

AGRAR POLITIK  
==  
KLIMA POLITIK

DEINE  
  
MUDDA

**foodwatch**   
die essensretter

Seite 2

## EKLIGE WURST

Immer wieder Lebensmittelskandale

Seite 6

## SAUBERES KLIMA

Dafür protestieren wir

Seite 8

## REINES GEWISSEN

Was kann der Einzelne tun?



## EDITORIAL

**Liebe Unterstützerin,  
lieber Unterstützer,**

im September protestierten weltweit Millionen von Menschen für mehr Klimaschutz. Auch wir von foodwatch waren in Berlin auf der Straße. Warum? Springt foodwatch jetzt plötzlich auch auf den Klimazug auf? Nein. Bereits 2008 hatte foodwatch in einem umfassenden Report die Bedeutung der Landwirtschaft für den Klimaschutz thematisiert. Auch in unserer neuen Studie zu den Umwelt- und Klimaschäden der Landwirtschaft (siehe S. 6) fordern wir: Die Agrarpolitik muss endlich Teil der Klimapolitik werden! Denn was Flugreisen und SUV-Geländewagen für den Verkehr darstellen, sind die Massenproduktion von Fleisch und die Überdüngung der Äcker für die Landwirtschaft. Und das Schlimme ist: Mit Milliarden Euro Agrar-Subventionen fördert die Politik die klimaschädlichen Effekte auch noch. foodwatch setzt sich dafür ein, dass sich das ändert. Vielen Dank, dass Sie uns dabei unterstützen!

Ihr

*Andreas Winkler*

Andreas Winkler  
Leiter Pressearbeit foodwatch  
Deutschland

Foto: ©picture alliance / Uwe Zircchi / dpa



# ES GEHT UM DIE WURST – ABER NICHT NUR...

## Warum es immer wieder zu Lebensmittelskandalen kommt

**Mindestens drei Menschen starben, mehrere Dutzend erkrankten: Der Skandal um mit Listerien belastete Wurst der Firma Wilke schreckte im Oktober die Menschen auf. Während die Behörden nur scheinbar informiert, hakte foodwatch nach – und deckte das miserable Krisenmanagement von Hersteller und Behörden auf. Das Schlimme ist: Ob Dioxin, Pferdefleisch oder Fipronil – es sind immer wieder die gleichen Probleme, die Lebensmittelskandale möglich machen:**

### 1) LIEFERKETTEN KÖNNEN NICHT RÜCKVERFOLGT WERDEN

Zum Start des Rückrufs warnte die zuständige Lebensmittelbehörde lediglich vor „Wilke“-Produkten. Dabei wurden Waren des Wurstherstellers auch unter anderem Namen verkauft, zum Beispiel als Eigenmarke von Metro. Und als lose Ware ausgegeben, etwa in Krankenhäusern oder in Restau-

rants von Ikea. Viele Fakten wurden erst durch Recherchen von foodwatch bekannt. Erst fünf Tage nach dem Rückruf veröffentlichten die hessischen Behörden eine Produktliste mit mehr als 1.100 Einträgen. War nun alles geklärt? Ganz und gar nicht. Die hessische Verbraucherschutzministerin Priska Hinz räumte am 16. Oktober ein: „Wir können schlicht nicht nachvollziehen, in welchem Supermarkt und in welcher Kantine die Wilke-Wurst verkauft wurde.“ Und das, obwohl das europäische Lebensmittelrecht die lückenlose Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln entlang der Lieferkette vorschreibt. Auch bei früheren Lebensmittelskandalen wie dem Pferdefleisch-Betrug oder mit Fipronil belasteten Eiern tappten die Behörden im Dunkeln – die Verbraucherinnen und Verbraucher erfuhren viel zu spät, nur unvollständig oder gar nicht von den betroffenen Produkten. foodwatch fordert: Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln muss endlich durchgesetzt werden.

### 2) ERGEBNISSE VON HYGIENE- KONTROLLEN BLEIBEN GEHEIM

Verschimmelte Waren und völlig verdeckte Produktionsstätten: Offenbar herrschten in der Wurstfirma Wilke schon lange ekelhafte Zustände. Lange erfuhr die Öffentlichkeit davon nichts – und der Betrieb arbeitete weiter. foodwatch fordert seit Jahren: Lebensmittelbehörden müssen per Gesetz verpflichtet werden, über alle Kontrollergebnisse und Laborbefunde zu informieren. Länder wie Dänemark machen

es längst vor: Die konsequente Veröffentlichung aller amtlichen Kontrollergebnisse sorgt dort nachweislich für bessere Hygiene in Lebensmittelbetrieben.

