



**Friends of
the Earth
Europe**



Essen direkt vom Bauernhof

soziale, ökologische und
wirtschaftliche Vorteile
lokaler Ernährungssysteme



Bund für
Umwelt und
Naturschutz
Deutschland



FRIENDS OF THE EARTH GERMANY

April 2015

Inhaltsverzeichnis

- 2 Einleitung
- 3 KonsumentInnen in Europa wollen nachhaltige regionale Nahrungsmittel
- 4 Ein Plädoyer für regionale ökologische Versorgungssysteme
- 8 Selbsterntegärten - ein Beispiel aus Deutschland
- 10 Solidarische Landwirtschaft- ein Beispiel aus Deutschland
- 12 Geflügelkooperative – ein Beispiel aus Spanien
- 14 Lebensmittelkooperativen – ein Beispiel aus Italien
- 16 Regionale Waren dank Internet - ein Beispiel aus Frankreich
- 18 Wochenmärkte bringen regionale Lebensmittel in die Stadt – ein Beispiel aus Tschechien
- 20 Politik für nachhaltige regionale Nahrungsmittel – ein Beispiel aus Ungarn
- 22 Schlussfolgerungen
- 23 Politische Forderungen

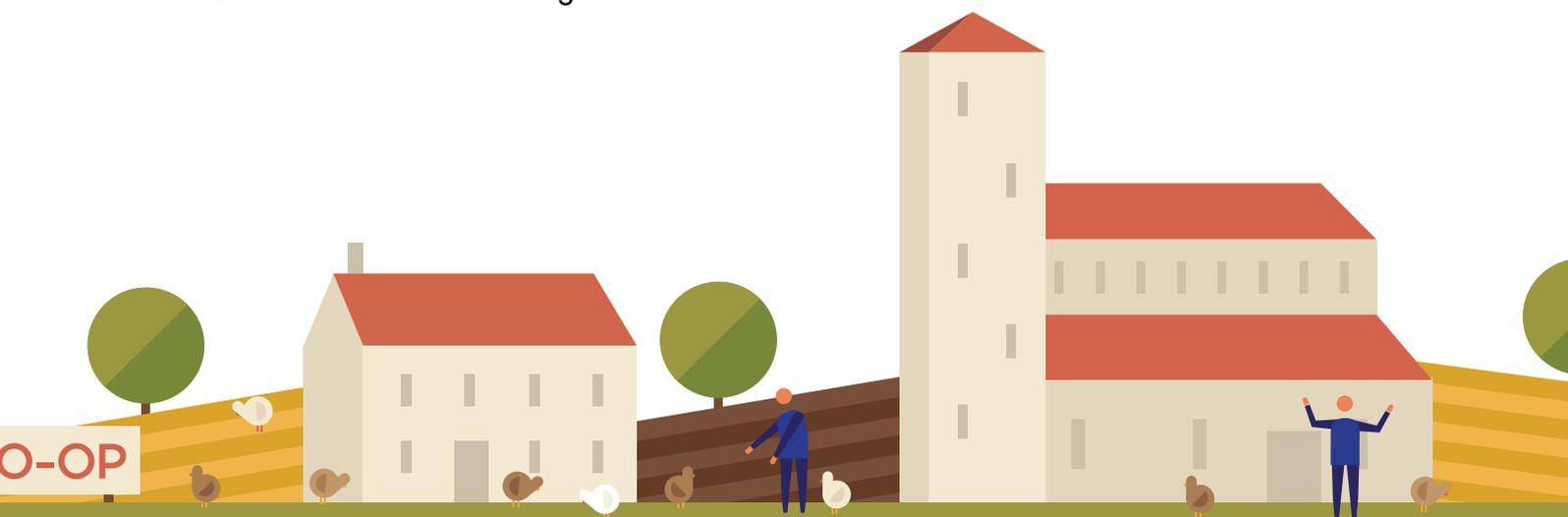




Foto: Vanessa Malandrin

Einleitung

Im Jahr 2007 überstieg die Anzahl der in Städten lebenden Menschen zum ersten Mal die Anzahl der Landbevölkerung. In Europa leben bereits jetzt 68 Prozent der Menschen in städtischen Gebieten. Wissenschaftliche Untersuchungen gehen davon aus, dass der Urbanisierungsprozess weiter beschleunigt wird. Dieses Wachstum wirft grundlegende Fragen hinsichtlich der Zukunft der Landwirtschaft, der Wahrung der natürlichen Ressourcen (wie etwa Wasser, Energieressourcen und fruchtbare Böden) und des Schutzes intakter Naturräume auf. Wir werden nicht nur mehr Menschen ökologisch sinnvoll ernähren müssen, sondern auch neue und sich ständig weiterentwickelnde gesellschaftliche Bedürfnisse befriedigen müssen. Produkte aus der Region können einen Beitrag dazu leisten, natürliche Ressourcen zu schonen und die lokale Wirtschaft zu stärken.

Im Folgenden möchten wir innovative Ideen beleuchten, mit denen NahrungsmittelproduzentInnen und KonsumentInnen in verschiedenen Regionen Europas einen Beitrag zur regionalen Versorgung leisten. Es werden Fallstudien vorgestellt, die beispielhaft für verschiedene Möglichkeiten stehen, um nachhaltige Lösungen in den Bereichen Nahrungsmittelproduktion und Konsum zu geben.

Ogleich sich die einzelnen Beispiele voneinander unterscheiden, haben sie doch eines gemeinsam: Bäuerliche Betriebe und handwerkliche LebensmittelherstellerInnen nehmen die Kontrolle über das Nahrungsmittelsystem wieder in die eigenen Hände und geben KonsumentInnen so die Möglichkeit, nicht im Supermarkt zu kaufen, sondern bäuerliche Betriebe und nachgelagerte Verarbeitungsbetriebe zu unterstützen.

Die hier vorgestellten Beispiele gehen auf Initiativen zurück, die sich zusammengeschlossen haben, um regional und nachhaltig wirtschaftende Bauern und Bäuerinnen zu unterstützen und so die lokale Wirtschaft zu stärken. Sie sind Ausdruck einer wachsenden Bewegung für eine Agrarwende.

KonsumentInnen in Europa wollen mehr nachhaltig regional produzierte Nahrungsmittel



Selbsterntegärten und Solidarische Landwirtschaft



Politik für nachhaltige regionale Nahrungsmittel



La Ruche Qui Dit Oui



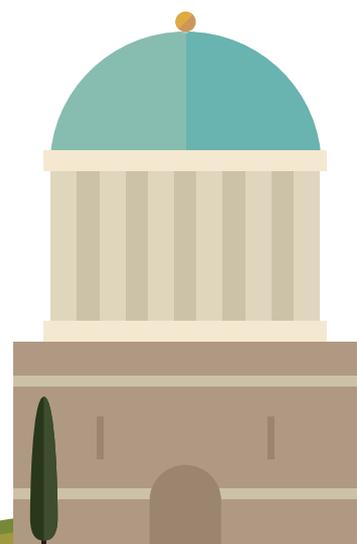
Gruppi di Acquisto Solidale Avicoltura



Avicoltura Campesina



Wochenmärkte in Prag



Ein Plädoyer für regionale Versorgungssysteme

Essen ist ein landwirtschaftlicher Akt

Kaum etwas ist so politisch wie unsere tägliche Ernährung. „Wer isst, schlägt sich nicht nur den Bauch voll, er stellt vielerlei Weltbezüge her: Landeigentum, Klimawandel, Gentechnik, Tierethik, Alltagskultur, Gesundheit“.¹

Gegenwärtig wissen viele Menschen in Europa nicht, woher ihre Nahrungsmittel stammen: Die Versorgungsketten sind lang und unübersichtlich und die Erzeugnisse werden häufig auf dem Weltmarkt gehandelt und im Supermarkt verkauft. Das führt dazu, dass VerbraucherInnen die Herkunft nicht mehr nachvollziehen können. Diese globale, industrielle Nahrungsmittelproduktion hat zur Entstehung eines Monopols im Agrarsektor und in der Ernährungswirtschaft geführt. Eine kleine Anzahl von Unternehmen kontrolliert das Angebot an Saatgut und Agro-Chemikalien, die Verarbeitung, die Logistik und sogar die Nahrungsmittelproduktion. Im Jahr 2011 kontrollierten beispielsweise in Deutschland vier Konzerne 85 Prozent des Lebensmittelhandels, während sich drei Konzerne 90 Prozent des Marktes in Portugal teilten. Im Jahr 2009 kontrollierten gerade mal fünf Konzerne 70 Prozent des Marktes in Spanien.² Diese Machtkonzentration kann zu unfairen Handelspraktiken führen, die die Lebensgrundlage von kleinen bäuerlichen Betrieben und NahrungsmittelerzeugerInnen entlang der gesamten Lieferkette gefährden. Und sie entfremden KonsumentInnen vom Ursprung der Nahrungsmittel.³

Im Jahr 2011 kontrollierten drei Konzerne 90 Prozent des Lebensmittelmarktes in Portugal

Die Globalisierung der Nahrungsmittelproduktion und des Handels führt zu einem Verlust an traditionellem Wissen, Fertigkeiten und Kulturtechniken bei LandwirtInnen und KonsumentInnen. Kenntnisse über Anbaumethoden, Nahrungsmittelzubereitung sowie Lagerung regionaler, saisonaler Produkte sind oftmals nicht mehr vorhanden.



