

Ernährungswende: Lebenszykluskosten für Ernährung

Beschreibung der Dynamiken eines gesellschaftlichen Handlungsfeldes

"Ernährungswende - Strategien für sozial-ökologische Transformationen im gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit" ist ein Vorhaben des Forschungsverbundes Ökoforum unter der Leitung des Öko-Instituts, das im Rahmen des sozial-ökologischen Forschungsprogramms des BMBF gefördert wird.

Inhalt

1. Einleitung

2. Methodisches Vorgehen bei der Lebenszykluskostenrechnung

3. Ziel und Untersuchungsrahmen

3.1 Untersuchungsziel

3.2 Festlegung der funktionellen Einheit

3.3 Beschreibung der untersuchten Systeme und Systemgrenzen

3.4 Datengrundlage, Datenqualität und Berechnungsverfahren

4. Datenbasis für die Lebenszykluskostenrechnung Ernährung

4.1 Ernährung Inner-Haus

4.2 Ernährung Außer-Haus

4.3 Haushaltsgeräte (Groß- und Kleingeräte)

4.4 Kochen/Tisch/Geschirr/Besteck

4.5 Anteiliger Wohnraum

5. Ergebnisse der Lebenszykluskostenrechnung Ernährung

5.1 Inner- und Außer-Haus-Ausgaben

5.1.1 Kosten der Investitionsphase

5.1.2 Kosten der Nutzungsphase

5.1.3 Kosten der Desinvestitionsphase

5.2 Ernährungskosten der KonsumentInnen

5.3 Sensitivitätsrechnungen

5.3.1 Einfluss der Nutzungsdauer

6. Ergebnisbewertung und Fazit

Literatur

Ernährungswende: Ernährungsstile und Handlungsoptionen

Gefördert mit Mitteln des BMBF erfolgen seit 2002 vielfältige Forschungsaktivitäten unter dem Projekttitel „Ernährungswende – Strategien für sozial-ökologische Transformationen im gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit“.

In Rahmen des sogenannten Moduls "Ernährung im Alltag" wurde ein Ernährungsstile-Ansatz entwickelt, der über die in der bekannten Lebensstil-Forschung erhobenen Merkmale hinaus geht. Es werden sowohl die soziale Situation des Haushaltes (soziodemographische Merkmale, Haushaltskontext, Verfügbarkeit zeitlicher und finanzieller Ressourcen), die Ebene der Orientierungen (subjektive Präferenzen einer Person für die Produktauswahl und Verhaltensweisen) als auch das konkrete Verhalten (Kauf- und Nutzungsverhalten) erhoben. Die drei Elemente werden zueinander in Bezug gesetzt und ergeben die Ernährungsstile:

- Die desinteressierten Fast-Fooder
- Die Billig- und Fleisch-Esser
- Die freudlosen Gewohnheitsköch/innen
- Die fitnessorientierten Ambitionierten
- Die gestressten Alltagsmanager/innen
- Die ernährungsbewussten Anspruchsvollen

- Die konventionellen Gesundheitsorientierten

Der Ansatz erfasst die drei Dimensionen:

1. Die soziale Situiertheit: Lebensphase (Alter, Haushaltsgröße, Kinder) Bildung, Erwerbstätigkeit und Einkommen
2. Die Orientierungen und motivationalen Hintergründe: Wertorientierungen; Lebensstilorientierungen, Einstellungen und Motive hinsichtlich Ernährung und Gesundheit, Einkauf und Zubereitung von Lebensmitteln, Mahlzeiten
3. Das ernährungsspezifische Verhalten: Zubereitung; qualitative Zusammensetzung, Zeitpunkt und Ort von Mahlzeiten (Stichtag: 24 Stunden-Recall); Body-Mass-Index

Hayn, Doris/Claudia Empacher (Hrsg.) (2004): Ernährung anders gestalten
oekom verlag, München

BSE, Massentierhaltung, verseuchte Erdbeeren und Adipositas: unsere Ernährungsweisen sind zum gesellschaftlichen Problem geworden. Dies lässt die Frage nach Gestaltungsmöglichkeiten und Strategien in Richtung einer nachhaltigeren und gesünderen Ernährung, einer "Ernährungswende", ins Blickfeld des öffentlichen Interesses rücken.

Ohne Ernährungsleitbilder, ohne visionäre Vorstellungen über wünschbare Zustände, ist eine solche Wende nicht denkbar. Zwar kann man Leitbilder nicht einfach neu entwerfen, aber es kann und sollte an bestehenden angeknüpft werden!

Dieses Buch für interessierte "Laien" und Fachleute aus Wissenschaft und Beratung versteht sich als ein Diskussionsanstoß zur Veränderung von Ernährungsleitbildern. Ausgehend von der Analyse vergangener und gegenwärtiger Leitbilder aus verschiedenen Perspektiven werden Anforderungen an Leitbilder für eine Ernährungswende entwickelt.

Die Bestandsaufnahme von Leitbildern in Kochbüchern und Informationsbroschüren der Herausgeberinnen werden durch Beiträge unter anderem der Trendforscherin Helene Karmasin, des Ernährungshistorikers Uwe Spiekermann und der Ökotrophologin Barbara Methfessel ergänzt.

Doris Hayn, promovierte Ökotrophologin, ist Mitarbeiterin am Institut für sozial-ökologische Forschung mit den Forschungsschwerpunkten Ernährung, Konsum und Alltagsökologie. Claudia Empacher ist Sozioökonomin, selbständige Gutachterin und Beraterin im Bereich nachhaltiger Konsum sowie freie Mitarbeiterin am Institut für sozial-ökologische Forschung.

Weitere Informationen finden Sie im WWW:

- <http://www.ernaehrungswende.de>
- <http://www.ioew.de>

DHB unterzeichnet [Loccumer Appell](#) für Ernährungswende an Schulen

Unter Beteiligung des Deutschen Hausfrauen-Bundes hat in der Evangelischen Akademie Loccum in Niedersachsen eine Tagung zur nachhaltigen Ernährung stattgefunden. DHB-Präsidiumsmitglied Hanna Rupe brachte als Referentin die Positionen des Hausfrauen-Bundes ein. Konkretes Ergebnis der Tagung war ein Appell, in dem die Teilnehmer gemeinsam mit Vertretern des Forschungsvorhabens „Ernährungswende“ die Politik aufforderten, sich für eine nachhaltige Ernährungskultur an deutschen Schulen einzusetzen.

Dass die Bundesregierung mit ihrem Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“ derzeit das Entstehen von Ganztagschulen fördert, begriffen die Teilnehmer der Tagung als Chance. Im „Loccumer Appell“ forderten die mehr als 100 Expertinnen und Experten aus den Bereichen Umwelt, Bildung, Gesundheit und Ernährung eine „Ernährungswende“ an deutschen Schulen. Angesichts einer dramatischen Zunahme an Krankheiten, die durch Fehl- oder Überernährung bedingt sind, setzen sie auf eine gesunde Schulverpflegung sowie die Entwicklung einer nachhaltigen Ernährungskultur.

„Die Bundesregierung fördert derzeit den Aus- und Aufbau von Ganztagschulen. Die Frage einer gesunden und nachhaltigen Ernährung von Schülerinnen und Schülern kommt hierbei jedoch zu kurz“, stellte Dr. Ulla Simshäuser, Gesundheitsexpertin am Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW), fest. Denn beim Aufbau der

Schulverpflegung würden die Schulträger bisher allein gelassen. „Der Preis allein, nicht die Qualität entscheidet über den Mittagstisch.“

Abhilfe soll die qualifizierte Information und Beratung der Schulträger schaffen. Im Detail forderten die Unterzeichner des Appells:

- die Erstellung von Leitlinien und qualifizierenden Leistungsverzeichnissen,
- die Bildung von unterstützenden Netzwerken und die Einbeziehung von Initiativen,
- die Entwicklung einer Anreizstrategie für nachhaltige Ernährung in Schulen (z.B. Förderung von Verpflegungsmodellen und Modellschulen)
- sowie die Beseitigung von bürokratischen Hemmnissen, die eine Umsetzung nachhaltiger Ernährung an Schulen behindern.

Die Tagungsteilnehmer beschränkten das Thema Gesundheitsförderung dabei nicht auf die Mittagsverpflegung. Auch Bewegung und ein bewusster Umgang der Schüler mit dem eigenen Körper seien wichtig, so die einhellige Meinung.

Nahrungswohlstand als Problem

„Was is(s)t der Mensch?“ lautete der Titel des dreitägigen Kongresses, und so standen nicht nur die Schulen im Blickpunkt. In ihren Beiträgen beleuchteten die Experten das Problem des Nahrungswohlstands aus verschiedenen Perspektiven. Professor Dr. Ingrid Hoffmann von der Universität Gießen befasste sich mit der Zunahme von Erkrankungen durch Fehl- und Überernährung. Die Essener Zukunftsforscherin Nora Engel stellte die Frage, was man eigentlich noch essen solle, und Ingrid Keller von der Weltgesundheitsorganisation WHO in Genf sprach über „Ernährung und Bewegung!“, den globalen Ansatz ihrer Organisation.

Große Aufmerksamkeit wurde Doris Hayn vom Institut für Sozialökologische Forschung in Frankfurt zuteil. Sie beschrieb die Ernährungsstile der über 18-Jährigen in Deutschland, die vom desinteressierten Fast-Food-Konsumenten bis hin zum konventionell Gesundheitsorientierten reichen.

Bericht aus der Praxis

In ihrer Stellungnahme für den Deutschen Hausfrauen-Bund berichtete DHB-Präsidiumsmitglied Hanna Rupe von ihren Praxiserfahrungen aus hauswirtschaftlichen Berufslehrgängen und beklagte dabei zahlreiche Missstände. So fehle mittlerweile das solide Grundwissen darüber, wie man aus Rohprodukten schmackhafte und ernährungsgerechte Gerichte zubereite. Dies mache sich auch finanziell bemerkbar, denn die Privathaushalte würden immer unwirtschaftlicher geführt. Statt selbst zu kochen, werde oft außer Haus gegessen, und auch Convenience- und Fast-Food-Produkte hätten Hochkonjunktur. Selbst spektakuläre Lebensmittelskandale bewirkten nur sehr kurzzeitig ein kritischeres Verbraucherverhalten: Erstaunlich schnell gehe man wieder zur gewohnten Essauswahl über.

„In Deutschland hat das Essen immer noch einen geringeren Stellenwert als etwa in Frankreich“, beklagte Hanna Rupe. So werde leichthin an der Lebensmittelqualität gespart, nur eine kleine Minderheit kaufe hochwertige Bioprodukte.

„Die fehlende Grundausbildung in Sachen Ernährung an den allgemeinbildenden Schulen wirkt sich ähnlich wie in Amerika und England katastrophal aus: Jeder fünfte Schüler ist laut Bundesverbraucherministerin Renate Künast übergewichtig“, nannte das DHB-Präsidiumsmitglied alarmierende Zahlen. Um so mehr kommt der Loccumer Appell den Forderungen des DHB entgegen, da auch der Hausfrauen-Bund seit langem Fachkräfte an Ganztagschulen, Kindergärten, Kindertagesstätten und Horten fordert, die ernährungsbewusste Mahlzeiten entsprechend der individuellen Bedürfnisse garantieren können. In diesem Sinne plädierte Hanna Rupe, sich der Unterschriftenaktion „Hauswirtschaft in die Schulen“ des Landfrauenverbandes anzuschließen, was von den Tagungsteilnehmer begrüßt wurde.

<http://www.hausfrauenbund.de/multiplex.php?id=210>

Weichenstellung für gesunde Ernährung in Schulen - Loccumer Appell: Jetzt Schulträger stärken

**Datum der
Mitteilung:** 27.04.2004

Absender: Kirstin Wulf
Einrichtung: [Institut für ökologische Wirtschaftsforschung gGmbH](#)
Kategorie: überregional
Forschungsergebnisse, wissenschaftliche Tagungen
Gesellschaft, Medizin und Gesundheitswissenschaften , Ökologie, Pädagogik,
Wirtschaft

Die Bundesregierung unterstützt mit dem Investitionsprogramm "Zukunft Bildung und Betreuung" den Auf- und Ausbau von Ganztagschulen. Im "Loccum Appell" fordern nun zahlreiche Expertinnen und Experten aus den Bereichen Umwelt, Bildung, Gesundheit und Ernährung, den bildungspolitischen Auftrag mit einer "Ernährungswende" in Schulen zu verbinden und die Schulträger bei dieser Aufgabe zu stärken. Ziel muss sowohl eine gesunde Schulverpflegung als auch die Entwicklung einer nachhaltigen Ernährungskultur sein.

"Die Bundesregierung fördert derzeit den Aus- und Aufbau von Ganztagschulen. Die Frage einer gesunden und nachhaltigen Ernährung von Schülerinnen und Schülern kommt hierbei jedoch zu kurz", stellt Dr. Ulla Simshäuser, Gesundheitsexpertin am Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW) fest. Denn begleitend geht es um den Aufbau neuer Strukturen der Schulverpflegung. "Schulträger sind mit dieser wichtigen Aufgabe bisher allein gelassen. Der Preis allein, nicht die Qualität entscheidet über den Mittagstisch." In einem eindringlichen Appell an die politischen Entscheidungsträger haben deshalb im April über 100 Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Tagung "Was isst der Mensch", mehr Unterstützung der Schulträger in den Kommunen angemahnt. Die Tagung wurde von der Evangelischen Akademie Loccum in Kooperation mit dem Forschungsverbund "Ernährungswende" durchgeführt.

Der Loccum Appell richtet sich insbesondere an die kommunalen Spitzenverbände sowie die politischen Entscheidungsträger auf Landes- und Bundesebene. Sie werden dazu aufgefordert, die Schulträger bei der Qualitätssicherung von Mittagstischen zu unterstützen. Das betrifft die Bewertung der Verpflegungsangebote von Caterern und Großküchen, aber auch die Einbeziehung von Elterninitiativen und die Bildung von Netzwerken.

Es könne nicht mehr, wie in der Vergangenheit, so die Diskussion in Loccum, um einzelne Projekte von engagierten Lehrerinnen und Lehrern gehen. Es müssten dauerhafte Strukturen aufgebaut werden. Dies sei vor allem Aufgabe der kommunalen Schulträger, die allerdings auf diese neue Aufgabe nicht vorbereitet sind und zu wenig Unterstützung erhalten. Der Erfolg der Ganztagschulen hänge nicht allein von der Bereitstellung von Investitionsmitteln, sondern vor allem von der Qualität entsprechender Begleitmaßnahmen ab. Erforderlich, so der Loccum Appell, sei darüber hinaus der Abbau bürokratischer Hemmnisse. "Nur durch entsprechende Ansätze ist es möglich, dass der innovative Ansatz der Ganztagschulen um die Bildungsaufgabe Ernährung und Gesundheitsförderung ergänzt wird", betont Dr. Ulla Simshäuser.

Zugleich ist der Bildungsauftrag gerade von Ganztagschulen zu erweitern. Gesundheitsförderung - wozu der Spaß am gesunden Essen ebenso gehört, wie der an Bewegung und Entspannung - sollte hierbei ein zentraler Bestandteil sein. In einer Gesellschaft, in der der Anteil fehlernährter Schülerinnen und Schüler stetig zunimmt, müssen die Folgekosten unausgewogener Ernährung durch einen Richtungswechsel begrenzt werden. "Das Thema Essen in der Schule", so Dr. Simshäuser, "darf nicht auf die Organisation des Mittagstischs begrenzt bleiben. Schülerinnen und Schüler sind eine umworbene Zielgruppe gerade auch der Lebensmittelindustrie. Kompetent verhalten kann sich hier nur, wer einen selbstbewussten Umgang mit dem eigenen Körper gelernt hat - auch darin liegt eine Zukunftsaufgabe der Schulen."

Im Rahmen des Forschungsvorhabens "Ernährungswende" werden Strategien für eine nachhaltige Ernährung entwickelt. "Ernährungswende" ist ein Gemeinschaftsprojekt des Forschungsverbundes Ökoforum, unter der Leitung des Öko-Instituts e.V., an dem das Institut für sozial-ökologische Forschung (ISOE), das Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW), das KATALYSE-Institut für angewandte Umweltforschung und das Österreichische Ökologie Institut für angewandte Umweltforschung beteiligt sind. Das Forschungsvorhaben wird durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung im Förderschwerpunkt "Sozial-ökologische Forschung" gefördert.

