

BUFO

2.2014

Bundesforum – Das Magazin der
Katholischen Landjugendbewegung
Deutschlands

**ALLES
GEGESSEN?!**
Lebensmittel auf Abwegen



KLJB
Katholische
Landjugendbewegung
Deutschlands



Julia Meyer
Referentin für Presse-
und Öffentlichkeitsarbeit
j.meyer@kljb.org

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

ob klein oder groß, arm oder reich, ob in Alaska oder Zimbabwe, jeder von uns tut es, jeden Tag: essen. Auch wenn die tägliche Nahrungsaufnahme für uns selbstverständlich ist, so sind damit viele Fragen verbunden. Was sollen wir essen? Wo kommen unsere Lebensmittel her? Warum werden so viele Lebensmittel weggeworfen, wenn gleichzeitig Menschen hungern? Diesen und weiteren Fragen gehen wir in dieser BUFO-Ausgabe auf den Grund. Dafür haben wir uns prominente Unterstützung gesucht. Unter anderem verraten uns Bundesagrarminister Christian Schmidt und die Starköchin Sarah Wiener, was gesund und nachhaltig essen für sie bedeutet.

Wolltet ihr schon immer mal wissen, was ein Bundesvorsitzender bei der KLJB so macht? Auf den Seiten 22 und 23 findet ihr die Antwort! Stephan, unser „Neuer“ im Bundesvorstand, hat seinen Vorgänger Wolfgang für euch interviewt.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Lesen.

Julia Meyer
Julia Meyer

Eine Banane mit Hang zu Fastfood? Zu Füßen des Kölner Doms wurde diesmal unser Coverfoto aufgenommen. Es zeigt, wie wir uns ein „Lebensmittel auf Abwegen“ vorstellen. Jan Wolf vom DV Köln ließ sich vom Bananenkostüm nicht schrecken und war sofort dabei!



BUFO 3.2014 WAS MIR HEILIG IST

„Das ist mir heilig“, sagen wir im Alltag, wenn uns etwas viel bedeutet. Die Kirche spricht Menschen heilig, die sie als Vorbilder empfiehlt. Es gibt in vielen Religionen „heilige“ Orte. Was und Wer ist uns in der KLJB heilig? Darum soll's im BUFO 3/2014 „Was mir heilig ist...“ gehen.

SCHWERPUNKT



- 4 Ernährung – Jeden Tag ein Abenteuer
- 6 Lebensmittel und ihr wirklicher Wert
- 8 Stopp der Lebensmittelverschwendung
- 10 Sarah Wiener: Kocht selbst!
- 12 Interview: „Mehr Transparenz im Supermarkt“
- 14 Bitte zahlen!
- 16 Des Supermarkts neue Kleider
- 18 „Was und fehlt ist nur der Wille.“
- 20 Solidarische Landwirtschaft – Ernte und Verantwortung teilen

BUNDESEBENE



- 22 Alter und neuer Bundesvorsitzender im Gespräch
- 23 Termine
- 24 3. BirD-Dialogkonferenz: Aller guten Dinge sind drei!
- 25 MIJARC: Europäische Luft in Belgien

BUFO VOR ORT



- 26 KLJB Bamberg gegen Freihandelsabkommen
- 26 KLJB Freiburg: Frühjars-DV in Neckarelz
- 27 KLJB Köln: Mit der KLJB durchs Jahr
- 27 KLJB Bayern: Regionalentwicklung – nur mit uns!
- 28 KLJB NRW: Im Gespräch mit Minister Remmel
- 28 KLJB Osnabrück: Hoftag der KLJB
- 29 KLJB Osnabrück: „Was esst ihr, was fahrt ihr, was tragt ihr?“
- 29 KLJB Würzburg: Land.Jugend.Kirche – Der neue Arbeitskreis
- 30 Service: Buchtipps, Filmtipps, Webtipps
- 30 Nachgedacht: Robert Gigler, Diözesanseelsorger KLJB Regensburg
- 31 Personalia



Impressum:
BUFO – Das Magazin der Katholischen Landjugendbewegung Deutschlands e. V. (KLJB)
Herausgeberin: Katholische Landjugendbewegung Deutschlands e. V. (KLJB). www.kljb.org **Redaktion:** Redaktion: Julia Meyer, j.meyer@kljb.org, Cornela Hansen, c.hansen@kljb.org **Korrektorat:** Veronika Schmitt **Verantwortlich für den Schwerpunkt:** Jürgen Bahr, j.bahr@kljb.org
Fotos: KLJB-Bundesstelle (sofern nicht anders gekennzeichnet). Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben die Meinung der Verfasserin oder des Verfassers wieder, die sich keinesfalls mit der Meinung des Verbandes decken muss. Wir erlauben uns, eingereichte Artikel zu kürzen.
Verlag: Landjugendverlag GmbH, Drachenfelsstraße 23, 53604 Bad Honnef, Tel.: 0 22 24/94 65-0 **Layout:** WWS, Aachen, www-web.de
Gedruckt auf 100% Recyclingpapier mit ölfreien, umweltfreundlichen Druckfarben bei der Druckerei Siebengebirgsdruck in Bad Honnef.
Erscheinungsweise: 4 x jährlich **Bezugspreis:** Jahresabo für 4 Ausgaben 6,65 € inkl. Versandkosten und MwSt. Kündigung des Abonnements ist drei Monate vor Jahresende möglich. Gefördert durch das Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend.





Karin Silbe
Bundesvorsitzende
k.silbe@kljb.org

ERNÄHRUNG – JEDEN TAG EIN ABENTEUER

Italiener, Spanier, Döner, Aldi, regionaler Bioladen um die Ecke, Alnatura, Kaisers, Eisdiele, Bäckereien sowohl von Großketten als auch kleine Betriebe ...

Ernährung kann ganz schön abenteuerlich sein. Vor unserer Haustür gibt es eine Vielzahl an Möglichkeiten, den kleinen und großen Hunger zu stillen. Diese Unmengen an Nahrungsmitteln jedoch, zubereitet oder noch roh, aus der Region, aus Deutschland oder aus der ganzen Welt hergebracht, fair gehandelt oder aus menschenunwürdigen Arbeitsbedingungen, vom Biobetrieb oder aus der Landwirtschaftsindustrie – was davon brauchen wir tatsächlich? Was braucht unser Körper, um gesund und fit zu sein? Welche Art des Wirtschaftens möchten wir mit unserem Einkaufs- und Konsumverhalten unterstützen? Welche Auswirkungen hat das, was wir essen, auf unser Klima und die Umwelt? Unter welchen Arbeitsbedingungen wurde das Produkt hergestellt und können wir diese ethisch vertreten? Fragen über Fragen! Selbst als aufgeklärteR VerbraucherIn verliert man bei den Zertifizierungen, die auf vielen Produkten inzwischen prangen, schnell den Überblick!

JedeR muss selbst ihren oder seinen Weg finden, sich im Dschungel der Lebensmittelangebote zurechtzufinden. Manche kaufen lieber in kleineren Läden, wo sie das Angebot nicht gleich erschlägt. In Dorfläden oder Hofläden zum Beispiel, wo mehr auf die Qualität als die Quantität des Angebots geachtet wird. Viele von uns möchten wissen, woher die Lebensmittel kommen, die sie kaufen, auch wenn das nicht immer leicht ist.

Wäre es nicht schön zu wissen, wer unser Brot gebacken, das Schwein aufgezogen oder unseren Käse hergestellt hat und woher die jeweiligen Zutaten und Futtermittel kommen? Vielleicht gibt es ja in der Nähe eine kleine Käserei, einen Dorfbäcker, Erdbeeren zum Selbstpflücken oder eine ganz andere Möglichkeit, mit Lebensmitteln und ihren HerstellerInnen in Kontakt zu kommen! Im eigenen Garten oder auf dem Feld lassen sich Salat und Kartoffeln bei Wachsen beobachten und so der Gang der Natur begleiten. Bei Kaffee, Schokolade oder Bananen wird das schon schwieriger. Diese und andere Produkte kommen von weit her, VerbraucherInnen müssen sich auf Marken und Siegel verlassen. Doch gerade bei diesen exotischen Lebensmitteln kann die richtige Kaufentscheidung viel bewirken für die ProduzentInnen vor Ort!

Wer sich einlässt auf das Abenteuer Ernährung kann viel entdecken. Es lohnt sich, sich bewusst und kritisch zu ernähren! ::

**KEINE SELBST-
VERSTÄNDLICHKEIT:
LEBENSMITTEL UND
IHR WIRKLICHER WERT**

Christian Schmidt
Bundesminister für Ernährung
und Landwirtschaft
poststelle@bmel.bund.de
Foto: Bundesregierung/Kugler



Lebensmittel sind mehr als ein Produkt, sie sind Mittel zum Leben. In ihrer Herstellung stecken viel Arbeit und Mühe. Für mich ist unser Essen ein wichtiger Teil der kulturellen Identität. Wer Heimweh in der Ferne erlebt hat, weiß, wie gut ein Essen aus der Heimat tut. Mahlzeiten bringen Menschen zusammen, sind in vielen Familien Inseln der Gemeinsamkeit. Die meisten religiösen Feste stehen in engem Zusammenhang mit gemeinsamem Essen. Wir Christinnen und Christen erinnern in unseren Gottesdiensten immer wieder an das letzte Abendmahl, indem wir gemeinsam das Brot brechen.

In Deutschland haben wir Nahrungsmittel im Überfluss. Aber wir dürfen nie vergessen: Weltweit hungern über 840 Millionen Menschen. Für mich ist es nicht hinnehmbar, dass bei uns jährlich über elf Millionen Tonnen Lebensmittel auf dem Müll landen, davon 6,7 Millionen Tonnen aus privaten Haushalten – das sind 82 Kilo pro EinwohnerIn. Und davon könnten zwei Drittel – also 53 Kilo – vermieden werden. Deshalb wollen wir mit der Initiative Zu gut für die Tonne zu einem sorgsameren Umgang mit Lebensmitteln motivieren. Denn auch preiswerte Lebensmittel sind mehr wert als ihr Preis. Wir können mit pragmatischen Lösungen einen echten Unterschied machen. Vielerorts gibt es etwa enge Kooperationen mit den TAFELN – solche Ansätze müssen wir ausbauen.

Der Überfluss hat für uns Begünstigte auch Schattenseiten: Über zwei Drittel der Männer und über die Hälfte der Frauen in Deutschland sind übergewichtig. Im Alter von 14 Jahren ist es bereits mehr als jeder fünfte Junge und etwa jedes sechste Mädchen. Das ist eindeutig zu viel. Deshalb ist es mir wichtig, dass wir schon bei den Kindern und Jugendlichen ansetzen, um möglichst früh im Leben den Grundstein für einen gesunden Lebensstil zu legen. Das kann auf vielfältige Weise geschehen: In den Familien, in Vereinen, in der Freizeit oder beim Lernen in der Schule. Unter der Überschrift IN FORM bündeln wir zahlreiche Projekte und Maßnahmen, die das Ziel haben, das

Erährungs- und Bewegungsverhalten dauerhaft zu verbessern. So bringen wir mit dem aid-Ernährungsführerschein das Thema Ernährung in die Schulen. Dabei setzen wir auf Lehrerfortbildung und machen zugleich die Nahrungszubereitung mit tatkräftiger Unterstützung der Landfrauen zu einem Erlebnis für die Schülerinnen und Schüler. Schon 600.000 Kinder haben die „Führerscheinprüfung“ abgelegt – und zwar in Theorie und Praxis: Denn nur wer selbst tatkräftig den Kochlöffel schwingt, wird das Erlernte auch in seinen Alltag integrieren können.

