

BIO-POLITIK

EXPERTEN IM INTERVIEW



KLAUS ABBREDERIS
Jugendliturgie-Support, Social Media

Anlässlich dieses Themas machte ich mich auf den Weg und besuchte den Vetterhof in Lustenau. Dort traf ich Simon, der mit seiner Familie, vielen Angestellten und HelferInnen den Hof bewirtschaftet und außerdem den Landtagsabgeordneten Daniel Zadra, Landwirtschaftssprecher der Grünen in Vorarlberg. Zwar haben beide unterschiedliche Studienrichtungen verfolgt und erfolgreich abgeschlossen, trotzdem verbindet sie nun die Landwirtschaft. Auf welche Art und Weise könnt ihr hier lesen.



Daniel und Simon beim Interview.

Klaus: Wie geht es euch und wo seid ihr gerade dran?

Simon: Mir geht es gut, ausgezeichnet sogar. Endlich Regen! Derzeit stellen wir Zäune für unsere Rinder auf, damit sie wieder zu den saftigen Wiesen rausgehen können.

Daniel: Mir geht es ebenfalls sehr gut, danke. Unter den vielen Themen, die mich momentan beschäftigen, sticht „Glyphosat“, das als Giftmittel für die Unkrautvernichtung eingesetzt wird und mittlerweile im Verdacht steht, krebserregend zu sein, heraus. Es entsteht dabei auch ein Zusammenhang zu Nektarpflanzen und Insekten. Kürzlich verkündeten die Medien, dass 130 Schmetterlingsarten ausgestorben sind. Den Grünen Vorarlberg stellt sich nun die Frage, wie man den Glyphosatverbrauch im Ländle verringern kann und welche Gegenmaßnahmen dazu benötigt werden.

Klaus: In medias res: Wie können wir diesen Verbrauch verringern?

Daniel: Bei diesem Thema geht es in erster Linie um Bewusstseinsarbeit. Viele Menschen wissen nicht, was Glyphosate sind oder in welchen Produkten sie sich befinden. Einige namhafte Unkrautvernichtungsmittel, die auch in heimischen Gartencentren zum Kauf angeboten werden, beinhalten solche Glyphosate. Weiters möchten wir einen Diskurs anregen, der die Menschen über ihr eigenes Nutzungsverhalten in Sachen Unkrautvernichtung nachdenken lässt. Das betrifft z.B. GemeindegärtnerInnen ebenso wie Privatpersonen. Das ist jedoch erst die Spitze des Eisberges.

Simon: Es ist ein ausgesprochen wichtiges Thema der Landwirtschaft. Pflanzvernichtungsmittel sind inzwischen zum Kerninhalt von Saatgutherstellern, die mit gentechnisch veränderten Samen operieren, geworden. Jedes GMO Saatgut ist „roundup-ready“, d.h. die zu züchtenden Pflanzen können glyphosathaltige Mittel überleben. Dieser „Vorteil“ wird von den Firmen als Gesamtpaket verkauft. In den nächsten Wochen werden sich die Felder in Vorarlberg verfärben – von sattgrün zu braun-gelblich, sprich tot, da das Gras zwischen dem Saatgut weggespritzt wird. Ich möchte mich Daniel anschließen. Alle, die Vernichtungsmittel einsetzen, tra-

gen ihren Teil zur Umweltbelastung bei. Für die KäuferInnen existieren aber leider auch sehr verwirrende Informationen, die weit auseinander gehen. Die WHO verweist auf die krebserregenden Stoffe, die amerikanische Umweltbehörde EPA warnt ebenfalls und betont den sparsamen Umgang, für die EU ist die Verwendung wiederum völlig unbedenklich. In der Schweiz gibt es Kantone, in denen mittlerweile Herbizide nicht mehr an PrivatverbraucherInnen weitergegeben werden, wenn die Notwendigkeit nicht ersichtlich ist. Wer hat nun Recht? Das größte Problem bei den Spritzmitteln ist, dass sie in einer Einzeluntersuchung im Labor nicht sonderlich schädlich wirken und auf Grund dessen die Gefahr in einer abgeschwächten Form kommuniziert wird. Aber durch die Entwässerung der Felder kommt doch ein ernstzunehmender Giftcocktail zusammen. Man darf dieses komplexe Thema nie isoliert betrachten und grundsätzlich gilt, dass jede Fremdschubstanz, die nicht in unser Grundwasser gelangt, die Natur und uns Menschen entlastet.

Auch der finanzielle Aspekt darf nicht außer Acht gelassen werden. Der Vetterhof investiert jährlich tausende von Euro, um mit Maschinen oder von Hand dem Unkraut Herr zu werden. Darum ist es verständlich, dass in weniger privilegierten Gegenden der Einsatz von Vernichtungsmitteln sehr interessant ist - es mangelt häufig am Wissen und ist zudem deutlich billiger, einfach in der Handhabung sowie effizienter.

Daniel: Und genau dieses Wissen um die Auswirkungen und deren Folgen ist in Ländern wie Österreich vorhanden, auch in der Politik. Und dennoch traut sich kaum jemand „Das wollen wir nicht!“ zu sagen und in der Endkonsequenz ein Verbot in die Wege zu leiten.

Klaus: Warum?

Daniel: Weil in diesem Bereich unglaublich viel Lobbyismus herrscht, der enormen Druck ausübt. Die Verantwortlichen der EU bis hin zur Gemeindeebene müssen Farbe bekennen und dieses Thema mit unabhängigen ExpertInnen diskutieren. Die Zeit ist mehr als reif!

