

LEBENSART

DAS MAGAZIN FÜR NACHHALTIGE LEBENSKULTUR SEPT/OKT 2012

vitamine auf weltreise

Warum wir Obst
und Gemüse importieren

lässig elegant

Grüne Mode für den Mann

kennen sie ihren bauern?

Der Trend zum regionalen Essen

endlich gut schlafen

So finden Sie die richtige Matratze

Pizza Globale

kennen sie ihren bauern?

— Bauernmärkte, Hofläden und Biokistln boomen. Immer mehr Menschen wollen sich ihr Essen nicht mehr von der globalen Industrie vorsetzen lassen und kaufen bewusst regionale Produkte von Nahversorgern ihres Vertrauens ein.

EVA MARIA WAGNER

Massenware vom Förderband, Einheitsprodukte aus Mega-Fabriken, Fleisch von Tieren, die oft Tausende Kilometer zusammengepfercht durch halb Europa transportiert wurden: Die Lebensmittelversorgung der Bevölkerung hat sich massiv verändert. Der Fortschritt von Technologien und industriellen Möglichkeiten sowie die stetig wachsende Mobilität tragen dazu bei, dass Lebensmittel und Rohstoffe mittlerweile quer über den Globus gekarrt werden. Ein häufig verwendetes Beispiel, um diese Entwicklungen aufzuzeigen, ist die allseits beliebte Tiefkühlpizza. Woher die Zutaten für das in Massen produzierte Fastfood stammen und unter welchen Bedingungen für Mensch und Tier diese gewonnen wurden – das weiß niemand so genau und das lässt sich als Konsument ohnehin nur mehr schwer nachvollziehen. In seinem Sachbuch „Pizza Globale“ verfolgt der österreichische Journalist Paul Trummer den Entstehungsprozess einer Tiefkühlpizza „Salami“ quer durch die Welt. Was viele nicht wissen, ist, dass der Weizen für den Teig oftmals aus Uganda stammt, die Tomaten und Oliven aus Italien, der Knoblauch aus China und die Wurst aus Deutsch-

land. Bis die fertige Pizza auf unseren Tellern landet, legen die einzelnen Zutaten eine Strecke von Zigtausenden Kilometern zurück. Und nicht nur auf dem beliebten Rund lässt sich die halbe Weltkarte ablesen. Laut Paul Trummer ist die Produktion unseres

Die Menschen wollen wissen, woher Essen kommt und wie es verarbeitet wurde.

Essens längst eine globale Industrie – möglich geworden durch politische Abkommen und die Container-Schifffahrt.

Informationen über die Herkunft des Essens werden wichtiger

Angesichts dieser Tatsachen ist es eine erfreuliche Entwicklung und eigentlich kein Wunder, dass regionale Märkte, Bauernläden, Hofläden und Produkte aus biologischer Landwirtschaft einen Boom erleben. Immer mehr Menschen wollen sich ihr Essen nicht länger von der globalen Industrie vorsetzen las-

sen. Sie verspüren eine Sehnsucht nach Sicherheit, nach Lebensmitteln, deren Qualität stimmt und deren Herkunft bekannt ist. Sie wollen ganz einfach wissen, woher ihre Lebensmittel kommen, wie und von wem sie verarbeitet wurden. Dr. Günther Botschen, vom Innsbrucker Universitätsinstitut für Strategisches Management, Marketing und Tourismus sieht in der Neubelebung von Regionalität eine Gegenbewegung zur globalen Entwicklung. Während in der globalen Welt die Unterschiede immer mehr verwischt werden, besinnen sich die Menschen, laut Botschen wieder auf ihre Umgebung. Traditionen und Bräuche, die Rückhalt und Gemeinsinn vermitteln, würden wieder verstärkt in den Vordergrund rücken. Die Region würde sich dabei als Referenzpunkt für eine verstärkte Identitätsbildung anbieten und damit der globalen Entwurzelung entgegenwirken.

