Gute Ernahrung kennt keine Grenzen

Zukunftsfähige Beispiele aus der ganzen Welt





Nord und Süd gefährdet. Ihre Alternative ist eine Milch-

kostengünstiger und produktiver zu gestalten. Dabei Megacity Belo Horizonte und unterstützt Menschen in

nährungssysteme im globalen Süden" finden Sie unter:

Urbane Landwirtschaft: Gutes Essen für die Stadt

Brasiliens Großstädte wachsen unaufhörlich: die Sechstgrößte des Landes, Belo Horizonte im Bundesstaat Minas Gerais, zählt mehr als 2,5 Millionen Einwohner – Tendenz steigend. Viele der Zugewanderten kommen aus ländlichen Gegenden und haben einen landwirtschaftlichen Hintergrund. Sie treffen in den schnell wachsenden Stadtrandgebieten wie Baixo Onça, in denen sie oft stranden, auf eine Vielzahl von Problemen. Darunter wenig Arbeit, geringe Löhne, Gewalt und Umweltverschmutzung sowie eine schlechte Wohninfrastruktur. Die Mehrheit der Bewohnerinnen und Bewohner verdient weniger als den gesetzlichen Mindestlohn, hat eine schlechte Schulbildung und kann sich häufig nicht ausreichend und gut ernähren.

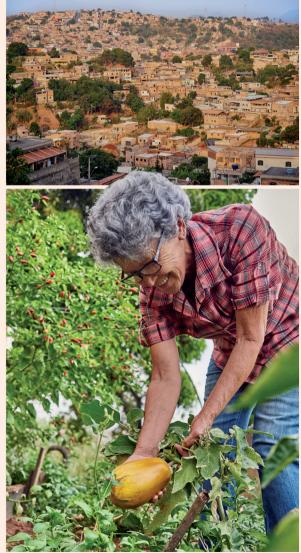
ie kleine Gemeindeorganisation Comupra hat im Jahr 2007 damit begonnen, Freiflächen in dem Stadtgebiet zu nutzen, um dort Landwirtschaft zu betreiben. Mit viel Kreativität passen die Bewohnerinnen und Bewohner des Viertels ihr landwirtschaftliches Knowhow an den Kontext Stadt an. Mit der Eingliederung in lokale Netzwerke und das Gemeindeleben entsteht so neues Wissen und wächst das Selbstbewusstsein der Stadtbäuerinnen und -bauern. Das erkannte auch die MISEREOR-Partnerorganisation REDE; gemeinsam mit Comupra und anderen Organisationen treibt sie die Stärkung der urbanen Landwirtschaft voran. REDE trägt in Zusammenarbeit mit den

"Das Wichtigste für mich ist, dass ich den Kindern beibringen kann, sich gesund zu ernähren, ohne Pestizide. Das Gleiche möchte ich den Leuten hier im Viertel nahe bringen. Die Kinder lieben mein Gemüse!"

Júlia Machado Amaral, Stadtbäuerin Bauernfamilien dazu bei, dass Produktionsflächen wie Haus- und Gemeinschaftsgärten agrarökologisch und effektiv betrieben werden, fördert individuelle und kollektive Beratung und die Vernetzung der städtischen Landwirte über die eigenen Bezirke hinaus.

Allein in der Region Baixo Onça gibt es heute acht aktive Gruppen, die Gemüse, Früchte und Me-

dizinpflanzen anbauen und Nutzvieh halten. Sie leisten einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung und Wiederherstellung der lokalen Biodiversität. Von der urbanen Landwirtschaft profitiert auch die Umwelt: verlassene



"In den Vierteln, in denen die Menschen jahrelang nur für sich oder ihre Familie lebten, fangen sie nun an, gemeinsam aktiv zu werden. Die Bewohnerinnen und Bewohner erzählen von verbesserten Lebensumständen, von einer positiveren Stimmung und Zusammenhalt."

Lorena Anahi Fernandes da Paixao, Mitarbeiterin der MISEREOR-Partnerorganisation REDE und vermüllte Flächen werden in Stand gesetzt, Bäume gepflanzt und Wasserquellen geschützt. Bio-Müll landet immer häufiger in den Näpfen der Nutztiere und seltener auf den Straßen.

