

## 24. Wochenendseminar der IMV

Es gehört schon zur Gewohnheit, dass ein Wochenende für Paulushofen freigehalten wird. Heuer stand es unter dem Motto, „Was kann man noch essen und trinken“.

Wegen der vielen „neuen“ Gesichter war es angebracht, eine kurze Vorstellungsrunde einzuschieben.



Der erste Vortrag wurde von Frau Heerde-Hinojosa von der **MISEREOR-Arbeitsstelle Bayern** mit dem Titel **Lebensmittel Wasser – Umgang mit einem knappen Gut gehalten.**

Das Wasser besonders in Entwicklungsländern Mangelware ist, braucht nicht hervorgehoben werden. Jedoch ist Wasser und dessen Verfügbarkeit der wichtigste Rohstoff des 21. Jahrhunderts und dies noch weit vor Öl.

Was nachdenklich stimmte, war der durchschnittliche Verbrauch von 130 Litern je Tag und Einwohner in Deutschland. In den Entwicklungsländern ist es tw. Erschreckend, dass Wasser nicht oder nur erschwert verfügbar und deshalb hart umkämpft ist. Hier noch einige Daten, welche aufzeigen, wie viel Wasser für was gebraucht wird.

1 Tasse Kaffee (0,2 L) verbraucht bis zu 140 Liter Wasser

1 Tasse Tee hingegen nur 30 Liter

0,5 Liter Bier schlagen mit ca. 150 Liter zu Buche und

0,5 Liter Wein gar mit 480 Litern.

Nicht nur bei Getränken wird Wasser benötigt, sondern auch bei Lebensmittel.

Hier sei die Sojaproduktion (immerhin 75% der Anbauflächen in Paraguay) als Futterlieferant mit 15300 Litern genannt. Deshalb kommt auf 1 kg „bestes“ Rindfleisch ein Wasserverbrauch von 15500 Liter Wasser.

Dabei handelt es sich nicht nur um reines Trinkwasser, sondern auch um Regenwasser. Hierbei ist jedoch zu bedenken, dass Regen auch zum Süßwasserhaushalt z.B. durch Versickerung beiträgt.

Was auch noch verwundert, ist der Wasserverlust durch marode Trinkwasserleitungen. So gehen z.B. in London bis zu 50% Wasser verloren.

Auch bei uns gab es schon Bestrebungen, das Wasserleitungsnetz zu privatisieren, was in letzter Minute verhindert werden konnte. Neu wird geplant dies (da Wasser eine „sprudelnde Einnahmequelle“ ist) mittels eines Freihandelsabkommen zu umgehen.

Frau Heerde-Hinojosa zeigte an Hand eines Filmbeitrags, wie Misereor bei den Armen der Armen geholfen hat. Da in der Sahel-Zone Regenwasser nur begrenzt (bis max. 2 Monate nach der Regenzeit) zur Verfügung stand, wurde mit Unterstützung von Misereor ein Regenrückhaltebecken gebaut. Die Kosten von ca 75000 € sind hierbei gut angelegt, da Wasser längere Zeit zur Bewässerung der Felder genutzt werden kann. Die Lebensqualität des Dorfes stieg deutlich. Was mich beeindruckt hat, ist die Tatsache, dass dieses Projekt von Muslimen wie Katholiken gemeinsam in Angriff genommen wurde.

Gut, dass wir in den IMV's auch Experten zu diesem Thema haben. Denn als nächsten Gast konnten wir Herrn Bernd Brunner von [www.aquaintelligent.de](http://www.aquaintelligent.de) zuhören, welcher **Wasser intelligent nutzen** kann, indem er es **umweltgerecht aufbereitet**.



Vor allem im industriellen Umfeld ist es wichtig, Wasser durch geeignete Maßnahmen dem Kreislauf zurückzuführen.

Schauen wir uns kurz die natürlichen Ressourcen an.

