

## Nachhaltig haushalten: Kritisches Konsumieren in Zeiten des Klimawandels

Jeder und jede kann aktiv im Kampf gegen den Klimawandel mitwirken, und es gibt zahlreiche kleine Dinge, die einen Beitrag leisten können. Verschiedenste Möglichkeiten und Handreichungen stehen zur Verfügung. Von Emissionsrechnern, die eine Berechnung unserer gesamten persönlichen CO<sub>2</sub>-Emissionen ermöglichen, bis hin zu konkreten Vorschlägen zur Reduktion von CO<sub>2</sub> in den Bereichen von Ernährung, Mobilität oder im generellen Umgang mit Energie überhaupt. Es kommt darauf an, angesichts des Klimawandels mit neuem Denken, neuen Lebensmustern und neuem und anderem Konsum zu reagieren!

In der Fastenzeit möchten Menschen durch den Verzicht auf schlechte, aber lieb gewonnene Gewohnheiten wieder zu sich selbst und zu Gott finden. Die Ernährung hat dabei seit jeher eine besondere Rolle gespielt. Auch durch andere Essgewohnheiten können Sie einen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Nutzen Sie doch die Fastenzeit und probieren es aus!

MISEREOR empfiehlt privat und bei öffentlichen, kirchlichen Veranstaltungen den bewussten Konsum von Nahrungsmitteln unter dem Gesichtspunkt des CO<sub>2</sub>-Sparens. Es zeigt sich nämlich, dass unter Berücksichtigung von Einkaufskriterien wie „ökologischer Anbau“, „Regionalität“, „Saisonalität“, „Fair Trade“... eine ganz und gar nicht unbedeutende Menge an CO<sub>2</sub> eingespart werden kann.

Jana Benz, München

**Wussten Sie schon...?**

... dass unter allen Nahrungsmitteln die Produktion von Fleisch und Milchprodukten das Klima am meisten belastet?<sup>1</sup>

... dass 2007 ca. 1,1 Milliarden Liter Mineralwasser nach Deutschland importiert wurden? Unter anderem aus Ländern wie Iran, Taiwan, Saudi-Arabien, Südafrika und Brasilien<sup>2</sup>, Wasser, dessen Transport mit hohem Energieaufwand verbunden ist, wo wir doch selber genug Wasser haben?

... dass wir Deutschen für Nahrungsmittel und alkoholfreie Getränke viel weniger aufwenden als EU-Mitgliedsstaaten wie Frankreich, Italien oder Großbritannien – und erst recht im Vergleich zu den Menschen in den Entwicklungsländern, die im Schnitt 50-80% ihres Einkommens für Nahrungsmittel ausgeben?<sup>3</sup>

Bewusster Konsum heißt: beim Kauf von Waren Prioritäten setzen auf Qualität, Art der Herstellung und den Umgang des Unternehmens mit seinen Angestellten. Die Logik lautet: Wenn viele anfangen, bewusst zu konsumieren, wird die Ohnmacht des Individuums aufgehoben, es wird ein Zeichen an den Markt gesetzt, dass Veränderungen gewünscht sind. Der bewusste Konsument schafft im Idealfall eine Win-win-Situation: Er verbessert sein eigenes Leben, und er tut etwas für einen besseren Markt, für die Beschäftigten und gegen den Klimawandel.<sup>4</sup> So sollten Sie beim Einkauf folgende Gesichtspunkte berücksichtigen:

**1. Regional**

Regionale Produkte haben nicht so lange Transportwege und haben somit eine bessere Klimabilanz. Da sie in reiferem Zustand geerntet werden können, sind sie zudem gesünder als solche, die von weit her transportiert wurden. Außerdem trägt ihr Konsum dazu bei, Einkommen in der Region zu schaffen und Arbeitsplätze in ländlichen Räumen zu erhalten. In einem größeren Haushalt kann man sich überlegen, ob man sich nicht vom (Öko-)Bauern aus der Umgebung jede Woche eine Kiste Gemüse bringen lässt, in die er hineinpackt, was gerade bei ihm wächst. Das macht kreativ und vielseitig, da niemand weiß, was in der nächsten Woche auf den Tisch kommt...<sup>5,6</sup> Die Kosten sind z.T., aber nicht immer höher, als wenn direkt im Supermarkt gekauft wird. Zur Saison sind Früchte vom Landwirt meist sogar günstiger.

