



KriKoko

Kritischer Konsum konkret

Ernährung

**Eine KriKoKo anlässlich der J-GCL-
Schnippeldisco auf dem Katholikentag**

Mai | 2014

www.KRIKOKO.j-gcl.org





Liebe Leserinnen und Leser der KriKoko!

Die Sonne kitzelt unsere Nasen und es riecht endlich wieder nach Sommer. Die Natur blüht, wächst und gedeiht und bringt uns Köstliches. Doch wie gehen wir mit dem um, was uns die Natur schenkt, mit unseren Lebensmitteln? Eine Informationsauswahl bieten wir euch in dieser KriKoko zum Thema Ernährung.

Außerdem:

- Das Eine, das du sofort tun kannst: FROH sein, FREitags OHne Fleisch.
- Aktionsvorschläge: Anregungen für J-GCL vor Ort
- Termine: Katholikentag und darüber hinaus
- Lese-, Guck- und Linktipps

Wir wünschen euch viel Spaß beim Lesen, Tun und Lassen!

Viele Grüße

Astrid und Maïke

mit Andi, Anja, Birgit, Candida und Senta

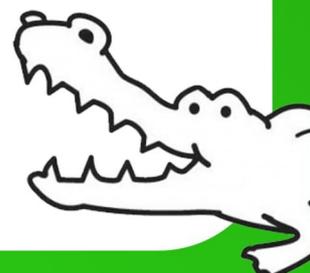
("Kommission Kritischer Konsum" auf Bundesebene und "AG Kritischer Konsum" der BL)

+++ Themenschwerpunkt: Ernährung +++

Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, landet auf dem Müll. In Deutschland werden jährlich 15 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen, die meisten landen noch nicht einmal auf unseren Tellern. Das sind 82 kg pro Person pro Jahr, was einem Wert von etwa 235 € entspricht. Das Essen, das wir in Europa wegwerfen, würde zwei Mal reichen, um alle Hungernden auf der Welt zu ernähren, wobei das so einfach natürlich nicht ist. Lebensmittelverschwendung – muss das wirklich sein?

Schon in der Phase der Produktion und Ernte von beispielsweise Gemüse und Obst werden Lebensmittel aussortiert. Warum? Allein bis zu 50 % des Obsts und Gemüses sind zu klein, zu dick, zu dünn, zu krumm, zu gerade, entsprechen nicht der Verkaufsnorm der Supermärkte und werden weggeschmissen. Bei der weiteren Verarbeitung, dem Transport und der Lagerung kommt es zu weiteren großen Verlusten der Lebensmittel. Sind die Produkte im Supermarkt angekommen, landen wiederum weitere Lebensmittel in der Mülltonne. Grund dafür ist häufig das Mindesthaltbarkeitsdatum, wenn es bald oder bereits überschritten ist. Doch selbst wenn ein Produkt das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht hat, muss es noch lange nicht weggeworfen werden, schließlich ist das MHD kein „Ablaufdatum“. (Eine Initiative gegen das Wegwerfen ist eine Verordnung in Belgien, die ihr unter den Linktipps findet.)

Allerdings landen die meisten Lebensmittel nicht etwa in den Mülltonnen der Supermärkte, Händler/-innen und Co., sondern in unseren. 61 % aller Lebensmittelabfälle verursachen wir Verbraucher und Verbraucherinnen. Am häufigsten (44%) schmeißen wir unser Obst und Gemüse weg, - den Apfel, der eine braune Stelle hat oder eingedellt ist, dicht gefolgt von Back- und Teigwaren.





Die Anbaufläche Deutschlands kann unseren Verbrauch von Lebensmittel nicht erbringen. Deswegen müssen große Flächen in anderen Ländern gekauft und genutzt werden. Meistens sind diese Flächen in wirtschaftlich schwächeren Ländern, in denen die Regierung einen großen Einfluss auf die Bevölkerung hat, wie beispielsweise Brasilien und Sierra Leone. Diese leiden stark unter den Folgen: Es kommt zur Rodung des Regenwaldes, zu Verschmutzung von fruchtbarem Boden, zu ausbeuterischem Landraub, bei dem Kleinbauern und -bäuerinnen teilweise mit Gewalt von ihrem Land vertrieben werden, auf dem sie ihre Nahrungsmittel anbauen oder ihre Tiere weiden lassen können. Sie sind Besitzer/-innen von fruchtbaren Böden und hätten die Möglichkeit, die Versorgung im eigenen Land sicherzustellen. Doch oftmals entstehen Großplantagen für den Export in wirtschaftlich starke Länder wie beispielsweise Deutschland. Außerdem wird durch die langen Transportwege viel CO₂ erzeugt, welches unser Klima stark belastet. Jedes Lebensmittel verbraucht für seine Herstellung kostbare Ressourcen, wertvolle Ackerböden, Wasser, Dünger und Energie für Ernte, Verarbeitung und Transport. Und am Ende dieser langen Kette sollen über die Hälfte der Lebensmittel einfach weggeschmissen werden? Ist das nicht respektlos? Verdienen unsere Lebensmittel und Menschen, die Hunger leiden nicht eine viel höhere Wertschätzung? Und wie kannst du mit deiner Art der Ernährung diesem Missbrauch von Lebensmitteln entgegenwirken?

