10. – 26. OKTOBER 2012
6. MÜNCHNER KLIMAHERBST
DAS GANZE PROGRAMM IM MAGAZIN

MÜNCHNER :KLIMA HERBST

ZUKUNFT AUF DEM TISCH

ERNÄHRUNG

- JEAN ZIEGLERS UNBEQUEME WAHRHEIT „Ein Kind, das verhungert, wird ermordet!“
- WARUM STERBEN UNSERE BIENEN? Exklusiv-Interview mit dem Regisseur von „More than Honey“
- SO SCHMECKT`S AUCH OHNE FLEISCH! Rezept-Tipp vom Ernährungsexperten
- GUTER PLAN & VIELE ADRESSEN Hier isst Müchen bio

Münchner Volkshochschule

ÖBZ

BenE München

oekom e.V.

Landeshauptstadt München
Referat für Gesundheit und Umwelt

Unterstützt von:

Sparda-Bank
freundlich & fair

Anzeige

Hofpfisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT
Pfister Öko-Bauernbrote
• Zutaten aus Ökologischer Landwirtschaft
• aus reinem Natursauerteig
• ohne Zusatzstoffe
• bei milder Hitze doppelt lange gebacken
• mit kräftig herzhafter Kruste
www.hofpfisterei.de

ZUKUNFT AUF DEM TISCH

ERNÄHRUNG

2012

MÜNCHNER KLIMAHERBST

Foto: Andrea Winter

Was hat das Essen mit dem Klima zu tun? Etwa ein Fünftel aller Treibhausgase in Deutschland wird durch unsere Essgewohnheiten verursacht. Damit liegt die Ernährung auf nahezu gleichem Niveau wie die Klimabelastungen, die vom Wohnen oder dem privaten Autoverkehr ausgehen. Einer der Hauptgründe für die schlechte Klimabilanz des Essens ist der übersteigerte Konsum von Fleisch und anderen tierischen Produkten.

HUNGER IM ÜBERFLUSS

Der Überfluss auf der einen Seite erzeugt aber auch Hunger und Raubbau an Natur- und Agrarflächen auf der anderen Seite des Globus: Während eine Milliarde Menschen weltweit hungern, sind ebenso viele übergewichtig. Die subventionierten Agrarexporte der Industrieländer zerstören die lokale Landwirtschaft in Asien, Afrika und Lateinamerika. Der von den Industrienationen hervorgerufene Klimawandel tut sein Übriges, um die Ernährungslage in den Ländern des Südens zu verschärfen.

Eigentlich ist genug für alle da: Allein das Getreide, das an Tiere verfüttert wird, könnte die halbe Menschheit ernähren. Rechnet man die unnötig weggeworfenen Lebensmittel hinzu, würden noch deutlich mehr Menschen satt. Wir haben kein Mengen-, sondern ein Gerechtigkeits- und Verteilungsproblem.

ESSEN IST EIN POLITIKUM!

Der Münchner Klimaherbst 2012 beschäftigt sich in seinen über 40 Veranstaltungen mit der Qualität und der Herkunft unserer wichtigsten Lebensmittel: von Wasser, Bier und Brot über Obst und Gemüse bis zu Fisch und Fleisch. Die Spekulation an den Börsen mit Nahrungsmitteln wird ebenso thematisiert wie neue Formen der ökologischen und regionalen Versorgung mit Lebensmitteln in einer Großstadt wie München. Vorträge und Diskussionsrunden, aber auch Exkursionen, Filmvorführungen, Kunstausstellungen und Kabarettvorführungen bieten für Jung und Alt höchst unterschiedliche Zugänge zum Zukunftsthema Ernährung.

WOHL BEKOMM'S

Ihr Klimaherbst-Team

Aktuelles unter:

www.klimaherbst.de

Der 6. Münchner Klimaherbst wird besonders unterstützt von folgenden Partnern:

Sparda-Bank · Landeshauptstadt München Referat für Gesundheit und Umwelt · BenE München · Münchner Volkshochschule · ÖBZ · Münchner Umwelt-Zentrum e.V. · Selbach Umwelt Stiftung · Hofpfisterei · GCN · oekom e.V.

Kooperationspartner und Förderer 2012:

Kooperationspartner
AG Nachhaltige Ernährung der TU München, Artcircolo Kunstprojekt GmbH, Bauzentrum München der LH München, Bayerischer Rundfunk (BR2), BenE München e.V., Bund Naturschutz in Bayern e.V. Kreisgruppe München, Bürgerstiftung München, Die Umwelt-Akademie e.V., DENKmal-Film GmbH, Erzeuger-Verbrauchergenossenschaft TAGWERK, Evangelische Stadtakademie München, FIAN Deutschland e.V., GELD mit Sinn e.V., Genussgemeinschaft Städter und Bauern, Global Challenges Network e.V., GLS Bank München, Green City e.V., Gregor Louisoder Umweltstiftung, Hofpfisterei GmbH, Initiative n-a-h-r-u-n-g-s-k-e-t-t-e, Journalistenvereinigung für technisch-wissenschaftliche Publizistik TELI e.V., Kartoffelkombinat, Kinder lesen und schreiben für Kinder e.V., Kinder- und Jugendmuseum München, Kommunalreferat der LH München (Stadtgüter München), Lifeguide e.V., Rachel Carson Center Ludwigs-Maximilians-Universität München (LMU), Münchner Forum Nachhaltigkeit, Münchner Umwelt-Zentrum e.V. (MUZ), Münchner Stadtbibliothek, Münchner Volkshochschule GmbH (MVHS), Münchner Wissenschaftstage e.V., Naturland e.V., Netzwerk Slowmotion, Nord Süd Forum München e.V., O'pflanzt is! e.V., oekom e.V., Ökologisches Bildungszentrum (ÖBZ), Ökoprojekt-Mobilspiel e.V., Pädagogisches Institut der LH München, Petra-Kelly-Stiftung, Pilotraum e.V., Rachel-Carson-Center, Radio LORA München, 92,4, Referat für Bildung und Sport der LH München, Regionale WirtschaftsGemeinschaft München (ReWig), Ringvorlesung Umwelt der Studentischen Vertretung der TU München, Schweisfurth-Stiftung, Selbach-Umwelt-Stiftung, Slowfood Deutschland e.V., St. Lukaskirche, Stiftungsgemeinschaft anstiftung & ertomis, Terra Institut Brixen, Umweltinstitut München e.V., Werkstatt für Ökodesign und lebendige Kunst GbR, Zivilcourage München und München Land.

INHALT

6 ZAHLEN, BITTE

8 DIE KINDER VON SAGA
Gastbeitrag Jean Ziegler

12 BESSER ESSEN
Bericht über samenfeste Sorten

13 ZURÜCK ZU DEN WURZELN
Wiederentdeckung Nutztierrassen

14 DIE HAUSSE UND DER HUNGER
Nahrungsmittelspekulation in der Kritik

16 OHNE WERTUNG
Schlachthof in Bildern

20 TANK ODER TELLER
Interview mit Jens Mühlhaus (Green City Energy)

21 SCHMATZ
Der etwas andere Bioladen

34 „MORE THAN HONEY“
Interview mit Regisseur Markus Imhoof

37 VON DER WIESN LERNEN
Abfallvermeidung auf dem Oktoberfest

38 BIO-ESSEN IN MÜNCHEN
Wir haben einen guten Plan

40 GUTER GESCHMACK
Lieblingsspeisen des Herbstes

42 OHNE ERHOBENEN ZEIGEFINGER
BenE – Münchens Netzwerk für Nachhaltigkeitsbildung

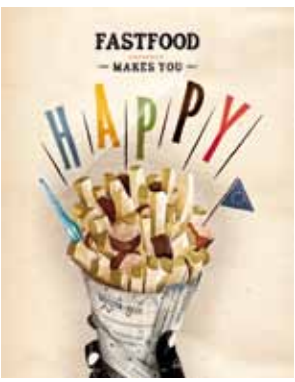
43 BROT ALS KULTURGUT
Interview mit dem Sozialethiker Markus Vogt

44 KOCHEN MIT KARL VON KÖRBER

46 WELTRETTEN
Kolumne

46 IMPRESSUM

24 PROGRAMM
6. Münchner Klimaherbst



8 Die Kinder von Saga

14 Die Hausse und der Hunger

16 Ohne Wertung

34 More than Honey

Grußwort

„Ernährung – Zukunft auf dem Tisch“. Der 6. Münchner Klimaherbst zeigt in diesem Jahr, dass der Umgang mit unseren Nahrungsmitteln für eine nachhaltige Entwicklung entscheidend ist.
Das Thema hat viele Facetten. Das weltweite Geschäft mit fruchtbarem Land und die Spekulation mit Nahrungsmitteln sind zwei der großen Probleme, die auf internationaler Ebene gelöst werden müssen. In München hingegen kann jede und jeder Einzelne etwas dafür tun, dass unsere Lebensgrundlagen nicht zerstört werden. Eine klimafreundliche Ernährung aus fairem Handel ist mit dem Einkaufszettel möglich. Weniger Fleisch, biologisch, regional, saisonal und fair sind die Stichworte.
Ich danke den Mitwirkenden des Klimaherbstes und wünsche allen Besucherinnen und Besuchern spannende und eindrucksvolle Veranstaltungen zu einer der ganz wichtigen Zukunftsfragen.

Joachim Lorenz
Referent für Gesundheit und Umwelt der Landeshauptstadt München

Foto: Michael Namberger

Anzeige

Landeshauptstadt München

Bauzentrum München

Energie sparen ist Kosten sparen!

kostenfrei neutral

Wir bieten kompetente und neutrale Hilfestellung zum Wohnen, Bauen und Sanieren.

- Kostenfreie Beratung zu über 40 Themen
- Vor-Ort-Checks und Premium-Beratungen
- Dauer-Ausstellung von Produkten zum Wohnen und Bauen
- Vorträge und Info-Materialien zu moderner Technik, Energie sparen und Förderprogrammen

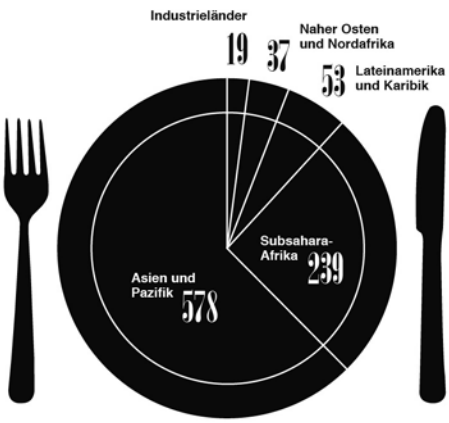
Infotelefon: (089) 54 63 66 - 0
bauzentrum.rgu@muenschen.de | www.muenchen.de/bauzentrum

Willy-Brandt-Allee 10 | U2 bis Messestadt West
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag | 9.00 bis 19.00 Uhr
Eintritt frei!

Bauzentrum München

DIE RECHNUNG BITTE!

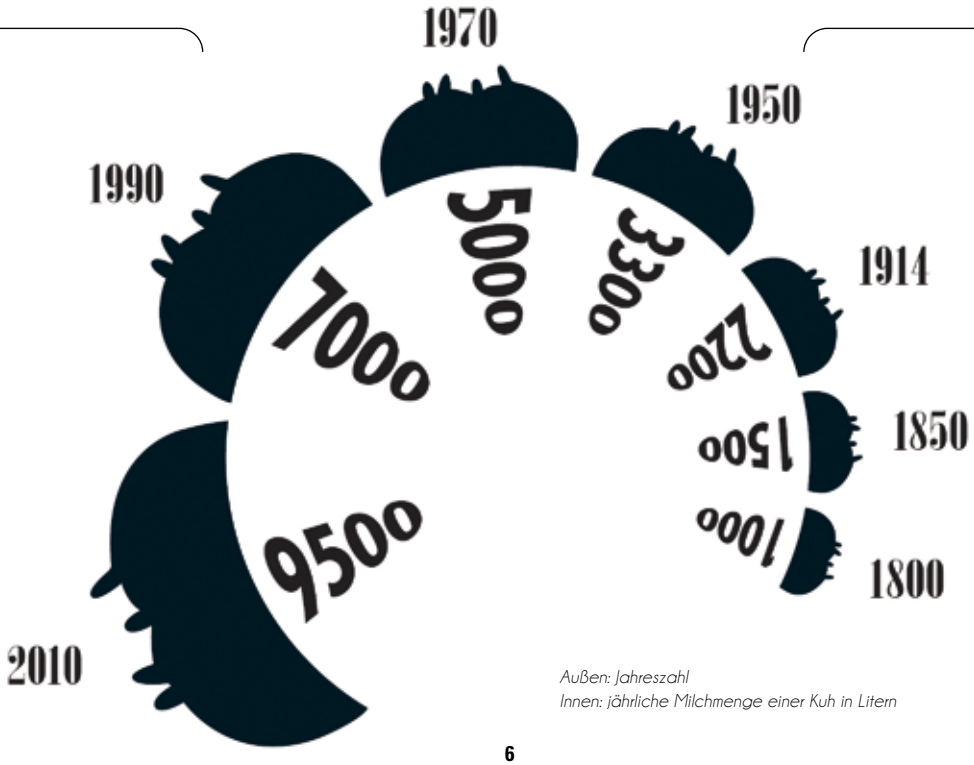
--
Recherche: Johannes Wendt, Sebastian Schulke
Illustration: K. design



DIE ZAHL DER HUNGERNEN MENSCHEN
auf der Welt umfasst fast eine Milliarde. ***In Asien und der Pazifik-Region ist der Anteil am höchsten, da in diesem Erdteil die Bevölkerungszahl am größten ist.***

FLEISCHKONSUM PRO TAG:
Die Menge, die ein Deutscher Schäferhund verschlingt, isst ein Inder in knapp einem Monat.

HUNGER BEWEGT DIE WELT
und das große Geld: Innerhalb von fünf Jahren haben sich die Spekulationen mit Nahrungsmitteln vervielfacht. Angaben auf den Geldscheinen in Milliarden Dollar.



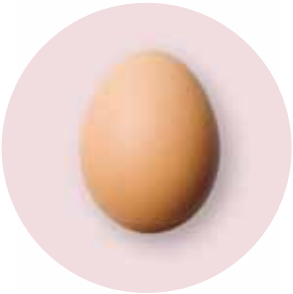
Außen: Jahreszahl
Innen: jährliche Milchmenge einer Kuh in Litern

In 200 Jahren hat der Mensch die Kuh zur Milchmaschine gezüchtet.
--
Heute gibt eine Kuh fast zehnmal mehr Milch als im Jahr 1800

Anzeige

Biologisch

Fröhlich



Frisch

Regional

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

schmatz. Naturkost am Glockenbach

Holzstraße 49 · 80469 München
www.schmatz-naturkost.de

Auszug aus dem neuen Buch "Wir lassen sie verhungern"
VON JEAN ZIEGLER

DIE KINDER VON SAGA

Text: Jean Ziegler
Illustration: Christoph Ohanian

Ich erinnere mich an einen klaren Tagesanbruch während der Trockenzeit in dem kleinen Dorf Saga, etwa hundert Kilometer südlich von Niamey, am Niger. Die ganze Region ist notleidend. Dabei wirken mehrere Faktoren zusammen: eine Hitze, wie es sie seit Menschengedenken nicht gegeben hat, bis zu 47,5 Grad im Schatten, eine seit zwei Jahren herrschende Dürre, eine schlechte Hirseernte, zur Neige gehende Futtervorräte für das Vieh, eine Überbrückungszeit von mehr als vier Monaten und sogar eine Heuschreckenplage. Die Mauern der Hütten aus Banco, die Strohdächer, die Böden sind glühend heiß. Die Kinder werden von der Malaria, von Fieberanfällen und Schüttelfrost gepeinigt. Menschen und Tiere leiden unter Hunger und Durst.

Ich warte vor dem Ambulatorium der Schwestern der Mutter Teresa. Den Termin hat der Vertreter des UN-Welternährungsprogramms (WFP) in Niamey verabredet.
[…] Ich warte vor dem Tor, inmitten der Menge, von Müttern umgeben. Der Himmel ist rot. Die große, purpurfarbene Sonnenscheibe schiebt sich langsam über den Horizont.

Vor dem grauen Eisentor drängen sich die Frauen, Angst ist ihnen ins Gesicht geschrieben. Einige mit hektischen Bewegungen, andere dagegen mit leeren Augen und unendlicher Mutlosigkeit. Alle halten sie ein Kind im Arm, manchmal zwei, mit Lumpen bedeckt. Diese Stoffbündel heben sich im Rhythmus des Atmens. Viele Frauen sind die ganze Nacht gegangen, manche sogar mehrere Tage. Sie kommen aus Dörfern, über die die Heuschrecken hergefallen sind, 30 bis 50 Kilometer entfernt. Offensichtlich sind sie erschöpft. Vor dem hartnäckig verschlossenen Tor können sie sich kaum aufrecht halten. Die kleinen, zum Skelett abgemagerten Geschöpfe, die sie in ihren Armen halten, scheinen ihnen eine unverhältnismäßige Last zu sein. Fliegen umschwirren die Lumpen. Trotz der frühen Stunde ist die Hitze drückend. Ein Hund läuft vorbei und wirbelt eine Staubwolke auf. Schweißgeruch hängt in der Luft.

Dutzende Frauen haben eine oder mehrere Nächte in Löchern verbracht, die sie mit bloßen Händen in den harten Savannenboden gegraben haben. Am Vortag oder am Tag davor zurück-

FASTFOOD

MAKES YOU

HAPPY

gewiesen, versuchen sie an diesem Morgen ihr Glück mit unendlicher Geduld von Neuem.
Endlich höre ich Schritte im Hof. Ein Schlüssel dreht sich im Schloss. Eine Schwester europäischer Herkunft mit schönen, ernsten Augen erscheint und öffnet das Tor einen Spalt weit. Die Menschentraube gerät in Bewegung, vibriert, drängt nach vorn, klebt am Tor. Die Schwester nimmt einen Stofffetzen hoch, dann noch einen und noch einen. Mit einem raschen Blick versucht sie, die Kinder herauszufinden, die noch eine Überlebenschance haben.

Leise, in perfektem Hausa, spricht sie zu den verängstigten Müttern. Schließlich werden etwa fünfzehn Kinder und ihre Mütter hereingelassen. Die deutsche Ordensschwester hat Tränen in den Augen. Die etwa hundert Frauen, die an diesem Tag abgewiesen werden, bleiben stumm, würdevoll, aber völlig verzweifelt zurück.

In der Stille bildet sich eine Kolonne. Diese Mütter geben den Kampf auf. Sie gehen wieder in die Savanne. Sie kehren in ihr Dorf zurück, in dem es noch immer keine Nahrung gibt. Eine kleine Gruppe beschließt, sich nicht von der Stelle zu rühren, in diesen mit ein paar Zweigen oder einem Stück Plastik gegen die Sonne geschützten Löchern auszuharren.

Die nächste Morgendämmerung wird kommen. Ein neuer Tag wird beginnen. Das Tor wird sich wieder einen Spalt und einen Augenblick lang öffnen. Und sie werden abermals ihr Glück versuchen. Bei den Schwestern der Mutter Teresa in Saga braucht ein Kind, das unter schwerer Unter- und Mangelernährung leidet, höchstens zwölf Tage für seine Genesung. Auf einer Matte liegend, wird es in regelmäßigen Abständen intravenös mit einer Nährlösung versorgt. Unermüdlich verjagt seine fürsorgliche Mutter, im Schneidersitz an seiner Seite, die großen glänzenden Fliegen, die in den Baracken umherschwirren.

Die Schwestern sind freundlich, sanft und rücksichtsvoll. Sie tragen einen Sari und das weiße, mit drei blauen Streifen geschmückte Kopftuch, das durch Mutter Teresa, die in Kalkutta wirkende Gründerin des Ordens der Missionarinnen der Nächstenliebe, bekannt wurde. Das Alter der Kinder liegt zwischen sechs Monaten und zehn Jahren. Die meisten sind zu Skeletten abgemagert. Unter der Haut zeichnen sich die Knochen ab, und bei einigen sieht man das rötlichbräunliche Haar und den aufgeblähten Bauch des Kwashiorkor – neben Noma eine der schlimmsten durch Unterernährung hervorgerufenen Krankheiten.

[…] Über jedem hängt ein Plastikbeutel mit der Infusionslösung, die tropfenweise über einen dünnen Schlauch zur Kanüle in dem kleinen Arm gelangt. Auf den Matten der drei Baracken sind rund sechzig Kinder in Dauerbehandlung. »Sie werden fast alle gesund«, informiert mich voller Stolz eine junge Schwester aus Sri Lanka, die die Kinder auf der in der Mitte der Hauptbaracke hängenden Waage täglich wiegt. Sie bemerkt meinen ungläubigen Blick. Auf der anderen Seite des Hofs, am Fuß der kleinen weißen Kapelle sind zahlreiche Gräber zu sehen.

ALLE FÜNF SEKUNDEN VERHUNGERT EIN KIND UNTER ZEHN JAHREN.

UND DAS AUF EINEM PLANETEN, DER GRENZENLOSEN ÜBERFLUSS PRODUZIERT.

Trotzdem beharrt sie: »In diesem Monat haben wir nur zwölf verloren, im letzten Monat acht.«
Als ich später im Süden durch Maradi komme, wo die Ärzte ohne Grenzen (MSF) gegen die Geißel der schweren Unter- und Mangelernährung im Kindesalter kämpfe, erfahre ich, dass die Sterblichkeitsziffer bei den Schwestern von Saga im Vergleich zum Landesdurchschnitt tatsächlich sehr niedrig ist.

Die Ordensschwestern arbeiten Tag und Nacht. Es ist deutlich zu erkennen, dass sich einige am Rande vollkommener Erschöpfung befinden.
[…] Drückende Schwüle herrscht in der Baracke. Das Stromaggregat und die wenigen Ventilatoren, die es betreibt, sind ausgefallen. Ich gehe in den Hof hinaus. Die Luft flirrt vor Hitze.

[…] Mich blendet das weiße Licht des Sahelmittags. Unter dem Affenbrotbaum steht eine Bank. Erschöpft sitzt dort die deutsche Schwester, die ich am Morgen gesehen habe. Sie spricht in ihrer Muttersprache mit mir. Die anderen Schwestern sollen sie nicht verstehen. Sie befürchtet, sie zu entmutigen. »Haben Sie gesehen?« fragt sie mich mit müder Stimme. – »Habe ich.«

Sie schweigt, die Arme um ihre Knie geschlungen. Ich frage: »Ich habe in jeder Baracke leere Matten gesehen … warum haben Sie heute Morgen nicht mehr Mütter und Kinder hereingelassen?« »Die Infusionsbeutel sind teuer«, sagt sie. »Niamey ist weit. Und dann die schlechten Straßen. Die Lastwagenfahrer verlangen horrende Transportgebühren … Unsere Mittel sind begrenzt.«

Der jährliche Hungertod von mehreren zehn Millionen Männern, Frauen und Kindern, ist der Skandal unseres Jahrhunderts. Alle fünf Sekunden verhungert ein Kind unter zehn Jahren. Und das auf einem Planeten, der grenzenlosen Überfluss produziert …

In ihrem augenblicklichen Zustand könnte die Weltlandwirtschaft problemlos zwölf Milliarden Menschen ernähren, was gegenwärtig fast der doppelten Weltbevölkerung entspräche.
Insofern ist die Situation alles andere als unabwendbar. Ein Kind, das am Hunger stirbt, wird ermordet.

BUCHTIPP
WIR LASSEN SIE VERHUNGERN.

Jean Ziegler

Der hier abgedruckte Text von Jean Ziegler ist in gekürzter Fassung dem Buch „Wir lassen sie verhungern" entnommen. Das im September erschienene Buch handelt von dem jährlichen Hungertod von mehreren zehn Millionen Menschen auf der Erde - der Massenvernichtung in der Dritten Welt.
Aus dem Französischen übertragen von Hainer Kober.
C. Bertelsmann Verlag
324 Seiten, € 19,99

10. Oktober

„WIR LASSEN SIE VERHUNGERN"

Welternährung in Zeiten des Klimawandels
Eröffnungsvortrag von Jean Ziegler
19.00 bis ca. 21.30 Uhr,
Eintritt frei, Anmeldung erforderlich
Alter Rathaussaal, Marienplatz 15
Siehe Seite 24

Anzeige

AWM®
Abfallwirtschaftsbetrieb München

Öfter mal nichts Neues!

