



Frisch
geerntet
schmeckt's
am besten

NACHHALTIG ERNÄHREN

GENIESSSEN

David Sipple & Jana Baldy vom Forschungsprojekt „KERNiG“ beschäftigen sich mit der städtischen Ernährung von morgen

Bei den Themen Nachhaltigkeit und Umweltschutz denken viele erst einmal an die Vermeidung von Plastik, erneuerbare Energien oder Elektroautos. Ein Aspekt, der dabei oft nicht bedacht wird, und doch unser Leben tagtäglich beeinflusst, ist die Ernährung. Doch die Art und Weise, was wir wann essen, kann einen großen Teil unseres ökologischen Fußabdrucks ausmachen.

„Konsum hat immer eine Auswirkung auf die Umwelt, egal in welcher Form“, weiß auch David Sipple. Zusammen mit seiner Kollegin Jana Baldy koordiniert er das Forschungsprojekt „KERNiG“ zum Thema nachhaltige Ernährung. Seit Oktober 2016 erforscht ein Team von Wissen-

schaftlern in Zusammenarbeit mit den Städten Leutkirch im Allgäu und Waldkirch im Breisgau das kommunale Ernährungssystem von Städten. Ziel des Verbundforschungsprojekts ist es, unter wissenschaftlicher Begleitung eine nachhaltige Ernährung in beiden Citys anzustoßen. „Vielen ist wahrscheinlich gar nicht bewusst, dass ein großer Anteil der Treibhausgasemissionen aus dem Bereich der Ernährung stammt“, vermutet Sipple. „Dabei gehen zwanzig bis dreißig Prozent des individuellen ökologischen Fußabdrucks auf die Ernährung zurück.“ Vor allem die Überproduktion von Lebensmitteln sei hierbei bedeutend: „Transport oder auch Verpackung spielen dabei gar nicht so

Zur richtigen Zeit
Sich saisonal und
regional zu ernähren,
ist oft nicht nur
günstiger, sondern
auch gesünder



eine große Rolle“, erklärt der 30-Jährige. „Wesentlich wichtiger ist unter anderem die große Menge an Lebensmitteln, die wir weltweit, aber vor allem in Industrieländern bewusst überproduzieren und dann wegwerfen.“ Neben der Verschwendung von Lebensmitteln ist jedoch vor allem die Art und Weise, wie produziert wird, ein wichtiger Faktor in Bezug auf Nachhaltigkeit. Vor allem der Stickstoff-Überschuss im Boden, der Wasser- und Land-Ökosysteme belastet und Luftqualität und Biodiversität beeinträchtigt, sei ein großes Thema, weiß Jana Baldy. „Wichtig ist deshalb eine standortangepasste Landwirtschaft, bei der man schaut, was wann und wo gut wächst und was der Boden und das Klima hergeben“, sagt auch die 29-Jährige.

Außer den Produzenten untersuchte das Team des Forschungsprojekts auch, welche Rolle die Bürger im Ernährungssystem einer Stadt spielen. Dabei fiel den Wissenschaftlern auf, dass die Verbindung zwischen Produzenten und Konsumenten in der Vergangenheit immer mehr verloren gegangen ist. „Für uns Verbraucher in der Stadt wurde es in den letzten Jahrzehnten immer abstrakter, wie und unter welchen Bedingungen produziert wird“, erklärt Sipple. „Letztendlich wachsen die Lebensmittel bei uns sozusagen im Supermarkt.“ Dadurch habe sich der Konsument von der Produktion entfremdet und könne sich oft gar nicht mehr vorstellen, was landwirtschaftliche Arbeit heißt. Unter nachhaltiger Ernährung verstehen die Wissenschaftler deshalb vor allem eine intensivere Beschäftigung mit dem, was wir essen, sowie einen verstärkten Bezug zu Regionalität und Saisonalität. Das sei zwar unter Umständen mit mehr Aufwand verbunden, bringe uns jedoch auch wieder näher zum Produzenten: „Klar müssen wir dadurch mehr Zeit in unsere Ernährung investieren“, sagt Jana Baldy. „Das Wissen um das Kochen hilft aber zum Beispiel, Fragen der Saisonalität zu verstehen. Und nur so bekommen wir wieder einen stärkeren Bezug zu dem, was auf unseren Tellern landet.“



Essen in der Stadt
David Sipple und Jana Baldy arbeiten an der Universität Freiburg und koordinieren dort gemeinsam das Forschungsprojekt „KERNIG“

EIN HERZ FÜR RESTE UND KLEINE MAKEL

Wie man mit kreativen Ideen für mehr Nachhaltigkeit bei der Ernährung sorgen kann, zeigen diese vier Initiativen.

WENIGER WEGWERFEN

► Im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung entstand „Sirplus“: Das Start-up kauft überschüssige und abgelaufene, aber noch genießbare Lebensmittel von Großhändlern und Produzenten ab und bietet sie in seinen „Rettermärkten“ in Berlin sowie in einem Onlineshop zum Verkauf an.
SIRPLUS.DE

► Beim Unternehmen Etepetete spielt das Aussehen keine Rolle: Egal ob dreibeinige Karotten, krumme Gurken oder zu klein geratene Pfirsiche – die Initiative verkauft all das Gemüse und Obst, das nicht der Norm entspricht und bei den meisten Landwirten deshalb direkt nach der Ernte weggeworfen wird.
ETEPETETE-BIO.DE

SAISONAL EINKAUFEN

► Mithilfe der RegioApp kann man in seinem Umkreis bequem nach Restau-

rants, Dorfläden oder Wochenmärkten suchen, die regionale Lebensmittel anbieten.
REGIOAPP.ORG

► Ein weiteres Konzept, das Wert auf Saisonalität und Regionalität bei der Lebensmittelproduktion legt, ist das der Solidarischen Landwirtschaft: Dort tragen mehrere private Haushalte die Kosten eines landwirtschaftlichen Betriebs, wofür sie im Gegenzug dessen Ernteertrag erhalten.
SOLIDARISCHE-LANDWIRTSCHAFT.ORG