

VP Corporate Communications RTL

Stefanie Rupp-MenedetterKonzernsprecherin / Executive Vice President Group Communications

Christoph KörferVice President Entertainment Content Communications / Sprecher ProSieben & stellv. Senderchef / Sprecher SAT.1

Sehr geehrte Damen und Herren,

als ich im Fernsehprogramm die Inhalte Ihrer Kochshows betrachtete, kamen mir einige Ideen mit deren Umsetzung Sie viel für das Wohl der Erde, Köche und Genießer tun können;

fragen Sie nach:

- **wo** kommen die Zutaten für die Gerichte her?
aus Monokulturen mit Pestiziden in Afrika oder Südamerika (Avocados, Zitrusfrüchte, Kakao, Bananen, Sojabohnen, ...)?

negativ: dafür wird Regenwald abgeholzt, Anbauflächen für einheimische Landwirtschaft und Nahrungsmittelversorgung fehlen

oder aus fairtrade-demeter-Projekten von Rapunzel, demeter international (Sekem Farm Ägypten, <https://sekem.com/de/tag/demeter-de/>), aus dem eigenen Garten, aus einem community garden, einer Solidarischen Landwirtschaft in der Nähe (<https://www.solidarische-landwirtschaft.org>)? hier gibt's oft Milch, Quark, Joghurt, Käse, Brot, Getreide, frisches Fleisch, Gemüse und Eier

- **wie** kommen die Zutaten in die Küche?
wird mit dem PKW eingekauft? Im Discounter?
oder mit dem (Lasten-)Fahrrad in der Solidarischen Landwirtschaft, im Hofladen eines landwirtschaftlichen Betriebs, in einer nahen Gärtnerei zu Fuß mit eigener Tasche, Korb, Kiste?

vielleicht in einem Unverpackt-Laden?

- werden **erdzerstörend** hergestellte Zutaten in Rezepten verwendet? Können sie ersetzt werden durch **erdverträglichere**?
z.B. frische Heidelbeeren oder getrocknete Hagebutten statt eingeflogener, getrockneter Goji-Beeren; das Trocknen verbraucht meist viel Energie
Nussmus von Rapunzel statt Avocado
Karottensaft von Völkel in Glaspfandflaschen statt Orangensaft im Tetrapack (falls nur orange Farbe wichtig) sonst zumindest Orangensaft von Völkel/Beutelsbacher statt aus US-Monokultur;
z.B. in Deutschland nach demeter-Richtlinien angebautes Quinoa, Hirse, Amaranth statt importiert und pestizidbelastet aus Polen und der Ukraine

wetteifern Sie nicht nur um geringe Kosten oder schnellste Zubereitung, sondern **fragen Sie:**

wer hat Rezepte, die ohne Import auskommen?

wer verwendet die „nähesten Zutaten“?

wer verursacht den wenigsten Verpackungsabfall, den geringsten Strom- und Energieverbrauch?
beim Einkauf, bei der Wahl der Zutaten

was kann kompostiert werden – wie macht man das zuhause? Und in der Kantine? Im Restaurant?

wer kocht am energiesparendsten? Mit Solarkocher, oder auch mal kalt!

stellen Sie Helmy Abouleish, den Geschäftsführer von [demeter-international](#) vor und seine Fragen an Verbraucher bei „[Wirtschaft der Liebe](#)“
(siehe Anhang 1: SK_202406_Abouleish_Sekem_demeter)

bringen Sie mehr Rund-um-Informationen und mehr Interviews bzw. Reportagen über Lieferketten, Lebensmittelherstellung, Arbeitsbedingungen etc.

stellen Sie heraus wie gut [SoLawi](#) (<https://www.erziehungskunst.de/artikel/sola-wie>) für alle ist
zeigen Sie Waldorfschulküchen mit [enkeltauglicher Kochpraxis](#) (siehe Anhang 2: Enkeltaugliche Schulküche)

Diese Fragen / Themenpunkte würde ich sowohl [hinter den Kulissen](#) für die Showvorbereitungen beachten, als [auch vor laufender Kamera](#), im Gespräch mit Mitwirkenden und Zuschauern – das hilft beim Erdenschutz – danke!

Ganz, ganz innig: DANKE.

mit erdverbundenem Gruß, goodrune