



Slow Food®

**UNSERE ERNÄHRUNG, UNSERE
GESUNDHEIT: EIN GESUNDES
ERNÄHRUNGSSYSTEM FÜR DIE EU**

ZUSAMMENFASSUNG DES POSITIONSPAPIERS



2022

Zusammenfassung des 2021 veröffentlichten Positionspapiers

'Our food, our health. Nourishing biodiversity to heal ourselves and the planet', kuratiert von Eleonora Lano

Kuratiert von

Madeleine Coste, Elena Sandrone

Eingaben, Texte und Bearbeitung aus

Mai Abbas, Madeleine Coste, Francisca Feiteira, Marta Messa, Serena Milano, Barbara Nappini, Elena Sandrone

Layout

Maurizio Burdese, Mattia Dedominici

Übersetzung

Sarah Littersheid

Fotos

© Michele Miola, © Alberto Peroli, © Slow Food Archive, © Alessandro Vargiu, © www.wolfganghummer.com

ZENTRALE ERKENNTNISSE

- ✦ „Gesund“ ist für Slow Food eine Ernährung, die gut für die Gesundheit der Menschen ist und gleichzeitig Rücksicht auf den Planeten nimmt. Sie beinhaltet eine breite Vielfalt an Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs, Vollwertprodukte, sowie möglichst gering verarbeitete Lebensmittel, die regional und lokal mit nachhaltigen Methoden hergestellt werden.
- ✦ Die Gesundheit der Menschen ist untrennbar mit der Gesundheit von Tieren, Pflanzen und der unseres Planeten verbunden. Dieser One-Health-Ansatz bildet eine Grundlage für die Arbeit von Slow Food und sollte in alle ernährungspolitischen Maßnahmen einbezogen werden.
- ✦ Zu den Schlüsselfaktoren einer ungesunden Ernährung gehören industrielle und nicht nachhaltige Systeme der Lebensmittelproduktion, die standardisierte und nährstoffarme Nahrungsmittel hervorbringen sowie Ernährungsumgebungen, in denen nach wie vor ungesunde Lebensmittel leichter verfügbar, günstiger und damit attraktiver sind als gesunde Lebensmittel.
- ✦ Ernährungsumgebungen müssen durch regulatorische Maßnahmen verbessert werden. Die Politik muss die Herstellung von gesunden und sicheren Nahrungsmitteln sowie ihre Verfügbarkeit in der Gemeinschaftsverpflegung fördern und die Entwicklung von kurzen Lieferketten unterstützen. Des Weiteren muss sichergestellt werden, dass gesunde Lebensmittel entsprechend gekennzeichnet und beworben werden und alle Menschen sich eine gesunde und nachhaltige Ernährung leisten können.
- ✦ Lebensmittelerzeuger*innen müssen bei der Umstellung auf agrarökologische Methoden finanziell und technisch unterstützt werden, da dieser Ansatz die Artenvielfalt fördert, die Böden schützt, den Einsatz von Pestiziden und antimikrobiellen Mitteln begrenzt und dadurch nachhaltige Nahrungsmittel für die Verbraucher*innen bietet. Agrarökologische Lebensmittelsysteme, die auf Agrobiodiversität basieren, sind widerstandsfähig und können dabei helfen, die Klimakrise zu bekämpfen, eine der Hauptbedrohungen für die weltweite Ernährungssicherheit.
- ✦ Biodiversität ist grundlegend für die Gesundheit der Menschen und des Planeten und muss erhöht und geschützt werden, angefangen bei den unsichtbaren Mikroorganismen, die von Natur aus in Nahrungsmitteln und im Boden vorhanden sind, bis hin zur Vielfalt von Nutzierrassen und essbaren Pflanzensorten. Die Änderung unserer Ernährungsgewohnheiten kann ein wirkungsvolles Mittel sein, um die biologische Vielfalt in der Natur und der Ernährung zu erhalten.
- ✦ Auch wenn unsere Ernährungsentscheidungen hauptsächlich von Faktoren abhängen, die sich unserer Kontrolle entziehen, ist und bleibt Ernährungsbildung eins der wichtigsten Mittel, um eine Umstellung auf eine gesunde Ernährung zu bewirken. Durch Geschmacks- und Ernährungsbildung kann der Wert der Lebensmittel vermittelt werden, besonders in jungen Jahren: Slow Food ist der Überzeugung, dass Genuss als wirkungsvolles Lerninstrument die Erfahrung des Miteinander und die Wiederentdeckung der fünf Sinne ermöglicht.



EINLEITUNG

Unser globalisiertes Lebensmittelsystem ist von Industrialisierung und der so genannten Grünen Revolution bestimmt. Das wird klar, wenn man durch die Gänge eines beliebigen Supermarkts läuft: Die Regale sind mit übermäßig verpackten Lebensmitteln gefüllt, die aus der ganzen Welt importiert werden und zu jeder Jahreszeit gleich aussehen. Dieses System hat Lebensmittel zu einer Ware gemacht, deren Wert ausschließlich über den Preis ausgedrückt wird, wobei die wahren Kosten für unsere Umwelt und öffentliche Gesundheit völlig ausgeblendet werden. Wenn Lebensmittel als Ware betrachtet und von der Ernährungs- und Agrarindustrie als reines Mittel zum Geldverdienen genutzt werden, verlieren sie ihre soziale, kulturelle und gesundheitliche Bedeutung. Ethische Überlegungen haben in den Produktionssystemen normalerweise keinen Platz.

Als Konsequenz fördert unser Lebensmittelsystem zunehmend ungesunde Ernährungsgewohnheiten, die auf einem unsicheren Lebensmittelproduktionssystem beruhen. Pestizide und antimikrobielle Mittel werden in großem Stil eingesetzt, wodurch die Lebensmittel mit Chemikalien verunreinigt werden und antibiotikaresistente Mikroben entstehen. Die Belastung durch nicht übertragbare Krankheiten (auf Englisch Non-communicable diseases, NCDs) nimmt seit Jahren zu: Sie verursachten 2021 knapp 90% der Todesfälle im europäischen Raum. Schlechte Ernährung, Tabak- und Alkoholkonsum sowie Bewegungsmangel gehören zu den verhaltensbedingten Hauptursachen für die Sterblichkeit in Verbindung mit nicht übertragbaren Krankheiten. Darüber hinaus sind inzwischen fast 60% aller Erwachsenen und eins von drei Kindern in Europa von Übergewicht und Fettleibigkeit betroffen.¹

Heutzutage sind die Ernährungsumgebungen der Faktor, der ungesunde Entscheidungen und in Folge Fehlernährung bedingt. Selbst wenn Personen sich gut ernähren möchten, gibt es viele Hindernisse, die den Zugang zu gesunder Ernährung erschweren, darunter die größere Verfügbarkeit und stärkere Bewerbung von ernährungsphysiologisch unzureichenden industriellen Lebensmitteln in Geschäften und Schulen, irreführende Etikettierung und Werbung sowie der Preisfaktor. Dieses Problem ist besonders für einkommensschwächere Bevölkerungsgruppen kritisch.² Laut FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen) machen die hohen Kosten für gesunde Lebensmittel und die anhaltend große Armut und Einkommensungleichheit eine gesunde Ernährung für etwa 3 Milliarden Menschen weltweit schier unmöglich.³ Gleichzeitig dürfen wir nicht vergessen, dass unsere Gesundheit untrennbar mit der Gesundheit des Planeten zusammenhängt, da derartige Lebensmittel überwiegend durch Produktionssysteme hergestellt werden, die besonders belastende Auswirkungen auf die Umwelt haben.

„One Health“ ist eine ganzheitliche Herangehensweise an Ernährung und Gesundheit, die neben den Menschen auch Tiere und Umwelt einbezieht. Dieser Ansatz ist eine grundlegende Voraussetzung im Umgang mit einem derart vielschichtigen Thema. Slow Food zufolge muss eine **gesunde Ernährung** ernährungsphysiologisch ausgewogen sein, der menschlichen Gesundheit gut tun und zugleich die Gesundheit des Planeten berücksichtigen. Gesunde Ernährung sollte ein Genuss sein, denn Slow Food ist der Überzeugung, dass gutes Essen geschmackvoll, frisch und anregend ist, eine kulturelle Bedeutung hat und alle Sinne anspricht. Gesunde Ernährung sollte aus vielfältigen vollwertigen und minimal verarbeiteten Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs bestehen, die regional und lokal erzeugt werden. Bei der Herstellung sollten nachhaltige Methoden zum Einsatz kommen, die die Bodengesundheit und die biologische Vielfalt schützen, sowie die Klimakrise, antimikrobielle Resistenz und Verschmutzung durch Pestizide bekämpfen.

Ein ganzheitliches Konzept von Gesundheit ist ein Kernpunkt der Vision von Slow Food, allen Menschen den Zugang zu guten, sauberen und fairen Lebensmitteln zu garantieren. Um diese Vision in die Tat umzusetzen, tritt Slow Food für eine bessere Ernährungs- und Gesundheitspolitik ein, die allen Menschen eine nachhaltige und gesunde Ernährung ermöglicht. Dieser Aspekt wird im Folgenden mit Schwerpunkt auf die Europäische Union ausführlicher erörtert.

GESTALTUNG EINER GESUNDEN ERNÄHRUNGSUMGEBUNG DURCH DIE POLITIK

Unser heutiges industrielles Agrar- und Lebensmittelsystem ist direktes Ergebnis einer jahrzehntelangen Agrarpolitik, die sich erheblich mehr auf die Produktivität als auf die Gesundheit von Bürgerinnen und Bürgern und der Umwelt konzentriert hat. Lokale, nationale und internationale Agrar- und Ernährungspolitik treibt nach wie vor ungesunde Ernährungsgewohnheiten voran, die auf einer unsicheren Lebensmittelproduktion und dem Dumping billiger Lebensmittel basieren, was negative Auswirkungen auf die lokalen Lebensmittelsysteme hat. Um eine Ernährungswende hin zu einer gesunden Ernährung für alle Menschen zu erreichen, setzt sich Slow Food für einen **systemischen Ansatz** in der Ernährungspolitik ein, der berücksichtigt, wie Lebensmittel produziert, verarbeitet, vertrieben, vermarktet und konsumiert werden. So ein Ansatz ermöglicht eine integrierte Ernährungspolitik, die über den Aspekt der landwirtschaftlichen Produktivität hinausgeht und Zielvorgaben für Umwelt, Gesundheit und Landwirtschaft einbezieht.

Versuche der Regierungen, die Ernährung und Gesundheit der Menschen zu verbessern, konzentrieren sich allzu oft darauf, bei ihnen das Bewusstsein dafür zu wecken, wie wichtig der Konsum von gesunden, sicheren und lokalen Lebensmitteln sei und „verantwortungsvolle Konsumententscheidungen“⁴ zu fördern. Verbraucherinnen und Verbraucher sollen beim Lebensmittelkauf die „richtige“ Wahl treffen, haben dazu aber meist nur Informationskampagnen oder allgemeine Aufforderungen zu einer „grünen“ und „gesunden“ Lebensweise zur Verfügung. Dabei ist Ernährungsbildung über eine gesunde Ernährung grundlegend. Auch stringenter Regulierungsmaßnahmen sind dringend erforderlich. Denn dieses Narrativ der „Wahl der Verbraucher*innen“ erlegt den Bürgerinnen und Bürgern eine große Verantwortung auf, während die Lebensmittelindustrie und die Regulierungsbehörden entlastet werden. Darüber hinaus führt es zu einer sozialen Stigmatisierung von Übergewicht und Fettleibigkeit, indem suggeriert wird, dass diese ausschließlich auf einen ungesunden Lebensstil und schlechte Ernährungsentscheidungen zurückzuführen seien. Doch selbst wenn Menschen aus einkommensschwachen Haushalten den Wunsch und das Wissen haben, gesunde Lebensmittel zu kaufen, können sich viele eine gesunde Ernährung einfach nicht leisten. Es ist erwiesen, dass die täglichen Ernährungsentscheidungen in der Regel nicht auf den besten verfügbaren Informationen beruhen, sondern durch eine Reihe von physischen, wirtschaftlichen, politischen und soziokulturellen Faktoren beeinflusst und getätigt werden, von denen die meisten außerhalb der Kontrolle des Einzelnen liegen.^{5,6} Das unterstreicht einmal mehr die Bedeutung von besseren **Ernährungsumgebungen**, definiert als das „physische, wirtschaftliche, politische und sozio-kulturelle Umfeld, in dem Verbraucher*innen mit dem Lebensmittelsystem interagieren und ihre Entscheidungen zum Kauf, zur Zubereitung und zum Konsum von Lebensmitteln treffen.“⁷

Daher müssen sich die politischen Entscheidungsträger*innen auf die Ernährungsumgebungen konzentrieren, da der wirksamste und gerechteste Weg zur Änderung der Ernährungsgewohnheiten darin besteht, die strukturellen Faktoren zu ändern, die Ernährungsentscheidungen beeinflussen.



