

Slow Food

GENUSS & VERANTWORTUNG



UNTERWEGS
IN **BONN**

GENUSS-
SCHWERPUNKT
BROT

DOSSIER
**ERNÄHRUNGS-
BILDUNG**



SLOW FOOD CHECK **ACETO BALSAMICO**

SAISONKÜCHE **SPITZKOHL**





Mit der Molkerei wurde auch die Vertriebsgesellschaft geschlossen, über die 100 Betriebe aus der Region ihre Produkte in die Märkte brachten. Nun muss sich wieder jeder Betrieb seine eigenen Absatzwege suchen – ein hoher Aufwand.

Selbstverständlich gibt es einzelne Betriebe, bei denen Regionalität bereits wunderbar funktioniert: Der »Regionalladen grüne Perle« in Witten zum Beispiel bietet Obst und Gemüse, Brot, Milch, Käse, Kartoffeln, Honig, Mehl, Nudeln und andere Produkte aus der Region. Genossenschaftlich organisiert wollen die Mitglieder den »Trend hin zu einem ökologischen, solidarischen und regionalen Wirtschaftskreislauf ganz konkret umsetzen«, wie es auf der Webseite heißt. Aber noch sind das Ausnahmen.

Getan hat sich jedenfalls bislang zu wenig. Dabei ist die Erkenntnis, dass auch Großstädte regional

versorgt werden können, nicht ganz neu. Schon 2018 hatte das bereits genannte Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung gemeinsam mit Wissenschaftler*innen aus Großbritannien, Italien und den Niederlanden die vier Metropolregionen London, Berlin, Mailand und Rotterdam untersucht. Die Einwohnerschaft Berlins profitiert theoretisch von der geringen Siedlungsdichte Brandenburgs und den dort vorhandenen landwirtschaftlichen Nutzflächen. Eine Selbstversorgung mit regionalen Lebensmitteln wäre für Berlin durchaus machbar, hieß es schon damals.

Ob für Berlin oder für München: Beide Studien zeigen das brach liegende Potenzial. Es wird Zeit für Politik, Landwirtschaft und Kundschaft, das Thema regionale Versorgung noch viel konsequenter voranzutreiben. ●

Interview

»Wir müssen *Regionalität* wieder lernen«



Das Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung hat ermittelt, dass die Großstadt München theoretisch komplett mit regionalen Lebensmitteln versorgt werden könnte. Wir sprachen mit **Susanne Kiehl**, Vorstandsmitglied im Münchner Ernährungsrat und Slow-Food-Aktivistin, über das Studienergebnis.

Wie könnte für München aus der Theorie Wirklichkeit werden?

Susanne Kiehl: Allem voran müssen wir in Bayern unseren Flächenverbrauch in den Griff bekommen. Mit jeder neuen Straße und jedem Gewerbegebiet wird der Radius größer, der nötig ist, um München zu ernähren. Dann hatten wir in Deutschland 2022 immer noch einen Fleischkonsum von 52 Kilo pro

Einwohner. Es ist ein großer Unterschied, ob wir mit einem Kilo Getreide Brot backen oder Tiere füttern, braucht es doch 3 Kilo Getreide für 1 Kilo Fleisch. Natürlich ist es wünschenswert, die kleinbäuerlichen Strukturen zu erhalten, die wir in Bayern noch haben. Wir brauchen eine nachhaltige Tierhaltung und müssen weg von Tierfutter aus dem Ausland. Wenn ein Tier in Oberbayern damit gemästet wird, hat das nichts mit regionaler Versorgung zu tun. Wir brauchen langfristige Richtlinien für die Landwirtschaft, die richtige Unterstützung und den bewussten Einkauf. Nicht zuletzt muss es uns gelingen, unsere enorme Lebensmittelverschwendung in der gesamten Wertschöpfungskette zu reduzieren.

Lebensmittelketten werben seit längerem mit regionalen Produkten. Ist das bereits der Einstieg in eine regionale Versorgung oder eher geschicktes Marketing?

Ich glaube, dass die Lebensmittelketten die Zeichen der Zeit erkannt haben. Immer mehr Menschen interessieren sich für bio-regionale Lebensmittel. Aber es ist nicht leicht, entlang der Wertschöpfungskette



Slow Food:

Regionalität braucht Standards

Regionalität alleine sagt noch nichts darüber aus, ob diese Lebensmittel nachhaltig erzeugt, gesund und qualitativ hochwertig sind. Selbst Regionalität-Siegel verlangen keinerlei Zucht- oder Anbauvorschriften und erlauben agroindustrielle Methoden inklusive Massentierhaltung. Erst wenn regional erzeugte Lebensmittel verschiedene Kriterien erfüllen, »bieten sie einen echten Mehrwert bei Klimaschutz, Arten- und Geschmacksvielfalt, Genuss und dem Erhalt einzigartiger Landschaften«, heißt es in einem neuen Positionspapier von Slow Food Deutschland zum Thema. Zu den Kriterien zählt Slow Food die bäuerliche Landwirtschaft und handwerkliche Erzeugung, eine ökologisch nachhaltige Herstellung vom Acker bis zum Teller, kurze Transportwege und faire Löhne.

» www.slowfood.de/regionalitaet

regional zu produzieren, es fehlen zum Beispiel Mühlen für Mehl oder lokale Schlachthäuser und Metzgereibetriebe. Auch die Logistik ist nicht einfach. Die entscheidet, wie die Lebensmittel vom Bauern ins Regal kommen. Hier braucht es noch viel Abstimmung.

Sind größere Versorger ein Schlüssel zur Regionalisierung?

In meinen Augen ja. Wenn sich zum Beispiel alle öffentlichen bayerischen Einrichtungen und Veranstaltungen zu einer bio-regionalen Verpflegung verpflichteten, dann würde sich schon einiges bewegen. Ein Gewinn wäre auch eine eigene Halle für regionale Bio-Lebensmittel auf dem Münchner Großmarkt. Köche und Köchinnen, die dort direkt einkaufen, hätten es dann viel leichter.

Bis wann könnte »München isst regional« Wirklichkeit werden?

Wenn wir uns das wirklich zum Ziel setzen, ist das Jahr 2050 realistisch. Dazu ist aber viel Bildungsarbeit notwendig. Wir alle müssen Regionalität wieder lernen und die Zusammenhänge begreifen.

Historische Senfmühle Monschau

Die Historische Senfmühle Monschau „Scharfmacher“ mit Tradition

In der 4. und 5. Generation mischen hier der Senfmüller Guido Breuer und seine Tochter Ruth nach überlieferten und eigenen Rezepten den berühmten Moutarde de Montjoie, den Monschauer Senf. Zwischen alten Mühlsteinen wird noch heute, wie in alter Zeit, Senf handwerklich und in bester Qualität auf kaltem Wege hergestellt.

Im angeschlossenen **Senflädchen** können Sie die derzeit **22 verschiedenen Senfsorten** probieren. Ihren Lieblingssenf können Sie dann auch **online bestellen**.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Laufenstraße 118 · 52156 Monschau
Tel. +49 (0) 24 72/ 22 45 · www.senfmuehle.de

Gewölbe- und Weinkellerbau

Weinregal System
Gästhof Lamm, Rosswag

Reifekeller
Appenzeller Käserei Gais

NEUSCHWANDER

Whisky-Keller Weidhof,
Ormalingen

Vinothek Weingut Sigg,
Hessigheim

Neuschwander GmbH - Ziegelfertigteilwerk
D-74336 Brackenheim · Tel. +49 7135 990 930
www.neuschwander.de