Klaus: Was ist eure Motivation in der Politik und in der Landwirtschaft zu arbeiten?

Daniel: Als ich Landwirtschaftssprecher wurde, sorgte das rundherum kurz für Verwunderung, da ich nicht aus einem klassischen, bäuerlichen Betrieb stamme. Mittlerweile steht fest, dass es dem System gut tut, wenn jemand von außen, in meinem Fall ein kritischer Konsument, andere Sichtweisen einbringt und das Thema mitgestalten darf. Gerade im kleinen Vorarlberg gibt es sehr viele Möglichkeiten die Bevölkerung zu ermutigen, ihr Konsumverhalten zu überdenken und mit hoch qualitativen Lebensmitteln aus der Region zu überzeugen. Mir gefällt das Bild eines „Feinkostladens Vorarlberg“. Wir stehen ehrlich zu unseren erstklassigen Produkten, die Herstellung ist nachvollzieh- und kontrollierbar. Die Menschen sehen das und sind bereit, einen höheren Preis zu bezahlen und wir müssen daher nicht mit der 40 Cent Milch konkurrieren. Es wird zwar noch eine Weile dauern, aber diese Vision motiviert mich.

Simon: Für mich ist es einer der besten Jobs, die es überhaupt gibt. Wobei Job das falsche Wort ist. Es ist viel mehr! Wenige Arbeitsbereiche sind so vielseitig und ständig im Wandel. In Vorarlberg arbeiten nur ca. 4,5% in der Landwirtschaft, global gesehen ist es jedoch der mit Abstand wichtigste Wirtschaftszweig. Kein anderer Berufsstand erlaubt es in diesem Ausmaß, Teil eines Prozesses zu sein, der das Fundament der menschlichen Existenz bildet. Seit hunderten von Generationen wird Saatgut und Wissen weitergegeben und wir arbeiten 2015 immer noch damit. Klar, kein Betrieb gleicht dem anderen und überall gibt es unterschiedliches Klima und heterogene Bodenbeschaffenheiten, doch mit viel Kreativität sind auch diese Hürden überwindbar. Ich finde es ebenfalls extrem wichtig, dass sich Menschen von außen mit der Landwirtschaft beschäftigen. Wir haben derzeit drei Auszubildende, die alle aus anderen Bereichen kommen und unglaublich viel neuen Input und neue Sichtweisen mitbringen. Sie hinterfragen einiges und sind thematisch nicht festgefahren. Von diesen brauchen wir viel mehr; denn wenn sich die Agrarzukunft aus 4,5% der Bevölkerung rekrutieren soll, sieht es düster aus.



Klaus: Gigantische Farmen mit riesigen Feldern, computergesteuerte Maschinen, technische Hilfsmittel - ist das Handwerk der Bäuerinnen und Bauern in der heutigen Zeit noch relevant?

Simon: Das sind Bilder, die sich in unsere Köpfe eingebrannt haben. Die FAO sagt, dass 70% der gesamten Lebensmittel der Welt von Klein- und Kleinstbetrieben mit 30% der zu Verfügung stehenden Ressourcen hergestellt werden. Die restlichen 30%, also Großbetriebe, verbrauchen 70% der Ressourcen. Daraus resultiert eine Effizienzdebatte, da der Energieaufwand in Großbetrieben exorbitant ist. Die Gesellschaft kann das aber nicht wissen, weil den Kleinbetrieben einfach die Lobby fehlt. Deswegen müssen wir froh sein, dass es sie gibt und ja, das Handwerk ist wichtig.

Daniel: Die FAO sagt auch, dass mit der steigenden Bevölkerung die Ernährung in Zukunft nicht mittels Großkonzernen abgedeckt werden kann. Es braucht kleine Strukturen, die mit wenig Ressourcenverbrauch viel vor Ort produzieren können. Im Endeffekt stellt sich nur die Frage: Wollen wir von Konzernen oder von Menschen, die reale Landwirtschaft betreiben, ernährt werden? Gleichzeitig müssen wir politische Rahmenbedingungen schaffen, die eine reale Landwirtschaft erlauben. Die Voraussetzungen wären da, um eine Pionierrolle einzunehmen. Auch der Klimawandel ist ein großes Thema, das uns in naher Zukunft noch mehr beschäftigen wird.



Simon: Der Fokus darf nicht PS pro Hektar oder Ertrag pro Hektar sein, sondern muss quasi Hirnschmalz pro Hektar sein und genau dazu sind wir speziell in Vorarlberg prädestiniert, denn wir haben top ausgebildete Fachkräfte, die eben mit kreativen Ansätzen Pioniere sind oder werden können.

Daniel: Es ist völlig absurd, dass Europa im großen Stil Geflügel produziert, das für den afrikanischen Markt bestimmt ist. Die wirtschaftliche Existenzgrundlage wird dort entzogen und wir leisten einen Beitrag, dass die Menschen in Afrika auf der Flucht sind. Wir müssen umdenken und die Bäuerinnen und Bauern jeweils vor Ort unterstützen. Weltweit.

Klaus: Welche Vorurteile gibt es gegenüber den LandwirtInnen?

Simon: Subventionen, sehr konservativ und geldgierig. Es wird nach wie vor zu wenig intern und in der Gesellschaft über Subventionen diskutiert. Mehr Transparenz in diesen Bereichen wäre förderlich für das Image der LandwirtInnen. Es sind immerhin öffentliche Gelder und die BürgerInnen haben das Recht zu erfahren, wofür diese Gelder verwendet werden. Derzeit werden Förderungen pro Fläche berechnet und da schauen natürlich die kleinen Betriebe durch die Finger.