Und wer gerne selbst kocht, beschäftigt sich automatisch mehr mit der Frage, wo und wie die Lebensmittel erzeugt wurden, die er verarbeitet. Unsere Anforderungen sind dabei unterschiedlich: Die eine bevorzugt Produkte aus der Region, der nächste wünscht Fleisch aus besonders artgerechter Haltung, und wieder eine andere möchte sicher gehen, dass sie keine gentechnisch veränderten Lebensmittel zu sich nimmt. Das Interesse der Verbraucherinnen und Verbraucher an ihrer Ernährung begrüße ich sehr. Ich will sie darin bestärken, genauer hinzusehen, und werde mich daher politisch für noch mehr Transparenz bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln einsetzen. Mit dem Regionalfenster für regionale Produkte, der Förderung des Tierschutzlabels des Deutschen Tierschutzbundes oder der Ohne-Gentechnik Kennzeichnung sind wir schon ein gutes Stück vorangekommen, um in wichtigen Bereichen für Klarheit und Verlässlichkeit zu sorgen. Diesen Weg werde ich weiter gehen.

In unserer heutigen Zeit haben viele Menschen den Kontakt zu Lebensmitteln und ihrer Produktion verloren. In der Stadt könnte so manches Kind denken, Kühe seien lila. Die Landjugend hat einen direkteren Zugang zu Äckern und Tieren, die vielseitige Lebensmittel bieten. Das ist ein Schatz, den sie hüten, aber auch weitergeben sollten – in der Schule, in der Freizeit oder im Jugendverband. So kann die Landjugend ihren Beitrag leisten – als Botschafterin für die Wertschätzung unserer Lebensmittel! 🍌 🍌

**STOPP DER
LEBENSMITTEL-
VERSCHWENDUNG –
STOP WASTING FOOD**

Barbara Freytag-Leyer, Dr. oec. troph.
ist Professorin für Sozioökologie des privaten Haushalts am Fachbereich
Oecotrophologie der Hochschule Fulda. Im März hat die Deutsche
UNESCO-Kommission das „Modul Nachhaltigkeit“ des Fachbereichs als
Projekt der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ausgezeichnet.
Das Modul wurde von Barbara Freytag-Leyer und ihrem Kollegen Christoph
Klotter initiiert und wird Bachelorstudierenden ab dem dritten oder vierten
Fachsemester aller Fachbereiche angeboten.



Neue Forschungen zeigen, dass weltweit mehr als 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel jedes Jahr im Abfall landen. Wie man diese Lebensmittelverschwendung vermeiden und reduzieren kann, ist eine Frage, die sich jedeR Einzelne und jedes Unternehmen stellen sollte.

Unter Lebensmittelverschwendung werden die vermeidbaren Lebensmittelverluste bei der Produktion, der Nachernte oder Verarbeitung verstanden sowie die vermeidbare Vernichtung von Lebensmitteln durch Händler und EndverbraucherInnen, obwohl die Produkte noch genießbar wären. In den industriellen Ländern verursachen die EndverbraucherInnen den höchsten Anteil an den Verlusten, während in den Entwicklungsländern Ernte- und Transportverluste die Hauptverursacher darstellen.

Wie sieht die Situation in Deutschland aus?

Aktuelle Studien zeigen: Wir produzieren ca. 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle im Jahr. Davon kommen 61 Prozent von Haushalten, jeweils 17 Prozent von der Industrie und von Großverbrauchern, fünf Prozent vom Handel. Knapp 2/3 wären vermeidbar oder teilweise vermeidbar gewesen. Auf den/die einzelnen EndverbraucherIn entfallen 81,6 kg Abfälle pro Jahr. Gemüse- und Obstabfälle stellen mit rund 43 Prozent den Hauptanteil. Es folgen Backwaren mit 15, Speisereste mit 12, Milchprodukte mit acht, Getränke mit sieben, Fleisch und Fisch mit sechs und Teigwaren mit fünf Prozent.

Beim Endverbraucher/bei der Endverbraucherin sind neben den normalen nichtessbaren Anteilen von Obst und Gemüse vielfältige Ursachen feststellbar. So werden Einkäufe zu wenig geplant: Es wird zu viel gekauft, es werden zu große Packungen gekauft, zu denen man häufig durch Sonderangebote verleitet wird. Im Haushalt kann es Probleme bei der Lagerung geben: Falsche Lagerung bei nicht entsprechender Temperatur oder Verpackung. Häufig werden Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis ...“, z. B. bei Fleisch) und das Mindesthaltbarkeitsdatum missverstanden. Das Verbrauchsdatum muss unbedingt eingehalten werden, während noch nicht geöffnete Lebensmittel mit einem abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatum („mindestens haltbar bis ...“) durchaus noch länger verzehrt werden können. Das MHD gibt an, bis zu welchem Termin ein Lebensmittel bei sachgerechter Lagerung ohne wesentliche Verluste an Nährwert und Essqualität verzehrt werden kann.

Beim Handel führen ein Überangebot, Schadstellen v. a. bei Obst und Gemüse sowie auch das MHD zu Lebensmittelabfällen. Allerdings bemüht sich der Handel schon in vielen Läden um Reduzierung der Abfälle, indem rechtzeitig vor Ablauf des MHD der Preis herabgesetzt oder Lebensmittel schon vorher an Tafeln gegeben werden. Die Studien zeigen viele verschiedene Gründe für Gastronomie, Kantinen und Mensen

auf wie z. B. Überproduktion, technische Störungen, falsches Warenmanagement usw..

Was können wir tun?

In Deutschland erfahren Lebensmittel auf Grund niedriger Lebensmittelpreise eine viel zu geringe Wertschätzung. Das Verständnis für die Produktionsprozesse ist nur in geringem Maße vorhanden. Um landwirtschaftliche Produktion zu verstehen, werden Schulkindern Besuche von Betrieben im Rahmen von „Bauernhof als Klassenzimmer“ angeboten. In Grundschulen gibt es noch Bäckereibesuche, falls noch eine sog. „handwerkliche“ Bäckerei in der Nähe ist. Der/die einzelne VerbraucherIn kann bedarfsorientierter einkaufen, passendere Gebinde wählen, Essensreste nicht wegwerfen, sondern mit neu entwickelten oder vielen alten wiederentdeckten Rezepten ein neues Gericht kreieren.

Innovative Initiativen wie z. B. der Verein „Foodsharing“ bieten die Möglichkeit, über eine Internettauschbörse noch essbare Lebensmittel anzubieten. An der Hochschule Fulda hat eine studentische Projektgruppe des Fachbereichs Oecotrophologie Ende letzten Jahres einen Food-Sharing-Kühlschrank aufstellen können, um einen einfachen und direkten Austausch nur für Hochschulangehörige zu ermöglichen. Vorausgegangen war eine intensive Projektarbeit, um die formalen und lebensmittelrechtlichen Rahmenbedingungen zu klären, Reinigungs- und Überwachungspläne zu erstellen und einen geeigneten Standort zu finden. Lebensmittel mit einem Verbrauchsdatum („... verbrauchen bis ...“) sowie selbst zubereitete Lebensmittel gehören nicht in den Kühlschrank. Die Nutzungsregeln sowie ein Flyer zur Information sind am Kühlschrank platziert. Die mediale Aufmerksamkeit für das Projekt sowie viele Fragen von potenziellen NutzerInnen haben gezeigt, dass bei vielen Menschen Interesse an dem Thema besteht.

Letztlich kann jedeR Einzelne im Haushalt, beim Einkauf oder auch am Arbeitsplatz einen Beitrag zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen leisten. ❖❖

QUELLEN:

GUSTAVSSON U.A., GLOBAL FOOD LOSSES AND FOOD WASTE EXTENT, CAUSES AND PREVENTION. HRSG. FAO, 2011
UNIVERSITÄT STUTTGART, INSTITUT FÜR SIEDLUNGSWASSERBAU, WASSERGÜTE- UND ABFALLWIRTSCHAFT, ERMITTLUNG DER WEGGEWORFENEN LEBENSMITTELMENGEN UND VORSCHLÄGE ZUR VERMINDERUNG DER WEGWERFRATE BEI LEBENSMITTELEN IN DEUTSCHLAND, 2012, GEFÖRDERT DURCH BMELV

Ich möchte gern über etwas schreiben,
was für jedeN von uns jeden Tag eine
Selbstverständlichkeit ist, aber trotzdem
denkt kaum eineR darüber nach:
Unsere Ernährung.

**ICH RATE EUCH:
KOCHT SELBST!**



Sarah Wiener

ist eine der bekanntesten Köchinnen Deutschlands, Buchautorin mehrerer Kochbücher und Gründerin und Frontfrau der Sarah Wiener GmbH. Neben ihrer unternehmerischen Tätigkeit engagiert sich die „Köchin für nachhaltigen Genuss“ auf vielen Gebieten. Öffentlich tritt sie für den Erhalt unserer natürlichen Lebensgrundlagen ein sowie für ein ethisch-ökologisches Ernährungsbewusstsein in unserer Gesellschaft.



Wir brauchen die Nahrung so sehr wie die Luft und das tägliche saubere Wasser! Die Nahrung bestimmt zum Beispiel, ob wir zu kräftigen Menschen heranwachsen, glänzende Haare haben und ein gutes Immunsystem. Unsere Nahrung kann Hauterkrankungen vermeiden oder Allergien begünstigen. Manche Wissenschaftler sagen, dass unsere Nahrung sogar Einfluss auf unsere Psyche und auf unsere Kindeskiner hat. Deswegen sollten wir möglichst naturbelassene, frische und vielfältige Lebensmittel essen. Diese kennt schließlich der Körper seit Anbeginn der Evolution und hat sich mit der Natur im Einklang weiterentwickelt. In den letzten 50 Jahren hat sich unser Essen allerdings stärker gewandelt als alle 200.000 Jahre zuvor. Heute essen wir viele Dinge, die unsere Omas und Opas nicht mal als Essen erkannt hätten: blaues, oranges und braunes halbdurchsichtiges gezuckertes Wasser, abgepackte Tütensuppen, eingeschweißte bunte Pillen, quietschbunte Joghurts und Cremes, in Alupfannen gefrorene und eingeschweißte Fertigmahlzeiten usw.

Lebensmittel aus fernen Ländern wie Kaffee, Tee und Gewürze werden wegen der Hygiene oft begast oder bestrahlt. Abgepackte Nahrungsprodukte werden z. B. sterilisiert oder tiefgekühlt, zentrifugiert, desodoriert, separiert und beliebig neu mit Zusatzstoffen zusammengesetzt. Heutzutage ist das höchste Qualitätsmerkmal Sterilität und Reproduzierbarkeit. Also Keimfreiheit und der ewig gleiche Geschmack. Massenprodukte müssen ja haltbar sein. Und wiedererkennbar. Wir glauben, wenn wir das ganze mikrobakterielle Leben töten, wäre das gesund. Dabei ist die Welt und sind wir voller Bakterien. Innen und außen. Es gibt keine schlechten und guten Bakterien. Es gibt nur ein schwaches Immunsystem. Die Natur ist immer um ein Gleichgewicht bemüht, welches wir nicht einseitig manipulieren sollten. Alle unsere Eingriffe in die Natur und unser Essen haben bis jetzt gezeigt: Wir lösen keine Probleme, sondern verlagern sie nur und vergrößern sie auf einer anderen Ebene. Wir behandeln die Symptome, aber nicht die wahren Ursachen.

Heute können bis zu 450 Zusatzstoffe in unsere Speisen gemischt werden, von den 1.000 Enzymzusätzen und Aromastoffen ganz zu schweigen. Industrie-Brot wird in einzelnen Scheiben in Plastik abgepackt angeboten. Wie kommt es, dass es auch nach einer Woche noch weich und angeblich frisch ist, wo doch jedeR weiß, dass Brot atmen muss und einzelne Scheiben nach einem Tag ausgetrocknet sind. Die industriellen Helferlein kleben minderwertige Fleischstücke zusammen, gaukeln Geschmack vor, wo keiner wäre, färben Wurst rosa und machen es möglich, dass eine Mayonnaise cremig bleibt und lange haltbar ist. Hm ... Also meine Mayo ist aus rohem Ei gemacht und muss sofort gegessen werden. Dafür schmeckt sie auch richtig gut.

