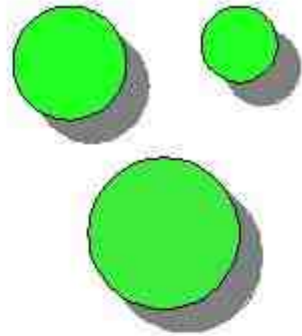


# Hungry Planet - so isst der Mensch Familien in aller Welt zeigen, was sie ernährt

Fotoausstellung

13.03.2008 - 04.09.2008  
Meckel-Halle Sparkasse Freiburg

Künstler:  
**Peter Menzel**  
**Faith D'Aluisio**



Heute erleben wir den größten weltweiten Ernährungswandel seit der Erfindung der Landwirtschaft. Globalisierung, Massentourismus und ein riesiges Landwirtschafts-Business füllen die Regale der Supermärkte mit neuen Lebensmitteln. Gleichzeitig nimmt der Konsum von standardisiertem Fast Food weltweit zu. Um dieser Entwicklung auf die Spur zu kommen, haben Peter Menzel und Faith D'Aluisio 30 Familien in 24 Ländern auf der ganzen Welt mit ihrem Wochenbedarf an Lebensmitteln fotografiert, um etwas scheinbar Selbstverständliches neu zu entdecken: Das Essen. Die eindrucksvollen Fotografien der Ausstellung "Hungry Planet" sollen dazu anregen, die Welt in einem weiteren Kontext zu sehen und sich selbst mit anderen in Beziehung zu setzen.



# Wie und was isst der Mensch?

Fotoausstellung in der Sparkasse über Ernährungskulturen – Vortrag



Eine Familie aus Guatemala mit ihrem Wochenbedarf an Lebensmitteln – ein Bild der Ausstellung in der Sparkasse. Bild: Menzel /D'Aluisio

(sk). Wie und was isst der Mensch? Um diese Entwicklung auf die Spur zu kommen, realisierten die beiden weltbekannten Fotografen Peter 13.03.2008 Stadtkurier

Menzel und Faith D'Aluisio eine verblüffend einfache Idee: Sie haben 30 Familien in 24 Ländern auf der ganzen Welt mit ihrem Wochenbedarf

an Lebensmitteln fotografiert, um etwas scheinbar Selbstverständliches neu zu entdecken: das Essen.

Von Bosnien bis Bhutan, von Mexiko bis in die Mongolei, in Deutschland wie in Polen haben die beiden Künstler Familien fotografiert, um zu zeigen, was Menschen haben, um satt zu werden.

Die Fotografien werden in der Ausstellung „Hungry Planet – So isst der Mensch“ zum ersten Mal in Deutschland gezeigt. Im Rahmen der Reihe „Nachhaltigkeit als Lebenskunst“ eröffnet diese einmalige Ausstellung, die in der Meckelhalle der Sparkasse vom Donnerstag, 13. März, bis zum 9. April zu sehen ist, den 2. Zyklus „Lebens-Mittel“. Am Freitag, 14. März, um 17 Uhr berichten die beiden Fotografen in einem englischen Bildervortrag über ihr Projekt „Hungry Planet“ im Planetarium. Reservierungen unter Telefon 3890 630.

## „Hungry Planet - So isst der Mensch“

Familien in aller Welt zeigen, was sie ernährt

Ab dem 13. März präsentiert die Sparkasse Freiburg-Nördlicher Breisgau in ihrer Meckelhalle die Ausstellung „Hungry Planet – So isst der Mensch“. Diese Ausstellung findet im Rahmen des Themenzyklus „Lebens-Mittel“ der Veranstaltungsreihe „Nachhaltigkeit als Lebenskunst“ statt, einer Kooperation der Stadt Freiburg, der Evangelischen Akademie Baden, der Ökumenischen Erwachsenenbildung Freiburg und der Katholischen Akademie der Erzdiözese Freiburg. Gefördert aus dem Innovationsfonds der badenova AG & Co. KG und von der Landesstiftung Baden-Württemberg.

Heute erleben wir den größten weltweiten Ernährungswandel seit der Erfindung der Landwirtschaft. Globalisierung, Massentourismus und ein riesiges Landwirtschafts-Business haben die Regale der Supermärkte mit neuen Lebensmitteln gefüllt. Gleichzeitig nimmt der Konsum

März 2008 Kulturjoker



So viel Gemüse: Familie Mendoza aus Guatemala mit ihrem Wochenbedarf an Lebensmitteln

von standardisiertem Fast Food weltweit zu. Um dieser Entwicklung auf die Spur zu kommen, haben sich Peter Menzel und Faith D'Aluisio einer verblüffend einfachen Methode bedient: Sie haben Familien auf der ganzen Welt mit ihrem Wochenbedarf an Lebensmitteln fotografiert.

Das Künstlerpaar hat 30 Familien in 24 Ländern besucht, um etwas scheinbar Selbstverständliches neu zu entdecken: das Essen. Das Ergebnis sind nicht nur

wunderbare Familienporträts, sondern auch ein verblüffender Kommentar zu einigen der drängendsten Fragen unserer heutigen Welt. Die Ausstellung wird bis zum 8. April in der Meckelhalle des Sparkassen-Finanz-Zentrums an der Kaiser-Joseph-Straße in Freiburg gezeigt.

Weitere Informationen zur Veranstaltungsreihe „Nachhaltigkeit als Lebenskunst“ unter [www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de](http://www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de)



# Für sie sind Reisen und Arbeiten eins

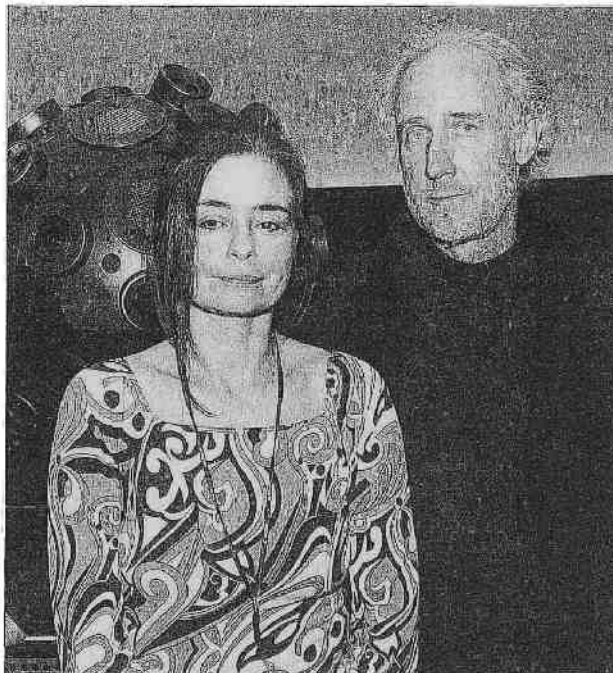
Faith D'Aluisio und Peter Menzel zeigen in der Meckelhalle der Sparkasse, wie der Mensch auf einem hungrigen Planeten isst

VON UNSERER MITARBEITERIN ANITA RÜPPER

„Urlaub“, sagen sie, „machen wir nie.“ Dennoch gibt es nur wenige Gegenden in der Welt, die sie nicht bereist haben. Aber reisen und arbeiten sind für den Fotojournalisten Peter Menzel und die Autorin Faith D'Aluisio eins. „Wie Pfeffer und Salz“ beschreiben Menschen aus ihrem Umfeld die Art der Zusammenarbeit des Ehepaares, die mit einer Reihe von Preisen gekrönt wurde.

Dass die Würze stimmt, ist derzeit in der Meckelhalle der Sparkasse im Zusammenhang mit der Veranstaltungsreihe „Nachhaltigkeit als Lebenskunst“ zu besichtigen: Ausgestellt werden Fotografien des Projekts „Hungry Planet – so isst der Mensch“. Sie dokumentieren etwa die Berge von Marsriegeln und Cornflakes, die eine Engländerin täglich in sich hineinstopft – oder eine Flüchtlingsfamilie im Sudan mit einer winzigen Ration von Grundnahrungsmitteln, die für eine ganze Woche reichen müssen.

„Wir zeigen Durchschnittsmenschen in ihrem Alltag“, sagt Faith D'Aluisio. Weshalb sie wenig für amerikanische Magazine arbeiteten. „Die sind vor allem an Berühmtheiten interessiert.“ Ausgenommen natürlich *National Geographic*, wo ihre Fotoreportagen ebenso vertreten sind wie in *Geo* und anderen führenden Magazinen der Welt. Was nicht heißt, dass sie wie alle Freien nicht auch die Erfahrung machen müssen, dass ihre Ideen manchmal abgelehnt werden. „Wir machen es trotzdem“, sagt Peter Menzel.



Ein erfolgreiches Paar: Faith D'Aluisio und Peter Menzel FOTO: BRIGITTE SASSE

„Notfalls auf eigene Rechnung. Und hinterher kaufen sie es doch.“ Wo sie hinkommen, hören sie nach Insideraussagen „das Gras wachsen“. Und beobachten, was ihnen vor Augen und Linse kommt.

„Reisen ist teuer. Schon deshalb sind wir niemals auf nur ein Projekt fixiert.“ Dabei nutzen sie die lokalen Verkehrsmittel und schlagen sich, wenn es keine gibt, notfalls zu Fuß durch den Urwald. Sie essen, was

die Einheimischen essen, und seien es gebrillte Mehlwürmer, marinierte Heuschrecken oder tiefgekühlte Spinnen. „Hund in Indonesien war das Schrecklichste“ für Faith D'Aluisio. Und die Taranteln waren es auch, die sie für Fotoaufnahmen gekauft hatten, und die sich eines Morgens freilaufend im Hotelbadezimmer fanden.

Zugute kommt den beiden die Fähigkeit, wo immer sie hinkommen, schnell ein Netz von freundschaftlichen Kontakten zu knüpfen, die ihnen helfen, Übersetzer oder Menschen zu finden, die sich als Motiv für ihre Projekte eignen. Freiburg ist da keine Ausnahme: Schon kommt ein Freund aus Merzhausen, den sie gerade auf dem Viehmarkt kennen gelernt haben, und bringt ein Geschenk. Er vermittelt den Kontakt zu einem Metzger vom Kaiserstuhl, der womöglich in einer der nächsten Reportagen auftauchen wird, ebenso wie der Braumeister bei Ganten, den sie gerade abgelichtet haben.

Statt abends der badischen Lebensart zu frönen, wartet auf das Paar im Hotelzimmer noch jede Menge Arbeit: die Produktion des Tages sichern, die nächste Station der Reise vorbereiten, die sie nach Ägypten und danach in den Jemen führt – „ein Land, in dem wir noch nie waren“. Irgendwann im April werden sie dann für einige Monate in ihr schönes mit gestampfter Erde gebautes Haus im kalifornischen Napa-Valley zurückkehren, wo einer der vier erwachsenen Söhne derweil die Geschäfte führt.

**Die Ausstellung** in der Meckelhalle der Sparkasse ist noch bis zum 9. April zu sehen.

# (Auch) eine Frage des Geldes

Ausstellung wirft den Blick auf die Essgewohnheiten von Menschen aus 24 Ländern

Von Otto Schnekenburger

30 Familien in 24 Ländern haben Peter Menzel und Faith D'Aluisio und mit ihrem Wochenbedarf an Lebensmitteln fotografiert. Herausgekommen sind bereits vom Fachmagazin „Geo“ in einem Buch veröffentlichte Fotografien, die zugleich Porträts zeichnen und Fragen aufwerfen. Sie sind noch bis zum 9. April in Freiburg in der Meckel-Halle der Sparkasse Freiburg-Nördlicher Breisgau in der Ausstellung „Hungry Planet – So isst der Mensch“ zu sehen.

Viel hat sich im vergangenen Jahrhundert an den Essgewohnheiten der Menschheit verändert, konstatieren die beiden Macher des Projektes. Der steigende Wohlstand in vielen Ländern trug mit dazu bei, ebenso die Migration, die den Speiseplan vieler Nationen multikultureller werden ließ. Aber auch der Zeitmangel, der gerade in den reicheren Ländern das Essverhalten ungesünder werden ließ.

So zeugen die Fotografien, die Peter Menzel und Faith D'Aluisio in den Vereinigten Staaten gemacht haben, auch vom steten Kampf um die Deckung des Nährstoffbedarfs und gegen die Verlockungen der Fast Food-Industrie. Die Fülle an Produkten, die ständige Verfügbarkeit, der kleine Preis sind die Pfunde, mit denen die schier endlos haltbaren und die vorgegarten Produkte aus der Fast Food-Welt wuchern und dafür sorgen, dass die Amerikaner zu den am ungesündesten ernährten Erdenbürgern gehören. Auch bei den australischen Aborigines und (man ahnte es schon) bei den Engländern, sieht das, was sie als Ration einer Woche auf-tischen,



Mit schmackhaften Gerichten bei geringem Einkaufsbudget überraschte die Familie Batsuur aus der Mongolei die Fotografen Peter Menzel und Faith D'Aluisio.

FOTO: PR

nicht besonders ausgewogen aus. Bei den einen verstecken sich ein paar Karotten und Tomaten hinter riesigen Fleischbergen, bei den anderen stapeln sich Tiefkühlpizzen neben Toasts, Würstchen, Dossuppen und Süßigkeiten. Aber die Briten kommentieren ihren gedeckten Tisch zumindest mit der ihnen eigenen Selbstironie. Putzig auch, wie schon fast soldatisch akkurat die Mineralwasserflaschen, Bierflaschen diverser Sorten und die Apfelsafttüten bei der deutschen Familie nebeneinander stehen. Also doch das Volk der Ordnungsliebenden?

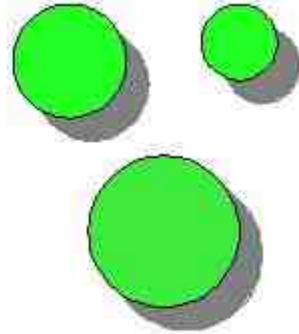
Neben solchen zum Schmunzeln anregenden Details wirft die

Ausstellung aber in vielen anderen Ländern auch das Augenmerk darauf, dass Ernährung nach wie vor viel mit Einkommen zu tun hat. Etliche der Familien – ob sie nun im Tschad, in Ecuador oder in Bhutan leben – sind nicht aus Gesundheitsbewusstsein, sondern aus Not zwangsweise Vegetarier. Fleisch ist vielerorts eine Frage des Geldes und kommt mitunter nur ein- bis zweimal im Jahr auf den Tisch.

Die eindrucksvollen Fotografien der Ausstellung „Hungry Planet – So isst der Mensch“ sollen dazu anregen, die Welt in einem weiteren Kontext zu sehen und sich selbst mit Anderen in Bezie-

hung setzen, meinte der Fotograf Peter Menzel bei der Eröffnung der Ausstellung. Und merkte dabei an, dass aktuell ein neues Buchprojekt mit Bildern auch von Menschen aus Freiburg und der Region umgesetzt wird.

► **Hungry Planet, So isst der Mensch.** Familien in aller Welt zeigen, was sie ernährt. Fotografien von Peter Menzel und Faith D'Aluisio, Montag und Donnerstag, 9 bis 18 Uhr, Dienstag, Mittwoch, und Freitag von 9 bis 16 Uhr, noch bis zum 9. April, Meckel-Halle im Sparkassen-Finanzzentrum, Eingang Franziskanerstraße in Freiburg.



## ■ ZYKLUS LEBENSMITTEL



# Der hungrige Planet – Was Menschen essen

**Nachhaltigkeit als Lebenskunst: Ausstellung und Vortrag mit Fotos von Peter Menzel und Faith D'Aluisio**

Wie und was isst der Mensch? Weltweit vollzieht sich der größte Wandel in der Ernährung seit der Erfindung der Landwirtschaft. Durch die Globalisierung, den Massentourismus und durch ein riesiges weltweites Geschäft mit der Landwirtschaft haben sich die Regale mit neuen Lebensmitteln gefüllt. Um dieser Entwicklung auf die Spur zu kommen, realisierten die beiden Fotografen Peter Menzel und Faith D'Aluisio eine verblüffend einfache Idee: Sie haben 30 Familien in 24 Ländern auf der gan-

zen Welt mit ihrem Wochenbedarf an Lebensmitteln fotografiert. Von Bosnien, bis Bhutan, von Mexiko bis in die Mongolei, in Deutschland wie in Polen haben die beiden Künstler Familien fotografiert, um zu zeigen, was Menschen haben, um satt zu werden. Die Bilder zeigen, dass die Ernährung des größten Teils der Menschheit nichts mehr mit der des Sammlers und Jägers zu tun hat, sondern dass die Versorgung mit Lebensmitteln heute unabhängig von der geographischen Lage, der Saison und

dem Klima ist. Das Ergebnis dieser Bilder sind nicht nur ungewöhnliche Familienporträts aus vielen verschiedenen Ländern der Welt, sondern sie geben zudem ein Einblick in die jeweilige Esskultur, da die Familien zeigen, was sie ernährt.

Die eindrucksvollen Fotografien werden in der Ausstellung „Hungry Planet – So isst der Mensch“ zum ersten Mal in Deutschland gezeigt. Im Rahmen der Reihe „Nachhaltigkeit als Lebenskunst“ eröffnet diese Ausstellung, die in der Meckel-

halle der Sparkasse vom 13. März bis zum 9. April zu sehen ist, den zweiten Zyklus „Lebens-Mittel“.

Am Freitag, 14. März, um 17 Uhr berichten im Planetarium die beiden Fotografen Peter Menzel und Faith D'Aluisio in ihrem englisch gehaltenen Bildervortrag über ihr Projekt.

Kartenvorbestellung wird empfohlen (☎ 0761/3890630, 8 bis 12 Uhr) oder übers Internet: [www.planetarium-freiburg.de](http://www.planetarium-freiburg.de). Eintritt: 4 Euro.

