



Urban Gardening und Insektenfarmen – die neue Macht der Verbraucher*innen

Zusatzmaterial zur Folge 21



Zusatzmaterial zur Folge 21 Urban Gardening und Insektenfarmen – die neue Macht der Verbraucher*innen

Inhalt

1. Ganzkörperverwertung von Tieren.....	3
2. Urban Gardening.....	3
3. SoLAWis – Solidarische Landwirtschaft	4
4. Veggieday.....	6
5. Insekten als Lebensmittel.....	9
6. weiterführende Literatur	11
7. Personen.....	12



1. Ganzkörperverwertung von Tieren

<https://funkkolleg-ernaehrung.de/themen/04-fressen-und-gefressen-werden/#ganzkoerper>

2. Urban Gardening

Urban Gardening heißt einfach Gärtnern in der Stadt. Aber nicht allein auf der privaten Scholle, sondern gemeinsam auf öffentlichen oder brachliegenden Flächen. Das gemeinsame Stadtgärtnern ist besonders bei jungen Leuten beliebt.

Ganz so neu ist es aber nicht. Die Idee dazu ist vor rund 40 Jahren in New York entstanden. Die Stadt hatte große Probleme mit leerstehenden und verwahrlosten Straßenzügen in der Innenstadt. Alles war voller Müll. Niemand, der nicht musste, wollte dort wohnen. Geschäfte für die tägliche Versorgung mit frischem Obst und Gemüse gab es dort nicht. Bis einige der Bewohnerinnen und Bewohner, die das nicht länger hinnehmen wollten, einfach anpackten. Sie beseitigten den Müll und legten auf den freigeräumten Grundstücken Gärten mit Obst, Gemüse und Kräutern für alle an. Die ersten Gemeinschaftsgärten in der Stadt waren geboren. In den USA hat sich diese Idee sehr schnell verbreitet. Bei uns ist sie erst vor wenigen Jahren angekommen. Aber seitdem wachsen Gemeinschaftsgärten in deutschen Großstädten wie Pilze aus dem Boden. Das Tolle daran: Jeder der mag, kann ohne Anmeldung, Verpflichtung und Vorkenntnisse einfach mitgärtnern, pflanzen, pflegen und ernten.

<https://www.oekolandbau.de/bio-im-alltag/bio-erleben/aktiv-werden/urban-gardening/>



Christa Müller (Hg): urban gardening. Über die Rückkehr der Gärten in die Städte, oekom Verlag, 2011 https://anstiftung.de/images/jdownloads/sonstige/urban_gardening.pdf

Wiebke Jünger: Stadtgrün statt grau, 61 DIY-Projekte fürs Urban Gardening, Ulmer Verlag, 2015

3. SoLAWis – Solidarische Landwirtschaft

Die gemeinschaftlich getragene Landwirtschaft beinhaltet eine verbindliche Zusammenarbeit zwischen einem landwirtschaftlichen Betrieb oder einer Gärtnerei und einem festen Kreis von privaten Haushalten. Auf Grundlage der geschätzten Jahreskosten für die landwirtschaftliche Produktion verpflichtet sich die Gruppe der "passiven Landwirte", regelmäßig im Voraus einen festgesetzten Betrag an den Hof zu zahlen, der mit dem Geld seinen Möglichkeiten entsprechend wirtschaftet. Im Gegenzug erhalten die beteiligten Privathaushalte die im Betrieb erzeugten Lebensmittel ohne weitere Zahlungen. Neben Kartoffeln, Feldgemüse und Salaten gehören dazu auch je nach Betriebsschwerpunkt Eier und Fleisch oder weiterverarbeitete Erzeugnisse wie Brot, Käse, Quark oder Joghurt und Wurst.

Durch die Vorfinanzierung und Abnahmegarantie der beteiligten Haushalte wird der Betrieb unabhängig von Marktentwicklungen und staatlicher Förderung. Alle teilen sich die damit verbundene Verantwortung, das Risiko (auch Missernten), die Kosten, aber auch die Ernte.