WIE KANN DIE POLITIK ERNÄHRUNGSUMGEBUNGEN VERBESSERN, UM EINE GESUNDE UND NACHHALTIGE ERNÄHRUNG ZU FÖRDERN?



NACHHALTIGKEITSSTANDARDS FÜR LEBENSMITTEL UND IHRE VERPACKUNGEN FESTLEGEN



KENNZEICHNUNGEN EINFÜHREN, DAMIT GESUNDE UND NACHHALTIGE ALTERNATIVEN KLAR ERKENNBAR UND ATTRAKTIV SIND.



SICHERSTELLEN, DASS AM BESTEN BEWORBENE UND VERTRIEBENE LEBENSMITTEL GESUND UND NACHHALTIG SIND



ÖFFENTLICHE BESCHAFFUNG VERBESSERN, DAMIT LEBENSMITTEL IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE GESUND UND NACHHALTIG SIND



LOKALE INFRASTRUKTUR UND KURZE LIEFERKETTEN STÄRKEN, UM DEN EINFACHEN ZUGANG ZU GESUNDEN UND NACHHALTIGEN LEBENSMITTELN ZU GEWÄHRLEISTEN



FAIRE PREISE FÜR LEBENSMITTEL UND DEN ZUGANG ALLER MENSCHEN ZU EINER GESUNDEN UND NACHHALTIGEN ERNÄHRUNG SICHERSTELLEN



INTERNATIONALE HANDELSABKOMMEN ÜBERPRÜFEN UND VERBESSERN, UM NACHHALTIGE LEBENSMITTELSYSTEME ZU FÖRDERN



Förderung der Produktion von sicheren und gesunden Lebensmitteln in Europa und weltweit

Das Problem: Die Lebensmittel, die hergestellt und in Umlauf gebracht werden, müssen gesund und sicher sind. Die Europäische Union produziert genug Nahrungsmittel, um ihre 447 Millionen Bürger*innen mit Essen zu versorgen, und doch ist eine schlechte Ernährung einer der Hauptrisikofaktoren für die Gesundheit der Europäer*innen, insbesondere für die sozial schwächsten Gruppen. Nicht übertragbare Krankheiten, deren Risiko durch ungesunde Ernährung wesentlich gesteigert wird, sind für 86 % der Sterblichkeit und 77 % der Krankheiten in der EU verantwortlich.⁸ Erheblichen Einfluss auf die Verfügbarkeit von gesunden Nahrungsmitteln hat die Gemeinsame Agrarpolitik (GAP), und zwar in Form von finanzieller Unterstützung der Bäuerinnen und Bauern. Die GAP trägt zur Verbreitung ungesunder Ernährung bei, indem sie die Produktion von tierischen Erzeugnissen überproportional fördert, statt den Anbau von Obst und Gemüse zu begünstigen, von denen die Menschen in der EU zu wenig verzehren.

Auch der übermäßige Einsatz von Pestiziden und Antibiotika in der Landwirtschaft hat gravierende Auswirkungen auf unsere Gesundheit. Der Missbrauch von Antibiotika in der Tierhaltung ist eine der Hauptursachen für die Antibiotikaresistenz (AMR), die in der EU schätzungsweise 33.000 Todesfälle pro Jahr verursacht.⁹ Pestizidrückstände in Nahrungsmitteln, in der Luft, im Boden und im Grundwasser betreffen ländliche Gemeinschaften, Verbraucher*innen sowie insbesondere die Bäuer*innen, die sie verwenden; neben ihren zahlreichen Auswirkungen erhöhen sie nachweislich das Krebs- und Unfruchtbarkeitsrisiko, beeinträchtigen die gesunde Entwicklung von Kindern und stören unser Hormonsystem.¹⁰ Jedes Jahr leiden schätzungsweise über 385 Millionen Menschen auf der ganzen Welt an Pestizidvergiftungen, Arbeitende in der Landwirtschaft ebenso wie die Bevölkerung allgemein.¹¹ Auch wenn EU-Vorschriften und Gesetzgebung zur Verwendung von Pestiziden auf Grundlage des im EU-Recht festgelegten „Vorsorgeprinzips“ ein „hohes Maß an Schutz für die Gesundheit von Menschen, Tieren und der Umwelt“¹² garantieren sollen, sind nach wie vor zahlreiche unsichere Pestizide zur Verwendung in der EU zugelassen. Erschwerend kommt hinzu, dass die für den Biolandbau bereitgestellten EU-Haushaltsmittel gering sind und nur 3 % der EU-Agrarausgaben im Jahr 2018 ausmachten.¹³ Es mangelt außerdem an Kohärenz zwischen der EU-Innen- und Handelspolitik, da die EU weiterhin viele hochgradig giftige Pestizide in Länder mit geringen und mittleren Einkommen exportiert, deren Verwendung in der EU verboten ist.¹⁴

Lösung: Die Regierungen müssen mit der Kontrolle des Einsatzes von Pestiziden und antimikrobiellen Medikamenten dafür sorgen, dass Nahrungsmittel sicher produziert werden. Dazu ist die Einführung eines verbindlichen EU-Ziels zur Reduzierung des Einsatzes synthetischer Pestizide um mindestens 50 % bis 2030 erforderlich, sowie technische und finanzielle Unterstützung der Landwirtinnen und Landwirte bei der Einführung von integriertem Pflanzenschutz und der Anwendung agrarökologischer Praktiken wie Fruchtfolge und Zwischenfruchtanbau, um Schädlinge und Krankheiten ohne den Einsatz mechanischer oder chemischer Mittel in Schach zu halten.

Um eine gesunde Ernährung voranzutreiben, ist eine integrierte Ernährungspolitik erforderlich, um die GAP-Subventionen zielgerichtet für die Herstellung von sicheren, gesunden und nachhaltig produzierten Lebensmitteln einzusetzen, die in Einklang mit dem One-Health-Ansatz stehen. Slow Food setzt sich gemeinsam mit Partnerorganisationen der Food Policy Coalition für eine ganzheitliche Ernährungspolitik ein, um Agrar-, Gesundheits-, Umwelt-, Tierschutz-, Sozial- und Handelspolitik besser aufeinander abzustimmen.¹⁵

Europäische Bürger*innen fordern einen Übergang zu bienenfreundlichen Lebensmittelsystemen



„Save Bees and Farmers“ Europäische Bürgerinitiative, eingegangen bei der Europäischen Kommission im November 2022

Europäische Bürger*innen verließen ihren Bedenken angesichts des fortdauernden Einsatzes gefährlicher Pestizide Ausdruck. Im Jahr 2021 sammelte die Europäische Bürgerinitiative (EBI) „Bienen und Bauern retten“, eine von Slow Food mitgestaltete Kampagne, erfolgreich 1,1 Millionen Unterschriften für ein pestizidfreies Europa bis 2035.⁶² Diese EBI erfolgt nur einige Jahre nach einer weiteren erfolgreichen EBI mit einem Aufruf zum Verbot von Glyphosat und einer Reform des Zulassungsprozesses für Pestizide. Die Kampagne erreichte 2017 die Schwelle von 1 Million Unterschriften, was zu einer Überarbeitung des Allgemeinen Lebensmittelrechts der EU führte, um mehr Transparenz im Umgang mit Daten zur Toxizität von Lebensmitteln zu gewährleisten.



Regulierung der Lebensmittelwerbung und Verbesserung der Transparenz, damit gesunde und nachhaltige Alternativen klar erkennbar und attraktiv werden

Das Problem: Die Art und Weise, wie Lebensmittel gekennzeichnet sind und vermarktet werden, hat großen Einfluss auf die Kauf- und Konsumententscheidungen der Menschen, auf ihre Ernährungsgewohnheiten und folglich auch auf ihre Gesundheit. Aktuell werden die Konsument*innen von Werbung für stark verarbeitete Lebensmittel überschwemmt. Trotz verpflichtender Nährwertangaben auf der Rückseite von Lebensmittelverpackungen ist und bleibt es für Bürger*innen schwer zu verstehen, wie gesund ein Erzeugnis wirklich ist, insbesondere aufgrund des Zeitdrucks, unter dem sie normalerweise beim Lebensmitteleinkauf stehen. Gesundheits- und nährwertbezogene Aussagen auf der Vorderseite der Verpackungen, wie „gut fürs Herz“, „fettreduziert“, oder „reich an Ballaststoffen“ werden von der Lebensmittelindustrie oft missbraucht, um die Menschen über die Qualität ihrer Lebensmittel in die Irre zu führen. Denn Lebensmittel mit derartigen Angaben haben häufig einen hohen Gehalt an Fett, Salz oder Zucker, was durch solche Gesundheits- und Nährwertaussagen verschleiert wird. Ob wir uns mit Bus oder Bahn fortbewegen, die Straße entlang laufen, fernsehen oder im Internet unterwegs sind - wir werden kontinuierlich mit Werbung für stark verarbeitete ungesunde Lebensmittel überschüttet.



Beispiele für gesundheits- und nährwertbezogene Angaben

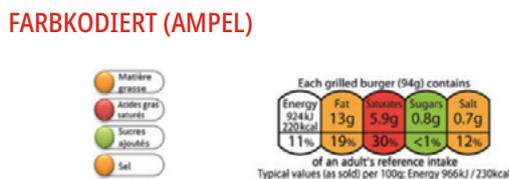
Lösung: Eine wichtige Voraussetzung, um positive Ernährungsumgebungen zu schaffen, ist es, gesunde und nachhaltig produzierte Lebensmittel klar erkennbar und attraktiv für die Verbraucher*innen zu machen. In erster Linie muss die EU Werbung für verarbeitete Lebensmittel mit hohem Fett- oder Zuckergehalt streng beschränken. Zweitens muss sie Nährwertprofile festlegen, damit ungesunde Lebensmittel nicht mehr mit irreführenden Nährwert- oder Gesundheitsangaben versehen werden. Schließlich muss die Kennzeichnung von Lebensmitteln transparenter gestaltet werden, damit Konsument*innen bei der Kaufentscheidung nicht nur Informationen über den Nährwert der Lebensmittel zur Verfügung haben, sondern auch darüber, wo und wie diese hergestellt wurden. Eine Nährwertkennzeichnung auf der Vorderseite der Verpackung stellt Nährwertangaben auf direkte Art grafisch dar, so dass die Verbraucher sie sehen, lesen, interpretieren und dementsprechend handeln können. Rund um die Welt gibt es verschiedene vorderseitige Nährwertkennzeichnungen auf Produkten, die Menschen bei der Kaufentscheidung behilflich sind. Wenn die Nährwertangaben allerdings zu sehr vereinfacht werden, ermöglichen sie keine tiefere Einsicht in die komplexen Zusammenhänge zwischen Lebensmitteln und Gesundheit. Viele dieser Kennzeichnungen stufen Lebensmittel pauschal als „gesund“ oder „ungesund“ ein, was jedoch eine gefährliche Vereinfachung sein kann. Die Qualität der Lebensmittel, die Portionsgrößen und die Vielfalt der Ernährung sind wichtige Faktoren, die man bei der Bewertung der Gesundheit von Lebensmitteln berücksichtigen sollte.¹⁶

NÄHRWERTKENNZEICHNUNG

ZUSAMMENFASSENDE KENNZEICHNUNG

Beispiele für Nährwertetiketten auf der Vorderseite, die weltweit verwendet werden

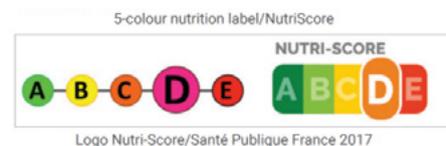
Tabelle adaptiert von Julia C, Herberg S. (2017). Entwicklung eines neuen Nährwertetiketts auf der Vorderseite der Verpackung in Frankreich: der fünf farbigste Nutri-Score



EINFACH



ABGESTUFT



Erfolgsgeschichte: Das Projekt der Sprechenden Etiketten

Zusätzlich zur obligatorischen Lebensmittelkennzeichnung bietet das sog. Sprechende Etikett weiterführende Informationen über Sorte oder Tierrasse, Anbau- und Verarbeitungsmethoden, Herkunft, Tier-schutz, Lagerung und Verwendung. Nach Definition von Slow Food ist die Qualität eines Lebensmittels ein komplexes Konzept, das beim Herkunftsort des Lebensmittels beginnt. Durch die Angabe umfangreicher Zusatzinformationen können sich die Verbraucherinnen und Verbraucher ein besseres Bild von der tatsächlichen Qualität eines Produkts machen.