<sup>1</sup>Vgl. foodwatch-Report, Klimawetter Bio?, www.foodwatch.de

<sup>2</sup>Vgl. Das Parlament 04.08.08 Nr.32

<sup>3</sup>Vgl. und www.bmz.de

<sup>4</sup>Vgl.: Peter Unfried, ÖKO, Al Gore, der neue Kühlschrank und ich, Köln 2008, 19f.

<sup>5</sup>Vgl. foodwatch-Report, Klimarettter-Bio, a.a.O.

<sup>6</sup>Vgl. ebd.

Quelle: www.bfeoe.de/aktiv/klimaschutz/stmugv-plakate-ern-klimaschutz.pdf, 23.09.08.

<b>Ausstoß von Treibhausgasen in Abhängigkeit von Transportentfernung und Transportmittel</b>						
CO <sub>2</sub> -Äquivalente in g pro kg erzeugter Lebensmittel, Bezugspunkt ist München						
	<b>Übersee</b>		<b>Europa, D</b>		<b>Region</b>	
	Schiff	Flugzeug	LKW	CO <sub>2</sub>	LKW	CO <sub>2</sub>
<b>Apfel</b>	Neuseeland	<b>513</b>	Italien	<b>219</b>	Bodensee	<b>76</b>
	Schiff					
<b>Spargel</b>	Chile	<b>16.894</b>	Spanien	<b>359</b>	Schrobenhausen	<b>60</b>
	Flugzeug					
<b>Fleisch</b>	Argentinien	<b>349</b>	Niedersachsen	<b>179</b>	Oberbayern	<b>61</b>
	Schiff					

## 2. Saisonal und unverarbeitet

Produkte aus der Saison sind deshalb nachhaltig, weil sie nicht so lange kühl gelagert oder im Gewächshaus aufgezogen werden müssen. Das spart Energie. Zudem lernen wir, wieder mehr nach den Jahreszeiten zu leben, wodurch wir auch wieder mehr von den Naturkreisläufen erleben und ein Gespür für die klimatischen Veränderungen um uns herum bekommen. Wir werden merken, dass die saisonal-regionalen Produkte viel intensiver schmecken, vor allem, wenn wir sie unverarbeitet kaufen, roh essen oder frisch zubereiten. Fertigprodukte oder das sogenannte Fast Food bestehen häufig nur aus Material, das kaum noch Nährstoffe enthält. Außerdem wurde es lange erhitzt, was sich wieder negativ auf die CO<sub>2</sub>-Bilanz auswirkt, genauso wie jeder extra Arbeitsschritt, der es schließlich grundsätzlich auch teurer macht als unverarbeitete Nahrung.

## 3. Ökologisch

Kauft man biologisch angebaute Lebensmittel, so sorgt man dafür, dass weniger gesundheitsschädliche Pestizide (sog. Pflanzen“schutz“mittel) und chemische Düngemittel zum Einsatz kommen. Für die Herstellung von Pestiziden und synthetischen Düngemitteln wird viel Energie benötigt. Die Böden sowie das Grund- und Oberflächenwasser werden belastet, und potenziell ist auch die Gesundheit der Produzenten gefährdet. Durch den geringeren Einsatz von synthetischen Düngemitteln haben biologisch angebaute Nahrungsmittel eine bessere CO<sub>2</sub>-Bilanz als konventionell hergestellte. Bio-Produkte aus der Region, unverarbeitet und aus der Saison werden mehr und mehr erschwinglich auch für Konsumenten mit geringerem Einkommen.