Daniel: Förderungen in der Landwirtschaft sind absolut gerechtfertigt, denn sie leisten einen unverzichtbaren Dienst an der Öffentlichkeit. Ich bin aber für eine Förderungsumstellung von groß zu klein, vom Tal zum Berg und von konventionell zu bio. Kleine Landwirte, die unter schwierigeren Bedingungen biologisch produzieren, sollen mehr Geld erhalten.



Klaus: Man hört oft das Wort „bio“. Wie definiert sich bio und ist auch bio drin?

Daniel: Es gibt verschiedene Biolabels mit unterschiedlichen Standards und Auflagen. Doch selbst nicht so strenge Gütesiegel garantieren uns KonsumentInnen, dass keine giftigen Stoffe wie eben Glyphosate verwendet werden. Das wird wirklich streng kontrolliert. Es stellt sich bei großen Handelsketten aber die Frage, mit welchen Konditionen diese Biolebensmittel hergestellt werden. Uns muss bewusst sein, dass wir mit bio alleine noch nicht auf der sicheren Seite sind. Ein kleines Beispiel: Die Erdbeere, die zwar biologisch angebaut wurde, aber bei uns im Winter verkauft wird, kann nicht aus Österreich stammen. Also benötigt sie lange Transportwege und die sind wiederum ökologisch wenig sinnvoll. Die ideale Trias ist regional, saisonal und biologisch. Das müssen wir gemeinsam forcieren! In der kommenden Legislaturperiode von Schwarz-Grün wurde das Ziel vereinbart, den Bioanteil in Vorarlberg zu verdoppeln, sowohl in der Produktion als auch im Konsum.

Klaus: Gibt es Unterschiede zwischen bio vom kleinen Bauernhof und dem Großkonzern?

Simon: Die Differenzen sind schwer zu filtern und diese Diskussionen führt man schon seit den 90er Jahren innerhalb der Landwirtschaft. Der Vetterhof liegt geografisch hervorragend und kann die Marktnähe

nutzen. Andere Betriebe kämpfen mit einer Marktfürer und liegen eher ungünstig. Solche Strukturen zwingen sie, gewisse Kulturen in großen Mengen anzubauen und Großhändler zu beliefern. Auf der einen Seite können wir nur auf mündige KonsumentInnen hoffen, andererseits müssen sich die Bioverbände klar werden, was sie überhaupt wollen bzw. wie sehr sie sich vom Handel, der andere Interessen verfolgt, beeinflussen lassen. In Österreich ein so großes Biosortiment vorzufinden, ist in Europa nahezu einzigartig. Dabei ergeben sich wieder Vor- und Nachteile: Die Produktion muss größer angelegt werden, dafür erreicht man mehr Menschen. Es ist wirklich schwierig, das zu beantworten. Als wichtigste Punkte empfinde ich die professionelle und ehrliche Vermarktung der Produkte und den persönlichen Kontakt zu den KäuferInnen. Mittlerweile gibt es kaum mehr Feedbackschleifen, die aber so wertvoll sind. Denn nur so erfährt man, was die Menschen denken, ob es ihnen schmeckt oder was sie sich wünschen. Nicht durch anonyme Verkaufszahlen.

Klaus: Rentiert sich bio?

Simon: Ja, definitiv! Die Frage ist aber eher: „Wie lange können wir uns das andere noch leisten?“ In München gibt es ein Projekt, in dem die Stadt im Gebiet rund um das Grundwasserbecken die Bäuerinnen und Bauern dazu ermutigt und unterstützt, auf bio umzustellen. Wieso? Der Stadt kommt diese Unterstützung wesentlich billiger, als die Pestizide und Herbizide aus dem Trinkwasser herauszufiltern, falls das überhaupt gelingt.

Daniel: Als Konsument muss ich deine Frage ebenfalls mit ja beantworten. Der Satz „Du bist, was du isst“ kommt nicht von ungefähr. Es macht einen großen Unterschied, ob ich mich jeden Tag von Fast Food und Fertigprodukten oder von frischen Lebensmitteln ernähre. Durch gemeinsames Kochen oder sich gegenseitiges Einladen entsteht sogar ein Mehrwert, der auch „sozial sättigt“. Mit anderen Menschen gut und gesund essen ist eine Steigerung der Lebensqualität.

Klaus: Was empfiehlt ihr den EndkonsumentInnen, wenn sie sich unabhängig informieren wollen?

Simon: Der einfachste Weg ist, die Bauernhöfe in der Umgebung zu besuchen. Schaut sie euch an, redet mit den BetreiberInnen und pflanzt daheim selber etwas an. Am Balkon oder auf der Terrasse lassen sich sehr einfach wunderbare Tomaten züchten. Vergleicht danach das Ergebnis mit einer konventionellen Tomate aus dem Land XY. Ihr werdet die Unterschiede sehen, fühlen, riechen und vor allem schmecken!

