

Graswurzelbewegung Ernährungsrat

Wie komme ich zu den Lebensmitteln, die mich gesund ernähren und die gleichzeitig die Böden für die nachfolgende Generation fruchtbar erhalten? Um auf diese Frage gute Antworten für alle finden zu können, hat sich 2017 der Ernährungsrat Frankfurt gegründet. Er ist nach Berlin und Köln die dritte deutsche Initiative zur Verbesserung der Ernährungssituation. Hier finden sich Menschen aus verschiedenen Vereinen und Initiativen in Arbeitskreisen zusammen, um Mittel und Wege zu finden, der bäuerlichen Landwirtschaft in Deutschland wieder mehr Geltung zu verschaffen. Das Netzwerk unterstützt die Stadt Frankfurt auf dem Weg zu einer nachhaltigen Ernährungspolitik.

„Wie unser Essen produziert, verteilt und entsorgt wird, muss ökologisch nachhaltig und sozial gerecht sein“, lautet das Credo der Graswurzelbewegung gegen großindustrielles, profitmaximierendes sowie bo-



Foto: Oeser

Kindern den Anbau von Obst und Gemüse beibringen. Solche Projekte sind nachhaltig. Das Foto zeigt Schüler der Konrad-Haenisch-Schule in Fechenheim, die zusammen mit Erwachsenen den Schulgarten gestalten.



<https://ernaehrungsrat-frankfurt.de/>

Die Infoschrift „Frisch von Feld und Hof in Frankfurt am Main“ kann beim Umweltamt bezogen werden: Galvanistraße 28, 60486 Frankfurt am Main, Telefon 069/212-39 100 (Umwelttelefon).

Das Grünflächenamt hat die Broschüren „Frankfurt gärtner“ und „Wiesen, Stauden, Schmetterlinge“ herausgegeben, Adam-Riese-Straße 25, 60327 Frankfurt.

denschädigendes Landwirtschaften und lange Transportwege. Es geht darum, Regionales, Biologisches und Saisonales frisch auf den Tisch zu bringen, um Nährstoffe in Gehalt und Zusammensetzung optimal und umweltschonend zu sich zu nehmen – eben gesundes Essen. „Hessen könnte mit seiner bäuerlich geprägten Landwirtschaft Vorzeige-Bundesland werden“, sagt Joerg Weber vom Trägerverein des Ernährungsrates Bürger für regionale Landwirtschaft und Ernährung (Bionales). Knapp 14 Prozent der hessischen Erzeuger produzierten im Einklang mit der Natur.

Doch bis Hessen bei gesundheitsbewusster und klimaschonender Ernährung wirklich Vorbild sein kann, ist noch viel zu bewegen. Auch wenn einige Supermärkte neuerdings Regionales und biologisch Angebautes in ihren Regalen liegen haben, reicht das hinten und vorne nicht, um die Ernährungssouveränität wieder zum Verbraucher zurückzuholen. Weber

nennt als alternative Produzenten und Verteiler drei Einrichtungen der Solidarischen Landwirtschaft, in denen Verbraucher in Frankfurt wöchentliche Gemüseboxen abnehmen, die verpackungsfreie Erzeugerverbrauchergemeinschaft Food-Coop Frankfurt, sowie Hofläden wie den Dottenfelderhof und Erzeugermärkte wie den Wochenmarkt an der Konstablerwache.

Hauptschulgarten-Projekt

Und was macht der Ernährungsrat konkret? Ein Arbeitskreis beteiligt sich zum Beispiel am „Runden Tisch Vergabekriterien“ der Stadt Frankfurt, um nachhaltige Ausschreibungskriterien für Caterer von Schulleben zu gestalten. Es hatte sich herausgestellt, dass die Hauptorientierung am Preis die Qualität nicht genügend berücksichtigt. Doch es geht nicht nur um die Angebotsseite, auch das Wissen um gutes Essen müsse sich verbreitern, sagt Weber. Als Leuchtturmprojekt startete deshalb

im März ein Schulgartenprojekt. Dazu wird der städtische Hauptschulgarten am Ostpark von 1910 wiederbelebt. Er gehörte damals zum ersten Volkspark der Stadt Frankfurt und schulte Arbeiterkinder im Anbau von Gemüse und Obst. Lange wurde die Fläche nicht mehr als Lehrgarten genutzt, und viel Lebensmittel-Basiswissen ist mit der Zeit verloren gegangen. Die neue Generation soll wieder an altes Wissen um Wachsen und Gedeihen im Zyklus der Jahreszeiten anknüpfen können. Mit Unterstützung des Grünflächen-

amtes erfahren Schüler aus vier Grundschulen in der Umgebung jetzt in dem Pilotprojekt „Wiederbelebung des städtischen Schulgartens im Ostpark“ jeweils ein Jahr lang, wie Lebensmittel vom Boden auf den Teller kommen. Pflanzen, jäten und pflegen, zur rechten Zeit ernten und aus den Pflanzen saisonale, frische Gerichte herzustellen, sollen das praktische Wissen um gesunde Ernährung wieder verfügbar machen. Das Projekt schließt auch vergessene Genüsse ein, etwa Steckrüben im Winter. *Karin Willen*

den Respekt vor Tieren und Pflanzen verloren habe und den Menschen krank mache. Er bescheinigt den Deutschen ein gestörtes Verhältnis zum Essen, und der Niedergang der Kochkultur tue ihm weh, denn „der Mensch ist, was er isst“.

