

Grüß euch,

ich habe nun die wundervolle Aufgabe, euch neue und bewusste Wege der Lebensmittelbeschaffung vorzustellen. Bevor es los geht, möchte ich euch eine Frage stellen: Wer von euch ist der Meinung, dass ein nachhaltiger Lebensstil anstrengend ist?

Mhm. Vor einigen Jahren war ich der selben Meinung bzw. habe ich mir nicht viele Gedanken über einen nachhaltigen Lebensstil gemacht. Das ist nun anders, denn ich mach es anders bzw. versuche ich es. Einer meiner ersten Versuche war – na, wer errät, was das ist? (Powerpointfolie mit Zahnbürste) Das Zähneputzen mit einer Zahnbürste aus Schweineborsten. Ja, ihr habt schon richtig gehört. Ich schmeiße alle paar Wochen eine Zahnbürste aus 100% Plastik weg, das wollte ich ändern. Schweineborsten sind ein Abfallprodukt aus der Fleischindustrie und der Kopf der neuen Zahnbürste ist noch dazu wechselbar, womit ich eine ganze Menge Plastikmüll vermeide. Wochenlang habe ich sie angestarrt und hatte jedes Mal großes Kino im Kopf – wird es mich recken, wird es komisch schmecken, wird sonst etwas passieren - bis ich mir damit endlich die Zähne geputzt hab. Und wie ihr seht, ich lebe noch. Über diese und viele andere Erfahrungen berichte ich – Achtung Ohren spitzen! - auf meinem Blog www.ichmachesanders.com.

Die Lebensmittelbeschaffung nimmt in meinem Leben, also auch auf dem Blog, einen wichtigen Stellenwert ein. Denn ich möchte wissen, was auf meinem Teller liegt.

2009 begann ich mit meiner Mission mit fair gehandelten Lebensmitteln und solchen aus biologischem Anbau. Natürlich aus dem Supermarkt, denn der war bekannt und gleich ums Eck. Immer mehr Produkte habe ich dann über das Biokistl bezogen, das mir vor die Tür geliefert wurde. Fair gehandelte Lebensmittel kaufte ich immer öfter direkt im Weltladen ein und irgendwann bin ich in die bunte Welt der Märkte eingetaucht und kaufe unter anderem am Biomarkt in der Lange Gasse und im Sonnwendviertel ein. Und auch Bioläden gewannen immer mehr meine Aufmerksamkeit. Und zwischendrin habe ich wirklich tolle Unternehmen entdeckt: feinkoch, der erste und einzige Rezeptmarkt in Wien. essenswert.at, wo mir Webshoppen ab Hof ermöglicht wird. Lunzer's Maßgreißlerei, wo ich verpackungsfrei einkaufen kann- Oder die Käseschatztruhe, wo ich Käse von KleinstproduzentInnen aus ganz Österreich erhalte.

Mittlerweile ist meine Lebensmittelbeschaffung schon sehr nachhaltig, würde ich meinen. Ein Supermarkt sieht uns nur noch selten, denn ich beziehe meine Produkte primär über die genannten Unternehmen, Märkte, direkt vom Biobauern sowie über eine FoodCooperation. Somit weiß ich ganz genau, woher meine Lebensmittel kommen, wie sie produziert werden und noch dazu spare ich eine ganze Menge Verpackungsmüll ein. Einfach und unkompliziert sind die Unternehmen, der Markt und der Biobauer. A bissl anstrengender und zeitaufwändiger ist die FoodCoop. Warum? Werden sich nun einige von euch fragen. Machen wir uns nix vor. Da arbeiten viele Menschen zusammen und wo viele Menschen zusammenarbeiten, treffen auch unterschiedliche Persönlichkeiten aufeinander. Das macht es nicht immer ganz einfach, aber sehr, sehr spannend.

Was meint ihr, wie so eine FoodCoop funktioniert?

Bei uns im 5. Bezirk ist das so: Es schließen sich Haushalte zusammen und dann wird diskutiert:

- Welche Produkte wollen wir?
- Wer soll uns beliefern?