Verbindungen zwischen regionalen bäuerlichen Betrieben und Städten herstellen

Zunehmend geht die Beziehung zwischen VerbraucherInnen und LandwirtInnen verloren. Das gilt insbesondere für all jene, die in städtischen Räumen leben, wo Lebensmittel hauptsächlich durch Supermärkte und Discounter bereitgestellt werden. Die Nahrung liegt verpackt in den Regalen. Hinweise auf ihre Herkunft fehlen meist. Abbildungen auf Verpackungen sind oft irreführend: So zeigt die Verpackung eines Huhns aus Massentierhaltung häufig einen idyllischen Bauernhof.

Als Reaktion auf die industrialisierte Landwirtschaft und die Bereitstellung der Nahrungsmittel durch Konzerne entwickeln sich in ganz Europa neue Organisationsformen der Nahrungsmittelversorgung: Wochenmärkte, Hofläden, solidarische Landwirtschaft (CSA) und kollektive Projekte zur Belieferung von öffentlichen Einrichtungen.⁴

Diese Formen der Direktvermarktung fördern kürzere Versorgungsketten, ein saisonales Sortenangebot, mehr Agrobiodiversität durch die Kultivierung alter Sorten und den direkten Kontakt zu den Menschen, die die Lebensmittel produzieren. Bäuerliche Betriebe können dem Preisdruck der Discounter oftmals nicht standhalten. Durch Direktvermarktung bekommen die Landwirte fairere Preise für ihre Produkte.



Foto: Za Zemiata

Verbindungen zwischen bäuerlichen Betrieben und KonsumentInnen herstellen

Bäuerliche Betriebe und lokale ProduzentInnen sind oftmals auf der Suche nach Möglichkeiten, ihre Erzeugnisse direkt an die oder KonsumentInnen zu verkaufen – auf Märkten, in Hofläden durch Gemüseboxen z.B.

Gerade bäuerliche Betriebe sind auf Direktvermarktung angewiesen. Im Durchschnitt vermarktet einer von sechs bäuerlichen Betrieben mehr als die Hälfte seiner Erzeugnisse direkt. Weltweit werden 70 Prozent der Nahrungsmittel von bäuerlichen Betrieben produziert. Sie sorgen für Arbeitsplätze im ländlichen Raum und leisten einen wichtigen Beitrag zur Ernährungssouveränität.

Der Erfolg von Bauernmärkten, Projekten der solidarischen Landwirtschaft und regionaler Vermarktung überall in Europa zeigt, dass Alternativen möglich sind. Regionale Lebensmittel stellen eine Alternative zu den zunehmend globalisierten und von Konzernen kontrollierten Versorgungsketten dar.

Informationen zu regionalen Produkten in Ihrer Nähe finden sie unter: <http://www.oekolandbau.de/service/adressen/einkaufsfuehrer/>

VerbraucherInnen wollen mehr regionale Nahrungsmittel

Immer mehr Menschen in Europa erkennen die Vorteile ökologischer, regionaler und saisonaler Produkte.

Dem Natural Marketing Institute zufolge halten es 71 Prozent der französischen und 47 Prozent

der spanischen und britischen VerbraucherInnen für wichtig, regional angebaute Produkte zu kaufen.⁵ Bei einer Umfrage zur Einstellung von KonsumentInnen zu regional erzeugten Nahrungsmitteln, die von Friends of the Earth Europe in acht verschiedenen Ländern in Auftrag gegeben wurde, antwortete die Hälfte aller Befragten, dass sie regelmäßig Produkte direkt von einem bäuerlichen Betrieb beziehen.⁶ Dieser Trend lässt sich auch außerhalb Europas erkennen: In den USA vervierfachte sich die Zahl der Wochenmärkte zwischen 1994 und 2011 von 1.755 auf 7.175. Im Jahr 1986 gab es gerade einmal zwei anerkannte Projekte der solidarischen Landwirtschaft (CSA) in den USA, heute sind es mehr als 4.000.⁷

Wann sind regional angebaute Nahrungsmittel auch ökologisch sinnvoll?

Der Einkauf von regional erzeugten Nahrungsmitteln kann ökologisch sinnvoll sein. Dies gilt dann, wenn saisonale regionale Produkte von ErzeugerInnen erworben werden, die umweltverträgliche Produktionsverfahren nutzen. Schlüsselfaktor zur Bewertung der Umweltauswirkungen von kurzen Versorgungsketten ist, neben den Produktionsverfahren, der Anteil nicht erneuerbarer Ressourcen bei Verarbeitung, Transport und Lagerung. Bei kurzen Versorgungsketten ist der Verpackungsbedarf geringer als in Supermärkten, wodurch weniger nicht erneuerbare Ressourcen zum Einsatz kommen.



Kleinbäuerliche Betriebe erzeugen aktuell 70 Prozent der gesamten Nahrung weltweit

Auch zur Lagerung wird weniger Energie benötigt, weil die Produkte frisch und saisonal sind. Da es sich um Erzeugnisse von Pflanzen und Tieren handelt, die der lokalen Umwelt angepasst sind und somit einen Teil des lokalen Ökosystems darstellen, tragen sie zur Erhaltung der Artenvielfalt bei. Zudem führt die engere Anbindung von VerbraucherInnen und ErzeugerInnen dazu, dass die KonsumentInnen sehr häufig über die eingesetzten Anbaumethoden informiert sind und höhere Umweltstandards vom Erzeugerbetrieb erwarten.

Viele der Fallbeispiele waren eingangs Ausdruck eines steigenden Umweltbewusstseins unter VerbraucherInnen und LandwirtInnen.⁸

Regionale Erzeugnisse stärken die lokale Wirtschaft ...

Das wachsende Interesse an regional erzeugten Lebensmitteln kurbelt die lokale Wirtschaft an. Die New Economics Foundation, ein unabhängiger Think Tank mit Sitz in London, hat die Auswirkungen vom Einkauf im Supermarkt im Vergleich zum lokalen Wochenmarkt bzw. dem Einkauf bei Projekten der solidarischen Landwirtschaft untersucht. Sie fanden heraus, dass beinahe dop-



pelt so viel Geld in der Gemeinde verbleibt, wenn Menschen regionale Lebensmittel kaufen.

Der Einkauf von regional erzeugten Lebensmitteln ist doppelt so effizient, wenn es um die Erhaltung der lokalen Wirtschaft geht⁹

Lokale Versorgungssysteme gelten als wichtiger Faktor für die Schaffung von Arbeitsplätzen. Die Beschäftigungsmöglichkeiten entstehen maßgeblich in den Bereichen Produktion und Verkauf.¹⁰



Foto: Za Zemiata

... während die industrielle Landwirtschaft nur wenig Arbeitsplätze schafft

Arbeitsplätze gehen verloren, wenn bäuerliche Betriebe verdrängt werden. Industrialisierte Betriebe beschäftigen nur wenig Personal. Ein Ackerbaubetrieb mit 100 Hektar hat im Durchschnitt 1,5 Arbeitskräfte, wodurch weniger Geld in Form von Löhnen in die Lokalwirtschaft fließt. In der lokalen Nahrungsmittelwirtschaft werden Lebensmittel von Bäuerinnen und Bauern vor Ort für die Bevölkerung produziert. Die Nachfrage nach lokal und regional erzeugten Nahrungs-

mitteln ist daher zu einem wichtigen Motor der bäuerlichen Landwirtschaft geworden, es werden Arbeitsplätze geschaffen und der ländliche Raum ökonomisch gestärkt.¹¹



Landwirtschaftliche Großbetriebe beschäftigen weniger Personal, wodurch weniger Geld in die lokale Wirtschaft fließt



Mit dem Budget für die Gemeinsame Europäische Agrarpolitik (GAP) sollen LandwirtInnen sowie landwirtschaftliche Vorhaben in ländlichen Gemeinden gefördert werden. Die Europäische Union hat dafür pro Jahr rund 58 Milliarden Euro zur Verfügung, das entspricht rund 40 Prozent des EU-Gesamtbudgets, das aus Steuergeldern der EU-BürgerInnen finanziert wird.

Die Rolle der Regierungen

Auch wenn VerbraucherInnen, ProduzentInnen und LandwirtInnen die treibende Kraft des Trends zu kürzeren Versorgungsketten sind, erfolgen diese Initiativen jedoch nicht im politikleeren Raum. DirektvermarkterInnen benötigen politische Unterstützung.

Gegenwärtig fließt ein Großteil der Gelder in die industrielle Nahrungsmittelproduktion und die konventionelle Landwirtschaft. Nur ein sehr geringer Anteil (weniger als ein Drittel des GAP-Budgets) wird genutzt, um nachhaltigen Landbau zu fördern oder Bäuerinnen und Bauern bei der Vermarktung zu unterstützen.

Öffentliche Gelder müssen zur Unterstützung bäuerlicher Betriebe und handwerklicher LebensmittelproduzentInnen genutzt werden, damit diese nachhaltige, saisonale und frische Nahrungsmittel für die Menschen vor Ort produzieren können.

Weltweite Vermarktung regional erzeugter Nahrung

Statt bäuerliche Betriebe zu fördern sind die GAP und die EU-Handelspolitik darauf ausgerichtet, neue globale Märkte für EU-Agrarprodukte zu erschließen. Mit den Billigexporten aus der EU werden oftmals die lokalen Märkte im globalen Süden zerstört und Kleinbauern ihrer Lebensgrundlage beraubt.

Gleichzeitig haben sie die Unterstützung von Initiativen vernachlässigt, die nachhaltig wirtschaftenden LandwirtInnen Möglichkeiten bieten, ihre Produkte vor Ort in Hofläden und auf Wochenmärkten oder an Schulen und andere öffentliche Einrichtungen zu verkaufen und diese so mit frischen, saisonalen und nachhaltigen Nahrungsmitteln zu versorgen.