FOTO: MENZEL/D'ALUISIO

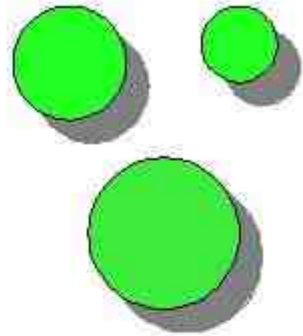


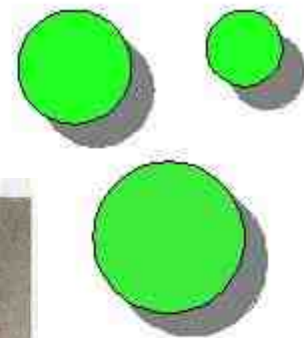
### Fotoausstellung „Hungry Planet“

*Wie isst der Mensch? Globalisierung, Massentourismus und Landwirtschaftsbusiness haben die Regale der Supermärkte mit neuen Lebensmitteln gefüllt. Gleichzeitig wird immer mehr standardisiertes Fast Food konsumiert. Dem größten weltweiten Ernährungswandel seit Erfindung der Landwirtschaft waren Peter Menzel und Faith d'Aluisio auf der Spur: Sie haben 30 Familien in 24 Ländern auf der ganzen Welt mit ihrem Wochenbedarf an Lebensmitteln fotografiert, um etwas so scheinbar Selbstverständliches wie das Essen neu zu entdecken. Unter dem Titel „Hungry Planet – So isst der Mensch“ sind ihre Arbeiten vom 13. März bis zum 9. April bei einer Ausstellung im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Nachhaltigkeit als Lebenskunst“ in der Meckelhalle der Sparkasse zu sehen. Am 14. März wird das Fotografenpaar außerdem bei einem Diavortrag im Planetarium über die Entstehung des globalen Projekts berichten. Beginn der Veranstaltung ist 17 Uhr, der Eintritt kostet 4 Euro.*

(Foto: Ausstellung)

11.03.2008 Amtsblatt





## Ausstellung „Hungry Planet: Wie isst der Mensch?“

Wie isst der Mensch? Peter Menzel und Faith D'Aluisio haben 30 Familien in 24 Ländern auf der ganzen Welt mit ihrem Wochenbedarf an Lebensmitteln fotografiert. „Hungry Planet - so isst der Mensch“ ist vom 13. März bis zum 9. April in der Meckelhalle der Sparkasse zu sehen. Am 14. März wird das Fotografenpaar außerdem im Planetarium über die Entstehung des globalen Projekts berichten. Beginn der Veranstaltung ist 17 Uhr, der Eintritt kostet vier Euro. Infos auch auf der Webseite [www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de](http://www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de). FOTO: PRIVAT

12.03.2008 Freiburger Wochenbericht



## Den Markt durch Werte neu sortieren

Eröffnungsvortrag zum

# Themenzyklus Lebens-Mittel

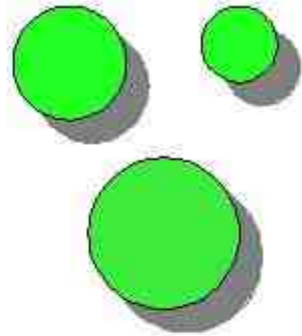
Freitag, 11.04.2008

20 Uhr

Historisches Kaufhaus

mit:

**Georg Schweinsfurth**



Der Vortrag zeigt die jüngsten Entwicklungen in Biolandwirtschaft und Biomarkt auf sowie die Chancen und Gefahren, die sich aus diesen ergeben. Es sind unterschiedliche Wertesysteme, die die Entwicklung treiben. Wo kommt das Geld her, um das Wachstum des Biomarktes zu finanzieren? Wie schnell darf die Branche wachsen, um nicht in Gefahren zu kommen? Welche Bedingungen müssen wir beachten, damit das Vertrauen in Bio auch in Zukunft stark bleibt?

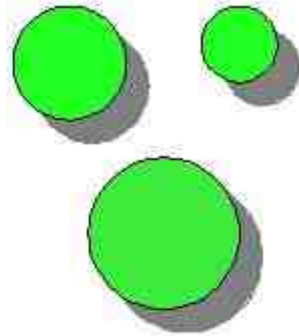
Georg Schweinsfurth ist Metzger und Diplomvolkswirt, Mitgründer und Hauptaktionär der basic AG "Bio für alle" in München, die seit 10 Jahren moderne Bio-Supermärkte in Deutschland und seit Kurzem auch in Österreich betreibt (28 derzeit). Gründer des ökologischen Seminarhauses Sonnenhausen in der Nähe von München. Familiengeschafter von "Herrmannsdorfer", einem integrierten Projekt mit Landwirtschaft, Verarbeitung und Vermarktung ökologischer und handwerklich hochwertiger Lebens-Mittel.



## Einteilung der Lebensmittel nach Georg Schweinsfurth:

### **Bio**

Lebens-Mittel in 3-Sterne-Qualität,  
bäuerlich handwerklich regional,  
faire Zusammenarbeit mit den Partnern,  
wenig Technik, wenig Energie, wenig Kosten –  
höchste Gemachs- und Gesundheitsqualität,  
Achtung ethischer Grundwerte



### **Industrie-Bio**

Nach EU-Öko-(Mindest-)-Verordnung aus  
Ökologischer Landwirtschaft, kontrolliert und zertifiziert,  
überwiegend weiterverarbeitet und verpackt nach industriellen Prinzipien,  
für die Selbstbedienungsabteilungen des Lebensmittelhandels und der Discounter

### **Konventionelle Lebensmittel aus dem Handwerk**

Bäcker und Metzger mit hoher Kundenbindung durch Verkauf in eigenen Läden.  
Hohes Vertrauen in Frische und Sicherheit.  
Herstellungsverfahren sehr unterschiedlich:  
Bei Metzgern von Eigenschlachtung und –zerlegung bis zum Zukauf von Fleischteilen  
und fertigen Gewürzmischungen aus dem industriellen System,  
bei Bäckern von Selbermahlen und Sauerteigführung bis zum Zukauf von fertigen  
Backmischungen mit Zusatzstoffen.

### **Konventionelle Nahrungsmittel**

Technisch hochgerüstete, immer mehr automatisierte Präzisionslandwirtschaft mit  
intensiver Tierproduktion und Einsatz von importiertem Genfutter,  
sowie hochspezialisierte, automatisierte Nahrungsmittelproduktion mit hohem  
Transportaufwand und Energieverbrauch, in der Boden, Pflanzen, Tiere und Menschen  
an den Rande ihrer Leitungsfähigkeit gebracht werden:  
Hauptsache viel, Hauptsache billig, Hauptsache schnell, Hauptsache satt.  
Qualitätsbeurteilung nach chemischer Analyse und bakteriologischer „Reinheit“ des  
Endproduktes.

# Fleischwurst und Fußball

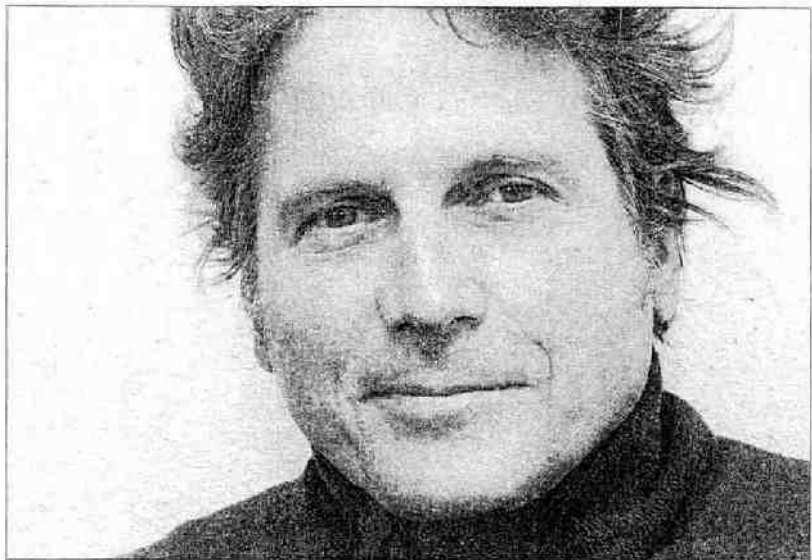
ZU GAST IN FREIBURG: Georg Schweisfurth legt wert auf Werte – auch für die Bio-Supermarktkette

VON UNSERER REDAKTEURIN  
JULIA LITTMANN

Der gestrige Freitag war ein ganz besonderer und ein ganz besonders glücklicher Tag für Georg Schweisfurth. Zum einen war der Mitbegründer der Bio-Supermarktkette „Basic“ auserkoren, den Auftaktvortrag für die Veranstaltungsreihe „Lebens-Mittel“ im Historischen Kaufhaus zu halten, zum anderen jedoch – und wesentlich spektakulärer – war seit gestern Vormittag eine Pressemitteilung seines Hauses auf der Website der Wirtschaftswoche nachzulesen: Das Aktienpaket, das im Sommer ausgerechnet an Lidl gegangen war, soll nun die Schweizer Asi Nature Holding übernehmen.

In der Erfolgsgeschichte der Bio-für-alle-Supermarktkette Basic war der Aktienwerb des Billigriesen Lidl ein „Sündenfall“, wie Georg Schweisfurth heute sagt. Gemocht hatte er den Aktiendeal nie, die Kunden augenscheinlich auch nicht: Binnen kürzester Zeit gingen die Verkaufszahlen für Basic in den Keller, Lidl zuckte von diesem Aktiengeschäft zurück. Und vorläufig ist die Welt für Georg Schweisfurth nun wieder in Ordnung, da die Übernahme des Aktienpakets durch Asi unter Dach und Fach scheint. Denn nur solange Basic seiner Linie und seinem Profil treu bleibt, kann und will der gelernte Metzger und studierte Diplomvolkswirt dabei sein. Mit dem Verkauf seiner Aktienanteile hatte er bereits im Sommer gedroht – für den Fall, dass Lidl seine Firmenphilosophie bei Basic durchsetzen werde. Aber da waren die Kunden vor.

Was hätte Schweisfurth gemacht, wenn sich die Dinge anders entwickelt hätten? „Ich würde jederzeit wieder ganz von vorne anfangen“, sagt der 49-Jährige gut gelaunt, „und würde schauen – wo



Georg Schweisfurth

FOTO: BRIGITTE SASSE

werde ich gebraucht?“ Da spricht einer, der durch und durch ideenreicher Unternehmer ist – unängstlich und anspruchsvoll. Anspruchsvoll, versteht sich, im Sinne einer unternehmerischen Verantwortung. Und die ist ihm quasi in die Wiege gelegt. Aufgewachsen ist er – als Spross des legendären Fleischerei-Familienbetriebs „Herta“ – in den 60er Jahren im Ruhrgebiet. „Mein Leben, das waren rauchende Schlote, Schwerindustrie, die familieneigene Fabrik mit ihren dampfenden Tierleibern und den knackigen Metzgern“, zählt Schweisfurth vergnügt auf, „das waren sehr humorvolle und lebenswerte Leute und wir Kinder waren völlig selbstverständlich so viel es ging mit dabei.“ Mit dabei war Schweisfurth natürlich auch beim Fußball: Vom Kinderzimmer aus schaute er direkt aufs Schalke Parkstadion: „Ruhrgebiet ohne Fußball? Das geht gar nicht!“ Und Ruhrgebiet ohne Bergbau ging bis in die 90er Jahre auch

nicht. Sehr zum Nutzen von „Herta“. Dass nämlich die eiweißreiche, günstige Fleischwurst Hauptnahrungsmittel für die Kumpel war, brachte Synergieeffekte. Dennoch verkaufte sein Vater 1984 das Unternehmen und startete eine neue Unternehmung im Biolandbau: die Herrmannsdorfer Landwerkstätten. Sohn Georg stieg mit ein, nachdem er der Metzgerlehre Studienjahre unter anderem in Freiburg hatte folgen lassen. Seit zehn Jahren macht er mit dem – mit Freunden gegründeten – Basic sein eigenes Ding, gut gerüstet nicht nur dank seiner Ausbildungen, sondern auch dank einer hohen Sensibilisierung für Ökologie und Menschlichkeit: „Wichtig ist doch: Wie gehen wir miteinander um? Und wie dämmen wir Gier und Machtgelüste ein?“ Apropos Gelüste: Gelüstet ihn nie nach konventionellen Produkten? „Doch“, lacht Georg Schweisfurth, „ich kauf mir an der Tankstelle Ritter-Sport.“

# Lebenskunst-Menü

Kochshow

Samstag, 12.04.2008

19 Uhr

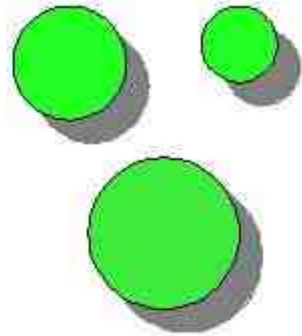
Katholische Akademie

mit:

**Tobias Lichy** (Colombi Hotel Freiburg)

**Sascha Weiß** (Krone Biengen)

**Hans-Albers Stechl**



## “Lebenskunst-Menü“ Kochshow

Sa  
12.04.  
19 h

Haus der  
Katholischen  
Akademie  
Freiburg  
Wintererstr. 1

Die Spitzenköche Tobias Lichy vom Colombi Hotel und Sascha Weiß von der Krone in Biengen werden gemeinsam mit Hans-Albert Stechl aus regionalen, saisonalen und biologischen Zutaten ein fantasievolles Menü kreieren, das zeigt, wie Nachhaltigkeit und Genuss zusammen passen.

Das Publikum kann sich nicht nur durch das Zuschauen inspirieren lassen, sondern bekommt zu Beginn und am Ende der Veranstaltung auch etwas zum Probieren, Lebenskunst-Antipasti sozusagen.



Nachhaltigkeit  
als Lebenskunst

Zeit  
Lebens-Mittel  
Raum  
Generationen  
Hören

Mit freundlicher Unterstützung von Grimm Küchen, Freiburg

Eintritt 8 €

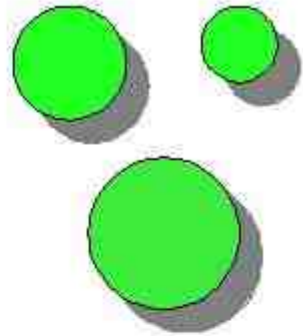
Reservierung:  
Katholische Akademie  
Tel. 07 61 / 3 19 18-0  
mail@katholische-akademie-freiburg.de

GeMündet von



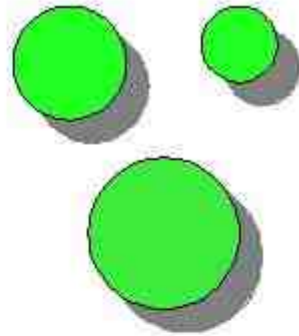
Veranstalter:





"Essen und Nachhaltigkeit" lässt viele zuerst an Verzicht, Beschränkung, Askese, vielleicht sogar Eintönigkeit denken. Nachhaltigkeit und Genuss: passt das überhaupt zusammen? Soll es nur noch rustikale Hausmannskost geben? Müssen wir auf Vielfalt und Verfeinerung des Essens verzichten - für die "gute Sache"? Das "Lebenskunst-Menü" gibt eine Antwort auf diese Fragen. Tobias Lichy vom Colombi Freiburg, Sascha Weiß von der Krone Biengen und Hans-Albert Stechl kreieren ein Menü aus regionalen, saisonalen und biologischen Zutaten. Wir erleben, welche kulinarischen Potenziale in unseren heimischen Produkten stecken, und werden zu ihrer Verwendung angeregt. Das Publikum darf sich nicht nur durchs Zuschauen inspirieren lassen, sondern bekommt zu Beginn und am Ende der Veranstaltung auch etwas zum Probieren, Lebenskunst-Antipasti sozusagen.





# So schmeckt der Breisgau

Kochshow in der Reihe „Nachhaltigkeit als Lebenskunst“

VON UNSEREN MITARBEITERIN ANJA ROCHTLE

Auch wenn's ein Italiener im Publikum kaum glauben kann: Die wohlgeformten Spaghetti sind ausnahmsweise nicht aus Nudelteig. Es sind Steckrübenstreifen. Eines der Experimente von Tobias Lichy vom Colombi-Hotel und Sascha Weiß von der „Krone“ in Pflungen. Die zwei Profi-Köche haben mit ihrem „Lebenskunst-Menü“ am Samstagabend in der Katholischen Akademie bewiesen, wie genussvoll regionale Lebensmittel sind.

Es müssen nicht immer Spaghetti sein. Steckrüben eignen sich auch bestens für Cannelloni. Sascha Weiß schneidet Vierecke aus Blanchierten Steckrüben, legt Tatar aus gebratenem Schwarzwaldbärling drauf und rollt das Ganze zusammen. Fertig sind die Steckrüben-cannelloni. Sein Kollege Hans-Albert Stechl, der als

Moderator dafür sorgt, dass in rund 70-köpfigen Publikum bei der stundenlangen Koch-Show keine Langeweile aufkommt, lässt die Köche des Würtzelgemüses zusammen-Selfie die Erinnerungen an magere Steckrübenwässer der Kriegsjahre verblasen, erfrischen immer mehr Köche die Steckrübe ganz neu. Erst recht, weil jüngere Züchtungen den erdigen Geschmack milder machen. Ähnlich wie der Steckrübe geht's dem Bärlauch, der seit einigen Jahren boomt, und dem Ziegenkäse. Gute Voraussetzungen für Bärlauchravioli mit gebratenem Spargel. Wobol auch der Spargel selbstverständlich (frisch aus der Umgebung stammt).

Wenn zwei Profi-Köche in Aktion sind, passiert vieles gleichzeitig. Das Publikum schaut zu, wie in der provokativ aufgearbeiteten Küche in der Katholischen Akademie um die Wette geschneipelt, gebraten, gekocht wird: Die Videoleinwand macht's möglich, dass alle in die Töpfe schauen können. Tobias Lichy schneidet schnell



Köchen für die Galerie: Sascha Weiß von der Krone Blengen, Moderator Hans-Albert Stechl und Tobias Lichy vom Colombi-Hotel Freiburg (von links). FOTO: THOMAS KUNZ

und geknackt Äpfel in winzige Würfel fürs Apfelchutney, schmeißt sie in der Pfanne an und gibt ein bisschen Salz dazu. Die Flasche Apfelsaft ist oft im Einsatz, der spritzig vorgesehene Orangensaft dagegen tabu. Beim „Lebenskunst-Menü“ stammen 99 Prozent der Zutaten aus der Region. Nur der Pfeffer, sagt Hans-Albert Stechl, kommt von weit her. Die Mehrheit der Bevölkerung kocht genau im umgekehrten Verhältnis: Von allen Lebensmitteln kommt derzeit nur noch ein Pro-

zent aus der direkten Umgebung. Und obwohl sich die Menge der Lebensmittel in den vergangenen 23 Jahren nicht verändert hat, ist der Energieaufwand für ihren Transport mittlerweile doppelt so hoch, Tendenz weiter steigend.

Grund genug, in Zeiten wachsender Beunruhigung über den Klimawandel den bewussten Umgang mit Lebensmitteln in der Reihe „Nachhaltigkeit als Lebenskunst“ von Stadtverwaltung, evangelischer und katholischer Kirche zum The-

ma zu machen. Dass das nichts mit Verzicht zu tun hat, beweist das „Lebenskunst-Menü“ mit feinem seitrer Gänge: Der Schwarzwaldbärling mit Steckrüben und Apfelchutney und die Ziegenkäse-Bärlauchravioli mit gebratenem Spargel sind erst der Anfang. Es folgen Kalbslet mit Petersilie pochert auf Walnussvinaigrette mit geschmorter rote Bete und Kartoffel-Meerrrettichpurée und als Dessert süße Semmelknädel auf Rhabarber und Buttermilchschaum.



## Lebenskunst-Menü

Vorspeise:

### **Zweierlei vom Schwarzwaldsaibling mit Steckrüben und Apfelchutney**

Für 4 Personen

Zutaten:

ca. 300g Saiblingsfilet mit Haut  
2 große Steckrüben  
2 Äpfel  
Salz / Pfeffer  
100ml Traubenkernöl  
50ml milder Apfelessig  
50ml Holundersaft  
50ml Apfelsaft  
1 TL Honig  
25g Butter

für die Garnitur:

½ Bund Schnittlauch  
200ml Karottensaft  
evtl. etwas Feldsalat

Zubereitung:

4 gleichmäßige Saiblingsstücke a 30g schneiden,

mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Butter erst auf den Hautseite dann auf der Fleischseite kurz anbraten und warm halten.

Das restliche Saiblingsfleisch häuten und mit einem scharfen Messer in sehr feine Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer würzen und mit etwas Holundersaft, Traubenkernöl und Obstessig abschmecken.

Etwas fein geschnittenen Schnittlauch zugeben und ziehen lassen.

Eine Steckrübe auf der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Die andere Steckrübe mit einer Küchenmaschine oder mit dem Sparschäler in dünne lange Streifen schneiden.