Ressourcen schonen mit www.awm-muenchen.de
Wir helfen Ihnen beim Erwerb und Verkauf von gebrauchten Gegenständen, bei der Suche nach Reparaturbetrieben, beim Leihen, Tauschen und Verschenken von großen und kleinen Dingen:

- **Flohmarktportal**
- **Secondhandführer**
- **Gebrauchtwarenhaus Halle 2**
- **Reparaturführer**
- **Leihlexikon**
- **Verschenk- und Tauschbörse**

www.awm-muenchen.de

NEUER BIO-TREND: SAMENFESTE SORTEN HABEN VIELE VORTEILE

▼

WEG von der EINWEG KAROTTE

Text: Sebastian Schulke

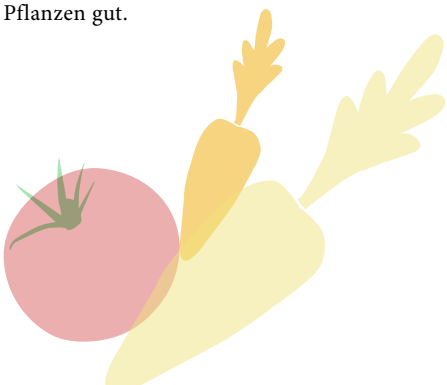
▲

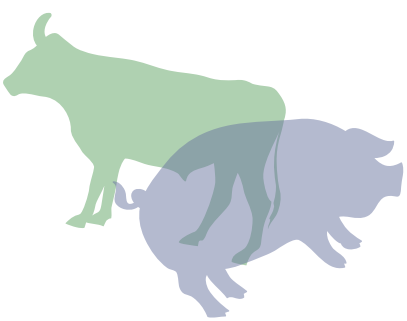
Gemüseabteilung: Die Zucchini lachen einen in ihrem kräftigen Grün an. Form und Farbe sind tadellos. Auch in die Tomaten, die daneben liegen, könnte man gleich reinbeißen. So frisch und saftig sehen sie aus. Alle gleich groß, alle gleich rot – und alles Hybriden. Hybriden? Inzucht-Pflanzen, bei denen die Elternlinien über Generationen hinweg durch erzwungene Selbstbefruchtung reinerbig gemacht wurden. Durch die Kreuzung zweier solcher Inzuchtlinien gewinnt man Hybridsaatgut.

Die daraus entstehenden Pflanzen sehen zwar sehr gut aus, Bio-Händler wie Willi Pfaff von VollCorner kritisieren aber: „Das Hybrid-Gemüse schmeckt anders und hat wichtige Inhaltsstoffe verloren." Was Pfaff an den Züchtungen besonders bemängelt, sind die wirtschaftlichen Zwänge, die aus dem Saatgut für die Bauern resultieren: Die Samen dieser Hybridpflanzen taugen nicht für Nachzüchtung. Hybride sind Einwegpflanzen. Wegen der hohen Erträge setzen trotzdem viele Landwirte und Bauern auf diese hoch gezüchteten Pflanzen. So liegt der Anteil der Hybridsorten auch im Öko-Anbau je nach Gemüsesorte zwischen zwei Drittel und 100 Prozent. Beim Getreide sind fast alle Maissorten und ein Teil des Roggens Hybride.

Durch Hybride geht jedoch die Vielfalt der Pflanzenarten verloren. Julian Jacobs gründete 1992 die Demeter-Gärtnerei Obergrashof in Dachau. Er ist einer der Züchter, die sich im gemeinnützigen Verein Kultursaat zusammengeschlossen haben, um die Entwicklung neuer Sorten für den ökologischen Erwerbsanbau voranzutreiben. VollCorner unterstützt die Initiaitve mit 0,1 % seines Umsatzes im Obst- und Gemüsebereich. „Wir engagieren uns für die Förderung samenfester Sorten", sagt Jacobs – also für Arten, die sich noch selber fortpflanzen können. „Bei den Kunden der Naturkostläden, also dem Endverbraucher, kommen diese Produkte sehr gut an, weil die Qualität überzeugt", merkt Pfaff in seinen Biomärkten, wo er die frische Ernte vom Obergrashof verkauft.

Mittlerweile ist „samenfest anbauen" ein Trend geworden. Bundesweit hat sich ein aktives Netzwerk gebildet, das sich für den Erhalt traditioneller Sorten einsetzt – wie die Bingenheimer Saatgut AG, die sich um den Vertrieb der Samen kümmert. So wird nicht nur Geschmack und Echtheit gefördert, sondern auch Vielfalt geschaffen. Denn Individualität tut auch bei Pflanzen gut.





GUT BANK

DIE GLS BEREITET DEM ÖKOLOGISCHEN LANDBAU IN MÜNCHEN DEN BODEN

Text: Sebastian Schulke

In Zeiten der globalen Finanzkrise verlieren immer mehr Leute ihr Vertrauen zu Banken. Die früher so ehrenwerten Kreditinstitute entpuppen sich immer öfter als miese Abzocker und skrupellose Spekulanten. Doch es gibt auch Ausnahmen – wie die GLS Bank. Eine Bank, die sich im Bereich ökologischer Landwirtschaft stark engagiert, Betriebe, Verbände und den Einzelhandel unterstützt. „Wir stehen für fast 40 Jahre Erfahrung im sozial-ökologischen Bankgeschäft", sagt Carsten Schmitz, Leiter der GLS Bank München, „und arbeiten in einem Netzwerk nachhaltig wirtschaftender Unternehmen und Initiativen." Allein im vergangenen Jahr hat die GLS Bank 1813 Projekte und Initiativen im Bereich ökologischer Nahrungsmittel finanziert und dafür Kredite von über 90 Millionen Euro vergeben. Im Raum München arbeitet das Bochumer Kreditinstitut z.B. mit dem VollCorner, Obergrashof und der Molkerei Andechser zusammen.

„Für uns steht der Sinn vor dem Gewinn", meint Schmitz. Soll heißen: Der Mensch und seine Grundbedürfnisse wie Ernährung, Wohnen, Bildung, Gesundheit und Kultur stehen im Zentrum. „In diesen Bereichen vergeben wir Kredite." Zudem werden Transparenz und Nachhaltigkeit bei der GLS Bank groß geschrieben. „Wir reagieren damit nicht mal eben auf die aktuellen Ansprüche der modernen Gesellschaft, wir sind schon lange en vogue sein", sagt Schmitz. „Geld verstehen wir als ein soziales Gestaltungsmittel. Immer schon."

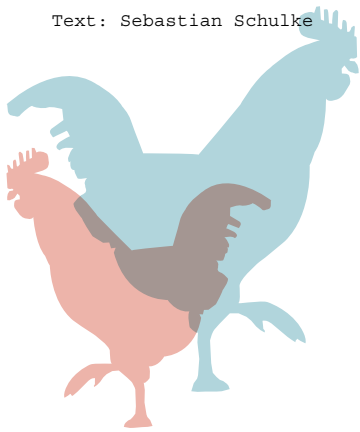
Die Anfänge der GLS Bank reichen zurück in die 1960er-Jahre. Damals engagierte sich der Intitiator der GLS Bank, der Rechtsanwalt und Anthroposoph Wilhelm Ernst Barkhoff, für neue Lebens- und Wirtschaftsformen. Freie Schulen, Bildungseinrichtungen, ökologisch wirtschaftende Landwirtschaftsbetriebe und Einrichtungen für Menschen mit Behinderung standen dabei im Fokus. Daran hat sich bis heute nichts geändert. Und daran soll sich auch in Zukunft nichts ändern.

SIE SCHAUEN AUS WIE HÜHNER. ZWEI BEINE, BRAUNES FEDERKLEID UND EIN LANGER, DÜRRER HALS, AUF DEM EIN KLEINER KOPF SITZT. AUCH DAS TYPISCHE AUFGEREGTE GEGACKER SCHEINT UNVERKENNBAR. DOCH DAS HUHN, DASS HIER IN EINEM DÜSTEREN, SCHMUTZIGEN KÄFIG EINER LEGEBATTERIE SITZT UND EIER LEGEN SOLL, IST KEIN NORMALES BEZIEHUNGSWEISE NATÜRLICHES FEDERVIEH.

SUPERHÜHNER

ZURÜCK zu den WURZELN

Text: Sebastian Schulke



Mit dem Haushuhn, dem „Gallus gallus domesticus“, haben diese Exemplare fast nichts mehr gemein. Nur optisch sind sie noch miteinander verwandt. Wenn man allerdings hinter die Federn schaut, offenbart sich ein Huhn, das den Ansprüchen und Maßstäben der globalisierten Gesellschaft entsprechen muss. Und da zählt nur eines – und zwar Leistung.

Hochleistung, der nur ein modernes Hybridhuhn standhalten kann. Denn Hybridhühner wachsen schneller und legen mehr Eier – 320 im Jahr. Da kann das gemeine „Gallus gallus domesticus“ nicht mithalten. So setzt sich das Huhn mit hochgezüchtetem Hybridmotor immer mehr durch auf der Welt. Und immer mehr alte, traditionelle Rassen sterben aus. Eine Entwicklung, die nicht nur Hühner betrifft, sondern auch Rinder und Schweine.

„Immer mehr alte Nutztierrassen geraten in Vergessenheit und sterben aus. Ich will sie wieder aufleben lassen“, sagt Karl Schweisfurth, der Chef der Herrmannsdorfer Landwerkstätten in Glonn. Ein kleiner Ort, 30 Kilometer von München entfernt. Seit knapp 30 Jahren arbeitet und produziert der Familienbetrieb auf dem Gut Herrmannsdorf ökologisch, handwerklich und regional. Schweisfurth: „Mein Vater, Karl-Ludwig, hat damals nach einer neuen und nachhaltigen Agrar- und Ernährungskultur gesucht.“ Und sie gefunden. Sein Sohn lebt diese Vision nun weiter, in dem er alte Nutztierrassen aus der Versenkung holt. Durch Hybrid – etwas Gebündeltes, Gekreuztes oder Gemischtes – wird die Vielfalt der traditionellen Nutztierkultur zerstört und verkümmert zu einer Monokultur.

„Jetzt gibt es zwar das Superhuhn“, sagt Schweisfurth, „man kann diese Hybridhühner, die maximal 18 Monate leben, auf seinem Bauernhof jedoch nicht selber weiterzüchten. Das ergebe ein großes Durcheinander.“ Denn technisch gesehen, handelt es sich bei einem Hybridhuhn um komplizierte Kreuzungen zwischen verschiedenen, bereits optimierten Inzuchtlinien – von Rassen kann man nicht mehr sprechen.

Die Hybridzucht liegt weltweit in der Hand von nur wenigen Konzernen: wie beispielsweise dem deutschen Erich-Wesjohann-Konzern, dem die Lohmann Tierzucht AG gehört. Oder der niederländischen Firma Hendrix, der französischen Investmentgruppe Natexis oder der ungarischen Legehybrid-Zuchtgesellschaft Bábolna Tetra. Alle vier züchten eigene Hühnerlinien - also die Eltern aller Elterntiere, die sie zur Kreuzung verwenden.

Von den Produzenten der Legehennen kaufen die Landwirte die Küken oder Junghennen. Die verschiedenen Hybridherkünfte tragen oft die Namen der Zuchtfirma, wie zum Beispiel: Lohmann oder Tetra. Die Zucht ist auf diese Weise zu einem komplexen und teuren Verfahren geworden, das sich nur noch große Gesellschaften leisten können. Daraus entsteht eine große Abhängigkeit der Bauern zu den Großkonzernen. Außerdem entstehen dadurch sogenannte Inzucht-Linien. Henry Wallace, ehemaliger Vizepräsident der USA und Gründer des Saatgut-Riesen „Pioneer Hi-Bred“, übertrug 1960 das Prinzip der Hybridzüchtung vom Mais auf das Huhn.

„Das Italiener-Huhn beispielsweise gibt es kaum noch, das ist das schöne, bunte Huhn, das die Kinder aus Malbüchern kennen“, sagt Schweisfurth, der auf dem Gut Herrmannsdorf Sulmtaler-Hähne (Österreich) und Les-Bleues-Hennen (Frankreich) zusammenbringt und kreuzt. „Die legen 180 Eier im Jahr“, erklärt er, „und da arbeite ich als Züchter zwar ebenso daran, dass die Hühner mehr Eier legen. Aber auf natürliche Art und Weise.“ Nicht im Maße einer hochgezüchteten Hybridhenne.

Ein weiteres Problem in diesem Zusammenhang ist die Massentötung der männlichen Küken, da diese keine Eier legen und nicht genügend Fleisch und Fett hergeben, um als Suppenhuhn oder Brathändel zu enden. „Diesem Elend der Industriehühner stellen wir uns entgegen“, sagt Schweisfurth. „Darüber muss auch der Verbraucher besser informiert werden, damit jeder weiß und frei entscheiden kann, was er kauft und isst.“

Neben den Sulmtaler- und Les-Bleues-Hühnern finden auch noch andere alte und vergessene Nutztierrassen auf dem Gut Herrmannsdorf einen angenehmen Lebensraum – wie das Tiroler Grauvieh, die Thüringer Waldziege oder das Schwäbisch-Hällische Landschwein, von dem es vor 20 Jahren nur noch zehn Sauen gab, die auf einem Bauernhof in Schwäbisch Hall lebten. Karl Schweisfurth weiß aber auch: „Es geht nur miteinander. Der Verbraucher muss die Zusammenhänge kennenlernen.“ Erst dann könne sich das Konsumverhalten der Gesellschaft ändern.

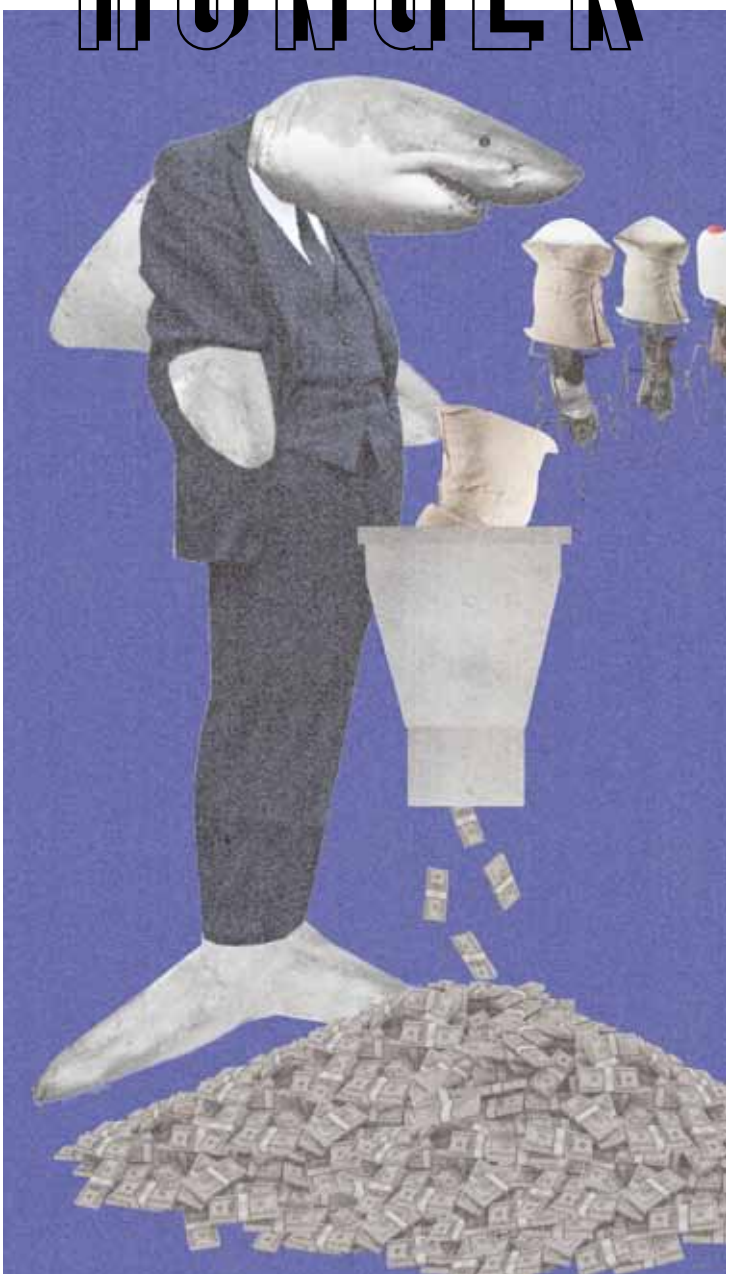
„Weniger Fleisch, dafür von Tieren, die gut gelebt haben“, meint Schweisfurth. Und er hofft: „Es sollte wieder angesagt sein, mindestens einmal in der Woche einen Veggie-Day zu machen.“ Dann würden die globalen Fleischberge kleiner werden, die Ernährung der Leute bewusster - und dann macht es auch nichts, wenn ein ganz normales Huhn statt 320 nur noch 180 Eier legt.

20. Oktober

ÖKOLANDBAU ERLEBEN & VERSTEHEN

Führung über den Bio-Betrieb Obergrashof in Dachau am 20. Oktober von 10.30 Uhr bis 15 Uhr
mit Vortrag „Von grünen Wiesen und glücklichen Kühen“
für Kinder und Erwachsene
Eintritt frei (Spenden erbeten)
Siehe Seite 29

DIE HAUSSE UND DER HUNGER



Seit Großbanken die Spekulation mit Nahrungsmitteln entdeckt haben, sprudelt für Investoren eine lukrative Gewinnquelle. Für die Ärmsten verschärft sich dagegen ihre ohnehin prekäre Situation, denn die Preise für Weizen, Mais und Soja sind so hoch wie nie zuvor. Und das ist kein Zufall.

Nicolas Sarkozy, Frankreichs ehemaliger Staatspräsident, gilt nicht gerade als Anwalt der Armen und Schwachen. Umso mehr überraschte es, dass er sich im Januar 2011 bei der Vorstellung der Ziele für Frankreichs Präsidentschaft in der Gruppe der 20 führenden Staaten (G20) energisch für die Bedürftigsten der Welt stark machte. Für jene, die hungern müssen, weil sie die hohen Preise für Nahrungsmittel nicht bezahlen können. An ihrem Schicksal, erklärte Sarkozy, trage die Spekulation von Kapitalanleger(inne)n auf den Märkten für Rohstoffe und Getreide erhebliche Mitschuld. „Wenn wir dagegen nichts tun, dann riskieren wir Hungerrevolten in den armen Ländern und schlimme Folgen für die Weltwirtschaft". Die G20-Staaten müssten darum Regeln vereinbaren, die den Einfluss der Finanzinvestoren zurückdrängen. Erstmals erhob damit der Staatschef einer Industrienation eine Anklage, die bis dahin nur wenige Ökonomen und viele Aktivisten vergeblich vorgetragen hatten: Kapitalanlegende in aller Welt nehmen billigend in Kauf, dass sie Millionen Menschen in die Hungersnot treiben, weil sie an den Börsen auf steigende Preise für Rohstoffe und Getreide setzen. Sarkozy formulierte es so: Die Spekulanten erzeugen „Wucherpreise" und betreiben so „eine Plünderung der armen Länder", die auf Nahrungs- und Ölimporte angewiesen sind.

Das Problem könnte kaum drängender sein. Seit dem Jahr 2000, nur kurz unterbrochen während der Finanzkrise 2008, steigen weltweit die Preise für Grundnahrungsmittel. Egal ob Getreide, Speiseöl, Zucker oder Milch: Alle wichtigen agrarischen Rohstoffe für die menschliche Ernährung waren auf den Weltmärkten im Frühjahr 2011 nach Abzug der Inflation mindestens doppelt so teuer wie zehn Jahre zuvor. In den reichen Industriestaaten, wo die Verbraucher(innen) weniger als zehn Prozent ihres Einkommens für Nahrungsmittel ausgeben, fällt das kaum ins Gewicht. Doch für die rund eine Milliarde Menschen in den Entwicklungsländern, die den größten Teil ihrer Einkünfte für die Ernährung verwenden müssen, bedeuten die Preissteigerungen gravierende Einschränkungen. Vielen bringen sie Krankheit

---

Text: Harald Schumann
Illustration: Julian Kramer

und Tod. Allein 2010 seien die Nahrungspreise um mehr als ein Drittel gestiegen, berichtete die Weltbank und schätzte, dass mehr als 40 Millionen Menschen dadurch zusätzlich in absolute Armut gestürzt wurden.

Während die Agrarpreise immer neue Höhen erreichen und die Warnmeldungen aus den Armutsregionen sich häufen, verzeichnet auch das andere Ende der Weltgesellschaft einen Rekord: Investoren aller Art, von milliardenschweren Pensionsfonds bis hin zu vielen tausend Kleinanlegern, haben mehr als 600 Milliarden US-Dollar in Wertpapiere investiert, mit denen sie vom Anstieg der Rohstoffpreise profitieren. Dies ist mehr als das Vierzigfache dessen, was vor zehn Jahren in diesem Sektor des Kapitalmarktes angelegt war. Knapp ein Drittel dieser Summe floss in Anlagen für Agrarrohstoffe und diese Summe steige monatlich um fünf bis zehn Milliarden US-Dollar an, berichten die Analysten der britischen Großbank Barclays.

„DIE TAKTIK DES ABSTREITENS IST VOR ALLEM DESHALB SO ERFOLGREICH, WEIL DIE MODERNE ROHSTOFFSPEKULATION EIN HÖCHST UNDURCHSICHTIGER VORGANG IST.“

Hohe Preise und wachsende Not auf der einen, euphorische Investoren und Milliardengewinne auf der anderen Seite – dass der Kapitalstrom auf die Rohstoffbörsen selbst die treibende Kraft des Preisauftriebs ist, leugnen die Manager der verantwortlichen Finanzunternehmen. Es gebe „keinen glaubwürdigen Beweis für einen Zusammenhang der Investitionen in Rohstoff-Fonds und dem starken Anstieg der Getreidepreise“, behauptet etwa Steve Strongin, Chefstratege für Kapitalanlagen bei der Investmentbank Goldman Sachs - Weltmarktführer für Rohstoffinvestments.

Diese Taktik des Abstreitens ist vor allem deshalb so erfolgreich, weil die moderne Rohstoffspekulation ein höchst undurchsichtiger Vorgang ist. Wo Spekulanten einst noch die jeweilige Ware in geheimen Lagern horteten, um so über eine künstliche Verknappung des Angebots die Preise zu treiben, operieren ihre modernen Nachfolger im Cyberspace der Finanzwelt. In vollständiger Anonymität können sie so mit ein paar Mausklicks Millionen Tonnen Getreide, Rohöl und andere Rohstoffe kaufen und verkaufen, so bleibt das umstrittene Geschäft dem Verständnis der Bürger und der politischen Kontrolle weitgehend entzogen.

Die Konsequenzen sind verheerend. Denn die massenhafte Kapitalanlage in Index-Fonds auf Rohstoffe hat zur Folge, dass die Rohstoffpreise über lange Zeiträume nicht mehr Angebot und Nachfrage folgen, sondern allein dem Herdentrieb der Anleger. Damit sorgen diese für lang anhaltende Preisspitzen, die nicht mit schlechten Ernten oder gestiegener Nachfrage zu erklären sind.

Doch die Forderung nach harten Grenzen für das umstrittene Geschäft trifft auf ein mächtiges Geflecht aus Investmentbanken, Börsenkonzernen und Finanzinvestoren, die mit allen Mitteln dagegenhalten. Die Fortsetzung der Spekulation mit Rohstoffen und Nahrungsmitteln gegen alle Kritik sei eine „regelrechte Machtdemonstration der Finanzbranche“, klagt Markus Henn, Finanzmarkt-Experte bei WEED, dem Berliner Thinktank für Entwicklungspolitik.

24. Oktober

MIT ESSEN SPIELT MAN NICHT!?

Spekulation mit Nahrungsmitteln
und die Folgen - mit Harald Schumann
19.00 bis 21.00 Uhr,
Gasteig, Rosenheimer Str. 5
Eintritt frei, Siehe Seite 31

Anzeige

NACHRICHTEN
HINTERGRÜNDE
MEINUNGEN

POLITIK
ENERGIE
PROTEST
FORSCHUNG
WIRTSCHAFT

DAS ONLINE-MAGAZIN ZUR KLIMA- UND ENERGIEWENDE
KLIMARETTER.INFO

„Im Angesicht“ heißt die Foto-Dokumentation, mit der Julia Unkel ohne zu werten über die Arbeitsabläufe in deutsche Schlachthäusern berichten wollte. Für den Betrachter gibt es kein Entrinnen. Die nüchterne Inszenierung der Tötungsmaschinerie erzeugt tiefe emotionale Wirkung. So gewann die Absolventin der FH Fotodesign Dortmund mit dieser Reihe 2011 den renommierten Wettbewerb „Gute Aussichten – Junge deutsche Fotografie“. Bevor sie begann, für dieses Projekt im Rahmen ihrer Diplomarbeit zu fotografieren, wollte Unkel ein Gefühl dafür bekommen, wie in Schlachthöfen gearbeitet wird. Mehrere Wochen lang war sie regelmäßig in einem kleinen Schlachthof und hat sich alles angesehen.
„Einmal war ich dabei, als ein Rind geschlachtet wurde. Der Schlachter schoss dem Tier den Bolzen in die Stirn, dann schnitt er ihm mit einem Messer die Kehle durch. Ein Schwall Blut spritzte aus seinem Hals. Die ganze Zeit über habe ich das Tier angesehen und das Tier mich. Ich konnte sehen, wie das Leben aus seinem Körper wich. Als es tot war, sägten Arbeiter ihm den Kopf ab und zogen ihm das Fell ab. Eine halbe Stunde später war aus dem Rind ein Stück Fleisch geworden.“

Julia Unkel studierte an der FH Dortmund Fotodesign. Mit ihrer Diplomarbeit „Im Angesicht“, die hier in Teilen abgedruckt ist, gewann sie 2011 den renommierten Wettbewerb „Gute Aussichten – Junge deutsche Fotografie“.

www.juliaunkel.com / www.guteaussichten.org

16. Oktober

FLEISCHESSER-SPAZIERGANG ZUM ABGEWÖHNEN

Tour rund um den Münchner Schlachthof
Schlachthof, Zenettistr. 9, 80337
Siehe Seite 27
➛ 15.10. “Viel zu viel Vieh”
➛ 19.10. “Es geht auch anders!”

