

95 THESEN FÜR KOPF UND BAUCH



Slow Food®
Deutschland e.V.

MISEREOR
IHR HILFSWERK

95 Thesen für Kopf und Bauch

Vor 500 Jahren hat Martin Luther mit seinen 95 Thesen damalige Missstände in der Kirche kritisiert und dringend notwendige Reformen gefordert. Papst Franziskus hat zuletzt mit seiner Umwelt-Enzyklika „Laudato si“ den Blick über die Kirche hinaus auf die „Krankheitssymptome“ unseres Gesellschaftsmodells gelenkt.

SLOW FOOD und MISEREOR wollen mit ihren Thesen die sozial-ökologischen Herausforderungen des globalen Ernährungssystems an die „Kirchentüre“ der Zivilgesellschaft anschlagen. Umkehr oder Sündenbekenntnisse sind von der Agrarindustrie und Lebensmittelwirtschaft kaum zu erwarten, aber die Branche muss auf den Druck von Verbraucherinnen, Verbrauchern und Zivilgesellschaft reagieren. Dieses Thesenpapier bietet die Chance, das Thema im großen Zusammenhang umfassend zu behandeln.

Wie von selbst wurde die Schöpfungsgeschichte zu einer Art Leitfaden für unsere Thesen über Nahrungsmittel und wie wir sie erzeugen und konsumieren. Die Erde rahmt unsere 95 Thesen am Anfang und Ende ein, dazwischen stehen Wasser, Boden, Klima, die Pflanzen und Tiere. Dann tritt der Mensch auf, mit seinen Bedürfnissen – Einkaufen, Essen, Genießen – seinem immer größeren Fußabdruck, der tiefe Spuren im Erdzeitalter des Anthropozäns hinterlässt.

Der Mensch, das war das Anliegen Luthers, wird am Ende nur durch die Gnade des Allmächtigen selig. Weil er das weiß, traut er sich auch an die großen Herausforderungen: Unser Ernährungssystem auf Enkeltauglichkeit zu trimmen; Erde, Tiere und Pflanzen sehr viel pfleglicher zu behandeln.

Kurz: Die Welt zu einem besseren Ort zu machen, auf dem jeder in Würde leben kann.

Viel Freude, Impulse und Inspiration zu kreativer Auseinandersetzung mit den Thesen wünschen Ihnen



Dr. Ursula Hudson

Vorsitzende Slow Food Deutschland e. V.



Pirmin Spiegel

Hauptgeschäftsführer MISEREOR e. V.

UNSERE ERDE

- 1** Die Erde ist unsere große Ernährerin. Sie ist der fünftgrößte Planet des Sonnensystems, Heimat aller bekannten Lebewesen. Sie ist 4,55 Milliarden Jahre alt und – in denkbar schlechtem Zustand.
- 2** Die Erde ist der einzige Planet, auf dem Leben nachgewiesen werden kann, wir haben also keinen „Notausgang“.
- 3** Wasser bedeckt 71 Prozent der Erde, das Land 29 Prozent; die gasförmige Hülle der Atmosphäre besteht vor allem aus Stickstoff und Sauerstoff und immer mehr Kohlendioxid, das uns in den Schwitzkasten nimmt.
- 4** Die Erde könnte uns theoretisch noch 500 Millionen Jahre lang als Heimat dienen und uns gut bewirten, wenn wir uns „um unser gemeinsames Haus sorgen“ (Papst Franziskus).
- 5** Wir brauchen einen Weg der Versöhnung mit unserer kleinen blauen Marmor.



WASSER

- 6** Das Ur-Element ist die Grundlage allen Lebens und unser wichtigstes Lebensmittel; Wasser gehört uns allen, Wasser kennt keine Grenzen.
- 7** Zwei Drittel der Weltbevölkerung leben heute in Gebieten, die mindestens einen Monat pro Jahr von Wasserknappheit betroffen sind; 2,4 Milliarden Menschen haben keinen Zugang zu guten sanitären Verhältnissen; kein Wasser bedeutet kein Essen, kein Wasser bedeutet Konflikt und Krieg, kein Wasser bedeutet Flucht.
- 8** Der Grundwasserspiegel sinkt in vielen Regionen der Welt, jeder vierte große Fluss erreicht wegen Übernutzung nicht mehr das Meer; die Bewässerung von Anbauflächen hat sich seit 1970 verdoppelt.
- 9** Wasser versteckt sich im Einkaufskorb, ein Kilo Rindfleisch aus industrieller „High-Protein“-Bullenmast „enthält“ 15.500 Liter, das zu seiner Erzeugung nötig ist. Zur Herstellung von 1.000 Nahrungskalorien aus Getreide wird ein halber Kubikmeter Wasser verbraucht, für 1.000 Fleischkalorien aus Massenhaltung im Durchschnitt vier Kubikmeter, achtmal so viel.
- 10** Das Agrobusiness verbraucht 70 Prozent des weltweit verfügbaren Süßwassers und der Landressourcen, erzeugt aber nur 30 Prozent der Nahrung weltweit. Die bäuerliche Landwirtschaft erzeugt 70 Prozent der Nahrung, nutzt aber nur 30 Prozent der Wasser- und Landressourcen.





