

"lko.at" gefunden am 30.04.2021 21:57 Uhr

Gesunde Ernährung – ein Schlüssel zum Klimaschutz

„Bio connects – Essen bringt uns zusammen!“ heißt eine Veranstaltung von Bio Austria Kärnten. Österreichweit nahmen zahlreiche Teilnehmer aus der Gemeinschaftsverpflegung an dieser Online-Veranstaltung am 19. April teil – von Kindergärten über Schulen, Betriebskantinen bis hin zu Altersheimen und Gastronomie. Nachfolgend eine Zusammenfassung.

1 | Der Boden als Grundlage

Prof. Johann Zaller von der BOKU Wien machte auf den Boden als Grundlage aller Lebensmittel aufmerksam. Dieser ist seit Jahrzehnten einem starken Ressourcendruck wie Austrocknung, Versiegelung, Verdichtung sowie Belastung durch intensive Agrarkultur ausgesetzt. Ihn gilt es zu schützen, denn er ist nicht nur Lebensmittelbereitsteller, sondern auch Erbringer wertvoller Ökosystemleistungen, für die er keine Rechnung schickt, so Zaller. Wertmäßig seien die Leistungen wie Abbau organischen Materials über Bodenbildung, biologische Schädlingsbekämpfung bis hin zur Stickstofffixierung dennoch im Milliarden-Dollar-Betrag/Jahr bezifferbar.

Zaller ging vor allem auf die besorgniserregende Entwicklung im agrarischen Bereich ein: So werden zum Beispiel im Gemüsebau heute 17-mal mehr Pestizide eingesetzt als vor 40 Jahren. Als eine der Folgen werde die Regenwurmaktivität deutlich eingeschränkt. Systemerhaltende und regulierende Leistungen wie die Schaffung von Bodenstruktur, Wasseraufnahmefähigkeit, geringerer Krankheits- und Schädlingsdruck und Bodenfruchtbarkeit blieben zunehmend aus. Reagiert wird darauf nur mit steigendem Chemieeinsatz, statt den Kreislauf auf natürliche Weise zu unterstützen.

Zaller appellierte, in der Ernährungskultur die natürliche Bodenfruchtbarkeit zu erhalten bzw. aufzubauen, standortgemäß zu bewirtschaften, Biotop und Grünland zu schützen sowie auf eine ausgewogene und artgerechte Tierhaltung zu achten. „Neben den Leistungen eines gesunden Bodens ist eine ökologische Landbewirtschaftung neben der Schaffung von Lebensmitteln mit weniger Pestizidrückständen auch Dienstleister in Sachen Biodiversität und Umwelt- und Klimaschutz“ – so sein Fazit zur Bedeutung der Biolandwirtschaft für die zukünftige Entwicklung.

2 | Gut essen macht Schule

Fruchtzweig zum Frühstück, Wurstsemmel zur Jause, Tiefkühlpizza zu Mittag und Tiefkühlasagne am Abend – so stelle sich der Menüplan eines großen Anteils von Kindern und Jugendlichen laut einem österreichischen Ernährungsbericht dar, sagte Dipl.-Ing. Anna Strobach, Agrarökologin und Schulbuffetbetreiberin im Ingeborg-Bachmann-Gymnasium in Klagenfurt, in ihrem Vortrag.

Im Unterricht lernen junge Menschen über Gesundheit, Klimawandel und Nachhaltigkeit, und im Schulalltag brauchen sie dann die Möglichkeit, das Gelernte in die Tat umzusetzen, ruft Strobach auf. In einem der reichsten Länder der Welt sollte jedes Kind zumindest eine frisch zubereitete, hochwertige, warme Mahlzeit bekommen. Dadurch, dass neben dem Lesen, Schreiben und Rechnen auch „Essen“ in Theorie und Praxis gelernt werde, wären die größten gesundheitlichen Bedrohungen abseits von Corona in Zukunft zu lösen: nämlich Übergewicht, Klimawandel und Hunger. Die kommenden Generationen müssen wissen, wie sie mit ihrer Ernährung sowohl ihren Körper als auch unsere Umwelt gesund erhalten können. Aktuell sei weltweit jeder Vierte übergewichtig, die Tendenz bei Kindern und Jugendlichen stark steigend. Durch nachhaltige Agrarsysteme lasse sich der Klimawandel eindämmen, durch eine vermehrt pflanzenbasierte Kost der Welthunger. 71 % der weltweiten Ackerfläche werde nämlich für den Futtermittelanbau verwendet.

„Es braucht Ernährungsbildung im Unterricht, gesundes, frisches Essen aus der Schulküche, Exkursionen auf Bauernhöfe, Kochkurse und die Möglichkeit, im Schulgarten Gemüse beim Wachsen zuzusehen“, ist Strobach überzeugt und sieht sich mit ihrer kürzlich ins Leben gerufenen Initiative ZUKUNFT Essen als Begleiterin von Schulen in Österreich auf dem Weg zu einem gesunden und nachhaltigen Schulessen.

3 | Best-practice-Beispiele

Mit bereits langer Erfahrung in Sachen Bio präsentierte sich die Stadt Villach. So konnte in den letzten 20 Jahren ein stabiler Bioanteil von 61 % in allen Kindergärten und Horten aufgebaut werden. Kommunikation und Motivation von Mitarbeitern, Köchinnen, Leiterinnen und Kindergartenpädagoginnen über Arbeitskreise, Exkursionen und Kochkurse zählen ebenso zum Erfolgsgarant wie die laufende Information der Eltern und Einbindung der Kinder. „Über die Zertifizierung zur gesunden Küche durch das Land Kärnten wird außerdem auch die Ausgewogenheit im Speiseplan in allen zwölf Küchen gewährleistet“, erläutert Sigrid Müller, pädagogische Leiterin der Stadt Villach, und betont zugleich, dass auch die wirtschaftliche Machbarkeit gut gegeben ist. „Heimische, saisonale Frischküche mit reduziertem Fleischeinsatz ermöglichte den Einkauf von mehr Bio ohne Mehrkosten“, erklärt auch Gerald Frühstück, Leiter der Abteilung Bildung. Weiters stellten sich die Landwirtschaftliche Fachschule Grottenhof bei Graz mit Elfriede Stangl von der Küche mit einem Bioanteil von 75 % und das Sozialzentrum Jenbach mit einem Bioanteil von 87 % vor, Letzteres mit Mehrkosten von 26 %, was aber „Verhandlungssache“ mit – in diesem Fall – der Gemeinde Jenbach und dem Träger Humanocare sei, meinte der Küchenleiter Mathias Gorfer dazu: „Der qualitative Mehrwert ist schließlich deutlich gegeben und wird vom Betreiber mitgetragen.“

Zur Abrundung des Programms stellte sich die Kärntnermilch als langjähriger Partner der Kärntner Biobauern vor, die deren Produkt, die Biowiesenmilch, zu Produkten der weißen und gelben Palette veredelt. Sämtliche Produkte sind großküchenlieferfähig. Bio Austria machte abschließend auf die Unterstützung von Großküchen auf dem Weg zu mehr heimischem Bio und Nachhaltigkeit im Speiseplan durch die Bio-Austria-Landesverbände aufmerksam.