

ZUKUNFT.GLOBAL

MAGAZIN FÜR ENTWICKLUNG UND ZUSAMMENARBEIT
AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN

Nahrungsquelle Ozean

Miesmuschelfarm in Kiel

Zukunft säen

Interview mit Saatgutexperte

Arne von Schulz

Tisch statt Tonne

Unterwegs mit der Eutiner Tafel



SCHWERPUNKT:
Landwirtschaft
und
Ernährung



BÜNDNIS EINE WELT SCHLESWIG-HOLSTEIN E.V. (BEI)

DACHVERBAND ENTWICKLUNGSPOLITISCHER ORGANISATIONEN

Globale Partnerschaften und Entwicklung

MIT MENSCHEN WELTWEIT
ZUKUNFT GEMEINSAM GESTALTEN

Bildungsarbeit

„GLOBALES LERNEN“ UND
„BILDUNG FÜR NACHHALTIGE
ENTWICKLUNG“ IN DER PRAXIS

Migration und Entwicklung

VONEINANDER LERNEN UND
GLOBALE GERECHTIGKEIT LEBEN

Fair Trade

FAIRER HANDEL,
UNTERNEHMENSVERANTWORTUNG
UND NACHHALTIGE BESCHAFFUNG



ZUKUNFT.GLOBAL
Magazin für Entwicklung
und Zusammenarbeit aus
Schleswig-Holstein

Alle Ausgaben lesen oder
Heft bestellen:
www.zukunft.global



NEWSLETTER

Bündnis Eine Welt
Schleswig-Holstein e.V. (BEI)
Dachverband entwicklungs-
politischer Organisationen

Abonnieren unter:
www.bei-sh.org/newsletter.html

Editorial

Weltweite Zukunftsperspektiven zu schaffen bedeutet die Pflicht, für kommende Generationen vorzuschauen. Eine Herausforderung die wir nicht vertagen können, denn die Saat dafür muss bereits heute unter die Erde. ZUKUNFT.GLOBAL hat Menschen aufgespürt, die sich dafür engagieren, dass eines Tages die Ernte dieser Bemühungen eingefahren werden kann.

Für unser Schwerpunktthema „Landwirtschaft und Ernährung“ haben wir uns mit Saatgutexperte Arne von Schulz getroffen. In der Betriebsgemeinschaft mit biologisch-dynamischer Landwirtschaft im südöstlichen Schleswig-Holstein züchtet der Ökolandwirt neue Sorten. Und engagiert sich für vermehrungsfähiges Saatgut, um zukunftsweisende Antworten gegen die Monopolstellung globaler Konzerne zu liefern.

Zudem führen wir an die Langleinen der Kieler Meeresfarm. Dr. Tim Staufenberg bietet mit seinen Miesmuscheln in der Kieler Förde eine ökologische und nachhaltige Methode der Nahrungsproduktion. Wir beleuchten das Spannungsfeld Meerestiere aus Aquakultur zu essen, und sprachen darüber mit den international tätigen Wissenschaftlern des Kieler Exzellenzclusters „Ozean der Zukunft“.

Für unsere Rubrik „Vor Ort“ trafen wir die Akteure der Eutiner Tafel. Ehrenamtliche Mitarbeiter engagieren sich hier dafür, den Überschuss an Lebensmitteln unserer Gesellschaft an jene zu verteilen, die zu wenig haben.

Viel Spaß beim Lesen der dritten Ausgabe. Diese und weitere Inhalte können Sie auch in unserem Online-magazin lesen: www.zukunft.global.

Ihre Redaktion von **ZUKUNFT.GLOBAL**



Martin Weber
Projektleiter und
Geschäftsführer
Bündnis Eine Welt
Schleswig-Holstein e.V.

Fridtjof Stechmann
Redaktion
ZUKUNFT.GLOBAL
Bündnis Eine Welt
Schleswig-Holstein e.V.

Benjamin Hellwig
Redaktion
ZUKUNFT.GLOBAL
Bündnis Eine Welt
Schleswig-Holstein e.V.

Inhalt

4 Hintergrund

Einblicke in die Arbeit des Meeresfarmers Dr. Tim Staufenberg: Mit seiner Miesmuschelzucht in der Kieler Förde geht der Wissenschaftler zukunftsweisende Wege in der Aquakultur.

10 Nachgefragt

Der schleswig-holsteinische Saatgutexperte und Ökolandwirt Arne von Schulz im Gespräch über Saatgut als Kulturgut, die globale Macht der Großkonzerne und Impulse aus der Zivilgesellschaft.

18 Frischer Wind

Luft zum Durchpusten. Wir zeigen inspirierende Neuheiten und clevere Denkanstöße für eine gerechtere Zukunft.

21 Bildung

Neugierig bleiben und Wissen erforschen:
Der Lernort Arche Warder.

22 Vor Ort

Unterwegs mit den ehrenamtlichen Mitarbeitern der Eutiner Tafel. Mit qualitativ einwandfreien Lebensmitteln, die die Märkte entsorgen, helfen sie bedürftigten Menschen in Eutin und Malente.

26 Events und Impressum

WWW.BEI-SH.ORG

Bündnis Eine Welt Schleswig-Holstein e.V. (BEI) | Walkerdamm 1 | 24103 Kiel | Deutschland

BEIM BARTE DER MIESMUSCHEL

ZU BESUCH AN DEN LANGLEINEN
DER KIELER MEERESFARM

Text: Benjamin Hellwig

Fotos: Fridtjof Stechmann, Benjamin Hellwig

MEHR ALS DIE HÄLFTE DER AUF UNSEREN TELLERN LANDENDEN MEERESTIERE STAMMT HEUTE AUS AQUAKULTUR. DOCH DER LÖSUNGSANSATZ FÜR DAS ÜBERFISCHUNGSPROBLEM STÖSST AUF KRITIK, EXPERTEN HINTERFRAGEN BESONDERS DIE ZUFÜTTERUNG MIT MEHL AUS WILDFISCH. DIE KIELER MEERESFARM GMBH SETZT BEI IHRER MIESMUSCHELZUCHT IN DER FÖRDE AUF EINE METHODE, BEI DER KEINE ZUFÜTTERUNG NOTWENDIG IST.

„Meine Miesmuscheln
filtern das gesamte Wasser
der Kieler Förde
einmal am Tag
durch.“

Dr. Tim Staufenberger

„Mein Bart ist mein Byssus“, sagt Dr. Tim Staufenberg, streicht sich durchs Haar unterm Kinn und lacht. Der Vergleich zwischen den Haftfäden einer Miesmuschel und seinem Gesichtshaar sei etwas konstruiert, meint er. Aber er untermale nun mal seine Hingabe für die länglichen, blauschwarzen Meerestiere. Wir stehen an Deck der „Pontylus“, einem mit 15-PS-Außenbordmotor ausgestatteten Ponton samt Kran und Sortieranlage. „Unsere fahrende Terrasse“, kommentiert der Meeresfarmer und erklärt unterwegs zu seiner bio-zertifizierten Aquakultur in der Kieler Förde, wie er sich den Bart der Miesmuscheln zunutze macht.

Sobald sich das Wasser im Frühsommer auf zwölf Grad Celsius erwärmt, beginnt die Fortpflanzungsphase der Miesmuschel. Millionen von Larven sind dann im Wasser. Nach ihrer planktischen Phase streben sie danach, sich anzusiedeln. „Beim Zug mit der Strömung ketten sie sich mit ihrem bartähnlichen Byssus an allem Möglichen in der Förde fest: Schiffsrümpfe, Steine, Stege. Da sind sie nicht wählerisch“, sagt Staufenberg.

Den bis zu zwei Millimeter großen Organismen bietet Staufenberg Seile mit rauer Oberfläche an, sogenannte Muschelsaatkollektoren. Er und seine Mitarbeiter streifen die Muscheln anschließend in sorgfältiger Handarbeit von den Seilen ab und füllen sie einzeln in lange, engmaschige Strümpfe aus einem Polypropylen-Baumwollfaden-Gewebe. An einem System aus Langleinen, die an Bojen hängen, setzen sie die Muschelsocken direkt unter die Wasseroberfläche. Nach sechs Wochen löst sich der Baumwollfaden auf, die kleinen Miesmuscheln können dann auf die Außenseite des Strumpfes wandern. Auf der Suche nach festem Untergrund finden sie Halt auf den mit großen Muscheln überwachsenen ein Jahr alten Socken. Die ersten Erntetage sind im September.