(4.148 Zeichen - 528 Wörter)

Den Loccum Appell sowie weitere Informationen zur Tagung und zum Projekt "Ernährungswende" finden Sie unter www.ernaehrungswende.de

Kontakt

Ernährung in Schulen:

Dr. Ulla Simshäuser

Institut für ökologische Wirtschaftsforschung gGmbH (IÖW)

Büro Heidelberg

Bergstr. 7

D-69120 Heidelberg;

Tel. 06221-649167
Fax: 06221-27060
E-Mail: ulla.simshaeuser@heidelberg.ioew.de
www.ioew.de
Projektleitung Ernährungswende:
Dr. Ulrike Eberle
Öko-Institut e.V.
Postfach 6226
D-79038 Freiburg
Tel.: 0761-45295-0
Fax: 0761-475437
E-Mail: u.eberle@oeko.de
www.oeko.de

Weitere Informationen finden Sie im WWW:

- * <http://www.ernaehrungswende.de>
- * <http://www.ioew.de>

<http://www.loccum.de/program/program.html>

14/04 Was isst der Mensch?

Ernährung als neu zu erschließendes Politikfeld

Tagung der Evangelischen Akademie Loccum vom **16. bis 18. April 2004**
in Zusammenarbeit mit dem Forschungsverbund ErnährungsWENDE ([Info - pdf](#))

Ernährung in Deutschland kann heute nicht mehr ausschließlich als Frage der Grundsicherung der Ernährung der Bevölkerung diskutiert werden. Dringlicher stellen sich heute Fragen nach einem nachhaltigen Umgang mit dem Nahrungswohlstand: Wie können gewandelte Ernährungsbedürfnisse befriedigt werden? - Wie kann Lebensmittelsicherheit gewährleistet werden? - Wie sind die zunehmenden Probleme der Über- und Fehlernährung in den Griff zu bekommen? Es geht somit weniger um die Quantität als um die Qualität der Produkte und Dienstleistungsangebote und um die bewusste Ausgestaltung des Ernährungsalltags der KonsumentInnen.

In Politik wie Wissenschaft werden Umweltauswirkungen, Gesundheitsfragen und die Bedürfnisse der KonsumentInnen bisher nur getrennt thematisiert. Was fehlt, ist eine integrierte Betrachtung der stofflichen, sozio-kulturellen und strukturellen Dimensionen von Ernährung. Und es mangelt an attraktiven Visionen und Leitbildern für "nachhaltige Ernährung".

Wir laden Sie herzlich ein zu einem Versuch, Ernährung als ein für die gesellschaftliche Entwicklung besonders bedeutsames, integratives Handlungsfeld neu zu entdecken.

Dr. Andreas **Dally**, Studienleiter

Dr. Ulrike **Eberle**, Öko-Institut e.V.

Dr. Fritz Erich **Anhelm**, Akademiedirektor



Freitag, 16. April 2004

15:30 Anreise zum Kaffee/Tee

Uhr

16:00 Begrüßung

Uhr Dr. Andreas **Dally**, Loccum
Dr. Ulrike **Eberle**, Öko-Institut e.V., Freiburg
Was isst der Mensch? - Wünsche und Realität
Prof. Dr. Ingrid **Hoffmann**, Professur für Ernährungsökologie am Institut für Ernährungswissenschaft, Universität Gießen
Kommentare:
Nora **Engel**, Z-punkt, Büro für Zukunftsfragen, Essen/Zürich
Dr. Hans-Ulrich **Grimm**, Buchautor, Stuttgart
Hedi **Grunewald**, Ernährungsreferentin, Verbraucher-Zentrale Niedersachsen e.V., Hannover
Ingrid **Keller**, Weltgesundheitsorganisation, Genf
Hanna **Rupe**, Mitglied des geschäftsführenden Vorstands und Leiterin des Bundesausschusses für Hauswirtschaftliche Berufsbildung, Deutscher Hausfrauen-Bund, Gummersbach

18:15 Nun kommet und schmecket!

Uhr Erläuterungen zum kulinarischen Programm der Tagung
Christine **Breuer-Völkel**, Leiterin der Hauswirtschaft, Evangelische Akademie Loccum

19:30 Ökologie und Ernährung:

Uhr Versuche der Vermittlung in Film und Fernsehen
Jürgen **Seidler**, Script House, Berlin
Vorführung preisgekrönter Beiträge zum Filmwettbewerb www.goodfilmfood.de



Samstag, 17. April 2004

9:30 Plädoyer für eine Ernährungswende

Uhr Dr. Ulrike **Eberle**, Öko-Institut e.V., Freiburg, Bereich Produkte & Stoffströme

10:00 Anforderungen & Perspektiven einer nachhaltigen Ernährung

Uhr Kurze Einführung in die Arbeitsgruppen

10:45 Beginn der Arbeit in separaten Gruppen

- Uhr**
4. **Lebensmittel & Weltmarkt:** Strategien für mehr Gerechtigkeit
Kerstin **Lanje**, Koordinatorin, Forschungsprojekt "Ernährungsqualität als Lebensqualität", Universität Oldenburg (Moderation)
Uwe **Fritsche**, Öko-Institut e.V., Darmstadt: Lebenswege der Nahrungsmittel
Franziska **Krisch**, Koordinatorin, Brot für die Welt, Stuttgart: Das Projekt "Mahlzeit"
N. N., Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung, Bonn: Entwicklungspolitische Perspektiven von Ernährung
 5. **Ernährung & Politik:** Anforderungen an eine Vorsorgeorientierung
Regine **Rehaag**, KATALYSE Institut (Moderation)
Frank **Waskow**, KATALYSE Institut, Köln: Konturen des Politikfelds Ernährung
Dr. Ulrike **Eberle**, Öko-Institut e.V.: Gesellschaftliche Ernährungsisiken
Dr. Eberhard **Haunhorst**, Präsident, Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Oldenburg: Aktuelle Probleme der Lebensmittelsicherheit
Dr. Rainer **Friedel**, Geschäftsführer, Agro-Öko-Consult Berlin: Spielräume der Landwirtschaft
Dr. Robert **Schaller**, Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, Bonn: Handlungsmöglichkeiten der Verbraucherschutzpolitik
Ingrid **Keller**, Genf: Die Strategie der WHO
 6. **Ernährung & Alltag:** Entwicklungen und Handlungsspielräume
Immanuel **Stieß**, ISOE (Moderation)

Doris **Hayn**, ISOE - Institut für Sozialökologische Forschung , Frankfurt a.M.:
Ernährungsstile: Einstellungen & Bedürfnisse

Dr. Ulla **Simshäuser**, IÖW - Institut für Ökologische Wirtschaftsforschung,
Berlin: Handeln im Alltag: Ernährung in Schulen

Dr. Hans-Ulrich **Grimm**, Buchautor, Stuttgart: Über lügende Suppen &
kulinarische Illusionen

Birgit **Rode**, Projektleiterin, Aurich: Erlebnisorientierte Verbraucherbildung in
der Modellregion Ostfriesland

Hanna **Rupe**, Deutscher Hausfrauen-Bund, Gummersbach: Perspektiven der
Hauswirtschaftlichen Berufsbildung

7. **Essen & Genießen:** Natürlicher Genuss oder designtes Geschmackserlebnis?

Dr. Karl **von Koerber**, Berater für Ernährungs-Ökologe, München (Moderation)
Ernst-Ulrich **Schassberger**, Präsident der Eurotoques-Stiftung, Ebnisee

Matthias Wolfschmidt, foodwatch, Berlin: Geschmack im Fokus der
Lebensmittelindustrie

Prof. Dr. Angelika **Meier-Ploeger**, Universität Gesamthochschule Kassel
(angefragt): Der Geschmacksparcours als Ansatz zur "emanzipatorischen

Erziehung" des Geschmacksinnes

Darüber hinaus sind führende Unternehmen der Lebensmittelindustrie angefragt

13:20 Gelegenheit zur Besichtigung des 1163 gestifteten Zisterzienser-Klosters Loccum

Uhr

16:00 Fortsetzung der Arbeit in den Gruppen

Uhr

19:30 Gute Küche kann begeistern

Uhr Petra **Schaarschmidt-Schüttler**, Wuppertal & Renate **Poluda**, Hameln, Vorwerk & Co.
Thermomix GmbH:

"Souveränität in der Ernährung ist auch eine Frage der Technik!"

Raimund **Spieling**, spierling-art, Düsseldorf:

"Küchenbilder - und das Auge isst mit!"

Ein Kommunikationskonzept für Lebensmittel



Sonntag, 5. September 2004

9:30 Wege zu nachhaltiger Ernährung

Uhr Podiumsdiskussion mit Teilnehmenden der Arbeitsgruppen des Vortags (diese werden aus
den Gruppen heraus benannt)

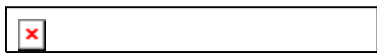
12:00 Was Leib und Seele Zusammenhält ...

Uhr Mittagessen - präsentiert und eröffnet durch die Leiterin und das Personal der Küche

12:30 Ende der Tagung mit dem Mittagessen

Uhr

Das Forschungsvorhaben "Ernährungswende" ist ein Verbundvorhaben des Forschungsverbundes Ökoforum
unter der Leitung des Öko-Institut e.V., das vom bmbf im Rahmen des sozial-ökologischen
Forschungsprogramms gefördert wird.



Tagungsgebühr Übernachtung, Verpflegung, **Kostenbeitrag € 125,-**, für Schüler/innen, Studierende (bis 30
Jahre), Wehr- und Zivildienstleistende und Arbeitslose gegen Vorlage eines gültigen
Ausweises € 65,-. Bitte eine Kopie eines gültigen Ausweises mit der Anmeldung einreichen.
Sonst kann eine Ermäßigung nur in besonderen auf schriftlichen Antrag gewährt werden.

Anmeldung an die Evangelische Akademie Loccum, Postfach 2158, 31545 Rehburg-Loccum,
Tel. 0 57 66 / 81-0, Fax 81-9 00. Sollten Sie Ihre Anmeldung nicht aufrechterhalten können,
teilen Sie uns das bitte umgehend mit. Bei einer Absage nach dem **12. April 2004**, müssen wir
25% der Tagungsgebühr in Rechnung stellen.

Überweisungen Falls Sie eine Bestätigung wünschen, teilen Sie uns bitte Ihre E-Mail-Adresse mit.
erbitten wir auf ein Konto der Kirchlichen Verwaltungsstelle Loccum unter Angabe des
Tagungsdatums und Ihres Namens:

Volksbank Steyerberg (BLZ 256 625 40) Kto.-Nr. 37000200;

IBAN: DE98 2566 2540 0037 0002 00; BIC: GENODEF1STY

Evangelische Kreditgenossenschaft Hannover (BLZ 250 607 01) Kto.-Nr. 6050;

Diris Hayn und Claudia Empacher (Hrsg.)

Ernährung anders gestalten

Leitbilder für eine Ernährungswende



IBAN: DE36 5206 0410 0000 0060 50; BIC: GENODEF1EK1
Postbank Hannover (BLZ 250 100 30) Kto.-Nr. 208687-302;
IBAN: DE89 2501 0030 0208 6873 02; BIC: PBNKDEFF
Sparkasse Loccum (BLZ 256 515 81) Kto.-Nr. 222000
IBAN: DE43 2565 0101 0000 2220 00

Tagungsleitung

Dr. Andreas **Dally**, Tel. 0 57 66 / 81-1 08
E-Mail: Andreas.Dally@evlka.de

Tagungssekretariat

Ilse-Marie **Schwarz**, Tel. 0 57 66 / 81-1 16
E-Mail: Ilse-Marie.Schwarz@evlka.de

Pressereferat

Reinhard **Behnisch**, Tel. 0 57 66 / 81-1 05
E-Mail: Reinhard.Behnisch@evlka.de

Bahnanfahrt

Via IC-Bhf. Hannover nach Wunstorf (23 km bis Loccum), via IC-Bhf. Bielefeld nach Minden (25 km) oder Stadthagen (20 km), via IC-Bhf. Hamburg über Rotenburg/W. nach Leese-Stolzenau (6 km) oder via IC-Bhf. Bremen nach Nienburg (25 km). Busverbindungen bestehen von den Bahnhöfen Wunstorf, Stadthagen und Nienburg.

Achtung

Am **16. 4. 2004** ab Bahnhof Wunstorf um **14:50 Uhr** direkte Verbindung mit Zubringerbus zur Akademie. Abfahrt des Busses Ausgang ZOB.

Am **18. 4. 2004** auch zurück (Ankunft Wunstorf **13.30 Uhr**). (Hin- und Rückfahrt je € 3) **Bitte unbedingt anmelden; die Plätze sind begrenzt!**

Autoanfahrt

Von Norden über Nienburg/Weser; von Westen über A2, Abfahrt Porta Westfalica/Minden, B482 in Richtung Minden-Nienburg; von Osten über A2 Hannover, Abfahrt Wunstorf-Luthe, B441 Wunstorf in Richtung Stolzenau-Nienburg. Die Einfahrt in das Akademiegelände liegt an der B441.

Feste Zeiten im Haus

8:30 Uhr Morgenandacht
8:45 Uhr Frühstück
12:30 Uhr Mittagessen
15:30 Uhr Nachmittagskaffee
18:30 Uhr Abendessen.

[Hier geht's zur Anmeldung](#)

BMBF fördert Verbreitung der Ergebnisse des Forschungsvorhabens Ernährungswende

Ansätze und Strategien für Praxisakteure zur Förderung nachhaltiger Ernährung standen im Mittelpunkt einer Workshopreihe, in der die Ergebnisse aus dem Verbundforschungsprojekt Ernährungswende vorgestellt wurden. Die Workshops richteten sich an VertreterInnen aus NGOs, dem Gesundheitsbereich, der Ernährungswirtschaft, dem Lebensmittelhandel und der Außer-Haus-Versorgung sowie Politik und Verwaltung. Ziel war es, den Austausch und die Kooperation zwischen den Akteuren zu stärken und konkrete Umsetzungsprozesse anzustoßen.

Ergebnisprotokolle der Workshops:

- 10. Januar 2007: Workshop mit VertreterInnen von Nichtregierungsorganisationen
Ergebnisprotokoll als pdf [Download](#) (978 kb)
- 14. Februar 2007: Workshop mit VertreterInnen aus Politik und Verwaltung
Ergebnisprotokoll als pdf [Download](#) (3.122 kb)
- 29. März 2007: Workshop mit VertreterInnen aus Ernährungswirtschaft, Lebensmittelhandel und Außer-Haus-Versorgung
Ergebnisprotokoll als pdf [Download](#) (2.380 kb)
- 23. April 2007: Abschlussworkshop mit VertreterInnen aus den vorangegangenen Workshops
Das Ergebnisprotokoll als pdf [Download](#) (506 kb)

Pressemitteilungen:

9. Mai 2007: Pressemitteilung „Aktionsplan Ernährung muss um Umweltaspekte und ethische Ziele erweitert werden“ zur Übergabe des „Aktionsplans Ernährung“ durch Bundesminister Seehofer an das Bundeskabinett
Pressemitteilung als pdf [Download](#) (44 kb)

Ankündigung Neuerscheinung:

- **Ernährungswende. Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft;** Hrsg.: Ulrike Eberle, Doris Hayn, Regine Rehaag, Ulla Simshäuser, Oekom-Verlag, 2006
29,80 Euro

Bestellung:

<http://www.oekom.de/nc/buecher/vorschau/buch/ernaehrungswende.html>

BSE, Acrylamid, Gammelfleisch, Fettleibigkeit: Ernährung hat sich in Deutschland zum gesellschaftlichen Dauerproblem entwickelt. Eine Ernährungswende scheint dringend notwendig. Sie zu gestalten, ist eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft. Für den erforderlichen Paradigmenwechsel muss gefragt werden, wie wir uns ernähren *wollen* und nicht wie sich die Einzelnen ernähren *sollen*.

Die Bedürfnisse und Handlungsspielräume der KonsumentInnen

müssen ebenso betrachtet werden wie der angemessene Umgang mit natürlichen Ressourcen und die gesundheitsfördernde Gestaltung von Ernährung – heute und in Zukunft.

