

# Nachhaltig einkaufen in der Region

**Umweltbewusstsein:** Regional, saisonal, ökologisch – das spielt für viele beim Kauf von Lebensmitteln eine immer größere Rolle. Wo man in Unterfranken nachhaltig produziertes Gemüse, Fleisch und Eier bekommt.

Von **DÉSIRÉE SCHNEIDER**

**F**risches Obst und Gemüse vom Bauernhof um die Ecke, Fleisch und Eier aus der Region – und das mit möglichst wenig Plastikverpackung: Immer mehr Menschen achten beim Einkauf auf Regionalität und Umweltverträglichkeit. Vor allem auf Wochen- und Bauernmärkten ist die Auswahl an saisonalen und regionalen Produkten groß. Außerdem gibt es zahlreiche Initiativen und Anlaufstellen, die mit zum Teil innovativen Konzepten versuchen, diesen Trend zu fördern. Wir stellen vier Beispiele aus der Region vor.

## 1. Solawi: Ernteteiler werden bei der Solidarischen Landwirtschaft

Eine Möglichkeit, Obst und Gemüse saisonal und direkt aus der Region zu beziehen, ist eine Mitgliedschaft im Netzwerk der Solidarischen Landwirtschaft (Solawi). Dabei trägt eine Gruppe von Verbraucherinnen und Verbrauchern die Kosten eines regionalen landwirtschaftlichen Betriebs, wofür sie als Gegenleistung in regelmäßigen Abständen den Ernte-Ertrag erhält. Dieser wird solidarisch unter den Mitgliedern, den sogenannten Ernteteilern, verteilt. Verbraucherinnen und Verbraucher „kennen die Menschen, welche die Lebensmittel anbauen, wissen um die Qualität, Regionalität und Saisonalität der Produkte und leisten einen bedeutenden Beitrag zu Natur- und Umweltschutz in ihrer Region“, erklärt die Solawi in Würzburg die Philosophie.

Bei den Produkten lege man zudem großen Wert auf Vielfalt, sagt Erich Morgenstern, Mitglied im Vorstand der Solawi Schweinfurt. „Gelbe Beete, Haferwurzel, blaue Kartoffeln – man weiß vorher nicht genau, was es gibt“, so Morgenstern. Interesse an Neuem und ab und zu Kreativität beim Kochen seien deshalb durchaus hilfreich.

Ein Vorteil der Solawi sei auch die preisliche Attraktivität im Vergleich zum Einkauf im Bio-Supermarkt. Durch den Bezug direkt vom Erzeuger entfallen Aufschläge von Lieferanten und Einzelhandel. So kosten Ernteteile bei den Solawis in Würzburg, Schweinfurt und Kitzingen je nach Größe durchschnittlich zwischen 40 und 80 Euro im Monat. Hinzu kommt noch ein Mitgliedsbeitrag.

**Wo:** Würzburg, Schweinfurt, Kitzingen  
**Kosten:** Zwischen 40 und 80 Euro pro Monat plus Mitgliedsbeitrag

## 2. Sonahu: Patenschaft für ein Huhn übernehmen

Frische Eier von glücklichen Hühnern – möglich macht das eine Hühnerpatenschaft im Schweinfurter Projekt „Sonahu“ (Solidarisches Naturhuhn). Mit einer einmaligen Zahlung von 60 Euro zu Jahresbeginn können Interessierte die Aufzucht eines Hahns und einer Henne finanzieren. Anders als bei der konventionellen Hühnerhaltung werden männliche Küken nicht direkt nach dem Schlüpfen getötet, sondern gemeinsam mit den Hennen aufgezogen. Erst im September werden die Hähne geschlachtet und an die



Immer mehr Menschen legen beim Kauf von Lebensmitteln Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Regionales Gemüse und Obst bekommt man zum Beispiel auf dem Wochenmarkt (hier der Grüne Markt in Würzburg).

ARCHIVFOTO: DANIEL PETER

Patinnen und Paten verteilt, erklärt Markus Löffler-Willner, Gründer des Projekts.

„Ich möchte, dass Verbraucher wieder einen stärkeren Bezug zu den Produkten herstellen und verstehen, wie sie produziert werden“, sagt der gelernte Landwirt und Gärtner.

