

SCHWERPUNKT

Ernährung und Klimaschutz



Wie unser Essen
die Umwelt beeinflusst

Gastbeitrag: Warum wir mehr Hülsenfrüchte essen sollten



Vor
zum
Inhalt

Elmar Damm,
Projektleiter
CO₂-neutrale
Landesverwaltung



Guten Appetit!

Klimaschutz gehört auch auf den Teller

Das gesunde Frühstück für einen guten Start in den Tag, eine warme Mahlzeit am Mittag und etwas Leckeres zum Feierabend: Wir konsumieren täglich Lebensmittel, die angebaut, geerntet, transportiert, gelagert, weiterverarbeitet und zubereitet werden müssen. Damit verursachen wir einen großen Teil der globalen Treibhausgasemissionen und verbrauchen erhebliche Mengen an Wasser und Land.

Was sollte also auf meinen Teller, damit ich mich möglichst klimafreundlich ernähre, werden Sie sich vielleicht fragen. Mit dieser Ausgabe des KLIMAZINs möchten wir den Lebensmitteln, die wir jeden Tag so selbstverständlich zu uns nehmen, mehr Aufmerksamkeit und Wertschätzung schenken.

Im Interview stellen wir zwei Sichtweisen auf das Thema Ernährung nebeneinander. Jörg Kramm, der in

Nordhessen einen Hof in nachhaltiger Kreislaufwirtschaft betreibt, berichtet von den Herausforderungen der Landwirte. Christian Weingran, Sprecher des Ernährungsrates Marburg, erklärt, wie eine nachhaltige Ernährung aussieht und worauf Verbraucherinnen und Verbraucher beim Einkauf achten.

Lernen Sie außerdem die erste deutsche Jugendherberge kennen, die ihre Verpflegung auf vollvegetarische Kost umgestellt hat, und erfahren Sie im wissenschaftlichen Gastbeitrag von Dr. Catherina Jansen, warum Hülsenfrüchte nicht nur reich an Proteinen sind, sondern auch als besonders ressourcenschonend und klimafreundlich im Anbau gelten. Dieses KLIMAZIN stellt darüber hinaus viele Projekte aus Hessen vor, die zeigen, wie wir mit unserer Ernährung Klimaschutz in den Alltag integrieren können.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen.

Sie haben Anmerkungen, Rückmeldungen oder Fragen? Schicken Sie uns eine E-Mail an:

 CO2-Projektbuero@hmdf.hessen.de

Stimme aus Hessen

MARGARETHE
HINTERLANG,
Landwirtin, Vorständin
bei BIONALES e.V.

„Regionale Wertschöpfungsketten sind ein Schlüssel für die zukünftige klimaschonende Ernährung. Sie stärken bäuerliche Betriebe und versorgen die Städte ohne lange Lieferwege mit frischen, gesunden Lebensmitteln.“

- Editorial 3
- Grußwort 5
von Hessens Landwirtschaftsminister Ingmar Jung

SCHWERPUNKT

Ernährung + Klimaschutz

- Interview 6
Ein Thema, zwei Perspektiven: Produzent und Konsument blicken auf unsere Ernährung
- Vorbilder 10
Premiere in Deutschland: Die Jugendherberge Büdingen setzt auf vollvegetarische Verpflegung
- Infografik 12
Lebensmittelverschwendung vom Acker bis zum Teller – und was wir dagegen tun können

- In Kürze
Neues aus Hessen 14
Neues aus Deutschland 17
Neues aus der Welt 18

- Wissenschaft 19
Zwei Projektteams erforschen die Bedeutung von Hülsenfrüchten für die menschliche Ernährung

- Tipps 22
Vom Gartentelefon zum CO₂-Rechner:
Hier finden Sie Beratung und Informationen

- Leserumfrage 23
- Vorschau & Impressum 24



„Vegetarische
Verpflegung ist bei
uns das Normale.“

DIANA TIMM, JUGENDHERBERGE BÜDINGEN



FOTOS: NATA_VKUSIDEX (ISTOCK; OBEN); DJH LANDESVERBAND HESSEN E.V. (UNTEN)



Ingmar Jung,
Hessischer Minister
für Landwirtschaft
und Umwelt, Weinbau,
Forsten, Jagd und Heimat

Liebe Leserinnen und Leser,

wie wir uns ernähren, hat nicht nur Einfluss auf die ganz persönliche Kalorienbilanz, unsere Gesundheit und das Wohlbefinden. Die Ernährung wirkt sich auch auf die Umwelt und das Klima sowie die Wertschöpfungsketten in den Regionen aus. Das sind alles Themen meines Hauses. Deshalb freue ich mich über das Thema dieser Ausgabe: „Klimaschutz und Ernährung“.

Ziel der hessischen Ernährungspolitik ist es, die notwendigen Rahmenbedingungen zu schaffen, damit Bürgerinnen und Bürger aufgeklärte Entscheidungen treffen können. Dabei wollen wir niemanden bevormunden und auch keinem auf den Teller schauen. Das gilt für die eigene Küche – aber auch und gerade für die Angebote in der Gemeinschaftsverpflegung in Kantinen und Restaurants. Wenn dort verstärkt Erzeugnisse aus der Region verarbeitet werden, dann ist das doppelt gut. Es ist gut für das Klima, weil die Transportwege kurz sind. Und es ist gut für die Erzeuger, die ihre Produkte regional vermarkten können.

Wir stellen fest, dass solche Angebote von der Kundschaft nachgefragt werden. Den Betreibern von Kantinen machen wir deshalb ein Beratungsangebot, wenn sie diesen klimafreundlichen Weg beschreiten wollen. Ausgewiesene Experten bieten eine umfassende Beratung, die vom Landwirtschaftsministerium gefördert wird. Das Angebot gilt für Einrichtungen der öffentlichen Hand und für private Anbieter gleichermaßen.

Eine dieser Kantinen wird in dieser Ausgabe vorgestellt.

Wir wollen aber auch eine gelingende Ernährungsbildung von Kindesbeinen an. Mit dem Projekt „Bauernhof als Klassenzimmer“ bringen wir deshalb Grundschüler und ihre Lehrkräfte mit engagierten Landwirten zusammen. Die Kleinen sollen sich vor Ort einen Eindruck über die moderne Landwirtschaft verschaffen, die hochwertige Nahrungsmittel erzeugt, unsere Kulturlandschaft erhält und auch einen Beitrag zum Klimaschutz leistet. Im Unterricht wird das Erlebte dann vertieft. Unser Projektpartner hierbei ist die Hessische Landvolk-Hochschule.

Wie man mit heimischen Erzeugnissen in der Küche umgeht, vermittelt die „Werkstatt Ernährung“. Das ist ein erlebnis- und handlungsorientiertes Bausteinkonzept rund um das Thema Essen und Trinken. Es wurde vom Landwirtschaftsministerium in Zusammenarbeit mit dem Hessischen Kultusministerium entwickelt und wird in vielen Schulen hessenweit umgesetzt. Die Schülerinnen und Schüler lernen in der „Werkstatt“ auch, wie man kocht. Das finde ich sehr gut. Dabei setzen wir auf die Kompetenzen unseres Projektpartners Landfrauenverband Hessen.

Sie sehen: In diesem Themenfeld tut sich viel. Ich wünsche Ihnen eine interessante Lektüre dieser Ausgabe. Und guten Appetit, wenn köstliche Produkte aus unserer hessischen Heimat auf den Teller kommen. ■

Jörg Kramm

Gemeinsam mit seinem Sohn Moritz führt Jörg Kramm im nordhessischen Grebenstein eine Vater-Sohn-GbR. Er selbst übernahm den Betrieb im Alter von 27 Jahren und baute ihn aus. Dabei installierte er Fotovoltaikanlagen auf den Dächern und begann mit der Direktvermarktung der Produkte. Nachhaltigkeit bedeutet für ihn landwirtschaftliche Produktion im Einklang mit der Natur und ein verantwortungsvoller Umgang mit den ihm anvertrauten Ressourcen.



