

## Mit bewusster Ernährung die Klimakrise abmildern



Von [Anja Bochtler](#)

Mo, 25. Juli 2022

Freiburg | 2

**BZ-Plus** | Das Agrikulturfestival im Eschholzpark bietet viele Infos und fordert eine Kultur, in der alle beim Essen Verantwortung übernehmen.



Beim dreitägigen Agrikulturfestival im...</BZ-Texttief>-Fußabdruck informieren. | Foto: Michael Bamberger

Beim dreitägigen Agrikulturfestival im Eschholzpark konnten sich die Gäste über den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck informieren. Foto: Michael Bamberger

. Die Folgen der Klimakrise sind in diesen Hitze-Wochen deutlich zu spüren – umso aktueller ist das Agrikulturfestival, das am Wochenende wieder mal im Eschholzpark stattfand. Dort treffen sich bei einem breiten Infoangebot alle, denen nachhaltige Ernährung wichtig ist. Dazu gibt's vegane Snacks und Musik.

"Wie krass!" Birk (13) und Noah (10) stehen vor dem Brot-Container der Foodsharing-Initiative: Mohn- und Sesambrötchen, Baguettes und Brezeln, Brotlaibe und geschnittenes Schwarzbrot – es gibt alles und in großen Mengen. Das, sagt ein Foodsharer (auf Deutsch: Essen teilen), sei nur ein Bruchteil dessen, was sie täglich an Brot "retten". So nennen sie es, wenn sie abgelaufene Lebensmittel, die im Abfall landen würden, bei derzeit knapp 100 Geschäften in Freiburg abholen. "Es dürfte nicht so viel Essen produziert werden", sagt der 30-jährige Straßenbau-Ingenieur. Die Foodsharer kämpfen für ein Gesetz, das es Supermärkten verbietet, Lebensmittel wegzuerwerfen.

Freiburg sei bundesweit an neunter Stelle beim Sammeln von Lebensmitteln. Diese werden zu 15 "Fairteilern" gebracht – zu Regalen, die in der Stadt verteilt sind, wo sich alle mitnehmen können, was sie haben wollen. Eines unterscheidet die Foodsharer von allen anderen auf dem Agrikulturfestival: Ihre Lebensmittel sind nicht oder nur zum Teil ökologisch angebaut. Birk fischt ein Rosinenbrötchen aus dem Container.

Bei der Garten-Coop dagegen ist alles Bio. Die Felder sind in Tunsel bei Bad Krozingen, rund 300 Mitglieder bezahlen jeden Monat mindestens 100 Euro und arbeiten auf dem Acker mit. Geleitet wird alles von sieben festangestellten Gärtnerinnen und Gärtnern. Greta Habersack engagiert sich und schwärmt davon, wie viel Bezug sie nun zu ihrem Essen hat. Jede Woche bekommen die Mitglieder frisches Obst und Gemüse – je nach Ernte und Jahreszeit mal mehr, mal weniger.

---

Wie können mehr solche direkten Verknüpfungen zwischen den Menschen und ihren Lebensmitteln entstehen? Auf der Bühne erzählt Annabella Jakab vom Verein "Netzwerk Flächensicherung" aus Berlin, wie dort Kooperationen mit Landeigentümern in Brandenburg entstehen, damit die große Nachfrage nach Bio-Gemüse in Berlin gedeckt werden kann.

Auch das Problem, dass es immer weniger Landwirte gibt, könnte entschärft werden, sagt Urs Mauk vom "Netzwerk Marketgarden": durch das Interesse von immer mehr Menschen, die auf kleineren Grundstücken zwischen 1000 und 3000 Quadratmetern Gemüse anbauen und es zur Sicherung ihres eigenen Lebensunterhalts an ihre Umgebung verkaufen.

Das schaffe "Ernährungssouveränität". Auch in Krisen sei niemand von Transportketten abhängig. Stichwort Regionalität: Die habe soziale Vorteile, weil sie übersichtliche Beziehungen schaffe, halte aber ökologisch nicht immer, was sie verspreche, sagt Gerolf Hanke vom Freiburger Ökoinstitut. Entscheidend seien weitere Kriterien, etwa dass Gemüse immer nachhaltiger sei tierische Produkte.

---

Ressort: **Freiburg**

Veröffentlicht in der gedruckten Ausgabe der BZ vom Mo, 25. Juli 2022:

» Zeitungsartikel im Zeitungslayout: [PDF-Version herunterladen](#)

---