

agora 42

Das philosophische
Wirtschaftsmagazin

04/2023



Leben in der Klimakrise

Ausgabe 04/2023 | Deutschland 11,80 EUR
Österreich 11,80 EUR | Schweiz 16,90 CHF



4 191717 311803

04>

3
Editorial

4
Inhalt



Terrain

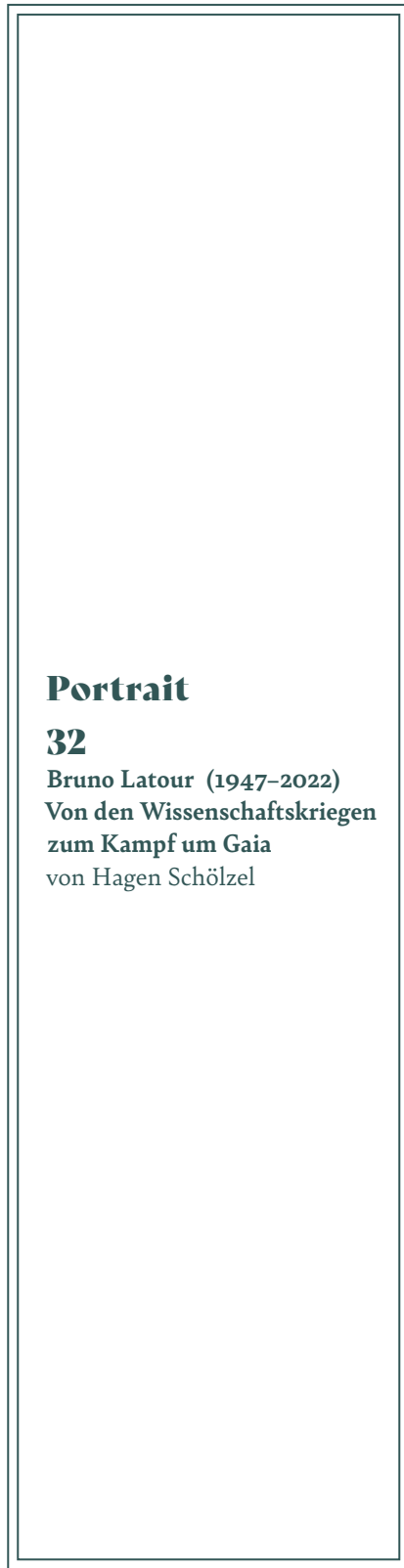
8
Autor*innen

9
Friederike Gräff
Die Klimakrise –
eine Urlaubsanekdote?

13
Jonas Pieper
Die Klimakrise trifft alle,
aber nicht alle gleich

20
Katharina van Bronswijk
Die Psychologie
der Klimakrise

25
Sighard Neckel
Kein richtiges Leben in
der falschen Infrastruktur



Portrait

32
Bruno Latour (1947–2022)
Von den Wissenschaftskriegen
zum Kampf um Gaia
von Hagen Schölzel



Interview

40
**„Wir müssen die Realität
der Krise zulassen“**
Interview mit
Nisha Toussaint-Teachout



Horizont

58
Autor*innen

59
Frank Adloff
Ein anderes Zusammenleben
ist notwendig

64
Nilda Inkermann & Jonas Lage
für das I.L.A.-Kollektiv
Die Welt auf den Kopf stellen

69
Tanja Busse
Lebensmittel in der Klimakrise



74

Weitwinkel
In Zukünften denken – 4FutureLabs
als Orte transformativer Bildung



80

Frischluff
Im Treibsand schwimmen lernen?
Die Wiederentdeckung der
Menschlichkeit angesichts der Polykrise



84

Land in Sicht
„Wir brauchen souveränere Strukturen“ –
das foodsharing-Café Raupe Immersatt



93

Wozu Kunst?
Im Osten nichts Neues / Choose Your Destiny!

LAND IN SICHT

Sie haben das Ruder in die Hand genommen und wollen mit ihrem Unternehmen oder zivilgesellschaftlichen Projekt ökonomisches und gesellschaftliches Neuland betreten.