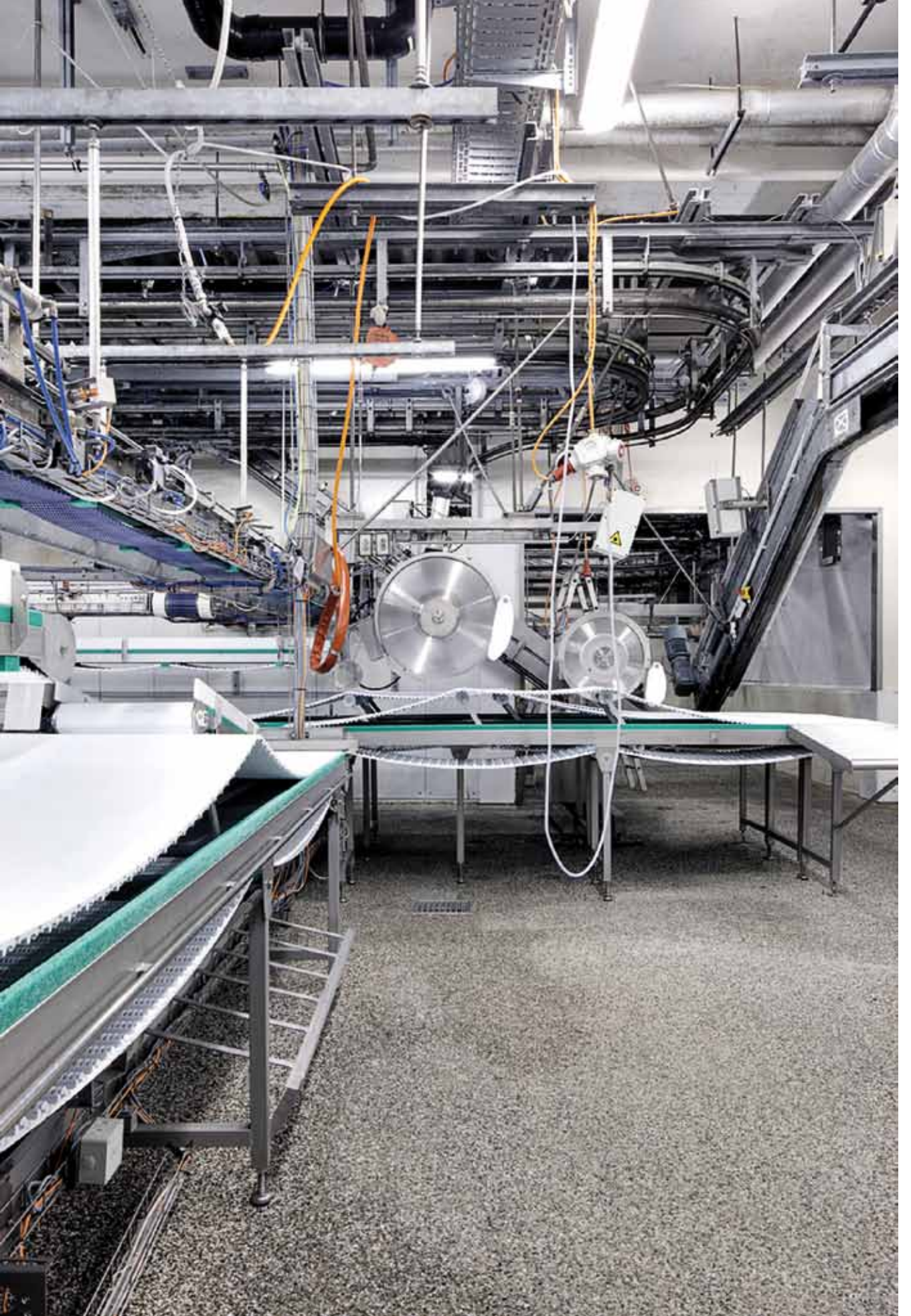
OHNE WERTUNG

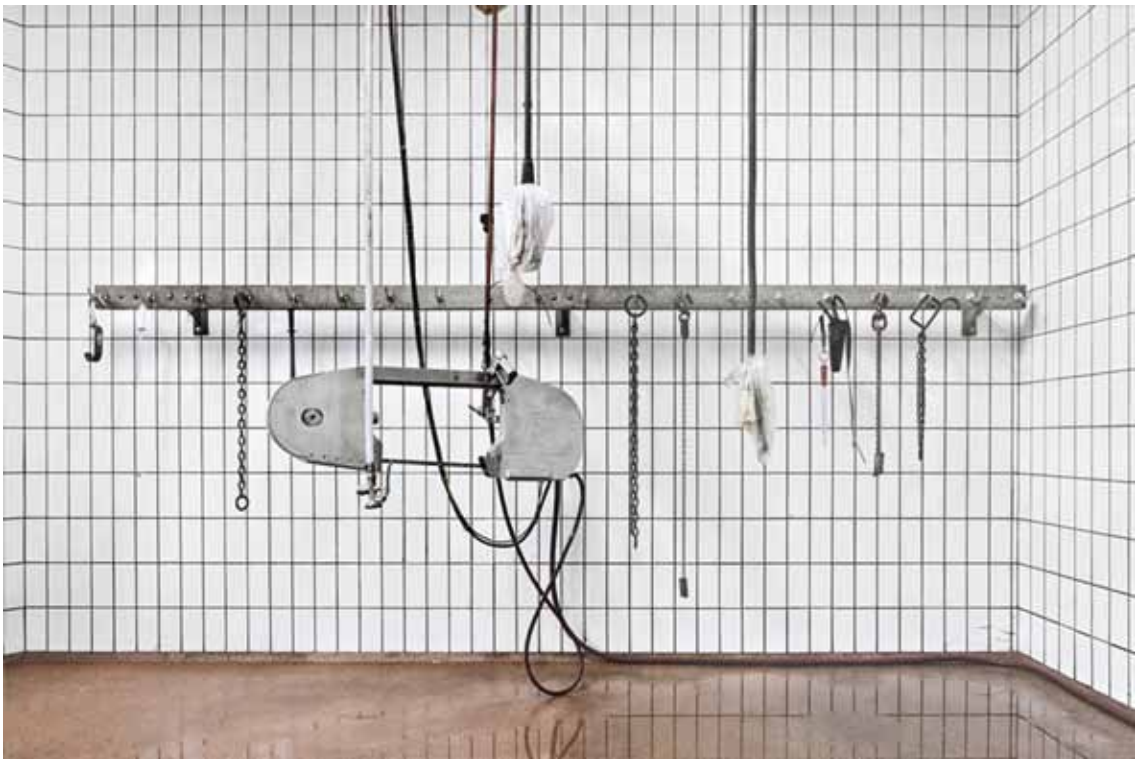
Deutsche Schlachthöfe verarbeiten 687 Millionen Tiere pro Jahr. Effizient, präzise und sauber. Ein Besuch nach Feierabend.

Fotos: Julia Unkel / www.juliaunkel.com / www.guteaussichten.org
Text: Katharina Mutz / www.klartext-magazin.de
Abschlussmagazin „Viech“ der Deutsche Journalistenschule

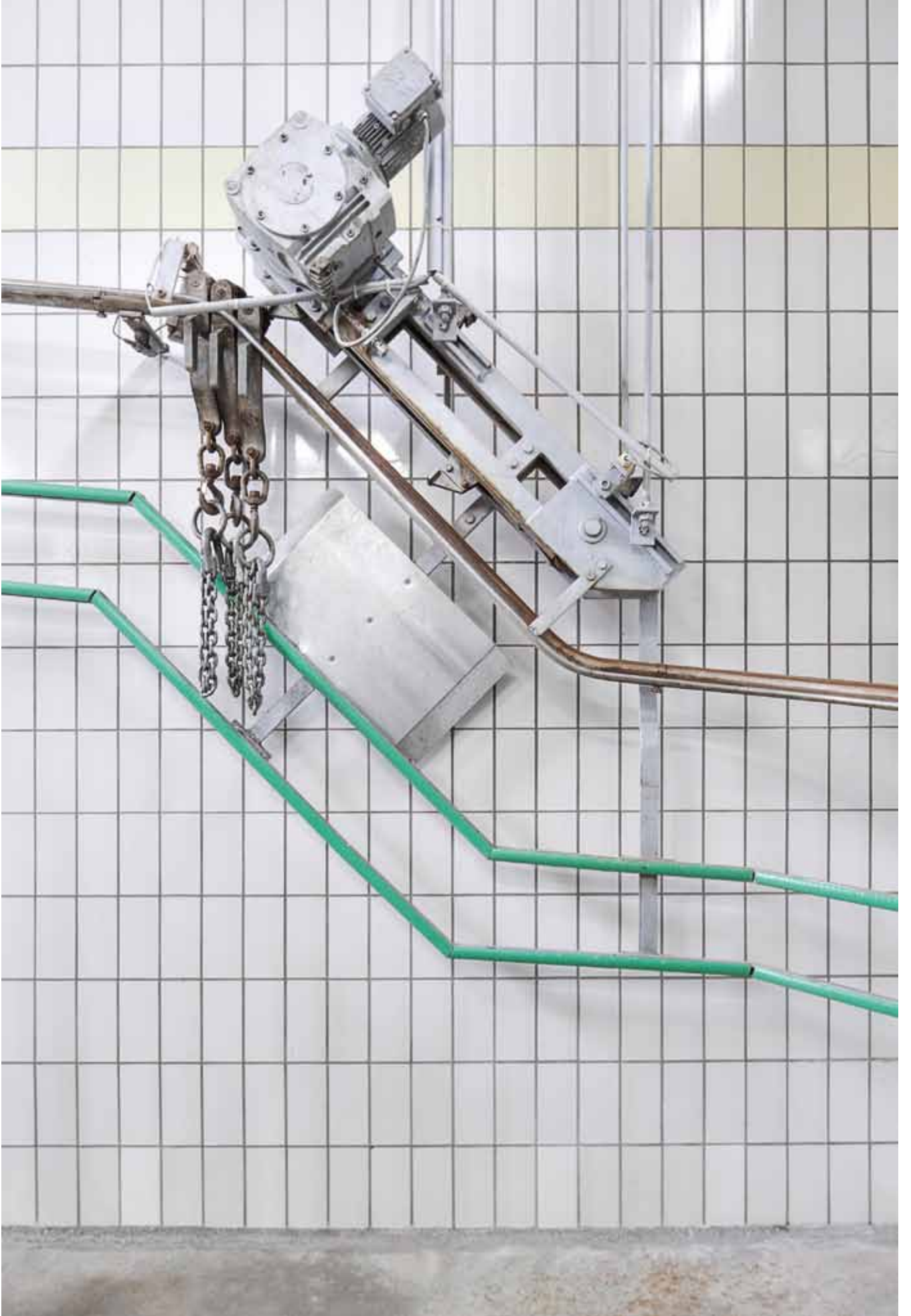
➛

Die Fließbänder befördern Schweine.
Arbeiter zerlegen sie in Schulter-, Bauch- und Filetstücke.
Die Kreissäge zerteilt täglich 4700 Tiere.





Die Säge zerschneidet Pferde- und Rinderleiber in zwei Hälften. Von der Decke hängen Wasserschläuche und zwei in Plastik verpackte Fernbedienungen. Mit ihnen können Arbeiter die Höhe der Säge verstellen. Am Ende des Fließbands schneiden Arbeiter die Schweine mit Hilfe von Schablonen in genormte Stucke. In Kisten verpackt, werden die Fleischstücke anschließend weitertransportiert.



WER GEWINNT DAS GROSSE FLÄCHEN-FRESSEN?

In einem Interview mit Jens Mühlhaus, ehemaliger Stadtrat der Münchner Grünen und heutiger Vorstand bei Green City Energy, haben wir über die Zukunft unserer Energieversorgung und mögliche Konflikte bei der Flächennutzung zwischen landwirtschaftlichen Flächen und Erneuerbaren Energien gesprochen. Die Tank-Teller-Debatte greift ihm zu kurz, Mühlhaus plädiert für eine projektbezogene Herangehensweise an einen Konflikt, der vielleicht gar keiner ist.

--
Bei Kleinwasserkraftwerken seien es weniger Flächennutzungskonflikte, sagt Jens Mühlhaus, hier gehe es vielmehr um den Erhalt sensibler Ökosysteme und Lebensräume für Fische.
--
Foto: Green City Energy

Herr Mühlhaus, die gesellschaftlich erwünschte Energiewende bedingt den raschen Ausbau Erneuerbarer Energien. Ergeben sich daraus keine Flächennutzungskonflikte mit der landwirtschaftlichen Nutzung?

> Mühlhaus
Man sollte die Herausforderung, vor der wir stehen, nicht unterschätzen. Die Energiewende ist der zentrale Baustein einer zukunftsfähigen Gesellschaft, aber der notwendige Zubau an regenerativen Kraftwerken hat auch Auswirkungen auf die landwirtschaftliche Flächennutzung und das Landschaftsbild. Gerade im Bereich der Bioenergie und dem damit verbundenen Anbau von Energiepflanzen ist Vorsicht geboten. Ich warne jedoch vor voreiligen Urteilen, Ziel muss doch eine ökologisch sinnvolle und ausgewogene Flächennutzung sein. Ganz entscheidend ist dabei die sensible Einbindung von Energieerzeugungsanlagen in die jeweilige Region. Die Möglichkeit der Landwirtschaft, erneuerbare Energieträger bereitzustellen, macht ihre zentrale Rolle für ein nachhaltiges Wirtschaften zur Lösung von Umweltproblemen doch offensichtlich.

Mit Green City Energy haben Sie auch Biogasanlagen errichtet, wie haben Sie dort für die angesprochene Ausgewogenheit gesorgt?

> Mühlhaus
Alle unsere Anlagen haben einen sehr hohen Anteil an landwirtschaftlichen Koppelprodukten wie Mist und Gülle in der Substratversorgung, das Argument der Flächenkonkurrenz ist hier also nur bedingt gültig. Wir haben den Anteil an Mais-Silage weitestgehend reduziert und somit die Förderung von Monokulturen minimiert. Wichtig sind uns auch die enge Einbindung der beteiligten Landwirte und kurze Transportwege. Unsere Anlagen stehen in strukturschwachen Regionen, die Landwirte schaffen sich als Energiewirte ein zweites Standbein. Ganz entscheidend ist auch die Nutzung der anfallenden Wärme, bei einem unserer Projekte haben wir einen örtlichen Gartenbaubetrieb durch eine extrem preisgünstige Wärmeversorgung vor dem Ruin gerettet. Eines ist aber klar – solche Standortbedingungen sind nur schwer zu finden, wir sind daher aus der Projektierung und Errichtung von Biogasanlagen ausgestiegen.

Auch andere Formen Erneuerbarer Energien stehen immer wieder in der Kritik. Große Solarparks auf Ackerflächen sind den Menschen nur schwer vermittelbar.

> Mühlhaus
Das sehen wir genauso. Daher haben wir auch nie Projekte auf Ackerflächen errichtet. Anders stellt sich die Sachlage auf Konversions- und Industrieflächen oder ehemaligen militärisch genutzten Arealen dar. Keiner will eine Kartoffel von einem Truppenübungsplatz, hier bietet sich die Errichtung von Solarparks an. So werden aus ehemals versiegelten Flächen Energielandschaften, die aus naturschutzfachlicher Sicht eine klare Aufwertung erfahren. Dem sollten wir uns nicht verstellen. Ich denke, wir sollten hier nicht alle Solarparks über einen Kamm scheren, sondern zu einer differenzierten und projektbezogenen Bewertung kommen. Klar ist aber auch, dass Ackerflächen ausschließlich zur Nahrungsmittelproduktion verwendet werden sollten, daran ist nicht zu rütteln.

Kritiker sehen in großen Solarparks auch eine Landschaftsverschandelung, was entgegnen sie solchen Argumenten?

> Mühlhaus
Mit Verständnis. Nicht jeder muss einen Solarpark oder eine Windkraftanlage ästhetisch finden. Daher setzen wir auf die enge Zusammenarbeit und Abstimmung mit den lokalen Akteuren vor Ort. Oft können unbegründete Vorbehalte im Dialog ausgeräumt werden. So werden die

Anlagen umlaufend begrünt, in einem Fall konnten wir sogar ein ehemaliges Biotop wieder zum Leben erwecken. Schafe finden auf den entstehenden Magerwiesen besten Weidegrund, die Artenvielfalt steigt dort erheblich.

Sie haben eben Windkraftanlagen angesprochen, welche Erfahrungen machen Sie in der Projektentwicklung in Bezug auf die Flächenkonkurrenz?

> Mühlhaus
Die Windenergie ist doch ein wunderbrares Beispiel für eine koexistenzielle Nutzung! Der Flächenverbrauch ist bezogen auf die Energieausbeute minimal, der Anteil der Windenergienutzung an der gesamten Flächenversiegelung in Deutschland beträgt somit lediglich rund 0,3 bis 0,6 Prozent. Unsere Erfahrungen sind hier sehr positiv, Kommunen, Flächenbesitzer und Landwirte sehen hier viel mehr die Chancen, die die Windenergie für ihre Region bietet.

Können Kommunen und Landkreise denn verhindern, dass in ihrem Umfeld einseitige Nutzungsbedingungen herrschen?

> Mühlhaus
Durch unsere kommunale Energieberatung arbeiten wir eng mit den Entscheidungsträgern vor Ort zusammen. Dadurch haben wir gelernt, dass entscheidend ist, wie pro-aktiv die Verantwortlichen mit dieser Aufgabe umgehen. Durch die Ausweisung von Vorrang- und Ausschlussflächen kann auf planungsrechtlicher Ebene viel gesteuert werden. Aber auch im Baurecht haben Kommunen die Möglichkeit, ungewünschter einseitiger Nutzung vorzubeugen. Grundsätzlich haben die Kommunen und ihre Verwaltungen in diesem Bereich noch einen hohen Beratungsbedarf, das zeigen unsere vollen Auftragsbücher.

Green City Energy hat sich auch mit Kleinwasserkraftwerken am Markt etabliert. Gibt es auch Konflikte im Bereich der Wasserkraft?

> Mühlhaus
Bei Kleinwasserkraftwerken sind es weniger Flächennutzungskonflikte, hier geht es vielmehr um den Erhalt sensibler Ökosysteme und Lebensräume für Fische. Wir bauen keine neuen Kraftwerke, an denen Gewässer aufgestaut werden müssen, insofern haben unsere kleinen Anlagen keinen Einfluss auf den Wasserhaushalt der umliegenden Flächen. Das Praterkraftwerk im Herzen Münchens ist so ein beispielhafter Fall – hier haben wir ein ungenutztes Energiepotenzial an einer bestehenden Staustufe genutzt. In diesem Zuge wurde eine neue Fischtreppe gebaut und so die Durchgängigkeit der Isar für die Fischwanderung deutlich verbessert. In Frankreich kaufen wir derzeit alte Kleinwasserkraftwerke und modernisieren diese. Damit steigern wir die Energieausbeute an bestehenden Standorten und sorgen gleichzeitig für eine Verbesserung des Ist-Zustands. Für diesen Ansatz ernten wir viel Lob.

Wie stehen Sie persönlich zu der Debatte um die Nutzungskonflikte zwischen Nahrungsmittelproduktion und Erneuerbaren Energien?

> Mühlhaus
Ich bin immer für das direkte Gespräch, damit habe ich die besten Erfahrungen gemacht. Ich muss aber auch sagen, dass mich eine einseitige und unfaire Argumentation mit pauschalierenden und falschen Behauptungen ärgert. „Dusch mich, aber mach mich nicht nass!“, das scheint mir bei einigen das Motto zu sein. Energie und Nahrungsmittel sollen billig und immer verfügbar sein, aber eine nachhaltige Energieversorgung und Lebensmittel aus biologischem Anbau haben nun mal ihren Preis.

20. Oktober

LUST AUF ZUKUNFT

Green City Nachhaltigkeitsnacht
von 21.00 bis 2.00 Uhr;
Eintritt frei
Alte Kongresshalle, Theresienhöhe 15,
Siehe Seite 29

Solarpark Weißenfels

Investieren Sie in etwas wirklich Wichtiges – Ihre Zukunft!

- Sachwertorientierte Beteiligung an Solarkraftwerk mit 7,6 MWp Leistung
- 6,1 % prog. Ausschüttung pro Jahr
- 218 % Gesamtausschüttung
- Keine Nachschusspflicht
- Solarkraftwerk seit Dezember 2011 am Netz mit Erträgen über Prognose
- Sonnenreicher Standort mit Grundstück im Besitz der Fondsgesellschaft
- Bewährtes Sicherheitskonzept mit Ertragsgarantie

Beteiligungsunterlagen anfordern:
Tel.: 089 | 89 06 68 800 oder unter info@greencity-energy.de

www.greencity-energy.de

„ES GEHT UM EINE NEUE WIRTSCHAFTS-ORDNUNG“

Interview mit Helmut Lind, Vorstandsvorsitzender und Paul Vorsatz (Bild oben), Leiter der Personalbetreuung der Sparda-Bank München eG

Der Sparda-Bank München eG liegt die Work-Life-Balance ihrer Mitarbeiter besonders am Herzen. „Provital“ ist ein Mitarbeiterteam, das sich nicht um Geldgeschäfte sorgt, sondern sich um die Gesundheit und eine gute Ernährung der Angestellten kümmert.
Helmut Lind, Vorstandsvorsitzender der Genossenschaftsbank, und Paul Vorsatz, der Leiter der Personalbetreuung, erklären, was genau dahintersteckt.

Sehr geehrter Herr Vorsatz, warum ist der Sparda-Bank München die Gesundheit der eigenen Mitarbeiter so wichtig?

> Vorsatz:
Nur wer gesund ist, fühlt sich auch wohl und ist leistungsfähig. Deshalb liegt uns auch viel daran, die Gesundheit unserer Mitarbeiter zu unterstützen. Es gibt frisches Obst für Besprechungen, Wasserbars mit Münchner M-Wasser oder ein Online-Kochbuch in unserem Intranet mit leckeren Rezepten von Mitarbeitern für Mitarbeiter. Dadurch fördern wir die körperliche, geistige und seelische Gesundheit unserer Leute. Unser Partner, die Betriebssportgemeinschaft der Sparda-Bank München e. V., hat dazu entsprechende Sportangebote wie Yoga, Zumba, Skigymnastik, Wandern, Radfahren oder Fußball. Um all diese Gesundheitsthemen kümmert sich nun schon seit sechs Jahren das Mitarbeiterteam provital.

> Lind:
In der Bank gibt es seit einigen Jahren ausschließlich Fairtrade-Produkte, also Kaffee, Tee, Kekse und auch Schokolade. Anfangs wurde das zugegebenermaßen ein wenig belächelt. Mittlerweile ist die Resonanz aber äußerst positiv.

Dann dürfte Ihnen neben dem Thema Gesundheit auch die Nachhaltigkeit am Herzen liegen?

> Lind:
Die Sparda-Bank München ist per se nachhaltig konstituiert, denn das liegt in unserer genossenschaftlichen Philosophie verankert. Unser Ziel heißt nicht Gewinnmaximierung, sondern die Förderung und das Wohl unserer Mitglieder. Wir gehen sogar noch einen Schritt weiter. 2011 haben wir uns als Pionierunternehmen der Initiative der Gemeinwohl-Ökonomie angeschlossen. Diese tritt für nichts weniger als eine neue Wirtschaftsordnung ein. Das Gemeinwohlstreben und die Kooperation stehen hierbei im Mit telpunkt. Unsere erste Gemeinwohl-Bilanz misst uns in Parametern wie Gerechtigkeit, Menschenwürde und Solidarität.

Das ist in der modernen Bankenwelt möglich?