### 3) AUF KOMMUNALER EBENE BESTEHEN INTERESSENKONFLIKTE

Aktuell liegt die Zuständigkeit für die Überwachung von Lebensmittelbetrieben meist bei den Kommunen. Diese Nähe kann zu Interessenkonflikten führen zwischen einerseits Arbeitsplätzen und Steuereinnahmen und andererseits dem Verbraucherschutz. Das zeigte auch der Fall Wilke: Der zuständige Dezernent war gleichzeitig sowohl für „Verbraucherschutz“ als auch für „Direktvermarktung“ im Landkreis zuständig. In einem Interview mit dem hessischen Fernsehen erweckte er den Eindruck, als liege



Verdeckte Rauchkammer bei Wilke

das größte Problem beim Wilke-Skandal in der Schließung eines Unternehmens, in dem „Freunde und Bekannte arbeiten“ – und nicht in den Todes- und Krankheitsfällen. foodwatch fordert: Die Lebensmittelüberwachung muss von der kommunalen auf die Länderebene verlagert

werden – und dort in eine unabhängige, keinen politischen Weisungen unterworfenen Behörde.



Verschimmelte Salami

### 4) HANDELSKETTEN UND RESTAURANTS MÜSSEN RÜCKRUF NICHT ÖFFENTLICH MACHEN

Bei einem Rückruf ist vor allem der Hersteller in der Pflicht. Supermärkte, Kantinen oder Restaurants, die die betroffenen Produkte abgegeben haben, müssen ihre Kundschaft dagegen überhaupt nicht informieren – dabei haben diese Unternehmen den direkten Kundenkontakt. Im Fall Wilke hat zum Beispiel Ikea erst dann aktiv über den Rückruf berichtet, als foodwatch diese Tatsache bereits öffentlich gemacht hatte. Händler und andere Abgabestellen müssen daher gesetzlich verpflichtet werden, ihre Kundinnen und Kunden vor bedenklichen Lebensmitteln zu warnen – direkt mit einem Aushang im Laden oder Lokal, aber auch über Newsletter oder Social-Media-Kanäle.

Wenn wir nicht endlich die Lehren aus Fällen wie Wilke ziehen, ist der nächste Lebensmittelskandal nur eine Frage der Zeit. Bundesernährungsministerin Julia Klöckner muss die längst bekannten Schwachstellen und Gesetzeslücken beseitigen. foodwatch bleibt dran! ☺

## DIE CHRONIK DES WILKE-SKANDALS

- > **2018/2019:** Bundesbehörden untersuchen einen Listeriose-Ausbruch mit mehreren Erkrankten und mindestens drei Toten.
- > Seit **Mai 2018** kommt es bei Eigenuntersuchungen des Unternehmens und bei amtlichen Proben immer wieder zum Nachweis von Listerien auf Wilke-Produkten. Öffentliche Rückrufe bleiben jeweils aus.
- > Am **12. August 2019** wird das hessische Verbraucherministerium von Bundesbehörden informiert, dass Wilke-Wurstprodukte im Verdacht stehen, Ursache des Listeriose-Ausbruchs zu sein.
- > Erst acht Tage später, am **20. August**, leitet das Ministerium den Listerien-Verdacht an den für die Kontrollen bei Wilke zuständigen Landkreis weiter.
- > Weitere acht Tage später, am **28. August**, kontrolliert die Landkreisbehörde die Wurstfabrik und stellt „nicht unerhebliche hygienische Mängel“ fest.
- > Am **16. September** steht für die Bundesbehörden mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit fest: Wilke-Produkte waren für den Listeriose-Ausbruch verantwortlich.
- > Erst am **2. Oktober** wird der Betrieb geschlossen und Wilke-Erzeugnisse öffentlich zurückgerufen.
- > Bis Redaktionsschluss der foodwatch-Nachrichten legen die Behörden ihr Wissen über betroffene Produkte und Verkaufsstellen nicht vollständig offen.