86

„Wir brauchen souveränere Strukturen“ – das foodsharing-Café Raupe Immersatt

„Foodsharing, Getränke, Kunst & Kultur“ – das ist in Kürze das Konzept des foodsharing-Cafés Raupe Immersatt. Getragen von einem gemeinnützigen Verein, möchte das am Stuttgarter Hölderlinplatz gelegene Café den Foodsharing-Gedanken (Lebensmittel retten, die sonst von Supermärkten, Bäckereien, Kantinen und Co. weggeworfen werden würden) aus der Blase heraustragen. Deswegen beherbergt es einen „Fairteiler“, in dem kostenlos abgegebene Lebensmittel den Besucher*innen wieder kostenfrei zur Verfügung gestellt werden. Die Betriebskosten und die Löhne werden durch die Getränke finanziert, die nach ökologischen und sozialen Kriterien ausgewählt sind. Aber auch da wird es den Besucher*innen selbst überlassen, den Preis zu bestimmen. Den Dingen, also den Getränken, vor allem aber den Lebensmitteln, soll ihr ideeller Wert zurückgegeben werden. So soll auch allen Teilhabende beziehungsweise der Besuch des Cafés ermöglicht werden – wer viel hat, soll den Besuch jener ermöglichen, die wenig haben.

Mehr dazu: raupeimmersatt.de



Der Fairteiler von foodsharing.de im Café



Fair ist auch der Kaffee in der Raupe Immersatt



Foto: Sven Weber

Eneia Dragomir hat bei Katrin Scherer (Öffentlichkeitsarbeit) & Maximilian Kraft (Mitgründer) nachgefragt:

Das Gründungsteam von Raupe Immersatt hat sich bei foodsharing kennengelernt, dem Verein, der sich die Rettung von Lebensmitteln auf die Fahne schreibt. Ihr wolltet raus aus der Foodsharing-Blase. Warum?

Max: 2017 war es in Stuttgart eine sehr kleine Zahl an Leuten, die den Foodsharing-Ansatz mitbekommen hat, mit Lebensmittelbetrieben ohne großen bürokratischen Aufwand zu kooperieren und Lebensmittel zu retten. Wir hatten in Stuttgart schnell Kooperationen mit großen Betrieben und damit das Problem, dass wir enorm viele Lebensmittel gerettet haben. Wir haben unsere WGs mit Lebensmitteln geschwemmt! Das ist der Kontext der Formulierung, „wir wollen aus der Blase raus“: Wir wollten

mehr Menschen mit dem Problem der Lebensmittelverschwendung konfrontieren und die geretteten Lebensmittel an sie verteilen. Wir wollten kein Café für die Foodsharing-Szene werden – nicht, weil wir diese Szene nicht mögen, sondern weil wir das Thema in weitere Kreise tragen wollen. Und das ist uns tatsächlich gelungen, es kommen sehr unterschiedliche Menschen zu uns.

Katrin: Durch das Café können wir viel mehr Menschen erreichen als durch einen Foodsharing-Fairteiler, der nur in der Community bekannt ist. Das Café gibt es seit mittlerweile vier Jahren und wir sind auch ein Grund dafür, dass der Foodsharing-Gedanke kommunal so stark verankert ist. Stuttgart ist Foodsharing-Stadt geworden und es gibt mittlerweile einen Ernährungsrat. Es tut sich etwas und dazu hat Raupe Immersatt sicherlich einen wertvollen Beitrag geleistet.

87

Horizont

Horizont

Schon Ende 2016 entstand die Idee für ein Foodsharing-Café, aber erst im Frühjahr 2019 konnten ihr den Mietvertrag für euer jetziges Lokal unterschreiben, zwischendurch hättet ihr fast aufgegeben. Woher rührten die Schwierigkeiten?

