

„Menschengesundheit nur mit Planetengesundheit!“

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,



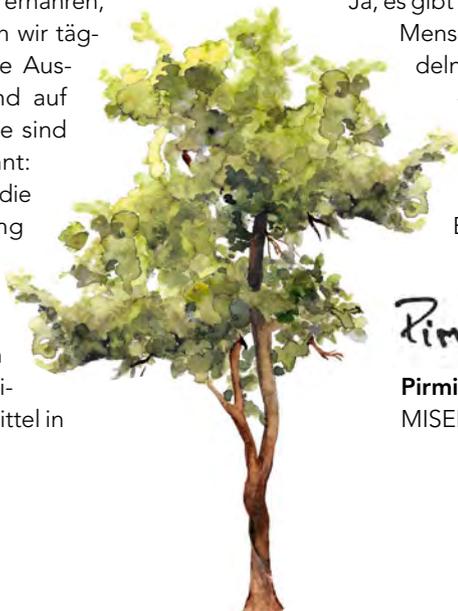
Immer mehr Menschen möchten wissen, woher ihre Lebensmittel kommen, wie sie hergestellt werden und welche Auswirkungen ihre Produktionsweise auf Menschen, Tiere und Umwelt hat. Deshalb haben Slow Food Deutschland und MISEREOR sich zusammengefunden, um in „95 Thesen für Kopf und Bauch“ auf Fehlentwicklungen aufmerksam zu machen, Veränderungen zu fordern und Chancen aufzuzeigen.

Dieses Magazin macht die Thesen lebendig, denn es geht um das tägliche Essen in unseren Familien und um weltweite Ernährungsgerechtigkeit; um den Biohof von Nebenan und den globalen Klimawandel; um Fischer an deutschen Küsten und den Zugang zu Wasser und Boden in Indien. Wie wollen wir in Zukunft leben, was wollen wir essen und genießen? Schaffen wir es, die Welt zu einem Ort zu machen, wo jeder in Würde und Frieden leben kann?

An diesen Fragen gemeinsam zu arbeiten und von den jeweils anderen Perspektiven zu lernen ist die Idee hinter der Kooperation von Slow Food und MISEREOR. Mit aus der Wiege gehoben hat sie die ehemalige Vorsitzende von Slow Food Deutschland, Ursula Hudson, die im Sommer nach langer, schwerer Krankheit verstorben ist. Sie hat die (Ernährungs-) Welt ein klein wenig besser gemacht.

Wir wollen mit diesem Magazin zeigen, dass Essen politisch ist. Wie wir uns ernähren, welche Entscheidungen wir täglich treffen, hat direkte Auswirkungen auf uns und auf andere. Viele Probleme sind ja hinreichend bekannt: der Hunger in der Welt, die ungesunde Ernährung in den Industrienationen, der zu hohe Fleischkonsum und dessen Auswirkungen aufs Klima, die zu niedrigen Preise für Lebensmittel in unseren Supermärkten.

Fotos: Klaus Mellenthin / MISEREOR, Dirk Vogel



Laut des erst im Juli veröffentlichten Berichtes der Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) bleibt der Trend des Anstiegs der Hungernden weltweit weiter bestehen. Unser globalisiertes Ernährungssystem muss endlich reformiert werden, sonst ist das zweite UN-Nachhaltigkeitsziel, bis 2030 die Ernährung weltweit zu sichern, nicht mehr zu erreichen. 690 Millionen Menschen leiden chronisch an Hunger, das ist jeder elfte Mensch auf der Welt. Der UN-Bericht geht davon aus, dass die Covid-19-Pandemie bis zu 130 Millionen weitere Menschen in Hungergefahr bringt.

Viele Menschen sorgen sich aber mittlerweile auch um die Erhaltung der biologischen Vielfalt, die Grundlage für die Erzeugung unserer Nahrungsmittel und für die Stabilität des Lebens auf der Erde ist. Allein schon die sinnliche Erfahrung beim Essen ist eine Chance, um Vielfalt und den Wert von Lebensmitteln wahrzunehmen. Biokulturelle Vielfalt auf dem Teller ist das Gegenteil von industriell hergestelltem Essen. Viele unterschiedliche Sorten garantieren Geschmacksvielfalt und erfordern eine Vielfalt an Weiterverarbeitungs- und Zubereitungsarten, die sich nicht standardisieren lassen. Daraus entsteht ein weltweites Netzwerk derer, die diese Vielfalt erzeugen und weiterverarbeiten.

Ja, es gibt sie, die Beispiele, die Mut machen und die Menschen, die nicht lange reden, sondern handeln und die Ideen, die Veränderung bewirken – vor unserer Haustür und weltweit. In diesem Magazin haben wir einige für Sie gesammelt.

Es grüßen Sie herzlich

Pirmin Spiegel

Pirmin Spiegel
MISEREOR

Nina Wolff

Dr. Nina Wolff
Slow Food Deutschland