Dieses Buch basiert auf den Ergebnissen des Forschungsvorhabens „Ernährungswende“. Es benennt den Handlungsbedarf für nachhaltige Ernährung, räumt mit weit verbreiteten Mythen auf und veranschaulicht Handlungsmöglichkeiten für eine Ernährungswende.

Vorträge und Veranstaltungen:

- Tagung **"Impulse für Landwirtschaft & Ernährung. Ergebnisse der sozial- ökologischen Forschung"**, Berlin 17. / 18. Januar 2006

Tagungsseite:

<http://www.sozial-oekologische-forschung.org/de/791.php>

Vortrag Dr. Doris Hayn (ISOE):

Ernährungswende im Alltag - Strategien für mehr Nachhaltigkeit im Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit

pdf [Download](#) (567 kB)

siehe auch: http://www.sozial-oekologische-forschung.org/media/Hayn_Alltag-Ernaehrungswende.pdf

- **Ernährungswende-Tagung des Instituts für ökologische Wirtschaftsforschung: „Appetit auf Schule – Wege zu einer Ernährungswende in der schulischen Praxis“**, 20.06.2005, Berlin. Weitere Informationen zur Tagung sowie zur Anmeldung sind unter <http://www.ioew.de> abrufbar. Tagungsprogramm als pdf [Download](#) (35kB), Leitlinien pdf [Download](#) (1,2 MB)
- **Konferenz der Bundestagsfraktion Bündnis 90 / Die Grünen: „Gesunde Ernährung – politische Aufgabe oder Privatsache?“**
4. Dezember 2004, Berlin. Vortrag von Dr. Ulrike Eberle, Öko-Institut e.V., im Forum IV: Neue Forschung für Gesundheit und ein gutes Leben: Nachhaltiger Konsum.
pdf [Download](#) (14 kB)
- **Tagung "Ökologische Lebensmittel: Gesund, genussvoll, sicher."**
2. Dezember 2004, Bernburg/Strenzfeld
Vortrag von Dr. Ulrike Eberle, Öko-Institut e.V. zu "Ernährungsrisiken: Gibt es Unterschiede zwischen „bio“ und „konventionell“?"
- **Ernährungsstile besonders für Ärzt/innen von Bedeutung**
Ein Interview der Ärzt/innen-Plattform univadis mit Doris Hayn (ISOE) zu Ernährungsstilen können sie in ungekürzter Fassung über

<http://www.isoe.de/projekte/ernaehrf.htm> abrufen.

- Seminar "**Tafeln mit Maß und Ziel. Zum Genuss gehört Verantwortung**" 18.-20. Juni 2004 Landeszentrale für politische Bildung, Bad Urach.

Vortrag von Doris Hayn (ISOE): "**Ernährungsstile - Was beeinflusst unsere Auswahl im Alltag?**"

- **26. Wissenschaftliche Jahrestagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. (AGEV)**, 21. - 22. Oktober 2004, Univ. Kassel

Vortrag von Doris Hayn/Irmgard Schultz (ISOE): "**Ernährung und Lebensstile: Ein Vergleich zwischen Bio- und anderen LebensmittelkonsumentInnen**".

Der Vortrag kann unter

http://www.isoe.de/oeffen/vortrag/IShay_agev04.htm

abgerufen werden.

- Im Rahmen der internationalen Tagung "9th Karlsruhe Nutrition

Congress: **CONSUMER AND NUTRITION - Challenges and**

Chances for Research and Society" hat Immanuel Stieß (ISOE)

die Ernährungsstile mit einer Posterpräsentation vorgestellt.

Englisch-sprachiges Poster: pdf [Download](#) (348 kB)

- **21./22. Juni 2004:** Statusseminar Sozialökologische Forschung: Kompetenznetzwerk zur Agrar- und Ernährungsforschung, Harnack-Haus, Berlin.
Statusband Ernährung: pdf [Download](#) (551 kB)

- **Loccumer Appell:**

Auf der Tagung "Was isst der Mensch", die vom 16.-18. April 2004

in der Evangelischen Akademie Loccum stattfand, wurde die Dring-

lichkeit der Thematik "Ernährung in Schulen" betont. Vor dem Hinter-

grund des Investitionsprogramms "Zukunft Bildung und Betreuung"

2003-2007, das den Ausbau von Ganztagschulen vorsieht, halten

wir es für dringend notwendig, dass Möglichkeiten für eine nach-

haltige und gesundheitsfördernde Ernährung in Schulen geschaffen

werden.

Lesen Sie hierzu unseren Appell, der sich an politische

Entscheidungs-
trägerInnen auf kommunaler Ebene, Landes- und
Bundesebene richtet.
pdf [Download](#) (425 kB)

- **16.-18. April 2004:** Tagung "Ernährungswende" in
Zusammenarbeit mit der Evangelischen Akademie Loccum.

Pressemitteilungen:

Pressemitteilung vom 21. Juni 2005 pdf [Download](#) (59 kB)

Pressemitteilung vom 13. Juni 2005 pdf [Download](#) (70 kB)

Pressemitteilung vom 09. März 2005 pdf [Download](#) (112 kB)

Pressemitteilung vom 02. Dezember 2004 pdf [Download](#) (137
kB)

Pressemitteilung vom 05. Oktober 2004 pdf [Download](#) (62 kB)

Pressemitteilung vom 20. Juli 2004 pdf [Download](#) (88 kB)

Pressemitteilung vom 1. Juli 2004 pdf [Download](#) (128 kB)

Pressemitteilung vom 27. April 2004 pdf [Download](#) (143 kB)

Pressemitteilung vom 5. April 2004 pdf [Download](#) (79 kB)

uf dieser Seite stellen wir Ihnen die Reihe "Diskussionspapiere Ernährungswende", Materialbände, die
Hintergrundinformationen liefern und Publikationen der Verbundpartner zur Verfügung.

Projektflyer:

- **Ansichtsflyer Ernährungswende**
pdf [Download](#) (166 kB)
- **Projektflyer Ernährungsstile**
pdf [Download](#) (869 kB)

- **Projektflyer Ernährungswende**
pdf [Download](#) (1582 kB)

Diskussionspapiere:

- **Diskussionspapier Nr. 12 / August 2005:**
Eberle, U.; Hayn, D.; Rehaag, R.; Simshäuser, U.; Stieß, I.; Waskow F.:
Vorsorge im Handlungsfeld Umwelt - Ernährung - Gesundheit; Anforderungen an sozial-ökologische Vorsorge für eine Ernährungswende, August 2005.
pdf [Download](#) (452 kB)
- **Diskussionspapier Nr. 11 / September 2005:**
Hayn, D.; Stieß, I.: **Handlungsoptionen für eine Ernährungswende. Stakeholder im Dialog**.
September 2005.
pdf [Download](#) (1912 kB)
- **Diskussionspapier Nr. 10 / Juni 2005:**
Rehaag, R.; Waskow, F.; unter Mitarbeit von Prof. Dr. E. Barlösius:
Der BSE-Diskurs als Beispiel öffentlicher Ernährungskommunikation Juni 2005.
pdf [Download](#) (1 MB)
- **Diskussionspapier Nr. 9/ Juni 2005:**
Barlösius, E.; Bruse, M.; unter Mitarbeit von R. Rehaag und F. Waskow: **Der BSE-Diskurs als Beispiel politischer Ernährungskommunikation**, Juni 2005.
pdf [Download](#) (391 kB)
- **Diskussionspapier Nr. 8/ September 2005:**
Hayn, D.; Eberle, U.; Rehaag, R.; Simshäuser, U. und G. Scholl: **KonsumentInnenperspektive. Ein integrativer Forschungsansatz für sozial-ökologische Ernährungsforschung**, September 2005.
pdf [Download](#) (221 kB)
- **Diskussionspapier Nr. 7 / September 2005:**
Wiegmann, K.; Eberle, U.; Fritsche, U.; Hünecke, K.:
Umweltauswirkungen von Ernährung - Stoffstromanalysen und Szenarien, September 2005
pdf [Download](#) (560 kB)
- **Datendokumentation zum Diskussionspapier Nr. 7 ("Umweltauswirkungen von Ernährung - Stoffstromanalysen und Szenarien") / September 2005:**
Wiegmann, K.; Eberle, U.; Fritsche, U.R.; Hünecke, K.; September 2005
pdf [Download](#) (3.220 kB)
- **Diskussionspapier Nr. 6 / Dezember 2004:**
Waskow, F.; Rehaag, R.; unter Mitarbeit von
Prof. Dr. Eva Barlösius: **Ernährungspolitik nach der BSE-Krise - ein Politikfeld in Transformation**, Dezember 2004.
pdf [Download](#) (351 kB)
- **Diskussionspapier Nr. 5 / Februar 2005:**
Stieß, I.; Hayn, D. (ISOE); unter Mitarbeit von Götz, K.; Schubert, S.; Seltmann, G.; Birzle-Harder, B.:
Ernährungsstile im Alltag. Ergebnisse einer repräsentativen Untersuchung, Februar 2005.
pdf [Download](#) (531 kB)

- **Diskussionspapier Nr. 4 / Juni 2005:**
Eberle, U. (Öko-Institut); Fritsche, U.R. (Öko-Institut); Hayn, D. (ISOE); Rehaag, R. (Katalyse-Inst.); Simshäuser, U. (ISOE); Stieß, I. (ISOE); Waskow, F.: **Nachhaltige Ernährung** - Ziele, Problemlagen und Handlungsbedarf im gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit, Juni 2005.
pdf [Download](#) (210 kB)
- **Diskussionspapier Nr. 3 / November 2004:**
Eberle, U.; Reuter, W.; unter Mitarbeit von Fritsche, U.R.; Teufel, J.:
Ernährungsrisiken: Identifikation von Handlungsschwerpunkten,
November 2004.
pdf [Download](#) (771 kB)
- **Diskussionspapier Nr. 2 / Juni 2004:**
Hünecke, K.; Fritsche, U.; Eberle, U.: **Lebenszykluskosten für Ernährung**, Juni 2004.
pdf [Download](#) (290 kB)
- **Diskussionspapier Nr. 1 / Februar 2004:**
Eberle, U.; Fritsche, U.; Hayn, D.; Empacher, C.; Simshäuser, U.;
Rehaag, R.; Waskow, F.: **Umwelt-Ernährung-Gesundheit. Beschreibung der Dynamiken eines gesellschaftlichen Handlungsfeldes**, Februar 2004.
pdf [Download](#) (442 kB)

Materialbände:

- Materialienband Nr. 6: **Öffentliche Ernährungskommunikation über das Ernährungsrisiko BSE in der Schweiz - ein Vorbild für Deutschland?**
Mraz, G.; Hofmann, R.; Gruber, M.; Egger-Rollig, E. unter Mitarbeit von Grabher, D.; Geser, M.;
Österreichisches Ökologie-Institut; Wien, September 2005.
pdf [Download](#) (252 kB)
- Materialienband Nr. 5: **Nachhaltige Ernährung in Schulen. Fallbeispiele aus Österreich und Schweden**; Mraz, G.; Hofmann, R.; Gruber, M.; Egger-Rollig, E.; Österreichisches Ökologie-Institut;
Wien, September 2005.
pdf [Download](#) (291 kB)
- Materialienband Nr. 4: **Auswirkungen des Einsatzes von Antibiotika und Substanzen mit antibiotischer Wirkung in der Landwirtschaft und im Lebensmittelsektor. Ein Literatur-Review.**
Dr. med. M. Dettenkofer, M. Ackermann, M. Eikenberg, H. Merkel; Universitätsklinikum Freiburg,
Institut für Umweltmedizin und Krankenhaushygiene, Freiburg, August 2004
pdf [Download](#) (438 kB)
- Materialienband Nr. 3: **Datenrecherche der Entwicklung der Haushaltsausgaben für Ernährung in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts.** Dr. Kurt Gedrich, Monika Albrecht; Technische Univ. München, Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Haushalts; Freising-Weihenstephan 2003.
pdf [Download](#) (519 kB)
- Tabellen zum Materialienband Nr. 3: **Tabellen zum Endbericht Ernährungswende.** Dr. Kurt Gedrich, Monika Albrecht; Technische Univ. München, Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Haushalts; Freising-Weihenstephan 2003.
pdf [Download](#) (2808 kB)

- **Trends und Entwicklungen von Ernährung im Alltag.** Ergebnisse einer Literaturrecherche. Materialienband Nr. 2, März 2005
pdf [Download](#) (683 kB)
- Protokoll des ExpertInnenworkshops "**Ernährung in der Schule**" vom 4. März 2004
pdf [Download](#) (148 kB)

Publikationen:

- **Ernährungswende. Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft;** Hrsg.: Ulrike Eberle, Doris Hayn, Regine Rehaag, Ulla Simshäuser, Oekom-Verlag, 2006 29,80 Euro

Bestellung: <http://www.oekom.de/nc/buecher/buchprogramm/landwirtschafternaehrung/buch/ernaehrungswende.html>

BSE, Acrylamid, Gammelfleisch, Fettleibigkeit: Ernährung hat sich in Deutschland zum gesellschaftlichen Dauerproblem entwickelt. Eine Ernährungswende scheint dringend notwendig. Sie zu gestalten, ist eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft. Für den erforderlichen Paradigmenwechsel muss gefragt werden, wie wir uns ernähren *wollen* und nicht wie sich die Einzelnen ernähren *sollen*.

Die Bedürfnisse und Handlungsspielräume der KonsumentInnen müssen ebenso betrachtet werden wie der angemessene Umgang mit natürlichen Ressourcen und die gesundheitsfördernde Gestaltung von Ernährung – heute und in Zukunft.

Dieses Buch basiert auf den Ergebnissen des Forschungsvorhabens „Ernährungswende“. Es benennt den Handlungsbedarf für nachhaltige Ernährung, räumt mit weit verbreiteten Mythen auf und veranschaulicht Handlungsmöglichkeiten für eine Ernährungswende.

- **Appetit auf Schule - Leitlinien einer Ernährungswende im Schulalltag,** pdf [Download](#) (1,2 MB)

- **Ernährung anders gestalten.**

Buchveröffentlichung zu Ernährungsleitbildern.

Pünktlich zur Buchmesse 2004 ist das Buch "Ernährung anders gestalten" erschienen. Die Herausgeberinnen Doris Hayn und Claudia Empacher untersuchen gemeinsam mit Ernährungsexpert/innen Ernährungsleitbilder und ihre zukünftige Rolle für eine gelungene Ernährung im Alltag und deren Praktikierbarkeit.

Weitere Informationen zum Buch finden Sie unter:

<http://www.isoe.de/literat/ernaehrlbf.htm>

- Hayn, D.; Nölting, B.; Voss, J.-P.: **Methodenfragen der Nachhaltigkeitsforschung.** Normativ, integrativ, partizipativ - aber wie?
pdf [Download](#) (56 kB)
- **Nachhaltiger Konsum**
C. Empacher: "Wie können zielgruppenspezifische Strategien zur Förderung von nachhaltigen Konsummustern beitragen?"
pdf [Download](#) (138 kB)

Taz – Grüne Woche – Beilage . Freitag 11.01.02

www.taz.de

Spezial

<http://www.taz.de/pt/2002/01/11.nf/ressort.q,TAZ.re,sp>

"Genuss gehört zu jedem Menschen"

Slow Food, die "Internationale Bewegung zur Wahrung des Rechts auf Genuss", feiert 2002 ihr zehnjähriges Bestehen hierzulande. Andrea Arcais, Geschäftsführer Deutschland, beschreibt im Interview die Zusammenhänge von Essen und Kultur mit sozialen und ökologischen Fragen
268 Zeilen, OLE SCHULZ (Interview)

Lust und Maß

Was darf man heute überhaupt noch essen, welchen Lebensmitteln noch über den Weg trauen? Der Ernährungswissenschaftler Roland Possin gibt Rat
189 Zeilen, VOLKER ENGELS (Interview)

Der Gaumen ist Herzenssache

Die klassische Küche von einst rückt in den Hintergrund. Stattdessen dominieren Fastfood und Pasta, während im Restaurant gerne Exotisches probiert wird. Unser Geschmack und unsere Essgewohnheiten werden vor allem emotional geprägt
236 Zeilen, CHRISTINE BERGER (TAZ-Bericht)

Wegweiser für den Sternenhimmel

Restaurantführer sind die Krähen der Literatur. Sie hacken gerne auf ihrem Metier herum. Manchmal gibt es aber auch mal ein Lob. Fünf der gestrengen Werke, die soeben für das Jahr 2001 erschienen sind, kamen auf den taz-Prüfstand
199 Zeilen, CHRISTINE BERGER (TAZ-Bericht)

Wegweiser für den Sternenhimmel

Restaurantführer sind die Krähen der Literatur. Sie hacken gerne auf ihrem Metier herum. Manchmal gibt es aber auch mal ein Lob. Fünf der gestrengen Werke, die soeben für das Jahr 2001 erschienen sind, kamen auf den taz-Prüfstand

von CHRISTINE BERGER

Spitzenkoch Kolja Kleeberg vom "Vau" in Berlin hat es neulich in einem Interview mit der *Süddeutschen Zeitung* so auf den Punkt gebracht: Zweck eines Restaurantführers sei nicht wirklich Restaurants zu testen, sondern den Führer zu verkaufen. Sic! Wie das geschieht und in welcher Form, entscheiden Tradition und Verlagsphilosophie. Im Folgenden eine Reise durch fünf verschiedene Gourmetbibeln mit mehr oder weniger Anhaltspunkten zur Orientierung zwischen Sternen und Kochmützen.

