

SÜDKURIER Medienhaus -

URL:

<http://www.suedkurier.de/region/schwarzwald-baar-heuberg/donaueschingen/Nicht-nur-Gutes-kommt-auf-den-Teller;art372512,3152510,0>

Nicht nur Gutes kommt auf den Teller

11.04.2008 02:15

Thema Ernährung wird bei der "Anstöße"-Reihe diskutiert

Gammelfleisch, BSE, Übergewicht - die Ernährung macht Schlagzeilen. Was ist der Preis einer gesunden Ernährung, und wer ist bereit, ihn zu bezahlen? Welchen Preis braucht der Landwirt, um existieren zu können? Über diese Fragen diskutierten vergangenen Dienstag im Rahmen der Reihe "Anstöße" rund 50 Besucher mit einem Landwirt, einer Naturkosthändlerin, einem Koch- und Gastronomie-Fachlehrer und einer Ernährungsberaterin.



dox__teller_gross.jpg

Donaueschingen - Unter dem Titel "Das kommt mir nicht auf den Teller" ging es im Gemeindehaus am Irmepark um Nahrungsmittel und Ernährung, um Gesundheit, Preise und Kochen. Veranstalter waren das katholische und evangelische Bildungswerk.

Gerhard Bronner führte als Moderator ins Thema ein. Ernährung habe auch eine moralische Komponente, betonte er. Was muss sich ändern, wenn Nutztiere anständig gehalten werden, kein Raubbau am Boden getrieben wird und im Trinkwasser weder Nitrat noch Pestizide schwimmen sollen? Und welche Auswirkungen hat unser Konsumverhalten auf andere Länder, aus denen wir Nahrungs- und Futtermittel beziehen? Um diese Fragen ging es in der Veranstaltung.

In der Reihung "Produzent - Händlerin - Ernährungsberaterin - Koch" folgten die Referenten dem Weg der Nahrungsmittel. Josef Günter, Vorstandsmitglied des "Forums Schwarzwaldbauern", sprach sich für eine regional verankerte Landwirtschaft aus, wie er sie selbst in Tennenbronn praktiziert. Die Landwirtschaft im Schwarzwald sei benachteiligt und könne nur existieren, wenn sie einen Einkommensmix anstrebe und ihre Produktspezialitäten auch vom Verbraucher gewürdigt würden. Da die mit Grünlandaufwuchs gefütterte Schwarzwaldkuh keine Maximalleistungen bringen kann, müsse die Agrarpolitik auf andere Weise die Existenzfähigkeit sichern. Zum Bioanbau im Schwarzwald kam Günter übrigens nach dem Entwicklungshilfedienst in Afrika mit Schwerpunkt Pflanzenschutz.

Katharina Pfundstein vom Naturkostladen "Naturata" in Schwenningen will nicht missionieren, sondern den Kunden verkaufen, was sie nachfragen. Freilich will sie schon zum Genuss "verführen", weil die höheren Preise für Naturkost nur bezahlt werden, wenn auch der Qualitätsunterschied spürbar ist. Der

aktuelle "Bio-Boom" spiele sich immer noch auf sehr niedrigem Niveau ab, sei aber die Konsequenz eines stetigen Wachstums seit 80 Jahren, so die Fachfrau. Sie stellte detailliert die Unterschiede zwischen dem Bioanbau der Verbände und dem "Bio light" der EU dar.

Claudia Hennemann macht im Auftrag des Ministeriums Ländlicher Raum Ernährungsberatung in Schulen und bei Eltern. Fehlernährung mit zu viel Süßigkeiten und tierischen Produkten sei weitverbreitet. Elementare Kenntnisse über gesunde Ernährung und die Zubereitung von Lebensmitteln fehlen weitgehend. Den Einwand, sozial schwache Familien könnten sich gesunde Ernährung nicht leisten, ließ sie nicht gelten. Nach ihren Beobachtungen werden im Discounter auch von solchen Familien vorzugsweise Fertiggerichte gekauft, die ein Mehrfaches dessen kosten, was die eigene Zubereitung kosten würde. Sie sprach sich für eine Wiederentdeckung der Esskultur aus, die gerade auch Kinder erleben sollten. Ehrenamtlich hat sie für die Stadt Donaueschingen die Mensaverpflegung an den Schulen unter die Lupe genommen und dabei zwiespältige Erfahrungen gemacht.

Klaus Rexer berichtete von seinen Erfahrungen als Kantinenkoch und Koch-Dozent an der Fachschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Villingen. Bei Großküchen müsse man aus Kostengründen und auch wegen der Essvorlieben Kompromisse eingehen. Dennoch sei es möglich, zumindest anteilig auch regionale und Bio-Lebensmittel einzusetzen. Privat kocht Rexer wenig Fleisch und Fisch, dann aber gutes, das direkt beim Erzeuger eingekauft wird.

Die zweite Hälfte des Abends war der offenen Diskussion gewidmet, in der auch weitere Themen wie Tierschutz, Bio-Energie und Gentechnik angesprochen wurden. Es wurde die Forderung nach gesunden Garküchen statt Fastfood erhoben.

Der nächste "Anstoß" findet am 24. Juni zum Thema "Pressefreiheit - Meinungsmache" statt.

Copyright © 2009 SÜDKURIER Medienhaus - Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigung durch unberechtigte Dritte nur mit schriftlicher Genehmigung durch das SÜDKURIER Medienhaus.