++ Das Eine, das du sofort tun kannst ++

Am Freitag mal kein Fleisch essen. Eigentlich selbstverständlich für Christen und Christinnen, oder? „Froh – freitags ohne“ ist ein Projekt, bei dem auch die J-GCL Passau die Finger im Spiel haben.

Auf der Homepage <http://www.freitags-ohne.de> findet ihr gute Gründe für den Verzicht auf Fleisch aus medizinischer, theologischer und ethischer Sicht.

++ Buchtipp ++

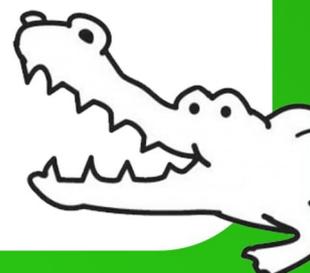
Kritischer Konsum und nachhaltige Ernährung.
Das große Buch der Selbstversorgung.

Von: Dick Strawbridge und James Strawbridge (Dorling Kindersley Verlag, 2011)

Ein praktisches Nachschlagewerk für alle, die im Einklang mit der Natur leben wollen, egal ob auf dem Land oder in der Stadt.

++ Linktipps ++

- Link zur Kampagne "essens/lebens/liebensWERTvoll - Gib Lebensmittelverschwendung keine Chance!": <http://www.essenswert-bayern.de/>
- Noch was Interessantes: <https://www.zugutfuerdietonne.de/start/>
- „Wegwerfen verboten“ ist die Devise des wallonischen Parlaments. Ein kurzer Videobericht von arte journal über ein entsprechendes Gesetz: <http://info.arte.tv/de/belgien-lebensmittelverschwendung-nein-danke> und <http://deutsche-wirtschafts-nachrichten.de/2014/03/24/belgien-region-beschliesst-gesetz-gegen-verschwendung-von-lebensmitteln/>

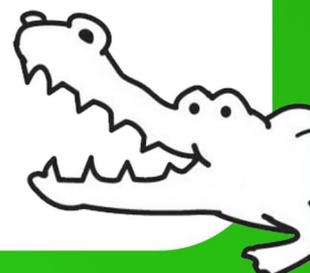




- Tipps für den Einkauf von Erdbeeren: Interessanter Bericht von sueddeutsche.de: <http://www.sueddeutsche.de/gesundheit/tipps-fuer-den-einkauf-von-erdbeeren-schoenheit-vor-sinn-1.1946188>
- Der Nachhaltige Warenkorb. Einfach besser einkaufen. Ein Ratgeber. Von: Rat für nachhaltige Entwicklung (2009) Infos und Tipps für den nachhaltigen Einkauf. Online verfügbar unter: http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/RNE_NachhaltigerWarenkorb.pdf?__blob=publicationFile