## DIE NUTRI-SCORE-AMPEL KOMMT – ENDLICH!

Ärzteverbände, Krankenkassen und Verbraucherorganisationen wie foodwatch haben lange dafür gekämpft – und Ende September hat Ernährungsministerin Julia Klöckner endlich ihren Widerstand aufgegeben: Auch in Deutschland soll es eine Ampelkennzeichnung für Lebensmittel geben! Ganz ehrlich: Wir haben bei dieser Nachricht die Sektorkorken knallen lassen. Denn seit über zehn Jahren engagieren wir uns für eine verbraucherfreundliche Kennzeichnung von Nährwerten wie Zucker, Salz und Fett. Doch so groß unsere Freude auch war, unsere Arbeit ist noch nicht beendet: Denn der Nutri-Score ist bisher nur ein freiwilliges Modell. Die Bundesregierung will ihn zwar rechtlich bei der EU anmelden. Ob ihn die Hersteller von Lebensmitteln aber auch auf ihre Packung drucken, bleibt einzig und allein ihnen selbst überlassen. Einzelne Unternehmen wie Iglo, Bofrost und Nestlé wollen dies tun – doch die Zuckerindustrie läuft Sturm gegen die Kennzeichnung. Der Nutri-Score wird uns deshalb wohl auch noch 2020 begleiten: Wir wollen so viele Unternehmen wie möglich dazu bringen, ihre Produkte mit der Ampel zu versehen. Und Druck auf Frau Klöckner ausüben: Die Ministerin muss sich in Brüssel dafür einsetzen, dass der Nutri-Score verbindlich in der Europäischen Union eingeführt wird.

# 2019 – Das hat uns bei

## KEIN STEUERGELD MEHR FÜR ZUCKRIGE SCHULMILCH



Foto: © foodwatch / picture alliance / Milka Volkmann

Die staatliche Förderung gezuckerter Schulmilch gehört bundesweit der Geschichte an. Nach Hessen, Berlin und Brandenburg beendete auch Nordrhein-Westfalen als letztes Bundesland die Subvention für gesüßten Kakao zum Ende des ersten Schulhalbjahres. Damit fördern alle Bundesländer nur noch ungesüßte Milchprodukte im Rahmen des Schulmilchprogramms. Im Einklang mit Kinder- und Zahnärzten, Diabetologen und Ernährungswissenschaftlern hatte foodwatch genau dies gefordert.



# foodwatch bewegt



## ... BRINGT LICHT INS DUNKEL

Im Januar hat foodwatch gemeinsam mit der Transparenzinitiative FragDenStaat das Verbraucherportal Topf Secret gestartet – seitdem ist eine Menge passiert: Mehr als 21.000 Bürgerinnen und Bürger wollten wissen, wie es um die Hygiene beim Bäcker nebenan oder in der Kantine bestellt ist und haben bei den zuständigen Behörden die Hygiene-Berichte von rund 38.000 Lebensmittelbetrieben beantragt. Das hat es zuvor noch nie gegeben! Hunderte Betriebe zogen dagegen mit Klagen vor Gericht – offenbar soll niemand von den festgestellten Hygienemängeln erfahren. Doch die Gastro-Lobby kommt damit nicht durch – dafür sorgte foodwatch mit Hilfe fachkundiger Anwältinnen und Anwälte in mehreren entscheidenden Gerichtsverfahren. In Ländern wie Dänemark ist man schon viel weiter: Hier veröffentlichen die Behörden automatisch die Ergebnisse der Hygienekontrollen. Topf Secret zeigt deutlich: Auch in Deutschland wünschen sich viele Menschen ein solches Transparenz-System. foodwatch wird weiter hartnäckig dafür kämpfen.

## DR. OETKER: KUCHENDEKO OHNE TITANDIOXID

Zuckerguss, bunte Streusel, Backmischung – zahlreiche Produkte des Nahrungsmittelkonzerns Dr. Oetker enthalten den Zusatzstoff Titandioxid (E171). Der weiße Farbstoff steht unter Verdacht, in Form aller kleinster Nanopartikel Krebs auszulösen. In Frankreich darf Titandioxid daher ab 2020 in Lebensmitteln vorerst nicht mehr verwendet werden. Auch Dr. Oetker muss aussteigen – das forderten mehr als 40.000 Menschen über eine Online-Protestaktion von foodwatch. Mit Erfolg: Der Lebensmittelkonzern will ab dem ersten Quartal 2020 auf den umstrittenen Stoff verzichten.