Etwas aufwendiger ist das Wwoofen. Dabei arbeiten Menschen auf Biobauernhöfen gegen Kost und Logis. Das bieten wir ebenfalls an und haben pro Woche fünf bis sechs Anfragen aber leider reicht unsere Kapazität nicht aus, um alle aufzunehmen. Es boomt förmlich. Und ich möchte betonen, dass es sich bei diesen Menschen nicht um klischeehafte Hippies handelt. Es sind MaschinenbauerInnen oder JuristInnen aus aller Welt, die Landwirtschaft für eine Zeit lang zu günstigen Konditionen be-greifen wollen. Die Besichtigung von Schlachthöfen ist auch ein guter Tipp. In den Regalen sieht man Fleisch, das bis zur Unkenntlichkeit verarbeitet wurde und es macht nicht mehr den Anschein, als ob es jemals gelebt hätte. Leberkäse bildet da die Speerspitze, denn der könnte aus irgendeinem Material bestehen und niemand würde einen Unterschied merken. Die Menschen müssen erneut lernen, wie der Weg vom Kalb bis zum Schnitzel aussieht.

Daniel: Ich empfehle den LeserInnen folgendes Experiment: Schreibt eine Woche lang alle Lebensmittel auf, die ihr kauft. Beobachtet, was und wie viel ihr konsumiert, wie viel ihr wegschmeißt, woher die Lebensmittel stammen, sind sie biologisch oder konventionell und was sind die Verpackungseinheiten. Der Aufwand für diese Selbsterfahrung lohnt sich, denn danach könnt ihr euch überlegen, wo es konkretes Optimierungspotenzial gibt oder ob ihr überhaupt etwas verändert wollt.

Klaus: Weedating, hauseigener Dinkelvodka, wwoofen, Gemüsekiste, Funken, Wochenmarkt... Warum betreibt ihr diesen Aufwand am und um den Vetterhof?

Simon: Wir möchten 100% unserer Erzeugnisse direkt vermarkten und eine gewisse Vielfalt bieten. Nicht nur im Sinne unseres Sortiments sondern auch im Konsum. Im gleichen Atemzug wollen wir das Bild der Landwirtschaft in der Gesellschaft verändern. Übrigens gibts im Sommer 2015 eine Veranstaltungsreihe, die sich „Soundfarm“ nennen wird. Dabei kooperieren wir mit dem südafrikanischen Musiker Brendan Adams, der Mikrokonzerte auf unserem Hof geben wird. Lasst euch überraschen.

Klaus: Ich möchte mich bei euch recht herzlich für dieses ausgiebige und sehr informative Gespräch bedanken und wünsche euch alles Gute in euren Tätigkeiten.

KLAUS ABBREDERIS

DER ÖKOLOGISCHE FUSSABDRUCK DU HAST ABER EINEN GROSSEN FUSS!



SUSANNE SCHAUDY
Dreikönigsaktion, Globale Gerechtigkeit

Hast du die Heizung abgedreht vorm Weggehen? 4 Felder vor
Hast du vergessen, dein Ladegerät aus der Steckdose zu ziehen? 3 Felder zurück
Fährst du mit öffentlichen Verkehrsmitteln? 5 Felder vor
Hast du die Erdbeeren aus Costa Rica im Supermarktregal gelassen, obwohl du große Lust darauf gehabt hättest? 5 Felder vor

Das Spiel „Alltagssünden“ aus der Klimamappe von Enchada macht darauf aufmerksam, umweltbewusst im Alltag zu leben und sich auch der Konsequenzen des eigenen Handelns bewusst zu sein.

Alles, was wir tun und benutzen, hat eine Auswirkung auf diese Welt. Und wir haben nur diese eine Welt. Wir alle hinterlassen Spuren unseres Tuns. Der ökologische Fußabdruck der meisten ÖsterreicherInnen ist zu groß und geht zu Lasten der nächsten Generationen und der Menschen in anderen Ländern.

Der ökologische Fußabdruck – was ist das?

Ist das ein Fußabdruck in einer Wiese?

Wenn er zu groß ist, hat er dann die Größe 45 oder was ist zu groß?

Der „ökologische Fußabdruck“ (footprint) ist ein einfach zu vermittelndes Maß für die Begrenztheit der Erde. Er bemisst die Summe der durch den Konsum von Waren, Energie und Dienstleistungen in einem Jahr in Anspruch genommenen Biokapazität der Erde. Bei der Biokapazität handelt es sich um die Fähigkeit der Natur, Schadstoffe ab- und Rohstoffe aufzubauen. Die Methode wurde Anfang der 90er Jahre von den Wissenschaftlern William Rees und Mathis Wackernagel entwickelt.

Der ökologische Fußabdruck berechnet, ob wir nachhaltig oder auf Kosten zukünftiger Generationen leben. Die Industriestaaten besitzen nicht nur den Großteil des Welteinkommens, sondern haben auch den größten Ressourcenverbrauch. Dieser Verbrauch geht derzeit über die vorhandene Biokapazität der Erde hinaus. Je größer der ökologische Fußabdruck ist, desto stärker werden die Umwelt, die nächsten Generationen und die Menschen in anderen Ländern belastet.

Wir Menschen benötigen Ressourcen (= Rohstoffe) für Ernährung, wohnen, Konsum, Mobilität usw. Um diese Rohstoffe zur Verfügung stellen zu können, wird Fläche auf unserem Planeten verbraucht. Der ökologische Fußabdruck ist ein Maß dafür, wie viel Fläche pro Person verbraucht wird.

Egal ob Fleisch oder Gemüse, Wasser oder Holz, Baumwolle oder Schafwolle, Getreide oder Agrardiesel, alles braucht einen Teil unserer Erdoberfläche, um entstehen zu können. Auch Mülldeponien, Städte und Autobahnen benötigen natürlichen Platz, genauso wie das Klima-wirksame CO₂ der Abgase von Kraftwerken, Flug- und Autoreisen großen Naturflächen benötigt, um wieder unschädlich gemacht zu werden.

