

Was kommt auf unsere Teller?

Der Traunsteiner Ernährungsrat will Klimaschutz und Genuss in Einklang bringen

Artikel von Brigitte Sojer am 15.11. in der Südostbayerischen Rundschau

Der Ernährungsrat für den Landkreis Traunstein lud alle Interessierten unter dem Motto „Was kommt auf unsere Teller?“ zur Vollversammlung ins Strandkurhaus nach Waging ein. Die Initiatorinnen mit Beate Rutkowski, Kreisvorsitzende und Mitglied des Landesvorstandes, Helga Geistanger, Convivium Slow Food, und MdL Gisela Sengl, Mitglied im Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, haben heuer im Mai den Traunsteiner Ernährungsrat gegründet. Derzeit bestehen sieben spezifische Arbeitskreise, die sich mit gesunder Ernährung beschäftigen. Anlässlich des Abends wurde gemeinsam mit der Strandkurhausküche eine kleine Bio-Speisekarte erstellt, die den Gästen vorab die Möglichkeit gab, Gerichte aus rein biologischen Produkten zu wählen.



Die Gründungsmitglieder des Traunsteiner Ernährungsrates: (von links): Beate Rutkowski (BN), Gisela Sengl, MdL und Helga Geistanger (Slowfood); Foto: Gitti Sojer

Gisela Sengl, agrarpolitische Sprecherin der Grünen im Landtag: „Der Ernährungsrat ist vor allem da, dass man sich miteinander vernetzt, sich kennenlernt und zusammenarbeitet. Im Landkreis gibt es erstaunlich viele gute Produkte, die die meisten gar nicht kennen.“ Es sei wichtiger denn je, sich mit dem Thema Ernährung zu beschäftigen. „Die Art und Weise, wie wir uns ernähren, hat große Auswirkungen auf die Gesundheit, Landschaft, Klima, Zusammenleben und Landwirtschaft. Die Landwirtschaft ist heute multifunktional - von der

Energieerzeugung, als Landschaftsschützer bis hin zum Tourismus. Aber die wichtigste Aufgabe der Landwirtschaft ist immer noch, dass sie für unser Essen sorgt“, so Sengl. „Wir prägen mit unserem Essverhalten die Art und Weise der Landwirtschaft und damit das Landschaftsbild. Wenn wir uns vielfältig, bio und regional ernähren, dann wird man das auch in der Landschaft sehen“, so Sengl. Vielfältiger Anbau, wenig Mineraldünger und ohne chemische Spritzmittel - das sei gelebter Klimaschutz. Sengl sieht auch die Notwendigkeit, dass das Fach „Landwirtschaft und Ernährung“ nicht nur an Grundschulen behandelt werde, sondern auch in Mittel- und Realschulen, und insbesondere an Gymnasien.

Marlene Berger-Stöckl stellte die Arbeit der Ökomodellregion vor, an der sich mehr und mehr Betriebe aus Ökolandbau und Lebensmittelverarbeitung beteiligen. Sie stellte besondere Aktivitäten heraus, wie die Kooperationen für regionale Bio-Braugerste, Bio-Müsli und Bio-Senf, die Vermarktung des Laufener Landweizens und der Dachmarke „Waginger See Kas“, die Vermarktung von Bio-Fleisch (mit Erzeugergemeinschaft Schlachtvieh Traunstein und dem Schlachthof Laufen) oder dem Ziel „mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung und in Gasthäusern“. Inzwischen haben von den geplanten 1.500 neuen Streuobstbäumen mehr als die Hälfte gepflanzt und ein Tourismuskonzept mit Bio-Genussangeboten und – Radtouren aufgelegt, ein ökologisches Pflegekonzept für kommunale Grünflächen sei in Arbeit, es gehe um mehr regionales Eiweißfutter und um Extensivierungen. Ein Schwerpunkt bleibe die Stärkung der bio-regionalen Vermarktung. „Das Krankenhaus Fridolfing setzt inzwischen 20% Bio-Produkte ein und ist damit Vorreiter in der Region“, freute sich Marlene Berger-Stöckl. Auch das neu gegründete Biowirte-Netzwerk – mit dem Strandkurhaus als Mitglied - greife auf mehr heimische Bio-Produkte zurück. Schön sei auch, dass immer mehr Gemeinden zu bestimmten Anlässen Körbe mit bio- und regionalen Produkten verschenken.



Die Akteure des Ernährungsrats: (von links nach rechts): Thomas Stadler, MdL Gisela Sengl, Beate Rutkowski, Barbara Forster, Helga Geistanger und Marlene Berger-Stöckl von der Ökomodell-Region Waginger See; Foto: Gitti Sojer

Die Leiterinnen und Leiter der Arbeitsgruppen berichteten anschließend über Erfolge und Misserfolge in ihren Arbeitsbereichen. Mehr berufliche Wertschätzung der „Hauswirtschafterin“ forderte Beate Keller (Verbraucherservice Bayern), die nicht persönlich anwesend sein konnte, in ihrem Statement, vorgetragen von Beate Rutkowski. Die Ansprüche, die dieser Beruf mit sich bringe, würden von der Gesellschaft kaum beachtet oder seien gar vergessen. Das Wissen und handwerklichen Fähigkeiten sollten unbedingt wieder zurückgeholt und gefördert werden. Eine stärkere Kooperation mit Erlebnisbauernhöfen und die Nutzung von Förderprogrammen strebt der Arbeitskreis Ernährungsbildung unter Leitung von Barbara Forster an. Hier sei schon viel erreicht worden. Allerdings sei eine gute Ausstattung mit Schulküchen und Speisesälen Voraussetzung. Auch müsse Personal dringend aufgestockt werden. Forster zeigte an Hand einiger „Best-practice“ Beispielen, mit welchen Begeisterung die Kinder beim Kochen und Backen dabei seien.

Bei Gemeinschaftsverpflegungen in den Kommunen wünscht sich die der Traunsteiner Stadtrat Thomas Stadler mehr praktische Umsetzung im Landkreis. Immer wieder würden die Kosten den Ausschlag geben, Folgekosten und Umweltschäden seien dabei aber nicht eingepreist. In der Arbeitsgruppe Gastronomie strebt Helga Geistanger die Sichtbarmachung vorhandener Erzeugnisse, v.a. aus Kleinbetrieben an. Mit Hilfe einer digitalen Plattform kann eine zuverlässige Versorgung mit regionalen Bioprodukten gewährleistet werden.

Beate Rutkowski, Kreisvorsitzende des Bund Naturschutz (BN), informierte die Besucher über das weitere Vorhaben des Ernährungsrates. Schwerpunktmäßig werde intensiv an einer Vermarktungsplattform gearbeitet. Im Frühjahr will der Ernährungsrat eine Ausstellung zum Thema „Lebensmittelverschwendung“ organisieren. Geplant sei zudem die Erstellung einer Broschüre mit Einkaufstipps für die Verbraucher sowie die Beteiligung beim Ernährungsrat-Kongress in München im kommenden Jahr. Über eine Erstellung einer eigenen Homepage wird ebenso nachgedacht.

Bürgerinnen und Bürger, die sich gern an den diversen Arbeitskreisen mit ihren Ideen einbringen wollen, sind jederzeit willkommen und können sich bei Peter Beisser melden unter der Telefonnummer 08681-4778882 oder per Mail:

beisser.peter@t-online.de.

Artikel von Brigitte Sojer am 15.11. in der Südostbayerischen Rundschau