11 „Plastik bei die Fische“: In einem einzigen Jahr landen 10 bis 13 Millionen Tonnen Plastik in den Ozeanen; Deutschland ist Spitze mit dem höchsten Verbrauch in Europa.

12 Freitags Fisch? Der globale Pro-Kopf-Verbrauch von Fisch hat erstmals die 20-Kilogramm-Grenze überschritten, die Hälfte kommt aber aus Aquakultur. Unser Fischhunger ist nicht enkeltauglich.

13 Die Meere sind geplündert, kleine Fische werden keine großen Fische mehr, weil zu viele schon vor der Geschlechtsreife im Netz zappeln. Wer zu viele Fische fängt, der fängt am Ende gar nichts mehr: Kinder verstehen das sofort, Erwachsene etwas später, Fischereiminister gar nicht.

14 Nur 0,3 Prozent unserer weltweiten Süßwasserressourcen sind für den Menschen leicht nutzbar und dieser Anteil ist auch noch ungleich verteilt.

15 Wasser beruhigt, Wasser nimmt Ängste; von Menschen, die nahe an den Ufern des Meeres leben, wissen wir, dass Wasser positive Effekte auf Körper und Psyche hat.

BODEN

- 16** Boden ist keine Ware, Boden ist endlich, Boden gehört uns allen.
- 17** Wasser und Boden sichern unsere Ernährung: Ein Hektar Boden kann 120 Menschen ein ganzes Jahr lang mit Brot versorgen.
- 18** Mehl wächst nicht im Supermarkt, 95 Prozent unsererer Nahrungsmittel werden auf Böden erzeugt.
- 19** Boden lebt, Boden stirbt, Boden verliert seine Fruchtbarkeit; Erosion und Übernutzung hinterlassen Spuren, ein Viertel der globalen Ackerfläche enthält heute signifikant weniger Humus und Nährstoffe als vor 25 Jahren. Humus ernährt uns; und jede zusätzliche Tonne Humus entlastet die Atmosphäre um mehr als 1,8 Tonnen des Klimakillers CO₂.
- 20** Weltweit gehen jährlich 10 Millionen Hektar wertvoller Ackerfläche verloren.
- 21** Deutschland muss sparen – Fläche sparen: Bei uns wird täglich eine Fläche von mehr als 70 Fußballplätzen überbaut, asphaltiert, betoniert, gepflastert.
- 22** Schütze die Scholle: Mit wachsender Weltbevölkerung schwindet die Ackerfläche pro Kopf; heute sind für jeden Erdbewohner nur noch 0,22 Hektar verfügbar – ein Viertel Fußballfeld; 2050 werden es 0,15 Hektar sein.



23 Mährescher und andere Ungetüme machen den Boden platt, sie drücken mit fünf Tonnen je Rad, dem Boden geht die Luft aus.

24 Die Landkonzentration nimmt zu, die Hälfte des europäischen Agrarlands gehört drei Prozent der landwirtschaftlichen Betriebe; wenige besitzen immer mehr.

25 Rund 27 Millionen Hektar Land haben sich Investoren durch Landgrabbing seit 2000 für landwirtschaftliche Zwecke angeeignet – eine Fläche so groß wie Großbritannien und Slowenien zusammen. Nur 8 Prozent der Landnahmen hatten ausschließlich die Lebensmittelproduktion zum Ziel.



