

Gesamter Text

Audiotour: So ernährt sich München.

Eine Audio-Stadtführung zu Orten nachhaltiger und regionaler Ernährung in Giesing

Wie isst ernährt sich München?

von Ella von der Haide

Beschreibung:

Diese kostenlose Audiotour führt Sie zu Orten, an denen Stadtpolitik, Gewerbe und Zivilgesellschaft das Ernährungssystem bereits ressourcenschonend, fair und gesund gestalten.

Von Produktion über Verarbeitung und Verkauf bis hin zum Umgang mit Nahrungsmittelabfällen und Bodenaufbau geht es darum, die Bedeutung der Stadtgesellschaft zu verstehen und Ideen dafür zu bekommen, wo angesetzt werden kann, damit München noch nachhaltiger wird.

Startpunkt ist der Giesinger Grünspitz

Ecke Tegernseer Landstraße und Martin-Luther-Straße

Nächste U-Bahn: Silberhornstraße

Infopunkt Nr. 1 Einführung - Grünspitz - Geschichte Giesings- McDonald's

Hallo und Mahlzeit!

Willkommen zu diesem Spaziergang auf den Spuren des **Münchner Ernährungssystems**.

In den nächsten 80 Minuten werde ich Sie von Ober- nach Untergiesing an 17 Ernährungs-Orte führen.

An den einzelnen Infopunkten erzähle ich jeweils drei bis fünf Minuten. Sie können sich währenddessen am Infopunkt umschaun oder Sie suchen sich einen Sitzplatz in der Nähe, um es sich bequem zu machen.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß bei der Führung und viele Entdeckungen.

München ist seit 2006 offiziell **Biostadt** und hat sich öffentlich verpflichtet, ökologische Lebensmittel zu fördern. Im Mai 2020 haben die Grünen und die SPD in ihrem Koalitionsvertrag für den Stadtrat viele neue Klima- und Umweltschutzmaßnahmen vereinbart. Damit hat München das Potential, zu einer ökologischen Vorzeigestadt zu werden.

Darüber hinaus engagieren sich Gewerbe, Zivilgesellschaft und Einzelpersonen auf vielfältige Weise für ressourcenschonende und regionale Nahrungsmittelversorgung der Stadtbevölkerung.

Ich werde Ihnen zeigen, wo und wie die Biostadt schon umgesetzt wird und wo noch Handlungsbedarf besteht.

Doch jetzt bitte ich Sie erst mal für einen Moment die Augen zu schließen.

Erinnern Sie sich an das, was Sie heute als letztes gegessen haben?

War es das Frühstück, Mittagessen oder vielleicht ein Snack?

Können Sie sich noch an den Geschmack, an die Konsistenz und an den Geruch erinnern?

Wissen Sie, wo die Nahrungsmittel, die Sie gegessen haben, gewachsen sind?

Wer für Sie geerntet hat?

Trug das Produkt noch Spuren des Bodens, in dem es gewachsen ist, in sich?

Wie wurde es nach München transportiert?

Wann wurde das Rezept erfunden nach dem die Speise zubereitet war?

Wie viele Hände haben das Nahrungsmittel auf seinem Weg zu Ihnen berührt?

Wissen Sie, wie es mit den Teilen, die Sie nicht gegessen haben z.B. dem Apfelbutzen oder der Verpackung weiter geht?

Können Sie das komplexe logistische Netzwerk erahnen, das dafür sorgt, dass Sie hier mitten in der Stadt jeden Tag genug Nahrung haben?

Vielleicht möchten Sie an dieser Stelle einen inneren Dank aussprechen an alle, die dafür gearbeitet haben, dass Sie heute satt geworden sind?

[Sie können die Augen jetzt wieder aufmachen.](#)

Das Ernährungssystem ist vielfältig und komplex und dabei so alltäglich, dass wenig darüber nachgedacht wird. Es strukturiert unser Leben und die Gesellschaft. Es hat Einfluss darauf, wie und wo unsere Städte gebaut werden oder wie der öffentliche Raum genutzt wird und es verändert Ökosysteme und Landschaften.

Diese Stadtführung beschäftigt sich mit drei Fragen:

Wie hat sich das Ernährungssystem entwickelt ?

Wie wird es sich in Zukunft verändern?

Wie kann die Stadtgesellschaft dieses System mitgestalten?

Beginnen wir also gleich hier.

[Schauen Sie sich auf dem Grünsitz um.](#)

[Suchen Sie die größte und dickste Kastanie hier auf dem Platz, gehen Sie hin.](#)

[Legen Sie eine Hand an den Stamm des mächtigen Baums.](#)

Die **Kastanienbäume** auf dem Grünsitz sind ca. 150 Jahre alt und haben einen Stammumfang von einhalb bis zwei Meter. Sie sind Zeitzeug*innen der dramatischen Veränderungen des Ernährungssystems in Giesing.

Als die Bäume um 1875 gepflanzt wurden, waren sie Teil der Gastronomie, denn hier war der Biergarten des Giesinger Bergbräu. Sie haben die vielen Veränderungen wahrscheinlich in ihrem Holz gespeichert. Mit den richtigen Instrumenten könnten wir noch Moleküle von dem Bier, das hier im Biergarten verschüttet wurde, in ihrem Holz finden.

Bäume und das Klima waren auch damals schon eng verknüpft, nur wurden die Bäume nicht als CO₂-Senken gepflanzt, um das Weltklima zu beeinflussen, sondern das Klein-Klima hier im Garten, denn Bier muss kühl getrunken werden.

Im Sommer machten die Münchner und Münchnerinnen Ausflüge aus der Innenstadt zu den kühlen Biergärten, um sich auf dem Lande zu erfrischen.

Denn Obergiesing war bis 1854 ein Bauerndorf vor den Toren Münchens.

Der Biergarten war auch 1875 noch umgeben von Bauernhöfen und hinter den Höfen lagen Felder und mehrere Gärtnereien, in denen Gemüse für München angebaut wurde.

Vor dem Bau der Eisenbahn wurden Nahrungsmittel möglichst stadtnah produziert.

Ab der Mitte des neunzehnten Jahrhunderts wurden Produkte dann von immer weiter her transportiert.

Giesing wurde ein Stadtteil Münchens und der fruchtbare Boden verschwanden unter den Häusern.

Die Monopolisierung machte auch vor den Brauereien nicht Halt. Die Münchner Brauereien kauften das Giesinger Bergbräu, um es gleich darauf zu schließen. Das war dann auch das Ende des Biergartens. Nur die Kastanien sind geblieben.

In den Jahresringen der Bäume finden sich aus den folgenden Jahrzehnten die Spuren des Baustaubes aus der Zeit der Bebauung Giesings, später dann Granatsplitter aus dem Krieg und nach dem Krieg das Altöl der Autos, die auf diesem Platz gehandelt wurden.

1971 wurden die Bäume Zeugen einer gewaltigen gastronomischen Umwälzung.

Genau gegenüber wurde der erste **McDonald's** in Deutschland eröffnet.

Wenn Sie von der Spitze des Grünsplatz nach Süd-Westen über die Martin-Luther-Straße hinweg schauen, sehen Sie die Filiale.

50 Jahre später gibt es sie immer noch.

Inzwischen sind alleine in München noch weitere 19 McDonald's dazugekommen.

Fast Food Restaurants sind der innerstädtische Ausdruck der Industrialisierung des gesamten Ernährungssystems.

Wichtigstes Merkmal dabei ist, neben der Geschwindigkeit, die Standardisierung aller Produkte und Abläufe der gesamten Produktionskette.

Unabhängig von Jahreszeit, Landschaft, Kultur, Uhrzeit müssen die selben Burger in immer gleicher Form und Qualität verfügbar sein.

Der Preis dieser Vereinheitlichung ist hoch: Sortenerhaltung, individuelle Geschmäcker, Artenvielfalt, Tierwohl, Umweltschutz, kulturelle Vielfalt sind Störfaktoren.

Das wirkt sich nicht nur nachteilig auf Stadtbild, Ernährungsgewohnheiten, Gesundheit und Ernährungswissen aus, sondern auch auf die Vielfalt der Bauernhöfe und des Landschaftsbilds.

Um dem entgegen zu wirken wird heute auf allen Ebenen von Verbrauchern und Verbraucherinnen, Gewerbetreibenden, bürgerschaftlichen Organisationen und Kommunalpolitik an der Transformation der Nahrungsmittelversorgung gearbeitet.

Und wieder sind die Kastanien, unter denen Sie hier stehen, Zeuginnen dieses Wandels. Beauftragt von der Stadt München, organisiert der Verein Green City seit 2014 die Umnutzung des ehemaligen Biergartens zu einer öffentlichen Grünfläche. Die 2000qm große Fläche heißt seitdem Grünsplatz.