Getreideproduzenten
Hans Unterguggenberger, Tscheltsch
Mario Lugger, Maria Luggau
Johann Lugger, Moos
Josef Stabenheiner, Klebas
Andrea Unterguggenberger, Niedergail
Lexer Wasser-Steinmühle, Strajachgraben

Brotbäcker
Jakoberhof - Sieglinde Ortner, Tscheltsch
Untermoserhof - Katharina Unterguggauer, Klebas
Peimnerhof - Andrea Lugger, Moos
Leachnerhof - Andrea Unterguggenberger, Tscheltsch
Joehrerhof - Maria Lexer, Strajach
Hausmarhof - Maria Strieder, Sterzen
Jörglahof - Nikolaus Lanner, Obergail
Gasthof Wander-Niki - Egon Oberluggauer,
Hotel Tufibad, Eva und Egon Oberluggauer,
St. Lorenzen

www.lesachtalerbrot.com

Slow Food Presidio
Lesachtaler Brot

Die **Presidi (Förderkreise)** sind Slow Food Projekte zum Schutz der kleinen Produzenten und zur Erhaltung traditioneller Qualitätsprodukte. Die **Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt** fördert und koordiniert weltweit mehr als 500 Förderkreise.

www.slowfoodfoundation.org
www.slowfood.com

BROT

Produkt
Lesachtaler Brot ist ein Sauerteigbrot mit den zwei Mehlsorten Roggen und Weizen. Die typische Konsistenz bzw. die Krume des Lesachtaler Brotes kann man mit eher großen Poren, leicht, kompakt und saftig beschreiben. Vor dem Backen werden die Brote mit lauwarmen Wasser leicht beträufelt. Deshalb wird die Kruste knusprig, aber nicht steinhart. Den Geruch des Lesachtaler Brotes kann man am besten so beschreiben: "Man glaubt in einer warmen Bauernstube neben dem Holzofen und gleichzeitig mitten in einem herrlichen Kornfeld zu sitzen und kann so den würzigen, erdigen und gesunden Geruch des Lesachtaler Brotes genießen."

Gebiet
Das Lesachtal liegt im Südwesten von Kärnten/Österreich, direkt an der Grenze zu Italien. Die Bauernhöfe und Felder der Lesachtaler Bergbauernfamilien liegen auf Hangterrassen bis zu 1.427 Metern über dem Meeresspiegel. Jeder Weg zu Märkten und Städten war noch bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts mühsam, im Winter fast unmöglich. Selbstversorgung war im „Tal der hundert Mühlen“ lebenswichtig, besonders wenn es ums Getreide und Mehl ging. So blieb der Anbau von Getreide, vor allem Weizen und Roggen, erhalten und es entstanden auf engstem Raum außerordentlich viele wasserbetriebene Steinmühlen.

Zutaten
Die Grundzutaten für das Lesachtaler Brot sind 2/3 Roggenmehl, 1/3 Weizenmehl, selbst angesetzter Sauerteig, Wasser aus den ortseigenen Berg-Quellen, Salz und einige lokale Gewürze wie Fenchel und Kümmel. Das Mehl wird aus alten lokalen Sorten wie dem „Kärntner Früher“ oder dem „Oberkärntner Winterroggen“ nach Bio-Richtlinien angebaut, gemahlen und verarbeitet. Es gibt keine Saatbeizung, keine künstliche Stickstoffdüngung und keine chemische Schädlingsbekämpfung.

Bearbeitung
Sämtliche Arbeitsschritte für das Lesachtaler Brot erfolgen im „Tal der hundert Mühlen“. Das Ackern, die Einsaat, die Ernte und das Dreschen des Getreides. Das Getreide wird in den noch vorhandenen Wassermühlen und in elektrischen Steinmühlen im Lesachtal vermahlen. Das Mehl wird in den Höfen gelagert und dient als Mehl-Vorrat für das gesamte Jahr. Nach der Teigzubereitung wird der Teig ruhen gelassen und dann zu Brotlaibe geformt und in den hauseigenen Holzbacköfen und Elektro-Steinbacköfen bei 220 Grad ca. eine Stunde gebacken. Das fertiggebackene Brot wird dann zum Auskühlen auf ein Holzbrett gelegt und wird erst nach vollständiger Abkühlung verzehrt oder verpackt und ausgeliefert.



Verbesserung des öffentlichen Beschaffungswesens, um die Verfügbarkeit von gesunden und nachhaltigen Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung sicherzustellen

Das Problem: Die öffentliche Beschaffungspolitik für Nahrungsmittel ist von grundlegender Bedeutung, um die Ernährungsumgebung zu verbessern und in Schulen, Strukturen im Gesundheitsbereich, Gefängnissen und anderen öffentlichen Einrichtungen mehr gesunde Ernährungsoptionen zu bieten. Das öffentliche Beschaffungswesen beeinflusst einen Großteil dessen, was die Menschen täglich zu sich nehmen sowie die gesamte Lieferkette rund um diese Mahlzeiten.¹⁷ Das derzeit einzige von der EU entwickelte Instrument zur Förderung einer besseren strategischen Beschaffung ist das umweltorientierte Beschaffungswesen (Green Public Procurement, GPP). Dieses freiwillige Instrument empfiehlt den europäischen Behörden die Beschaffung umweltfreundlicher Güter, Dienstleistungen und Arbeitsverträge und trägt damit zu mehr Nachhaltigkeit bei Konsum und Produktion bei. Auch wenn die GPP-Kriterien für die Lebensmittelindustrie¹⁸ schon ein Schritt in die richtige Richtung sind, bleibt ihre Wirksamkeit begrenzt: Die Kriterien sind nach wie vor freiwillig, ihr Geltungsbereich ist eng gefasst und berücksichtigt kaum die Bedeutung der lokalen Lebensmittelherzeugung, einer gesunden und ausgewogenen Ernährung und die Notwendigkeit einer Umstellung auf eine stärker pflanzenbasierte Ernährung.

Lösung: Nachhaltige Lebensmittelbeschaffung kann einen systemischen Wandel unseres Lebensmittelsystems vorantreiben und dazu beitragen, die Ziele der EU-Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ zu erreichen und die Nachhaltigkeitsziele umzusetzen. Durch eine Neuausrichtung der Beschaffungspolitik hin zu gesünderen und nachhaltigeren Lebensmitteln können örtliche Behörden einen gleichberechtigten Zugang zu gesunder Ernährung in den Gemeinschaften fördern.¹⁹ Slow Food setzt sich gemeinsam mit Partnerorganisationen der Food Policy Coalition dafür ein, dass im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung in der EU verpflichtende Mindestkriterien sowie zusätzliche fakultative Kriterien in Bezug auf gesunde Lebensmittel, biologische und agrarökologische Produkte, die Unterstützung von Kleinbäuerinnen und -bauern, Klimaschutz, Arbeitsrechte, fairen Handel und Tierschutzstandards eingeführt werden.²⁰

Durch die Festsetzung von Mindestkriterien kann das öffentliche Beschaffungswesen örtliche Kleinerzeuger*innen unterstützen und so die lokale Lebensmittelwirtschaft stärken.²¹ Strategisches Beschaffungswesen kann sich darüber hinaus vorteilhaft auf eine Reihe von sozialen Faktoren und Aspekten der Nachhaltigkeit auswirken, wie den Klimaschutz, die Förderung fairer Arbeitsbedingungen, besserer Tierschutzstandards und Stärkung der Kreislaufwirtschaft. So werden die Produktion und der Konsum von Lebensmitteln gefördert, die sowohl für die Menschen als auch für den Planeten gesund sind.²² Darüber hinaus ist erwiesen, dass das öffentliche Beschaffungswesen eine Bildungsfunktion hat, insbesondere in Schulen. Die Förderung einer gesunden Ernährung in jungen Jahren wirkt sich langfristig positiv auf die Gesundheit der Kinder aus.²³



Erfolgsgeschichte: Die Stadt Moans-Sartoux und ihre 100% Bio-Schulverpflegung

Seit 2012 werden in der französischen Stadt Moans-Sartoux nur noch Bio-Mahlzeiten serviert. Dazu setzte die Stadtverwaltung eine mehrgleisige Strategie um, zu der die Einrichtung eines städtischen Bio-Bauernhofs gehörte, der 85 % des in den Schulmensen verwendeten Gemüses liefert. Weitere Ansatzpunkte waren die Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung und die Organisation von Bildungsaktivitäten für die Schüler*innen, darunter Ernährungskunde, Gartenarbeit, Kochkurse und Treffen mit Erzeuger*innen zu viel. Die Stadt änderte auch ihre Beschaffungspolitik, um den örtlichen Landwirt*innen zu erlauben, die Schulmensen zu beliefern. Diese Strategie ermöglichte es, den Preis der Schulmahlzeiten zu verringern, obwohl sie aus Bioprodukten zubereitet waren. Die Kosten für die Bioprodukte wurden durch die gemeinschaftliche Bewirtschaftung der Mensen, den teilweisen Ersatz von tierischen Erzeugnissen durch pflanzliche Proteine sowie eine Reduzierung der Lebensmittelabfälle um 80 % ausgeglichen. Das Projekt hatte auch positive Auswirkungen auf die Familien und die breiter gefasste Gemeinschaft. Dank der Botschaften, die den Kindern in der Schule vermittelt wurden, entwickelten die Familien mehr Bewusstsein für ihre Ernährungsentscheidungen. Sie geben seitdem lokalen, gesunden und biologischen Produkten den Vorzug und werfen weniger Lebensmittel weg. Darüber hinaus erhielt auch die lokale Wirtschaft positive Impulse: Bäcker*innen backen seither zunehmend Biobrot, der Großhandel konnte verstärkt mit lokalen Lieferant*innen zusammenarbeiten und lokale Lebensmittelerzeuger*innen organisierten Besuche in den Schulen und teilten ihr Wissen mit den Kindern.⁶³





Stärkung der lokalen Infrastruktur und kurzer Lieferketten, um einfachen Zugang zu gesunden und nachhaltigen Lebensmitteln zu garantieren

Das Problem: Die Regierungsstrategien der letzten 60 Jahre zur Verbesserung des Zugangs zu Nahrung führten zu einer Expansion des globalen Lebensmittelmarktes und zur Ausweitung von Massen-Absatzkanälen in großem Stil, wie Supermärkten. Dieser Weg sorgte kurzfristig dafür, die steigende Nachfrage einer wachsenden Bevölkerung zu decken und garantierte dank der Skaleneffekte niedrige Kosten der Waren. Doch das Modell erwies sich als nicht nachhaltig und trug zum erhöhten Konsum von Fertiggerichten und verarbeiteten, abgepackten Lebensmitteln bei.²⁴ Das Aufkommen von Supermärkten und Riesengeschäften führte zum Verschwinden lokaler Märkte und des Einzelhandels; die Kluft zwischen Lebensmittelproduzent*innen und Konsument*innen vergrößerte sich.