Max: Wir sind am Anfang sehr überstürzt eine Kooperation eingegangen – das war pures Chaos. Daraus haben wir uns zurückgezogen und haben einen detaillierten Businessplan ausgearbeitet: Was müssen wir verdienen? Welche Maximalmiete können wir zahlen? Was können wir uns dann auszahlen? Man muss dazu sagen, dass wir, das Gründungsteam, alle keinen Wirtschaftshintergrund hatten. Vier von uns hatten erneuerbare Energien studiert und eine Person Kunst. Trotzdem war der Businessplan, den wir erstellt hatten, ganz gut, denn er trifft ziemlich genau das, was wir heute machen. Wir haben dann 40 Räumlichkeiten besichtigt und bei etwas mehr als der Hälfte war die Miete zu hoch. Bei vielen anderen Räumlichkeiten wurde uns gesagt: „Euer Konzept funktioniert sowieso nicht.“ In den Verhandlungen mit Vermieter*innen haben wir unser Konzept offen dargelegt und als sie die Worte „kostenlos“ und „Du zahlst, was es Dir wert ist“ gehört haben, sind die Alarmsirenen angegangen. Das war die Zeit, in der wir kurz davorstanden, aufzugeben. Dann haben wir Anfang 2019 den Bürgerpreis der Bürgerstiftung Stuttgart gewonnen und den Laden am Hölderlinplatz gefunden, dessen Vermieter bei unserem Konzept nicht gleich abgewunken hat.

Laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft fallen 59 Prozent der Lebensmittelabfälle in Privathaushalten an (Stand 2020). Ihr meint, diese seien aber nicht allein für die Lebensmittelverschwendung verantwortlich, sondern auch der Lebensmittelhandel und die Politik. Warum ist das der Fall und was sind eure Forderungen?

Katrin: Eine kurz- bis mittelfristige Lösung wäre ein Wegwerfstopp für die produzierenden Betriebe und für Handelsketten. Das gibt es schon in anderen Ländern. Beispielsweise müssen in Frankreich übrige Lebensmittel an soziale Einrichtungen gespendet werden. Zweitens wäre es wichtig, das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) neu zu denken. Man geht davon aus, dass viele Betriebe diese Daten willkürlich setzen, auch weil es der Profitmaximierung dient. In einer sehr guten Studie hat die Tafel 2019 in Zusammenarbeit mit einem Labor untersucht, wie lange Lebensmittel auch über das angegebene MHD hinaus genießbar waren. Honig war beispielsweise zwölf Monate länger genießbar, als im MHD angegeben, und Eier waren im Kühlschrank drei Wochen länger haltbar. Diese Studie finde ich deshalb so gut, weil sie das Problem sichtbar macht, dass wir Konsument*innen uns so sehr an diesen, von den Herstellern vorgegebenen Daten orientieren, anstatt auf unsere eigenen Sinne zu vertrauen. Das dritte Thema ist Bildungsarbeit. Da tut sich was, was wir auch im Café merken. Wir bekommen immer mehr Anfragen von Schulen, die



Auch die Möbel im Café sind teilweise aus zweiter Hand

Interesse an Workshops, an Vorträgen oder daran haben, uns zu besuchen, weil das Thema inzwischen Eingang in die Lehrpläne gefunden hat. Das sind alles wünschenswerte Forderungen, die wir auch unterstützen, aber sie reichen nicht aus, weil wir damit nicht an das eigentliche System rangehen, das nach wie vor Überfluss produziert wird, was die eigentliche Wurzel der Verschwendung darstellt. Um das Problem wirklich zu lösen, müsste man mehr in Kreisläufen denken, vor allem in regionalen Kreisläufen. Was wir wirklich brauchen, ist ein Weg raus aus der Abhängigkeit von Großkonzernen, die das Ernährungssystem, also Landwirtschaft, Lebensmittelhandel usw., dominieren. Wir brauchen stattdessen souveränere Strukturen. Souverän bedeutet für uns,

dass wir autonomer Lebensmittel produzieren, in kleineren Kreisläufen, mit weniger Abhängigkeiten, sozialökologisch verträglicher und auch global möglichst fair, wenn wir beispielsweise an den Kaffeeanbau denken. **Max:** Zu den Zahlen des Bundesministeriums möchte ich was sagen: Ich finde es unfair, dass der Handel so gut wegkommt, weil solche Analysen schlicht falsch sind. Wenn man das Beispiel Schnellbackshops nimmt: Was die nicht verkaufen, geht an die Bäckereien zurück, die für sie vorbacken, und taucht in keiner Statistik mehr auf. Dass durch solche Tricks vieles gar nicht mehr in die Statistik aufgenommen wird und der Lebensmittelhandel sich mit vermeintlich guten Zahlen schmücken kann, ist nicht in Ordnung. Bei uns kommen zum



Foto: Sven Weber



Foto: Raupe Immesatt e.V.