Green City e.V. hat mehrere Projekte aus dem Bereich des alternativen Ernährungssystems eingeladen, sich hier zu etablieren. Es wird im Schatten der Kastanien wieder gegessen, getrunken, gefeiert, gemeinsam gekocht und mehrmals im Jahr Selbsteingemachtes getauscht, organisiert von der Initiative Tauschkomplot.

Die Kastanien selber liefern im Frühling den Nektar für den Grünsplatzhonig ... Fragen Sie doch mal im Kiosk, ob es noch einen gibt.

Und außerdem wird hier gepflanzt in den Hochbeeten am Rande der Fläche und einem Urbanen Garten

Quellen:

Biostadt München: www.biostaedte.de

Grünsplatz: <https://www.greencity.de/projekt/giesinger-gruensplatz/>

Tauschkomplot: <https://www.greencity.de/projekt/giesinger-gruensplatz/>

Um den Garten anzuschauen gehen Sie bitte rechts am Kiosk und dem Holzpavillon vorbei in die nördliche Ecke des Platzes, zur Tegernseer Landstraße hin.

Hier stehen ein paar Bierbänke und ein Bauzaun. Schauen Sie durch den Zaun, bzw. wenn gerade jemand dort gartelt, fragen Sie bitte, ob Sie den Garten betreten dürfen.

Infopunkt Nr. 2 Urbaner Gemeinschaftsgarten Grünsplatz – Gartengerechte Stadt

Hinter dem Zaun befindet sich einer der 27 **Urbanen Gemeinschaftsgärten** in München.

50 Leute teilen sich die 300 Quadratmeter Fläche.

Sie haben aus recycelten Materialien ein Gewächshaus und Hochbeete gebaut, in denen jetzt Gemüse, Kräuter, Blumen und Beeren ohne chemische Pestizide und Kunstdünger wachsen.

Im hinteren Teil des Geländes stehen die Bienenstöcke.

Außerdem kümmert sich die Gruppe gemeinsam um das Gießen und das Saatgut.

Auch die Beete, die Sie vor dem Zaun hier, im öffentlich zugänglichen Teil der Grünsplatzfläche sehen, werden von ehrenamtlichen Beetpatinnen und Beetpaten bepflanzt.

Jede und jeder kann mitmachen und sich die Hände dreckig machen. Einfach bei Green City e.V. melden, auf der Homepage nachschauen, wann der monatliche Gartenstammtisch stattfindet.

Hören wir **Silvia Gonzales**, eine der Organisator*innen des Projekts:
Interview mit Silvia

Neben Gemeinschaftsgärten wie diesem hier, gibt noch viele andere Formen Urbaner Gärten in München
300 Schulgärten,
100 Kleingartenanlagen,
und am Stadtrand liegen 25 Krautgartenanlagen.

In den Gärten wird Ernährungswissen weitergegeben, alte Nutzpflanzensorten werden erhalten, Saatgutauschbörsen werden organisiert und der Stadtraum wird begrünt.

Außerdem sind viele der Gemeinschaftsgärten „Interkulturelle Gärten“ und ermöglichen Geflüchteten oder auch anderen Neuankömmlingen aus der ganzen Welt, in München Wurzeln zu schlagen und produktiv zu werden.

Alle Formen der Urbanen Gärten sind visionäre Beispiele dafür, wie wir die Stadt anders nutzen könnten. Stellen Sie sich vor, anstelle von Parkplätzen entlang der Straßen gäbe es Gemeinschaftsgärten und Sie könnten direkt vor Ihrem Haus in einem Garten wie diesem Ihren Salat pflücken.

Das wäre ein Paradigmenwechsel von der autogerechten zur gartengerechten Stadt.

[Bitte gehen Sie jetzt an dem Kiosk vorbei zu den Komposttoiletten auf der anderen Seite des Grünsplatz in Richtung Martin-Luther-Straße.](#)

Quellen:

Urban Gärten München <http://urbane-gaerten-muenchen.de>

Infopunkt Nr. 3 Komposttoiletten

Hier stehen Sie vor etwas Einmaligem!

Etwas Futuristischem!

Revolutionärem!

Einer menschlich-bakteriellen Wiederaufbereitungsanlage.

Dies sind die ersten und bisher einzigen Komposttoiletten im öffentlichen Raum in München!

Hier schließt sich der Kreislauf des Ernährungssystems mit der **Verwertung der Verdauungsprodukte** und zwar ganz ohne den Verbrauch von Wasser.

Um ehrlich zu sein, das hier ist nur die Sammelstelle der Exkreme. Kompostiert werden sie in einer speziellen Kompostanlage in Baden-Württemberg, denn in Bayern gibt es noch keine.

Kompostierung von organischem Material und damit der Aufbau von Humus und der Erhalt der **Bodenfruchtbarkeit** ist eine der zentralen Techniken, um das Ernährungssystem in Gang zu halten.

Denn fruchtbarer Boden ist DIE Ressource, die im Klimawandel am schnellsten verloren geht.

Gleichzeitig liegen im Bodenaufbau große Potentiale, um das Klimachaos abzumildern, denn ein lebendiger fruchtbarer Humus speichert viel Kohlendioxid und er braucht weniger Bewässerung, da er Wasser auch in Zeiten der Trockenheit länger speichern kann. Humose Böden können Regenwasser auch schneller aufnehmen und schützen daher vor Überschwemmungen. Und auch vom Wind werden sie weniger erodiert.

Eigentlich eine rundum gute Sache mit positiven Nebenwirkungen.

Wir sollten alles daran setzen, fruchtbare Böden zu erhalten und aufzubauen, aber im Moment läuft der Trend noch in eine andere Richtung. Versiegelung, Wüstenbildung und auch der starke Einsatz von mineralischem Dünger und zu viel Bodenbearbeitung lässt den Humusanteil und die Lebewesen im Boden verschwinden. Mehr Kompostierung könnte dem entgegenwirken. Komposttoiletten wären also eigentlich ein Schritt in diese Richtung.

Was passiert derzeit in München mit den Verdauungsprodukten, die in der Kanalisation landen?

Sie fließen zur Klärschlammverbrennungsanlage in Großlappen.

Nach dem Verbrennen bleiben dort jährlich 400 Tonnen giftige Asche übrig, die unter Tage gelagert werden.

Wie gesagt: diese Toilette ist revolutionär!

Bitte zögern Sie nicht, sie auszuprobieren.

Quellen:

www.muenchen.de › [rathaus](#) › [dam](#) › [KLW_1](#)

Unsere nächste Station ist der grüne Automat rechts neben den Toiletten, am Ausgang des Grünsplatz zur Martin-Luther-Strasse hin.

Infopunkt Nr. 4 Hofladenautomat

Der Grüne Kasten hier ist ein Hofladenautomat.

Auf dem Land vor einzelnen Höfen und vor allem in der Schweiz gibt es solche Automaten zur Direktvermarktung schon lange, aber mitten in der Stadt sind sie noch neu.

Dieser hier wurde erst 2020 von der Firma Erntebox aufgestellt.

Es gibt Eier, Käse, Nudeln, Tomatensauce, Marmeladen, ... aber schauen Sie selber.

Vier landwirtschaftliche Betriebe produzieren für den Automaten.

Die Bauernhöfe befinden sich in einer Entfernung zwischen 10 und 100 km um München herum.

Auf der Homepage erntebox.de werden die Bauern und Bäuerinnen vorgestellt und die Höfe können auch direkt besucht werden. Zum Beispiel kommen die Chickeria Eier von den Freilandhühnern des Schwarzhuber aus Allach.

Hier kann 24 Stunden eingekauft werden, und damit passt so ein Automat zu den Lebensgewohnheiten vielbeschäftigter Städterinnen und Städter, die keine Zeit haben, auf einem Wochenmarkt tagsüber einkaufen zu gehen, sich aber doch regional ernähren wollen.

Die Transformation des Ernährungssystems wird hier vom Handel angestoßen.

Quelle:

erntebox.de

Gehen Sie bitte jetzt auf die Rückseite des Grünsplatz, dort möchte ich Ihnen ein andere Form der Direktvermarktung zeigen.

Gehen Sie dafür auf der Rechts auf der Martin-Luther-Straße ca. 60 Meter nach Norden in Richtung Innenstadt am Biergarten vorbei

Biegen Sie bei der Litfaßsäule in die Zehentbauerstraße nach rechts ein.

Der Straßename erinnert daran, dass hier bis 1934 der Zehentbauer Hof stand, der für die Erweiterung der Martin-Luther-Straße abgerissen wurde.

Gehen Sie am Gartentor des Biergarten vorbei.

Vielleicht müssen Sie sich zwischen den Autos hindurchschlängeln, die hier auf dem Gehweg parken.