Lösung: Lokale Märkte und kurze Lieferketten können eine wichtige Rolle dabei spielen, der Bevölkerung den Zugang zu frischen und nahrhaften Lebensmitteln zu garantieren. Gleichzeitig können sie die lokale Wirtschaft stärken und dank der Diversifizierung von Produktion und Beschaffung stabiler machen. Durch den Wegfall des Zwischenhandels können die Produkte zu wettbewerbsfähigen Preisen verkauft werden, die vorteilhaft für die Verbraucher*innen und gleichzeitig rentabel für die Produzent*innen sind. Lokale Lieferketten gelten oft als nachhaltiger²⁵, da multifunktionale und oft biologisch arbeitende kleine Landwirtschaftsformen einbezogen werden, die im Vergleich zu konventionell vertriebenen Lebensmitteln durch kürzere Transportwege Emissionen und negative Umweltauswirkungen reduzieren. In der Forschung zu alternativen Lebensmittelsystemen wird auch auf Bauernmärkte verwiesen, u.a. aufgrund der Möglichkeiten zum Netzwerken,²⁶ zum Wissensaustausch und zum Aufbau von sozialen Kontakten und Beziehungen, abgesehen von ihren wirtschaftlichen Vorteilen²⁷ und den Bedürfnissen und Profilen der Besucher*innen.²⁸ Eine Stärkung kurzer Lieferketten bedeutet zu guter Letzt auch einen wichtigen Beitrag, um die Nachhaltigkeitsziele der Agenda 2030 zu erreichen, da sie verantwortungsvolle Lebensmittelproduktion und -konsum fördern, zur Linderung der Armut beitragen, Gleichberechtigung der Geschlechter unterstützen, den Klimawandel bekämpfen und unsere Städte inklusiver, resilienter und nachhaltiger machen.²⁹

Die Märkte der Erde von Slow Food

Das Projekt der Märkte der Erde von Slow Food begann 2004 und umfasst heute 75 Bauernmärkte in 25 Ländern auf allen Kontinenten. Seit kurzem hat sich das Projekt in Einklang mit den Werten der Bewegung zu einem internationalen Netzwerk entwickelt und kommuniziert gemeinsam seine Kampagnen und seine Zukunftsvision. Jeder zum Netzwerk gehörige Markt muss Initiativen zum Schutz der Biodiversität entwickeln und umsetzen. Die Märkte der Erde arbeiten selbständig und verfügen über verschiedene Formate und Strategien. Einige sind städtische Märkte unter freiem Himmel im Stadtzentrum, andere Nachbarschaftsmärkte, einige sind überdacht und wieder andere haben wechselnde Standorte.

Das Projekt repräsentiert Orte und Menschen verschiedenster Kulturen, die durch eine gemeinsame Vision vereint werden und eine Reihe gemeinsamer Ziele verfolgen:

- ✚ Lokale und saisonale Produkte mit einer kurzen Lieferkette, bei deren Herstellung Rücksicht auf die Umwelt und die Rechte der Arbeiter*innen genommen wird, für alle zugänglich machen.
- ✚ Absatz- und Vermarktungschancen für Kleinerzeuger*innen schaffen, die oft von den herkömmlichen Vertriebskanälen ausgeschlossen sind.
- ✚ Einen Dialog zwischen Produzent*innen und Konsument*innen anregen.
- ✚ Schaffung von Orten zum Austausch von Fähigkeiten, zur Weitergabe von Wissen, zur Ernährungs- und Geschmacksbildung und zur Entwicklung eines besseren Bewusstseins der Verbraucher*innen für das Lebensmittelsystem; Orte, an denen ein Gemeinschaftsgefühl entstehen kann.





Sicherstellung fairer Lebensmittelpreise und des Zugangs zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährung für alle Menschen

Das Problem: Der Marktpreis eines Nahrungsmittels spiegelt im seltensten Fall die echten Kosten für die Gesellschaft wider (einschließlich der Umwelt- und Gesundheitsauswirkungen, die in Zusammenhang mit der Produktion und dem Konsum von Lebensmitteln oder zur Gewährleistung einer gerechten Entlohnung der Arbeitnehmer*innen im Lebensmittelsektor entstehen). Übliche Lebensmittel sind um rund ein Drittel billiger, als sie wären, wenn soziale und ökologische Auswirkungen in den Preis einberechnet würden. Gleichzeitig werden die Vorteile von gesunden Lebensmitteln bei den Berechnungen oft außer Acht gelassen. Das trägt dazu bei, dass eine gesunde Ernährung für die Menschen weniger erschwinglich ist als eine nicht nachhaltige und ungesunde.³⁰ In Summe bedeutet das, dass stark verarbeitete, ungesunde Lebensmittel meist weniger kosten als gesunde Alternativen und sich deshalb viele Haushalte eine gesunde und nachhaltige Ernährung nicht leisten können.

Lösung: Wenn Ernährungsumgebungen eine gesunde und nachhaltige Ernährung begünstigen sollen, müssen Lebensmittelpreise die richtigen Signale an die Verbraucherinnen und Verbraucher senden. Die EU muss zu einem System der „wahren Kosten“ (True Cost Accounting) übergehen, damit sich sowohl die negativen als auch die positiven Auswirkungen von Lebensmitteln in ihren Preisen widerspiegeln. Aus einem Eurobarometer von 2020 ging hervor, dass 81% der Europäer*innen darin übereinstimmen, dass Lebensmittelpreise die Kosten für die Gesellschaft widerspiegeln sollten, einschließlich der mit dem Lebensmittelkonsum verbundenen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit.³¹ Die GAP-Finanzmittel sollten zur Förderung von Obst- und Gemüseerzeugung eingesetzt werden. Unter gewissen Umständen können auch Steuern auf bestimmte Lebensmittel dazu beitragen, den Konsum von stark verarbeiteten Lebensmitteln mit einem hohen Fett- und Salzgehalt zu reduzieren. Laut Weltgesundheitsorganisation würden „steuerpolitische Maßnahmen, die eine Erhöhung des Einzelhandelspreises für zuckerhaltige Getränke um mindestens 20 % bedingen, zu einem proportionalen Rückgang des Konsums dieser Produkte führen.“³² Lebensmittelsteuern können auch eine wertvolle Einnahmequelle für Regierungen darstellen, wobei die Einnahmen in Ernährungsbildung mit dem Ziel bewusster und gesunder Ernährungsentscheidungen investiert werden sollten, einschließlich Geschmacks- und Sinnesbildung für kleine Kinder. Verschiedene Länder haben unterschiedliche Arten von Lebensmittelsteuern angewendet (beispielsweise eine Steuer auf zuckerhaltige Lebensmittel oder Junk Food) und dadurch je nach Kontext teils vielversprechende Ergebnisse erzielt. Lebensmittelsteuern weisen einen doppelten Vorteil auf: Erstens tendieren Menschen weniger dazu, Lebensmittel zu kaufen, wenn der Preis dafür steigt und sogar noch weniger, wenn es akzeptable Alternativen gibt.³³ Das gilt noch mehr für einkommensschwache, preissensible Haushalte und junge Menschen, deren Kaufverhalten flexibler ist³⁴, was dazu beiträgt, die Ungleichheiten bei den Ergebnissen des Gesundheitszustands zu verringern. Zweitens können Steuern die Lebensmittelindustrie auch dazu bringen, ihre Produktpalette umzugestalten, um die Produkte gesünder zu machen und Preiserhöhungen zu vermeiden.³⁵ Noch wichtiger ist es jedoch, Menschen zu einer gesunden Ernährung anzuregen, indem die Verfügbarkeit von gesunden Lebensmitteln durch Anreize und Subventionen wesentlich erleichtert wird.³⁶ Lebensmittelsubventionen können verschiedene Formen annehmen: Gutscheine, finanzielle Anreize, Obst- und Gemüseboxen für einkommensschwache Haushalte und minimale oder auf Null reduzierte Mehrwertsteuer auf Obst und Gemüse.

Erfolgsgeschichte: Dänemarks Lebensmittelsteuer

Im Jahr 2011 führte Dänemark eine Steuer auf gesättigte Fette ein, die zu einem Rückgang des Konsums der betreffenden Produkte um 10 bis 15 % führte. Auch wenn die Steuer 2013 wieder abgeschafft wurde, ging die Anzahl der Todesfälle, die auf nicht übertragbare Krankheiten zurückzuführen sind, nach Schätzungen um 0,4 % zurück.⁶⁴ Auch Ungarn verabschiedete eine Steuer auf bestimmte fertig abgepackte Produkte mit hohem Salz-, Zucker- oder Koffeingehalt (mit unterschiedlichen Steuersätzen), was zu einem Rückgang ihrer Verkäufe um 27 % führte. Das wiederum entsprach einem Rückgang des Konsums um 25 bis 35 %.⁶⁵

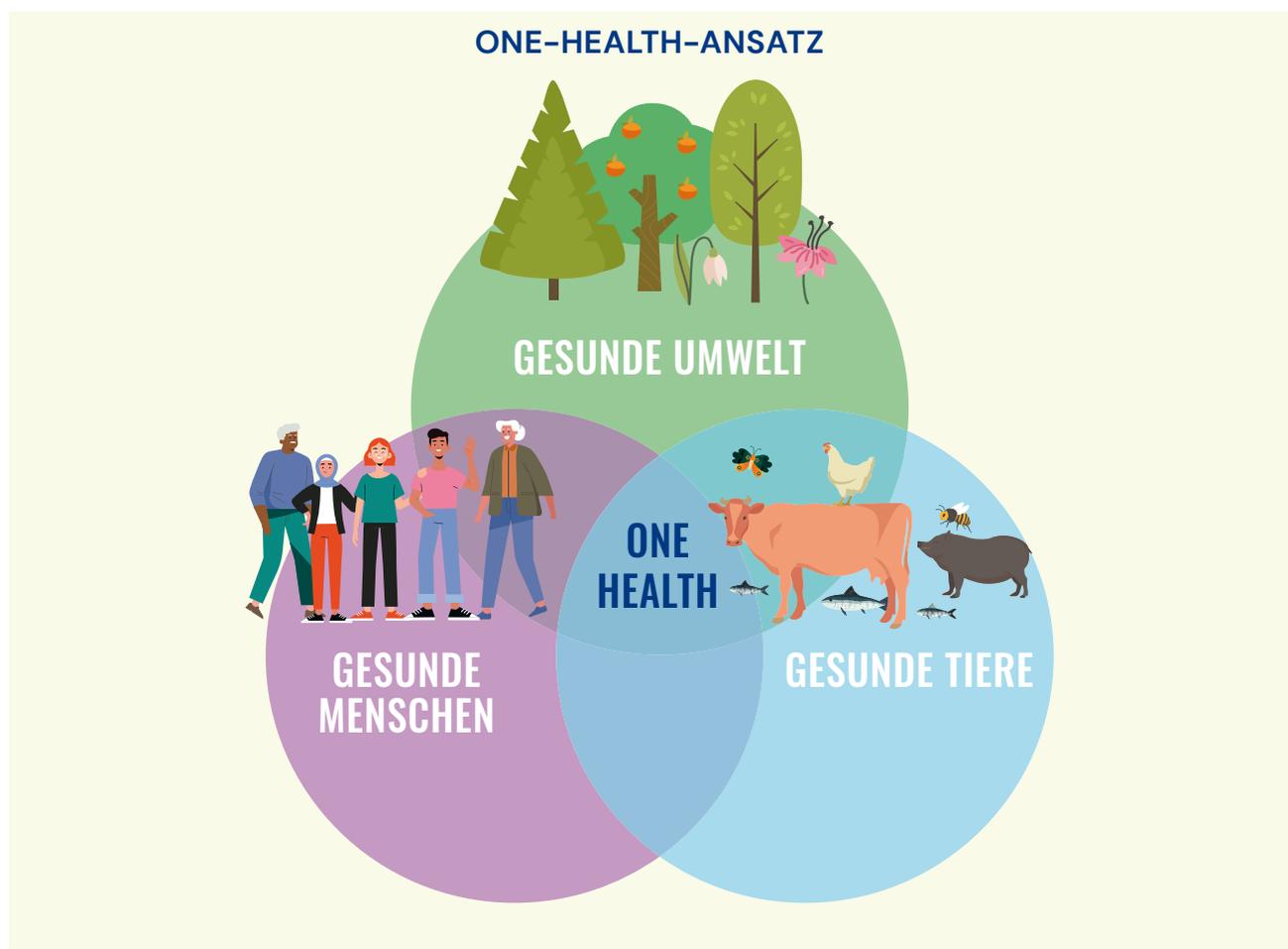
ONE HEALTH: DER UNTRENNBARE ZUSAMMENHANG ZWISCHEN DER GESUNDHEIT VON MENSCH, TIER UND UMWELT