> Lind:
Ich glaube ganz fest daran, dass die Orientierung am Gemeinwohl ein Fundament für unsere Zukunft ist. Wenn keiner anfängt vorzudenken, dann wird auch keine neue Welt entstehen.

Wie genau orientiert sich die Sparda-Bank München?

> Lind:
Wir beteiligen uns nicht mehr an Spekulationsgeschäften auf Währungen oder Rohstoffe. Wir wollen nicht auf Kosten anderer leben. Seit Mai 2012 sind wir zudem Unterzeichner der „Prinzipien für verantwortliches Investieren“ der Vereinten Nationen, kurz UN PRI genannt. Damit geht man eine öffentliche Selbstverpflichtung ein, seine Investmentpolitik nachhaltig zu gestalten. Das sind schon viele Schritte, mit denen wir uns weiter vorwärts bewegen – noch viele weitere sind nötig, das ist uns bewusst.

Noch einmal zurück zum Thema Gesundheit. Achten Sie nur in der Bank auf eine gute Ernährung oder auch in Ihren eigenen vier Wänden?

> Vorsatz:
Ich versuche natürlich, mich immer ausgewogen zu ernähren. Die meiste Zeit klappt das auch. Aber jeder muss für sich selbst entscheiden, wie streng er mit sich ist und auch, was einem guttut und was nicht. Ich bin auch für deftige Hausmannskost zu haben. Das muss einfach manchmal sein. Fleisch kaufen wir aber nur bei dem Metzger unseres Vertrauens. Denn Massentierhaltung will ich auf keinen Fall unterstützen.

> Lind:
Ich achte tatsächlich sehr auf meine Ernährung. Am liebsten esse ich vegetarisch, auch weil ich großer Fan der ayurvedischen Küche bin. Fleisch kommt selten auf den Tisch, und wenn, dann nur solches aus Weidebetrieben. Außerdem trinke ich gerne Kräutertees von einem chinesischen Naturmediziner.

14. Oktober

EIN HEKTOLITER GRÜN

Urban Agriculture im Miniformat
Workshop für Klein und Groß
von 16.00 bis 19.00 Uhr,
Gemeinschaftsgarten „o´pflanzt is!“
Schwere-Reiter-Str./Ecke Emma-Ihrer-Str.
Eintritt frei, Siehe Seite 26

KINDER, KUNST UND KORN

--

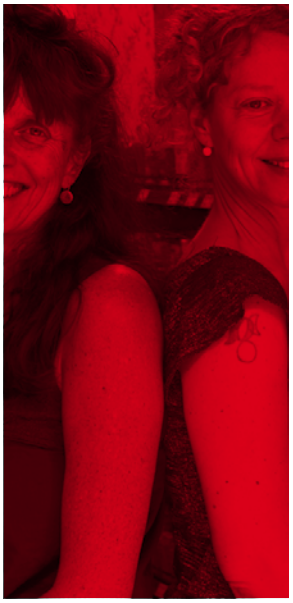
Text: Elisa Holz

Die Bio-Branche blüht – doch der Boom hat auch seine Schattenseiten. Immer mehr national ausgerichtete Bio-Marktketten wollen ein Stück vom verlockend großen Münchner Bio-Kundenkuchen. Viele traditionelle Stadtteil-Läden geraten unter Druck: Nicht „schmatz. Naturkost am Glockenbach" – der Exot unter den Münchner Biosupermärkten hat sein ganz eigenes Erfolgsrezept.

Kürzlich waren Sabine Pfaff und Nicola Scholz wieder auf einer dieser Biomessen, wo sich immer alle Branchengrößen treffen. Auf solchen Veranstaltungen sind die beiden Frauen, Geschäftsführerinnen des Naturkostladens mit dem klangvollen Namen „schmatz", Ausnahmeerscheinungen. Denn auch die Bio-Branche wird von Männern und außerdem zunehmend von größeren Supermarktketten dominiert. Nun ist das „schmatz." zwar auch ein moderner Bio-Supermarkt mit großem Sortiment, in seiner Art aber einzigartig und wohl auch einmalig erfolgreich. „Engel fliegen eben zu Engeln", hat dann ein Kollege auf dieser Messe zu Sabine Pfaff gesagt. Sie erzählt diese Geschichte vielleicht, um klarzumachen, dass hinter dem Erfolg von „schmatz." nicht nur viel Erfahrung, harte Arbeit und ein motiviertes Team stecken, sondern eben auch Glück.

Die beiden Frauen waren zur rechten Zeit am rechten Ort, als ihnen vor drei Jahren die Räume des ehemaligen Fitnessgeräte-Ladens gleich neben dem Spielplatz am Glockenbach angetragen wurde. Eine bewusste Entscheidung der Eigentümerin, die für ihr Ladenlokal die passenden Mieter suchte und schon lange das Wirken von Scholz und Pfaff beobachtete, die seinerzeit noch einen „Vollcorner" nicht weit entfernt in der Holzstraße führten. Der Kundenandrang war schon in dem kleineren Laden enorm. Mit dem Umzug in die Holzstraße 49 und einem optischen Tapetenwechsel konnten sie den Erfolg ausbauen. „Ein Schmuckstück", bezeichnet Scholz den Bio-Supermarkt in bester Lage. „Hier sind wir in einem Viertel, wo die Bewohner zu uns passen, weil sie ein Bewusstsein für Zusammenhänge zwischen guten, biologisch produzierten Nahrungsmitteln, Lebensstil und Ökologie haben.
Sabine Pfaff und Nicola Scholz verbindet neben der geschäftlichen Partnerschaft auch eine langjährige Freundschaft. Den Dreiklang ihrer Gemeinsamkeit fassen sie mit dem Slogan „Kinder, Kunst und Korn" zusammen. Denn beide sind schon seit Jahren gemeinsam im Bio-Einzelhandel tätig, beide haben ein mittlerweile schon fast erwachsenes Kind und beide haben Kunst studiert. Pfaff ist Fotografin und Scholz Goldschmiedin. „Das heißt aber nicht, dass hier Künstler Kaufladen spielen", betont Pfaff, die zu den Münchner Bio-Pionieren gehört und seit 1988 im Bio-Geschäft aktiv ist. Auf den Gedanken würde auch keiner kommen, der ihren apfelgrün-brombeerfarbenen Biomarkt betritt. Zwischen den mit bunten Nostalgie-Tapeten verkleideten Säulen gibt es alles, was man zum Leben braucht: frisches Obst und Gemüse aus der Region, Fleisch, Fisch, Milchprodukte aller Art, eine Brot- und Käsetheke, Süßes und Salziges, Getränke aller Art und hochwertige Naturkosmetik. Weil sie eben keine Filiale einer großen Kette sind, können die beiden Inhaberinnen frei und unbürokratisch entscheiden, welche Produkte sie in ihr Sortiment aufnehmen – seien es spezielle Bio-Dressings von der Neuhauser Kochwerkstatt oder Bio-Speiseeis aus Gauting.

Zu den Erfolgsrezepten gehört auch, davon sind Pfaff und Scholz überzeugt, dass sie großen Wert auf ein gutes Betriebsklima unter ihren 30 Mitarbeitern legen. „Unser Team ist kreativ und inspiriert. Das schätzen auch unsere Kunden", erklärt Scholz. So hat das schmatz. längst einen großen Stamm an Kundschaft und sogar aus anderen Stadtvierteln kommen Kunden, um wegen der besonderen Mischung aus Stil & Bio einzukaufen. Doch Erfolg soll nicht Stillstand heißen. So gibt es seit Kurzem eine Truhe für frischen Fisch und an der Kasse werden demnächst keine Plastiktüten, sondern nur noch Papier- oder Stofftüten verteilt. Das bedeute aber nicht, dass man immer größer werden müsste. Trotz des Erfolges und ihres bei den Kunden so beliebten Konzeptes steht für Sabine Pfaff fest, dass Expansion für sie keine Option ist. Viel zu gerne ist Pfaff im Laden dabei: „Ich liebe es, das was ich mir ausdenke, dann auch selber in der Praxis umzusetzen."



2012 Programm

THEMEN-MENÜ

Die Ziffern beziehen sich auf die Veranstaltungsnummern.

Agrarpolitik 01, 02, 33, 41
(Agro-)Biodiversität 12, 31, 32a, 42, 41
Bienen / Honig 31, 40
Bier 22, 40
Brot 4, 23, 32d, 40
Essen & Kochen im Alltag 05, 13, 38, 40
Fisch 34
Fleischkonsum & Tierhaltung 01, 03, 12, 15, 27, 28, 39, 40, 41
Geldanlage & Ernährung 21, 29, 37
Gemüse & Obst 05, 07, 10, 16, 19, 32, 36
Gentechnik 25, 41
Gesundheit & Essen 03, 05, 11, 26
Hunger / Welternährung 01, 08, 12, 30, 33, 37
Kakao & Schokolade 09a, 09b
Kunstfleisch 35
Landraub / Landgrabbing 01, 21
Landwirtschaft & Ernährung (allg.) 01, 2, 3, 14, 33, 41
Lebensmitteltransporte 02, 16, 43, 41
Lebensmittelverschwendung 01, 8, 18, 30
Ökolandbau 02, 14, 19, 28, 33
Regionale Lebensmittel 02,16, 24, 29, 40, 43
Reis 06
Urban Gardening 08, 10, 19, 32a-c, 36
Spekulation mit Nahrungsmitteln 01, 21, 37
Teller oder Tank 01, 24
Wasser 20
Wein 40
Weizen 42

Kunstausstellungen 06, 20, 41
Filme 03, 08, 16, 18, 25, 30, 31, 43
Kabarett 17, 39
Radio 11, 22, 23
Exkursionen 07, 15, 19, 28
Kinder & Familien 07, 09a, 09b, 10, 18, 19, 28, 32d, 44, 45

MITTWOCH, 10. OKTOBER

AUFTAKT

01 „Wir lassen sie verhungern“

Welternährung in Zeiten des Klimawandels
Eröffnungsvortrag von Jean Ziegler

Jeder siebte Mensch auf diesem Planeten hungert. Und dies, obwohl die weltweit produzierten Nahrungsmittel auch bei wachsender Weltbevölkerung für alle reichen würden. Wie entsteht diese absurde, mörderische Weltordnung? Und wer trägt die Verantwortung dafür?

Zum Auftakt des Münchner Klimaherbstes 2012 spricht der langjährige UN-Sonderberichterstatter für das Recht auf Nahrung Jean Ziegler. Für ihn ist der jährliche Hungertod von Millionen Menschen *der* Skandal unseres Jahrhunderts.

Prof. Dr. Jean Ziegler gilt als einer der wichtigsten Globalisierungskritiker und Fürsprecher der Armen und Hungernden auf dieser Welt. Er wird in seinem Vortrag den inneren Zusammenhang von Hunger und Überfluss in Zeiten des Klimawandels aufzeigen – aber auch Lösungswege für Politik und Zivilgesellschaft. Ein leidenschaftliches Plädoyer für mehr Frieden und Gerechtigkeit auf dieser Welt.

Mit einer Gesangsperformance von Walter Siegfried (www.ariarium.de).

Veranstalter
oekom e.V., Global Challenges Network e.V., Münchner Forum Nachhaltigkeit, Referat für Gesundheit und Umwelt der LH München, MVHS. Mit einem Infotisch der Menschenrechtsorganisation FIAN Deutschland e.V.
Gefördert durch die Selbach-Umwelt-Stiftung.

Anmeldung erforderlich
T 089/540 453 07, mona.fuchs@klimaherbst.de.
Reservierungen verfallen 15 Min. vor Beginn.

19.00 bis ca. 21.30 Uhr; Eintritt frei, Alter Rathaussaal, Marienplatz 15, U-Bahn/S-Bahn Marienplatz

DONNERSTAG, 11. OKTOBER

02 Wohl bekomm's!
Umwelt- und Klimaschutz geht durch den Magen

Im Vortrag werden die negativen Auswirkungen unserer Ernährungsweise auf die Umwelt, das Klima und unsere Lebensgrundlagen dargestellt. Was sind die Ursachen, wo liegen die größten Probleme – und was können wir alle ohne großen Aufwand für eine nachhaltige und umweltbewusste Ernährungsweise und Nahrungsmittelproduktion tun? Der Vortrag macht deutlich: Bewusste Ernährung bedeutet keinen Verlust an Genuss – und nutzt uns allen.

Referent: Christian Hierneis, Vorsitzender Bund Naturschutz München, Landesvorstand Bund Naturschutz in Bayern

Veranstalter und Anmeldung
Bund Naturschutz in Bayern e.V., Kreisgruppe München
T 089/515 67 60 oder info@bn-muenchen.de

19.00 bis 21.00 Uhr; Eintritt frei
Gregor Louisoder Umweltstiftung
Brienner Straße 46, 80333 München
U1/U7 Stiglmaierplatz

03 Food, Inc.
Eröffnung der Filmreihe Green Visions
Regie: Robert Kenner, USA 2008, englOmdtU, 93 Min.

Robert Kenner deckt in seinem oscarnominierten Dokumentarfilm auf, wie in den USA eine Handvoll Konzerne der Ernährungsindustrie weitgehend bestimmt, was die Amerikaner essen, die Farmer anbauen und wie die Umwelt dabei belastet wird. Die Folgen sind verheerend: nahezu epidemische Dickleibigkeit und ernährungsbedingte Diabetes in der Bevölkerung, gravierende Veränderungen der Böden und Anbauflächen, qualvolles Dahinvegetieren der Tiere in den Ställen. Interviews mit Experten belegen schockierende Entwicklungen, weisen aber auch Wege auf, wie Abhilfe aussehen kann. – Nach dem Film Gespräch mit dem Ernährungsökologen Dr. Karl von Koerber.

Veranstalter und Anmeldung
Münchner Volkshochschule in Zusammenarbeit mit dem Rachel-Carson-Center
T. 089/480 066 239
MVHS-Kurs-Nr. EG 540

20.00 bis 22.00 Uhr; Eintritt frei
Vortragssaal der Bibliothek
im Gasteig, Rosenheimer Str. 5,
81667 München,
S-Bahn Rosenheimer Platz

Weitere Filme in der Reihe Green Visions:
- 08.11.2012: Raising Resistance (2011)
- 13.12.2012: We Feed the World (2005)
- 17.01.2013: Darwins Nightmare (2004)
- 14.02.2013: Urban Roots (2011)

FREITAG, 12. OKTOBER

04 Brot
Ein Grundnahrungsmittel im Wandel der Zeit (Symposium)

Brot ist seit über 10 000 Jahren das Grundnahrungsmittel in fast allen Kulturen. Seine Bedeutung zieht sich wie ein Leitmotiv durch Zeiten, Kulturen und Lebensformen. Nicht nur im Christentum hat das Symbol „Brot" eine zentrale Bedeutung als Sinnbild für Nahrung und Natur, ja als Metapher des Lebens.

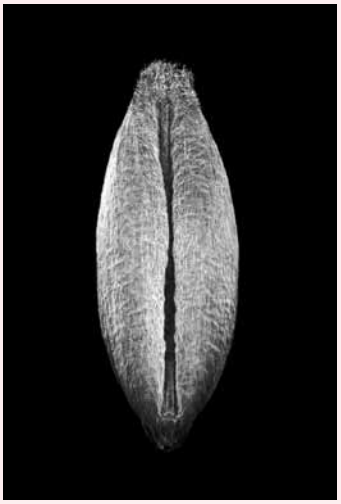
Auch bei den anstehenden Fragen einer zukünftigen Agrar- und Esskultur spielt die Herstellung von Brot eine Schlüsselrolle. Wie wird das Getreide angebaut, auf welche Weise entsteht das Brot und wie verschwenderisch (oder sorgsam) gehen wir alle mit diesem Lebensmittel um?

Das Thema „Brot" eignet sich besonders, um ganz grundsätzliche Fragen nach der Ethik im Umgang mit unserer natürlichen und sozialen Mitwelt zu stellen. Diesen Fragen wollen wir gemeinsam mit Experten aus den unterschiedlichsten Bereichen von der Theologie bis zur Agrarwirtschaft nachgehen.

Ein detailliertes Programm des Symposiums findet sich ab Ende August 2012 unter www.klimaherbst.de

Veranstalter und Anmeldung
Hofpfisterei München
Dr. Caroline Ebertshäuser, T 089/ 360 064 40,
Fax 089/361 77 21
oder ebertshaeuser@indras-netz.de.

16.00 bis 20.00 Uhr; Eintritt frei
Seidlvilla, Nikolaiplatz 1b,
80802 München, U3/U6 Giselastraße



SAMSTAG, 13. OKTOBER

05 Global denken – lokal essen
Einfach kochen auf dem Mariahilfplatz

Einfach kochen mit guten Zutaten und ohne große Küchentechnik. Wer kann das schon noch? Wo lernen wir das denn? Die TAGWERK Erzeuger-/Verbraucher-Genossenschaft schickt einen ihrer besten Köche auf den Wochenmarkt am Münchener Mariahilfplatz, um den Marktbesuchern Anregungen zu geben, wie sie jenseits von Fastfood und Fertigessen ein gesundes, preiswertes Essen auf den Tisch bringen können. Franz Leutner ist Autor von zwei Kochbüchern mit dem Schwerpunkt „regional-ökologisch-jahreszeitlich". Sein Credo: gegessen wird, was gerade wächst. Und weil kochen nicht nur bedeutet, Nährstoffe zuzuführen, sondern auch beieinander zu sitzen, zu reden und zu lachen, darf das, was Franz Leutner gekocht hat, anschließend gemeinsam gegessen werden.

Veranstalter
TAGWERK e.V., BenE München e.V. und Münchner Volkshochschule

10.00 bis 13.00 Uhr, Mariahilfplatz
in der Au, Tram 17 Ohlmüllerstraße 6

06 Reis
Erdbilder aus Japan von Ekkeland Götze (Kunstausstellung)

Reis ist Grundnahrungsmittel für die Hälfte der Menschheit. Ein Hauptanbaugebiet ist Japan, jenes Land, das mit seiner spannenden, geheimnisvollen, fernöstlichen Kultur durch das Erdbeben, den Tsunami und den Atomgau im März 2011 zutiefst erschüttert wurde.

Wasser, Salz und Reis werden in Japan den Göttern geopfert, sie sind tief in der japanischen Kultur verwurzelt. Jeder Reissteckling wird gesondert versorgt, jeder Zoll Boden wird auf das sorgsamste gepflegt. Die Bauern stellen den geernteten Reis in kunstvoll gebundenen Garben und eigenen Mustern zum Trocknen auf ...

Der Künstler Ekkeland Götze hat nach der Katastrophe von Fukushima die Reisfelder Japans besucht und die ERDE der Felder zu Bildern verarbeitet.
Mit einer Einführung zur Kulturgeschichte des Reises von Jutta Schreier (Japanologin).

Veranstalter und Anmeldung
oekom e.V. und Selbach-Umwelt-Stiftung
T 089/544 184 27, anmeldung@oekom-verein.de

Vernissage 14.00 bis 16.00 Uhr;
Eintritt frei.
Die Ausstellung ist bis Ende 2012
zu besichtigen (nach Voranmeldung).
münchner zukunftssalon,
Waltherstr. 29 Rgb., 80337 München
U3/U6 Goetheplatz

07 Think global, act local!
Das Kartoffelkombinat – Solidarische Landwirtschaft in der Praxis

Wir sagen uns los von Handelsstrukturen und Lebensmittelverschwendung! Ziel des Kartoffelkombinats ist es, gemeinsam mit anderen Münchner Haushalten eine Bio-Gemüsegärtnerei zu übernehmen und uns so mit eigenem, regionalem Gemüse (und Biobrot) zu versorgen. Wie wir uns dadurch eine lebenswerte Umgebung schaffen und andere zum Nachahmen einladen, zeigen wir an diesem Nachmittag direkt vor Ort.

Referenten: Daniel Überall und Simon Scholl

Veranstalter und Anmeldung
Kartoffelkombinat, T 0179/295 57 55 oder info@kartoffelkombinat.de

14.00 bis 17.00 Uhr; Eintritt frei
Naturlandgärtnerei Klein, Münchner Straße 28, 85232 Bergkirchen
(Shuttle nach Absprache möglich)

08 ResteEssen
Der praktische Weg zum LeftoverGourmet und WeltRetter

Europas Essensreste könnten zweimal den Welthunger stillen. Aber wie wird Mensch zum genussreichen ResteEsser? Raphael Fellmer lebt – ohne Geld – seit Jahren mit Familie vom „Lebensmittelretten". Er erzählt vom Schatzsuchen in Abfallcontainern, von Möglichkeiten, ganz legal Essensreste zu bekommen – und davon, wie jeder seinen ökologischen Fußabdruck verringern kann. Caroline vom Münchner Gemeinschaftsgarten o'pflanzt is! e.V. gibt Tipps, wie Urbane Landwirtschaft & Neue Nachbarschaftlichkeit Mülleimer leeren und Bäuche glücklich machen. Dazu wird die Plattform FoodSharing (http://foodsharing.de) und das Filmprojekt „Taste the Waste" des Filmemachers Valentin Thurn vorgestellt.

Veranstalter und Anmeldung
o'pflanzt is! e.V. und oekom e.V.
T 089 /544 184 27
oder anmeldung@oekom-verein.de

19.00 bis 21.00 Uhr; Eintritt frei
münchner zukunftssalon, Waltherstr. 29 Rgb., 80337 München
U3/U6 Goetheplatz

SONNTAG, 14. OKTOBER

9a Kakao & Schokolade
Zartschmelzende Träume – ein Workshop für Kinder

Kakao galt früher als „Speise der Götter"! Gemeinsam gehen wir auf dem Workshop dem Geheimnis der tropischen Frucht nach: Wir öffnen eine Kakaoschote, reiben geröstete Bohnen auf einer Metate und naschen von den selbst verarbeiteten Schokoladenstückchen.

Für Kinder von acht bis zwölf Jahren; begrenzte Teilnehmerzahl

Veranstalter und Anmeldung
Kinder- und Jugendmuseum München
T 089 /545 408 80
oder info@kindermuseum-muenchen.de
Materialkosten: 5,00 Euro

12.00 – 13.30 oder 15.00 – 16.30 Uhr, eine Wiederholung dieses Kinderworkshops findet am 21.10. statt 9b .
Arnulfstr. 3, 80335 München,
U-Bahn/S-Bahn Hauptbahnhof

10 1 Hektoliter Grün
Urban Agriculture im Miniformat

Jeder hat ein Recht auf selbst gezogenes Gemüse! Das spart nicht nur Geld und CO_2, es sensibilisiert auch für die geballte Zuwendung und Lebenskraft, die in jedem geernteten Lebensmittel stecken. Unser Workshop für Klein und Groß zeigt ganz praktisch, wie noch in der kleinsten Hütte „1 Hektoliter Grün" Platz findet: durch Nutzung vertikalen, horizontalen und diagonalen Raums, mit recycelten Materialien, selbst gezogenen Samen und cleveren Permakulturtechniken.

Referentin: Caroline Claudius

Veranstalter und Anmeldung
o'pflanzt is! e.V.
Gefördert durch Sparda-Bank München eG
mitmachen@o-pflanzt-is.de
Max. Teilnehmerzahl: 25

16.00 bis 19.00 Uhr; Eintritt frei
Gemeinschaftsgarten „o´pflanzt is!"
Schwere-Reiter-Straße/Ecke Emma-Ihrer-Straße
Tram 20/21 Leonrodplatz

MONTAG, 15. OKTOBER

11 Du bist, was du isst
Wenn Lebensmittel krank machen

Radiosendung in der Reihe „Das Notizbuch" im Bayerischen Rundfunk (BR2)

10.05 bis 12.00 Uhr

12 „Viel zu viel Vieh!"
Wie unsere „Fleischeslust" das Klima und die Sicherung der Welternährung bedroht

Über vier Milliarden Wiederkäuer und Schweine sowie 15 Milliarden Stück Geflügel leben gegenwärtig auf der Erde – bei nur sieben Milliarden Menschen. Sie verzehren Futter, das auch für die menschliche Ernährung geeignet wäre. „Die Stallviehhaltung stellt eine der Hauptbelastungen der Erdatmosphäre dar." So die Position des Biologen Prof. Josef H. Reichholf. Auch der Ernährungsökologe Dr. Karl von Koerber betont, dass etwa ein Fünftel aller Treibhausgase in Deutschland durch unsere Essgewohnheiten verursacht wird. Er stellt aber auch die Bedeutung der Wiederkäuer für die Nutzung und den Erhalt der Kulturlandschaft heraus.