KLIMA

- 26** Mehr als 40 Prozent aller Treibhaus-Emissionen hängen mit unserer Nahrungsmittelproduktion zusammen, berücksichtigt man nicht nur Anbau und Tierhaltung, sondern auch internationalen Handel, Verarbeitung, Transport, Kühlung, Erhitzung, Zubereitung und Entsorgung von Lebensmitteln.
- 27** Der Klimawandel kann dazu führen, dass bis zum Jahr 2050 zusätzlich 20 Prozent mehr Kinder an Hunger und Mangelernährung leiden; zu Armut und ungerechter Verteilung unserer Nahrungsmittel kommt das Klima obendrauf.
- 28** In der Klimakrise ist die Landwirtschaft Opfer und Täter: Hitze, Dürren und andere Extremwetter, Stürme und Überschwemmungen bedrohen Felder, Kulturen und Ernten. Gleichzeitig ist die Agrarindustrie für erhebliche Emissionen verantwortlich und hinkt beim Klimaschutz hinterher; die Folgen fallen auf die Bäuerinnen und Bauern zurück.
- 29** Klimaretter Landwirtschaft? Weil Pflanzen den Klimakiller CO₂ binden und die Böden Kohlenstoff speichern, könnte die Landwirtschaft uns nicht nur klimaneutral ernähren, sondern sogar mehr CO₂ speichern als ausstoßen.
- 30** Das Ketten sägenmassaker: Zur Gewinnung von Ackerland werden immer noch gewaltige Waldflächen abgeholzt und entsprechend riesige Mengen an Kohlendioxid freigesetzt.
- 31** Klug gepflanzte Bäume in den Städten können das Mikroklima verbessern, Schatten spenden und die Erderwärmung um mehr als zwei Grad reduzieren. Ran an die Wurzeln!



32 Wälder sind der grüne Anker im Klimaschutz – und sie schmecken gut; jeder Mensch isst im Jahr elf Kilogramm Lebensmittel aus dem Wald: Pilze, Honig, Nüsse, Früchte, Beeren, Kräuter, Wild, Insekten.

33 2,4 Milliarden Menschen müssen Tag für Tag Holz sammeln, um zu kochen, zu heizen und heißes Wasser herzustellen.

34 An der schlechten Luft in den Hütten der Armen durch das Kochen mit Holzfeuer sterben jährlich 4,3 Millionen Menschen. Kleine Solaranlagen, die „Solar-Home-Systems“, sind ein Hoffnungsträger; sie können die gesundheitsgefährdenden Kochstellen ersetzen und sind klimafreundlich.

35 Unsere Ozeane werden wärmer und saurer; ihr Sauerstoffgehalt hat seit 1960 um zwei Prozent abgenommen, mit fatalen Folgen für viele Meerestbewohner und zunehmend auch für unsere Ernährung.

PFLANZEN



- 36** Pflanzen sind evolutionäre Siegertypen, Pflanzen sind überall; solange die Erde sich dreht und Leben ermöglicht, werden Pflanzen wachsen und sich vermehren. Pflanzen können nicht nur untereinander, sondern im Wurzelbereich auch mit Bakterien, Pilzen und anderen Mikroorganismen kommunizieren; Pflanzen sind schlau.
- 37** Auf der Erde wachsen, nach wissenschaftlichen Abschätzungen, bis zu 500.000 Pflanzen, jede fünfte ist vom Aussterben bedroht.
- 38** Pflanzen sind Alleskönner, sie liefern Nahrung, Kleidung, Papier, Arznei, Baumaterial; Pflanzen liefern Sauerstoff und Energie – auch Holz, Kohle und Erdöl sind „rein pflanzlich“.
- 39** Pflanzen als Erfindung? Monsanto, Syngenta oder Plant Bioscience wollen Tomaten, Brokkoli und Co. patentieren, um ihre Marktmacht auszubauen; so verlieren Bäuerinnen und Bauern ihr uraltes Recht, Saatgut selbst zu vermehren, sie werden abhängig von Konzernen.
- 40** Natur kennt keine Monokulturen: Pflanzenanbau in Monokulturen führt zu Erosion, Schädlingsbefall und Nährstoffverarmung der Böden, zu überhöhtem Einsatz von Düngemitteln und Pestiziden.
- 41** 80 Prozent der Nutzpflanzen sind auf die Bestäubung von Bienen und anderen Insekten angewiesen. Bestäuber sind der Airbag der Landwirtschaft, ihre wirtschaftliche Dienstleistung für Europa wird auf 22 Milliarden Euro jährlich geschätzt; warum bringen wir sie um?



42 Unsere Kochtöpfe leiden an genetischer Verarmung: 30.000 Pflanzen sind essbar, von nur 30 ernährt sich heute die Weltbevölkerung.

43 Im Supermarkt liegen fünf bis sechs Apfelsorten, in der Obstgenbank des Julius Kühn-Instituts wachsen mehr als 800, die Datenbank des Bundessortenamts verzeichnet sogar 6.200; Sortenvielfalt ist ein Schatz, der Jackpot der Natur.

44 Unsere Nutzpflanzen stammen von wilden Brüdern und Schwestern ab, die meist robuster und gesünder sind; wir brauchen die „Wilden“ zur Zucht und als Sicherheitsreserve.