1 Thema, 2 Perspektiven

Jörg Kramm, Sie führen einen konventionellen Betrieb mit Schweinemast und Legehennenhaltung. Welche Rolle spielt für Sie dabei der Klimaschutz?

Eine sehr zentrale – als Landwirte hängen wir von der Natur ab und spüren die Zunahme der Extreme. Ich beschäftige mich seit 20 Jahren mit nachhaltiger Kreislaufwirtschaft. Wir nutzen Gülle als organischen Dünger und setzen auf kurze Transportwege: Wir vermarkten unsere Eier im Umkreis von 15 Kilometern, unsere Schweine zur Hälfte über regionale Supermärkte und Metzgereien. Das Futter für unsere Tiere produzieren wir im Radius von zehn Kilometern – seit Jahren übrigens ohne Gentechnik.

Wie gut sind die Menschen in Hessen Ihrer Meinung nach über die Produkte informiert, die sie täglich zu sich nehmen?

Das kommt drauf an. Wer Eier oder Erdbeeren vom benachbarten Hof kauft, setzt sich auch damit auseinander – wer als Hesse ein Bier aus Bayern trinkt, denkt eher nicht über die Herstellung nach. Spürbar ist, dass Menschen mehr regionale Produkte bei Direktvermarktern kaufen, dazu hat auch Corona beigetragen. Viele sagen, regional sei das neue Bio.

Welche Erwartungen haben die Verbraucherinnen und Verbraucher an Ihre Produkte im Hinblick auf klimafreundliche Ernährung?





Christian Weingran

Der im Rheinland aufgewachsene Ingenieur engagiert sich als einer von drei Vorständen und als Sprecher des Arbeitskreises Öffentlichkeitsarbeit im Ernährungsrat Marburg und Umgebung e. V. (EMU). Außerdem ist er bei der weltweiten Bewegung Slow Food aktiv, die sich für gute, saubere und faire Lebensmittel einsetzt. Ernährungssicherheit und menschliche Gesundheit sind in seinen Augen fundamental abhängig von der planetaren Gesundheit.

Jörg Kramm und Christian Weingran haben **SECHS FRAGEN RUND UM ERNÄHRUNG UND KLIMASCHUTZ** beantwortet – der eine aus Sicht der Produzentinnen und Produzenten, der andere aus dem Blickwinkel von Verbraucherinnen und Verbrauchern.

Christian Weingran, als Vorstand des Ernährungsrats Marburg und Umgebung e. V. wissen Sie, worauf Verbraucherinnen und Verbraucher bei ihrer Ernährung Wert legen. Was ist das und welche Rolle spielt dabei der Klimaschutz?

Es gibt viel Zustimmung für Bio- sowie regionale Produkte und Tierwohl. Beim Einkauf sind jedoch oft andere Kriterien wichtiger, etwa der Preis, Gewohnheiten oder Status. Allerdings kaufen auch immer mehr Menschen regionale Biolebensmittel, weil sie wissen, dass kurze Transportwege sowie Humusaufbau gut fürs Klima sind und mit regionaler Wertschöpfung auch Arbeitsplätze und der Erhalt der Kulturlandschaft verbunden sind.

Wie gut sind die Menschen in Hessen Ihrer Meinung nach über die Produkte informiert, die sie täglich zu sich nehmen?

Wer auf Märkten oder beim Direktvermarkter kauft, kann sich dort beim Erzeuger informieren. Im Supermarkt und beim Discounter fehlen hingegen trotz Labels und E-Nummern oft wichtige Informationen. In Mensen und Restaurants ist selten transparent, woher etwa das Fleisch stammt oder welcher Geschmacksverstärker im Nachtisch enthalten ist.

Welche drei Fragen würden Sie einem Produzenten/einer Produzentin stellen, um zu entscheiden, ob seine/ihre Waren auf Ihren Teller kommen?

JÖRG KRAMM



Als Direktvermarkter habe ich viel Kontakt zu Menschen – explizit auf Klimaschutz werde ich dabei aber eher selten angesprochen. Unter uns Landwirten ist das Thema spürbar präsenter, sei es in Fachzeitschriften oder auf Fortbildungen: Wie bauen wir Humus auf, wie können wir Eiweißpflanzen – Sojabohnen, Lupinen, Ackerbohnen – wieder etablieren? Solche Leguminosen haben mehrjährig betrachtet viele Vorteile für die Fruchtfolge und Insekten, sind aber nicht so wirtschaftlich wie etwa Weizen. Glücklicherweise gibt es dafür von Bund und Ländern finanzielle Unterstützung.

Als Mitgliedsbetrieb der „Initiative Tierwohl“ verpflichten Sie sich zu höheren Standards als den gesetzlich vorgeschriebenen. Was hindert Sie daran, Biostandards umzusetzen?

Für mich als Landwirt ist es nach wie vor die Kernaufgabe, der Bevölkerung gute, günstige und ausreichend viele Lebensmittel zur Verfügung zu stellen. Viele Themen der Biolandwirtschaft sind Hunderte von Jahren alt – auch als konventioneller Landwirt arbeite ich mit Brache und Zwischenfrüchten, verzichte auf Monokulturen. Aus meiner Sicht sind viele Biokriterien aber zu stark reglementierend und führen zu halb so großen Erträgen wie im konventionellen Anbau. Allein biologisch können wir vielleicht die deutsche Wohlstandsgesellschaft, aber nicht die Welt ernähren. Und bevor mir ein Insekt oder Pilz die ganze Ernte zunichtemacht, setze ich lieber Chemie ein. In Bezug auf Tierwohl prüfen wir gerade, ob wir von Haltungsform 2 (Stallhaltung Plus) auf 3 (Außenklima) hochgehen können.

Wo liegen Ihrer Meinung nach die größten Herausforderungen auf dem Weg zu einem nachhaltigen Ernährungssystem?

Den meisten Landwirten ist klar, dass wir auf den Klimawandel reagieren müssen. Wir haben für unseren Hof auch schon eine Klimabilanz erstellt. Wenn wir Produkte klimaneutral erzeugen sollen, was einen höheren Aufwand bedeutet, brauchen wir dafür auch geschützte Märkte und finanzielle Anreize aus der Politik. Vor allem muss sich der Konsum ändern: Wenn der Verbrauchende sich nach seinen Sonntagsreden montags doch das billige Produkt aus Übersee kauft, bleibt das regionale Produkt im Regal.

Ihr Betrieb ist einer von „100 nachhaltigen Bauernhöfen“ in Hessen (s. Kasten). Inwiefern hilft es Ihnen, Teil dieses Netzwerks zu sein?

Der Erfahrungsaustausch mit anderen ist sehr wertvoll. Wir hatten zum Beispiel überlegt, Kichererbsen anzubauen und direkt zu vermarkten. Doch ein Kollege aus Südhessen riet mir davon ab, weil man immer mit einem Totalausfall rechnen und eine Ernte vorhalten muss. Da wir in Nordhessen weniger Sonnenstunden haben als in Südhessen, somit nicht genug für Kichererbsen, war mir das Risiko dann zu hoch.

