



Pressemitteilung

Ernährungswende: jetzt!

Branche diskutiert „Wie essen wir morgen?“

Fulda, 26.11.2018

Essen ist Genuss, Essen regt die Sinne an und beschert uns Gaumenfreuden. Wir dürfen uns heute so vielfältig wie nie ernähren. Wir haben alle Möglichkeiten, ausgewogen zu essen. Aber nicht alle Menschen können oder wollen diese Chancen nutzen. 800 Millionen Menschen weltweit hungern, viele Menschen haben Übergewicht, Diabetes oder sind mangelernährt. Aber nicht nur der individuelle Konsum, sondern auch die Produktion und der Vertrieb unserer Nahrungsmittel ist oft weder ressourcenschonend noch klimaverträglich.

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AÖL) hat zusammen mit Demeter und Slow Food Deutschland auf einer gemeinsamen Tagung in Fulda gefragt, wie es zu diesen Extremen kommt und überlegt: „Wie essen wir morgen?“

Friedbert Förster von der Hopffisterei antwortete, dass „wir uns entweder jetzt für eine Ernährungswende entscheiden oder die Natur ohne uns auskommt“. Hersteller von Bio-Lebensmitteln wirtschaften schon heute nachhaltig, allerdings könne die deutsche Biobranche ihre Marktanteile nicht in dem Tempo steigern, wie Umweltprobleme zunehmen. „Deswegen braucht es den politischen Willen, Umweltbelastungen konsequent zu internalisieren. Erst dann sagen die Preise in den Regalen endlich die Wahrheit“, so Dr. Alexander Beck, geschäftsführender Vorstand der AÖL.

"Während der Mainstream zwischen Convenience und Orthorexie Essen mehr und mehr entsinnlicht, zeigt sich in der Design-Avantgarde eine begrüßenswerte Trendwende hin zum leiblichen Spüren kulinarischer Genüsse", erklärte Dr. Monika Kritzmöller vom Institut „Trends und Positionen“. „Anbieter ökologischer Lebensmittel verfügen mit ihren hochwertigen, er-lebenswerten Produkten über eine substantiellen Alleinstellungsanspruch, den es ästhetisch zu inszenieren gilt!"



Dabei sei es laut Dr. Jasmin Peschke vom Schweizer Goetheanum auch wichtig, Begegnungsräume mit den Menschen zu schaffen und ihnen mehr zu bieten, als das stupide Studieren von Nährwerttabellen. „Wertschöpfung hört nicht beim Produkt auf, sondern die Kette reicht vom Acker auf den Teller zur Tischgemeinschaft. Auch eine gemeinsame Mahlzeit schöpft Wert. Im Zentrum steht immer der Mensch. Der erste Schritt der Veränderung fängt bei jedem einzelnen Menschen an. Fangen wir an, in Beziehung zu gehen - zum Lebensmittel, zu seiner Herkunft zu den Bedingungen seiner Herstellung. Connectedness wie es neudeutsch genannt wird“, so Peschke.

„Diese Elitediskussionen nützen jedoch nichts, wenn wir nach wie vor in einer Zweiklassengesellschaft leben“, so Lotte Rose von Slow Food Deutschland. „Es ist von Menschen, die erleben, nichts wert zu sein, sehr viel verlangt, sich auch noch Gedanken über eine Ernährungswende zu machen. Deswegen müssen wir auch für soziale Gerechtigkeit kämpfen.“ Für die Wirtschaft bedeutet das auch, kleine und mittelständische Bio-Betriebe mit engagierten Mitarbeitern zu fördern und optimale Betriebsgrößen zu finden, die auch bei größeren Mengen das Handwerkliche erhalten, so Dr. Isabell Hildermann von der Spielberger Mühle, die zugleich Aufsichtsrätin des Demeter e.V. ist.

AöL Presseinfo * Veröffentlichung honorarfrei * 3.072 Zeichen

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller ist ein Zusammenschluss von über 100 Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft. Ihre europäischen Mitglieder erwirtschaften einen Bio-Umsatz von über 3 Milliarden Euro. Im Zentrum der Arbeit stehen die politische Interessenvertretung sowie die Förderung des Austauschs und der Kooperation der Mitglieder untereinander.

Pressekontakt:

Anne Baumann

Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V.

Untere Badersgasse 8 | 97769 Bad Brückenau | Tel: 09741- 938 733 - 0

anne.baumann@aoel.org | www.aoel.org