In einer Zeit überfischter Weltmeere wächst die globale Nachfrage nach Meerestieren aus der Zucht. Mittlerweile kommen mehr als die Hälfte aller marinen Erzeugnisse auf unseren Tellern aus Anlagen wie jener von Tim Staufenberg. Die Methoden jedoch unterscheiden sich erheblich voneinander, viele davon stehen in der Kritik, wenige gelten als nachhaltig. Vor allem Futtermittelbedarf und -herkunft werden oftmals als fragwürdig angesehen. So ist zumeist Fischmehl aus sogenannter Gammelfischerei die Grundlage für Fischfutter in der Aquakultur, die enthaltenen Nährstoffe wie Fettsäuren sind essentiell für das Wachstum der Zuchttiere. Diese Form von Veredelung hat jedoch einen Preis: Für ein Kilogramm Garnelen wird beispielsweise das Fünffache an Wildfisch verfüttert, für Thunfisch das Zwanzigfache.

Besonders Edelfische wie Dorade, Thunfisch oder Lachs sind dabei unter Verbrauchern sehr beliebt. „Auf der ökotrophischen Stufe ist das in etwa so, als würden wir an Land Kühe fangen, damit Wölfe füttern, um dann Wolfssteak zu essen“, sagt Prof. Dr. Martin Visbeck, Ozeanograph vom GEOMAR Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung Kiel an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel. „Gesellschaftlich stellen wir uns doch bereits die Frage, ob es angesagt ist, Rinder



Meeresfarmer Dr. Tim Staufenberg.

und Schweine zu essen – die dann eher der Sardelle entsprechen“, ergänzt er. Eine Diskussion, dass man aus Sicht des Energiestoffkreislaufs besser Algen als Edelfisch essen sollte, werde zumindest in Deutschland nicht geführt.

Visbeck ist auch Sprecher des Kieler Exzellenzclusters „Ozean der Zukunft“. Für den Forschungsverbund arbeiten rund 250 Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler aus der Christian-Albrechts-Universität, dem GEOMAR, dem Institut für Weltwirtschaft und der Muthesius-Kunsthochschule. Ziel der Initiative ist es, wissenschaftliche Grundlagen in der Ozeanforschung zu bilden, aus denen



Meeresforscher Prof. Dr. Martin Visbeck.



Abfahrt – Die Pontylus auf dem Weg zur Meeresfarm.



„Schiffsrümpfe,
Steine, Stege.
Da sind die Miesmuscheln
nicht wählerisch.“

Dr. Tim Staufenberg

Angedockt – Eine Feuerqualle findet Geschmack an einem Muschelstrumpf.



„Gute Lösungen profitieren von der disziplinübergreifenden Betrachtung.“

Prof. Dr. Martin Visbeck

Aufgereiht – Bojen halten das System aus Langleinen der Meeresfarm.

zukunftsfähige Handlungsoptionen und Nutzungsstrategien für das Weltmeer entstehen. Die Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG) fördert bundesweit noch weitere 42 Exzellenzcluster unterschiedlicher Themenbereiche.

Nach Visbecks Einschätzung ließen sich viele aktuelle Fragen rund um Überfischung, Verschmutzung und Versauerung der Ozeane nicht rein naturwissenschaftlich beantworten: „Gute Lösungen profitieren von der disziplinübergreifenden Betrachtung. Das Kieler Exzellenzcluster versucht Lösungsvorschläge zu geben“, sagt der Meeresforscher und schränkt ein: „Viele unserer Ansätze werden gerne angenommen, aber manche sind so revolutionär, dass sie im politischen Raum überhaupt nicht zu verkaufen wären. Grundsätzlich engagieren wir uns sehr breit und denken rechtliche, soziale und ökonomische Dimensionen mit.“

Der Forscherverbund verbindet die klassischen Disziplinen der Meereswissenschaften mit den Rechts- und Lebenswissenschaften, der Mathematik und Informatik und der Ressourcenökonomie. Zudem beleuchtet er die Zukunftsfragen rund um die Ozeane auch aus der ethischen Perspektive. „Beim Thema Aquakultur stellen wir uns beispielsweise die Frage, wie viele Zuchtfische in einen Käfig dürfen. Da gibt es aktuell zu wenig gesetzliche Regelungen. Bei Schweinen ist das ja bis ins Detail definiert“, sagt Visbeck. Seiner Meinung nach müsse die marine Aquakultur auch den Beweis antreten, dass sie energetisch intelligenter ist als die Wildfischerei.



Abgestreift – Mitarbeiter Nissen erntet Miesmuscheln für die Beprobung.

Langsam treibt die Pontylus an die Bojen der Meeresfarm nahe des Kieler Flughafens heran. Staufenberg macht das Boot fest. Heute steht die wöchentliche Probenahme an, um die Organismen auf Unbedenklichkeit prüfen zu lassen. Die Muscheln werden während der Erntezeit auf Algtoxine, Salmonellen und Viren überwacht. Zudem lässt Staufenberg das Phytoplankton untersuchen, um eine eventuell auftretende toxische Algenblüten zu erkennen. Mit einem Kran hebt sein Mitarbeiter Nikolai Nissen eine Langleine aus dem Wasser und pflückt sich eine der Muschelsocken. Dicht an dicht besiedeln Miesmuscheln unterschiedlichster Größe das Gewebe. Nissen streift sie ab, sammelt die großen ein und packt sie mit sterilen Handschuhen in eine Kühlbox, die später der Lebensmittelkontrolleur am Ufer entgegennehmen wird.

Im Gegensatz zur traditionellen Muschelfischerei, bei der Schiffe mit Schleppnetzen den Meeresboden abernten, sei die Zuchtmethode der Kieler Meeresfarm als bedeutend schonen-

der, meint Staufenberg. Und anders als in der Fischzucht ist keine Zufütterung notwendig. „Meine rund zehn Tonnen Miesmuscheln filtern das gesamte Wasser der Kieler Förde einmal am Tag durch“, sagt Staufenberg. Sie ernähren sich dabei vom vorbeischwebenden Plankton. Dieses Prinzip sorgt für eine lichtdurchlässigere Umgebung, was auch dem Wachstum der in direkter Nachbarschaft gezüchteten Makroalgen zugute kommt. Diese nehmen die gelösten Abbauprodukte der Muscheln auf und entziehen sie so dem Fördewasser. „Und durch die Photosynthese der Algen kommen die Muscheln auch noch an frischen Sauerstoff. Eine hervorragende Zusammenarbeit – sie düngen sich sozusagen gegenseitig“, freut sich Staufenberg. Die stationäre Lage der im Wasser hängenden Socken ermöglicht zu jeder Zeit Rückschlüsse auf Alter und Qualität der Miesmuscheln. Das Produkt ist damit bio-zertifizierbar. Im Mai 2012 erhielten die Miesmuscheln der Meeresfarm das Siegel der EG-Öko-Verordnung. Sie sind damit die ersten Bio-Produkte aus ökologischer Marikultur in Deutschland.

Staufenberg lenkt die Pontylus zurück an seinen Heimat-Steg. Er ist überzeugt von seinem Konzept, auch wenn er mit seiner Farm nicht die Welt ernähren könne, wie er sagt. „Aber ich kann das Bewusstsein dafür schüren, wie man mit sehr einfachen und nachhaltigen Mitteln ein Auskommen generieren kann. Es ist ein positives Beispiel, das Menschen in anderen Teilen der Welt ermutigen kann“, sagt der 39-Jährige. Die Kieler Meeresfarm will er angepasst und behutsam wachsen lassen und nebenbei weitere zukunftsweisende Forschungsprojekte unterstützen. „Algen und Muscheln besitzen ebenso wertvolle Inhaltsstoffe wie die in vielen Aquakulturen verfütterten Wildfische. Vielleicht können Miesmuscheln eines Tages dazu beitragen, dass man auf Fischmehl und -öl verzichten kann. Das wäre ein kleiner Beitrag gegen das Problem der Überfischung.“ //



Meeresfarm-Mitarbeiter Nikolai Nissen.

