



# Die wichtigsten Erkenntnisse aus den Expert:innen-Interviews rund um unsere Ernährungszukunft und unsere Bezugnahme zur Klosterkultur

Top-Erkenntnisse aller Expert:innen in der Übersicht .....	2
JULE BOSCH & LUKAS BOSCH .....	6
MAX HOLZAPFEL .....	8
DR. CHRISTOPH SCHMITZ .....	10
BRUDER BERND BEERMANN .....	12
DR. KAI FUNKSCHMIDT .....	13
HANNI RÜTZLER .....	15
PROF. DR. ANNE KÄFER .....	17



## Top-Erkenntnisse aller Expert:innen in der Übersicht

### Vielfältige Lösungsansätze

- Die Suche nach der einzig wahren Lösung ist ein großer Hemmschuh (Monokausotaxophilie) denn eine „100 % Lösung“ wird es nicht geben. Hilfreich ist ein ‚sowohl... als auch‘, denn auch unterschiedliche Beiträge können gemeinsam die gewünschte Wirkung entfalten! Wichtig ist dabei auch eine Differenzierung; so ist z.B. regenerative Landwirtschaft teils auch mit nachhaltiger Fleischproduktion gekoppelt, da sich beides wechselseitig ermöglicht. Aufgabe und Voraussetzung ist, sich von moralischen Streitigkeiten zu lösen und den Fokus richten auf die richtigen Schritte zu lenken.
- Verbesserungserwartungen durch die Globalisierung haben sich nicht bewahrheitet, doch es ist dennoch wichtig, in die Zukunft denken und sich mehr Zeit zu nehmen für eine Auseinandersetzung mit den Träumen.
- Neue Ernährungsideen bieten eine Optionsvielfalt an und sollten für niemanden ein Gruselthema (Insekten etc.) sein.

### Verhaltensänderungen herbeiführen – präventiver Ansatz

- Konsumenten müssen näher ans Produkt herangeführt werden, z.B. durch Kochen. Denn wenn die Sensorik anspruchsvoller wird (Genuss), folgt der Kopf dem Gaumen und der Konsum findet achtsamer statt.
- Die Devise muss sein: Raus aus der Angst und rein in die Kreativität!
- Damit Denken und Handeln sich ändert, bedarf es einer positiven Beziehung der Menschen zur Natur. Hierfür müssen Erfahrungsorte geschaffen werden - Klostergärten können als solche fungieren.
- Die meisten Lösungsansätze für eine wünschenswerte Ernährungszukunft setzen am Symptom an. Um die notwendige Verhaltensänderung herbeizuführen, muss jedoch die Entfremdung mit der Natur überwunden werden. In diesem Sinne liegt die Zukunft in den Händen der nachfolgenden Generation – hier Bildungsarbeit zu betreiben ist essenziell.
- Ziel muss sein, allen Kindern das Erlebnis von Landwirtschaft und Natur zu ermöglichen und ihnen beizubringen, achtsam mit Lebensmitteln und ihrer Umgebung umzugehen.
- Einen achtsamen Umgang erlernen Kinder in Erfahrungsräumen und durch Selbstwirksamkeit. Durch Tun mit allen Sinnen lernen ist besser als jeder Hinweis und jede Empfehlung. Eigenes Gemüse sieht anders aus, es wird gern von Kindern probiert.
- Durch die Arbeit mit Kindern werden viele Erwachsene indirekt mit angesprochen und lernen mit.

### Naturschutz

- Naturschutz und Lebensmittelerzeugung gehen Hand in Hand und sind die großen Hebel unserer Ernährungszukunft: Die Lösungen werden vielfältig sein, teils technisch, teils natürlich. Es gilt, Probleme nicht zu zerreden, sondern sie zum Potential zu machen.
- Es muss ein resilientes System aufgebaut werden, z.B. gegen Trockenheit (tiefe Wurzeln provozieren und Mulchen) und dafür Wissen vermittelt werden.
- Wichtig ist auch, Habitats wieder herzustellen; also Wildnis zuzulassen und im Anbau die genetischen Ressourcen alter Sorten zu bewahren und beim Bezug auf eine regionale Anbauregion und saisonale Verwendung zu achten.
- Momentan wird Tierfutter auf abgeholzten Regenwald-Flächen angebaut, was einer Nahrungseffizienz



widerspricht.

- Der Mensch kann die Schöpfung, also das Ganze als solches, nicht zerstören, auch wenn er mittlerweile technisch-zivilisatorisch in der Lage ist, den Planeten Erde herunterzuwirtschaften. Denn die Hinfälligkeit der Welt besteht trotz Aufgehobenseins der Schöpfung durch Gott.
- Der Mensch ist das schädlichste Geschöpf auf der Erde. Früher lebte der Mensch in der Natur, heute neben ihr. Daher ist das Motiv „Bewahrung der Schöpfung“ relativ neu und die neuen technischen Entwicklungen verlangen neue Handlungsweisen und ethische Entscheidungen.