Quellen:

www.mein-fussabdruck.at;

Enchada (2010): Klima[un]gerechtigkeit. Fairwandlung mit Methode. Die Klimamappe für die Arbeit mit Jugendlichen. Wien: Jentsch & Co GmbH.

Durchschnittlich beansprucht ein/e ÖsterreicherIn 4,6 Hektar. Bei gleicher Verteilung stehen jedem und jeder WeltbürgerIn 1,8 Hektar zur Verfügung. Würden alle Menschen so leben wie Durchschnittsmenschen in Österreich, dann bräuchten wir mindestens 2,5 Erden, um den Lebensstil aufrechterhalten zu können. Das bedeutet, wir leben nicht nur auf Kosten von Menschen in anderen Regionen dieser Welt, sondern auch auf Kosten unserer Kinder und Kindeskinde. Wir haben aber nur diesen einen Planeten – sollten wir nicht sorgsam damit umgehen?

Dein Fußabdruck und was kannst du tun?

Ihr könnt euren Fußabdruck auf folgende Weise selbst testen:

Umfangreicher Test auf www.mein-fussabdruck.at

Locker & flockig unter <http://www.kath-kirche-vorarlberg.at/jugend/themen/fair-sozial-gerecht/@@files>

Du machst den Test und findest heraus, wie viele Planeten benötigt werden, wenn alle Menschen den gleichen Verbrauch hätten wie du – spätestens dann fragst du dich:

Wie kann ich Ressourcen schonen und die Umwelt schützen?

Die **4-F-Regel** zeigt die Handlungsbereiche an, in denen wir am meisten zur Verringerung des ökologischen Fußabdrucks beitragen könnten:

1. Fliegen mit dem Flugzeug - möglichst selten
2. Fahren mit dem Auto - weniger, nie alleine, vorausschauend und niedertourig fahren spart Sprit (und Nerven)
3. Fleisch - weniger Fleisch und tierische Produkte, dafür biologisch
4. Form des Wohnens - am besten kompakt, gut gedämmt und öffentlich erreichbar

Klimaspartipps zu ...

... Wohnen

Das mache ich heute:

- » Drehe in der Nacht und bei Abwesenheit die Heizung runter.
- » Trage im Winter einen Pulli und heize nicht auf T-Shirt-Temperatur.
- » Schalte den Standby-Modus meiner Elektrogeräte aus.
- » Tauge das Gefrierfach im Kühlschrank ab.

Das mache ich morgen:

- » Wechsle zu einem Ökostrom-Anbieter.
- » Bestelle eine/n EnergieberaterIn.
- » Erkundige mich nach der Möglichkeit eines Fernwärmeanschlusses.
- » Verzichte auf meine Klimaanlage und mache im Sommer tagsüber die Fenster dicht.

» Kaufe einen neuen energieeffizienten Kühlschrank.

Das mache ich etwas später:

- » Modernisiere mein Haus (Dämmung, Fenster, Heizanlage).
- » Schlage meinem/r VermieterIn eine thermische Sanierung vor.

... Ernährung

Das mache ich heute:

- » Esse kein Fleisch.
- » Nehme meinen Imbiss im Bioladen.
- » Trinke frisches Leitungswasser und kaufe keine Einweg-Plastikflaschen.

Das mache ich morgen:

- » Besorge vegetarische Rezepte.
- » Besorge mir einen Saisonkalender für Obst und Gemüse.

Das mache ich etwas später:

- » Pflanze Tomaten auf meinem Balkon.
- » Besorge Töpfe mit Deckel und koche öfter selber.

... Konsum

Das mache ich heute:

- » Tausche das Papier in meinem Drucker gegen Recyclingpapier.
- » Kaufe regionale Produkte.
- » Kaufe fair-gedandelte Produkte.

Das mache ich morgen:

- » Erkundige mich nach Kleidung aus ökologischer Baumwolle.
- » Repariere meine Waschmaschine.
- » Kaufe ein gebrauchtes Fahrrad.

... Mobilität

Das mache ich heute:

- » Fahre die Frühstücksbrötchen mit dem Fahrrad holen.
- » Prüfe den Reifendruck am Auto.
- » Baue am Auto den ungenutzten Gepäckträger ab und räume den Kofferraum aus.

Das mache ich morgen:

- » Bringe mein Fahrrad in Ordnung.
- » Gründe im Büro eine Auto-Fahrgemeinschaft.
- » Kaufe ein maximo Ticket.
- » Bestelle ein Erdgas-Taxi.

Das mache ich etwas später:

- » Mache meine nächste Urlaubsreise mit der Bahn.
- » Besuche ein Spritspar-Fahrtraining.

Wenn du das Autofahren nicht vermeiden kannst:

Bilde Pendlergemeinschaften.

Melde dich beim Car-Sharing an.

Heute schon das Klima geschont?

SUSANNE SCHAUDY



GRASWURZELBEWEGUNGEN IN VORARLBERG



KATHARINA STEINER
freigeist - Junge Initiative Arbogast

Brief an die Jugend

Es ist an der jungen Generation von heute, die Welt zu wandeln.

Ihr, die junge Generation unserer Zeit, könnt [...] den entscheidenden Effekt auslösen. Ihr wurdet exakt zur richtigen Zeit geboren: Das Chaos der Welt um euch ist so groß geworden, dass der Wandel endlich eine Chance hat.

[...] Die Welt braucht einen rechtzeitigen und tiefgreifenden Wandel, einen globalen Quantensprung. Eure Generation ist in der einzigartigen Position, diesen Quantensprung herbeizuführen.

