

„Radikal Regional – Die kulinarische DANN der Region Pinzgau“

Nachlese zur Veranstaltung
Donnerstag, 13. Juni 9-13 Uhr, Congress Saalfelden

Besucher*innen: ca. 60

Gastronomie radikal anders – Kreislaufwirtschaft & Regionalisierung als Lösung lokaler & globaler Umweltprobleme

Inge Patsch M.A., Gastlektorin FH Kufstein

Landwirtschaft befindet sich nicht im luftleeren Raum – sie ist verwoben mit der Gastronomie, dem Wirtschaftssystem, dem Geldsystem, dem Rechtsrahmen uvm. Landwirtschaft ist – obgleich das nicht ihrer Natur entspricht – durch das Wirtschaftssystem gezwungen zu wachsen. Ein endloses Wachstum ist aber nicht möglich, dennoch muss die Landwirtschaft wachsen, muss jeder Landwirt/jede Landwirtin ständig wachsen. Wenn wir Landwirtschaft nun radikal anders gestalten wollen, müssen wir unser Wirtschaftssystem anders gestalten. Radikal kommt aus dem lateinischen und bedeutet Ursprung & Wurzel. Radikal anders bedeutet also vollständig & von Grund auf anders gestalten.

Das Konzept der „Planetare Leitplanken“

Planetare Leitplanken sind quantitativ definierbare Schadensgrenzen, deren Überschreitung heute oder in Zukunft intolerable Folgen mit sich brächte, so dass auch großer Nutzen in an deren Bereichen diese Schäden nicht ausgleichen könnte.

- Klimawandel: In Salzburg erwarten uns – bei gleichbleibendem, globalem CO₂-Ausstoß – bis 2100 4-6 Grad Erwärmung.
- Landnutzungswandel: 20 ha Boden werden in Österreich täglich versiegelt.
- Süßwassernutzung
- Biogeochemische Flüsse: Stickstoffkreislauf vielerorts gestört, übermäßiger Mineraleinsatz wirkt sich negativ aus (Eutrophierung, Belastung des Grundwassers, Störung der Bodenlebewesen, Fischsterben); bis 2040 sollen alle Phosphorvorkommen vollständig abgebaut worden sein: Ersatz?!
- Versauerung der Meere
- Aerosolgehalt der Atmosphäre
- Ozonverlust in der Stratosphäre
- Neue Substanzen und modifizierte Lebensformen
- Intaktheit der Biosphäre

Conclusio aus dieser Auflistung: Wachstum wird die Herausforderungen/Probleme nicht lösen. Wir müssen die Dinge ganz neu denken, transformativ denken:

- Verschwendung & Chemieeinsatz reduzieren
- weniger Fleisch und Tierprodukte und mehr pflanzliches
- direktere Lieferketten
- technologiegesteuerte Wasserreduktion
- Biogas & Kompostierung schließen Kreisläufe

Prinzip Fußabdruck/Prinzip Flächennutzung:

Wieviel Ackerfläche stehen pro Erdenbürger*in zur Verfügung? 2000 m² in der Theorie (Gesamte Erden-Ackerfläche/alle Erdenbürger*innen); doch der Europäer/die Europäerin nutzt weit mehr Flächen, als ihr zustehen. Es werden massiv Lebensmittel & Futtermittel aus dem Globalen Süden importiert, vor allem Soja & Ölpflanzen, Kakao etc.

Lösungen

- Vegetarische Ernährung wäre ein Schlüsselement, oder zumindest eine bewusste Reduktion von Fleisch (Österreich ist fast Europameister im Fleischessen); Österreichs Nutztiere fressen jährlich 7 Mio. Tonnen Kraftfutter, davon werden 600.000 Tonnen importiert (va. aus Brasilien, Argentinien & USA; vielfach ehemalige Regenwald-Gebiete)
- Bio-Landwirtschaft hat einen viel kleineren ökologischen Fußabdruck
- Kreislaufwirtschaft
- Permakultur forcieren
- Vielfalt bewahren – Biodiversität fördern
- Pinzgau-Spezifisch: Mehr Diversität notwendig: Von den 2145 landwirtschaftlichen Betrieben sind 1567 Rinderhalter und 440 Schweinezüchter. Nur 18 Betriebe produzieren Gemüse & Getreide für Lebensmittel. So können wir uns nicht ernähren – wir sind auf Importe angewiesen.
- Regionalwährung

Link zur Prezi-Präsentation: <https://prezi.com/view/7Nyi56iULoyQSv0aI5RQ/>

Radikal Regional? Zwischen Wunsch & Wirklichkeit

Rudi Obauer

Uns ist der Stolz auf unsere regionalen Produkte teilweise abhandengekommen – mehr Selbstbewusstsein brauchts da wieder.

