

Inhalt

I. Einleitung: Teilhaben und teilhaben lassen: Hunger global und lokal	3
II. Ein gemeinsames Gut in Zeiten der Globalisierung: Brot symbolisiert Solidarität.	4
Brot Mehr als ein Lebensmittel?	4
Brot auf Wanderschaft: Weite Wege und lange Traditionen	6
Brot als Recht für Alle? Die Verantwortung der Politik	8
Brot ist Mangelware: Besondere Betroffenheit von Frauen	. 10
Brot im Tank und Trog statt auf dem Teller	. 12
Brot nach Bedarf und Belieben: Ernährungssouveränität als solidarisches Konzept	. 14
III. Gemeinsam genießen statt alleine hungern: Brot in Deutschland	. 16
Brot in Deutschland: Hunger nach Mehr?	. 16
Brot mit Zusatzstoffen: Doping für den Teig	. 18
Brot backen unter Zeit- und Preisdruck	. 20
Brot genug? Wenn es zum Sattwerden nicht reicht	. 22
Brot verschwenden: Verdrängt Überfluss den Genuss?	. 24
Brot nachhaltig konsumieren: Ein Rezept zum Teilen	. 20
Brot in Religion und Kirche	. 2
IV.Aktiv vor Ort: Weiterführende Informationen.	. 30

I. Einleitung: Teilhaben und teilhaben lassen: Hunger global und lokal

Trotz guter Vorsätze und politischer Bemühungen herrschen heute noch immer in vielen Teilen der Welt ungerechte Lebensbedingungen. International existiert ein Ungleichgewicht zwischen armen und reichen Staaten, das unter anderem zu Hunger in Entwicklungsländern und verschwenderischem Überfluss in anderen Weltregionen führt. National vergrößert sich die Kluft zwischen den sozialen Schichten. In Deutschland kämpfen Menschen mit Hunger, während gleichzeitig große Mengen an Nahrungsmitteln unverbraucht entsorgt werden.

Auch der Blick auf die Geschlechtergerechtigkeit zeigt Strukturen von Ungleichheit auf. Weltweit sind Frauen häufiger von Armut bedroht als Männer. So haben Kleinbäuerinnen in vielen Entwicklungsländern weniger Rechte als Männer und dürfen beispielsweise keine Kredite aufnehmen. In Deutschland gestaltet sich die Situation für Frauen oft schwerer als für Männer, im Spagat zwischen Familie und Beruf sowie zwischen finanziellen und zeitbezogenen Zwängen für eine ausreichende und ausgewogene Ernährung zu sorgen.

Diese gegenläufigen Entwicklungen zeigt diese Arbeitshilfe am Beispiel des Brotes auf. Brot in seinen unterschiedlichen Formen wird überall auf der Welt als wichtiger Teil der Ernährung angesehen. Der gleiche Bedarf aller an diesem Grundnahrungsmittel steht im Gegensatz zu den unterschiedlichen Zugangsmöglichkeiten zum Brot. Die Arbeitshilfe zeigt anhand der Themen Brot und Hunger auf, wie einfach teilen sein kann. Denn: Brot verbindet – Zeiten, Regionen und Menschen.

Übergreifend möchte die Arbeitshilfe zu größerer Solidarität ermutigen. Solidarität beginnt im Kleinen und hört im Großen nicht auf. Vielmehr ist ein Zusammenleben, das auf gegenseitiger Wertschätzung und Anerkennung aufbaut, über Zeit- und Staatsgrenzen hinweg immer und überall wünschenswert. Solidarisch zu handeln bedeutet, Menschen am eigenen ideellen und materiellen Vermögen teilhaben zu lassen. Im Gegenzug heißt es zudem, sich auf die – vielleicht bisher unbekannten – Potenziale anderer Menschen einzulassen. Das Ziel ist ein miteinander und voneinander Lernen, unabhängig von Wohlstand und Herkunft.

Der Katholische Deutsche Frauenbund möchte mit dieser Arbeitshilfe im Rahmen des gemeinsamen Projektes "Teilen macht reich" mit Misereor einladen, diese Perspektive im eigenen Denken zu verankern und andere davon zu überzeugen.









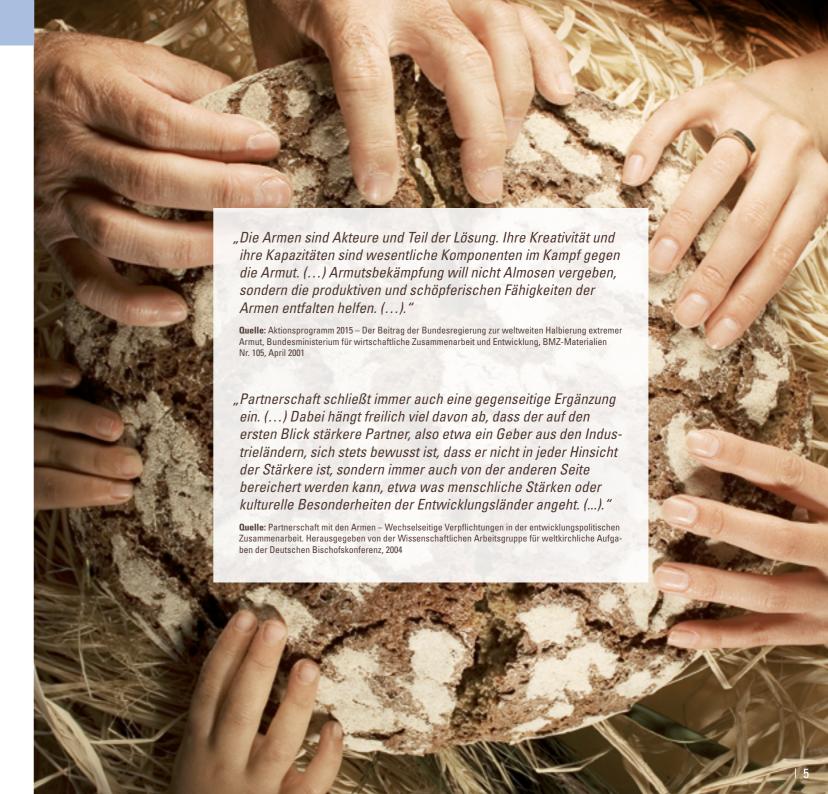
Brot ... Mehr als ein Lebensmittel? Ein Symbol für Solidarität

Auf der Welt existiert ein Ungleichgewicht bei der Versorgung mit Brot. Während westliche Staaten Brot im Überfluss produzieren, kämpfen Entwicklungsländer gegen den Hunger. In Zeiten der Globalisierung hat das Handeln in einem Staat Auswirkungen auf die ganze Welt – im positiven wie negativen Sinn. Eine Fokussierung des Weltmarktes auf Wirtschaftsinteressen lässt die Armut vor allem von Kleinbäuerinnen und Kleinbauern wachsen.