„InsriX“

Ein feines Beispiel für gelebte Regionalität und Nahversorgung ist der Tiroler Verein Bauernland Gurgltal-Imsterberg. Mit der Initiative InsriX baute dieser eine übersichtliche Internet-Plattform für die bäuerliche Direktver-



Weizen aus Uganda



Knoblauch aus China



Mais aus den USA



Tomaten aus Italien



Zwiebel aus Neuseeland



Salami aus Deutschland



Oliven aus Italien



Champignons aus Ungarn



Marion Aigner aus Göllersdorf verkauft ihre Bio-Produkte u. a. im eigenen Hoffladen und am Kutschkermarkt.



Frische Eier aus biologischer Hühnerhaltung gibt es bei Katharina Karner aus St. Jakob in Kärnten auch ab Hof und im Online-Shop.

marktung in der Region auf. Wie der treffende Name schon sagt, geht es bei InsriX (umgangssprachlich: „Unseres“) um die Vermarktung ausschließlich heimischer Produkte. Darunter auch einige aus biologischer Erzeugung, wie zum Beispiel Fleisch aus der Bio-Hochlandrinderzucht oder Kräuter aus dem biologischen Kräutergarten. Kaufen kann man die landwirtschaftlichen Erzeugnisse am Bauernmarkt, bei ausgesuchten Vertriebspartnern oder direkt Ab-Hof bei den Bauern, denen die Plattform Gelegenheit bietet, ihren Betrieb, ihre Arbeitsweise und ihre Produkte vorzustellen.

Durch den Kauf regionaler Produkte hilft man nicht nur der eigenen Gesundheit, weil klar ist, woher die Produkte stammen, wie sie gemacht werden und was drinnen ist. Durch die kurzen Transportwege und die geringe CO₂-Belastung hilft man außerdem, die Umwelt zu schonen. Die Tiere müssen nicht durch halb Europa gekarrt werden, um dann in Massenbetrieben auf unwürdige Art und Weise ihr Dasein bis zur Schlachtung zu fristen.

Ebenso trägt man zum Erhalt des Landschaftsbildes bei, da die flächendeckende Bewirtschaftung durch die Bauern der Grund für die Artenvielfalt ist. Und nicht zuletzt unterstützt man auch die Bauern selbst. Wenn sie an große Supermarktketten verkaufen, liefern sie sich automatisch dem Handel aus. Und dieser bestimmt, was in welcher Menge, Größe, Farbe und Beschaf-

Informieren, Kontakte knüpfen, verkosten – einkaufen ist mehr als schnelles Einpacken.

fenheit produziert werden soll. Liefern die Bauern ihre Produkte direkt an den Endverbraucher, statt sie an einen Großabnehmer zu verkaufen, können sie bessere Preise dafür erzielen.

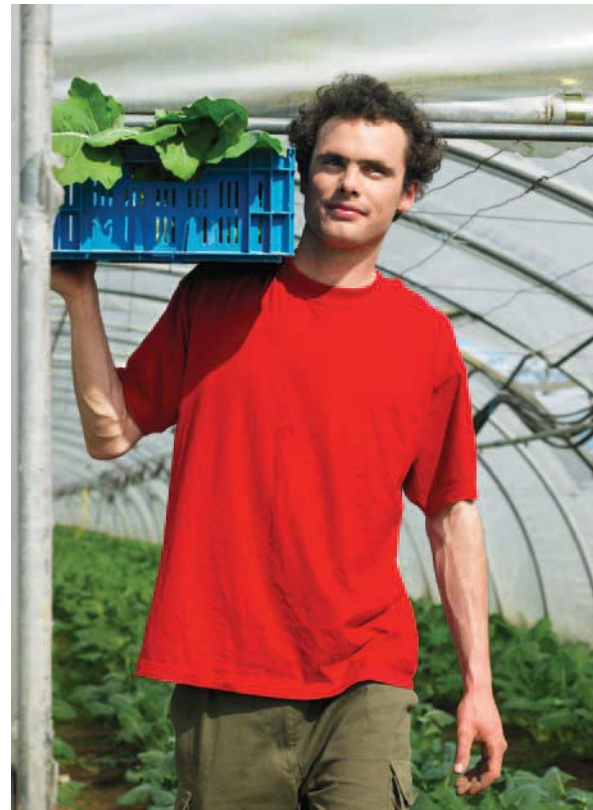
Mehr als nur einkaufen: Orte der Begegnung