Nur ca. 3% des weltweit verfügbaren Wassers sind Süßwasser. Davon nur 0,9% leicht zugänglich.

30,1% als Grundwasser und der Rest ist gebunden in Eis (Gletscher und Pole).

Das Wasser nicht nur als Lebensmittel wichtig ist leuchtet ein, wenn wir die Präsentation von Bernd Brunner weiter verfolgen.

Mit 8% ist der Privathaushalt recht bescheiden, denn der Löwenanteil wird in der Landwirtschaft gebraucht und 23% unseres jährlich verbrauchten Süßwassers gehen in die Industrie. Hier setzt die A.I.S. GmbH an.

Um unsere Energieversorgung aufrecht zu erhalten, wird Wasser benötigt. So z.B. als Kühlung oder zur Reinigung von Anlagen. Dies ist ebenso in der Papier- und Metallverarbeitung. Auch die Textilindustrie und andere Gewerbe kommen nicht ohne Wasser aus.

So wird salzfreies Wasser zur Chipsherstellung, für chemische Produkte und Stromerzeugung benötigt.

Wie wir Wasser aufbereiten können wurde uns anhand einiger Beispiele gezeigt. Die einfachste Art (die wir von zuhause kennen) ist der Kerzen- oder Beutelfilter. Aber auch Sand- Mehrschichtfilter kommen zum Einsatz. Dies geht über diverse Membranfilter, welche im 0,001 µm-Bereich filtern, bis zum Ionenaustausch zur Wasserenthärtung und Entsalzung.

Auch das so geliebte Feierabendbier kommt nicht ohne aus. In Brauereien wird Wasser nicht nur dem Gerstensaft beigemischt, sondern auch zur Dampferzeugung oder Reinigung (nach chemischer Vorbehandlung) hergenommen.

All das Wasser, welches wir täglich so selbstverständlich ge- und „verbraucht“, soll uns aber auch zu denken geben. Wir nehmen es in unserem Land so selbstverständlich aus der Leitung, ohne uns über die Aufbereitung Gedanken zu machen.

Nach diesem recht interessanten Thema, machten wir einen Schwenk weg vom Nass, hin zum Fleisch. Robert Prosiegel, seines Zeichens Biometzger stellte das Thema: „**Macht uns unser Essen krank?**“ vor.

Zur Einleitung erfuhren wir, dass die Oberfläche unseres Verdauungstraktes ca 400 m<sup>2</sup> hat und dass wir 2 kg (notwendiger) Bakterien mit uns rumtragen.

Als wichtigsten Tenor haben wir gehört, dass wir unser Ess- und Konsumverhalten überdenken sollen. Eines ist klar, dass nicht jeder das Geld hat, um beim Biobauern um die Ecke (wenn denn vorhanden) oder beim Biometzger einkaufen zu können.

Dies soll auch nicht der Inhalt des Vortrags sein. Nein, die Aussage „Essen ist politisch“ soll in den Vordergrund rücken. Massenware aus dem Supermarkt kontra regionales oder Bio. Letztendlich entscheidet der Verbraucher, wie wichtig ihm sein „täglich Brot“ ist.

Immerhin sind heute schon 16% der Kunden bereit mehr Geld für gesündere Lebensmittel auszugeben. Wir sehen, dass die Wertigkeit von Fleisch ohne Medikamentenzusätze und gentechnikfreie Getreideprodukte stark steigt. Leider auch ein negativer Hinweis, denn bei der Gabe von Medikamenten ist Deutschland führend!

Herr Prosiegel zeigt an Hand eines Beispiels, wie es besser geht und dies auch ohne große Verluste. Sein Appel, wir sollen unseren Körper wertschätzen und uns entscheiden, ob wir Lebensmittel wollen die uns krank oder gesund machen.

Nach einer langen Nacht ... (den Rest bitte selbst entscheiden)

Der zweite Tag begann mit dem **Wort zum Sonntag**. Dieser wurde mit einem Filmausschnitt aus Food Inc. begangen.