Deshalb sind besonders die reicheren Länder zur Solidarität mit ärmeren Menschen aufgerufen. Solidarität bedeutet jedoch kein bloßes Geben der einen und bloßes Nehmen der anderen Seite. Vielmehr ist es wichtig, die Potenziale jeder und jedes Einzelnen wahrzunehmen und wertzuschätzen. Der Einsatz gegen Hunger und Armut gestaltet sich für beide Seiten effizienter, wenn sich Arm und Reich auf Augenhöhe begegnen. Diesen Ansatz machen heute viele Menschen, die sich für den Kampf gegen den Hunger einsetzen, zum Maßstab ihres Handelns.

Ein wechselseitiges Miteinander von Arm und Reich funktioniert in einem speziellen Bereich selbstverständlich und problemlos – und das schon seit vielen Jahren: Gemeinsam Lernen hat beim Brot-Backen eine lange Tradition. Rezepte wanderten um die Welt, wurden verändert und angepasst. Brot verbindet, da es überall dieselbe Symbolik besitzt und weltweit als Grundnahrungsmittel gilt. Das gleiche Verständnis von Brot stellt alle auf eine Stufe und könnte Teilen leicht machen.





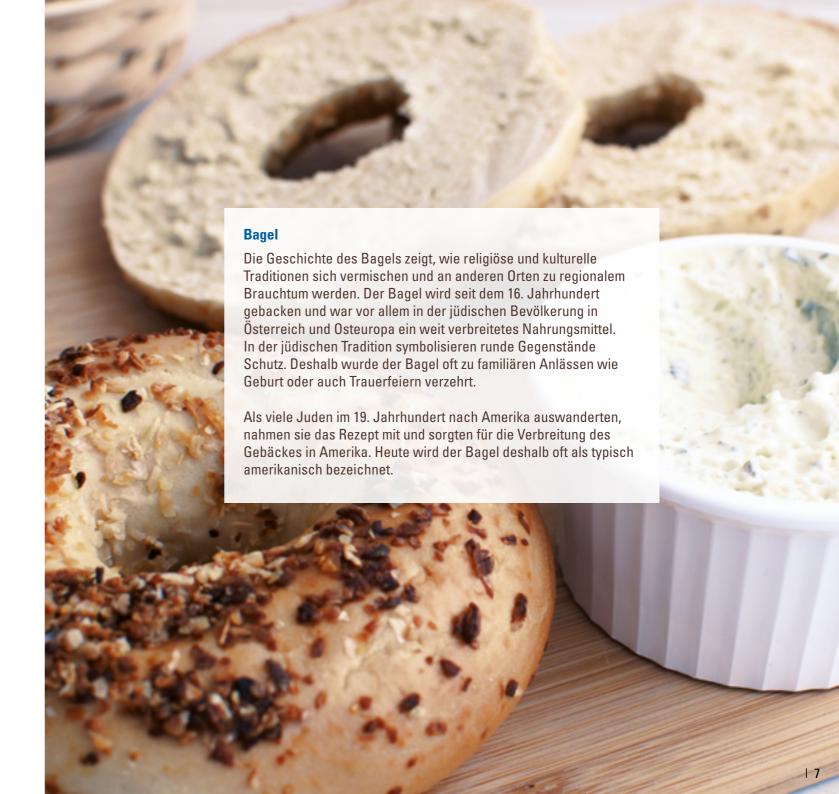
Brot ... auf Wanderschaft:Weite Wege und lange Traditionen

Backrezepte und Zutatenlisten gehen ständig um die Welt. Bei der Verbreitung des Brotes funktioniert die Globalisierung seit vielen Jahren. Dank der Weitergabe von Brotrezepten von Mensch zu Mensch etablierten sich die Backwaren als Grundnahrungsmittel auf allen Kontinenten. Vor 2.000 Jahren begannen die Ägypter, Brot zu backen. Sie gaben die Fertigkeit, aus Getreide Brot zu produzieren, an die Israeliten weiter. Diese wiederum sorgten dafür, dass sich die Backtätigkeit in Europa ausdehnte. Die verwendeten Getreidearten wichen je nach Region voneinander ab, die Herstellungsweise blieb gleich. Gebacken wurde mit Hirse, Hafer, Gerste, Reis, Weizen, später mit Roggen und seit der Entdeckung Amerikas mit indianischem Mais.

Im Laufe der Zeit wurden die Vorteile des Backens von Brot in allen Regionen der Welt bekannt. Auch Staaten, in denen Brot nicht zur kulinarischen Tradition gehört, übernahmen die Backware. Brot wird heute beispielsweise in Japan, das lange auf Reis als Grundnahrungsmittel setzte, oder in Mittelamerika mit seinem ausgedehnten Maisanbau konsumiert.

Neben dem Brot haben sich in jeder Region spezielle eigene Backwaren entwickelt. Ihre Geschichte lässt sich meist nicht genau nachvollziehen. Vielmehr spinnen sich viele Legenden und Erzählungen um ihre Entstehung. Auch wenn die genauen Details nur schwer nachprüfbar sind, enthalten doch all diese Geschichten den gleichen und vielleicht auch wahren Kern. Sie vermitteln – ebenso wie die belegten historischen Fakten über die Brotverbreitung – die Botschaft, dass die Weitergabe von Brotrezepten kultur- und regionenübergreifend funktioniert und Brot ein gemeinsames Gut ist.





Brot ... als Recht für Alle? Die Verantwortung der Politik

Die Politik hat sich verpflichtet, gegen den Hunger anzukämpfen. Das Recht auf Nahrung ist vertraglich in Artikel 11,2 des Internationalen Paktes über wirtschaftliche, soziale und kulturelle Rechte verankert. Der Pakt wurde 1966 von der UN-Generalversammlung beschlossen, trat 1976 in Kraft und wurde von 160 Staaten ratifiziert.

1996 fand in Rom ein erster Welternährungsgipfel der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) mit Vertretern aus 185 Staaten statt. Der am Ende des Gipfels beschlossene Aktionsplan legte fest, den Anteil der Hungernden an der Weltbevölkerung bis 2015 zu halbieren. 2000 wurde dieses Ziel erneut aufgegriffen, als die Staats- und Regierungschefs von 189 UN-Mitgliedsstaaten eine Millenniumserklärung verabschiedeten und auf ihrer Basis acht Millenniums-Entwicklungsziele festlegten. Eines davon greift die Forderung auf, die Zahl der absolut Armen und der hungernden Menschen bis 2015 zu halbieren. Auch die Förderung der Gleichstellung der Geschlechter und Ermächtigung der Frauen gehört zu den Millenniumszielen.