Die Streifen in etwas Traubenkernöl anschwitzen, würzen, mit etwas Holundersaft ablöschen und neben dem Herd gar ziehen lassen.

Die Scheiben abtrocknen und in Rechtecke schneiden (ca. 5 x 11 cm)

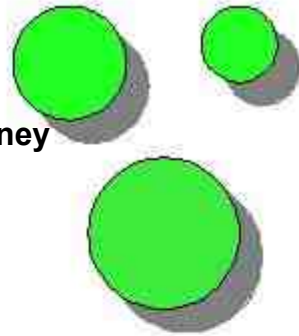
Das Tartar gleichmäßig auf die 4 Rechtecke verteilen und vorsichtig zu „Canneloni“ einrollen. Mit etwas Traubenkernöl und etwas Obstessig bepinseln und kalt stellen.

Den Karottensaft mit dem restlichen Holundersaft zu einem Sirup einkochen.

Die Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden, in einer Teflonpfanne ohne Farbe anschwitzen und mit etwas Apfelsaft ablöschen. Zu einem Ragout einkochen und zum Schluss mit etwas Apfelessig und Honig abschmecken.

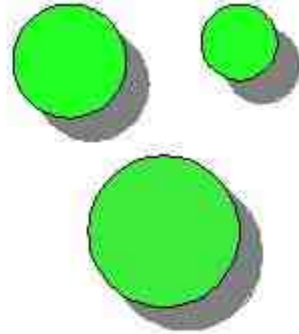
Anrichten:

Den Canneloni auf den Teller geben und mit ein paar Schnittlauchspitzen garnieren. Die Steckrübennudeln daneben platzieren und das gebratene Forellenfilet darauf setzen. Eine Nocke Apfelchutney anlegen und mit etwas Karottenreduktion umgießen.



Zwischengang:

## Hausgemachte Ziegenkäse-Bärlauchravioli mit gebratenem Spargel



für 4 Personen

Zutaten:  
Nudelteig:

300g Mehl  
5 Eigelb  
1 Ei  
Salz, Traubenkernöl, Wasser  
1 Ei zum bestreichen

Ziegenkäse-Bärlauchfüllung:

4 Stück Ziegenfrischkäse  
1 Bund Bärlauch ca. 100g, 20 ml Traubenkernöl  
Salz, Pfeffer  
Butter

Zubereitung:

Die Eigelb mit dem Ei, dem Salz, dem Öl und dem Wasser mixen. In eine große Schüssel geben und das Mehl dazuschütten. Mit den Händen zu einem homogenen Teig kneten, zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie einschlagen. Mindestens 30 min. ruhen lassen.

Den Bärlauch säubern (nicht waschen) und mit Olivenöl glatt mixen.

Den Ziegenkäse zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig auf der Nudelmaschine dünn ausrollen und in ca. 7cm breite Bahnen schneiden. Die Teigbahnen mit gequirtem Ei bestreichen und die Füllung mit Hilfe eines Spritzbeutels in ca. 3cm Abständen aufspritzen.

Die Teigbahnen zuklappen und mit einem Ausstecher die Ravioli ausstechen und auf ein Blech legen.

In einem großen Topf Salzwasser zum kochen bringen und die Ravioli ca. 3 min al dente kochen.

Die Ravioli aus dem Wasser schöpfen und in einer beschichteten Pfanne mit Butter und etwas Nudelwasser schwenken, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit geriebenem Parmesan bestreuen, anrichten und essen.

PROFITIPP:

Ravioli lassen sich sehr gut einfrieren und dann in gefrorenem Zustand kochen, Allerdings verlängert sich die Kochzeit denn um 1-2 min.

Bei der Füllung sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Spargel:

8 Stangen Spargel gründlich schälen und die Enden abschneiden.

Schräg in dünne Scheiben schneiden, in nicht zu heißer Butter anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.

Evtl. mit etwas Zitronensaft oder Essig abschmecken.

Hauptgang:

## **Kalbsfilet mit Petersilie pochiert auf Walnussvinaigrette Geschmorte Rote Beete und Kartoffel-Meerrettichpüree**

für 4 Personen

Zutaten:

400g sauber pariertes Kalbsfilet, am besten das Mittelstück  
1 Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Petersilie waschen, trocken schleudern und fein hacken.

Das Filet längs in der Mitte teilen.

Auf der Arbeitsfläche Alufolie und darauf Klarsichtfolie ausbreiten, ca. 40cm. Einen leichten Wasserfilm dazwischen aufbringen, so hält es besser zusammen.

Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in der Petersilie wälzen, dann in der Folie einrollen und die Enden wie ein Bonbon aufdrehen. Im 80°C heißen Wasser oder Dampfgarer ca. 6-9min pochiert, je nach Dicke sollte es im Kern ca. 52°C haben.

Dann noch ein paar Minuten ruhen lassen, an den Enden aufschneiden, ausrollen und in nicht zu heißer Butter kurz nachbraten und nochmals würzen.

Rote Beete

Zutaten:

1 mittelgroße Rote Beete  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe (aus Badischen Landen !!!)  
1 Lorbeerblatt  
ca. 5 EL Walnussöl  
ca. 4 EL Himbeeressig  
1 TL Honig  
ca. 500 ml leichter Hühner- oder Gemüfefond  
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Rote Beete schälen (am besten mit Handschuhen),  
in 5mm dicke Scheiben und dann in Stifte schneiden.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

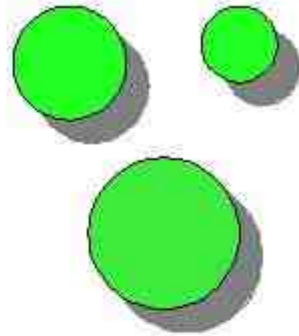
Das Öl in einem flachen Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch kurz anschwitzen, die Rote Beete zugeben, salzen und andünsten, mit Essig ablöschen.

Abdecken und immer wieder nach und nach etwas Fond zugeben bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist. Eventuelle nochmals mit Essig, Salz und Pfeffer nachschmecken.

Meerrettich-Kartoffelpüree:

300g geschälte mehlig Kartoffeln  
70g Butter  
100-150ml heiße Milch  
frisch geriebener Meerrettich  
Salz, Muskat

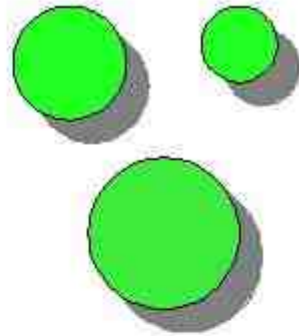
Kartoffeln gar kochen, kurz abtropfen, den Meerrettich in die Milch reiben, die Kartoffeln pressen und die Milch mit den Kartoffeln glatt verrühren, zwischendurch kalte Butterstückchen einarbeiten und mit Salz und Muskat nachschmecken.



## Walnussvinaigrette:

### Zutaten:

3 El Walnussöl  
50g Walnuskerne  
1 kleine Zwiebel  
½ Knoblauchzehe  
3 Champignons  
20ml Weißweinessig  
150ml Hühner- oder Gemüsefond  
1 Espressolöffel Honig  
1 Msp. Senf  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Zwiebel in feine Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken, in Öl anschwitzen, mit Essig ablöschen und Brühe anfüllen.

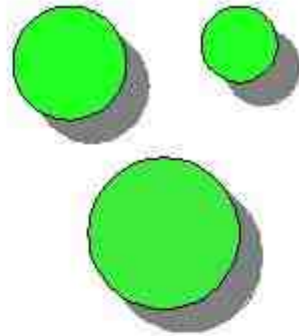
Auf 1/5 einkochen.

Fein gewürfelte Champignons anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Lauwarmen Fond mit Honig, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken, gehackte Walnuskerne und Champignonwürfel zugeben.

Dessert:

## Süßer Semmelknödel auf Rhabarber und Buttermilchschaum



für 4 Personen

Buttermilchschaum:

Zutaten:

400ml Buttermilch

100g Sahne

6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser eingeweicht

50g Läuterzucker

Zubereitung:

Läuterzucker mit 50g Sahne erhitzen und die Gelatine darin auflösen.

Buttermilch in der Sahne langsam einrühren. In einen Sahnesiphon füllen, 2 Sahnekapseln auf die Flasche drehen, schütteln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Süße Knödel:



Zutaten:

200g Hefezopf oder Brioche

1 Liter Milch

1 Ei

25g Butter

1 Minzstängel

50g Zucker

Zubereitung:

Den Zopf von der Rinde befreien, diese mit etwas Zucker fein mixen.

125g rindenfreien Zopf in ca. 4mm große Würfel schneiden. 70g Milch mit der Butter erhitzen und über den Zopf gießen, das Ei zugeben und vermengen. Eine halbe Stunde quellen lassen und mit feuchten Händen 4 Knödel abdrehen.

Die Milch mit 30g Zucker und 1 Minzstängel aufkochen und die Knödel hineingeben.

Einmal aufwallen lassen und ca. 10min ziehen lassen. Knödel kurz auf Küchenpapier trocknen und in den Bröseln wälzen.

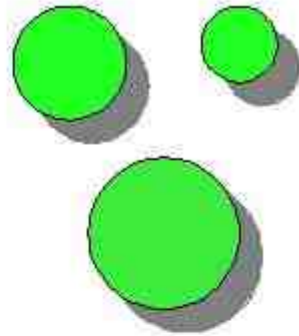
Rhabarber:

Zutaten:

300g Rhabarber  
400ml Wasser  
200ml Gewürztraminer  
70g Zucker  
3 kleine Stücke Rote Beete  
Minze zum garnieren  
1 Mocalöffel Stärkemehl

Zubereitung:

Rhabarber waschen, schälen und in 5mm große Stücke schneiden. Zucker mit etwas Wasser verkochen bis hellbrauner Karamell entsteht. Mit dem Rest Wasser ablöschen, Rhabarberschalen, Rote Beete und Gewürztraminer zugeben, ca. 10min ziehen lassen, abpassieren, wieder aufkochen und den geschnittenen Rhabarber kurz darin aufkochen, herausnehmen und flach ausgebreitet auskühlen lassen. Den Fond auf 100ml reduzieren und mit angerührter Stärke andicken. Etwas auskühlen lassen und die Rhabarberstücke wieder zugeben.



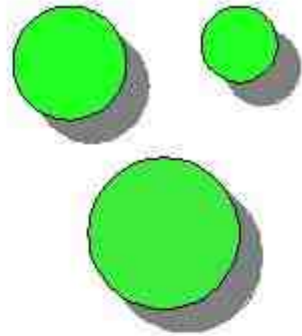
## Zu den Quellen

Waldwanderung

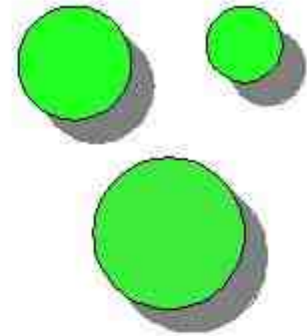
Sonntag, 13.04.2008

15 Uhr

Sternwaldeck



Wasser ist unser wichtigstes Lebens-Mittel, es ist buchstäblich der Stoff aus dem das Leben ist. Den Luxus, sauberes und wohlschmeckendes Trinkwasser jederzeit zu Verfügung zu haben, nehmen wir oft gar nicht mehr als solchen wahr. Aber zunehmend rücken Fragen der Wasserversorgung und des Wasserverbrauchs, nicht nur des individuellen sondern vor allem in der Produktion in den Mittelpunkt der Diskussion über Nachhaltigkeit. Die Waldwanderung "Zu den Quellen" soll uns einen neuen Zugang zum Element Wasser eröffnen, wir erwandern uns Brunnen im Stadtwald und erfahren dabei einiges über unser wichtigstes Lebens-Mittel, über seine Mythologie, seine wissenschaftliche Erforschung, den Kreislauf des Wassers in der Natur, die Rolle des Waldes darin. Mit den Schauspielern Renate Obermaier und Heinzl Spagl.



Alles ist aus dem Wasser entsprungen!!  
Alles wird durch Wasser erhalten!  
Ozean, gönn uns dein ewiges Walten.  
Wenn du nicht in Wolken sendetest,  
Nicht reiche Bäche spendetest,  
Hin und her nicht Flüsse wendetest,  
Die Ströme nicht vollendetest,  
Was wären Gebirge, was Ebenen und  
Welt?  
Du bist's der das frischeste Leben erhält.

(Johann Wolfgang von Goethe)





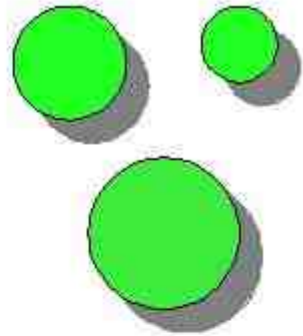
Gottfried Benn  
Ein See

Immer wieder füllst du dich  
neu  
See, den die Trauerweiden  
Schilf und Rohre umkleiden  
Eben den Ufern treu:

Ufern – Kieseln im Sand  
Einem feuchten, glänzenden,  
hellen.  
Doch schon beginnst du zu  
schwellen.  
Denn die Flüsse im Land

Wenden zu dir den Lauf.  
Füllen dich –Tränen das  
Wasser  
Verlassener und Verlasser  
Trinken die Ufer auf.

Wasser das zögernd spricht.  
Dunkles derer und dessen  
Sein Wort heißt: Willst du  
vergessen?  
Nein, ich will es nicht.

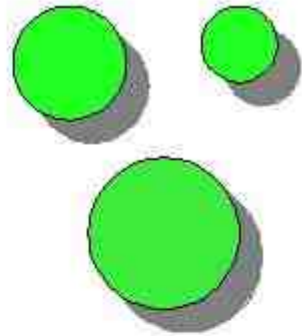


## **Augen zu, Mund auf!**

Geschmacksseminar mit Blindverkostung

Sonntag, 20.04.2008  
10.30 - 16 Uhr  
VHS im schwarzen Kloster

mit:  
**Elke Adam**  
**Bärbel Gebhard**



Schmecken wir noch, was uns auf der Zunge liegt? Es geht in diesem Seminar um die sinnliche Seite der Ernährung, den Zusammenhang von Schmecken, Riechen und sogar Hören. Nach einem kurzen Einführungsvortrag und Geschmacksexperimenten erwarten die Teilnehmenden anregende Kostproben und eine Blindverkostung. Was einem schmeckt, ist zumeist Gewohnheitssache! Wer auf künstliche Geschmacksverstärker, auf sehr süßes oder salziges Essen geeicht ist, verliert die Sensibilität seiner Geschmackspapillen und bevorzugt Essen, das auf längere Sicht der eigenen Gesundheit nachhaltig schadet. Dieses Seminar hilft, die eigenen Geschmacksempfindungen zu prüfen bzw. zu reaktivieren.

## Ich möcht so gern a Maultasch sei ...

Kabarett

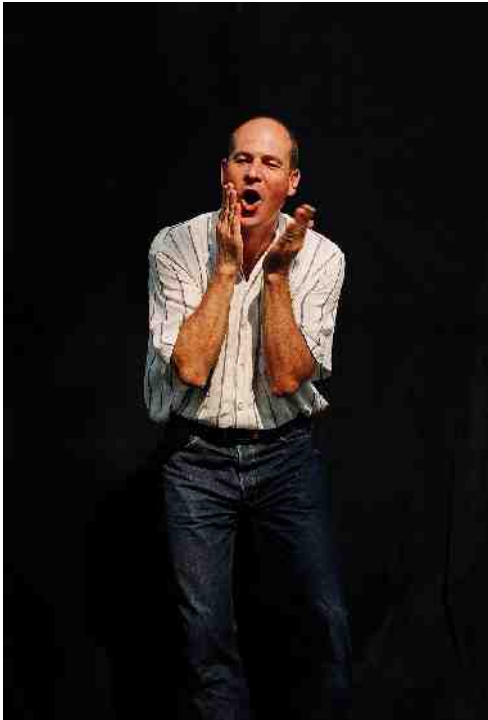
Montag, 21.04.2008

20 Uhr

Kultur in der Fabrik

mit:

**Christof Altmann**



Wenn Maultaschen als Hintergrund für eine zärtlich-deftige Liebeserklärung dienen, wenn sich schwäbischer Arbeitsfleiß beim "Zwetschge ra do" als hiesige Variante fernöstlicher Versenkung entpuppt, wenn die Folgen des Genusses einer Schüssel voll "Gugommersalat" zu Gehör gebracht werden, dann hat der bekannte Stuttgarter Liedermacher Christof Altmann die Lacher auf seiner Seite. Schwäbischer Blues bildet das Rückgrat seiner Songs. Er begleitet sich bei seinem musikalischen Kabarett mit Klavier, Gitarre, Akkordeon, Mundharmonika, Saxophon, Maultrommel, Händen und Füßen und einer ganzen Reihe von seltsam-exotischen Instrumenten. Mit den zwischen die Songs gestreuten Geschichten bietet Altmann Einblicke in die schwäbische Seele - erhellend auch für Badener ...

## **Geld, Reisen, Rose, Huhn - was hat das mit global zu tun?**

Ausstellung zur fairen Globalisierung

22.04. - 9.5.2008

9-18 Uhr

Gemeindezentrum Matthäuskirche

Vieles, was in den armen Regionen der Welt an Problemen immer wieder neu entsteht, hat mit unseren Lebens- und Konsumgewohnheiten zu tun. Es sind die Folgen einer Globalisierung, von der im Augenblick nur wenige Menschen etwas haben. Manche profitieren, viele werden abgehängt. Dabei ist Globalisierung kein naturwüchsiger, unkontrollierbarer Prozess, sondern das Ergebnis konkreter Politik und der Durchsetzung von Interessen. Es stellt sich uns die Aufgabe, Spuren und Wege zu einer anderen, d.h. fairen, an Nachhaltigkeit orientierten Globalisierung zu suchen. Die Ausstellung kann dafür die Augen öffnen und die Wahrnehmung schärfen.

Nähere Informationen und die Ausstellung online besuchen unter:  
[http://www.kate-stuttgart.org/content/e826/e2179/index\\_ger.html](http://www.kate-stuttgart.org/content/e826/e2179/index_ger.html)

## **Die Politik des Lebens-Mittel - Von Bioessen bis Gentechnik**

Zwei Vorträge / Diskussion

Dienstag, 22.04.2008

17 Uhr

Katholische Akademie Freiburg

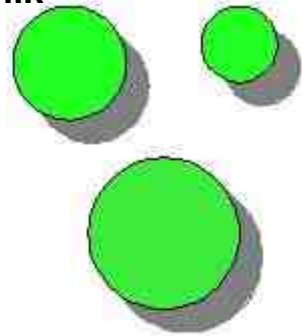
mit:

**Dr. Franz-Theo Gottwald**

(Schweinsfurth-Stiftung, München)

**Friedrich-Wilhelm Graefe zu Baringdorf MdEP**

(Straßburg)



Massentierhaltung, Seuchen, BSE, Gammelfleisch - genug der Schlagworte! Welche ethischen Grundlagen brauchen wir für eine sozialverträgliche, ökologische, flächenschonende Landwirtschaft? Gefragt sind Qualitätsprodukte ohne Genmanipulation und eine Rückbesinnung auf die natürlichen Kreisläufe. Der Gesetzgeber und auch der Konsument sind gefordert, den Wert der Lebensmittel neu zu definieren, um den Themen Ernährung, Gesundheit, soziale Gerechtigkeit und Ressourceneinsparung gerecht zu werden.