Was ist also bei der Fertig-Mayo drin? Und beim Suppentopf? Und was ist Halbfettmargarine? Wusstest du, dass Margarine ein schieres Kunstprodukt ist? Und H-Milch rein gar nichts mit einem Glas Rohmilch zu tun hat?! Wollen wir wirklich so viel Chemie in unserem Essen? Wollen wir alles wahllos in uns hineinstopfen, weil es so schön bunt aussieht oder so süß/salzig schmeckt und einfach da ist? Sollten wir nicht als Teil der Natur im Einklang mit der Natur leben und naturbelassene Speisen essen?! Sollten wir uns nicht zuallererst einmal fragen: Was genau esse ich da eigentlich?

Hinzu kommt noch: Das, was wir essen, hat nicht nur auf uns Auswirkungen, sondern auf den fruchtbaren Boden, auf die Wasserqualität und auf das Klima. Industrielle Agrarflächen sind Monokulturen, die viele Gifte gegen Insekten, Pilze und Unkräuter benötigen. Diese sickern langsam vom Boden ins Grundwasser und in unsere Flüsse. Sie zerstören das mikrobakterielle Leben im fruchtbaren Boden. Man braucht immer mehr Kunstdünger, um einen steten Ertrag zu erzielen. Wenn der Boden dann ganz erschöpft ist, braucht er Jahrzehnte bis Jahrhunderte, um sich zu erholen. Unser Essverhalten hat auch Auswirkungen auf das Leben von Bauern/Bäuerinnen und ArbeiterInnen um den ganzen Globus. In Südamerika bauen viele Großbetriebe Tierfutter für unsere Massentierhaltung an und geben so für unseren hohen Fleischkonsum ihren fruchtbaren Boden her. Die Kleinbauern/-bäuerinnen können mit der billigen Massenware, die Basis der Industrienahrung ist, nicht mehr konkurrieren.

Hauptsache billig: Gewinnmaximierung statt Qualitätsmaximierung. Wir entfernen uns immer mehr vom rechten Weg einer wünschenswerten Ernährung und Landwirtschaft, die die Natur als unseren Partner und Freund sieht und unsere Nutztiere als Mitgeschöpfe respektiert.

Jetzt fragt ihr mich: Was können wir tun? Ich rate euch: Kocht selbst! Am besten mit regionalen und saisonalen Grundnahrungsmitteln! Fragt eure Eltern, ob ihr mitkochen dürft. Passt auf, damit ihr euch eines Tages selbst bekochen könnt! Ihr werdet sehen: Kochen macht Spaß. Kochen ist Freude und Stolz, Kochen bedeutet Unabhängigkeit und Mündigkeit, denn ihr könnt euch einfach selbst ernähren und später eure Familien. Kauft ökologisch angebaute Lebensmittel, wo immer es geht.

Verschwendet keine Lebensmittel! Aus einer Karotte und einer halben Zwiebel kann man noch Köstliches zaubern. Esst bewusst. Kaut gut. Unsere Lebensmittel sind unsere Mittel zum Leben.

Sagt euch einfach: Ich liebe mich, also werde ich gut zu mir sein. Aber das Beste ist: Wer gut zu sich ist, ist auch automatisch gut zu der (Um)Welt. Denn wir sind ein Teil davon und leben von, durch und mit ihr. Ihr seid die Zukunft! Macht es besser als meine Generation. ☘

Interview

„MEHR TRANSPARENZ IM SUPERMARKT“

Warum sind Lebensmittel in Deutschland so billig?

Lebensmittel sind in Deutschland günstig, da einige wenige große Handelskonzerne über immense Marktmacht verfügen und somit die Preise bestimmen können. Dass Lebensmittel früher teurer waren, liegt darüber hinaus auch an den optimierten Herstellungsbedingungen der Produkte. Manche Kosten sind aber bislang am Preis der Lebensmittel nicht sichtbar. Kosten, die etwa durch intensive Nutztierhaltung entstehen, schlagen sich nicht im Preis der Produkte nieder. Dabei verursachen unter anderem die Grundwasserverschmutzung, Monokulturen und der vorsorgliche Antibiotikaeinsatz in der Tierhaltung immense Kosten für die Allgemeinheit, die am Ende auch von allen bezahlt werden müssen.

Haben wir verlernt, was gutes Essen ist?

Jeder hat das Recht sich zu ernähren, wie er/sie möchte. Problematisch wird es aber, wenn man nicht weiß, was man



foodwatch 
die essensretter

Der Verein foodwatch wurde 2002 vom ehemaligen Greenpeace-Geschäftsführer Thilo Bode gegründet. Ziel der Arbeit von foodwatch ist es, verbraucherfeindliche Praktiken der Lebensmittelindustrie aufzudecken und für das Recht der VerbraucherInnen auf qualitativ gute, gesundheitlich unbedenkliche und ehrliche Lebensmittel einzutreten.



Christopher Link
foodwatch
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
cl@foodwatch.de

zu sich nimmt. Hier setzen wir an: foodwatch fordert mehr Transparenz im Supermarkt. Die dreisten Täuschungsmanöver der Industrie, zum Beispiel irreführende Gesundheitsversprechen auf Joghurts oder sogar Mini-Salamis für Kinder, wollen wir nicht durchgehen lassen. Erst wenn jedeR weiß, was in den Produkten steckt, die er/sie kauft, können im Supermarkt bewusste Kaufentscheidungen getroffen werden. Dafür machen wir uns stark.

Was muss sich in der deutschen Lebensmittellandschaft ändern?

foodwatch setzt sich für Transparenz und Gesundheitsschutz ein. Wir müssen im Supermarkt informierte Kaufentscheidungen treffen können, ohne Lebensmittelrecht studiert zu haben. Aber die Lebensmittelindustrie trickst und panscht immer weiter. Deshalb sehen wir auch die Politik in der Verantwortung. Produktverpackungen und Etiketten müssen für

alle lesbar und verständlich sein. Wir fordern deshalb beispielsweise seit langem eine Ampelkennzeichnung auf allen Produkten, die für alle verständlich und schnell über den Gesamtgehalt von Zucker, Fett und Salz informiert. Außerdem sollte jedeR entscheiden, ob er/sie Gentechnik im Essen unterstützen möchte oder nicht. Dies ist bislang jedoch nicht möglich. Denn auf tierischen Produkten wie Käse, Milch und Eiern muss nicht angegeben werden, ob die Tiere mit gentechnisch veränderten Futtermitteln gefüttert wurden. Und wir setzen uns für eine verständliche Herkunftskennzeichnung ein: JedeR soll im Supermarkt einfach erkennen können, woher die einzelnen Zutaten der Produkte stammen.

Viele Menschen sind unsicher darüber, ob sie bio, fair trade oder regionale Lebensmittel kaufen sollen – alles gleichzeitig geht ja meist nicht. Was ist denn am besten?

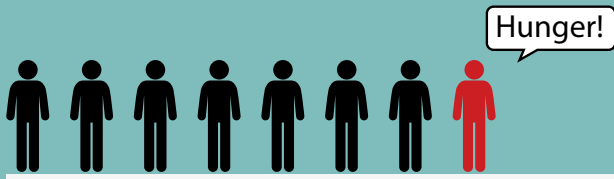
Prinzipiell möchten wir es vermeiden, die einzelnen Aspekte – bio, fair und regional – gegeneinander auszuspielen. Ein einzelnes Siegel bedeutet nicht, dass ein Produkt in jeglicher Hinsicht akzeptabel hergestellt wurde. Denn nur weil ein Produkt aus der Region kommt, heißt das noch lange nicht, dass es auch unter zum Beispiel tiergerechten Bedingungen hergestellt wurde. Noch dazu kann „regional“ Vieles bedeuten. Ist das Produkt nicht mit dem (freiwilligen) blauen Regionalfenster versehen, kann der Hersteller ganz frei entscheiden, was er unter „regional“ versteht. Ähnlich verhält es sich bei „bio“- und „fair-trade“-Produkten. Hinter jedem Siegel verbergen sich unterschiedlichste Anforderungen an die Hersteller. Hierdurch wird klar: Durch die Vielzahl im Supermarkt vorhandener Siegel können wir VerbraucherInnen nur verwirrt werden. Freiwillige Siegel, deren Anforderungen niemand kennt, bringen deshalb nichts. Wem Umweltschutz ein Anliegen ist, ist wohl am besten beraten, wenn er/sie beim Einkauf auf gleichzeitig regionale, ökologische sowie saisonale Produkte zurückgreift. Mit der Beachtung lediglich eines Siegels kann man in der Regel nicht viel erreichen.

Was ist mit Bioprodukten vom Discounter? Eine gute Alternative?

Lebensmittel sind nicht automatisch schlechter, nur weil sie günstiger sind als andere Produkte. Egal ob teures Markenprodukt oder billigeres Discounter-Produkt, die europäischen Vorgaben für Bio-Produkte müssen von allen eingehalten werden, unabhängig vom Preis. 🍌

Vielen Dank für das Gespräch!

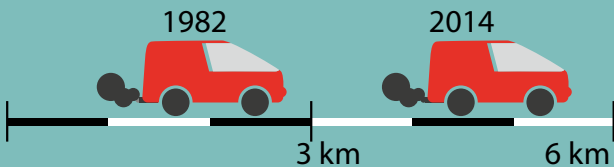
Foto: Deni Šimi, www.jugendfotos.de



Auf der Erde leben sieben Milliarden Menschen. Einer von acht Menschen weltweit muss jeden Abend hungrig schlafen gehen.

Quelle: State of Food Insecurity in the World, FAO, 2012

BITTE ZAHLEN

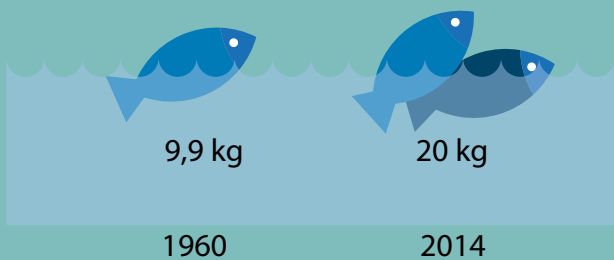


Tagtäglich legt jedeR BundesbürgerIn im Schnitt zwischen fünf und sechs Kilometer Autostrecke für Einkaufsfahrten zurück. 1982 war die zurückgelegte Wegstrecke für Einkaufsfahrten weniger als halb so lang.

Quelle: infas/DLR: Mobilität in Deutschland/Institut für Ökologische Wirtschaftsforschung

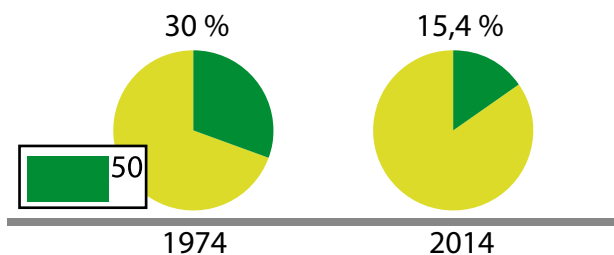
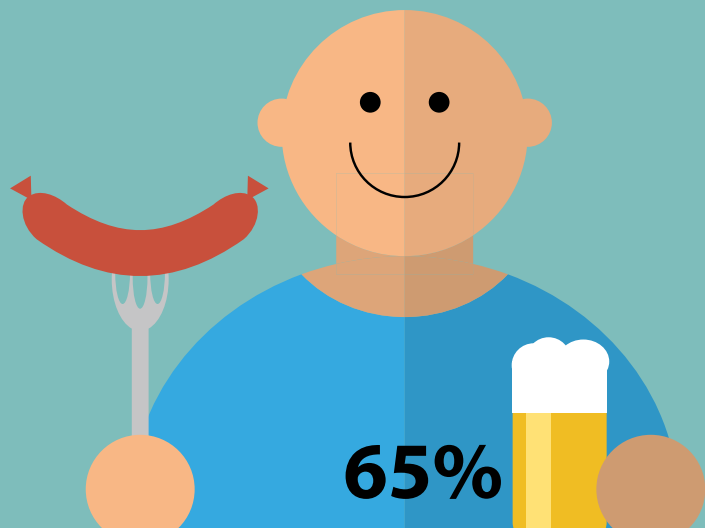
Mehr als 65 Prozent der Männer und ca. 55 Prozent der Frauen in Deutschland sind übergewichtig.

http://besseresser-ernaehrungsberatung.de/33_zahlen.html



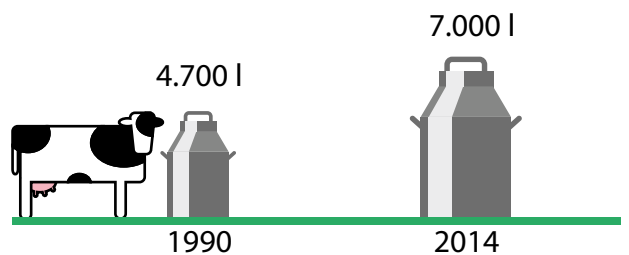
Während der 60er Jahre lag der weltweite Pro-Kopf-Verbrauch an Fisch bei 9,9 kg (Fanggewicht) und ist mittlerweile auf etwa 20 kg angestiegen.