Übrigens: Jeder Betrieb, der Ökoprodukte liefert, muss sich einer Kontrolle unterziehen. In Deutschland erfolgt die Angabe in Form einer Codenummer und/oder dem Namen der zuständigen Kontrollstelle – wie beispielsweise „DE-099-Öko-Kontrollstelle“. Zusätzlich dürfen Waren auch mit dem Hinweis „Ökologische Agrarwirtschaft-EG-Kontrollsystem“ ausgezeichnet werden. In Deutschland gibt es weit über 100 Öko-Marken und Warenzeichen, die ein Ökoprodukt eindeutig kennzeichnen (s. Anhang). Seit September 2001 existiert ein bundesweites gemeinsames Bio-Siegel.



Bundeseinheitliches Zeichen für Produkte, die nach den Vorgaben der EG-Öko-Verordnung produziert werden.

Aber Achtung: Biologische Lebensmittel aus Neuseeland oder Argentinien sind nicht mehr als ganz so umweltfreundlich zu betrachten. Die langen Transportwege führen zu erheblichen Treibhausgasemissionen. Bei Gemüse und Obst, das auch in Europa wächst, sollten Sie auf Produkte aus fernen Ländern verzichten. Frisches Gemüse verursacht im Schnitt (nur) 150 Gramm CO<sub>2</sub> pro Kilogramm, tiefgekühlt schon 400 und als Konserve 500.<sup>7</sup>

<sup>7</sup>oeko.de/oekdoc/328/2007-011-de.pdf, 23.09.08.

#### 4. Fair

Lust auf Schokolade? Wo bleibt mein Kaffee? Kakao und Kaffee sind „Luxusgüter“, die importiert werden. Zahlen wir also einen fairen Preis, damit die Kakao- und Kaffeebauern mit ihren Familien davon leben können. Und wenn wir auch noch den Bio-Aufpreis draufgeben, werden sie nachhaltig wirtschaften, also mit wenigen Pestiziden arbeiten und ihr Wasser effizient nutzen. Wir haben auch etwas davon: denn wir erhalten hochwertige Produkte.



Achten Sie auf das „TransFair-Siegel“, das bestimmte Standards garantiert. Die Gepa z.B. leistet viel: Sie unterstützt langfristige Handelsbeziehungen zu Kleinbauern und bezahlt ihnen einen verlässlichen Mehrpreis, der sie von extremen Preisschwankungen für Kaffee auf dem Weltmarkt unabhängig macht und ihnen die Möglichkeit zu besseren Lebens- und Arbeitsbedingungen und Bildung für ihre Kinder bietet und sie auch in die Lage versetzt, möglichst viele Produkte nachhaltig und biologisch anzubauen.

Zwar ist der Faire Handel kein Ökosiegel, dennoch sind die Umweltbedingungen im Fairen Handel wichtig. Viele ProduzentInnen, besonders Kleinbäuerinnen und -bauern, wollen ökologische Methoden einsetzen bzw. tun dies längst, auch wenn dies für die Teilnahme am Fairen Handel keine Vorbedingung ist. Viele von ihnen sind jedoch aufgrund ihrer Armut (noch) nicht in der Lage, Bio-Standards einzuhalten. Oder sie können wegen fehlender (teurer) Bio-Zertifizierung ihre Ernte nicht unter der Bezeichnung „bio“ verkaufen. Der Faire Handel unterstützt jedoch seine PartnerInnen in der Umstellung auf ökologische Landwirtschaft durch Beratung und die Zahlung von Bio-Aufschlägen.<sup>8</sup>

Die ProduzentInnen werden so in die Lage versetzt, in umweltfreundliche Produktion zu investieren, auch um deren Auswirkung auf das Klima zu minimieren. Sie können so durch langfristige Zusammenarbeit und bessere Preise Sozial-, Bildungs- und Gesundheitsprojekte starten. Darüber hinaus unterstützt der Faire Handel die Entwicklung eines lokalen Marktes, um ein nachhaltiges Wirtschaftssystem und regionale Entwicklung aufzubauen, einschließlich der Stärkung von Fair Handels-Netzwerken und -Vertriebsinitiativen in den Ländern des Südens (so genannter Süd-Süd-Handel).