Der UN-Bericht über den Stand der Umsetzung der Millenniums-Entwicklungsziele 2013 bekundet, das Ziel der Armutsverminderung erreicht zu haben. Die Zahl der in extremer Armut lebenden Menschen sank zwischen 1990 und 2010 von 47 auf 22 Prozent, Laut Bericht besteht Optimismus, auch die Zielvorgabe, die Zahl der unterernährten Menschen bis 2015 um die Hälfte zu reduzieren, erreichen zu können. Ihr Anteil sank von 23,2 Prozent im Zeitraum von 1990 bis 1992 auf 14.9 Prozent im Zeitraum von 2010 bis 2012. Allerdings erfassen diese Zahlen nur die Menschen, die das gesamte Jahr über hungern. Viele Menschen, die bedingt durch saisonale Arbeit oder Umwelteinflüsse, zeitweise, aber immer wieder betroffen sind, werden nicht berücksichtigt.

Hunger ist weiblich

Trotz Verbesserungen gestaltet sich die Situation für viele Menschen weiterhin drastisch. Besonders Kleinbäuerinnen und Kleinbauern in Entwicklungsländern können kaum für ihren Lebensunterhalt aufkommen.

Sie sind vielen Risikofaktoren wie Dürren, Unwettern, Preisschwankungen oder Folgen von Kriegen ausgesetzt. Armut hängt deshalb nicht nur von der Menge der produzierten Waren in einem Land ab, sondern auch von den gesellschaftlichen Rahmenbedingungen. Deshalb kämpfen noch immer zu viele Menschen mit Armut und Hunger:

1,2 Milliarden Menschen sind extrem arm, besonders in Afrika leben viele Menschen von weniger als 1,25 Dollar pro Tag.

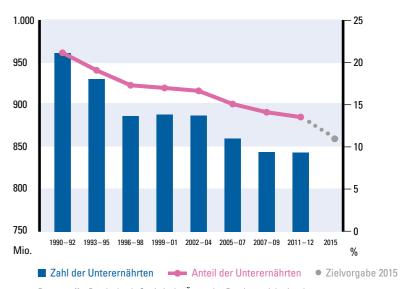
Ein Achtel der Weltbevölkerung leidet an Unterernährung.

Rund 80 Prozent der extrem Armen leben in ländlichen Gebieten.

70 Prozent der Hungernden sind Frauen und Mädchen.



ZAHL DER UNTERERNÄHRTEN UND IHR ANTEIL AN DER BEVÖLKERUNG IN DEN ENTWICKLUNGSREGIONEN 1990 – 2012



Datenquelle: Bundesbank, Statistische Ämter des Bundes und der Länder

Brot ... ist Mangelware:Besondere Betroffenheit von Frauen

In den Entwicklungsländern sind besonders Frauen von Armut betroffen. Trotz ihrer landwirtschaftlichen Tätigkeiten sind Frauen oft nicht in der Lage, den eigenen Lebensunterhalt zu bestreiten. Dabei erzeugen sie in Afrika rund 80 Prozent aller Grundnahrungsmittel, in Asien ist ein Großteil der im Reisbau Beschäftigten weiblich. Dass sie dennoch in stärkerem Maße als Männer von Armut betroffen sind, hängt mit den gesellschaftlichen und familiären Rahmenbedingungen zusammen. Frauen erhalten zum Teil keinen Zugang zu Krediten. In einigen Staaten im südlichen Afrika dürfen sie das Land nicht mehr nutzen, wenn ihr Mann oder Sohn gestorben sind.

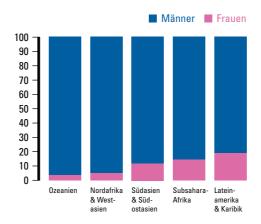
"Frauen sind für die Versorgung ihrer Familien zuständig und verrichten in Ländern des Globalen Südens bis zu 80 Prozent der Landwirtschaft für den Eigenbedarf. Dennoch sind sie die Gruppe, die am stärksten von Hunger betroffen ist", erläutert Gertrud Falk, Genderbeauftragte von FIAN Deutschland."

PM von FIAN zum Internationalen Frauentag 2014

Im familiären Bereich setzt sich die Ungleichheit fort, indem der Handlungsspielraum von Frauen durch Traditionen und Konventionen eingeschränkt wird. Untersuchungen belegen, dass größere Mitspracherechte von Frauen im häuslichen Bereich zu einer besseren Ernährungslage, größeren Überlebenschancen und Bildungsmöglichkeiten der Kinder und der gesamten Familie führen. In der Realität sind die Haushalte jedoch stark männerdominiert. Der Bericht zur Umsetzung der Millenniumsziele 2013 legt auf Basis einer repräsentativen Erhebung in 37 Entwicklungsländern dar, dass Frauen zwar Mitspracherechte haben, wenn es etwa um Haushaltsanschaffungen oder die eigene Gesundheit geht. Finanzentscheidungen werden dagegen in der Mehrzahl von den Männern getroffen. Die Verfügungsgewalt über Ressourcen, zu denen auch Eigentum und Einkommen gehören, ist geschlechterbezogen ungleich verteilt.

LANDBESITZ IN FRAUENHAND

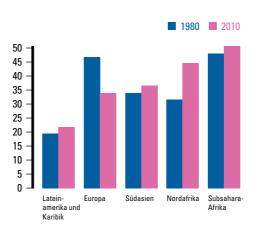
in Prozent



Quelle: FAO (2011a)

VIEL ARBEIT, WENIG EIGENTUM

Der weibliche Anteil an der Lohnarbeit in der Landwirtschaft steigt (außer in Europa) doch der Grundbesitz in Frauenhand bleibt weltweit marginal, auch wenn die Durchschnittszahlen für Weltregionen erhebliche nationale Unterschiede verbergen (in Malawi gehören 32,1 in Mali nur 3,1 Prozent des Landes Frauen).



Quelle: Wege aus der Hungerkrise, Zukunftsstiftung Landwirtschaft, 2013





Brot ... im Tank und Trog statt auf dem Teller

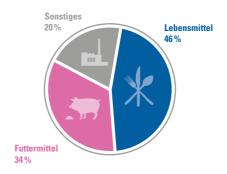
Neben der Abhängigkeit armer Menschen von Umweltbedingungen und politischen Strukturen in ihren Ländern beeinträchtigt das Verhalten reicher Staaten ihre Lebenssituation. Besonders der Umgang mit Getreide auf dem Weltmarkt zeigt auf, dass das Handeln einzelner Staaten Auswirkungen auf die wirtschaftliche Lage vieler Menschen in den Entwicklungsländern haben kann. Der Vorteil, den reiche Länder aus Geschäften mit Getreide ziehen, wird zum Nachteil für die Menschen in den Entwicklungsländern.