Und so findet jeden ersten Samstag im Monat, in Kooperation mit dem Pflege-

zentrum Gurgltal, ein bunter Bauernmarkt im tirolerischen Imst statt. Dort gibt es neben Bauernprodukten von InsriX auch frisch zubereitete Speisen, Kinderprogramm, Musik und diverse Verkostungen. Kurzum, dort herrscht ein reges Treiben. Man trifft sich zum gemeinsamen Genuss, knüpft soziale Kontakte und tauscht neueste Informationen aus. Auch Touristen gehören zu den Besuchern und genießen die authentische Regionalität des Marktes.

Ebenfalls zu einem Ort der Begegnung und des informativen Austausches zwischen Konsumenten und Produzenten wird jeden ersten Samstag im Monat der erste „Vielfaltsmarkt“ Österreichs im burgenländischen Parndorf. Nach dem Vorbild der Earth Markets der Slow Food Stiftung für Biodiversität, stammen die Produkte nicht etwa aus der ganzen Welt – im Gegenteil: Im Sinne von kurzen Transportwegen und Regionalität müssen die Produzenten und Aussteller in einem Umkreis von 40 km zum Marktstandort zuhause sein. Die in der Region hergestellten Produkte

Stephan Zoubek vom Biohof Adamah in Glinzendorf. Der Hof liefert Biokistl direkt ins Haus.



müssen nach traditionellen Methoden, unter fairen Bedingungen produziert und ökologisch verträglich sein.

Direkter Kontakt zu Produzenten

Auf Märkten und in Hofläden steht man oft der Bäuerin oder dem Bauern persönlich gegenüber, kann Fragen stellen und sich ein Bild über den Ort des Anbaus und die Art und Weise der Verarbeitung machen. Nur wer Informationen hat, kann selbstbestimmt konsumieren und sich bewusst für oder gegen ein Produkt entscheiden. Durch diesen unmittelbaren Bezug zu den Produkten, den man beim Einkauf am Hof herstellen kann, entsteht ein Vertrauen, das viele Menschen nicht mehr missen möchten. Für die Bauern bedeutet die Direktvermarktung, dass die Handelsspanne im Betrieb bleibt und ihre Produkte nicht durch lange Transporte und Lagerungen an Qualität und Frische verlieren.

Vor die Haustüre

Vom fahrenden Bäcker bis hin zum mobilen Fleischer oder dem Reformladen, der biologische Produkte bis vor die Haustüre liefert: auch die Hauszustellung als Form der Lebensmittelversorgung erlebt einen gewissen Boom. Einer der Gründe für diese Entwicklung liegt sicherlich in der wachsenden Bedrohung der Nahversorgung in den Gemeinden. Während man früher etwa schnell zum Geschäft „ums Eck“ gehen konnte, gibt es dieses vielerorts einfach nicht mehr. Oft ist die Versorgung aus dem Ortskern in großflächige Einkaufszentren ausgelagert worden. Doch nicht jeder möchte gerne für seinen Lebensmitteleinkauf groß „shoppen“ gehen. Sich seine Produkte gezielt beim Lieferanten seiner Wahl auszusuchen, kann daher eine mögliche Alternative sein und Vertrauen schaffen.