Die geretteten Lebensmittel im Fairteiler sind für Besucher*innen kostenfrei

Beispiel 95 Prozent der Lebensmittel aus dem Handel und nur etwa fünf Prozent von privaten Haushalten. Klar, sind wir nur ein kleines Café, aber ich glaube, man kann eine Tendenz daraus ableiten. Viele Initiativen fordern belastbare Zahlen, um wirklich etwas gegen Lebensmittelverschwendung unternehmen zu können.

Was ist mit „soveräneren Strukturen“ gemeint? Weg von den großen Strukturen, Super- oder Hypermärkte und stattdessen solidarische Landwirtschaft, Direktvermarktung etc.?

Katrin: Das sind auf jeden Fall zukunftsweisende Modelle. Es stellt sich dann

natürlich die Anschlussfrage: Wie kann eine so große Stadt wie Stuttgart allein durch **solidarische Landwirtschaft** versorgt werden? Solche Fragen sind es, die den Ernährungsrat von Stuttgart beschäftigen: Wie kann man für die Region Ernährungssouveränität erreichen? Noch ist der Solawi-Ansatz ein sozial recht exklusives Phänomen. Aber an Solawis sollen auch schlechter Verdienende teilhaben können, indem beispielsweise das Solawi-Netzwerk die Preise solidarisch gestaltet. Ein anderes Beispiel ist der plattsalat, ein Verein, zu dem in Stuttgart mehrere Biomitgliederläden gehören. Denen geht es darum, Biolebensmittel auch finanziell

Solidarische Landwirtschaft

oder Solawi meint eine Form der Direktvermarktung: Ein Netz von Verbraucher*innen schließt sich mit Erzeuger*innen zusammen, unter Umgehung des Zwischenhandels und der Supermärkte. Sie erhalten für ihren Beitrag nicht eine bestimmte Anzahl an landwirtschaftlichen Produkten, sondern finanzieren den landwirtschaftlichen Betrieb. Die Produzent*innen sollen so unabhängig von den Marktpreisen einen boden-, tier- und mitarbeiterschonenden Betrieb führen können.

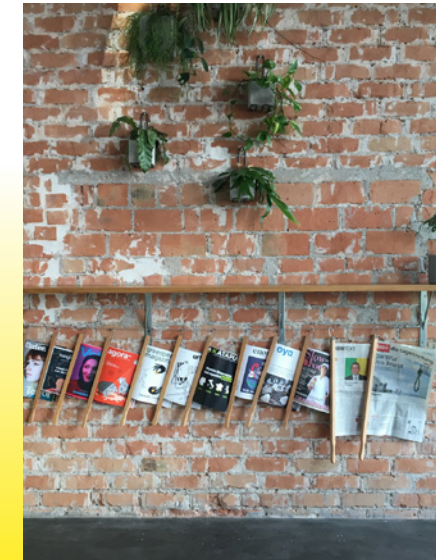


Foto: Raupe Immesatt e.V.

Sorgfältig ausgewählt ist auch die Lektüre



Foto: Raupe Immesatt e.V.

schlechter Gestellten zugänglich zu machen. Die Mitglieder erhalten nicht nur günstigeren Zugang zu den Lebensmitteln, sondern bestimmen auch mit. Es braucht solche demokratischeren Strukturen, um das Problem zu lösen.

Max: Das setzt aber voraus, dass ich das als Kund*in auch will. Der plattsalat, von denen wir unsere Milch beziehen, verliert momentan sehr viele Mitglieder. Inflation und der Krieg in der Ukraine belasten die Menschen und da heißt es, dass man sparen muss. Und die Deutschen sparen oft zuerst bei den Lebensmitteln. Das merken wir auch im Café.