Die Lebensmittelkette ist inzwischen global so verflochten, dass die Veränderung eines Teiles der Kette Auswirkungen auf viele andere Teile hat. Deshalb bedingen sich Reichtum und Armut, Mangel und Überfluss in den verschiedenen Regionen der Welt. In der Folge ist es möglich, dass Menschen hungern, obwohl theoretisch genügend Getreide angebaut wird, um alle satt zu machen.

Diese Tendenz wird verschärft, weil Getreide verstärkt zu anderen Zwecken als der Lebensmittelherstellung angebaut wird. Die verschiedenen Nutzungsweisen von Landflächen führen zu einem Verdrängungswettkampf zwischen Anbauprodukten für Teller, Tank und Trog. Seit dem Jahr 2000 hat die Getreidenutzung für industrielle Zwecke, unter anderem für die Produktion von Agrarkraftstoffen, um mehr als 25 Prozent zugenommen, die für Nahrungsund Futtermittel im Vergleich dazu um 4 bis 7 Prozent.

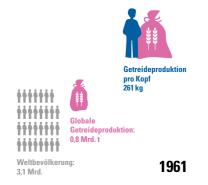
VERWENDUNG DER WELTGETREIDEPRODUKTION Gesamtmenge 2011: 2,3 Mrd. t



Quelle: FAO (2013a) Wege aus der Hungerkrise, Zukunftsstiftung Landwirtschaft, 2013

MEHR ALS GENUG

Globale Getreideproduktion und Weltbevölkerung



Quellen: UN DESA (2013), FAOSTAT Wege aus der Hungerkrise, Zukunftsstiftung Landwirtschaft, 2013



Fremdes Land für kleines Geld: Landgrabbing

Auf dem globalen Agrarmarkt suchen sich Produzenten heute an den Orten Anbauflächen, an denen die Produktion für sie am vorteilhaftesten ist. Sie wählen Länder aus, in denen die Arbeitskräfte billig, die Produktionsbedingungen unbürokratisch und das Land günstig sind. Produzenten investieren deshalb gerne in Entwicklungsländern.

Fremdes Brot für kleines Geld: Lebensmittelexport

Die Exporte westlicher Staaten in Entwicklungsländer nehmen Kleinbäuerinnen und Kleinbauern Verkaufsmöglichkeiten. Durch Subventionen werden die Exportwaren verbilligt, da sie wegen ihres zu hohen Preises in den Entwicklungsländern sonst keine AbnehmerInnen

finden würden. Kleinbäuerinnen und Kleinbauern können mit den verbilligten Preisen nicht konkurrieren.

Geld an der Börse statt Brot auf dem Teller: Finanzmarktspekulationen

Spekulieren Investoren an den Börsen mit Getreide, vermindert sich das weltweite Kornangebot und die weltweiten Preise für Getreide steigen. Ziel der Investoren ist es, durch den Verkauf des Getreides zu einem späteren Zeitpunkt Gewinne zu machen.

Getreide für den Trog statt den Teller

Da der Fleischkonsum laufend steigt, wächst der Sektor der Viehzucht. Deshalb werden auf einem Drittel der weltweiten Agrarfläche Futtermittel für Tiere angepflanzt.

Getreide für den Tank statt den Teller

Seit einigen Jahren gibt es Überlegungen, neue Benzinmischungen an Tankstellen anzubieten, die einen 10-prozentigen Ethanolanteil aus Energiepflanzen wie Mais, Zuckerrohr oder Raps enthalten. 2009 legte die EU in der Erneuerbare-Energien-Richtlinie (EG) fest, dass bis 2020 10 Prozent der Energie, die im Transportsektor verbraucht wird, erneuerbar sein muss. Dadurch sollen die Abhängigkeit von importierten fossilen Brennstoffen verringert und ein Beitrag zur Klimaschonung geleistet werden, CO₂-sparend ist der Biosprit aber nur dann, wenn für zusätzliches Ackerland nicht weitere Wälder gerodet werden.

Brot ... nach Bedarf und Belieben: Ernährungssouveränität als solidarisches Konzept

Um für mehr Gerechtigkeit zu sorgen und allen angemessene Produktionsbedingungen zu gewähren, ist das Konzept der Ernährungssouveränität entwickelt worden. Die Organisation La Via Campesina, in der Kleinbauern-, Konsumenten-, Frauen- und Umweltorganisationen aus allen Teilen der Welt vernetzt sind, hat den Begriff 1996 auf dem Welternährungsgipfel in Rom eingebracht. Sie wollte ein Zeichen gegen die Fremdbestimmung setzen.

Ernährungssouveränität soll die Staaten ermächtigen, ihre eigenen Lebensmittel zu produzieren. Sie will den Menschen vor Ort Zugang zu Ressourcen und Nahrung verschaffen und legt die Perspektive vor allem auf die kleinbäuerliche Landwirtschaft. Dahinter steht das Anliegen, Verteilungsgerechtigkeit zu realisieren. Das Konzept geht über den Begriff der Ernährungssicherheit hinaus, indem es

nach dem "Wie" der Produktion fragt. Nicht die Mengen der produzierten Waren sind entscheidend, sondern die Entwicklungsmöglichkeiten der bäuerlichen Landwirtschaft.

Ernährungssouveränität beschreibt ein Konzept, das bei der Umsetzung weltweiter Solidarität hilft. So nehmen auch Menschen in westlichen Staaten den Ansatz für sich in Anspruch, wenn sie sich gegen einen verantwortungslosen Umgang, beispielsweise der Industrie, mit Lebensmitteln oder der Umwelt wenden möchten. Selbstbestimmung statt Fremdbestimmung ist nicht nur in den Entwicklungsländern ein Thema, sondern bildet eine gemeinsame Erfahrung von Menschen in allen Teilen der Welt.

MASSNAHMEN AUF DEM WEG ZUR ERREICHUNG DER ZIELE DER ERNÄHRUNGSSOUVERÄNITÄT

Eine lokale Nahrungsmittelproduktion und die dazu notwendigen Voraussetzungen wie Zugang zu Land, Wasser, Saatgut, Krediten usw. sollen gesichert werden. Kleinbäuerinnen und Kleinbauern sollen frei entscheiden können, was sie produzieren. Importe zu Dumping-Preisen sollen vermieden werden.

Preise für landwirtschaftliche Produkte sollen über den Produktionskosten liegen.

Kleinbäuerinnen und Kleinbauern soll die Möglichkeit zur Mitgestaltung von Agrarpolitik gegeben werden. Frauenrechte sollen anerkannt werden.