## SÄUGLINGSMILCH MIT MINERALÖL BELASTET

Milchpulver für Babys von Nestlé und Novalac ist mit gesundheitsgefährdendem Mineralöl belastet. Das belegen unabhängige Laboranalysen, die foodwatch im Oktober veröffentlicht hat. Von vier in Deutschland eingekauften Produkten waren drei mit krebserdächtigen aromatischen Mineralölbestandteilen (MOAH) verunreinigt. Diese könnten von den als Verpackung verwendeten Weißblechdosen auf die Produkte übergegangen sein. foodwatch rief Eltern daher, ihren Kindern vorsorglich keine Säuglingsmilch aus Weißblechdosen mehr zu füttern, bis die Hersteller belegen können, dass ihre Produkte unbelastet sind. foodwatch forderte Verbraucherschutzministerin Julia Klöckner auf, endlich vorzuschreiben, dass Lebensmittel nicht mit aromatischen Mineralölen belastet sein dürfen.



Diese Produkte waren betroffen: „Beba Optipro Pre“ und „Beba Optipro 1“ von Nestlé sowie die in Apotheken erhältliche „Novalac Säuglingsmilchnahrung Pre“.

# ALLE REDEN ÜBER DAS KLIMA – ABER NIEMAND ÜBER DIE LANDWIRTSCHAFT

## foodwatch-Studie zeigt Umweltschäden der Agrarindustrie

**Die Landwirtschaft in der Europäischen Union verursacht gewaltige Klima- und Umweltschäden. Das zeigt eine im Auftrag von foodwatch durchgeführte Übersichtsstudie. Doch diese Umweltkosten spielen in der Agrarpolitik bisher kaum eine Rolle. foodwatch fordert seit Jahren: Das muss sich endlich ändern!**

Während weltweit Menschen für mehr Klimaschutz auf die Straße gehen, die Politik über den Kohle-Ausstieg diskutiert und das Wort „Flugscham“ fast in aller Munde ist, wird über ein Thema im Zusammenhang mit dem Klimawandel noch immer erstaunlich wenig gesprochen: die Rolle der Landwirtschaft. Dabei ist die Art und Weise, wie wir heutzutage unsere Lebensmittel produzieren, ein wesentlicher Klimatreiber.

Eine Auswertung zahlreicher wissenschaftlicher Studien im Auftrag von foodwatch verdeutlicht: Die sogenannten „negativen externen Effekte“ der Landwirtschaft – also Umweltkosten, die durch landwirtschaftliche Produktion entstehen – sind enorm. So werden zum Beispiel das Grundwasser oder Flüsse und Seen durch Pestizide und Gülle belastet. Wasserbetrieben und Kläranlagen entstehen dadurch hohe Mehrkosten.

Aber vor allem die Klimakosten sind gewaltig: Allein durch die klimaschädlichen Emissionen der EU-Landwirtschaft ergeben sich externe Kosten in Höhe von umgerechnet circa 77 Milliarden Euro pro Jahr, wenn man den vom Umweltbundesamt vorgeschlagenen CO<sub>2</sub>-Preis von 180 Euro pro Tonne zugrunde legt. Hauptverursacher der Umweltkosten sind Betriebe der hochintensiven konventionellen Landwirtschaft, insbesondere im Bereich Tierhaltung. Hier sind zum Beispiel der energieintensive Futtermittelanbau und die Betreibung von Ställen und Belüftungssystemen ein Problem.

foodwatch fordert konkrete und strenge CO<sub>2</sub>-Einsparvorgaben für die Landwirtschaft. Um Anreize zu schaffen, möglichst klimafreundlich zu produzieren, muss zudem das Verursacherprinzip angewendet werden: Die Landwirtschaft muss für die von ihr verursachten Klima- und Umweltschäden aufkommen. So würden umweltfreundlich erzeugte Produkte günstiger – und umweltschädliche teurer. Das wäre umweltfreundlichere Landwirtschaft. Dafür kämpft foodwatch seit vielen Jahren. Und dafür werden wir uns auch weiterhin einsetzen. ☺



> foodwatch-  
Studie:  
t1p.de/atro

## ERNÄHRUNGSFRAGE: „IST HEFEEXTRAKT UNGESUND?“



**„Ohne Hefeextrakt“ – damit wird vor allem auf Gemüsebrühen geworben. Sollte man darauf achten, Produkte mit Hefeextrakt zu meiden?**