## **Kulinarisches aus Nah und Fern - Eine Heimatkunde der Esskulturen**

Westafrikanischer Abend

Dienstag, 22.04.2008

19-22 Uhr

Haus an der Christuskirche Freiburg

In Zusammenarbeit mit dem Interkulturellen Deutsch-Afrikanischen Verein Freiburg e.V.

Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme und die Versorgung des Körpers mit Nährstoffen. Die Kultur des Essens umfasst Tischsitten, Rituale und Zeremonien, unterliegt geographischen, historischen und sozialen Einflüssen und ist Teil unserer kulturellen Prägung. Den Genuss landestypischer Spezialitäten verbindet diese Abendveranstaltung mit authentischen Informationen und Einblicken in Lebensumstände und Esskultur des westafrikanischen Landes, dem das Kochteam entstammt.

# Bioenergie - Chancen und Konflikte

Hearing zur energetischen Nutzung von Lebens- und Futtermitteln

Mittwoch, 23.04.2008  
19 Uhr  
Katholische Akademie Freiburg

## Themen und Referenten:

Bioenergie in Regionen - Ergebnis des BMU-BioRegio-Projekts  
**Prof. Frank Baur**, IZES Saarbrücken

Bioenergienutzung - Konkurrenz zur Lebensmittelversorgung - globale Auswirkungen  
**Dr. Oliver Müller**, Caritas International

Nutzung der Bioenergie aus Sicht des regionalen Energieversorgungsunternehmens  
badenova  
**Mathias Nikolay**, badenova

Moderation:  
**Jörg Butweg**, Badische Zeitung



**Bioenergie - Chancen und Konflikte**

Mi  
23.04.  
19 h

Katholische Akademie  
Freiburg  
Wintererstraße 1

Eintritt frei

Hearing zur energetischen Nutzung von Lebens- und Futtermitteln

Einführung durch Bürgermeisterin Gerda Stuchlik

Bioenergie in Regionen - Ergebnis des BMU-BioRegio-Projekts  
Prof. Frank Baur, IZES GmbH, Saarbrücken

Bioenergienutzung, Konkurrenz zur Lebensmittelversorgung - globale Auswirkungen  
Dr. Oliver Müller, Leiter Caritas International

Nutzung der Bioenergie aus der Sicht des regionalen Energieversorgungsunternehmens badenova  
Mathias Nikolay, Vorstand der badenova

Moderation: Jörg Butweg, Badische Zeitung

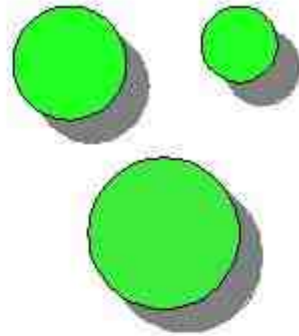
Eine Veranstaltung der Stadt Freiburg  
Beirat für Umwelt, Schule, Bildung und Gebäudemangement

Umweltschutzamt

[www.freiburg.de](http://www.freiburg.de)  
E-Mail: [umweltschutzamt@stadt.freiburg.de](mailto:umweltschutzamt@stadt.freiburg.de)  
Tel: 07 61-2 01-61 01

Weitere Informationen zur Veranstaltungsreihe  
[www.Nachhaltigkeit-als-Lebenskunst.de](http://www.Nachhaltigkeit-als-Lebenskunst.de)

Freiburg 



# Revolten statt Klimaschutz

Caritas-international-Chef Müller: Agrokraftstoff verschärft Hungerkatastrophe

Die steigenden Lebensmittelpreise werden für immer mehr Menschen zu einer Überlebensfrage. Eine zusätzliche Bedrohung für die Hungernden geht von Agrokraftstoffen aus: In Drittweltländern ist der Anbau von Pflanzen zur Energiegewinnung lukrativer als der für Lebensmittel. Caritas-international-Chef Oliver Müller warnt im Gespräch mit Klaus Rixinger vor den Folgen.

**Herr Müller, der regionale Energiedienstleister Badenova plant fünf große Biogasanlagen in der Region und benötigt dafür rund 1000 Hektar Anbaufläche. Ist das für Sie auch ein Teller-oder-Tank-Problem?**

Man muss zwischen Deutschland und der Dritten Welt unterscheiden. Hier werden dafür keine Regenwälder abgeholzt, und Biotreibstoffe helfen, die Abhängigkeit von fossilen Brennstoffen zu reduzieren. Andererseits gehen Biogasanlagen auch hier zum Teil auf Kosten der Nahrungsmittelproduktion. Und auch der Anbau selbst benötigt Energie. So kommt es auch darauf an, wie weit die Biomasse zur Anlage transportiert werden muss. Man muss für jede einzelne Anlage eine Klimabilanz erstellen.

**In der Dritten Welt, so schildern Sie in Ihrem Buch „Volle Tanks – leere Teller“, erreicht der Anbau andere Ausmaße: In Äthiopien etwa werden im großen Stil Agrokraftstoffe angebaut. Warum ist das ein Problem?**

Der Anbau von Agrokraftstoffen geht in vielen Ländern auf Kosten des Anbaus von Lebensmitteln. Für Bauern oder Agrarunternehmen ist es attraktiver, Agrokraftstoffe anzubauen als Lebensmittel. Das führt in einigen Ländern zu einer weiteren Verknappung von Lebensmitteln und treibt die Preise nach oben – die Folge sind die zahlreichen Hungerrevolten, die wir derzeit erleben. Schon 33 Länder waren davon betroffen.

**Gerade für diese Länder könnte es doch eine Chance sein, wenn sie mit Agrotreibstoff mehr Geld verdienen.**

20.04.2008 Der Sonntag



Oliver Müller fordert dazu auf, die Gesamtklimabilanz nicht aus den Augen zu verlieren.

Foto: ZIG

Das könnte in der Tat eine Chance sein. Länder wie Argentinien und Brasilien profitieren auch davon. Die meisten Entwicklungsländer importieren aber weit mehr Lebensmittel, als sie ausführen. Entsprechend verheerend wirken sich in diesen Ländern die höheren Nahrungsmittelpreise aus. Um es konkret zu machen: In Bangladesch sind die Preise für Grundnahrungsmittel wie Reis in einem Jahr um 45 Prozent gestiegen. Ein Rikschafahrer mit einem monatlichen Einkommen von knapp 30 Euro hat nun Probleme, satt zu werden.

**Sie weisen auch auf ein Umweltproblem hin.**

Agrotreibstoffe werden in aller Regel nicht von Kleinbauern, sondern von Konzernen im großen Maßstab angebaut. Dazu werden auch Regenwälder massiv abgeholzt, vor allem in Brasilien und Indonesien. Folglich fällt auch die

Gesamtklimabilanz extrem negativ aus.

**Glauben Sie, dass Hilfsorganisationen wie Caritas international mit Appellen an die Ethik, den globalen Energiehunger bremsen können? Um Öl werden sogar Kriege geführt.**

Es geht um einen Appell an die Vernunft, auch an die wirtschaftliche Vernunft. Die klimatischen Veränderungen werden durch die Agrotreibstoffe noch verstärkt. Das ist letztlich auch ein Risiko für die Wirtschaft und den Weltfrieden. Denken Sie nur an die Ernteaussfälle durch den Klimawandel. Das kann niemandem gleichgültig sein. Wir kommen auch nicht darum herum, über das Einsparen von Kraftstoff zu reden. Ein Beispiel: Das Getreide, mit dem man einen Mensch ein Jahr lang ernähren kann, reicht in Form von Ethanol aus, einen Geländewagen einmal vollzutanken.

**Finden Sie Gehör in der deutschen Politik?**

Die Sensibilität hat in den vergangenen Monaten enorm zugenommen. Wir haben uns aus humanitären Gründen um dieses Thema gekümmert, weil die Zahl der Hungernden zunimmt. Sehr positiv sehen wir, dass die EU vergangene Woche die Subventionen für Agrotreibstoff abgeschafft hat.

**Was schlagen Sie als Alternative zu Agrokraftstoffen vor?**

Problematisch sind Agrotreibstoffe, die Lebensmittelanbau ersetzen. Eine Lösung ist möglicherweise Biokraftstoff der zweiten Generation: Der wird aus Stoffen wie Holz oder Stroh gewonnen, die nicht in Konkurrenz zur Lebensmittelproduktion stehen. Wir müssen aber auch da die Gesamtklimabilanz untersuchen. Wenn's funktioniert, wäre es ein Quantensprung.

**Ist ein Grundproblem in dieser Debatte nicht die Überbevölkerung?**

Ich würde nicht von Überbevölkerung sprechen. Aber natürlich ist die ständig wachsende Bevölkerung eine große Herausforderung. Noch immer gibt es theoretisch auf der Welt genügend Lebensmittel für alle. Wir haben „nur“ ein Verteilungsproblem: Rund 850 Millionen Menschen leiden chronisch an Hunger. Ein wichtiger Weg, um den Hunger zu bekämpfen, ist, die Kleinbauern in der Dritten Welt zu fördern. So helfen wir ihnen zum Beispiel, sich vor Dürren wirkungsvoll zu schützen.

» **Podiumsdiskussion Bioenergienutzung – Konkurrenz zur Lebensmittelversorgung – globale Auswirkungen, Mittwoch, 23. April, ab 19 Uhr; Katholische Akademie Wintererstraße 1, Freiburg mit Professor Frank Baur (IZES Saarbrücken), Oliver Müller (Caritas international, Freiburg), Mathias Nikolay (Badenova-Vorstand), Moderation: Jörg Buteweg (Badische Zeitung), Eintritt frei.**

» **Oliver Müller u.a. (Hrsg.): Volle Tanks – leere Teller: Der Preis für Agrokraftstoffe, Lambertus-Verlag, 25 Euro.**

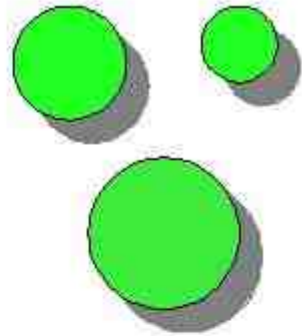
## **Die Tafel decken**

Einblicke in die Arbeit der Freiburger Tafel

Donnerstag, 24.04.2008

09.30-11.30 Uhr

Tafel-Laden Freiburg



"Die größte soziale Bewegung der letzten 10 Jahre in Deutschland" werden die Tafeln gerne genannt. Seit 1999 gibt es auch in Freiburg eine solche Einrichtung. Täglich wird sie von etwa 200 Kunden besucht. Mehr als 150 Ehrenamtliche helfen mit. Was macht die Tafel-Bewegung so erfolgreich? Was sind ihre Ziele? Wer sind die Kunden? Wie decken wir ihnen die 'Tafel'? Wie organisiert und finanziert sich diese Einrichtung? Beim Besuch des Tafel-Ladens und des Essenstreffs wollen wir Ihnen diese Fragen gerne beantworten.

## **Zwischen Kiosk, Pausenbrot und Esskultur**

Bewusste Ernährung - ein Kurs für Lehrer

Donnerstag, 24.04.2008

18 Uhr

„Die Küche“ - Jürgen Boehlkau

mit:

**Steffen Disch**

Inhaber und Küchenchef, Gasthaus Raben, Horben

Kochshows auf allen Kanälen, Rezeptbücher auf der Bestsellerliste - andererseits erobert die Industrie mit ihren Fix- und Fertigprodukten immer neue Absatzmärkte. Ernährungsgewohnheiten haben sich geändert, Verlust von Lebensqualität und kulinarischer Tradition ist deutlich spürbar. Auch vor dem Kiosk in der Schule macht diese Entwicklung nicht Halt. Fernab vom Schulalltag bietet dieser Kurs die Gelegenheit, erstklassige, frische Produkte unserer Region wieder schätzen zu lernen.

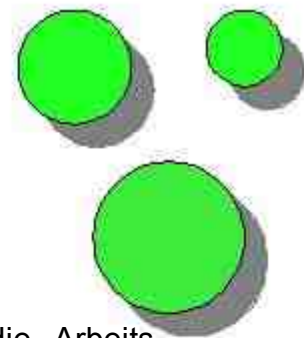
# Hier gehts um die Wurst

Besuch des Schlachthofs Freiburg

Freiburg, 25.04.2008

9.30-12 Uhr

Schlachthof Freiburg



Die Kuh auf der Weide kennt jeder und das Schnitzel auf dem Teller ist ein gewohnter Anblick. Doch was liegt dazwischen? Wie gestalten sich die Arbeitsbedingungen in der Fleischverarbeitung und welche Qualitätsmaßstäbe finden auf dem Weg vom lebenden Tier zur essfertigen Fleischportion Anwendung? Gammelfleischskandal und Rinderwahnsinn haben das öffentliche Bewusstsein geschärft. Aber auch die "Normalität" von Massentierhaltung und industrieller Lebensmittelerzeugung wirft ethische Fragen auf, die es in dem Bemühen um "nachhaltige Ernährung" zu bedenken gilt. Der Besuch und die Gespräche am Ort des Geschehens vermitteln Erfahrungen aus erster Hand und helfen Fragen klären rund um die Wurst und das Steak in der Pfanne.

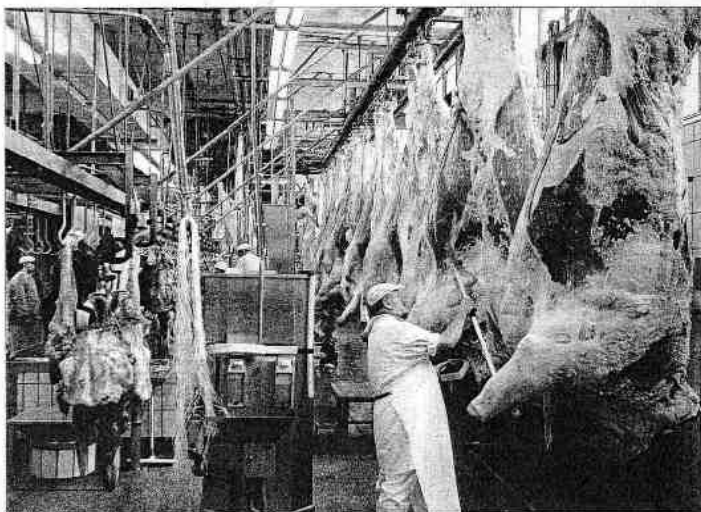
## Die Schnitzelkönige

In der städtischen Reihe „Nachhaltigkeit als Lebenskunst – Lebensmittel“ stellte sich gestern der Schlachthof Freiburg vor

VON UNSERER MITARBEITERIN  
CLAUDIA FÖSSLER

Das Blut fließt in Strömen. Links und rechts der Kähle hat der Metzger gerade zwei tiefe Schnitte gesetzt, damit die rund 25 Liter so schnell wie möglich aus dem Rinderleib laufen können. Die Kuh hängt mit dem rechten Hinterbein an einer Stahlkette und zuckt plötzlich wie in Ekstase. Sie scheint Schmerzen zu haben. „Die merkt nix“, beruhigt Friedhelm Eischig, „das sind nur Muskelkontraktionen.“ Wenige Sekunden vorher ist das Tier betäubt worden, ein acht Zentimeter langer Bolzen wurde direkt zwischen den Augen durch die Stirn ins Hirn geschossen. Wirklich tot ist es erst, wenn auch im Herzen kein Blut mehr ist. Entbluten, sagen die Fachleute dazu. Draußen ruht eine Kuh.

Friedhelm Eischig ist Amtlicher Tierarzt im Schlachthof Freiburg. Außerdem Metzgermeister und Lebensmitteltechnologe. Also einer, dem in Sachen Schlachten keiner mehr was vormachen kann. Heute erzählt Eischig rund 20 interessierten Besuchern, wie aus der Kuh ein Schnitzel wird. Teil eins war der blutigste. Teil zwei ist jedoch nicht weniger brutal anzusehen: Wie ein riesiger Lockenwickler fährt der so genannte Rollenheber von hinten nach vorn über den Rücken der toten Kuh und zieht ihr dabei die Haut ab. Zwei Arbeiter achten darauf, dass nichts reißt, und trennen sodann mit Messern die Haut von der darunter liegenden Fettschicht. Mit einem letzten kräftigen Ruck zieht die Maschine der Kuh das Fell über den Kopf und transportiert es automatisch zu einer Box, in der die Hüfte aufbewahrt werden. Sie wer-



Links die Köpfe, rechts die Körper: Im Schlachthof läuft alles am Band.

FOTOS: THOMAS KUNT

den verkauft und später zu Leder oder Gelatine verarbeitet. Die Nächste, bitte.

Nicht alle Teile einer Kuh können verwendet werden. Das Euter zum Beispiel, das Insider-Gourmets gern als „Berliner Schnitzel“ verspeisen, landet im Freiburger Schlachthof im Abfall. „Die Tiere sind heute gestresster, das merkt man. Das Euter ist nicht mehr so gesund“, erklärt Eischig. Gleiches gilt für die Nieren von Rindern, die älter als 24 Monate sind – zu viel Schwermetall. Auch die Därme landen als Risikomaterial im Abfall. Den der Schlächter übrigens nicht Abfall nennt, sondern Konfissat. Das wird von einer Tierkörperbeseitigungsanstalt sterilisiert und dann verbrennt.

Wenn die nackten Kühe ausgenommen werden, sind Fleischkontrolleure dabei. Sie entnehmen unter anderem jeweils einzelnen Tier eine Probe, um es auf die Rinderseuche BSE zu testen. Die Ergebnisse in den vergangenen Jahren waren immer negativ. Lunge, Leber, Magen, Darm – die inneren Organe und Lymphknoten werden von den Experten sorgfältig auf Auffälligkeiten geprüft. In der gefliesten Schlachthalle steigen Dampfvolken auf, die Gedärme sind noch warm. Friedhelm Eischig zeigt einen fußballgroßen Tumor in einer Leber. „Der ist lokal begrenzt, das Fleisch des Tieres können wir also unbe-

denklich freigeben.“ Vergangene Woche hatte sich ein Tumor großtätig ausgebreitet, das Rind erhielt die rote Karte und wurde aussortiert. Unter Beobachtung stehen auch die Rinderhälften mit einer gelben Karte. „Beschlagnahmt“ steht da drauf. Das heißt, dass das Fleisch erst genau geprüft wird, ehe es in den Verarbeitungsprozess gegeben wird.

An einem Haken baumeln fünf, sechs Kuhköpfe von der Decke. Die Zungen sind abgeschnitten und die großen Augen starren tot in den Raum. Eischig packt einen der Köpfe und zeigt auf Wangen und

Stirn. „Das ist das feinste Rindfleisch.“ Anderthalb bis zwei Tage lang hängen die Rinderhälften zum Auskühlen ab, dann werden sie zerlegt und verpackt. Inzwischen sind auch die Ergebnisse aus dem Labor da, die im Normalfall grünes Licht geben und das Fleisch für den Handel genehmigen. „Wir sind ganz schön bürokratisiert“, sagt Eischig. „Aber das ist auch gut so.“ Noch strenger sind die Kontrollen, wenn im Schlachthof Freiburg Blockflische geschlachtet werden. Theoretisch kann übrigens jeder, der ein Schwein oder eine Kuh besitzt, über schlachten lassen. Im Keller des Schlachthofes wird das Rindfleisch portioniert für den Weitertransport. Je nachdem, ob mal ein Steak, Salami oder Brühwurst draus werden soll. Mit der Chargennummer, die jedem Stück Fleisch beigelegt wird, kann der Endverbraucher die Ware bis zur Schlachtung zurückverfolgen.