Quelle: Fisch-Informationszentrum e.V., http://www.fischinfo.de/pdf/Daten_und_Fakten_2013.pdf



15,4 Prozent seines Einkommens gibt einE DeutscheR für Nahrungs- und Genussmittel aus, vor vierzig Jahren war der Prozentsatz noch doppelt so hoch.

http://besseresser-ernaehrungsberatung.de/33_zahlen.html



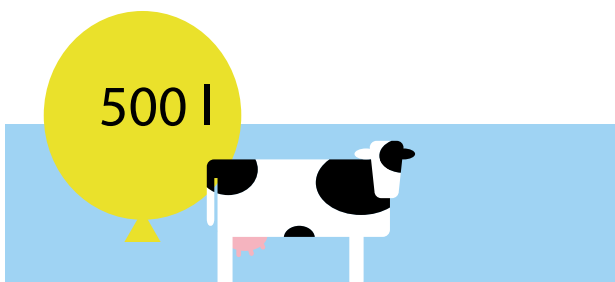
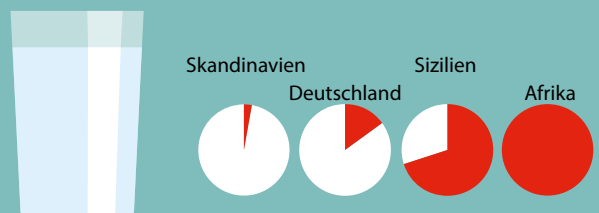
Im Schnitt gibt eine deutsche Kuh heute bereits mehr als 7.000 Liter Milch im Jahr, 1990 waren es nur 4.700.

Quelle: www.animal-health-online.de



Etwa 12 Millionen Deutsche (also knapp 15 Prozent der Bevölkerung) leiden an einer Laktoseintoleranz, vertragen also keine Milch. Während in Skandinavien nur 3 Prozent der Menschen eine Milchezuckerunverträglichkeit aufweisen, sind es auf Sizilien fast 70 Prozent und in Afrika nahezu 100 Prozent.

http://besseresser-ernaehrungsberatung.de/33_zahlen.html



Tierischer Rülpsen – Eine durchschnittliche Kuh gibt etwa 500 bis 600 Liter Gase an die Umwelt ab. Der Hauptbestandteil ist dabei das stark klimawirksame Gas Methan.

Quelle: [kuhparadies.de http://www.kuhparadies.de/kuh/futter.php](http://www.kuhparadies.de/kuh/futter.php)



Mehrere Studien zeigen übereinstimmend, dass sich etwa acht bis neun Prozent aller Deutschen vegetarisch ernähren.

DES SUPERMARKTS NEUE KLEIDER

Innovative Nahversorgungskonzepte zielen auf einen genussvollen Umgang mit Lebensmitteln ab

Ländliche Nahversorgung muss sich wandeln. Wie genau?

„Supermarkt plus mehr“ lautet die Formel, mit der Handelsunternehmen ihre Geschäfte zukunftsfit machen wollen. Dass Angebots- und Anbietervielfalt attraktivitätssteigernd wirken, ist seit den altrömischen Trajansmärkten bekannt. Der Erfolg von Wochenmärkten, Markthallen und Einkaufspassagen fußt auf diesem Prinzip. Ländliche Lebensmittelversorgung, die auch in Zukunft Bestand haben will, muss sich deshalb Partner suchen. Im Idealfall ist sie eingebettet in ein multifunktionales Zentrum, das neben dem Dorfladen auch die Arztpraxis, das örtliche Kreditinstitut, den Bürgertreff und weitere Einrichtungen umfasst. Das aber ist nur der erste Schritt.

Und der zweite?

Neu ist, dass die Händler zunehmend versuchen, ihre eigene Anziehungskraft durch eine „emotionale“ Ansprache der KundInnen zu steigern. Einkaufen soll nicht mehr ausschließlich das Bedürfnis nach Essen stillen. Genuss und Wohlfühl-Atmosphäre machen aus dem Lebensmittelmarkt eine Aufenthaltszone. In den Szenevierteln deutscher Großstädte entstehen derzeit zahlreiche trendige Markt-Konzepte, die sich mit einem derartigen „Plus“ von herkömmlichen Supermärkten und Internetanbietern klar abgrenzen. Für HändlerInnen in den ländlichen Räumen lohnt sich ein Blick über den Tellerrand.

Gibt es Beispiele hierfür?

Besonders innovativ zeigt sich die Rewe Group. In unterschiedlichen (Test-)Betrieben versucht die Kölner Handelsgenossenschaft zukünftige Kundenbedürfnisse abzuleiten: TEMMA-Märkte beispielsweise erheben die gesunde und nachhaltige Ernährung zur Maxime und locken mit Weinproben oder Kunstausstellungen den Lifestyle-orientierten Großstadtmenschen. MADE BY REWE lässt das Warensortiment gar zur Nebensache werden. In einem stilvollen Bistro, das in den Supermarkt integriert ist, werden leichte Speisen der modernen Küche frisch zubereitet. Wer die Pasta-Gerichte, Sandwiches oder Curries zuhause nachkochen möchte, der kauft die Zutaten anschließend im Markt.



TEMMA – ALLES ISST NATÜRLICH

TEMMA-Märkte sind persönlich, wie Tante-Emma-Läden, und „bio“. Gesundes und nachhaltiges Essen ist Programm. Mit After-Work-Wine-Tasting oder Kunstausstellungen im Markt ziehen sie das Lifestyle-orientierte (großstädtische) Publikum an.

→ www.temma.de



Malte Obal
berät seit mehr als 14 Jahren Betriebe, ProjektentwicklerInnen und Kommunalverwaltungen in einzelhandelsrelevanten Fragestellungen. 2011 gründete er gemeinsam mit PartnerInnen die Initiative NAH-VERSORGT. Die Initiative bündelt und entwickelt Lösungen zur Sicherung bzw. Wiederherstellung einer wohnungsnahen Versorgung in den ländlichen Räumen.

kontakt@nahversorgt.de



Den sozialen Aspekt des gemeinschaftlichen Essens stellt das KOCHHAUS in den Mittelpunkt. Als „begehbare Kochbuch“ konzipiert, widmen sich die Lebensmittelmärkte konsequent dem Thema Selber-Kochen und gruppieren ihr Sortiment nicht nach Warengruppen, sondern nach Rezepten. An frei stehenden Tischen finden die KundInnen alle Zutaten, die sie für die Zubereitung der präsentierten Vor-, Haupt- und Nachspeisen benötigen.

Was bedeutet das für die ländliche Nahversorgung?

Welcher Trend sich letztlich durchsetzen und den Weg in die Dörfer und Stadtteile schaffen wird, ist derzeit noch völlig

unklar. Fest steht, dass ein Transformationsprozess im Gange ist, der den Supermarkt auf eine neue Evolutionsstufe hebt. Dies muss sich auch in den Konzepten widerspiegeln, die in den ländlichen Räumen geplant und umgesetzt werden. ☘

WWW.NAHVERSORGT.DE



MADE BY REWE

Bei „Made by REWE“ soll der Einkauf zur Nebensache werden: In einem trendigen Bistro werden Gerichte der modernen Küche frisch zubereitet. Wem es geschmeckt hat, der kann die Zutaten gleich im Markt kaufen.

→ www.madebyrewe.com



EMMAS ENKEL

Vor Ort im Laden bei den MitarbeiterInnen die Einkaufswünsche äußern oder via „Polytouch“-Gerät bei Kaffee und Kuchen aus Emmas „Guter Stube“ bestellen: Emmas Enkel vereint traditionelles Einkaufen mit dem Internetzeitalter.

→ www.emmas-enkel.de



WAS UNS FEHLT, IST NUR DER WILLE

Wie kann es sein, dass die Welt heute genügend Kalorien produziert, um 12 Milliarden Menschen zu ernähren und dennoch – so die letzte Hochrechnung der Welternährungsorganisation FAO – 841 Millionen Menschen hungern müssen?



Benedikt Haerlin
(Jahrgang 1957) ist Journalist und leitet das Berliner Büro der Zukunftsstiftung Landwirtschaft. Er beschäftigt sich mit Fragen der internationalen und europäischen Agrarpolitik und war u.a. im Aufsichtsrat des Weltnahrungsmittelberichts der Weltbank und UNO tätig. Davor leitete er die Gentechnik-Kampagne von Greenpeace International bis 2002 und war davor Mitglied des Europäischen Parlaments.
haerlin@zs-l.de



Die Antworten auf diese einfache Frage könnten viele Bände füllen: Krieg, Bürgerkrieg, Flucht und Vertreibung, Korruption, Unterdrückung, Ungerechtigkeit und Menschenverachtung in all ihren Spielarten, ganz besonders häufig gegenüber Frauen und Mädchen, kein Zugang zu Land, Wasser, Saatgut, Wissen, kaputte Wasserpumpen, fehlende Ersatzteile, keine passierbare Straße zum nächsten Markt während der Regenzeit, kein sicherer Getreidespeicher, keine Versicherung, Wucherzinsen, Durchfall, TBC, Malaria, Diphtherie, Aids, Ignoranz der städtischen Eliten und Regierungen gegenüber der ländlichen Bevölkerung ihres Landes, Landraub, Terror, Gier, Spekulation mit Lebensmitteln, Zerstörung und Erosion von Ackerland, Vergiftung von Flüssen, Übernutzung des Grundwassers, Versalzung der Böden durch falsche Bewässerung, Monokulturen, unfaire Welthandelsbedingungen und betrügerische Händler vor Ort, Missbrauch fruchtbaren Bodens zur Produktion von „cash crops“, Futtermittel oder Spirit statt Lebensmitteln, Verschwendung, Überkonsum, Zerstörung von Lebensmitteln und Ressourcen, Gedankenlosigkeit, zusammenbrechende Sozialstrukturen und obendrein auch noch Dürren, Überschwemmungen, Stürme und Seuchen ...

Das ist erst der Anfang einer langen Liste und ein Unglück kommt dabei selten allein. Jede einzelne dieser Ursachen praktisch anzugehen und sie, zuweilen samt ihren Verursachern zu erkennen, beim Namen zu nennen und Schritt für Schritt zu überwinden, ist der einzig gangbare, mühsame, aber auch erfolgreiche Weg zur Überwindung des Hungers – übrigens auch von Fehl- und Überernährung, die mittlerweile ebenfalls Millionen Opfer weltweit fordern und die uns hierzulande oft näher sind als der Hunger. Das erfordert Mut zur Wahrheit und zu entsprechendem Handeln.

So vielfältig die Ursachen von Hunger und Elend, so vielseitig sind auch die Mittel zu ihrer Überwindung. Nichts ist gefährlicher als der verführerische Versuch, alle Probleme auf einen möglichst einfachen gemeinsamen Nenner zu bringen und dann auf Patentlösungen zu ihrer Überwindung zu hoffen. Die Hoffnung auf technische Lösungen verstellt uns oft den Blick auf das tatsächlich Machbare und Wünschenswerte, delegiert Verantwortung, verspricht bequemen Weg, der keine Änderungen der eigenen Gewohnheiten und Gewissheiten erfordert.

