

## **Schöpfung bewahren: bio, regional und fair einkaufen**

Lisa Hansen, Klasse 8b

### Die Arbeit von Radis und Bona auf dem Hintergrund des biblischen Verwaltungsauftrags an die Menschen:

Die Ladengenossenschaft ermöglicht Regensburgern beim Lebensmitteleinkauf besser mit der Schöpfung umzugehen alles beim Einkaufen im typischen Discountern. Das betrifft den Umgang mit Erde, Wasser und Luft, Pflanzen und Tieren sowie mit heute und erst zukünftig lebenden Mitmenschen.

Dies gelingt durch Einhaltung der Prinzipien „Regional“, „Bio“ und „fair“.

### Bei Radis und Bona funktioniert das so:

In ihrem Laden in der Rilkestraße arbeiten die Genossen ehrenamtlich, bekommen also kein Geld. Dazu gibt es noch 2 Minijobs, diese Leute werden bezahlt. Sie führen den Laden zusammen und kaufen soweit es möglich ist regionale, aber immer biologische und faire Produkte von dem eingenommenen Geld. Viele Bauern verkaufen Ihnen ihre Ware, deshalb gibt es dort reichlich Obst und Gemüse und alle Produkte, bei denen es möglich ist, sind unverpackt. Außerdem gibt es Rabatt auf bereits abgelaufene Lebensmittel, die noch „gut“ sind. Sie können auch bei überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum oft noch verzehrbar sein. Viele Menschen wissen das nicht und schmeißen diese einfach weg.

Aber wie schon gesagt gelten bestimmte Prinzipien, wodurch die Preise meist höher sind als beim Discounter.

### Nun zu diesen Worten „bio“, „regional“ und „fair“:

Bio heißt, lass die Tiere, das Obst und Gemüse und das Getreide nicht mit Antibiotika, Spritzmittel oder Dünger „zugeballert“ werden und keine Massentierhaltung betrieben wird. Regional bedeutet, dass die Produkte nicht von weit entfernten Orten sind und deshalb auch kurze Transportwege haben. Fair steht für die faire Bezahlung und Behandlung der Arbeiter, die sich um die Produktion dieser Konsumgüter kümmern: in Deutschland und weltweit.

### Doch was ist daran so toll und warum wurde der Laden gegründet?

Der Einkauf bei Radis und Bona trägt zum Klimaschutz und damit zur Bewahrung der Schöpfung bei, da die Lebensmittel nicht erst über die halbe Welt gefahren, geflogen oder Geschäft werden müssen, was sehr viel CO<sub>2</sub> ausstößt. Außerdem wird viel mehr Arbeit von Menschen übernommen.

Der Laden wurde 2022 gegründet, weil die Leute jahrelang kaum Fortschritte sahen, was ein klimagerechtes Lebensmittelangebot in Regensburg angeht, und das schließlich selbst in die Hand nahmen, um ihren Teil zum Schutz des Klimas beizutragen.