

WALDKIRCH IS(S)T NACHHALTIG



Kann eine Stadt lenken, wie sich ihre Bewohner ernähren? Dieser Frage geht die Universität Freiburg nach, zusammen mit den Modellregionen Leutkirch im Allgäu und Waldkirch im Breisgau. Ein bisher einzigartiges Experiment soll zeigen, ob eine Stadt nur durch den Willen ihrer Politiker und Bürger ihre Ernährung innerhalb von drei Jahren umstellen kann – hin zu nachhaltigen, regionalen Lebensmitteln.

Warum sind Erdbeeren manchmal süß und manchmal sauer? Wie groß war die größte Erdbeere, die Sie je geerntet haben? Und warum sind die aus Buchholz so lecker? Grundschüler aus Buchholz sitzen im Kreis um Anita Schwehr-Schüssele vom Franz Xaver Hof und löchern sie mit Fragen. An diesem Tag dreht sich an ihrer Schule alles um die rote Frucht: Die Kinder pflücken und pflanzen, backen und mixen, basteln und nähen. Alles mit einem Ziel – an einem

konkreten Beispiel erfahren, wie Lebensmittel in der Region produziert werden.

Möglich macht's das Projekt KERNiG, an dem unter anderem die Universitäten in Freiburg, Kassel und Friedrichshafen beteiligt sind. Die dreijährige Studie will herausfinden, ob Städte etwas daran ändern können, wie sich ihre Bewohner ernähren. Ein Thema, das laut Projektleiter Heiner Schanz noch keine deutsche Stadt auf dem

Schirm hat – und das noch nie so umfassend erforscht wurde. „Kommunen engagieren sich sehr stark in den Bereichen Energie und Mobilität mit dem Ziel des Klimaschutzes“, so der Professor für Environmental Governance von der Universität Freiburg. „Das Thema Ernährung wird ausgeblendet und das, obwohl es ein Drittel des ökologischen Fußabdrucks verursacht – mehr als die beiden anderen Bereiche zusammen.“

Wer auf dem Waldkircher Markt einkauft, bekommt vor allem Lebensmittel aus der Region. Selbstverständlich ist das nicht.

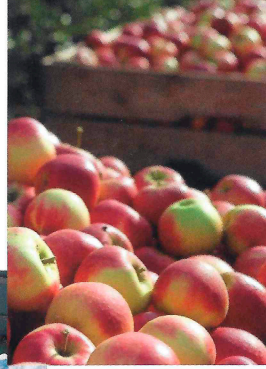


Foto: © Stefanie Sigmund

Wie viel Potenzial das Thema birgt, zeigt eine Untersuchung zum Start des Projekts. So beziehen die Waldkircher nur ein Drittel ihres Brotes aus der Region, obwohl genug produziert wird, um den kompletten Bedarf zu decken. Dieses Muster zeigt sich bei zahlreichen Lebensmitteln – von Kartoffeln (42 Prozent aus der Region) über Butter (19 Prozent) sogar bis hin zu Erdbeeren, die zu 60 Prozent aus der Umgebung stammen. Und das, obwohl der Regionbegriff in der Studie sehr weit gefasst ist und bis an die französische und Schweizer Grenze und an den Bodensee reicht.

Für das Projekt hat sich das Team der Uni Freiburg bewusst zwei Kleinstädte ausgesucht. „Wenn man Nachhaltigkeit debattiert, spricht man immer über Freiburg“, so Schanz. „Die Lebensrealität der Deutschen prägen aber Städte bis 50.000 Einwohner. Hier wohnen 60 Prozent der Menschen.“

Tourismus, Bildung, soziale Integration, Wirtschaft – es gibt kaum einen Bereich ohne Bezug zu dem Thema. So hat sich Leutkirch im Rahmen des Projekts etwa dazu entschieden, komplett auf ökologische Landwirtschaft umzusatteln. Und das hat direkte Auswirkungen auf den Tourismus: Kühe, die nicht mit Kraftfutter im Stall gefüttert werden, sondern auf der Weide stehen, sind im Allgäu ein Touristen-Magnet.

„Das hat so noch niemand versucht“

Auch in Waldkirch wurden konkrete Maßnahmen entwickelt, die der Gemeinderat in diesem Sommer verabschieden will. Dazu gehört etwa, regionale Produkte auf dem Wochenmarkt klar zu kennzeichnen, Landwirte bei der Erweiterung ihres Betriebs zu unterstützen oder wiederkehrende Gourmetfeste zu organisieren. „So einen Maßnahmenplan hat weder Freiburg noch irgendeine andere deutsche Stadt“, stellt Schanz dessen Bedeutung heraus. „Das hat so noch niemand versucht.“

Seit ein paar Monaten folgen den Plänen Taten. „Manche Maßnahmen sind einfach umzusetzen“, erzählt Anja Thome, Projektbeauftragte der Stadt Waldkirch, „bei anderen stoßen wir an Grenzen.“

Aktuell arbeite sie daran, ein Netzwerk für alle beteiligten Akteure aufzubauen – vom Landwirt über den Supermarkt bis hin zum Gastronomen. „In Waldkirch gibt es über 200 Akteure, die etwas mit Ernährung zu tun haben“, so die 26-Jährige. „Durch das Projekt haben wir rausgefunden, dass sich viele davon gar nicht kennen. Das wollen wir jetzt ändern.“

Eine Maßnahme, die bereits umgesetzt wird, ist die Bildung an Schulen. So sind die Buchholzer

Schüler an diesem Tag hellauf begeistert von ihrem „Erdbeertag“. Dass die Erdbeere eigentlich eine Nuss ist und es sie schon in der Steinzeit gab, ist kein Geheimnis für die Jungjournalisten, die Schwehr-Schüssele befragen. Zu klären ist allerdings noch, welches ihre Lieblingssorte sei. Da muss selbst die Expertin ratlos mit den Schultern zucken: „Da könnte ich mich nicht entscheiden. Ich nimm die Erdbeere, die mich gerade anlacht und sagt: Iss mich!“

tas

Warum sind Erbeeren aus Buchholz so lecker? Beim Erdbeertag der Grundschule Buchholz dreht sich alles um die roten Früchte.



Foto: © tas