

Aktionswoche 2018: „Ma(h)lzeit für Gott und die Welt“: Schöpfung bewahren durch verantwortungsbewusste Ernährung

2015 veröffentlichte Papst Franziskus seine Enzyklika „Laudato si’ – Über die Sorge für das gemeinsame Haus“. Dabei ging es ihm nicht „nur“ um die Bewahrung der Schöpfung, sondern auch um soziale Gerechtigkeit. Er rief jede/n Einzelne/n dazu auf, Lebensstil und Konsumverhalten zu ändern und auf Nachhaltigkeit zu achten.

Das Engagement für Klimaschutz und Nachhaltigkeit spielte in der kfd zu diesem Zeitpunkt schon seit Jahrzehnten eine wichtige Rolle. Daher verabschiedete die kfd-Bunderversammlung 2015 einstimmig die Entschließung „Zukunft: nachhaltig und geschlechtergerecht“.

In der diesjährigen Aktionswoche wollen wir dieses zentrale kfd-Thema nutzen, um in zeitlicher Nähe zu Ökumenischem Schöpfungstag (07.09.), Schöpfungszeit (01.09.–04.10.) und Erntedank (07.10.) neue Frauen für die kfd zu gewinnen. Unsere Umwelt für die Nachkommen zu bewahren, Tiere gut zu behandeln, das Klima zu schonen und unsere Mitmenschen nicht unter unserem Konsumverhalten leiden zu lassen – das sind Anliegen, mit denen sich viele Frauen, identifizieren können. Zeigen wir ihnen, wofür die kfd steht!

Die folgende Fakten- und Materialsammlung soll die inhaltliche Ausgestaltung Ihrer „Ma(h)lzeit für Gott und die Welt“ zum Thema „Umwelt- und Klimaschutz“ erleichtern. Für Sie ausgesucht und ausgearbeitet haben wir drei Themenbereiche „Fleisch“, „Landwirtschaft“ und „Lebensmittel-Verschwendung“.

Denkanstöße – Daten und Fakten

Fleisch

- 90 bis 96 % der Deutschen essen regelmäßig Fleisch, rund 60 kg pro Jahr. Die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlene Menge wird dabei um das bis zu Dreifache überschritten (Stand 2015).
- 85% der Verbraucher ist Tierwohl wichtig; 55% sind bereit, dafür mehr zu zahlen (Studie Univ. Göttingen 2016).

Landwirtschaft

- In Obst und Gemüse aus konventionellem Anbau werden immer wieder alarmierende Mengen von Pestizidrückständen gefunden. Im Biolandbau werden keine künstlichen Pestizide eingesetzt.
- Bio-Produkte machen 4,8 % des Lebensmittelumsatzes in Deutschland aus (2015).

Lebensmittel-Verschwendung

- 1,3 Mrd. Tonnen Lebensmittel werden weltweit jedes Jahr weggeworfen. In Deutschland landen mehr als 18 Mio. Tonnen Lebensmittel pro Jahr im Müll – rund die Hälfte davon wäre vermeidbar.
- 61 % davon wird in Privathaushalten weggeworfen; in Gaststätten, Kantinen und Industrie je ca. 17 %. Das schadet dem Klima durch Treibhausgasemissionen, Transport, Kühlung, Weiterverarbeitung bis zur Entsorgung.

- Das Entsorgen der vermeidbaren rund 10 Mio. Tonnen Lebensmittel erzeugt einen Ausstoß von 22 Mio. Tonnen Treibhausgasen – das Doppelte dessen, was die gesamte deutsche Abfallwirtschaft erzeugt.

Mögliche Titel für Ihre „Ma(h)lzeit für Gott und die Welt“

Fleisch: „Kein Fleisch, kein Fisch – komisch? Fleischkonsum auf dem Prüfstand“

Veranstaltung: z.B. gemeinsames Ohne-Reste-Kochen mit einer Landwirtin auf einem nachhaltig wirtschaftenden Bauernhof mit Tierhaltung mit Vortrag und Führung; Talkrunde mit einer Landwirtin/Ernährungsberaterin mit Essen in einem Restaurant

Mögliche Fragen: Was bedeutet eigentlich „Bio“ beim Fleisch genau? Was unterscheidet Bio- von konventioneller Tierhaltung? Wie viel Fleisch braucht der Mensch? Sind Soja-produkte eine Alternative? Wie steht es um die Fischbestände, welchen Fisch kann ich noch bedenkenlos essen? Wie viel bin ich bereit, für Bio-Produkte zu bezahlen? ...

