

Klimaschutz beginnt beim Einkauf

Die Deutsche Unesco-Kommission hat die Arbeitsgruppe „Nachhaltige Ernährung“ des Weihenstephaner Wissenschaftlers Karl von Koerber als offizielles Projekt der UN-Weltdekade ausgezeichnet

VON PETRA SCHNIRCH

Freising – Vor drei Jahrzehnten war Karl von Koerber noch ein Exot. Als er 1981 mit zwei Mitautoren das Lehrbuch „Vollwert-Ernährung“ veröffentlichte, rümpfte so mancher Kollege die Nase. Denn Koerber, damals wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Uni in Gießen, gab nicht nur gesundheitlichen Aspekten, sondern auch der Umwelt- und Sozialverträglichkeit von Lebensmitteln viel Raum. Mittlerweile aber gilt das Buch, das in der elften Auflage erschienen ist, als Standardwerk für nachhaltige Ernährung. Vor kurzem wurde es sogar ins Russische übersetzt. „Das Blatt wendet sich“, sagt der Ernährungsexperte. „Wir sind nicht mehr Außenseiter, viele sehen uns als Vorreiter.“

Das zeigt auch eine besondere Anerkennung: Die Deutsche Unesco-Kommission hat Koerbers Arbeitsgruppe „Nachhaltige Ernährung“ an der TU München Ende 2012 als offizielles Projekt der UN-Weltdekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ausgezeichnet. Die Weihenstephaner Wissenschaftler zeigten eindrucksvoll, „wie zukunftsfähige Bildung aussehen kann“, heißt es in der Würdigung des Juryvorsitzenden Gerhard de Haan.

Nachhaltigkeit ist für Koerber früh zu einem Lebensthema geworden. Schon als Student in Gießen gründete er mit anderen einen Arbeitskreis – aus Unzufriedenheit, weil ökologische und soziale Aspekte bei der Lebensmittelversorgung oder eine ganzheitliche Ernährung an der Uni kaum eine Rolle spielten. Er promovierte, wollte sein Wissen aber immer über Experten-Kreise hinaus weitergeben. Die steigende Wertschätzung seiner Arbeit spiegelt sich auch an der TU München wider: Seit 1998 ist Koerber Lehrbeauftragter, über viele Jahre ohne feste Räume. Erst die Gründung der Arbeitsgruppe „Nachhaltige Ernährung“ am Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaus in Weihenstephan 2008 brachte erhebliche Fortschritte.



Karl von Koerber wirbt seit vielen Jahren für eine nachhaltige Ernährungsweise. Seit 1998 ist er Lehrbeauftragter an der TU München, auch ein Kochbuch hat er herausgebracht. Foto: TUM

Koerber erhielt Büros in einem der „Margarinewürfel“ am Weihenstephaner Berg, außerdem unterstützen ihn eine Doktorandin und eine wissenschaftliche Mitarbeiterin sowie Praktikanten. Die Arbeitsgruppe führte vom bayerischen Ernährungs- und Landwirtschaftsministerium unterstützte Forschungsprojekte durch, insgesamt geht es um die Bewertung der Nachhaltigkeit von Lebensmitteln. Viele Firmen seien dafür aufgeschlossen, aber teilweise noch zögerlich, sagt Koerber.

Bei den Studierenden kommen die Themen gut an. Für das Lehrangebot „Nachhaltige Ernährung/Ernährungsökologie und Weiterernährung“ gibt es 24 Plätze pro Semester, aber bis zu 60 Anmeldungen. Wichtig ist Koerber weiterhin, dass seine Botschaften aus den Hochschulen hinaus getragen werden – beispielsweise bei Fortbildungen für Lehrer, Vhs-Leiter und andere Multiplikatoren. Das Interesse vieler Bildungsinstitutionen, sich in diese Richtung zu positionieren, sei groß, sagt Koerber. Und auch er selbst wendet sich an ein breites Publikum: mit einem „Rezeptbuch für die Zukunft“. „Nachhaltig genießen“ heißt die Sammlung, die er gemeinsam mit Hubert Hohler, dem Chefkoch der Klinik Buchinger am Bodensee, zusammengestellt hat – mit einer Einführung in die verschiedenen „Dimensionen der Nachhaltigkeit beim Essen“.