Michelin

Der rote Einband erinnert an ein SPD-Parteibuch, die feinen Seiten knistern zwischen den Fingern wie beim Gesangsbuch in der Kirche. Die Sterneverteiler der Redaktion sind gefürchtet wie der Teufel. Ist ein Michelin-Restaurant-Tester in der Stadt, kann es passieren, dass sich die Gourmetköche untereinander vorwarnen. Dann versucht jeder sein Bestes zu geben, um den ersehnten Michelinestern zu sichern. Die Angaben zu den einzelnen Lokalen sind kurz und knapp. Eine ganze Armada Piktogramme ersetzt Platz sparend alle weiteren Erklärungen. Dafür ist fast jeder Ort von Ankum bis Zwota berücksichtigt. Lobenswert: Auch Restaurants mit wenig Komfort, dafür aber einer herausragenden Küche schneiden gut ab. Mit so genannten "Bib Gourmant", einer Art lachender Vogel, werden Gaststätten mit guter und preiswerter Küche ausgezeichnet.

Um die Mitarbeit der Leser wird ausdrücklich gebeten. Ein eigens beigelegter Briefumschlag sowie eine spezielle Mail-Adresse sollen die Leser animieren, ihre Einschätzungen der Redaktion mitzuteilen.

Gault Millau

Auch französischen Ursprungs, aber das glatte Gegenteil vom Michelin: Hier wird lieber auf ausführliche Beschreibungen ausgesuchter Adressen gesetzt, anstatt auch noch das letzte Dorf der Republik zu berücksichtigen. Statt Sternen werden Kochmützen verteilt, die nach einem Punktesystem entsprechend französischer Schulnoten vergeben werden.

Fünf Kochmützen hat der Gault Millau noch nie vergeben - auch nicht an sich selbst. Und das zu Recht: Als schwerer Mangel erweist sich die Tatsache, dass die ersten vierzig Seiten des Restaurantführers so stark mit Werbeanzeigen zugeklatscht sind, dass nicht mehr klar wird, was eigentlich den redaktionellen Teil ausmacht. Wenn etwa unter dem Patronat von Underberg der Koch des Jahres geehrt wird, ist die redaktionelle Unabhängigkeit mehr als zweifelhaft.

Erfrischend wiederum sind die Insideranekdoten zu den einzelnen Restaurants. Auf diese Weise lernt man nicht nur die Gerichte kennen, sondern auch zu welchem Lokal der letzte Koch gewechselt ist und mit wem man es in dieser Saison zu tun hat.

Neu: Im Anhang wurden erstmals auch die Restaurants auf drei verschiedenen Kreuzfahrtschiffen getestet, darunter auf der MS Europa. Das mag den Testern wohl bekommen sein.

Varta-Führer

Der einzige Klassiker, der sein geballtes Wissen auch auf CD-Rom verfügbar macht. Rund 12.000 Hotels und Restaurants wurden in der 45. Ausgabe getestet, weitere 12.000 Adressen in Deutschland, Schweiz, Südtirol und Österreich befinden sich auf dem digitalen Datenträger.

Praktisch sind die Entfernungsangaben zum jeweiligen Ortszentrum, außerdem werden bei allen Gemeinden Einwohnerzahlen, Höhenmeter, touristische Sehenswürdigkeiten und die nächstgrößere Kreisstadt genannt. Und das alles auf so kleinem Raum, dass immer noch verblüffend viel Platz für Hotel- und Restaurantadressen bleibt. Die Angaben dazu sind allerdings ähnlich karg wie im Michelin. Es wird viel mit Piktogrammen gearbeitet, und ansonsten muss man sich bei der Empfehlung auf den guten Geschmack der Tester verlassen. Die Vermengung von Hotel- und Restaurantadressen wirkt außerdem unübersichtlich. Auf den ersten Blick fällt es schwer zu ersehen, wo man "nur" übernachten kann und wo es auch etwas Gutes zu essen gibt.

Der Feinschmecker

Seit fünf Jahren wartet die Redaktion der Zeitschrift *Feinschmecker* ebenfalls mit einer Gastrobibel auf. Ein Ranking aller getesteten Hotels und Restaurants befindet sich im vorderen Part. Die besten Köche, Hotels, Winzer und Landgasthäuser werden unter anderem ausgezeichnet. Auffällig ist, dass sich unter den Topsten Restaurants mit den besten Köchen fast ausschließlich süddeutsche Gourmettempel befinden.

Die Mischung aus Piktogrammen und kurzen, stichhaltigen Beschreibungen im Adressteil funktioniert. Man muss sich nicht durch Bleiwüsten lesen und hat dennoch genügend Informationen, um sich einen ersten Eindruck von den aufgeführten Restaurants und Hotels zu verschaffen. Praktisch: Küche und Hotel der wichtigsten Nachbarländer werden ebenfalls vorgestellt. Brüssel, Amsterdam, Zürich und Wien sind unter anderen ausführlich vertreten. Das Kartenwerk im Anhang hat Atlasqualitäten. Im Vergleich ist der Band außerdem preisgünstig.

Marcellinos

Das Prinzip ist simpel und erfolgreich zugleich: Restauranttester sind x-beliebige Lokalgänger, die ihre Einschätzung dem Verlag mitteilen. Aufgrund der unzähligen Einsendungen versucht das Redaktionsteam dann eine Einschätzung, in der die Zitate der Laienkritiker mit einfließen. Auf diese Weise kommen nicht nur Insider zu Wort, sondern auch Restaurantbesucher, die sich einfach mal was Gutes gönnen wollten.

Im Deutschlandführer werden die besten Adressen aus den regionalen Marcellinos-Restaurantführern zusammengefasst. Positiv sind die Auszüge aus der Speisekarte zu bewerten, die zu jeder Restaurantkritik gehören.

Sparten wie Essen, Trinken, Service und Ambiente werden einzeln benotet. Die vereinzelt Fotos hätte man sich allerdings lieber sparen sollen. Überbelichtet, verwackelt oder peinlich laienhaft zeugen sie von einem streng limitierten Budget, das der visuellen Aufmachung keinen Raum lässt.

taz Nr. 6647 vom 11.1.2002, Seite V, 199 Zeilen (TAZ-Bericht), CHRISTINE BERGER

[Sehen, riechen, schmecken](#)

Auf dem "Marktplatz für Genießer" treffen sich Anbieter von Flensburg bis Freiburg, 15 Bundesländer sind vertreten. Sie präsentieren das QS-Zeichen, das "Qualität und Sicherheit" bei konventionell erzeugtem Fleisch gewährleisten soll

170 Zeilen, TILMAN VON ROHDEN (TAZ-Bericht)

[Agrarpolitik im neuen Gewand](#)

Rund ein Jahr nach dem BSE-Skandal steht die Internationale Grüne Woche im Zeichen der Agrarwende. Die Aussteller üben sich im Spagat zwischen Öko-Idylle und High-Tech-Landwirtschaft. "Action", "Show" und "Party" sollen Besucher locken

163 Zeilen, TILMAN VON ROHDEN (TAZ-Bericht)

[Hipness statt Askese](#)

Die "Biomarkthalle" präsentiert ökologische Nahrungsmittel in coolem Ambiente: Mit italienischer Coffee-Bar und Wellness-Oase wird dem Label "Öko" ein Schuss Spaßfaktor verpasst

130 Zeilen, TILMAN VON ROHDEN (TAZ-Bericht)

[Vom Händlertreff zum Event](#)

In den 76 Jahren ihres Bestehens hat die Internationale Grüne Woche oft ihr Gesicht verändert. Ins Leben gerufen wurde sie, um den wilden Handel zu kanalisieren

126 Zeilen, TILMAN VON ROHDEN (TAZ-Bericht)

Vom Händlertreff zum Event

In den 76 Jahren ihres Bestehens hat die Internationale Grüne Woche oft ihr Gesicht verändert. Ins Leben gerufen wurde sie, um den wilden Handel zu kanalisieren

Es war 1926, als die Grünen mal wieder das winterliche Berlin besetzten und ihren Geschäften nachgingen: Die in Lodenmäntel gekleideten Mitglieder der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft hielten ihre alljährliche Tagungswoche ab. Fliegende Händler, Handwerker und Industrievertreter boten auf offener Straße vor dem Tagungsviertel gleichzeitig ihre Waren feil. Da die Händler es von Jahr zu Jahr immer doller trieben, hatte ein Berliner Verwaltungshengst die Idee, die Tagung mit einer regelrechten landwirtschaftlichen Ausstellung am Kaiserdamm zu verbinden, um den wilden Handel zu kanalisieren: Die Grüne Woche war geboren. Dieser Schritt fand damals einhellige Zustimmung. Waren doch vordem Reit- und Fahrturniere, Kleintierausstellungen, ein Saatenmarkt und Jagdschauen über ganz Berlin verstreut. Diese präsentierten sich nun erstmals kompakt auf 7.000 Quadratmetern in einer Funk- und einer Autohalle. 50.000 Besucher kamen im Eröffnungsjahr. Größtes Exponat der ersten Schau war ein eisenbereifter Universalschlepper mit 100 PS. Das vier Meter hohe Ungetüm mit übermannsgroßen Rädern galt als ein Zeichen der beginnenden Mechanisierung in der Landwirtschaft.

Die Veranstaltungen der folgenden Jahre wurden ständig größer. Neuigkeiten wie eine Kannenmelkanlage, ein Raupenschlepper oder leistungsfähigere Getreidesorten hatten fortan auf der Grünen Woche Premiere. Das änderte sich abrupt 1939, als vorläufig die letzte Messe stattfand. Schon zuvor hatten die Nazis und ihr Reichsnährstand die Messe tiefbraun lackiert.

Nach der Vertreibung der Faschisten erweckte der Zentralverband der Kleingärtner, Siedler und bodennutzenden Grundbesitzer im Spätsommer 1948 die "Grüne Woche" erneut zum Leben. 59 Aussteller zeigten während der Berliner Blockade den Besuchern Riesenexemplare von Kastengurken, Kohlrabi, Kopfkohl und fast zentnerschwere Kürbisse. International wurde die Messe 1951, als ein offensichtlich weit vorausschauender Aussteller aus Holland appetitliche Gemüsepyramiden dem staunenden Publikum offerierte.

Der Bau der Mauer war eine Zäsur, lebten doch 30 bis 50 Prozent der Besucher jenseits der innerdeutschen Grenze. Die Veranstalter reagierten, indem sie Internationalität forcierten. Von den 669 Firmenausstellern stammte fast die Hälfte aus dem Ausland. Insgesamt rund 50 Länder, die meisten aus Westeuropa sowie die USA, Kanada, Israel, Marokko und Libanon, hatten sich zu diesem Zeitpunkt bereits einen festen Platz gesichert. Die Messe erhielt erstmals den Namen "Internationale Grüne Woche Berlin 62". Sie basierte zunehmend auf den drei Säulen Ernährungswirtschaft, Landwirtschaft und Gartenbau. Dazu kamen Sonderschauen zu aktuellen Themen, Gemeinschaftsschauen der Länder oder einzelner Regionen sowie ein fachliches Begleitprogramm mit bis zu 150 Fachveranstaltungen.

In den 70er-Jahren, als die Agrarüberschüsse zunehmend drückten, wurde das Thema Essen und Trinken immer mehr ästhetisiert und in Showprogramme eingebettet: die IGW als Event. Gleichzeitig förderte die Land- und Ernährungswirtschaft den Absatz von Agrarprodukten durch Fachinformationen und Aufklärung über die Produktion und Veredlung landwirtschaftlicher Erzeugnisse.

Nach der Wiedervereinigung änderte sich am Grundkonzept kaum etwas. Es kam zwar einiges programmatisch Nachvollziehbares wie die Fruit Logistica, die Landmaschinenschau oder Heim, Tier & Pflanze hinzu. Aber neue Segmente wie die für "Grünes Geld" oder "Erneuerbare Energien" integrieren sich noch nicht so recht. Die Grüne Woche hat ein Imageproblem, auch wenn der Veranstalter meint, es sei von den Medien nur "herbeigeredet".

TILMAN VON ROHDEN

taz Nr. 6647 vom 11.1.2002, Seite II, 126 Zeilen (TAZ-Bericht), TILMAN VON ROHDEN

[Hefe versus Vitamine](#)

"Ökotest" nahm über 500 Lebensmittel unter die Lupe: Während Multivitaminsäfte größtenteils schlecht abschnitten, erhielten Weizenbiere durchweg das Prädikat "empfehlenswert"

117 Zeilen, VOLKER ENGELS (TAZ-Bericht)

Hefe versus Vitamine

"Ökotest" nahm über 500 Lebensmittel unter die Lupe: Während Multivitaminsäfte größtenteils schlecht abschnitten, erhielten Weizenbiere durchweg das Prädikat "empfehlenswert"

von VOLKER ENGELS

Fette Gänse, saftige Knödel und reichlich Süßkram: die klassische Ernährung in der kalten und dunklen Winterzeit. Um dem geschundenen Körper nicht vollends den Garaus zu machen, greifen viele auf vermeintlich gesunde Multivitaminsäfte aus dem Supermarkt zurück. Das Ziel: die Sünden der Völlerei durch reichlich Vitamine zu entschärfen.

Doch Ernährungswissenschaftler warnen davor, auf die heilende Kraft von Säften zu vertrauen, die mit zahlreichen Vitaminen versetzt wurden. *Öko-Test* hat in seinem aktuellen Heftausgabe von "Ökularisch" 21

Multivitaminsäfte getestet und kommt zu erschreckenden Ergebnissen: Alleine 2 von 21 getesteten Säften erhielten das Prädikat "Empfehlenswert", die restlichen Vitaminbomben hingegen fielen bei den Prüfern durch. Bei den meisten getesteten Säften wurde durch die Bank eine Mischung künstlicher Vitamine zugesetzt. Dem Vitamincocktail fehlen, so die Kritik von *Öko-Test*, im Gegensatz zu Obst oder Gemüse wichtige Spurenelemente, die der Körper dringend braucht.

Außerdem würden das Obst aus der Flasche mitunter zu hohe Vitamindosen enthalten. Und diese können dem Körper sogar schaden. Besonders Raucher, die über eine hohe Dosis von Beta-Carotin die negative Folgen des Nikotins senken wollten, müssen aufpassen.

"Studien in den USA und Skandinavien haben gezeigt, dass die Krebsrate bei Rauchern sogar steigen kann, wenn Beta-Carotin oder Provitamin A über einen längeren Zeitraum hoch dosiert eingenommen werden", sagt Thomas Schlicht vom Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BGVV). In Deutschland gebe es keine Mangelsituation bei der Versorgung mit Vitaminen. Allenfalls Jodpräparate seien eine sinnvolle Nahrungsergänzung, die in bestimmten Fällen empfohlen werden könnten.

Besonders bei hoch dosierten Vitaminpräparaten rät Schlicht zur Vorsicht: "Hoch dosierte Vitaminpräparate, die die dreifache Menge der empfohlenen Tagesdosis überschreiten, sind in Deutschland zulassungspflichtige Arzneimittel, von denen wir dringend abraten." Die weniger hoch dosierten Multivitaminsäfte machten unter gesundheitlichen Aspekten zwar "wenig Sinn", aber: "Wenn sie schmecken, schaden sie in der Regel auch nicht", so der Behördensprecher. Wesentlich gesünder und wohl auch preiswerter ist es allerdings, Vitamine auf natürlichem Weg zu konsumieren: "Die Aufnahme von Beta-Carotin aus Obst und Gemüse ist auch für Raucher völlig ungefährlich", so das BGVV.