Referenten: Dr. Karl von Koerber, TU München - Wissenschaftszentrum Weihenstephan, AG Nachhaltige Ernährung;
Prof. em. Dr. Josef H. Reichholf

Veranstalter und Anmeldung
Münchner Volkshochschule in Zusammenarbeit mit der Schweisfurth-Stiftung
T. 089/ 620 820 0 oder 089/480 066 239
MVHS-Kurs-Nr: FG 4004

18.00 bis 20.00 Uhr; Eintritt frei
Black Box im Gasteig, Rosenheimer Str. 5, 81667 München
S-Bahn Rosenheimer Platz

In Anschluss an diese Veranstaltung findet im Gasteig ein Vortrag des Astrophysikers Prof. Dr. Harald Lesch statt, der ebenfalls das Thema Klimawandel aufgreifen wird: „Was haben wir getan – was sollen wir tun?"

Anmeldung Vortrag Lesch
Münchner Volkshochschule
Karten nur über MünchenTicket
(www.muenchenticket.de)
MVHS-Kurs-Nr.: FG 1424

20.00 bis 21.30 Uhr; Eintritt € 12,-
Weitere Termine in der Reihe „Leschs Kosmos": 2., 8. und 9.10.2012
(Nähere Infos: www.mvhs.de)
Carl-Orff-Saal im Gasteig, Rosenheimer Str. 5, 81667 München
S-Bahn Rosenheimer Platz

⓭ Verantwortungsvoll Kochen
energiesparend und ressourcenschonend

Wir können nicht bis ins letzte Detail und ständig konsequent sein. Wir können aber öfter mal Fuß und Hand statt Auto und Maschinen einsetzen und eine Wertschätzung im Umgang mit den alltäglichen Dingen pflegen, die uns bereichert und sogar mehr Zeit gewinnen lässt. Wie schaffen wir beim Einkaufen, Kochen und Essen den Spagat aus naturnah und umweltfreundlich – aber doch schnell und effizient? In diesem Vortrag erfahren Sie ökologisch Alltagstaugliches rund ums Kochen, das Sie praktisch in Ihren Alltag integrieren können.

Referentin: Dipl. oec. troph. Doris Wirth

Veranstalter und Anmeldung
Veranstalter: Bauzentrum der Landeshauptstadt München, T 089 /546 36 60
oder bauzentrum.rgu@muenchen.de

18.00 bis 19.00 Uhr; Eintritt frei
Bauzentrum München, Willy-Brandt-Allee 10, 81829 München
U2 Messestadt-West

DIENSTAG, 16. OKTOBER

⓮ Multifunktional, ökologisch und sozial
Landwirtschaft im Ballungsraum München

Die moderne Landwirtschaft sieht sich nicht nur als Hersteller von Agrarrohstoffen, sondern auch als Anbieter von ökologischen und sozialen Gütern. Sie erfüllt heute viele Funktionen: nachhaltige Produktion von Lebensmittel, Gestaltung der Kulturlandschaft, Energieerzeugung, Verbraucheraufklärung und vieles mehr. Die Stadtgüter München zeigen die vielfältigen Funktionen der Landwirtschaft und den Einfluss regionaler Produkte auf Klima- und Energiebilanzen.

Referent: Dr. Alfons Bauschmid, 2. Werkleiter Stadtgüter München

Veranstalter und Anmeldung
Kommunalreferat der LH München, Stadtgüter München
sgm.kom@muenchen.de

17.00 bis 18.30 Uhr; Eintritt frei
Kommunalreferat, Roßmarkt 3, Konferenzraum 232, 80331 München
U3/6 Sendlinger Tor

⓯ Fleischesser-Spaziergang zum Abgewöhnen
Eine informative Tour rund um den Münchner Schlachthof

Am Ende der „agrarischen Produktionskette“ liegt so ein Schnitzel schön abgepackt zum Mitnehmen in der Kühltheke und erzählt normalerweise keine Geschichten über diese besondere Reise, die sehr viel mit unserem modernen Leben zu tun hat. Ein modernes Leben, das oft nahezu unüberschaubar von den elementaren Entstehungsprozessen unserer Lebensmittel entkoppelt wurde. Mit Augen, Nase und Ohren kann jede/r Schnitzel-Esser/in an diesem Abend wieder eine lebensnahe Verbindung herstellen.

Referent: Herbert Gerhard Schön (Metzgermeister)

Veranstalter und Anmeldung
Werkstatt für Ökodesign und lebendige Kunst GbR
wakliwaz@wichtlbaamschui.de

18.00 bis 22.00 Uhr; Eintritt frei
Treffpunkt: Vor dem Wirtshaus am Schlachthof, Zenettistr. 9, 80337 München, U3/U6 Poccistraße

⓰ Aus den Wolken gefallen
Über die langen Reisen unserer Lebensmittel – und regionale Alternativen

Lebensmittel sind genauso wenig sesshaft wie wir. Die meisten haben bereits eine weite Reise quer durch Europa oder über den ganzen Globus hinter sich, bevor sie auf unserem Teller landen. Lebensmittel aus der Region waren vor einem halben Jahrhundert eine Selbstverständlichkeit, heute machen sie gerade mal fünf Prozent im Einkaufskorb aus. International agierende Handelsunternehmen dominieren den Markt. Ökobilanzen der weit gereisten Lebensmittel offenbaren immense Belastungen für die Umwelt und das Klima. Die drängende Frage lautet daher: Essen wir unser Klima kaputt? Und welche Alternativen bietet uns eine Versorgung mit lokalen und regionalen Lebensmitteln?

Neben dem Vortrag werden an dem Abend eine Reihe von Videoclips („Aus den Wolken gefallen“) von Peter Ludwig vorgestellt, die dem globalen Thema „Klimawandel und Ernährung“ gewidmet sind ㉞.

Referent: Dr. agr. Martin Demmeler, Green City Energy GmbH und Autor der BN-Studie „Klimaschutz auf kurzen Wegen“

Veranstalter und Anmeldung
oekom e.V. und Gobal Challenges Netzwork e.V. (GCN), T 0 89 /359 82 46 oder info@gcn.de

19.00 bis 21.00 Uhr; Eintritt frei
münchner zukunftssalon, Waltherstr. 29 Rgb., 80337 München
U3/U6 Goetheplatz

⓱ Brot und Spiele
Kabarett rund ums Essen und Trinken

Die Kuh Yvonne hat jetzt viel Freiheit und kommt ins Philosophieren: Cola Clubs in Kamerun für eine nachhaltige Entwicklung? Wie globalisiert man mit Hilfe von Spitzenköchen die Weißwurst? Was bringt uns ein Patent aufs Wasser? Und warum ist der Deutsche beim Kaffeetrinken in erster Linie ein Ingenieur? Antworten auf Fragen, die die Welt bewegen!

Regie: Silvia Reckermann, Viviana Siedler und Heike Winkler

Veranstalter und Anmeldung
AG Ernährung des Nord Süd Forum München e.V.
T. 089/856 375 23; info@nordsuedforum.de

19.00 bis 21.00 Uhr; Eintritt frei
EineWeltHaus, Schwanthalerstr. 80, 80336 München
U4/U5 Theresienwiese

MITTWOCH, 17. OKTOBER

⓲ Wissenschaft und Schule im Gespräch
Klimaschutz aus der Küche? Gerechtigkeit auf dem Grill?

Was wir essen und wo unsere Nahrungsmittel herkommen, hat großen Einfluss auf unsere Gesundheit, aber auch auf die Entwicklung von Natur und Landwirtschaft hier und in anderen Teilen der Welt sowie auf den Klimawandel und die Existenzbedingungen der Menschen „am anderen Ende der Welt“. – Nach einem einleitenden Vortrag des Ernährungsökologen Dr. Karl von Koerber und Ausschnitten aus dem Film „Taste the Waste“ beschäftigen wir uns in Arbeitsgruppen mit den „Lastenheften“ konkreter Mahlzeiten. Und zum Abschluss gibt es noch eine richtig gute Brotzeit!

Referierende: Dr. Karl von Koerber; Dr. Marianne Blank-Huber; Sabine Schuster-Woldan, Verbraucherzentrale Bayern e.V.; N.N., „O'pflanzt is'!“ e.V.

Veranstalter und Anmeldung
Münchner Volkshochschule, Bürgerstiftung München und Referat für Bildung und Sport / Pädagogisches Institut der LH München.
Gefördert durch dvv international mit finanzieller Unterstützung des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung.
T 089/620 82 00 oder 089/480 066 239
Nur für Schülerinnen und Schüler der Jahrgangsstufen 11 und 12, MVHS-Kurs-Nr.: BO 740

11.00 bis 14.30 Uhr; Eintritt frei
Münchner Volkshochschule, Stadtbereich Ost, Severinstr. 6, 81541 München, Tram 17 St-Martins-Platz

⑲ Münchner Krautgärten
Selbstversorgung in der Stadt mit Bio-Gemüse

Im eigenen Gemüsegärtchen fast vor der Haustür garteln: säen, gießen, jäten, graben, die Pflanzen wachsen sehen und ernten. Als kommunales Projekt treffen die Münchner Krautgärten den Nerv der Zeit: Urban leben und arbeiten, ökologisch und nachhaltig wirtschaften. Die Stadtgüter München zeigen, wie Sie durch „Urban Gardening“ aktiv etwas für das Klima tun können.

Referentin: Ruth Kleinöder, Gutsverwalterin Gut Riem

Veranstalter und Anmeldung
Kommunalreferat der LH München, Stadtgüter München
Krautgartentelefon: 089/32 46 86 - 18
(Montags von 12 – 17 Uhr) oder
ruth.kleinoeder@stadtgueter-muenchen.de

16.00 bis 17.30 Uhr; Eintritt frei
Gut Riem, Isarlandstr. 1, 81829 München, S 2 Riem

⑳ Wasser
Lebensmittel und Lebensstoff Nr. 1

Wasser ist die Grundlage allen Lebens – und eine zunehmend knappe Ressource. Der Wasserbedarf wächst weltweit, Klimawandel und schlechte Bewirtschaftung belasten das Wassersystem zusätzlich. Nicht alle haben gleichen Zugang zu Wasser: Zwischen Urlaubsparadies und quälendem Durst liegt oft nur eine Straße. Es ist an der Zeit, genauer hinzusehen und Alternativen zu unserem aktuellen Umgang mit dem Wasser aufzuzeigen.

Die Kunstaktion „FAIRDROP“ von Lucia Dellefant lässt das „virtuelle Wasser“ erfahrbar werden. Das ist jenes, meist „unsichtbare“ Wasser, das für die Herstellung von Produkten benötigt wird: 5.000 Liter Wasser z.B., um ein Kilogramm Rindfleisch zu erzeugen, 200.000 Liter für die Herstellung eines Autos. Daneben wird Dr. Martin Grambow in einem Vortrag die vielfältigen Gefährdungen der Wasserversorgung aufzeigen, aber auch Beispiele für einen verantwortbaren, nachhaltigen Umgang mit Wasser.

Vortrag und Kunstaktion sind Teil der Projektreihe overtures ZeitRäume mit dem thematisch breiter angelegten Symposium über „Transformationen“, das sich inneren wie äußeren Wandlungsprozessen in den Bereichen Ethik, Technologie und dem Umgang mit Wasser widmet. Die Videoinstallationen im Kirchenraum stammen von der Künstlerin Tamiko Thiel.

Referenten u.a.: Dr.-Ing. Martin Grambow, Abteilungsleiter Wasserwirtschaft im Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit und Stiftungsrat der WasserStiftung, Prof. Dr. Markus Vogt, Lehrstuhl für Christliche Sozialethik an der LMU München

Veranstalter
pilotraum01 e.V., in Zusammenarbeit mit artcircolo und kunst I konzepte, St. Lukaskirche München, Gefördert durch: Selbach-Umwelt-Stiftung und LH München (Referat für Gesundheit und Umwelt), info@pilotraum01.org

18.30 bis 22.00 Uhr (Symposion); Eintritt frei
Fairdrop ist als Installation im Straßenraum bei der St. Lukaskirche vom 17. bis 20. Oktober vorgesehen.
Evang. Luth. St. Lukaskirche, Mariannenplatz, 80538 München, S-Bahn Isartor, U4/U5 Lehel, Tram 17

㉑ Globaler Wettlauf um Ackerflächen
Land Grabbing als neue Form des Kolonialismus

Agrarkonzerne, Anlagefonds und staatliche Akteure aus Industrie- und Schwellenländern sichern sich heute mittels langfristiger Pacht- oder Kaufverträge große Agrarflächen in Entwicklungsländern, um dort Nahrungs- und Futtermittel, aber auch Energiepflanzen für den Export anzubauen. Sie entziehen das Land damit Kleinbauern und Nomaden, aber auch der lokalen Nahrungsmittelversorgung. Wer sind die Hauptakteure und -gewinner in diesem Prozess? Welche Rolle spielen die Finanzmärkte? Über welche Prozesse sind wir selbst beteiligt? Und welche internationalen Gegenbewegungen gibt es inzwischen?

Referentin: Antje Schneeweiß, Südwind-Institut für Ökonomie und Ökumene

Veranstalter
Arbeitsgemeinschaft Friedenspädagogik e.V. (AGFP), Evangelische Stadtakademie München, Münchner Volkshochschule, Petra-Kelly-Stiftung, Ringvorlesung Umwelt der Studentischen Vertretung der TU München
T 089/549 02 70 oder info@evstadtakademie.de

19.30 bis 21.00 Uhr; Eintritt frei
TU München Hauptgebäude, Hörsaal 1100, Arcisstr. 21, 80333 München
U2 Königsplatz

㉒ Biergebiete
Eine Radiosendung rund ums Bier

Die Ägypter ließen halb fertig gebackenes Brot mit Wasser vergären. Im Mittelalter diente Bier der Volksernährung, da es meist sauberer als Wasser war. Auch heute wird Bier als Lebensmittel geschätzt. Zu Recht? Die Sendung geht der Frage nach. Biergebiete, die Radiosendung rund ums Bier, sendet jeden dritten Mittwoch im Monat von 22.10 bis 24.00 Uhr auf Radio LORA München, 92,4 unter dem Motto „Nicht für das Leben, für den Stammtisch lernen wir“.

Veranstalter
Redaktion Biergebiete
Infos unter www.facebook.com/biergebiete

22.10 bis 24.00 Uhr
Radio LORA München, 92,4

DONNERSTAG, 18. OKTOBER

㉓ Vom Wert des Brotes
Lebenswichtig und gering geschätzt

Radiosendung in der Reihe „Das Notizbuch“ im Bayerischen Rundfunk (BR2)

10.05 bis 12.00 Uhr

㉔ Fachgespräch Pflanzenöl
„Regionale“ Pflanzenölwirtschaft kontra „regionale“ Lebensmittelversorgung

Energieeinsparung hat höchste Priorität. Auch beim Einsatz von Pflanzenöl kann unser sorgloser Energieverbrauch nicht fortgeführt werden. Besonders die Landwirtschaft kann ohne das Hilfsmittel „Motor“ jedoch nicht auskommen. Früher wurden rund 30 Prozent der Erträge als Futter für die Arbeitstiere verbraucht, beim Einsatz von Pflanzenölmotoren werden nur circa fünf Prozent benötigt. Regionale Erzeugung und regionaler Verbrauch machen den Pflanzenöl-Einsatz sinnvoll. Die Frage „Teller oder Tank?“ bleibt aber dennoch heftig umstritten.

Referenten: Thomas Kaiser; Stefan Innerhofer; Andreas Hubert und weitere

Veranstalter und Anmeldung
Bauzentrum der Landeshauptstadt München
T 089/546 36 60;
bauzentrum.rgu@muenchen.de, Infos zum Programm: www.muenchen.de/bauzentrum

9.00 bis 11.00 Uhr; Eintritt frei, Anmeldung erbeten
Bauzentrum München, Willy-Brandt-Allee 10, 81829 München
U2 Messestadt-West

㉕ Die gekaufte Wahrheit
Wissenschaft im Dienste der Gen-Industrie (Filmvorführung mit Diskussion)

Gen-Pflanzen – die neue landwirtschaftliche Revolution oder das Ende der biologischen Vielfalt auf unserem Planeten? Manipulierte Industriestudien wiegen die Verbraucher in falscher Sicherheit, während kritische Forschung verhindert wird. Wer entscheidet über Wahrheit? Können wir tatsächlich noch von wissenschaftlicher Unabhängigkeit sprechen? Wie nimmt die Gen-Industrie Einfluss auf Politik und Gesetzgebung? Und was bedeutet das für die Zukunft unserer Ernährung?

Referierende: Bertram Verhaag, Dokumentarfilmer, DENKmal-Film GmbH, Dr. Christoph Then, Geschäftsführer von Testbiotech e.V., Anja Sobczak, Gentechnikreferentin beim Umweltinstitut München e.V.

Veranstalter und Anmeldung
Umweltinstitut München e.V., T 089/307 74 90 oder info@umweltinstitut.org

19.00 bis 21.00 Uhr; Eintritt frei münchner zukunftssalon, Waltherstr. 29 Rgb., 80337 München, U3/U6 Goetheplatz

㉖ Die verrückte Pyramide
Weltpremiere des Mobilitäts-Ernährungsspiels

Bewegungsmangel trotz hoch mobiler Gesellschaft? Mangelernährung im Schlaraffenland? Erleben wir ein Zuviel des Guten? Wie halten wir uns gesund, mobil und fit? – Sie sind herzlich eingeladen, um sich mit Hilfe der „verrückten Pyramide“ spielerisch in die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Mobilität einführen zu lassen. Erkunden Sie Ihr eigenes Mobilitäts- und Essverhalten und tauschen Sie sich anschließend im Weltcafé darüber aus. Zum Ausklang werden wir uns das Erarbeitete gemeinsam einverleiben.

Veranstalter und Anmeldung
Netzwerk Slowmotion (www.netzwerk-slowmotion.org), T 089/890 668 33 oder andreas.schuster@greencity.de

19.00 bis 22.00 Uhr; Eintritt frei Green City-Loft, Goethestraße 34, Rückgebäude/Erdgeschoss, 80336 München, S/U-Bahn Hauptbahnhof

FREITAG, 19. OKTOBER

㉗ „Es geht auch anders!“
Probleme der Massentierhaltung und mögliche Lösungswege

Jeder Deutsche isst pro Jahr gut 60 Kilogramm Fleisch: doppelt so viel wie aus ernährungsphysiologischer Sicht empfohlen wird. Neben den gesundheitlichen Risiken für die Menschen und neben den Umwelt- und Klimabelastungen des hohen Fleischkonsums leiden vor allem auch die Tiere unter den intensiven Haltungsbedingungen in den Massenställen. Von diesen Missständen soll an diesem Abend die Rede sein – aber auch von erfolgreichen Alternativen im Bereich der artgerechten und ökologischen Tierhaltung und im Lebensmittelhandwerk.

Referentin: Dr. Brigitte Rusche, Vizepräsidentin des Deutschen Tierschutzbundes und Leiterin der Tierschutzakademie Neubiberg
Gesprächspartner: Georg Schlagbauer, Metzger und Landesinnungsmeister des Fleischerverbands Bayern, und Karl Schweisfurth, Herrmannsdorfer Landwerkstätten
Moderation: Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald, Schweisfurth-Stiftung

Veranstalter und Anmeldung
Schweisfurth-Stiftung und Münchner Volkshochschule
T 089/179 595 10 oder info@schweisfurth.de

19.00 bis 21.00 Uhr; Eintritt frei Schweisfurth-Stiftung, Südliches Schlossrondell 1, 80638 München Tram 17 Nymphenburger Schloss

SAMSTAG, 20. OKTOBER

㉘ Ökolandbau erleben & verstehen
Führung über den Bio-Betrieb Obergrashof in Dachau

Der Öko-Landbau steht für nachhaltiges Wirtschaften. Schnelle Gewinne auf Kosten von Tieren, Umwelt und nachfolgenden Generationen sind hier tabu. Auf einer Führung über den Obergrashof bei Dachau (www.obergrashof.de) erleben Erwachsene und Kinder, wie Ökolandbau funktioniert. Nach einer Brotzeit mit hofeigenen Produkten erfahren die Besucher bei dem Vortrag „Von grünen Wiesen und glücklichen Kühen“ mehr über die Nebenwirkungen unseres extremen Fleischkonsums.

Referierende: Peter Stinshoff (Obergrashof), Verena Schmitt (Umweltinstitut München e.V.), Annette Wächter (NORD SÜD FORUM München e.V.)

Veranstalter und Anmeldung
Umweltinstitut München e.V. und NORD SÜD FORUM München e.V., T 089/307 749 24 oder vs@umweltinstitut.org

10.30 bis 15.00 Uhr; Eintritt frei (Spenden erbeten), Obergrashof, Obergrashof 1, 85221 Dachau Achtung: Am Samstag fahren leider keine öffentlichen Verkehrsmittel zum Obergrashof. Bitte bei der Anmeldung angeben, ob ein Auto zu Verfügung steht und freie Plätze vorhanden sind, damit wir Fahrgemeinschaften organisieren können.

㉙ Geld mit Saft und Kraft!
Ein interaktiver Marktplatz

Wir wissen, wie Geld der Welt heute „schmeckt“! Doch Geld kann Zukunft auch schmackhafter gestalten. Sparverträge, die in den Himmel wachsen, Anteilsscheine, deren Zinsen wir essen und trinken können, eine Altersversorgung mit süßer Rendite und Beteiligungen an blühender Stadtgestaltung decken den Tisch für alle! Erleben und genießen Sie auf einem interaktiven Marktplatz knackig frische Geldanlagen mit Vitaminen und Spurenelementen, Performance und Liquidität sowie hoher sozial-ökonomischer Wirkung – verkostet von der unabhängigen Finanzinitiative „Geld mit Sinn! e.V.“.

Veranstalter und Anmeldung
Geld mit Sinn! e.V., events@geldmitsinn.de
Weitere Infos: Isabella Maria Weiss
T 089/813 018 25 oder
isabellamariaweiss@geldmitsinn.de

19.00 bis 22.00 Uhr; Eintritt frei Grüner Markt, Ottobrunner Str. 133a, 81757 München Bus 55 ab Ostbahnhof oder Neuperlach Zentrum, HS Pfanzeltplatz

㉚ Lust auf Zukunft
Green City Nachhaltigkeitsnacht

Im Rahmen der 12. Münchner Wissenschaftstage und der Langen Nacht der Münchner Museen finden folgende Veranstaltungen statt, die sich mit Fragen nachhaltiger Ernährung beschäftigen:
21:20 Uhr Wissenschaft im 5-Minuten-Takt, unter anderem über Kunstfleisch und neue Lebensmittelverpackungen (Moderation: Steffi Bucher, Münchner Wissenschaftstage e.V.)
22:30 Uhr Science Slam (Moderation: Jens Schröder, Chefredakteur GEO; Dr. Julia Offe, scienceslam.de)
23:30 Uhr Schluss mit Lebensmittelverschwendung (Lösungsansätze mit Sebastian Engbrocks, Foodsharing; Daniel Überall, Kartoffelkombinat; Petra Wähning, Genussgemeinschaft Städter und Bauern)
00:30 Uhr „Taste the Waste“ (Filmvorführung)

Veranstalter
Green City e.V. und Münchner Wissenschaftstage e.V.
Nähere Infos zum Programm unter www.greencity.de oder www.muenchner-wissenschaftstage.de

21.00 bis 2.00 Uhr; Eintritt frei
Alte Kongresshalle, Theresienhöhe 15, 80339 München, U4/U5 Schwanthalerhöhe

SONNTAG, 21. OKTOBER

31 „More than Honey“
Wie unser Leben vom Überleben der Bienen abhängt (Filmvorpremiere)

Viren, Parasiten oder Pestizide? Die wirkliche Ursache für das beunruhigende globale Bienensterben kennt niemand genau. Fest steht nur: Ohne Bestäubungsarbeit der Bienen würde der Weltbevölkerung ein Drittel der gesamten Welternte fehlen. Der renommierte Regisseur Markus Imhoof (Oscarnominierung für„Das Boot ist voll“) zeigt in seinem neuen Kino-Dokumentarfilm „More than Honey“ in eindringlichen Bildern, wie die lebensnotwendige Symbiose zwischen Bienen und Mensch auf allen Kontinenten dieser Welt aus dem Gleichgewicht gerät. Der Film versucht, die Verantwortlichen für diese Entwicklung aufzuspüren.

„Alle berichten vom Sterben der Bienen. More than Honey erzählt von ihrem Leben. Und von unserem.“ (Markus Imhoof)

Nach der Filmvorführung gibt es ein Gespräch mit dem Regisseur Markus Imhoof und Walter Haefeker, Präsident des Europäischen Berufsimkerverbandes.
Deutsche Vorpremiere des Films, der am 8.11. in die Kinos kommt.