++ Aktionsvorschläge ++

- **Am besten schmeckt es doch bei Oma (oder Mama, Großtante, Opa, ...)**
Sammelt die guten alten Rezepte, kocht zusammen, lasst euch dieses Wissen weitergeben. Werdet selbst Mentorinnen und Mentoren in Gruppenstunde oder Aktionstag.
- **Wie wäre es mit einem „Einkaufstag“?**
Wir alle kaufen doch für uns, für Gruppenstunden, Übernachtungen, Lager und andere Veranstaltungen ein und wollen es möglichst richtig machen. Fragt euch, wie es geht! Wie geht das mit dem richtigen Einkaufen und was ist überhaupt richtig? Welche Produktgruppen gibt es? Trockenwaren wie Nudeln und Reis, Frisches wie Obst und Gemüse, Fleisch, Milch und Luxusgüter wie Schokolade. Was fällt euch noch ein? Nach welchen Kriterien sind die einzelnen Kategorien richtig einzukaufen? Ist „bio“ das wichtigste oder Regionalität, Saisonalität, FairTrade oder einfach, dass es pur, also unverarbeitet, ist? Wie ist es mit dem Geschmack? Wie transportiert und lagert man das alles richtig? Recherchiert und tragt die Ergebnisse zusammen.
- **Bäcker/-in, Metzger/-in, Gemüsebauer/-bäuerin:**
Bei einem Produzenten oder einer Produzentin einfach mal nachfragen: Wo kommen die Zutaten her, was ist drin und wie wird das gemacht? Je mehr Einblick man in den Produktionsablauf hat, desto verständlicher sind Preisgestaltung und Wert.
- **Wie gehen eure Tagungshäuser mit diesen Fragen um?**
Gibt es jeden Tag Fleisch? Muss das sein? Fragt kritisch nach und meldet doch einfach mal alle Teilnehmenden als Vegetarier und Vegetarierinnen an!
- **Schon seit dem 25. April läuft die Aktion „Fair in den Tag“ von TransFair.**
Leckere Rezeptideen, Materialien und Gewinne unter: <http://www.fairtrade-deutschland.de/fairtrade-fruehstueck-2014/>





++ Das Persönliche ++

Mein Lieblingsobst sind eindeutig Erdbeeren. Ihre Blüten leiten meine liebsten Monate ein, ihr Geschmack beschreibt meine Geburtstagserinnerungen seit jeher. Und das obwohl die roten Beeren (die eigentlich gar keine Beeren sind) eigentlich das ganze Jahr verfügbar wären – oder etwa nicht? Wann beginnt die Erdbeersaison in Deutschland? Sind deutsche Erdbeeren gleich deutsche Erdbeeren? Sind sie immer gleich gesund und verträglich für mich und meine Umwelt?

Im Allgemeinen lassen sich drei Wege, wie die Erdbeeren auf unseren Tisch kommen, kurz skizzieren: Vom Acker z. B. in Spanien, in den Großhandel, in den Supermarkt, in die Plastiktüte, auf den Tisch. Oder vom deutschen (noch besser regionalen) Produzenten/von der deutschen Produzentin vom Feld auf den Wochenmarkt, am liebsten in den Einkaufskorb, auf den Tisch. Oder vom Garten auf den Tisch. Der Punkt Saisonalität ist also offensichtlich nicht der einzige, der zu beachten ist. Wo kommen die Erdbeeren her, was kommt in den Verkauf, wie werden sie verpackt, wie transportiert, wie gelagert? Eigentlich eine komplizierte und lange Überlegung.

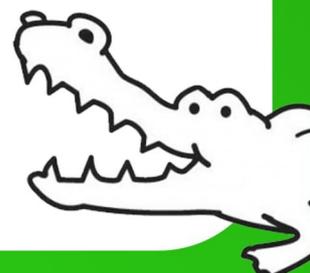
Meine liebsten Beeren sind die aus dem Garten meiner Eltern, warm von der Sonne und, weil es nach monatelanger Wartezeit schnell gehen muss, ungewaschen in den Mund. Aber auch uns gefallen nicht alle. Aus denen, die zu viele Kerne haben oder auf dem Kuchen keinen Platz mehr finden wird Erdbeermarmelade, die den Winter nach Sommer schmecken lässt. Die Gläser sind außerdem herrliche Geschenkideen und ein Highlight beim J-GCL-Frühstück. Schmecken viel besser und kosten nichts extra, man weiß was drin ist und hat alles richtig gemacht.

+++ Katholikentag spezial +++

28.05.-01.06.2014 Katholikentag in Regensburg

- Schnippeldisko - ökologische Resteverwertung zu modernem Sound, von und mit den J-GCL Regensburg (Mittwoch, 19.00 h)
- Podium: Unser tägliches Brot - frisch auf den Müll? (Freitag, 11.00 h)
- Podium: Darf es ein bisschen fair sein? Fairer Handel im Supermarkt (Samstag, 11.00 h)
- Podium: We feed the world - Gibt es ein Menschenrecht auf Nahrung? (Samstag, 14.00 h)

Außerdem auf dem KT:
Fairer Catwalk, Klimaneutrales Dorf, Biblisch Kochen, GEPA-Café