Die „Steigerung der landwirtschaftlichen Produktion“, am besten mit neuen technischen Wundermitteln, ist der wohl

am weitesten verbreitete und vielleicht gefährlichste Mythos. Selbstverständlich ist die Steigerung des Ertrages, seine Sicherung und Vielfalt für viele Kleinbäuerinnen und -bauern entscheidend. Aber es geht nicht um die weitere Steigerung unserer heute schon die Nachhaltigkeit gefährdenden globalen Überproduktion. Es geht darum, dass alle genug – nicht zu viel und nicht zu wenig – haben. Die dafür eingesetzten natürlichen Ressourcen, Energie- und Emissionsmengen müssen nachhaltig zur Verfügung stehen.

„Wir haben die Möglichkeit, die Mittel und die Leistungsfähigkeit, den Hunger zu überwinden, alles was uns fehlt ist der Wille.“¹ Als John F. Kennedy diesen berühmten Satz 1963 prägte, galt dessen erste Hälfte noch als echte Neuigkeit. Generationen hielten den Hunger für eine natürliche Geißel der Menschheit. Fünfzig Jahre später erkennen wir, dass der

Mangel an gemeinsamem Willen möglicherweise noch schwerer zu überwinden ist als alle technischen Schwierigkeiten. Auf dem Mond (Kennedys große Techno-Vision) sind wir längst gelandet. Der Hunger grassiert weiter. Seine Bekämpfung, so noch einmal Kennedy „... ist der wahre Befreiungskrieg der Menschheit“. Wir sollten uns davon nicht ablenken lassen. ☛

There is only one rule by which to judge if God is near us or is far away – the rule that God's word is giving us today: everyone concerned for the hungry, the naked, the poor, for those who have vanished in police custody, for the tortured, for prisoners, for all flesh that suffers, has God close at hand. We have the ability, we have the means, and we have the capacity to eliminate hunger from the face of the earth. We need only the will.

John F. Kennedy

¹ DER KATHOLISCHE PRÄSIDENT HATTE DEM BERÜHMTE ZITAT ÜBRIGENS EINEN BEMERKENSWERTEN GLAUBENSATZ VORANGESTELLT, MIT EINEM NICHT NUR FÜR DIE USA FAST REVOLUTIONÄREN UNTERTON: „ES GIBT NUR EINE REGEL, UM ZU BEURTEILEN, OB GOTT UNS NAH IST ODER WEIT ENTFERNT – DIE REGEL, DIE UNS GOTTES WORT HEUTE GIBT: JEDER, DER SICH UM DIE HUNGRIGEN, DIE NACKTEN, DIE ARMEN, IM POLIZEIGEWAHRSAM VERSCHWUNDENEN, GEFOLTERTEN, GEFANGENEN, UM ALLES FLEISCH, DAS LEIDET, SORGT, DER HAT GOTT NAH BEI SICH.“

SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT – ERNTE UND VERANTWORTUNG TEILEN

Wie ist es heute angesichts des globalen Super-Marktes möglich, gesunde, frische Nahrungsmittel zu bekommen ohne sie selbst anbauen zu müssen? Wie kann eine bäuerliche, ökologische Landwirtschaft erhalten bleiben, die die Natur- und Kulturlandschaft pflegt? Eine Landwirtschaft, die Kindern und Erwachsenen Erfahrungsräume ermöglicht, in denen das Leben und die Lebensfreude mit dem verbunden sind, was lebensnotwendig ist?

Katharina Kraiß

hat 2012 in Witzenhausen das Studium der Ökologischen Agrarwissenschaften abgeschlossen, ist selbst in einer Solawi Mitglied und Mitgründerin des Netzwerks Solidarische Landwirtschaft. Im Moment arbeitet Sie für die Geschäftsstelle des Netzwerks und führt im Rahmen des Netzwerks und der Universität Kassel Seminare zur Solidarischen Landwirtschaft durch.
k_kraiss@posteo.de



Gesunde, frische Nahrungsmittel sollten, wenn möglich, aus der Region und aus nachhaltigem Anbau stammen. Menschen, die in der Landwirtschaft arbeiten, haben meist nur die Wahl, entweder die Natur oder sich selbst auszubeuten. Ihre Existenz hängt von Subventionen und den Markt- bzw. Weltmarktpreisen ab. Beides Faktoren, auf die sie keinen Einfluss haben und die sie häufig zwingen, über ihre persönliche Belastungsgrenze sowie die von Boden und Tieren zu gehen oder ganz aus der Landwirtschaft auszusteigen. Auch der ökologische Landbau ist von diesem Mechanismus nicht ausgenommen.

Seit den 1960er-Jahren entstand in verschiedenen Teilen der Welt unabhängig voneinander ein Konzept, für welches in den 1980er-Jahren in den USA der Begriff Community Supported Agriculture (CSA) geprägt wurde. Zu dieser Zeit gründete sich auch die erste CSA in Deutschland: die Wirtschaftsgemeinschaft Buschberghof bei Hamburg. Heute ist das Konzept in Deutschland als Solidarische Landwirtschaft (Solawi) bekannt.

In einer Solidarischen Landwirtschaft profitieren alle Beteiligten von dieser Beziehung: die Mitglieder, die Bäuerin oder der Bauer, der Hof (die Erde) und die sie alle umgebende Region:

Die Mitglieder erhalten qualitativ hochwertige Nahrungsmittel und Transparenz: Sie wissen, wo und wie die Nahrungsmittel angebaut werden, wer sie anbaut und zu welchen Kosten. Erfahrungsräume und Bildung durch die Teilnahme an einem Solidarhof ermöglichen, sich Wissen über den Anbau, die Herstellung von Lebensmitteln und über die Pflege der Erde zu erwerben. Wesentlich ist auch die emotionale Bindung, die durch die direkte Verbindung zu Land und Menschen entsteht.

Die LandwirtInnen sind in eine Gemeinschaft eingebunden. Sie erhalten Planungssicherheit und Unterstützung. Ein gesichertes Einkommen ermöglicht ihnen, sich einer gesunden Form der Landwirtschaft zu widmen und es werden kaum Lebensmittel weggeworfen: Auch die krumme Gurke findet Verwendung.



Gruppenunterweisung für die gemeinschaftliche Möhrenernte (privat)



Bei der Möhrenernte (privat)

Die Grundidee eines Solidarhofs ist, dass ein Hof eine bestimmte Gruppe von Menschen Jahr für Jahr mit Lebensmitteln versorgt, während diese dem Hof verbindlich die nötigen (finanziellen) Mittel hierfür bereitstellt. Beide Parteien stehen hier in wechselseitiger Verantwortung. Alle teilen sich die damit verbundene Verantwortung, das Risiko, die Kosten und die Ernte. Es geht darum, einen weitestgehend geschlossenen Wirtschaftskreislauf aufzubauen, der über den landwirtschaftlichen Betrieb hinaus die VerbraucherInnen seiner Produkte mit einbezieht. Auf diese Weise verbinden sich Menschen wieder mit dem Land, das sie versorgt. LandwirtInnen (Bauern und Bäuerinnen) und „Mit“-LandwirtInnen (die übrigen Mitglieder der Gruppe) lernen, lokale Ökonomien aufzubauen, welche die Bedürfnisse der Menschen befriedigen und gleichzeitig die Ressourcen und sozialen Strukturen regenerieren. Es entstehen generationenübergreifende Lernorte und Gemeinschaften. Dies stellt eine Alternative zur gegenwärtigen Entwicklungstendenz in der Landwirtschaft dar.

Der Hof selbst wird vor Veränderungen des Marktes und schädlicher landwirtschaftlicher Praxis geschützt. Durch die Menschen, die zusammenfinden und sich über die Zukunft und Gesundheit unserer Erde Gedanken machen, wird die Region gestärkt und durch die Vielfalt in der Landwirtschaft ein Ort mit höherer Lebensqualität. Sie erfährt einen ökonomischen Wandel, da die Wertschöpfung zunehmend in der Region bleibt.

Das Netzwerk Solidarische Landwirtschaft hat sich zum Ziel gesetzt, Gründung und Aufbau von Solidarhöfen zu unterstützen und einen entsprechenden Paradigmenwechsel in der Landwirtschaft voranzubringen. Aktivitäten sind z.B. Öffentlichkeitsarbeit, Vorträge vor Ort und die Bereitstellung von Informationsmaterialien. Zudem ist das Netzwerk Ansprechpartner für agrarpolitische Organisationen und aktiv in Bildungs- und Forschungsprojekten. 🍅

WEITERE INFORMATIONEN ZUM NETZWERK SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT SOWIE KONTAKTE ZU HÖFEN UND INITIATIVEN FINDET IHR UNTER SOLIDARISCHE-LANDWIRTSCHAFT.ORG

Wolfgang Ehrenlechner:
Sieben Jahre Bundes-
vorsitzender der KLJB.



Stephan Barthelme:
ab September diesen
Jahres neuer Bundes-
vorsitzender der KLJB.

ALTER UND NEUER BUNDESVORSITZENDER IM GESPRÄCH

Im Mai wurde Wolfgang Ehrenlechner von der Hauptversammlung des Bundes der Deutschen Katholischen Jugend (BDKJ) zum Bundesvorsitzenden gewählt. Mit seinem Wechsel zum BDKJ endet für die KLJB eine Ära. Stephan Barthelme, der im März in den KLJB Bundesvorstand gewählt wurde, wird ab September seine Nachfolge antreten. Für dieses BUFO hat der „neue“ den „alten“ Bundesvorsitzenden interviewt:



Stephan: Bist du nach sieben Jahren im KLJB Bundesvorstand froh, dass es jetzt vorbei ist?



Wolfgang: Ich verlasse die KLJB mit einem lachenden und einem weinenden Auge. Ich habe mit den tollen Menschen in der KLJB ganz viel erleben dürfen.

Als Bundesvorsitzender hatte ich auch die Möglichkeit, vieles zu gestalten. Es gibt auch noch vieles, das ich gerne noch gemacht hätte. Aber für manches war die Zeit noch nicht reif, für anderes fehlte das Geld. Aber nachdem ich weiß, dass mit dir ein erfahrener KLJBler in den Bundesvorstand kommt, mache ich mir um die Zukunft des Bundesverbands keine Sorgen ;-)

Ich freue mich jetzt auf meine neue Aufgabe beim BDKJ und darauf, an anderer Stelle Jugendverbandsarbeit gestalten zu können.



Stephan: Wolfgang, mir ist ja völlig klar, dass man als Bundesvorsitzender alle Hände voll zu tun hat. Wie sah eine typische Arbeitswoche bei dir aus?



Wolfgang: Es gibt nicht die typische Arbeitswoche. Jede Woche ist anders. Und das macht die Vielfalt aus, die ich an diesem Job so liebe. Aber du kannst dich darauf einstellen, dass du selten drei aufeinanderfolgende Tage im Büro haben wirst.



Arbeiten, wo andere Urlaub machen:
Die KLJB Bundesstelle in Rhöndorf.



Stephan: Und was war das kurioseste Erlebnis in deiner KLJB-Zeit?



Wolfgang: Kurios ... Das kommt immer auf die Perspektive an. Ich glaube, dass es genug Menschen gibt, die es kurios finden, wenn man sieben Stunden fährt, um für einen Abend an einer Diözesanausschusssitzung teilzunehmen und danach mit dem Nachtzug zum nächsten Termin fährt. Für mich ist das normaler Arbeitsalltag.

Der Drachenfels
im Siebengebirge.



Stephan: Die Bundesstelle liegt in Rhöndorf. Was erwartet mich denn da eigentlich?



Wolfgang: Ein sehr charmanter, dörflich geprägter Ort. Landschaftlich wundervoll gelegen zwischen Rhein und Siebengebirge. In den Pausen oder nach einem Bürotag gibt es nichts Besseres als durch die Weinberge zu spazieren oder den Drachenfels zu erklimmen und dabei abzuschalten.



Wolfgang: Aber was ist eigentlich mit dir? Auf was freust du dich am meisten als neuer Bundesvorsitzender?