An den Biergarten angrenzend kommt nach ca. 5 Metern auf der rechten Seite der Hintereingang des Grünsplatz.

Ein Tor aus Maschendraht mit einem Zahlenschloss. Ein Plakat des Vereins Green City hängt daneben.

In diesem Bereich des Grünsplatz werden die Werkzeuge und Baumaterialien gelagert und auch die Bienenkästen können Sie auf der linken Seite sehen.

Unser nächster Infopunkt dreht sich um den Holzschrank, den Sie hinter dem Gartentor sehen und die grünen Kunststoffkisten, die sich meistens daneben stapeln.

Dieser Holzschrank ist einer der Verteilpunkte der größten SOLAWI Deutschlands.

Doch was ist eine SOLAWI?

Infopunkt Nr. 5 Solidarische Landwirtschaft - Kartoffelkombinat / Gemüsebox/ Höfesterben

Solawi ist die Abkürzung für Solidarische Landwirtschaft.

Verbraucher und Verbraucherinnen schließen sich dabei mit landwirtschaftlichen Betrieben zusammen, um die Nahrungsmittelproduktion jenseits des Marktes zu organisieren.

Das funktioniert so: mehrere Haushalte übernehmen die Kosten für Gemüseanbau, Saatgut und Pacht und im Gegenzug erhalten sie Teile der Ernte. Wenn es viel gibt bekommen sie viel und wenn es wenig gibt wenig.

Das Risiko eines Ernteausfalls wird also gemeinsam getragen. Die Landwirtschaft ist damit unabhängig vom Handel und kann langfristig planen.

In München gibt es derzeit drei Solawis: den Auer-Garten bei Freising, den Waldgärtner in Höhenkirchen und die dritte hier heißt Kartoffelkombinat und ist sogar Deutschlands größte Solawi. Sie wurde 2012 als selbstverwaltete Genossenschaft gegründet. Für einen Monatsbeitrag von 75,- Euro können sich die 1800 beteiligten Haushalte einmal pro Woche eine Kiste mit der Ernte von Gemüse und Obst an den Verteilpunkten abholen. Die beteiligten Haushalte haben jeweils einen Genossenschaftsanteil und können mitgestalten, was, wie und wo angebaut wird. Die Genossenschaft hat eine 7 Hektar große Gärtnerei bei Mammendorf, ca. 30 km westlich von München gekauft und weitere 11 Hektar gepachtet.

Produziert wird Gemüse und Obst nach Naturland Öko-Standards.

Im Kartoffelkombinat arbeiten 30 Personen in der Gärtnerei, beim Packen, Fahren und in der Organisation.

Hören Sie selber wie es im Kartoffelkombinat klingt:

[Interview mit Theresa](#)

So können Stadtgesellschaft und Landwirtschaft wieder näher zusammen rücken, solidarisch sein und aktiv etwas gegen das Höfesterben tun, denn alleine in Bayern sind in den letzten Jahren jeweils ca. 1000 Höfe aufgegeben worden. Geschlossen werden kleinere Höfe mit 10-50 Hektar. Das sind genau die Höfe, die unsere Landwirtschaft, Landschaft und Ernährung vielfältig machen.

Städterinnen und Städter können die Landwirtschaft um ihre Stadt herum auf diese Weise mitgestalten und beim Ausflug ohne Angst vor antibiotikaresistenten Keimen oder Chemiedusche Schmetterlinge zählen.

Quellen:

www.kartoffelkombinat.de

[Gehen Sie jetzt bitte die 20 Meter zurück zur Martin-Luther-Straße.](#)

[Dort angekommen wenden Sie sich bitte nach rechts und gehen 60 Meter bis zur Fußgängerampel.](#)

[Hier überqueren Sie die Straße und gehen nochmal 20 Meter weiter nach rechts bis zu dem Restaurant Hippie Chai an der Ecke zur Weinbauernstraße.](#)

[Bleiben Sie davor stehen oder gehen Sie rein auf einen Tee und um die Speisekarte anzuschauen.](#)

[Während Sie dahin gehen und an der Ampel warten, erzähle ich Ihnen schon mal etwas über das Restaurant.](#)

[Sie können die Aufnahme also laufen lassen.](#)

Infopunkt Nr. 6 Hippie Chay – Vegane Ernährung

Das **Hippie Chay** ist eines von circa einem Dutzend veganer oder vegetarischer Restaurants in München. Das vietnamesische Restaurant, das es hier schon vorher gab, wurde 2019 auf vegan umgestellt und ist seitdem voll. Daher gleich mal der Tipp: wenn Sie hier essen gehen möchten... unbedingt vorbestellen!

In Deutschland ernähren sich derzeit rund 8 Millionen Menschen vegetarisch und fast eine Million vegan. Der **Milch- und Fleischverbrauch** geht in den letzten Jahren tatsächlich auch schon messbar zurück. Durchschnittlich werden aber immer noch ca. 50 kg Fleisch pro Person und Jahr verzehrt.

Sowohl die Weltgesundheitsorganisation als auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung bestätigen, dass der Verzehr von mehr als 30 kg Fleisch pro Jahr krebserregend ist und zu Herz-Kreislauferkrankungen führt. Da Frauen statistisch nur halb so viel Fleisch essen, sind die durchschnittlichen 60 kg, die Männer verspeisen, möglicherweise einer der Gründe für deren kürzere Lebenserwartung.

Die Bundesregierung hat in einer Studie berechnen lassen, dass, würden die Männer sich umstellen und statt über einem Kilogramm Fleisch pro Woche wie die Frauen nur 500 Gramm essen, dann würden in Deutschland 20 Millionen Tonnen **CO₂**, Lachgas und Methan eingespart. Nur zum Vergleich: das wäre genau soviel CO₂ wie alle Flüge, die in Deutschland starten, ausstoßen.

Ein Viertel bis zur Hälfte aller weltweiten **Emissionen** stammen aus dem Ernährungssystem. Und innerhalb des Ernährungssystems ist es die Tierhaltung, die mit 70% den größten Anteil der Treibhausgase erzeugt.

Fleischkonsum muss geringer werden, um die CO₂ Einsparungsziele zu erreichen. Und Restaurants wie das Hippy Chay machen vor, wie genussvoll das sein kann.

Aber zurück zum **Hippy Chay**. Ich habe das Restaurant für diesen Audiowalk getestet und kann das Seitan Curry und auch die Pilz-Dumplings sehr empfehlen.

Es geht aber nicht nur um die individuelle Gesundheit oder das Weltklima, sondern auch um die Frage der Entstehung von Epidemien wie der Corona-Pandemie, aber auch der Schweinegrippe.

Wie hängt das miteinander zusammen?

Die Abholzung von Regenwald, um Futter für die intensive Tiermast in Europa anzubauen, führt zu mehr Kontakten zwischen Wildtieren und Menschen und zu mehr Übertragungen von Viren auf Menschen.

Krafftutter aus den Tropen ist in der konventionellen Fleisch- und Milchproduktion in Deutschland weit verbreitet. Insgesamt werden jährlich 4,6 Mio. Tonnen Mais und Soja importiert. Angebaut wird dieses Futter auf einer Fläche von 2,6 Mio. Hektar, was ungefähr der Fläche Brandenburgs entspricht.

Wussten Sie, dass auch in Deutschland 60% des angebauten Getreides an Tiere verfüttert wird?

Stellen Sie sich vor, wie Bayern sich verändern würde, wenn weniger Weizen, Mais und Soja als Tierfutter angebaut würde und statt dessen Moore, Wiesen und Wälder angelegt würden und dazwischen Rinder, Schweine und Hühner auf den Wiesen laufen würden und nicht in Ställen weggesperrt wären.

Wann haben Sie das letzte Mal ein Schwein im Freien gesehen?

So oder so: die Landschaft wird sich stark verändern, entweder durch den Klimawandel oder durch unsere politischen Entscheidungen, um das Klimachaos und weitere Epidemien zu vermeiden.

Es liegt in unserer Hand!

Quellen:

Hippy Chay: [instagram.com/hippiechay](https://www.instagram.com/hippiechay)

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft - Wissenschaftliche Beirat: Klimaschutzgutachten 2016:

https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/Klimaschutzgutachten_2016.pdf?__blob=publicationFile&v=3

Fleischkonsum und Treibhausgase:

<https://awellfedworld.org/wp-content/uploads/Livestock-Climate-Change-Anhang-Goodland.pdf>,

<https://josephpoore.com/Science%20360%206392%20987%20-%20Accepted%20Manuscript.pdf>

https://unctad.org/en/publicationslibrary/ditcted2012d3_en.pdf,

<https://www.nachhaltigeernaehrung.de/ONLINE-VIDEO-KURS-Nachhaltigke.97.0.html>

<https://www.simply-live-consciously.com/deutsch/ernaehrung-umwelt/51-der-treibhausgase/>,

http://mobil.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Fleischkonsum_web.pdf

Flugzeuge und CO₂:

<https://www.airliners.de/co2-ausstoss-passagierfluege-platz/51969>

<https://soundcloud.com/user-870291908/audiotour-fertig-1-kompr-mpr-192-kbs-stereo>

Folgen Sie jetzt bitte der Martin-Luther-Straße 100m weiter nach unten auf die Heilig-Kreuz-Kirche zu bis Sie zu einer Treppe links, kurz vor der Kreuzung mit der Silberhornstraße kommen.