Brot ... in Deutschland: Hunger nach mehr?

Das Angebot an Backwaren in Deutschland ist größer als die Nachfrage. Es scheint Brot zu niedrigen Preisen im Überfluss zu geben. Der Wandel im Umgang mit der Ware Brot gefährdet das Bäckerhandwerk sowie das Bewusstsein für Nahrungsmittel. Viele Backwaren werden unverkauft weggeworfen. Gleichzeitig weiten sich der Konkurrenzkampf und Kostendruck im Backgewerbe so stark aus, dass viele kleine Bäckereien ihr Geschäft aufgeben müssen. Brot backen wird immer stärker Teil eines industriellen Produktionsprozesses und verdrängt das traditionelle Bäckerhandwerk. Im Konkurrenzkampf um Preise unterliegen kleine Bäckereien großen Ketten.

Doch trotz des Trends zur billigen Produktion und dem Überangebot leiden einige Menschen in Deutschland an einem Mangel an gesunden und nährstoffreichen Nahrungsmitteln. So ergeben sich gegenläufige Entwicklungen: Große Mengen an Brot werden weggeworfen, während eine wachsende Zahl von Menschen nicht genug zum Essen hat. Parallel sinkt gesamtgesellschaftlich die Wertschätzung für das Nahrungsmittel Brot und mit ihm das Bewusstsein für Backen als Handwerk.



260 Mühlen in Deutschland mahlen 8 Millionen Tonnen Getreide im Jahr.

Die privaten
Haushalte
kauften 2012
1.928.000
Tonnen Brot.



Brot ... mit Zusatzstoffen: Doping für den Teig

Um Brot herzustellen, sind grundsätzlich nur vier Zutaten nötig: Mehl, Wasser, Salz und ein Lockerungsmittel. Viele Brote, die in der Bäckerei oder abgepackt im Einzelhandel im Angebot sind, enthalten jedoch weitere Inhaltsstoffe, wie zum Beispiel Emulgatoren etc. Das hat mit dem wachsenden Zeit- und Preisdruck zu tun, dem Produzenten von Backwaren ausgesetzt sind. Früher boten Bäckereien Abend- und Morgenbrötchen an, heute werden oft alle 20 Minuten neue Brötchen in den Ofen geschoben. Zeit ist inzwischen im Backgewerbe ein Wirtschaftsfaktor geworden. Da die Natur ihren eigenen, für den Produktionsbetrieb zu langsamen Rhythmus hat, sollen Zusatzstoffe nachhelfen. Sie sind sozusagen Doping für das Brot, indem sie die Mehlreifung beschleunigen oder das Gebäckvolumen vergrößern.

Alle diese Zusatzstoffe sind meist nicht gesundheitsschädlich. Verbraucherinnen und Verbraucher sollten sich jedoch bewusst sein, beim Brotkauf oft keine rein natürlichen Produkte mehr zu erhalten. Lebensmitteltransparenz ist bei Backwaren heute schwerer herzustellen.

Um zu erfahren, welche Zusatzstoffe sich im gekauften Brot verbergen, hilft es nur, in der Bäckerei nachzufragen. Wer Wert auf Brot aus rein natürlichen Zutaten legt, ist bei Bio-Bäckereien richtig. Für ihr Brot mahlen sie das Mehl meist frisch, so dass es noch alle Inhaltsstoffe enthält.

Weizenmehl¹, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Wasser, Sesam, Roggen-Zutatenliste 4-Korn-Schnitten, abgepackt: körner, Haferflocken, Reisflocken, Leinsamen, Weizenvollkornquellmehl. Speisesalz, Hefe, Verdickungsmittel: Guarkernmehl², Weizenquellmehl³, Emulgator⁴: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren

- ¹ Oft wird **Weizenmehl** Type 405 verwendet. Die sogenannte Typenzahl gibt Auskunft über den Mineralstoffgehalt des Mehles. Je mehr Mineralstoffe, Ballaststoffe und Vitamine das Mehl enthält, desto höher ist die Zahl.
- ² Guarkernmehl ist eine wasserbindende Substanz, die dabei hilft, dass das Produkt
 - 3 Quelimehle dienen unter anderem dazu, das Brot länger frisch zu halten und erleichtern die Teigverarbeitung.
 - 4 Emulgatoren lassen den Teig besser aufgehen und vergrößern das Gebäckvolumen. Auch sie sollen das Brot länger frisch halten.



Brot ... backen unter Zeit- und Preisdruck

Backen unter Zeit- und Preisdruck verändert den gesamten Produktionsprozess. Oftmals werden Teigherstellung und Backvorgang voneinander entkoppelt und nicht mehr in einem Betrieb direkt nacheinander durchgeführt. Diese Entwicklung ist auf den Trend zu Tiefkühlwaren zurückzuführen. Gebäckstücke werden in großen Fabriken vorgebacken, schockgefroren und dann an Backshops und andere Abnehmer im In- und Ausland transportiert.



Backen entwickelt sich von einem Handwerk zur industriellen Produktion. Dabei ergeben sich preisgünstigere Verkaufsmöglichkeiten, da Backshops nicht viel mehr als eine Truhe und einen Ofen benötigen. Traditionelle Bäckereien halten der Konkurrenz nur schwer stand.

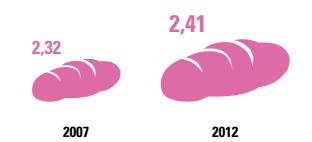
2010 wurden 60 Prozent der Brote in Discountern, Backshops und Filialen des Lebensmitteleinzelhandels verkauft, nur noch 36 Prozent in Bäckereien. Diese Tendenzen bringen Folgen für die Berufe im Backgewerbe mit sich. Insgesamt arbeiten nur noch 25 Prozent der Beschäftigten als Bäcker/Bäckerin oder Lebensmitteltechniker/-technikerin im Bereich der Warenherstellung. Fast die Hälfte der Berufstätigen ist mit 48 Prozent im Verkauf eingesetzt. Im Verkauf schwindet die Bedeutung des/r Bäckereifachverkäufer/in, da in den Backshops leicht Menschen ohne Ausbildung eingesetzt werden können. Besonders für Frauen, die im Bäckereigewerbe tätig sind, hat die Verlagerung Konsequenzen. Denn 95 Prozent der Auszubildenden zur Bäckereifachverkäufer/-in sind Frauen. Umgekehrt ist das Verhältnis der Geschlechter bei der Bäckerausbildung, unter den Auszubildenden sind Frauen nur zu 18 Prozent vertreten.