Aus: *Das Chaos der Welt macht Wandel möglich* (Ervin Laszlo, 2012)

Zukunftsfähige Lebensweisen gestalten – das ist ein Thema, das nicht nur aufgrund der zahlreichen ökologischen Katastrophen, immer mehr unseren Alltag erreicht.

„Sei du selbst die Veränderung, die du dir wünschst für diese Welt.“ - (Mahatma Gandhi)

Unser aller Umgang mit natürlichen Ressourcen und die zunehmende Verschmutzung unserer Umwelt sowie die Zerstörung zahlreicher Lebensräume und nicht zuletzt die Verteilungs-Ungerechtigkeit sind Gründe dafür, warum wir umdenken und unsere Lebenshaltung grundsätzlich verändern müssen – JETZT!

Dass es schon zahlreiche Menschen und Initiativen alleine hier in Vorarlberg gibt, zeigt die Initiativen Landkarte der Wandelterre.

Die Wandelterre ist eine offene Projektgemeinschaft: überparteilich, konfessionsfrei und für alle Interessierten zugänglich. Sie setzt sich mit Fragen des Kultur-, System- und Bewusstseinswandels hin zu einer zukunftsfähigen Welt auseinander. Die Initiativen Landkarte soll Einblick in die Vielzahl an selbstorganisierten Projekten geben, die bereits in diese Richtung unterwegs sind und aktiv an nachhaltigem Wirtschaften und Leben Hand anlegen.



Im Vorfeld der Tage der Utopie 2015, dem „Festival für eine gute Zukunft“ im Jugend- und Bildungshaus St. Arbogast, hat die deutsche Künstlerin Susanne Bosch verschiedenste Nachhaltigkeitsinitiativen in Vorarlberg besucht. Bereits im Vorfeld des Festivals fand ein Treffen der „Initiativen zur Erprobung zukunftsfähiger Lebensstile“ im ProKonTra in Hohenems statt.

Sowohl die Location als auch die mediale Begleitung dieses Treffens durch Proton, dem einzigen freien Radiosender Vorarlbergs, stehen für ehemalige „junge Utopien“. Beides entstand aus Jugendinitiativen und -beteiligung.

Bei diesem gemeinsamen Nachmittag sind sich viele Akteure der unterschiedlichen Initiativen zum ersten Mal begegnet und der Austausch war wahrlich ein Feuerwerk aus Inspiration und positiver Energie.



Einige Beispiele dieser sogenannten Graswurzelbewegungen:

Tankstelle

Die Tankstelle ist und wird, was ihr daraus machen werdet“, so lautet ihr Leitspruch. Veganer Mittagstisch, Konzerte, Offener Abend, Kreativwerkstatt, Nähwerkstatt, Kinderkaffee, Tischtennisturniere, Tischfußball, Garten Gruppe, Filmvorträge, Workshops etc.

Stadtgarten Feldkirch

Der Verein ist eine Dutzendschaft von Gemeinschaftsgärten liebenden Menschen in Feldkirch, die verschiedene Flächen gemeinsam bewirtschaften.

Kultur 10 vorne

... stellt für Asylsuchende und interessierte Personen Begegnungsräume mit Werkzeugen für sinnvolle Beschäftigung und für sozialen Austausch zur Verfügung.



Repair Cafe Nenzing

Gemeinsam mit den BesitzerInnen werden mitgebrachte Gegenstände repariert. Dadurch werden die mittlerweile knapp werdenden Rohstoffe gespart und die immer größer werdenden Müllberge verringert.

Konsumentensolidarität – Jetzt

Der Verein versucht mit Information, Solidarisierung und bewusstem Konsum zu einer ökologischen, sozialen und gerechten Wirtschaft beizutragen. Es soll eine wachsende Nachfrage nach nachhaltigen Produkten bewirkt werden.

Radio Proton

... ist das freie, nicht kommerzielle Community-Radio im Ländle. Es steht für alle offen, die etwas zu sagen haben und dies auch tun wollen.



Nähere Infos über diese und andere Graswurzelbewegungen in Vorarlberg und Umgebung findest du im Internet unter www.wandeltreppe.net

KATHARINA STEINER

BIO AUS DER KISTE

BEISPIEL LISILIS BIOHOF



CORINNA PETER
Chefredaktion, PR & Kommunikation

Info: Interessierte Schulklassen bekommen im Rahmen von „Schule am Bauernhof“ eine Führung, bei der sie alles Wissenswerte rund um den Hof erfahren und Landwirtschaft hautnah erleben können.



Mitten in Meiningen steht er, Lisilis Biohof. Seit mehreren Jahrhunderten wird dieser von der Familie Kühne bewirtschaftet. Früher wurde der Hof wie jeder andere geführt, doch die jetzige Familiengeneration stellte einiges auf den Kopf. Aus tiefer Überzeugung stellten sie den Betrieb auf die biologische Wirtschaftsweise um.

Klar wäre es einfacher mittels Chemie dem Wachstum von Vieh und Pflanzen etwas auf die Sprünge zu helfen oder alles maschinell verarbeiten zu lassen, doch „bio“ wäre das nicht. Biologisch zu arbeiten bedeutet unter anderem viel Handarbeit und Zeitaufwand. Ohne Mithilfe der ganzen Familie wäre das nicht möglich. Es wird viel Wert auf die Erhaltung der kleinbäuerlichen Struktur gelegt und trotzdem versucht eine große Vielfalt zu entwickeln. Diese Vielfalt findet sich in den Gemüsesorten, in der Tierhaltung und in der sorgsam Veredelung ihrer Produkte wieder:

Darüber hinaus gibt es noch einige Besonderheiten am Hof. Das wäre zum Beispiel der gezielte Einsatz vieler Nützlinge zur Schädlingsbekämpfung oder, dass die behornen Kühe nur mit eigenem Gras und Heu versorgt werden.