Keine Gefahr der Überdosierung mit Vitaminen laufen Raucher, die ihren Durst mit Weizenbier löschen: Als "empfehlenswert" klassifiziert *Ökotest* in der aktuellen Ausgabe von *Ökularisch* alle getesteten hellen Weizenbiere. Alleine der Kronenkorken, der teilweise PVC enthalte, das unter ökologischen Gesichtspunkten verwerflich ist, führte zu leichtem Punktabzug. Dafür ist nicht alleine das teuerste Bier auch das Beste: Sowohl der Gerstensaft aus dem Bioladen, der rund 2,10 Euro pro Liter kostet, als auch das Weizenbier aus klassischen Brauereien, das für weniger als ein Drittel zu haben ist, können die Tester durstigen Kehlen empfehlen.

Die aktuelle Ausgabe von "Ökularisch" kostet 7,40 und kann unter der Rufnummer (0 18 05) 39 39 33 bestellt werden. Die nächste Ausgabe erscheint Anfang April und kann über den Zeitschriftenhandel bezogen werden.

taz Nr. 6647 vom 11.1.2002, Seite VIII, 117 Zeilen (TAZ-Bericht), VOLKER ENGELS

[Wenn Brätlinge B-Noten erhalten](#)

Von der Pfanne auf die Pappe, eine Imbissbuden-Kritik im überregionalen Vergleich mit Exkursen in die Welt der Backwaren und Bahnfahrten sowie dem Fazit: Currywurst ist nicht gleich Currywurst. Bon appétit!
85 Zeilen, VOLKER ENGELS (TAZ-Bericht)

["Classic" ist groß im Kommen](#)

Dank der Internationalen Grünen Woche ist Berlin im Januar Deutschlands größter und interessantester Weintreff. Hier werden die ersten 2001er Jahrgänge verkostet
75 Zeilen, TILMAN VON ROHDEN (TAZ-Bericht)

[Von Gen bis Öko](#)

forum agrarpolitik
69 Zeilen (TAZ-Bericht)

[Esst mehr Obst!](#)

Die "5 am Tag"-Kampagne propagiert den Verzehr von Obst und Gemüse - für eine gesunde Ernährung
63 Zeilen, VOLKER ENGELS (TAZ-Bericht)

[Connections und Kreuzungen](#)

Weinprobe: Weich auf der Zunge und angenehm im Preis offenbarte sich der Lemberger, während der Nobling im Abgang einen Hauch süßlicher Sehnsucht hinterließ
63 Zeilen, CHRISTINE BERGER (TAZ-Bericht)

[Logo: Schnecke](#)

"Slow Food" will dem menschlichen Rhythmus wieder Geltung verschaffen und die Geschmäcker verfeinern
57 Zeilen, OLE SCHULZ (TAZ-Bericht)

Logo: Schnecke

"Slow Food" will dem menschlichen Rhythmus wieder Geltung verschaffen und die Geschmäcker verfeinern

Es klingt fast zu schön, um wahr zu sein: Als McDonalds 1986 ausgerechnet an der Spanischen Treppe, dem Wahrzeichen Roms, eine Filiale eröffnete, war es einigen Feinschmeckern aus dem Land von Pasta und Pizza, Prosciutto und Parmesan zu viel. Aus Protest verspeisten sie öffentlich einen Riesentopf Spaghetti und gründeten den Verein "Slow Food".

Zum sinnigen Logo wählte man eine Schnecke aus, um allen klar zu machen, worum es ging: dem natürlichen menschlichen Rhythmus gegenüber dem Maschinentakt wieder Geltung zu verschaffen und im gleichen Zuge der Fastfoodkultur die Vielzahl kulinarischer Genüsse entgegenzuhalten.

"Nicht in der Verarmung, sondern in der Verfeinerung des Geschmacks liegt die wahre Kultur begründet", gab Slow-Food-Präsident Carlo Petrini, ein Gastro-Journalist und bekennender Kommunist, als Parole aus. Der Verein sollte ein Sammelbecken für all jene Verbraucher, Gastronomen, Lebensmittelproduzenten und -händler sein, die ein "Recht auf Genuss" einforderten.

1989 wurde Slow Food auf einem Kongress in Paris schließlich zu einer internationalen Bewegung ausgeweitet. Mittlerweile haben die Wächter des guten Geschmacks in 42 Ländern insgesamt 70.000 Mitglieder, 4.500 davon in Deutschland - mit steigender Tendenz. Alleine im Jahr 2001 sind in Deutschland über 1.300 Mitglieder dem Verein beigetreten. Neueinsteiger erhalten derzeit übrigens zwei Flaschen Wein als Willkommensgeschenk.

Das Slow-Food-Gründungsjahr 1986 war zugleich auch das Jahr, in dem der Methanolskandal den Ruf des italienischen Weins arg schädigte, worauf in Italien der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch an Wein um mehr als die Hälfte zurückging. Der Zusammenhang ist wichtig, um den Erfolg von Slow Food zu verstehen. Denn Genuss im Sinne von Slow Food ist kein bloßer Selbstzweck, sondern bedeutet vor allem, *zu wissen*, was man genießt.

Darum wurde die Frage der Lebensmittelqualität zu einem der zentralen Anliegen von Slow Food. In Italien ist Slow Food etwa seit 1987 Mitherausgeber der "Vini d'Italia", dem Standardwerk über die besten Weine und ihre Hersteller.

In Deutschland feiert Slow Food in diesem Jahr immerhin schon sein zehnjähriges Jubiläum. Die Mitglieder sind in 35 so genannten "conviniens" organisiert, wo sie sich nicht nur zum gemeinsamen Kochen treffen, sondern auch öffentlichkeitswirksame Aktionen planen.

Dabei geht es ebenso um naturschonende Produktionsweisen wie um den Erhalt regionaler Gerichte. Eine der zurzeit wichtigsten Kampagnen ist die "Arche des Geschmacks"; gesammelt werden regionale Gemüse- und Obstsorten und lokale Gerichte, die in Vergessenheit zu geraten drohen.

Weil die Arche aber kein Museumsschiff für seltene Lebensmittel sein will, geht es auch darum, Spezialitäten wie den "Herbstprinzen" - einen Apfel mit typisch sauersüßem Aroma, der nur auf dem kleinen Elbeiland Finkenwerder wächst -, eine Chance auf dem Markt zu geben und damit für den Verbraucher zugänglich zu machen.

"In Nordrhein-Westfalen ist gerade das erste vom Landwirtschaftsministerium geförderte Arche-Pilotprojekt abgeschlossen worden", sagt Andrea Arcais, der Geschäftsführer von Slow Food Deutschland (*siehe Interview auf Seite 26*) - erste Ergebnisse können auf der Slow-Food-Homepage eingesehen werden.

Oder man wirft einen Blick in das Buch "Deutschlands kulinarisches Erbe". Darin kann von A wie "Aachener Printen" bis Z wie "Zwischenahner Aal" nachgelesen werden, wie vielfältig der Schatz an Spezialitäten der deutschen Regionalküchen ist - denn wer kennt schon das westfälische "Nagelholz", ein sehr haltbares, geräuchertes Rindfleisch, das als Aufschnitt gegessen wird, oder ein aus Roggen gebräutes, obergäriges Vollbier namens "Schirlinger Roggen"?

Dass in Zeiten von Rinderwahn und Schweinepest der Genuss nicht von der Qualität und geschmacklichen Vielfalt der Lebensmittel zu trennen ist, versucht Slow Food auch auf der Grünen Woche in Berlin deutlich zu machen, wo der Verein gleich mehrfach präsent ist: In einem "Sinnes- und Geschmacksparcours" zum Beispiel sollen Kinder unter dem Motto "Fühlen wies schmeckt" für natürliche Geschmäcker sensibilisiert werden. Am besten wäre es natürlich, die Bildungsministerien nähmen das von Slow Food geforderte Unterrichtsfach für Sinnes- und Geschmacksbildung gleich in die Lehrpläne mit auf.

OLE SCHULZ

Auf der Slow Food-Homepage können Vorschläge gemacht werden, welche lokalen Leckereien unbedingt noch als Passagiere in die "Arche des Geschmacks" aufgenommen werden sollten. Demnächst kann auf der Seite auch das Rahmenprogramm der Mitgliederversammlung vom 3. bis 5. Mai nachgelesen werden (u. a. Veranstaltung zum Thema "Die Zukunft des Geschmacks" mit der Bundesverbraucherministerin Renate Künast). Nähere Informationen und Kontaktmöglichkeiten sind im Internet aufgeführt unter www.slowfood.de Als Lektüre zu empfehlen: "Deutschlands kulinarisches Erbe", 199, S., Ars vivendi Verlag 1998.

[inhaltsverzeichnis](#)

Zusatzstoffe in Lebensmitteln
51 Zeilen (TAZ-Bericht)

[slow food goes igw](#)

Veranstaltungstipps
43 Zeilen (TAZ-Bericht)

[Sonderschauen](#)

40 Zeilen (TAZ-Bericht)

[Tourismus](#)

39 Zeilen (TAZ-Bericht)

[Bier-Alarm!](#)

37 Zeilen (TAZ-Bericht)

[Talking Food](#)

31 Zeilen (TAZ-Bericht)

[Holz hacken](#)

31 Zeilen (TAZ-Bericht)

[Ost-West-Forum](#)

28 Zeilen (TAZ-Bericht)

[Regionalcharts](#)

28 Zeilen (TAZ-Bericht)

[transparenz und effizienz](#)

Gesundheitlicher Verbraucherschutz
28 Zeilen (TAZ-Bericht)

[WannWoWieviel](#)

27 Zeilen (TAZ-Bericht)

[editorial](#)

26 Zeilen (TAZ-Bericht)

[Green wedding](#)

26 Zeilen (TAZ-Bericht)

[Gourmetbibeln](#)

22 Zeilen (TAZ-Bericht)

Gourmetbibeln

Die nebenstehend besprochenen Restaurantführer in Kürze:

Der Rote Michelin-Führer Deutschland 2002, Michelin Reise-Verlag, Karlsruhe, 1.273 Seiten, 22,90

Gault Millau, Deutschland 2002, Heyne Verlag, München, 906 Seiten, 30

Varta-Führer 2002, Mairs Geographischer Verlag, Ostfildern, 1.276 Seiten, 29,95

Der Feinschmecker Guide 2002, Gräfe und Unzer Verlag, München, 568 Seiten, 24,90

Marcellinos Deutschland, Restaurant Report 2002, Heyne Verlag, München, 377 Seiten, 15

taz Nr. 6647 vom 11.1.2002, Seite V, 22 Zeilen (TAZ-Bericht)

Bücher – ZEITLiteratur Heft Dez 2001

Agrarwende – Bücher

- /

- Hinweis auf Buch: Götz Schmidt; Ulrich Jasper: Agrarwende – oder die Zukunft unserer Ernährung. Verlag CH Beck; München, 2001; 220S; 24,90

Sympathie für die Bauern

Wer ist Opfer, wer Täter im Stall? Drei Bücher zu neuen Überlebensmodellen der Landwirtschaft

von MANFRED KRIENER

Es war auf einem Viehmarkt am Vierwaldstätter See. Überall zwischen muskulösen Bullen und rehägigen Kälbern humpelten Bauern herum. Unfallverletzungen, Rheuma, Buckel, Gicht oder einfach nur verschlissene, aus der Form geratene, zerbrochene Körper. Dazu die derben, rissigen, manchmal nikotingelben Hände. Je genauer man hinsah, desto heftiger offenbarte sich ein abgearbeiteter Stand: Der Bauer, der "Gebure" (mittelhochdeutsch), der "Mitbewohner, Nachbar, Dorfgenosse" ist krank. In keinem anderen Beruf wird man in den westlichen Ländern derart ausgebeutet.

Seltsamerweise hat die Konkursmasse der Linken dennoch wenig Sympathie für den Bauern. Eine kurze Ausnahme waren die Anti-Atom-Demonstranten: Wenn die Trecker der Gorlebener Bauern in Stellung gingen, dann liebten sie für einen kurzen Augenblick die Bauern. Aber sonst?

Natürlich gibt es die Biohöfe, die wir im Vorbeifahren wohlgefällig registrieren, wo wir uns auch mal mit Eiern und Gemüse versorgen und Kälbchen Peter freundlich die Stirn tätscheln. Aber schon in den 80er-Jahren war uns der Bauer vor allem Giftspritzer. In den letzten Jahren machte er als Massentierhalter Karriere. Bis zu der durch den BSE-Sturm ausgelösten Agrarwende war die Agrarpolitik zudem als unbegreifliche Brüsseler Geheimwissenschaft abgehakt. Schon die Berechnung der Milchquote überforderte den normalen Mitteleuropäer. Wer wollte sich da noch um Agrarausschüsse, Grünlandprämien und Direktsubventionen kümmern?

Die BSE-Lektion hat uns klar gemacht, wie ignorant wir waren. Wer daraus Konsequenzen ziehen und sich intensiver mit Agrarindustrie, Bauernschaft und Landwirtschaftspolitik befassen will, wird derzeit gut bedient. Bücher über die Agrarwende schießen reichlich aus dem von Renate Künast gut gedüngten Boden. Das bisher beste Buch ist die "Agrarwende" von Götz Schmidt und Ulrich Jasper. Das Autorenduo aus dem Umfeld der Agraropposition liefert eine gute Bestandsaufnahme. Vor allem aber: Ihre Sympathie für die Bauern ist auf jeder Seite spürbar. So erlaubt das Buch einen Perspektivwechsel. Der Bauer ist nicht nur Täter, sondern auch Opfer, Lohnarbeiter für die Geflügelindustrie und Almosenempfänger einer Gesellschaft, die ihm jeden Berufsstolz nimmt. Der Bauer, schreiben sie, hat genau das getan, was alle von ihm verlangen: billige Koteletts produziert! Die Autoren zeigen jenseits von Tierseuchen und Skandalen den Alltag und Überlebenskampf der Bauern. "Der kulturelle Bruch zur übrigen Gesellschaft wird bei den Arbeits- und Lebensbedingungen am schmerzlichsten erfahren." Modernisierte große Milchviehbetriebe werden mit zwei Arbeitskräften und dem rüstigen Opa betrieben, aber "es darf nichts passieren", niemand darf krank werden, der Druck ist immens. Der Traum von der Modernisierung, die Hoffnung, dass die Landwirtschaft ein Beruf wie jeder andere werden könnte, hat sich nicht erfüllt. Viele Betriebe sind zum Einmannunternehmen verkommen mit menschenleeren Feldern und isolierten Arbeitern. "Wer heute der Kuh das Kalb aus dem Leib zieht, tut dies in gesellschaftlicher Einsamkeit." Das Buch ist dann am stärksten, wenn es die soziale Lage der Bauern beschreibt, die Suche nach Auswegen, die in viele experimentelle Hofmodelle mündete.

Die Tierhaltung ist ein anderer Schwerpunkt. Da wird mal nicht über die Hühnerfolterkammern gejammert, sondern werden en detail die Produktionsbedingungen in den Ställen beschrieben. Was ist denn mit dem hoch gelobten Laufstall für Kühe, mit "Cowcomfort" und postmoderner Viehhalle, in der jene 10.000-Liter-Kuh steht, die dreimal so viel Milch gibt wie ihre Vorgängerin der 60er-Jahre? Der Laufstall sei ein "Herumstehstall" mit ständigen Rankämpfen, in dem die Tiere schon nach fünf Jahren wegen Unfruchtbarkeit, Klauen- und Euterkrankheiten ausgemustert werden.

In Sachen Ökolandbau bleiben die Autoren skeptisch, was die 20-Prozent-Vorgabe von Ministerin Künast angeht. Vor allem befürchten sie, der wachsende Preis- und Rationalisierungsdruck lasse die Bioerzeuger von vernünftigen Grundsätzen Abschied nehmen. Nur: Statt die Standards in der ökologischen Landwirtschaft zu senken, um den Preisabstand zur "normalen" Landwirtschaft zu verringern, müsse man sie in der Normallandwirtschaft anheben.