<https://www.oekolandbau.de/bio-im-alltag/bio-erleben/aktiv-werden/solidarische-landwirtschaft/>

In einer Solidarischen Landwirtschaft können alle Beteiligten von dieser Beziehung profitieren:

Die Verbraucher*innen

- erhalten gute Qualität: frische, vielfältige, saisonale, und regionale Nahrungsmittel
- gewinnen Transparenz: sie wissen, wo und wie die Nahrungsmittel angebaut werden, wer sie anbaut und zu welchen Kosten dies geschieht
- fördern regionale Nachhaltigkeit: Aufbau ökonomischer Strukturen, durch die eine lebendige lokale Landwirtschaft gestärkt wird



- bekommen Zugang zu Erfahrungsräumen und Bildung: die Möglichkeit, sich Wissen über den Anbau und die Herstellung von Lebensmitteln und über die Pflege der Erde zu erwerben

Die Erzeuger*innen

- erhalten Planungssicherheit und die Möglichkeit der Unterstützung durch eine Gemeinschaft
- teilen das Risiko, das die landwirtschaftliche Produktion mit sich bringt (z.B. schlechte Ernte auf Grund von Witterungsbedingungen)
- erhalten ein gesichertes Einkommen und somit die Möglichkeit, sich einer gesunden Form der Landwirtschaft zu widmen
- erhalten einen größeren Gestaltungsspielraum für ihre Arbeit: z.B. die Anwendung von einer guten landwirtschaftlichen Praxis, die unter marktwirtschaftlichen Sachzwängen nicht immer möglich ist; experimentelle Anbauformen, Förderung der Bodenfruchtbarkeit, Tiergerechtere Haltung, Anbau samenfester Sorten
- gewinnen mehr Freude an der Arbeit, da sie wissen, für wen sie die Lebensmittel anbauen
- erleben mehr Mitbestimmungsmöglichkeit ihres Arbeitsalltags: Arbeitsstrukturen, die mehr Freizeit, Urlaub ermöglichen, als sonst in dieser Branche üblich ist

Der Solawi-Betrieb

- ist geschützt vor Veränderungen des Marktes
- kann Produkte verwerten, die normalerweise auf Grund von Marktnormen im Müll landen würden. Durch Solawi wird bei den Verbraucher*innen ein entsprechendes Bewusstsein geschaffen und somit werden weitaus weniger Lebensmittel weggeworfen
- kann eine größere Vielfalt (z.B. seltene Gemüsesorten, bedrohte Haustierrassen) anbieten

Die Region

- kann durch die Vielfalt in der Landwirtschaft ein Ort mit höherer Lebensqualität werden
- weitere Projekte können durch das Zusammentreffen der vielfältigen Fähigkeiten der Verbraucher*innen entstehen (z.B. Tauschringe, Nachbarschaftscafés, Einmachtreffen usw.)



- erfährt einen ökonomischen Impuls, da die Wertschöpfung zunehmend in der Region bleibt

<https://www.solidarische-landwirtschaft.org/das-konzept/>

Eine Auflistung von Solawis finden Sie hier (<https://www.solidarische-landwirtschaft.org/solawis-finden/auflistung/solawis/>).

4. Veggieday

Thema KLIMAWANDEL ist hochaktuell, die Berichterstattung darüber ist seit dem gescheiterten Klimagipfel im Dezember 2010 in Kopenhagen deutlich angestiegen. Die globale Erwärmung muss gestoppt werden, denn wir haben nur diese eine Erde, die uns Lebensraum bietet, und die ist schon jetzt stark gefährdet. Deshalb reden wir seit Jahrzehnten über die knappen Ressourcen Erdöl und Erdgas, bauen sparsame Autos, diskutieren über Energie aus Atomkraft, Solaranlagen, Windparks und Biogas, bauen und heizen bewusster und vor allem wärmedämmend. Dass die Ernährung einen großen Einfluss auf die zunehmende Erwärmung unseres blauen Planeten hat, war bisher eher ein Thema am Rande der Klimadebatte. Bereits in ihrem Jahresbericht 2006 hat die FAO festgestellt, dass Tierhaltung und Fleischkonsum mit 18% Anteil mehr zur Erderwärmung beitragen als der weltweite Verkehr auf Straßen, Schienen, Wasser und in der Luft mit 'nur' 13%.

14 Argumente: Warum ist ein regelmäßiger Veggiday so wichtig?

1. Klimawandel

Der Klimawandel wird wesentlich vom CO₂-Ausstoß verursacht und unsere Ernährung hat darauf einen bislang zu wenig beachteten Einfluss. Die FAO empfiehlt auch in ihrem Jahresbericht 2009 wieder, den Fleischkonsum zu regulieren.