45 Turbopflanzenbau ist nicht zukunftsfähig: Europas größte Gemüseplantagen in Andalusien trocknen aus. Dem extrem energieaufwändigen Intensivanbau mit mehreren Ernten im Jahr und ständiger Bewässerung aus immer tieferen Brunnen droht der Kollaps.

TIERE

- 46** Die Bewohner auf der Erde – das sind 65 Prozent Nutztiere, 32 Prozent Menschen und 3 Prozent Wildtiere; Schweine und Hühner haben uns längst überflügelt.
- 47** Bye, bye, bunte Biester: 17 Prozent der weltweiten Nutztier-Vielfalt, das entspricht 1.458 Rassen, droht das Aus, fast 100 Rassen sind allein zwischen 2000 und 2014 verschwunden.
- 48** Gegenwärtig werden weltweit 38 Nutztier-Spezies gehalten und geschlachtet; zu diesen 38 Nutztieren gehört eine Vielfalt von 8.774 Rassen.
- 49** 98 Prozent aller Schweine und Hühner, die wir in Deutschland essen, kommen aus der Massentierhaltung mit industrieller Schnellmast und einer genetisch extrem verengten Zuchtbasis mit wenigen, gesundheitsanfälligen Turborassen.
- 50** Wer regelmäßig Fleisch aus Massentierhaltung isst, geht nicht pfleglich mit unserer Erde um; zur Jahrhundertmitte werden unsere Nutztiere so viel Nahrung fressen wie vier Milliarden Menschen.
- 51** Fleisch ist proteinreich, Fleisch ist ein wertvolles Lebensmittel, Fleisch ist eine 150-Milliarden-Dollar-Industrie, die fast ein Drittel der Landfläche unserer Erde einnimmt, mit zunehmend fatalen Folgen.
- 52** Auf Herz und Niere: Wer ein Tier schlachtet, sollte es auch komplett verwerten – von der Nase bis zum Ringelschwanz und auch die Innereien.



53 Schnitzel à la Immanuel Kant: Der große Philosoph forderte zu Recht ein striktes Verbot der Quälerei von Tieren, auf dass der Mensch weder verrohe, noch seine Fähigkeit zum moralischen Handeln schwäche oder seine Empathie verliere.

54 Bio-Fleisch ist fast überall verfügbar, aber die Leute kaufen es nicht; der Bio-Anteil am Schweinefleischverkauf dümpelt knapp unter einem Prozent.

55 Hühner ohne Schnäbel, Schweine ohne Schwänze, Ferkelkastration ohne Betäubung, trächtige Rinder ohne Schutz vor Schlachtung und jährlich 45 Millionen männliche Küken, die nach dem Schlüpfen im Schredder landen. Die Barbarei sitzt immer mit am Tisch.



EINKAUFFEN

- 56** Magen oder Motor: Wir zahlen anstandslos 20 Euro für ein gutes Motoröl, aber nur 2,99 Euro für ein Speiseöl?
- 57** Wir Deutschen gehören zu jenem knausrigen Dutzend europäischer Länder; die am wenigsten für Lebensmittel ausgeben. Aber zu welchem Preis?
- 58** Wann erhöhen wir endlich unser Budget für Ernährung und Genuss? Geiz ist ungeil, macht schlechte Laune und Verstopfung.
- 59** Echte Qualität bekommen wir dauerhaft nur gegen faire Bezahlung und gesellschaftliche Empathie für Erzeuger, Bäuerinnen, Bäcker, Tierzüchterinnen, Händler.
- 60** Wenn Milch billiger ist als Mineralwasser und Leberwurst billiger als Hundefutter, dann ist ein Lebensmittelsystem aus den Fugen geraten.
- 61** Wer industriellen Kunststraß vermeiden will, kauft kein Produkt mit mehr als fünf Stoffen auf der Zutatenliste und keine Lebensmittel mit Zutaten, die unsere Urgroßeltern nicht kannten oder Lebensmittel, für die im Fernsehen geworben wird, die light oder fettarm sind.





62 Kalbsleberwurst enthält kaum Kalb, Vanilleeis kommt ohne Vanille aus, Karottensaft wird aus Orangen gewonnen, Thüringer Buttermilch kommt aus Bayern, schwarze Oliven sind geschwärzt. Betrug als Regelfall – wie lange noch?

63 Fleisch aus bester Haltung ist die beste Alternative, dafür darf es gern ein bisschen weniger sein.

64 Wer regional kauft, auch mal direkt beim Erzeugenden, kann das Wachsen und Werden seiner Lebensmittel besser beobachten.