Landwirtschaft: „Und sonntags gibt’s den Braten! Vegetarisch kochen“

Veranstaltung: z.B. vegetarisches Kochen mit einer Profi-Köchin – in ihrem Restaurant oder bei einer kfd-Frau zu Hause – mit gemeinsamer Mahlzeit. Tipp: Jede Frau bringt ein Rezept mit. Gemeinsam wird aus den unterschiedlichen Gerichten das Menü zusammengestellt.

Mögliche Fragen: Was ist in der vegetarischen Küche alles möglich? Wie werden meine Gäste satt? Wie kann ich lecker kochen ohne Fleisch? Wie oft sollte ich nach Möglichkeit vegetarisch kochen? Was bedeutet „Bio“ genau? Auf welche Siegel kann ich vertrauen?

Lebensmittel-Verschwendung: „Das kommt mir nicht in die Tüte! Ökologisch verantwortlich einkaufen“

Veranstaltung: z.B. lange Tafel nach Ladenschluss im (Bio-)Supermarkt mit Impuls der Filialeiterin; Vortrag von und gemeinsames Kochen mit einer Mitarbeiterin der Verbraucherzentrale oder einer Umweltschutzorganisation im Gemeindehaus

Mögliche Fragen: Welches Obst und Gemüse hat wann Saison, was kommt aus Deutschland? Wie kann ich klug planen, um unnötige Abfälle zu vermeiden? Welche Lebensmittel und Mengen sind gesundheitlich sinnvoll? ...

Lösungsansätze für eine ökologisch verantwortungsvolle Ernährung

Individuell:

1. Produkte aus nachhaltiger Land- und Viehwirtschaft bevorzugen
2. Fleisch und Wurst verantwortungsvoll verzehren
3. Saisonale und regionale Produkte bevorzugen
4. Nichts wegwerfen, lieber kleine Mengen kaufen, alle Teile und auch Reste verwerten
5. Mitglied der kfd werden, um gemeinsam mehr zu bewegen!

Gemeinschaftlich mit den Teilnehmerinnen der Veranstaltung:

1. Bei Treffen nachhaltige Lebensmittel anbieten, z.B. kfd-Kaffee aus fairem Handel
2. Infoveranstaltung „Schöpfung bewahren: durch verantwortungsbewusste Ernährung“ ausrichten, z.B. in einer Schule
3. Bio-Kochkurs oder „Veganes Backen“ für Alt und Jung veranstalten
4. Zusammen ein Kochbuch/(Bio-)Einkaufsführer für die Heimatstadt herausgeben
5. Aktionen wie bspw. „4 Wochen ohne Fleisch!“ starten und sich im Anschluss zum gemeinsamen Erfahrungsaustausch treffen

Zum Weiterlesen

kfd

www.kfd-bundesverband.de/projekte/das-klimaschutzpaket/klimaschutz-gehört-auf-den-tisch (Broschüre „Klimaschutz gehört auf den Tisch“ im kfd-Klimaschutzpaket)

www.kfd.de/fileadmin/Bilder/Nachrichten/Entschliessung_Zukunft-nachhaltig__3_.pdf (Entschliebung der kfd zu Nachhaltigkeit)

www.kfd.de/artikel/sorge-fuer-das-gemeinsame-haus.html (Ständiger Ausschuss „Hauswirtschaft und Verbraucherthemen“ der kfd zur päpstlichen Umweltzyklika „Laudato si’ – Die Sorge für das gemeinsame Haus“)

www.kfd.de/artikel/masse-statt-klasse („Masse statt Klasse“: Tagung des Stä. Ausschusses „Hauswirtschaft u. Verbraucherthemen“ zu nachhaltiger Landwirtschaft, März 2018)

Ernährung allgemein

www.dge.de (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.)

www.bzfe.de (Bundeszentrum für Ernährung)

www.bfoe.de (Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung e.V.)

www.vebu.de (ProVeg Deutschland e.V.)

Fleisch

www.initiative-tierwohl.de (Bündnis für tiergerechtere Fleischerzeugung)

Landwirtschaft

www.ble.de (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)

www.germanwatch.org (Germanwatch e.V.)

www.uba.de (Umweltbundesamt)

www.foodwatch.org (Foodwatch e.V.)

<https://de.wikipedia.org/wiki/Bio-Siegel> (Wikipedia-Artikel über Bio-Siegel)

Lebensmittel-Verschwendung

www.nachhaltiger-warenkorb.de (Ratgeber für umweltbewussten u. sozialen Konsum)

www.genanet.de (genanet – Leitstelle Gender, Umwelt, Nachhaltigkeit)

Trotz genauester Prüfung und sorgfältiger Zusammenstellung der obigen Informationen können wir leider keine Gewähr auf Vollständigkeit oder Korrektheit geben. Diese Informationen dienen lediglich als Anregung und Inspiration zur weiteren Beschäftigung mit einem Thema.