2. Gesundheit

Eine ausgewogene Ernährung sieht einen Fleischkonsum zwei bis dreimal pro Woche vor. Fleisch kann die Gesundheit des Herz- und Kreislaufsystems beeinflussen und dadurch Krankheitskosten verursachen.



3. Wasserverbrauch

Um 1 kg Rindfleisch zu erzeugen, werden 15.000 Liter Wasser benötigt, und Süßwasser wird ein immer knapperes Gut auf der Erde, insbesondere in den unterentwickelten, armen Ländern, verursacht durch uns!

4. Regenwald-Vernichtung

Die Regenwälder der Welt sind ein wichtiger Klimafaktor und werden seit Jahrzehnten systematisch abgeholzt für Rinderherden, Futtermittel und Bio-Sprit, zur Zeit pro Jahr ca. 40% der Fläche der BRD.

5. Massentierhaltung

Weniger Fleisch zu essen, bedeutet weniger Massentierhaltung in viel zu kleinen Käfigen und Ställen, mehr artgerechte Aufzucht statt Tierquälerei und weniger verbaute Landschaft.

6. Regionale Förderung

Wenn wir uns saisonal und regional angepasst ernähren und Produkte aus unserer Umgebung kaufen, dann hilft das auch den Bauern in unserer Region, die unsere Landschaft prägen und pflegen.

7. Bio-Produkte

Weniger Fleisch zu konsumieren, spart Geld und ermöglicht es, zwar seltener, dafür aber um so hochwertigere Bio-Produkte bzw. Fleisch aus artgerechter Haltung zu kaufen.

8. Krankheiten

Viele Krankheiten werden durch Tiere bzw. deren Fleisch auf Menschen übertragen, man denke an Vogelgrippe, BSE, Rinderwahn, Gammel- und Ekelfleisch, Salmonellenvergiftung und Schweinegrippe.

9. Ernährung genießen



Eine nachhaltige Esskultur wird vielfältiger, wenn wir unsere Mahlzeiten mit viel Gemüse und Obst abwechslungsreicher gestalten, statt immer nur Schnitzel, Kartoffeln und Salat zu essen.

10. Kinder lernen zu essen

Unsere Kinder müssen es nicht den Amerikanern nachmachen, die sich am liebsten von Hamburgern, Steaks und Pommes ernähren. Das macht dick und auf Dauer krank. In einigen Regionen sind 45% der Amerikaner übergewichtig.

11. Hunger in der Welt

1 Milliarde Menschen auf der Welt hungern u.a. weil die Tiere, die wir importieren, Weideland brauchen oder Soja für Futtermittel der Massentierhaltung angebaut wird. Statt Viehfutter sollte Getreide für die Menschen angebaut werden.

12. Lebensqualität

Wir Menschen müssen möglichst schnell mit unserer Erde sorgfältiger umgehen und uns entscheiden, ob wir Auto fahren und täglich Fleisch/Fisch essen oder ob wir uns auf ein ausgewogeneres Konsumverhalten umstellen.

13. Wachstum der Bevölkerung

Die Weltbevölkerung hat sich in den letzten 100 Jahren auf 6,9 Mrd. vervierfacht, der Fleischkonsum in den Industrienationen noch stärker. Die Bedürfnisse der Entwicklungsländer nähern sich unserem Konsumstandard. Wer Fleisch isst, ist wohlhabend.

14. Gutes Beispiel

Die Industrienationen sind seit Jahrzehnten die größten Verursacher der Treibhausgase. Sie sollten endlich mit gutem Beispiel vorangehen. Weniger Fleischkonsum wäre ein Anfang, denn Fleischkonsum schadet nicht nur dem Regenwald.

Unumkehrbare Entwicklung



Klimaveränderungen beginnen zuerst relativ langsam, aber sie wirken langfristig und sind ab einem bestimmten Punkt nicht mehr umkehrbar. Diesen Schwellenwert zu erreichen, wäre der GAU (Größte Anzunehmende Unfall) für unseren Planeten. Wir sind auf dem Weg dahin.