Veranstalter und Anmeldung
Bürgerstiftung München, Die Umweltakademie, lifeguide e.V., oekom e.V., Anmeldung erforderlich: info@die-umwelt-akademie.de

11.00 bis 13.00 Uhr; Eintritt frei (Spenden erbeten), Arri-Kino, Türkenstraße 91, 80799 München U3/U6 Universität

AKTIONSTAG
im Ökologischen Bildungszentrum (ÖBZ)

32 Selbstversorgung in der Stadt

Das Thema Selbstversorgung in der Stadt steht im Mittelpunkt des ÖBZ-Aktionstages. Es wird aufgezeigt, welche Bedeutung die Stadt und das Münchner Umland für die Versorgung der Bürger/-innen haben, wie für München eine regionale Lebensmittelversorgung möglich ist und welchen Beitrag Sie selbst dazu leisten können. Es erwartet Sie: ein Bauernmarkt und eine Saatgutbörse, Leckereien aus dem Garten, Vorträge, diverse Diskussionsrunden und vieles mehr. Parallel findet im ÖBZ das Sonntagscafé statt, mit Kuchen und Getränken.

Veranstalter und Anmeldung
Münchner Volkshochschule und Münchner Umwelt-Zentrum e.V., T 089/939 489 -61/-71 oder 089 / 48 006 6239
Detailliertes Programm ab 18.09.2012 unter www.oebz.de

Sonntag, 21. Oktober, 9.30 bis 19.00 Uhr; Eintritt frei
Ökologisches Bildungszentrum, Englschalkinger Str. 166, 81927 München U4 Arabellapark (siehe Wegbeschreibung unter www.oebz.de)

Im Rahmen des Aktionstages finden folgende Präsentationen und Vorträge statt:

a Urbane Gärten
Ernährung in der Stadt

Die Urbanen Gärtner am ÖBZ zeigen Möglichkeiten einer gesunden, regionalen und saisonalen Ernährung aus den Gärten in der Stadt. Es gibt seltene Wurzelgemüsearten zu sehen und leckere Schmankerl wie Marmeladen, Chutneys und Pesti zum Probieren! Der ÖBZ-Gartenkalender 2013 wird vorgestellt, mit Fotos und Rezepten zu Hülsenfrüchten (Bohnen, Linsen, Erbsen) und Informationen zu nachhaltiger Ernährung. Eine Saatgutbörse zeigt die Vielfalt unserer Nutzpflanzen und lädt zum Tauschen ein. Referenten aus der Gartengruppe am Ökologischen Bildungszentrum.

14.00 bis 17.30 Uhr
MVHS-Kurs-Nr. FZ 4010

b Mahlzeit!
Vom Acker auf den Teller

Das ÖBZ und Kooperationspartner zeigen die große Vielzahl von Möglichkeiten auf, sich in München ohne eigenen Garten mit regional produzierten Nahrungsmitteln gut zu ernähren. Das Netzwerk „Unser Land“, die „Münchner Ökokisten“ und die „Genussgemeinschaft Städter und Bauern“ präsentieren sich mit frischen Produkten. Die Wirtschaftsgemeinschaft des Waldgärtners Siggi Fuchs und das Kartoffelkombinat runden das Spektrum ab. Alle Initiativen stellen sich und ihre Aktivitäten in Kurzvorträgen vor. Ernährung mit Zukunft – frisch angerichtet für Sie!

Referenten der Kooperationspartner des Ökologischen Bildungszentrums

14.00 bis 17.30 Uhr
MVHS-Kurs-Nr. FZ 4012

c Von der Deindustrialisierung zur „essbaren Stadt“
Reisebericht Detroit City Farming

Immo Fiebrig begleitete den als „Rebel Farmer“ bekannten Permakulturpionier Sepp Holzer auf seiner US-Seminartour und berichtet, welche Situation sie in Detroit vorgefunden haben und wie sie die Bewohner dort unterstützen konnten. Die ehemalige Vorzeigestadt Nordamerikas hat als Zentrum der Autoindustrie seit den 1960er-Jahren eine zunehmende Deindustrialisierung erlebt. Viele arbeitslose Menschen helfen sich selbst und beginnen, brachliegende Flächen in urbane Bauernhöfe umzuwandeln. Über 2.000 Stadtfarmen sind auf diese Weise bereits entstanden.

Referent: Dr. Immo Fiebrig

17.30 – 19.00 Uhr
MVHS-Kurs-Nr.: FZ 4014

d Kinderprogramm Lehmofen
Wir backen Mini-Brote im Lehmbackofen

Wir machen verschiedene Teigarten für Knäckebrot, Dinkelweckerl und Vintschgerl und backen das Ganze dann im neuen Lehmbackofen heraus. Anschließend verkosten wir die feinen Brötchen gleich mit feiner Kräuterbutter. Für Kinder von sechs bis zehn Jahren.

Referentin: Christine Nimmerfall

Veranstalter und Anmeldung
Münchner Umwelt-Zentrum e.V.
T 089 / 93 94 89 71 , 6,50 Euro plus 1 Euro Materialgeld pro Kind; Anmeldung erforderlich

14.30 bis 17.30 Uhr

9b Kakao & Schokolade
Zartschmelzende Träume – ein Workshop für Kinder

Nähere Angaben zu dem Workshop siehe unter Veranstaltung 9a (14. Oktober).

Veranstalter und Anmeldung
Kinder- und Jugendmuseum München
T 089/545 408 80 oder info@kindermuseum-muenchen.de, Materialkosten: 5,00 Euro

12.00 bis 13.30 oder 15.00 bis 16.30 Uhr; der Kinderworkshop fand erstmalig bereits am 14.10. statt. Arnulfstr. 3, 80335 München (HBF), U-Bahn/S-Bahn Hauptbahnhof

MONTAG, 22. OKTOBER

33 Grün & Gerecht?
Die EU-Agrarreform, der Weltagrarbericht und die Zukunft der Landwirtschaft

Landwirtschaft geht uns alle an, denn wir alle leben von den Früchten des Landes. In Brüssel finden zurzeit intensive Debatten über die Zukunft der europäischen Landwirtschaft statt. Es geht um viel Geld: Mit 55 Milliarden Euro macht der Agrarbereich mehr als 40 Prozent des EU-Haushaltes aus.

„Grüner" und „gerechter" sollen diese Mittel verteilt werden. Öffentliche Gelder sollen nur noch denen zugute kommen, die sich auch für öffentliche Güter einsetzen: intakte Umwelt, vielfältige Natur, gesunde Lebensmittel, sinnvolle Arbeitsplätze.

Wie sind die derzeitigen Vorschläge aus Brüssel zur EU-Agrarreform zu bewerten? Welche Forderungen ergeben sich aus globaler Sicht für den Kampf gegen den Hunger? Welche Folgen haben die Reformpläne für die Bäuerinnen und Bauern bei uns?

Referent: Benny Haerlin, Zukunftsstiftung Landwirtschaft, Berlin, Aufsichtsrat Weltagrarbericht (IASSTD) und Agricultural and Rural Convention (ARC) 2020 in Brüssel
Gesprächspartner: Stephan Kreppold, Biobauer und Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL) Bayern; Anton Dippold, Referatsleiter im Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Moderation: Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald, Schweisfurth-Stiftung

Veranstalter und Anmeldung
GLS Bank München eG, Verbindliche Anmeldung bis zum 17.10. unter muenchen-aktuell@gls.de

19.00 bis 21.00 Uhr; Eintritt frei Schweisfurth-Stiftung, Südliches Schlossrondell 1, 80638 München Tram 17 Nymphenburger Schloss

DIENSTAG, 23. OKTOBER

34 Fisch auf dem Tisch?
Aquakultur und die Überfischung der Weltmeere

Fisch ist gesund. Zweimal die Woche Fisch auf dem Teller: das empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung. Allerdings sind laut WWF bereits 80 Prozent der kommerziell genutzten Fischbestände in den Meeren gefährdet. Aquakultur – also die Zucht von Fischen – scheint hier Abhilfe zu schaffen. Herkömmliche Fischzuchten stehen allerdings bei Umweltverbänden in der Kritik. Welchen Fisch und wie viel Fisch können wir also noch guten Gewissens verzehren?

Referierende: Dr. Stefan Holler, Naturland e.V. und Dr. Ursula Hudson, Slow Food Deutschland e.V.

Veranstalter und Anmeldung
Naturland e.V. und Slow Food Deutschland e.V.
T 089/544 184 27
oder anmeldung@oekom-verein.de

19.00 bis 21.00 Uhr; Eintritt frei münchner zukunftssalon, Waltherstr. 29 Rgb., 80337 München U3/U6 Goetheplatz

35 Lecker Kunstfleisch?
Science-Cafe über Alternativen zu Massentierhaltung und Ressourcenvergeudung

Fleischproduktion frisst Ressourcen und ist ethisch bedenklich. Doch was sind die Alternativen? Könnte in Zukunft das Schnitzel aus dem Labor eine solche Ernährungsalternative sein? – Fleischesser, Vegetarier, Tierethiker und ein Pflanzenfleischentwickler diskutieren in einem bayerischen Traditionswirtshaus über Geschmack, Verzicht und verfahrenstechnische Innovationen. Im sogenannten „Science Café" liegt der Schwerpunkt auf dem gegenseitigen Austausch in lockerer Atmosphäre. Alle Gäste können Fakten, Meinungen und Emotionen beisteuern.

Referierende: Florian Wild (Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, Freising), Dr. Carola Otterstedt (Kulturwissenschaftlerin und Verhaltensforscherin, München), Jürgen Lochbihler (Gastwirt Der Pschorr)
Moderator: Dr. Marc-Denis Weitze (Wissenschaftskommunikator, Waakirchen)

Veranstalter und Anmeldung
oekom e.V., T 089/544 184 27 oder anmeldung@oekom-verein.de

19.00 bis 21.00 Uhr; Einlass 18.30 Uhr; Eintritt frei, Der Pschorr, Viktualienmarkt 15, 80331 München S/U-Bahn Marienplatz

36 Gemüse auf Flachdächern
Der Vormarsch des Urban Farming in unseren Städten

Städte haben ungeahnte Agrarlandreserven: Flachdächer lassen sich in Gemüsegärten verwandeln! Sie könnten einen Großteil des Bedarfs einer Stadt an Salaten, Tomaten, Gurken abdecken – und CO_2-Emissionen binden. Was in den USA bereits gang und gäbe ist, treibt jetzt auch Blüten in Deutschland. Die Fraunhofer Gesellschaft hat ein Pilotprojekt mit Hydrokulturen auf Flachdächern ins Leben gerufen. Experten berichten über die Versuche, Chancen und Umsetzbarkeit dieser neuartigen Agrarform.

Referenten: Volkmar Keuter, Projektleiter am Fraunhofer-Institut für Umwelt-, Sicherheits- und Energietechnik UMSICHT/Oberhausen stellt sein Gemüsegarten-Flachdach-Labor vor.
Markus Groll, LL.M. (Real Estate), Anwalt für Immobilienrecht und Berater des Bauzentrums München, referiert über Rechtsfragen bei der Realisierung von Flachdach-Gemüsegärten.
Jürgen Schubert, Dipl. Ing. (FH), Garten- und Grünplaner, Münchner VHS am Ökologischen Bildungszentrum, präsentiert Praxiserfahrungen mit Gemüseanbau auf Flachdächern in Deutschland.

Veranstalter und Anmeldung
Journalistenvereinigung für technisch-wissenschaftliche Publizistik TELI e.V., MVHS
T 08142/488 748, Günther Klasche, Vorsitzender TELI-Süd, oder nina.eichinger@teli.de

19.00 bis 21.00 Uhr; Eintritt frei PresseClub München e.V. Marienplatz 22, 80331 München S/U-Bahn Marienplatz

MITTWOCH, 24. OKTOBER

37 Mit Essen spielt man nicht!?
Spekulation mit Nahrungsmitteln und die Folgen

Seit dem Jahr 2000 steigen weltweit die Preise für Grundnahrungsmittel. Getreide, Speiseöl, Zucker oder Milch: Inflationsbereinigt waren die wichtigsten Agrarrohstoffe auf den Weltmärkten 2011 mindestens doppelt so teuer wie zehn Jahre zuvor. Gleichzeitig stiegen die Investitionen in Wertpapiere, die mit Rohstoffpreisen spekulieren, um das 40-Fache auf 600 Milliarden US-Dollar. Rund ein Drittel dieser Summe entfällt auf Agrarrohstoffe. EU-Finanzmarktkommissar Michel Barnier erklärte dazu: „Die Spekulation mit Grundnahrungsmitteln, während gleichzeitig eine Milliarde Menschen hungern, ist ein Skandal." – Wie funktioniert die Spekulation mit Nahrungsmitteln an den Börsen, wer sind die wichtigsten Akteure und welche Auswirkungen auf die Welternährung hat sie?

Referent: Harald Schumann, Journalist (Der Tagesspiegel, Berlin) und Autor der Foodwatch-Studie „Die Hungermacher"

Veranstalter und Anmeldung
Münchner Volkshochschule in Zusammenarbeit mit der Evangelischen Stadt-Akademie und der Petra-Kelly-Stiftung.
T 089/620 82 00 oder 089/480 066 239
MVHS-Kurs-Nr.: FG 4016

19.00 bis 21.00 Uhr; Eintritt frei
Vortragssaal der Bibliothek im Gasteig, Rosenheimer Str. 5, 81667 München, S-Bahn Rosenheimer Platz

DONNERSTAG, 25. OKTOBER

38 Morgen fange ich an!
Nachhaltige Ernährung – Gute Vorsätze im Alltag besser umsetzen

Ernährungs- und Wegwerfverhalten, Esskultur und Einkaufskultur prägen unser Leben. Oft erkennen wir, was wir ändern könnten, aber wir handeln nicht danach. Woran liegt das? Wie können wir die Lücke zwischen Erkenntnis und Umsetzung schließen und dabei fröhlich bleiben? Wie holen wir den inneren Schweinehund mit ins Boot? Nach einem Impulsvortrag erarbeiten wir gemeinsam individuelle Rezepte zur Stärkung unserer Ziele.

Referentinnen: Christina Hüge-Hornauer und Cäcilia Triep

Veranstalter und Anmeldung
Initiative n-a-h-r-u-n-g-s-k-e-t-t-e und Bund Naturschutz e.V., Kreisgruppe München, tina.hornauer@t-online.de, max. 20 Teilnehmer

17.00 bis 19.00 Uhr; Eintritt frei
Gregor Louisoder Umweltstiftung Brienner Straße 46, 80333 München U1/U7 Stiglmaierplatz

39 FRISS MICH, bitte bitte, FRISS MICH!
Kabarett von und mit Gregor Lawatsch

Ein Mann spürt: „Etwas wächst in mir, etwas Neues, das mich verändert, etwas mit Klauen und Borsten, riesigem Rüssel, das Gewalt über mich hat. Hilfe, aus mir wird ein Schwein!" Wir zeigen Harry, die Wehrwutz, den ersten Bundesbürger, der zum Schwein mutiert. – FRISS MICH, bitte bitte, FRISS MICH ist eine orale Publikumssensibilisierung von fantastischer Aktualität. Sie erfahren: was ein Duldungsreflex ist, warum auch Männer im Patriarchat nicht glücklich werden, was Eigenbestandsbesamer sind und wie Fleischkörper produziert werden. Aber auch: welche Träume Schweine in der Massentierhaltung haben und was der fehlende Schließmuskel unseres Gehirns bedeutet.

Veranstalter und Anmeldung
Münchner Volkshochschule in Kooperation mit der Münchner Stadtbibliothek
T 089/620 82 00 oder 089/480 066 239
MVHS-Kurs-Nr.: FG 4018

20.00 bis 22.00 Uhr; Eintritt 10,- €
Vortragssaal der Bibliothek im Gasteig, Rosenheimer Str. 5, 81667 München, S-Bahn Rosenheimer Platz

FREITAG, 26. OKTOBER

ABSCHLUSS

40 Heute für morgen essen
– Think more about

Zum Abschluss des Münchner Klimaherbstes laden BenE München e.V. und das Terra Institut Brixen zum Nachsinnen über die Zukunft unserer Ernährung ein. Was wird aus unseren LEBENSmitteln wie Brot, Gemüse, Wein, Saft, Bier, Fleisch, Käse und Honig? Was bewegt uns und die Produzenten? In welchem Wandel befindet sich unsere Agrar- und Ernährungskultur?

Neben Erfahrungsberichten aus der ökologischen Produktion referieren:
Prof. Dr. Angelika Ploeger, Mitautorin: „Die Zukunft auf dem Tisch – Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen". Leiterin des Fachgebiets Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur der Uni Kassel.
Dr. Karl von Koerber, Mitautor: „Nachhaltig genießen – Rezeptbuch für unsere Zukunft". Leiter der AG Nachhaltige Ernährung der TU München.

Und dann wird gefeiert! Es erwarten Sie ein Buffet mit ökologischen Spezialitäten, die Climate- Dance-Gruppe und musikalische Akzente des Sängers und Performancekünstlers Walter Siegfried.

Anmeldung
Bis 20.10. unter info@bene-muenchen.de oder T 089/230 027 84.

18.00 bis 22.00 Uhr; Eintritt frei
Schweisfurth-Stiftung, Südliches Schlossrondell 1, 80638 München Tram 17 Nymphenburger Schloss

WÄHREND & NACH DEM KLIMAHERBST

MITTWOCH, 31. OKTOBER

41 Eisbären in der Wüste?
Wie die industrielle Landwirtschaft (auch) unser Klima verändert

Die industrielle Landwirtschaft ist nicht nur klimaschädlich; sie zerstört auch unsere Lebensgrundlagen: Sie ist u.a. verantwortlich für Boden-, Luft- und Wasservergiftung, Humusabbau und Bodenverdichtung, Massentierhaltung und Tierquälerei, gentechnische Kontaminationen, Rodung der Urwälder, Reduzierung der Artenvielfalt von Pflanzen und Tieren, Armut und Hunger in den Ländern des Südens, Enteignung und Landraub, Vernichtung der bäuerlichen Landwirtschaft … uvm. – Der Vortrag analysiert die Gründe und Zusammenhänge all der Zerstörungen, benennt die Verantwortlichen und Treiber dieser fatalen Entwicklung, zeigt aber auch Alternativen für eine nachhaltige und klimafreundliche Landnutzung auf.

Referent: Christoph Fischer, Landwirtschaftsberater

Veranstalter und Anmeldung
Zivilcourage München und München Land
T 08024/909 80
oder zivilcourage-muenchen@arcor.de

Mi. 31.10.2012, 19.30Uhr;
Eintritt frei
Theresiensaal im Pschorr am Viktualienmarkt München
U-Bahn/S-Bahn Marienplatz

42 Ewiger Weizen
Bilderzyklus von Ursula Schulz-Dornburg
im Rahmen der Ausstellung victualis der Aspekte Galerie im Gasteig

Während des Klimaherbstes und darüber hinaus ist im Gasteig die Ausstellung victualis (zum Leben gehörig) zu sehen. Die künstlerischen Positionen befragen Produktions- und Kultivierungsprozesse, Industrialisierung und Vermarktung von Nahrungsmitteln. Neben Arbeiten von Sabine Pfaff, Volker Derlath und weiteren Künstlern thematisiert Ursula Schulz-Dornburg in ihrer Fotoinstallation „Ewiger Weizen" die Aneignung der Natur durch den Menschen anhand der Kulturgeschichte des Weizens. Der Bilderzyklus entstand u.a. im Vavilov-Institut in Sankt Petersburg, einer Weizen-Genbank, in der mehr als 66.000 verschiedene Weizenarten archiviert sind.

„In einem einzigen Jahrhundert wurde der Weizenanbau von über 60.000 Landrassen auf ein paar Dutzend Hochertragssorten reduziert. Von den in den Kühlräumen der Genbanken gelagerten Weizenrassen sind die hier gezeigten Ähren nur ein kleiner Bruchteil. Durch die Fotographien von Ursula Schulz-Dornburg werden sie unseren Sinnen wieder zugänglich gemacht.“ (Peter Kammerer, 1995)

Veranstalter
Münchner Volkshochschule

26. September bis 4. November 2012
Öffnungszeiten: täglich von 10.00 bis 22.00 Uhr; Eintritt frei
Aspekte Galerie im Gasteig, Rosenheimer Str. 5, 2. Stock, 81667 München, S-Bahn Rosenheimer Platz

43 Aus den Wolken gefallen
Videoclips zum Thema Klimawandel und Ernährung

In Bangladesch ist durch den Anstieg des Meeresspiegels der Boden so versalzen, dass bald kein Reis mehr angebaut werden kann. Wir sprechen von einem „regionalen“ Problem. „Regional“ ist immer da, wo wir, die Bewohner der noch gemäßigten Klimazonen, nicht sind. Hunger kommt bei uns allenfalls in dem Begriff „sonnenhungrig“ vor. Hunger, als Folge einer Abwesenheit von Lebensmitteln, kennen wir nur aus den Nachrichten. – Das Projekt „AUS DEN WOLKEN GEFALLEN“ nimmt aus der Perspektive teilnehmender Weltbürger einen Blick auf die Phänomene Klimawandel und Ernährung auf. Es entstehen Videoclips zu globalen/lokalen ernährungsrelevanten Themen.

Die Clips werden erstmalig am 16. Oktober im münchner zukunftssalon vorgestellt (16) und sind danach im Internet unter www.gcn.de, www.klimaherbst.de sowie auf YouTube zu sehen.

Ein Projekt von Global Challenges Network e.V. (GCN) mit Peter Ludwig.

44 „Unser zukünftiges Brot …“
Schreibwettbewerb für Schüler/-innen aus Bayern

Der Bund Naturschutz in Bayern e.V. und der Verein „Kinder lesen und schreiben für Kinder e.V.“ laden in Kooperation mit dem Referat für Gesundheit und Umwelt der LH München junge Autorinnen und Autoren zu Beiträgen zum Thema Ernährung ein. Die besten Beiträge werden auf den Webseiten der Veranstalter, des Münchner Klimaherbstes und in einer Zeitschrift veröffentlich. Die Wettbewerbsbedingungen finden sich auf den Webseiten der Veranstalter (www.bn-muenchen.de, www.kinderschreiben.de).

Infos zu den Schreibwerkstätten
gitta@gritzmann.net oder T 089/75 97 98 86 (nach 15.00 Uhr)

Abschlussfeier mit Preisverleihung Mo. 19.11.2012, 16.30 bis 18.00 Uhr, Münchner Rathaus, Großer Sitzungssaal, Moderation: Geli Schmaus (BR)

45 Natürlich zusammen – Lebensmittelpunkt Stadt
Workshops für Kinder – Schulklassenprojekt für 3. und 4. Jahrgangsstufen

Mit der Industrialisierung verschwand die Lebensmittelproduktion aus der Stadt. Jetzt ist das Thema Ernährung und Selbstversorgung in die Städte zurückgekehrt. In unserem Schulprojekt erfahren Kinder der 3. und 4. Klasse in drei Workshops mehr über die Herkunft unserer Lebensmittel und probieren Gärtnern in der Stadt aus, erforschen auf einer Safari die ökologische Vielfalt und erkunden im „Tanztheater“ den Lebensmittelpunkt Stadt.

Veranstalter
Ökoprojekt – MobilSpiel e.V. in Kooperation mit dem Spielhaus Sophienstraße/KJR München-Stadt, T 089/769 60 25

Jeweils Mi und Do vom 17.10. bis zum 6.12. 2012

„Allesfresser“
Programm für Kopf und Bauch
Schwerpunktthema der Münchner Volkshochschule

Mit dem aktuellen Programmschwerpunkt „Allesfresser“ thematisiert die Münchner Volkshochschule die Bedeutung des Essens und der Esskultur. Dabei werden die feinen Unterschiede der Kulinaristik ebenso in den Blick genommen, wie die Probleme und Risiken, die mit unserer Ernährung verbunden sind.

In den über 250 Kochkursen der Münchner Volkshochschule haben Sie darüber hinaus die Gelegenheit, Ihren kulinarischen Horizont zu erweitern und einen Blick über den eigenen Tellerrand zu werfen: vom ersten „Küchen-ABC“ für Anfänger, anspruchsvollen Menüs und Gourmeterlebnissen, vegetarischer und veganer Ernährung bis zu den Kochkulturen ferner Länder.

Die Broschüre zum Programmschwerpunkt „Allesfresser“ mit sämtlichen Veranstaltungen erhalten Sie ab Anfang September kostenlos in allen Anmeldestellen der MVHS und unter www.mvhs.de/allesfresser (siehe auch in diesem Magazin S. 45).

Reis
Erdbilder von Ekkeland Götze

Nähere Angaben zu der Ausstellung siehe unter Veranstaltung 6 (Vernissage am 13.10.)
Die Ausstellung REIS ist bis Ende 2012 zu besichtigen (nach Voranmeldung).

münchner zukunftssalon, Waltherstr. 29 Rgb., 80337 München
U3/U6 Goetheplatz

Nachhaltigkeit – Basis unserer Zukunft
12. Münchner Wissenschaftstage

Im Rahmen der diesjährigen Münchner Wissenschaftstage finden u.a. folgende Veranstaltungen statt, die der Zukunft von Landwirtschaft und Ernährung gewidmet sind: „Kann ökologische Nahrungsmittelerzeugung einen Beitrag zum Boden- und Klimaschutz leisten?“ (21.10., 10.45 bis 11.30 Uhr), „Nahrung oder Energie vom Acker? Wie vernünftig ist die Bioenergieerzeugung?“ (21.10., 13.30 bis 12.15 Uhr), „Pflanze statt Fleisch – Chemie statt Natur. Was gibt es morgen zu essen?“ (23.10., 12.45 bis 13.30 Uhr).