Hier wurde ein Vergleich zwischen Großkonzernen und Biolandwirten gezogen. Es kam eine Familie zu Wort, welche für ein paar Dollar in einem Fastfood-Restaurant frühstücken, jedoch viel Geld für Medikamente (also den Folgen) ausgeben.

Auch bei uns müssen ca. 1,5 Mio. Menschen zu den Tischen, um etwas Essbares auf den Tisch zu bringen.

**Gscheit essen!**, war das Thema von Pfarrer i.R. Helmut Bullemer

In den verschiedenen Kulturreisen (Judentum, Muslime, Katholiken, Evangelische usw.) gibt es auch unterschiedliche Essgewohnheiten.

So wird unterschiedlich gefastet oder auf bestimmte Fleischsorten verzichtet.

Die christliche Gemeinschaft hält den Fastenfreitag ein, Muslime und Juden essen kein Schwein, dies sind Beispiele. Martin Luther sagte: Fasten und leiblich sich bereiten ist eine Zucht.

Energetische und physische Gründe sind die Ursache, warum wir essen müssen. Es können jedoch Pausen eingelegt werden. So hat z.B. Jesus in der Wüste 40 Tage ohne Essen verbracht. Auch bei Hungerstreiks wird es erst nach ca 6-8 Wochen gefährlich.

Wer bewusst fastet, so beschreiben es einige Teilnehmer, erhält positive Erfahrungen und tw. Auch Glücksgefühle.

Wir alle kennen das Sprichwort, „der Mensch isst was er ist!“. Wenn wir nur billige Massenessen konsumieren, wird es nicht verwundern, dass ein Großteil davon mit Bluthochdruck, Sodbrennen, zu hohen Cholesterinwerten, Fettleibigkeit und anderen Krankheiten zu kämpfen hat.

Dass wir nicht ohne Essen auskommen liegt daran, dass wir aus ca. 10 Billionen Zellen bestehen, welche „arbeitsfähig“ nicht „leidensfähig“ sein müssen.

Nahrung brauchen wir z.B. für den Wärmehaushalt, Stoffwechsel, Blutbildung und anderen uns unbewussten körperlichen Eigenschaften.

Wir planen unseren Urlaub nicht nur wegen Sonne, Strand und Meer. Nein, auch die landestypischen Speisen sind ein wichtiger Urlaubsfaktor. Wer freut sich nicht auf eine original italienische Pizza oder Pasta. Griechisches Gyros oder französischer Rotwein, wer träumt nicht davon. Genuss hat auch mit Ritualen und Entspannung zu tun, welche wir in unserer hektischen Zeit allzu gern wahrnehmen.

Sein Appell an uns: Lebensmittel sollen nicht als tote Ware angesehen werden. Im Wort Lebensmittel steckt ja auch Leben. Auch sollen wir uns nicht von der Werbung beeinflussen lassen.

Um zu erfahren, wie unser Gasthof zum Thema des Seminars steht, hatten wir den Metzger des Hauses für einen kurzen Vortrag gewinnen können. Er zeigte den Weg der Fleischerzeugung (alles bleibt in Familienhand) und der Weiterverarbeitung auf. Hier können wir uns sicher sein, dass es nicht nur hervorragend schmeckt, sondern auch noch lokal produziert wurde. Vor allem ohne Einsatz von „spritzwütigen“ Tierärzten. Medikamente werden nur verabreicht, wenn das Tier krank ist. Dies war in den letzten Jahren nicht der Fall.

Der letzte Teil des Wochenendes, wurde für neue Ideen und Themen verwendet. Auch hier gab es zahlreiche Vorschläge und Wünsche. Somit wird das 25. Wochenendseminar in 2014 bestimmt nicht langweilig. Die Information zur Anmeldung geht wie üblich rechtzeitig raus.

Franz Ampferl

Pressereferent IMV Ingolstadt