<http://www.veggiday.de/>

Gegen Bevormundung – Öffentliche Diskussion um Veggieday (<https://www.bve-online.de/presse/pressemitteilungen/pm-20130808/THEMEN>)

5. Insekten als Lebensmittel

Damit Zuchttiere schneller wachsen, reichern viele Bauern das Tierfutter mit Fischmehl oder Soja an. Der Preis dafür sind die Überfischung der Meere und die Brandrodung von regenwaldnahen Gebieten. Eine umweltfreundliche Alternative hat die studentische Gruppe „Green Grubs“ (grüne Maden) gefunden: Die Maden der schwarzen Soldatenfliege sind ebenso proteinreich wie Fischmehl oder Soja und ernähren sich von Biomüll. Die Idee geht zurück auf den Studenten der Wirtschaftswissenschaften Sven Haas.

Vor drei Jahren versuchte er, Papier aus Elefantendung herzustellen. Das ging zwar schief, aber im Dung stieß er auf die schwarze Soldatenfliege und bemerkte, dass sie nahezu jede Art von Biomüll als Futterquelle verwertet – sogar bitteren Kaffeesatz. Dabei hat sie einen phänomenalen Umsatz: Unter optimalen Bedingungen entstehen aus zwei Kilo Biomüll ein Kilo gut genährte Maden. Der Rest ist nährstoffreicher Humus für den Garten. „Die Herausforderung bei dem Projekt war, die Aufzucht der Maden so zu gestalten, dass die Verbraucher möglichst wenig Kontakt zu ihnen haben“, erklärt Projektleiter Florian Gloger.

Er studiert Wirtschaftswissenschaften im dritten Semester und weiß, dass seine Mitbewohner im Studierendenwohnheim es nicht schätzen würden, wenn er die Maden auf seinem Zimmer hielte. Deshalb ist das Modell des Inkubators, das er und sein Mitstreiter, der Biologiestudent Clemens Schumm, zum Gespräch mitbringen, auch im Keller seiner Eltern gebaut worden. Mittlerweile haben die Studierenden – sehr zur Freude der Eltern – einen Produzenten für den Inkubator gefunden.

Das System ist so konzipiert, dass die schwarze Soldatenfliege den Lebenszyklus vom Ei über die Made und Puppe bis zur Fliege in einem Kreisprozess durchläuft. Der Käufer beginnt mit



einer Startpopulation von Maden und erlaubt jeweils zehn Prozent von ihnen, sich zu verpuppen und zu schlüpfen, damit sie sich paaren und Eier für die nächste Generation legen können. Die restlichen neunzig Prozent der Maden können verfüttert werden. Dabei ist der Inkubator so konstruiert, dass er sich die unterschiedlichen Lebensbedingungen von Made, Puppe und Fliege zunutze macht.

Er besteht aus einer weißen Plastikbox mit Deckel, die Biomüll und Maden beherbergt. Kurz vor der Verpuppung verlassen die Maden das feuchte Milieu der Box und suchen sich eine trockene Umgebung. Diese finden sie, wenn sie über eine Rampe in die benachbarte kleinere Box wandern. In deren Deckel befindet sich eine Glaskuppel, ähnlich einem umgedrehten Einmachglas, denn die frisch geschlüpften Fliegen wollen ans Licht. Haben sie sich gepaart, wandern sie zur Ei-Ablage zurück in die feuchtwarme Box mit dem Biomüll. Zwar können beim Öffnen der Box einige Fliegen entkommen, aber sie sind in der Regel träge und auch vollkommen harmlos

<https://aktuelles.uni-frankfurt.de/forschung/studentisches-projekt-green-grubs-stellt-proteinreiches-tierfutter-her/>

<https://www.zdf.de/verbraucher/volle-kanne/biomuell-als-tierfutter-100.html>

Essbare Insekten sind im Landeanflug auf den deutschen Lebensmittelmarkt. Die Krabbeltiere punkten mit hohem Proteingehalt und einer nachhaltigeren Produktion als Fleisch. Ekel-Essen oder gesunde Bereicherung? Das sollten Sie über gegrillte Heuschrecken und Co. wissen.

- Essbare Insekten sorgen in Deutschland noch für mehr Ekel als Genuss. Dabei punkten sie mit viel Protein und einer umweltfreundlicheren Produktion als Fleisch.
- Während gegrillte Käfer und schokolierte Heuschrecken in vielen Ländern schon Alltag sind, gibt es auch hierzulande erste Insekten-Produkte in Supermärkten und Restaurants.
- Bei der Insektenzucht fehlen noch Erkenntnisse und Regelungen – vor allem für die Haltung, Tötung und Zulassung verarbeitender Betriebe.