+++ 25. Mai: Wahlen zum EU-Parlament +++

++ Gut informiert wählen! ++

Am 25. Mai wählen wir Bürgerinnen und Bürger der Europäischen Union das nächste Europäische Parlament. Viele Wahlplakate und Slogans könnten uns beeinflussen, aber wohin mit der Stimme? Abhilfe gibt es selbstredend online:

- Informationsplattform der Bundeszentrale für politische Bildung:
<http://www.bpb.de/politik/wahlen/europawahl-2014/>
- Auch zu dieser Wahl gibt es den Wahl-o-Mat, als Orientierungshilfe und Informationsangebot: <https://www.wahl-o-mat.de/europawahl2014/>
- Nachrichten, Hintergründe und Analysen findet ihr auf der Homepage heute.de des ZDF: <http://www.heute.de/europawahl-2014-32378184.html>

++ Zur Wahl: Chlorhähnchen in der EU? Neues vom "Freihandel" ++ von Andreas Ellner

Vielleicht habt ihr in letzter Zeit schon mal was von den Freihandelsabkommen der EU, „CETA“ (mit Canada) oder „TTIP“ (mit den USA), gehört oder von der oftmals damit einhergehenden „Gefahr von Chlorhähnchen“.

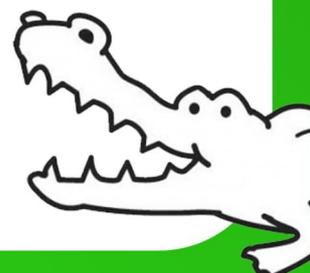
Fest steht: CETA ist in den letzten Zügen und TTIP wird derzeit verhandelt. Vermutlich werden wir aber gar keine mit Chlor behandelten Hähnchen in Deutschland zu kaufen bekommen, dafür drohen mit den Abkommen andere, viel schlimmere Folgen.

Zum einen ist Freihandel grundsätzlich kein adäquates Modell für eine nachhaltige Landwirtschaft. Dazu könnt ihr vieles nachlesen in: „Globalisierung und Landwirtschaft. Mehr Wohlstand durch weniger Freihandel“ von Mathias Binswanger (ISBN 978-3-85452-583-7).

Zum anderen werden durch die Abkommen auf energische Weise demokratische Prinzipien verletzt: Durch die Einführung eines „regulatorischen Rats“ wird das derzeit bestehende Vorsorgeprinzip gekippt. Außerdem wird mit dem Investor-Staat-Klagerecht ein Instrument der Industrie eingeführt, das bereits durch sein Existieren den Druck auf Parlamente und Abgeordnete erhöht. Eine freie und demokratische Gesetzgebung und Entscheidungsfindung wird erschwert durch drohende Verfahren von Seiten der Wirtschaft. Und und und...

Und wer werden die Gewinner/-innen sein? Verbraucher/-innen und Steuerzahler/-innen? Und wer die Verlierer/innen? Multinationale Konzerne?

P.S. 80% der in Amerika verabreichten Antibiotika werden in der Tierindustrie eingesetzt. Doch nicht nur Tier- und Pharmaindustrie, auch Nestlé, Unilever, CocaCola und andere Großkonzerne unterstützen in den USA bereits seit langem und öffentlich TTIP: http://www.abl-ev.de/fileadmin/Dokumente/AbL_ev/Gentechnikfrei/Hintergrund/10_Gr%C3%BCnde_TTIP_zu_stoppen_Shefali_Sharma_4_2014.pdf





- Nochmals der Hinweis auf das Bündnis gegen CETA und TTIP:
<http://www.ttip-unfairhandelbar.de/>
- Ein umfassender Blick auf TTIP und die Folgen:
„Freihandel – Projekt der Mächtigen“
http://rosalux-europa.info/userfiles/file/TTIP_UHerrmann.pdf
- Fragt doch mal, wie eure Europaabgeordneten zu CETA und TTIP stehen!
<http://www.ttipcheck.eu/>

+++ Termine und Infos +++

- 10.05.2014 World Fair Trade Day: <http://wfto-europe.org/>
- 17.-18.05.2014 Fair-Cycle in der Reithalle München: DIE Messe für fairen Konsum und nachhaltiges Design! <http://www.fair-cycle.de/>
- Wie wär's Mal wieder mit Museum? Am 18.05.2014 ist Internationaler Museumstag. Viele Museen öffnen Tür und Tor und gewähren einen Blick hinter die Kulissen:
http://www.museumstag.de/fuer_besucher/
- In diesem Jahr leider schon vorbei: Die BIOFACH – Die Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel. Im kommenden Jahr findet sie von 11. – 14.02. statt (<http://www.biofach.de/>)

