



Die Welt ist, wie Du isst

Friedensteller für die Helferpflege beim Katholikentag

Auch das Essen hat unmittelbar mit dem Thema Frieden zu tun. Wurden die Rohwaren umweltverträglich erzeugt? Können Kleinbauern von ihrer Arbeit leben, müssen Kinder auf den Feldern arbeiten, unter welchen Bedingungen wurden die Tiere gehalten? Dies sind nur einige Fragen, die diesen Zusammenhang deutlich machen. Während des Katholikentags vom 9. bis 13. Mai wird den Helferinnen und Helfern deshalb ein „Friedensteller“ angeboten. Mit diesem Projekt in der Verpflegung der 2000 Helferinnen und Helfer beim Katholikentag soll auf die Wechselwirkung zwischen Ökologie, Gerechtigkeit und Nachhaltigkeit beim Essen hingewiesen werden.

Roland Vilsmaier, der Geschäftsführer des Katholikentags, begrüßt die Zusammenarbeit mit der Fachhochschule Münster. „Der Friedensteller passt gut zum Katholikentag. Zum einen haben wir schon in der Vergangenheit Umweltprojekte gefördert und sind auch eine der wenigen klimaneutralen Großveranstaltungen. Außerdem wird damit unser Leitwort „Suche Frieden“ sehr konkret mit dem Alltag der Menschen verbunden.“ Beim Katholikentag werden sie etwa 2000 Helfer verpflegen, allein 1550 in den zwei Mensen am Aasee und in der Bezirksregierung, die den „Friedensteller“ anbieten. „Ich bin sicher, viele der Helferinnen und Helfer sind neugierig und werden den Friedensteller ausprobieren.“

Für den „Friedensteller“, der von der Stiftung Umwelt und Entwicklung Nordrhein-Westfalen gefördert wird, hat das Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN) der FH Münster knapp 20 Rezepturen entwickelt, die beim Katholikentag eingesetzt werden sollen. „Diese Rezepte sind auf Basis einer wissenschaftlich fundierten Berechnung und einer eigens für den Friedensteller durchgeführten Produktentwicklung erdacht worden“, so Prof. Petra Teitscheid, die Leiterin des Instituts.

Aber was macht ein Gericht zum Friedensteller? Betrachte man beispielsweise die Rezeptur der Linsensuppe, so werde diese zum Friedensteller, wenn beim Einkauf der Zutaten ausschließlich Produkte aus biologischem Anbau und damit verbunden auf gentechnikfreie und artgerechte Produkte geachtet wird, so Petra Teitscheid. Je nach Jahreszeit angepasst sollten Gemüse und Kräuter saisonal und regional sowie die Linsen in Fair-Trade-Qualität bezogen werden.

„Jeder kann mit seiner Ernährung einen Beitrag für Frieden und Nachhaltigkeit leisten, entsprechende Angebote in Mensa, Kantine und Restaurant erleichtern den Menschen, dies in ihrem Alltag umzusetzen“, betont Petra Teitscheid. „Allein mit

Redaktion
Thomas Arzner
Bereichsleiter Presse &
Öffentlichkeitsarbeit

thomas.arzner@katholikentag.de
Tel. +49 251.70 377 152
Fax +49 251.70 377 155

V.i.S.d.P.
Theodor Bolzenius
Pressesprecher

12. April 2018

einer Reduzierung des Anteils tierischer Produkte, der Ausrichtung der Produkte auf saisonale und regionale Verfügbarkeit und verminderter Lebensmittelverschwendung könnten über 20 Millionen Tonnen klimaschädliches Kohlendioxid pro Jahr eingespart werden“. Teitscheid rechnet vor: „Wenn beispielsweise 1.850 Helfer beim Katholikentag in Münster an allen fünf Tagen den Friedensteller essen würden, könnten sie gemeinsam etwa doppelt so viel an Kohlendioxid einsparen, als ein durchschnittlicher Bundesbürger im Jahr produziert.“

Auf die Bedeutung der Ernährung für Frieden und Gerechtigkeit, weist auch Thomas Kamp-Deister vom Bistum Münster hin. „Die Fragen der Ernährung sind ein wichtiges Kapitel für die Weltkirche. Die Enzyklika *Laudato si'* schlägt mit der Perspektive die Armen und die Schöpfung bei allem politischen Handeln in den Blick zu nehmen, eine neue Perspektive der katholischen Soziallehre auf“, so der Referent in der Fachstelle Weltkirche.

„Der Friedensteller ist ein praktisches Beispiel gelebter Nachhaltigkeit und passt sehr gut in die aktuellen Nachhaltigkeitsaktivitäten der Stadt Münster. Ich freue mich, dass die vielen Helferinnen und Helfer des Katholikentages sich hier gesund, lecker und mit Genuss stärken können und wünsche allen einen guten Appetit!“, so Matthias Peck, Nachhaltigkeitsdezernent der Stadt Münster.

Damit diese Zusammenhänge auch mit dem Friedensteller transportiert werden können, werden bis zum Katholikentag unter dem Motto „Die Welt ist, wie Du isst“ Hintergrundberichte und Informationen entwickelt. Sogenannte Storyteller (=Geschichtenerzähler), also Menschen, die einen unmittelbaren Bezug zum Friedensteller haben, sollen in den Vordergrund gestellt und ihre persönliche Geschichte bis zum Friedensteller nachgezeichnet werden: Vom Produzenten der Lebensmittel, über den Koch bis hin zum Konsumenten des Friedenstellers können diese Personen mögliche Storyteller sein.

Nach dem Katholikentag solle das Projekt weiterverfolgt werden, kündigten die Organisatoren an: So soll beispielsweise der Friedensteller in Zusammenarbeit mit dem Bistum Münster für kirchliche Großküchen in NRW aufbereitet und auch dort in die Verpflegung aufgenommen werden. Auch im Rahmen der Nachhaltigkeitsaktivitäten der Stadt Münster soll der Friedensteller weiter etabliert werden. Dazu sind noch Vorarbeiten zu leisten. „Wir suchen aktuell 20 Pionierbetriebe, die bis Ende Juli den Friedensteller anbieten werden und mit uns Wissenschaftlern gemeinsam die Grundlage für die Verbreitung des Friedenstellers erarbeiten wollen“, so Petra Teitscheid. „Dabei sollen Chancen und Hemmnisse für eine nachhaltige Gestaltung von Speisen in der Versorgung der Menschen außer Haus ermittelt werden.“



Der 101. Deutsche Katholikentag ist eine Großveranstaltung, bei der Themen aus Kirche und Gesellschaft diskutiert werden. Er findet vom 9. bis 13. Mai 2018 in Münster statt. Erwartet werden mehrere Zehntausend Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus dem gesamten Bundesgebiet. Katholikentage werden vom Zentralkomitee der deutschen Katholiken (ZdK) in der Regel alle zwei Jahre an wechselnden Orten veranstaltet. Der 100. Deutsche Katholikentag fand 2016 in Leipzig statt, 2014 trafen sich die katholischen Laien in Regensburg, 2012 in Mannheim.