<https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/auswaehlen-zubereiten-aufbewahren/insekten-essen-eine-alternative-zum-fleisch-33101>



6. weiterführende Literatur

BUND e.V. , Heinrich-Böll-Stiftung, Monde diplomatique (Hrsg) : Fleischatlas 2018,
Jonathan Safran Foer: Tiere essen, Fischer Verlag, 2009
John Robbins: Ernährung für ein neues Jahrtausend, Hans-Nietsch-Verlag, 1995
Albert Schweitzer Stiftung: „Selbst wenn Sie Fleisch mögen....“
Christian Bala und Wolfgang Schuldzinski (Hrsg): „Der verantwortungsvolle Verbraucher“, 1.
Auflage 2015, Verbraucherzentrale NRW
Wolfgang Serbser (Hrsg): Humanökologie, oekom verlag, 2004
Dietlind Stolle/ Michele Micheletti: Warum werden Käufer zu ‚politischen Verbrauchern‘?
Forschungsjournal NSB, Jg. 18, 4/2005
Ludger Heidbrink · Imke Schmid: Die neue Verantwortung der Konsumenten, APuZ 32 –
33/2009

Links:

https://uba.co2-rechner.de/de_DE/sc-food#panel-scenario
<http://www.fao.org/docrep/018/i3253e/i3253e.pdf>
<http://www.fao.org/3/i3264g/i3264g.pdf>
<https://www.hr-inforadio.de/programm/themen/folgen-des-welthandels-ghana-und-das-globale-huhn,ghana-fleischexporte-100.html>
<https://www.ekhn.de/ueber-uns/geschichte/frauenbewegung-in-der-ekhn/meilensteine-und-initiativen/frauen-fuer-suedafrika.html>
<https://de.statista.com/themen/1424/nestle/>
https://de.qwerty.wiki/wiki/National_Consumers_League
https://www.nclnet.org/to_have_power_means_to_have_responsibility
<https://www.bmu.de/themen/wirtschaft-produkte-ressourcen-tourismus/produkte-und-konsum/nachhaltiger-konsum/>
<https://www.ohnemist.de/ein-huhn-zerlegen>
<https://www.tagesschau.de/ausland/vittel-nestle-101.html>, 27.08.2018

Artikel:

„Die Grille als Gaumenfreude“, SZ 19.1.2019
„Warum so viele Menschen den Nestle-Boycott bejubeln“, Augsburger Allgemeine, 03.03.2018
„das Große Ganze im Blick, SZ, 13.09.2018
„Mehlwurm zum Kaffee“, SZ, 18.02.2019
„Ich habe kein schlechtes Gewissen mehr“, ZEIT, 12.07.2019
„Warum Nestlé so unbeliebt ist“, orange Handelsblatt, 05.06.2019
„Die Macht der Konsumenten kann die Welt verändern“, WELT, 17.04.2014



„Gigant der Skandale“, SZ, 06.06.2019

„Deutsche wollen gesund und verantwortungsvoll essen“, WELT, 04.10.2013

„Fair ist schwer“, SPIEGEL, 25.02.2013

7. Personen

Jessica Wiegand

Frau Wiegand organisiert und vergibt Beete, die in dicht besiedelten Frankfurter Stadtteil Lust haben zu gärtern. Seit 2016 gibt es den „Gallus-Garten“.

Dr. Christa Müller

Frau Müller studierte Soziologie an den Universitäten Bielefeld, Marburg und Sevilla. Sie war für Feldforschungsaufenthalte in Costa Rica, Mexiko und in Westfalen zu Bauernbewegungen und Modernisierungsprozessen aktiv. 1998 erhielt sie den Schweisfurth Forschungspreis für Ökologische Ökonomie. Sie ist Kuratorin von "Die Produktive Stadt. Designing for Urban Agriculture" (TU Berlin + TU München) und hat Lehraufträge an verschiedenen Hochschulen. Weiterhin führt sie Gutachtertätigkeiten, u.a. für das Bundesforschungsministerium aus. Christa Müller forscht zu Do-it-yourself-Kulturen als Formen und Netzwerke postindustrieller Produktivität. Sie ist Vorstandsvorsitzende der anstiftung.

Florence Kelley

Florence Molthrop Kelley, (geboren am 12. September 1859 in Philadelphia, Pennsylvania, USA, gestorben am 17. Februar 1932 in Philadelphia), amerikanische Sozialreformerin, die zur Entwicklung der Arbeits- und Sozialgesetzgebung auf Bundes- und Landesebene in den Vereinigten Staaten beitrug.