Nur ein geringer Anteil des GAP-Budgets wird genutzt, um nachhaltigen Landbau zu unterstützen oder Bäuerinnen und Bauern bei der Vermarktung zu helfen

Die aktuellen Bemühungen um neue transatlantische Handelsabkommen zwischen der EU und den USA (TTIP) und Kanada (CETA) verschärfen die Situation zusätzlich. Konzipiert, um den Handel mit Agrarerzeugnissen zwischen Nordamerika und der EU auszuweiten, stellen diese Abkommen eine von der Industrie forcierte Bedrohung für die kleinbäuerlichen ErzeugerInnen auf beiden Seiten des Atlantiks dar. Modellrechnungen legen nahe, dass die Abkommen zu einer Ausweitung der intensiven Bewirtschaftung führen werden – mit negativen Auswirkungen für Umwelt und Gesellschaft.¹²

Diese geplanten Abkommen sind auf breite Kritik und wachsenden gesellschaftlichen Widerstand gestoßen; insbesondere, weil man befürchtet, dass die Abkommen geltende Gesetze und Regelungen unterlaufen werden, die kürzere und nachhaltigere Nahrungsmittelketten unterstützen. Die Pläne für eine Standardisierung oder gegenseitige Anerkennung von Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit könnten allerdings dazu führen, dass billigere Produkte den Markt überschwemmen, die unter niedrigeren Gesundheits- und Sicherheitsstandards produziert wurden und kleinere Lebensmittelunternehmen und bäuerliche Familienbetriebe in Gefahr bringen.

Nahrungsmittelrevolution von unten: Wie Initiativen europaweit das Ernährungssystem verändern

Die Beispiele sollen politische EntscheidungsträgerInnen dazu anregen, die vielfachen Vorteile kurzer Versorgungsketten für Mensch und Umwelt zu erkennen. Sie sollen KonsumentInnen dienen, eigene Ideen zu entwickeln und Anregungen für den alltäglichen Einkauf zu finden.

Gemeinschaftliche Lösungen statt Unternehmensprofite

Vor Ort produzierte und bezahlbare ökologische Nahrungsmittel sollten das Rückgrat eines Versorgungssystems bilden, das unsere Ernährungssouveränität stärkt. Das „Business as usual“-Modell ist keine Option für ein gut funktionierendes Ernährungssystem der Zukunft.



Selbsterntegärten



Gärtnern für eine Saison

Landwirtschaftliche Betriebe bieten am Rande vieler deutscher Städte Gemüsegärten für eine Saison an. Sie werden als selbsternte-, Saison- oder Mietgärten bezeichnet. Ohne großen Aufwand können sich so StädterInnen selbst mit ökologischem Gemüse versorgen und direkt erfahren, wie ihre Lebensmittel entstehen. Das Konzept entstand in den 1980er Jahren in Österreich und verbreitet sich seit 1999 auch in Deutschland.¹³



Foto: Max von Grafenstein



Über das Gärtnern entstehen Kontakte, Kochrezepte werden ausgetauscht und gemeinsame Erntefeste gefeiert

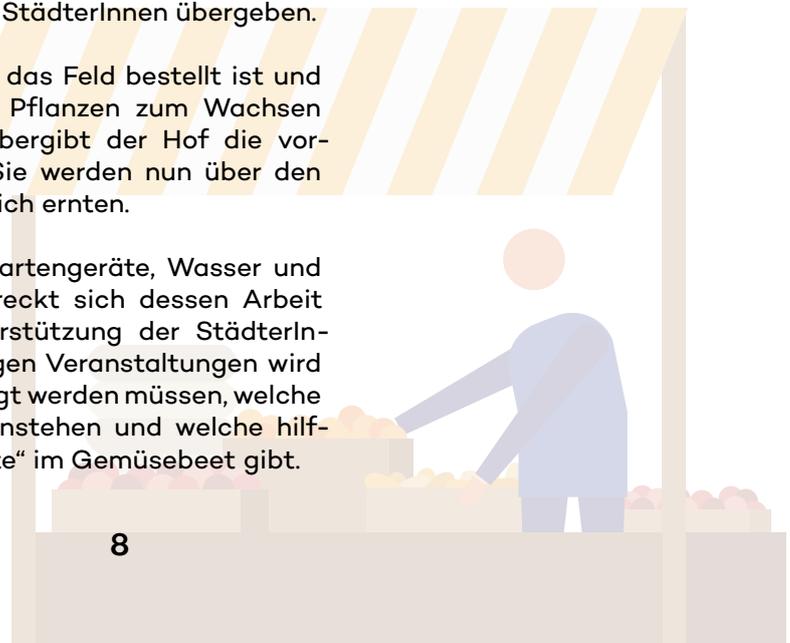


Wie funktionieren Selbsterntegärten?

Das Prinzip ist einfach: Ein Hof pflanzt und sät verschiedene Gemüse auf einem Feld und teilt dieses dann in ca. 40-80 Quadratmeter große Beete auf. Diese Gemüsebeete werden von Frühjahr bis Herbst gegen einen Saisonbeitrag an StädterInnen übergeben.

Das Gärtnern beginnt im Frühjahr, wenn das Feld bestellt ist und die ersten warmen Sonnenstrahlen die Pflanzen zum Wachsen bringen. Zur Saisonöffnung im Mai übergibt der Hof die vorbereiteten Beete an die StädterInnen. Sie werden nun über den Sommer jäten, hacken, gießen und natürlich ernten.

Der Hof stellt ihnen die notwendigen Gartengeräte, Wasser und Saatgut bereit. Über den Sommer erstreckt sich dessen Arbeit außerdem auf die Anleitung und Unterstützung der StädterInnen bei der Gartenarbeit. Bei regelmäßigen Veranstaltungen wird gezeigt, wie verschiedene Gemüse gepflegt werden müssen, welche Gartenarbeiten zu welcher Jahreszeit anstehen und welche hilfreichen Tipps es gegen „unliebsame Gäste“ im Gemüsebeet gibt.



Im Verlauf der Saison ernten die StädterInnen Radieschen, Salate, Zucchini, Kartoffeln und viele andere Kulturen, die im Beet wachsen. Auf bereits abgeernteten Flächen kann neues Gemüse nachgepflanzt werden. Über das Gärtnern entstehen Kontakte zu den Beetnachbarn, Kochrezepte werden ausgetauscht und gemeinsame Erntefeste gefeiert.

Wenn sich der Sommer dem Ende zuneigt und das letzte Gemüse geerntet ist, endet für die StädterInnen die Gartensaison. Die Beete gehen zurück an den Hof und werden für das kommende Frühjahr vorbereitet.



Foto: Bauerngarten Berlin

**Saisongärten
eröffnen
Städterinnen die
Möglichkeiten,
sich selbst
mit frischem
und qualitativ
hochwertigem
Gemüse zu
versorgen**

Welchen Nutzen hat das Konzept?

Saisongärten eröffnen StädterInnen die Möglichkeiten, sich selbst mit frischem und qualitativ hochwertigem Gemüse zu versorgen. Sie erfahren, wie Pflanzen wachsen und reifen, welches Gemüse gerade Saison hat und lernen die gängigen Gartenarbeiten kennen.

Den Höfen bietet diese Form der Direktvermarktung Sicherheit bei der Anbauplanung und ein festes Einkommen. Durch den direkten Kontakt zu den StädterInnen wird eine Bindung aufgebaut und deren Bewusstsein für die regionale Landwirtschaft gestärkt.

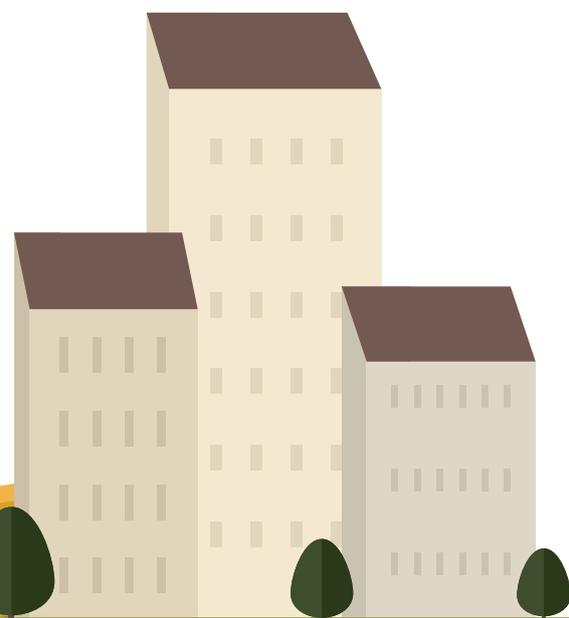
In Deutschland existieren verschiedene Anbieter von Saisongärten. Einige Beispiele:

<http://www.bauerngarten.net>

<http://www.meine-ernte.de>

<http://www.ackerhelden.de>

<http://www.gartenglueck.info>



Solidarische Landwirtschaft



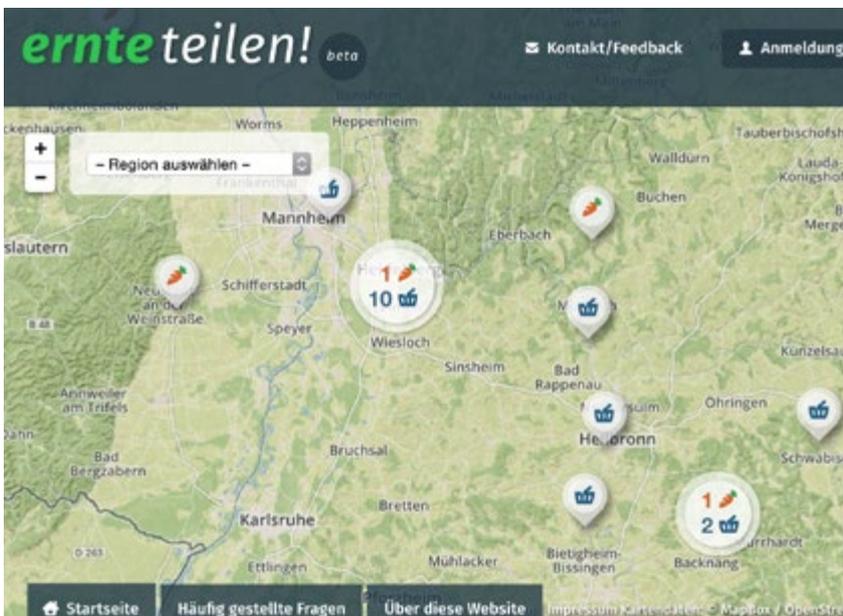
Viele Menschen wünschen sich gesunde und frische Lebensmittel aus ihrer Region. Die solidarische Landwirtschaft bietet eine Möglichkeit, frische Lebensmittel direkt vom Betrieb zu beziehen. Das Konzept sieht vor, dass viele Menschen sich zusammenschließen und gemeinschaftlich einen Hof finanzieren, der sie direkt mit Lebensmitteln versorgt. In Deutschland wirtschaften bereits mehr als 70 Höfe nach diesem Prinzip, das international unter dem Namen Community-Supported Agriculture (CSA) bekannt ist. Im deutschen Sprachraum wird es auch Solidarische Landwirtschaft genannt.

Wie funktioniert das?

Solidarische Landwirtschaft funktioniert so¹⁴: Eine Gruppe von VerbraucherInnen finanziert die landwirtschaftliche Arbeit eines Hofes. Sie binden sich vertraglich für ein Jahr und zahlen feste Mitgliedsbeiträge. Im Gegenzug versorgt der Hof die Mitglieder mit Lebensmitteln. Einmal in der Woche liefert er, je nach Saison, Obst, Gemüse und manchmal auch tierische Produkte an Verteilstellen in ihrer Nähe. Die Mitglieder helfen regelmäßig auf dem Hof und können bei der Anbauplanung mitentscheiden.



Die solidarische Landwirtschaft bietet eine Möglichkeit, frische Lebensmittel direkt vom Betrieb zu beziehen



Möchten sich VerbraucherInnen an Solidarischer Landwirtschaft beteiligen, finden sie auf der Webseite <https://ernte-teilen.org/> Höfe in ihrer Nähe. In einem kurzen Profil stellen die Höfe dar, wie sie arbeiten, welche Lebensmittel sie anbieten und wohin sie liefern.¹⁵

Welchen Nutzen hat das Konzept?

Solidarische Landwirtschaft ermöglicht eine regionale und saisonale Lebensmittelversorgung. VerbraucherInnen bekommen frische Lebensmittel direkt von einem Hof. Sie können nachvollziehen, wie ihre Lebensmittel erzeugt werden und erleben den jahreszeitlichen Rhythmus der Landwirtschaft. Durch die Mitarbeit auf dem Hof lernen sie Arbeitsabläufe in der Landwirtschaft kennen. Gerade für Familien mit Kindern gibt es dabei vieles zu entdecken und zu erfahren. Nebenbei entstehen neue soziale Kontakte, die zur Bildung einer Gemeinschaft beitragen.

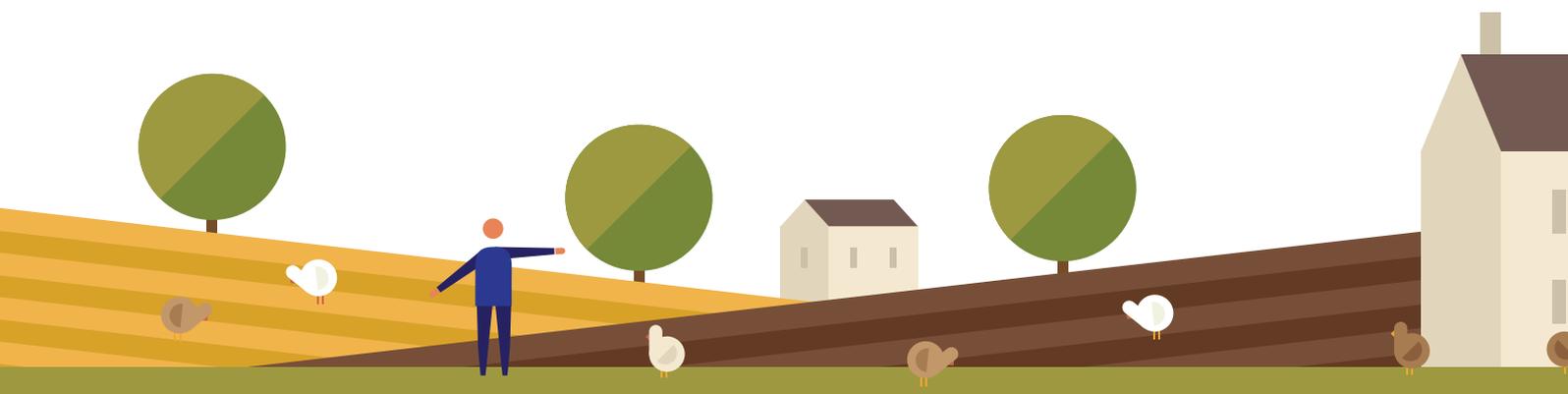
Die Mitglieder garantieren dem Hof die Abnahme der Lebensmittel und somit ein sicheres, planbares Einkommen. Er ist unabhängig von den vorherrschenden Vermarktungsstrukturen und schwankenden Marktpreisen. Auch das Risiko von Ernteausfällen, etwa durch unvorhergesehene Witterungsbedingungen, trägt die Gemeinschaft mit. Die Solidarische Landwirtschaft leistet einen Beitrag zu einer regionalen Wertschöpfung mit vielfältigen und kleinbäuerlichen Betriebsstrukturen.

Mehr Informationen unter:

<http://www.solidarische-landwirtschaft.org>



Die Mitglieder garantieren dem Hof die Abnahme der Lebensmittel und somit ein sicheres, planbares Einkommen



Geflügelkooperative



Avicultura Campesina – Spanien

Avicultura Campesina ist eine Kooperative von GeflügelzüchterInnen im Norden Spaniens, die von drei KleinbäuerInnen gegründet wurde: Als Mitglieder der Kooperative beteiligen sie sich auch am Kauf eines Schlachthofes, um so alle Produktionsschritte bis zu den EndverbraucherInnen durchführen zu können.

Neben der Aufzucht von qualitativ hochwertigen Bio-Hähnchen bauen sie auch Getreide zum Verkauf und zur Nutzung als Futtermittel an.



Foto: Avicultura Campesina

Der lokale Fokus ist Teil des ökologischen Ansatzes der Gruppe und soll zur Ernährungssouveränität beitragen

Wie funktioniert es?

Die Kooperative umfasst 31 Personen, unter ihnen ProduzentInnen, NutzerInnen und KonsumentInnen. Jedes Mitglied verfügt über eine Stimme und alle beteiligen sich an den Kosten für den Kauf des Gebäudes. Mitglieder können das Schlachthaus nutzen und zudem von günstigeren Einkaufspreisen für die Hühner profitieren.

Die Kooperative verkauft ihre Produkte an Familien in der Umgebung, an Restaurants und an Food-Coops aus der Region. Dieser lokale Fokus ist Teil des ökologischen Ansatzes der Gruppe und soll zur Ernährungssouveränität beitragen.

Was sind die Herausforderungen?

Obwohl das Projekt zu Anfang in geringer Höhe von öffentlichen Mitteln profitierte, gestaltete es sich sehr schwierig, den staatlichen Standards und Anforderungen zu entsprechen, die hauptsächlich auf die Bedürfnisse von ProduzentInnen der industriellen Landwirtschaft ausgerichtet sind. So waren beispielsweise die Kosten der von der Gesundheitsbehörde vorgeschriebenen Verwaltungsanforderungen kaum zu stemmen.

Ein besonderes Problem stellt die Konkurrenz durch Industrie-Giganten dar, die keinen Wert auf die Stärkung der lokalen Wirtschaft oder der Gemeinden legen. Diese Unternehmen nutzen ihren Größenvorteil aus, um Nahrung zu Niedrigpreisen zu produzieren.

Das galizische Unternehmen Coren schlachtet beispielsweise jedes Jahr 120 Millionen Hühner und verkauft seine Produkte in 42 Ländern weltweit – zum halben Preis eines Huhns von Avicultura Campesina. Für das Überleben der kleinbäuerlichen Betriebe ist es entsprechend wichtig, den KonsumentInnen die Unterschiede zwischen der bäuerlichen und industriellen Produktion von Nahrungsmitteln nahezubringen.