Um in einem sonst schon so streng bürokratischen Staat den Titel „bio“ bekommen und behalten zu dürfen, müssen strenge Auflagen eingehalten werden. Diese werden dann jährlich von Bio Austria kontrolliert.

Wer sich vom Geschehen am Hof selbst ein Bild machen möchte ist herzlich eingeladen. Besonders für Kinder und Jugendliche stehen die Tore offen. Es soll aufgezeigt werden, was es bedeutet, eine moderne, biologische Landwirtschaft zu betreiben, um damit wieder ein Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln wecken.

Kisten Geschichten

Gemüsekisten bieten mittlerweile schon viele Bauernhöfe in Vorarlberg an. Sinn und Zweck der mit eigens angebauten Produkten gefüllten Kisten ist es, den Vertrieb von diesen zu vereinfachen. Oft werden sie auch vom Bauern zugestellt. So auch „Lisilis Bio-Kiste“. Ein bisschen Überraschungsfaktor haben die Kisten ja. Über das Jahr verteilt findet man die volle Gemüsevielfalt von bis zu 40 verschiedenen Sorten in der Box. Jede einzelne davon ist auf den Feldern vom Lisili Hof angebaut worden. Wer bislang um unbekanntes Gemüse lieber einen Bogen gemacht hat, aber experimentierfreudig ist, der findet in solchen Bio-Kisten genau die Anregung, die er/sie gesucht hat. Jeder Lieferung liegen individuell auf den Kisteninhalt abgestimmte Rezepte bei.

Ich selbst bin auch Bezieherin einer solchen Kiste. Mein Fazit: einfach und toll! Immer zur Kistenzeit freue ich mich aufs Nachhausekommen. Dort wartet dann eine Kiste voller Gemüse darauf kulinarisch verarbeitet und verspeist zu werden. Es ist schön zu wissen, dass das was man da isst nur einige Kilometer von meinem Wohnort angebaut wurde und dass man sicher keine Pestizide in sich hinein futtert. Das was mich am meisten freut ist, dass ich weiß wer das Gemüse angebaut hat, nämlich die superliebe Familie Kühne. Eigentlich purer Luxus, so eine Bio-Kiste. **CORINNA PETER**



Gemüsekisten-Anbieter in Vorarlberg

Hast auch du Lust bekommen, so eine Bio-Kiste auszuprobieren? Ich habe hier einige Anbieter aus dem Ländle zusammengestellt. Meistens ist so ein Kistenabonnement relativ unverbindlich und kann jederzeit wieder gekündigt werden. Weitere Infos kannst du bei den Anbietern einholen.

LISILIS BIOHOF

Liefergebiet zwischen Hohenems und Gaschurn-Partenen
Bio-Gemüsekisten in zwei verschiedenen Größen mit Gemüse aus eigenem, regionalem und saisonal angepasstem Anbau
Scheidgasse 17
6812 Meiningen
Tel: 05522/31 107
biokiste@lililis.at
www.lililis.at

Kristahof

beliefert Vorarlberg
Obst-, Gemüse-, Mutter-Kind-, Gärtner-, Frischmilch-, Feinschmecker-, Regionale-, Jausenkiste; Frischfleisch Kiste, Käse- und Wurstpakete, Brot und andere Produkte aus dem Sortiment
Kristastraße 3
6774 Tschagguns
Tel. 05556 731 73
Mobil 0664 262 875 8
office@kristahof.com
www.kristahof.com

Wegwarte

beliefert den Raum Rheintal und Umgebung an Private, Läden + Gastronomie
viele Bio-Gemüsesorten im Eigenanbau und großer Kräutergarten, zusätzlich großes Biosortiment aus dem Bioladen
Kiesweg 7
6842 Koblach
Tel/Fax: 05523 54816
bio@wegwarte.at
www.wegwarte.at

Vetterhof GemüseKiste

Liefergebiet Bezirk Dornbirn und Bregenz
Gemüsekisten in zwei Größen mit selbstangebautem und saisonalem Biogemüse aus Lustenau
Alberried 14
6890 Lustenau
Tel. 05577/ 850 30
Mobil: 0664 731 903 57 oder 0676 601 154 9
Fax: 05577/ 850 304
gemuesekiste@vetterhof.at
www.vetterhof.at

Ländle GemüseKiste

Werner und Daniela Fessler
A-6832 Sulz, Im Wäsle 9
Tel. +43-5522-41 785
Mobil +43-699-1707 6778
Fax +43-5522-41785-4
E-Mail laendle@gemuesekiste.at



SLOW FOOD VORARLBERG



KATHARINA STEINER
freigeist - Junge Initiative Arbogast



Heute muss alles schnell gehen – vor allem für das Essen bleibt nicht mehr so viel Zeit. „Fast Food“ ist das Zauberwort - Coffee to go, Würstelstand, Drive-In beim Mäcki und sogar in Bäckereien, chinesisches Essen zum Mitnehmen und Döner von der Bude.

Slow Food® - noch nie gehört?