65 Engagierte Verbraucher machen sich schlau über Lebensmittel und ihre Herstellung, sie werden zu Ko-Produzentinnen, zu wissenden und mit Verstand wählenden Esserinnen, zur Partnerin und Kundin für Qualitätserzeuger; sie geben der Bäuerin in ihrer Umgebung die Hand.

ESSEN

66 Im Laufe eines 80-jährigen Lebens isst der Mensch etwa 120.000-mal. Inklusive Zubereitung entspricht das zehn Jahren seines Lebens; machen wir daraus zehn schöne Jahre, Essen und Trinken sind bestimmend im Leben jedes Einzelnen.

67 Die Guten ins Töpfchen: Wer selber kocht, entwickelt Kompetenz und einen Blick für Qualität.

68 Essen ist politisch: Mit Messer und Gabel stimmen wir dreimal täglich auch ein wenig über die Zukunft der Welt ab.

69 Veganer, Vegetarier, Karnivoren – Ernährungsfanatismus greift um sich wie eine ansteckende Krankheit. Statt Stellungskrieg im Suppentopf brauchen wir Toleranz und friedliche Koexistenz; und gemeinsame Anstrengungen für ein besseres Ernährungssystem für alle.

70 Dumme rennen, Kluge warten, Weise gehen in den Garten: Holt euch schwarze Fingernägel, das archaische Vergnügen des Säens, Pflanzens, Erntens liefert uns eigene Nahrungsmittel, hebt die Laune und entspannt das Gemüt.

71 Gärtnern in der (Groß-)Stadt ist keine Utopie mehr, Urban Gardening, die Landlust zwischen Asphalt und Beton, ist quicklebendig und vermittelt neue Lebensmittelkompetenz.



72 Beim guten Essen geht es nicht um Geschmacksexplosionen und Vulkan- ausbrüche auf dem Teller, sondern um Qualität, Geschmack und Vielfalt bei Kartoffeln, Brot, Äpfeln, Milch, Butter, Käse, Gemüse, Fleisch und allen anderen Grundnahrungsmitteln.

73 Auch gutes Essen und Geschmack muss man lernen – erst recht, wenn der Tisch mit reichlich Geschmacksverstärkern und süß-kindischem Styling zunehmend von der Industrie gedeckt wird.

74 Vegetarismus und Veganismus boomen, nicht zuletzt weil immer mehr Menschen von den Widersärtigkeiten der Massentierhaltung abgestoßen werden.

75 Fleisshesserin, Vegetarier und Veganerin – alle haben gute Lebensmittel verdient. Die hochprozessierte, mit unzähligen Zusatz- und Konservierungsstoffen zusammengerührte Nahrungsmasse, die jetzt auch verstärkt von der neuen Veggie-Industrie angeboten wird, ist mehr Strafe als Genuss.



GENIESSSEN

- 76** Der Appetit erschuf die Zivilisation. Zur Ernährung brauchte der Mensch das Feuer, Waffen um Tiere zu jagen, Geräte zur Zubereitung. Die kulinarische Geschichte ist untrennbar mit der Weltgeschichte verknüpft.
- 77** Gutes Essen ist ein universelles Recht. Alle Menschen sollen mit Freude, schmackhaft, ausreichend und nährstoffreich essen – im Südsudan und in China, in Burkina Faso und in Castrop-Rauxel.
- 78** Staatsbankett und Kantinenversorgung, Festmahl und Arbeitessen, Stadionbratwurst und Grillabend. Das gemeinsame Mahl ist die Grundlage menschlichen Zusammenlebens.
- 79** Was gibt es Schöneres als ein gemeinsames Essen mit Freunden? Zelebrieren und genießen Sie es; Geselligkeit ist der Speise beste Würze.
- 80** Essen Sie nicht im Stehen und Gehen wie einst die Steinzeitmenschen, essen Sie möglichst oft am Tisch mit anderen.
- 81** Liebe geht durch den Magen; das Candle-Light-Dinner macht das perfekte Rendezvous.
- 82** Kochshows im Fernsehen sind billige Unterhaltung und Kommerz – kein Ersatz fürs eigene Kochen und gemeinsame Genießen.
- 83** Partygäste zieht es magisch in die Küche, hier schlägt das Herz jeder Wohnung, hier ist es warm und wohlig, hier wird man satt und selig.



84 An manchen Schulen und Kitas ist der Etat für ein Mittagessen auf unter zwei Euro abgerutscht. Kinder, Kinder!

85 Essen für alle: Die Tafelbewegung für Obdach- und Mittellose in Deutschland begann in den 90er Jahren. Heute werden täglich Hunderttausende versorgt – ein Armutszeugnis für eine reiche Gesellschaft, aber auch eine Erfolgsgeschichte für die engagierten Helfer und Initiatorinnen.