Draußen verläßt Sternekoch Alfred Kling vom Colombi-Hotel gerade seine frisch erstandenen Kostbarkeiten: Rinderwaden, Ochsenbrust, Lyoner und Kalbszungen. „Ich komme seit 28 Jahren fast täglich her“, sagt der Sternekoch. Und dass er es schätzt, das Fleisch selbst anschauen und aussuchen zu können. Nie würde er einen Azubi schicken: „Fleischkäufer ChefBache.“



Salami oder Schnitzel: In der Zerfleischkette wird portioniert.

### INFOBOX

#### SCHLACHTHOF FREIBURG

Seit 1991 gehört der Schlachthof Freiburg der Emmendinger Emil Färber GmbH & Co. KG. Pro Woche werden in Freiburg rund 500 Schweine und 300 Rinder geschlachtet. Schlachttage sind Montag und Freitag, an den übrigen Tagen wird das Fleisch zerlegt. 95 Prozent der Ware kommen aus Deutschland, fünf Prozent aus Tschechien. Das Schweinefleisch bleibt zu 100 Prozent in der Region, beim Rindfleisch sind es 40 Prozent.

c/f

## **Die zarteste Versuchung ...?** Der weite Weg vom Kakao zur Schokolade

Vortrag mit Verkostung

Freitag, 25.04.2008  
18.30 Uhr  
Weltladen

mit:

**Ingo Schlotter**, dwp Ravensburg (Großhandel)

Dieser Abend führt auf eine Reise in die raue Welt der Kakaoproduktion bis hin zur Philosophie der österreichischen Schokoladenmanufaktur Zotter, die sich Qualität und Nachhaltigkeit auf ihre Fahnen schreibt und dies bei ihren handgeschöpften, fair gehandelten Bio- Schokoladen konsequent praktiziert. Auf dem Höhepunkt der Reise machen wir Sie ein bisschen süchtig und glücklich bei der Gratisverkostung einiger Kompositionen nach dem Motto "ethisch verantwortlich konsumieren mit Lust".

## **Was hält Leib und Seele zusammen?**

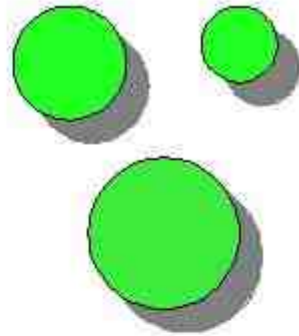
Esskulturen im Wandel

Samstag, 26.04.2008  
09.30-16.30 Uhr  
Katholische Akademie Freiburg

Dass eine besondere Form der Ernährung zum Heil führen soll, ist ein auf der ganzen Welt und zu allen Zeiten anzutreffendes Kulturphänomen. Die großen Weltreligionen kennen genaueste Speisevorschriften. Heute geben Ernährungsratgeber Auskunft darüber, wie Glück und Wohlbefinden durch die rechten Speisen zu erlangen sind. Kann Essen an Leib und Seele gesund machen? Kann der Mensch die Welt und sein Wohlbefinden durch eine bestimmte Art der Ernährung verbessern? Welche Rolle spielt dabei der Verzicht? Ist die Ernährung heute selbst zu einer (Ersatz-) Religion geworden? Den Fragen um die anthropologischen und moralischen Perspektiven des Essens will sich dieser Studientag stellen. Dabei sollen säkulare wie religiöse Speisevorschriften historisch und aktuell untersucht werden: Was hält Leib und Seele zusammen?

### **Studientag**

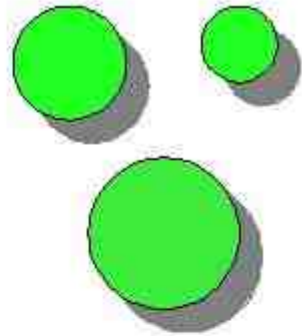
- 9.30 Uhr: Einführung  
**Dr. Wetzstein**, Katholische Akademie
- 9.45 Uhr: Von der Diätetik zur Diät. Speisevorschriften im Wandel der Zeit  
**Prof. Eduard Seidler**, Medizingeschichte Freiburg
- 13.30 Uhr: Fasten und Beten. Speisevorschriften der Religionen in Vergleich  
**Prof. Berndhard Uhde**, Religionswissenschaft Freiburg
- 11.45 Uhr: .... und freitags Fisch“ Nahrungsaskese im Christentum gestern und heute  
**Prof. Guido Fuchs**, Liturgiewissenschaft / AK „Kulinaristik und Religion“, Würzburg / Hildesheim
- 14.30 Uhr: Die Geburt des Bioladens. Lebensreform als Geschäftsidee  
**Dr. Vera Hierholzer**, Wirtschaftsgeschichte, Frankfurt/M.
- 15.30 Uhr: Was vom Fasten übrig blieb. Ernährung als (Ersatz-)Religion  
**Prof. Michael Jäckel**, Soziologe, Trier



## **Unser täglich Brot**

Gottesdienst

Sonntag, 27.04.2008  
10 Uhr  
Matthäuskirche Betzenhausen



Die Herstellung unserer Lebensmittel ist heute weitgehend abgelöst von religiösen Zusammenhängen. Die Menschen sind mit ihren technischen Entwicklungen in der Massenproduktion der Nahrung geradezu an die Stelle des Schöpfers gerückt. Mit den Mitteln eines bekannten Films, dessen Sequenzen die einzelnen Teile der Liturgie begleiten und inspirieren, kreist dieser Gottesdienst um die Entstehung unseres "täglich Brot". Er feiert Gott als Quelle alles Lebendigen und öffnet so einen neuen Blick für Wert und Würde einer schöpfungsverträglichen Ernährung.

## **Biolandwirtschaft - Wie geht das?**

Grundsätze einer biologisch-dynamischen Gärtnerei in Theorie und Praxis

Sonntag, 27.04.2008  
15 Uhr  
Gärtnerei Querbeet

Der Demeterhof Hiß in Eichstetten wird seit 55 Jahren biologisch-dynamisch bewirtschaftet und zählt zu den Pionierbetrieben des ökologischen Landbaus in der Region. Mittlerweile besteht er aus verschiedenen Einzelbetrieben die von der Regionalwert AG - Bürgeraktiengesellschaft im Eigentum gehalten wird. Alle Entwicklungsziele des Netzwerkes richten sich nach dem zukunftsfähigen nachhaltigen Wirtschaften. Gärtnermeister Christian Hiß erläutert die Grundprinzipien am Beispiel der Gärtnerei. Diese werden wir besichtigen.

[www.demeterhof.de](http://www.demeterhof.de)  
[www.regionalwert-ag.de](http://www.regionalwert-ag.de)

## **Erbeeren wachsen nicht am Tannenbaum und Bohnen nicht in der Dose**

Ein Kurs für Kinder

Montag, 28.04.2008  
15-18.30 Uhr  
Katholische Akademie

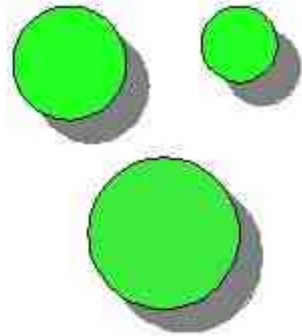
mit:

**Rene Häfner**

Eurotoques-Küchenchef (Katholische Akademie Freiburg)

**Ursula Wehrle**

Pädagogin (Freiburg)



Fischstäbchen hängen nicht an der Angel, und die Pizza wird nicht in der Schachtel gebacken. Bei einem Kochkurs mit Geschmacksschulung erfahren Kinder, dass es unterschiedliche Jahreszeiten gibt und dass in der Küche viele Entdeckungen zu machen sind.

## **Kulturgeschichte unserer Nahrungspflanzen**

Vortrag an Beispielen

Mittwoch, 30.04.2008  
15 Uhr  
Samengarten Eichstetten

mit:

**Dr. Thomas Gladis**

Unsere Nahrungspflanzen haben oft eine wechselvolle und lange Geschichte hinter sich. So wie sie heute auf den Märkten präsentiert werden, haben sie zu keinem Zeitpunkt in der Kulturgeschichte ausgesehen. Sie sind das Ergebnis von vielen Züchtungsschritten. Teilweise kommen ihre Vorfahren von anderen Erdteilen. Thomas Gladis kennt die meisten Kulturpflanzenarten bis weit in ihre Entwicklungsgeschichte zurück und kann zu vielen auch ihre geographische und biologische Herkunft benennen. Der Vortrag findet auch bei schlechtem Wetter im Samengarten von Eichstetten statt.

[www.kaiserstuehler-garten.de](http://www.kaiserstuehler-garten.de)

## Pressemitteilungen

Nach dem erfolgreichen ersten Zyklus zur Frage der „Zeit“ der Veranstaltungsreihe „Nachhaltigkeit als Lebenskunst“ im vergangenen Herbst startet nun der zweite Themenzyklus mit dem Titel „Lebens-Mittel“.

Die Idee der Reihe ging aus der SolarRegion Freiburg hervor. Im Bereich der Solarenergie, des Klimaschutzes und der nachhaltigen Entwicklung hat Freiburg seit Jahren bereits große Erfolge erzielt, die auch internationale Aufmerksamkeit auf sich gezogen haben. Gerade diese Erfolge machen klar: Beispielhafte Förderprogramme, politische Weichenstellungen und technische Planungen werden dann wirksam, wenn sich diese politischen Ziele auch im Handeln der Menschen wieder finden, in deren alltäglichen Verhaltensweisen und Wertorientierungen.

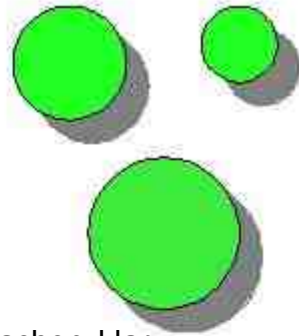
Die auf zwei Jahre angelegte Veranstaltungsreihe ist ein gemeinsames Projekt der Stadt Freiburg, der Evangelischen Akademie Baden, der Evangelischen Erwachsenenbildung Freiburg und der Katholischen Akademie der Erzdiözese Freiburg. Sie wird gefördert aus dem Innovationsfonds der badenova und von der Landesstiftung Baden-Württemberg.

Mit Appellen und reinen Sachinformationen lassen sich Wertorientierungen kaum vermitteln. Deshalb sollen die technisch-planerischen Maßnahmen der Stadt von Bildungsveranstaltungen begleitet werden, die nicht belehren, sondern auf Reflexion und Diskussion setzen. „Für unsere Gesellschaft ist „Nachhaltigkeit“ entscheidender Maßstab. Bei der Entwicklung nachhaltiger Lebensweisen spielt die Ernährung eine große Rolle. Der Themenzyklus Lebens-Mittel greift soziale, ökonomische, ökologische, aber auch kulturelle Fragen zum Thema Essen auf. Die Vielzahl unterschiedlicher Veranstaltungen sollen Perspektiven eröffnen“, so Bürgermeisterin Gerda Stuchlik anlässlich der Vorstellung des zweiten Zyklus der Veranstaltungsreihe.

Über den Innovationsfonds stellt der regionale Energie-dienstleister jährlich fast zwei Millionen Euro für besondere Projekte aus dem Umweltschutz zur Verfügung. Neben technischen Innovationen können dabei auch Projekte aus dem Bereich Umweltpädagogik gefördert werden, die auf Verhaltensänderungen und Erkenntniszugewinn bei Umweltthemen abzielen. badenova-Vorstand Mathias Nikolay: „Der badenova-Innovationsfond ist praktizierte und umgesetzte Nachhaltigkeit. Jährlich zwei Millionen Euro für Klimaschutz und Innovationen sind hier in der Region eine Leistung, die ihresgleichen sucht. Wir hoffen, dass unsere Kunden diese Leistung auch sehen und würdigen und in ihre Kaufentscheidung mit einbeziehen.“

Bildung ist der Schlüssel für Entwicklung und Innovation und damit für eine nachhaltige, zukunftsfähige Gesellschaft. Mit dem Programm „Zukunft gestalten - Nachhaltigkeit lernen“ unterstützt die Landesstiftung Baden-Württemberg Bildungsmaßnahmen, die einen Beitrag leisten wollen, Kinder, Jugendliche und Erwachsene zur aktiven Gestaltung einer ökologisch verträglichen, wirtschaftlich leistungsfähigen und sozial gerechten Entwicklung zu befähigen.

Das Thema Nachhaltigkeit wird deshalb in dieser Reihe nicht unter technischen und planerischen Aspekten behandelt, sondern die Frage nach grundlegenden Werten aufgeworfen: Wie wollen wir leben? Wie soll unsere Gesellschaft aussehen?



Was Ökologie heißt, wird beim Essen ganz direkt und von allen erlebt, beim Verzehr und bei der Erzeugung der Lebensmittel. Wir wollen satt werden, ohne krank zu werden, und die Herstellung der Lebensmittel in Landwirtschaft oder Industrie, ihre Verarbeitung und ihr Transport darf nicht die Grundlagen für künftige Nahrungsproduktion zerstören und andere Menschen ihrer Lebensmittel berauben.

Für die meisten in unserer Gesellschaft geht es nicht mehr um die schiere Not: "Wie bekommen wir genug zu essen?", sondern um die Sorge um die Qualität unseres Essens. Das zeigt die Flut von Ernährungsratgebern, Diätvorschlägen, Rezepten und Kochbüchern. Im Essen drückt sich eine Sorge um das "gute Leben" aus.

Die Thementage "Lebens-Mittel" der Reihe "Nachhaltigkeit als Lebenskunst" wollen deshalb nicht einfach neue gesundheitliche oder ökologische Empfehlungen anhäufen, sondern einladen, in der Esskultur eine Grundlage für Nachhaltigkeit zu entdecken.



Die Deutschen legen jetzt mehr Wert auf gesunde Ernährung

ZEICHNUNG: STUTTMANN

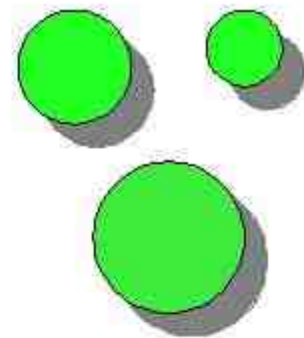
31.01.2008 Badische Zeitung: Die Deutschen legen jetzt mehr Wert auf gesunde Ernährung

## Ausgewählte Literatur zum Thema:

### **Lebens-Mittel**

der Buchhandlung Schwanhäuser  
Bertoldstr. 23  
78098 Freiburg

Email: [info@schwanhaeuser.de](mailto:info@schwanhaeuser.de)  
[www.schwanhaeuser.de](http://www.schwanhaeuser.de)



#### **Höckel, Wolfgang Freiburger Markttage**

Das tägliche Marktleben auf dem Münsterplatz einmal anders! Erleben Sie eine der letzten Bastionen badischer Urwüchsigkeit bei einem Blick hinter die Kulissen mit dem letzten städtischen Marktmeister, genießen Sie Rezepte der Freiburger Marktfrauen und blättern Sie im Alemannischen Markt-Lexikon (9,50 €)

#### **Bode, Thilo Abgespeist**

Wie wir beim Essen betrogen werden und was wir dagegen tun können. Unsere Lebensmittel werden oft gepanscht – das muss der Verbraucher sich nicht gefallen lassen! (14,90 €)

#### **Abel, Wolfgang Freiburg, Breisgau, Markgräflerland – Gastronomie, Wein, Landschaft**

(23,00 €)

#### **Abel, Wolfgang Kaiserstuhl – Touren, Wein, Gastronomie**

(19,80 €)

#### **Abel, Wolfgang Elsass und Sundgau – Einkaufen, Rumtreiben, Einkehren**

(19,80 €)

#### **Abel, Wolfgang Badische Küchenkunde**

(19,80 €)

Vergessen Sie alles über Reiseführer; diese hier tanzen aus der Reihe. Ein Wolfgang Abel schwätzt mit seinen Lesern, ziemlich respektlos übrigens, aber immer kompetent. Plädoyers für kritische Genießer.

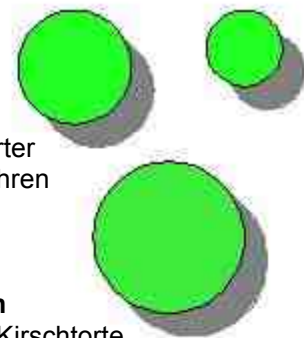
#### **Cronenburg, Petra van**

##### **Elsass – Wo der Zander im Riesling schwimmt. Mit zahlreichen Rezepten**

Ob Kastanienfeuer im Herbst, der herbsüße Arome eines frischen Münsterkäs mit Holunderblüten oder der saftige Hefegeruch eines noch warmen Kugelhopf: Dem Elsass wird man sich immer mit Nase und Gaumen nähern. (13,90 €)

#### **Buford, Bill Hitze**

Abenteuer eines Amateurs als Küchensklave, Sous-Chef, Pastamacher und Metzgerlehrling Vom Ex-Verleger zum Küchenjungen zum Kochprofi: Ein Redakteur hängt seinen renommierten Job an den Nagel, um das Kochen von der Pike auf zu lernen. Ein Erfahrungsbericht als Geschichte einer übermächtigen Passion – und Obsession. (24,90 €)



### **Der Brockhaus Kochkunst**

Internationale Speisen, Zutaten, Küchentechnik, Zubereitungsarten – 4.500 Stichwörter  
Nachschlagen à la Brockhaus: fundiert, gesichert und gut bekömmlich. Für alle, die ihren  
Wissenshunger zum Thema Kochkunst stillen möchten. (39,95 €)

### **Mangold, Gudrun**

#### **Im Schwarzwald – Köhler, Kirsch und Kuckucksuhren. Mit Originalrezepten**

Wie die Menschen im dunklen Waldgebirge u.a. zur Uhrmacherei und zur Schwarzwälder Kirschtorte  
kamen wird hier kenntnisreich und in historischen Fotografien erzählt. (19,90 €)

### **Fasten, Richard**

#### **Das letzte Gericht**

Was berühmte Menschen zum Schluss verspeist haben. Mit Rezepten.  
Das letzte Gericht vor dem (freiwilligen oder unfreiwilligen) Tod verrät viel darüber, wie die oder derjenige  
zu leben verstand oder welchen Stellenwert Essen und andere Genüsse zu Lebzeiten hatten.  
(22,00 €)

### **Kladstrup, Don**

#### **Wein & Krieg**

Bordeaux, Champagner und die Schlacht um Frankreichs größten Reichtum.

1940: Die deutsche Besatzung beginnt auf ausdrücklichen Befehl Hitlers, die wertvollsten Weine nach  
Deutschland zu transportieren. Das Buch handelt vom Mut und der Phantasie der Franzosen, dies zu  
verhindern. Z.B. versorgte eine Teppichreinigungsfirma die Pariser Sommeliers mit dem notwendigen  
Staub, um jungen Wein als uralte Raritäten den deutschen „Gästen“ unterzujubeln... (12,50 €)

### **Hickmann, Leo**

#### **Fast Nackt**

Mein abenteuerlicher Versuch ethisch korrekt zu leben.

Fair-Trade-Apfel aus Übersee oder heimischer Bioapfel? Ein Jahr lang hat der Journalist Leo Hickmann  
versucht, ohne schlechtes Gewissen zu leben: gesunde Ernährung, schonender Umgang mit natürlichen  
Ressourcen. Voller Humor berichtet er davon, wie seine Familie und er sich erfolgreich umgestellt haben –  
und ihr Leben auf dem Kopf. (16,90 € als TB 8,95 €)

### **Fischer, Margot**

#### **Wilde Genüsse**

Eine Enzyklopädie der essbaren Wildpflanzen von Adlerfarn bis Zirbelnuss. Mit rund 500 Rezepten.

