



KREUZKIRCHE OLDENBURG

Evangelisch-Freikirchliche
Gemeinde Oldenburg
Eichenstraße 15
26131 Oldenburg
www.kreuzkirche-oldenburg.de

Kreuzkirche – nachhaltig und fair
Der Einkaufshelfer

„Miteinander essen, das kann schön sein“, singen wir gerne vor der Mahlzeit. Wie wäre es, wenn mit uns zusammen die Menschen am Tisch säßen, die für uns gesät, gewässert und geerntet haben. Die groß gezogen und geschlachtet haben. Die verarbeitet, abgepackt, gelagert, transportiert, zubereitet und verkauft haben. Und die, die mit dem allen gar nichts zu tun haben, weil sie erst nach uns leben. Was können wir tun, dass sie mit uns zusammen auch „froh zu Tische sitzen“ könnten, wie es in dem Lied weiter heißt? Die Antwort auf diese Frage ist ein Dreiklang: **fair, bio, regio**:

Fair. Die Menschen, die an den verschiedenen Arbeitsschritten beteiligt sind, sollen einen fairen Lohn erhalten, von dem sie und ihre Familien leben können. Sie sollen unter Arbeitsbedingungen arbeiten, die zumindest Mindeststandards erfüllen, die uns in Deutschland unaufgebar erscheinen. Das betrifft u.a. gesundheitliche Sicherheit und Krankengeld, Arbeitszeit und Urlaubsregelungen. Und – leider muss man es wirklich noch sagen – Sklaverei und der ungeschützte Umgang mit Mitteln, die die Gesundheit zerstören, muss unterbunden werden. Außerdem fördert der faire Handel demokratische Strukturen in Betrieben, die auch das demokratische Bewusstsein der Menschen stärken.

Bio. In Bio-Betrieben werden natürliche Abfolgen eingehalten. Dadurch bleiben Böden nachhaltig fruchtbar. Pestizide und Kunstdünger werden vermieden. Tiere werden artgerecht gehalten und brauchen nicht präventiv mit Medikamenten behandelt zu werden. In Bio-Lebensmitteln sind mehr lebenswichtige Nährstoffe enthalten, die viele Menschen sonst über „Nahrungsergänzungsmittel“ zu sich nehmen. Die Bio-Landwirtschaft leistet einen Beitrag zur Erhaltung bäuerlicher Strukturen und guter Arbeitsplätze.

Regio. Wer regional einkauft stärkt kleinere Betriebe in der Umgebung. Die Transportwege und der CO₂-Ausstoß werden reduziert. Betriebe können besucht werden, um sich selbst ein Bild von der Arbeitsweise zu machen.
Tipps für einen nachhaltigen Einkauf

Siegel. Wer Zeit hat, kann in Zeitschriften und Online-Portalen verfolgen, wie nachhaltig Unternehmen wirtschaften. Aber das können und wollen die meisten Kunden nicht. Darum gibt es Siegel, die dafür stehen, dass bei der Fertigung eines Produkts bestimmte Standards eingehalten werden. Produkte, die ein Siegel erhalten, werden dafür mehrfach kontrolliert. Das kostet zwar; bietet den Kunden aber auch Sicherheit. Nachfragen. Es lohnt sich, im Laden nach ökologischen und fairen Produkten zu fragen. Wichtiger als die Antwort auf die Frage ist das Signal: „Ich bin an Ökologie und Fairness interessiert.“

CO₂. Welches Produkt ist in seinem Leben schon einmal geflogen? Frische Produkte müssen schnell vom Produktionsland in die Ladenregale kommen. Das geht oft nur mit dem Flugzeug. Waren dagegen, die gemütlich mit dem Schiff über den Ozean geschaukelt werden können, haben oft trotz einer weiten Reise noch eine gute CO₂-Bilanz.

Auch unser Weg zum Supermarkt spielt eine Rolle. Zu Fuß oder mit dem Rad einzukaufen, macht den Einkauf nachhaltiger. Wer auf ein Auto nicht verzichten kann oder will, kann seltene große Einkäufe machen oder sich für Einkäufe mit anderen zusammen tun.

Verpackung. Viele Produkte sind unnötig verpackt. Das gilt in besonderem Maß für Fertigprodukte; aber auch für Produkte, die innerhalb einer großen Verpackung noch einmal in kleinen Portionen verpackt sind. Produkte mit viel Verpackung sollten lieber im Laden liegen bleiben.

In herkömmlichen Supermärkten sind Bio-Lebensmittel extra verpackt, damit sie an der Kasse als Bio-Lebensmittel erkennbar sind. Das spricht für den Einkauf im Bio-Markt.

Plastiktüten. Vor allem ist unbedingt auf die Plastiktüte zu verzichten! Sie wird aus der wertvollen Ressource Öl hergestellt. Und die unzähligen ausrangierten Plastiktüten bilden inzwischen auf den Weltmeeren große und lange haltbare Inseln, die nicht nur hässlich sind, sondern auch eine gesundheitliche Gefahr für Fische darstellen.

Mengen. In Deutschland werden 30% aller Lebensmittel weggeworfen. Das kostet unnötige Ressourcen. Gerade bei Einkäufen für Gemeindeveranstaltungen ist oft die Sorge groß, dass es am Ende nicht reicht. Nur Mut! Es ist gut, wenn alle satt werden. Aber wenn es gut schmeckt, wird gerne mehr als nötig nachgenommen. Wenn wir das nicht immer bedienen können, ist das nicht so schlimm. Auf diesem Weg können wir auch einen großen Teil der Kosten einsparen, den ein nachhaltiger Einkauf mehr kostet.

Links zur Nachhaltigkeit

www.kostbar-oldenburg.de

(106 Adressen in Oldenburg und umzu für einen nachhaltigen Einkauf)

www.eco-world.de

(Ein Branchenbuch mit ausgewählten Betrieben)

www.zukunft-einkaufen.de

(Eine kirchliche Plattform, die viele Hilfestellungen zum Einkauf verschiedenster Produkte gibt)

www.nachhaltiger-warenkorb.de

(Ein überaus vielseitiger Ratgeber für Konsum und Leben mit hilfreichen Tipps und Faustregeln)

www.lastenrad-oldenburg.de

(Hier kann man „Rädchen für alle(s)“ ausleihen)

www.repaircafeoldenburg.org

(Haushaltsgegenstände reparieren, um sie länger zu gebrauchen)