Mission von Slow Food ist es, die Biodiversität, das Klima und die Gesundheit durch Lebensmittel zu fördern. Aufgrund des untrennbaren Zusammenhangs zwischen den verschiedenen Krisen in den Bereichen Gesundheit, Klima, Biodiversität und Gesellschaft, mit denen wir heute konfrontiert sind, bemüht sich Slow Food um einen ganzheitlichen Ansatz von Gesundheit. In diesem Sinne sollen Lebensmittel gefördert werden, die gut für die Menschen sind, die sie verzehren, gut für die, die sie anbauen und herstellen, und gut für die Tiere und den Planeten. Aus diesem Grund spricht Slow Food sich für den One-Health-Ansatz aus. Der One-Health-Ansatz ist um die Jahrtausendwende entstanden. Er berücksichtigt sowohl die Gesundheit von Mensch und Tier als auch das ökologische und soziale Umfeld.

Laut FAO, Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen:

Die Gesundheit von Menschen, Tieren, Pflanzen und der Umwelt ist eng miteinander verknüpft. One Health ist ein integrierter Ansatz, der diese grundlegende Beziehung anerkennt und sicherstellt, dass Fachleute aus verschiedenen Bereichen zusammenarbeiten, um gesundheitliche Gefahren für Tiere, Menschen, Pflanzen und die Umwelt zu bekämpfen. Maria Helena Semedo, stellvertretende Generaldirektorin der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen FAO, ist der Meinung, dass die Anwendung des One-Health-Ansatzes von wesentlicher Bedeutung sei, um Krankheiten, die sich zwischen Tier und Mensch ausbreiten, vorherzusehen, zu vermeiden, zu entdecken und zu kontrollieren. Außerdem trage er wesentlich dazu bei, die antimikrobielle Resistenz zu bekämpfen, Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und umweltbedingte Gefahren für die Gesundheit von Mensch und Tier zu vermeiden.³⁷

Wir müssen zum One-Health-Ansatz³⁸ übergehen, wenn wir zukünftige Generationen schützen und ihr Recht auf den Zugang zu natürlichen Ressourcen und die Gesundheit von Tieren und Umwelt bewahren möchten.



In diesem Rahmen möchte Slow Food seine Sichtweise auf den Zusammenhang zwischen Gesundheit und Ernährung verdeutlichen und besonders darauf hinweisen, wie sehr die Gesundheit von Menschen, Tieren und der Umwelt miteinander verknüpft sind. Darüber hinaus soll verdeutlicht werden, dass der Schutz der Biodiversität eine mögliche Lösung für die Problematiken der Klimakrise und Mangelernährung in all ihren Formen (Überernährung, Unterernährung und Mikronährstoffmangel) ist. Die zunehmende Ausbreitung von Epidemien hängt mit dem Verlust von biologischer Vielfalt zusammen, da Faktoren wie die Abholzung der Wälder, die Rohstoffindustrien (einschließlich Forstwirtschaft und Bergbau), die Einführung invasiver Arten, die städtische Entwicklung und die Intensivierung der Landwirtschaft den Kontakt zwischen Wildtieren, Haustieren und Menschen verstärken und so die Ausbreitung von Zoonosen begünstigen.³⁹

Slow Food setzt sich für die Gestaltung eines nachhaltigen Lebensmittelsystems ein, dessen Grundlage die Förderung und der Schutz der biologischen Vielfalt und lokaler Lebensmittelsorten, gesunder Böden und einer klimafreundlichen Lebensmittelherstellung sind.

Wir können die folgenden Herausforderungen im Agrar- und Ernährungssystem, die jeweils eng miteinander verknüpft sind, nur durch einen ganzheitlichen Ansatz meistern. Auf diese Weise wird es möglich, eine gesunde und nachhaltige Ernährung sicherstellen, die ausreichend Nährstoffe liefert und gleichzeitig keine Gefahr für die Gesundheit der Ökosysteme darstellt.



Nachhaltige und gesunde Ernährung

Das Problem: Aktuelle Ernährungstrends und der geschätzte Anstieg der Weltbevölkerung (auf voraussichtlich 10 Milliarden Menschen bis 2050) verschärfen die Risiken nicht nachhaltiger Praktiken im Lebensmittelsystem für die Gesundheit von Mensch und Erde. Es ist davon auszugehen, dass sich die Häufigkeit nicht übertragbarer Krankheiten verschlimmern wird. Die Auswirkungen der Lebensmittelproduktion auf die Treibhausgasemissionen, die Stickstoff- und Phosphorverschmutzung, den Verlust der biologischen Vielfalt und die Ausbeutung von Gemeingütern wie Wasser und Boden werden voraussichtlich zunehmen.⁴⁰ Insbesondere der prognostizierte Anstieg der Nachfrage nach tierischen Proteinen wird negative Auswirkungen auf die Umwelt haben.⁴¹

Lösung: Eine gesunde und nachhaltige Ernährung basiert auf dem Konsum überwiegend pflanzlicher Lebensmittel und einer grundsätzlichen Reduzierung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, von Energie aus freien Zuckern und Fetten, einer Verlagerung auf ungesättigte Fettsäuren statt gesättigten und Transfettsäuren⁴² und schließlich einer verringerten Salzaufnahme. Empfohlen wird der reichliche Verzehr von nicht oder nur minimal verarbeiteten Lebensmitteln, einschließlich dem Kauf und der Zubereitung roher Zutaten, und nur weniger industriell verarbeiteter Lebensmittel. Soll eine derartige gesunde Ernährung für alle Menschen garantiert werden, müssen wir unsere Ernährungsgewohnheiten grundlegend umstellen, Lebensmittelabfälle und -verschwendung stark reduzieren und die Verfahren zur Lebensmittelherstellung erheblich verbessern (z. B. durch bessere Verwaltung der Wasserressourcen, Vermeidung der Ausbeutung von Land, Minimierung des Einsatzes von Antibiotika, Verringerung der Umweltverschmutzung, Wahrung der sozialen Gerechtigkeit und Senkung von Kohlendioxid- und Methanemissionen).⁴³ Das bedeutet auch, dass die Vorteile einer gesunden und nachhaltigen Ernährung sich nicht nur positiv auf die menschliche Gesundheit auswirken würden, sondern auch die Gesundheit unserer Umwelt sowie die Gesundheit von Wild- und Haustieren positiv beeinflussen würden. Aus diesem Grund ist Slow Food der festen Überzeugung, dass das Konzept der Nachhaltigkeit aus einer ganzheitlichen Perspektive heraus betrachtet werden muss, die über die üblichen drei Dimensionen von sozialer, wirtschaftlicher und ökologischer Nachhaltigkeit hinausgeht und zusätzlich auch die Faktoren Resilienz, Gesundheit und Ethik berücksichtigt.⁴⁴

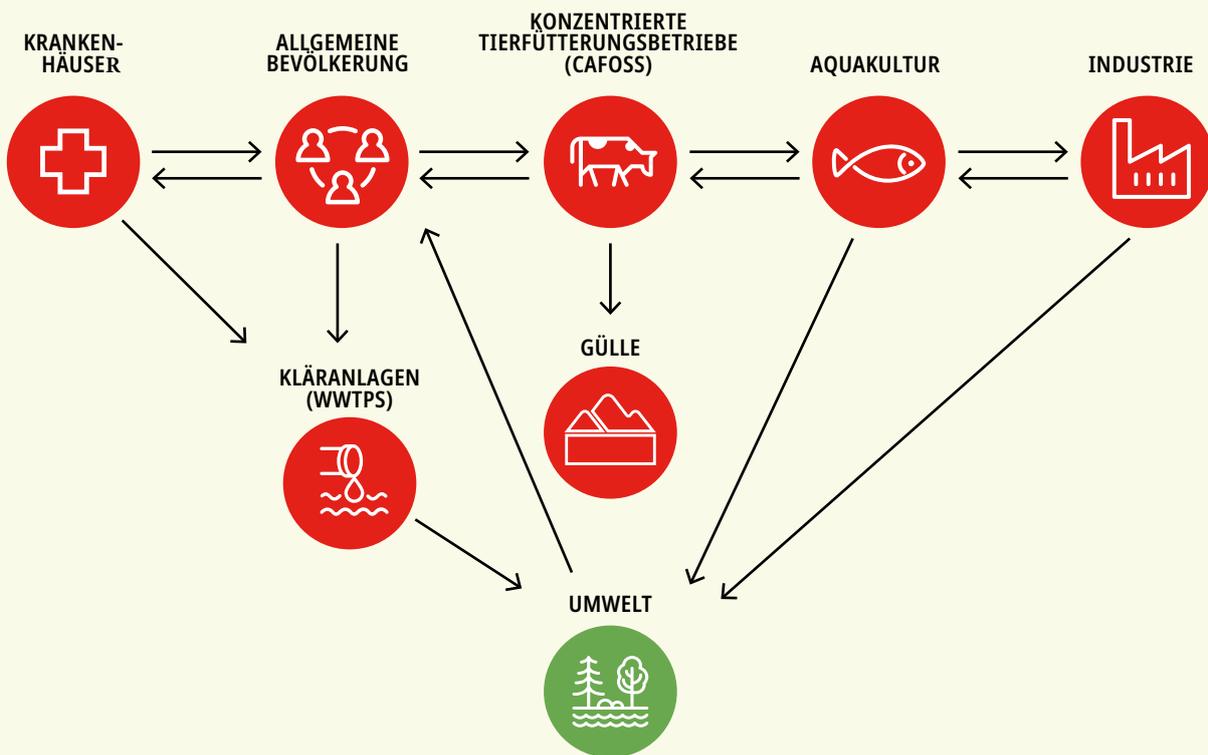


Antibiotikaresistenz (AMR)

Das Problem: Antibiotikaresistenz ist ein Problem von globaler Tragweite geworden und inzwischen so verbreitet, dass sie in die Liste der wichtigsten Bedrohungen für die Gesundheit der Menschen aufgenommen wurde.⁴⁵ In Europa sterben daran jedes Jahr mindestens 33.000 Personen, so viele wie durch Grippe, Tuberkulose und HIV/AIDS zusammen.⁴⁶ Einige Expert*innen glauben, dass Antibiotikaresistenz innerhalb weniger Jahrzehnte zur Haupttodesursache werden und bis 2050 10 Millionen Todesfälle pro Jahr verursachen könnte — mehr als durch Krebserkrankungen.^{47, 48}

Die rasante Ausbreitung von Antibiotikaresistenz unter verschiedenen Spezies durch direkten oder indirekten Kontakt mit ihrer Umwelt macht es schwieriger, teils sogar unmöglich, durch resistente Mikroben verursachte Infektionskrankheiten zu behandeln. Die immer schneller erfolgende Ausbreitung ist vor allem auf den übermäßigen Einsatz von Antibiotika in der Landwirtschaft und im Gesundheitswesen sowie auf die steigende Nachfrage der Verbraucher*innen nach tierischen Produkten in Ländern mit mittlerem Einkommen sowie auf die Verlagerung auf Massentierhaltungsbetriebe in großem Stil zurückzuführen, in denen antimikrobielle Mittel routinemäßig eingesetzt werden, um Tiere gesund und die Produktivität stabil zu halten.⁴⁹

FOLGENDE GRAFIK ZEIGT DAS NETZ DER AUSBREITUNG UND DIE WECHSELSEITIGEN ABHÄNGIGKEITEN



Schematischer Fluss von Antibiotikaresistenz-tragenden Bakterien (ARBs) und Antibiotikaresistenzgenen (ARGs) von den Hotspots der Evolution und Übertragung (rote Kreise) zur Umwelt (grüner Kreis).