Stephan: Natürlich sind mir unsere inhaltlichen Themen wichtig, und ich möchte mich gerade im Fachbereich Ökologie, für den ich ja unter anderem zuständig sein werde, richtig reinhängen, um die Arbeit gut fortzuführen. Am meisten freue ich mich aber tatsächlich auf die Vernetzungsarbeit im Bundesverband: Ich bin gespannt auf tolle und vielfältige Aktionen in den Diözesanverbänden und hoffe, dass ich dort, auf den diözesanen Gremien und natürlich beim Bundestreffen 2015 im DV Vechta mit vielen KLJBlerinnen und KLJBlern ins Gespräch kommen werde. Ohne unsere vielen Mitglieder, die sich vor Ort, auf mittlerer Ebene und in den Diözesan- und Landesverbänden engagieren, läuft nichts in der KLJB – deswegen bin ich gespannt auf interessante Gespräche und einen guten Austausch mit den Landjugendlichen aus ganz Deutschland!

BUFO TERMINE

27.-29.06.2014
FRÜHJAHRSBUNDES-
AUSSCHUSS

30.06.2014
ANTRAGSFRIST STIFTUNG
JUNGES LAND

25.-27.07.2014
MIJARC EUROPAVER-
SAMLUNG IN FRANKREICH

28.07.2014-02.08.2014
MIJARC SEMINAR
IN FRANKREICH

01.-16.08.2014
FACHKRÄFTEAUSTAUSCH
IN KENIA

05.-12.08.2014
STUDIENFAHRT SÜD-IRLAND

08.08.2014
REDAKTIONSSCHLUSS
BUFO 3.14

24.-31.08.2014
MIJARC SUMMERCAMP

01.-07.09.2014
STUDIENFAHRT NORD- UND
OST-IRLAND

12.-14.09.2014
BAK-TREFFEN

12.-14.09.2014
JBZE-TREFFEN



Nutzt auch unsere aktuelle Termin-
übersicht im Netz: www.kljb.org/kalender.
Zu allen Veranstaltungen erhaltet ihr nähere
Infos an der KLJB-Bundesstelle:
bundesstelle@kljb.org oder 02224.9465-0.



3. BirD Dialogkonferenz

ALLER GUTEN DINGE SIND DREI!

Circa 25 junge Menschen aus der KLJB und dem BDAJ trafen sich im Rahmen der 3. BirD-Konferenz vom 28. bis 30. März, um sich diesmal über die unterschiedlichen Musiktraditionen im Aleviten- und Christentum sowie über die verschiedenen Verbandsvorbilder im BDAJ und in der KLJB auszutauschen.

Aus ganz Bayern trudelten am Freitagabend die Gäste ein, es wurde gemeinsam gegessen, Kuchen gebacken und ein Film angesehen. Am Samstag ging es dann richtig los mit dem ersten Theorieteil, in dem es um die Bedeutung der Musik im Alevitentum ging. Nach dem gemeinsamen Mittagessen gab Michael Schober, Referent für Theologie, einen Einblick in die christliche Musiktradition. In der nächsten Theorieeinheit unterhielten wir uns erst in Kleingruppen über unsere persönlichen Vorbilder (manche Gruppen stellten fest, dass sie nicht eine ganze Person, sondern eher einzelne Charakterzüge bestimmter Persönlichkeiten zum Vorbild haben) und dann über die Vorbilder der zwei Verbände. In der KLJB sind dies Bruder Klaus und Sophie Scholl, im BDAJ unter anderem Pir Sultan Abdal (alevitischer Volksdichter des 16. Jahrhunderts) und Aşk Veysel (berühmter Sänger des 20. Jahrhunderts). Beim Abendessen gingen dann die Lichter aus – für eine Stunde ließen wir es uns nur bei Kerzenschein schmecken und zeigten so im Rahmen

der Earth Hour Solidarität mit unserem Planeten Erde. Kerzen wurden auch bei der Gedenkfeier danach angezündet. Das Gedenken spielt sowohl bei den ChristInnen (Gedenken an das letzte Abendmahl) als auch bei den AlevitInnen (Gedenken an Massaker gegenüber AlevitInnen in der Türkei) eine zentrale Rolle. Zu Saz (Langhalslaute) und Gitarre sangen wir gemeinsam „Sag mir, wo die Blumen sind“ bzw. „Söyle çiçekler nerde?“ auf Deutsch und Türkisch. Bis in die Nacht hinein wurde noch musiziert (Saz meets Posaune!).

Am nächsten Morgen ging es dann in der Musikhochschule in München mit dem Chorprojekt „A one, a two, a ... Sing for the one world of music“ weiter, dessen Veranstalter neben der KLJB München und Freising und dem BDAJ München die Europäische Janusz Korczak Akademie e.V. und die Evangelische Jugend München waren. Nach einer Begrüßung stiegen um die 60 Jugendliche sogleich ein in ein deutsches Frühlings-Volkslied. Zwei Musikstudenten stellten unsere Tonsicherheit beim 3-stimmigen Singen und unser Rhythmusgefühl bei der Percussion-Begleitung auf die Probe. Das nächste Lied war ein hebräisches, ebenfalls mit dem Thema Frühling. Für die meisten lag hier die Schwierigkeit vor allem in der Aussprache. Als Drittes sangen wir „Uzun ince bir yoldayım“ („Ich bin unterwegs auf einem langen, schmalen Pfad“) des alevitischen Dichters Aşk Veysel. Nach dem Mittagessen begab sich der Kanzler der Hochschule mit uns auf eine Führung und erzählte Erstaunliches: Vor der Nutzung als Hochschule für Musik und Theater diente das Gebäude den Nationalsozialisten als „Führerbau“, das Kaminzimmer, in das wir geführt wurden, als Hitlers Büro. Umso mehr freue es ihn, so Krause, dass ein solches interreligiöses und Grenzen überschreitendes Projekt gerade an diesem Ort stattfindet. Im Anschluss daran übten die einzelnen Verbände jeweils religiöse Lieder ein, die nach einer Kaffeepause im großen Saal vor den anderen aufgeführt wurden. Und zu guter Letzt gab es eine Generalprobe der vormittags einstudierten Stücke, bevor diese ganz professionell vom Techniker der Hochschule aufgenommen wurden. Eine CD wird ein wirklich gelungenes christlich-jüdisch-alevitisches Klangresultat festhalten – hörenswert!

Für mehr Infos schaut doch mal auf die Seiten unserer Kooperationspartner bdaj.de und kljb.org, auf die BirD-Seite bird-projekt.de oder drückt auf „Gefällt mir“ in facebook, um stets auf dem Laufenden zu bleiben: facebook.com/BruckelninterreligiöserDialog. ☘

MAGDALENA DOEPKE, KLJB OBERDORFEN





MIJARC Europakoordination **EUROPÄISCHE LUFT IN BELGIEN**

Vom 28. bis 30. März fand in diesem Jahr das Treffen der MIJARC Europakoordination in Belgien statt.

Mit dabei war unser Bundesseelsorger und gewählter Europakoordinator Daniel Steiger. Neben den europäischen Delegierten war die Weltebene vertreten mit Klaus Settele (von 2010 bis 2013 KLJB-Bundesvorsitzender), Weltkoordinator, Christopher Mumbi aus Sambia, Schatzmeister, und Claire Quentin aus Frankreich, Generalsekretärin.

Gemeinsam wurde viel besprochen und diskutiert. So möchte sich die MIJARC Europa beispielsweise zu dem geplanten Transatlantischen Freihandelsabkommen (TTIP) zwischen Europa und den USA äußern. Dazu soll eine gemeinsame Position der europäischen Mitgliedsbewegungen auf der Europaversammlung im Juli 2014 formuliert werden.

Rupert Heindl, Diözesanvorsitzender des DV München und Freising, wurde zudem in den Kreis des Committee for External Representation (CER) gewählt. In Zukunft darf Rupert die MIJARC Europa bei diversen Veranstaltungen repräsentieren. Herzlichen Glückwunsch, lieber Rupert.

Die MIJARC möchte sich zudem in diesem Jahr stärker auf eine mögliche Ausweitung ihrer Mitgliedsbewegungen konzentrieren. So ist sie derzeit auf der Suche nach Landjugendgruppen in Europa, denen wie der MJARC die Themen Ökologie, Gender und Spiritualität besonders am Herzen liegen. Wenn ihr Gruppen kennt, dann meldet euch gerne bei Natalie Hohmann, n.hohmann@kljb.org.

Auf der Sitzung der Europakoordination gab es aber leider nicht nur Angenehmes. Anna Caryk, Mitglied des Europa-Teams, wurde nach zwei Jahren im Amt verabschiedet. Wir danken ihr für die tolle Zusammenarbeit und freuen uns gleichzeitig sehr, sie ab November für ein halbes Jahr als Praktikantin an der Bundestelle begrüßen zu dürfen. ✨

NATALIE HOHMANN,
REFERENTIN FÜR INTERNATIONALE ENTWICKLUNG AN DER KLJB BUNDESTELLE



KLJB BAMBERG GEGEN FREIHANDELSABKOMMEN

KLJB Bamberg Auf der Diözesanversammlung der Katholischen Landjugendbewegung in der Erzdiözese Bamberg in Scheßlitz sprachen sich die Delegierten einstimmig gegen das geplante Freihandelsabkommen TTIP zwischen der EU und den USA aus. Sie forderten, PolitikerInnen und VertreterInnen der Wirtschaft aufzufordern, bei den Verhandlungen auf größtmögliche Transparenz zu setzen, keine Kompromisse bei bestehenden Arbeitnehmerrechten zu akzeptieren und schon gar keine Aufweichung bestehender Umweltstandards in Kauf zu nehmen.

Im Rahmen eines Studienteils stellte die KLJB-Bamberg ihre neuen Methodensets zu den Themen „Spiritualität“, „Jugendverbandsarbeit“ und „KLJB Knallbunt gegen Rechts“ vor. Die Materialien sind ab April an der Diözesanstelle zu buchen und für die Gruppenarbeit vor Ort einzusetzen.

Einen besonderen Dank sprach der Diözesanvorstand der KLJB Ortsgruppe Scheßlitz für die tolle Vorbereitung und die Gastfreundschaft in den Räumen der Pfarrei St. Kilian in „Schääätz“ aus.

Die Grüße von der KLJB Bundes- und Landesebene überbrachten Wolfgang Ehrenlechner von der Bundesstelle in Rhöndorf und Vroni Hallmeier von der Landesstelle in München. ☼

WOLFGANG GREMER
DV BAMBERG

Die Delegierten der KLJB Bamberg beim Frühjahrstreffen in Scheßlitz. Die Themen: Freihandelsabkommen TTIP, der Methodenkoffer „KLJB Knallbunt gegen Rechts“ und Neuwahlen.



Foto: KLJB Bamberg



Die Delegierten auf der Frühjahrs-Diözesanversammlung in Neckarelz.



Foto: Robert Mai



FRÜHJAHRSDV DER KLJB FREIBURG IN NECKARELZ

KLJB Freiburg Auf ihrer Frühjahrs-Diözesanversammlung setzte sich die KLJB Freiburg Mitte März im Bildungshaus Bruder Klaus in Neckarelz mit dem Thema Verbandsbewusstsein auseinander.

Dabei formulierten die über 50 Delegierten in einem inhaltlichen Studienteil ihre persönlichen Antworten auf die Fragen, warum sie sich in einem Verband wie der KLJB engagieren und was für sie den Mehrwert der Verbandsarbeit ausmacht. Annette Hügler, Diözesanleiterin aus Nordweil, begründete ihr ehrenamtliches Engagement für die KLJB: „An der KLJB gefällt mir, dass sehr viele unterschiedliche Jugendliche und junge Erwachsene zusammen das Leben in ländlichen Räumen gestalten und dabei sehr viel erleben und zudem noch gemeinsam Spaß haben.“

Bereits zum sechsten Mal wurde der KLJB-Förderpreis innerhalb der Diözesanversammlung verliehen. Mit dem Förderpreis würdigt die KLJB Freiburg jährlich Aktionen und Projekte, die zum einen das Gemeinschaftsgefühl in der Gruppe gestärkt und zum anderen das Gemeinwesen im jeweiligen Dorf gefördert haben. Der KLJB-Förderpreis ist mit einem Gesamtwert von 1.000 Euro dotiert. Die Gewinner im Jahr 2013 sind die Bezirksleitung Acher-Renchtal, die KLJB Nußbach (Bezirk Acher-Renchtal) und die KLJB Buchheim (Bezirk Meßkirch). Die Bezirksleitung Acher-Renchtal hatte eine Geocaching-Tour mit mehreren Stationen für die Ortsgruppen ihres Bezirks organisiert. Die KLJB Nußbach unterstützte die Feier ihres örtlichen Palmsonntagsgottesdienstes mit dem Binden und Gestalten von Palmwedeln und die KLJB Buchheim führte ein Theaterstück in ihrem Ort auf.