Alte Kongresshalle, Theresienhöhe 15 (U4/U5 Schwanthalerhöhe), ohne Anmeldung, Eintritt frei. Nähere Infos unter www.muenchner-wissenschaftstage.de, siehe auch Veranstaltung 29 (20. Oktober)

MORE THAN HONEY

INTERVIEW

mit Markus Imhoof, Regisseur
des Dokumentarfilms „More than Honey“ –
das Gespräch führte Sebastian Schulke

Herr Imhoof, beim Münchner Klimaherbst im Oktober wird „More than Honey" als deusche Vorpremiere aufgeführt. Das ist Ihr neuer Dokumentarfilm, für den Sie fünf Jahre lang rund um die Welt gereist sind und Bienen beobachtet und begleitet haben. Klingt nach einem honigsüßen Filmvergnügen?

> Markus Imhoof
Honigsüß und bitter. Denn mein Film zeigt zwar in sehr schönen Bildern, wie die Bienen leben und sich bewegen – ein Viertel des Films besteht aus Makroaufnahmen und Slowmotion-Sequenzen, bei denen man in das Innere eines Bienenstocks gelangt oder die Begattung einer Königin in vollem Flug miterleben kann. Ganz neue und mit modernster Technik gemachte Aufnahmen. Aber es geht auch um das Bienensterben – das die Bienen und damit auch den Menschen bedroht.

Den Menschen?
Albert Einstein soll ja schon gesagt haben: ‚Wenn die Bienen aussterben, sterben vier Jahre später auch die Menschen aus.' Und da ist schon einiges dran. Die Bienen bestäuben nicht nur Blumen, sondern auch einen Großteil unserer Nahrungspflanzen. Nehmen wir doch nur mal einen stinknormalen Hamburger. Ohne Biene hätte er keinen Salat, keine Tomaten, keinen Ketchup und kein Fleisch von Kühen, die nie Klee auf den Wiesen gefressen hätten. Nur ein trockenes Brötchen würde übrig bleiben. Alles Bunte und Duftende wird von Insekten bestäubt, alles Trockene und Unscheinbare vom Wind. Die Vielfalt unserer Natur ist ein Verdienst der Insekten - und da insbesondere der Bienen. Das wissen die meisten Menschen jedoch nicht.

Und das soll Ihr Film ändern?
Ich hoffe, dass mein Film bei den Zuschauern einen tieferen, emotionalen Bezug zu den Bienen herstellt, aber auch Empörung auslöst. Schließlich geht es um die Frage: Gehört der Mensch zur Natur, oder ist er ein höheres Wesen, das über allem steht.

Wie lautet Ihre Antwort darauf?
Der Mensch ist Teil der Natur und sollte sich einordnen. Doch der Mensch ist rücksichtslos und beutet die Erde aus. Es geht nicht darum, jetzt einen Schuldigen zu suchen und an die Wand zu stellen. Die Bienen sterben nun schon seit Jahren in Massen - in Nordamerika, Europa und Asien. Besonders in China. Da klettern bereits Arbeiter in Bäume und bestäuben die Blüten von Hand, werden zu zweibeinigen Bienen. Die Imker sagen, für das Sterben seien die Insektizide, Elektrosmog und die generelle Umweltverschmutzung verantwortlich. Die Agroindustrie hat die eingeschleppte Varroamilbe als Wurzel des Übels ausgemacht. Doch genau diese Schuldzuweisungen führen zu nichts. Es ist die Summe von allem. Wir sind es.

Wie kann das massive Bienensterben gestoppt werden?
Ein guter Parasit bringt seinen Wirt nicht um. Wir brauchen eine Symbiose zwischen Mensch und Natur. Denn wir sind eben nur ein Teil der Natur, des großen Ganzen. Uns gehört die Welt nicht allein. Ein gutes Zusammenspiel, wie bei einem Orchester, ist dringend erforderlich. Und da kommt es nicht nur darauf an, dass jeder Einzelne ein guter Musiker ist. Viel wichtiger ist, dass jeder auf den anderen achtet und hört, sich selbst nicht so wichtig nimmt und einfach der schönen Musik lauscht, die dabei herauskommt.

Können wir da nicht auch viel von den Bienen lernen?
Auf jeden Fall. Bienen haben eine ungeheure Schwarmintelligenz. Sie sind nicht nur sehr fleißig, sie verhalten sich sehr sozial, handeln sogar weitsichtig. Ein Bienenvolk wird auch nicht von einer Königin regiert, wie viele meinen. Sie ist zwar die Mutter aller Bienen. Wenn die Kinder allerdings davon überzeugt sind, dass sie eine neue Königin brauchen, muss die Alte den Bienenstock verlassen. Die Gemeinschaft steht über allem.

Dieser Gemeinschaftssinn fehlt uns?
Der Mensch kann ein sehr egoistisches und kurzsichtiges Geschöpf sein, von Individiualimus und Gier getrieben. Wir vergessen nur dabei, dass der Mensch am Ende oft das schwächste Glied der Kette ist. Das verdeutlicht auch der Film: So wurde in einem Labor in Brasilien eine Kreuzung aus

afrikanischen und europäischen Bienen gezüchtet. Das Experiment geriet jedoch außer Kontrolle. Die so entstandenen „Killerbienen“ gelangten in Freiheit, verdrängten die friedliebende Honigbiene. Sie beherrschen seitdem große Teile Südamerikas und sind bereits in Nordamerika angekommen.

Die Eingriffe des Menschen in die Evolution enden einmal mehr im Chaos.
Genau.Und die Natur bahnt sich einmal mehr ihren Weg. Die „Killerbienen“ sind nämlich die einzigen, die nicht krank werden. Und sie machen mehr Honig. Sie erlauben dem Menschen allerdings seine Arroganz nicht, greifen bei einer Bedrohung in Schwärmen an und wehren sich.

Hat sich Ihr Verhältnis zu Bienen durch den Film verändert?
Durch meinen Großvater, der Imker war und über 150 Bienenvölker in seinem großen Garten hatte, habe ich seit meiner Kindheit einen engen Bezug zu Bienen. Außerdem leitet meine Tochter gemeinsam mit ihrem Mann in Australien ein Forschungsprojekt mit Bienen. Wir scheinen eine Bienen-Familie zu sein. Durch den Film sind mir die kleinen Wundertiere noch lieber geworden. Auch wenn sie mich während der Dreharbeiten oft gestochen haben. Aber das ist ganz normal, wir sind ihnen ja auch sehr nahe gekommen. Mein Kameramann hat die meisten Stiche abbekommen.

Mögen Sie eigentlich Honig?
Sehr gerne. Allerdings achte ich darauf, wo er herkommt. Bei Bio-Honig schmeckt man einfach, dass der Honig von sauberen, duftenden Wiesen und Bäumen kommt. Dann ist er wie ein Frühlingsspaziergang im Mund.

21 Oktober

„MORE THAN HONEY“

Wie unser Leben vom Überleben der Bienen abhängt,
Filmvorpremiere
11.00 bis 13.00 Uhr; Eintritt frei, Arri-Kino, Türkenstraße 91
Siehe Seite 30

FILMTIPP
MORE THAN HONEY

In Asien, Europa und Nordamerika sterben seit Jahren massenhaft Bienen. Die Imker sagen, für das Sterben seien die Insektizide, Elektrosmog und die generelle Umweltverschmutzung verantwortlich. Die Agroindustrie hat die eingeschleppte Varroamilbe als Wurzel des Übels ausgemacht. Doch genau diese Schuldzuweisungen führen zu nichts, meint Markus Imhoof, der mit „More than Honey“ einen Dokumentarfilm über das Leben und die Bedeutung der Bienen kreiert hat. Ein Film, der tiefe und einzigartige Einblicke in die Welt der Bienen offenbart, durch deren Bestäubung mehr als ein Drittel unserer Nahrungsmittel überhaupt erst gedeihen und entstehen. „Wenn die Bienen aussterben, sterben vier Jahre später auch die Menschen aus“, hat Albert Einstein bereits gesagt. Und so handelt dieser Film nicht nur vom Leben der Bienen, sondern auch vom Kampf ums Überleben.

More than Honey / 2012
Schweiz, Deutschland, Österreich
Regie: Markus Imhoof
Eine Produktion von: zero one film, allegro film, Thelma Film und OIrmenis Film, In Koproduktion mit: SRF Schweizer Radio und Fernsehen, dem SRG SSR und dem Bayrischen Rundfunk

Kinostart: 8. November 2012
Verleih: Senator Film Verleih
Länge: 91 Minuten
www.senator.de

VON DER WIESN LERNEN!

„Wo gehobelt wird fallen Späne“ und wo gegessen und getrunken wird braucht es Becher, Teller und Besteck, um sich feste und flüssige Nahrungsmittel auf direktem Wege und möglichst ohne „Übertragungsverluste“ einverleiben zu können. Sofern Letzteres aushäusig geschieht - was in Zeiten des „homo mobilis“ nur allzu gern passiert – führt für die Ess- und Trinkwerkzeuge meist nur ein Weg zum Mund und der zweite gleich in den Müll.

„To go“ heißt das Zauberwort der Gegenwart für viele Kunden und „to throw“ der Anschlussauftrag nach Genuss. Leider sind es immer häufiger nicht nur rein mechanische Hilfsmittel aus Pappe, „Plaste und Elaste“ die kaum benutzt im Abfalleimer landen, sondern oft genug auch portionierte „Essensreste“, die gleich mit dazu segeln. Es wird zusehens mehr weg geschmissen, als dass Mehrweg oder - im Fall von Lebensmitteln - auch „ganz weg“ gepflegt würde.

Völlig auf der Wegstrecke bleibt dabei der respektvolle Umgang mit Naturalien, der schonende Umgang mit Ressourcen und insgesamt die Achtung vor der Natur. Das ist angesichts der Tatsache von immer mehr Menschen mit immer weniger Zugriff auf natürliche Ressourcen - die oft genug auch noch „ungerecht“ verteilt sind – das Gebot der Stunde.

Dass es anders gehen kann beweist der Abfallwirtschaftsbetrieb München (AWM), der sich bereits vor mehr als zwei Jahrzehnten das Ziel der Abfallvermeidung, der Wiederverwendung und der Wiederverwertung auf die Fahne geschrieben hat – mit viel Erfolg. Anschaulichstes Beispiel für diese umweltschonende Strategie der Nachhaltigkeit ist die Wiesn.

Seit 1991 sind auf der Wiesn, dem größten Volksfest der Welt mit über sechs Millionen Besuchern nur noch Mehrweggeschirr und -besteck zugelassen. Gleiches gilt übrigens für alle Großveranstaltungen, die in München auf öffentlichem Grund stattfinden. Die beliebten Wiesn-Spezialitäten wie Hendl vom Grill, Steckerlfisch und Ochs vom Spiess schmecken auf Porzellantellern statt Papptellern gleich doppelt so gut. Limonadengetränke werden nur in Mehrweg-Flaschen gegen ein Mindestpfand von einem Euro abgegeben. Zudem werden keine Getränke in Dosen verkauft, und bei der Anlieferung von Lebensmitteln und Bierkrügen werden wiederverwendbare Transportboxen benutzt.

--
Foto B. Lang, AWM

Dem Genuss folgt die strikte Abfalltrennung – sie ist die zweite tragende Säule im Münchner Abfallvermeidungskonzept. Zusammen mit dem Verbot von Einweggeschirr und Getränkedosen hat sie dazu beigetragen, die Menge des vom AWM abgefahrenen Abfalls auf der Wiesn im Vergleich der Jahre 1991 und 2011 um 90 Prozent (!) zu senken.

Seither erfreut sich das weltberühmte Münchner Oktoberfest einer zunehmend konsequenten Ausrichtung an den drei „Spielräumen“ der Nachhaltigkeit - ökonomisch, ökologisch und sozial. Die Wiesn gilt auf der ganzen Welt zu Recht als Vorbild für umweltschonende Großveranstaltungen. Von der Wiesn lernen heißt für die Zukunft lernen!

13. Oktober

DER PRAKTISCHE WEG ZUM LEFTOVERGOURMET UND WELTRETTER

von 19.00 bis 21.00 Uhr
münchner zukunftssalon, Waltherstr. 29 Rgb.
Eintritt frei
Siehe Seite 26

© Peter Moody-Meyer

WELT SALON 2012

Podiumsdiskussionen, Kabaretts, Ausstellungen, interaktive Kunstinstallationen: Vom 27. November bis zum 23. Dezember entführt der Weltsalon die Tollwood-Besucher auf eine Reise durch die Welt, zu aktuellen politischen Brennpunkten, zu Wundern der Natur und zu Menschen, die Unmögliches möglich machen. Beim diesjährigen Programm dreht sich alles ums »WIR«: um Wege zu einem verantwortungsvollen Miteinander, sei es auf europäischer Ebene, bei der Welternährung der Zukunft oder beim Klimaschutz.

Mit dabei sind Daniel Cohn-Bendit, Schriftsteller Ilija Trojanow, Präsident des Millennium Institute Prof. Dr. Hans Herren, der ehemalige Vorstandssprecher der Metro AG Klaus Wiegandt, Entwicklungshelferin Auma Obama, Kabarettist Helmut Schleich, u.v.m.

Nähere Infos unter www.weltsalon.de

Tollwood

Die Verantwortung fürs Geld kann man am Bankschalter abgeben, muss man aber nicht.

Geld ist ein soziales Gestaltungsmittel —
wenn wir es gemeinsam dazu machen.

Filiale München
Herzog-Heinrich-Str. 18
glsbank.de

GLS Bank
das macht Sinn

BIO-ESSEN IN MÜNCHEN

GUTER PLAN

Illu: Yovanna Reisinger

Essen soll nicht nur gut schmecken. Die Nahrungsmittel, die wir tagtäglich kaufen und konsumieren, müssen ökologischen Ansprüchen genügen und auch noch nachhaltig sein. Im Klartext: Was auf den Tisch kommt und in unseren Bäuchen landet soll „Bio“ und „Regio“ sein – und da muss man in München nicht lange suchen. Wir zeigen hier, wo man ohne Bedenken in der bayerischen Metropole einkaufen kann:

MÜNCHEN

Hofpfisterei
Kreittmayrstraße 5, 80335 München, 089-5202-0 (700 Jahre Tradition, 150 Filialen, 700 Einzelhandelspartner - www.hofpfisterei.de)

Herrmannsdorfer - mit Bistro ÖQ
Viktualienmarkt, Frauenstraße 6, 80331 München, 089-26 35 25 (neben den Landwerkstätten in Glonn 14 weitere Geschäfte in und um München - www.herrmannsdorfer.de)

VollCorner-Biomarkt
Aldringenstraße 4, 80639 München, 089-200 62 37 00
(neun Filialen, unterstützen seit 20 Jahren den biologisch-dynamischen Anbau in der Region - www.vollcorner.de)

denn‘s Biomarkt
Seidlstraße 5/Ecke Marsstraße 25 (Neue Hopfenpost), 80335 München, 089-54544865
www.denns-biomarkt.de

Sonnentor
Stachus Passagen, Karlsrondell, 1. UG, 80335 München, 089-53886878

Der Laden (im EineWeltHaus)
Schwanthalerstr. 80, 80336 München, 089-85637534

Grüner Markt
Lindwurmstr. 80, 80337 München, 089-76704130 (es gibt ein Filialnetz mit mehreren Läden in München)

schmatz. Naturkost am Glockenbach
Holzstr. 49, 80469 München, 089-5328063

Fritz‘ Mühlenbäckerei
Müllerstr. 46, 80469 München, 089-263468 (Mahlen auf hauseigenen Mühlen, Backen auf Naturstein, Belieferung von Biomärkten seit 1990 - www.fritz-muehlenbaeckerei.de)

Obergrashof auf dem Elisabethmarkt
Elisabethplatz, 80796 München, 089-27399650

Landmann‘s Bio-Markt
Barer Str. 54–56, 80799 München, 089-28787870

Alnatura
Münchner Freiheit 7, 80802 München, 089-37910444 (es gibt ein Filialnetz mit mehreren Läden in München)

Basic Biomarkt
Richard-Strauss-Straße 48, 81677 München, 089-30 66 896 – 0 (es gibt ein Filialnetz mit mehreren Läden in München)

Bio-Markt Stemmerhof
Plinganserstr. 6, 81369 München, 089-76755540

Grüner Zweig
Fürstenrieder Str. 40, 80686 München, 089-56827800

WOCHENMÄRKTE

Wochenmarkt Viktualienmarkt (Altstadt)
Mo-Fr, 8.00-18.00 Uhr Sa, 8.00-16.00 Uhr

Wochenmarkt Türken-/Theresienstr.
Sa, 7.00-13.00 Uhr (Maxvorstadt)

Wochenmarkt Josephsplatz
Di, 13.00-18.00 Uhr (Maxvorstadt)

Wochenmarkt St.-Anna-Platz
Do, 13.00-18.00 Uhr (Lehel)

Wochenmarkt Münchner Freiheit
Do, 13.30-18.00 Uhr (Schwabing)

Wochenmarkt Fritz-Hommel-Weg
Sa, 7.00-13.00 Uhr (Schwabing)

Wochenmarkt Brudermühl-/Thalkirchner Str.
Sa, 7.00-13.00 Uhr (Sendling)

Wochenmarkt Margaretenplatz
Sa, 7.00-13.00 Uhr (Sendling)

Wochenmarkt Weißenburger Str.
Di, 8.00-12.00 Uhr (Haidhausen)

Wochenmarkt Mariahilfplatz (Au)
Mi, 8.00-13.00 Uhr, an Sa, 7.00-13.00 Uhr

Wochenmarkt Fürstenrieder/Agnes-Bernauer-Str.
Fr, 8.00-12.00 Uhr (Laim)

Wochenmarkt Rotkreuzplatz (Neuhausen)
Do, 13.00-18.00 Uhr, Mi, 11.00-13.30 Uhr

Wochenmarkt Perlacher Str.
Fr, 13.00-18.00 Uhr (Giesing)

Wochenmarkt Hans-Mielich-Platz
Do, 13.00-18.00 Uhr (Giesing)

Wochenmarkt Rosenkavalierplatz
Do, 8.00-18.00 Uhr (Bogenhausen)

UMLAND

Regional & Frisch Biomarkt
Mathildenstr. 1, 82152 Planegg, 089-854 32 84

Bio-Markt Grünwald
Marktplatz 1, 82031 Grünwald, 089-64 91 30 96

Bio-Markt Allach .
Franz-Nißl-Straße 41, 80999 München,
089-8921 88 70

Bio Bäuerin
Peter-Wolfram-Str. 31, 85540 Gronsdorf/Haar,
089 - 45454585

BIO G'wölb GmbH
Hahilingastrasse 1, 82041 Oberhaching,
089 - 666 55 715

Hofmarkt
Herrmannsdorf 2, 85625 Glonn,
08093-9094-34

Tagwerk Ökokiste
Isarlandstraße 1, 81829 München,
089 - 94 52 87-44

Hofgut Letten
Letten 1, 83670 Bad Heilbrunn,
08046 - 89 11-22

Amperhof - Ökokiste
Neuriesstr. 9, 85232 Bergkirchen,
08142 - 40 879

Die Ökokiste
Römerstr. 14, 85414 Kirchdorf/Amper,
08166 - 99 22-0

GUTER

→ NACHHALTIG, ÖKOLOGISCH UND AM BESTEN AUCH NOCH ETHISCH SOLLEN NAHRUNGSMITTEL IN DER HEUTIGEN ZEIT SEIN. DIE MODERNE, BEWUSSTE GESELLSCHAFT SETZT HOHE MASSSTÄBE, DIE ALLERDINGS JEDER ERREICHEN KANN. WIE? MIT LEBENSMITTELN WIE DIESEN:

AUSGEFALLENE EISTRÄUME

Ein ganz eisiges, kulinarisches Vergnügen kommt aus Gauting. Ein kleiner Ort am Rande Münchens, mit einer kleinen Eismanufaktur. Dort wird „Cramer's Speise-Eis" kreiert und produziert. Ein sommerlicher Hochgenuss für den ausnahmslos Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau und wenn möglich aus der Region verwendet werden. Neben Klassikern wie Vanille, Schokolade oder Nuss gibt es auch ausgefallene Sorten wie Ingwer, Hagebutte oder Pastis. Wem das noch nicht reicht: Apfel-Sellerie, Kürbiskern-Merrettich oder Erbsen-Minze werden für besondere Anlässe zelebriert.

www.backhaus-cramer.de

>

Neu im Sortiment von Schmatz, Naturkost am Glockenbach, www.schmatz-naturkost.de

ZART, LEICHT UND VERFÜHRERISCH

Eigentlich ist die Hofpfisterei bekannt für ihre Brote – ob nun in Form eines runden Bauernleibs, eines saftigen Vollkornbrotes oder einer frischen Brezen. Die Bäcker- und Konditormeister können aber auch ganz anders, kommen ganz zart, leicht knusprig und unglaublich verführerisch daher - wenn es um die Schoko-Croissants von der Hofpfisterei geht. Diese sogenannte Feinbackware wird mit ökologischer Schokolade und Mehl hergestellt - und schmeckt einfach himmlisch.

www.hofpfisterei.de

ECHTER BUNITO" VON DEN MALEDIVEN

Internationale Fangflotten durchkreuzen die Ozeane, riesige Fangnetze zerstören den Meeresboden - das Meer wird vom Menschen rücksichtslos ausgeplündert. Und so muss man schon genau hinschauen, bevor man Fisch kauft und verzehrt. Naturland schaut ganz genau, wie die Fische gefangen und verarbeitet werden. Und so gibt es neben dem zertifizierten Wildfisch aus dem Viktoriasee nun auch einen zertifizierten Thunfisch vom den Malediven, „Echter Bonito" genannt, der von den Fischern einzeln mit Handangeln gefangen wird. Verwendet werden dabei Bambusstöcke mit Nylonschnüren, an denen künstliche Köder aus Metall und bunten Fäden angebracht sind. Bei dieser Art der Fischerei tritt praktisch kein Beifang auf. Die Fischer locken die Thunfische in die Nähe der Boote, indem sie lebende Kleinfische ins Wasser werfen, die direkt vor der Ausfahrt beim Schnorcheln mit einfachen Netzen gefangen wurden. www.naturland.de

GE SCHMA CK

EISGEKÜHLTER HOCHGENUSS

Gutes Essen - da darf natürlich eine entsprechende, flüssige Erfrischung nicht fehlen. Einen ganz herben, frischen und alkoholfreien Durstlöscher gibt es von „Weißbräu Unertl" in Mühlendorf am Inn. Ein Familienbetrieb, der 1929 von Alois und Philomena Unertl gegründet wurde, und der sich seitdem auf das Brauen von Weißbier spezialisiert. So verwundert es auch nicht, dass das Dinkel-Weißbier, die alkoholfreie Variante der Mühldorfer, ein Hochgenuss ist - eisgekühlt an heißen Sommertagen.
www.brauerei-unertl.de

SOLAR-BROT AUS DER MÜHLENBÄCKEREI

Aus der Mühlenbäckerei Fritz kommt eine ganz besonders leckere und umweltfreundliche Brot-Variante – und zwar das Solar-Brot. Was? Das Label Solar®-Food ist eine Auszeichnung für Betriebe, die nicht nur hochwertige, ökologische Zutaten verwenden, sondern auch bei der Herstellung, also in diesem Fall beim Backen, auf Nachhaltigkeit achten und dabei nur regenerative Energien zum Einsatz kommen. So verbindet die Mühlenbäckerei mit ihren Solar-Broten Tradition, Moderne und Umweltbewusstsein – eine Mischung, die gut schmeckt und gut tut.
www.fritz-muehlenbaeckerei.de

EIER MIT EINER PORTION ETHIK

Bio-Ei ist nicht gleich Bio-Ei – das wird beim Bicklhof in Peiting deutlich. Denn auch bei den meisten ökologischen Betrieben wird aus Kostengründen das männliche Junggeflügel aussortiert und zu Tierfutter verarbeitet – im Klartext: den kleinen Küken wird der Hals umgedreht! Denn die Gockel wachsen langsamer und haben nicht so viel und nicht so gutes Fleisch an ihren Schenkeln sitzen. Nicht so allerdings beim Bicklhof. Markus Schleich und seine Familie haben sich der ethischen Tierhaltung verschrieben. Da leben die Gockel mit den Legehennen fröhlich zusammen. Heraus kommen so die „Eier mit doppeltem Lebenswert".
www.bicklhof.de

BIO FREI HAUS" IM KISTENFORMAT

100 Prozent Bio frei Haus? Wie das? Neben Obst und Gemüse liefern die Münchner Ökokisten auch Brot, Getränke, Milchprodukte, Fleisch- und Wurstwaren und vieles mehr aus kontrolliert ökologischer Erzeugung. Viele der angebotenen Waren kommen aus der Region und können ganz individuell im Online-Shop oder telefonisch zusammengestellt werden. Welche der Münchner Ökokisten Ihren Stadtteil beliefert, erfahren Sie telefonisch unter 089/945 287-44 oder unter
www.oekokiste-muenchen.de

ECHT ARTGERECHT

Frische Luft, duftende Wiesen und viel Bewegung – das garantiert den Rindern auf Gut Kerschlach ein stressfreies Leben. Auf 80 Hektar Weideland tummeln sich rund 300 Rinder. Genügend Freiraum und Fläche, um Überdüngung und Intensivhaltung zu verhindern. Auf den Wiesen werden die Silage und das Heu für die Winterfütterung gewonnen. Die Bewirtschaftung der Weiden erfolgt ohne Pestizideinsatz und Kunstdünger. Außerdem ist der Stall für die Rinder so konzipiert, dass sie sich frei bewegen können und selbst entscheiden, wann sie fressen wollen und wo sie liegen möchten. Frisches Stroh sorgt täglich dafür, dass die Rinder nicht nur gut fressen, sondern auch gut schlafen können.
www.gutkerschlach.de

OHNE ERHOBENEN ZEIGEFINGER

DAS KOMPETENZNETZWERK BENE FÖRDERT DIE KULTUR DER NACHHALTIGKEIT MIT KONKRETEN PROJEKTEN

Ethische Entscheidungen werden beim Einkauf, also jeden Tag beim Alltagshandeln, getroffen. Mit der Nachhaltigkeits-Brille scheiden 90 Prozent der Waren aus ethischen Gründen schon einmal aus. Wir fragen uns: Wo kommt die Ware her? Wie stark ist sie verarbeitet? Wie groß ist der Ökologische Fußabdruck? Dies sind alles wichtige Fragen, aber unsere Konsumentscheidung zeigt eines deutlich: zu welcher sozialen Gruppe ich mich zuordne.