Für Kräuterliebhaber und alle, die es werden wollen, ist diese/s „Kräuterkochbuch und Enzyklopädie in  
einem“ ein wertvoller Begleiter beim Schmökern, Pflanzen und Nachkochen. (48,00 €)

### **Decker, Hermann**

#### **Badisch Backen – Süß & Pikant**

Schritt für Schritt zeigen die Deckers, „Konditoren aus Leidenschaft“, und Photodesigner Achim Käflein,  
„wie's geht“: das traditionelle aber auch neue Backen in Baden. (19,80 €)

### **Rinklin, Christa**

#### **s'Deggili glupft**

Einblicke in die Geheimnisse der Eichstätter Kochtöpfe

Eichstätter Landfrauen, Hobbyköche und Genießer verraten ihre besten Familienrezepte, die bisher  
wohlgehütet in Küchenschubladen schlummerten – kulinarische Entdeckungen, die Geschichten und  
Geschichtchen geschrieben haben. (9,90 €)

**Schlemmerland**  
**Die Besten Rezepte, die schönsten Impressionen.**

Baden erleben! Baden genießen! 550 Käflein-Fotos zeigen die Heimat Baden, viele brillante Food-Fotos machen Appetit auf 100 der schönsten Rezepte der badischen Küche vom Patron des Schwarzwälder Traditionshotels „Die Halde“, Martin Hegar. Inklusive 250 ausgewählter Adressen für die Planung kulinarischer Ausflüge. (24,80 €)

**Kustos, Norbert; Stechl, Hans-Albert**  
**Schönes Baden. Beautiful Baden. Le Bade, La Belle**  
Eine genussreiche 3-sprachige Bildreise. (14,95 €)

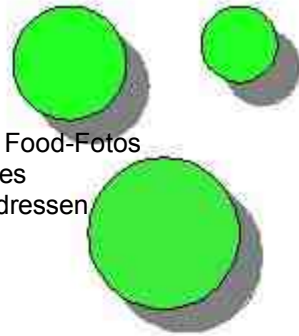
**Philipp, Dorothe**  
**Kunst – Thermen – Wein**  
Entdeckungsreisen durch das Markgräflerland  
In keinem anderen Gebiet Deutschlands sind Kultur und Natur so eng aufeinander bezogen. (15,90 €)

**Hirschfelder, Gunther**  
**Europäische Esskultur**  
Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute  
  
Das facettenreiche Bild kulturhistorischer Ernährungsgeschichte – von der Steinzeit über die frühen Hochkulturen, die klassische Antike und das Mittelalter bis zum Designerfood der Gegenwart.  
(19,90 €)

**Pollmer, Udo**  
**Lexikon der populären Ernährungirrtümer**  
Missverständnisse, Fehlinterpretationen und Halbwahrheiten von Alkohol bis Zucker.  
  
Ein kritischer Blick auf unsere Liebgewonnenen Ernährungsrituale, auf Macht und Wahrheitsgehalt von Nahrungsmittelindustrie-Kampagnen und auf Ernährungsweisheiten und Ernährungsirrtümer. (19,95 €)

**Schweinsfurth, Karl Ludwig**  
**Wenn's um die Wurst geht.**  
Mein Weg von der Fleischindustrie zur ökologischen Landwirtschaft  
  
Ein erfolgreicher Unternehmer durchlebt einen Bewusstseinswandel: Er erfährt, dass Erfolg, erkaufte durch das Leiden zahlloser Tiere, nicht glücklich macht. Also sucht und findet er Alternativen zur landläufig praktizierten Landwirtschaft, Tierhaltung und Vermarktung. (9,00 €)

**Klink, Vincent; Droste, Wigalf; Heidelberg, Nikolaus**  
**Wurst**  
  
Das Gemeinschaftsprojekt des Starkoches Klink, des Satirikers Droste und des begnadeten Illustrators Heidelberg rund um die Wurst: rund um dieses „universelle, weit unterschätzte Kulturgut, die Legende unter den Lebensmitteln“ (24,90 €)



## Presse zum gesamten Themenzyklus

„Nachhaltigkeit als Lebenskunst“ ist eine gemeinsame Reihe von: Stadt Freiburg, Evangelische Akademie Baden, Evangelische Erwachsenenbildung Freiburg und Katholische Akademie der Erzdiözese Freiburg. Mit Unterstützung durch den Innovationsfonds der badenova AG & Co. KG und die Landesstiftung Baden-Württemberg.

### Nachhaltigkeit als Lebenskunst

Themenzyklus  
April 2008  
Programm unter:  
[www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de](http://www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de)

Zeit  
Raum  
Lebens-Mittel  
Generationen  
Möten

Aus dem Programm des Themenzyklus „Lebens-Mittel“, April 2008:

- 11.03.- „Hungry Planet – So isst der Mensch“, Fotoausstellung von Peter Menzel und Faith D'Aluisio, Sparkasse Freiburg, Kaiser-Joseph-Straße, Ausstellungsraum Meckel-Halle
- 09.04. „Das Projekt Hungry Planet“, Diavortrag von Peter Menzel und Faith D'Aluisio (in englischer Sprache), Planetarium Freiburg, 17h
- 14.03. „Den Markt durch Werte neu sortieren“, Eröffnungsvortrag zum Themenzyklus Lebens-Mittel, von Georg Schweisfurth, Basic AG, Historisches Kaufhaus, Münsterplatz Freiburg, 20 h
- 11.04. „Zu den Quellen“, Waldwanderung mit Abschluss beim Wasserschlössle, 15 h
- 20.04. „Augen zu, Mund auf!“, Geschmacksseminar mit Blindverkostung, zusammen mit der Volkshochschule Freiburg, VHS im Schwarzen Kloster, 10.30 - 16.00 h
- 21.04. „Ich möcht so gern a Maultasch sei“, Kabarett mit Christof Altmann, Vorderhaus, Fabrik, Habsburgerstr. 9, 20 h
- 22.04. „Geld, Reisen, Rose, Huhn – was hat das mit global zu tun?“, Ausstellung, Gemeindezentrum Matthäuskirche, Sundgaullee 31, 9 - 18 h
- 09.05. „Die Politik der Lebens-Mittel – Von Bioessen und Gentechnik“, Vorträge von Prof. Gottwald (Schweisfurth-Stiftung) und Friedrich-Wilhelm Graefe zu Baringdorf, Katholische Akademie Freiburg, Wintererstr. 1, 17 h
- 22.04. „Kulinarisches aus Nah und Fern – Eine Heimatkunde der Esskulturen“, Westafrikanischer Abend, Haus an der Christuskirche, Maierstraße 2, 19 - 22 h
- 24.04. „Die Tafel decken“, Einblicke in die Arbeit der Freiburger Tafel, Tafel-Laden, Freiburg, Schwarzwaldstraße 16, 9.30 - 11.30 h
- 24.04. „Zwischen Kiosk, Pausenbrot und Esskultur“, ein Kurs für LehrerInnen, »Die Küche - Jürgen Boehlkau«, Freiburg, Wallstr. 12, 18 h
- 25.04. „Hier geht's um die Wurst!“, Besuch des Schlachthofs Freiburg, Tullastraße 73, 9.30 - 12 h
- 25.04. „Die zarteste Versuchung ...?“, vom Kakao zur Schokolade, Vortrag mit Verkostung, Weltladen, Gerberau 12, 18.30 h
- 26.04. „Was hält Leib und Seele zusammen? Esskulturen im Wandel“, Studientag, Katholische Akademie Freiburg, Wintererstr. 1
- 27.04. „Unser täglich Brot“, Filmgottesdienst, Matthäuskirche, Sundgaullee, Freiburg-Betzenhausen, 10 h
- 27.04. „Biolandwirtschaft - Wie geht das?“, Grundsätze einer biologisch-dynamisch bewirtschafteten Gärtnerei, mit Besichtigung, Gärtnerei Querbeet Eichstetten, 15 h
- 28.04. „Erdbeeren wachsen nicht am Tannenbaum ...“, Kochkurs für Kinder, Katholische Akademie, Freiburg, Wintererstr. 1, 15 - 18 h
- 30.04. „Kulturgeschichte unserer Nahrungspflanzen“, Vortrag von Dr. Thomas Gladis, Kaiserstühler Samengarten, Eichstetten, 15 h

Bei einigen Veranstaltungen ist eine Anmeldung oder Teilnahmegebühr erforderlich. Das ausführliche Programm gibt es unter [www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de](http://www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de) oder beim Umweltschutzamt der Stadt Freiburg, Talstr. 4, 79102 Freiburg, Tel. 0761 / 201-6101



## STADTLIBEN

Essen ist immer auch eine kulturelle Angelegenheit. EBkultur beginnt dort, wo der Mensch sich über die rein biologische Nahrungsaufnahme – das „Fressen“ erhebt. Ein System von Regeln bzw. Sitten bestimmt dann – was und wie zu essen ist, was als fein, schick oder unfein zu gelten hat. Essen bzw. EBkultur ist auch Zeitgeist: Fastfood-Theke, Imbißbude, Junkfood oder aber ein schön gedeckter Tisch im Restaurant, sind immer auch ein Spiegelbild der geltenden Werte und Lebensstile. Essen hat auch mit Gesundheit zu tun: Die immer wiederkehrenden Lebensmittelskandale zeigen deutlich, dass Nahrungsmittel v.a. aus industrieller Produktion Risiken in sich bergen und krank machen können. Zuviel essen führt zu Fettleibigkeit und den damit verbundenen Zivilisationskrankheiten. Aber auch zu wenig ist schädlich. Ein ungesunder Schlankheitswahn, v.a. bei jungen Frauen, inzwischen aber auch bei Männern, ist oft die Basis von



Mongolische Familie: In der Ausstellung „Hungry Planet – So ißt der Mensch“, zeigen Familien aus aller Welt, was sie ernährt. Die Ausstellung mit eindrucksvollen Fotografien des Fotografenpaares Peter Menzel und Faith D'Aluisio, wird zum ersten Mal in Deutschland gezeigt und ist im Rahmen der Reihe „Nachhaltigkeit als Lebenskunst“, in der Meckelhalle der Sparkasse Freiburg noch bis zum 9. April zu sehen.

DER MENSCH LEBT NICHT VOM GEIST ALLEIN...

# LEBENS-MITTEL

In der Reihe „Nachhaltigkeit als Lebenskunst“ geht es vom 11. bis 30.4. um das Thema „Lebens-Mittel“ und damit im weitesten Sinne um EBkultur. Die präsentierten Veranstaltungen sollen zu einem „guten Leben“ Inspiration und Anregung geben.

Krankheiten wie Magersucht und Bulemie. EBkultur ist widersprüchlich: Für viele ist Fleisch unverzichtbarer Teil ihrer EBkultur, für andere Tierquälerei und kulturelle Barbarei.

Essen und Trinken werden bereits im frühen Säuglingsalter gelernt, d.h. nur wer in der Jugend gelernt hat zu genießen – also qualitativ unterscheiden zu können, wird später als qualitätsbewußter Nachfrager am Markt eventuell Veränderungen des Angebots bewirken. Doch hier sieht die Zukunft eher schwarz aus. Zu sehr hat die liberal-globale Industriekultur das Leben der Familien verändert. Doppelverdienertum ist nicht nur emanzipatorischer Akt, sondern für die meisten Familien ökonomische Notwendigkeit, um sich wenigstens ein bißchen „Luxus“ leisten zu können. Die Konsequenzen sind klar:  
„Die gemein-

same Mahlzeit findet in vielen Familien kaum noch statt, selbst zubereitetes Essen kommt immer seltener auf den Tisch. Mikrowelle und Tiefkühltruhe, Fertigprodukte und Fastfood verhindern aber die Chance, Kindern das genussvolle Essen behutsam beizubringen und sie dabei Familiengemeinsamkeit erleben zu lassen.“ (Kinderstudie KIGGS 2007) Zum gleichen Resultat kommt auch die Nationale Verzehrstudie II (2008): „Gemeinsames Essen ist eher die Ausnahme und das Essen am Schreibtisch, stehend in der Küche oder im Vorbeigehen auf der Straße findet immer mehr Anhänger.“ Eine frühe Antwort hierauf war die 1986 in Italien entstandene Slow Food-Bewegung (wörtlich: Langsames Nahrungsmittel). Slow Food steht für genussvolles, bewusstes und regionales Essen. Ob diese Gegenbewegung zum Trend des uniformen, globalisierten und genussfreien Fast Food jemals breitenwirksam werden kann, ist eher unwahrscheinlich.

Armut und Hunger scheint es in unserer „Wohlfahrtsgesellschaft“ nicht mehr zu geben. Ist damit Brechts Diktum aus der Dreigroschenoper „Erst kommt das Fressen, dann kommt die Moral“, obsolet geworden? Für die Veranstalter\* in gewisser Weise wohl schon, denn sie gehen die Sache von der moralisch-ethischen Seite an. Im Vordergrund steht nicht die ökologische Sachinformation, sondern „das Nachdenken über grundlegende Wertorientierungen“, steht im Grußwort des Pro-

grammhefts zu dem komplexen Themenzyklus „Lebens-Mittel“. „Was hat es mit dem Genuss von Schokolade oder Fleisch oder Fastfood im Schulalter auf sich? Welche Lust liegt im Kochen und Essen saisonaler und biologischer Produkte? Solche Fragen werden in einer Vielzahl verschiedener Veranstaltungsformen erkundet: Ein Geschmacksseminar, ein Vortragsabend zur Politik der Lebensmittel, ein Filmgottesdienst, eine Wanderung zu Quellen oder eine Fotoausstellung sollen einen neuen Blickwinkel auf unsere „Mittel zum Leben“ eröffnen.“ so charakterisiert die Freiburger Umweltbürgermeisterin Gerda Stuchlik die Reihe im Programm-Vorwort.

So wichtig dieses Nachdenken über Wertorientierungen auch ist, so darf nicht vergessen werden, dass Haltungen und Werte auch von sozioökonomischen Verhältnissen beeinflusst werden. Kurz: Die Hartz IV Familie (Tagessatz für Essen u. Trinken 2,57 Euro/Person) wird schnell an praktische Grenzen bei neuen Orientierungen kommen, auch wenn diese als „gut“ empfunden werden. Und für die ca. 2,7 Mio Kinder, die als arm gelten und die sich wegen ihrer Armut nicht ausgewogen ernähren können, bleibt die Frage „Wie sollen wir im Einklang mit der Schöpfung und damit nachhaltig leben?“ eben abstrakt, auch wenn die Veranstalter Gegenteiliges behaupten.

Dennoch präsentieren die Veranstalter für die noch verbliebenen Mittelschichten insgesamt eine gelungene Themenreihe, die in vielseitiger Weise den Blick auf „Lebens-Mittel“ öffnet. Schade nur, dass EBkultur – insbesondere nachhaltige nicht umsonst zu haben ist. Dann könnten auch prekäre Familien von den Veranstaltungen in höherem Maße profitieren und sorglos hochwertige Bio-Nahrung genießen. So aber bleibt es oft beim reinen Wünschen, denn auch in deutschen Küchen gilt, ohne Moos nichts los.

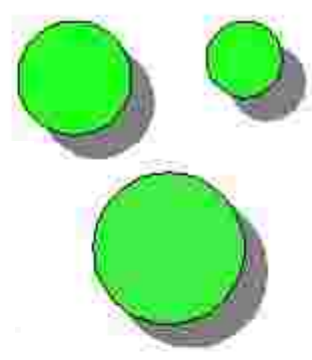
Günter Lorenz

\* Stadt Freiburg, Evangelische Akademie Baden, Evangelische Erwachsenenbildung Freiburg, Katholische Akademie der Erzdiözese Freiburg. Gefördert vom Innovationsfonds der badenova AG & Co KG und von der Landesstiftung Baden-Württemberg.

► Alle Veranstaltungstermine im FRIZZ-Bewegungsmelder ab S. 32. Weitere Infos: T. 0761-201-6101; [www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de](http://www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de); Programmheft bei der Bürgerberatung im Rathaus Freiburg.



FRIZZ



# "Nachhaltigkeit als Lebenskunst"

Eine gemeinsame Veranstaltungsreihe der Stadt Freiburg, der Evangelischen Akademie Baden, der Evangelischen Erwachsenenbildung Freiburg, und der Katholischen Akademie der Erzdiözese Freiburg. Unterstützt vom Innovationsfonds der badenova AG & Co KG und von der Landesstiftung Baden-Württemberg.

- Fr 11.04. **"Den Markt durch Werte neu sortieren"**, Georg Schweisfurth über den Wettlauf um den Bio-Kunden
  - Sa 12.04. **"Lebenskunst-Menü"**, Live Kochshow mit Tobias Lichy (Colombi Hotel), Sascha Weiß (Krone, Biengen) und Hans-Albert Stechl \*
  - So 13.04. **"Zu den Quellen"**, Literarische Waldwanderung mit Abschluss beim Wasserschlösschen
  - So 20.04. **"Augen zu, Mund auf!"**, Geschmacksseminar mit Blindverkostung, VHS im Schwarzen Kloster \*
  - Mo 21.04. **"Ich möcht so gem a Maultasch sei ..."**, Kabarett mit Christof Altmann, Vorderhaus \*
  - ab Di 22.04. **"Geld, Reisen, Rose, Huhn – was hat das mit global zu tun?"**, Ausstellung, Gemeindezentrum Matthäuskirche
  - Di 22.04. **"Die Politik der Lebens-Mittel"**, mit Franz-Theo Gottwald (Schweisfurth-Stiftung) und Friedrich-Wilhelm Graefe zu Baringdorf \*
  - Di 22.04. **"Heimatkunde der Esskulturen"**, Westafrikanischer Abend \*
  - Mi 23.04. **"Bioenergie - Chancen und Konflikte"**, Biomasse-Hearing
  - Do 24.04. **"Die Tafel decken"**, Besuch der Freiburger Tafel \*
  - Do 24.04. **"Zwischen Kiosk, Pausenbrot und Esskultur"**, Kurs für LehrerInnen \*
  - Fr 25.04. **"Hier geht's um die Wurst!"**, Besuch des Schlachthofs Freiburg \*
  - Fr 25.04. **"Die zarteste Versuchung ... ?"**, Schokolade-Abend mit Verkostung
  - Sa 26.04. **"Was hält Leib und Seele zusammen? Esskulturen im Wandel"**, Studententag \*
  - So 27.04. **"Unser täglich Brot"**, Ein etwas anderer Gottesdienst, Matthäuskirche
  - So 27.04. **"Biolandwirtschaft - Wie geht das?"**, Besuch der biologisch-dynamischen Gärtnerei Querbeet, Eichstetten
  - Mo 28.04. **"Erdbeeren am Tannenbaum ?"**, Kurs für Kinder \*
  - Mi 30.04. **"Kulturgeschichte unserer Nahrungspflanzen"**, Vortrag im Samengarten, Eichstetten
- \* Teilnahmegebühr/Eintritt bzw. Anmeldung erforderlich

**Nachhaltigkeit als Lebenskunst**

Themenzyklus  
April 2008  
Programm unter:  
[www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de](http://www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de)

Zeit  
Lebens-Mittel  
Raum  
Generationen  
Hören

Vollständiges Programm bei der Bürgerberatung im Rathaus, beim Umweltschutzamt, Tel. 0761 / 201-6101 und im Internet unter: [www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de](http://www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de).