Ihr wollt Lebensmitteln wieder ihren „ideellen Wert“ zurückgeben, „und das geht am besten ohne Preis“, liest man auf eurer Webseite. Ihr verteilt die Lebensmittel, die ihr erhaltet, kostenlos weiter, und selbst den Preis der

Getränke, über die ihr euch finanziert, sollen eure Besucher*innen selber bestimmen. Der vermeintlich gesunde ökonomische Mainstream-Verstand würde sagen, nur was einen Preis hat, hat auch einen Wert. Warum seid ihr da anderer Meinung?

Max: Wir hatten am Anfang den Gedanken, Transparenz in die Preisgestaltung zu bringen und Preis und Wert zu entkoppeln. Bevor ich selbst in diesem Bereich tätig war, habe ich nicht verstanden, warum in jeder Location alles gleich viel kostet, auch unterschiedliche Produkte, beispielsweise Coca-Cola und Afri-Cola. Für gewöhnlich zahlt man in Cafés einfach den vorgegebenen Preis und schlägt noch einmal zehn Prozent drauf. Mit diesem Erfahrungshintergrund kommen die Leute auch in unser Café. Historisch betrachtet ist ja der Preis



Mit der Getränkeauswahl will Raupe Immersatt lokale Produzent*innen unterstützen

der Produkte ein Tauschwert und der bestimmt sich durch ganz andere Faktoren als durch den Nutzwert, den er für die Gesellschaft hat. Der Preis bestimmt sich durch weit mehr als durch die Kosten der verwendeten Ressourcen oder durch die Steuern, die abgeführt werden. Mit unserer Preisgestaltung, also indem wir fragen, „Leute, was ist es euch wert?“, wollen wir die Menschen dazu anregen, über solche Fragen nachzudenken. „Wieviel ist es mir, ausgehend von meinem Budget, wert, an diesem Ort teilhaben zu können, in dem ausgewählte Getränke angeboten werden, in dem man sich aber auch aufhalten kann, ohne konsumieren zu müssen ...?“ Das kann ich hier frei bestimmen. Das überfordert aber auch viele Menschen. Sie suchen nach dem Preis, weil sie es gewohnt sind und eine Vorgabe

bekommen wollen. Weil im Café so viel los ist, haben wir oft leider nicht die Zeit, an der Theke diesen Diskurs über die Preisbestimmung zu führen und unser Preiskonzept zu erklären. Viele denken, dass wir durch unser Preiskonzept überbezahlt sind, dass sehr viele mehr geben, als sie in anderen Läden zahlen würden. Das ist aber nicht der Fall. Wir kratzen da echt an der Grenze.

Ihr möchtet mit eurem Beispiel zum Nachahmen einladen – soll sich also das Konzept über die Republik verbreiten? Was sind eure Zukunftspläne?

Katrin: Das Foodsharing-Café-Netzwerk wäre ein Stichwort. Wir sind mit Akteuren vernetzt, die ähnliche Projekte eröffnet haben oder noch in der Gründungsphase sind. Da geht es vor allem darum, sich auszutauschen und zu unterstützen. Über das Netzwerk möchten

wir größere strukturelle Veränderungen ansprechen. Und ich persönlich finde das Thema Bildungsarbeit enorm wichtig, das während der Coronapandemie ein wenig liegengeblieben ist. Durch Bildungsveranstaltungen möchten wir dem Foodsharing-Gedanken noch mehr Aufmerksamkeit verschaffen.
Max: Wir haben es in vier Jahren geschafft, sehr viele Lebensmittel zu retten und sie zu verteilen. Aber das Problem der Überproduktion konnten wir mit dem Café nicht wirklich angehen. Das

soll mit der Netzwerkarbeit kommen. Es gibt mittlerweile zwölf oder dreizehn Initiativen in Deutschland, die in anderen Städten ähnliche Cafés gründen wollen. Und die Idee des Netzwerks ist, irgendwann mal einen größeren politischen Hebel zu haben, als foodsharing allein ihn hat. Auch da: Die Lobby der großen Handelsketten ist so mächtig, dass es extrem schwierig ist, irgendwelche wunden Punkte zu treffen – aber die werden wir schon finden.



Tafel-Kampagne zum Mindesthaltbarkeitsdatum
Mehr Informationen zur Tafel-Kampagne: www.tafel.de/mhd