

Redebeitrag von Transition Town Witzenhausen anlässlich der Gerichte sind zum Essen da Demonstration.

Die Transition Town Bewegung ist vor einigen Jahren in England entstanden und beschäftigt sich mit der Frage, wie eine Stadt in einer Zeit aussehen muss, in der die fossilen Energieträger zur Neige gehen und wir von Klimawandel und allerlei anderen ökologischen Problemen bedroht werden. Von Anfang an spielte dabei die Frage, wie eine nachhaltige Lebensmittelversorgung aussehen kann, eine entscheidende Rolle.

Wir wurden eingeladen hier zu sprechen, um Alternativen zu einem System vorzustellen, das Lebensmittelverschwendung vom Bauern bis zum Endverbraucher in Kauf nimmt, und als notwendig betrachtet.

Eine Lösung für das Problem der Lebensmittelvernichtung ist das Containern dabei leider nicht. Es ändert nichts an dem grundlegenden System, das jeden Tag auf neue Lebensmittel vernichtet und dann Raubbau an Mensch und Natur betreibt, um neue Lebensmittel herzustellen.

Da dieses System, auch Kapitalismus genannt, nahezu alle Bereiche unserer Gesellschaft durchzieht, ist auch klar, dass es nichts hilft, einfach bei einem anderen Supermarkt einzukaufen, der nicht gerade negative Schlagzeilen macht. Die einzige Lösung ist, die Nahrungsmittelproduktion der kapitalistischen Verwertung-- und Verschwendungslogik zu entziehen und eine neue Wertschätzung für Lebensmittel zu entwickeln.

Ihr habt vorhin schon einen Redebeitrag von der CSA gehört, die genau dies sehr erfolgreich tut und CSAs sind sicher einer der besten Wege, die Lebensmittelerzeugung wieder in die eigene Hand zu nehmen und sie kooperativ zu gestalten.

Ich möchte hier gerne einige andere Wege vorstellen:

Eines unserer wichtigsten Projekte ist Unvergessbar Essbar, unser Urban Gardening Projekt. Durch den Anbau von Obst und Gemüse in der Stadt entfallen lange Transportwege und Lagerzeiten, was nicht nur dazu führt, dass das Essen frischer ist, sondern auch dazu, dass weniger schlecht wird, bevor es im Mund landet. So ist es enorm energieaufwändig zum Beispiel Johannisbeeren gekühlt zu lagern und zu transportieren und viele werden dabei schon schlecht, während nichts leichter ist, als einen Johannisbeerstrauch zu pflegen.

Darüber hinaus erzeugt das Gärtnern eine Wertschätzung für Lebensmittel, die dazu führt, dass man selbst viel mehr darauf achtet, möglichst wenig Essen wegzuschmeißen. Es wird eine Verbindung zur Natur aufgebaut und so der Entfremdung von unsere natürlichen Lebensgrundlage, die in unserer Gesellschaft herrscht, entgegengewirkt. Und natürlich wird man seine eigene Ernte auch verspeisen, wenn sie optische Makel besitzt und in der kommerziellen Produktion auf dem Feld liegen bleiben würde.

Wer keinen eigenen Garten hat, wird vielleicht bei unserem Projekt Garten teilen fündig. Hier wollen wir Leute, die einen Garten haben, ihn aber nicht nutzen, und Leute, die gerne Essen anbauen würden, aber keinen Garten haben, zusammenführen. Und ganz nebenbei kann man andere Leute aus seiner Stadt kennen lernen. Ansonsten freuen wir uns auch immer über Mitarbeit in einem der Unvergessbar Essbar Gärten.

Auch die Zubereitung und das Haltbarmachen von Lebensmitteln sind gute Wege, Wertschätzung für Essen zu erzeugen und natürlich auch unerlässliche Fähigkeiten, wenn man Lebensmittelverschwendung vermeiden will. Deshalb wollen wir im Sommer und Herbst gemeinsam die Ernte aus unseren Gärten und auch von wilden Bäumen und Sträuchern in der Umgebung Witzenshausens einmachen oder anderweitig haltbar machen.

Da in unserer hektischen Zeit vielen Leuten die Zeit fehlt zu kochen, nimmt der Konsum an Fertignahrung immer weiter zu und die Verbindung zum Lebensmittel gleichzeitig ab. Gemeinsames Kochen und gemeinsame Mahlzeiten sind da gute Wege, sich von Fertignahrung unabhängig zu machen und nebenbei auch eine gute Gelegenheit, Menschen kennenzulernen und Gemeinschaft zu bilden.

Auch wenn es natürlich super ist, sein eigenes Essen anzubauen, kann es natürlich passieren, dass man mal zu viel des Guten hat, zum Beispiel wenn sich herausstellt, dass 3 Zucchinipflanzen im Garten vielleicht doch eine zu viel war.

Für diese und ähnliche Fälle steht seit heute Morgen ein Essen-verschenk-Regal vor unserem Laden. Hier könnt ihr Essen, das ihr nicht selbst verspeisen wollt, mit anderen teilen und natürlich dürft ihr euch auch gerne bedienen!

Auch in anderen Städten gibt es dieses Foodsharing schon, unterstützt durchs Internet und eine Smartphone-App, in der ihr eintragen könnt, wenn ihr etwas übrig habt und andere einladen könnt, es bei euch abzuholen. Aber natürlich funktioniert das auch ganz ohne Smartphone, wenn man einfach mal mit seinen Nachbarn spricht.

Da wir vermutlich auf absehbare Zeit nicht all unsere Nahrung selbst anbauen werden, und das zum Beispiel bei Getreide auch schwer ist, wir aber trotzdem nicht von Supermärkten abhängig sein wollen, sind wir gerade dabei, eine FoodCoop, also eine EssenKooperative aufzubauen. Dabei geht es darum, sich zusammen zu tun und gemeinsam direkt von lokalen Erzeugern und wo das nicht möglich ist, im Bio-Großhandel einzukaufen. So wollen wir uns für eine möglichst lokale Nahrungsversorgung einsetzen und Bio-Lebensmittel bezahlbarer machen.

Das ganze steht noch relativ am Anfang und wird würden uns sehr freuen, wenn einige von euch vielleicht Lust hätten, beim Aufbau dieser Foodcoop mitzuhelfen.

Also, wenn ihr etwas nachhaltig gegen Lebensmittelverschwendung tun wollt, organisiert euch. Gärtner zusammen, kocht zusammen, esst zusammen, organisiert euch mit Bauern in einer CSA oder werdet Teil einer bestehenden CSA, organisiert eine FoodCoop und teilt euren Überfluss. Und vielleicht lässt ja sogar der ein oder andere Supermarktleiter mit sich reden, um gemeinsam einen Weg zu finden, die Lebensmittelverschwendung zu verhindern.