UNSERE ERDE – GLOBAL DENKEN

86 Die Krise kommt im Doppelpack: Die Welt muss Hunger und Armut besiegen und sie muss die Klimäänderung stoppen, bevor es zu spät ist.

87 Die Welternährung hat kein Produktions-, sondern ein Verteilungs- und Armutsproblem, schon heute werden Nahrungsmittel für bis zu 12 Milliarden Menschen produziert. Unser Agrar- und Ernährungssystem muss gerechter, ökologischer, nachhaltiger werden – und pflanzlicher, denn weniger Fleisch macht mehr Menschen satt.

88 Die Zahl der Hungernden ist auf 795 Millionen zurückgegangen, aber jeder neunte Erdbewohner geht immer noch hungrig ins Bett. Den Hunger zu besiegen, das erfordert neue Anstrengungen zur Förderung der bäuerlichen Landwirtschaft; an Hunger sterben mehr Menschen als an Aids, Malaria und Tuberkulose zusammen.

89 Wer nicht mehr hungert, ist noch lange nicht gut ernährt. Zwei Milliarden Menschen weltweit leiden an Mangelernährung; ihnen fehlen wichtige Spurenelemente, Mineralien und Eiweiß: In Europa wird fünfmal mehr tierisches Eiweiß gegessen als im globalen Süden.

90 „Sind so kleine Hände“: In der Elfenbeinküste arbeiten fast ein Drittel aller Kinder zwischen 5 und 17 Jahren im Kakaoanbau. Das sind über eine Million Kinder. Neun von zehn Kindern arbeiten dort unter ausbeuterischen Bedingungen. Jede zweite importierte Kakaobohne in Deutschland kommt von der Elfenbeinküste – Kakao mit bitterem Nachgeschmack.

91 Faire Bezahlung! Der weltweite Umsatz von 30.000 Fairtrade-Produkten ist auf über 7 Milliarden Dollar gestiegen, der Mehrerlös für die Kleinbäuerinnen und -bauern liegt je nach Produkt und



Weniger
Fleisch macht
mehr Menschen
satt!



Menschen
haben ein Recht
auf Nahrung

Faire
Bezahlung!

Hunger
und Armut
besiegen!

Region bei 15 bis 60 Prozent, doch der Marktanteil bleibt gering: in Deutschland 1,5 Prozent.

92 Weltweit gehen jedes Jahr 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel verloren oder landen auf dem Müll, ein Drittel der für Menschen produzierten Nahrung. In den Ländern des globalen Südens sind 40 Prozent der Verluste eine Folge der prekären „Nachernte-Phase“; die Lebensmittel verderben, bevor sie in den Handel kommen, durch Parasiten, Schädlinge, Pilzbefall; einfache Verbesserungen, z. B. durch mäuse-sichere Lager, würden helfen.

93 Frauen leisten weltweit knapp die Hälfte der landwirtschaftlichen Arbeit. Die Anerkennung ihrer Rechte und ihres wichtigen Beitrags zur Welternährung ist ein Schlüssel im Kampf um Ernährungssicherheit und Hunger.

94 In vielen Regionen der Welt essen zuerst die männlichen Familienmitglieder, Frauen und Mädchen bekommen, was übrig bleibt; wenn doch zusammen gegessen wird, sind die Portionen für Frauen deutlich kleiner.

95 2,1 Milliarden Menschen weltweit leben in Armut, 767 Millionen in extremer Armut. Von den Armen leben 75 Prozent in ländlichen Regionen von den Erzeugnissen der Landwirtschaft. Investitionen in die bäuerliche Landwirtschaft sind der Schlüssel zur Armutsbekämpfung und zur Realisierung des Menschenrechts auf Nahrung.

Quellen-Dokumentation

Unsere Erde

These 7 <http://lexikon.astronomie.info/erde/geschichte.html>
Papst Franziskus: Laudato si' – über die Sorge für das gemeinsame Haus. Die Umwelt-Enzyklika

Wasser

These 7 Weltwasserbericht der Vereinten Nationen 2017, Seite 2, englische Fassung

These 8

<http://www.faz.net/der-grundwasserspiegel-sinkt-seit-jahren-1949800/> <https://www.welt.de/wissenschaft/article11254629/Sinkende-Grundwasserspiegel-gefahrdet-die-Welt.html>
http://www.kritischer-agrarbericht.de/fileadmin/Daten-KAB/KAB-2014/KAB2014_180_186_Kriener_Benning.pdf

These 9

WWF-Studie: Der Wasser-Fußabdruck Deutschlands

These 10

<http://www.fao.org/docrep/w2598e/w2598e04.htm>
<http://www.spiegel.de/wissenschaft/natur/plastikmuell-bis-zu-13-millionen-tonnen-landen-in-meeren-a-1018226.html>