## Die richtige Ernährung, Genuss und Ansprüche

- Essen wird mit Ansprüchen überfrachtet: plötzlich sollen bestimmte Ernährungslehren, die es schon lang gibt, das Klima retten.
- Aus wissenschaftlicher Sicht sollten wir uns am unteren Ende der Nahrungskette sowie zudem vegan ernähren.
- Man trifft Menschen im Kern, wenn man ihnen das Essen vorschreibt. Daher sollte das Ziel immer die Freiwilligkeit bleiben – z.B. vegetarisch leben, weil man es gern macht!
- Fleisch ist in den letzten Jahrzehnten eine Leitsubstanz geworden: edel und teuer und stellt gleichzeitig ein enormes Problem hinsichtlich einer positiven Ernährungszukunft dar. Die Antwort darf dennoch nicht lauten, dass wir gefühlt „zurück in die Armut“ gehen müssen (in der wir uns noch kein Fleisch leisten konnten), sondern wir sollten uns darum kümmern, dass nur noch verantwortlich produziertes Fleisch gegessen wird und es attraktive Alternativen gibt.
- Diversität kann man schmecken – sie ist das Schlüsselmoment, aber es gehört alles dazu: Region, Anbaumethode und Nutzung.
- Eine vegane Ernährung die einzig akzeptable.

## Resilienz durch Saatgutvielfalt

- „Jeder Besuch im Supermarkt ist ein Wunder“ - alles ist aus einem einzigen Samenkorn entstanden. Saatgut ist daher die Basis von allem, ohne Saatgut gibt es kein Gemüse und kein Obst.
- Die Ernten sind sowohl wetter- als auch sortenabhängig. Mit einer großen Sortenvielfalt kann Landwirtschaft resilienter werden und auch zukünftig gute Ernten garantieren. Samenfestes Saatgut verleiht Autonomie.
- Es gilt, an Altem anzuknüpfen, um in die Zukunft zu gehen: Saatgutvielfalt und dezentrale Saatgutvermehrung hat lange Zeit stattgefunden, daran muss wieder angeknüpft werden. Hierfür sollten alle Hebel in Bewegung gesetzt werden, dass Saatgut auf Höfen wieder vermehrt und miteinander getauscht werden darf. Die derzeitige Trennung in Saatguthersteller und Anbauer ist höchst fragwürdig.
- Auch Privatpersonen haben viele Möglichkeiten, den Erhalt von alten Sorten und die Wiedereinführung zu unterstützen und profitieren davon selbst: Eine Mitgliedschaft beim VERN e.V., Saatgut und Jungpflanzen dort kaufen, sich Wissen aneignen und weitergeben, z.B. durch Saatgutkurse und Pflanztage.
- Viele alte Sorten schlummern in Genbanken. Ziel des VERN e.V. und ähnlicher Initiativen ist, pflanzengenetische Ressourcen und die Sorten wieder in die Vermarktung zurückbringen und somit alte Sorten zwecks Vielfalt zu erhalten. Die Arbeit am Saatgut ist eine sehr langfristige Arbeit: es dauert lange, bis eine Sorte anbaufähig selektiert wurde und es gibt keine Entlohnung dafür.
- Sorten sind Kulturgüter, Menschen und Sorten sind verwachsen und wie die Menschen, sind auch die Pflanzenpopulationen lokal angepasst, z.B. mit Mikroorganismen.
- Saatgut muss auf die neuen Herausforderungen reagieren; den Klimawandel und weitere Krisen. Daher müssen auch kleine Betriebe Zugang zu Saatgut haben und dies vermehren und tauschen dürfen – nicht, wie derzeit, einige wenige Großkonzerne.



## Geschäftsmodelle neu ausrichten

- Es gilt, nicht (nur) auf die kleinen individuellen Maßnahmen schauen, sondern (vor allem) auf die großen Hebel (zu denen ich ggfs. Zugang habe): So müssen sich Unternehmen und Organisationen die Frage stellen, wie eine Wirtschaft aussieht, die keine langfristigen Schäden verursacht und welcher Teil im Ökosystem man dementsprechend sein möchte. Der Umbau der Geschäftsmodelle muss im Sinne nachhaltiger Ökosysteme stattfinden.
- Sozialunternehmen spielen beim Wandel hin zu einer wünschenswerten Zukunft eine wichtige Rolle. Sie sind Innovationslabore und gehen anstelle Wirtschaft und Politik in die Bresche und gleichen das dort fehlende Interesse aus.

## Wachsende Weltbevölkerung und die benötigte Menge an Nahrungsmitteln

- Die wachsende Weltbevölkerung ist ein Hauptfaktor für die Problematik der Ernährungszukunft und eine große Herausforderung, da es hier allein schon darum geht, Lösungen für die Menge zu finden.
- Nahrung ist genug da, aber das derzeit System verursacht gewaltige Nachernteverluste: Verschwendung zuhause (zu voller Kühlschrank), Verschwendung bei der Ernte (zu viel wird aussortiert), beim Transport und auf dem Großmarkt, Verschwendung in Läden (z.B. Bäckereien)

## Die Rolle von Gemeinschaften

- Kleine Gruppen mit Überzeugung, Flexibilität, Mut und Mitteln können Änderungskatalysatoren sein für den Wandel, indem sie im Kleinen Lösungen ausprobieren. Etwas Sinnvolles zu tun – z.B. ein Problem lösen – wirkt sinnstiftend, schweißt zusammen und bleibt in guter Erinnerung – kommt einer Gemeinschaft also auch selbst sehr zugute.
- Wir gehören zu Essensgemeinschaften: unser Selbstverständnis steht in engem Zusammenhang mit unserem Selbstverständnis und sowohl Kontext als auch die Herkunft des Essens sind essenziell. Unsere Ernährung ist jeweils stark normiert und kulturell geprägt, ähnlich stark wie Beziehungen und Sexualität.