Vor dem Hintergrund, dass viele Menschen in städtischen Ballungsräumen keinen Zugang zu erschwinglichen, gesunden Lebensmitteln haben, aber durch die Verfügbarkeit von preiswerten indus-

triellen Produkten und Softdrinks Fettleibigkeit, Herzkrankheiten und Diabetes zunehmen, haben es die Stadtbauernfamilien in Brasilien geschafft, die eigene Ernährung und somit auch ihre Gesundheit zu verbes-

sern und mehr Konsumenten zu erreichen. Die Landwirte erwirtschaften Nahrungsmittel für die Eigenversorgung und durch den Verkauf ein zusätzliches Einkommen – die Nachfrage nach gesundem Gemüse, Obst und Fleisch aus der eigenen Region wächst.

Trotz dieses Potentials haben die Bäuerinnen und Bauern in den urbanen Randbezirken Brasiliens mit zahlreichen Herausforderungen zu kämpfen: Den Ansprüchen einer regelmäßigen Vermarktung gerecht zu werden, die

immer gleiches Volumen und gleiche Qualität erfordert, ist auf kleinen Flächen oft schwer. Doch nur so kann die urbane Landwirtschaft zu einer konstanten Einkommensquelle werden. Außerdem ist ungewiss, wie lange die Flächen landwirtschaftlich genutzt werden können, da sie nach und nach den wachsenden Städten weichen müssen. Dennoch wollen Comupra, REDE und die Stadtbäuerinnen und -bauern nicht aufgeben: "Unsere Landwirtschaft erlaubt den Menschen, davon zu träumen, dass sie auch in der Stadt ein gutes und gesundes Leben führen können. Das Bild einer Stadt, die zerstört, wird durch sie neu zusammengesetzt," so Lorena Anahi Fernandes da Paixao.



Gemeindegruppen und Vereine, Nichtregierungsorganisationen, Land- und Wohnrechtsbewegungen, Solidarökonomiegruppen, Studentinnen und Studenten sowie viele andere Akteure aus der Metropolregion Belo Horizonte haben früh erkannt, welche positiven Auswirkungen die urbane Landwirtschaft auf Stadt und Menschen hat. Auf Initiative von REDE gründeten sie alle im Jahr 2001 - noch bevor europäische Initiativen Verbreitung fanden das "Metropolitan-Netzwerk der urbanen Landwirtschaft" (AMAU). Heute gehören mehr als 30 Initiativen urbaner Landwirtschaft zu AMAU. Bei den regelmäßigen Treffen des Netzwerks werden Praxiswissen und theoretische Kenntnisse ausgetauscht, die Arbeitsgruppen des Netzwerks beschäftigen sich mit der Umsetzung von Anliegen wie der Erhöhung der Agrobiodiversität, der Verbesserung von Produktion und Vermarktung sowie der Selbstorganisation von Frauen und politischer Vernetzung.



Milchwirtschaft und ihre "unsichtbaren" Produzenten

Indien ist für seine Tradition dezentraler Milchproduktion bekannt: Auf dem Land als auch in Städten produzieren Milchviehhalterfamilien Milch, Joghurt, Butter und Buttermilch für die lokalen Märkte. Mit ihrer Milch versorgen die Kleinproduzenten rund 90 Prozent des indischen Milchmarktes. In ärmeren Haushalten tragen einzelne Milchkühe noch heute wesentlich zur Ernährung und zur Einkommenssicherung der Familien bei.

in Beispiel für die dezentrale Milchversorgung in Indien sind die Maldhari-Hirten: Weitgehend "unsichtbar" für staatliche Behörden produzieren sie im Bundesstaat Maharashtra hochwertige Frischmilch zu vergleichsweise geringen Preisen. Die Hirten der Maldhari-Gemeinschaft leben am Stadtrand von Pune, hier fallen sie vor allem durch ihre Rinder auf: Ghir, eine lokale Rasse aus Gujarat, die wegen ihrer Milchqualität und ihres guten Charakters den Weg bis nach Brasilien gefunden hat. Die Maldharis sind mit ihrer Umwelt ein ausgeklügeltes Beziehungssystem eingegangen – sie kaufen Rückstände aus der Zucker- und Popcornindustrie, um ihre Tiere zu füttern

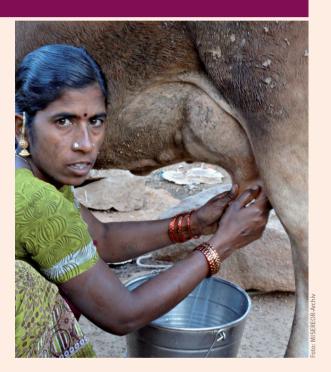
"Wir sind Kuhhirten. Die Kuh ist unsere Göttin, kümmern wir uns um sie; wird sie uns durch schwierige Zeiten helfen."