+++ Noch auf dem Schirm? +++

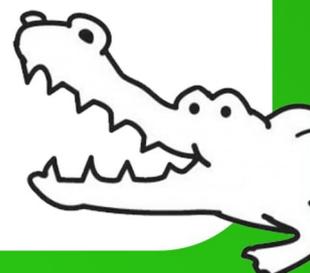
2008 hat die gemeinsame JK einen umfassenden Beschluss „Selbstverpflichtung zum Fairen Handel“ gefasst. Als PDF online unter:
http://j-gcl.org/wp-content/uploads/2013/07/J-GCL_JK-Beschluss2008_Selbstverpflichtung-zum-fairen-Handel.pdf

Darin steht:

„Die Diözesan-/Regionalverbände und Ortsgemeinschaften organisieren in jeder Ortsgemeinschaft sowie auf diözesaner/regionaler Ebene mindestens eine Veranstaltung/Aktion, bei der die J-GCL vor Ort über das Thema Fairer Handel informieren und Produkte vorstellen. Bei diesen Veranstaltungen kann geprüft werden, inwieweit eine Kooperation mit örtlichen Weltläden möglich ist und so Synergien genutzt werden können. Die Ortsgemeinschaften setzen sich zudem für die Einführung fair gehandelter Produkte im Schulalltag (z.B. Kaffee im Lehrer[innen]zimmer, Süßigkeiten und Snacks in den Automaten) ein.“

Wie steht es bei euch vor Ort mit der Umsetzung dieser Selbstverpflichtung? Zeit und Lust, mal wieder was voranzubringen??

Falls ihr was anzettelt, lasst es uns wissen: KriKoKo@j-gcl.org



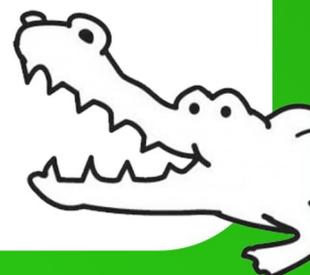


+++ Schickt was für die nächste KriKoKo! +++

In der nächsten KriKoKo geht es um nachhaltigen Tourismus und Klima.

Falls ihr Infos, Tipps, Links oder Termine dazu mit uns teilen möchtet oder einen Gastbeitrag verfassen wollt, meldet euch bei uns: KriKoKo@j-gcl.org

Auch wenn ihr Erfahrungsberichte, Fragen (z.B. was ihr schon immer mal wissen wolltet in Sachen Kritischer Konsum), Anregungen oder Sonstiges habt bzw. mal einen Beitrag für die Rubrik +++ Das Persönliche +++ verfassen wollt, mailt uns einfach: KriKoKo@j-gcl.org - Wir freuen uns!



Chefredaktion dieser „KriKoKo“:

- Astrid Schmidmeier (GCL-MF, ehrenamtliches Mitglied der Kommission Kritischer Konsum)
- Maike Schmidt (GCL-MF, Region West, ehrenamtliche Gastautorin)

unterstützt von:

- Andreas Ellner (GCL-JM, ehrenamtliches Mitglied der Kommission Kritischer Konsum)
- Candida Sisto (GCL-MF, ehrenamtliches Mitglied der Kommission Kritischer Konsum)
- Senta Hoppe (GCL-MF, ehrenamtliches Mitglied der Kommission Kritischer Konsum)
- Anja Böhmer (GCL-MF, ehrenamtliche Verbandsleiterin)
- Birgit Springer (GCL-MF, Referentin)

Die KriKoKo-Mail ist ein kostenloses Angebot der Jugendverbände der Gemeinschaft Christlichen Lebens (J-GCL).

Wenn du die J-GCL bei ihrer Arbeit unterstützen möchtest, kannst du dies durch eine Spende oder eine Fördermitgliedschaft tun.

Alle Infos hierzu findest du unter www.j-gcl.org/foerdern

KriKoKo-Mail abonnieren oder Abo abbestellen?

Ganz einfach: <http://j-gcl.org/krikoko/>

Dort finden sich auch alle bisher verschickten KriKoKo-Mails.



Die KriKoKo-Mail wird herausgegeben von:

J-GCL Bundesstelle
Bei St. Ursula 2
86150 Augsburg

mail@j-gcl.org | www.j-gcl.org