#### 5. Weniger Fleisch- und Milchprodukte

Für einen umwelt-, gesundheits- und sozialverträglichen Konsum sollte jeder seinen Konsum von Fleisch- und Milchprodukten senken. Auch der Umstieg von Fleisch aus konventioneller Produktion auf Fleisch aus extensiver Tierhaltung oder Ökoproduktion kann die negativen Auswirkungen reduzieren, verursacht aber nach wie vor hohe Treibhausgasemissionen.<sup>9</sup> Insgesamt trägt die Tierhaltung (mit Futtermitteln) mit etwa 71% zu den Klimaeffekten der deutschen Landwirtschaft bei, wobei die Rinderhaltung davon deutlich mehr als die Hälfte ausmacht. Dies ist bedingt durch deren Verdauungssystem; wie bei allen Wiederkäuern entsteht Methan, ein hochwirksames Treibhausgas.<sup>10</sup>

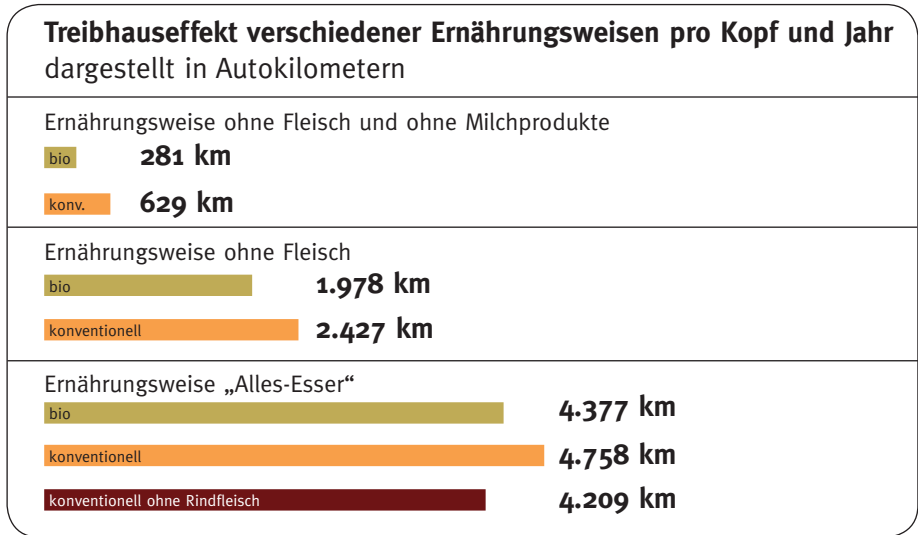
<sup>8</sup>Fairer Handel und Klimawandel, in: Weltladen-Dachverband e.V. (Hg), Fairer Handel schafft gutes Klima, Begleitheft zum Weltladentag 2008, Mainz 2008, 7-9.

<sup>9</sup>Vgl. [www.koelnagenda.de/klima/ernaehrung](http://www.koelnagenda.de/klima/ernaehrung), 23.09.08.

<sup>10</sup>Vgl. foodwatch-Report, Klimaretter-Bio?, a.a.O.