„Meine Kernaufgabe als Landwirt ist, der Bevölkerung gute, günstige und ausreichend viele Lebensmittel zur Verfügung zu stellen.“

JÖRG KRAMM

„Wir sollten auf Produkte verzichten, die der Gesundheit und dem Planeten nicht guttun.“

CHRISTIAN WEINGRAN



Mir sind drei Kriterien wichtig: gut – sauber – fair. Gut: Ist das Lebensmittel wohlschmeckend, nahrhaft, frisch? Sauber: Wie wirtschaftet der Betrieb, aus dem das Lebensmittel stammt? Sind verarbeitete Lebensmittel frei von unnötigen Zusatzstoffen oder künstlichen Aromen? Fair: Gibt es faire Bedingungen von der Erzeugung über den Handel bis zum Verkauf?

Der Ernährungsrat Marburg vernetzt Menschen, die den Ernährungswandel gestalten. Wie lässt sich Ihre Vision für ein nachhaltiges, lokales Ernährungssystem in aller Kürze beschreiben?

In meiner Vision schöpft eine bäuerliche Landwirtschaft die Potenziale der Region für die regionale Versorgung aus. Haus- und Saisongärten werden aktiv genutzt. Es gibt sowohl eine gute Infrastruktur für die Weiterverarbeitung als auch eine Vielzahl von Lebensmittelhandwerkern. Märkte und Direktvermarktung sowie Formen solidarischen Wirtschaftens spielen eine wichtige Rolle. Ernährungsbildung ist fester Bestandteil von Lehrplänen in Schulen und in der Erwachsenenbildung.

Wo liegen Ihrer Meinung nach die größten Herausforderungen auf dem Weg zu einem nachhaltigen Ernährungssystem?

Diese Entwicklung ist ein komplexer gesellschaftlicher Prozess, der zum einen einen Wandel der über Jahrzehnte gewachsenen Strukturen in der Landwirtschaft, der Lebensmittelindustrie und im Handel erfordert. Zum anderen muss sich die Konsumhaltung der Menschen ändern: Lebensmittel und ihre Erzeugerinnen und Erzeuger wertschätzen, faire Preise zahlen, mehr über die Vielfalt der Lebensmittel und ihre Zubereitung wissen, Essen nicht nur mit Sättigung und Kalorien, sondern mit Genuss und Gesundheit verbinden.

Auf welche Lebensmittel sollten wir im Sinne einer nachhaltigen Ernährung verzichten? Sind Bioprodukte automatisch auch klimafreundlich?

Wir sollten auf Lebensmittel verzichten, die unserer Gesundheit und dem Planeten nicht guttun, die lange Wege hinter sich haben, deren Herstellung energieintensiv ist, die gesundheitsschädliche Inhaltsstoffe haben. Das bedeutet: mehr Bio, mehr Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte, mehr regionale und saisonale Lebensmittel, weniger Fleisch. Im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft verbrauchen Biobetriebe circa ein Drittel weniger an fossiler Energie, weil sie unter anderem auf energieintensiv hergestellte Dünger und Pestizide verzichten. Darüber hinaus punkten sie mit einer höheren Artenvielfalt auf den Feldern und einer nachhaltigen Bodenbewirtschaftung. ■

HMLU-PROJEKT

100 nachhaltige Bauernhöfe

Ob Wasser- und Düngemanagement oder Ressourcenschutz: Die hessische Landwirtschaft sowie der Garten- und Weinbau befinden sich in einem Transformationsprozess hin zu einer verstärkten Ausrichtung auf Nachhaltigkeit. Mit dem seit 2021 bestehenden Projekt „100 nachhaltige Bauernhöfe“ fördert das Hessische Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat (HMLU) ausgewählte Betriebe auf dem Weg dorthin. Ziel ist es, Entwicklungspotenziale zu identifizieren, diese vor Ort umzusetzen, weiterzuentwickeln und sie der Öffentlichkeit zu präsentieren. Der Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen (LLH) berät die Betriebe dabei intensiv.

■ Mehr dazu: dpaq.de/QVYBd

Den Spieß umgedreht

Die Jugendherberge Büdingen hat als erste in Deutschland ihre Verpflegung auf vollvegetarische Kost umgestellt. Die kommt bei den kleinen Gästen gut an – wenn sie geschickt verpackt ist. Auch Imkern und Upcycling gehören hier zum Programm.

Brötchen vom lokalen Bäcker, selbst gemachter Kürbis-Apfel-Aufstrich, Eier vom benachbarten Hof und eine große Käseauswahl: Mit diesem Frühstücksbuffet beginnt der Tag in der Jugendherberge Büdingen am östlichen Rand der Wetterau. Fleisch kommt hier seit dem Frühjahr 2022 nicht mehr auf den Tisch. „Die Verpflegung ist in Jugendherbergen immer ein Riesenthema“, sagt die stellvertretende Hausleiterin Diana Timm. Vor ein paar Jahren sei es noch nicht selbstverständlich gewesen, dass es in Herbergen auch vegetarische Kost gibt. „Da hatte unser Herbergsleiter Michael Klinge die Idee, einfach mal den Spieß umzudrehen und zu sagen: Die vegetarische Verpflegung ist jetzt das Normale und alles andere ist die Sonderkost.“

Hauptklientel der 1964 gegründeten Einrichtung, die auf einem 10.000 Quadratmeter großen Waldgrundstück oberhalb des mittelalterlichen Städtchens Büdingen liegt, sind Grundschülerinnen und -schüler. „Und die sind ziemlich offen für neue Sachen“, sagt Diana Timm, selbst zweifache Mutter. Bei der Besichtigung des Speisesaals am Anreisetag seien manche Kinder noch kritisch. Doch nach dem ersten Teller Spaghetti interessiere es keinen mehr, dass die Bolognese

nicht aus Hackfleisch, sondern aus klein gewürfeltem Gemüse und Linsen gemacht ist. Kritischer seien die Teenager, die das vegetarische Essen teilweise gar nicht erst probierten. „Es haben sich schon welche draußen hingestellt und protestiert – um dann Döner oder Pizza zu bestellen“, erzählt Diana Timm. Verboten ist der Fleischkonsum auf dem Gelände nicht und auch bei sommerlichen Grillevents gibt es mal eine Ausnahme und Fleisch vom örtlichen Metzger.

Auf die Verpackung kommt es an. Um vegetarische Gerichte zu finden, die bei den Kids gut ankommen, habe man anfangs durchaus Lehrgeld zahlen müssen. Die siebzehnköpfige Belegschaft hatte zum Beispiel einen Kartoffel-Karotten-Pastinaken-Auflauf für gut befunden – bei den jungen Gästen fiel er jedoch durch: „Für die Kinder darf das Gemüse nicht so offensichtlich sein. Wir müssen es gut verpacken, zum Beispiel in einem Veggie-Burger.“ Bei den erwachsenen Gästen komme es vor allem auf die Kommunikation im Vorfeld an. Bei skeptischen Rückfragen verschickt die gelernte Hotelkauffrau gern mal einen Speiseplan – und zerstreut damit etwaige Zweifel. Nicht wenige Anfragen zielten anfangs auch genau auf das vegetarische Angebot ab. „Es kam mir so vor, als hätten manche tatsächlich schon darauf gewartet“, sagt Diana Timm.

In Büdingen lernen die jungen Leute auch, mit Speisen sorgsam umzugehen und sich nur so viel zu nehmen, wie sie wirklich essen möchten. Die Klasse, die die wenigsten Abfälle produziert, bekommt eine kleine Belohnung – zum Beispiel eine Medaille in Form einer gestempelten Baumscheibe. Auch jenseits der Mahlzeiten hat sich das Team Nachhaltigkeit auf die Fahnen geschrieben. Nach der Coronazeit, während der die 161 Betten durch Geflüchtete belegt waren, entschied man sich für eine konsequente Neuausrichtung und ließ sich zur Umwelt- und Naturjugendherberge zertifizieren.