Kukku Behn, Hirtenfrau

und verkaufen ihre Milch an lokale Teestände vor Fabriken, an Süßwarenläden oder direkt an der Haustür. Durch zahlreiche Zeitungsberichte über die schlechte Qualität verpackter Milch beunruhigt, ziehen viele Kunden den

direkten Kontakt zu den Hirtenfamilien als Produzenten vor. Überschussmilch wird zu Joghurt, Buttermilch und Ghee (Butterfett) verarbeitet und dient der eigenen Versorgung oder dem Verkauf. Der Dung der Rinder findet Abnehmer bei organisch produzierenden Gemüsegärtnereien. So können die Maldharis ausreichend Einkommen zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse erzielen.

Auch das Beispiel der "Milchpartnerschaft" zwischen Kleinproduzenten und städtischen Käufern im indischen Rishi-Tal zeigt, wie durch Solidarität und Vertrauen beide Seiten auf ihre Kosten kommen. In der Rayalseema-Region von Andhra Pradesh leben vor allem Hirten und Kleinbauernfamilien. Seit rund 80



Jahren gibt es dort die Rishi Valley School, ein Internat für rund 600 Kinder. Konnten sich die Schule, Hirten und Bauernfamilien in den letzten Jahrzehnten weitestgehend selbst mit Obst, Gemüse und Milch versorgen, hat sich die Situation in den letzten Jahren stark verändert: Kommerzielle Agrarerzeugnisse wie Baumwolle und Tabak haben den Anbau von Nahrungsmitteln verdrängt, sogenannte exotische Hochertragskühe wurden eingeführt, um den Milchertrag zu steigern. Als Folge sank der Grundwasserspiegel ab, die Bodenqualität verschlechterte sich, Biodiversität und lokales Wissen verschwanden. Für die Menschen der Region wurde es immer schwieriger, Zugang zu gesunden und nahrhaften Nahrungsmitteln oder zu lokalen Spezia-

Um die eigene Ernährungssouveränität zurück zu erlangen, haben sich Schule und Dorfgemeinschaft zu-

litäten zu bekommen.

sammengetan und mit Unterstützung der MISEREOR-Partnerorganisationen Anthra und Yakshi ein eigens kontrolliertes und unabhängiges Ernährungssystem wieder aufgebaut. Eine Milchkooperative, gegründet von einer Frauengruppe, beliefert heute nicht nur die

..Wir liefern nicht nur Milch, wir kümmern uns auch um die Wünsche unserer Kunden, Wir fragen, ob sie aus der Milch Joghurt produziert haben, ob sie Ghee herstellen. Wenn nicht: Wir können ihnen alles liefern."

Nandakumar, Mitglied der Frauenkooperative im Rishi-Tal

nahe gelegene Schule mit frischer Milch, sondern hat auch einen Absatzmarkt in der benachbarten Stadt Madanapalle aufgebaut; hier wird ihre Milch zu fairen Preisen direkt an 150 Haushalte verkauft. Die Kooperative hat zudem ein eigenes Gesundheitssystem die Tiere aufgebaut, das Futter kommt aus Ernterückständen und Getreide aus eigener Landwirtschaft. Die Frauengruppe

hat begonnen, indigene Rinderrassen wieder einzukreuzen, so dass die Tiere robuster und an die harten Umweltbedingungen angepasst sind. Durch das Einkreuzen der traditionellen Rassen können die Rinder zudem wieder als Zugtiere eingesetzt werden. Die Dorfgemeinschaften haben sich auch in der Landwirtschaft auf altes Wissen zurückbesonnen: Immer mehr Hirseund Trockenreissorten, Hülsenfrüchte, Ölsaaten sowie lokale Gemüsesorten halten nicht nur Einzug auf die Felder, sondern beleben auch alte Rezepte in den Haushalten wieder. Monokulturen von Verkaufsfrüchten wie Mais und Blumen wurden gegen klima-angepasste, vielfältige Mischkulturen ausgewechselt, die die Bauernfamilien auch auf kleinen Flächen anbauen können - Nahrungsmittel werden nicht mehr nur für den Eigenverbrauch produziert, sondern Überschüsse auch gewinnbringend verkauft.