Die zehn Stufen führen zu einem Fußweg zwischen der rot gestrichenen Luther-Kirche und dem Giesinger Bräu.

Bleiben Sie auf den Stufen stehen und drehen Sie sich um, oder setzen Sie sich auf die Steinbank auf der kleinen Terrasse links vom oberen Ende der Treppe.

Sollten Sie Treppenstufen vermeiden wollen, bleiben Sie bitte am Fuße der Treppe stehen oder gehen Sie in den Hof des Giesinger Bräus, ein paar Schritte weiter auf der linken Seite.

Infopunkt Nr. 7 Hauserbauer - Stadtgüter München / Gerüche der Stadt

Das weiße Gebäude mit den grünen Fensterläden auf der gegenüberliegenden Straßenseite war **der letzte Bauernhof** in Giesing, der sogenannte **Hauserbauer-Hof**. Er wurde bis 1954 landwirtschaftlich genutzt. Noch vor hundert Jahren gab es in Großstädten viel Tiere: Milchkühe, Ziegen und Hühner. Vor den Zeiten von Kühlanlagen und ultra-hoch-erhitzter Milch waren Tierhaltung vor Ort die einzige Möglichkeit, um an frische Milch zu kommen.

Ganz ist die Landwirtschaft aber nie aus der Stadt verschwunden.

München besitzt selber Ackerland und betreibt sogar selber Landwirtschaft in zehn städtischen Gütern auf einer Gesamtfläche von etwa 2.500 Hektar. Sieben der Betriebe wirtschaften nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus und auch auf den anderen wird ressourcenschonend gearbeitet.

Sie machen München zu einem der größten ökologischen landwirtschaftlichen Betriebe in Deutschland. Super Rekord finden wir!

Sie kennen vielleicht das Gut Riem, das jedes Jahr im September zum ökologischen Hoffest einlädt.

Es gibt nur einen Wermutstropfen: Ausgerechnet die 550 Rinder, die auf dem Städtische Gut Karlshof gemästet werden und die zum großen Teil für das Oktoberfest geschlachtet werden, werden nur im Stall und nicht auf der Weide gehalten. Doch der Koalitionsvertrag von 2020 verspricht für die Zukunft mehr Tierwohl in den städtischen Gütern und auf dem Oktoberfest.

*Doch was heißt **ökologischer Landbau** eigentlich genau?*

Alle Siegel stehen dafür:

1. dass keine synthetischen Pflanzenschutz- und Mineraldünger verwendet werden,
2. dass ohne Gentechnik gearbeitet wird,
3. dass weniger Tiere pro Hektar gehalten werden und dass sie Auslaufmöglichkeiten im Freien haben,
4. dass das Futter für die Tiere zu 95% auf dem Hof selber erzeugt wird.
5. dass Antibiotika nur in Ausnahmen verwendet werden,
6. dass die Ernte und die Produkte nicht chemisch behandelt werden.

Das europäische Siegel steht dabei für gewisse Mindeststandards.

Die deutschen Anbauverbände haben sich strengere Regeln gegeben.

Wieder zurück nach Giesing.

Dadurch dass der letzte Bauernhof hier in ein Wohngebäude umgewandelt wurde, ist eine ganze Welt der **Gerüche und Geräusche** für den Stadtteil verloren gegangen. Gerade Gerüche verbinden uns auf bewusste und unbewusste Weise mit unserer Umwelt und den Jahreszeiten. Heutzutage riechen Städte, in denen kaum mehr Nahrungsmittel produziert und nur selten verarbeitet werden, immer ähnlicher. Damit fehlt eine sensorische Wahrnehmungsebene, eine räumliche Sinneserfahrung.

Kann es sein, dass diese sinnliche Orientierungslosigkeit einer der Gründe für die Zunahme von Depressionen ist oder für den Versuch Heimat über Identitäten zu definieren?

Schließen Sie bitte die Augen und nehmen Sie wahr, was Sie riechen.

Hat der wilde Wein der neben Ihnen wächst einen Geruch?

Ist gerade ein Diesel-Laster vorbeigefahren?

Erahnen Sie schon den kühlen Wald des Isarhochufers ?

Mit welchem Geruch würden Sie München in Verbindung bringen?

Den Duft der Isar oder nach gebrannten Mandeln auf der Dult oder dem Oktoberfest?

Oder riecht München nach der Maische beim Bierbrauen?

In einer Stadtführung zur Ernährung in München darf das flüssige und identitätsstiftende Nahrungsmittel Bier nicht fehlen und jetzt ist es soweit: Können Sie es vielleicht schon riechen? Den süßlichen Geruch, der sich manchmal über ganze Stadtteile legt, wenn das Malz aufgeköcht wird und zu gären beginnt.

Bitte öffnen Sie die Augen und gehen Sie die Stufen nach oben und weiter, bis Sie nach 20 Metern zu einem Eingang auf der rechten Seite kommen.

Treten Sie dort ein und gehen Sie auf die Holzterrasse des Giesinger Bräu, um durch die großen Glasfenster auf die Braukessel zu schauen.

Wenn Sie die Treppenstufen vermeiden wollen gehen Sie bitte die Martin-Luther-Straße ca. 10 Meter weiter bergab und betreten dort den Hof der Brauerei.

QUELLEN: <https://www.thuenen.de/de/infotehok/presse/pressearchiv/pressemitteilungen-2019/was-der-oekolandbau-fuer-umwelt-und-gesellschaft-leistet/>

Infopunkt Nr. 8 Giesinger Bräu – Bier und die Erfindung der Kühlmaschine

Seit 2006 wird in Giesing wieder **Bier** gebraut.

15 verschiedene Sorten nach dem Reinheitsgebot: ausschließlich aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Die unterschiedlichen Geschmäcker erhalten die Biere durch die Hopfenzüchtungen, Hefestämme und Braumethoden.

Der größte Teil der Produktion des Giesinger Bräu ist inzwischen aus Platzgründen nach Milbertshofen umgezogen, aber die Kessel, die Sie hier sehen, werden noch genutzt. Neben den 6 großen traditionellen Brauereien in München gibt es auch noch 14 kleinere Brauereien. Eine davon, das Haderner Bräu, ist eine Biobrauerei und verwendet Zutaten von kleinen Biohöfen aus der Region.

Bier ist ein Beispiel dafür, wie umfassend **lokale Verarbeitungstechniken** das Image einer Stadt prägen können. Diese Beziehung ist aber nicht einseitig: Bier prägt München und München prägt das Bier. Wie alle fermentierten Nahrungsmittel schmeckt Bier an jedem Herstellungsort anders. Denn für den Gärungsprozess werden lokalspezifische Hefen und Mikroorganismen verwendet. Diese Mikroben sind die kleinsten städtischen Bewohner und Bewohnerinnen. Und sind so multikulturell unterschiedlich wie Stadtgesellschaften. Auch andere Spezialitäten wie Wein, Champagner, Käse, Brot, Sauerkraut, Quark, Joghurt und Schwarzer Tee werden fermentiert und sind durch das jeweilig lokal vorkommende Mikrobiom geprägt.

Doch an dieser Stelle möchte ich Ihnen von einer anderen **Transformation im Ernährungssystem** erzählen, die in den Münchner Brauereien ihren Anfang nahm. Für Herstellung, Lagerung und Transport von Bier brauchten die Brauereien **Kühlung**. Vor der Industrialisierung wurde Bier durch im Winter gewonnenes Eis und in das Isarhochufer gegrabene Keller gekühlt. Doch vor 140 Jahren wurde hier am Rande von Giesing die **maschinelle Kühlung erfunden** bzw. so weiterentwickelt, dass sie im großen Stil einsetzbar wurde und so zu einer Revolution des Ernährungssystems führte. Eine der weltweit ersten **Eismaschinen** wurde 1880 einen Kilometer nördlich von hier von Carl von Linde für die **Paulaner**

Brauerei gebaut. Die Maschine funktioniert heute noch und kann besichtigt werden. Angetrieben wird die Maschine seit 1880 durch die Wasserkraft des Auermühlbachs, zu dem ich Sie noch führen werde. **Kältemaschinen** wurden bald nicht mehr nur in Brauereien eingesetzt und veränderten so die gesamte Nahrungsmittelbranche. Verderbliche Produkte konnten länger gelagert und vor allem transportiert werden. Erst diese Technik machte Nicht-Regionalität und Nicht-Saisonalität überhaupt möglich. Einmachen und Konservieren verloren und Transport gewann an Bedeutung.