Weitere Infos unter:

www.kieler-meeresfarm.de
www.oceanbasis.de
www.futureocean.org

Sie finden es wichtig nachhaltige Ernährungsbetriebe zu unterstützen?

Kleinbäuerliche Strukturen werden weltweit durch den „Fairen Handel“ gestärkt.

Gerne informiere ich zu diesem Thema.

Markus Schwarz

Promotor für die Themen nachhaltige Beschaffung,
 Fairer Handel und Unternehmensverantwortung
 Bündnis Eine Welt Schleswig-Holstein e.V. (BEI)
 Dachverband entwicklungspolitischer Organisationen

Walkerdamm 1
 24103 Kiel
 Tel.: 0431-679399 00
markus.schwarz@bei-sh.org
www.bei-sh.org





ZUKUNFT SÄEN

IM GESPRÄCH MIT SAATGUTEXPERTE ARNE VON SCHULZ

Interview: Benjamin Hellwig | Fotos: Domäne Fredeburg

MEHR UND MEHR DIKTIEREN EINIGE WENIGE GROSSKONZERNE, WAS AUF UNSEREN TELLERN LANDET. WIE KANN SAATGUT WIEDER ZUM KULTURGUT WERDEN, SO WIE ES TAUSENDE JAHRE LANG IN UNSERER ZIVILISATION DER FALL WAR?

ZUKUNFT.GLOBAL FRAGT BEIM SCHLESWIG-HOLSTEINISCHEN SAATGUTEXPERTEN, -ZÜCHTER UND ÖKOLANDWIRT ARNE VON SCHULZ NACH.

„Die heutigen Kulturpflanzen sind ein echtes Kulturgut und damit auch ein Gemeingut. Und das muss geschützt werden.“

Hallo Herr von Schulz, Sie arbeiten als Züchter und Landwirt nach den Richtlinien des Demeter-Bundes auf der Domäne Fredeburg südlich von Lübeck. Wie sieht ein typischer Sommermorgen für Sie aus?

Seit 1991 unterhalten wir den Betrieb mit vier Familien, wir sind eine Betriebsgemeinschaft. Ich habe daher keinen klassischen Bauernarbeitsalltag. Mein Bereich ist in erster Linie der Gemüseanbau. Im Sommer geht es morgens um sechs meist zu dritt oder zu viert an die Ernte des Frischgemüses wie Kohlrabi, Salate etc. Danach putzen, waschen, Lieferungen vorbereiten. Anschließend frühstücken wir alle gemeinsam und besprechen den Tag mit der Hofgemeinschaft. Bis zu 20 Menschen sitzen da zusammen. Zudem leite ich hier die Pflanzenzüchtung und Saatgutvermehrung, die in die Gemüseproduktion integriert ist. Wir haben hier somit eine klassische On-Farm-Züchtung.

Ein Samenkorn steht oftmals als Symbol für Fruchtbarkeit. Bei der Ernte Saatgut für die nächste Aussaat zurückzuhalten, ist ein jahrtausendealtes Verfahren. Global agierende Konzerne arbeiten mit einmalig verwendbaren Saatgutzüchtungen systematisch gegen diesen Ansatz. Ist „unfruchtbares Saatgut“ eine gute Geschäftsidee?

Aus Sicht des westlichen Wirtschaftsdenkens kann man die Frage mit Ja beantworten. Ob dies jedoch das Modell der Zukunft ist, ist eine komplett andere Frage. Es führt zu all den Problemen, die wir in diesem Bereich heute haben. Wir brauchen stattdessen nachhaltige Systeme, und die sind im Wirtschaftsleben nicht auf Konkurrenz ausgerichtet, sondern auf Kooperation. Oder, klassischer ausgedrückt, auf Brüderlichkeit. Es geht nicht darum, sich gegenseitig auszustechen, wenn beispielsweise nicht vermehrungsfähiges Saatgut dazu führt, dass der Konkurrent das Nachsehen hat. Entscheidend ist, dass wir zusammenar-

beiten, und das vorrangig auf lokaler, regionaler Ebene. Das ist der Kern, dort müssen die Dinge im Lot sein. Wenn sich dieser Ansatz dann in größeren Zusammenhängen verbindet, ist das allerdings auch wichtig und gut. Auch der Weltagrarbericht kommt im Übrigen zu dem Ergebnis, dass die kleinbäuerliche Landwirtschaft wirklich nachhaltig ist, und nicht die Agrarindustrie.

Viele Sorten, die heute in gewöhnlichen Supermärkten ausliegen, sind im Besitz großer Konzerne wie Monsanto, BASF oder Syngenta...

Saatgut ist zunächst ein Wirtschaftsgut, das ich produzieren und verkaufen kann. Die Sorte ist dabei die Eigenschaft, die dieses Saatgut hat. Die heutigen Kulturpflanzen sind durch viele Generationen über Jahrhunderte, teilweise Jahrtausende entstanden. Sie sind ein echtes Kulturgut und damit auch ein Gemeingut. Und das muss geschützt werden. Aber, und das ist der Clou: Es muss in erster Linie vor Privatisierung geschützt werden. Normalerweise, bei Patenten und auch beim Sortenschutz, sind es Eigentumsrechte, die den Erfinder oder Züchter schützen, nicht das Produkt. Was wir heutzutage machen, nicht nur ich, auch große Konzerne wie Monsanto: Wir nehmen dieses Kulturgut, entwickeln es ein Stückchen weiter, mit Eigenschaften, die es vorher nicht gab. Jetzt aber zu sagen, es ist damit meins, das geht nicht. Das geht in die falsche Richtung. Und dieses Denken treibt Blüten bis hin zu Katastrophen wie in Indien, wo das in den Himmel gelobte, teure Saatgut nach ein paar Jahren nicht mehr richtig funktioniert. Die Bauern sind wirtschaftlich am Ende, was zu dieser hohen Selbstmordrate führte (Etwa 220.000 indische Kleinbauern, vornehmlich Baumwollbauern, haben in den letzten 13 Jahren Suizid begangen. Der Anbau des gentechnisch veränderten Saatguts gilt als unproduktiv, Saatgut und Düngemittel sind zu teuer, der Ertrag zu niedrig, die Verschuldung hoch. Anm. d. Red.).

Hybridsorten sind auf dem Vormarsch. Was genau ist das?

Die Hybridzüchtung gibt es bereits seit vielen Jahrzehnten, sie begann mit dem Mais. Ein Hybrid, auch Bastard genannt, ist in der Botanik ein Kreuzungsprodukt aus zwei reinerbigen Eltern, was in der Natur so nicht vorkommt. Bei fremdbefruchtenden Pflanzen erreiche ich das mit allen möglichen Tricks, sodass nach einigen Generationen deren Mischerbigkeit verschwindet. Wird dann gekreuzt, ist die erste Generation daraus homogen, sehr vital und – wenn man Glück hat – auch noch leistungsfähiger, als die Elternpflanzen vorher waren. Bei einigen Kulturpflanzen kann es bis zu 20 Prozent mehr Ertrag geben. Beim weiteren Vermehren, wenn man aus deren Samen also wieder anbaut,

spaltet es sich aber wieder auf. Diese Toppflanze hat man also nur für eine Generation, eine Eintagsfliege sozusagen. Sie wird somit quasi zum biologischen Patent, das mich als Landwirt abhängig macht, ich muss das Saatgut immer wieder neu kaufen. Und wenn man heutzutage die Saatgutkataloge aufschlägt, besonders bei Gemüse, aber auch schon bei Blumen, sind 80, 90 Prozent darin Hybride. Das Saatgut taugt nach dem Vermehren nichts mehr, es gibt keine Erbstabilität. Und diese wirtschaftliche Idee, bei der ich etwas produziere, das andere nicht nachmachen können, wird hier auf die Spitze getrieben.

Wie unterscheiden sich genveränderte Organismen (GVO) hierzu?