FRIZZ

April 2008 | 7

## Nachhaltigkeit als Lebenskunst

Themenzyklus  
April 2008  
Programm unter:  
[www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de](http://www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de)

Zeit  
Lebens-Mittel  
Raum  
Generationen  
Hören


## Nachhaltigkeit als Lebenskunst

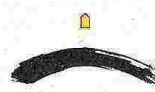
Eine gemeinsame Reihe von Stadt Freiburg, Evangelische Akademie Baden, Evangelische Erwachsenenbildung Freiburg und Katholische Akademie der Erzdiözese Freiburg. Mit Unterstützung von Innovationsfonds der badenova AG & Co. KG und Landesstiftung Baden-Württemberg.

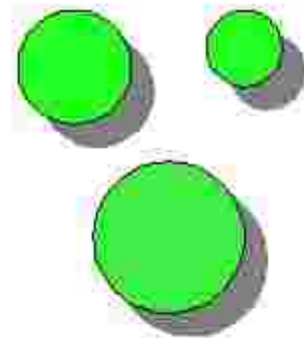
Veranstaltungen im Themenzyklus Lebens-Mittel im April 2008 in Zusammenarbeit mit der Volkshochschule Freiburg und weiteren Partnern.

Bei einigen Veranstaltungen ist eine Anmeldung oder Teilnahmegebühr erforderlich. Das ausführliche Programm gibt es unter [www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de](http://www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de) oder beim Umweltschutzamt der Stadt Freiburg, Talstr. 4, 79102 Freiburg, Tel. 0761 / 201-6101

### Eine Auswahl aus dem Programm:

- 11.03. – 10.04. **"Hungry Planet"**, Fotoausstellung von Peter Menzel und Faith Alusio, Sparkasse Freiburg, Kaiser-Joseph-Straße, Ausstellungsraum
- 13.03. **"Vernissage zur Ausstellung Hungry Planet"**, mit Vortrag der Autoren, Sparkasse Freiburg, Kaiser-Joseph-Straße, Ausstellungsraum, 19 h
- 11.04. **"Den Markt durch Werte neu sortieren"**, Eröffnungsvortrag zum Themenzyklus Lebens-Mittel, von Georg Schweisfurth, Basic AG, Historisches Kaufhaus, Münsterplatz Freiburg, 20 h
- 13.04. **"Zu den Quellen"**, Waldwanderung mit Abschluss beim Wasserschloßle, 15 h
- 17.04. **"Refektorium"**, Essen und Hören, Adelhauser Museum, Kreuzgang, 19 h
- 20.04. **"Augen zu, Mund auf!"**, Geschmacksseminar mit Blindverkostung, VHS im Schwarzen Kloster, 10.30 - 16.00 h,  siehe in diesem VHS-Programm Seite 51
- 22.04. - 09.05. **"Geld, Reisen, Rose, Huhn – was hat das mit global zu tun?"**, Ausstellung, Gemeindezentrum Matthäuskirche, Sundgaullee 31, 9 - 18 h
- 21.04. **"Ich möcht so gern a Maultasch sein"**, Kabarett mit Christoph Altmann, (Veranstaltungsort stand bei Drucklegung noch nicht fest), 20 h
- 22.04. **"Die Politik der Lebens-Mittel - Von Bioessen und Gentechnik"**, Vorträge von Prof. Gottwald (Schweisfurth-Stiftung) und Friedrich-Wilhelm Graefe zu Baringdorf, Katholische Akademie Freiburg, Wintererstr. 1, 17 h
- 22.04. **"Kulinarisches aus Nah und Fern – Eine Heimatkunde der Esskulturen"**, Westafrikanischer Abend, in einem ethnischen Lokal, 19 – 22 h
- 24.04. **"Die Tafel decken"**, Einblicke in die Arbeit der Freiburger Tafel, Tafel-Laden, Freiburg, Schwarzwaldstraße 16, 9.30 – 11.30 h
- 24.04. **"Zwischen Kiosk, Pausenbrot und Esskultur"**, ein Kurs für LehrerInnen, »Die Küche -- Jürgen Boehlkau«, Freiburg, Wallstr. 12, 18 h
- 25.04. **"Hier geht's um die Wursti!"**, Besuch des Schlachthofs Freiburg, Tullastraße 73, 9.30 - 12 h
- 25.04. **"Die zarteste Versuchung...?"**, vom Kakao zur Schokolade. Vortrag mit Verkostung, Weltladen, Gerberau 12, 18.30 h
- 26.04. **"Was hält Leib und Seele zusammen? Esskulturen im Wandel"**, Studententag, Katholische Akademie Freiburg, Wintererstr. 1
- 27.04. **"Unser täglich Brot"**, Filmgottesdienst, Matthäuskirche, Sundgaullee, Freiburg-Betzenhausen, 10 h
- 27.04. **"Die Herkunft unserer Kulturpflanzen"**, Vortrag von Thomas Gladis, Kaiserstühler Samengarten, Eichstetten, 15 h
- 28.04. **"Erdbeeren wachsen nicht am Tannenbaum ... "**, Kochkurs für Kinder, Katholische Akademie Freiburg, Wintererstr. 1, 15 – 18 h
- 30.04. **"Biolandwirtschaft - Wie geht das?"**, Besichtigung eines Biobetriebs (Gärtnerei, Stall, Käserei), Eichstetten, 15 h





# Nachhaltig auf den Geschmack kommen

Der zweite Themenzyklus der Reihe „Nachhaltigkeit als Lebenskunst“ widmet sich den „Lebens-Mitteln“

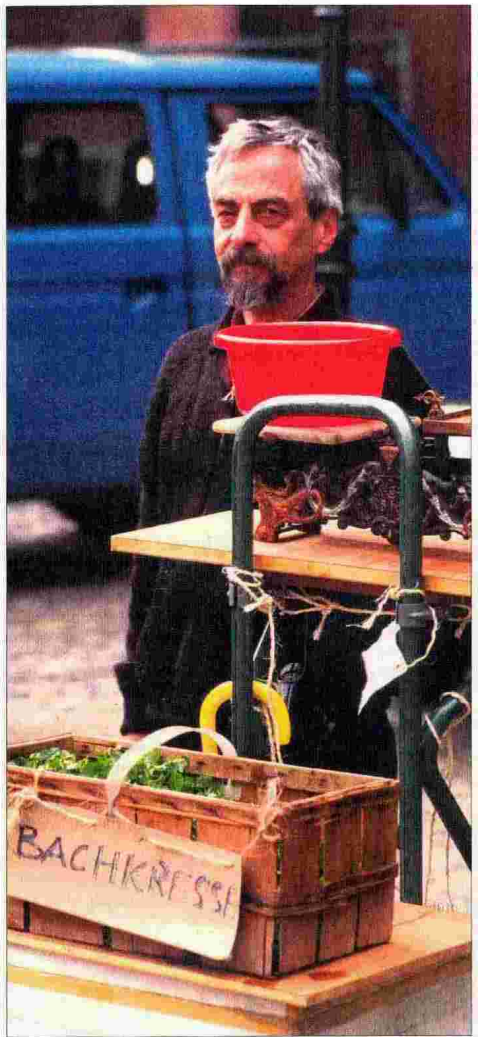
**Was auf den Tisch kommt, ist nicht einfach Geschmackssache. Essen hat Folgen – nicht nur für das eigene Wohlbefinden, sondern auch für das Wohlergehen künftiger Generationen. Mit den sozialen, kulturellen, ökonomischen und ökologischen Aspekten des Themas Essen setzt sich „Lebens-Mittel“ auseinander, der zweite Themenzyklus der Reihe „Nachhaltigkeit als Lebenskunst“.**

Vorbildfunktion wolle die Stadt übernehmen, so Umweltbürgermeisterin Gerda Stuchlik bei der Vorstellung des Programms. Und das bedeute auch, sich nicht nur mit technischen Antworten auf die Erfordernisse von Klimaschutz und nachhaltiger Entwicklung zufriedenzugeben, sondern Fragen nach den individuellen Verhaltensweisen und Wertorientierungen aufzuwerfen. Dafür hat die Stadt für die auf zwei Jahre angelegte Reihe mit den Kirchen Partner gefunden: Ge-

meinsam mit der Evangelischen Akademie Baden, der Evangelischen Erwachsenenbildung Freiburg und der Katholischen Akademie der Erzdiözese Freiburg und unterstützt vom Innovationsfond der Badenova und von der Landesstiftung wurde so eine Vielfalt unterschiedlichster Veranstaltungen zum Thema Ernährung zusammengestellt – von der literarischen Waldwanderung zu Wasserquellen über ein Geschmacksseminar mit Blindverkostung bis zum Filmgottesdienst rund um „Unser täglich Brot“ im Zeitalter massenhafter Nahrungsproduktion.

Kinder sollen zum Beispiel lernen, dass Erdbeeren nicht am Tannenbaum wachsen und Bohnen nicht in der Dose, Lehrerinnen und Lehrer Anregungen für eine neue Esskultur auf dem Pausenhof mitnehmen. Bei wem Wurst und Schokolade ganz oben auf dem Speisezettel stehen, der kann sich im Freiburger Schlachthof und im Welt-Laden über Herkunft und Produktionsbedingungen informieren.

Patentrezepte, wie Essen zu einer nachhaltigen Lebenskunst wird, wird es bei den Thementagen bis Ende April nicht geben, auch sollen nicht einfach noch mehr Gesundheitstipps und ökologische Empfehlungen angehäuft werden. Stattdessen laden Ausstellungen, Vorträge und Exkursionen ein, mehr über die globalen Zusammenhänge der Nahrungsproduktion, über fairen Handel, die Chancen und Konflikte der Bioenergie oder die Grundlagen einer sozial- und umweltverträglichen Landwirtschaft zu erfahren und so in der Esskultur eine Grundlage für Nachhaltigkeit zu entdecken. Dass der Genuss dabei nicht zu kurz kommen muss, wollen Tobias Lichy vom Colombi-Hotel, Sascha Weiß von der Krone in Biengen und Hans-Albert Stechl heute (12.4.) bei einer Live-Kochshow unter Beweis stellen. Aus regionalen, saisonalen und biologischen Zutaten kreieren die Köche ein „Lebenskunst-Menü“, das dem Publikum nachhaltige Gaumenfreuden bescheren soll. ☞



Saisonaler und regionaler geht's nicht: Auf dem Münstermarkt lassen sich alle Zutaten für nachhaltige Genüsse finden (Foto: R. Buhl)

## PROGRAMM

**Sa, 12.4.** „Lebenskunst-Menü“, Live-Kochshow mit Tobias Lichy (Colombi Hotel), Sascha Weiß (Krone, Biengen) und Hans-Albert Stechl, Katholische Akademie, Wintererstr. 1\* **19 Uhr**

**So, 13.4.** „Zu den Quellen“, Literarische Waldwanderung mit Abschluss beim Wasserschlosschen, Treffpunkt: Waldpavillon am Sternwalddeck **15 Uhr**

**So, 20.4.** „Augen zu, Mund auf!“, Geschmacksseminar mit Blindverkostung, VHS im Schwarzen Kloster\* **10.30 Uhr**

**Mo, 21.4.** „Ich möchte so gern a... Maultasch sei...“, Kabarett mit Christof Altmann, Vorderhaus, Habsburgerstr. 9\* **20 Uhr**

**ab Di, 22.4.** „Geld, Reisen, Rose, Huhn – was hat das mit global zu tun?“, Ausstellung, Gemeindezentrum Matthäuskirche, Sundgaullee 31

**Di, 22.4.** „Die Politik der Lebens-Mittel“, mit Franz-Theo Gottwald

(Schweifurth-Stiftung) und Friedrich-Wilhelm Graefe zu Baringdorf, Katholische Akademie, Wintererstr. 1\* **17 Uhr**

**Di, 22.4.** „Heimatkunde der Esskulturen“, Westafrikanischer Abend, Haus an der Christuskirche, Maierstr. 2\* **19 Uhr**

**Mi, 23.4.** „Bioenergie – Chancen und Konflikte“, Biomasse-Hearing Katholische Akademie, Wintererstr. 1 **19 Uhr**

**Do, 24.4.** „Die Tafel decken“, Besuch der Freiburger Tafel, Schwarzwaldstr. 16\* **9.30 Uhr**

**Do, 24.4.** „Zwischen Kiosk, Pausenbrot und Esskultur“, Kurs für LehrerInnen, Die Küche, Wallstr. 12\* **18 Uhr**

**Fr, 25.4.** „Hier geht's um die Wurst!“, Besuch des Schlachthofs Freiburg, Tullastr. 73\* **9.30 Uhr**

**Fr, 25.4.** „Die zarteste Versuchung?“, Schokolade-Abend mit Verkostung, Weltladen, Gerberau 12\* **18.30 Uhr**

**Sa, 26.4.** „Was hält Leib und Seele zusammen? Esskulturen im Wandel“, Studientag, Katholische Akademie, Wintererstr. 1\* **9.30 Uhr**

**So, 27.4.** „Unser täglich Brot“, ein etwas anderer Gottesdienst, Matthäuskirche, Sundgaullee **10 Uhr**

**So, 27.4.** „Biolandwirtschaft – Wie geht das?“, Besuch der biologisch-dynamischen Gärtnerei Querbeet, Bahlinger Str. 15, Eichstetten **15 Uhr**

**Mo, 28.4.** „Erdbeeren am Tannenbaum?“, Kurs für Kinder von 7–10, Katholische Akademie, Wintererstr. 1\* **15 Uhr**

**Mi, 30.4.** „Kulturgeschichte unserer Nahrungspflanzen“, Vortrag im Samengarten, Eichstetten **15 Uhr**

\* Teilnahmegebühr / Eintritt bzw. Anmeldung erforderlich

Vollständiges Programm bei der Bürgerberatung im Rathaus, beim Umweltschutzamt, Tel. 201-6101, und im Internet unter [www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de](http://www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de).

# Nachhaltigkeit als Lebenskunst

Nach der Ausstellung „Hungry Planet“ geht mit „Nachhaltigkeit als Lebenskunst“ die Veranstaltungsreihe zum Thema Lebensmittel weiter. Ab Freitag, 11. April, steht in fast 20 Veranstaltungen das Nachdenken über die Werteorientierung unsere alltäglichen Lebenswelt im Vordergrund. Im Schwarzen Kloster wird zum Beispiel ein „Geschmacksseminar“ angeboten. Infos unter [www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de](http://www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de) oder beim Umweltschutzamt der Stadt Freiburg.

09.04.2008 Freiburger Wochenbericht

## Gesundes Gemüse und Gentechnik

Gesund und ökologisch essen: Die Stadt Freiburg und einige Partner widmen 18 verschiedene Veranstaltungen Thema Lebensmittel

VON UNSERER MITARBEITERIN  
CLAUDIA FÜSSLER

Erdbeeren wachsen nicht auf Bäumen und Bohnen nicht in der Dose, das dürfte sich inzwischen herumgesprochen haben. Dass zu einer gesunden Ernährung jedoch viel mehr gehört als das Vitaminzählen und Kaufen regionaler Produkte, will die Stadt Freiburg im zweiten Zyklus der Veranstaltungsreihe „Nachhaltigkeit als Lebenskunst“ zeigen. Insgesamt 18 Veranstaltungen im April sind dem Thema Lebensmittel gewidmet.

Die Stadt wolle damit ihrer Vorbildfunktion nachkommen, erklärte Bürgermeisterin Gerda Stuchlik gestern, auf gut Deutsch: Den markigen Worten zu Nachhaltigkeit, Klimaschutz und ökologischer Lebensweise sollen auch Taten folgen. Also hat sich die Stadt gemeinsam mit der Evangelischen Akademie Baden, der Evangelischen Erwachsenenbildung Freiburg und der Katholischen Akademie der Erzdiözese Freiburg in die Ideenküche begeben. Jetzt lassen sie sich in die Kochtöpfe gucken, und das Ergebnis sieht ganz appetitlich aus: Kinder und Lehrer lernen, wie man mit wenig Aufwand viel Geschmack erreichen kann, Profis kreieren – vermutlich – köstliche Menüs aus regionalen Produkten, Ausstellungen zeigen, wie sich der Rest der Welt ernährt. Bei Ausflügen wird zum Beispiel die Kulturgeschichte unserer Nahrungspflanzen im Samengarten Eichstetten vorgestellt oder im Schlachthof Freiburg gezeigt, was mit der Kuh passiert, ehe sie verlockend als Roulade vor uns liegt.

Zum effektiven Lernen gehört auch beim Essen Diskussion, deshalb haben die Veranstalter Referenten eingeladen,



Sascha Weiß von der Krone Biengen, Moderator Hans-Albert Stechl und Tobias Lichy vom Colombi-Hotel Freiburg (von links) versuchen sich am kommenden Samstag an einem Lebenskunst-Menü.

FOTO: PRIVAT

die zu Themen wie Gentechnik und Bioessen, Bioenergie, dem Faszinosum Biokunde oder auch den Wandel unserer Esskulturen sprechen und Debatten anstoßen werden. Indiskutabel hingegen der Wunsch des Stuttgarter Liedermachers und Kabarettisten Christof Altmann, der am 21. April im Vorderhaus mit größter Nachhaltigkeit verkünden wird: „Ich möchte so gern a Maultasch sei ...“

Das komplette Programm finden Sie unter [www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de](http://www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de).

### INFOBOX

#### AUSZUG AUS DEM PROGRAMM

– „Den Markt durch Werte neu sortieren“ – Georg Schweisfurth über den Wettlauf um den Biokunden. Freitag, 11. April, 20 Uhr, Historisches Kaufhaus.  
– „Lebenskunst-Menü“ – Kochshow mit Tobias Lichy, Sascha Weiß und Hans-Albert Stechl. Samstag, 12. April, 19 Uhr, Haus der katholischen Akademie.  
– „Zu den Quellen“ – Waldwanderung.

Sonntag, 13. April, 15 Uhr, Treffpunkt: Waldpavillon am Sternwaldeck.  
– „Kulinarisches aus Nah und Fern“ – Westafrikanischer Abend. Dienstag, 22. April, 19 Uhr, Haus an der Christuskirche Freiburg.  
– „Die zarteste Versuchung?“ – Der weite Weg vom Kakao zur Schokolade. Mit Verkostung. Freitag, 25. April, 18.30 Uhr, Weltladen in der Gerberau.

08.04.2008 Badische Zeitung

# Nachhaltigkeit als Lebenskunst

Vortrag, Kochen, Wandern: Ein Themenzyklus über Lebensmittel

(sk). Im Rahmen der Veranstaltungsreihe *Nachhaltigkeit als Lebenskunst* gibt es am Wochenende einen Themenzyklus mit dem Titel *Lebens-Mittel*.

In dessen Rahmen findet am morgigen Freitag, 20 Uhr, im Historischen Kaufhaus der Eröffnungsvortrag *Den Markt durch Werte neu sortieren* von Georg Schweisfurth statt. In diesem geht es um den Wettlauf um die Bio-Kunden.

Tags darauf, am Samstag, steigt um 19 Uhr in der Katholischen Akademie, Wintererstr. 1, das *Lebenskunst-Menü*. Die Spitzenköche Tobias Lichy (Colombi-Hotel, Freiburg), Sascha Weiß (Krone, Biengen) und Hans-Albert Stechl kochen mit Zutaten aus der Region und zeigen: Nachhaltigkeit und Genuss passen zusammen.