Der Milchmarkt im Umbruch

Die Beispiele der Maldhari-Hirten und Milchkooperativen zeigen, dass lokale Ernährungssysteme, die auf Tradition, Vertrauen und Qualität beruhen, gut funktionieren können. Sie fördern kleinteilige Strukturen, sind produktiv, nutzen lokale Ressourcen und ermöglichen die Versorgung der städtischen Bevölkerung mit guter Milch.

Doch die dezentrale Versorgung des indischen Milchmarktes ist in Gefahr: Eingeleitet durch Reformen im Rahmen der WTO-Beitrittsverhandlungen im Jahr 1992 wird die staatliche Kontrolle des Molkereisektors zum Schutz von Kooperativen zunehmend aufgehoben. Dies hat katastrophale Auswirkungen für Kleinproduzenten, die weder mit den privatwirtschaftlichen Investoren noch mit der Einfuhr von Magermilchpulver aus der EU mithalten können. Die staatliche Privatisierung von Bereichen wie Züchtung, Futterlieferung und Veterinärversorgung verursacht außerdem hohe Produktionskosten, die viele ärmere Tierhalter nicht mehr aufbringen können. Die zunehmende Vermarktung abgepackter Kuhmilch in Supermärkten verdrängt schleichend die ursprünglich in Indien bevorzugte Büffelmilch von Kleinbauern und Hirten, hohe Hygienestandards stellen weitere Barrieren dar. Arme Familien mit kleinen Produktionsmengen werden so zunehmend vom Markt verdrängt - der Verlust ihres Einkommens bedeutet für viele von ihnen ein Abrutschen in Armut und Hunger. Die positiven Auswirkungen der einst durch die EU finanzierten Stärkung indischer Kleinproduzentinnen und -produzenten im Milchsektor, die sogenannte "weiße Revolution", werden durch Exportsubventionen in Millionenhöhe nach und nach wieder zerstört.



Die indische Milchkooperative Amul hat mit extrem niedrigen Preisen den Milchmarkt der Großstadt Hyderabad im indischen Bundesstaat Telangana übernommen. Sie wirbt mit Milch für 38 Rupien pro Liter (etwa 53 Cent) hergestellt aus Milchpulver und Butterfett statt der üblichen 45 bis 47 Rupien (65 Cent), zu denen andere Molkereien, Direktvermarkter oder der Kleinhandel ihre Milch anbieten. Amul hat sich zu einer Strategie entschieden, durch die traditionelle Händler verdrängt werden, indem Amul Geschäfte und Hotels direkt beliefert und den Händlern überhöhte Preise nachsagt. "Heute tut Amul genau das, was sie international anprangert - Milchdumping zu niedrigen Preisen!" betont Dr. Sagari Ramdas, Tierärztin und Mitglied der MISEREOR-Partnerorganisation Food Sovereignty Alliance.