Fast 50% der Getreideernte der Welt wird als Viehfutter verwendet. Das Vieh in Europa frisst mehr Getreide, als den Menschen in ganz Afrika zur Verfügung steht. Fruchtbares Land, das zur Nahrungsmittelproduktion für die lokale Bevölkerung dienen sollte, wird enteignet zur Produktion von Tierfutter und in riesige Monokulturen umgewandelt. Um eine Kalorie an tierischer Nahrung zu erzeugen, braucht man mindestens 7 Kalorien an pflanzlichen Futtermitteln. Wird Weizen als Brot gegessen, so ist das Kalorienverhältnis 1 : 1. Wird Weizen als Schlachttierfutter eingesetzt, ist das Kalorienverhältnis Rindfleisch zu Nahrungskalorie 10 : 1, Hühnerfleisch zu Nahrungskalorie 12 : 1. Fleischproduktion bedeutet also eine riesige Verschwendung von Nahrungsmitteln für Menschen. Zudem besteht ein Großteil des konventionellen Tierfutters aus Soja, v.a. aus Lateinamerika. Dessen Anbau führt zum Verlust von Regenwald und kleinbäuerlicher Anbaufläche in Brasilien, und so entstehen immer wieder Konflikte mit der lokalen Bevölkerung.

Es wäre also besser, weniger, aber dafür „besseres“ Fleisch zu konsumieren. Fleisch aus artgerechter Tierhaltung mit extensiver Weidehaltung und dem Verzicht auf Futtermittel aus Übersee würde z.B. schon weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen verursachen als Fleisch aus Massentierhaltung. Eine Alternative ist z.B. Fleisch aus extensiver Weidehaltung, aus Markenfleischprogrammen wie Neuland oder zertifiziertes Bio-Fleisch, das zwar um einiges teurer ist als industriell hergestellte Ware. Aber wenn Sie weniger konsumieren, bleiben ihre Ausgaben gleich hoch. Fragen Sie, woher das Fleisch stammt, und suchen Sie sich einen Metzger mit regionalen Lieferanten. Probieren Sie die vielen schmackhaften vegetarischen Rezepte aus: Gemüse ist vielseitig, vollwertig und gesund!<sup>11</sup>



Quelle:  
foodwatch-Report,  
Klimaretter-Bio?, a.a.O.

Basis: Durchschnittsverbrauch einzelner Lebensmittel in Deutschland 2002 nach Eurostat; Kilometer mit einem BMW Modell 118 bei 119 g CO<sub>2</sub> pro km

<sup>11</sup>Vgl. ebd.

## 6. Achtung bei Fisch!

Fisch ist ein klassisches Fastenessen. Die meisten Speisefischarten sind heute durch Überfischung leider gefährdet. Nur wenige Fische können bedenkenlos gekauft werden. Das sind solche, die nicht vom Aussterben bedroht sind und durch deren Fangweise nicht zuviel anderes Leben oder gar ganze Landschaften am Meeresboden zerstört werden.

Die EU unterstützt immer mehr die Großschleppnetze, die viel lebendigen Abfall produzieren. Damit werden die Fischer, die mit ihren kleinen Booten eine schonende Fangweise an den Tag legen und mit ihrem Wissen nachhaltig und produktiv wirtschaften, geschädigt. Ihnen fangen die großen Schiffe die Fische weg. Auch die Qualität des Fisches nimmt ab, wenn er von Großschleppnetzen aus der Tiefe geholt wird. Beim Kauf kann man das kontrollieren: Ein Fisch, der von weit unten hoch geholt wurde, auf dem ein großer Wasserdruck lastete, dem platzt die Fischblase (worunter er leidet). Hebt man diesen Fisch in die Höhe, so ist er ganz schlapp. Ein Fisch dagegen, der schonend gefangen wurde, bleibt stabil. Kaufen sie möglichst Fisch aus der Region, um lange Transporte sowie lange Kühlung zu verringern.

Achten Sie deshalb beim Fischkauf auf Herkunft und Fangmethoden. Einen nützlichen Fischführer kann man z.B. beim Einkaufsnetz der Umweltorganisation Greenpeace bekommen, aus dem ersichtlich ist, welche Fische noch ohne Bedenken gekauft werden können.<sup>12</sup>

## 7. Getränke

Der Energieaufwand für Flaschen, Transport und Lagerung für Mineralwasser ist erheblich.