Kelley schloss 1882 ihr Studium an der Cornell University ab. Nachdem sie ein Jahr lang Abendkurse für berufstätige Frauen in Philadelphia geleitet hatte, reiste sie nach Europa, wo sie die Universität Zürich besuchte. Ihre Übersetzung von Friedrich Engels' The Condition of the Working Class in England von 1844 wurde 1887 in New York veröffentlicht. 1886 kehrte sie mit ihrem Mann Lazare Wischnewetzky, den sie 1884 geheiratet hatte, in die Vereinigten Staaten zurück. 1889 veröffentlichte sie ein Heft mit dem Titel „Our Toiling Children“.



1891 trennten sie und ihr Mann sich; sie wurden anschließend geschieden, und sie zog nach Chicago und nahm ihren Mädchennamen wieder an. Kelley wurde in Jane Addams' Siedlung Hull House ansässig und nahm schnell ihren Platz unter den aktivsten und effektivsten Arbeitern dort ein. 1892 führte sie parallel dazu Untersuchungen über die Bedingungen in den Slums von Chicago und über die Ausbeutungsbetriebe in den Mietskasernen durch. Ihre Berichte und ihre Beiträge für Hull-House Maps and Papers (1895) vermittelten ein anschauliches Bild der miserablen Arbeits- und Lebensbedingungen. Das Gesetz von Illinois von 1893, das die Arbeitszeiten für Frauen begrenzte, die Ausbeutungsbetriebe in den Mietskasernen regelte und Kinderarbeit verbot, war zum großen Teil das Ergebnis ihrer Erkenntnisse und in der Folge wurde sie zum Chefinspektor der Fabrik in Illinois ernannt. Um die Verfolgung von Straftätern voranzutreiben, schrieb sich Kelley an der juristischen Fakultät der Northwestern University ein; sie schloss 1894 ihr Studium ab und wurde anschließend als Anwältin zugelassen.

1899 zog Kelley nach New York City, um Generalsekretärin der neuen National Consumers League zu werden, die aus der Josephine Shaw Lowells Consumers' League of New York hervorgegangen war. Sie behielt das Amt bis zu ihrem Tod. Sie hatte ihren Wohnsitz in Lillian Walds Siedlung in der Henry Street und machte sich an die Arbeit, die Bundesgesetzgebung über Stundenlohn und Kinderarbeit sowie andere Reformen zu fördern. Sie organisierte etwa 60 lokale und staatliche Verbraucherorganisationen und reiste und sprach unermüdlich für die Sache. Zu ihren Veröffentlichungen gehörten Some Ethical Gains Through Legislation (1905) und Modern Industry (1913); sie gab Edmond Kellys Twentieth Century Socialism (1910) heraus. Zusammen mit Wald leitete sie 1902 die Organisation des New Yorker Ausschusses für Kinderarbeit, und 1904 war sie Mitbegründerin des Nationalen Ausschusses für Kinderarbeit. Ihre Bemühungen trugen wesentlich zur Gründung des U.S. Children's Bureau 1912 bei.

Kelley war 1909 Mitbegründerin der National Association for the Advancement of Colored People und war mehrere Jahre lang Vizepräsidentin der National American Woman Suffrage Association.

Gregor Mitsch

Herr Mitsch ist Informatiker und Mitglied der Arbeitsgruppe Ernährung des Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland, BUND Bergstraße. Er ernährt sich nicht nur vegan, sondern achtet darauf, dass seine Ernährung auch regional und saisonal ist. Das heißt, er kauft bei einer solidarischen Landwirtschaftsinitiative in der Nähe sein Gemüse – wählt vor allem Sorten, die gerade wachsen und weicht gegebenenfalls auf Alternativen aus.



Prof. Dr. Nina Langen

Prof. Dr. Nina Langen ist seit März 2016 Professorin für das neu gegründete Fachgebiet Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft an der TU Berlin. Im Oktober 2018 erhielt Nina Langen einen Ruf an die PH Nordwestschweiz auf die unbefristete Professur „Leiterin Professur Gesundheit, Haushalt, Wirtschaft“. Den Ruf hat sie abgelehnt und den Ruf auf die unbefristete W3 Professur für die Stelle einer Professorin für das Fachgebiet „Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft“ an der TU Berlin angenommen. Das Fachgebiet Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft am Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre der Technischen Universität Berlin forscht und lehrt im Bedarfsfeld nachhaltige Ernährung.

