

Goetheanum, Dornach, 13. Oktober 2017

## **Umgang mit Lebensmitteln: sorgsam, gerecht und individuell Aktionen des Sektionskreises Ernährung zum Welternährungstag**

**Die Uno-Organisation Food and Agriculture Organization (FAO) hat den Welternährungstag am 16. Oktober für einen sorgsamen und gerechten Umgang mit Lebensmitteln ins Leben gerufen. Mitglieder des Sektionskreises Ernährung machen mit kleinen Aktionen auf Ernährungsfragen aufmerksam.**

«In Zeiten des Überflusses hungern immer noch über 800 Millionen Menschen.» Mit diesem Hinweis macht Heinz Fendrich auf die steigende Anzahl Hungerner aufmerksam. Der Küchenchef des heilpädagogischen Heimes Sonnenhof in Arlesheim, Schweiz, serviert deshalb am 16. Oktober Reis und das Linsengericht Dhal. Es ist für Millionen Menschen die einzige Mahlzeit am Tag. In den Schulküchen der freien Waldorfschulen in Frankreich wird mit einem Infoposter angeregt, Food Waste zu vermeiden. «Die Menge der weggeworfenen Lebensmittel wurde an unserer Schule deutlich reduziert, seit die Schüler dank einer «Rohkost, Suppen & Salat»-Bar ihre Vorspeisen selbst auswählen können und nicht fertig portioniert vorgesetzt bekommen», sagt Ina Chesnier von der Waldorfschule in Sorgues bei Avignon. Petra Kühne, Leiterin des Arbeitskreises für Ernährungsforschung in Deutschland, klärt über die Auswirkungen des Fleischkonsums auf Klima, Umwelt und Tierwohl in einem Newsletter auf und ermuntert zum Einkauf von ökologischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln.

«Die biodynamische Landwirtschaft nimmt in Anspruch, einen innovativen Beitrag zur Sicherung der Welternährung zu liefern», sagt Ernährungskoordinatorin Jasmin Peschke von der Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum. «Wichtige Prinzipien dabei sind: langfristige Bodenentwicklung durch Betriebe mit Pflanzenbau und Tierhaltung, aktiver Aufbau der Biodiversität durch biodynamische Züchtung, enge Kooperation zwischen Erzeuger, Verarbeiter und Handel sowie aufbauende Lebensmittel durch die Anwendung der biodynamischen Präparate.»

Im Sektionskreis Ernährung arbeiten Fachleute an Themen der anthroposophischen Ernährung. In der Zeitschrift «Das Goetheanum» Nr. 42/2017 gehen Jasmin Peschke und Jean-Michel Florin von der Sektion für Landwirtschaft auf Ernährungstrends ein. Sie plädieren für eine individuelle Ernährung, durch die eine Beziehung zum jeweiligen Lebensmittel gefördert wird.

(2222 Zeichen/JP)

Ihre Ansprechpartnerin:

Jasmin Peschke, [nutrition@goetheanum.ch](mailto:nutrition@goetheanum.ch), Tel. +41 61 706 41 32