Der Erfindergeist afrikanischer Bauern: ein ungehobener Schatz

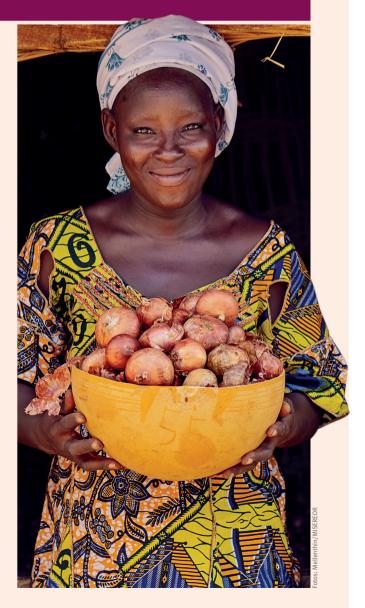
Afrikanische Kleinbäuerinnen und -bauern stehen einer Vielzahl von Problemen im Ackerbau und in der Tierhaltung gegenüber: vom Unkrautbefall über Tierkrankheiten, Problemen bei der Lagerung ihrer Ernte bis hin zum mangelnden Zugang zu Kraftfutter. Bei der Suche nach Lösungen kommt der Agrarforschung besondere Bedeutung zu – doch in vielen Fällen arbeitet sie hauptsächlich an Neuerungen, die kaum zugänglich oder erschwinglich sind und nicht den Bedürfnissen der Kleinbäuerinnen und -bauern entsprechen. Andere Zugangsschranken, wie mangelnde Transportmittel, machen es zudem häufig unmöglich, entwickelte Neuerungen aus eigener Kraft aufzugreifen, so eine jüngere Studie (GIZ, 2014).

minata ist Mitglied einer Gruppe von Kleinbäuerinnen und -bauern, die ihre Probleme selbst in die Hand genommen haben. Dabei steht ihnen Diobass zur Seite, eine MISEREOR-Partnerorganisation, die Bäuerinnen und Bauern seit 1990 bei der Entwicklung von landwirtschaftlichen Neuerungen in Burkina Faso unterstützt. Am Anfang jeder Innovation steht die Problem- und Potenzialanalyse. Im Fall von Aminatas Gruppe: dass die Lagerfähigkeit der Zwiebeln nicht ausreichte und so Einkommenschancen vertan wurden. "Anbau und Ernte von Zwiebeln haben wir genau beobachtet und daraus Schlüsse gezogen, wann die Zwiebeln am besten geerntet wer-

"Zu viele Zwiebeln sind während der Lagerung verfault. So sind uns höhere Einnahmen während der Trockenzeit entgangen."

Aminata Compaoré aus Noungou, Burkina Faso den. Auf die Details kommt es an", berichtet Aminata. Das Resultat der gemeinsamen Innovation sind Empfehlungen für den Zwiebelanbau und die Ernte sowie ein eigens für Zwiebeln entwickelter Speicher, in dem diese bis zu 10 Monate gelagert werden können. Nicht immer müssen die

Bäuerinnen und Bauern mit ihren Ideen bei null anfangen. Junge Tierhalter aus der Gemeinde Tikare haben in der Vergangenheit viel Geld aufgrund der Pockenseuche verloren, die Rinder, Schafe und Ziegen befällt. Mit Hilfe des Wissens alter und erfahrener Tierhalter wurden nicht nur ein wirksames Pflanzenheilmittel zur Bekämpfung der Seuche ausgemacht, sondern auch





Torkes, Mallert him Wild Step Fig.

Kenntnisse darüber gesammelt, wie ihr vorgebeugt werden kann. Dabei blieb es nicht: Die Gruppe verbesserte die Wirkung des Mittels, indem sie es zu einer Salbe weiterentwickelte. Derart behandelt können sich

"Unsere Kenntnisse bei der Prävention und Bekämpfung der Pockenseuche werden mittlerweile im großen Umkreis nachgefragt. Das ist nicht nur ein kleiner Nebenverdienst, sondern auch eine große Anerkennung für unsere Arbeit. Das bisher Erreichte ist Ansporn, weiterzumachen."

Einschätzung der Tierhalter der bäuerlichen Forschungsgruppe aus Tikaré, Burkina Faso die Tiere heute vollständig von der Pockenseuche erholen, gewinnen ihr Normalgewicht zurück und können ohne Preiseinbußen verkauft werden. Dieses neugewonnene Selbstvertrauen spornt viele Gruppen an, ihre eigenen Entwicklungspotenziale zu nutzen und konsequent in Wert zu setzen. Westafrikanische Kleinbäuerinnen und -bauern vertrauen schon von jeher auf den eigenen Erfindergeist - Diobass hat das erkannt. In den beiden

letzten Jahrzehnten hat der Ansatz bäuerlicher Innovationen zunehmend Schule gemacht, weitere, von MISE-REOR unterstützte Organisationen in Westafrika, haben sich angeschlossen.