Infografik angepasst von Kraemer SA, et al. (2019). Antibiotikaverschmutzung in der Umwelt: Von der mikrobiellen Ökologie zur öffentlichen Politik

Lösung: Die sicherste Lösung auf lange Sicht ist eine Reduzierung der Verwendung von Antibiotika auf allen Ebenen sowie eine Berücksichtigung der wechselseitigen Abhängigkeiten zwischen den verschiedenen Arten der Nahrungskette.



Biodiversität und Ernährung

Das Problem: Wir erleben heutzutage einen beispiellosen Rückgang der biologischen Vielfalt bei Lebensmitteln, verstanden als Vielfalt an Pflanzen, Tieren und anderen Organismen, die uns als Nahrung dienen und auf verschiedene Weise zu einer gesunden und abwechslungsreichen Ernährung beitragen.⁵⁰ Von über 300.000 bekannten essbaren Pflanzensorten hängt unsere Versorgung von gut 150 ab. Nur vier Nutzpflanzen — Reis, Mais, Kartoffeln und Weizen — sind für mehr als die Hälfte der weltweit konsumierten Kalorien verantwortlich.⁵¹ Dieser Mangel an Vielfalt ist Ergebnis eines stufenweisen Übergangs von einer Ernährung auf Grundlage zahlreicher verschiedener Tier- und Pflanzensorten zu einer Ernährung, die zunehmend auf verarbeiteten Lebensmitteln und einer beschränkten Anzahl von Spezies basiert.

Dieses Phänomen hat Folgen, die in enger Verbindung mit der Gesundheit der Menschen und der Erde sowie der Resilienz von Lebensmittelsystemen stehen. So ist beispielsweise der Nährwert von landwirtschaftlichen Erzeugnissen weltweit gesunken, weil sich zentralisierte und industrialisierte Anbaumethoden und Monokulturen durchgesetzt haben, die auf intensiven Einsatz von chemischen Düngemitteln und Pestiziden angewiesen sind und so die Bodenqualität verschlechtern.⁵²

Lösung: Schaffung von Lebensmittelsystemen auf lokaler Ebene und Verzicht auf Nahrungsergänzungsmittel, die zusätzliche Kosten darstellen und nur so lange wirken, wie sie eingenommen werden. Aus ernährungswissenschaftlicher Sicht weisen viele lokale essbare Pflanzensorten einen höheren Gehalt an Vitaminen, Mineralien und Makronährstoffen wie Fetten und Eiweißen auf als herkömmliche Arten.⁵³ Außerdem benötigen lokale essbare Pflanzensorten weniger Input (Chemikalien, Wasser, Düngemittel), sind von Natur aus besser an ihre Umwelt angepasst und können daher auch Krankheiten und Schädlingsbefall besser standhalten.

Den Verzehr lokaler essbarer Pflanzensorten zu fördern ist eine Strategie, die die Ernährungsvielfalt der städtischen und ländlichen Bevölkerung während des ganzen Jahres erhöht und gleichzeitig in Zeiten von Nahrungsmittelknappheit und Dürren das Risiko von Hunger und Mangelernährung reduziert. Darüber hinaus ist es nachhaltig, kostenwirksam, bewährt und wirkt vielen der zuvor angesprochenen Problemen entgegen. Der Anbau und die Zucht lokaler Sorten und einheimischer Rassen und die Wiederentdeckung traditioneller Verarbeitungsmethoden können erfolgreiche Strategien sein, um die Ernährung zu diversifizieren und ernährungsphysiologisch zu bereichern, wobei insbesondere die Ernährungssituation sehr armer und ausgegrenzter Gemeinschaften verbessert werden kann.⁵⁴



Klimakrise und Gesundheit

Das Problem: Die Klimakrise, die zu einem großen Teil von unserer Ernährung verursacht wird, hat Auswirkungen auf alle Umweltsysteme und beeinträchtigt die menschliche Gesundheit. Auch die weltweite Ernährungssicherheit ist in Gefahr, da steigende Temperaturen und veränderte Niederschläge sowie zunehmende extreme Wetterereignisse wie Hitzewellen, Überschwemmungen und Dürren unter anderem die landwirtschaftliche Produktivität stark beeinträchtigen. Mehr Kohlendioxid in der Atmosphäre sorgt auch dafür, dass der Nährwert der Nahrungsmittel geringer wird, da es die Synthese von Kohlenhydraten erhöht und die Konzentration von Proteinen und Mikronährstoffen verringert.^{55, 56} Die durch den Klimawandel verursachte Nährwertänderung der Nahrungsmittel summiert sich zu den Folgen der Bodenverarmung. Wenn Böden ausgebeutet und im Rahmen von Viehzucht durch Pestizide, Antibiotika und Hormone verunreinigt werden, verlieren sie ihre biologische Vielfalt und das Mikrobiom verarmt.

Lösung: Wir müssen unsere Ernährungsgewohnheiten ändern und uns pflanzlicher ernähren, da die Fleischproduktion allein fast ein Fünftel der globalen Treibhausgasemissionen verursacht.⁵⁷ Eine Umstellung der Anbaumethoden auf agrarökologische Praktiken ist ebenfalls dringend erforderlich; wenn Bäuer*innen agrarökologische Prinzipien befolgen, können sie sich besser an den Klimawandel anpassen und zu einer nachhaltigen Nutzung und Erhaltung der natürlichen Ressourcen und der Biodiversität beitragen.

Agrarökologie

Das landwirtschaftliche Leitbild von Slow Food ist die Agrarökologie, „ein ganzheitlicher und integrierter Ansatz, der ökologische mit sozialen Prinzipien kombiniert und auf die Gestaltung und Verwaltung nachhaltiger Landwirtschafts- und Lebensmittelsysteme anwendet. Der Ansatz ist also weit mehr als eine Zusammenstellung bestimmter Anbaumethoden. Er kann eine wichtige Rolle spielen, um soziale Beziehungen zu gestalten, Landwirt*innen zu stärken und kurze Produktionsketten zu fördern.“⁶⁶



Gesundheit der Böden, Gesundheit der Menschen

Das Problem: Unsere Darmflora ist von entscheidender Bedeutung für die menschliche Gesundheit. Wenn sie nicht ausgewogen ist, kann sie zahlreiche Magen-Darm-Erkrankungen hervorrufen, aber auch Krankheiten wie Fettleibigkeit, Stoffwechsel-Syndrom, Atherosklerose sowie kardiovaskuläre, neurologische und psychiatrische Erkrankungen.⁵⁸

Der Boden spielt eine wichtige Rolle bei der Entwicklung der menschlichen Darmflora und dem Gehalt an Mikronährstoffen in Pflanzen. Intensive Anbaupraktiken — geprägt von Monokulturen, Chemikalieneinsatz, gentechnischer Veränderung und Mechanisierung — verringern die biologische Vielfalt des Bodens, was zu einem Mangel an bestimmten Mikronährstoffen in der Ernährung und zu einer Veränderung der mikrobiellen Flora der Menschen führt.⁵⁹ Zunehmend sterile Böden bewirken einen drastischen Rückgang der Mikronährstoffe in Pflanzenarten, was sich in der gesamten Wertschöpfungskette niederschlägt: So beeinträchtigt beispielsweise die schlechte Qualität des Viehfutters die Nährstoffqualität von Fleisch und Milchprodukten.

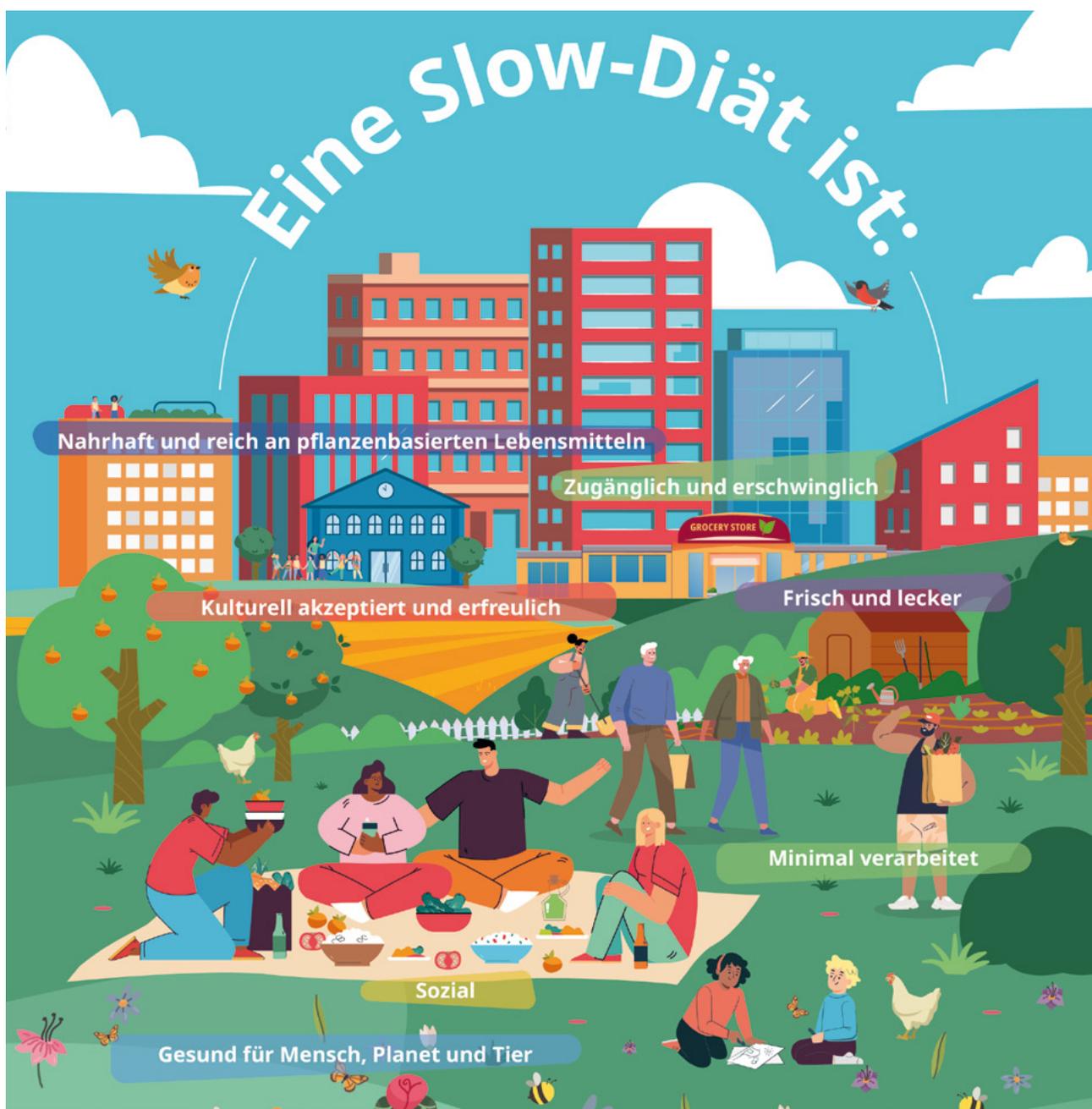
Lösung: Die biologische Vielfalt der Böden ist grundlegend für die menschliche Gesundheit, da es einen direkten Zusammenhang zwischen gesunden Böden und einer gesunden Darmflora und damit einem gesunden Körper gibt⁶⁰. Gute Praktiken zur Regeneration der Landwirtschaft, wie z. B. mehr Vielfalt im Anbau der Nutzpflanzen, erhalten und revitalisieren nicht nur den Boden, sondern können auch den weltweiten Hunger lindern.⁶¹

SCHLUSSFOLGERUNG

Der Übergang zu einem nachhaltigen Ernährungssystem, das die biologische Vielfalt erhält, erfordert einen ganzheitlichen, interdisziplinären Ansatz. Der One-Health-Ansatz berücksichtigt sowohl die Gesundheit der Menschen, als auch die Gesundheit der Tiere und der Umwelt, die eng miteinander verknüpft ist.