Vom 29. bis 31. August findet das KLJB-Landestreffen in Heiligkreuztal in Kooperation mit der KLJB Rottenburg-Stuttgart unter dem Motto „LAND LIVE 2014 – Enjoy the Ländle!“ statt. Dabei wartet auf die TeilnehmerInnen Workshops, regionale Bands und ein großer Jugendgottesdienst. ☼

ROBERT MAI
DV FREIBURG

MIT DER KLJB DURCHS JAHR

KLJB Köln Auf der Frühjahrs-Diözesanversammlung der Kölner KLJB wurden viele Aktionen vorgestellt, die im kommenden Jahr geplant sind: Der Arbeitskreis Internationales plant eine Zusammenarbeit mit alevitischen Jugendlichen. Der AK Ernährung und Natur möchte in diesem Jahr die Geschmacksknospen der KLJB auf die Probe stellen und entführt die Mitglieder auf eine kulinarische Weltreise. Bei einem Kochduell haben drei Ortsgruppen außerdem die Möglichkeit, ihr Können unter Beweis zu stellen. Auch das Kreativteam wartet darauf, mit seinen Aktionen zu starten. Gemeinsam möchten sie in die Höhen eines Kletterwaldes aufbrechen, den Sommer mit einem Fest ausklingen lassen, die Spiele auf der Messe Essen auf die Probe stellen und mit Backen die Weihnachtszeit einläuten. In die Höhe wird es auch die TeilnehmerInnen der Bergtour 2014 verschlagen. Am 6. September ist der Startschuss für aufregende Tage in den Allgäuer Alpen. Aufregend wird es auch auf dem diesjährigen Diözesantreffen. Nach vier Jahren Pause treffen sich die Mitglieder der KLJB Köln vom 22. bis 24. August, um gemeinsam zu zelten, zu essen, zu spielen, gemeinsam am Lagerfeuer zu sitzen, Gottesdienst zu feiern und jede Menge Spaß zu haben.

Nicht nur für die Arbeitskreise, auch für die Gremien heißt es 2014 „volle Kraft voraus“. Der Diözesanvorstand wird für ein halbes Jahr unterstützt von Julia Schell. Sie wurde vom Diözesanausschuss als Schnuppermitglied gewählt, der ebenfalls neuen Zuwachs durch Gennett Patt, Patrick Rössl und Philipp Sebesta erhält. Neuen Wind in die Kreativteam-Segel bringen Vanessa Rössl und Isabella Bittner. ☼

KRISTINA ACKERMANN
DV KÖLN

Voller Tatendrang - die TeilnehmerInnen auf der Frühjahrs-DV.

Foto: Kristina Ackermann



Die NGO begehrt auf beim EU-Planspiel im Rahmen des Landesausschusses KLJB Bayern: „Nussöl statt Palmöl.“

Foto: KLJB Bayern



KLJB FORDERT: „REGIONALENTWICKLUNG – NUR MIT UNS!“

KLJB Bayern Der Landesausschuss der KLJB Bayern Mitte Februar hat entschieden, die im Rahmen der Kampagne „HEIMVORTEIL – PUNKTSIEG FÜR'S LAND!“ 2012 und 2013 entstandenen Positionen zu Landesplanung und Jugendbeteiligung fortzusetzen. Die KLJB Bayern sieht sich danach als „Stimme der Landjugend“, die auch in den Gremien der Regionalplanung ihre Interessen einbringen möchte, wenn es um Fragen wie demographischer Wandel oder Energiewende auf dem Land geht.

Neben allgemeinen Kriterien für gute Dorf- und Regionalentwicklung fordert die KLJB Bayern konkret ein Förderprogramm für Beteiligungsstrukturen sowie eine jugendgerechte Ausgestaltung der Planungsbeiräte. Diese sollen Jugendlichen ermöglichen, ihre Visionen und Ideen zu entwickeln und einfließen zu lassen. Landesvorsitzende Vroni Hallmeier: „Wir fordern auf allen Ebenen die Beteiligung der Jugend an der Zukunftsplanung auf dem Land! Dazu gehört für die KLJB Bayern eine gute regionale Planung u.a. bei der Energiewende hin zu dezentralen, erneuerbaren Energien.“

Das landesweite Gremium der KLJB Bayern beschäftigt sich zudem in einem Studienteil mit dem Thema Europa. Die internationale Vernetzung der KLJB bietet für die Landjugend in diesem Jahr ein „Summercamp“ des europäischen Landjugend-Dachverbands MIJARC vom 17. bis 21. August 2014 im Kreis Dingolfing-Landau. ☼

HEIKO TAMMENA
DV BAYERN

KLJB NRW MIT MINISTER REMMEL IM GESPRÄCH

KLJB NRW Welche politischen Wege gibt es und welche Wege sollte die KLJB gehen, um den ländlichen Raum attraktiver für junge Menschen und Familien zu gestalten? Diese und weitere Fragen diskutierten Mitte Januar KLJBlerInnen aus NRW mit Johannes Remmel, dem Minister für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz von Nordrhein-Westfalen. Ein weiteres Thema, das die KLJBlerInnen in der Diözesanstelle der KLJB im Bistum Münster mit dem Minister erörterten, war das Image und die Wertschätzung der Berufe der Landwirtschaft in unserer Gesellschaft. Die KLJBlerInnen betonten, wie wichtig Aus- und Fortbildung der Verbraucher ist, um das Wertgefühl für Lebensmittel beim Endverbraucher zu verbessern. Remmel betonte, wie wichtig es sei, dass bereits frühzeitig noch mehr Aufklärung über Lebensmittelproduktion und die dazugehörigen Wirtschaftskreisläufe in Schulen gelehrt wird.

Auch wie die Versorgung mit Strom durch Windenergie gewährleistet werden kann, sprachen die KLJBlerInnen an. Sie unterstrichen, wie wichtig ihnen eine größere Akzeptanz von Bürgerwindparks ist und forderten, Genehmigungsverfahren für Ortsansässige Kleininvestoren zu vereinfachen. „Herr Remmel hat sich die Wünsche und Zukunftsperspektiven der „jungen Landmenschen“ ganz genau angehört, und wird sicher einige Ideen und Vorschläge in seinen Arbeitstag mitnehmen“, so die KLJB NRW-Landesvorsitzende Anja Brockschmidt. ☼

ANJA BROCKSCHMIDT
DV NRW

Landesvorsitzende Anja Brockschmidt und Patrick van Loon mit Minister Johannes Remmel im Gespräch.

Foto: KLJB NRW



KLJBler beim Strohballenrollen:
Nach der Hofbesichtigung folgte ein Wettbewerb.

Foto: KLJB Osnabrück



HOFTAG DER KLJB

KLJB Osnabrück 100 Jugendliche besuchten den Hof der Familie Loth in Neudersum (Dekanat Aschendorf). Landwirt Franz Loth erklärte die Grundlagen der Schweine- und Bullenmast und gewährte den KLJB-Mitgliedern einen Einblick in Hof und Alltagsleben eines Landwirts. Sein Sohn Antonius führte durch die Maschinenausstellung. Neben eigenen Maschinen und Traktoren stellten auch Landtechnik Krone und das Lohnunternehmen Jansen Geräte zur Verfügung. Dabei wurden nur Maschinen und Traktoren vorgestellt, die auch tatsächlich für die Größe des Hofes eingesetzt werden. Die Jugendlichen fragten interessiert nach und ließen sich die Vor- und Nachteile der Maschinen erklären. Auch auf neue Entwicklungen in der Landwirtschaft wurde eingegangen. „Fachwissen wird immer wichtiger, weil fast alles mit Maschinen erledigt wird“, erklärte Antonius Loth. Neben spannenden Einblicken kam auch der Spaß nicht zu kurz. Der landwirtschaftliche Ortsverein Neudersum sorgte für die Unterhaltung. Stiefelweitwurf, Strohballenrollen, Reifenkegeln standen auf dem Programm, ebenso galt es, das Alter eines Kalbs zu schätzen. ☼

SEBASTIAN NIEMANN
DV OSNABRÜCK

„WAS ESST IHR, WAS FAHRT IHR, WAS TRAGT IHR?“

KLJB Osnabrück „Grünkohl im August oder was „isst“ KLJB?“ lautete das Motto der Diözesanversammlung der KLJB Osnabrück Mitte März in der Landesvolkshochschule Oesede. Rund 100 TeilnehmerInnen diskutierten dort ihr eigenes Konsumverhalten. Am Samstagvormittag standen drei Workshops auf dem Programm. Ein konsumkritischer Stadtrundgang führte den jungen Menschen vor Augen, was eigentlich für Materialien in ihrem Smartphone sind, wie viel Futter für ein Kilo Fleisch verbraucht wird oder wie ihr T-Shirt produziert wird. Der Workshop „Kritisch Kochen“ verwendete bewusst nur regionale und saisonale Produkte, um ein leckeres Menü zuzubereiten und auf einem nahegelegenen Putenhof konnten die jungen Menschen den Fleischherstellungsprozess nachverfolgen. Mit diesen Eindrücken im Hinterkopf brachten sich viele KLJBlerInnen dann am Nachmittag in die Podiumsdiskussion ein. Ist es richtig, dass ein Ei nur neun Cent kostet? Muss ich wirklich mit dem Auto zum Supermarkt? Was passiert eigentlich mit meinen gespendeten Altkleidern? Diese und andere Fragen erörterten Dr. Heinrich Bottermann, Generalsekretär der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU), Caritasdirektor Franz Loth, Guido Gartmann, Geschäftsführer der Düttmann-Gartmann GmbH, und KLJB Bundesvorsitzende Karin Silbe am Nachmittag in einer Podiumsdiskussion. Der Tenor der Diskussion, sich auf „den grünen Kern des Christentums“ zu besinnen und Verantwortung als Kunde zu übernehmen, stieß bei den Delegierten auf breite Zustimmung.

Am Sonntag war neben ethischem Konsum die Verantwortung für den ländlichen Raum ein großes Thema. Mit Bezug auf die Ankündigung der Landesregierung, kleine Grundschulen schließen zu wollen, verabschiedete die Diözesanversammlung einstimmig einen Antrag, sich für den Erhalt dieser Schulen auszusprechen. Die Entscheidung für oder gegen die Schließung solle dabei bei den zuständigen Gemeinden und nicht bei der Landesregierung liegen. ☸

TIMO SCHÜRMANN
DV OSNABRÜCK

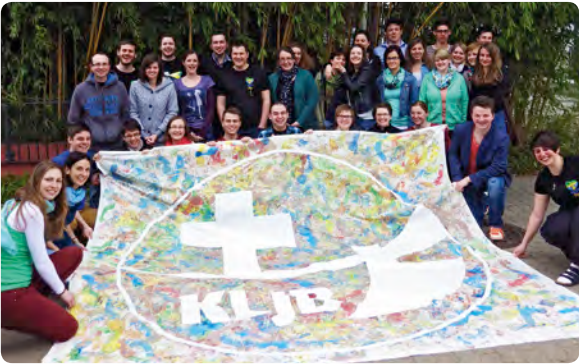
Mit neuen Zielen und viel Elan blickt die KLJB im Bistum Osnabrück auf das Jahr 2014.