- Sollen es nur Produkte aus Österreich sein oder dürfen es auch Oliven aus Italien oder Griechenland sein?
- Wer kümmert sich um den Lagerdienst?
- Wer kümmert sich um neue Mitglieder?
- Wer kümmert sich um die Bestellungen?
- An welchem Tag soll geliefert und abgeholt werden?

Das Ergebnis: Wir bekommen durch die gemeinschaftliche Diskussion wieder ein Bewusstsein für die Lebensmittelproduktion und ein Feingefühl für die Produzenten und ihre Risiken. Den viele Produzenten kennen uns, da sie sich entweder im Plenum vorstellen oder wir sie im Rahmen einer Speisereise besuchen und ihnen am Hof bei der Arbeit zuschauen.

Ihr seht, der Zeitfaktor die größte Herausforderung. Deshalb habe ich unter anderem nun meine Vollzeit- gegen eine Teilzeitstelle getauscht. Um mehr Zeit zu haben. Mehr Zeit für das Wesentliche. Aber was ist das Wesentliche? Ein Griller um EUR 800,-, das Würstel darauf um EUR 0,67. Die Handyhülle um EUR 45,- und dafür das Kilo Hendl um EUR 2,49. Eine Jeans vom Trendlabel um 200,- EUR und das Packerl Milch um 0,85. Merkt ihr, worauf ich hinaus möchte? Wir müssen unsere Prioritäten ändern! Ich weiß nicht, wie es euch geht, aber ich esse im besten Fall 3 Mal täglich. Denn das ist mein Grundbedürfnis. Ein Griller, eine Handyhülle oder eine Jeans sind das nicht. Und bei den gerade genannten Lebensmittelpreisen kann es sich unterm Strich für keinen Produzenten ausgehen. Vom Tierwohl ganz abgesehen.

Ich stelle fest, dass Konzepte wie jene der FoodCoop immer mehr Menschen interessieren und ansprechen. Die Wirtschaftskammer und Supermarktketten in Oberösterreich freut das weniger. Die Kammer sieht damit den Lebensmittelhandel, und hierbei primär die kleinen Nahversorger in den Ortschaften, gefährdet. Sie sieht die Notwendigkeit eines Gewerbescheins und einer Registrierkasse für die Vereine. Ein wirtschaftlicher Vorteil der Mitglieder wird vermutet, da - angeblich - günstigere Preise für die Lebensmittel bezahlt werden und die Handelsspanne weg fällt. Diese Argumente kann ich aus meiner Erfahrung nicht ganz nachvollziehen. Es werden faire Preise von den FoodCoops an die ProduzentInnen bezahlt - Oder bezahlt von euch jemand für 200g Butter aus dem Supermarkt über 3,- EUR? Was spricht dagegen, Produkte direkt vom Produzenten ohne Handelsspanne zu beziehen? Und auch die Nahversorger in den Ortschaften sind nicht durch FoodCoops gefährdet, denn die müssen schließen, weil sich große Supermarktketten am Ortsrand ansiedeln und dadurch die Ortskerne aussterben. Wir werden sehen, wie es in dieser Causa weiter geht.

Auch andere Initiativen wie z. B. die foodsharing-Fairteiler und die Mülltaucher, haben es nicht leicht. Beide Initiativen haben sich zu 100 Prozent der Rettung von Lebensmitteln vor bzw. aus der Mülltonne verschrieben. Die Fairteiler sollen in Deutschland als Lebensmittelbetrieb eingestuft werden und die Mülltaucher machen sich strafbar, weil sie die städtische Müllabfuhr um Heizwert bestehlen.

Wie ihr seht, haben wir hier drei wundervolle Beispiele der alternative Lebensmittelbeschaffung, die durch Gesetze und Vorschriften verhindert werden, oder werden sollen.

Und jetzt kommen wir zu den Fakten:

In Österreich fallen 760.000 Tonnen Lebensmittelabfälle an. Pro Jahr. Gut die Hälfte davon gilt als potentiell vermeidbar. Es gibt also eine ganze Menge zu holen.