## Im Kleinen glaubwürdig sein, aber nicht im Klein-Klein steckenbleiben

- Es braucht eine Mischung aus klaren einfachen Verboten und Motivation der Menschen durch ein attraktives Ziel.
- Relevant ist nicht nur das Thema, sondern auch die Frage, wie viele mitmachen. Es gilt: im Kleinen glaubwürdig sein, aber nicht im Klein-Klein steckenbleiben.
- Man kann nicht warten, bis alle es kapiert haben!
- Es gibt viele wichtige Daten, die konsequent ausgewertet und verarbeitet werden müssen, z.B.: Welche Auswirkungen haben bestimmte agrotechnische Maßnahmen lokal, welche Auswirkungen hat Landkauf im großen Stil lokal?

## Ernährung und Religion

- Religionen haben eschatologische Vorstellungen, d.h. übernatürliche Vorstellungen davon, wie es mit der Welt ausgeht. Aber die Zukunftsforschung außerhalb des religiösen Kontextes wirkt manchmal pseudowissenschaftlich.
- Religiöse Zukunftsvorstellungen sind Idealvorstellungen. Absolute Ideale umzusetzen, artet aber zwangsläufig totalitär aus, denn man muss die, die nicht mitmachen wollen, zum Mitmachen zwingen.

## WAS IS(S)T DER MENSCH IN ZUKUNFT?



- Das Tier sollte als Geschöpf, wie alle anderen Geschöpfe auch, ernstgenommen werden. Daher sind tierische Effizienz-Züchtungen, die das Tier allein zum Nahrungsmittel machen (u.a. Massentierhaltung und Zuchtmaschinerien) abzulehnen.
- Gott will das Beste für jedes seiner Geschöpfe, sie sind aufgehoben im Strom der Liebe. Angesichts des Leidens gibt es aber die Erkenntnis: Liebe ist etwas Kompliziertes.



## JULE BOSCH & LUKAS BOSCH

Jule Bosch ist studierte Literatur- und Kunstwissenschaftlerin und war bis zu ihrer Selbstständigkeit als Innovations- und Transformationsberaterin u.a. für das Zukunftsinstitut tätig. Immer wieder setzt sie zukunftsweisende unternehmerische Ideen selbst in die Tat um und ist Mitgründerin unterschiedlichster Unternehmungen.

Wie Jule ist auch Lukas Bosch Design Thinking Experte und fand so seinen Weg in die Unternehmensberatung. Zunächst tätig in der internationalen Management- und Technologieberatung, als Lehrbeauftragter und Speaker beim Zukunftsinstitut ist er gemeinsam mit seiner Frau Jule Bosch Innovations- und Transformationsbeirat und Co-Gründer verschiedener Unternehmen, wie z.B. des Startups Holycrab!

### Top Erkenntnisse

<p>1. Naturschutz und Lebensmittelerzeugung gehen Hand in Hand und sind die großen Hebel unserer Ernährungszukunft: Die Lösungen werden vielfältig sein, teils technisch, teils natürlich. Es gilt, Probleme nicht zu zerreden, sondern sie zum Potential zu machen.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Spirituellen Ressourcen nutzen wie das Nachdenken in Stille und das Gebet, um Inspirationen für mögliche Lösungen zu finden. Zudem aus der internationalen Vernetzung der Klöster schöpfen und so an der Lösungsvielfalt und Ortstauglichkeit arbeiten.</p>
<p>2. Die wachsende Weltbevölkerung ist ein Hauptfaktor für die Problematik der Ernährungszukunft und eine große Herausforderung, da es hier allein schon darum geht, Lösungen für die Menge zu finden.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Ordensleute leben zölibatär, also ohne Nachkommen. Zwar wirkt sich das nicht auf das Bevölkerungswachstum aus, ist aber ein symbolischer Weg, der zeigt, dass auch ein Leben ohne Nachkommen sinnvoll und wirksam sein kann.</p>
<p>3. Die Suche nach der einzig wahren Lösung ist ein großer Hemmschuh („Monokausotaxophilie“) denn eine „100 % Lösung“ wird es nicht geben. Hilfreich ist ein „sowohl... als auch“, denn auch unterschiedliche Beiträge können gemeinsam die gewünschte Wirkung entfalten! Wichtig ist dabei auch eine Differenzierung; so ist z.B. regenerative Landwirtschaft teils auch mit nachhaltiger Fleischproduktion gekoppelt, da sich beides wechselseitig ermöglicht. Aufgabe und Voraussetzung ist, sich von moralischen Streitigkeiten zu lösen und den Fokus richten auf die richtigen Schritte zu lenken.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Die „Unterscheidung der Geister“ ist eine alte klösterliche Kunst. Als eine Erkenntnisteknik sollte sie in wichtigen Diskussionen eine große Rolle spielen. Sie ist nicht möglich ohne Demut.</p>
<p>4. Es braucht eine Mischung aus klaren einfachen Verboten und Motivation der Menschen durch ein attraktives Ziel.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: So funktioniert zum Beispiel die Benediktsregel: Sie spricht Menschen an, „die das Leben lieben“ und gibt diesen zugleich klare Regeln an die Hand, die diesem Ziel dienen sollen.</p>
<p>5. Es gilt, nicht (nur) auf die kleinen individuellen Maßnahmen schauen, sondern (vor allem) auf die großen Hebel (zu denen ich ggfs. Zugang habe): So müssen sich Unternehmen und Organisationen die Frage stellen, wie eine Wirtschaft aussieht, die keine langfristigen Schäden verursacht und welcher Teil im Ökosystem man dementsprechend sein möchte. Der Umbau der</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Hier spielt die Haltung der Bewahrung der Schöpfung, wie sie vor allem vom Franziskanertum betont wird, eine ganz wesentliche Rolle. Klöster können dafür werben, dass die aus ihrer Glaubensüberzeugung heraus die Schöpfung</p>