„Es herrscht eine Menge Ratlosigkeit, was man noch essen kann“, so Keller, der damit vielen Zuhörern aus der Seele sprach. Ein Ernährungstrend löse den anderen ab. „Wir müssen lernen, auf unseren Körper zu hören“, so sein Ratschlag. Aber vermutlich müssen auch viele erst einmal lernen zu kochen, denn mehr als zwölf Prozent der Deutschen tun dies nie. In vielen Familien werde nicht mehr gekocht. Hier sieht Keller auch die Schulen gefordert.

Mit der Idee „Vom Einfachen das Beste“ verbindet Keller nicht nur eine Küche, die auf saisonale und regionale Produkte setzt. „Ganz wesentlich ist dabei der Gedanke, die Rollenverteilung von Fleisch und den pflanzlichen Bestandteilen unseres Essens zugunsten einer deutlich stärkeren Gewichtung von Gemüse zu verändern.“ Er kritisiert, dass Milliarden in die Massenproduktion gesteckt werden statt kleinere Höfe zu fördern.

Franz Keller sieht einen ganz einfachen Weg, „um sich aus den Fängen dieses tier- und menschenverachtenden Systems des Industriefutters zu befreien: Wir müssen unsere Ernährung wieder selbst in die Hand nehmen, auch um ein größeres Verständnis für die Nahrungsmittel zu entwickeln, die wir uns nehmen.“ Im Kleinen könne jeder bei sich selbst anfangen. Regional einkaufen und nach der Saison kochen: „Also ab in die Küche und die Pfannen fliegen lassen!“ *Birgit Clemens*

„Der Mensch ist, was er isst“

Franz Keller kritisiert die Lebensmittelindustrie und fordert ein Umdenken

Früher Sternekoch, heute Bauer. Franz Keller war ganz oben im kulinarischen Sternehimmel, heute züchtet er Rinder, Schweine und Hühner und prangert den Niedergang der Ess- und Kochkultur an. Aus seiner Sicht geht der Trend weg von frisch zubereitetem Essen und hin zu industriell produzierten Fertiggerichten und Lebensmitteln, „die ich eher als Sterbemittel bezeichnen würde“.

Seine langjährigen Erfahrungen und provokanten Erkenntnisse hat der hochdekorierte Koch in seinem autobiografischen Buch „Vom Einfachen das Beste“ zusammengefasst. „Essen ist Politik oder warum ich Bauer werden musste, um den perfekten Genuss zu finden“ heißt es schon auf dem Titel. Auch im Frankfurter Gesundheitsamt stellte der engagierte Ökobauer seine Forderungen im Rahmen der Reihe „Gesund durchs Jahr!“ vor.

Keller, Jahrgang 1950, brachte viele Jahre in der Sternegastronomie zu. Er hat bei Kochlegenden wie Paul Bocuse und Jean Ducoux gelernt, kochte für die Queen, für Staatsoberhäupter. Angela Merkel war mit Wladimir Putin in seiner „Adler Wirtschaft“ in Hattenheim zu Gast. Aber seine Be-

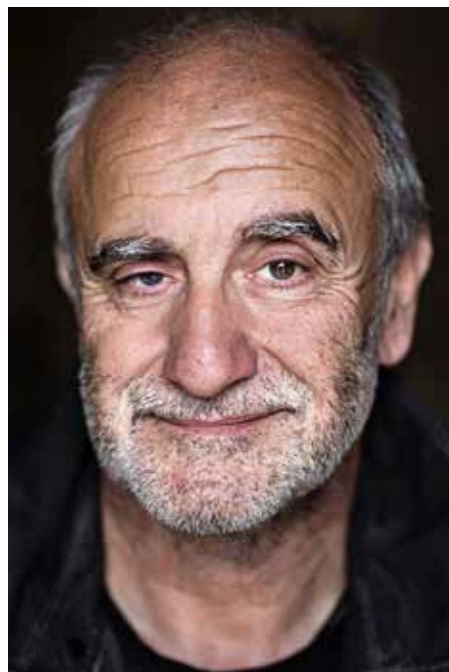


Foto: Anja Jahn

Wieder selber kochen, fordert Franz Keller.

reitschaft, bei der Qualität der Grundprodukte Kompromisse einzugehen, habe mit den Jahren immer stärker abgenommen, und „fragwürdige Produktionsbedingungen“ zu ignorieren, sei ihm immer schwerer gefallen. Heute züchtet Franz Keller auf seinem Falkenhof im Wispertal Rinder und Schweine, die artgerecht aufwachsen dürfen. Er ist mittlerweile ein heftiger Kritiker der Lebensmittelindustrie geworden, die



Franz Keller,
„Vom Einfachen das Beste“,
Westend Verlag, Frankfurt,
265 Seiten, 24 Euro.
ISBN 978-3-86489-203-5