Die Folge-Generation muss sich natürlich vom Konsummuster der Eltern abgrenzen. So kommen wir nicht besonders schnell voran auf dem Weg der nachhaltigen Entwicklung. Daneben vergeht immer mehr Menschen die Lust am Kochen. Eine Studie unter deutschen Frauen brachte es kürzlich ans Licht: Nur noch 50 Prozent der unter 40-Jährigen können noch einfache Gerichte ohne Rezept zubereiten.

Das Regionale Kompetenzzentrum für Bildung für eine nachhaltige Entwicklung „BenE München e.V.“ hat diese komplexen Zusammenhänge rund um nachhaltiges Verhalten erkannt und sich schon 2011 die Aufgabe gestellt, dem Zusammenspiel von Nachhaltigkeit und Kultur auf den Grund zu gehen. Der Begriff Kultur hat etwas Leichtes und Spielerisches. Im Gegensatz dazu stehen sich „Nachhaltigkeit und Entwicklung“ oder mit der Wortwahl der Rio+20 Konferenz 2012 „Umwelt und Wirtschaft (Green Economy)“ wie Blöcke aus dem Kalten Krieg gegenüber. Kultur ist meist regional geprägt (Landstrich, Unternehmen, Schule, Musikrichtung etc.) und Entwicklung muss als etwas kulturell getragenes und nicht als rein materielles Wachstum verstanden werden. Kulturen ändern sich laufend durch Prozesse wie Individualisierung, Pluralisierung und Globalisierung und damit spielen wichtige Nachhaltigkeitsaspekte mit hinein.

Was kann nun die Kombination von nachhaltiger Entwicklung, Kultur und Ernährung leisten?Es fördert zum Beispiel die Suche nach wirklich regionalen Lösungen bei Beachtung globaler Herausforderungen und das, ohne den Zeigefinger zu erheben. Vor allem der regionale Anbau und die Wertschätzung alter regionaler Arten und Verarbeitungsweisen gewinnen vermehrt an Bedeutung. Die Spiegelung von abstrakten ethischen Forderungen an der Lebenswirklichkeit der Menschen vermeidet Überforderung und das Entstehen von Blockaden. Inspiration und Innovation werden zu wichtigen Hebeln, denn wer kreativ und gleichzeitig begeisterungsfähig ist, sucht und findet neue Lösungen für die alltäglichen Herausforderungen der Nachhaltigkeit, auch rund ums Essen. Gut drückt diese Haltung auch das Motto der Kampagne von Umweltbildung Bayern aus. Es lautet: Gscheit Essen - mit Genuss und Verantwortung.

26. Oktober

ABSCHLUSS

HEUTE FÜR MORGEN ESSEN – THINK MORE ABOUT

Zum Abschluss des Münchner Klimaherbstes laden BenE München e.V. und das Terra Institut Brixen zum Nachsinnen über die Zukunft unserer Ernährung ein.
18.00 bis 22.00 Uhr; Eintritt frei, Schweisfurth-Stiftung
Siehe Seite 32

Anzeige

BenE München
Eine Stadt. Eine Welt. Eine Zukunft.

Nachhaltige Ernährung - Eine Aufgabe für alle

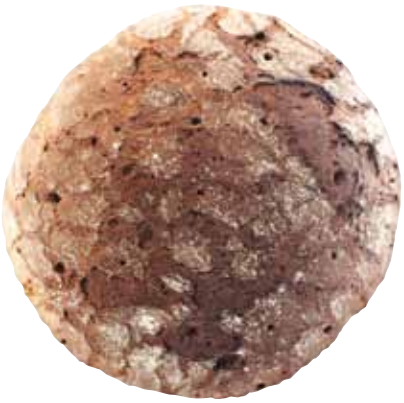
Ernährung – nachhaltige Entwicklung – Bildung, drei Themenbereiche, die viel Raum in der öffentlichen Diskussion einnehmen. Dem Münchner Klimaherbst gelingt es, Bezüge zwischen ihnen und der Rolle der Münchnerinnen und Münchner für den Wandel hin zu einer nachhaltigen Ernährung herzustellen.
Als Regionales Kompetenzzentrum für die Bildung für nachhaltige Entwicklung freut es uns, dass auch heuer wieder ¾ der Veranstaltungen unter Beteiligung von Mitgliedern des BenE München e.V. veranstaltet werden. Wir laden Sie herzlich ein, das großartige Engagement aller Akteure mit uns bei der Abschlussveranstaltung am 26. Oktober in die Räume der Schweisfurth-Stiftung zu feiern.
Für die stärkere Verzahnung der Angebote, wie sie u.a. durch den Klimaherbst geleistet wird, hat im Juni auch Prof. Dr. Gerhard de Haan, Vorsitzender des Nationalkomitees für Bildung für nachhaltige Entwicklung geworben. Er plädierte bei der Auszeichnung Münchens als 14. Stadt der UN-Dekade für BNE in Deutschland für ein Modell der „Kommunalen Lernlandschaften“

Nachhaltigkeit lernen
Bildung für nachhaltige Entwicklung
Stadt der Weltdekade 2012 / 2013
Münchner Kultur der Nachhaltigkeit

→ **Wie sich der BenE München e.V. für die Weiterentwicklung von Bildung für nachhaltige Entwicklung und eine Münchner Kultur der Nachhaltigkeit engagiert erfahren sie unter www.bene-muenchen.de**

--
Interview: Sebastian Schulke

BROT



Herr Prof. Dr. Markus Vogt, Sie sind Theologe der Universität München und Experte für christliche Sozialethik, Nahrungsmittel sind in unserer globalisierten Welt zu großen Spekulationsobjekten mutiert, werden wie Aktien zu Höchstpreisen verkauft. Dabei leidet knapp eine Milliarde Menschen auf der Erde an Hunger. Wie passt das zusammen?

Das passt gar nicht zusammen. Denn Nahrung besitzt nicht nur einen ökonomischen Wert, sondern ist gerade im christlichen Glauben sehr stark mit Kultur, Tradition und sozialen Entwicklungen verbunden. Besonders Brot hat dabei eine sehr wichtige Bedeutung, ist ein Grundsymbol des Lebens, das eines besonderen Schutzes bedarf.

Ein Grundsymbol des christlichen Glaubens.

Jesus hat gemeinsam mit seinen Jüngern beim letzten Abendmahl das Brot gebrochen und geteilt. Dazu haben sie Wein getrunken. Das Brot steht dabei für das Lebensnotwendige, für Nahrung. Der Wein für Lebensfreude und Genuss. Und das hat bis heute eine tiefe Bedeutung, auch in der modernen, globalisierten Gesellschaft. Denn das Brot brechen und teilen ist auch ein Zeichen für Gemeinschaft, Zusammenleben und ein soziales Miteinander. Und es stellt eine starke Verbindung von Mensch und Natur her.

Doch der christliche Glauben erhebt den Menschen zu einem Geschöpf Gottes. Er sieht sich als Krone der Schöpfung, will sich die Erde untertan machen. Hat der Christ dadurch nicht die Bindung zur Natur völlig verloren?

Der biblische Schöpfungsauftrag besteht eben nicht nur darin, sich die Erde untertan zu machen, bebauen und bewahren gehören zusammen. Wenn der Mensch sich zur Krone der Schöpfung macht, wird er zu ihrer Dornenkrone. Der Mensch bleibt ein Geschöpf, das seine kreatürlichen Grenzen anerkennen muss. Und so hat es auch keinen Zweck, wenn die Industriestaaten weiterhin nur auf Wirtschaftswachstum achten und Lebensmittel im Überfluss produzieren. Denn die Lebensmittel kommen nicht an. Und es bringt auch nichts, wenn wir die Hungernden wie Tiere füttern. Die Kleinbauern in der Dritten Welt brauchen unsere Hilfe, in dem wir sie darin unterstützen, dass sie ihr Land wieder eigenständig bewirtschaften, sich selbst versorgen können und dadurch eine Lebensgrundlage aufbauen und eine eigene Kultur schaffen. In ganz einfachen Schritten.

Klingt sehr gut und einfach, ist aber doch sehr schwer.

Natürlich kann das nicht von jetzt auf gleich passieren. Aber das Problem und die Folgen der Hungersnöte sind seit langer Zeit bekannt, werden von Jahr zu Jahr komplizierter und weitreichender. Land Grabbing und der Klimawandel erschweren das Ganze zusätzlich. Und wenn die Industriestaaten so weitermachen wie bisher, wird sich nicht viel ändern.

In Deutschland hat Brot eine lange und große Tradition. Spielt der Glaube da immer noch eine tragende Rolle?

Auf jeden Fall. Das verdeutlicht ein aktuelles Beispiel: So stößt der Einsatz von Getreide als Brennstoff, um Energie zu gewinnen, bei vielen Bauern auf Protest. Gerade in Zeiten der steigenden Hungersnöte in der Welt. Das ist dann für viele Bauern moralisch, aber auch religiös nicht zu vereinbaren. Getreide steht für Brot. Und das wiederum steht für Tradition, Handwerk und Gesundheit - für ein hohes Kulturgut, das man achten sollte. Denn Brot ist und bleibt ein Grundsymbol des Lebens – und das nicht nur in Deutschland, sondern in der ganzen Welt.

MARKUS VOGT

ist Professor für Christliche Sozialethik an der Ludwig-Maximilians-Universität in München. Er studierte Theologie und Philosophie in München, Jerusalem und Luzern.

12. Oktober

EIN GRUNDNAHRUNGSMITTEL IM WANDEL DER ZEIT

Ein Symposium zum Thema „Brot", das nicht nur Hunger stillt, sondern die Menschen auch kulturell bewegt – mit Experten aus der Theologie und Agrarwirtschaft am 12. Oktober in der Seidlvilla, Nikolaiplatz 1b von 16 Uhr bis 20 Uhr; Eintritt frei

Siehe Seite 25

--
Foto: Meike Bergmann, TRIAS Verlag

Kürbis-Reibekuchen

Reibekuchen mit einer Extraportion Beta-Carotin.

> Für 2 Personen
Gelingt leicht
20 Min. + 20 Min. Garzeit

100g Kartoffeln - 400g Kürbis - 1 Ei -
1 EL Weizen oder Dinkelvollkornmehl
- Salz | Pfeffer, frisch gemahlen -
1/2 Bund Schnittlauch - 1 EL Öl

Die Kartoffeln waschen und schälen. Den Kürbis halbieren, entkernen und eventuell schälen. Den Kürbis und die Kartoffeln grob reiben. Das geriebene Gemüse mit dem Ei, dem Mehl, Salz und Pfeffer vermengen. Den Reibekuchenteig mit dem geschnittenen Schnittlauch abschmecken. In einer Pfanne wenig Öl erhitzen und die Puffer darin goldgelb ausbacken.

Dr. Karl von Koerber

Seit knapp 40 Jahren befasst sich Dr. Karl von Koerber mit Ökotrophologie. Er studierte Haushalts- und Ernährungswissenschaften an der Justus-Liebig-Universität in Gießen. 1998 gründete er in München das "Beratungsbüro für ErnährungsÖkologie". Zu den Aufgaben zählt die Mitarbeit an der wissenschaftlichen Konzeption einer nachhaltigen Ernährung und deren Verbreitung in der Wissenschaft und Politik sowie unter Multiplikatoren und Verbrauchern.

Wir haben Karl von Koerber nach seinem Lieblingsrezept für den Herbst gefragt:

Das sind Kürbis-Reibe-Kuchen (Rezept links) und der Rote-Bete-Salat aus meinem Buch. Ganz einfach und schnell zuzubereiten, gleichzeitig sehr lecker, also hoch effizient auch für Genießer mit wenig Zeit. Und dabei erfüllen sie all die Wünsche, die einem als Ernährungswissenschaftler in Hinsicht auf Nachhaltigkeit beim Essen kommen: Rote Bete, Apfel, Kürbis und Kartoffeln gedeihen wunderbar in unserer Region und reifen jetzt im Herbst - also gerade richtig zum „Münchener Klima-Herbst". Alle Zutaten erfüllen die Ansprüche nach geringem Verarbeitungsgrad und pflanzenbetonter Kost. Selbstverständlich sind alle aus ökologischem Anbau zu bekommen - und die Gewürze von Übersee auch aus Fairem Handel. Gesund sind die Gerichte auch noch – was will man mehr? Also kurz: Nachhaltigkeit und Genuss: vereint auf dem Teller und im Magen!

15. Oktober

„VIEL ZU VIEL VIEH!"

Wie unsere „Fleischeslust" das Klima und die Sicherung der Welternährung bedroht mit Dr. Karl von Koerber und Prof. Dr. Josef H. Reichholf,
18.00 bis 20.00 Uhr, in der Black Box im Gasteig,
Eintritt frei, Siehe Seite 26

Einige Veranstaltungen des 6. Münchner Klimaherbstes „Ernährung – Zukunft auf dem Tisch" sind auch Bestandteil des aktuellen Schwerpunktthemas der Münchner Volkshochschule ...

ALLESFRESSER – PROGRAMM FÜR KOPF UND BAUCH

... und umgekehrt.

Essen und Trinken sind menschliche Grundbedürfnisse, Quellen der Lust und des Leids und riesige globale Wirtschaftsbereiche. Mit dem aktuellen Programmschwerpunkt „Allesfresser" thematisiert die Münchner Volkshochschule die Bedeutung des Essens und der Esskultur.

www.mvhs.de/allesfresser.

Die Broschüre zum Programmschwerpunkt „Allesfresser"

BUCHTIPP NACHHALTIG GENIESSEN

– Rezeptbuch für unsere Zukunft

Das hier abgedruckte Rezept ist dem Buch „Nachhaltig genießen" entnommen, das Nachhaltigkeit als Zusammenspiel von Umwelt, Gesellschaft, Wirtschaft, Gesundheit und gutem Essen versteht. Wer also einen kleinen Beitrag für eine bessere Welt leisten möchte, findet hier nachhaltig inspirierende Rezeptköstlichkeiten.
Dr. Karl von Koerber, Hubert Hohler
TRIAS Verlag 2012, 162 Seiten, 19.99 Euro
www.medizinverlage.de

juliaunkel.com

„Im Angesicht" als Künstlerbuchedition

15 Exemplare inkl. Print

weitere Infos unter www.juliaunkel.com

IM ANGESICHT

FRITZ MÜHLENBÄCKEREI

Solar²Brot

Die weltweit erste zertifizierte Solar®-Brot-Bäckerei

Sie bekommen unser Brot in über 70 Naturkost-Fachgeschäften in und um München

Bioland

Näheres unter:
www.fritz-muehlenbaeckerei.de

DE-ÖKO-006

WELTRETTEN

WIE SCHWER ES IST, GEWOHNHEITEN ZU ÄNDERN.

Text: Manuela Baldauf

Klar weiß ich, wie man nachhaltig und gesund isst: saisonal, regional, wenig (oder gar kein) Fleisch und natürlich Bio. Wir kochen frisch und verzichten auf industrielle Fertiggerichte. Kein Problem, meine Kinder mögen weder Tiefkühlpizza noch Nussnougat-Creme. (Na gut, zugegeben, letztere kennen sie nicht. Schmecken würde sie ihnen vielleicht schon). Aber eigentlich klappt es ganz gut mit der nachhaltigen Ernährung. Bis auf neulich.

Neulich richteten wir nämlich ein großes Familienfest aus. Wir erwarteten nicht nur Eltern und Geschwister, sondern auch die drei Onkel aus der Oberpfalz. Einer war früher Jäger, die anderen beiden hatten auf dem Bauernhof meiner Großeltern zahllose Schweine, Gänse und Hühner geschlachtet. Und verarbeitet. Früher gab es dort im Keller ein Räucherkammerl voller Schinken, die Gefriertruhe barst beinahe vor Enten, Gänsen und Rehrücken. Und wenn meine Oma sonntags für alle kochte, gab es Leberknödelsuppe, Rindfleisch mit Preiselbeeren und Semmelknödeln. Manchmal auch Schweinsbraten mit Kartoffelknödeln. An eine Mahlzeit ohne Fleisch dort kann ich mich nicht erinnern. Fleisch bedeutete Wohlstand.

Und jetzt die drei Onkel bei uns. Ob ihnen wohl Linsen mit Gorgonzola schmecken würden? Vielleicht ginge ein Rote-Beete-Risotto mit gegrillten Pilzen und Rucolasalat? Vor meinem inneren Auge sah ich schon, wie sich der Rucola im langen Bart vom Jägeronkel verheddern würde. Alle würden sehr angestrengt kauen – und auf das Fleisch warten. Würden sich die Onkel aus der Oberpfalz auf unserem Fest wohl fühlen, wenn es kein Fleisch gäbe? „Hm," dachte ich: „Wir brauchen ein Schwein, sonst wird das nichts." So feierten wir in einer bürgerlichen Gaststätte und bestellten Spanferkel mit Knödel für alle.

Anfangs lief es wie erwartet. Die Vorspeise sagte allen zu, schließlich fanden sich im Salat zahlreiche Speckkrusterln. Die große Überraschung folgte beim Hauptgang: Als der Kellner die Spanferkel-Teller servieren wollte, winkten die Onkel ab. „Ich nehme gerade ab", erklärte der eine. „Für mich bitte nur den Krautsalat", meinte der andere. Und der Jägeronkel murmelte: „Das Alter."

Wumms. Mein Weltbild hatte einen ordentlichen Knacks bekommen. Wenn nicht einmal die Onkel aus der Oberpfalz an der guten, altbayerischen Sonntagsbraten-Tradition festhalten wollten – wer dann? Beim nächsten Fest werden wir einfach das auftischen, was unserer Familie auch sonst gut schmeckt: aus Biolandbau, saisonal und vielleicht sogar komplett vegetarisch.

IMPRESSUM

MÜNCHNER KLIMAHERBST – DAS MAGAZIN
Ausgabe Nr. 05 (5. Jahrgang)

Herausgeber
Marco Eisenack (V.i.S.d.P.)

Verlag
text:bau Verlag
Schwanthalerstraße 155
80339 München
www.textbau.com
info@textbau.com
T 089 21 66 50 55

Art-Direction
dear robinson
Katharina von Hellberg
www.dear-robinson.com

Cover-Foto
Andrea Winter

Autoren
Manuela Baldauf, Veronika Heuwieser, Elisa Holz, Laura Höss, Karl von Koerber, Katharina Mutz, Sebastian Schulke, Harald Schumann, Johannes Wendt, Jean Ziegler,

Fotos
Michael Namberger, Julia Unkel, Andrea Winter
Programmteil: C. Bertelsmann (S. 24), E. Götze (S. 33), G. Lawatsch (S. 32), ÖBZ (S. 30), K. Schubert (©Schweisfurth-Stiftung) (S. 29), U. Schulz-Dornburg (S. 25/33), C. von Seidlein (S. 26), Senator Filmverleih 2012(S. 30)

Illustratoren
Jennifer Kallisch/k. design, Julian Kramer, Christoph Ohanian, Eva Reiske

Lektorat
Margit Brand

Erscheinungsweise:
jährlich
Nächster Erscheinungstermin: August 2013
Thema: Mobilität

Anzeigen:
anzeigen@textbau.com
T 089 21 66 50 55

Druck
Westermann Druck

Die Zeitschrift, alle in ihr enthaltenen Abbildungen und Beiträge sind urheberrechtlich geschuützt. Jeglicher Nachdruck,auch auszugsweise, ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages und mit Quellenangabe gestattet.

Das Magazin ist zugleich der offizielle Programmkalender zum Münchner Klimaherbst

Träger des Münchner Klimaherbst 2012
oekom e.V.
Dr. Manuel Schneider
Waltherstr. 29
80337 München
manuel.schneider@klimaherbst.de
T 089 544 184 11

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Frauke Liesenborghs (GCN),
Mona Fuchs, Dietind Klemm
mona.fuchs@klimaherbst.de
T 0176 322 681 52

Alle Veranstaltungen finden Sie auf www.klimaherbst.de

Anzeige

Julian Jacobs
Gärtnerei Obergrashof

VollCorner Bio

Sollen wir ernten,
was Sie sehen?

Unser Gärtner holt aus der Erde, was Sie sich schmecken lassen. Auf dem Obergrashof gedeihen Pflanzen direkt vor den Toren Münchens – in frischer Demeter-Qualität. So wächst gutes Gemüse und echtes Vertrauen.

Wir leben Bio.

www.vollcorner.de

BIO – FREI HAUS!

Ökokiste, die gesunde Alltagserleichterung

Bestellen Sie nach Lust und Laune!

Die Ökokisten in und rund um München liefern Ihnen alles was Sie für eine gesunde Ernährung brauchen bequem nach Hause. Egal ob Obst, Gemüse, Käse oder Eier, hier gibt es alles in leckerer Bio-Qualität, frisch und regional.

Bestellen können Sie ganz einfach telefonisch oder über unseren Online-Shop. Sie wissen nicht, welche Ökokiste in Ihr Liefergebiet fährt? Kein Problem. Rufen Sie uns an und wir helfen Ihnen gerne weiter:

089 945287-44
www.oekokiste-muenchen.de

ökokiste

Richtig gut essen – und sauwohl fühlen!

Herrmannsdorf ist einmalig und 12 mal in und um München:
Viktualienmarkt Frauenstraße 6, Sendling Am Harras,
Schwabing Elisabethmarkt und Augustenstraße 78,
Neuhausen Nymphenburger Straße 187,
Haidhausen Max-Weber-Platz, Bogenhausen Herkomerplatz,
Pasinger Viktualienmarkt, Gräfelfing Bahnhofstraße 7,
Solln Wolfratshauser Straße 204, Denning Warthestraße 1

ÖQ
HERRMANNSDORFER
Landwerkstätten
Handgemachte Lebens-Mittel in Ökologischer Qualität
Herrmannsdorfer Landwerkstätten mit Hofmarkt · 85625 Glonn
www.herrmannsdorfer.de

Es sind die einfachen Dinge,

die für uns zählen.

Deshalb kommt für die Sparda-Bank München auch nach wie vor nur das „Brot- und Buttergeschäft" in Frage: Wir beteiligen uns nicht an risikoreichen Spekulationsgeschäften, sondern betreiben solides Einlagen- und Kreditgeschäft. Und das mit Fairness und zum Wohl unserer mehr als 245.000 Mitglieder in unserer Heimat Oberbayern. Probieren Sie´s doch mal!

Sparda-Bank München eG · Arnulfstraße 15 · 80335 München
Weitere Geschäftsstellen in München (18x) und Oberbayern (26x)
SpardaService-Telefon: 089 55 142-400 (Mo. bis Fr.: 8:00 – 18:00 Uhr)

miteinander füreinander

www.sparda-m.de

Sparda-Bank
freundlich & fair