Schmidt und Jasper sezieren endlich auch einmal das wolkige Gebilde names Agrarlobby - also Genossenschaften, Zuchtverbände, Landwirtschaftskammern. Sie legen die Interessenlagen offen und zeigen den Bauern als sprachlose Randfigur. Das Buch ist dennoch nicht düster-pessimistisch. Mit neuen Aufgaben als Landschaftspfleger und Energiewirt, mit neuen Hofmodellen und einer veränderten gesellschaftlichen Antenne sollte Friedrich Engels zu widerlegen sein, für den der Kleinbauer nichts als ein "Überrest vergangener Produktionsweise" war.

Ulrich Kluge ("Ökowende") und Franz Alt ("Agrarwende jetzt") erreichen in ihren Büchern nicht diese Tiefe und Authentizität bei der Beschreibung der Krise. Sie sind nicht so "dicht dran" an den Bauern und dem Produktionsalltag auf den Höfen. Alt verarbeitet vor allem die von den Medien beschriebenen Skandale und zeichnet Zukunftsmodelle einer anderen Gesellschaft, die weitgehend vegetarisch lebt, das Tier als Mitgeschöpf akzeptiert und zu 100 Prozent Ökolandwirtschaft betreibt. Sein Buch ist leidenschaftlich und will entlarven. Kluge beginnt dagegen etwas hölzern, bleibt lange auf der Abstraktionsebene der Brüsseler Agrarpolitik, bevor er konkreter wird. Auch er kämpft für die bäuerliche Landwirtschaft, informiert faktenreich und engagiert - jedoch weniger über das Befinden der Bauern als über den langen Weg in die Krise der europäischen Agrarpolitik. Er zeigt den Wandel der englischen BSE-Krise zur politischen Krankheit eines ganzen Kontinents.

Götz Schmidt/Ulrich Jasper: "Agrarwende. Die Zukunft unserer Ernährung". Beck, Mü. 2001, 220 S., 12,50 €

Franz Alt: "Agrarwende jetzt. Gesunde Lebensmittel für alle". Goldmann, München 2001, 187 S., 8 €

Ulrich Kluge: "Ökowende. Agrarpolitik zwischen Reform und Rinderwahnsinn". Siedler, Berlin 2001, 188 S., 18 €

taz Nr. 6650 vom 15.1.2002, Seite 14, 206 Zeilen (Kommentar), MANFRED KRIENER

Geschäft ist Geschäft

Klaus Werner und Hans Weiss entlarven in ihrem "Schwarzbuch der Markenfirmen" brutale Methoden der Konzerne

Schweinereien von Konzernen, die nicht recht zum kultigen, flotten oder seriösen Image einer Marke wie Mars, McDonalds oder Mercedes passen wollen, haben bereits andere Autoren aufgedeckt, lange bevor die Journalisten Klaus Werner und Hans Weiss nun ihr "Schwarzbuch Markenfirmen" auf den Markt warfen. Selbst in der drögen Bundesrepublik rumorte es einst zum Ausklang des sozialpartnerschaftlichen Wirtschaftswunders heftig. Erinnert sei an Menschenrechts- und Umweltkampagnen von Bürgerinitiativen. Hoffentlich unvergessen sind auch Wallraffs Reportagen aus dem Innenleben der *Bild*-Zeitung, die 1977 veröffentlicht wurden, und insbesondere die legendären "OMGUS-Berichte" der früheren US-Militärregierung für Westdeutschland. Sie bewiesen die Mittäterschaft von Deutscher und Dresdner Bank, von BASF und Bayer im Nazifaschismus. Solche und andere Konzernkritiken in manchem zu wiederholen, schadet nicht, zumal in einer Zeit, in der sich immer mehr Menschen berechtigterweise Sorgen über die Auswirkungen der so genannten Globalisierung machen.

Doch die Schwarzbuch-Autoren Werner und Weiss belassen es nicht bei der Wiedergabe von mehr oder weniger Altbekanntem. Beachtlich ist vielmehr ihre Ausdauer: So haben sie in zweijähriger Forschungsarbeit hinter die Fassade der 50 beliebtesten internationalen Marken geschaut. Beeindruckend ist auch die journalistische Radikalität, mit der sie Kriegsgewinne, Sklavenarbeit und Umweltdreck untersuchen. Eine leicht geschriebene Aneinanderreihung von heiklen Tatsachen, so kommt es daher - und gerade deswegen wirkt es: Wer nach der Lektüre beim nächsten Biss in die Schokolade nicht an schuftende Jungen und Mädchen in Kakaopflanzungen der Elfenbeinküste denkt, der ist moralisch resistent. Zwölf Millionen Kinder der Dritten und Vierten Welt sollen allein für den Export in den reichen Westen arbeiten.

Werner und Weiss zerstören den schönen Schein unserer feinen Warenwelt. Die "Hitliste der Bösen" führen drei vertraute Marken an: Bayer, Total-Fina-Elf und McDonalds. Über die Hamburger-Bratereien muss hier wohl nichts Übles gesagt werden, denn keine taz-LeserIn wird an den sozialen und ökologischen Schäden exzessiver Fleischproduktion gezweifelt haben. Bösewicht Nummer zwei, Total-Fina-Elf, war bis in die Mitterrand-Ära hinein der wohl wichtigste französische Staatskonzern. Die Benzin-Verkäufer ließen kaum einen Bürgerkrieg in einer Erdölregion aus, ohne sich im nationalen (Rohstoff-) Interesse gewinnbringend einzumischen. Am *bösesten* schneidet im Schwarzbuch der Chemiekonzern Bayer ab. Der Hersteller des inzwischen weltbekannten Milzbrand-Bekämpfungsmittels Ciprobay lässt in einem Tochterunternehmen ein Metall namens Tantal verarbeiten. Der knappe Rohstoff wird für Mobiltelefone gebraucht. Tantal-Weltmarktführer Bayer profitierte von einem rasanten Preisanstieg und soll nicht einmal vor dem Handel mit Warlords im verwüsteten Bürgerkriegsland Kongo zurückschrecken, dem wichtigsten Abbaugelände für das seltene Metall.

Bayer dementiert das, aber ob nun dieser oder ein anderer Multi die größten Kriegsgewinne aus dem Kongo zieht, ist egal. Was bleibt, ist das blutige Geschäft mit den Handys. Und das missfällt sogar vielen Anhängern von freien Märkten - womit sich ein Teil der verzückten Schwarzbuch-Rezensionen selbst in konservativen und neoliberalen Medien erklären lässt.

Die Schattenseiten der Marken, die mit ihrem Glanz unseren westlichen Alltag weitgehend bestimmen, sind leider kein Einzelfall und erst recht kein Zufall. Auch Multis haben es dank kriselnder Weltwirtschaft nicht leicht, ja sie sind verletzlicher, als es scheint. Ihre Schwierigkeiten machen sie schon jetzt hinter der friedlichen Fassade aggressiv. Und diese Aggressivität dürfte in Zukunft noch schlimmer werden. Denn: Verliert in einer solch angespannten Lage obendrein das Marken-Image an Wert, wird es heikel.

Wie resistent mancher Ruf allerdings ist, belegt die *Bild*-Zeitung. Die Wallraff-Vorwürfe haben weder damals noch heute der Auflage des bunten Blattes nachhaltigen Schaden zugefügt. Darum reicht es nicht, am Image der Konzerne zu kratzen. Der globale Kapitalismus braucht endlich eine juristische und politische Verrechtlichung seines globalen Treibens. Nur faire Regeln, die von der Staatengemeinschaft kontrolliert und sanktioniert werden, können den globalen Manchester-Kapitalismus in zivile Schranken weisen. Mit dieser Lösung werden sich nicht allein Linke, sondern auch rechte Wertkonservative und Liberale der Freiburger Schule anfreunden können. **HERMANNUS PFEIFFER**

Klaus Werner/Hans Weiss: "Scharzbuch Markenfirmen. Die Machenschaften der Weltkonzerne". Deuticke Verlag, Wien 2001, 348 Seiten, 19,90 €

taz Nr. 6650 vom 15.1.2002, Seite 14, 170 Zeilen (Kommentar), HERMANNUS PFEIFFER

IDW, 14.01.2005. Forschungsprojekt "Regionaler Wohlstand neu betrachtet" der TU Berlin und des DIW Berlin stellt sich während der Grünen Woche vor / 22. Januar 2005, 10.00 bis 16.00 Uhr im ICC, Foyer 83, Stand 18

Anlässlich der Grünen Woche steht in diesen Tagen vermehrt die Frage im Raum: welche gesellschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft heute und in Zukunft zukommt.

>>[mehr <](http://www.initiativkreis.info/index.php?id=31&backPID=2&tt_news=631) http://www.initiativkreis.info/index.php?id=31&backPID=2&tt_news=631 >

20. Jan. 2005

[Ökobetriebe schaffen mehr als eine gesunde Umwelt](#)

IDW, 14.01.2005. Forschungsprojekt "Regionaler Wohlstand neu betrachtet" der TU Berlin und des DIW Berlin stellt sich während der Grünen Woche vor / 22. Januar 2005, 10.00 bis 16.00 Uhr im ICC, Foyer 83, Stand 18

Anlässlich der Grünen Woche steht in diesen Tagen vermehrt die Frage im Raum: welche gesellschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft heute und in Zukunft zukommt. Handelt es sich um einen marginalen Wirtschaftszweig, dessen hohe Subventionierung nicht mehr gerechtfertigt ist oder gilt es, die vielfältigen Leistungen der Landwirtschaft - Nahrungsmittelerzeugung, Pflege einer vielfältigen Kulturlandschaft und Erhalt von Perspektiven im ländlichen Raum - möglichst ausgewogen in Einklang zu bringen? Das Forschungsprojekt "Regionaler Wohlstand neu betrachtet" der TU Berlin und des DIW Berlin beschäftigt sich genau mit solchen Fragen und untersucht, welche positiven Effekte das Wirken der Biobranche in der Region Berlin-Brandenburg hat.

Erste Ergebnisse aus der Befragung von landwirtschaftlichen, verarbeitenden und vermarktenden Betrieben zeigen, dass neben der Erzeugung und dem Verkauf von schmackhafter Wurst, knusprigen Brötchen und knackigem Salat häufig noch in anderen Bereichen Aktivitäten entfaltet werden. "Eine Aufgabe, die viele Betriebe wahrnehmen, ist die Vermittlung von Wissen und Erfahrung über gesunde Ernährung und umweltfreundliche Landwirtschaft. Dies geschieht über sehr lebendige Formen wie Hoffeste, Aktionstage, Verkostungen, Kochkurse oder Seminare", so die Projektleiterin Prof. Martina Schäfer. Gezielte Aktionen gibt es häufig gerade für die Zielgruppen - Schulen und Kindergärten -, die auch Ministerin Künast vorrangig im Visier hat. Mit diesen Aktivitäten und Angeboten der Naherholung leisten vor allem die landwirtschaftlichen Betriebe einen wichtigen Beitrag zur Entwicklung von Stadt-Land-Brücken und regionaler Identität.

Besonders im ländlichen Raum erfüllen die Betriebe außerdem häufig soziale Funktionen. Dabei ist als allererstes zu nennen, dass sie Arbeits- und Ausbildungsplätze schaffen - ein sehr wesentlicher Punkt in Gebieten, die von Abwanderung bedroht sind. In Brandenburg kann von über 3.400 Arbeitsplätzen im Ökolandbau ausgegangen werden. Darüber hinaus werden Dorffeste und kulturelle Veranstaltungen organisiert, die örtlichen Vereine unterstützt, Räume für Treffen zur Verfügung gestellt - Aktivitäten, die dafür sorgen, dass das Leben auf dem Land lebenswert bleibt. Solche Betriebe können außerdem Kristallisationspunkt für weitere wirtschaftliche Aktivitäten sein.

Nicht zuletzt sind Biobetriebe natürlich auch sehr aktiv, was ökologische Belange angeht. Über die Richtlinien hinaus ist betrieblicher Umweltschutz für die meisten selbstverständlich; die landwirtschaftlichen Betriebe erbringen außerdem vielfältige Beiträge zur Erhaltung von Artenvielfalt und einer ästhetischen Landschaft.

Vorläufiges Fazit der Untersuchung, die im sozial-ökologischen Programm des BMBF gefördert wird, ist, dass von einer derartigen Branche umfangreicherer gesellschaftlicher Nutzen ausgeht, als es auf den ersten Blick erscheint. Hier genauer hinzugucken und entsprechende Leistungen zu unterstützen könnte Aufgabe einer Politik sein, die sich für nachhaltige Regionalentwicklung und multifunktionale Landwirtschaft einsetzen möchte.

Das Projekt "Regionaler Wohlstand neu betrachtet" präsentiert sich im Rahmen des Kompetenznetzwerks zur sozial-ökologischen Agrar- und Ernährungsforschung auf der Grünen Woche mit einem Stand auf der Kooperationsbörse des Ost-West-Agrarforums

Zeit: am Sonnabend, dem 22. Januar 2005, von 10.00 bis 16.00 Uhr
Ort: Internationales Congress Centrum (ICC), Neue Kantstrasse/Ecke Messe
damm, 14055 Berlin, Foyer 83, Stand 18 (GSF)

Ausführlichere Informationen zum Projekt "[Regionaler Wohlstand neu betrachtet](#)" erhalten Sie bei [Prof. Dr. Martina Schäfer](#), Juniorprofessorin am Zentrum Technik und Gesellschaft der TU Berlin
Tel. 030/314- 26854

Einen Einblick in dieses und andere Projekte der sozial-ökologischen Forschung im Bereich Ernährung und Landwirtschaft gibt die neu erschienene Broschüre "So schmeckt die Zukunft" des BMBF, die hier erhältlich ist [fileadmin/ikaef/pdf/so_schmeckt_die_zukunft.pdf](#)
[fileadmin/ikaef/pdf/so_schmeckt_die_zukunft.pdf](#).

Weitere Informationen finden Sie hier:

<http://www.tu-berlin.de/presse/pi/2004/pi8.htm>
http://www.bmbf.de/pub/so_schmeckt_die_zukunft.pdf
<http://regionalerwohlstand.de>

Veröffentlicht
am: 09.03.2005

[Druckansicht](#)

Veröffentlicht von: Michaela Kawall
[Institut für sozial-ökologische Forschung ISOE](#)

Kategorie: überregional
Forschungsergebnisse, Publikationen
Gesellschaft, Medizin und Gesundheitswissenschaften, Ökologie,
Pädagogik, Psychologie

Studie rückt verbreitete Vorurteile zurecht: Flexibel im Beruf sein, den Zeitrhythmen und Bedürfnissen der Haushaltsmitglieder gerecht werden und auch noch an die Gesundheit denken - die Ernährung im Alltag stellt hohe Anforderungen. Wie gehen die Deutschen damit um? Wie gestalten sie ihren Ernährungsalltag? Und stimmen weit verbreitete Annahmen über Außer-Haus-Ernährung und Mahlzeitengestaltung mit der Wirklichkeit überein?

Den Ernährungsalltag der Deutschen haben Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des Frankfurter Instituts für sozial-ökologische Forschung (ISOE) innerhalb des laufenden Verbundforschungsprojekts "Ernährungswende" untersucht. In einer repräsentativen Studie haben sie 2.039 Personen über 18 Jahre, die in einem eigenen Haushalt leben, über ihre Ernährungsorientierungen und ihr Ernährungsverhalten befragt. Folgende Fragen standen im Zentrum: Wo und mit wem werden Mahlzeiten verzehrt? Wie viel Zeit nehmen sich die Deutschen für das Essen? Wer ist für die Versorgung verantwortlich?

Die Ergebnisse der Studie bieten ein differenziertes Bild der gewandelten Ernährungsgewohnheiten und relativieren verbreitete Vorurteile über eine zunehmende Enthäuslichung der Ernährung und einen Verlust der kommunikativen Esskultur.