Bei GVO wird direkt in das Genom eingegriffen und, ganz entscheidend, es werden artfremde Gene übertragen. Wir wissen nicht, ob das schlimm ist oder nicht. Die Befürworter haben natürlich überhaupt keine Bedenken. Die Natur ändert sich genetisch, allerdings in wesentlich langsameren Schritten und auch nicht ohne Weiteres artübergreifend. Durch GVO kann man sehr schnell die natürlichen Verhältnisse aus der Balance bringen – mit allen Risiken wie Krankheiten und Allergien. Wir bringen als Menschheit ohnehin schon viel aus dem Gleichgewicht, hier aber in extremer Weise. Und diese beiden Richtungen, die Hybridzüchtung und die Gentechnik, kommen in sogenannten CMS-Hybriden zusammen. Dabei wird eine Krankheit genutzt, die männliche Sterilität, die auch in der Natur als

Defekt vorkommt. Die Idee dabei ist, noch einheitlichere Pflanzen zu erhalten, wenn bei der Kreuzung eine Linie steril ist. Um diesen Defekt zum Beispiel von der Sonnenblume in den Chicorée zu transferieren, werden alle möglichen Tricks angewandt, beispielsweise eine Protoplastenfusion. Protoplasten sind Zellen, die biochemisch enthäutet wurden. Und sobald eine Zelle keine Haut mehr hat, können zwei Zellen fusionieren. Zudem wird die Hauptinformation entfernt, sodass nur die im Zellplasma steckende Unfruchtbarkeitsinformation fusioniert wird. Dieses Verfahren muss im Sinne des GVO-Rechts genehmigt werden, das Produkt, das dabei herauskommt, gilt allerdings vor dem Gesetzgeber nicht als genetisch verändert. Auch wenn es teilweise bestritten wird: Sachlich und fachlich betrachtet ist auch das Gentechnik, da genetische Informationen von einer auf die andere Pflanze übertragen werden. Eine Sonnenblume kreuzt sich nicht mit einem Chicorée, das kann in der Natur einfach nicht passieren!

Prüfende Blicke bei der Porreeernte.



„Eigentlich sind die Konzerne Dienstleister für die Landwirtschaft, letztendlich aber hängen die Landwirte an ihrem Tropf – wenn wir nichts dagegen unternehmen!“

Neuerdings ist das sogenannte Genome Editing in den Fokus gerückt, unter anderem durch die Technik des Crispr cas...

Hierbei werden keine fremde Gene eingeschleust, sondern das Genom umgearbeitet und neu sortiert. Auch das geschieht natürlich gentechnisch. Es wird noch in der EU-Kommission diskutiert, ob das gesetzlich als gentechnisch verändert gilt. In meinen Augen ist auch das ganz klar Gentechnik und nicht verantwortbar.

Gentechnikbefürworter werben beispielsweise beim Mais mit einem integrierten Herbizid, das sich Ungeziefer vom Leib hält...

In die Maissorte 1508 wurden bestimmte Gene eines Bakteriums eingeschleust, deren Stoffwechselprodukt giftig für Insekten ist. Je weniger komplex nun aber ein Lebewesen ist, desto schneller passt es sich an. Und genau das ist beispielsweise mit einem Schädling in Brasilien passiert, der Maiszünsler ist gegen dieses Stoffwechselprodukt resistent geworden. Und plötzlich wirkt die Idee nicht mehr. Entgegen der imposanten Prophezeiung der großen Konzerne, dass weniger Pflanzenschutz eingesetzt werden müsse, passiert genau das Gegenteil. Es funktioniert nur kurzzeitig und danach schaffe ich mir andere Probleme, die auch wieder chemisch bekämpft werden müssen.

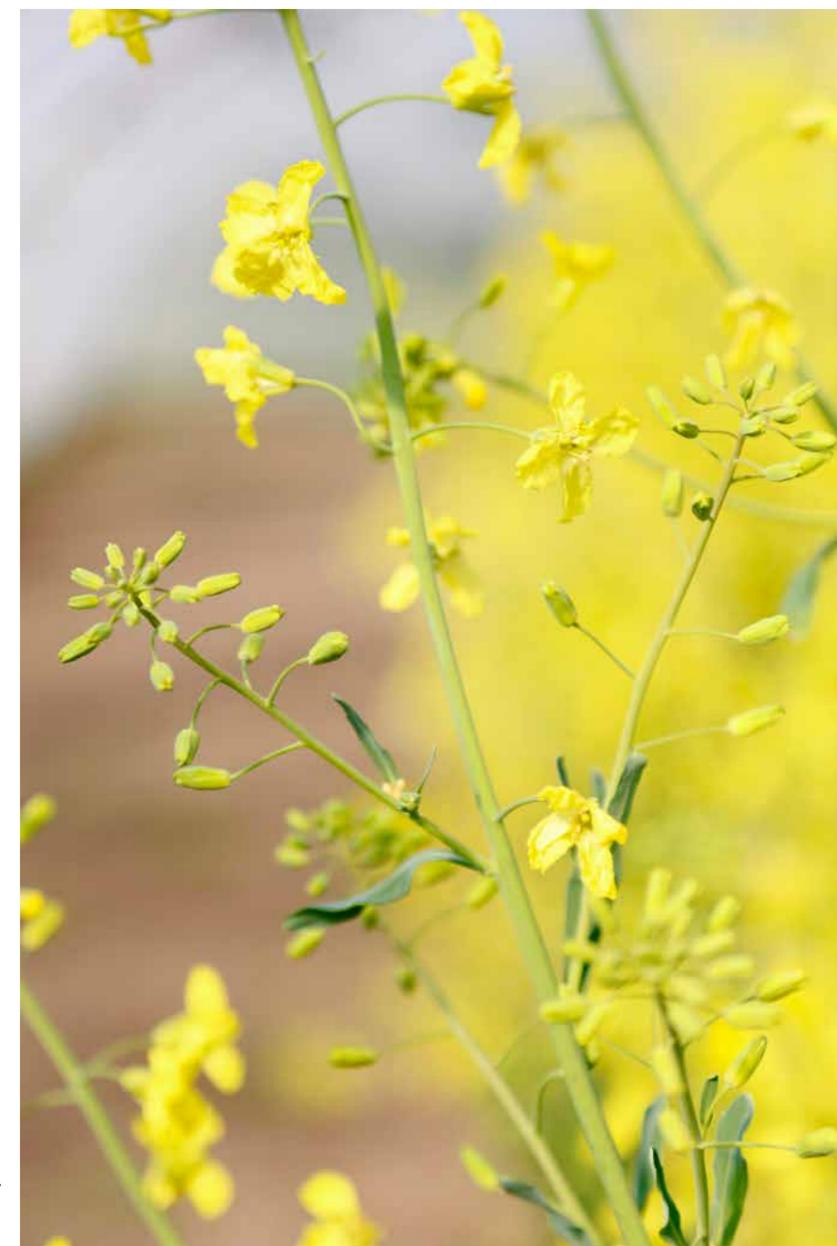
Welche Konsequenzen hat das für Sie als Demeter-Landwirt?

Der gesamte Ökolandbau lehnt diese Techniken ab. In diesem Zuge ist das auch in die EU-Ökoverordnung eingeflossen. Und somit wollen und dürfen wir sie auch nicht anwenden. Wenn jetzt der Nachbar aber solche Pflanzen anbaut, haben wir und er ein Problem. Pollen werden von Insekten herübergetragen, aber auch durch Wind, Vögel und Traktorreifen geschieht der Transfer. Seit wir hier wirtschaften, 1991, bauen wir keinen Mais an. Trotzdem finden wir auf den Feldern Maiskörner, die durch Vögel oder Nagetiere verschleppt wurden. Der Anbau solcher Pflanzen ist eben grenzenlos – wenn sie einmal da sind, ist die Sache nicht mehr in den Griff zu bekommen. Chemische oder gar radioaktive Verunreinigungen kann ich über Jahrhunderte oder Jahrtausende eventuell regulieren. GVO aber vermehren sich und entziehen sich völlig

Rosenkohl im Blütenstadium.



Im Gespräch mit Auszubildenden zum Beispiel Porreeblüten.



unserem Zugriff. In Deutschland gibt es glücklicherweise nur wenige GVO. Vor allem aber, weil es die Haftungsfrage gibt. Daher rät der Bauernverband zur Vorsicht, auch wenn er es vom Sachlichen her befürworten würde. Weil er erstaunlicherweise industriefreundlich ist.

