

Süddeutsche Zeitung

SZ Süddeutsche Zeitung
Landkreise

München

11.11.2021

München West Seite R4, München Süd Seite R4, München Ost Seite R4, München-Land-Süd Seite R2, München-Land-Nord Seite R2, Wolfratshausen Seite R2, Starnberg Seite R2, München Zentrum Seite R4, Freising Seite R2, Fürstenfeldbruck Seite R2, Erding Seite R2, Ebersberg Seite R2, Dachau Seite R2, Bayern Region Seite 38

Besser essen

Landwirtschaftliche Flächen gibt es in München nur wenige, trotzdem kann die Stadt einiges tun, damit sich die Münchner klimaneutraler ernähren – vom Bio-Angebot in den Kitas bis zur Image-Kampagne auf dem Oktoberfest

VON FRANZ KOTTEDER

Nein, so richtig zufrieden ist Daniela Schmid vom Münchner Ernährungsrat nicht mit dem Stadtrat. „Im städtischen Klimapaket spielt Ernährung leider keine besondere Rolle“, sagt sie, „dabei tragen Landwirtschaft und Ernährung weltweit um die 30 Prozent zu den Treibhausgasemissionen bei.“ Das sei dem Stadtrat so aber wohl nicht bewusst, meint sie, denn sonst würde er das Thema engagierter angehen.

Nun muss man zur Entlastung der Kommunalpolitiker anführen, dass ihre Einwirkungsmöglichkeiten auf Landwirtschaft und Nahrungsproduktion beschränkt sind. Es gibt zwar Agrarflächen im Stadtgebiet, aber zur Eigenversorgung tragen diese 4500 Hektar nur einen verschwindend geringen Anteil bei: Sie decken in etwa – rein rechnerisch – den Bedarf von 18000 Münchnern. Deutlich mehr wird draußen in der Region produziert. Aber dort würde man sich schön bedanken, wenn der Münchner Stadtrat Vorschriften machen würde zu Ackerbau und Viehzucht. Insofern ist der Einfluss der Stadt hier begrenzt, was die politische Seite angeht.

Der Weg zur klimaneutralen Ernährung einer ganzen Stadt ist in vielerlei Hinsicht weit und schwierig. Schließlich hat er vor allem mit der drastischen Reduzierung des Fleischverbrauchs zu tun, mit einem Ausbau der biologischen Lebensmittelproduktion und mit der Verkürzung von Transportwegen. Diese drei Faktoren gelten gemeinhin als die wichtigsten, was klimafreundliches Essen und Trinken betrifft. Woraus wiederum folgt, dass die Stadt immerhin ein paar Hebel hat, an denen sie ansetzen kann. Als da zum Beispiel wäre: Aufklärung über klimafreundliche Ernährung in Theorie und vor allem auch in der Praxis. Schließlich betreibt die Stadt ja auch eine ganze Reihe von Kantinen, versorgt Kindertagesstätten und Schulen mit Speisen und Getränken. Dort kann man den Anteil an biologisch erzeugten Nahrungsmitteln erhöhen – derzeit beträgt er in

Kindergärten erst rund 50 Prozent – und im Idealfall auch zeigen, wie vielseitig und schmackhaft vegetarische Gerichte sein können.

Auch städtische Image-Kampagnen wären denkbar, mit denen man auf stadteigenen Veranstaltungen bis hin zum Oktoberfest werben könnte. Und die Stadt könnte Multiplikatoren einsetzen, die zum Beispiel Kantinenbetreibern helfen, stärker auf klimaneutrale Speisenzubereitung zu achten. Mit einem neuen „Ernährungshaus“, das als eine Art Bildungszentrum fungieren soll, will die grün-rote Stadtregierung hier Pionierarbeit leisten. Die Vorbereitungsarbeiten dafür laufen schon geraume Zeit, realisiert wird es aller Voraussicht nach in Allach auf dem Diamaltgelände. Dort wird es dann Kurse geben, für Laien und Profis, es soll ein „außerschulischer Lernort für alle Bevölkerungs- und Altersgruppen“ werden, so die grüne Bürgermeisterin Katrin Habenschaden. Das sind alles freilich nur erste Bausteine auf dem Weg zur Klimaneutralität, wenn man den Münchner Ernährungsrat fragt. Das Gremium, das sich aus den unterschiedlichsten Klein- und Großgruppen der ökologischen Bewegung zusammengefunden hat, um die sogenannte „Ernährungswende“ in München einzuleiten, hat noch Größeres vor. „Die Stadt müsste viel mehr Anreize schaffen“, sagt Daniela Schmid vom Vorstand des Vereins, „klimafreundliche Ernährung in den Alltag zu integrieren – und zwar entlang der Wege, an denen sich die Menschen in der Stadt bewegen.“ Wer auch beim Essen und Trinken die Klimaziele im Auge behalten will, der tue sich derzeit nicht leicht in München. „Das ist immer noch umständlich und mit einem Mehraufwand verbunden“, sagt Schmid, „das muss leichter werden, sonst funktioniert es nicht.“

