

6. Steirische Gesundheitskonferenz zum Thema „Gesund essen – gesund leben“ am 4. Juli 2011 in Graz

Gesundheit und Genuss sind kein Widerspruch, doch unser Lebensstil muss ökologisch vernünftiger werden – so könnte man den Inhalt dieser Tagung zusammenfassen.

Univ.Prof. Dr. **Regina Roller-Wirnsberger** (MedUni Graz) erklärte eingangs, wie der neue **Nationale Ernährungsplan (NAPE)** im Sinne der Prävention zum Schulterchluss zwischen ExpertInnen, Politik und Betroffenen führen soll. 40 Prozent der Erwachsenen sind übergewichtig und das größte Problem der Zukunft wird die Überalterung sein. Sie bringt eigene Gesundheitsrisiken und neue Herausforderungen für Behandlung und Pflege mit sich.

Mag. **Andrea Ficala** („die umweltberatung“) referierte über Ressourcenschonung und Klimawandel. 32 Prozent der Treibhausgase kommen heute aus der Landwirtschaft, **chemische Düngung und Pestizide schädigen die Böden**. Unser Rohstoffverbrauch würde schon jetzt eineinhalb Erdkugeln erfordern und wir betreiben täglich Raubbau an unseren Lebensgrundlagen. Die Lösung besteht einzig in biologisch nachhaltiger Landwirtschaft, **Reduktion des Fleischverzehr**s (derzeit sind das 67 kg pro Kopf und Jahr, wobei schon die Hälfte genug wäre) und einer Bevorzugung saisonaler und regionaler Lebensmittel. So werden etwa jährlich 19.000 Tonnen Tomaten aus Spanien (Almeria) importiert – dort, in einem wasserarmen Gebiet, gezüchtet in 32.000 Gewächshäusern unter Plastikplanen, mit hohem Energieaufwand und Pestizideinsatz. Arbeitskräfte erleiden schwere Gesundheitsschäden, nur weil wir jederzeit nach Tomaten verlangen. Fleisch von Tieren, die mit gentechnisch verändertem Soja gefüttert wurden, muss hierzulande nicht deklariert werden. Die **horrende Regenwaldabholzung**, um Platz für Rinderherden zu schaffen, ist allgemein bekannt, die Liste unserer Umweltsünden endlos...

Diverse **Workshops** betrafen gesunde Ernährung in einzelnen Lebensphasen, Verbesserung der Gemeinschaftsverpflegung sowie **Ressourcen-Effizienz** und Umweltverträglichkeit in Produktionsprozessen. Hier betonte DI (FH) **Peter Enderle** vom Joanneum Research, dass die in biogenen Rest- und Abfallströmen gebundene Energie derzeit in der Produktion von Nahrungsmitteln kaum genutzt wird. Auch er verwies auf die wichtige **Frage „Wie viel Fleisch verträgt die Welt?“**. Ist es akzeptabel, dass wir uns krank essen, während Millionen hungern, und unsere Gier das Klima weltweit schädigt? Effektivere Produktionsprozesse sind nur ein Tropfen auf den heißen Stein. Ändern müssen wir uns selbst...

fey



Links:

www.umweltberatung.at
www.biokueche.at
www.fgoe.org
www.bmg.gv.at

Tipp: „Faire Wochen Steiermark“ und „Fairtrade-Tag“ in der Grazer Burg am 11. Oktober 2011 – Infos unter: www.fairstyria.at/fairewoche

Foto: Dieter Schütz / pixelio.de