Rund 70 Prozent der in Europa angebauten Agrarprodukte stammen inzwischen aus Saatgut von nur fünf Großkonzernen. Inwieweit wurde die Pflanzenzüchtung von Grund auf kommerzialisiert?

Früher gehörte die eigene Produktion von Saatgut zur Arbeit der Bauern dazu. Nach und nach hat eine Arbeitsteilung stattgefunden, bis zur fast vollständigen Abhängigkeit der Bauern von den Konzernen. Eigentlich sind die Konzerne Dienstleister für die Landwirtschaft, letztendlich aber hängen die Landwirte an ihrem Tropf – wenn wir nichts dagegen unternehmen! Aktuell steht ja die Fusion von Bayer und Monsanto zur Prüfung, und kommt hoffentlich nicht.

Es gibt die These, wir bräuchten zur „Ernährung der Welt“ eine Hochleistungslandwirtschaft, die sich aller technischen Möglichkeiten, also auch der Gentechnik, bedient. Was kann eine ökologische Landwirtschaft leisten, die auf Vielfalt und samenfeste Sorten setzt?

Diese These ist grundfalsch, sie taucht immer wieder auf, und zwar wider besseres Wissen. Es ist hinreichend bekannt, dass die Versorgung der Weltbevölkerung, auch wenn es nachher neun Milliarden Menschen oder mehr sind, nicht eine Frage der Produktionsmengen ist. Es ist eine Frage des weniger Wegschmeißens, des Verteilens und der Art des Wirtschaftens. Dabei ist die kleinbäuerliche Landwirtschaft nicht nur nachhaltig, sondern auch produktiver. Die Agrarindustrie fährt zwar auf den ersten Blick die höheren Erträge pro Quadratmeter ein, produziert aber auch einen Haufen Probleme, die wiederum gelöst werden müssen. Und sie führt nicht dazu, dass das, was produziert wird, tatsächlich auf den Tellern landet. Durch die regionalen Handelsstrukturen der Kleinbauern landet dagegen das meiste in den Mägen der Menschen. Wir brauchen vielmehr einen Paradigmenwechsel, einen Systemwechsel im Denken, um dieses Frage zu lösen. Keine kurzfristigen Strohfeuer, für die sich die Politik gern erwärmt, sondern langfristige Konzepte.

In den letzten 100 Jahren sind sukzessive mehr als drei Viertel unserer Agrarvielfalt verschwunden – welches Potenzial sehen Sie in dem Streben nach einer größeren Biodiversität, wofür brauchen wir Tausende Saatgutsorten?

Wir brauchen die Vielfalt, um ein natürliches Gleichgewicht zu schaffen, um Langfristigkeit und Nachhaltigkeit zu gewährleisten. Überall da, wo ich Monokulturen schaffe, schaffe ich Einseitigkeiten. Je mehr Variation eine Sorte hat, desto besser kommt sie zurecht. Genetisch einseitige Sorten dagegen sind störanfälliger gegenüber Umweltbedingungen. Auch wir hier können nicht alles durcheinander anbauen. Deswegen regeln wir die Vielfalt über den Faktor Zeit bei der Fruchtfolge. Erst nach neun Jahren kommt bei uns wieder die gleiche Kultur auf den jeweiligen Acker.

Welche Rolle spielt die aktuelle Gesetzgebung, wenn es um die Aufnahme neuer Sorten in die offizielle Sortenliste der EU geht?

Der Saatgutkatalog verspricht eine scheinbare Vielfalt, jedoch unterscheiden sich die seitenweise abgebildeten Möhren nur marginal in ihren Merkmalen. Jede Sorte, die kommerziell gehandelt wird, muss registriert und genehmigt werden, in Deutschland durch das Bundessortenamt. Um die Prüfung zu bestehen, gibt es drei Hauptkriterien: Die Sorte muss sich von anderen unterscheiden, muss beständig sein und ein homogenes Bild haben. Populationssorten, also samenfeste Sorten, die in ihren Eigenschaften eine gewisse Variationsbreite und Lebendigkeit haben, haben durch die Gesetzgebung

der Zulassung Schwierigkeiten, scheitern an der Homogenitätshürde. Bei der Zucchini ist in den letzten 30 Jahren beispielsweise keine neue samenfeste Sorte zugelassen worden.

Sie sind neben Ihrer Arbeit als Landwirt und Züchter Vorstandsmitglied bei Kultursaat e.V. – was zeichnet den Verein aus?

Der Verein umfasst inzwischen deutschlandweit rund 25 Züchter, die alle On-Farm-Demeter-Sorten züchten, also nicht im Labor, sondern in gärtnerischen oder landwirtschaftlichen Betrieben. Wir haben Kultursaat e.V.

1994 gegründet, weil wir merkten, dass es nicht ausreicht, wenn wir unabhängig von den großen Konzernen unser Saatgut produzieren. Es ist auch wichtig, unsere eigenen Sorten zu züchten. Das ist ein langwieriger Prozess. Auch hier nehmen wir die vorhandenen Kulturpflanzen und verbessern sie. Mittlerweile sind es über 80 Sorten, die angemeldet werden konnten, und drei bis viermal so viele, die in der Pipeline stecken. Das müssen wir finanzieren, wofür sich ein gemeinnütziger Verein anbietet. Stiftungen, zum Beispiel der GLS Saatgut-fond der Zukunftsstiftung Landwirtschaft mit vielen Einzelspendern, sind dabei wichtige Förderer. Das, was wir züchten, ist kein privates Eigentum, hat keinen Sortenschutz oder gar ein Patent. Die Züchter sind lediglich Sorteninhaber. Die Sorten sind ein freies Gemeingut, jeder kann damit Saatgut vermehren, sogar kommerziell damit handeln. Der Verein Agrecol hat eine Open-Source-Saatgut-Lizenz entwickelt, die Rechtsbestand hat (www.opensourceseeds.org). Nutzungsbestimmung eins ist, dass die Sorten nicht privatisiert werden dürfen. Sie sollen durch diese rechtliche Verankerung Kulturgut bleiben.

Welche Vorteile gehen für den Endverbraucher damit einher?

Er profitiert davon, da eben nicht nur einige wenige Großkonzerne bestimmen, was auf den Äckern wächst und was auf unseren Tellern landet. Es fördert zudem, dass die Menschen zusammenkommen, miteinander reden und sich fragen, was wir essen wollen, anstatt es sich diktieren zu lassen. Und dafür brauchen wir eine echte, große Vielfalt mit deutlich unterscheidbaren Qualitäten und keine Monopolstellung.

Welche Rolle spielt die Vernetzung von Initiativen, die sich für Sortenvielfalt und fruchtbares Saatgut einsetzen?

Das Vernetzen und Austauschen von Informationen ist sehr wichtig. Noch vor der Gründung und Züchtungsarbeit von Kultursaat e.V. ging es ganz pragmatisch darum, Saatgut zu produzieren. Die Bingenheimer Saatgut AG, Reinsaat in Österreich und Sativa Rheinau in der Schweiz, die heute auch unsere Sorten vermarkten, sind



Alles im Blick: Jäten mit dem Jäte-/Pflanzrad.



Mechanische Beikrautbekämpfung.



Sorte Rodelika: Möhrenblüten zur Saatgutgewinnung.

Weitere Infos unter:

Domäne Fredeburg www.domaene-fredeburg.de

Kultursaat e.V. www.kultursaat.org

Bingenheimer Saatgut AG www.bingenheimersaatgut.de

Saatgut e.V. www.saat-gut.org

IG Saatgut www.gentechnikfreie-saat.org

Sativa Rheinau www.sativa-rheinau.ch

Reinsaat www.reinsaat.org

in dieser Zeit entstanden. Darüber hinaus gibt es die Vereine Saat:Gut e.V. und Apfel:Gut mit Bioland-Richtlinien. Dazu die verschiedenen Getreidezüchter, die aber leider noch nicht in einem Verein organisiert sind. Auch die Interessengemeinschaft für gentechnikfreie Saatgutarbeit (IG Saatgut) ist eine wichtige Initiative. Und es gibt noch viele weitere.

Welchen Einfluss habe ich als Verbraucher, wenn ich die Arbeit der Züchter unterstützen möchte?