Ausgewählte Ergebnisse im Überblick:

Trotz der wachsenden Bedeutung des Außer-Haus-Verzehrs in den vergangenen Jahren findet der überwiegende Teil der Ernährung nach wie vor in den eigenen vier Wänden statt. Die Mahlzeit, die am häufigsten außer Haus verzehrt wird, ist das Mittagessen an Werktagen. Doch auch diese Mahlzeit wird noch von 75 Prozent der befragten Personen zu Hause eingenommen. 8 Prozent suchen eine Kantine oder Mensa auf, ebenso viele verzehren am Arbeitsplatz einen Imbiss. Andere Außer-Haus-Angebote spielen eine geringe Rolle: 3 Prozent gehen mittags ins Restaurant (einschl. Fast Food-Restaurant), weitere 3 Prozent versorgen sich am Stehimbiss, beim Metzger oder Bäcker. Der hohe Anteil an Personen, die mittags zu Hause essen, relativiert die verbreitete Ansicht, dass die Außer-Haus-Ernährung immer stärker in den Vordergrund rückt. Auffällig ist, dass selbst viele Berufstätige mittags gemeinsam mit ihren Kindern zu Hause essen.

Auch die verbreitete Befürchtung, dass gemeinsame Mahlzeiten zunehmend an Verbindlichkeit verlieren, wird durch die Befunde der Studie entkräftet. "Die Deutschen sind keineswegs zu situativen Einzelessern geworden, wie schon vor 10 Jahren prophezeit wurde", hebt Dr. Doris Hayn vom ISOE hervor. Im Gegenteil, wie ein Blick auf die unterschiedlichen Ernährungsstile verdeutlicht. So sind die Außer-Haus-Orientierung und das Bedürfnis nach flexibler Mahlzeitengestaltung bei den "desinteressierten Fast Foodern" zwar am stärksten ausgeprägt, doch geht dies einher mit dem Wunsch nach gemeinsamen Mahlzeiten: In dieser Gruppe frühstücken 74 Prozent an Werktagen allein. Dieser hohe Anteil ist aber vor allem eine Folge der Haushaltsform: Knapp zwei Drittel der desinteressierten Fast Fooder leben allein und frühstücken entsprechend auch alleine. An Werktagen essen mittags 65 Prozent in Gesellschaft, abends tun dies immerhin knapp 50 Prozent. Ein erheblicher Teil der allein Lebenden trifft sich also mit Freunden und Bekannten zum gemeinsamen Essen.

Die Mahlzeitengestaltung ist also sowohl von den Ansprüchen an die eigene Ernährung als auch von der Haushaltskonstellation abhängig. So frühstückt beispielsweise etwa ein Drittel der "gestressten AlltagsmanagerInnen", die überwiegend in Haushalten mit Kindern leben, an Werktagen allein. Bei dieser Gruppe ist die flexible Gestaltung des Frühstücks an Werktagen vor allem ein Tribut an die unterschiedlichen Zeitrhythmen der Familienmitglieder. Dafür verlagert sich das gemeinsame Essen unter der Woche auf das Mittag- und vor allem auf das Abendessen, das annähernd 90 Prozent der gestressten AlltagsmanagerInnen zusammen mit anderen Haushaltsmitgliedern einnehmen.

Vor allem bei Erwerbstätigen zeigt sich, dass die Hauptmahlzeit heute vermehrt am Abend stattfindet: Ernährungsstile mit einem hohen Anteil an Berufstätigen verzehren wochentags überdurchschnittlich oft ein warmes Abendessen. Berufliche Eingebundenheit hat darüber hinaus auch Auswirkungen auf die Mahlzeitendauer: Erwartungsgemäß nehmen sich Personen, die nicht berufstätig sind, im Durchschnitt mehr Zeit als Erwerbstätige. Bemerkenswert ist jedoch, dass innerhalb der Gruppe der Erwerbstätigen die Dauer des Mittagessens mit zunehmendem Grad der beruflichen Einbindung nicht ab-, sondern zunimmt. Selbst im stressigen Berufsalltag nehmen sich die Deutschen Zeit fürs Essen.

"Die zunehmende flexible Gestaltung von Mahlzeiten und die Nutzung von Außer-Haus-Angeboten sind nicht selten das Ergebnis von Kompromissen. Es handelt sich also um pragmatische Lösungen, bei denen unterschiedliche Anforderungen des Alltags mit den eigenen Wünschen zusammengebracht werden," so Dr. Doris Hayn vom ISOE.

Ob dieser Kompromiss gelingt oder zu Überlastung und Unzufriedenheit führt, hängt auch von der Arbeits- und Verantwortungsteilung in den Haushalten ab. Trotz aller Veränderungen des Ernährungsalltags hat sich eines kaum gewandelt: die Zuständigkeit der Frauen. Egal ob Einkaufen oder Kochen, in den Mehrpersonenhaushalten verrichten mehrheitlich die Frauen die Ernährungsarbeit. Wenn Kinder im Haushalt sind, verschärft sich diese ungleiche Verteilung erheblich. "Die Ergebnisse der Studie machen eines sehr deutlich," so Dr. Doris Hayn, "im Außer-Haus-Bereich und für das Essen zu Hause besteht ein erhebliches Defizit an alltags-adäquaten und soziokulturell differenzierten Angeboten, mit deren Hilfe eine gesundheitsfördernde und umweltverträgliche Ernährung leichter im Alltag umgesetzt werden kann, trotz gesteigerter Anforderungen."

Die Studie "Ernährungsstile im Alltag - Ergebnisse einer repräsentativen Untersuchung" ist als Download unter <http://www.ernaehrungswende.de> abrufbar oder kann als Druckversion beim Institut für sozial-ökologische Forschung (ISOE) bestellt werden: E-mail: info@isoe.de, Tel.: 069-707 6919-10.

Im Rahmen des Forschungsvorhabens "Ernährungswende" werden Strategien für eine nachhaltige Ernährung entwickelt. "Ernährungswende" ist ein Gemeinschaftsprojekt des Forschungsverbundes ÖkoForum, unter der Leitung des Öko-Instituts e.V., an dem das Institut für sozial-ökologische Forschung (ISOE), das Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW), das KATALYSE-Institut für angewandte Umweltforschung und das Österreichische Ökologie Institut für angewandte Umweltforschung beteiligt sind. Das Forschungsvorhaben wird durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) im Förderschwerpunkt "Sozial-ökologische Forschung" gefördert.

Weitere Informationen:

<http://www.ernaehrungswende.de>

Leider wurde in der Pressemitteilung nicht erwähnt, dass die Studie in der Druckversion 7.- Euro + Porto kostet. Wir bitten um Entschuldigung

URL dieser Pressemitteilung: <http://idw-online.de/pages/de/news103758>

TAZ 11.03.05 – Wissenschaft

Kunden statt Sympathisanten

Der Ökolandbau muss sich den veränderten Anforderungen stellen. Auch die Wissenschaft sei deshalb gefordert, neue Zukunftsstrategien zu entwickeln, meinen Ökolandwirte, Forscher und Politiker auf der Kasseler Ökotagung

VON GÖTZ SCHMIDT

Der Ökolandbau ist aus der Nische heraus. Doch außerhalb der Nische, auf dem freien Markt, wird der Wind rauer. Über 600 Teilnehmer kamen letzte Woche zu einer Tagung nach Kassel, um über die Situation des Ökolandbaus und die Aufgaben der Wissenschaft zu debattieren.

Ökolandbau ist eine Erfolgsgeschichte, die jedoch dringend einer Bilanz bedürfe. So sehen es die Organisatoren der Tagung, die Universität Kassel, die Bundesforschungsanstalt Ökologischer Landbau und die Stiftung Ökologie & Landbau. Das Wachstum der Fläche und der Betriebe wird begleitet von besserer politischer Unterstützung und einem wachsenden Markt.

"Solange der Ökologische Landbau in der Nische war, konnte er sich weitgehend frei entwickeln. Mit dem Verlassen der Nische entstehen Zwänge, die diese freie Entwicklung einschränken und teilweise unmöglich machen", formuliert das Programmheft. Die Wissenschaft sei deshalb gefordert, Zukunftsstrategien zur Lösung der Probleme zu entwickeln.

Doch schon der einleitende Beitrag von Hardy Vogtmann dämpfte diesen Problemlösungs-Optimismus. Der erste deutsche Ökolandbau-Professor und jetzige Präsident der Bundesanstalt für Naturschutz konnte sich im eigenen Milieu kräftige Worte leisten: Wie soll die Wissenschaft Probleme lösen helfen, wenn sie diese nicht einmal wahrnimmt?

Sein Beispiel: Die EU-Richtlinien für den ökologischen Landbau erlauben seit 1993 in wachsender Anzahl Zusatzstoffe in Bio-Lebensmitteln und Futtermitteln. Doch zum Gegenstand der Wissenschaft geworden sind all die zweideutigen Zutaten nicht. Synthetische Vitamine, Fischmehl im Futter oder auch Formaldehyd in Reinigungsmitteln waren und sind kein Thema in Wissenschaft und Forschung. Auch die Methoden der

Ökoforschung sind meist recht konventionell. Die gern behaupteten inter- oder gar transdisziplinären Ansätze existieren kaum.

Drastische Belege dafür wurden auch auf der Tagung in Kassel vorgelegt. Eine Vielzahl von Untersuchungen und Studien begnügten sich mit einem sehr speziellen Blick auf die Wirklichkeit: Da wurden getoastete Lupinen als Futtermittel untersucht oder verschiedene Beleuchtungsprogramme für Bruteier verglichen. Bei Analysen der Entwicklung des Ökolandbaus in Osteuropa wurde der gesellschaftliche Kontext vollständig ausgeblendet. Agrarpolitische Auseinandersetzungen wurden modelliert, ohne auch nur eine empirische Untersuchung anzustellen.

Es gab nur wenige Beiträge, die einen Überblick über den Stand der Dinge vermittelten. Die meisten Professoren des Ökolandbaus hielten sich als Referenten vornehm zurück, moderierten lediglich die Präsentationen der Forschungsarbeiten. Einer der wenigen anwesenden praktischen Landwirte kritisierte die Zufälligkeit, mit der die Wissenschaft zu ihren Themen kommt.

Zum Glück hatten die Veranstalter Symposien und Workshops eingeplant. Die Sackgassen und die Chancen einer "Konventionalisierung" des ökologischen Landbaus wurden hier offen diskutiert. Forschungen zur Tierhaltung und Tiergesundheit zeichneten ein schonungsloses Bild der Verhältnisse. So manchem Zuhörer verging der Appetit, wenn er hören musste, dass sich die Bioschweine mit ihren Krankheitsraten kaum von ihren konventionellen Artgenossen unterscheiden.

Nicht viel besser haben es die Kühe. Bei der Eutergesundheit oder der Lahmheit fanden sich keine Unterschiede zwischen Öko-Kühen und konventionell gehaltenen. Das Schicksal der Hühner schreckte dann vollends aus den Nischenträumen. Bei einem Stall mit zu vielen Hühnern einfach nur die Stalltür aufzumachen, das reicht offensichtlich nicht aus. Die Hühner entfernen sich nur wenige Meter vom Stall, und statt glücklicher Hühner entdeckten nachfolgende Untersuchungen die Überdüngung des Bodens, Federpicken, Kannibalismus, Parasitenbefall.

Entscheidend für die Gesundheit des Tieres sind die Managementmethoden des Bauern: die Aufmerksamkeit des Menschen, seine Zuwendung zum Tier und angemessene Bestandsgrößen der Tierherden - nicht ob er biologisch oder konventionell wirtschaftet.

Ein Symposium stellte sogar die Frage, ob der Ökolandbau angesichts der ökonomischen Zwänge in Zukunft noch auf die Tierhaltung bauen kann. Optimistischer stimmen konnten Forschungsergebnisse zur Hühnerhaltung. In enger Kooperation mit der Praxis wurden Analysen und Entwicklungen vorgestellt, die praktikable Wege für die Freilandhaltung zeigen.

Die Ökonomen diskutierten die Chancen der "Konventionalisierung". Recht nah an der Realität wiesen sie nach, dass die allseits erwünschte Ausdehnung des Marktanteils der Ökolebensmittel nicht ohne die großen Handelsketten gelingen kann. Nur sie werden den Kunden auch dort abholen, wo er einkauft. Niedrigere Handelspannen als beim Naturkosthandel erlauben niedrigere Preise und erschließen dem Ökolandbau damit neue Kunden. Offen blieb, wie sich die sozialen Verhältnisse der Biobauern entwickeln, wenn die Preise weiter sinken und in Zukunft nicht nur die Biomöhren in großen Mengen aus China kommen.

Sozialwissenschaftliche Forschungen waren auf der Tagung kaum vertreten - ein Tatbestand, den die Veranstalter ausdrücklich bedauerten. Überraschenderweise meldeten die Vertreter der großen Anbauverbänden Bioland und Demeter dafür Bedarf an. Sie begrüßten das Ende der Nische. Konventionalisierung muss nicht Verrat an den Idealen der Pioniere sein. Der ökologische Landbau muss immer wieder neu erfunden werden. Soziale Fragen der Arbeitsteilung wie zum Beispiel die Rolle der Frau, die Freizeit, das individuelle Leben oder die Mitarbeit der Bauern in der Politik brauchen neue Antworten.

Der Ökolandbau hat keine Zukunft, wenn er die Familien mit Aufgaben belastet, die sie nicht tragen können. Der Markt muss nicht nur bedrohen, sondern er kann auch die belohnen, die sich fachlich weiterbilden und um ihre Tiere kümmern, statt sich in der Nische auszuruhen.

taz Nr. 7612 vom 11.3.2005, Seite 18, 212 Zeilen (TAZ-Bericht), GÖTZ SCHMIDT

<http://www.taz.de/pt/2005/03/11/a0357.nf/text>

Im Downloadbereich finden Sie Informationen, Berichte und Forschungsergebnisse zum Thema Agrar- und Konsumwende.

Presseinformationen

Hier finden Sie Presseinformationen, die zur Vorstellung der Projektergebnisse zur Grünen Woche im Januar 2006 erstellt wurden. Sie geben einen kompakten Überblick, über die Forschungsergebnisse.

Pressemitteilung

[Erzeugung](#) [Handel](#) [Verarbeitung](#) [Beratung](#) [Verbraucher](#)

Ergebnisbroschüre

[AgrarKonsumwende-Broschüre](#) (pdf - 554kb)

Unsere Forschungsergebnisse in komprimierter Form als Broschüre

Diskussionspapiere

Diskussionspapier 1:

Kropp, Cordula; Brunner, Karl-Michael (2003/ 2004):

[Ökologisierungspotentiale der privaten Konsum- und Ernährungsmuster](#) (pdf 599kb)

Diskussionspapier 2:

Kropp, Cordula; Sehrer, Walter (2004):

[Die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln in München und Leipzig – sozialdemographische Hintergründe, Einkaufsstätten-präferenzen und Ernährungshaltungen](#) (pdf-390kb)

Diskussionspapier 3:

Spiller, Achim (2005):

[Nachhaltigkeit in Distribution und Handel](#)

erscheint in: Karl-Michael Brunner/ Gesa Schönberger (Hg.): Nachhaltigkeit und Ernährung. Produktion - Handel - Konsum, Frankfurt: Campus 2005 (pdf-528kb)

Diskussionspapier 4:

Brand, Karl-Werner; Engel, Astrid; Kropp, Cordula

Spiller, Achim und Ulmer, Harald (2004):

[Von der Agrarwende zur Konsumwende? Perspektiven entlang eines Szenarios](#) (pdf-264kb)

Diskussionspapier 5:

Sehrer, Walter (2004):

[Krankheit als Chance für nachhaltige Ernährungsumstellungen](#) (pdf-484kb)

Diskussionspapier 6:

Spiller, Achim; Engelken, Julia; Gerlach, Sabine (2005):

[Zur Zukunft des Biofachhandels: Eine Befragung von Bio-Intensivkäufern](#) (pdf-970kb)

Diskussionspapier 7:

Kustermann, Waltraud; Wilhelm, Ralph; Koerber, Karl von; Schuster, Alena (2006):

[Bestandsaufnahme der Institutionen der Verbraucherberatung in Deutschland – Analyse zum Themengebiet „Nachhaltige Ernährung“](#) (pdf 408kb)

Anhang 1: [Katalog bundesweit, landesweit und regional tätiger Institutionen](#) (pdf 2,6mb)

Anhang 2: [Übersicht ausgewählter Kampagnen, Aktionen und Projekte](#) (pdf 358kb)

Diskussionspapier 8:

Wilhelm, Ralph; Kustermann, Waltraud; Koerber, Karl von; Karg, Georg (2005):

["Nachhaltige Ernährung" in der Ernährungskommunikation ausgewählter Institutionen](#) (pdf-342kb)

Diskussionspapier 9:

Koerber, Karl von; Wilhelm, Ralph; Kustermann, Waltraud; Karg, Georg mit einem Beitrag von Brunner, Karl-Michael (2005):

[Evaluierung des Themenschwerpunkts Bio-Lebensmittel der Kampagne „futureins – NRW macht Zukunft“ der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen](#) (pdf-517kb)

Diskussionspapier 10:

Gerlach, Sabine; Kropp, Cordula; Spiller, Achim; Ulmer, Harald (2005): [Die Agrarwende - Neustrukturierung eines Politikfeldes](#) (pdf-536kb)

Diskussionspapier 11:

Ulmer, Harald; Engel, Astrid; Kantelhardt, Jochen (2005): [Betriebstypen des Ökologischen Landbaus in Bayern - Empirische Befunde und Ansatzpunkte für Optimierungen](#) (pdf-401kb)

Diskussionspapier 12:

Engel, Astrid; Ulmer, Harald; Kantelhardt, Jochen (2005): [Betriebstypen des Ökologischen Landbaus in Mecklenburg-Vorpommern - Empirische Befunde und Ansatzpunkte für Optimierungen](#) (pdf-238kb)

Diskussionspapier 13:

Sabine Gerlach, Raphael Kennerknecht und Achim Spiller (2005):
[Die Zukunft des Großhandels in der Bio-Wertschöpfungskette](#) (pdf - 2,7MB)

Diskussionspapier 14:

Sehrer, Walter ; Kropp, Cordula ; Brunner, Karl-Michael; Engel, Astrid und Ader, Dorothee (2005): [Potentiale für eine Verbreitung der ökologischen Lebensmittelnachfrage im Zuge der Agrarwende](#)
(pdf 499kb)

Diskussionspapier 15:

Sehrer, Walter; Engel, Astrid; Wilhelm, Ralf (2006): [Transdisziplinärer Dialog über „boundary objects“ in Praxisgesprächen: Ansätze zu Brückenkonzepten für eine Optimierung der Kommunikation über Bio-Produkte](#) (pdf 216)

Projektposter

Wilhelm, Ralph; Kustermann, Waltraud; Koerber, Karl von; Karg, Georg (2005):
[Stellenwert nachhaltiger Ernährung im Rahmen der Ernährungskommunikation](#) (pdf 1MB)
Poster auf dem Wissenschaftlichen Kongress der DGE in Kiel 2005

Koerber, Karl von; Wilhelm, Ralph; Kustermann, Waltraud; Karg, Georg (2006):
[Evaluierung einer innovativen Maßnahme zur Ernährungs-kommunikation: Kampagne "futureins - NRW macht Zukunft" der Verbraucherzentrale NRW, Themenschwerpunkt Bio-Lebensmittel](#) (114kb)
Poster auf dem Wissenschaftlichen Kongress der DGE in Stuttgart 2006

Wilhelm, Ralph; Kustermann, Waltraud; Koerber, Karl von; Karg, Georg (2006):
[Zielgruppengerechte Ernährungskommunikation zur Stärkung des Konsums von Bio-Lebensmitteln](#) (468kb)
Poster auf dem Wissenschaftlichen Kongress der DGE in Stuttgart 2006

Projektflyer

[Projektflyer-pdf](#) (261kb)

[Projektflyer-zip](#) (181kb)

Projektinterne Dokumente und Vorträge

Von der Agrarwende zur Konsumwende – Getrennte Logiken oder neue Brücken?

Vortrag von Karl-Werner Brand auf der Jahrestagung der DGH im Sommer 2002 ([pdf-257kb](#))

Der steuerungstheoretische Ansatz der Akteur-Netzwerk-Theorie am Beispiel des Verbundprojekts „Von der Agrarwende zur Konsumwende?“

Impulsreferat von Karl-Werner Brand zum Workshop der SÖF-QAG „Steuerung und Transformation“ im November 2003 ([pdf-131kb](#))

Projektbezogene Dokumente und Vorträge

Die Preise von Bio-Lebensmitteln als Hürde bei der Agrar- und Konsumwende

Ein Beitrag von Karl von Koerber und Jürgen Kretschmer in "Ernährung im Fokus" im November 2001 ([pdf-282kb](#))

Zukunftsfähige Ernährung

Gesundheits-, Umwelt-, Wirtschafts- und Sozialverträglichkeit im Lebensmittelbereich
Karl von Koerber und Jürgen Kretschmer, 2000 ([pdf_693kb](#))

Kurzdarstellung der Agrar- und Ernährungswende Projekte

[Agrar-Ernährungswende-pdf](#)

(317kb)

[Agrar-Ernährungswende-zip](#)

(218kb)

Von der Agrarwende zur Konsumwende? Agrarwende und neue Ernährungsmuster.

„Karrieren“ nachhaltigen Konsums

(www.konsumwende.de)

01. 11. 2002 – 15. 05. 2006

Prof. Dr. Karl-Werner Brand

Münchner Projektgruppe für

Sozialforschung e.V. (MPS)

Dachauer Str. 189

80637 München

AKTUELLE INFORMATIONEN

Ergebnisbände des Projektes "Von der Agrarwende zur Konsumwende?" sind erschienen!



Brand, Karl-Werner (Hrsg.) (2006): **Die neue Dynamik des Bio-Markts**. Folgen der Agrarwende im Bereich Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Konsum und Ernährungskommunikation. Ergebnisband 1, Band 4 (der SÖF-Buchreihe) ISBN 3-86581-039-X oekom Verlag: München, 263 Seiten, 34,80 Euro.

Brand, Karl-Werner (Hrsg.) (2006): **Von der Agrarwende zur Konsumwende? Die Kettenperspektive**. Ergebnisband 2, Band 5 (der SÖF-Buchreihe) ISBN 3-86581-040-3, oekom Verlag: München, 200 Seiten, 29,80 Euro

Beide Bände sind bei oekom-verlag erschienen und können unter folgendem Link bestellt werden:
[OEKOM Neue Bücher](#)

Kurzbeschreibung der Inhalte der Ergebnisbände:

Mit der Politik der Agrarwende fand eine gesellschaftliche Aufwertung der Bio-Lebensmittel statt. Sie haben damit endgültig die "Nische" verlassen. Das eröffnet neue Chancen für die Bio-Branche, stellt sie aber auch vor zahlreiche Herausforderungen.

Die ambivalenten Wirkungen der nach der erregten BSE-Debatte zum Jahreswechsel 2001/2002 verkündeten Politik der Agrarwende auf die verschiedenen Akteursgruppen der Bio-Wertschöpfungskette waren Forschungsgegenstand des Verbundprojektes "Von der Agrarwende zur Konsumwende?". Im Vordergrund stehen dabei die in Gang gesetzte Entwicklungsdynamik und die strukturellen Veränderungen, die sich in den letzten Jahren im Bereich des Öko-Landbaus, der Lebensmittelverarbeitung, des Bio-Handels und Konsums vollziehen. Der erste Ergebnisband "Die Neue Dynamik des Biomarkts - Folgen der Agrarwende im Bereich Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Konsum und Ernährungskommunikation" diskutiert die Chancen, Probleme und Anforderungen, die sich daraus für eine stabile Entwicklung des Bio-Sektors und für Erfolg versprechende Formen der Ernährungskommunikation ergeben.

Der zweite Band "Von der Agrarwende zur Konsumwende? Die Kettenperspektive" setzt sich mit der Frage auseinander, welche theoretischen und methodischen Ansätze überhaupt eine empirisch gehaltvolle Analyse solcher Akteursketten und Netzwerke ermöglichen: Wie werden die Maßnahmen und Folgen der Agrarwende von den verschiedenen Akteursgruppen wahrgenommen und bewertet? Nach welcher Binnenlogik werden diese Impulse verarbeitet? Welche Blockaden ergeben sich daraus für eine engere Verzahnung der Agrarwende mit modernen, nachhaltigen Ernährungspraktiken und welche Optimierungspotenziale lassen sich identifizieren?

Im Downloadbereich finden Sie Informationen, Berichte und Forschungsergebnisse zum Thema Agrar- und Konsumwende.

Presseinformationen

Hier finden Sie Presseinformationen, die zur Vorstellung der Projektergebnisse zur Grünen Woche im Januar 2006 erstellt wurden. Sie geben einen kompakten Überblick, über die Forschungsergebnisse.

Pressemitteilung

[Erzeugung](#) [Handel](#) [Verarbeitung](#) [Beratung](#) [Verbraucher](#)

Ergebnisbroschüre

[AgrarKonsumwende-Broschüre](#) (pdf - 554kb)

Unsere Forschungsergebnisse in komprimierter Form als Broschüre

Diskussionspapiere

Diskussionspapier 1:

Kropp, Cordula; Brunner, Karl-Michael (2003/ 2004):

[Ökologisierungspotentiale der privaten Konsum- und Ernährungsmuster](#) (pdf 599kb)

Diskussionspapier 2:

Kropp, Cordula; Seherer, Walter (2004):

[Die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln in München und Leipzig – sozialdemographische Hintergründe, Einkaufsstätten-präferenzen und Ernährungshaltungen](#) (pdf-390kb)

Diskussionspapier 3:

Spiller, Achim (2005):

[Nachhaltigkeit in Distribution und Handel](#)

erscheint in: Karl-Michael Brunner/ Gesa Schönberger (Hg.): Nachhaltigkeit und Ernährung. Produktion - Handel - Konsum, Frankfurt: Campus 2005 (pdf-528kb)

Diskussionspapier 4:

Brand, Karl-Werner; Engel, Astrid; Kropp, Cordula

Spiller, Achim und Ulmer, Harald (2004):

[Von der Agrarwende zur Konsumwende? Perspektiven entlang eines Szenarios](#) (pdf-264kb)

Diskussionspapier 5:

Seherer, Walter (2004):

[Krankheit als Chance für nachhaltige Ernährungsumstellungen](#) (pdf-484kb)

Diskussionspapier 6:

Spiller, Achim; Engelken, Julia; Gerlach, Sabine (2005):

[Zur Zukunft des Biofachhandels: Eine Befragung von Bio-Intensivkäufern](#) (pdf-970kb)

Diskussionspapier 7:

Kustermann, Waltraud; Wilhelm, Ralph; Koerber, Karl von; Schuster, Alena (2006):

[Bestandsaufnahme der Institutionen der Verbraucherberatung in Deutschland – Analyse zum Themengebiet „Nachhaltige Ernährung“](#) (pdf 408kb)

Anhang 1: [Katalog bundesweit, landesweit und regional tätiger Institutionen](#) (pdf 2,6mb)

Anhang 2: [Übersicht ausgewählter Kampagnen, Aktionen und Projekte](#) (pdf 358kb)

Diskussionspapier 8:

Wilhelm, Ralph; Kustermann, Waltraud; Koerber, Karl von; Karg, Georg (2005):

["Nachhaltige Ernährung" in der Ernährungskommunikation ausgewählter Institutionen](#) (pdf-342kb)

Diskussionspapier 9:

Koerber, Karl von; Wilhelm, Ralph; Kustermann, Waltraud; Karg, Georg mit einem Beitrag von Brunner, Karl-Michael (2005):

[Evaluierung des Themenschwerpunkts Bio-Lebensmittel der Kampagne „futureins – NRW macht Zukunft“ der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen](#) (pdf-517kb)

Diskussionspapier 10:

Gerlach, Sabine; Kropp, Cordula; Spiller, Achim; Ulmer, Harald (2005): [Die Agrarwende - Neustrukturierung eines Politikfeldes](#) (pdf-536kb)

Diskussionspapier 11:

Ulmer, Harald; Engel, Astrid; Kantelhardt, Jochen (2005): [Betriebstypen des Ökologischen Landbaus in Bayern - Empirische Befunde und Ansatzpunkte für Optimierungen](#) (pdf-401kb)

Diskussionspapier 12:

Engel, Astrid; Ulmer, Harald; Kantelhardt, Jochen (2005): [Betriebstypen des Ökologischen Landbaus in Mecklenburg-Vorpommern - Empirische Befunde und Ansatzpunkte für Optimierungen](#) (pdf-238kb)

Diskussionspapier 13:

Sabine Gerlach, Raphael Kennerknecht und Achim Spiller (2005):
[Die Zukunft des Großhandels in der Bio-Wertschöpfungskette](#) (pdf - 2,7MB)

Diskussionspapier 14:

Sehrer, Walter ; Kropp, Cordula ; Brunner, Karl-Michael; Engel, Astrid und Ader, Dorothee (2005): [Potentiale für eine Verbreitung der ökologischen Lebensmittelnachfrage im Zuge der Agrarwende](#)
(pdf 499kb)

Diskussionspapier 15:

Brunner, Karl-Michael (2005): [Risiko Lebensmittel? Lebensmittelskandale und andere Verunsicherungsfaktoren als Motiv für Ernährungsumstellungen in Richtung Bio-Konsum](#)
(pdf 255kb)

Diskussionspapier 16:

Sehrer, Walter; Engel, Astrid; Wilhelm, Ralf (2006): [Transdisziplinärer Dialog über „boundary objects“ in Praxisgesprächen: Ansätze zu Brückenkonzepten für eine Optimierung der Kommunikation über Bio-Produkte](#) (pdf 216)

Projektposter

Wilhelm, Ralph; Kustermann, Waltraud; Koerber, Karl von; Karg, Georg (2005):
[Stellenwert nachhaltiger Ernährung im Rahmen der Ernährungskommunikation](#) (pdf 1MB)
Poster auf dem Wissenschaftlichen Kongress der DGE in Kiel 2005

Koerber, Karl von; Wilhelm, Ralph; Kustermann, Waltraud; Karg, Georg (2006):
[Evaluierung einer innovativen Maßnahme zur Ernährungs-kommunikation: Kampagne "futureins - NRW macht Zukunft" der Verbraucherzentrale NRW, Themenschwerpunkt Bio-Lebensmittel](#) (114kb)
Poster auf dem Wissenschaftlichen Kongress der DGE in Stuttgart 2006

Wilhelm, Ralph; Kustermann, Waltraud; Koerber, Karl von; Karg, Georg (2006):
[Zielgruppengerechte Ernährungskommunikation zur Stärkung des Konsums von Bio-](#)

Lebensmitteln (468kb)

Poster auf dem Wissenschaftlichen Kongress der DGE in Stuttgart 2006

Projektflyer

[Projektflyer-pdf](#) (261kb)

[Projektflyer-zip](#) (181kb)

Projektinterne Dokumente und Vorträge

Von der Agrarwende zur Konsumwende – Getrennte Logiken oder neue Brücken?

Vortrag von Karl-Werner Brand auf der Jahrestagung der DGH im Sommer 2002 ([pdf-257kb](#))

Der steuerungstheoretische Ansatz der Akteur-Netzwerk-Theorie am Beispiel des Verbundprojekts „Von der Agrarwende zur Konsumwende?“

Impulsreferat von Karl-Werner Brand zum Workshop der SÖF-QAG „Steuerung und Transformation“ im November 2003 ([pdf-131kb](#))

Projektbezogene Dokumente und Vorträge

Die Preise von Bio-Lebensmitteln als Hürde bei der Agrar- und Konsumwende

Ein Beitrag von Karl von Koerber und Jürgen Kretschmer in "Ernährung im Fokus" im November 2001 ([pdf-282kb](#))

Zukunftsfähige Ernährung

Gesundheits-, Umwelt-, Wirtschafts- und Sozialverträglichkeit im Lebensmittelbereich
Karl von Koerber und Jürgen Kretschmer, 2000 ([pdf_693kb](#))

Kurzdarstellung der Agrar- und Ernährungswende Projekte

[Agrar-Ernährungswende-pdf](#)

(317kb)

[Agrar-Ernährungswende-zip](#)

(218kb)

1.3 Situationsbericht der Landwirtschaft

Herausgeber des Situationsberichtes der Landwirtschaft ist der Deutsche Bauernverband in Zusammenarbeit mit dem Verein information.medien.agrar und der Zentralen Markt- und Preisberichtsstelle ZMP. Der Bericht ist eine Faktensammlung für alle, die mehr wissen wollen über die Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft in Deutschland und Europa. Darüber hinaus wird eine umfassende Darstellung über die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen der Landwirtschaft gegeben, von der nationalen Steuer- und Finanzpolitik bis hin zu den internationalen WTO-Verhandlungen. <http://www.situationsbericht.de>