<p>Geschäftsmodelle muss im Sinne nachhaltiger Ökosysteme stattfinden.</p>	<p>nicht nur ein Zufallsprodukt ist, sondern auf Gott als Schöpfer schließen lässt, was allen Geschöpfen, nicht nur dem Menschen, Würde verleiht.</p>
<p>6. Kleine Gruppen mit Überzeugung, Flexibilität, Mut und Mitteln können Änderungskatalysatoren sein für den Wandel, indem sie im Kleinen Lösungen ausprobieren. Etwas Sinnvolles zu tun – z.B. ein Problem lösen – wirkt sinnstiftend, schweißt zusammen und bleibt in guter Erinnerung – kommt einer Gemeinschaft also auch selbst sehr zugute.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Eine Aufgabenbeschreibung, wie sie passender für klösterliche Gemeinschaften nicht sein könnte.</p>
<p>7. Aus wissenschaftlicher Sicht sollten wir uns am unteren Ende der Nahrungskette ernähren sowie zudem vegan ernähren.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Fleischlosigkeit hat in klösterlicher Ernährung eine lange Tradition, kommt aber heute nicht mehr in der völligen Ausschließlichkeit vor. Vielleicht wäre eine Rückbesinnung darauf möglich? Auf jeden Fall könnte die Tugend der Demut es erleichtern, einen bescheideneren Platz in der Nahrungskette einzunehmen.</p>



## MAX HOLZAPFEL

Max Holzapfel lernte während des Studiums der Kulturwissenschaften in Lüneburg das Konzept der Permakultur kennen: Fasziniert davon, dass sich Philosophieren und praktisches Arbeiten eben doch verbinden lassen, war seine Neugierde für das Entdecken und Erhalten von Vielfalt geweckt. Daraufhin ließ er sich ab 2018 im Botanischen Garten der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel ausbilden. Hier lernte er unter anderem, Saatgut zu vermehren und bekam Einblicke in das weltweite Austauschnetzwerk. Während seiner Tätigkeit in einer Gärtnerei am Kaiserstuhl bei Freiburg vertiefte er sein Wissen um die Saatgutarbeit u.a. in der Vermehrung für die [Bingenheimer Saatgut AG](#) für Ökologisches Saatgut. Dabei wuchs die Idee, selbst in diesem Bereich aktiv zu werden. Und so begab sich Max Holzapfel 2022 in die brandenburgische Uckermark, um für den [VERN e.V.](#) zu arbeiten. Dieser setzt sich seit 1996 für den Erhalt und die Rekultivierung von Kulturpflanzen ein.

### Top Erkenntnisse

<p>1. „Jeder Besuch im Supermarkt ist ein Wunder“ - alles ist aus einem einzigen Samenkorn entstanden. Saatgut ist daher die Basis von allem, ohne Saatgut gibt es kein Gemüse und kein Obst.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Eine überraschende Aussage, die das Staunen über die Schöpfung in den profanen Ort des Supermarktes trägt. Selbstverständlichkeiten des Alltags in neuem Licht sehen.</p>
<p>2. Die Ernten sind sowohl wetter- als auch sortenabhängig. Mit einer großen Sortenvielfalt kann Landwirtschaft resilienter werden und auch zukünftig gute Ernten garantieren. Samenfestes Saatgut verleiht Autonomie.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Autonomie oder Autarkie ist ein großes Erfahrungsgebiet der Klöster und Orden. Viel davon haben sie in den letzten Jahrzehnten abgegeben. Sie können erforschen, wieviel davon heute noch sinnvoll und realisierbar ist.</p>
<p>3. Es gilt, an Altem anzuknüpfen, um in die Zukunft zu gehen: Saatgutvielfalt und dezentrale Saatgutvermehrung hat lange Zeit stattgefunden, daran muss wieder angeknüpft werden. Hierfür sollten alle Hebel in Bewegung gesetzt werden, dass Saatgut auf Höfen wieder vermehrt und miteinander getauscht werden darf. Die derzeitige Trennung in Saatguthersteller und Anbauer ist höchst fragwürdig.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Welche Lebensweise hätte so viel Erfahrung an ‚Altem‘? Klöster haben immer wieder versucht, Altes zu bewahren, aber auch Neues auszuprobieren. Vielleicht sind sie ein kleiner, aber wirkungsvoller Hebel.</p>
<p>4. Auch Privatpersonen haben viele Möglichkeiten, den Erhalt von alten Sorten und die Wiedereinführung zu unterstützen und profitieren davon selbst: Eine Mitgliedschaft beim VERN e.V., Saatgut und Jungpflanzen dort kaufen, sich Wissen aneignen und weitergeben, z.B. durch Saatgutkurse und Pflanztage.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Hier könnten einzelne Ordensleute eine sehr interessante neue Beschäftigung finden. Brachliegende Wirtschaftsbereiche könnten neu belebt oder umstrukturiert werden. Zum Beispiel: Rasen umpflügen und zur Saatgutzucht verwenden.</p>
<p>5. Viele alte Sorten schlummern in Genbanken. Ziel des VERN e.V. und ähnlicher Initiativen ist, pflanzengenetische Ressourcen und die Sorten wieder in die Vermarktung zurückbringen und somit alte Sorten zwecks Vielfalt zu erhalten. Die Arbeit am Saatgut ist eine sehr langfristige Arbeit: es dauert lange, bis eine Sorte anbautauglich selektiert wurde und es gibt keine Entlohnung dafür.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Hört sich das nicht nach einem idealen Projekt für Klöster an? Geduld und Dranbleiben werden gebraucht, und der Lohn liegt in der Sache selbst. Wer, wenn nicht Klöster, könnte sich das leisten.</p>
<p>6. Sorten sind Kulturgüter, Menschen und Sorten sind verwachsen und wie die Menschen, sind auch die</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur:</p>