Die eine Möglichkeit sind direkte Spenden an die Initiativen. Aber man kann noch sehr viel mehr tun. Beispielsweise, das Saatgut zu kaufen, wenn ich in meinem Garten selbst etwas anbaue. Das geht auch bequem per Internetshop. Das Verwenden der Sorten ist eine wichtige Option. Und drittens kann ich auch dazu beitragen, die Nachfrage bei den Produkten zu steigern: Was sind das für Möhren, die ich da kaufe? Sind Sortennamen überhaupt vermerkt? Sortenvermarktung, wie man sie bei Äpfeln beispielsweise gut kennt, ist nicht einfach, unsere Arbeit hat aber inzwischen Früchte getragen. Viele der Konsumenten hier am Hof und bei unseren Verkaufspartnern kennen beispielsweise inzwischen Rodelika, Milan und Oxhella als Möhrensorten, kennen ihre jeweiligen Eigenschaften. Und auch die

Frage, ob das eine hybride oder samenfeste Sorte ist, wird immer öfter gestellt.

Steht die Zukunft unserer Ernährung am Scheideweg?

Es ist in gewisser Hinsicht vielleicht noch nicht fünf vor, aber vielleicht sieben vor zwölf. Die weitere Entwicklung hängt auch davon ab, ob die Medien nur ans Geldverdienen denken oder ob sie auch noch irgendeine Art von Verantwortung spüren für die nachhaltige Weiterentwicklung der Menschheit. An der Stelle ist das nicht unerheblich. Möglich ist ein Wandel, auch durch die elektronische Datenvernetzung. Wir haben gesehen, zu welchen zivilen Bewegungen das führen kann. Ich habe Hoffnung, dass paradigmatische und systemische Veränderungen aus der Bevölkerung zu erwarten sind. Und zwar aus der Zivilgesellschaft. Weil dort wirklich starke Bewegungen entstehen können. In der Politik wohl eher kaum. //

ANZEIGE

**Die Verursacher des Hungers benennen
Den Hungernden Gehör verschaffen
Gemeinsam die Verantwortlichen
zur Rechenschaft ziehen**



www.fian.de

Spendenkonto

IBAN: DE84 4306 0967 4000 4444 00

FIAN (FoodFirst Informations- & Aktions-Netzwerk)
Internationale Menschenrechtsorganisation
für das Recht auf Nahrung

Jahresthema 2017:
Satte Menschen statt satte Gewinne – für freies Saatgut!

LUFT ZUM DURCHPUSTEN

MIT NEUHEITEN UND DENKANSTÖßEN FÜR EINE GERECHTERE ZUKUNFT.

Onlineportal für Lebensmittel aus der Region

Unkomplizierter Zugang zu regionalen Lebensmitteln: Über das Onlineportal „Marktschwärmer“ können Verbraucher Obst, Gemüse, Brot, Käse, Fleisch, Getränke oder Feinkost von regionalen Produzenten auswählen und bezahlen. Beim wöchentlichen Abholen an zentralen Orten kommen Käufer mit Erzeugern und Direktvermarktern ins Gespräch, um beispielsweise Wissenswertes zur Tierhaltung zu erfahren. Das Angebot wechselt regelmäßig. In Flensburg und Kiel sind die Märkte bereits etabliert, für Schleswig, Aukrug und Plön sind sie im Aufbau.

www.marktschwaermer.de



Foto: Marktschwärmer Deutschland

Machtverhältnisse in der Agrar- und Lebensmittelindustrie

Frische Weiden, idyllische Äcker – Produktwerbungen für Lebensmittel vermitteln einen vielfach irreführenden Bezug zu bäuerlicher Landwirtschaft und intakter Natur. Mit dem Konzernatlas 2017 blicken Le Monde Diplomatique, BUND, Germanwatch, Oxfam Deutschland sowie Heinrich-Böll- und Rosa-Luxemburg-Stiftung hinter die Kulissen der Player im Agrar- und Ernährungssektor. Daten und Fakten auf 50 Seiten liefern warnende Einblicke in die geballte Macht und den weitreichenden Einfluss weniger Konzerne.

Bestell- und Downloadmöglichkeiten beispielsweise unter www.bund.net/konzernatlas

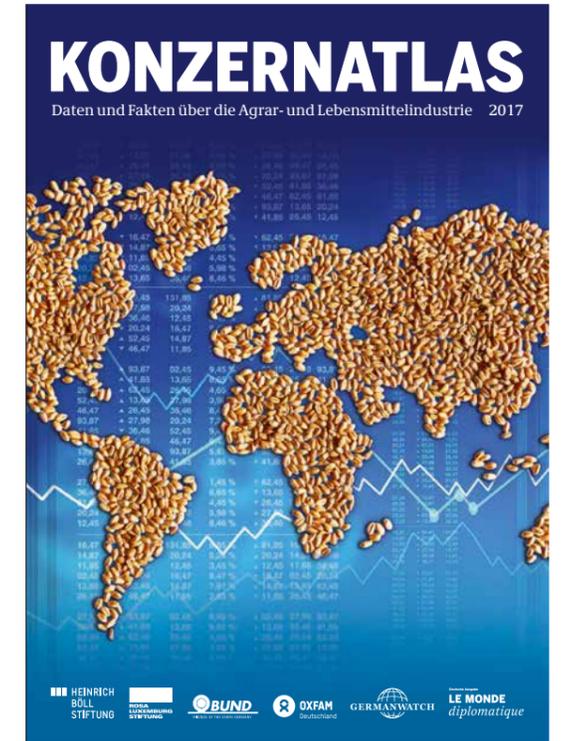


Foto: Konzernatlas

Sauber und effizient kochen

GloW produziert energiesparende Kochherde als Bausatz für Entwicklungsländer. Ziel ist es, den Kochvorgang gesundheitsschonender und energieeffizienter zu gestalten. Im Vergleich zum Drei-Steine-Feuer verläuft der Betrieb emissionsärmer, zudem kann mehr als die Hälfte des Brennstoffes eingespart werden. Die Kochherde mit Mikroholzvergaser verbrennen trockene Biomasse wie Holz, Pflanzenreste oder sogar Tannenzapfen. Beim Kochvorgang kann eigene Holzkohle produziert werden, die zum weiteren Kochen, als Handelsware oder für die Herstellung von nährstoffreicher Komposterde nützlich ist. In Deutschland sind die Modelle auch als Grill erhältlich.

www.glow-energy.de



Foto: Jens Distelberg



Foto: GLOW Energy, Markus Espeter

Bienenvölker auf Zeit mieten

Der Bestand an Bienen und anderen Bestäubern ist seit Jahren weltweit rückläufig. Als Ursachen gelten unter anderem Pestizide und Insektizide, ein dominanter Monokulturanbau und Imkermangel. Die Bremer Bee-Rent GmbH bietet beispielsweise Unternehmen, Kleingärtnervereinen, Schulen oder Privatpersonen die Möglichkeit, aktiv entgegenzusteuern. Durch das Leasen von Bienenvölkern unterstützt man das Überleben der Honigbiene in Deutschland und kann das eigene Umfeld praxisorientiert für die Bestäubungsleistung und Schutzbedürftigkeit sensibilisieren. Zudem verbleibt die Honigernte beim Unterstützer. Ein Netzwerk aus erfahrenen Imkern übernimmt die ganzjährige Betreuung der Bienenvölker, vom Aufstellen über die Ernte bis hin zur Winterruhe.

www.bee-rent.de



Foto: Pixabay

Urban gärtnern

Das Kieler Start-up Rankwerk will Menschen in der Stadt zum Gärtnern inspirieren. Ziele der Home-Gardening-Marke sind, einen nachhaltigen Lebensstil und eine grünere und zukunftsweisende Stadtentwicklung zu erreichen. Um die Natur wieder fest in der Stadt zu verankern, bieten die Gründer biologisch erzeugtes und handverpacktes Saatgut, handgeschmiedetes Gärtnerwerkzeug, fair produzierte Arbeitsbekleidung sowie innovative Pflanzgefäße und Anzuchthilfen. Rankwerk steht für funktionales Design, ökologische Nachhaltigkeit und soziale Arbeitsbedingungen.