In dem Zuge verschwanden auch sämtliche Einwegverpackungen aus dem Haus. Außerdem wurden zwei Umwelt- und Naturpädagogen eingestellt, die mit den Gästen die herbergeeigenen Hühner und Schafe füttern, Vogelhäuser

Der Veggie-Burger zum Selbstbelegen ist bei den Gästen in Büdingen beliebt. Auch die Kinder von Diana Timm (unten) sind auf den Geschmack gekommen.



FOTOS: DJH LANDESVERBAND HESSEN E. V.

oder Insekten-Jugendherbergen aus alten Konservendosen, Bambusröhren und Tannenzweigen bauen. „Es ist uns wichtig, die Ressourcen zu verwenden, die wir ohnehin vor Ort haben“, erklärt Diana Timm. Upcycling kam auch beim Bau eigener Hochbeete zum Einsatz, für die das Team alte Bettrahmen wiederverwertete. Dort werden etwa Salat, Kräuter oder Erdbeeren angebaut.

Schulklassen begrüßen, Reservierungen anlegen, abrechnen – neuerdings fällt auch Imkern in den Aufgabenbereich der stellvertretenden Herbergsleiterin. Im vergangenen Jahr haben sie und Michael Klinge einen Lehrgang gemacht und betreuen seitdem sieben Bienenstöcke auf dem Gelände. Seit fünf Jahren ist Diana Timm nun in der Jugendherberge tätig. „Ich liebe meinen Job nach wie vor“, sagt sie. „Wir haben es hier mit Menschen und realen Gefühlen zu tun – das ist einfach schön.“ Sie selbst ist übrigens keine Vegetarierin. Aber: „Seit der Umstellung essen wir auch zu Hause viel weniger Fleisch.“ Ganz darauf verzichten könne die Familie zwar nicht. „Aber wenn es einen Veggie-Burger gibt, sind meine Kinder auch glücklich.“

■ Mehr dazu: dpaq.de/vvpZM

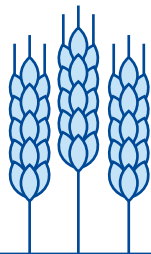
Wald und Wiesen, Hühner, Schafe und Bienen: In der Jugendherberge Büdingen kommen die Schülerinnen und Schüler eng mit der Natur in Kontakt.

Lebensmittelverschwendung

Fast ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel landen im Müll – auf Kosten der Menschen, die Hunger leiden, und auf Kosten der Umwelt. In deutschen Privathaushalten werden pro Kopf etwa zwei vollgepackte Einkaufswagen weggeworfen.

Insgesamt **10,9 MIO TONNEN** Lebensmittelabfälle in Deutschland im Jahr 2020, davon:

2% PRIMÄRPRODUKTION:
0,2 MIO TONNEN



15% VERARBEITUNG:
1,6 MIO TONNEN



7% HANDEL:
0,8 MIO TONNEN



17% AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG:
1,9 MIO TONNEN

BÜNDNIS FÜR DIE BRANCHE

Vom Kiosk bis zur Zentralküche – die Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV) stärkt den Austausch und Dialog von gastronomischen Küchenbetrieben mit dem Ziel, unnötige Verluste der Ressource Lebensmittel zu reduzieren. Hervorgegangen ist die KAHV aus dem in Modellbetrieben durchgeführten Projekt „Essen in Hessen“. ■ Mehr dazu: dpaq.de/wJBXs



Vom Feld bis auf den Teller: Die meisten Lebensmittel werden in privaten Haushalten verschwendet.

Kann man klauen, was auf dem Müll liegt? Beim sogenannten **CONTAINERN** nehmen Menschen weggeworfene Lebensmittel aus den Abfalltonnen von Supermärkten oder Restaurants mit. Containern ist in Deutschland rechtswidrig und wird als Diebstahl geahndet. Seit 2023 wird darüber diskutiert, es in Einzelfällen straffrei zu machen. ■ Mehr dazu: dpaq.de/Xo1mJ

59% PRIVATE HAUSHALTE: 6,5 MIO TONNEN



PRO KOPF ETWA 78 KG IM JAHR. DAVON:



■ Mehr dazu: dpaq.de/Quw8t



TIPPS: So verschwenden Sie weniger Lebensmittel

EINKAUF GUT PLANEN

Wer für die Woche einen Speiseplan und die dazu passende Einkaufsliste erstellt, kommt im Supermarkt nicht so schnell in Versuchung, mehr zu kaufen als eigentlich notwendig.

■ Mehr dazu: dpaq.de/hfzvq

LEBENSMITTEL RICHTIG LAGERN

Angeschnittenes Obst und Salate bleiben im Kühlschrank länger frisch, Wurst und Fleisch werden im untersten Fach am besten gekühlt. Mehl oder Müsli sollten trocken und gut verschlossen aufbewahrt werden.

■ Mehr dazu: dpaq.de/XLLjc

MHD VERSTEHEN

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist wörtlich zu verstehen. Häufig sind Produkte wie Joghurt noch nach Ablauf des MHD genießbar – hier sollte man sich auf seine Sinne verlassen.

■ Mehr dazu: dpaq.de/EuBXC

LEBENSMITTEL RETTEN

Über die „Too Good to Go“-App geben etwa Bäckereien oder Supermärkte übrig gebliebene Produkte zum kleinen Preis ab. Die App „Zu gut für die Tonne“ liefert Rezeptideen für Reste und Haltbarkeitstipps.

■ Mehr dazu: dpaq.de/5nWQK

MIT ANDEREN TEILEN

Die „Foodsharing“-Bewegung hat an vielen Orten öffentlich zugängliche „Fair-Teiler“ aufgestellt. Mitglieder der Community können dort noch genießbares Essen abgeben oder abholen.

■ Mehr dazu: dpaq.de/REiEI

„ABFALL“ VERWERTEN

Zum Wegwerfen viel schade: Aus Karotten- oder Radieschengrün lässt sich mit wenigen Zutaten in nur 15 Minuten ein Pesto zubereiten – lecker zu Nudeln, als Dip oder auf Brot.

■ Mehr dazu: dpaq.de/6v7wU

KLOSTER EBERBACH

Natur- schutz am Weinberg

Das Weingut Kloster Eberbach erstreckt sich über den Rheingau bis an die Hessische Bergstraße. Ob Gründüngung, Blühstreifen oder Insektenhotels: Nachhaltigkeit und Biodiversität werden bei der Herstellung der Weine und Sekte bereits seit Jahren konsequent mitgedacht. Seit 2024 trägt das Weingut nun auch das Nachhaltigkeitsiegel „Fair Choice“, das unter anderem für eine ökologisch verträgliche, sozial gerechte und wirtschaftlich tragfähige Produktion steht. Nicht nur den eigenen CO₂-Fußabdruck hat das Kloster Eberbach berechnen lassen – es prüft auch kontinuierlich seine Energie- und Ressourcenverbräuche, um diese reduzieren zu können. Das zu diesem Zweck Anfang 2024 durchgeführte Energieaudit ergänzt eine Masterarbeit der TH Bingen, die den effizienten Einsatz von Strom und Kälte untersucht. Auch mit der Hochschule Geisenheim arbeitet das Weingut eng zusammen und analysiert etwa, welche Pflanzenschutzmittel für eine nachhaltige Bewirtschaftung von Weinbergen geeignet sind. Der 2023 eingeführte „Achtsam“-Wein aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWI), abgefüllt in Leichtglas, mit einem Etikett aus recyceltem Papier, vereint gleich mehrere Aspekte der Nachhaltigkeit.