Eine Philosophie um dieser Entwicklung entgegen zu steuern verfolgt der Verein Slow Food®, gegründet 1986 von Carlo Petrini in Bra/Italien. Mittlerweile gibt es Slow Food® Gruppen, genannt Convivien, in 150 Ländern weltweit.

Gut, sauber & fair

Durch bewusste Kaufentscheidungen sollen Zeichen gesetzt werden. Regionale und saisonale Produkte aus landwirtschaftlicher Erzeugung bevorzugen, unsere Ernährung als wesentlichen Bestandteil unseres Lebens und unserer Lebensqualität wahrnehmen, das sind die Ziele dieser Bewegung. Unsere Lebensmittel sollen gut in ihrem Geschmack sein, sauber und im Einklang mit der Natur und den Ressourcen nachhaltig hergestellt werden und der Preis, den die Produzenten für ihre Arbeit erhalten, ist fair.

Haus der Initiativen

Das Jugend- und Bildungshaus St. Arbogast ist Ausgangs- und Ankerpunkt vieler regionaler Initiativen. Die jüngste dieser Initiativen ist die Entstehung einer Jugendgruppe von Slow Food® in Vorarlberg.

Einige Jugendliche und junge Erwachsene haben sich zusammengetan und wollen speziell für und mit jungen Leuten Projekte umsetzen, die ihnen ganz besonders am Herzen liegen.

Die Ansätze reichen von regelmäßigen Märkten, Filmabenden zum Thema, Angeboten von Workshops, dem Thema Ökologischer Fußabdruck, Zusammenarbeit mit der waste.cooking Community, waste diving bis hin zum Kochen mit Flüchtlingen und gemeinsamen Kochaktivitäten mit den BewohnerInnen von Altenheimen.

Das Wesentliche ist schon da

Slow Food® Vorarlberg hat derzeit ca. 150 Mitglieder und bietet laufend Veranstaltungen an. Die Vorstandsmitglieder freuen sich über das Interesse der Jugendlichen und jungen Erwachsenen. Im Jugendhaus Arbogast finden die Jugendlichen Raum und Infrastruktur um ihr Engagement und ihre Ideen umzusetzen.

Das erste Treffen von interessierten Leuten findet Ende Juni statt. Du bist herzlich eingeladen, dabei zu sein und deine Ideen und Vorschläge einzubringen. Melde dich unter katharina.steiner@junge-kirche-vorarlberg.at
KATHARINA STEINER

... dass er die Erde bebaue und behüte

Klimawandel, Erderwärmung, schmelzende Gletscher und Polkappen, Überschwemmungen, Wirbelstürme, Raubbau an der Natur, Umweltzerstörung, Katastrophenszenarien: Zukunftsängste machen sich breit, wenn man sich die Schlagzeilen zu Umweltthemen vor Augen führt. Wollen, müssen wir wirklich immer weiter in diese Richtung gehen? Etwas daran zu ändern fällt anscheinend unsagbar schwer, wenn man die dürftigen Ergebnisse internationaler Klimakonferenzen betrachtet.

Zeit zur Umkehr?

Wie aber kann ein Umkehren (eine Richtungsänderung) möglich werden? Es beginnt mit dem Stehenbleiben und dem darauf Achten, was da ist. Wenn wir die Schönheit der Schöpfung erkennen, werden wir uns auch um sie sorgen: eine unscheinbare Blume am Wegrand, das Trillern einer Amsel, ein Sonnenuntergang. Jede Wiese, jede Blume ist ein Wunder; in dem sich das ganze Universum spiegelt. Für kein Geld der Welt können wir diese Werte kaufen.

Wenn man in der Natur unterwegs ist, wenn man durch einen Wald spaziert oder in den Bergen wandert, dann kann einem ein Satz von Gandhi bewusst werden: „Wenn die Welt atmet, dann atmen wir. Wenn die Welt aufhört, zu atmen, dann hört auch der Mensch auf zu atmen.“ Dann kann uns bewusst werden, dass wir selbst ein Teil dieser Welt, dieser Schöpfung sind. Die Achtsamkeit für diese Dinge des Alltags ist etwas, das uns zu Gott führen kann.

In Naturreligionen gibt es das Bild der Schöpfung als „Mutter Erde“. Die Mutter ist es, die das Leben gebiert, die uns ernährt und leben lässt, die stützt und schützt. Auch in der Bibel können wir eine solche Grundhaltung der Achtsamkeit gegenüber der Schöpfung entdecken: „Gott, der Herr, nahm also den Menschen und setzte ihn in den Garten von Eden, damit er ihn bebaue und hüte“, heißt es im Buch Genesis (2,15).

Die Wunder der Schöpfung

Kosmos, Welt, Natur sind Gottes Schöpfung. Sie sind ein Geschenk an die Geschöpfe und zugleich ein Auftrag an sie. Die Wunder der Schöpfung sind Orte, die uns die „Umarmung Gottes“ spüren lassen können, wie es Dom Helder Camara in einer seiner „mittelmächtlichen Meditationen“ anklingen lässt:

*Wäre die Sonne
so durstig und gierig wie du,
es bliebe keine Pfütze,
kein Tautropfen
auf dem Antlitz der Erde.*

Nicht hochtrabende Ziele, Programme und Maßnahmen werden die Welt vor dem Untergang retten. Wir brauchen eine Rückkehr zur Einfachheit. Wir müssen uns in unserem Innersten ändern, wir müssen so verletzlich werden, wie die Schöpfung. Dann können wir anfangen, sie heil werden zu lassen. **BENNO ELBS**



BENNO ELBS
Diözesanbischof