www.rankwerk.de

Foto: Rankwerk



Gute Pflanzerden

Die Holsteiner Erdenmanufaktur versteht sich als Partner für Gartenbesitzer, Landschaftsgärtner und Pflanzenliebhaber, die regional und klimaneutral produzierte Erde einsetzen wollen. Auf Basis regionalen Komposts und Grünschnitts werden die gewonnenen Garten-, Blumen-, Rasenerde oder Kompost in der Region verkauft. Auch die Zuschlagsstoffe wie Gesteinsmehl bezieht das Unternehmen aus nächstmöglichen Quellen. Auf den Einsatz von Torf wird bewusst verzichtet, um die wertvollen Ökosysteme nicht zu schädigen. Bei der Herstellung auf einer Fläche der Recyclinganlage Fockbek sorgen kleine Mieten, häufiges Umsetzen und eine regelmäßige Bewässerung für optimale Versorgung mit Sauerstoff und die richtige Feuchte. So bilden sich stabile Ton-Humus-Komplexe, die der ideale Nährstoff- und Wasserspeicher und letztlich das Geheimnis einer guten Erde sind. Der Kompost hat Bioqualität und ist RAL-zertifiziert.

www.holsteiner-erdenmanufaktur.com

Foto: Holsteiner Erdenmanufaktur



DIE ARCHE WARDER

EIN ZENTRUM FÜR ALTE HAUS- UND NUTZTIERRASSEN

Text: Fridtjof Stechmann

Fotos: Lisa Iwon // Arche Warder

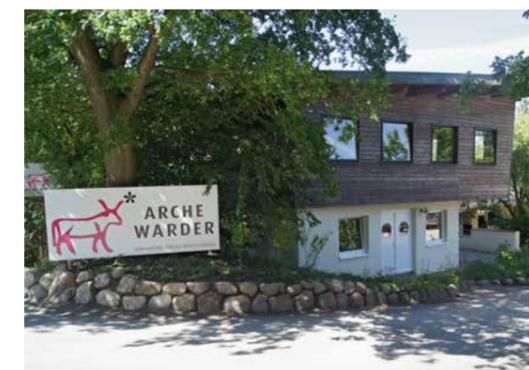
EUROPAS GRÖSSTES ZENTRUM FÜR SELTENE NUTZTIERRASSEN BIETET EIN UMFANGREICHES PROGRAMM FÜR DIE GANZE FAMILIE – MITTEN IN SCHLESWIG-HOLSTEIN: AUF 40 HEKTAR HÄLT DIE ARCHE WARDER RUND 1.200 TIERE. DER TIERPARK IST EIN EINZIGARTIGER ORT, UM NATUR HAUTNAH ZU ERLEBEN UND VIELFÄLTIG ZU LERNEN.



Kinderferienprogramm in den Oster-, Sommer- und Herbstferien.

Je nach Zielgruppe, von Kindergartenkindern bis zu Seniorinnen und Senioren, bietet die Arche Warder maßgeschneiderte Inhalte, die vermitteln, wie wertvoll die Vielfalt und Erhaltung alter Tierrassen gerade auch unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit ist. Denn gerade für eine nachhaltige Entwicklung unserer Gesellschaft sind naturnahe Möglichkeiten für die Landwirtschaft zukunftsweisend. Diese Erfahrungen werden hier erforscht und vermittelt.

Vom Mittelaltermarkt bis zur Schafschur finden das ganze Jahr hindurch besondere Events statt. Eine Steinzeitsiedlung der ersten Bauern in Norddeutschland macht es möglich, authentisch zu erleben, welche Rolle Nutztiere in der Geschichte gespielt haben. Umfangreiche pädagogische Angebote bieten individuelle Lernerlebnisse mit jeder Menge Tierkontakt. Eine „Spielarche“ für die kleinen Gäste und Übernachtungshütten für ganze Gruppen ergänzen das Natur-Abenteuer. Die Arche Warder hat das ganze Jahr hindurch geöffnet. //



Der Eingangsbereich der Arche Warder.

Arche Warder –
Zentrum für alte Haus- und Nutztierassen e.V.
Langwedeler Weg 11, 24646 Warder
Tel: 04329-9134-0
www.arche-warder.de

Sie haben Interesse an Bildungsangeboten, die über den Tellerrand hinaus gehen?
Auf der Internetseite www.daara.de finden Sie Informationen zu Lernmöglichkeiten mit globalen und zukunftsweisenden Bezügen.

Ansprechpartner und Kontakt:
Esther Mumuni, *Promotorin für Globales Lernen*
VHS Kaltenkirchen-Südholstein
24568 Kaltenkirchen
www.daara.de



TISCH STATT TONNE

UNTERWEGS MIT DER EUTINER TAFEL



Ausgabe – Gemeinsam besprechen Kunde und Helfer den individuellen Bedarf.

Text und Fotos: Benjamin Hellwig

BUNDESWEIT WERDEN IM JAHR RUND 18 MILLIONEN TONNEN LEBENSMITTEL IM MÜLL ENTSORGT, OBWOHL VIELE DAVON NOCH VERZEHRFÄHIG SIND. ALS EINE VON 934 ENGAGIERT SICH DIE EUTINER TAFEL SEIT 1996 FÜR BEDÜRFTIGE MENSCHEN IN DEN SCHLESWIG-HOLSTEINISCHEN STÄDTEN EUTIN UND MALENTE. EHRENAMTLICHE HELFER SAMMELN ÜBERSCHÜSSIGE, ABER QUALITATIV EINWANDFREIE LEBENSMITTEL, SORTIEREN SIE UND GEBEN SIE WEITER. SIE BAUEN EINE BRÜCKE ZWISCHEN ÜBERSCHUSS UND MANGEL.

Willy S. schwingt sich hinters Lenkrad des Dreieinhalbtonners, zwischen ihm und Sascha F. finde ich meinen Platz auf der Sitzbank. Die beiden Mitarbeiter der Eutiner Tafel wirken hellwach, als es morgens um neun bereits auf ihre zweite Tour des Tages geht. „Auf geht’s“, sagt F. Kühlung im Frachtraum angeschaltet und los. Der 43-Jährige wird gerade als Springer ausgebildet und macht die Fahrt nach Malente bereits zum zweiten Mal mit. Jeden Mittwoch um diese Zeit sind die Märkte der knapp neun Kilometer entfernten Stadt das Ziel, sechs Mal in der Woche steuern die Fahrer die Eutiner Läden an.



„Tiefkühlpizza, Waschmittel, alles einwandfreie Ware.“

Monika Gertenbach

Abgeholt – Bei der morgendlichen Tour landen die Lebensmittel im eigenen Lieferwagen.

Das Prozedere ist immer gleich. Ranfahren an Rampe oder Hintereingang, schauen, was bereit gestellt wurde, einladen, abfahren. Es sind Kunststoffkisten mit Gurken und Tomaten, Champignons und Bananen, Weißkohl und Zitronen, die die beiden neben den Läden von Rewe, ALDI, Sky und Markant in den Laster heben. Aus Filialen von Thaysens Backstube kommen Säcke mit Brötchen und einige Backwaren auf Blechen hinzu. „Das Meiste sieht auf den ersten Blick noch gut aus“, kommentiert F., als wir uns nach einer guten Stunde wieder auf den Weg nach Eutin machen. Oftmals sei auch verdorbenes Obst



Erste Vorsitzende Monika Gertenbach.



Schatzmeister Reinhard Brüser.



Einwandfrei - Lebensmittel nach dem Sortieren.



oder Gemüse dabei. Und die beiden wissen zu berichten, dass man hin und wieder etwas schlechtere Ware mitnehmen müsse, um beim nächsten Mal etwas bessere zu bekommen.

„Wir geben nur das in die Lebensmittelausgabe, was wir selbst noch essen würden, den Rest entsorgen wir“, sagt Reinhard Brüser, Schatzmeister und Vorstandsmitglied des Eutiner Tafel e.V. Rund 75 ehrenamtliche Helfer sortieren Montags bis Samstags im Zweischichtbetrieb das, was die Fahrer in die Vereinsräume der Tafel in der Eutiner Innenstadt liefern.