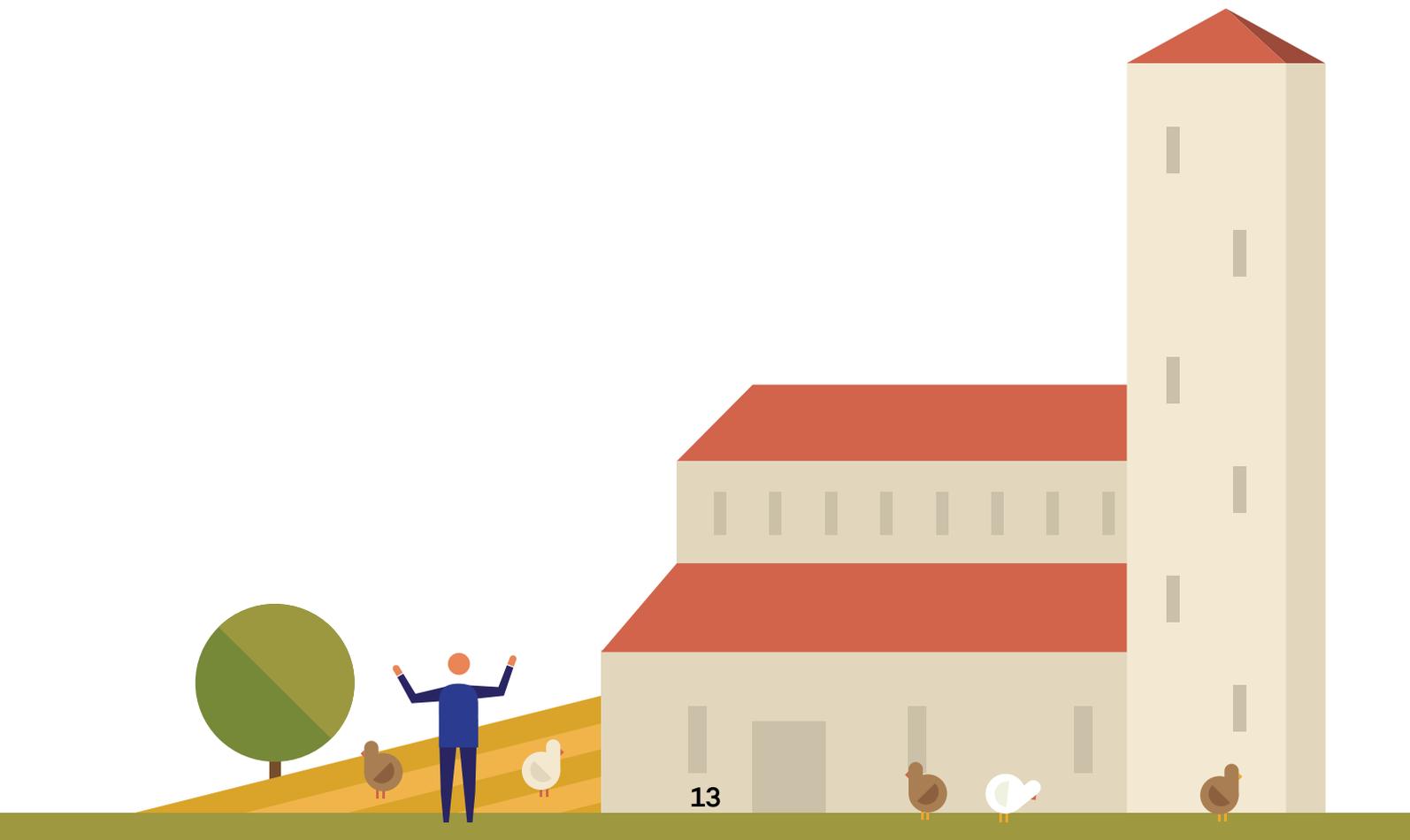
Was bringt es?

Das Projekt Avicultura Campesina ist eines von vielen Projekten, die alternative Modelle der Produktion, des Marketings und Handels darstellen. Und obgleich sie dies auf verschiedenen Wegen tun, haben sie alle Tausende von Familien in die Produktion ihrer eigenen Nahrungsmittel einbezogen. Dementsprechend werden nicht nur mehr Nahrungsmittel produziert, sondern es wissen auch mehr Menschen, woher diese stammen.

Mehr erfahren unter: <http://amayuelas.es>



Das Projekt hat Tausenden von Familien in die Produktion ihrer eigenen Nahrungsmittel einbezogen



KonsumentInnen sorgen gemeinsam für regionale Vermarktung



Gruppi di Acquisto Solidale

Die als GAS (Gruppi di Acquisto Solidale) bekannten KonsumentInnengruppen für verantwortungsbewusstes Einkaufen traten in Italien zum ersten Mal in den 1990er Jahren in Erscheinung. Gegründet wurden sie, um landwirtschaftliche Produkte direkt von ErzeugerInnen zu kaufen, die eine Reihe von Prinzipien zur nachhaltigen Produktion erfüllen. Hinter den GAS-Gruppen stand der Wunsch, eine andere Wirtschaft zu entwickeln, in der ethische Grundsätze mehr zählen als Profit und in der Qualität wichtiger ist als Quantität.

Adanella Rossi, Mitglied der GAS-Gruppe erklärt: „Die GAS-Idee ist eine Alternative zu einem System, mit dem wir nicht einverstanden sind. Mit GAS können wir unsere Werte tatsächlich leben: Wir arbeiten im gemeinsamen Interesse aller. Es gibt keine Ausbeutung, keinen Mehrwert, keine Verschwendung. Und das ist ein wichtiger Schritt hin zu wirklich nachhaltigen regionalen Nahrungsmittelsystemen.“



Foto: Vanessa Malandrin

Mit GAS können wir unsere Werte tatsächlich leben: Wir arbeiten im gemeinsamen Interesse aller

Die Gruppen wollen die Art und Weise verändern, in der Menschen einkaufen und essen, sowie ihre Einstellung zu Konsum und ihr Verhalten im Allgemeinen, nicht nur zum Thema Nahrungsmittel. Aktuell gibt es etwa 2.000 GAS-Gruppen in ganz Italien, die einen Gesamtumsatz von 90 Millionen Euro im Jahr erwirtschaften.

Die meisten Gruppen arbeiten informell und auf freiwilliger Basis zusammen. Die Auswahl der landwirtschaftlichen AnbieterInnen erfolgt aufgrund eigener vorhandener Kontakte oder auf Empfehlungen von Anderen.

Die Waren werden entweder direkt nach Hause oder zu einem sozialen Zentrum geliefert oder zuweilen auch in Privatgaragen untergestellt.

Ein landesweites Netzwerk verbindet fast alle GAS-Gruppen und bietet mittels einer Website Unterstützung bei der Verwaltung der Einkäufe und Lieferungen. Gruppenmitglieder können ihre Bestellungen per E-Mail aufgeben, normalerweise im wöchentlichen oder monatlichen Turnus.

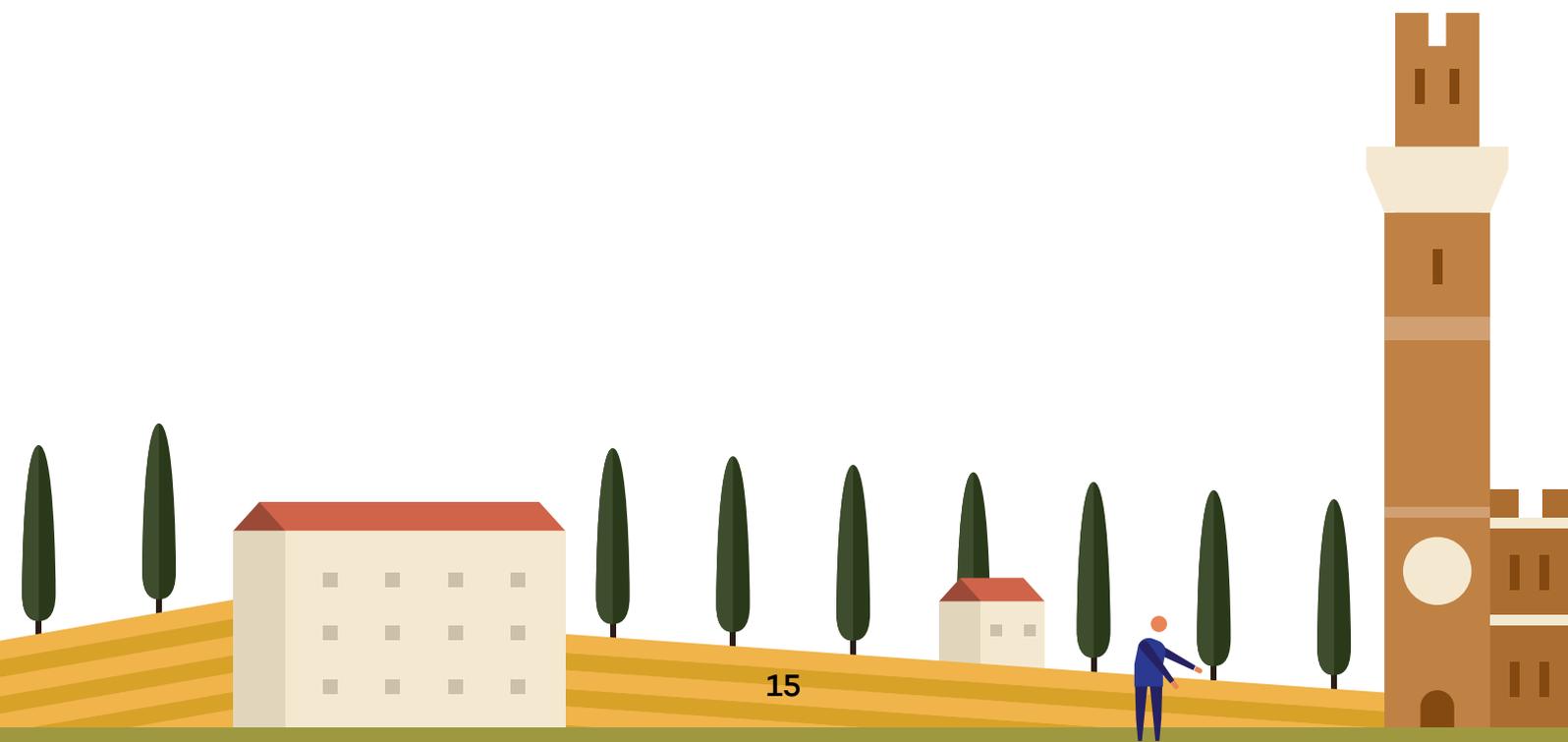
Was bringt es?