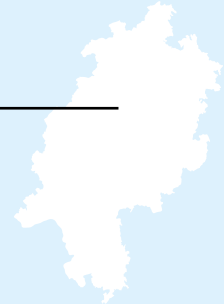
■ Mehr dazu: [📍 dpaq.de/gebUR](https://www.dpaq.de/gebUR)



AGROFORSTSYSTEME

Neue Maßnahmen im Klimaplan Hessen

Im Klimaplan Hessen gibt es im Handlungsfeld „Landnutzung“ eine Reihe konkreter Maßnahmen, die die in der Nutztierhaltung entstehenden direkten und indirekten Emissionen senken sollen. Neu ist die „Beratung und Neuanlage von Agroforstsystemen“ – eine Landnutzungsform, die Gehölzstreifen aus Bäumen und Sträuchern mit direkt angrenzenden Flächen für Landwirtschaft, Gartenbau oder Tierhaltung kombiniert. Zu den zahlreichen positiven Effekten zählen Humusaufbau, Kohlenstoffspeicherung im Boden, Erosionsschutz, stabilere Erträge und der Aufbau neuer Lebensräume für Tiere und Pflanzen. Bis 2030 sollen in Hessen mindestens 100 Hektar neue Agroforstsysteme entstehen. Dazu werden die Förderbedingungen verbessert und ein Netzwerk von Experten und Expertinnen geschaffen. Der Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen (LLH) hält zudem ein spezielles Beratungsangebot zu Agroforstsystemen bereit und hat Ende 2022 eine etwa 1.500 Quadratmeter große Demonstrationsfläche am Landwirtschaftszentrum (LWZ) Eichhof angelegt. Eine fachliche Beratung von interessierten Betrieben soll diese nachhaltige Art der Landbewirtschaftung in die Anwendung bringen. ■ Mehr dazu: [📍 dpaq.de/FS2QC](https://www.dpaq.de/FS2QC)



Mini-Steckbrief



PROJEKTNAME: „Lokal gewachsen, mit Liebe verarbeitet“

VERANTWORTLICHE:

bbw – Berufsbildungswerk Südhessen. Der Bildungsträger für Jugendliche und junge Erwachsene mit Förderbedarf bildet in rund 30 Berufen aus.

BEGINN: 2023

DARUM GEHT'S:

- Label kennzeichnet bbw-eigene Produkte.
- Einige Lebensmittel wachsen direkt auf dem Gelände, verursachen also kein CO₂ beim Transport.
- Label kommt vor allem in der Hauswirtschaft zum Einsatz, wo Obst und Gemüse durch Einkochen, Einwecken etc. haltbar gemacht wird.

■ Mehr dazu: dpaq.de/HbJ00

PREISGEKRÖNTER LEITFADEN

Gastro geht auch klimafreundlich



Wie steht es um die Klimabilanz in der Gastronomie? Um diese Frage ging es in einer Studie, die das Projekt „klimaGastronomie“ über sechs Monate in drei Betrieben in Frankfurt durchgeführt hat. Daraus ist ein kostenlos einsehbarer, bisher einzigartiger Leitfaden für die Frankfurter Gastronomie auf dem Weg zur Klimafreundlichkeit entstanden. Realisiert wurde er von der Lust auf besser leben gGmbH in Kooperation mit der Initiative Gastronomie Frankfurt e.V. (IGF). „Wir konnten über verschiedene Workshops schon etwa 200 Betriebe darin schulen, klimafreundlich zu wirtschaften – etwa durch eine Reduktion von Food Waste, einen sparsamen Einsatz tierischer Produkte und die Umstellung auf Ökostrom“, berichtet Lena Iyigün, Inhaberin des Glauburg Cafés und Nachhaltigkeitsbeauftragte der IGF. Ein preiswürdiges Engagement: Beim Hessischen Tourismuspreis „Typisch hessisch Award 2023“ belegte das Projekt den zweiten Platz.

■ Mehr dazu: dpaq.de/FDoAC

FREILICHTMUSEUM HESSENPAK

Tradition und Zukunft

Modernes mit Bewährtem verbinden, um Ressourcen möglichst effizient zu nutzen – diesen Ansatz verfolgt das Freilichtmuseum Hessenpark. Dort werden auf 65 Hektar nicht nur Fachwerkhäuser und Ausstellungen gezeigt, sondern auch Bioland-zertifizierte Landwirtschaft und Tierhaltung betrieben. Traditionelle Landwirtschaftsabläufe werden dabei präsentiert und aktiv wiederbelebt. Eine Besonderheit: Seit 2012 züchtet der Hessenpark als anerkannter Arche-Park zur Erhaltung alter, gefährdeter Haustierrassen das Deutsche Sattelschwein. Diese

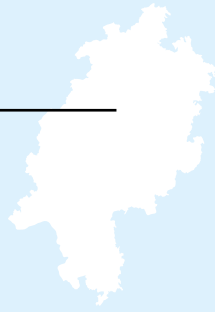
Rasse kann dank ihrer isolierenden Speckschicht größtenteils auf einer Waldweide gehalten werden. Das Futter für die Tiere wird auf dem Museumsgelände angebaut.

Dort finden regelmäßig Thementage statt, um Interessierte etwa über Tierhaltung oder eigenen Gemüseanbau zu informieren.

■ Mehr dazu: dpaq.de/1eyTe



ILLUSTRATION: FREILICHTMUSEUM HESSENPAK



UNTERRICHT MAL ANDERS

Bauernhof als Klassenzimmer

Haben alle Kühe Hörner? Wann geben sie Milch? Und wie rau fühlt sich eigentlich eine Kuhzunge an? Das und vieles mehr erfahren Schülerinnen und Schüler verschiedener Altersstufen bei einem dreistündigen Rundgang auf dem Karlishof in Roßdorf bei Darmstadt. Der Hof ist einer von etwa 300 Partnerbetrieben der Initiative „Bauernhof als Klassenzimmer“, die Bauernhöfe als außerschulische Lernorte entdeckbar macht. Die Kinder beobachten und füttern Tiere, durchwandern Felder, bestaunen das Pflanzenwachstum – und bekommen so ein realistisches Bild der täglichen Arbeit in der modernen Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion auf Hof, Feld und im Stall vermittelt. Auf dem Karlishof können die Kinder auch selbst Butter schütteln – die gibt es dann in der Frühstückspause aufs Brot.

■ Mehr dazu: [📍 dpaq.de/CqcSo](https://dpaq.de/CqcSo)



Im Stall haben die Kinder viel Zeit, sich mit den Kühen vertraut zu machen.

BILDUNG AUF 2.000 M²

Ein Weltacker in der Wetterau

Teilt man die globale Ackerfläche durch alle Menschen auf der Welt, stehen pro Kopf etwa 2.000 Quadratmeter zur Verfügung. In Europa „verbrauchen“ wir rein rechnerisch durch unseren Lebensstil jedoch fast das Doppelte an Fläche. Über die globalen Zusammenhänge der Bodennutzung klärt das Bildungs- und Begegnungsprojekt „Weltacker“ der Zukunftsstiftung Landwirtschaft auf. Allein in Deutschland gibt es bereits acht solcher 2.000 Quadratmeter großen Weltacker. In der Wetterau, auf einem Grundstück in Friedberg vor den Toren Frankfurts, soll nun der erste dauerhafte Weltacker Hessens entstehen. Der 2023 eigens dafür gegründete Verein sammelt derzeit Fördergelder zur Realisierung des Projekts. Eine Wanderausstellung informiert die Menschen in der Region bereits jetzt.