In Übereinstimmung mit dem One-Health-Ansatz befürwortet Slow Food eine vielfältige Ernährung mit einem hohen Anteil von Pflanzen, die an ihre Umgebung angepasst sind und vor Ort mit agrarökologischen Methoden angebaut werden. Eine Umstellung auf diese Ernährungsweise ist heute unabdingbar, um die wichtigsten Herausforderungen des Agrar- und Lebensmittelsystems zu bewältigen: die Eindämmung der Klimakrise und die Gewährleistung von Ernährungssicherheit.

Dieser Paradigmenwechsel kann nur gelingen, wenn wir das Essen wieder in den Mittelpunkt unseres Lebens stellen; wenn wir wieder eine Verbindung zu unseren Lebensmitteln aufbauen; wenn wir wieder anfangen zu kochen und die Freude der Geselligkeit wiederentdecken. Allzu oft wird gesunde Ernährung mit Verzicht, Kalorienbeschränkungen und Eintönigkeit assoziiert. Dabei kann Essen problemlos gesund und zugleich genussvoll sein. Voraussetzung dafür ist ein umfassendes Verständnis von Lebensmitteln, bei dem sie als Quelle von Genuss und gleichzeitig als Gelegenheit zum Austausch mit anderen und zum Aufbau sozialer Beziehungen gesehen werden.



ANHANG

DIE EMPFEHLUNGEN VON SLOW FOOD FÜR GESUNDE ERNÄHRUNGSSYSTEME IN DER EU

Das Engagement der EU für einen Übergang zu nachhaltigen Ernährungssystemen, die sowohl der öffentlichen Gesundheit als auch der Nachhaltigkeit dienen, geht klar aus der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ hervor. Damit die Strategie jedoch in die Tat umgesetzt und die darin enthaltenen Ziele erreicht werden können, müssen dringend ambitionierte Maßnahmen ergriffen und in verbindliche Politiken übersetzt werden.

Slow Food fordert die EU auf, eine integrierte Ernährungspolitik einzuführen, die Gesundheits-, Umwelt- und Agrarpolitik aufeinander abstimmt und Akteure auf allen Ebenen einbezieht, darunter Länderregierungen, EU-Institutionen, lokale und regionale Behörden, die Zivilgesellschaft, die Lebensmittelindustrie, Verantwortliche für Lebensmittelbeschaffung in Schul- und Krankenhauskantinen, Gemeinschaftsinitiativen, lokale Landwirt*innen und andere.

- 📌 Der Rechtsrahmen für nachhaltige Lebensmittelsysteme, den die Europäische Kommission voraussichtlich 2023 veröffentlicht wird, muss einen „systemischen Ansatz“ verfolgen und berücksichtigen, wie Lebensmittel produziert, verarbeitet, vertrieben, vermarktet und konsumiert werden.
- 📌 Um eine gesunde Ernährung zu fördern, muss der Rechtsrahmen für nachhaltige Ernährungssysteme eindeutig festlegen, dass alle ernährungspolitischen Maßnahmen dem Vorsorgeprinzip und dem One-Health-Ansatz folgen und die Ernährungsumgebung verbessern müssen. Darüber hinaus muss er den Übergang von industriellen zu agrarökologischen Ernährungssystemen als zentrales übergreifendes Ziel für die EU vorgeben.

Slow Food setzt sich dafür ein, die politischen Maßnahmen der Gemeinsamen Agrarpolitik und der Pestizidpolitik mit den Zielsetzungen des Europäischen Green Deal und der EU-Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ in Einklang zu bringen, und zwar durch den Rechtsrahmen für nachhaltige Ernährungssysteme, damit eine Kohärenz von Gesundheits-, Agrar- und Umweltzielen gewährleistet wird.

- 📌 Die GAP muss mehr Unterstützung bereitstellen für agrarökologisch arbeitende Landwirt*innen, die die Biodiversität schützen (einschließlich der Agrobiodiversität), die Fruchtbarkeit der Böden erhalten und den Einsatz von Chemikalien reduzieren. Außerdem sollte die Berechnung für die Zahlungen nicht mehr hektarbasiert erfolgen, sondern auf einen Ansatz umgestellt werden, der Gemeingütern nutzt.
- 📌 Die EU muss sicherstellen, dass die Haushaltsausgaben im Rahmen der GAP sowohl mit den Ernährungsempfehlungen der Weltgesundheitsorganisation (WHO) als auch mit einer Förderung der Agrarökologie übereinstimmen. Der Anbau und die Förderung von Obst- und Gemüse sollte stärker unterstützt werden, insbesondere durch die Förderung der Herstellung pflanzlicher Lebensmittel statt Futtermittel, gleichzeitig sollte die Unterstützung für ungesunde Lebensmittel, einschließlich industriell erzeugtem Fleisch und anderen tierischen Produkten, Alkohol, Zucker, etc. reduziert werden.
- 📌 Das GAP-Förderprogramm sollte seinen Fokus eindeutig auf die Unterstützung gesunder Ernährungsentscheidungen verlegen, in Einklang mit den Zielen des Green Deal und des Europäischen Plans zur Krebsbekämpfung.
- 📌 Die EU sollte ihre Regelungen für geografische Angaben überarbeiten und dabei die ausdrückliche Aufnahme von Umwelt-, Tierschutz- und Gesundheitsstandards in die Produktionsvorschriften fordern.
- 📌 Die EU sollte auf die Bedrohung durch Antibiotikaresistenzen reagieren, indem sie höhere Tierschutzstandards festlegt, die das Krankheitsrisiko und den Bedarf an antimikrobiellen Mitteln verringern können, und die industrielle Tierhaltung beenden.
- 📌 Die EU muss den Landwirt*innen technische und finanzielle Unterstützung für die Entwicklung von Bewirtschaftungssystemen gewähren, die darauf abzielen, die Symbiose zwischen Bestäubern und Landwirtschaft wiederherzustellen und ohne den Einsatz synthetischer Pestizide auszukommen, indem sie integrierte Schädlingsbekämpfungsmethoden verbindlich vorschreibt und den Übergang zur Agrarökologie fördert.

- 📌 Die EU muss rechtsverbindliche Ziele festlegen, um den Einsatz synthetischer Pestizide bis 2030 um 80 % zu reduzieren und eine klare Strategie vorschlagen, um den Einsatz dieser Mittel bis 2035 vollständig einzustellen, wie im Rahmen der Europäischen Bürgerinitiative „Bienen und Bauern retten“ von 1,1 Millionen EU-Bürger*innen gefordert. Um dies zu erreichen, muss sie den präventiven Einsatz von Pestiziden in der Land-, Garten- und Forstwirtschaft unterbinden, gefährlichere Pestizide verbieten und die Definition des integrierten Pflanzenschutzes stärken.
- 📌 Die EU muss die Produktion und den Export von Pestiziden, die in der EU aus Gesundheits- und Umweltgründen verboten sind, dringend einstellen. Das gilt insbesondere auch für deren Export in Länder mit niedrigem und mittlerem Einkommen. Parallel dazu muss die Einfuhr von Lebensmitteln, die Rückstände von in der EU verbotenen Pestiziden enthalten, untersagt werden.
- 📌 Die EU und ihre Mitgliedsstaaten müssen klar gegen das Herbizid Glyphosat Stellung beziehen und dessen Wiedergenehmigung im Jahr 2023 verhindern.
- 📌 Die EU muss sicherstellen, dass Pestizidzulassungen auf unvoreingenommenen und unabhängigen wissenschaftlichen Daten und Erkenntnissen beruhen und dem Vorsorgeprinzip folgen. Interessenkonflikte sind zu vermeiden und offenzulegen.

Slow Food fordert die EU auf, bei der Politikgestaltung einen Ansatz der „Ernährungsumgebungen“ zu verfolgen und eine nachhaltige und gesunde Ernährung zur leichten Wahl zu machen, indem sichergestellt wird, dass Lebensmittel, Getränke und Mahlzeiten, die zu einer nachhaltigen und gesunden Ernährung beitragen, möglichst gut verfügbar und problemlos zugänglich sowie erschwinglich für alle sind, Genuss garantieren und umfassend gefördert werden.

- 📌 Die EU muss bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln einen ganzheitlichen Ansatz verfolgen, der die Verbraucher*innen über die ernährungsphysiologischen Eigenschaften, die Lebensmittelsicherheit, die Qualität, die Herkunft und die allgemeine Nachhaltigkeit des Produkts informiert und dadurch vollständige Transparenz gewährleistet.
- 📌 Die EU muss Nährwertprofile einführen, um die Verwendung gesundheits- und nährwertbezogener Angaben streng zu regulieren und zu verhindern, dass Verbraucher*innen über die nährwertbezogene Qualität von Lebensmitteln in die Irre geführt werden. Des Weiteren muss sichergestellt werden, dass nur Lebensmittel von guter Qualität solche Angaben tragen dürfen.
- 📌 Die EU sollte dafür sorgen, dass die Lebensmittelpreise die richtigen Signale an die Verbraucher*innen senden und die echten Kosten der Lebensmittel für die Gesellschaft widerspiegeln (also einschließlich der Umwelt- und Gesundheitsauswirkungen, die mit der Lebensmittelproduktion und dem Lebensmittelkonsum verbunden sind, und unter Berücksichtigung einer fairen Entlohnung der Arbeitnehmer*innen im Lebensmittelsektor) sowie dazu beitragen, eine gesunde Ernährung für alle erschwinglicher zu machen. Ein Weg dazu könnte darin bestehen, die Steuern auf ungesunde Produkte zu erhöhen und gleichzeitig Obst und Gemüse von der Steuer zu befreien.
- 📌 Die EU muss die Entwicklung kurzer Lieferketten und alternativer Lebensmittelnetzwerke fördern, die gesunde und nachhaltig erzeugte Lebensmittel liefern können und gleichzeitig die lokale Wirtschaft unterstützen.
- 📌 In der gesamten EU sollten Leitlinien für das öffentliche Beschaffungswesen verabschiedet werden, die eine gesunde, abwechslungsreiche und umweltfreundliche Ernährung im Einklang mit den Ernährungsrichtlinien fördern und dem Verzehr ungesunder Lebensmittel in öffentlichen Einrichtungen, einschließlich Schulen und Krankenhäusern, entgegenwirken.
- 📌 Die EU sollte die Hebelwirkung von Lebensmittelbeschaffung in Schulen wirksam einsetzen und ihr großes Potenzial nutzen, um Fettleibigkeit bei Kindern zu bekämpfen, Ungleichheiten abzubauen und Kinder wieder mit der Welt der Lebensmittelerzeugung in Verbindung zu bringen, indem gesunde Mahlzeiten mit Ernährungsbildung kombiniert werden. Kinder und Erwachsene müssen nicht nur über die ernährungsphysiologische Qualität von Lebensmitteln aufgeklärt werden, sondern auch darüber, woher ihre Lebensmittel kommen, wie sie produziert werden und von wem.