## WAS IS(S)T DER MENSCH IN ZUKUNFT?



<p>Pflanzenpopulationen lokal angepasst, z.B. mit Mikroorganismen.</p>	<p>Gerade in klassischen Klöstern (Benediktiner, Zisterzienser), wo man lebenslang vor Ort bleibt, kann eine so langfristige Zuchtarbeit geleistet werden.</p>
<p>7. Diversität kann man schmecken – sie ist das Schlüsselmoment, aber es gehört alles dazu: Region, Anbaumethode und Nutzung.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Klöster haben oft eine große Breitenwirkung durch Gastbetriebe und Freundeskreise. Daher können sie besonders gut zeigen, wie attraktive Diversität ist.</p>



## DR. CHRISTOPH SCHMITZ

„Nachhaltigkeit geht nur draußen in der Natur“

Aufgewachsen in der Landwirtschaft studierte Christoph Agrar- und Wirtschaftswissenschaften in Bonn, Göttingen und Wageningen (NL) sowie Public Policy in Berlin. Parallel gründete er das Sozialunternehmen DeCo! - Sustainable Farming. Nach seiner ersten wissenschaftlichen Station am IFPRI in Washington DC, promovierte er im Bereich der mathematischen Landnutzungsmodellierung am Potsdam Institut für Klimafolgenforschung (PIK). Im Jahr 2012 entwickelte er mit der Geburt seines ersten Kindes die Idee zur GemüseAckerdemie und gründete 2014 den Verein Ackerdemia. Seitdem setzt er sich mit großer Kreativität und unternehmerischer Leidenschaft für mehr Wertschätzung von Natur und Lebensmitteln ein. Mit seiner Frau und seinen drei Kindern wohnt er auf einem ökologisch sanierten Hof in der Nähe von Potsdam.

Die GemüseAckerdemie ist heute Deutschlands meist ausgezeichnetes Bildungsprogramm und an über 1.000 Standorten in Deutschland, Österreich und der Schweiz vertreten. Schmitz zeichnet sich nicht nur als Denker und Visionär aus, sondern auch als tatkräftiger Umsetzer. Als CEO von Acker, einem Sozialunternehmen, das die Wertschätzung von Lebensmitteln fördert, trägt er maßgeblich zur nachhaltigen Veränderung unserer Gesellschaft bei.

### Top Erkenntnisse

<p>1. Die meisten Lösungsansätze für eine wünschenswerte Ernährungszukunft setzen am Symptom an. Um die notwendige Verhaltensänderung herbeizuführen, muss jedoch die Entfremdung mit der Natur überwunden werden. In diesem Sinne liegt die Zukunft in den Händen der nachfolgenden Generation – hier Bildungsarbeit zu betreiben ist essenziell.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Der Ansatz wäre hier die Wertschätzung der Natur als Schöpfung Gottes. Diese kann auf spiritueller oder materieller Ebene zum Ausdruck gebracht werden, zum Beispiel durch die Anlage und Pflege von Klostergärten, Waldwirtschaft, naturnahe oder biologische Landwirtschaft.</p>
<p>2. Ziel muss sein, allen Kindern das Erlebnis von Landwirtschaft und Natur zu ermöglichen und ihnen beizubringen, achtsam mit Lebensmitteln und ihrer Umgebung umzugehen.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Besonders an Standorten mit klösterlichen Schulen ergeben sich hier große Chancen.</p>
<p>3. Einen achtsamen Umgang erlernen Kinder in Erfahrungsräumen und durch Selbstwirksamkeit. Durch Tun mit allen Sinnen lernen ist besser als jeder Hinweis und jede Empfehlung. Eigenes Gemüse sieht anders aus, es wird gern von Kindern probiert.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Das Tun ist nach der Benediktsregel eine entscheidende Komponente der Askese und des klösterlichen Lebenswandels. Müßiggang sei der Feind der Seele, heißt es in der Regel. Daraus kann man schließen, dass nicht nur intellektuelle, sondern auch handfeste Arbeit ins Kloster gehören, getreu dem Motto: Bete, lies und arbeite!</p>
<p>4. Durch die Arbeit mit Kindern werden viele Erwachsene indirekt mit angesprochen und lernen mit.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Durch die starke Vernetzung der Klöster zu Region, Angestellten und Freunden ergeben sich hier ganz einfache Anknüpfungspunkte.</p>
<p>5. Sozialunternehmen spielen beim Wandel hin zu einer wünschenswerten Zukunft eine wichtige Rolle. Sie sind</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur:</p>

