

TOP 4 Öko-faire Verpflegung Der Kirchentag isst grün und fair

Strategiepapier für den Ernährungsbereich des Kirchentages vorgelegt vom Fachausschuss öko-faire Verpflegung (2012)

Vorbemerkung: Nach Jahren eines punktuellen Engagements des Kirchentages für öko-faire Verpflegung macht es sich der vom Präsidium beauftragte Fachausschuss Ernährung (FAE) zur Aufgabe, den Ernährungsbereich des Kirchentages in seiner gesamten Breite auf eine öko-faire Lebensmittelbeschaffung umzustellen. Gutes Beispiel ist die überwältigend positive Resonanz auf das „Gläserne Restaurant“.

Anknüpfen und konsequent weiterentwickeln

Schon 2007 hat der Kirchentag in seiner Umwelterklärung das Ziel aufgestellt: Der „erfolgreich eingeschlagene Weg eines regionalen, ökologischen, sozialen und fairen Einkaufs und einer entsprechend ausgerichteten Verpflegung [...] soll fortgesetzt und noch weiter ausgebaut“ werden. „Produzenten, verarbeitendes Handwerk und Großhändler – besonders auch in Ländern der Dritten Welt – sollen die Bezahlung fairer Preise erwarten dürfen, sowie eine Unterstützung bei der Ökologisierung ihrer Produktion. Mit seiner Strategie „der Kirchentag isst grün und fair“ versucht der DEKT gleichzeitig, die in vielen kirchlichen Erklärungen, Denkschriften und Studien artikulierten Ansprüche in die Praxis umzusetzen.

Ziel und Zeitraum

Der DEKT setzt sich das Ziel, bis zum Jahr 2019 in den vom DEKT selbst verantworteten Bereichen (Geschäftsstellen-, Sitzungs-, Helfer- und Helferverpflegung) vollständig auf ökologische und faire Produkte umzustellen. Diesen Anspruch macht der DEKT auch gegenüber Kirchengemeinden (AdB und Quartiersverpflegung), Messegesellschaften und Konzessionsträgern (mindest-)geltend. Er kündigt seine Standards langfristig an und ist – soweit gewünscht – bei der praktischen Umsetzung kooperativ behilflich. Intention ist es, die Standards schon in einem frühen Planungsstadium mit Landeskirchen, Länderregierungen und potentiellen Kirchentagskommunen einzubringen und zu einem wichtigen Kriterium der Auswahl zu machen. *(siehe Checkliste in der Anlage)*

Ein Ruf soll vorauslaufen

Dieser Prozess wird politisch wie kommunikativ begleitet und versteht sich als eine Suche nach zielführenden Übergängen in eine nachhaltige Agrar- wie Esskultur. Es ist wünschenswert, dass der Kirchentag als „Katalysator“ einer nachhaltigen Stadtentwicklung eingeladen wird.

In stetigen Schritten zu einhundert Prozent

Das langfristige Ziel von 100%iger öko-fairer Verpflegung wird beharrlich und schrittweise verfolgt. Als Einstieg bietet es sich an, einzelne Lebensmittel-Produktbereiche (Trockenprodukte, wie z.B. Nudeln und Frischprodukte, wie Gemüse, Salat, Kartoffeln, Fleisch, Milchprodukte) in den Fokus zu nehmen und sich bei ihrer Beschaffung an öko-fairen Richtlinien zu orientieren. Durch die Anwendung in einzelnen Produktbereichen, die Optimierung der Logistik, eine Ökologisierung von Produktion und Markt sowie die Veränderung der Esskultur der Mitarbeitenden wie Teilnehmenden soll das Ziel erreicht werden.

Vom Konsument zum Prosumenten

Der DEKT tritt im Verpflegungsbereich nicht nur als Großverbraucher und Konsument, sondern auch als „Vorabforderer“ auf und stößt regional-ökologische wie soziale Innovationen an. Intention ist es auch, dazu beizutragen, dass mehr und mehr Landwirte ihren Betrieb auf eine ökologische

Produktion umstellen, um so den ökologischen Landbau in Deutschland in die Fläche zu bringen. Zwischen 2000 und 2011 ist die Nachfrage nach Biolebensmitteln stärker gestiegen als der Zuwachs an einer entsprechend bewirtschafteten Fläche.

Regional, saisonal, bio und fair – und weniger Fleisch

Der DEKT bemüht sich um eine ganzheitliche Betrachtung von Lebensmittelproduktion und ihrer Distribution, er berücksichtigt Kriterien der Regionalität und Saisonalität, versteht sich als fairer Partner der Landwirte und Verarbeitenden („solidarische Landwirtschaft“) und bemüht sich über eine schmackhafte Zubereitung die herrschende Esskultur zu verändern. Dies schließt besonders die drastische Verringerung des Fleischverzehrs ein, wobei die Gremien des Kirchentages mit gutem Beispiel vorangehen.

Absichten über den Tellerrand hinaus

Die positiven Effekte einer „kirchentäglichen Ernährungswende“ liegen auf der Hand und sind intern wie extern zu kommunizieren: lokal-regionale Wertschätzung, Schutz von Boden und Artenvielfalt, Tierethik, Klimafreundlichkeit, Ressourcenschonung, Beitrag zur Welternährungssicherung und fairem Handel sowie Erhalt bäuerlicher Familienbetriebe.

Es braucht mehr als Messer und Gabel

Neben der Ziel- und Standardsetzung braucht es für den Erfolg eine „gewinnende Kommunikation“, die mit der Aufdeckung von Zusammenhängen, Bildungsarbeit und Anreizen verbunden ist. Der FAE überprüft alle 2 Jahre den Prozess des Wandels, der Zielerreichung wie Zielabweichung, kümmert sich um die notwendig begleitende Öffentlichkeitsarbeit und erstattet dem Präsidium Bericht.

Hamburg, den 4. Januar 2012