



Herrsching, 10. November 2015

Landfrauen halten regionale und saisonale Ernährung hoch

Landesausschuss diskutiert Ernährungstrends im 21. Jahrhundert

Herrsching (bbv) – In Zeiten, in denen Ernährungsthemen regelmäßig die Schlagzeilen bestimmen, halten die Landfrauen eine Ernährungsform hoch, die so alt ist wie die Menschheit: eine vielfältige Ernährung, die auf regionale Produkte setzt und der Saison angepasst ist.

„Bei allen Ernährungstrends ist eine vielfältige Ernährung aus regionalen und saisonalen Erzeugnissen die Ernährungsform, die die längste Zeit vorherrschend ist“, sagte Landesbäuerin Anneliese Göller heute vor dem obersten Gremium der Landfrauen, dem Landesausschuss, in Herrsching. „Schon immer haben die Menschen das gegessen, was in ihrer Umgebung gewachsen ist und reif war. Schon immer haben sie Tiere gezüchtet und gehalten, die in ihre Region passen, für die sie Futter erzeugen konnten.“ Für die regionale Ernährung sprechen nach Auffassung der Landfrauen gleich viele Gründe. Sie stärkt die heimische Landwirtschaft, fördert die regionale Wirtschaftskraft, die Lebensmittel sind angesichts kurzer Transportwege frisch und stecken obendrein voller guter Inhaltsstoffe. Zudem bietet regionale Ernährung die Chance, die Vielfalt der Natur und des Geschmacks zu erhalten, zum Beispiel durch den Anbau alter Sorten.

„Unsere Lebensgewohnheiten ändern sich, neue Ernährungstrends sprießen wie Pilze aus dem Boden. Dabei liegt das gute doch so nah!“, betont die Landesbäuerin und wirbt für heimische Nahrungsmittel je nach Saison. „Alles zu jeder Zeit – das ist nicht mehr schick! Vielmehr gilt: Gutes zu seiner Zeit!“

Welche Trends die Zukunft der Ernährung bestimmen werden, darüber diskutierten die Teilnehmerinnen mit Dr. Margareta Büning-Fesel, Geschäftsführender Vorstand des aid Infodienstes. „Pflanzen werden in unserer Ernährung eine zunehmend größere Rolle spielen, aber wir werden weiterhin Fleisch essen“, blickte sie voraus und stellte einige Trends in der weltweiten Ernährung vor: Vegan, vegetarisch, „Frei von“, Transparenz, der gesunde Snack – Fast Good statt Fast Food. „Der Protein-Boom wird weitergehen“, sagte Büning-Fesel, „Quellen werden neben tierischen Erzeugnissen auch Insekten und Hülsenfrüchte sein.“

Eine Möglichkeit, heute schon Lupinen als pflanzliche Eiweißlieferanten zu nutzen und damit der weltweiten Sojaindustrie etwas entgegenzusetzen, stellte Michael Schott vom Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung vor. Für das Fleisch als gesundes Nahrungsmittel machte sich Dr. Randt, Tiergesundheitsdienst Bayern e.V., stark. „Ich bezweifle, dass sich der Trend zu vegetarischer und veganer Ernährung so rasant fortsetzen wird“, sagte er. Auf die Frage, was sie 2030 gern auf ihren Tellern sehen würden, hatten die Diskutanten eine klare Vorstellung. „Unsere Ernährung wird vielfältiger werden, Trends aus anderen Ländern werden zu uns schwappen, vielleicht aus dem arabischen Raum“, sagte Schott. Marion Kratzmair vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten würde sich freuen, wenn sie 2030 noch die gleiche Auswahl an regionalen, saisonalen, aber auch exotischen Produkten wie heute hätte. Auch Dr. Büning-Fesel hofft auf Beständigkeit. „Ich bin großer Fan von pflanzlichen Lebensmitteln und kaufe gern regional und saisonal.“ Dr. Andreas Randt möchte 2030 das essen, was die bayerische Landwirtschaft ihm anbietet. „Ich davon überzeugt, dass die bayerische Landwirtschaft mir eine vollwertige Nahrungsgrundlage zur Verfügung stellt“, sagte er.