Das schnelle Wachstum der GAS-Gruppen hat kleinbäuerlichen Betrieben geholfen, die auf regionaler Ebene saisonale Bio-Produkte anbauen. Manche LandwirtInnen produzieren nunmehr sogar in Kooperation mit Mitgliedern von GAS-Gruppen. Andere, die das konventionelle Versorgungssystem ersetzen wollen, teilen ihr Wissen mit anderen ProduzentInnen. All dies hat Auswirkungen auf die Konsumgewohnheiten auf lokaler Ebene.

Mehr erfahren unter: <http://www.retegas.org/index.php>
Auch in Deutschland gibt es viele Foodcoops. Möglichkeiten in Ihrer Region finden Sie unter: <http://www.foodcoops.de>



Ein landesweites Netzwerk verbindet fast alle GAS-Gruppen und bietet mittels einer Website Unterstützung



Direkter Zugriff auf regionale Waren dank Internet



La Ruche Qui Dit Oui

„La Ruche Qui Dit Oui“ wurde 2010 in Frankreich gegründet und bietet LandwirtInnen, ProduzentInnen und KonsumentInnen eine Internetplattform, um landwirtschaftliche Produkte zu kaufen bzw. zu verkaufen. La Ruche Qui Dit Oui bedeutet wörtlich „Der Bienenstock, der Ja sagt“



Foto: Claudia Bonato

Das Projekt steht für eine nachhaltige Landwirtschaft, bei der die Nahrungsmittel im Zentrum stehen

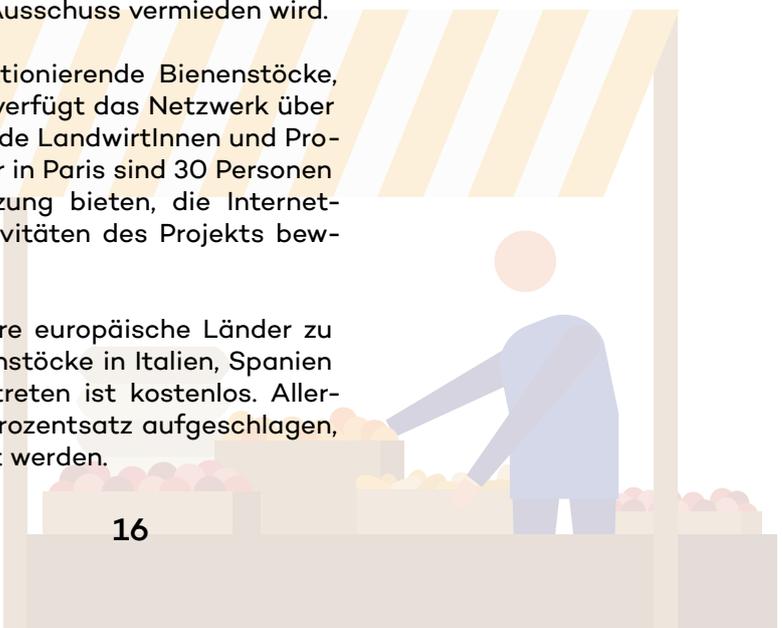


Wie funktioniert es?

Ein „Bienenstock“, also eine Verkaufsstelle, wird eingerichtet, sobald sich vier oder fünf ProduzentInnen und 40 bis 50 KonsumentInnen auf einer lokalen Webseite anmelden. Der Verwalter bzw. die Verwalterin jedes „Bienenstocks“ verschickt wöchentlich eine Nachricht, in der aufgeführt ist, welche lokalen Produkte erhältlich sind. Der Versand erfolgt innerhalb von zwei Tagen, womit sichergestellt wird, dass die Produkte frisch sind und Ausschuss vermieden wird.

In Frankreich gibt es aktuell 628 funktionierende Bienenstöcke, 134 weitere sind im Aufbau. Insgesamt verfügt das Netzwerk über 439.966 Mitglieder und 4.474 teilnehmende LandwirtInnen und ProduzentInnen. Beim Ruche-Hauptquartier in Paris sind 30 Personen beschäftigt, die technische Unterstützung bieten, die Internetplattform weiterentwickeln und die Aktivitäten des Projekts bewerkstelligen.

Das Ruche-Projekt plant auch in andere europäische Länder zu expandieren. Es bestehen bereits Bienenstöcke in Italien, Spanien und Belgien. Einem Bienenstock beizutreten ist kostenlos. Allerdings wird auf die Preise ein gewisser Prozentsatz aufgeschlagen, mit dem die Verwaltungskosten gedeckt werden.



Die LandwirtInnen bzw. ProduzentInnen liefern die Bestellungen direkt. Dadurch können die KonsumentInnen die Menschen kennenlernen, die ihre Nahrungsmittel produzieren.

Was bringt es?

Das Bienenstock-System macht den lokalen Handel effizienter, erhöht damit die Einkommen der LandwirtInnen und reduziert gleichzeitig die Preise für regionale Produkte. Dies geht auf geringere Gewinn-Margen sowie niedrigere Transport- und Verpackungskosten zurück.

Die LandwirtInnen erhalten 83,3 Prozent der Nettoeinnahmen, während die verbliebenen 16,7 Prozent zur Zahlung der Löhne der im Pariser Hauptquartier beschäftigten MitarbeiterInnen sowie zur Deckung weiterer Betriebskosten eingesetzt werden.

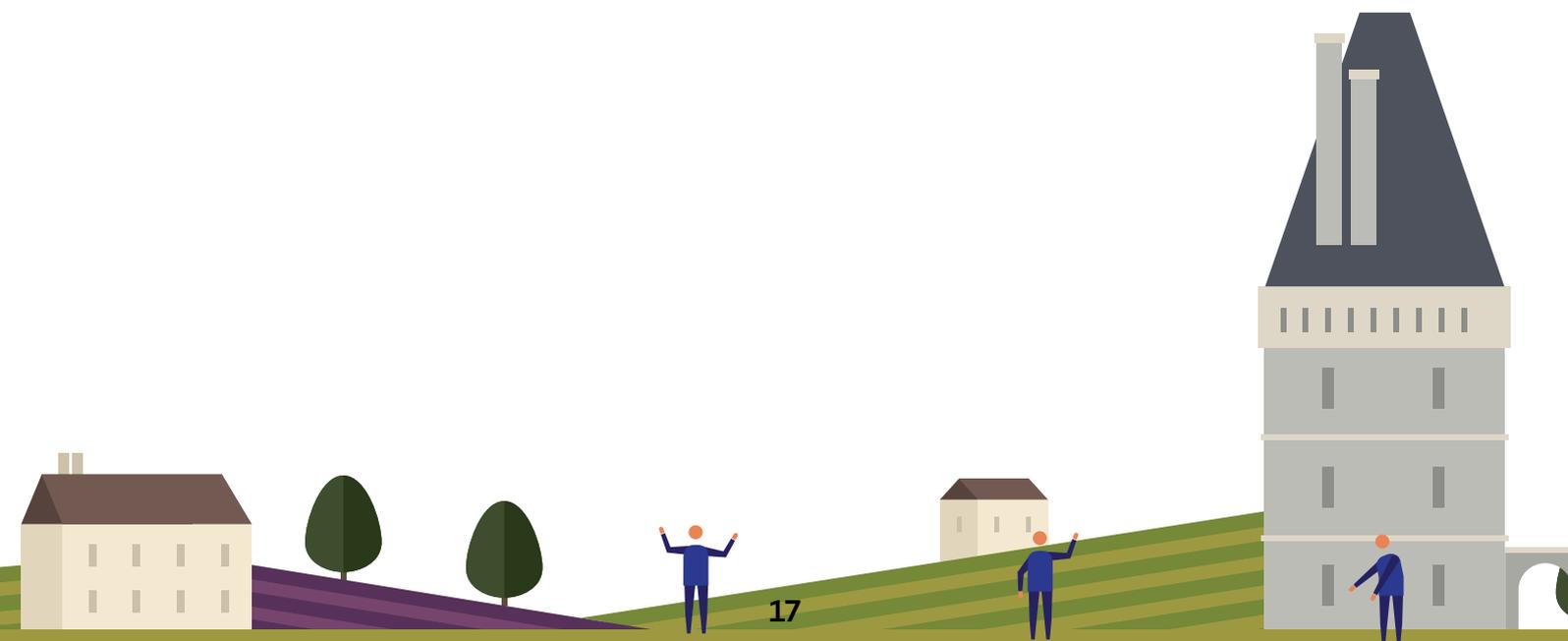
Mehr erfahren unter: <https://laruchequiditoui.fr/de> Das deutsche Äquivalent ist die Foodassembly. Weitere Informationen finden Sie unter: <https://thefoodassembly.com/de>



Gemeinsam können deren Wertvorstellungen starken Einfluss auf die politische und ökonomische Realität nehmen, insbesondere auf europäischer Ebene



Photograph: Claudia Bonato



Wochenmärkte bringen regionale Lebensmittel in die Stadt



In der tschechischen Hauptstadt Prag fand der erste Wochenmarkt mit Lebensmitteln aus der Region im Jahr 2009 statt. Seither ist die Nachfrage nach frischen, regional angebauten Nahrungsmitteln stark gestiegen. Innerhalb von nur zwei Jahren entstanden mehr als 13 Wochenmärkte in der Hauptstadt.

