

## **Das wirklich perfekte Dinner!**

Was verbinden wir mit einem perfekten Dinner? Hohe Kochkunst, feine Desserts, schöne Dekoration. Was, wenn wir mal weiter über den Tellerrand blicken: Wie schaut es mit fair gehandelten Produkten und den Schlagworten regional, saisonal und bio aus? Geht so was? Es geht, und wie!

### **Augen zu, Ohren zu und ab in den Mund**

In regelmäßigen Abständen machen Schreckensmeldungen ihre Tour durch die Medien, in denen von allen möglichen Skandalen rund ums Essen berichtet wird. Pferdefleisch in den Tortellini ist noch vergleichsweise harmlos, wirft aber die spannende Frage auf, welche Tiere wir essen und welche nicht. Damit sind wir schon mitten im Thema:

Unser Konsum und somit auch unsere Essgewohnheiten haben Auswirkungen auf die gesamte Welt. Fürs Rinderschnitzel wird Soja in Südamerika angebaut, wofür dort der Regenwald abgeholzt wird. Dadurch verändert sich das Klima und führt zu Umweltkatastrophen. Lebensmittel werden quer durch die Welt transportiert, führen zu unglaublichem Tierleid und zu Abgasemissionen. Von dem was wir uns zum Essen kaufen landet dann oft ein großer Teil im Müll. Apropos Müll: Das Plastik, in dem viele Lebensmittel verpackt sind, landet in den Plastikteppichen im Ozean,.. liest hier noch wer? Genau. Denn wir kennen diese Tatsachen und verschließen nur zu gerne die Augen und Ohren vor ihnen.

Warum nehmen wir nicht einfach Kriterien wie fair, bio und umweltschonend in unsere Definition eines perfekten Essens mit auf? Dieser Frage wird im Workshop-Angebot „Das wirklich perfekte Dinner“ nachgegangen, welches sich an alle Altersgruppen ab 12 Jahren richtet. Wichtig sind ein paar Stunden Zeit und eine eher kleine Gruppe, Zugang zu einem Supermarkt und eine Küche:

### **Blick über den Tellerrand**

Gemeinsam wird überlegt, was jedem von uns für ein gelungenes Essen bis jetzt wichtig ist, und worauf jeder Wert legt bei der Auswahl der Speisen. Dann wird in verschiedene Rollen geschlüpft: Wie fühlt es sich an, der Arbeiter auf der Bananenplantage zu sein? Oder der Plantagenbesitzer oder der Importeur? Wie sieht sein Alltag aus, was sind seine Möglichkeiten und Sorgen? Welcher Teil vom Geld, um das die Banane in Österreich verkauft wird steht ihm seiner Meinung nach zu, und wie viel bekommt er wirklich? Raus aus unserer Rolle, zurück zu uns selbst. Finden wir in Österreich das fair? Was können wir tun, um ungerechte Situationen zu verbessern, wo hat jeder von uns Handlungsmöglichkeiten? Weiter geht es zum Thema biologische Landwirtschaft. Hält sie, was sie verspricht? Beziehungsweise - was verspricht sie überhaupt? Und wie war das mit dem Fleisch essen noch mal? Fragen über Fragen, denen nachgegangen, gemeinsam diskutiert und die geklärt werden.

### **Der Praxistest**

Genug der Theorie und rein in die Praxis. Nun entscheiden wir, was wir gemeinsam kochen und essen wollen. Eine Einkaufsliste ist schnell geschrieben, das Einkaufen findet allerdings etwas anders wie gewohnt

statt. Eine Gruppe spürt die Produkte der besten Qualität – nach den eben bearbeiteten Kriterien – auf, die andere Gruppe findet Produkte mit dem kleinsten Preis. Vor der Kasse treffen sich die Gruppen, vergleichen die Produkte und entscheiden, welches Produkt aus welchem Einkaufskorb sie nehmen. Oft sind Produkte aus biologischer Landwirtschaft im Supermarkt nur unwesentlich teurer als konventionelle und viele Produkte gibt es in verschiedenen Verpackungen, für oder gegen die man sich bewusst entscheiden kann, wenn man mal darauf achtet. So kann man mit etwas Köpfchen clever einkaufen!

### Der reality-check - Schauplatz Esstisch

Nach dem gemeinsamen Kochen und Essen nun die Auflösung: Inwieweit haben wir nach den Maßstäben bio-fair-umweltschonend eingekauft und hat das unser Budget gesprengt? Ist es leistbar? Denn das sollte es sein, sonst bringt uns unser ganzes neu erworbenes Wissen nichts. Und als abschließende Frage: Was verstehen wir jetzt unter dem Begriff „Das wirklich perfekte Dinner“?

#### Mag.a Susanne Schaudy

Junge Kirche Vorarlberg, Bereich Globale Gerechtigkeit & Dreikönigsaktion

Weitere Infos und Workshopbuchung:

[www.junge-kirche-vorarlberg.at/dka](http://www.junge-kirche-vorarlberg.at/dka)

E: [dka@kath-kirche-vorarlberg.at](mailto:dka@kath-kirche-vorarlberg.at)

T: 05522/3485 7133



Bilder:

Teller mit Erde: © Corinna Peter

Im Supermarkt © Ines Lins

Liste © Ines Lins