

Regionale Lebensmittel – Einkaufen verändert die Welt

Die Globalisierung der Märkte ermöglicht uns heute, alles zu jeder Zeit zu bekommen.

Weintrauben im April? Kein Problem, sie werden in unseren Supermärkten frisch (?) aus Indien angeboten.

Doch solche Waren schaden uns allen – den Herkunftsländern, die ihre Flächen eigentlich für die Ernährung der eigenen Bevölkerung brauchen, dem Klima durch hohen Energieverbrauch beim Transport und unserer Gesundheit, denn Importware ist nicht frisch und sie ist zum großen Teil erheblich stärker mit Pestiziden belastet als Lebensmittel aus der Region.

Nicht zu unterschätzen ist die Rolle von Fleisch. Grundsätzlich ist die ökologische Haltung von Tieren flächengebunden, d. h. der Bauer darf nur eine genau festgelegte Anzahl von Tieren pro Hektar halten. Bei Rindfleisch aus Bayern kann man sowohl im biologischen wie im konventionellen Sektor davon ausgehen, dass das Futter auf dem eigenen Grund oder zumindest in Bayern angebaut wurde. In der Bioland Geflügel- und Schweinehaltung muss das Futter zu 50 % auf dem eigenen Grund angebaut werden, der übrige Teil muss aber zu 100 % biologisch angebaut und gentechnikfrei sein.

Die gesamte konventionelle Tierhaltung (ca. 95 %) ist an keine Regel gebunden. So wird für die Schweine- und Geflügelhaltung das meiste Futter aus Südamerika importiert, ein Großteil davon ist genverändertes Soja. Da für jedes Kilogramm Fleisch ca. 10 kg Pflanzen gefüttert werden müssen, wurden riesige Flächen Urwald nur für unseren Fleischkonsum geopfert.

Adressen von Direktvermarktern auch im Fleischbereich erhält man z. B. in der BN-Geschäftsstelle in Wolfratshausen (Einkaufsführer „Bio wo? Her damit!"). Etliche Supermärkte bieten auch regional produzierte Lebensmittel unter der Marke „Unser Land“ oder „Tölzer Land“ an. In Metzgereien kann man in der Regel erfahren, von welchem Bauern das Fleisch stammt oder zumindest ob das Tier gentechnikfrei gefüttert wurde. Und auf dem Wochenmarkt kauft man superfrisch direkt beim Erzeuger ein.