Wie funktioniert es?

Eine Umfrage bei den Prager Wochenmärkten ergab, dass deren Organisation mehrheitlich durch Nicht-Regierungsorganisationen (NROs) erfolgt, in drei Fällen durch die Bezirksverwaltung und in einem Fall durch ein Einkaufszentrum. Seit 2011 besteht ein Regierungsprogramm zur finanziellen Unterstützung neuer Wochenmärkte.



Die Anregung hierzu kam auch durch andere Märkte wie z.B. dem Borough Market in London. Wochenmärkte galten auch als Möglichkeit zum Erhalt des Prager Kulturerbes, nachdem der letzte Lebensmittelmarkt in Prag im Jahr 2006 geschlossen worden war. An Werktagen finden sich in der Innenstadt bis zu 30 Marktstände mit einem vielfältigen Angebot an Produkten. Die Märkte in den Außenbezirken Prags sind meist kleiner und die Auswahl ist etwas reduzierter. Alle Märkte ziehen Menschen jeder Altersgruppe an.

Sie locken TouristInnen an, vor allem durch ihr Angebot an traditionellen lokalen Erzeugnissen, wie geräuchertem Fleisch und Fisch, Käse, selbstgebackenem Brot und Apfelweinen sowie frischem Obst und Gemüse.



In Prag fand der erste Wochenmarkt mit Lebensmitteln aus der Region im Jahr 2009 statt. Seither ist die Nachfrage nach frischen, regional angebauten Nahrungsmitteln stark gestiegen



Was bringt es?

Viele Menschen bevorzugen Wochenmärkte, weil die Lebensmittel dort frischer sind und besser schmecken. Der Einkauf regionaler Lebensmittel ist ihnen wichtig und sie halten diese Form des Einkaufs für umweltfreundlicher.



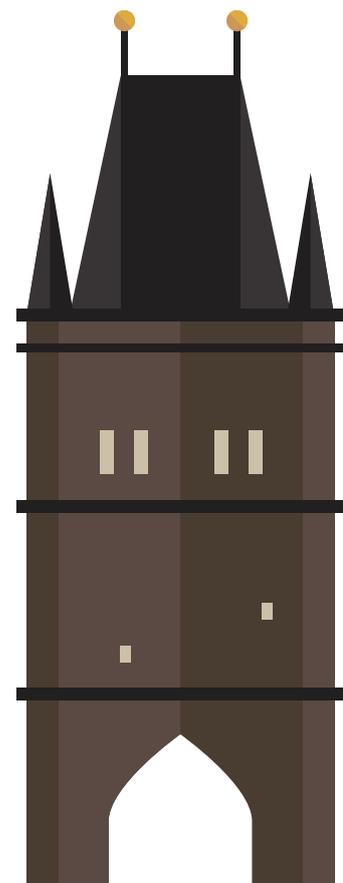
Foto: Za Zemiata

Derzeit sind nur sehr wenige der angebotenen Waren ausgewiesene Bioprodukte. Da aber eine von drei befragten Personen angab, bevorzugt Bio-Lebensmittel kaufen zu wollen, könnte sich allgemein ein umweltfreundlicheres Konsumverhalten durchsetzen. In Zukunft könnten die Prager Wochenmärkte sich stärker durch einen ethisch verantwortungsbewussten Ansatz auszeichnen.

Mehr erfahren unter: <http://www.farmarsketrziste.cz/en>
Auch in Deutschland entstehen zunehmend Bauernmärkte, wie zum Beispiel die Markthalle Neun in Berlin. Dort finden Sie auch viele Bioprodukte. Infos unter: <http://markthalleneun.de/markets>



Viele Menschen bevorzugen Wochenmärkte, weil die Lebensmittel dort frischer sind und besser schmecken



Politik für nachhaltige regionale Nahrungsmittel



Wie kam es zu diesem Wandel?

Bereits 2007 veröffentlichte eine Gruppe von Gourmets und AktivistInnen eine „Kulinarische Charta“, die von den bekanntesten Küchenchefs, RestaurantbesitzerInnen und KritikerInnen unterzeichnet wurde und in der sie den Staat und die ungarische Öffentlichkeit dazu aufforderten, LandwirtInnen, Chefs und RestaurantbetreiberInnen zu unterstützen. Die Charta entwickelte sich damals zu einer echten Referenz für viele Menschen.

Ungarn hat eine ausgeprägte Tradition kleiner Bauernhöfe und lokaler Versorgungsketten. Doch seit dem Eintritt in die Europäische Union hat die Politik (einschließlich die der GAP) größere ProduzentInnen begünstigt.



Foto: Za Zemiata

Die Charta war mitverantwortlich dafür, dass immer mehr junge Menschen „zurück aufs Land“ zogen, um Landwirtschaft zu betreiben. Es ging ihnen darum, den nachhaltigen Verbrauch von Nahrungsmitteln durch die Neuerfindung kulinarischer Traditionen zu fördern und die Landwirtschaft durch direkte Kontakte zwischen LandwirtInnen und KonsumentInnen neu zu beleben. Zur selben Zeit entstanden ebenfalls Projekte der solidarischen Landwirtschaft, wie zum Beispiel die Open Garden Foundation.

Politik für regionale Lebensmittel

Unterstützt durch die steigende Nachfrage veranlassten diese Bemühungen die Regierung dazu, den kleinbäuerlichen ErzeugerInnen den Direktverkauf an VerbraucherInnen durch Wochenmärkte und Hofläden zu erleichtern.



Wir haben einen Garten für ökologischen Anbau und produzieren in kleinem Maßstab für lokale Märkte, daher ist unser ökologischer Fußabdruck gering, die Qualität sehr hoch und der Nutzen für Umwelt und Gesellschaft ist riesig



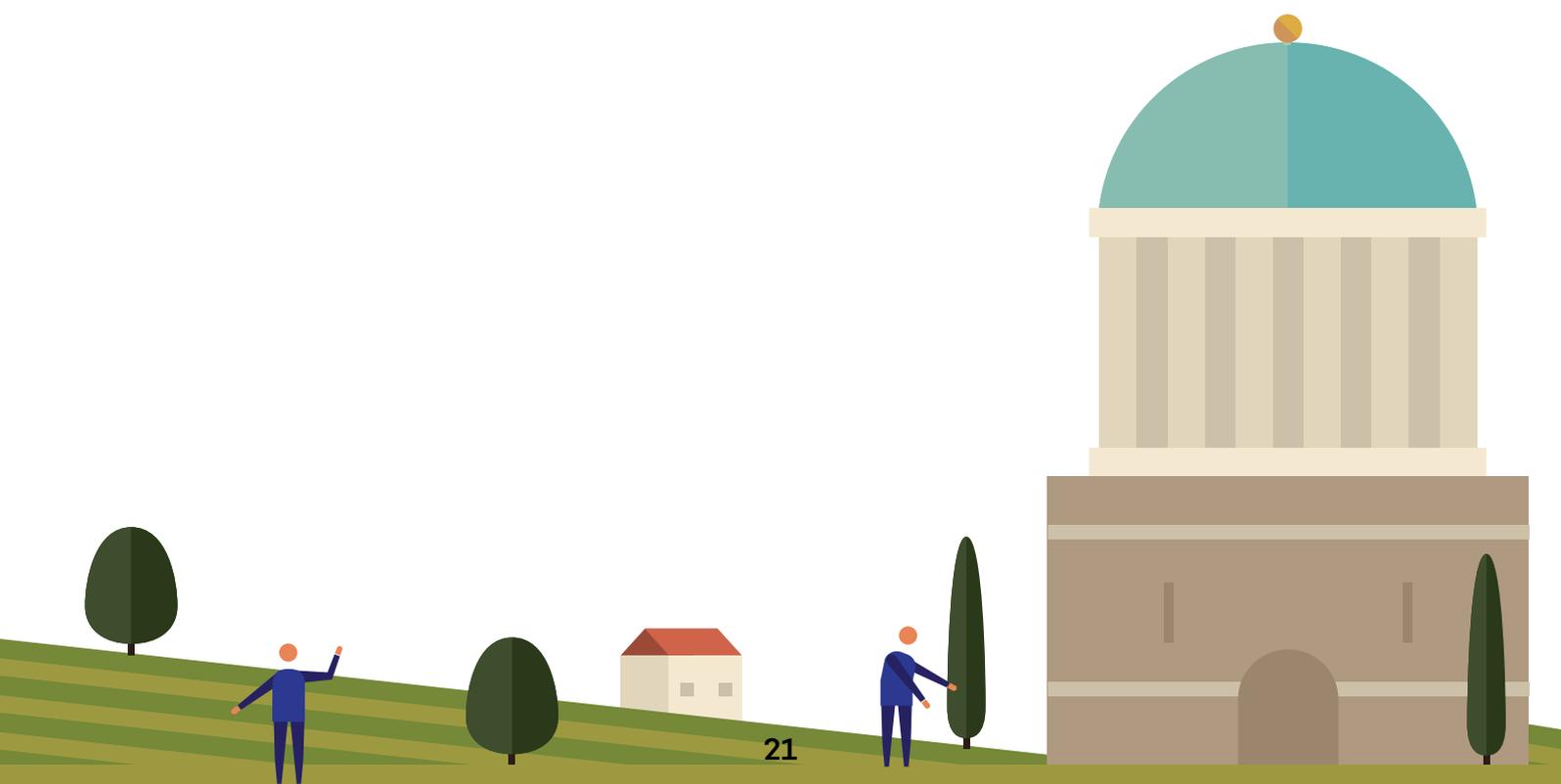
Im Jahr 2010 griff die Regierung die „Kulinarische Charta“ auf und verabschiedete eine Verordnung für kleinbäuerliche Betriebe. Administrative Unterstützung zur Einrichtung von Wochenmärkten im ganzen Land wurde zur Verfügung gestellt. Bestimmungen zu Produktionsstandards, Hygiene, Handel und Zertifizierung wurden mit Hinblick auf die besonderen Bedürfnisse kleinbäuerlicher Betriebe geändert. Lokale Versorgungssysteme wurden als erstes Mittel zur Entwicklung der lokalen Wirtschaft identifiziert.

