

Arbeitsgemeinschaft Energie Binningen (AEB)

Energieapéro 2013 : Schwerpunktthema Ernährung

Am 10. Juni stellte die Arbeitsgemeinschaft Energie Binningen, AEB, die Ernährung in den Mittelpunkt des Energieapéro Binningen und zeigte Zusammenhänge auf dem Weg zur 2000-Watt-Gesellschaft auf.

In ihrer Begrüssung betonte Mirjam Schmidli, Gemeinderätin, dass die täglichen Entscheide bei der Ernährung mit Energie gekoppelt sind und so jeder Konsument unmittelbar seinen Energieverbrauch beeinflusst, auch wenn Gesundheit, Geschmack und Qualität im Vordergrund stehen. Kurt Schwaninger leitete zu drei Fachreferaten im Bereich der Nahrungsmittelversorgung über, die von den rund fünfzig Gästen und Medien mit grossem Interesse verfolgt wurden.

Vielfalt auf dem Bruderholzhof

Andreas Ineichen vom Bruderholzhof in Oberwil berichtete mit Bildern von seinem in der Nähe der Stadt Basel gelegenen Bauernhof. Hier produziert er seit 25 Jahren biologische Lebensmittel darunter Milch, Fleisch und Getreide. Seine Futtermittel und Dünger gewinnt er ausschliesslich auf seinem Land. Er benötigt für die Maschinen rund 4000 Liter Treibstoff jährlich, die er möglichst weiter reduzieren will. Seine Produktionsmethode setzt auf Vielfalt, womit er auch den diesjährig späten und nassen Frühling überbrücken konnte. Wenn er auch gegenüber konventioneller Produktion zwanzig Prozent weniger Ertragsmenge einführt, so holt er doch aufgrund ökologischer Ausgleichszahlungen des Bundes dreissig Prozent höheren finanziellen Ertrag aus dem Land. Zudem schätzt seine Kundschaft, darunter auch der Binninger Wuchemärt, wo seine Brote verkauft werden, den ausgezeichneten Gehalt der Produkte und die Nähe zum Produzenten.

Gemüse und Fisch von Urban Farmers

Roman Gaus, Gründer und Geschäftsleiter, betreibt das Start up-Unternehmen der Urban Farmers. Er schilderte die Neuentdeckung des Urban Farming, was soviel heisst, wie auf beschränktem Platz wie z.B. in einer Stadt, Lebensmittel zu produzieren. Sein Unternehmen erzeugt Fisch und Gemüse in einem nahezu geschlossenen Kreislauf auf brachliegenden Flächen wie Flachdächern. Eine Pilotanlage steht im Dreispitzareal. Von dort aus beliefert er mit einem Velokurier fünf in der Stadt gelegene Restaurants. Für diese Produktionsmethode braucht es eine anspruchsvolle elektronische Steuerung, sozusagen High-Tech-Landwirtschaft, um Wasser, Nährstoffe und Abwasser zu überwachen. Etwa zwanzig Prozent Futtermittelzusatz sind nötig, um jährlich einige hundert Kilo Fisch und Gemüse herzustellen. Die Konsumenten schätzen die kurzen Wege und das Vertrauen in die lokale und spezielle Produktionsmethode. Das Interesse daran ist enorm, da in vielen Gebieten der Welt die Städte und die Wege zur Versorgung erheblich grösser sind.

Das Konsumverhalten führt zu grosser Herausforderung

Dieter F. Wullschleger ist Kommunikationschef Migros Basel und stellte die Nahrungsmittelversorgung aus der Sicht eines Grossverteilers vor. Er zeigte auf, wie dieser die Qualität der aus dem Ausland importierten Lebensmittel garantiert, wie Transport, Verteilung und Rücknahme der Verpackungen energiesparend organisiert werden und wie stets versucht wird, möglichst wenig verdorbene Produkte entsorgen zu müssen. Die veränderten Konsummuster stellen eine grosse Herausforderung dar, weil einerseits die

Bequemlichkeit und die Verfügbarkeit verlangen, dass Vorgefertigtes in Mitnahmepackungen wie auch Tiefkühlahrung und Frischgebackenes jederzeit in den Regalen stehen. Die Labels bzw. Gütesiegel haben dabei ihre Möglichkeiten und Grenzen, wie auch die Rücknahme von Leergebinden etc. logistisch anspruchsvoll ist. Besonders hob er hervor, dass verbindliche Generationenverträge geschlossen wurden, um den künftigen Generationen gegenüber echtes Engagement zeigen zu können, z.B. beim Energiesparen auf Transporten etc.

Lebensstil und Produktion sind Schlüssel

In der anschliessenden lebhaften Diskussion kam der Konflikt von Geschäft mit Ideologie und Moral klar zu Tage. Z.B. in der Frage, wie viele Produkte auch ausserhalb der Saison angeboten werden sollen oder welche Produkte lokal hergestellt werden sollen wie auch für welche es besser ist, wenn sie in der Ferne angebaut werden und dafür einen Transport in Kauf zu nehmen. Für einige täglich genutzte Lebensmittel wie Tee, Kaffee, Bananen, Kakao usw. ist es ja gar nicht anders möglich und diese schaffen auch gesuchte Arbeitsplätze.

Im Plenum war man sich jedoch einig, dass der geänderte Lebensstil und die für die meisten weit zurück liegende und ganz vergessene Zeit mit Nahrungsknappheiten zu einer verminderten Sensibilität geführt hat, sei es auf die Bereitschaft, selber zu rüsten und zu kochen, sei es in Bezug auf Einkäufe von Übermengen und das Wegwerfen. Gewünscht wurde, dass gerade Kinder die Gelegenheit bekommen sollten, im Rahmen der Schule selbst etwas anzupflanzen. Für die Bauern in Binningen, auch wenn es nur noch wenige sind, wurde angeregt, dass sie möglichst bald alle auf Biobetrieb umstellen sollten. Damit würden sie für gesunde Ernährung in der stadtnahen Gemeinde Handfestes bieten können und vom Bund würden sie aus einsichtigen Gründen subventioniert.

Mit grossem Applaus wurden die Referate verdankt. Die AEB überreichte ein kleines Präsent und wies auf die Möglichkeit hin, dass der Anlass in einigen Arbeitstagen im RegioTV unter www.regiotvplus.ch angeschaut werden kann. Anschliessend wurde der Energiepreis 2013 verliehen. Andreas Zuberbühler überreichte die Urkunde an die in Bottmingen wohnende Frau Marianne Pauling, die im bereits hohen Alter eine Photovoltaikanlage auf ihrem Haus installieren liess. Sie nahm den Preis hocheifrig entgegen.

Den Abend rundete ein Apéro ab, bei dem einige Produkte aus den Betrieben der drei Referenten degustiert und die angeregten Gedanken weiter gesponnen werden konnten.

Arbeitsgemeinschaft Energie Binningen (AEB) – eine Arbeitsgruppe der Ökogemeinde Binningen