LITERATURVERZEICHNIS

1. Weltgesundheitsorganisation. [WHO European Regional Obesity Report 2022](#). Zugegriffen am 1. Dezember 2022.
2. Hawkes C, Smith TG, Jewell J, et al. [Smart food policies for obesity prevention](#). *The Lancet*. 2015;385(9985):2410-2421. doi:10.1016/S0140-6736(14)61745-1
3. FAO, IFAD, UNICEF, WFP, WHO. [The State of Food Security and Nutrition in the World 2021: Transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all](#). 2021. doi:10.4060/cb4474en
4. SAPEA, [Science Advice for Policy by European Academies. A sustainable food system for the European Union](#). 2020. Zugegriffen am 15. Februar 2022.
5. Swinburn B, Sacks G, Vandevijvere S, et al. [INFORMAS \(International Network for Food and Obesity/non-communicable diseases Research, Monitoring and Action Support\): Overview and key principles](#). *Obesity Reviews*. 2013;14:1-12. doi:10.1111/obr.12087
6. Herforth A, Ahmed S. [The food environment, its effects on dietary consumption, and potential for measurement within agriculture-nutrition interventions](#). *Food Security*. 2015;7(3):505-520. doi:10.1007/s12571-015-0455-8
7. HLPE. [Nutrition and food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security](#). 2017. Zugegriffen am 15. Februar 2022.
8. Weltgesundheitsorganisation. [Noncommunicable Diseases](#). Zugegriffen am 28. Februar 2022.
9. Europäische Kommission. [EU Action on Antimicrobial Resistance](#). Zugegriffen am 10. Dezember 2022
10. Kalofiri P, Balias G, Tekos F. [The EU endocrine disruptors' regulation and the glyphosate controversy](#). *Toxicology Reports*. 2021;8:1193-1199. doi:10.1016/j.toxrep.2021.05.013
11. Heinrich-Böll-Stiftung, Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland, PAN Germany, Le Monde Diplomatique. [Pestizidatlas](#). 2022. Zugegriffen am 1. März 2022.
12. Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Aufhebung der Richtlinien 79/117/EWG und 91/414/EWG des Rates.
13. IFOAM. [Organic in Europe - Prospects & Developments for organic in National Cap Strategic Plans](#). Zugegriffen am 1. März 2022.
14. Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Aufhebung der Richtlinien 79/117/EWG und 91/414/EWG des Rates.
15. De Schutter O, Jacobs N, Clément C, Ajena F. [Towards a common food policy for the European Union - The policy reform and realignment that is required to build sustainable food systems in Europe](#). Zugegriffen am 23. Februar 2022.
16. SINU Scientific Board, SINU Scientific Committee. ["Front-of-pack" nutrition labeling. Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases](#). 2021;31(11):2989-2992. doi:10.1016/j.numecd.2021.07.021
17. Caldeira S, Storcksdieck genannt Bonsmann S, Bakogian I, et al. [Public procurement of food for health: technical report on the school setting](#). 2018. Zugegriffen am 15. Februar 2022.
18. Europäische Kommission. [Commission Staff Working Document EU green public procurement criteria for food, catering services and vending machines](#). Zugegriffen am 25. Februar 2022.
19. EPHA European Public Health Alliance. [How can the EU Farm to Fork strategy contribute? Public procurement for sustainable food environments](#). 2019. Zugegriffen am 23. Februar 2022.
20. EU Food Policy Coalition (EU FPC) Public Procurement Task Force. [Manifesto for establishing Minimum Standards for Public Canteens Across Europe](#). Zugegriffen am 15. Dezember 2022.
21. Matacena R. [Linking Alternative Food Networks and Urban Food Policy: A step forward in the transition towards a sustainable and equitable food system? International Review of Social Research](#). 2016;6(1):49-58. doi:10.1515/irsr-2016-0007
22. EU Food Policy Coalition (EU FPC) Public Procurement Task Force. [Sustainable Public Procurement of Food: a goal within reach](#). Zugegriffen am 15. Februar 2022.
23. *ibid*
24. Monteiro CA, Cannon G, Lawrence M, Costa Louzada ML and Pereira Machado P. [Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system](#). 2019. Zugegriffen am 16. Februar 2022.
25. Nestle M. [Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health](#). 2002:457
26. Canfora I. [Is the Short Food Supply Chain an Efficient Solution for Sustainability in Food Market? Agriculture and Agricultural Science Procedia](#). 2016;8:402-407. doi:10.1016/j.aaspro.2016.02.036
27. Carson RA, Hamel Z, Giarrocco K, Baylor R, Mathews LG. [Buying in: The influence of interactions at farmers' markets. Agriculture and Human Values](#). 2015;33(4):861-875. doi:10.1007/s10460-015-9675-y
28. Alonso AD, O'Neill MA. [A comparative study of farmers' markets visitors' needs and wants: The case of Alabama. International Journal of Consumer Studies](#). 2010;35(3):290-299. doi:10.1111/j.1470-6431.2010.00931.x
29. Hatipoglu B, Inelmen K. [Effective management and governance of Slow Food's Earth Markets as a driver of sustainable consumption and production](#). *Journal of Sustainable Tourism*. 2020;29(11-12):1970-1988. doi:10.1080/09669582.2020.1826498
30. Ulijaszek SJ. [Global Transformations of Diet. Models of Obesity: From Ecology to Complexity in Science and Policy. Cambridge Studies in Biological and Evolutionary Anthropology](#). Cambridge: Cambridge University Press;2017:111-132. doi:10.1017/9781316338650.007
31. Special Eurobarometer 505. [Making our food fit for the future – Citizens' expectations](#). Oktober 2020.
32. Thow AM, Downs SM, Mayes C, Trevena H, Waqanivalu T, Cawley J. [Fiscal policy to improve diets and prevent noncommunicable diseases: From recommendations to action. Bulletin of the World Health Organization](#). 018;96(3):201-210. doi:10.2471/blt.17.195982
33. Caldeira S, Storcksdieck genannt Bonsmann S, Bakogian I, et al. [Public procurement of food for health: technical report on the school setting](#). 2018. Zugegriffen am 15. Februar 2022.

34. Hawkes C, Smith TG, Jewell J, et al. **Smart Food Policies for obesity prevention**. The Lancet. 2015;385(9985):2410-2421. doi:10.1016/s0140-6736(14)61745-1
35. Caldeira S, Storcksdieck genannt Bonsmann S, Bakogian I, et al. **Public procurement of food for health: technical report on the school setting**. 2018. Zugegriffen am 15. Februar 2022.
36. Blakely T, Cleghorn C, Mizdrak A, et al. **The effect of food taxes and subsidies on population health and health costs: A modelling study**. The Lancet Public Health. 2020;5(7). doi:10.1016/s2468-2667(20)30116-x
37. One Health. **PRD-OneHealth and One planet – FAO's work on Biodiversity, one health and climate**. FAO. Zugegriffen am 14. Februar 2022.
38. Garcia SN, Osburn BI, Jay-Russell MT. **One Health for Food Safety, Food Security, and Sustainable Food Production**. *Frontiers in Sustainable Food Systems*. 2020;4. doi:10.3389/fsufs.2020.00001
39. WHO/CBD. **Connecting Global Priorities: Biodiversity and Human Health**. 2015. Zugegriffen am 1. März 2022.
40. Willett W, Rockström J, Loken B, et al. **Food in the anthropocene: The Eat-Lancet commission on healthy diets from sustainable food systems**. The Lancet. 2019;393(10170):447-492. doi:10.1016/s0140-6736(18)31788-4
41. Henchion M, Hayes M, Mullen A, Fenelon M, Tiwari B. **Future protein supply and demand: Strategies and factors influencing a sustainable equilibrium**. *Foods*. 2017;6(7):53. doi:10.3390/foods6070053
42. Für weitere Informationen über die verschiedenen Arten von Fett siehe Michigan Medicine. **Types of Fats**. Zugegriffen am 14. Februar 2022.
43. FAO, WHO. **Sustainable healthy diets – Guiding principles**. 2019. doi:10.4060/ca6640en
44. Galli F, Favilli E, D'amico S, Brunori G. **A transition towards sustainable food systems in Europe: Food policy blue print scoping study**. 2018. Zugegriffen am 1. März 2022.
45. EPHA. **Meat Production & Consumption (in Europe) and Public Health**. 2021. Zugegriffen am 14. Februar 2022.
46. **33000 people die every year due to infections with antibiotic-resistant bacteria**. European Centre for Disease Prevention and Control. Zugegriffen am 15. Februar 2022.
47. **Antimicrobial Resistance: Tackling a Crisis for the Health and Wealth of Nations**. The Review on Antimicrobial Resistance. 2014. Zugegriffen am 1. März 2022.
48. Florez-Cuadrado D, Moreno MA, Ugarte-Ruiz M, Domínguez L. **Antimicrobial Resistance in the Food Chain in the European Union**. *Advances in Food and Nutrition Research*. 2018;115-136. doi:10.1016/bs.afnr.2018.04.004
49. Monteiro CA, Cannon G, Lawrence M, Costa Louzada ML and Pereira Machado P. **Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system**. 2019. Zugegriffen am 16. Februar 2022.
50. Lachat C, Raneri JE, Smith KW, et al. **Dietary species richness as a measure of food biodiversity and nutritional quality of diets**. *Proceedings of the National Academy of Sciences*. 2017;115(1):127-132.
51. Ibid.
52. Hepperly PR, Omondi E, Seidel R. **Soil regeneration increases crop nutrients, antioxidants and adaptive responses**. *MOJ Food Processing & Technology*. 2018;6(2). doi:10.15406/mojfpt.2018.06.00165
53. Biodiversity International. **Mainstreaming Agrobiodiversity in Sustainable Food Systems: Scientific Foundations for an Agrobiodiversity Index**. 2017. Zugegriffen am 1. März 2022.
54. Ibid.
55. Watts N, Amann M, Arnell N, et al. **The 2020 report of the Lancet countdown on Health and climate change: Responding to converging crises**. The Lancet. 2021;397(10269):129-170. doi:10.1016/s0140-6736(20)32290-x
56. Medek DE, Schwartz J, Myers SS. **Estimated effects of future atmospheric CO₂ concentrations on protein intake and the risk of protein deficiency by country and region**. *Environmental Health Perspectives*. 2017;125(8):087002. doi:10.1289/ehp41
57. Slow Food. **Climate Change and the Food System Position Paper**. Zugegriffen am 15. Februar 2022.
58. Blum HE. **The microbiome: A key player in human health and disease**. *Journal of Healthcare Communications*. 2017;02(03). doi:10.4172/2472-1654.100062
59. Stein MM, Hrusch CL, Gozdz J, et al. **Innate immunity and asthma risk in Amish and Hutterite Farm Children**. *New England Journal of Medicine*. 2016;375(5):411-421. doi:10.1056/nejmoa1508749
60. Lori M, Symnaczik S, Mäder P, De Deyn G, Gattinger A. **Organic farming enhances soil microbial abundance and activity—a meta-analysis and meta-regression**. *PLOS ONE*. 2017;12(7). doi:10.1371/journal.pone.0180442
61. **Healthy soils are essential to achieve zero hunger, peace and prosperity**. FAO. Zugegriffen am 16. Februar 2022.
62. Save Bees and Farmers. **Save Bees and Farmers! Sign now and demand a pesticide ban!** Zugegriffen am 15. Dezember 2022.
63. Milan Urban Food Policy Pact. **Train for a territorial sustainable food project**. 2019.
64. Ibid.
65. Hawkes C, Smith TG, Jewell J, et al. **Smart Food Policies for obesity prevention**. The Lancet. 2015;385(9985):2410-2421. doi:10.1016/s0140-6736(14)61745-1
66. **Agroecology – A Contribution to food security?** UNEP. Zugegriffen am 1. März 2022.

www.slowfood.com
www.slowfood.de



Gefördert von der Europäischen Union. Die zum Ausdruck gebrachten Ansichten und Meinungen sind jedoch nur die des/der Autor(s) und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder CIEA wider.
Weder die Europäische Union noch CIEA können dafür verantwortlich gemacht werden.