Am Sonntag um 15 Uhr steht dann im Sternwaldeck, *Zu den Quellen*, eine Waldwanderung von Brunnen zu Brunnen mit Texten und Gedichten



Kreieren ein Lebenskunst-Menü: Tobias Lichy (Colombi), Hans-Albert Stechl sowie Sascha Weiß (Krone/Biengen)

rund um das Wasser an. der Bürgerinformation im Rathaus, [www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de](http://www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de)  
Das komplette Programm gibt es beim Umweltschutzamt und unter

10.04.2008 *Stadtkurier*

## Entdeckungen in der Küche

Bürger lernen in der Reihe „Nachhaltigkeit als Lebenskunst“ vieles über Lebensmittel

Hunger und Biosprit, Übergewicht und Magersucht, Gammelfleisch und BSE. Fast scheint es, als hätten wir „modernen“ Menschen in der westlichen Welt den Bezug zu Lebensmitteln verloren. Wir haben alles im Überfluss und viele achten nicht mehr auf Qualität, sondern nur darauf, dass die Lebensmittel billig und die Portionen besonders groß sind. Die Stadt Freiburg, gemeinsam mit der Evangelischen Landeskirche in Baden und der Erzdiözese Freiburg, möchte die Bürger und Bürgerinnen dazu bringen, sensibler mit diesem Thema umzugehen und hat die Reihe „Nachhaltigkeit als Lebenskunst“ ins Leben gerufen. Derin auch wenn es

so aussieht, auch in Deutschland gibt es Kinder, die von diesem Überfluss nichts mitbekommen. So wird zum Beispiel an der Vigeliusschule in Freiburg Kindern jeden Dienstag ein Frühstück angeboten, damit die Kinder nicht hungrig zur Schule müssen.

Unterschiedliche Veranstaltungen von „Nachhaltigkeit als Lebenskunst“ sollen sensibilisieren und zu einem „guten Leben“ anregen. Unter anderem heißt es im Schlachthof Freiburg: „Hier geht's um die Wurst“. Die Kuh auf der Weide kennt jeder und das Schnitzel auf dem Teller ist ein gewohnter Anblick. Was aber liegt dazwischen? Vor allem an Lehrer richtet sich der Kurs „Zwi-

schen Kiosk, Pausenbrot und Esskultur“ in der „Küche - Jürgen Boehlkau“. Der Kurs bietet die Gelegenheit, die erstklassigen frischen Produkte der Region wieder schätzen zu lernen und dies an die Schüler weiterzugeben. Ein weiterer Kurs, der sich speziell an Kinder richtet, wird am kommenden Montag angeboten. „Erdbeeren wachsen nicht am Tannenbaum - und Bohnen nicht in der Dose“. Bei einem Kochkurs erfahren Kinder, wo die Lebensmittel herkommen und dass es in der Küche viele Entdeckungen zu machen gibt. Mehr Informationen gibt es unter [www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de](http://www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de). (kela)

23.04.2008 *Freiburger Wochenbericht*

## Lehrer gefragt

(sk). Den Veranstaltern der Reihe *Nachhaltigkeit als Lebenskunst* ist es besonders wichtig, das jeweilige Anliegen durch Multiplikatoren in der Öffentlichkeit



tiefer und auf Dauer zu verankern. Vornehmlich an Lehrern richtet sich daher die Veranstaltung *Zwischen Kiosk, Pausenbrot und Esskultur* im Küchenstudio Jürgen Boehlkau (Wallstraße 12) am Donnerstag, den 24. April, um 18 Uhr. Unter Federführung des Gastronomen Steffen Disch vom Gasthaus Raben in Horben beschäftigt sich der Abend mit den geänderten Essgewohnheiten und dem damit einhergehenden Verlust an kulinarischen Traditionen und Lebensqualität. Dem werden hochwertige Produkte aus der Region gegenübergestellt. Die Teilnahmegebühr beträgt 40 Euro. Da die Teilnehmerzahl begrenzt ist, ist eine Anmeldung unter Tel. 319180 zwingend erforderlich.

# Orientierung für den Alltag finden

Reihe *Nachhaltigkeit als Lebenskunst* wird aktuell mit dem Schwerpunkt „Lebens-Mittel“ fortgesetzt



*Nachhaltigkeit als Lebenskunst: Ist genug Bewusstsein für „Wert-Kost“ abseits ernährungswissenschaftlicher Einsichten vorhanden? Bilder: ccvision.de*

(ast). Wenn von „Nachhaltigkeit“ die Rede ist, dann häufig auf dem Hintergrund der Frage, was in größeren Gruppen – etwa als Gesellschaft – organisierte Menschen unternehmen müssen, um die eigene Lebensgrundlage zu erhalten. Eine etwas andere Richtung verfolgt die Reihe *Nachhaltigkeit als Lebenskunst*, wel-

che die Stadt gemeinsam mit der Erzdiözese Freiburg und der Badischen Landeskirche veranstaltet. Hier ist der Einzelne gefragt, wie es um das Streben nach Nachhaltigkeit in der eigenen Lebensplanung bestellt ist. Als positives Ziel will Nachhaltigkeit als Lebenskunst eine Wertorientierung anregen, an der je-

der sein Leben persönlich ausrichten kann. Die langfristig angelegte Reihe verdichtet sich immer wieder in Schwerpunkten – zuletzt in der Frage nach der „Zeit“, aktuell im Ringen um unser tägliches Brot: um unsere „Lebens-Mittel“. Im Internet ist das Thema unter [www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de](http://www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de) zu finden.

## „Weg von billiger Überfülle“

Hanna Lehmann von der Katholischen Akademie zum Stichwort „Lebensmittel“

Lebensmittelskandale sind immer für einen gesellschaftlichen Aufreger gut. Wie aber stellen wir uns privat zur Frage, wo und wie unsere Nahrung produziert werden? Was wir dafür zu bezahlen bereit sind? Welche gesundheitlichen und ethischen Ansprüche (Stichwort: „fairer Han-

del“) wir an Lebensmittel stellen? Der Stadtkurier fragte hierzu Hanna Lehmann, Studienleiterin an der Katholischen Akademie Freiburg.

**SK:** *Wie kommt eine kirchliche Einrichtung wie die Katholische Akademie eigentlich dazu, sich speziell mit Frage nach Lebensmitteln zu beschäftigen?*

**Lehmann:** All die Fragen rund um Lebensmittel berühren die Frage nach der Bewahrung der Schöpfung. Und damit sind wir schon mitten drin in einem zentralen biblischen Auftrag – und in einem Thema, das auch die Kirche mächtig etwas angeht. Deswegen hat zum Beispiel auch die Erzdiözese Freiburg vor einiger Zeit für ihren eigenen Handlungsbereich Umweltrichtlinien herausgegeben.

**SK:** *In der „Lebensmittelfrage“ setzt die Akademie bereits schon lange deutliche Zeichen ...*

**Lehmann:** Das stimmt. Wir haben eine eigene Küche, die häufig Tagungsgäste verköstigt. Dort sind nur Zutaten gefragt, die ökologisch, flächenschonend und sozialverträglich angebaut werden, nicht genmanipuliert sind und so erzeugt werden, dass die natürlichen Nahrungsmittelketten erhalten bleiben. Es reicht nicht, einerseits hehre Absichten zu haben und andere billige Suppen aus der Dose oder Fleisch aus Massentierhaltung aufzutischen. Bei uns sind die Fleischportionen zum Beispiel einfach etwas kleiner, stammt aber aus vorbildlicher Haltung.

**SK:** *Die „Öko-“ oder „Biowelle“ ist auch privat groß in Mode. Also alles bestens?*

**Lehmann:** Sollte es nur eine „Welle“ sein, dann muss man allein schon das kritisch hinterfragen. Es geht nicht um Trends, sondern um eine Haltung, die jeder für sich gewinnen

sollte. Viele lügen sich selbst in die Tasche, kaufen ab und zu „Bio“ ein, trinken aber dann abends in ihrer Villa in der Wiehre, das habe ich selbst schon erlebt, Weine von Discountern, die unter hohem Preisdruck produziert werden und bei denen es immer Verlierer gibt. Schließlich muss jeder täglich einkaufen. Die Frage dabei ist: Wo kommt mein Geld dabei an?



Hanna Lehmann Bild: Akademie

**SK:** *Es gibt aber auch Menschen, die nicht das Geld haben, „nachhaltig“, also teurer, einzukaufen. Etwa die Empfänger von Hartz-Geldern ...*

**Lehmann:** Ich finde interessant, dass diese Einwände meistens von Menschen kommen, die davon gar nicht betroffen sind. Ich halte es durchaus für möglich, sich auch mit geringen Mitteln nachhaltig zu ernähren, allerdings ist dazu eine radikale Umstellung von Ernährungsgewohnheiten notwendig – weg von billiger Überfülle hin zu bewusster Auswahl.

Mit Hanna Lehmann sprach Andreas Strittmatter

## Nachhaltigkeit als Lebenskunst

Was essen wir, wie essen wir gemeinsam?  
Veranstaltungsreihe  
11. - 30. 04. 2008  
Programm unter:  
[www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de](http://www.nachhaltigkeit-als-lebenskunst.de)

Zeit  
Lebens-Mittel  
Raum  
Generationen  
Hören

Gefördert von



Voranstalter



Freiburg

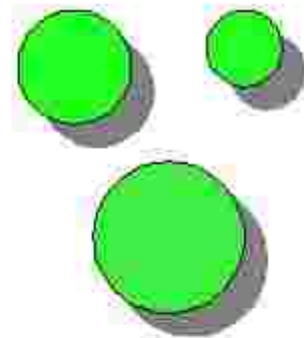
## „Haben wir keine anderen Sorgen?“

Zu den Artikeln „Gesundes Gemüse und Gentechnik“ (BZ vom 8. April) und „So schmeckt der Breisgau“ (BZ vom 14. April):

Frau Stuchlik hat den Beginn der Veranstaltungsreihe „Nachhaltigkeit als Lebenskunst“ mit Themenschwerpunkt „Lebens-Mittel“ präsentiert. Da muss ich, der unbedarfte Mensch, schon fragen: Geht's uns wirklich so gut? Hat Freiburg keine anderen Probleme? Muss die Stadt solche Lifestyle-Reihen durchführen und finanzieren? Hat da im Vorfeld keiner Bedenken erhoben? Der OB und offensichtlich auch der Gemeinderat nicht. Daher frage ich: haben wir in Freiburg keine anderen Sorgen als die Frage „Was essen wir, wie essen wir gemeinsam?“ Oder eine „Live-Kochshow“ zu veranstalten? Oder „Geschmacksseminare mit Blindverkostungen“ beziehungsweise ein „Schokoladen-Abend mit Verkostung“ abzuhalten zum „Test unserer Papillen“? Oder über „Esskulturen im Wandel“ zu philosophieren? Und das auch noch als Umweltschutz und Nachhaltigkeit zu verkaufen. Das ist schon starker Tobak! Vor noch nicht mal zwei Jahren wollte die Stadt in einem finanzpolitischen Husarenritt alle städtischen Wohnungen verkaufen und uns weismachen, nur damit wieder handlungsfähig zu werden. Jetzt scheinen wir wieder im Geld zu schwimmen und können uns offensichtlich solche esoterische Mätzchen leisten. Ich kann nur sagen: erst sollte die Stadt mal wirklich nachhaltig mit unserem Geld umgehen, bevor Frau Stuchlik ein derartiges „Schaulaufen“ erlaubt wird.

*Paul Steinert, Freiburg*

23.04.2008 Badische Zeitung



## „Unverständnis und Wut“

Diese Leserin setzt sich kritisch mit einem Leserbrief von Paul Steiert („Haben wir keine anderen Sorgen?“, BZ vom 23. April) auseinander, der die Bedeutung dieser Veranstaltungsreihe zur Nachhaltigkeit nicht nachvollziehen mochte und deren Wichtigkeit relativierte.

Nicht nur Unverständnis sondern auch Wut empfinde ich, wenn ich Ihre Zeilen lese zum Themenzyklus der Stadt. Ich war auch bei der Auftaktveranstaltung und empfand die Worte von Frau Stuchlik nicht als „Schaulaufen“, sondern ich begrüße es sehr, dass sich die Stadt auch zur Aufgabe macht, ein vielfältiges Programm anzubieten für ein nachhaltiges Leben.

Die Veranstaltungen ermöglichen uns Freiburger einen Blickwinkel auf die Möglichkeit einer gesünderen Zukunft. Ich und viele andere sind jedenfalls froh, dass sich die Stadt für uns Bürger ein Programm zusammenstellt, welches hilfreiche Informationen, Anregungen und sinnliches Erleben ermöglicht. Ich werde es nutzen und sicherlich davon profitieren!

*Kathrin Bon, Freiburg*

29.04.2008 Badische Zeitung



Tassilo Schneider

„Was essen wir?“, fragt die aktuelle Veranstaltungsreihe „Nachhaltigkeit als Lebenskunst“ derzeit in Freiburg (der Stadtkurier berichtete). Die Frage ist berechtigt, scheinen sich die meisten heutzutage, im Zeitalter von Fernsehköchen und High-Tech-Küchen, doch weit mehr für das Aussehen von Kochtöpfen als für deren Inhalte zu interessieren. Während sich in der „modernen“ Küche immer

### Innere Werte

weniger Lebensmittel finden, die die Bezeichnung verdienen, traut sich kaum noch jemand, einen einzula-



den, wenn er nicht professionelle Wok-Wender, Design-Knablauchpresse, Santoku-Schneidegerät und einen Melonenausstecher aus Edelstahl vorzuweisen hat. Kaum zu glauben, dass meine Großmutter für ihre leckeren Familiengerichte – neben frischen Zutaten und einem guten Gedächtnis – kaum mehr als eine solide Pfanne und ein scharfes Messer benötigte.

24.04.2008 Stadtkurier

## „Nachhaltigkeit als Lebenskunst“ Zyklus Lebensmittel

Nach dem erfolgreichen ersten Zyklus zur Frage der „Zeit“ der Veranstaltungsreihe „Nachhaltigkeit als Lebenskunst“ im vergangenen Herbst lief nun der zweite Themenzyklus mit dem Titel „Lebens-Mittel“. Auch diese Reihe war wieder ein großer Erfolg und lockte zahlreiche Besucher zu interessanten Veranstaltungen in Freiburg und Region.

Das Thema Nachhaltigkeit wurde in dieser Reihe nicht unter technischen und planerischen Aspekten behandelt, sondern die Frage nach grundlegenden Werten aufgeworfen: Wie wollen wir leben? Wie soll unsere Gesellschaft aussehen?

Die auf zwei Jahre angelegte Veranstaltungsreihe ist ein gemeinsames

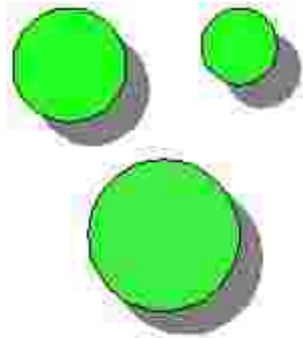
Projekt der Stadt Freiburg, der Evangelischen Akademie Baden, der Evangelischen Erwachsenenbildung Freiburg und der Katholischen Akademie der Erzdiözese Freiburg. Sie wird gefördert aus dem Innovationsfonds der badenova und von der Landesstiftung Baden-Württemberg.

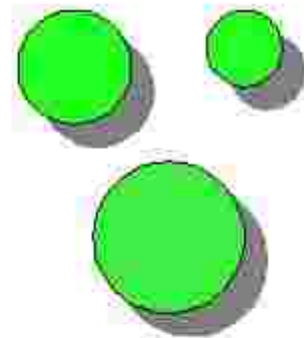
Jetzt gilt es nur noch den Worten Taten folgen zu lassen und die Rahmenbedingungen so zu gestalten, dass eine nachhaltige Lebensweise für die Einwohner leicht realisierbar wird.



Foto: RAHOUSE / www.pixelio.de

Magazin SolarRegion 2/2008





## Bewusstseinsarbeit auf dem Teller

Was ist uns unser Essen wert? Fragen um Ernährung, Gesundheit und soziale Gerechtigkeit

Was essen wir, wie essen wir gemeinsam? Um „Lebensmittel“ ging es beim zweiten Themenzyklus der Veranstaltungsreihe „Nachhaltigkeit als Lebenskunst“ der beiden großen Kirchen in Baden und der Stadt Freiburg.

Von Brigitte Böttner

Kochevents, kulinarische Veranstaltungen und eine Vielzahl medialer „Küchenpromis“ verschleiern die Tatsache, dass ein Großteil der Verbraucher/innen wenig über Herkunft und Inhaltsstoffe der Nahrungsmittel wissen, die sie täglich zu sich nehmen. Erst wenn Lebensmittelskandale aufgedeckt werden oder Nutztiere von Krankheiten wie Rinderseuche oder Schweinepest heim-

gesucht werden, beginnt sich die Öffentlichkeit für die Geschichte hinter dem täglichen Konsum zu interessieren.

Geht es um „Ethik und Tierschutz auf dem Teller“ (wie jüngst bei einer Veranstaltung der Katholischen Akademie in Freiburg), stellen sich unbequeme Fragen. Nicht nur die nach dem Preis (obwohl das zuerst auffällt), sondern auch jene nach der Verfügbarkeit einer Ware (jederzeit oder saisonal?) und dem Verbrauch an natürlichen „Ressourcen“ wie Wasser und Boden.

Wie steht es also um die Wertschätzung von Lebensmitteln in Deutschland? Wenn wir schon den vergessen, der das Getreide wachsen lässt, vergessen wir dann auch die Mühen derer, die unsere Lebensmittel produzieren, vom Landwirt bis zum Bä-

cker? Oder das Tier, das dafür leiden musste? Geht es darum, „den Wert der Lebensmittel neu zu definieren“, dann sind Gesetzgeber und Konsument/in gleichermaßen gefordert, meint Franz-Theo Gottwald (Jahrgang 1955), Diplom-Theologe, Philosoph und Unternehmensberater sowie Vorstand der Münchner „Schweisfurth-Stiftung“, die sich für Nachhaltigkeit im Umgang mit der Natur einsetzt. Alle seien aufgerufen, Kriterien wie Gesundheit und soziale Gerechtigkeit und den verantwortlichen Umgang mit Ressourcen zur Grundlage ihrer (Kauf-)Entscheidung zu machen.

Keine Frage, dass dabei die Herkunft und „Produktion“ tierischer Lebensmittel besondere Aufmerksamkeit verlangt. Auch wenn „artgerechte“ Tierhaltung

und das Vermeiden übermäßiger Qualen selbstverständlich sein sollten: Wer einen nüchternen Blick auf die Realität wagt, merkt, dass die Wirklichkeit oft anders aussieht. „Wir alle haben Verantwortung für die Nutztiere, sei es als Erzeuger, Verarbeiter, Vermarkter oder Verbraucher/innen“, so Gottwald. „Gerade die christlichen Kirchen sind Orientierungsgeber und wirken an der Bewusstseinsbildung für einen verantwortlichen und schöpfungsgemäßen Umgang des Menschen mit den Tieren mit.“ Bei jeder Mahlzeit, auf jedem Teller.

Zum Weiterlesen

Franz-Theo Gottwald, „Geschöpfe wie wir. Zur Verantwortung des Menschen für die Nutztiere. Kirchliche Positionen“, oekom Verlag, München 2004.