Zwischen 800 und 900 Menschen, von Einzelpersonen bis zur großen Familie, versorgt die Tafel pro Woche – zwölf Ausgaben an sechs Tagen in Eutin und zusätzlich eine in Malente. Etwa 300 Kinder seien darunter, meint Monika Gertenbach. Die erste Vorsitzende ist seit 20 Jahren ehrenamtlich für den Verein tätig. Sie erinnert sich an Zeiten, als bedürftige Bürger einfach vorbeikamen, um sich Lebensmittel abzuholen. „Da gab es noch keine Überprüfung. Jemand, der die Hemmschwelle überschritt und durch unsere Tür ging, outete sich als bedürftig. Und ich war überzeugt, dann ist er es auch“, sagt die 65-Jährige. Ein System, das nur Menschen mit Hartz-4-Einkommen oder weniger für das Entgegennehmen der Spenden berechnete, war eine neu eingeführte bürokratische Vorschrift für alle Tafeln. Sie brachte dem Verein aber gleichzeitig auch Struktur. „In dieser Zeit erkannten wir, dass unser Bauchgefühl uns Recht gab. Nur ganz wenige Menschen kamen unberechtigt“, sagt sie. So nutzen auch Menschen mit zu kleiner Rente die Eutiner Tafel.



Übersetzt - Jutta Schünemann nutzt ein Bildwörterbuch beim Dialog mit arabisch sprechenden Kunden.

Im größten Raum des Vereins sind die Waren inzwischen sortiert. Sechs Helfer stehen bereit, um die draußen wartenden Kunden in Empfang zu nehmen. Einzeln kommen sie herein, zahlen einen symbolischen Beitrag von einem Euro pro Einkauf, und gehen mit jeweils einem Helfer von Kiste zu Kiste aus gespendeten Lebensmitteln. Im gemeinsamen Gespräch klären sie den individuellen Bedarf. Im Dialog mit einem arabisch sprechenden Kunden löst Helferin Jutta Schünemann gerade eine sprachliche Hürde mit Hilfe eines Bildwörterbuchs. Beide Seiten suchen die Übersetzung für „eingelegte saure Gurken“. Die Stimmung ist gelöst. Viele Gespräche seien sehr persönlich, betont Schünemann, insbesondere dann, wenn Kunden auf Helfer trafen, die sie schon lange

„Man weiß, ob die Oma im Krankenhaus ist oder der Hund zum Tierarzt muss.“

Reinhard Brüser

kennen. Und Gertenbach ergänzt: „Man weiß, ob die Oma im Krankenhaus ist oder der Hund zum Tierarzt muss. Und manchmal wird nebenbei auch mal ein Brief vom Amt besprochen, wenn es Verständnisfragen gibt.“

Auch der Austausch der Tafeln untereinander sei bemerkenswert, meint Schatzmeister Brüser. „Wenn einer zu viel oder zu wenig hat, ruft er den anderen an“, sagt der 69-Jährige. Hinzu kommen überregionale Spender wie beispielsweise die Schwartauer Werke, die sich grundsätzlich an alle ostholsteinischen Tafeln wenden. Oft organisiert auch der schleswig-holsteinische Landesverband Lebensmittel, die er dann in einer Rundmail anbietet. „Wer dann zuerst kommt, mahlt zuerst. Tiefkühlpizza, Waschmittel, alles einwandfreie Ware“, sagt Brüser.

Im letzten Jahr feierten die Eutiner ihren zwanzigsten Gründungstag – ein Jubiläum mit zwei Seiten: „Die Gratulanten sagten: ‚Herzlichen Glückwunsch – aber Schade, dass es Sie immer noch geben muss‘“, erinnert sich Gertenbach zum Abschluss meines Besuchs. Manche Kunden kennt sie schon in zweiter Generation und sie sagt: „Oftmals kann man diesen Teufelskreis nur über Bildung und Kultur durchbrechen. Auch dazu trägt die Eutiner Tafel bei, etwa mit Eintrittskarten für die Landesgartenschau oder das Weihnachtsmärchen. Diese gemeinsamen Erlebnisse und Impulse fehlen in den Familien oft.“ //



Ausgeladen - Bei jeder Lieferung sind Lebensmittel dabei, die die Helfer entsorgen müssen.

Weitere Infos zur Eutiner Tafel e.V. und der Möglichkeit zu Spenden unter www.eutinertafel.de und www.tafel.de

Europäische Woche der Abfallvermeidung

Zeit und Ort:
18. – 26.11.2017
Europaweit

Diese Aktionswoche ist Europas größte Kommunikationskampagne rund um die Themen Abfallvermeidung und Wiederverwendung. In einer Datenbank werden europaweit Veranstaltungen und Aktionen zum Thema eingetragen.

Weitere Informationen:
www.wochederabfallvermeidung.de



Welttoilettag // UN World Toilet Day

Zeit und Ort:
19.11.2017
Weltweit

Internationaler Kampagnentag der Vereinten Nationen für den Zugang der Menschen zu hygienischen Sanitärsystemen. Schwerpunkt 2017: Abwasser.

Weitere Informationen:
www.worldtoiletday.info



Foto: GFFA

Internationale Konferenz: Global Forum for Food and Agriculture (GFFA)

Zeit und Ort:
18. – 20.1.2018
Berlin

Das „Global Forum for Food and Agriculture“ (GFFA) ist eine internationale Konferenz zu zentralen Zukunftsfragen der globalen Land- und Ernährungswirtschaft.

Das Motto 2018: „Die Zukunft der tierischen Erzeugung gestalten – nachhaltig, verantwortungsbewusst, leistungsfähig“.

Weitere Informationen:
www.gffa-berlin.de

Titelbild:



Dr. Tim Staufenberg landet seine Miesmuschel-Ernte am Tiessenkai in Kiel-Holtenau an.
Foto: Fridtjof Stechmann

Impressum

ZUKUNFT.GLOBAL

Magazin für Entwicklung und Zusammenarbeit aus Schleswig-Holstein
Ausgabe 3 – November 2017
www.zukunft.global

Herausgeber:

Bündnis Eine Welt Schleswig-Holstein e.V. (BEI)
Dachverband entwicklungspolitischer Organisationen
Walkerdamm 1, 24103 Kiel, Deutschland
Tel.: +49(0)431-679399 00
Fax: +49(0)431-679399 06
info@bei-sh.org, www.bei-sh.org
Vereinsregister-Nr.: AG Kiel, VR 3739 KI

Vorstand:

Volker Leptien, Andrea Bastian, Gerfried Schröder, Daniela Suhr, Lazarus Tomdio

Redaktion:

Benjamin Hellwig und Fridtjof Stechmann
redaktion@zukunft.global
www.zukunft.global

Lektorat:

Markus Brüggemann, Geobytes

Gestaltung und Satz:

Marius Gosch, Innovative Bildtechnik Gosch
info@ibgosch.de, www.ibgosch.de

Druck:

hansadruk und Verlags-GmbH & Co KG Kiel

Webdesign und Technik:

Matthias Koch, Mare Multimedia
info@mare-m.de, www.mare-m.de

Das Magazin ZUKUNFT.GLOBAL wird erstellt im Rahmen des Projekts „Eine Welt PromotorInnenprogramm“ und wird unterstützt durch „Engagement Global“ im Auftrag des BMZ (Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung), MELUND (Ministerium für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt, Natur und Digitalisierung des Landes Schleswig-Holstein) und „Bingo! Die Umweltlotterie“.

Für den Inhalt dieser Publikation ist allein der Herausgeber verantwortlich. Die hier dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt von „Engagement Global gGmbH“ und des BMZ wieder.

Gefördert von Engagement Global im Auftrag des BMZ

Klimaneutral gedruckt auf 100% Recyclingpapier.



ES REICHT!

FÜR ALLE. MIT IHRER HILFE. Jetzt spenden und Perspektiven schaffen: welthungerhilfe.de



IBAN DE15 3705 0198 0000 0011 15, BIC COLSDE33
Welthungerhilfe, Stichwort: „Es reicht für alle“, Tel. 0228-2288-176



Nicht abwarten, Tee trinken.

Bio-Tee mit Zutaten aus fairem Handel
– und einem guten Zweck.



ChariTea®

Jede Flasche finanziert, zusätzlich zum fairen Handel, den gemeinnützigen Lemonaid & ChariTea e.V. und damit soziale Projekte in den Anbauregionen. Mehr Infos auf charitea.com