Da hat sie wohl recht. Klimagerechte Ernährung ist noch immer ein Nischenthema und wird vor allem von denen besetzt, die es ohnehin schon wissen. Es gibt Initiativen der solidarischen Landwirtschaft wie das „Kartoffelkombinat“, bei denen die Mitglieder mit Geldbeiträgen gemeinsam Bauern finanzieren, die wiederum Obst und Gemüse für sie anbauen. Und es gibt inzwischen sogar einen „Mitmach-Supermarkt“ wie den Food Hub an der Deisenhofener Straße in Obergiesing, wo man als Mitglied ökologisch erzeugte, regionale Lebensmittel einkaufen kann.

Das sind alles gute Ansätze, keine Frage. Aber die breite Masse erreicht man damit nicht. Wie schwierig das ist, erkennt man ja schon beim Besuch eines x-beliebigen Münchner Biomarkts. Dort mag man sich auf der guten Seite wähnen, stellt aber schon beim Obst fest, dass die Birnen und Äpfel aus Neuseeland oder Chile kommen. Hallo? Wie war das gleich wieder mit dem CO₂-Ausstoß bei langen Transportwegen?

Aber es gibt schon auch positive Entwicklungen. Sogar Discounter, deren oberstes Geschäftsprinzip das System Billig ist, haben inzwischen beispielsweise erkannt, dass Tierwohl sich gut verkauft und Massentierhaltung nicht mehr so gut. Das führt dann zu Anpassungen des Sortiments; etwas zaghaft zwar, aber immerhin. Und große Supermarktketten wie Rewe und Edeka reservieren in ihren Läden auch mal Ecken für regionale Lebensmittel – zumindest in Wohngebieten, in denen sie ein entsprechendes Potenzial an Kundschaft vermuten. Zunehmend schaffen es auch regionale Vertriebsgenossenschaften wie „Unser Land“ oder „Tagwerk“, bei den großen Ketten mit ihren Produkten gelistet zu werden. „Gerade Unser Land hat sich toll platzieren können“, sagt Daniela Schmid, „das ist natürlich sehr schön. Aber man muss leider auch sagen: Der Großteil der Lebensmittel in einem normalen Supermarkt wird eben gerade nicht regional erzeugt.“

Verbraucherinnen und Verbraucher sind also gefragt, beim Einkaufen darauf zu achten, woher die Nahrung eigentlich kommt. Auch so lässt sich ein bisschen steuern, wohin die Reise in Sachen Klima geht. Die entscheidenden Weichen aber stellt dann doch die Politik in Bund und Land. Und ein bisschen auch die Stadt mit ihren bescheidenen Möglichkeiten, Einfluss zu nehmen. „Für den Weg zur Klimaneutralität ist das leider alles nur ein Tropfen auf den heißen Stein“, sagt Daniela Schmid, es müsse sich noch vieles ändern. Die Devise lautet also: trotzdem weitermachen, denn steter Tropfen höhlt bekanntlich auch den (heißen) Stein.

DIE STADT IM KLIMAWANDEL

340

Kilogramm

Jede und jeder Deutsche verursacht laut Umweltbundesamt

im Durchschnitt einen Ausstoß

von Treibhausgasen mit einer

Wirkung von umgerechnet

11,17 Tonnen CO₂ pro Jahr.

339,64 Kilogramm davon würden vermieden, würde sich der

durchschnittliche Deutsche an zwei Tagen in der Woche vegetarisch

ernähren. Würde er an den zwei

Tagen vegan leben, würde er sogar 352,46 Kilogramm einsparen.

Quelle: Projekt klimafit-challenge.de

von Helmholtz-Verbund Regionale

Klima-änderungen und WWF

Wie München
lebenswert bleibt