Quellen:

www.giesinger-braeu.de

www.muenchen.de/essen-trinken/brauereien.html

www.haderner.de

Kältemaschine:

www.typisch-bayerisch.de/index.php/menschen-unternehmen/brauereibesichtigung-bei-paulaner/1907/

Jetzt geht es hinunter nach Untergiesing.

Verlassen Sie die Terrasse wieder durch den Eingang, durch den Sie gekommen sind.

Gehen Sie auf dem kleinen Weg nach rechts bis Sie auf die Bergstraße stoßen.

Biegen Sie nach links ab, schräg gegenüber sehen Sie einen Treppenabgang nach unten durch den Wald.

Gehen Sie diese Treppen hinunter, während ich Ihnen über den Wald des Isarhochufers erzähle.

Wenn Sie die Treppenstufen vermeiden möchten, verlassen Sie den Hof der Brauerei und überqueren Sie bitte die Martin-Luther-Straße vorsichtig. Auf der anderen Seite führt direkt vor dem Hauserbauer-Hof eine Rampe in die Unterführung zum Poißelweg. Nach der Unterführung schlängelt sich der Poißelweg zur Lohstraße hinunter. Wenn Sie der Lohstraße nach links folgen, kommen Sie nach 150 Metern zum Fuß der Treppen und dem Infopunkt 9.

Infopunkt Nr. 9 Isarufer - Nahrung für Wildtiere und fruchtbarer Boden

Sie verlassen jetzt Obergiesing und wandern über die Kante des Isarhochufers 20 Höhenmeter nach unten in die Isarauen in den heutigen Stadtteil **Untergiesing**.

Das städtische Ernährungssystem umfasst nicht nur die Ernährung der Menschen, sondern auch **die der nicht-domestizierten Tiere**, die im Siedlungsgebiet leben. Durch die Industrialisierung und Intensivierung der Landwirtschaft und der damit verbundenen Flurbereinigung seit den 1960iger Jahren sind die Grünflächen in den Städten zu Rückzugsorten für Wildtiere geworden.

Waldstücke wie das Isarhochufer, die sich als Korridore durch das Siedlungsgebiet ziehen und das Umland mit den Parks in der Innenstadt verbinden, spielen hierbei eine wichtige Rolle.

Genießen Sie die kleine Wanderung durch dieses innerstädtische Habitat mit den Nahrungsquellen von Insekten, Vögeln, Säugetieren und Amphibien. Wir Menschen sind nicht die einzigen Tiere auf dieser Welt und unsere Mitbewohnerinnen und Mitbewohner sind nicht weit weg.

Die **Hangkante** ist hier so steil, dass sie landwirtschaftlich nur zur Beweidung nutzbar war. Die Fläche spielte also für das Ernährungssystem nur eine untergeordnete Rolle. Dies führte dazu, dass sich hier im unteren Bereich seit dem 15. und vor allem später im 19. Jahrhundert Neuankömmlinge in der Stadt niederlassen konnten. Sie bauten die sogenannten **Herbergen**, eine frühe Form des gemeinschaftlichen Wohnungsbaus. Die Herbergen standen dicht gedrängt, in Konkurrenz mit der landwirtschaftlichen und industriellen Nutzung rund herum.

Heute sieht die **Situation des Flächenverbrauchs** anders aus: Da sich die Kosten des CO₂-Ausstoßes und andere Umweltkosten fast nicht in den Transportkosten niederschlagen, hat die landwirtschaftlich nutzbare Fläche in Siedlungsnähe nur einen geringen Wert, denn sie lässt sich leicht durch Anbauflächen z.B. in Brasilien ersetzen. Die Folge davon ist: es wird viel gebaut. 10 Hektar werden in Bayern derzeit täglich „verbraucht“. Das entspricht pro Jahr der Fläche des Ammersees. Und der Trend ist steigend. Dadurch werden fruchtbare Bodenressourcen für immer vernichtet.

Landwirtschaftlich nutzbare Flächen sind eine der Ressourcen, die wir derzeit weltweit am schnellsten verlieren durch Siedlungen und wachsende Wüsten. Das Hauptargument für den Erhalt von Grünflächen ist heutzutage der Umweltschutz, doch eigentlich könnte uns Ernährungssicherheit genauso am Herzen liegen.

Die Stadt München ist Mitglied **im Europäischen Boden-Bündnis** und hat sich das Ziel gesetzt, aktiv für einen nachhaltigeren Umgang mit Böden zu arbeiten. Der **Erhalt des Grüngürtels**, der um München herum liegt, in dem nicht gebaut werden darf, ist eine politische Entscheidung, um dem Siedlungs- und Verkehrsflächenwachstum Einhalt zu gebieten. Trotz dieses politischen Bekenntnisses passiert leider das Gegenteil, es wird vor allem in den Gemeinden im Umlands viel Bau- und Straßenland neu erschlossen.

Quellen:

Europäischen Boden-Bündnis www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Referat-fuer-Arbeit-und-Wirtschaft/Europa/Netzwerke.html#boden-bndnis-elsa-ev-european-land-and-soil-allian_8

Wenn Sie am Fuß des Hangs angekommen sind wenden Sie sich bitte nach links und gehen 40 Meter nach Süden der Lohstraße folgend in Richtung des Hochhauses. Kurz nach den Garagen, aber noch vor dem Hochhaus kommt auf der rechten Seite ein Müllsammelplatz mit vielen verschiedenen Mülltonnen.

Infopunkt Nr. 10. Mülltonnen - Abfallwirtschaft Lebensmittelverschwendung

Hier sehen Sie die typischen Mülltonnen vor einem Mehrfamilienhaus.

Zwei Papiertonnen, drei große für den Restmüll und zwei kleine für Bioabfälle.

Damit kommen wir zu einem Kapitel, das für München nicht sehr rühmlich ist.

Es wird zu viel **Müll** produziert und zu wenig getrennt.

Sie können ja mal schauen, was Sie in den Tonnen finden, wahrscheinlich schaut es aus wie überall: Plastik im Biomüll und Biomüll im Restmüll.

Wäre München wirklich nachhaltig, müsste das anders sein:

Müll würde vermieden und müsste besser getrennt werden.

Es dürfte keine Restmülltonnen mehr geben!

Hier stehen aber noch drei der Riesendinger rum und verschönern nicht gerade das Straßenbild.

Im europäischen Vergleich wird in Deutschland leider immer noch besonders viel Müll produziert.

370 Kg Müll fallen in München pro Person und Jahr an. 70% davon sind Wertstoffe: also Glas, Metall, Plastik, Papier und organisches Material. Im Moment werden aber nur 55% davon recycelt oder kompostiert.

110 Kg pro Person und Jahr sind Nahrungsmittelreste und Gartenabfälle, die kompostiert werden könnten.

Aber nur 30 Kg davon landen in der Biotonne und werden in der **Biogasanlage** in Freimann vergoren und anschließend zu Kompost bzw. zu Blumenerde verarbeitet. Diese „Münchner Erden“ sind in Säcken erhältlich und schließen den Kreislauf.

Aber Dreiviertel des organischen Materials landet im Restmüll und wird in der Verbrennungsanlage zu einer **giftigen Schlacke** verbacken, die dann in Stollen unter Tage gelagert oder im Straßenbau verwendet wird. Es gibt Städte in Deutschland, die wesentlich weniger Müll produzieren und das wenige auch besser trennen und verwerten. Aber man weiß, dass Kommunen **mit Müllverbrennungsanlagen** wenig Interesse daran haben, die Abfallmenge zu senken. München wird sich anstrengen müssen, um in den nächsten Jahren, die von der EU geforderte Recyclingquote von 65% zu erreichen.

Besser als Recycling wäre es von vorne herein weniger Müll zu produzieren.

Oberbürgermeister Reiter hat im November 2019 angekündigt, dass München an dem Zero Waste City Programm der EU teilnehmen wird, um Müllvermeidung zu lernen.

Auch im neuen Koalitionsvertrag steht: „Kreislaufwirtschaft und Abfallvermeidung sollen signifikant gestärkt werden. Der Anteil von Bioabfällen im Restmüll soll deutlich reduziert werden.“

Für den Ernährungsbereich heißt das, weniger **Nahrungsmittel zu verschwenden**.