Foto: KLJB Osnabrück



Gruppenfoto der Frühjahrs-Diözesanversammlung 2014

Foto: KLJB Würzburg



LAND.JUGEND.KIRCHE: DER NEUE ARBEITSKREIS

KLJB Würzburg Die KLJB Würzburg hat einen neuen Arbeitskreis. Aus der Arbeitsgruppe Land.Jugend.Kirche wurde auf der Frühjahrs-Diözesanversammlung ein neuer Arbeitskreis. Dieser hatte bereits zum Auftakt eine Wortgottesfeier gestaltet. Unter dem Motto „Das Leben feiern“ wurde zu Beginn auf das Leben angestoßen und danach gab es einen ansprechenden und bunten Mix aus Gebet, Tanz und Gesang für alle TeilnehmerInnen. Das Logo der KLJB wurde mit Fußmalfarbe tanzend-kreativ erstellt und kann jetzt für Werbezwecke verwendet werden.

Am Samstag gestaltete die Brasiliengruppe einen Morgenimpuls und danach wurde das Thema neuer Schwung fürs Landjugendhaus behandelt, bevor die Wahlen für die Delegierten der Landesversammlung anstanden.

Den inhaltlichen Input brachte die Brasiliengruppe mit dem eigens für die Diözesanversammlung vorbereiteten Studienteil zum Thema Brasilien. Alle wurden eingeladen in einem World Café Platz zu nehmen, in die tropische Atmosphäre einzutauchen und den Erfahrungen und Eindrücken der Gereisten zu lauschen. Bei brasilianischen Snacks und passender Musik wurde getanzt und man konnte viel über Land und Leute und die vergangene Reise erfahren.

Am späten Nachmittag stand dann noch eine feierliche Eröffnung an: „Exxtrem nah dran – Ein Verband, ein Jahr, viele Ortsgruppen“ heißt das Motto der KLJB Würzburg für das kommende Jahr. Alle Verantwortlichen freuen sich schon, die neuen Materialien vor Ort zu verwenden und so den Kontakt zu den Ortsgruppen und Kreisen zu intensivieren. ☸

CAROLIN DÜRRNAGEL
DV WÜRZBURG

BUCHTIPP



Sarah Wiener
**Landschaft
schmeckt**

Sarah Wiener macht in ihrem Buch Lust auf selbst kochen, gesunde Ernährung und den respektvollen Umgang mit Lebensmitteln!

ISBN-13: 978-3407753960

213 Seiten, 17,95 €



BUND und
Heinrich Böll Stiftung
Fleischatlas 2014
Unser Essen hat eine
politische und ethische
Dimension und stellt

immer wieder aufs Neue Fragen an unsere Verantwortung. Der Fleischatlas 2014 bringt Licht ins Dunkel des „Big Business“ Fleisch – von Europa, über die USA bis hin zu den aufstrebenden Volkswirtschaften China und Indien. Den Fleischatlas könnt ihr kostenlos als PDF, mobi oder epub herunterladen oder als Printversion bestellen unter: www.boell.de/de/2014/01/07/fleischatlas-2014



Zukunftsstiftung
Landwirtschaft
**„Wege aus der
Hungerkrise – die
Lehren des Welt-
agrarberichtes“**

Die Broschüre „Wege aus der Hungerkrise. Die Erkenntnisse und Folgen des Weltagrarberichts: Vorschläge für eine Landwirtschaft von morgen“ fasst die Ergebnisse des Weltagrarberichts auf 52 Seiten zusammen und kann unter folgendem Link kostenlos heruntergeladen werden:

www.weltagrarbericht.de/broschuere

FILMTIPPS



Erwin Wagenhofer
**We feed the world –
Essen global (2006)**
Eine schon etwas
ältere, aber immer
noch hochaktuelle

Dokumentation, die die globale Nahrungsmittelindustrie beleuchtet.



Valentin Thurn
Taste the waste (2012)
Deutsche Haushalte
werfen jährlich Lebens-
mittel im Wert von 20
Milliarden Euro weg – so

viel wie der Jahresumsatz von Aldi in Deutschland. Die mit dem Umweltpreis

ausgezeichnete Dokumentation geht der Frage nach, warum so viele unserer Lebensmittel auf dem Müll landen und welche Auswirkungen dieses Verhalten für Menschen, Umwelt und Klima hat.

WEBTIPPS

<http://mundraub.org>

Die interaktive Landkarte auf mundraub.org zeigt euch, wo ihr in ganz Europa leckeres Obst, Kräuter und vieles mehr am Wegesrand finden könnt – und das völlig kostenlos!

www.landwerk.org

Landwerk ist eine Plattform, auf der VerbraucherInnen und LandwirtInnen zusammengebracht werden. LandwirtInnen können dort ihre Höfe und Produkte präsentieren. Menschen, die Wert auf gute Lebensmittel legen, können sich über AnbieterInnen in ihrer Nähe informieren

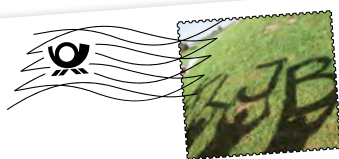
oder Produkte direkt im Shop bestellen. Leitbild von Landwerk ist es, „eine bäuerliche Landwirtschaft zu fördern, welche die natürlichen Lebensgrundlagen der Menschen und die Lebens- und Funktionsfähigkeit ländlicher Räume schützt, erhält und fortentwickelt.“

BUFONACHGEDACHT

Diesmal hat Robert Gigler, Diözesanseelsorger KLJB Regensburg, für euch „nachgedacht“:

Im Mai fand in Regensburg der 99. Katholikentag statt. Es waren schöne Tage. Die Leute waren begeistert und ließen sich begeistern und bauten Brücken – zueinander und zu Gott. Das Angebot dazu war vielfältig. Sowohl auf der sogenannten Kirchenmeile als auch in den verschiedensten Workshops, Podien und Vorträgen. Mir gefällt ja bei den Katholikentagen immer auch der „Abend der Begegnung“. Durch die Stadt schlendern, Leute treffen, die Spezialitäten der Region verkosten: dort ein Fischbrötchen, hier was Süßes, dort ein Gläschen Wein, Kaffee, Bier... „Komm doch mit, dort gibt es noch tollen Käse...“

So kommt man miteinander ins Gespräch, so werde ich satt. Oder war es nicht doch wieder etwas zu viel? Da lass ich dann mal das Brötchen zur Hälfte liegen, das Bier trinke ich lieber auch nicht mehr aus. Überfluss! Nur beim Katholikentag? Seien wir ehrlich: wer macht sich schon Gedanken über unsere Nahrungsmittel? Wir sollten nicht nur Kalorien zählen sondern auch an das „Woher“, „von wem“ und „wie“ der Lebensmittel denken.



Robert Gigler
Diözesanseelsorger
KLJB Regensburg
[gigler.kljb@
bistum-regensburg.de](mailto:gigler.kljb@bistum-regensburg.de)





KLJB Bamberg

Robin Bojer und **Sebastian Druck** sind die neuen Diözesanvorsitzenden der KLJB Bamberg. Die Delegierten des Frühjahrstreffens in Scheßlitz wählten den 16- und den 21-jährigen. Robin und Sebastian sind seit langem in der Ortsgruppe Litzendorf tätig. Ihre Ziele für die Vorstandsarbeit: Verbesserung der Zusammenarbeit der Ortsgruppen mit der Diözesanebene sowie Organisation und Freizeit mit den Jugendlichen im Rahmen verschiedener Aktionen zu verbringen.



KLJB München-Freising

Rupert Heindl ist ab Mitte Juli Jugenddelegierter für nachhaltige Entwicklung beim Deutschen Bundesjugendring (DBJR). Der KLJBler wurde von einem Gremium mit VertreterInnen aus dem Bundesumweltministerium und Delegierten des DBJR ausgewählt. Seit über zehn Jahren ist er Mitglied der KLJB, arbeitet im AgrarSozialenArbeitskreis der KLJB München-Freising mit und ist seit vier Jahren Diözesanvorsitzender dort. Darüber hinaus hat er die KLJB mehrfach auf MIJARC Europaebene vertreten. Derzeit studiert Rupert berufliche Bildung mit den Fächern Metalltechnik und kath. Religion an der TU und der LMU München.



Diözesanverband Erfurt

Seit Dezember ist **Sophie Elene May** Diözesanvorsitzende der KLJB Erfurt. Die 18jährige ist seit Anfang des Projekt Dingelstädt mit dabei. „Ich wünsche mir für die Zukunft, dass wir viele weitere Jugendliche für die KLJB begeistern können und der DV Erfurt bald neue Mitglieder begrüßen kann“, so Sophie. „Außerdem freue ich mich sehr auf die kommende Zeit.“

Der 17jährige **Damian Thüne** ist durch das Projekt Dingelstädt zur KLJB gekommen. Seit sieben Jahren ist er Oberministrant in seiner Gemeinde. „Ich konnte nie mitreden“, schreibt er. „Die Meinung von Jugendlichen hat einfach keinen interessiert. Aber jetzt als jugendlicher Diözesanvorstand haben wir die Möglichkeit mitzumischen und uns im Bistum mit einzubringen, was Jugendarbeit angeht.“ Sein Ziel: „Es gibt zwar immer noch Menschen, die glauben, dass Jugendliche es nicht schaffen, einen Verband voranzubringen. Aber denen möchte ich das Gegenteil beweisen.“

Jasmin Nachtwey ist seit zwei Jahren bei der KLJB dabei und nun neue Diözesanvorsitzende. „Die Arbeit mit den anderen Jugendlichen macht mir viel Spaß. Bis jetzt habe ich schon viele neue Erfahrungen gesammelt und schöne Aktion miterlebt.“

Benjamin Kutz freut sich sehr, mit der

Aufgabe als Diözesanvorsitzender betraut worden zu sein. „Ich bin sicher, eine tolle und spannende Zeit vor mir zu haben“, schreibt er. Seine Zeit bei der KLJB begann vor etwas mehr als drei Jahren. „Ich konnte am eigenen Leib erfahren und beobachten, wie aus einem kleinen Projekt im Eichsfeld langsam etwas Großes heranwuchs. Und es hat einfach nur Spaß gemacht!“ Dazu möchte er mit seiner Kandidatur einen kleinen Beitrag leisten.

Pater Meinolf von Spee SDB, Salesianer Don Boscos aus der Villa Lampe in Heilbad Heiligenstadt, ist als KLJB-Seelsorger in den Diözesanvorstand des neugegründeten Diözesanverbandes Erfurt gewählt worden. Dies war auch für den 54-jährigen Religionslehrer an einer Berufsschule eine Überraschung, da er keine KLJB-Geschichte mitbringt. Andererseits hatte er als Stadtjugendseelsorger in Essen im Ruhrgebiet in zwei BDKJ-Verbänden intensive verbandliche Jugendarbeit miterlebt, dass er sich der kurzfristigen Anfrage nicht entziehen konnte. Gemeinsam mit dem neuen Vorstand geht es um den Aufbau von lokalen Gruppen und Aktivitäten für junge Leute, sodass der Verband dann auch ein Gesicht in der jugendpastoralen Landschaft bekommt.



KLJB Osnabrück

Alexander Wraga ist nach acht Jahren im Vorstand der KLJB im Bistum Osnabrück zurückgetreten, ebenso wie Sabine Schäfer und Lena Meemken. Neu in den Vorstand gewählt wurden **Thomas Hackmann** (KLJB Wipplingen) und **Franziska Pues** (KLJB Glandorf). **Thilo Wilhelm**, Rektor der Katholischen Landvolkhochschule Oesede, gehört künftig dem Vorstand als geistlicher Beistand an.



KLJB Paderborn

Sarah Schulte-Döinghaus ist neue Diözesanvorsitzende der KLJB Paderborn. Die Diözesanversammlung wählte Ende März Manuel Troike als stellvertretenden Vorsitzenden und bestätigte Matthias Knippers in seinem Amt als Diözesanvorsitzender und Tobias Spittmann in seinem Amt als Diözesanpräses. Wir wünschen dem Vorstand viel Erfolg und Gottes Segen.

Du willst noch mehr KLJB Feeling?



Neben Facebook, Twitter und Youtube gibt es natürlich auch unsere Website www.kljb.org mit allen Infos rund um den Bundesverband, zu aktuellen und vergangenen Projekten und allen Themen der KLJB!