LTWP-3-376 3. Intakte Umwelt – Gesicherte Lebensgrundlagen

Antragsteller*in: Julia Jawhari (KV Speyer)

Text

Von Zeile 375 bis 377 einfügen:
dem lokalem Tourismus, beispielsweise durch kulinarische Angebote im Hotel- und Gaststättengewerbe, begrüßen wir als eine weitere Möglichkeit, regionale und nachhaltige Lebensmittel bekannter zu machen, Absatzmärkte für die heimischen Landwirt*innen

Begründung

Im Rahmen von Umwelt- und Klimaschutz sollte es um nachhaltige Ernährung gehen. Der Begriff „nachhaltige Ernährung“ wird inzwischen überall verwendet:

„Nachhaltige Ernährungsweisen haben geringe Auswirkungen auf die Umwelt, tragen zur Lebensmittel- und Ernährungssicherung bei und ermöglichen heutigen und zukünftigen Generationen ein gesundes Leben. Sie schützen und respektieren die biologische Vielfalt und die Ökosysteme, sie sind kulturell angepasst, verfügbar, ökonomisch gerecht und bezahlbar, ernährungsphysiologisch angemessen, sicher und gesund, und verbessern gleichzeitig die natürlichen und menschlichen Lebensgrundlagen.“

Quelle: FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) (2012): Final Document. In: Burlingame B, Dernini S (Hrsg.): Sustainable diets and biodiversity - Directions and solutions for policy research and action. Proceedings of the International Scientific Symposium Biodiversity and Sustainable Diets United Against Hunger. FAO, Rome

Weiteres unter: https://www.bzfe.de/inhalt/nachhaltige-ernaehrung-31280.html

Einigkeit besteht über alle nationalen und internationalen Ernährungsfachgesellschaften hinweg sowie der Umwelt- und Klimaforschung, dass die moderne Ernährung vorwiegend pflanzenbasiert sein sollte, d.h. Hauptbestandteil pflanzlich und wenig tierische Produkte.