

## Alternative Ernährungsnetzwerke

Für die meisten von uns ist es selbstverständlich geworden, unsere Lebensmittel im Supermarkt einzukaufen. Denn dort gibt es fast alles, immer und am billigsten. Insbesondere Discounter wie Aldi, Lidl & Co. bieten Nahrungsmittel zu unschlagbaren Preisen an. Bei Aldi gibt es gelegentlich 1kg Rispen Tomaten für 1€<sup>1</sup>. Ist doch der Oberknaller, oder?

Naja. In den meisten Fällen, insbesondere im Frühjahr, Herbst und Winter, werden diese Tomaten aus Spanien oder Portugal importiert oder in beheizten Gewächshäusern in den Niederlanden angebaut. In der mediterranen Sonne Südeuropas wachsen die Tomaten oft in Dürreregionen unter enormem Wasserverbrauch und werden anschließend hunderte Kilometer weit in LKWs zu uns transportiert. In den Niederlanden, wo die Energie deutlich billiger ist als in Deutschland, werden die Gewächshäuser mit Gas beheizt<sup>2</sup>. So weit, so bekannt. Aber wo kriegen wir unsere roten Lieblinge denn dann her? Es gibt keinen einzigen Supermarkt in Deutschland, dessen Tomaten auch aus Deutschland kommen.

Potzblitz! Da müssen wir uns etwas anderes einfallen lassen: Alternative Ernährungsnetzwerke. So nennt die Geografie neue Formen der Lebensmittelproduktion, welche die soziale Beziehung zwischen Konsumenten und Produzenten wiederherstellt. Marktgärtnereien, Solidarische Landwirtschaften, Hofläden und Marktschwärmerei sind nur einige der Beispiele.

Das Großartige daran: Ein Lebensmittel wie unsere Tomaten verkommt nicht zum anonymen Produkt unter einer Plastikfolie in einem Riesensortiment irgendeines Supermarktes, sondern es bekommt seine Würde zurück, seine Geschichte und den Bezug zu den Menschen, die es angebaut haben, zu dem Boden, in dem es wuchs. Alternative Ernährungsnetzwerke fördern regionalen und saisonalen Nahrungsmittelkonsum und leben vielerorts ökologische und soziale Werte, die weit über das kapitalistische Ziel der reinen Gewinnmaximierung hinausgehen<sup>3</sup>.

Die Tomaten aus der Gemüseboxen der örtlichen Marktgärtnereien schmecken also nicht nur saftig und sonnig, sie sind auch ein Baustein einer regionalen Wertschöpfung, die im besten Fall CO<sup>2</sup> einspart, den Boden verbessert und den sozialen Zusammenhalt stärkt. Ein Gewinn für alle!

(1) <https://www.aldi-nord.de/angebote/aktion-mo-05-08/rispentomaten-6197-0-0.article.html>

(2) <https://www.swrfernsehen.de/marktcheck/oekochecker/welche-tomaten-sind-nachhaltig-100.html>

(3) Marit Rosol (2017): Alternative Ernährungsnetzwerke als alternative Ökonomien.