# WAS IS(S)T DER MENSCH IN ZUKUNFT?



<p>Innovationslabore und gehen anstelle Wirtschaft und Politik in die Bresche und gleichen das dort fehlende Interesse aus.</p>	<p>Klöster verstehen sich oftmals ausdrücklich oder implizit als Sozialunternehmer. Sie sind ideale Institutionen, durch ihre kritische Distanz zur Welt gleichzeitig das vermittelnde Glied zwischen Wirtschaft und Politik zu sein – und wenn es nur im Kleinen und sozusagen experimentell wäre.</p>
<p>6. Es muss ein resilientes System aufgebaut werden, z.B. gegen Trockenheit (tiefe Wurzeln provozieren und Mulchen) und dafür Wissen vermittelt werden.</p>	



## BRUDER BERND BEERMANN

„Natur ist eben nicht auf dem Bildschirm.“

Bruder Bernd stammt aus dem westfälischem Werne-Stockum. Aufgewachsen als Einzelkind einer katholischen Familie, war Bruder Bernd schon frühzeitig interessiert an der Kirchengemeinschaft. Er engagierte sich in der Gemeinde St. Sophia erst als Messdiener, später auch als Leiter.

Nach einem abgebrochenen Theologiestudium studierte er Chemie und Biologie und promovierte danach noch in physikalischer Chemie. Anschließend ging er für drei Jahre zu einer internationalen franziskanischen Nichtregierungsorganisation nach Genf und machte bei den Vereinten Nationen Lobbyarbeit für Umweltschutz und Menschenrechte. Es folgten weitere drei Jahre an der Generalkurie des Kapuzinerordens in Rom, wo er im Büro für Gerechtigkeit, Frieden und Bewahrung der Schöpfung mitarbeitete. Im Jahr 2012 kehrte er nach Münster zurück und wurde Ökonom im hiesigen Kapuzinerkloster. Sein Herzensprojekt hier wurde der Klostergarten, in welchem er am liebsten alte und seltene Gemüsesorten anbaut.

### Top Erkenntnisse

1. Damit Denken und Handeln sich ändert, bedarf es einer positiven Beziehung der Menschen zur Natur. Hierfür müssen Erfahrungsorte geschaffen werden - Klostergärten können als solche fungieren.	Aus Sicht der Klosterkultur:  Dem ist nichts hinzuzufügen.
2. Nahrung ist genug da, aber das derzeit System verursacht gewaltige Nachernteverluste: Verschwendung zuhause (zu voller Kühlschrank), Verschwendung bei der Ernte (zu viel wird aussortiert), beim Transport und auf dem Großmarkt, Verschwendung in Läden (z.B. Bäckereien)	Aus Sicht der Klosterkultur: Hier könnten Klöster Vorbild sein und so viel als möglich selbst anbauen, um eine Kontrolle über die Nachernteverluste zu haben.
3. Relevant ist nicht nur das Thema, sondern auch die Frage, wie viele mitmachen. Es gilt: im Kleinen glaubwürdig sein, aber nicht im Klein-Klein steckenbleiben.	Aus Sicht der Klosterkultur: Klöster können global denken und lokal handeln, das haben sie über viele Jahrhunderte bewiesen.
4. Es gibt viele wichtige Daten, die konsequent ausgewertet und verarbeitet werden müssen, z.B.: Welche Auswirkungen haben bestimmte agrotechnische Maßnahmen lokal, welche Auswirkungen hat Landkauf im großen Stil lokal?	Aus Sicht der Klosterkultur: Auch hier können Klöster handeln, indem sie Landverpachtungen nach ethischen Gesichtspunkten vornehmen und Langfristigkeit gewährleisten.
5. Wichtig ist auch, Habitate wieder herzustellen; also Wildnis zuzulassen und im Anbau die genetischen Ressourcen alter Sorten zu bewahren und beim Bezug auf eine regionale Anbauregion und saisonale Verwendung zu achten.	Aus Sicht der Klosterkultur: Die Vernetzung und "Autorität" in der Region nutzen!
6. Man kann nicht warten, bis alle es kapiert haben!	Aus Sicht der Klosterkultur: Deshalb hat sich im Kloster eine Mischung aus demokratischen (Gemeinschaft) und autokratischen (Obere) bewährt.



## DR. KAI FUNKSCHMIDT

„Du lebst im Vorletzten, sei gnädig mit Dir und den anderen!“

Dr. Kai Funkschmidt, aufgewachsen in Bonn und Paris, studierte Evangelische Theologie und Indologie in Göttingen, St Andrews, Schottland, Hamburg und Bonn. Er arbeitete als Missionsreferent des Britisch-Irischen Ökumenischen Kirchenrats (CTBI) und war seit 2011 Wissenschaftlicher Referent der Evangelischen Zentralstelle für Weltanschauungsfragen (EZW). Seit März 2023 ist er wissenschaftlicher Referent für Anglikanismus und Weltökumene. „Wer ich bin, was ich esse, mit wem ich esse – das sind entscheidende Fragen für das soziale Gefüge jeder Gesellschaft.“ Er hat sich in seiner Arbeit mit zahlreichen unterschiedlichen Themen beschäftigt, so u.a.: Trends, Essensvorstellungen, Hunger, Wohlstand, Gesellschaftliche Akzeptanz, Bio-Ökoverordnung