Durchschnittlich werden 40 Kg Lebensmittel pro Person und Jahr weggeschmissen, die noch essbar gewesen wären. Die Verschwendung passiert an mehreren Stellen im System. Gleich bei der Produktion wird Gemüse mit krummen Formen aussortiert, im Laden oder im Restaurant bleibt zu viel übrig und schließlich kaufen Menschen mehr ein als sie verbrauchen oder gut lagern können.

Es gibt in München mehrere ehrenamtliche Organisationen, die Nahrungsmittel retten. Etepetete kauft Landwirten und Landwirtinnen krummes Gemüse ab und stellt daraus eine Gemüselieferkiste zusammen.

Foodsharing bringt übriggebliebene Nahrungsmittel zu Fair-Teilpunkten z.B. im Eine Welt Haus, wo sie umsonst mitgenommen werden können.

„Too good to go“ und UXA sind Apps die anzeigen, wo kurz vor Ladenschluss Lebensmittel billiger verkauft werden.

Rehab Republic veranstaltet sogenannte Schnibbelparties, auf denen gemeinsam gerettetes Gemüse gekocht und gegessen wird.

Vielleicht ist da auch was für Sie dabei?

Das war's zum Thema Müll. Jetzt geht's zum Wasser.

Quellen:

Abfallwirtschaftskonzept:

https://www.awm-muenchen.de/fileadmin/PDF-Dokumente/awm/2017_AWM_Abfallwirtschaftskonzept.pdf

https://www.awm-muenchen.de/fileadmin/PDF-Dokumente/awm/2018_AWM_Geschaeftsbericht.pdf

Erde: <https://www.awm-muenchen.de/umweltverantwortung/muenchner-erden/qualitaetserden-auf-kompostbasis.html>

Zero Waste:

<https://www.muenchen.de/rathaus/Stadtpolitik/M-nchner-Zukunftsdialo/M-nchen-soll-Zero-Waste-City-werden.html>

Müllverbrennungsanlagen:

<https://www.dw.com/de/müllverbrennung-in-deutschland-entsorgung-mit-risiken/a-50759483>

Lebensmittelrettung:

<https://www.schnibbelparty.de/lebensmittelverschwendung/>

<https://foodsharing.de>

<https://toogoodtogo.de/de>

<https://etepetete-bio.de/boxen/?np=Retterboxen>

<https://muenchner-tafel.de>

<http://www.uxa-app.com>

Verlassen Sie jetzt bitte die Lohstraße.

Biegen Sie nach rechts auf den schmalen Fußweg direkt neben den Mülltonnen.

Gehen Sie an der Eingangstür des Hochhauses vorbei.

Nach 40 Metern kommen Sie zum Auermühlbach.

Dort gehen Sie bitte nach links auf die Steinbrücke.

Infopunkt Nr. 11. Auer Mühlbach - Münchner Wasser /Biolandwirtschaft im Mangfalltal

Schauen Sie tief in das Wasser unter Ihnen.

Wirkt das Fließen auch hypnotisierend auf Sie?

Welche Farbe hat der Bach heute?

Das berühmte flimmernde Grün der Isar oder ist es gerade eher gräulich nach der Schneeschmelze oder den Regenfällen der letzten Tage?

Ungefähr 15 Stunden ist dieses Wasser seit dem Silvensteinspeicher hierher unterwegs und wird in 20 Stunden in die Donau fließen.

Spüren Sie auch diese Mischung aus Faszination und Respekt vor der Kraft des Wassers?

Wasser ist nicht nur ein Lebensmittel, es spielt auf vielfältige Weise eine Rolle für unsere Ernährung: als Bewässerung für Nutzpflanzen und Lebensraum für Fische, als Transportwege für Waren und Treibkraft für Mühlen, als Wasch- und Kochwasser.

Die Isar ist ein Teil des Ernährungssystems. Keimzelle Münchens war ein Kloster in den Isarauen, um in der Fastenzeit und am Freitag genügend Fisch zur Verfügung zu haben. Der Fischbrunnen in München erinnert an den Fischmarkt, der bis 1850 hier stattfand und auf dem die Fische aus den vielen Bächen in den Isarauen angeboten wurden.

Auch der Aufstieg zur Stadt hatte eine ernährungsbedingte Ursache: In München kreuzten sich zwei Handelswege für Nahrungsmittel. Die Salzstraße aus Salzburg und Bad Reichenhall überquerte die Isar, die ebenfalls ein Handelsweg für Lebensmittel aus dem Mittelmeerraum war. Wein, Südfrüchte und Gewürze wurden, nachdem sie über die Alpen getragen worden waren, in Garmisch oder in Wolfratshausen auf die Flösse verladen und nach Norden transportiert. München war einer der ersten Umschlagplätze. Die zentrale Lage von Rindermarkt, Viktualienmarkt und Schranne halle zeugen von der engen Verzahnung von Nahrung und Stadtentwicklung.

Der Bach über dem Sie hier stehen heißt **Auer-Mühlbach** und ist ein Seitenarm der Isar. Da die Isar bis zu ihrer Regulierung im 19. Jahrhundert ein wilder Gebirgsfluss war, der seinen Lauf häufig änderte und dessen Pegel stark schwankte, baute man Mühlen nicht am unberechenbaren Hauptarm, sondern an den regulierbaren Nebenarmen.

Schon 1330 zweigte man den Auermühlbach auf Höhe der Marienklause am Tierpark durch eine Schleuse von der Isar ab, um unter anderem mehrere **Getreidemühlen** anzutreiben. Die älteste Mühle Giesings stand 957 dort, wo heute der Mittlere Ring den Auermühlbach überquert. Erhalten ist das historische Gebäude der Kramerschen Kunstmühle ca. 1 km südlich von hier.

Heute wird die regenerative Energie des Auermühlbachs fast nicht mehr genutzt. Hier gäbe es das Potential, München noch mehr zur Biostadt zu machen, durch lokale Stromproduktion zum Beispiel.

Als Nächstes möchte ich Ihnen über ein wirklich vorbildhaftes Projekt der Biostadt München erzählen.

Seit 1883 bezieht München sein Trinkwasser zu 75% aus dem 40 km entfernten Mangfalltal.

Mit dem Beginn intensiver Milchwirtschaft in den 60iger Jahren zeigte sich, dass die Nitratkonzentration zusammen mit der Güllemenge kontinuierlich anstieg. 1990 war klar: bald würde man das Wasser vom Nitrat reinigen lassen müssen. Da so eine Filtrierung aber sehr kostspielig ist, beschlossen die Stadtwerke München, das Trinkwasser auf andere Weise zu schützen.

Seit 1992 wird der **ökologische Landbau im Einzugsbereich der Wassergewinnung** mit jährlichen 160,- bis 300,- Euro pro Hektar gefördert. Das entspricht ca. einem Cent pro Kubikmeter Trinkwasser und kostet damit jede Münchnerin und jeden Münchner nur ca. 40 Cent pro Jahr. Diese Förderung überzeugte 175 landwirtschaftliche Betriebe, auf ökologische Methoden umzustellen. Massentierhaltung, bei der zu viel Dung anfällt, ist damit ausgeschlossen. Seit der Umstellung sinken die Nitratwerte im Wasser und das Münchner Trinkwasser ist weiterhin eines der besten in Europa. Mit einer Fläche von rund 4.200 Hektar ist das Mangfalltal eines der größten zusammenhängenden ökologisch bewirtschafteten Gebiete in Deutschland.

Da München wächst und mehr Wasser benötigt, muss Wasser in Zukunft auch aus anderen Gebieten rund um München gesammelt werden.

Wäre es nicht wunderbar, München wäre bald von Ökolandwirtschaft umgeben?

Bis dahin kann ich nur empfehlen: Steigen Sie in die BOB, wandern Sie auf den Taubenberg oder im Mangfalltal, kehren Sie in einem der Biohöfe ein und erleben Sie, wie die Biostadt München das Wasser und die Landschaft schützt.

Quellen:

<http://www.auer-muehlbach.de>

<https://www.swm.de/dam/swm/dokumente/m-wasser/m-wasser-broschuere.pdf>

Gehen Sie jetzt bitte den Weg weiter. Überqueren Sie die Waldeck-Straße und folgen dem Fußweg auf der anderen Straßenseite unter den Gebäuden hindurch durch die Häuserblocks, bis Sie auf der anderen Seite auf die Pilgersheimer Straße stoßen. Überqueren Sie die Straße an der Ampel und bleiben Sie vor dem griechischen Obstladen stehen oder schauen Sie in den Laden und suchen Sie nach Gemüse oder Obst oder auch einem anderen Produkt, das Sie nicht kennen.

Fragen Sie die Verkäuferin oder den Verkäufer nach einem Rezept oder der Herkunft.

Infopunkt Nr. 12 Griechischer Obstladen – Migration und Esskultur

Die Gemüseläden in der Stadt sind durch die Globalisierung geprägt. Internationale Händler und Händlerinnen organisieren einen großen Teil der städtische Versorgung mit frischem Gemüse.

