

Südzeit

Eine Welt Journal Baden-Württemberg Nr. 96 | März '23 | 5 Euro

**Nachhaltig leben: Wie der Weltacker
uns dabei helfen kann**

Weltladen-Jubiläum: Stuttgart als Wiege der Bewegung

Garten und Balkon: Blüten für unsere Bienen

deab

Dachverband Entwicklungspolitik
Baden-Württemberg e.V.

Inhalt

Weltacker

- 3 Entdecken Sie die Welt mit uns!
- 4 Das ist mein Superfood!
- 8 Die Landwirtschaft der Zukunft
- 10 Was machst du, Mann?
- 12 Wir tun was!
- 15 Blick auf unseren Weltacker

Rezept

- 16 Kichererbsen-Suppe

Forum

- 17 Kein Zurück zum Buen vivir
- 18 Sie beweisen großen Mut

Garten

- 20 Lasst es blühen!

Zeit-Fragen

- 23 Nachgefragt

Fairer Handel

- 24 Eure Almosen könnt Ihr behalten
- 27 Gartenhelfer / Weltacker-Quiz

Service

- 28 Termine, Aktuelles, Fairer Handel, Impressum
- 31 Das war mein größter Coup

Editorial



Liebe Leserin, lieber Leser,

das Bildungsprojekt Weltacker nimmt unseren Lebensstil in den Blick und hilft, Antworten auf drängende Fragen zu finden. Wie könnte beispielsweise der weltweite Hunger bekämpft werden? Durch intensive Landwirtschaft, die auf wenig Fläche hohe Erträge erwirtschaftet? Auf dieses Modell setzt die Agrarlobby seit Jahrzehnten. Wissenschaftlich belegt ist jedoch, dass eine kleinbäuerliche, nachhaltige Landbewirtschaftung die Menschheit ernähren kann. Doch dafür brauchen die Menschen Land. Landgrabbing hat viel mit unserem Lebensstil zu tun. In den vergangenen Jahren haben sich internationale Agrarkonzerne tausende Hektar Land gesichert. Menschen vor Ort wurden z.B. für die Ansiedlung von Kaffeeplantagen, die billigen Kaffee in unsere Supermärkte liefern, vertrieben. Auch in Deutschland verpachten Kommunen und Kirchen ihr Land gerne an finanzkräftige Unternehmen. Wie es dann bewirtschaftet wird, ob Boden und Wasser unter Pestiziden und schweren Ackergeräten leiden, scheint zweitrangig zu sein.

Glücklicherweise gibt es mutmachende Initiativen und Erfolge auf dem Weg in eine nachhaltige Zukunft und solidarische Welt. In dieser Ausgabe möchten wir Lösungen aufzeigen und Lust auf nachhaltiges Handeln machen. Und wir möchten einen kleinen Vorgeschmack geben auf die vielen spannenden Erfahrungen, die der Weltacker in Mannheim auf der BUGA ab 14. April bieten wird.

Ihre
Susanne Schnell

Titelfoto: Ernte von Bio-Produkten.

Wir tun was!

Diese Initiativen achten auf Nachhaltigkeit – zum Wohle des Planeten

Foodsharing-Café: Leckere Reste retten

Wir werfen zu viele Lebensmittel fort. Ihr rettet sie!

Ja, wir möchten mit dem öffentlichen Raum eines Cafés auf das Thema Lebensmittelverschwendung aufmerksam machen. In Deutschland landen jährlich schätzungsweise 18 Mio. Tonnen Lebensmittel in der Tonne, wovon wohl mehr als die Hälfte genießbar wäre. In unserem „Fairteiler“ finden unsere Gäste gerettete Lebensmittel wie süßes Gebäck oder Brötchen, die sie kostenlos verzehren können. Wir wollen damit für mehr Lebensmittelwertschätzung sensibilisieren und zu einem klimafreundlichen Konsum anregen. Manchen Gästen ist beim ersten Besuch unseres Cafés der foodsharing-

Aspekt gar nicht bewusst. Umso mehr freuen sie sich, wenn wir ihnen ein Stück Bananenbrot kostenlos zum Kaffee anbieten oder wenn sie eine Laugenbrezel mit nach Hause nehmen können. Das sind dann besonders schöne Momente, wenn wir so „nebenbei“ für unser Konzept begeistern können.

Wer bestückt den Fairteiler?

Bestückt wird er vom Team von Raupe Immersatt. Wir prüfen alle Lebensmittel anhand definierter Kriterien, um die 100%ige Genießbarkeit und Lebensmittelsicherheit zu garantieren. So landen nur einwandfreie Lebensmittel im Fairteiler: Brote und Brötchen, Laugengebäck und süße Stückchen für den Verzehr im Café, aber auch Obst, Gemüse, Salate oder abgepackte Produkte zum Mitnehmen. Manchmal bekommen wir von einem Catering zubereitete Speisen, dann freuen sich viele Gäste über eine spontane Mahlzeit. Kürzlich erhielten wir palettenweise Schoko-Puddings – nicht nur für kleine Fairteiler-Gäste ein Erlebnis.



Birnenkuchen: Lecker und gerettet.

Die meisten Lebensmittel erhalten wir über die Initiative foodsharing und deren Kooperationsbetriebe. Aber auch Privatpersonen können ihre Überschüsse spenden.

Kann ich zum Croissant auch etwas trinken?