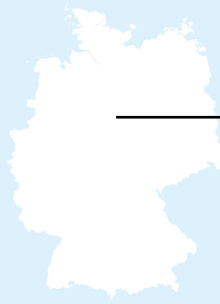
■ Mehr dazu: [📍 dpaq.de/eCKS7](https://dpaq.de/eCKS7)

EMAS-UMWELTMANAGEMENT

Zertifikat für die Messe Frankfurt

Spätestens 2040 will die Messe Frankfurt GmbH am Heimatstandort klimaneutral sein. Das bedeutet für alle am Standort tätigen Gesellschaften: Treibhausgasneutralität und die Etablierung eines nachhaltigen Wassermanagements. Um dieses verbindliche ökologische Ziel zu erreichen, hat sie sich als eine der ersten Messegesellschaften dazu entschieden, das international anerkannte Umweltmanagementsystem nach EMAS (Eco Management and Audit Scheme) einzuführen. Es schafft eine Datenbasis für alle Nachhaltigkeitsaktivitäten und macht Fortschritte konsequent messbar und transparent. Im November 2023 hat die Messe Frankfurt das entsprechende Audit erfolgreich absolviert. Mit der Validierung verpflichtet sich das Unternehmen, seine Umweltleistungen kontinuierlich zu verbessern.

■ Mehr dazu: [📍 dpaq.de/Bz0Rm](https://dpaq.de/Bz0Rm)



1.000 SORGFALTS- PFLICHT Beschäftigte

Hat ein Unternehmen mindestens so viele Beschäftigte, muss es sich an das Lieferkettengesetz halten. Es stärkt die Menschenrechte und den Umweltschutz weltweit. Zuvor galt es nur für Firmen mit mindestens 3.000 Mitarbeitenden.

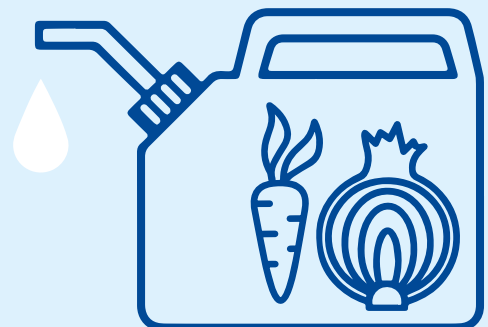
■ Mehr dazu: dpaq.de/9aN5i

EINFÜHRUNG VON BIODIESEL

Kraftstoff aus Küchenresten

Dieselfahrzeuge können in Deutschland jetzt klimafreundlichen Sprit – etwa aus Frittenfett – tanken. Im März stimmte der Bundesrat einer Verordnung zu, die sogenannte paraffinische Dieselmotorenkraftstoffe, die aus Abfallstoffen und Pflanzenölen hergestellt werden, auch in 100-prozentiger Konzentration zulässt. Bislang konnten sie dem herkömmlichen Diesel nur beigemischt werden. Biodiesel verursacht weniger CO₂ als herkömmlicher Diesel. Fraglich ist allerdings, in welchem Umfang der neue Treibstoff künftig verfügbar sein wird.

■ Mehr dazu: dpaq.de/DvSTG



ERNÄHRUNGSSTRATEGIE

Gutes Essen für Deutschland

Weniger Zucker, Fett und Salz im Essen vor allem für Kinder, mehr Bio und regionale Lebensmittel in Kantinen und Mensen: Darauf zielt eine rund 90 Maßnahmen umfassende Ernährungsstrategie der Bundesregierung, die das Kabinett zu Jahresbeginn beschlossen hat. „Ich will, dass jeder eine echte Wahl für gutes Essen bekommt“, sagte Ernährungsminister Cem Özdemir. Leckeres, gesundes und nachhaltiges Essen dürfe nicht vom Geldbeutel abhängen oder davon, aus welcher Familie man komme. Die Strategie mit dem Titel „Gutes Essen für Deutschland“ ist insgesamt auch auf mehr pflanzenbasiertes Essen mit weniger Fleisch ausgerichtet.

■ Mehr dazu: dpaq.de/dx00M



MODERNE GENTECHNIKVERFAHREN

EU-Parlament will Auflagen lockern

Das Europaparlament will weniger strenge Regeln für gentechnisch veränderte Lebensmittel. „Ziel ist, das Lebensmittelsystem sowohl nachhaltiger als auch krisenfest zu machen, indem man verbesserte Pflanzensorten entwickelt“, teilte das Parlament mit, nachdem sich eine Mehrheit der Abgeordneten für das Vorhaben ausgesprochen hatte. Im Gegensatz zum ursprünglichen Vorschlag der EU-Kommission will das Parlament aber, dass alle Produkte aus Gentechnik künftig im Supermarkt gekennzeichnet werden müssen – auch wenn sie mit modernen Gentechnikmethoden gezüchtet wurden. Die Brüsseler Behörde hatte vorgeschlagen, dass dies nicht nötig ist, wenn eine Züchtung auch durch herkömmliche Methoden wie etwa Auslese hätte entstehen können. Bei der sogenannten neuen Gentechnik geht es vor allem um die vor gut zehn Jahren entdeckte Genschere. Sie steuert gezielt Gene an, die für eine bestimmte Eigenschaft verantwortlich sind. Bevor neue Regeln endgültig beschlossen werden können, müssen sie noch mit den EU-Staaten ausgehandelt werden.

■ Mehr dazu: [📍 dpaq.de/KT8gi](https://www.dpaq.de/KT8gi)

3,2 INFLATION Prozent

Steigende Temperaturen könnten die Nahrungsmittelinflation bis 2035 jährlich um 3,2 Prozentpunkte antreiben, zeigt eine Studie des Potsdam-Instituts für Klimafolgenforschung und der Europäischen Zentralbank.

■ Mehr dazu: [📍 dpaq.de/Gs3E6](https://www.dpaq.de/Gs3E6)

+++ NEWS-TICKER +++

Gute Klimanachrichten



+++ KLIMAZIELE: DEUTSCHLAND AUF KURS +++

Die Bundesregierung hält das deutsche Klimaschutzziel für 2030 mit Blick auf neue Daten des Umweltbundesamts (UBA) für erreichbar. Sorgenkind bleibt laut UBA der Verkehrssektor. ■ Mehr dazu: [📍 dpaq.de/dLWvO](https://www.dpaq.de/dLWvO)

+++ ZAHLEN FÜR DEN KLIMASCHUTZ +++ 69 Prozent der Weltbevölkerung sind bereit, ein Prozent ihres Haushaltseinkommens für Klimaschutz auszugeben, zeigt eine aktuelle Studie. ■ Mehr dazu: [📍 dpaq.de/Q0NCo](https://www.dpaq.de/Q0NCo)

+++ WENIGER ENTWALDUNG +++ Die Abholzung im brasilianischen Amazonasgebiet, etwa zugunsten des Sojaanbaus, ist zu Jahresbeginn auf den niedrigsten Wert seit sechs Jahren zurückgegangen.

■ Mehr dazu: [📍 dpaq.de/k53LM](https://www.dpaq.de/k53LM) und [📍 dpaq.de/OyLXb](https://www.dpaq.de/OyLXb)

+++ „ERDE GUT, ALLES GUT“ +++ So lautet das neue Jahresmotto von Fairtrade Deutschland. Damit legt der unabhängige Verein den Fokus auf die Agrarökologie und folglich auf eine ganzheitliche Landwirtschaft. ■ Mehr dazu: [📍 dpaq.de/X1wVf](https://www.dpaq.de/X1wVf)



Keine Erbsenzählerei

Welchen Beitrag Hülsenfrüchte zu einer nachhaltigen und klimagesunden Ernährung leisten können, erforschen zwei Projektteams an der Hochschule Fulda.

