



Billerbeck. Es sind 79 Kilogramm Lebensmittel, die pro Person jedes Jahr vernichtet werden. Wie in etwa dieser Berg aussieht, das ist im Nachhaltigkeitszentrum Billerbeck zu sehen. Anne Monika Spallek konnte bei ihrem Besuch vor Ort noch andere unglaubliche Fakten bieten: „Fast 60 Prozent der weggeschmissenen Lebensmittel kommen aus dem Privathaushalt. Insgesamt werden europaweit 150 Millionen Tonnen Lebensmittel verschwendet. Das ist mehr, als wir in die EU importieren.“

Die Grüne Bundestagsabgeordnete war am Dienstagnachmittag zur Premiere des neuen Formats „meet & greet“ in die Lange Straße gekommen. Diese neue Veranstaltungsreihe, entwickelt vom Nachhaltigkeitszentrum Billerbeck, ist dazu gedacht, Bürger*innen und Schüler*innen mit Abgeordneten aus dem Bundestag, Landtag und EU-Parlament für einen konstruktiven Austausch zusammen zu bringen. Beim ersten Aufschlag war die Resonanz in jedem Fall schon prima. Es dauerte nicht lange bis sich ein interessierter reger Austausch mit den Gästen entwickelte.

„Wir werden in unserem Ansinnen bestens unterstützt von Rat und Verwaltung, Ehrenamt, Schule, Unternehmern und Menschen, die sich hier mit ihrem Interesse einbringen“, erklärte Oliver Wischerhoff und skizzierte dabei, wie sich der Verein aus einem Projekt der Anne-Frank-Gesamtschule so positiv entwickelte. „Grundlage all dessen sind die 17 Nachhaltigkeitsziele der UN.“

Als eine von vielen Ursachen für die Lebensmittelverschwendung wurde das Mindesthaltbarkeitsdatum benannt. Beweist die Realität doch, dass Joghurt oftmals auch drei Monate danach noch verzehrbar sind. „Das unterliegt jedoch dem EU-Recht und befindet sich derzeit in der Überprüfung“, erklärte die promovierte Mathematikerin. „Wichtig wäre, dass wir als erstes alle haltbaren Lebensmittel wie Tee, Reis oder Honig von einem Mindesthaltbarkeitsdatum ausnehmen. Es ist doch unsinnig, dass für lange Zeit haltbare Lebensmittel mit einem solchen Datum versehen werden. Dafür setzen wir uns ein.“ Die Marktmacht des Lebensmitteleinzelhandels und das Kartellrecht, die Monopolkommission und das AgrarOLkG (Agrarorganisationen-und-Lieferketten-Gesetz), die Solidarische Landwirtschaft, neue und alternative Proteinquellen, Flächenstilllegungen,

neue Weideprämien und wie wichtig es ist, regionale Wertschöpfungsketten und den Absatz von bioregionalen Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung zu stärken, wurden im Gespräch diskutiert.

Im Münsterland ist da noch viel Luft nach oben. Während in der Stadt Münster die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln vergleichsweise hoch ist, liegt der Anteil der ökologisch bewirtschafteten Flächen im Münsterland nur bei rund zwei Prozent. Erfreulich ist es daher, dass das Münsterland Ökomodellregion ist und an der Erhöhung des regionalen Bio-Anteils in der Außer-Haus-Gastronomie und an dem Aufbau von Bio-Wertschöpfungsketten aktiv gearbeitet wird. Ein Fakt, aus dem sich für die Sozialwissenschaftler und Pädagogen an der AFG, Oliver Wischerhoff und Klaus Klein, gleich eine neue Projektidee ergab: den Aufbau einer Datenbank mit Betrieben, die besonders nachhaltig und tiergerecht erzeugte regionale Produkte in der Region verkaufen, damit bekannter wird, wo nachhaltig erzeugte Lebensmittel im Münsterland zu beziehen sind.

Nach ihren „High- und Lowlights“ im Bundestag befragt, erklärte die Politikerin, dass es Spaß mache und motiviere, selbst etwas umsetzen zu können. (Förder-)Programme zu konzipieren und diese auch durchzusetzen. „Low“ sei, dass für eine Abgeordnete am Ende doch nur relativ wenig umsetzbar sei. Letztendlich funktioniere der Bundestag hierarchisch, in den Ministerien würde viel entschieden und die Prozesse dauerten oftmals sehr, sehr lange.

„Wir können nicht allein die Welt retten. Das geht nur als Gesellschaft gemeinsam. Jeder kann etwas dafür tun. Für sich und somit auch für andere. Jeder Schritt zählt“, so die Bundestagsabgeordnete, die sich für die gute Resonanz und die vielen interessierten Fragen bedankte.