Leitungswasser dagegen schädigt die Umwelt viel weniger, und obendrein ist es noch gesund: es wird in Deutschland sehr gut kontrolliert. Das, was der Mensch an Mineralstoffen benötigt, nimmt er ohne Probleme über die Nahrung auf. Zudem befindet sich Leitungswasser fast immer in Ihrer Nähe: es spart Kraft, da man es aus jedem Hahn herauslassen kann, anstatt es Kistenweise durch die Gegend zu schleppen, und es spart natürlich auch Geld. Wenn Sie nicht verzichten möchten, kaufen Sie Mineralwasser aus Quellen in Ihrer Nähe.

Bei anderen Getränken gilt: Am unökologischsten sind Glaseinwegflaschen und Dosen, was auch zu einem großen Teil am Wegwerfverhalten der Verbraucher liegt. Am allerbesten sind regionale Mehrwegprodukte (sei es Glas oder Plastik), da Getränkekartons erst viele Kilometer zur Wiederverwertungsanlage transportiert werden müssen. Allerdings ist zu beachten, dass nicht jede Pfandflasche eine Mehrwegflasche ist.<sup>13</sup> Erstaunlicherweise können die Tetra-Paks (Getränk kartons) mit den Mehrwegflaschen beinahe mithalten. Der Karton kann restlos recycelt werden genau wie die hauchdünnen Beschichtungen aus Kunststoff und Aluminium. Über den gesamten Lebensweg der Verpackung verursachen Getränkekartons drei Mal weniger CO<sup>2</sup> als vergleichbare Einweg-Flaschen aus PET.<sup>14</sup>

<sup>12</sup>Linktipp: [www.greenpeace.de/fileadmin/gpd/user\\_upload/themen/meere/Fischratgeber\\_020908.pdf](http://www.greenpeace.de/fileadmin/gpd/user_upload/themen/meere/Fischratgeber_020908.pdf), 24.09.08.

<sup>13</sup>Vgl. [www.climnet.org/public-awareness/Abfall.html](http://www.climnet.org/public-awareness/Abfall.html), 23.09.08.

<sup>14</sup>Vgl. ebd.

### 8. Achtung: Virtuelles Wasser

„Virtuelles“ Wasser ist Wasser, das in Produkten steckt, die mit hohem Wasserverbrauch hergestellt werden. Das kann sein: die Tasse Kaffee, für die 140 Liter Wasser verbraucht werden, bis wir sie trinken, die Grapefruit, die in trockenen Ländern wächst, wo sie stark bewässert und auf dem Transport mit Wasser gekühlt werden muss; das kann aber auch eine Jeans sein, die um die 8000 Liter verbraucht. Auch wenn wir in einem Land wohnen, das größtenteils mit Wasservorkommen gesegnet ist, so verbrauchen wir doch durch unseren Konsum das Wasser des Südens, der sowieso schon wenig von dem kostbaren Nass besitzt. Und: Dieses Wasser können wir nicht zurückgeben.<sup>15</sup>

### 9. Mit möglichst wenig Verpackung

Bei jeglichen Einkäufen sollte darauf geachtet werden, dass möglichst wenig Verpackungsmüll entsteht. Das lässt sich ganz einfach regeln, indem man seine eigene Einkaufstasche mitbringt und Produkte, die extra - z.B. in Plastikschaalen - verpackt sind, in der Auslage lässt und stattdessen lieber die losen Pilze oder Nektarinen kauft. Des Weiteren gilt: Alles, was bereits verarbeitet ist, muss extra verpackt werden, so z.B. die Fertigpizza, das Kartoffelpüree. Für unterwegs oder um etwas im Kühlschrank aufzubewahren, braucht man nicht unbedingt Alufolie, sondern kann es auch in eine Frischhaltedose packen.