### Top Erkenntnisse

<p>1. Wir gehören zu Essensgemeinschaften: unser Selbstverständnis steht in engem Zusammenhang mit unserem Selbstverständnis und sowohl Kontext als auch die Herkunft des Essens sind essenziell. Unsere Ernährung ist jeweils stark normiert und kulturell geprägt, ähnlich stark wie Beziehungen und Sexualität.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Jedes Kloster hat normalerweise eine Essensgemeinschaft, und fast immer sind auch Gäste dabei. Es gibt Rituale wie das Gebet, das Schweigen beim Essen oder Anhören einer Lesung. So können Klöster die besondere soziale und spirituelle Bedeutung des Essens betonen. Man kann in Klöstern auch eine dritte Art des Essens einüben: Neben dem einsamen Essen zuhause und dem geselligen Essen mit Tischgespräch das achtsame Essen im Kloster.</p>
<p>2. Religionen haben eschatologische Vorstellungen, d.h. übernatürliche Vorstellungen davon, wie es mit der Welt ausgeht. Aber die Zukunftsforschung außerhalb des religiösen Kontextes wirkt manchmal pseudowissenschaftlich.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Klosterleben ist mit Zukunftsvorstellungen verbunden, die auf das ewige Leben abzielen, aber dafür zunächst vorschlagen, an sich selbst zu arbeiten. Für die Ernährungszukunft bedeutet das, nicht nur Utopien nachzuhängen, sondern selbst etwas zu tun.</p>
<p>3. Religiöse Zukunftsvorstellungen sind Idealvorstellungen. Absolute Ideale umzusetzen, artet aber zwangsläufig totalitär aus, denn man muss die, die nicht mitmachen wollen, zum Mitmachen zwingen.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Gerade die Gastfreundschaft der Klöster zeigt, dass sie Einflüsse ‚von außen‘ brauchen, um innerlich gesund zu bleiben. Daraus können wir in der säkularen Diskussion viel lernen.</p>
<p>4. Essen wird mit Ansprüchen überfrachtet: plötzlich sollen bestimmte Ernährungslehren, die es schon lang gibt, das Klima retten.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Klösterliche Nüchternheit und Unterscheidung der Geister können hier helfen!</p>
<p>5. Man trifft Menschen im Kern, wenn man ihnen das Essen vorschreibt. Daher sollte das Ziel immer die Freiwilligkeit bleiben – z.B. vegetarisch leben, weil man es gern macht!</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Weil man es gern macht, da Askese bedeutet, einzuüben, alles immer leichter und mit mehr Freude und Liebe zu tun.</p>
<p>6. Hinsichtlich einer positiven Ernährungszukunft ist die Überbevölkerung das Hauptproblem, „das kann auch durch eine bessere Verteilung nicht gelöst werden.“</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Das zölibatäre Leben kann hier nur symbolisch wirken.</p>

WAS IS(S)T DER MENSCH IN ZUKUNFT?





## HANNI RÜTZLER

„Raus aus der Angst = Kreativität!“

Noch länger als die Liste ihrer Studienfächer sind die diversen Errungenschaften ihres beruflichen Wirkens. Zum Beispiel ist sie seit 2001 Mitglied des wissenschaftlichen Beirats des Verbandes der Ernährungswissenschaftler Österreichs, bei dem sie selbst eine zentrale Mitbegründerin war. Seit 2004 ist sie als Referentin des Zukunftsinstituts in Wien und Frankfurt tätig. Sie ist die Gründerin und Geschäftsführerin des futurefoodstudio in Wien. Mit ihren jährlich erscheinenden „food reports“ beschreibt sie langfristige Entwicklungen und distanziert diese differenziert von saisonalen Modephänomenen unserer Esskultur. Sie zählt als eine der einflussreichsten Zukunftsforscher:innen unserer Zeit, nicht nur in deutschsprachigem Raum, sondern weltweit nach der Verkostung des ersten In-vitro-Fleisch Burger 2013 in London.

### Top Erkenntnisse

<p>1. Neue Ernährungsideen bieten eine Optionsvielfalt an und sollten für niemanden ein Gruselthema (Insekten etc.) sein.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Es ist fraglich, wie experimentell Klosterernährung sein kann. In einer Gemeinschaft muss ein Konsens erzielt werden.</p>
<p>2. Fleisch ist in den letzten Jahrzehnten eine Leitsubstanz geworden: edel und teuer und stellt gleichzeitig ein enormes Problem hinsichtlich einer positiven Ernährungszukunft dar. Die Antwort darf dennoch nicht lauten, dass wir gefühlt „zurück in die Armut“ gehen müssen (in der wir uns noch kein Fleisch leisten konnten), sondern wir sollten uns darum kümmern, dass nur noch verantwortlich produziertes Fleisch gegessen wird und es attraktive Alternativen gibt.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Die Tradition, in Klöstern kein Fleisch zu essen, ist noch lebendig, aber nicht absolut. Hier gibt es also Erfahrung, spirituelle Begründungen und Möglichkeiten, wo nicht ganz, so doch überwiegend auf Fleisch zu verzichten.</p>
<p>3. Saatgut muss auf die neuen Herausforderungen reagieren; den Klimawandel und weitere Krisen. Daher müssen auch kleine Betriebe Zugang zu Saatgut haben und dies vermehren und tauschen dürfen – nicht, wie derzeit, einige wenige Großkonzerne.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Klöster haben oft sehr gute Voraussetzungen, Saatgutvermehrung zu betreiben.</p>
<p>4. Konsumenten müssen näher ans Produkt herangeführt werden, z.B. durch Kochen. Denn wenn die Sensorik anspruchsvoller wird (Genuss), folgt der Kopf dem Gaumen und der Konsum findet achtsamer statt.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: In Gästehäusern und anderen Einrichtungen können Klöster Verantwortung für achtsamen Genuss betonen, ohne dabei ideologisch zu werden (z.B. Genuss, den keiner bezahlen kann.)</p>
<p>5. Verbesserungserwartungen durch die Globalisierung haben sich nicht bewahrheitet, doch es ist dennoch wichtig, in die Zukunft denken und sich mehr Zeit zu nehmen für eine Auseinandersetzung mit den Träumen.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Dieser Punkt passt sehr gut zu einer Lebensweise, in der Reflexion und Meditation einen breiten Raum einnehmen. Klöster können langsam, aber intensiv innovieren.</p>
<p>6. Die Devise muss sein: Raus aus der Angst und rein in die Kreativität!</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Schon in der Benediktsregel heißt es, das Ziel der Askese sei, alles mit immer mehr Freude und Leichtigkeit zu tun, statt wie am Anfang aus Angst (Kapitel 7). Daher ist Rützlers Devise eine wunderbare Übersetzung dieser alten Regel ins Heute.</p>