Was wir aus unserer Region & unseren landwirtschaftlichen Produktionsflächen teilweise machen, ist horrend: Beispiel Schüttdorf Zell am See. Bodenpreise sind oft schuld am Dilemma, dass es in der Region keine Ackerflächen mehr gibt.

Das Wild ist das natürlichste Lebensmittel.

Bei Kindern & deren Veranstaltungen mit einem Bewusstseinswandel beginnen: Bitte nicht zu Mc Donalds Kindergeburtstag feiern.

Rudi Obauer hat seit sieben Jahren keinen Thunfisch mehr auf der Karte – und kein Gast hat sich beschwert. Früher gab es zu 2/3 Meeresfisch, heute steht nur noch 1 Meeresfisch auf der Karte. Wenn sich eine Familie irgendwo Tiger Prawns bestellt, liegen sie später mit Vergiftung im Krankenhaus. Es ist schrecklich, welche Schadstoffe, Schwermetalle & radioaktive Substanzen im Meere sind, und was den Fischen in der Zucht oft als Futter gegeben wird (Antibiotika).

Diskussion mit Eva Rainer, Hans Scheiber, Wolfgang Schlöffner, Inge Patsch & Rudi Obauer; Moderation: Elfie Geiblinger

- Kooperativen bzw. Kooperationen von Bauern wären sinnvoll. Es ist oft zu umständlich, alle Öffnungszeiten der verschiedenen Hofläden zu kennen, und dann jeden Bauern eigens anfahren. Für den Konsumenten wäre es einfacher, er/sie bekäme alles aus einer Hand.
- Hans Scheiber: „12 Stunden hat ein kurzer Arbeitstag“; Direktvermarktung ist wirklich viel Arbeit, vielen Bauern zu intensiv. Nachfrage wäre aber bestimmt da.
- Eva Rainer: Im Pinzgau haben wir durch den starken Tourismus eine spezielle Situation. Der Landwirt macht lieber „Urlaub am Bauernhof“ oder baut noch ein paar Apartments, Direktvermarktung hats da schwer. Die Vermietung ist weit weniger Arbeit, und auch sehr ertragreich.
- Eva Rainer: Es gibt so viele tolle 4-Sterne Betriebe in Leogang, „die Leute zahlen 200 Euro für eine Übernachtung, legen viel Wert auf einen großen Wellnessbereich, aber woher die Lebensmittel stammen, ist oft irrelevant“.
- Eva Rainer: Ein großes Problem bei der Regionalität der Lebensmittel ist, dass das Wort „regional“ nicht geschützt ist, nicht mal genauer definiert ist. Was heißt regional? Ist das Rührei aus dem Tetrapack mit deutschen Eiern regional? Manch einer verkaufts so.
- Elfie Geiblinger: Leute schmecken oft die Qualität regionaler Lebensmittel nicht mehr, sie kennen den Unterschied gar nicht.
- Inge Patsch: Im Supermarkt gehen bei einem Lebensmittel 7 von 100 Euro an den Bauern; im Hofladen geht – abgesehen von den Steuern – alles an den Bauern.
- Bildungsferne Schichten ernähren sich tendenziell ungesünder, und achten weniger auf Regionalität. PEPP bietet spezielle Eltern-Kochkurse an.
- Inge Patsch: Das Finanzsystem beutet uns aus, „versklavt“ uns. Daher gibt sie Rudi Obauer voll Recht: Lehnt Euch auf!
- Inge Patsch: FoodCoop Pinzgau vermittelt erfolgreich regionale Lebensmittel an Konsumenten, nimmt dafür 30 % Vermittlungsgebühr. Die Produkte sind wöchentlich bis Dienstag zu bestellen, und können dann gesammelt zu den Öffnungszeiten am Freitag und Samstag in Mittersill oder einer der Abholstellen abgeholt werden.
- Eva Rainer: Macht der Konsumenten nicht unterschätzen (bei uns vielfach noch: die Macht der Frau, sie ist vielfach allein für den Haushalt zuständig). Denn wir können uns jeden Tag aufs Neue entscheiden, was wir kaufen und was nicht.
- Eins der Probleme ist, viele Köche können nur noch mit Edelteilen kochen. Lüngerl & Ochenschwanz gibt's nur noch sehr vereinzelt auf Speisekarten. Weiteres Problem: Im Massentourismus braucht man riesen Mengen.

Für den Text verantwortlich: Verena Steiner, KEM Saalachtal