Im März 2024 hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) neue lebensmittelbasierte Ernährungsempfehlungen veröffentlicht. Erstmals gibt es für Deutschland nun explizite Empfehlungen für den Verzehr von Hülsenfrüchten: 125 Gramm pro Woche sollen auf dem Speiseplan stehen. Die DGE reagiert damit auf eine internationale Fachdebatte, der zufolge Ernährungsempfehlungen nicht nur gesundheitsrelevante Aspekte, sondern auch umweltbezogene Auswirkungen der Ernährung berücksichtigen sollten¹.

Gegenwärtige Ernährungs- und Agrarsysteme tragen in erheblichem Ausmaß zur Zerstörung von Umweltressourcen und zur Überschreitung planetarer Grenzen bei. Sie verursachen nicht nur große Mengen klimaschädlicher Treibhausgasemissionen, sie sind auch mitverantwortlich für gravierende Biodiversitätsverluste, einen Wandel der Landnutzung und eine Veränderung biochemischer Stoffkreisläufe. Der EAT-Lancet-Kommission zufolge lässt sich diese Entwicklung nur aufhalten, wenn der Konsum tierisch erzeugter Lebensmittel substanziell zugunsten einer stärker pflanzenbentonten Ernährung reduziert wird².

EINE WERTVOLLE ALTERNATIVE

Hülsenfrüchte stellen in diesem Zusammenhang eine vielversprechende Lebensmittelgruppe dar. Ihre Erzeugung zeichnet sich durch eine vergleichsweise günstige Umweltbilanz aus. Ihr Anbau wirkt sich positiv auf die Bodenqualität und die Fruchtfolge aus. Da auf den Einsatz von mineralischem Stickstoffdünger weitgehend verzichtet werden kann, gelten sie zudem als klimafreundlich³. →



—> Vor allem aber verfügen Hülsenfrüchte über eine hohe ernährungsphysiologische Qualität. Sie weisen eine hohe Nährstoffdichte auf, sind reich an Ballaststoffen und gelten als kostengünstige und hochwertige Proteinquelle, was sie zu einer wertvollen Alternative zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs macht⁴.

In Deutschland liegt der Verzehr von Hülsenfrüchten bislang allerdings weit unter den Empfehlungen der DGE. Nach Berechnungen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft liegt der durchschnittliche Pro-Kopf-Verzehr bei weniger als 50 Gramm pro Woche⁵. Ein kulinarisches Image als fades „Arme-Leute-Essen“, fehlende Kenntnisse zur Zubereitung und nicht zuletzt Vorbehalte hinsichtlich der Verträglichkeit gelten als Gründe für den vergleichsweise geringen Konsum⁶. Zwei vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft geförderte Forschungsprojekte, an denen unter anderem die Hochschule Fulda und das Wissenschaftliche Zentrum für Ernährung, Lebensmittel und nachhaltige Versorgungssysteme (ELVe) beteiligt sind, setzen an dieser Problemstellung an.

FORSCHUNGSEINRICHTUNG

Gebündelte Kompetenz im ELVe

Das wissenschaftliche Zentrum für Ernährung, Lebensmittel und nachhaltige Versorgungssysteme (ELVe) ist eine inter- und transdisziplinäre Forschungs- und Entwicklungseinrichtung der Hochschule Fulda. Ihr Kernziel: Kompetenzen in den Bereichen Ernährung, Lebensmittel und nachhaltige Versorgungssysteme fachbereichsübergreifend bündeln. Neben dem Vorbereiten, Durchführen und Begleiten drittmittelgeförderter Forschungsprojekte zählen die Vorstellung und Diskussion von Forschungsergebnissen in der Öffentlichkeit, die Organisation wissenschaftlicher Fachtagungen und die Förderung des wissenschaftlichen Nachwuchses zu den wichtigsten Aufgaben des ELVe.

■ Mehr dazu: [dpaq.de/MRHsv](https://www.dpaq.de/MRHsv)

DEN KONSUM VON HÜLSENFRÜCHTEN STEIGERN

Das Forschungsprojekt StrahL (kurz für „Zielgruppengerechte Strategien zur Förderung des heimischen Leguminosenkonsums“) sucht nach Ansatzpunkten, um die Akzeptanz und den Konsum von Hülsenfrüchten in Deutschland zu steigern. An dem Verbundprojekt sind die Universitäten Bonn und Göttingen, die Hochschule Fulda und die Forschungsinstitute *corpus research* und *Zühlsdorf & Partner* beteiligt. Das von Dr. Catherina Jansen koordinierte Teilvorhaben der Hochschule Fulda unter Leitung von Prof. Dr. Jana Rückert-John und Prof. Dr. Tonia Ruppenthal widmet sich insbe-

FOTO: NOPPARAT PROMTHA (ISTOCK)

Zur Person

Dr. Catherina Jansen ist Ernährungswissenschaftlerin und wissenschaftliche Koordinatorin am ELVe.

Ihre Arbeitsschwerpunkte liegen in der Alltags- und Ernährungsversorgung im privaten Raum und in institutionellen Settings der Gemeinschaftsverpflegung. Als wissenschaftliche Mitarbeiterin im Forschungsprojekt Strahl liegt ihr derzeitiger Fokus auf der Untersuchung soziokultureller Aspekte des Konsums von Hülsenfrüchten, sogenannten Leguminosen.



sondere den soziokulturellen Aspekten des Hülsenfrüchtekonsums. Das qualitative Forschungsdesign umfasst sowohl Medienanalysen als auch Interviews mit Verbrauchern und Expertinnen sowie Fokusgruppen mit Verbrauchenden.

Die Erhebungen tragen dazu bei, ernährungsrelevante Wert- und Normvorstellungen zu Hülsenfrüchten aus der Perspektive unterschiedlicher Zielgruppen und in Anbetracht unterschiedlicher Ernährungsstile besser zu verstehen. Unter Berücksichtigung zielgruppenspezifischer Treiber und Barrieren des Verzehrs von Hülsenfrüchten sollen schließlich Maßnahmen und Kommunikationsbotschaften entwickelt werden, die an die gelebten Alltagsroutinen unterschiedlicher Zielgruppen anschließen und dort handlungswirksam werden können. Im Fokus des Projekts steht damit vor allem die Verwendung von Hülsenfrüchten im Privathaushalt.

FLEISCHERSATZ FÜR DIE GROSSKÜCHE

Das Forschungsprojekt WKErBo (kurz für „Entwicklung einer Wertschöpfungskette für ökologisch erzeugte Erbsen und Bohnen vom Acker bis zur Großküche“) unter Leitung von Prof. Dr. Stephanie Hagspühl, Prof. Dr. Marc Birringer und Prof. Dr. Jörg Hampshire widmet sich dagegen der Außer-Haus-Verpflegung. Ziel des Projekts, in Kooperation mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL Deutschland e. V.), ist die Entwicklung einer marktfähigen Produktinnovation auf Basis von bio-regional erzeugten

gelben Erbsen und Ackerbohnen. Unter Berücksichtigung sensorischer und ernährungsphysiologischer Anforderungen soll ein zusatzstoffreies Fleischersatzprodukt entstehen, das sich für den Einsatz in der Großküche eignet. Die Produktentwicklung basiert auf den Ergebnissen lebensmittel-sensorischer und ernährungsphysiologischer Untersuchungen und auf daran anschließenden Gebrauchstauglichkeits- und Akzeptanztests in kooperierenden Großküchen.