Diobass konnte auch INERA, das staatliche Agrarforschungsinstitut, als Unterstützer gewinnen. Es überprüft derzeit vielversprechende Neuerungen der Bäuerinnen und Bauern auf ihre Wirksamkeit und Tauglichkeit. Beispielsweise die Bekämpfung des hartnäckigen Unkrauts Striga durch ein aus Pflanzen gewonnenes Puder. Striga setzt sich als Parasit an die Wurzeln von Getreide wie Sorghum oder Mais und entzieht der Pflanze lebenswichtige Nährstoffe – sie verkümmert und ihr Ertrag sinkt. In Afrika ist das Unkraut weit verbreitet und für den Verlust großer Teile der Ernte verantwortlich. Der Befall mit Striga ist ein anerkanntes Problem, das bislang aber

nur mit mäßigem Erfolg erforscht wurde. Bäuerinnen und Bauern haben die Wirksamkeit ihres Pflanzenpuders in eigenen Feldbesuchen bereits vielfach demonstriert. Mit einer ersten Versuchsanordnung konnte INERA bestätigen, dass das Pflanzenpuder wirkt.

Auch im Fall des von Bäuerinnen und Bauern entwickelten Pflanzenpuders Tao-Tao gegen Insektenbefall von Hühnern konnte die Wirksamkeit gegen Flöhe, Zecken und Wanzen durch INERA nachgewiesen werden. Tao-Tao erwies sich im Vergleich mit herkömmlichen Mitteln in Sachen Behandlungserfolg und Verträglichkeit als ebenbürtig, ist für die Halter von Geflügel in den Dörfern zugänglicher und auch billiger.

Welchen Schatz bäuerliche Innovationen zur Entwicklung der afrikanischen Landwirtschaft bergen, wurde im Mai 2015 im Rahmen einer bäuerlichen Innovationsmesse deutlich. Die Messe wurde durch einen Verbund aus Nichtregierungsorganisationen, Forschungseinrichtungen und Gebern ermöglicht, deren gemeinsames Ziel es ist, den Interessen von Bäuerinnen und Bauern ein größeres Gewicht in der Agrarforschung zu geben. Neben Bäuerinnen und Bauern von Diobass stellten Erfinderinnen und Erfinder aus dem Senegal, Mali, Niger, Kamerun, Togo, Benin, Ghana und Burkina Faso ihre Innovationen vor.

Ernährungsräte: So regional is(s)t Deutschlands Zukunft

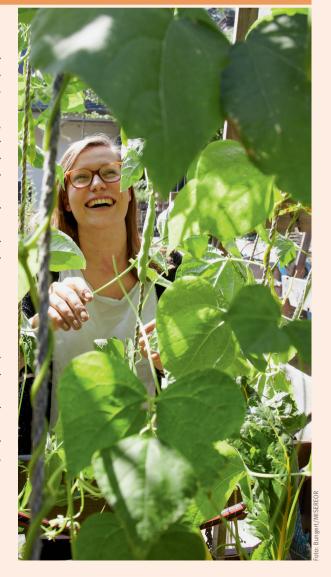
Nur ein paar wenige Lebensmittelkonzerne haben großen Einfluss auf das, was wir täglich essen. Sie dominieren den Markt und diktieren Preise, das Sortiment und politische Rahmenbedingungen für den Lebensmittelhandel. Gleichzeitig geht ein Drittel aller Lebensmittel verloren: Allein in Deutschland landen jedes Jahr 20 Millionen Tonnen im Müll. Wir wissen immer weniger über unsere Lebensmittel – woher sie kommen, unter welchen Umständen sie erzeugt wurden und welche Zutaten in ihnen stecken. All das möchte der *Ernährungsrat für Köln und Umgebung* ändern: Als einer der ersten Ernährungsräte in Deutschland setzt er sich dafür ein, dass die Lebensmittelversorgung regionaler, gerechter und vor allem nachhaltiger wird.

er Kölner Ernährungsrat bringt Vertreterinnen und Vertreter aus der Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung, Gastronomie, Handel, Vereinen, Bildung und Wissenschaft mit der Kölner Stadtverwaltung an einen Tisch, um gemeinsam Konzepte für die Ernährungspolitik in und um Köln zu entwickeln. Ziel ist es, regionale Strukturen aufzubauen, Produzenten und Konsumenten einander wieder näher zu bringen und wieder mehr Mitspracherecht bei der Gestaltung ihrer lokalen Ernährungssysteme zu verschaffen.