Wir KonsumentInnen sind daran nicht ganz unschuldig, dass so viele genießbare Lebensmittel im Müll landen. Neulich war ich beim Bäcker und ein Mann neben mir hat sich darüber beschwert, dass nur noch zwei Brotsorten zur Auswahl standen. Um 18:00. Manchmal müssen wir uns also selber bei der Nase nehmen. Andererseits hätten die Supermärkte die Möglichkeit, abgelaufene Ware an die KundInnen zu verschenken. Das passiert aber nicht. Die Frage nach der Sinnhaftigkeit des Mindesthaltbarkeitsdatums möchte ich hier jetzt nur in den Raum stellen.

Zum Abschluss habe ich noch eine legale Variante des Lebensmittelrettens für euch parat: Obstbäume, deren Standorte online, zum Beispiel auf mundraub.org, einsehbar sind und deren Früchte von jedem geerntet werden dürfen. Von dir, von dir und ja, auch von dir. Und auch das Garteln in der Stadt in Gemeinschaftsgärten wird immer beliebter. Zurück zur Subsistenz, DAS wollen immer mehr Menschen.

Bei vielen der erwähnten Beispiele, ist der Zeitfaktor das große Um und Auf. Gibt es keinen Obstbaum oder Fairteiler in der Nähe, ist es beinahe unmöglich die Zeit dafür aufzubringen, alle Stationen separat anzufahren, um seine Lebensmittel einzusammeln. Ich habe den Selbstversuch gewagt und bin erfolgreich gescheitert.

Und ich stehe vor einer weiteren Herausforderung: Wie transportiere ich die Lebensmittel am besten und effizientesten nach Hause? Mit dem Auto? Net so gern. Aber 12 Liter Glasflaschen Fruchtsaft mit dem Rucksack in den Öffis nach Hause zu bringen schaff ich auch nicht. Vielleicht ist das BioSolareHybridVehicle von Bandi zukunftsfähig? Aber wo parke ich das in der Stadt?

Laut dem Soziologen Harald Welzer braucht es drei bis fünf Prozent der Bevölkerung, um einen tiefgreifenden und nachhaltigen gesellschaftlichen Wandel in Gang zu setzen. In Wien wären das bei einer Bevölkerung von 1,8 Millionen Menschen 54.000 bis 90.000 Personen. In Vorau, meiner oststeirischen Heimatgemeinde, bei ca. 5.000 Einwohnern 150 bis 250 Personen. Machbar, oder?

Und wir brauchen so einen Wandel. Immer mehr, immer günstiger, immer verfügbar, immer schneller – das geht nicht mehr lange gut.

Der Earth Overshootday, oder auch Welterschöpfungstag, ist jedes Jahr ein paar Tage früher. Heuer war er am 8. August. In Österreich am 17. April. Würden alle Menschen heute so leben wie wir in Österreich, bräuchten wir mehr als 3 Planeten. Und das geht sich nicht aus.

Wir können es ändern, indem wir es anders machen. So machen, dass auch unsere Enkel und deren Enkel auch noch eine lebenswerte Welt vorfinden. Die Bewusstseinsbildung dafür, obliegt uns allen. Jede und jeder Einzelne von uns kann seinen und ihren Beitrag dazu leisten.

In meinen Augen braucht es wieder das Kleinstrukturierte. Weg von den Einkaufszentren. Weg vom Onlinehandel. Hinein wieder in die Orts- und Stadtzentren, wo sich das Leben und das Nachbarschaftliche abspielt. Alternativen zum Mainstream müssen Platz haben und die Großen dürfen sich nicht vor den Kleinen fürchten, sondern sie müssen in Dialog treten.

Angst vor Veränderung? Keine Zeit. Und auch das Scheitern gehört dazu. Denn daraus können wir am meisten lernen. Hier gilt: Hinfallen, aufstehen, Krone richten und weiter gehen.

It's easy being green – Just do it!