Ein Kistl voll mit Bio

Auch die beliebten Biokistln finden wachsende Verbreitung. Dabei werden

die Produkte eines oder mehrerer Betriebe direkt ins Haus geliefert. Die Produktpalette reicht von biologischem Obst und Gemüse, Milch- und Fleischprodukten bis hin zu Getreideprodukten und Säften. Neben dem Anspruch auf Bio-Qualität ist der Großteil der Inhalte auch regionaler und saisonaler Herkunft. Manchmal allerdings wird das Angebot durch biologische Lebensmittel aus anderen Ländern ergänzt. Wer das nicht möchte, kann bei den meisten Anbietern auch explizit eine regionale Kiste ordern. So gibt es beispielsweise vom Biohof Adamah das „Regional-Kistl“ mit Obst, Gemüse, Salat und Kräutern aus regionalem Anbau. Beim Biohof Mogg erhält man eine „Österreichkiste“ mit ausschließlich österreichischen Biolebensmitteln und beim „Bio Wichtl“ kann man sich seine Kiste individuell zusammenstellen und behält somit die Übersicht über die Herkunft seiner Lieblingsprodukte.

Das unglaublich vielfältige Angebot an regionalen und biologischen Lebensmitteln in Österreich beweist, dass ökologische und bewusste Ernährung nicht „verzichten“ heißt. Die einzige „Einschränkung“, die man beim Konsum regionaler Produkte in Kauf nehmen muss, ist dass diese an eine gewisse Saisonalität gebunden sind. Was aber bedeutet das für unsere Lieblingspizza? Dürfen wir diese überhaupt noch essen? Natürlich – wir machen sie uns einfach selbst: Mit frischen österreichischen Biotomaten und mit feinem Käse und würziger Salami vom nächsten Bauernladen. 🍕

Infos:

www.insrix.at, www.marktdererde.at

Buchtipps:

Pizza globale – Ein Lieblingsessen erklärt die Weltwirtschaft, Paul Trummer, Econ Verlag, www.pizzaglobale.com

WEBTIPPS

BAUERNMÄRKTE, BIOKISTL & CO.

www.umweltberatung.at

Unter dem Stichwort „Biokistl“ kann man nach Adressen in ganz Österreich suchen.

www.biomaps.at

Mehr als 3.000 Bio-Adressen, wie Abhof-Verkaufsstandorte, Bauernmärkte, Hof- und Bioläden, Hauszusteller. Auch nach Bio-Kistl-Anbietern kann man suchen.

www.gutesvombauernhof.at

Direktvermarkter, Bauernmärkte, Bauernläden und Buschenschänken, die Produkte vom eigenen Hof anbieten. Suchfunktion auf „Bio“ eingrenzbar.

www.bauernmarkt.at

Bauernmärkte und Hauszustellern von Biolebensmitteln. Über 130 regelmäßig stattfindende Bauernmärkte in allen Bundesländern sind verzeichnet.

Biokistln

www.adamah.at,
www.biohof-mogg.at,
www.biowichtl.at
www.biohof.at



Bio-Produkte

Mirjam Weichselbraun
Da schmeckst die Natur pur.

Bio-Käsevielfalt aus Österreich

Von SPAR Natur*pur gibt es bereits über 20 Sorten Käse aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Traditioneller, regionaler Bezug zu Bio-Bauern

Ob Tiroler Bio-Emmentaler aus Hatzenstädt, wo noch jeden Tag die Milch mit Seilbahnen von 37 Bio-Bergbauern zur Sennerei gebracht wird, oder Vorarlberger Bio-Camembert, der mit Milch aus der Umgebung von den Geschwistern Bantel handgekäst wird – der regionale Bezug zu den Bio-Bauern ergibt hervorragende, traditionelle Bio-Käsespezialitäten.



Bio-Gouda
Mit Bio-Heumilch aus Salzburg.



Bio-Emmentaler
Aus Tiroler Bio-Bergbauern-Heumilch.



Bio-Frischkäse
Aus dem Salzburger Flachgau.



Bio-Camembert
Handgekäst aus Vorarlberg.