Um den Wert des Brotes und seine Bedeutung aufrecht zu erhalten und zu stärken, soll das Bäckerhandwerk auf die Liste des immateriellen Weltkulturerbes gesetzt werden.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks hat dazu 2011 eine Internetseite eingerichtet: www.brotkultur.de. Hier können Bäcker ihre Rezepte für Brote einstellen, um auf diese Weise die Vielfalt des Backens in Deutschland sichtbar zu machen. Im Februar 2014 waren über 3.000 Brote registriert.

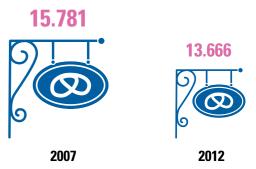
PREISENTWICKLUNG GRAUBROT

(Einkaufspreis pro Kilogramm in EUR)



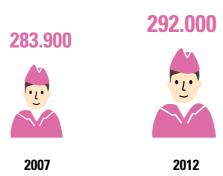
ENTWICKLUNG DER BETRIEBE

des Deutschen Bäckerhandwerks



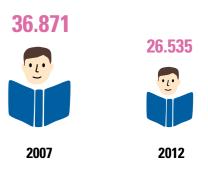
ENTWICKLUNG DER BESCHÄFTIGTEN

des Deutschen Bäckerhandwerks



ENTWICKLUNG DER AUSZUBILDENDEN

des Deutschen Bäckerhandwerks



Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., Berlin, 2013

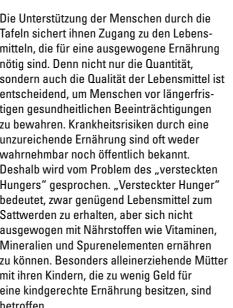
20 | | 21

Brot ... genug? Wenn es zum Sattwerden nicht reicht

Obwohl sich Bäckereien und Großbetriebe Preiskämpfe liefern und scheinbar in Deutschland ein Überangebot an Backwaren und anderen Lebensmitteln vorherrscht, hungern Menschen. Die gesellschaftliche Schere zwischen Überfluss und Unterversorgung öffnet sich weiter.

Deshalb müssen viele Menschen Hilfe annehmen, wie sie unter anderem die Tafeln zur Verfügung stellen. Seit der Gründung der ersten Tafel 1993 in Deutschland ist ihre Zahl auf heute 900 gewachsen. Regelmäßig besuchen 1,5 Millionen Menschen die Tafeln. Davon sind 53 Prozent Erwachsene im erwerbsfähigen Alter, 17 Prozent Rentner und Rentnerinnen und 30 Prozent Kinder.

Die Unterstützung der Menschen durch die Tafeln sichert ihnen Zugang zu den Lebensmitteln, die für eine ausgewogene Ernährung nötig sind. Denn nicht nur die Quantität, sondern auch die Qualität der Lebensmittel ist entscheidend, um Menschen vor längerfristigen gesundheitlichen Beeinträchtigungen zu bewahren. Krankheitsrisiken durch eine unzureichende Ernährung sind oft weder wahrnehmbar noch öffentlich bekannt. Deshalb wird vom Problem des "versteckten Hungers" gesprochen. "Versteckter Hunger" bedeutet, zwar genügend Lebensmittel zum Sattwerden zu erhalten, aber sich nicht ausgewogen mit Nährstoffen wie Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen ernähren zu können. Besonders alleinerziehende Mütter mit ihren Kindern, die zu wenig Geld für eine kindgerechte Ernährung besitzen, sind betroffen.



ARMUTS- UND WIRTSCHAFTSENTWICKLUNG seit 2005



Datenquelle: Bundesbank, Statistische Ämter des Bundes und der Länder

Armut

Meist wird zwischen relativer und absoluter Armut unterschieden. Absolute Armut bedroht das Überleben der Menschen existenziell. In reicheren Staaten wie Deutschland wird oft von relativer Armut gesprochen. Es bedeutet, dass die Armut von Menschen in Relation zum Wohlstand der Bevölkerung des Landes gesehen wird. Die Armutsgrenze wird meist in Bezug auf das durchschnittliche Einkommen festgesetzt. In der Europäischen Union gelten Personen als arm, die monatlich weniger als 60 Prozent des nationalen Mittelwerts verdienen. Dies entspricht in Deutschland etwa 930 Euro.

Quelle: Zwischen Wohlstand und Verarmung: Deutschland vor der Zerreißprobe. Bericht zur regionalen Armutsentwicklung in Deutschland 2013. Deutscher paritätischer Wohlfahrtsverband



Brot ... verschwenden: Verdrängt Überfluss den Genuss?

Viele Lebensmittel werden heute ungenutzt weggeworfen, im Jahr sind es in Deutschland elf Millionen Tonnen. Die Verantwortung liegt sowohl bei den Privathaushalten als auch bei Supermärkten und Bäckereien. Zu 61 Prozent stammt der Abfall aus Privathaushalten, zu je 17 Prozent von Großverbrauchern wie Gaststätten und der Industrie und zu 5 Prozent aus dem Handel.

Auch das Backgewerbe trägt seinen Teil zur Lebensmittelverschwendung bei. Jedes Jahr werden rund 500.000 Tonnen Brot weggeworfen. Bäckereien produzieren bewusst 10 bis 20 Prozent mehr, als sie im Durchschnitt verkaufen können. Sie fürchten die Konkurrenz von anderen Bäckereien in der Umgebung und wollen den Kundinnen und Kunden ein größtmögliches Angebot an Waren präsentieren. Einige Supermarktbetreiber verankern in ihren Verträgen mit den Bäckereien zudem Klauseln, in denen diese sich verpflichten, bis zu einer bestimmten Uhrzeit volle Regale zu haben.

Waren, die nicht verkauft werden, landen zum Teil auf dem Müll. Einige größere Betriebe gehen seit einiger Zeit dazu über, das Brot zu verbrennen und dadurch den Energiebedarf ihrer Fabriken zu senken. Brot hat fast den gleichen Heizwert wie Holz. Auf Kritik, die viele an einer solchen Art der Brotverwertung äußern, reagieren sie mit dem Argument, eine energetische Nutzung der Backwaren sei besser als gar keine.



Brot in kleine Würfel schneiden, bei schwacher Hitze in Butter oder Öl dünsten, über Salate, Suppen, Rührei oder Eintöpfe streuen.

Brotverwertung zu Paniermehl:

Einfach das Brot auf einer Küchenreibe zerbröseln und in ein dicht schließendes Gefäß geben.



Konsumentinnen und
Konsumenten entsorgen
vor allem frische Waren,
darunter zu 48 Prozent
Obst/Gemüse und zu
14 Prozent Brot.