Ab Oktober wird dann ein monatlicher Betrag von 14 Euro für die Haltung der Paten-Henne fällig. Dafür bekommen die Patinnen und Paten vier bis fünf Eier pro Woche, im Idealfall für mehrere Jahre. Bei Vertragsende

könne man die Henne zudem als Suppenhuhn bekommen. Aktuell seien zwar alle 70 Patenschaften vergeben, allerdings könne man sich auf die Warteliste für nächstes Jahr setzen lassen. „Manchmal können Patenschaften auch übergeben werden“, sagt Markus Löffler-Willner, „dann spart man sich die Aufzuchtskosten“.

**Was man bekommt:** ein Brathähnchen, vier bis fünf Eier pro Woche, ein Suppenhuhn bei Vertragsende



Markus Löffler-Willner und seine „Solidarischen Naturhühner“.

FOTO: HELMUT GLAUCH

**Kosten:** einmalig 60 Euro für die Aufzucht, danach 14 Euro pro Monat für die Haltung

## 3. Frisches Obst und Gemüse aus der Ökokiste

Bio-Lebensmittel aus der Region direkt an die Haustüre geliefert – das versprechen regionale Bio-Lieferdienste. Einen davon führt die Raritäten-Gärtnerei Plietz in Schwarzach (Lkr. Kitzingen). Mit ihrer „Ökokiste“ beliefern sie wöchentlich etwa 1200 Haushalte in den Landkreisen Würzburg, Schweinfurt, Kitzingen und in Teilen der Landkreise Haßberge, Main-Spessart und Bamberg. „Unsere oberste Regel ist: Alle Produkte müssen zu 100 Prozent Bio sein“, erklärt Inhaber Ferdinand Plietz. „Die zweite Grundregel ist: Was in der Region verfügbar ist, nehmen wir aus der Region.“

Im Online-Shop können entweder vorgepackte Kisten wie die „Regionalkiste“ bestellt oder diese nach eigenen Vorstellungen angepasst werden. Neben den Kernprodukten Obst und Gemüse umfasst das Sortiment auch Molkerei-Produkte, Müsli, Nudeln, verschiedene Knabberien und andere Bio-Lebensmittel. Einen großen Vorteil des Lieferdienstes sieht Ferdinand Plietz zudem in den sehr kurzen Lieferwegen.

„Durch effektive Routenplanung haben wir 2020 pro Kunde und Auslieferung nur etwa zwei Kilometer zurückgelegt“, sagt er, „das ist in der Summe deutlich weniger, als wenn jeder selbst zum Bio-Laden fahren würde“.

**Was es gibt:** Obst, Gemüse, Molkerei-Produkte, Wurst, Knabberien und mehr

**Kosten:** Kleine Kiste – 15 Euro; mittlere Kiste – 20 Euro; große Kiste – 25 Euro

## 4. Regionales Wild: Wildbret vom Jäger

Als nachhaltige Alternative zum Verzehr von Fleisch aus Zucht-Haltung gilt der Konsum von Wildfleisch. Das sei vor allem auf den deutlich geringeren Ressourceneinsatz zurückzuführen, erklärt Michael Hein, Vorsitzender der Kreisgruppe Würzburg im Bayerischen Jagdverband (BJV). „Während Fleisch von Zuchttieren immer den Anbau von Futtermitteln voraussetzt und so natürlich Maschineneinsatz, CO<sub>2</sub>-Ausstoß und Flächenverbrauch zur Folge hat, ernähren sich Wildtiere ausschließlich von natürlich wachsenden Ressourcen“, sagt Hein. „In puncto Nachhaltigkeit ist Wildfleisch daher unerreicht“.

Kaufen könne man Wildbret entweder direkt bei örtlichen Jägerinnen und Jägern, bei speziellen Wildbret-Händlerinnen und -Händlern oder in bestimmten Metzgereien. Die Preise variieren in Abhängigkeit von der Art des Wilds und dem Stück, das verwendet werden soll.

„Das Preisniveau liegt in aller Regel aber nicht höher als das von hochwertigem Rindfleisch“, sagt Michael Hein. Für Interessierte stellt der Bayerische Jagdverband auf seiner Internetseite auch für Unterfranken Adressen und Bezugsquellen für frisches Wildfleisch zur Verfügung.