These 11

<http://www.tagesspiegel.de/wissen/plastiklawine-in-den-ozeanen-ein-meer-von-muell/11366588.html>
<http://www.fao.org/news/story/en/item/421871/code/>

These 14

<http://www.bpb.de/nachschlagen/zahlen-und-fakten/globalisierung/52730/wasserverbrauch>

Boden

These 17

<http://www.umweltbundesamt.de/presse/pressemitteilungen/weltweit-gehen-jaehrlich-10-millionen-hektar>

These 19

Anita Idel: Die Kuh ist kein Klimakiller, Metropolis-Verlag
<https://www.facebook.com/events/802960569848254/>

<http://www.stuttgarter-nachrichten.de/inhalt.klimawandel-kuene-und-kohle-sind-die-schlimmsten-klimakiller.870c66c20-4940-4e1a-8175-6ecc-4cee8164.html>

These 20

<http://www.umweltbundesamt.de/presse/pressemitteilungen/weltweit-gehen-jaehrlich-10-millionen-hektar>

These 21

<http://www.umweltbundesamt.de/presse/pressemitteilungen/weltweit-gehen-jaehrlich-10-millionen-hektar>

These 22

<http://www.berlin-institut.org/online-handbuchdemografe/umwelt/land.html>
https://www.tni.org/files/land_for_the_few_infographics_tables.pdf#these=10

These 24

http://www.landmatrix.org/media/filer_public/ab/c8/abc8b563-9d74-4a47-9548-cb39e4809b4e/land_matrix_2016_analytical_report_draft_ii.pdf
<http://www.landmatrix.org/en/get-the-idea/agricultural-drivers/>

Klima

These 26

<http://www.weltagrарbericht.de/themen-des-weltagrарberichts/klima-und-energie.html>
<http://www.bmub.bund.de/themen/wirtschaft-produkte-ressourcen-tourismus/produkte-und-umwelt/produktbereiche/lebensmittel/>
<http://de.wfp.org/hunger/hunger-statistik>

These 27

https://de-de.facebook.com/UNFAO/photos/a.448783138585.250602.46370758585/10154827216908586/?type=3&hc_ref=PAGE_S_TIME_LINE

These 33

<https://www.iea.org/media/freepublications/oneoff/GlobalTrackingFrameworkOverview.pdf>
<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs292/en/>

These 34

<http://www.spiegel.de/wissenschaft/natur/waermes-wasser-weltmeere-verlieren-sauerstoff-a-1134867.html>

These 35

<http://www.pflanzenforschung.de/de/themen/lebensbasis-pflanze/pflanze-erde-mensch>
<https://de.wikipedia.org/wiki/Pflanzen>

These 37

Rede von Landwirtschaftsminister Schmidt bei der Weltbienenkonzferenz in Berlin
<http://www.bee-careful.com/de/initiative/warum-sind-bienen-so-wichtig/>

These 41

<http://www.bauernverband.de/bienen>
<http://www.sueddeutsche.de/wissen/artenvielfalt-die-ernaehrung-der-welt-1.581563>
<http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/en/>

These 42

<http://www.transgen.de/datenbank/pflanzen/1938.apfel.html>
<https://www.youtube.com/watch?v=kzblbYMMW8JM>

These 43

https://www.bundessortenamt.de/internet30/index.php?id=41&tx_tnews%5Btt_news%5D=215&chash=f4dfff62662cc41ec2a64157a6e68bc8&type=1
<http://www.spanienlive.com/index.php/Umwelt/gemueseanbau-spanien-die-felder-trocknen-aus>

These 45

https://www.worldanimalprotection.ca/sites/default/files/ca_-_en_files/wspa_esr_small_tcm22-5754.pdf, Seite 7

Tiere

These 46

<https://utopia.de/0/gruppen/veganerinnen-167/diskussion/weltweite-biomasse-wirbelte-re-65-nutztiere-32-menschen-3-199549>

These 47

<http://www.weltagrарbericht.de/aktuelles/nachrichten/news/de/31602.html>

These 48

<http://www.fao.org/news/story/en/item/380661/code/>

These 51

These 54

These 55

Fleischatlas
Auskunft Bund ökologischer Lebensmittelwirtschaft
<https://de.wikipedia.org/wiki/Eintrag:sk%C3%Bcken>

These 57

<https://de.sputniknews.com/informativ-ken/20150113300565729/>
<https://www.welt.de/dieweltbewegen/nachhaltige-ernaehrung/article108216365/Die-Deutschen-lieben-billiges-Essen-vom-Discounter.html>
<https://www.barcoo.com/news/so-wenig-geben-wir-fuer-unser-essen-aus>