**Ernährungsexpertin Alice Luttrupp antwortet:** Hefeextrakt wird bereits seit längerer Zeit als Würzmittel verwendet. In Großbritannien erfreut sich etwa der vegetarische Brotaufstrich Marmite seit 1902 einiger Beliebtheit — er besteht zum großen Teil aus Hefeextrakt. Da Glutamat als Geschmacksverstärker zunehmend ein schlechtes Image bekam, setzte die Lebensmittelindustrie Hefeextrakt auch als Glutamat-Alternative ein, etwa in Gemüsebrühe. Mittlerweile sind jedoch viele Menschen skeptisch gegenüber Hefeextrakt. Denn genauso wie Glutamat enthält Hefeextrakt Glutaminsäure. Diese Säure kommt zwar auch natürlicherweise in Tomaten, Pilzen oder Parmesan vor – darin jedoch in deutlich geringeren Mengen. Glutaminsäure zeichnet sich durch einen würzigen, herzhaften Geschmack aus, auch als „umami“ bezeichnet. Umami ist neben süß, sauer, salzig und bitter

eine der fünf grundlegenden Geschmacksrichtungen, die die Geschmacksknospen unserer Zunge unterscheiden können.

### Hefeextrakt ersetzt „echte“ Zutaten

Grundsätzlich ist Hefeextrakt nicht ungesund. Das „China-Restaurant-Syndrom“ ist wissenschaftlich nicht belegt – damit wird umgangssprachlich das Unwohlsein nach dem Verzehr von Glutamat bezeichnet. Allerdings scheint es Personen zu geben, die empfindlich auf Glutaminsäure reagieren. Hefeextrakt enthält deutlich geringere Mengen an Glutaminsäure als Glutamat – und zusätzlich auch wertgebende Inhaltsstoffe wie B-Vitamine.

Hefeextrakt ab und zu als Würzmittel zu nutzen, ist völlig unproblematisch, sofern man es gut verträgt. Das Problematische an der Verwendung von Hefeextrakt durch die Lebensmittelindustrie ist sein Einsatz als Geschmacksverstärker. Denn Hefeextrakt oder Glutamat ermöglichen es, herzhaftere Produkte mit minimalem Einsatz „echter“ Zutaten wie Suppengemüse oder

Fleisch herzustellen. Gleichzeitig wirkt Glutaminsäure appetitanregend. Sie regt den Speichelfluss und die Bildung der Magensäfte an. Evolutionär macht diese Reaktion durchaus Sinn: Denn Lebensmittel, die umami schmecken (etwa Fleisch), decken in der Regel gut den Proteinbedarf. Hatte man ein Tier erlegt, tat man gut daran, viel davon zu essen, schließlich war nie sicher, wann es das nächste Festmahl geben würde. Heutzutage in unserer Überflusswelt sieht das anders aus: Wenn gerade Fertiggerichte, die viel Fett oder Zucker enthalten, umami schmecken und unseren Appetit anregen, kann dies möglicherweise zur Bildung von Übergewicht beitragen. 🍌

Der exklusive Service für foodwatch-Mitglieder: Senden Sie Ihre Ernährungsfrage per Mail an [ernaehrung@foodwatch.de](mailto:ernaehrung@foodwatch.de) oder hinterlassen Sie Ihre Nummer unter **030 / 28 44 52 95** auf dem Anrufbeantworter. Bitte geben Sie dabei Ihre Mitgliedsnummer an. Unsere Ernährungswissenschaftlerin ruft Sie zurück.



**Wir danken Ihnen sehr herzlich für Ihre treue Unterstützung von foodwatch.**



IHR BEITRAG ERMÖGLICHT ES UNS, POLITISCH UND FINANZIELL UNABHÄNGIG FÜR VERBRAUCHER-INTERESSEN ZU STREITEN!