Denn auch in und um Köln wird vor allem das gegessen, was aus weiter Ferne importiert wird, während Landwirte in der Region hauptsächlich für den internationalen Markt produzieren. Doch angesichts des Preisdrucks in einem System, das auf die Produktion von Überschüssen und Export setzt, haben es Bäuerinnen und Bauern schwer, vor allem kleine Betriebe. Jedes

"Über unser Essen wird in Konzern-Zentralen und europäischen Behörden entschieden, immer weiter weg von uns. Wir wollen das wieder in unsere Hände nehmen und auf lokaler Ebene nachhaltige Strukturen in der Landwirtschaft unterstützen".

Valentin Thurn, Gründer des Vereins "Taste of Heimat" und Initiator des Ernährungsrat für Köln und Umgebung Jahr müssen allein in Deutschland etwa 10.000 Höfe aufgeben. Der Ernährungsrat will einen Beitrag dazu leisten, dass sich dies ändert und Bäuerinnen und Bauern von dem, was sie produzieren, wieder leben können.







FOOD COOPS

"Food Coops" sind Lebensmittel-Einkaufsgemeinschaften, bei denen sich Einzelpersonen und Haushalte zusammenschließen, um regiogemeinsam zu beziehen. Die Gemeinschaften profitieren von günstigeren Preisen, da sie den Landwirten größere Mengen abnehmen kön-

Vier Ausschüsse im Kölner Ernährungsrat arbeiten in Zukunft daran. Der Ausschuss "Regionale Direktvermarktung" setzt sich dafür ein, dass neue Vermarktungsmöglichkeiten für Landwirte und Landwirtinnen geschaffen werden und der Zugang zu regional erzeugten Lebensmitteln leichter wird. "Wenn ich auf dem Feld stehe und Heu mache, habe ich keine Zeit, meine Waren auf dem Markt anzubieten", sagt Peter Schmidt, Schaf- und Rinderzüchter aus Gummersbach. Konzepte wie Online-Kaufplattformen für regionale Lebensmittel oder sogenannte "Food-Coops" sind mögliche Wege für ihn und seine Kollegen, ihre Erzeugnisse leichter zu vermarkten. Auch für Gastronomen soll die Belieferung mit regionalen Lebensmitteln in Zukunft einfacher und damit auch attraktiver gestaltet werden.

Weitere Ausschüsse des Ernährungsrates beschäftigen mit Veranstaltungen zum Thema "Regionale und nachhaltige Ernährung", einer besseren Versorgung von Schulen mit gesunden Lebensmitteln sowie dem Erhalt von Grünflächen für urbane Landwirtschaft und Gemeinschaftsgärten in der Stadt. Viermal im Jahr kommen alle vier Ausschüsse zusammen – entstehen sollen in Zusammenarbeit mit der Stadt Köln verbindliche und vor allem messbare Ziele. Beispielsweise, dass die Zahl regional belieferter Großküchen und Schul- und Gemeinschaftsgärten vergrößert wird.

Weil die Frage "Wie wollen wir leben?" auch für MI-SEREOR zentral ist, sind wir Mitglied im Ernährungsrat für Köln und Umgebung. Hierbei geht es MISEREOR vor allem um den Beitrag, den Konsumenten und Produzenten in Deutschland zu einem gerechten Miteinander weltweit leisten können. Die Stärkung regionaler Lebensmittelkreisläufe ist dabei eine wichtige Strategie, um auf bestehende Probleme der Welternährung zu reagieren.

ERNÄHRUNGSRÄTE ALS WELTWEIT BEWÄHRTE STRATEGIE

Ernährungsräte sind ein weltweites Phänomen, auch wenn sie in Deutschland bisher kaum bekannt sind. In Brasilien wurde bereits 1993 der "Nationale Rat für Ernährungssicherheit" (Con-CONSEA) gegründet. In den USA gibt es die hezu jedem Ballungsraum. Und auch Kanada, Köln gründet sich ein weiterer Ernährungsrat für Deutschland in Berlin.