Essen

These 66

Gunther Hirschfelder: Europäische Esskultur – Geschichte der Ernährung, Campus-Verlag

These 87

<http://www.weltagrарbericht.de/themen-des-weltagrарberichts/hunger-im-ueberfluss.html>
<http://de.wfp.org/hunger/hunger-statistik>

These 88

These 89

These 90

<http://www.welt hungerhilfe.de/hunger.html>
Tulane University, School of Public Health and Tropical Medicine: Final Report: 2013/14, Survey Research on Child Labor in West African Cocoa Growing Areas. New Orleans 2015, http://www.childlaborcocoa.org/images/Payson_Reports/Tulane%20University%20-%20Survey%20Research%20on%20Child%20Labor%20in%20the%20Cocoa%20Sector%20-%2030%20July%202015.pdf

Global denken



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Sorten- und Geschmacksvielfalt statt industrieller Monotonie. Leidenschaft, traditionelles Handwerk und landwirtschaftliche Erzeugnisse statt Fließbandarbeit. Verantwortungsvolle Verbraucher mit Sinn für Genuss und Wertschätzung statt Konsumenten, die sich von Nahrungsmitteln und deren Erzeugern entfremdet haben. Dafür steht Slow Food ebenso wie für eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger. Im Rahmen bundesweiter Bildungsprojekte und Aktionen lädt Slow Food Verbraucher zum Mitmachen ein und bringt sie in Kontakt mit Erzeugern und ihren Produkten. Slow Food Deutschland e.V. wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Slow Food Deutschland und MISEREOR organisieren zu jedem der zehn Themenblöcke der „95 Thesen für Kopf und Bauch“ jeweils eine Veranstaltung. Informationen zu den begleitenden Veranstaltungen zu den 95 Thesen finden Sie auf www.slowfood.de unter „Termine überregional“.

Unser Spendenkonto:

Slow Food Deutschland gemeinnützige UG

Bank: GLS Gemeinschaftsbank

IBAN: DE86 4306 0967 1115 7505 00

BIC: GENODEM1GLS

Kennwort: 95 Thesen

MISEREOR
IHR HILFSWERK

MISEREOR ist das katholische Hilfswerk für Entwicklungszusammenarbeit. Unabhängig von Hautfarbe, Herkunft, Geschlecht und Religion setzen wir uns für die Menschen ein, denen das Recht auf ein Leben in Würde, Freiheit und ausreichender und gesunder Versorgung verwehrt bleibt. Unsere Arbeit basiert auf der Hilfe zur Selbsthilfe und unterstützt die Armen dabei, sich mit eigener Kraft aus Not und Ungerechtigkeit zu befreien. Dies tun wir gemeinsam mit unseren Partnerorganisationen seit 1958 und in über 107.000 Projekten in Afrika, Asien, Ozeanien und Lateinamerika. Wir meinen: Ausreichende und gute Ernährung für alle Menschen ist möglich! Dazu braucht es Vielfalt vom Acker bis zum Teller. MISEREOR setzt sich für ein Ernährungssystem ein, das die bäuerliche Landwirtschaft stärkt, die Umwelt schützt, Diversität erhält und die Rechte armer Konsumentinnen und Konsumenten in den Mittelpunkt stellt. MISEREOR hat das Spendensiegel des Deutschen Zentralinstituts für soziale Fragen (DZI). www.misereor.de



MISEREOR-Spendenkonto

IBAN: DE 75 3706 0193 0000 101010

BIC: GENODED1PAX

Impressum

Herausgeber:
Bischöfliches Hilfswerk MISEREOR e. V.
Slow Food Deutschland e. V.

Redaktion:
Andrea Lenkert-Hörrmann (verantwortlich),
Eli Kleffner, Lucia Werbick

Autor:
Manfred Kriener, Journalist

Mitarbeit:
Alessa Heuser, Wilfried Wunden, Lisa Conrads

Grafische Gestaltung:
Grips Medien GmbH&Co.KG, Aachen

Illustration:
Lara-Anna Roesch, Kurt Stieding

Zuschriften an:
elisabeth.kleffner@misereor.de
Betreff: 95 Thesen für Kopf und Bauch

Sarah Niehaus und Sharon Sheets
presse@slowfood.de

Der Umwelt zuliebe ist diese Broschüre klimaneutral auf 100% Recyclingpapier in einem FSC- und PEFC-zertifizierten Druckhaus gefertigt.



Slow Food®
Deutschland e.V.

MISEREOR
IHR HILFSWERK