Es erfolgte die Einrichtung eines Ungarischen Ländlichen Netzwerks zur technischen Unterstützung lokaler WochenmarktbetreiberInnen, wozu auch Initiativen zur Unterstützung kollektiver Vermarktung und Fortbildungen zum Thema Markenentwicklung gehörten.

Leider wurden diese progressiven Schritte zur Förderung von regionalen Schritten wieder zurückgenommen. Die Regierung unterstützt industrielle Großbetriebe.



Foto: Za Zemiata



Schlussfolgerungen

Die dargestellten Fälle sind nur wenige in einer Vielzahl weiterer Beispiele aus allen Teilen Europas. Sie zeigen, dass die umfangreichen Vorteile für Gesellschaft, Umwelt und Wirtschaft durch lokale Ernährungssysteme Antworten auf den Rückgang bäuerlicher Betriebe und die Umweltprobleme bieten. Sie verdeutlichen, dass sich immer mehr Menschen für nachhaltig angebaute regionale Lebensmittel interessieren.

VerbraucherInnen suchen nach Wegen mit LandwirtInnen und ProduzentInnen in Kontakt zu treten, um zu erfahren, wo ihre Nahrungsmittel herkommen.

Einzelpersonen kommen zusammen, um neue Wege des Nahrungsmittelanbaus und der Versorgung mithilfe kurzer Lieferketten zu entwerfen. Hierbei entdecken sie auf ein Neues die Vorteile der Direktvermarktung durch die ErzeugerInnen auf Wochenmärkten oder CSAs. Einzelpersonen werden unterschiedlich stark in den Anbau sowie die Verteilung von Nahrungsmitteln einbezogen. Der Aufbau funktionierender Versorgungssysteme auf lokaler Ebene ist nicht immer einfach. Viele der Vorhaben hatten Anfangsschwierigkeiten, entweder aufgrund bestehender Regulierungen, die den Bedürfnissen kleinbäuerlicher Betriebe und ProduzentInnen entgegenstehen, oder aufgrund mangelnder personeller und finanzieller Ressourcen.

Dieser Abriss zeigt, dass die Stärkung lokaler Produktions-, Verarbeitungs- und Verteilungswege von Nahrungsmitteln dazu beitragen kann, unsere Wirtschaft so zu verändern, dass die Probleme des Klimawandels und der schwindenden Artenvielfalt ebenso wie die der wachsenden sozialen und ökonomischen Ungleichheit bekämpft werden können.

Der BUND ist gemeinsam mit Friends of the Earth Europe der Überzeugung, dass durch einen Wechsel zu ökologischem Landbau, die Wiederbelebung von lokalem Wissen und die Neufokussierung auf die lokalen Bedürfnisse unser Ernährungssystem die lokale Wirtschaft und die an ihr beteiligten Menschen unterstützen kann, um eine umweltfreundlichere und fairere Wirtschaft aufzubauen.

Der BUND und Friends of the Earth Europe fordern den Einsatz öffentlicher Gelder zur Unterstützung lokaler LandwirtInnen und Lebensmittelverarbeitung, um den Menschen vor Ort nachhaltige, saisonale und frische Nahrungsmittel zu bieten. Umfangreiche finanzielle Unterstützung zur Verkürzung von Lebensmittelversorgungsketten im Rahmen der GAP sollte Priorität haben.



Politische Forderungen

Die Bundesregierung muss:

- Die bäuerlich ökologische Landwirtschaft und regionale Versorgungssysteme deutlich besser fördern.
- Möglichkeiten der Umschichtung von EU-Agrarsubventionen zugunsten der ländlichen Entwicklung und für eine Ökologisierung der Landwirtschaft nutzen, um Marketing regionaler Produkte und bäuerliche Betriebe stärker zu unterstützen; dazu gehört auch, Anreizsysteme zur Umstellung auf Ökolandbau schaffen.
- Direktvermarkter und handwerkliche Lebensmittelverarbeitung unterstützen.
- Dem Agrarstrukturwandel entgegenwirken und Hofneugründungen und Hofgemeinschaften unterstützen.
- Bei der öffentlichen Auftragsvergabe regionale, ökologisch erzeugte Produkte besser stellen, um ökologisch wirtschaftende und bäuerliche Betriebe in der Region zu unterstützen.
- Lokale und regionale Initiativen fördern, die regionale Versorgungssysteme aufbauen und pflegen.
- Forschungsvorhaben und Innovationen im Ökolandbau fördern.
- Werbekampagnen für Ökolebensmittel und regionale Produkte lancieren.
- Irreführende Werbung und irreführende Label verbieten.
- Dumping stoppen: Verkaufspreise unterhalb der Erzeugungskosten verbieten.



References

¹ Interview Harald Lemke "Politik mit Genuss", 05/2015 Schrot& Korn, S.39.

² The relationship between supermarkets and suppliers: What are the implications for consumers? <http://www.consumersinternational.org/media/1035307/summary,%20the%20relationship%20between%20supermarkets%20and%20suppliers.pdf>

³ Who's got the power? Tackling imbalances in agricultural supply chains: http://www.fairtrade-advocacy.org/images/Whos_got_the_power-abstract.pdf

⁴ Short Food Supply Chains and Local Food Systems in the EU. A State of Play of their Socio-Economic Characteristics, JRC Scientific and Policy Reports, European Commission, 2013, <http://ftp.jrc.es/EURdoc/JRC80420.pdf>

⁵ Report from the commission to the European Parliament and the Council on the case for a local farming and direct sales labelling scheme. European Commission, 2013

⁶ From Farm to Folk: public support for local and sustainably produced food: http://www.foeeurope.org/sites/default/files/publications/from-farm-to-folk_1.pdf

⁷ Local Food Systems as Regional Economic Drivers In Southern Minnesota (2012) <http://www.mcknight.org/system/asset/document/120/pdf-2-4-mb.pdf>

⁸ Short Food Supply Chains as drivers of sustainable development, 2013: <http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/>

[documents_organicresearch/foodlinks/CoPs/evidence-document-sfsc-cop.pdf](http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents/organicresearch/foodlinks/CoPs/evidence-document-sfsc-cop.pdf); JRC, 2013: <http://ftp.jrc.es/EURdoc/JRC80420.pdf>

⁹ <http://www.neweconomics.org/issues/entry/local-economies>

¹⁰ JRC, <http://ftp.jrc.es/EURdoc/JRC80420.pdf>

¹¹ USDA

¹² Vergleiche „Risks and opportunities for the eu agri-food sector in a possible EU-US trade agreement“: http://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document.html?reference=AGRI_IPOL_STU%282014%29514007

¹³ Heß, J.; Meier-Ploeger, A.; Hamm, U. (2004): GemüseSelbstErnte. Weiterentwicklung und Transfer sowie Ermittlung des Beitrags zur Gesundheitsförderung. Online verfügbar unter <http://orgprints.org/5209> (Stand: 23.04.2015).

¹⁴ Wild, S. (2012): Sich die Ernte teilen. Einführung in die Solidarische Landwirtschaft. Heimsheim: Printsystem.

¹⁵ <https://ernte-teilen.org/>

²⁶ <http://www.nyitottkert.hu/>

²⁷ JRC, <http://ftp.jrc.es/EURdoc/JRC80420.pdf>





Recherche: Vanessa Malandrin (Fachbereich für Landwirtschaft, Ernährung und Umwelt, Universität Pisa), Leo Dvortsin (Fachbereich für Landwirtschaft, Ernährung und Umwelt, Universität Pisa und Rural Sociology Group, Universität Wageningen), Charis L. Braun (Hochschule für Nachhaltige Entwicklung Eberswalde).

Redaktion: Helen Burley, Stanka Becheva, Paul Hallows, Adrian Bebb, Katrin Wenz (BUND)

Layout: Alex Bradley (www.gunsandbutter.tv)

Übersetzung und Lektorat: Sebastian Landsberger und Kristina Vesper für *lingua•trans•fair*, Holger Böhling für den BUND.



Friends of the Earth Europe bedankt sich für die finanzielle Unterstützung seitens der Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung der Europäischen Kommission. Die Inhalte unterliegen der alleinigen Verantwortung von FoEE und BUND und spiegeln keinesfalls den Standpunkt der oben genannten Förderer wieder.