Vororte oder Dörfer, in denen wenige Migranten und Migrantinnen leben, sind manchmal Lebensmittelwüsten, in denen es fußläufig keine frischen Nahrungsmittel gibt. Sie stehen hier vor einem griechischen Obstladen.

Auch darüber hinaus hat der Zuzug aus dem Süden ab den 50iger Jahren die Esskultur in Deutschland bereichert. Die Italiener*innen, Griech*innen und Türk*innen haben nicht nur Spaghetti und Döner, sondern auch Zucchini, Rucola, Radicchio, Auberginen, Artischocken und viele andere Gemüse mitgebracht. Mit diesen neuen Gemüsen sind leider auch Probleme entstanden.

Im Spätsommer ist das eine wunderbare Idee mediterrane Gemüse zu essen, dann wachsen Tomaten und Zucchini auch hierzulande. Aber Tomaten, die im Winter und Frühjahr konsumiert werden, müssen aus Spanien mit Lastern hierher gefahren werden und werden in Andalusien unter hoher Ressourcenverschwendung und menschenunwürdigen Arbeitsbedingungen produziert.

Die Münchner Stadtgesellschaft lagert damit die Folgen ihres Konsums nach Spanien aus und ist beteiligt an der Zerstörung von Ökosystemen und ungerechten Arbeitsbedingung.

Die Lösung ist einfach: mehr saisonales, regionales Gemüse.

Solches Gemüse und Obst wird zum Beispiel 150 Meter weiter südlich Richtung Candidplatz in dem Bioladen „Alles Gute Naturkost“ verkauft.

Wenn Sie Zeit und Lust haben, unterbrechen Sie die Audiotour und gehen Sie zum Ökoladen (Punkt 18 auf der Karte). Unabhängige Naturkostläden sind immer einen Besuch wert.

Wenn Sie die Tour jetzt nicht unterbrechen wollen, dann biegen Sie bitte in die Winterstrasse ein, die nur ein kleines Stück neben dem Geschäft in Richtung der Fußgängerampel von der Pilgersheimer abzweigt. Gehen Sie in der Winterstrasse ca. 100 Meter bis zum Penny Supermarkt auf der rechten Straßenseite.

Infopunkt Nr. 13 Penny – Regionale Tomaten aus dem Geothermie-Treibhaus

Selbstbedienungs-Supermärkte wurden in den USA im 19.Jh. erfunden und in Deutschland von Edeka um 1950 eingeführt. Gemüse wurde noch vor 70 Jahren in München hauptsächlich an Marktständen und von fliegenden Händlern und Händlerinnen verkauft. Dabei wurde jede Person bedient.

Das Selbstbedienungssystem war und ist aber so erfolgreich, dass es die anderen Formen des Einzelhandels schon lange überholt hat. Können Sie sich das noch vorstellen: eine Stadt ohne Supermärkte?

Es geht ja auch wirklich schneller als ein Einkauf auf dem Markt an unterschiedlichen Ständen, aber diese Zeiteinsparung wird teuer erkaufte. Wie bei den Fast Food Ketten sind die Hauptprinzipien der Supermärkte

die Standardisierung und die weitgehende Abkoppelung von der Saisonalität. Durch diese Nicht-Saisonalität fehlt die sinnliche Wahrnehmung der Jahreszeiten. Lebkuchen und Ostereier ersetzen diese Sinneseindrücke nur teilweise. Studien haben gezeigt, dass diese Form der Naturentfremdung das Risiko von Depressionen erhöht.

Auch Supermärkte reagieren auf die Nachfrage nach mehr bio und regionalen Produkten, wenn auch innerhalb ihrer eigenen Logik. Ein Beispiel möchte ich Ihnen beschreiben. Bei Penny und Rewe gibt es Tomaten, Paprika und Erdbeeren die 100 Km östlich von München von dem Betrieb Gemüsebau Steiner angebaut werden. Diese Sommerfrüchte wachsen dort ganzjährig auf einer Fläche von 20 Hektar in Gewächshäusern. Das Besondere daran ist, dass diese Gewächshäuser zu 95% mit Geothermie beheizt werden. Bewässert wird ausschließlich mit dem selbstgesammelten Regenwasser, das ausreicht, da die Verdunstung im Gewächshaus geringer ist. Die Produktion in Bayern bedeutet kurze Transportwege. Die Landschaft wird durch die Gewächshäuser nicht schöner, doch wenigstens wird die Umweltzerstörung nicht nach Andalusien verschoben.

Quellen:

Saisonalität und Gesundheit <http://richardlouv.com/>

www.gemuesebau-steiner.de

Geothermie Treibhaus https://freefromharm.org/common-justifications-for-eating-animals/marginal-lands/?fbclid=IwAR2a8d25ENiN5qCyCFktiJpoOh6rYIRw_h9e0iVbU3EiG9kn8AyPLPaCJ7o

Wenn Sie wollen gehen Sie in den Penny und suchen nach Tomaten, Paprika oder Erdbeeren von Gemüse Steiner.

Nach dem Besuch im Supermarkt gehen Sie bitte 40 Meter weiter bis zur Bäckerei und der Metzgerei auf der linken Straßenseite.

Infopunkt Nr. 14 Harald's Brotladen und Metzgerei Wachter - Handwerk und Fleisch der Zukunft

Handwerksbetriebe, in denen noch selber gebacken und verarbeitet wird, sind inzwischen die Ausnahme in München. Haralds Brotladen und die Metzgerei Wachter halten sich hier noch tapfer.

Dadurch dass industrielle Fertigung die handwerkliche Verarbeitung von Nahrungsmitteln immer mehr ersetzt, entgleitet uns ein jahrtausendealter Wissensschatz und wir verlieren eine Verbindung in die Vergangenheit. Gleichzeitig verändert sich die Stadtgesellschaft, in der Handwerkerinnen und Handwerker historisch eine wichtige Rolle gespielt haben.

Die Zukunftsforschung erwartet in den nächsten 10 Jahren große Veränderungen im Bereich von Fleisch- und Milchproduktion. Es wird an Invitro-Fleisch und Milch aus dem Labor geforscht. Mozzarella, Eiscreme und Hackfleisch wird schon kultiviert, nur ist die Produktion im Moment noch teuer und nicht zugelassen. Vorteil dabei wäre, dass in Deutschland nicht mehr jährlich 770 Millionen Tiere am Fließband geschlachtet werden würden?

Könnte dann genauso wie in der Schweiz oder in Luxemburg der „Schutz der Tier-Würde“ im Grundgesetz verankert werden?

Wie würden sich solche ethischen Entscheidung auf unser Gesellschaft auswirken?

Das ist im Moment noch Zukunftsmusik, aber schon jetzt gibt es das Aktionsbündnis »Artgerechtes München« mit dem Ziel, die Stadt dazu zu bringen, bei allen öffentlichen Veranstaltungen, wie zum Beispiel der Auer Dult, dem Christkindlmarkt oder dem Oktoberfest nur noch Fleischprodukte aus artgerechter Haltung anzubieten.

Dass so etwas auch im großen Rahmen funktioniert, macht das Tollwood Festival seit Jahren vor. Dort gibt's für die 1,5 Millionen Besucher und Besucherinnen 100% biozertifiziertes Essen.

Quellen:

Invitro Fleisch <https://www.rethinkx.com/food-and-agriculture>

Artgerechtes München <https://www.artgerechtes-muenchen.de>
<https://www.tollwood.de/mensch-und-umwelt/festival-fuer-mensch-und-umwelt/>

Bitte gehen Sie weiter bis zum Ende der Winterstraße.
An der Ecke biegen Sie nach rechts auf die Hans-Mielich-Straße.
Folgen Sie der Straße 100 Meter bis zum Hans-Mielich-Platz.
Auf dem Platz können Sie entweder umherschlendern oder Sie setzen sich auf eine der Bänke.

Infopunkt Nr. 15 Wochenmarkt Untergiesing - Bauernmärkte und der öffentliche Raum

Auf dem Hans-Mielich-Platz findet jeden Donnerstag von 12-18 Uhr der Untergiesinger Wochenmarkt statt. 9 Ständen verkaufen Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch, Backwaren und Feinkost.

Im gesamten Stadtgebiet gibt es 35 Wochenmärkten und 11 Bauernmärkte.

Auf Bauernmärkten verkaufen nur bayerische Selbsterzeuger und Erzeugerinnen, die oft auch ökologisch wirtschaften. Auf Wochenmärkten finden Sie auch Händler und Händlerinnen mit Produkten aus weltweiter konventioneller Landwirtschaft.