Die Ergebnisse beider Forschungsprojekte sollen in konkrete Handlungsempfehlungen für Akteure und Akteurinnen aus der Praxis münden. Zielgruppe der Projektergebnisse sind vor allem Menschen in der Lebensmittelwirtschaft, darunter Erzeuger, Verarbeitungsbetriebe und Handel, aber auch Gastronomiebetriebe, Multiplikatorinnen in der Verbraucherkommunikation und nicht zuletzt Verbrauchende. ■

1 Schäfer AC, Boeing H, Conrad J, Watzl B für die DGE Arbeitsgruppe Lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen: Wissenschaftliche Grundlagen der lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen für Deutschland. Methodik und Ableitungskonzepte. Ernährungs Umschau 2024; 71(3): M158–66. e5–7. **2** Willett W, Rockström J, Loken B, et al.: Food in the anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. Lancet 2019; 393: 447–92. **3** Böhm H et al. (2020): Fruchtfolgen mit und ohne Leguminosen: ein Review. In: Journal für Kulturpflanzen (72) **4** Steinmüller R (2018): Leguminosen: Inhaltsstoffe und Wissenswertes. In: Ernährungs Umschau (3): S9–S14. **5** Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (2020): Pro-Kopf-Konsum von Hülsenfrüchten in Deutschland in den Jahren 2008/09 bis 2016/2017 (in Kilogramm). Statista: dpaq.de/t6EvD **6** Henn K et al. (2021): Identifying Behavioral and Attitudinal Barriers and Drivers to Promote Consumption of Pulses: A Quantitative Survey across Five European Countries. In: Food Quality and Preference (98). 104455.

Seminare, Beratung und Literatur

Der Klimawandel macht den Anbau von Pflanzen im eigenen Garten zur Herausforderung.

Mit der Info-Reihe „Mach deinen Garten zukunftsfit“, Seminaren und dem **„GARTENTELEFON“** unter 0561-7299377 bietet die Hessische Gartenakademie Beratung und Weiterbildung für Hobbygärtner an.

■ Mehr dazu: dpaq.de/YZ6F7 und dpaq.de/jTWJU

Das Land Hessen unterstützt Kantinen und Großküchen auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit. Bei den **BERATUNGEN** stehen u. a. regionale Lieferstrukturen im Fokus. Das Angebot wird durch verschiedene Leitfäden und das Netzwerk „100 Klimakantinen“ ergänzt.

■ Mehr dazu: dpaq.de/jyaB5

Von Nachrichten zur Natur: Die ehemalige „Tagesschau“-Sprecherin Judith Rakers ist unter die Selbstversorger und Podcaster gegangen. Auf ihrer Website „homefarming.de“ teilt sie jede Menge **REZEPTE UND TIPPS** rund um Gemüseanbau und Hühnerhaltung.

■ Mehr dazu: dpaq.de/rMWue



Warum ist „regional und saisonal“ wichtig? Was hat Käse mit dem Klima zu tun? Leben Vegetarierinnen umweltfreundlicher? Diesen

Fragen geht Melanie Kirk-Mechtel im **RATGEBER** „So gut schmeckt Klimaschutz“ nach. Darin gibt die Autorin Tipps, um den ökologischen Fußabdruck zu verkleinern.

■ Mehr dazu: dpaq.de/SASNs

Scannen, checken, mehr entdecken – so funktioniert die kostenlose **APP** „Code-check“, eine Art digitaler Einkaufsassistent. Über den Barcode eines Produkts erhält man Informationen über dessen Inhaltsstoffe – und bekommt Tipps für nachhaltigere Alternativen.

■ Mehr dazu: dpaq.de/SPGFd

Ein Kilogramm Weizenmehl kostet im Schnitt 65 Cent – wie viel müsste es mehr kosten, um die in der Herstellung entstandenen Emissionen auszugleichen? Ein **QUIZ** des Umweltbundesamts sensibilisiert spielerisch für die wahren Kosten von Lebensmitteln.

■ Mehr dazu: dpaq.de/qvNAF

WAS SAGEN SIE DAZU?

Im nächsten Heft geht es ums Teilen und Recyceln. Wie bewerten Sie Ihr eigenes Verhalten, wenn es darum geht, Ressourcen klimafreundlich zu nutzen?

Schreiben Sie uns, welche Schulnote Sie sich geben würden:

✉ CO2-Projektbuero@hmdf.hessen.de



Lernen und Handeln für unsere Zukunft

HESSEN



I Termine

25. und 26.09.2024

ZUKUNFTSFORUM ENERGIE & KLIMA

Die Umsetzung von CO₂-minimierenden Energieprojekten steht im Mittelpunkt der diesjährigen Ausgabe in der documenta-Halle in Kassel. Fachvorträge und Workshops, über 20 Ausstellende und prominente Keynote-Speaker erwarten die Teilnehmenden.

Mehr dazu: dpaq.de/mRmAu

26.09.2024

HESSISCHER TAG DER NACHHALTIGKEIT

„Nachhaltiges Hessen: Gemeinsam. Besser. Machen!“ lautet das Motto des Aktions- und Mitmachtages, der mit unterhaltsamen, informativen und interaktiven Veranstaltungen zeigen will, wie vielfältig und kreativ Nachhaltigkeit in Hessen gelebt wird.

Mehr dazu: dpaq.de/pETYF

26.09.–06.10.2024

AKTIONSWOCHEN „ZU GUT FÜR DIE TONNE“

Durch Mitmachaktionen will das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) für das Thema Lebensmittelverschwendung sensibilisieren. In diesem Jahr geht es um Tipps und Tricks rund um das Planen, Lagern und die Resteverwertung. Mehr dazu:

dpaq.de/avE4qdE



WEITERE TERMINE
RUND UMS KLIMA
FINDEN SIE AUF
UNSERER WEBSITE

VORSCHAU AUF DAS KLIMAZIN

#2/2024

Im Herbst erscheint das neue KLIMAZIN mit dem Schwerpunktthema:

Teilen und Recyceln

Würden weltweit alle Menschen so leben wie die Menschen in Deutschland, hätten sie bereits Anfang Mai das Ressourcen-Budget der Erde für das gesamte Jahr 2024 aufgebraucht. Weniger kaufen, mehr reparieren, wiederverwerten und wiederverwenden: Durch nachhaltigen Konsum kann jeder und jede Einzelne etwas für den Planeten und das Klima tun. Wie das funktionieren kann, erfahren Sie im nächsten Heft.

IMPRESSUM



Herausgeber:

Hessisches Ministerium
der Finanzen
Friedrich-Ebert-Allee 8
65185 Wiesbaden



Verantwortlich:

Elmar Damm, Projektleiter
CO₂-neutrale Landesverwaltung
im Hessischen Ministerium der
Finanzen

Das KLIMAZIN ist eine Veröffentlichung, die im Rahmen der CO₂-neutralen Landesverwaltung herausgegeben wird.

Mehr Informationen unter: co2.hessen-nachhaltig.de

E-Mail: CO2-Projektbuero@hmdf.hessen.de

Gestaltung und Produktion: dpa-Custom Content

Druck: Print Pool GmbH, Georg-Ohm-Straße 11, 65232 Taunusstein

ANMERKUNG ZUR VERWENDUNG:

Diese Publikation wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Hessischen Landesregierung herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerbenden noch von Wahlhelferinnen oder Wahlhelfern während eines Wahlkampfes zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags- und Kommunalwahlen sowie Wahlen zum Europaparlament. Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Publikation nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Die genannten Beschränkungen gelten unabhängig davon, auf welchem Wege oder in welcher Anzahl diese Publikation dem Empfänger zugegangen ist. Den Parteien ist es jedoch gestattet, die Publikation zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.



print-pool.com

Umweltfreundlich gedruckt:

Klimaneutral produziert mit

Biodruckfarben und Recyclingpapier.

Zurück
zum
Inhalt