Heute wirft jede/r

Deutsche im Schnitt

pro Jahr Lebensmittel

im Wert von rund

300 Euro weg.

Hinweise zur Lagerung von Brot

Durch einen angemessen kalkulierten Einkauf und durch richtige Lagerung könnte ein Teil der Wegwerfware vermieden werden:

- Für Brote mit knuspriger Kruste und Kleingebäck: Da sie bei luftdichter Verpackung schnell weich werden, bietet sich die Bäcker-Papiertüte an, die das Gebäck atmen lässt.
- Für Körner- und Weizenmehlbrote: Um sie nicht austrocknen zu lassen, am besten in Plastiktüten oder fest verschlossenen Gefäßen aufbewahren.
- Eingepackt gekauftes Brot: hält sich am längsten in der Originalverpackung.
- Generell gilt: Je dunkler die Mehle sind, aus denen die Brote gebacken werden, desto länger halten sie; Brot sollte allgemein bei Zimmertemperatur und nicht im Kühlschrank gelagert werden.

24 | | 25

Brot ... nachhaltig konsumieren: Ein Rezept zum Teilen

Mangel an Lebensmitteln und Überfluss an Angeboten, der Trend zu bewussterem Handeln und eine Wegwerfmentalität ohne Verantwortungsgefühl: Das Konsumverhalten der Gesellschaft lässt sich heute nicht auf einen Nenner bringen. Vielmehr stehen sich gegenläufige Tendenzen gegenüber, die in ihrer Widersprüchlichkeit Veränderungen zu hemmen scheinen. Es fragt sich, wie Konsummöglichkeiten für alle gerecht gestaltet und wie Solidarität mit Mitmenschen gelebt werden kann. Einen Ansatz bietet das Konzept des nachhaltigen Handelns. Es berücksichtigt zum einen die soziale Dimension, indem es sich für eine verbesserte Lebenssituation der Menschen einsetzt. Zum anderen regt es an, globale Verantwortung für das ökologische und ökonomische System zu übernehmen.

Nachhaltiges Handeln lässt sich durch ein bewussteres Konsumverhalten relativ einfach verwirklichen. Denn Konsum greift in viele Bereiche des gesellschaftlichen Lebens ein. Er hängt vom sozialen und kulturellen Umfeld der Verbraucher/innen ab sowie von den technischen Produktions-, Verkaufs- und Vermarktungsmöglichkeiten einer Gesellschaft. Zudem spielt die weltweite Verflechtung durch Import und Export von Waren eine Rolle. In der Folge hat ein bestimmtes Verhalten in einem der Bereiche Auswirkungen auf alle anderen.



Nachhaltigkeit bedeutet, verantwortungsvoll

mit Blick auf den nahen und fernen Lebensraum sowie auf die gegenwärtigen und zukünftigen Generationen zu handeln.

Nachhaltiger Konsum

bietet Chancen, durch eigenes Handeln Armut zu bekämpfen und auf die Umwelt acht zu geben. Für den eigenen Konsum kann dies konkret bedeuten, dass Verbraucherinnen und Verbraucher

- regionale und saisonale Waren aus der eigenen Umgebung kaufen;
- ortsansässige Unternehmen/Betriebe beschäftigen und aufsuchen;
- faire Produkte kaufen, die Menschen in Entwicklungsländern stärken;
- nur die Waren kaufen, die wirklich benötigt werden, um Wegwerfware zu vermeiden;
- den Blick auf die Umweltfreundlichkeit der Produkte lenken, um Energie- und Ökobilanzen zu fördern;
- die Natur durch den Kauf von Produkten aus ökologischer Landwirtschaft zu schützen;
- das Klima zu schonen durch einen weitest gehenden Verzicht auf Autofahren.

26 I

Brot ... in Religion und Kirche

Brot wird in den christlichen Religionen und im Judentum ein hoher Stellenwert zugerechnet. In der Bibel wird es an zahlreichen Stellen erwähnt und steht stets in Verbindung mit der Güte Gottes. Die Menschen erhalten das Brot direkt von Gott. Sie sollen mit dem Brot jedoch nicht alleine bleiben. Oft wird das Brot in der Bibel geteilt, gemeinsam gegessen und an schwächere Menschen gegeben. Immer wieder appelliert die Kirche an die Solidarität mit unterstützungsbedürftigen Menschen. Papst Franziskus rief im Dezember 2013 dazu auf, die Menschheit als große Familie zu verstehen und denen eine Stimme zu geben, die leise am Hunger leiden:

"Der Skandal, dass Millionen Menschen an Hunger leiden, darf uns nicht lähmen, sondern muss uns zum Handeln drängen. Alle, ob Einzelpersonen, Familien, Gemeinschaften, Institutionen oder Regierungen, müssen dazu beitragen, diese Ungerechtigkeit auszumerzen. Im Vertrauen auf den Willen Gottes gilt es, das tägliche Brot zu teilen und nichts zu verschwenden."

Quelle: Gebetsaufruf anlässlich des Startes der weltweiten Caritas-Kampagne "One Human Family, Food For All" (Eine Menschheits-Familie, Nahrung für alle"), Dezember 2013

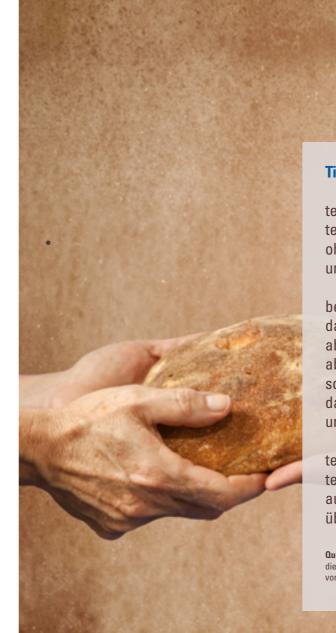
In einer Grundsatzrede hat der Papst zudem im Juni 2013 vor Vertretern der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) argumentiert, die Bekämpfung von Hunger hänge mit der Gewährleistung der Menschenwürde zusammen:

"Es ist also notwendig, Wege und Mittel zu finden, damit alle von den Früchten der Erde profitieren können – nicht nur, um zu verhindern, dass sich das Gefälle zwischen denen, die mehr haben, und jenen, die sich mit Krümeln begnügen müssen, größer wird, sondern auch und vor allem wegen der nötigen Gerechtigkeit, der Gleichheit und dem Respekt gegenüber jedem menschlichen Geschöpf!"