Auf dem Untergiesinger Wochenmarkt gibt es keinen Bio-Gemüsestand, dafür aber den direktvermarktenden Gemüsebetrieb Kaiser aus Essenbach nördlich von Landshut. Hier gibt es erntefrisches Gemüse und Obst. Es werden auch eingemachtes Gemüse aus dem Eigenanbau und selbstgemachte Marmeladen verkauft. Um das Sortiment zu erweitern, wird auch zugekaufte Ware angeboten. Die Produkte aus dem Eigenanbau sind mit kleinen grünen Schildern klar gekennzeichnet:

Zwei der Verkäuferinnen haben uns von ihrem Alltag erzählt:

[Interview](#)

Märkte sind wichtig für die städtische Gesellschaft und den öffentlichen Raum. Verkaufsstände sind auch öffentliche Orte, an denen soziale Beziehungen entstehen. Meinungen, Werte und Vertrauen werden gebildet, hier entsteht die Stadtgesellschaft. Das zeigt wieder einmal, dass Ernährung immer auch ein gemeinschaftsbildendes, raumgestaltendes und politisches Thema ist.

Quelle:

Wochen und Bauernmärkte: muenchnerwochenmaerkte.de/maerkte/untergiesing/

Gemüse Kaiser: <https://einkaufen-auf-dem-bauernhof.com/bayern/einkaufen-genießen/bauernhof/farmsingle-bayern.html?ditcompanyfinder%5Bcompany%5D=178&ditcompanyfinder%5Baction%5D=show&ditcompanyfinder%5Bcontroller%5D=Company&cHash=74fd58a8a778ccae285c3efee7741b8a>

Kommen Sie doch an einem Donnerstag Nachmittag und nehmen Sie sich die Zeit, über den Markt zu schlendern und zu beobachten, wie sich die Menschen hier begegnen.

Unser nächster Informationspunkt liegt am Rande des Hans-Mielich-Platzes.

Gehen Sie zum Maibaum.

Direkt gegenüber, an der Ecke Hans-Mielich-Straße und Gerhard-Straße steht ein beiger Neubau.

Im Erdgeschoss hinter den gelben Fenstern liegt eine Kindertagesstätte.

Darüber möchte ich als nächstes sprechen.

Sie können direkt vor das Haus gehen und vorsichtig durch die Fenster in den Hort schauen.

Wenn Sie lieber auf einer Bank unter dem Maibaum sitzen wollen, können Sie auch hinüber blicken.

Infopunkt Nr. 16 Kindertagesstätte Karl & Liesl e.V. - Bio für Kinder

Der Hort im Erdgeschoss wird von dem Verein „Karl und Liesl“ betrieben.

Die Kinder spielen, lernen, wachsen und ESSEN gemeinsam.

Gemeinschafts- oder Außer-Haus-Verpflegung ist der Fachbegriff für das Essensangebot in Kindergärten und Horten, Schulen, Krankenhäusern, Gefängnissen, Heimen, und auch allen anderen Formen von Kantinen.

Und da die Gemeinschaftsverpflegung große Mengen von Nahrungsmitteln verbraucht, kann auf diese Weise das Ernährungssystem einer Stadt strategisch gestaltet werden.

Und genau das passiert auch in dem Programm **Bio für Kinder**:

Mit der Initiative **Bio für Kinder** macht die Stadt München zusammen mit dem Tollwood Festival vor, wie Transformation funktionieren kann.

2006 hat der Münchner Stadtrat beschlossen, den Anteil an „bio, regionalen und fairen“ Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung zu vergrößern. Beispielhaft sollte dies zuerst in Kindertagesstätten angewendet werden. Nach 5 Jahren war es geschafft und seit 2011 ist der Bio-Wareneinsatz an allen 450 städtischen Kinderbetreuungseinrichtungen auf 50% per Stadtratsbeschluss erhöht worden.

Die ca. 1000 privat geführten Kitas, wie der Hort vor dem wir hier stehen, werden bei der Umstellung auf Öko-Essen durch die Initiative „Bio für Kinder“ unterstützt, wenn sie sich bewerben. Es gibt einen online Bio-Speiseplanmanager, mit dem die Umstellung kostengünstig gelingen kann.

Im Koalitionsvertrag vom März 2020 versprechen Grüne und SPD: „Den Bioanteil in den Schulen und Kitas erhöhen wir auf 100 % bis 2025“ und auch der Anteil von bio, vegetarisch und vegan in Krankenhäusern, Kantinen, Altenheimen und bei Empfängen wird deutlich steigen.

Es gibt Städte und Gemeinden in Frankreich und Skandinavien, die Bio-Außer-Haus-Verpflegung schon umsetzen.

Vorbildlich ist zum Beispiel **Kopenhagen**:

Dort wurden innerhalb von 10 Jahren von 2007 bis 2017 die 900 öffentlichen Gemeinschaftsgastronomiebetriebe auf 90% Bio-Produkte aus der Region umgestellt.

Eine städtische Beratungsagentur unterstützte die Küchen bei der Umstellung. Um kostenneutral auf Bio-Nahrungsmittel umzusteigen, wurde zusammen mit dem Küchenmanagement und -personal erprobt, wie weniger verschwendet, saisonale und regionale Produkte eingesetzt und teure Fleisch- und Fertig-Produkte vermieden werden können.

Eine ähnliche Beratungsstelle soll in München laut Koalitionsvertrag auch aufgebaut werden - wir sind gespannt!

Quellen:

Bio für Kinder <https://www.biostaedte.de/bio-staedte/muenchen.html>

[tollwood.de/bio-fuer-kinder/](https://www.tollwood.de/bio-fuer-kinder/)

Kopenhagen: [kbhmadhus.dk](https://www.kbhmadhus.dk),

[oekologisch-essen.de](https://www.oekologisch-essen.de)

https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/mam/cms09/allgemein/dateien/coachingbrosch__re.pdf

[Gehen Sie jetzt zurück unter den Maibaum.](#)

[Vielleicht wollen Sie sich setzten?](#)

Infopunkt Nr. 17 Maibaum - Ernährungsrat München

Der Maibaum ist ein Symbol für eine gute Gemeinschaft und die Bitte um Wachstum und Fruchtbarkeit. Er soll vor Schädlingen und Unwetter schützen. Eigentlich ein passendes Ritual für eine Biostadt.

Schauen Sie sich die Wappen am Maibaum an. Können Sie die unterschiedlichen Ernährungshandwerke erkennen?

Wäre es nicht Zeit für eine Neuauflage der Wappen mit Urbanen Gärten oder solidarischer Landwirtschaft?

Das Ernährungssystem wird sich nicht nur durch Kaufentscheidungen der Verbraucher und Verbraucherinnen verändern, sondern die Politik kann hier gezielt steuern. Doch Nahrung ist ein relativ neues Politikfeld und es bildet sich erst langsam ein neues Planungsverständnis heraus. Um die Stadtpolitik bei dieser Transformation zu begleiten, hat sich 2017 der Münchner **Ernährungsrat** gegründet. Ähnliche zivilgesellschaftliche Zusammenschlüsse gibt es schon in vielen Städten weltweit. Positive Beispiele sind Berkeley, Bristol, Toronto, Berlin, Köln und Nürnberg.

Hören wir Albrecht von Schultendorff, einen der Vorstände des Münchner Ernährungsrats:

Wir haben das Ende dieser Stadtführung erreicht.

Es gäbe noch viel zu erzählen zu München und seinem Essen.

Wenn sie mehr wissen wollen, kann ich Ihnen die Führungen der Stadt durch die Großmarkthalle oder von Orte des Wandels den Spaziergang zur alternativer Lebensmittelproduktion empfehlen.

Vielleicht haben Sie ja Lust bekommen, sich in dem einen oder anderen Projekt zu engagieren.

Sie finden die Informationen, Links und Materialien auf der Homepage zu dieser Stadtführung.

Falls Sie jetzt noch Zeit haben, empfehle ich Ihnen noch 10 Minuten in Richtung Isar zum Rosengarten zu gehen und sich dort den Urbanen Garten der Essbaren Stadt München anzuschauen.

Ich sage vielen Dank, dass Sie teilgenommen haben und wünsche ich Ihnen noch einen guten Appetit und einen schönen Tag.

Quellen:

Münchner Ernährungsrat <https://ernaehrungsrat-muenchen.de>

Orte des Wandel <https://ortedeswandels.de>

Führung Großmarkthallen

https://www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Kommunalreferat/markthallen/messen_veranstaltungen.html

Mitwirkende im Audiowalk:

Skript, Produktion und Regie: Ella von der Haide

Assistenz: Peter Lehmann

Sprecherin: Jessica Krämer

Interviews: Silvia Gonzales (Grünspitz), Teresa Lukaschik (Kartoffelkombinat), Albrecht von Schultendorff (Ernährungsrat), Anonyme Verkäuferin (Gemüse Kaiser)