WAS IS(S)T DER MENSCH IN ZUKUNFT?







PROF. DR. ANNE KÄFER

„Einfach mal anfangen, aufzuhören!“

Sie studierte von 1996 an Evangelische Theologie zunächst ein Jahr in Neuendettelsau, dann bis 2001 in Tübingen, wo sie das Studium mit dem Ersten Theologischen Examen abschloss. Ebendort wurde sie 2005 promoviert. Im Februar 2009 wurde ihr die Lehrbefugnis für das Fach Systematische Theologie durch die Tübinger Evangelisch-Theologische Fakultät erteilt. Seit dem Wintersemester 2016/17 lehrt sie in Münster als Professorin für reformierte systematische Theologie. Ihre Forschungsschwerpunkte sind reformierte und lutherische Theologie, Schleiermacher-Forschung, Gerechtigkeitsethik, Tier-/Mitwelt-Ethik sowie Anthropologie und Künstliche Intelligenz. Sie ist überzeugt, dass Handeln auch bedeuten kann:

Top Erkenntnisse

<p>1. Das Tier sollte als Geschöpf, wie alle anderen Geschöpfe auch, ernstgenommen werden. Daher sind tierische Effizienz-Züchtungen, die das Tier allein zum Nahrungsmittel machen (u.a. Massentierhaltung und Zuchtmaschinerien) abzulehnen.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur:  In Klosterregeln kommen Tiere für gewöhnlich nicht vor. Doch aus einer Haltung der Schöpfungsbewahrung ist dieser Standpunkt sicherlich besonders plausibel und kann auch in klösterlichen Landwirtschaften umgesetzt werden.</p>
<p>2. Momentan wird Tierfutter auf abgeholzten Regenwald-Flächen angebaut, was einer Nahrungseffizienz widerspricht.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Gerade die Benediktsregel hat viel über für Effizienz, die sich vor allem aus der Nähe des Wareneinkaufs ergäbe. Hier können Klöster versuchen, als Akteure im regionalen Netzwerk zu handeln.</p>
<p>3. Der Mensch kann die Schöpfung, also das Ganze als solches, nicht zerstören, auch wenn er mittlerweile technisch-zivilisatorisch in der Lage ist, den Planeten Erde herunterzuwirtschaften. Denn die Hinfälligkeit der Welt besteht trotz Aufgehobenseins der Schöpfung durch Gott.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Bei allen Zukunftsplanungen in Sachen Ernährung kommt den Klöstern auch das theologische Erklären durch Predigten und in Bildungseinrichtungen zu.</p>
<p>4. Der Mensch ist das schädlichste Geschöpf auf der Erde. Früher lebte der Mensch in der Natur, heute neben ihr. Daher ist das Motiv „Bewahrung der Schöpfung“ relativ neu und die neuen technischen Entwicklungen verlangen neue Handlungsweisen und ethische Entscheidungen.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Klosterleben kann eine ‚ganzheitliche‘ Lebensweise nahelegen. Gerade in der Haltung der Armut und der Bekehrung der Sitten – zwei Ausdrücke aus den klösterlichen Gelübden - liegt die Chance, die eigene schädliche Rolle in der Schöpfung zu revidieren.</p>
<p>5. Gott will das Beste für jedes seiner Geschöpfe, sie sind aufgehoben im Strom der Liebe. Angesichts des Leidens gibt es aber die Erkenntnis: Liebe ist etwas Kompliziertes.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Dem ist kaum etwa hinzuzufügen...</p>
<p>6. Vor diesem Hintergrund ist eine vegane Ernährung die einzig akzeptable.</p>	<p>Aus Sicht der Klosterkultur: Diese Haltung wird derzeit sicherlich von den wenigsten Klöstern, mit Ausnahme der Kartäuser, geteilt. In früheren Jahrhunderten war sie auch nicht üblich, da es immer Milchprodukte, Fisch und Eier in Klöstern zu essen gab, ja, diese teils sogar typisch waren für Klosterernährung, neben Getreide, Brot, Gemüse und Bier. Daher ist es spannend abzuwarten, ob</p>

WAS IS(S)T DER MENSCH IN ZUKUNFT?



	Klöster sich für konsequent vegane oder vegetarische Ernährung entscheiden.
--	---