# Die Macht des Einzelnen?

**Der Klimawandel ist eines der drängendsten Probleme der Gegenwart. Viele Menschen fragen sich: Was kann ich als Einzelner tun? Bio-Lebensmittel kaufen, Ökostrom beziehen, mit der Bahn statt dem Flugzeug in den Urlaub fahren – das hört sich gut an. Doch bringt es was? foodwatch-Gründer Thilo Bode ist skeptisch.**

**Haben wir Verbraucherinnen und Verbraucher es in der Hand, die Welt zu retten?**

Ja. Aber mit Sicherheit nicht, indem wir im Supermarkt die vermeintlich richtigen Produkte kaufen. Denn die Auswirkungen auf den Klimaschutz sind verschwindend gering – selbst wenn tatsächlich eine große Anzahl von Menschen ihr Verhalten ändern würde, was höchst unwahrscheinlich ist. Nehmen wir an, in Deutschland würden 10 Millionen Menschen von heute auf morgen von konventioneller Ernährung auf vegane Ernährung umsteigen, aufs Fliegen verzichten und öffentliche Verkehrsmittel nutzen, und auch ihren sonstigen Konsum stark einschränken. Zusammengenommen ließen sich so etwa 30 Millionen Tonnen CO<sub>2</sub> einsparen. Klingt gigantisch – macht aber nur etwa 3 Prozent des jährlichen Gesamtausstoßes Deutschlands aus. Das Abschalten eines einzigen großen Braunkohlekraftwerks brächte genauso viel!

**Es ist also egal, ob ich SUV fahre, häufig fliege und jeden Tag Fleisch esse?**

Im Hinblick darauf, ob meine Verhaltensänderung spürbar zur Minderung der globalen Erwärmung beiträgt: Ja. Das heißt aber nicht, dass gedankenloser Konsum in Ordnung ist. Ethisch verantwortlicher Konsum hat zum einen eine Vorbildfunktion, gerade auch für Kinder. Zum

anderen ist er die Voraussetzung dafür, dass die notwendigen Veränderungen durch den Staat möglichst große Akzeptanz finden.

**Und der Aufruf zu klimabewusstem Konsum ist doch besser als nichts, oder?**

Da bin ich mir nicht so sicher. Ich sehe die Gefahr, dass den Leuten vorgegaukelt wird, dass sie durch Kaufentscheidungen die Welt verändern können. Das spielt gerade auch den Konzernen in die Hände, die natürlich überhaupt kein Interesse daran haben, dass die Politik ihnen strengere Regeln auferlegt. Die Tatsache, dass Verbraucherinnen und Verbraucher nur Produkte nachfragen und kaufen können, aber keine Infrastruktur, fällt bei diesen Äußerungen unter den Tisch. Beispiel Autoverkehr: Die Nachfrage nach spritsparenden Automobilen schafft noch keine menschengerechten Innenstädte. Die Politik müsste das Verkehrssystem neu gestalten, also Radwege und Fußgängerzonen bauen, Tempolimits einführen, Gewicht und Größe von Autos regulieren, den öffentlichen Nahverkehr verbessern.

**Ich kann als Einzelner also gar nichts tun?**

Wenn ich mich einzig und alleine als Konsument verstehe, sind mir tatsächlich die Hände gebunden. Aber nicht als Verbraucheraktivist oder kritischer Bürger! Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, sich einzubringen: Ich kann wählen gehen, meinen Bundestagsabgeordneten in der Sprechstunde besuchen, mich in Bürgerinitiativen engagieren, auf Demonstrationen gehen, kritische Organisationen unterstützen. Das ist sicher unbequem, als im Supermarkt zu den „korrekten“ Produkten zu greifen. Aber es kann


etwas bewirken: Ein aktuelles Beispiel ist die Aktion „Rettet die Bienen“ in Bayern. Die Bürgerinitiative initiierte das bisher größte Volksbegehren, das jemals in Bayern stattfand. Fast 1,8 Millionen Menschen haben mit ihrer Unterschrift die bayerische Staatsregierung dazu gebracht, den Text des Referendums unverändert als Gesetz zu übernehmen. Und auch im Kleinen, auf lokaler Ebene, kann ich etwas bewegen: Menschen können sich zusammenschließen, um beispielsweise in ihrer Gemeinde ein traditionelles Wirtshaus oder einen traditionellen Bäcker zu erhalten. Damit löse ich natürlich noch nicht das Klimaproblem, aber ich verbessere mein Lebensumfeld und zeige, dass eine andere Welt möglich wäre. Aber ganz klar: Wenn es um die großen Herausforderungen wie den Klimawandel geht, ist die Intervention des Staates gefragt. 



Foto: © foodwatch / Christian Planbeck

**INTERVIEW**

**Thilo Bode** ist Gründer und Internationaler Direktor von foodwatch.