Zuvor war Nina Langen Akademische Rätin am Institut für Lebensmittel- und Ressourcenökonomik, Universität Bonn, Projektleiterin des Projektes „Verringerung von Lebensmittelabfällen in Haushalten in NRW“ bei der Verbraucherzentrale NRW und im Produktmanagement bei Alnatura tätig. Nina Langen hat über das Thema ethischer Konsum erfolgreich promoviert und wurde 2011 für ihre Dissertation mit dem ersten Preis, Nachwuchsförderpreis Verbraucherforschung ausgezeichnet.

<http://www.verbraucherzentrale.nrw/nina-langen>

Die promovierte Agrarökonomin Nina Langen zeichnet sich durch langjährige Erfahrung in der Konsument*innenforschung aus. Sie hat eine ausgewiesene Kenntnis im Themenfeld Nachhaltigkeit, insbesondere Fair Trade, Bio, Cause-related Marketing, Lebensmittelverschwendung, CSR und verfügt über ein breites Methodenwissen (Auswahl und verdeckte Experimente, Auktionen, Information Display Boards, Befragungen). Darüber hinaus weist sie Erfahrung in der Erforschung von Graswurzelinitiativen sowie aktueller berufsfeldbezogener Forschung auf. Ihre Forschungsprojekte wurden vom BMBF, UBA, BMUB, Kompetenzzentrum Verbraucherforschung, Robert-Bosch-Stiftung, Fritz-Thyssen-Stiftung und anderen gefördert.

Nina Langen leitet derzeit das Projekt TUB Teaching 2.0 (07/2019-12/2023), das BIBB Modellversuchsvorhaben Korn-Scout (5/2018-4/2020) als Verbundkoordinatorin, einen Arbeitsbereich im Projekt FoodLabHome (10/2018-09/21) sowie gemeinsam mit Prof. Voss (TUB) das Projekt Praxis und Ästhetik des Essens in der Gestaltung einer nachhaltigen Ernährungswende (1/2019-12/2021). Sie hat im durch das BMBF geförderten transformativen Forschungsprojekt NAHGAST (3/2015-4/2018) die verbraucherzentrierten Arbeitspakete zu



Interventionen in den Verpflegungseinrichtungen der Praxis-partner zur Erreichung nachhaltigen Ernährungsverhaltens in der Außer-Haus-Gastronomie geleitet. Weitere abgeschlossene Projekte mit Teilprojektleitung sind das von LANUV NRW 2017 geförderte Projekt ‚Nachhaltige Ernährung und Vermeidung von Lebensmittelverlusten in Kantinen‘, sowie ‚Valide Erfassung von Lebensmittelabfällen auf Haushaltsebene und Ermittlung der Bestimmungsgründe zur Abschätzung des Informationsbedarfs der Haushalte‘. Alleinige Antragstellerin war sie im Projekt ‚Graswurzelbewegungen auf die Füße geschaut‘ (beides gefördert vom Kompetenzzentrum Verbraucherforschung).

Forschungsschwerpunkte

- Nachhaltiger Konsum
- Konsumentenverhalten
- Corporate Social Responsibility
- Nachhaltigkeit im Bereich Lebensmittel (Fairer Handel, Bio)
- Lebensmittelverschwendung
- Cause-related Marketing
- Agrar- und Experimentelle Ökonomie
- Technikfolgenabschätzung

Dr. agr. Eleonore Heil

Frau Heil leitet die Arbeitsgruppe Ernährungsökologie an der Justus-Liebig-Universität in Gießen. Ihre Arbeitsschwerpunkte liegen auf der Entwicklung und den Einflussfaktoren des Ernährungsverhaltens sowie komplexe Nachhaltigkeitsproblematik, quantitative und qualitative Forschungsmethoden, Ernährungspolitik, Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit.

Florian Gloger

Herr Gloger und seine Kommilitonen von der Frankfurter Goethe Universität züchten Insekten und verkaufen sie in eigens konstruierten Boxen als Tierfutter. „green grub“ heißt ihr Projekt. Er isst die Maden auch selbst. Er hat länger als ein Jahr gebraucht, bis er sich dazu überwinden konnte – heute ist das kein Problem mehr für den Betriebswirtschaftsstudenten.