Na klar! Als Café bieten wir ein vielfältiges Getränkesortiment an. Den Preis dürfen unsere Gäste selbst bestimmen. Die meisten Getränke stammen aus der Region, viele sind bio-zertifiziert. Die Cola oder das Bier vom Großkonzern sucht man bei uns vergeblich, stattdessen gibt's Getränke von ehrlichen, korrekten Marken, die nachhaltig wirtschaften. Regelmäßig gibt es saisonal passende Aktionsgetränke, mit denen wir Abwechslung in die Standardkarte bringen.

*Katrin Scherer,
Raupe Immersatt,
Stuttgart*



Im Stuttgarter Foodsharing-Café können die Gäste feines Gebäck aus dem Fairteiler kostenlos verzehren.

Raupe Immersatt ist Deutschlands erstes foodsharing-Café. Zu finden ist es am Hölderinplatz in Stuttgart-West. Der gemeinnützige Verein möchte ökologische und soziale Bewusstseinsbildung sowie Kunst und Kultur fördern und für einen wertschätzenden Umgang mit Ressourcen und mit Lebensmitteln sensibilisieren. Es werden zahlreiche Veranstaltungen organisiert, vom Kino-Abend bis zur Kleider- und Pflanzentauschparty oder politischen Diskussionsrunden.

Gut zu wissen: Was tun mit dem alten Brot oder den restlichen Nudeln? Die App „Zugut für die Tonne“ hilft mit tollen Resterezepten. Auch das Buch von Sternekoch Paul Ivic inspiriert: „Restlos glücklich“, Verlag Brandstätter. Noch mehr Ideen für alle, die aktiv werden möchten:

www.toogoodtogo.de
www.zugut fuer dietonne.de
www.foodsharing.de
www.raupeimmersatt.de

Ernährungsräte braucht die Stadt

Was ist ein Ernährungsrat?

Rund 40 Ernährungsräte gibt es derzeit in Deutschland, weitere sind in Gründung. Hier finden Menschen zusammen, die das Ernährungssystem regional und kulturell angepasst auf eine nachhaltige Basis stellen wollen. Je nach Ernährungsrat und Stadt stehen zunächst unterschiedliche Themen im Mittelpunkt, z.B. nachhaltige Kita- und Schulverpflegung, Solidarische Landwirtschaft oder Ernährung und Klimaschutz. Ziel aller Ernährungsräte ist ein nachhaltiges Ernährungskonzept vor Ort.

An welchen Zielen arbeitet der „Ernährungsrat StadtRegion Stuttgart“?

Unser Ziel ist es u.a., für die Stadt Stuttgart und ihr Umland eine Plattform für regional erzeugte Lebensmittel zu organisieren. Wir möchten faire und nachhaltige Bedingungen für Erzeugerinnen, Händler und Konsumentinnen fördern. In fünf Arbeitsgemeinschaften versuchen wir derzeit, unsere Ziele zu konkretisieren. Wir arbeiten zu folgenden Themen: „Außer-Haus-Verpflegung“ (Kitas und Kantinen), „Mehr Bio für und in der Region“, „Kommunikation“ sowie „klimaschützendes Ernährungssystem“. Die Uni Hohenheim ist Sparring-Partner

für EU-Projekte, in denen der Ernährungsrat mitwirkt. Krieg und Inflation machen es derzeit schwer, nachhaltige Konzepte durchzusetzen.

Wir erinnern Politik und Öffentlichkeit daran, dass der Klimawandel keine Pause macht und an ökologisch und sozial stimmigen Lösungen im Ernährungsbereich nicht gespart werden sollte. Mit unseren lokalen Aktivitäten möchten wir sowohl vor Ort als auch im Globalen Süden mehr Nachhaltigkeit sowie mehr Fairness in globalen Lieferketten etablieren. Je nachhaltiger wir auf lokaler und regionaler Ebene agieren, desto geringer der Impact und der ökologische und soziale Fußabdruck bzw. der Flächenverbrauch im Globalen Süden.

Land gehört in Bauernhand!

Herr Hees, warum brauchen wir die Gemeinwohlverpachtung?

Land ist ein kostbares und nicht vermehrbares Gut. Es ist die Grundlage unserer Ernährung. Unsere Böden müssen wir schützen, denn Erosion, Versteppung und Versalzung zerstören ihre Fruchtbarkeit. Doch mit Land als sichere Wertanlage wird heute spekuliert. Daher steigen die Pachtpreise stetig und schnell an. Die meisten Bauern bewirtschaften gepachtete Flächen. Gegen ein finanzstarkes Agrarunternehmen, das z. B. Mais in Monokultur



Damit überall genügend Nahrung vorhanden ist: Ernährungsräte engagieren sich für nachhaltige Ernährungskonzepte und Fairness in den Lieferketten.

Bettina Lutterbeck, Zentrum für entwicklungsbezogene Bildung, ZEB, Vorstand Ernährungsrat StadtRegion Stuttgart

Der Verein wurde im Oktober 2021 gegründet. Zu den Gründungsmitgliedern des Ernährungsrats StadtRegion Stuttgart zählen u.a. engagierte Personen aus Landwirtschaft, Gastronomie, Handel, Marketing und Kirchen. Weitere Mitglieder sind willkommen!

für eine große Biogasanlage anbauen möchte, haben sie keine Chance – sie sind die Fläche schnell wieder los. Diese Art der Landbewirtschaftung geht einher mit hohem Einsatz von Stickstoff- und anderen synthetischen Düngemitteln, von Pestiziden und schwerem Ackergerät, worunter der Boden, das Wasser, die biologische Vielfalt und das Klima leiden – außerdem auch der Zusammenhalt in den Gemeinden, die Attraktivität und der Erholungswert der Landschaft und die ländliche Kul-