### 10. Besser bei Tante Emma

Statt die großen Supermarktketten zu besuchen, unterstützen Sie lieber den kleinen Laden um die Ecke. Auf dass die Vielfalt nicht verloren gehe und die Großen nicht den ganzen Markt und die Produktpalette bestimmen oder mit Dumping-Preisen andere in den Ruin treiben.

### 11. Mit den Öffentlichen oder per pedes und Drahtesel zum Einkauf

Wenn möglich, sollte der Einkauf per Rad, zu Fuß oder mit dem Bus getätigt werden. Dann haben Ihre Lebensmittel eine bessere CO<sub>2</sub>-Bilanz. Wenn mit dem Auto, dann gilt grundsätzlich: Je voller das Auto, desto besser die CO<sub>2</sub>-Bilanz.

### 12. Informiert sein, darüber sprechen und sich zusammen tun

Man muss möglichst gut Bescheid wissen, um Politikern und Firmen auf die Füße treten zu können. Sprechen Sie mit möglichst vielen Leuten über das, was Sie wissen, und Sie erfahren bestimmt noch mehr, und mehr und mehr Leute werden anfangen, sich bewusst zu entscheiden. Wertvolle Informationen halten die Verbraucherzentralen der Bundesländer wie auch die Umweltverbände bereit. Hier einige Beispiele: [www.foodwatch.de](http://www.foodwatch.de); [www.echtgerecht.de](http://www.echtgerecht.de); [www.greenpeace.de](http://www.greenpeace.de); [www.gepa.de](http://www.gepa.de); [www.transfair.org](http://www.transfair.org); [www.ecotopten.de](http://www.ecotopten.de); [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de).

**Filmtipp:** „We feed the world“: Darin kommen Kleinbauern zu Wort, aber auch z.B. der Nestlé-Konzernchef. Moderiert wird der Film vom UN-Sonderberichterstatter für das Recht auf Nahrung, Jean Ziegler.

<sup>15</sup>Vgl. SZ, 22.8.2006, sowie [www.wwf.de/themen/politik/wasserpolitik/weltwasserwoche-2008/virtuels-wasser-und-der-wasser-fussabdruck/](http://www.wwf.de/themen/politik/wasserpolitik/weltwasserwoche-2008/virtuels-wasser-und-der-wasser-fussabdruck/), 23.09.08.

## Anhang

In Deutschland gibt es weit über 100 Öko-Marken und Warenzeichen, die ein Ökoprodukt eindeutig kennzeichnen. Dazu gehören die Zeichen der anerkannten Anbauverbände: BLOKREIS, BIOLAND, BIOPARK, ECOLAND, DEMETER, GÄA, NATURLAND.

### Einige Zeichen der deutschen Anbauverbände



### Auswahl regionaler Gütezeichen



Viele Supermärkte und Reformhäuser bieten Öko-Lebensmittel unter eigenen Handelsmarken an wie Neuform-Bio, Naturkind, BioBio, Alnatura oder Bio-Wertkost. Bezeichnungen, die auf ökologischen Landbau hinweisen, sind: Bio, Biologisch, Biologisch-dynamisch, Kontrolliert biologischer Anbau (kbA), Ökologische Agrarwirtschaft, Organisch-biologisch, Ökologisch, Ökologischer Landbau, Ökologischer Landbau-EG-Kontrollsystem, Organic, Bio Anbau.

Vorsicht ist geboten bei Bezeichnungen wie: Alternativ, Biologische Schädlingsbekämpfung, naturgedüngt, Gewachsen ohne Chemie, Kontrollierter Anbau, Naturnahe Verfahren beim Umweltschutz, Nicht chemisch behandelt, Aus umweltschonendem Anbau, Umweltverträglich, Ungespritzt, Unbehandelt, Aus integriertem Pflanzenbau.<sup>16</sup>

<sup>16</sup>Vgl. Verbraucherzentrale Bayern e.V. (Hg.), Alles Öko?, München 2006.