Dass seine Erkenntnisse inzwischen eher auf fruchtbaren Boden fallen als noch vor 30 oder 40 Jahren, führt Koerber auf die weltweit zunehmenden Probleme zurück. Etwa eine Milliarde Menschen leiden weltweit an Hunger, Berichte über deren Not, aber auch über Börsenspekulationen mit Lebensmitteln schrecken viele Leute auf. Ebenso Nachrichten zum Klimawandel. „Eigentlich ist es schon sehr spät“, sagt Koerber. Eine Begrenzung der Erderwärmung auf höchstens zwei Grad, wie in der Klimarahmenkonvention der Vereinten Nationen vorgegeben, werde mühsam sein. Ein Dossier des Potsdam-Instituts für Klimafolgenforschung warnt bereits



Auf dem Speiseplan sollte viel Gemüse stehen – vor allem aus der Region. Für einen Einkauf bietet sich der Wochenmarkt an, selbst im Winter ist die Auswahl groß. FOTO: MARCO EINFELDT

vor einem Temperaturanstieg von vier Grad. Viele Bürger hätten das Gefühl, nur wenig tun zu können. Das sieht der Ernährungswissenschaftler anders und dafür tritt er ein: Allein beim Einkaufen gebe es viele „Gestaltungsmöglichkeiten“, etwas zum Klimaschutz – und auch zur Beseitigung des Welthungers – beizutragen.

Trotz der zunehmenden Anerkennung ist die Situation für Koerbers Arbeitsgruppe noch schwierig. Bis Mitte des vergangenen Jahres finanzierte sie sich ausschließlich über eingeworbene Drittmittel. Diese Anschub-Förderung, zum Teil durch Stiftungen und Unternehmen, läuft 2013 großteils aus. Derzeit hat Koerber an der TU zwar eine halbe Stelle in Weihenstephan und eine halbe in München, sie sind jedoch bis Ende 2013 befristet. Der 57-Jährige baut nun darauf, dass sie wegen der Bedeutung des Themas für die Gesellschaft dauerhaft eingerichtet werden. Zwei Vollzeitstellen bezeichnet er als absolutes Minimum – und als „ein Bekenntnis zur Nachhaltigkeit“. Es wäre wichtig, dass mehr Bachelor- und Masterarbeiten betreut werden können, sagt Koerber, der Bedarf sei sehr groß. Das Fachgebiet expandiere – und die Rückmeldungen seien sehr positiv. Er höre immer wieder, dass er Studierenden den Blick für die weltweiten Zusammenhänge geöffnet habe.

Weitere Informationen im Internet unter www.ne.wzw.tum.de

Ess-Kultur

Die fünf Dimensionen der Nachhaltigkeit auf dem Speiseplan

Fünf Dimensionen der Nachhaltigkeit sieht Karl von Koerber beim Essen. Darauf sollten wir bei der Zusammenstellung des Speisezettels achten:

Ökologie

Denn der aufwendige Lebensstil in den Industrienationen belastet Luft, Wasser und Böden mit Schadstoffen und treiben noch dazu den Klimawandel voran. Weitere Probleme seien Erosion, Abholzungen und der Artenschwund. Ökologisch erzeugte sowie regional und saisonal hergestellte Lebensmittel würden sich als Alternative anbieten.

Ökonomie

Nur faire Preise führen auch zu fairen Löhnen, gibt der Wissenschaftler zu bedenken. In Deutschland sei die Ernährungsbranche teilweise in einen ruinösen Wettbewerb verwickelt. Die Preise, beispielsweise für Milch, gäben die Herstellungskosten oft nicht wieder. In den Entwicklungsländern reichten die Löhne häufig nicht einmal, damit sich die Menschen genügend Lebensmittel zum Überleben kaufen können.

Soziales

Weiterer Knackpunkt einer nachhaltigen

Ernährung ist, weniger tierische Produkte, besonders Fleisch, und dafür mehr fair gehandelte Lebensmittel zu kaufen.

In Deutschland würden etwa zwei Drittel der Getreide-Ernte an Tiere verfüttert, um Fleisch, Milch und Eier zu produzieren, weltweit sei es immerhin ein Drittel, schildert Koerber. Durch eine Reduzierung des Fleischanteils am Essen ließe sich der CO₂-Ausstoß verringern, auch die Welternährungsprobleme könnten eher gelöst werden, da die Nahrung gerechter verteilt werden könnte.

Gesundheit

Auch gesundheitliche Aspekte führt der Wissenschaftler Karl von Koerber ins Feld. Unausgewogene und zu reichliche Ernährung in Industrieländern begünstige schwerwiegende Folgen wie Übergewicht, Diabetes, Bluthochdruck und Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Gesünder seien überwiegend pflanzliche, gering verarbeitete Lebensmittel.

Kultur

Als fünfte Dimension hat Karl von Koerber vor kurzem auch noch die Ess-Kultur und den Genuss guter, nachhaltiger Lebensmittel, in seine Betrachtungen aufgenommen.

PSC