Die Deutsche Bischofskonferenz weist in einer Studie auf Prinzipien wie Menschenwürde, Solidarität und Subsidiarität hin, die bei der Beschäftigung mit dem Thema Ernährungssicherheit zu beachten wären. Beim Blick auf das eigene Verhalten müsse die Situation der anderen berücksichtigt werden:

"Ein 'gutes Essen' kann nur eines sein, dass es anderen nicht unmöglich macht, gut zu essen. Dies erinnert uns einmal mehr daran, dass Lebensmittel mehr als eine bloße Ware sind, sondern 'Mittel zum Leben'. Sich den Wert von Nahrungsmitteln bewusst zu machen, hat auch eine politische Bedeutung. Denn es kann dazu motivieren, sich für die Strukturreformen einzusetzen, die notwendig sind, um allen Menschen dauerhaft ihr Recht auf Nahrung zu verschaffen."

Quelle: Den Hunger bekämpfen. Unsere gemeinsame Verantwortung für das Menschenrecht auf Nahrung. Herausgegeben von der Wissenschaftlichen Arbeitsgruppe für weltkirchliche Aufgaben der Deutschen Bischofskonferenz. 2012



Tischgebet

teile dein Brot teile es großzügig ohne Zaudern und ohne Angst

beginnst du
das Brot festzuhalten
abzuwägen
abzuwiegen
so wird es schwer
das Brot in deiner Hand
und das Teilen

teile es leichtherzig teile es im Vertrauen auf Gott den Herrn über alle Ernten der Welt

Quelle: Angela Lohausen, in Anlehnung an die Meditation "Teilst du dein Brot ängstlich" von Hélder Câmara

Auf der Homepage des KDFB finden Sie Beiträge und Aktionsvorschläge unter www.frauenbund.de/themenund-projekte/teilen-macht-reich/



Lieder und Texte

Lieder aus dem Gotteslob:

- Wenn das Brot, das wir teilen, als Rose blüht – GL 470
- Brot, das die Hoffnung nährt GL 378
- Brich dem Hungrigen dein Brot GL 830
- Das Weizenkorn muss sterben GL 210
- Kleines Senfkorn Hoffnung GL 819

Literarische Texte/Impulsgeschichten:

- Wolfgang Borchert: Das Brot, Kurzgeschichte, 1946.
- Gottesdienstbausteine zum Thema Ernährung/Brot/Hunger für unterschiedliche Zielgruppen: Liturgische Bausteine 2013 und 2014: www.misereor.de/fastenaktion

Filme zum Thema

- Taste the waste, 2011: Film von Valentin Thurn über Lebensmittelverschwendung und ihre Folgen, Infos unter www.tastethewaste.com
- Unser täglich Brot, 2007: Film von Nikolaus Geyrhalter über industrielle Nahrungsmittelproduktion und High-Tech-Landwirtschaft, Informationen unter www.ourdailybread.at
- Unser Planet, 2006: Film von Michael Stenberg, Johan Söderberg und Linus Torell über die Ausbeutung der Erde durch die Menschen und ihre Folgen
- We feed the World, 2006: Film über die Macht von Konzernen und die Folgen von Monokulturen und Subventionen in Zeiten der Globalisierung

Dokumente im Internet

Den Hunger bekämpfen, Unsere gemeinsame Verantwortung für das Menschenrecht auf Nahrung; Hrsg. Wissenschaftliche Arbeitsgruppe für weltkirchliche Aufgaben der Deutschen Bischofskonferenz, Mai 2012 http://www. katholisch.de/media/weltkirche_medien_1/ weltkirche_dokumente/Studie_Den_Hunger_ bekaempfen.pdf

Welthandel im Dienst der Armen, Hrsg. Wissenschaftliche Arbeitsgruppe für weltkirchliche Aufgaben der Deutschen Bischofskonferenz Bonn, April 2006 http://www.dbkshop.de/media/files_public/pftekqwbpd/DBK_1516.pdf

Partnerschaft mit den Armen – Wechselseitige Verpflichtungen in der entwicklungspolitischen Zusammenarbeit. Hrsg. Wissenschaftliche Arbeitsgruppe für weltkirchliche Aufgaben der Deutschen Bischofskonferenz, März 2004 http://www.weltkirche.katholisch.de/media/weltkirche_medien_1/weltkirche_dokumente/Studie_Partnerschaft_mit_den_Armen.pdf

Die Hungermacher, Wie Deutsche Bank, Goldman Sachs & Co. auf Kosten der Ärmsten mit Lebensmitteln spekulieren; foodwatch, Report 2011 http://www.foodwatch.org/uploads/media/foodwatch-Report_Die_Hungermacher_Okt-2011_ger_02.pdf

UN-Millenniumsziele, Report 2013 http://www.un.org/depts/german/millennium/MDG%20 Report%202013_german.pdf

Wege aus der Hungerkrise, Die Erkenntnisse und Folgen des Weltagrarberichts: Vorschläge für eine Landwirtschaft von morgen; Zukunftsstiftung Landwirtschaft, 2013 http://www.weltagrarbericht.de/fileadmin/files/weltagrarbericht/Neuauflage/WegeausderHungerkrise klein.pdf

Verschiedene Dokumente zum Download: http://www.misereor.de/themen/hunger/ downloads.html

Erklärung des ZdK: Globalisierung gerecht gestalten. Die Ernährungskrise in den Fokus der Krisenbekämpfung stellen (2010). http://www.zdk.de/veroeffentlichungen/erklaerungen/detail/Globalisierung-gerecht-gestalten-Die-Ernaehrungskrise-in-den-Fokus-der-Krisenbekaempfung-stellen-194d/



Kampagnen und Initiativen

- Kampagne "Meine Landwirtschaft": www.meine-landwirtschaft.de
 Appell an einen nachhaltigen und bewussten Umgang mit Lebensmitteln und Vertiefung der Kontakte zwischen Landwirtschaft und Verbrauchern
- Initiative "Supermarktmacht": www.supermarktmacht.de
 Einsatz für ökologische und soziale Standards in der Lieferkette der Supermärkte
- Kampagne "Mahlzeit" von Oxfam: www.oxfam.de/mahlzeit Informationen und Aktionen zur Ernährungssicherheit
- Plattform "foodsharing": www.foodsharing.de Plattform zur Weitergabe von Lebensmitteln, um gegen Lebensmittelverschwendung vorzugehen

30 | | 31



Impressum

Herausgeber:

Katholischer Deutscher Frauenbund e.V.

Kaesenstr. 18, 50677 Köln

Tel: 0221/860 92-0 Fax: 0221/860 92-79

bundesverband@frauenbund.de

www.frauenbund.de

Redaktion

Hannah Schepers Kerstin Bause

Fotos

Senser Druck, fotolia © Schwarzbach/MISEREOR (Seite 3)

Layout und Satz

Carolin Wanner, Marion Schmidt grafixx-koeln.de

Diese Arbeitshilfe wurde durch die Förderung des Bischöflichen Hilfswerkes Misereor unterstützt.



Stand 05/2014

