

ERNÄHRUNG IM NÄCHSTEN JAHRTAUSEND - ÜBERLEBEN UNSERE "LEBENS"MITTEL?

“Und so kann sich heute auch schon der materialistische Landwirt ... ungefähr ausrechnen, in wieviel Jahrzehnten die Produkte so degeneriert sein werden, daß sie noch im Laufe dieses Jahrhunderts nicht mehr zu Nahrung dienen können.”

(Rudolf Steiner, 1924!)

Hintergründiges vorausgeschickt

Ein guter Wein zu einem gepflegten Essen sind für mich ein Inbegriff von Genuß und Lebensfreude. Deshalb ist es für mich nicht so überraschend, daß mein beruflicher Werdegang nicht wie ursprünglich geplant als Regisseur in der Flimmerwelt des Filmes endete, sondern viel bodenständiger zur Landwirtschaft führte. Neben meiner Familie ist seit mehr als 20 Jahren die biologische Landbaubewegung zu einem Mittelpunkt meines Lebens geworden. Seit 12 Jahren bin ich Geschäftsführer des weltweiten Dachverbandes IFOAM (Internationale Vereinigung Biologischer Landbaubewegungen), der inzwischen 770 Verbände und Institutionen in 107 Ländern vereint.

Es ist wohl dieser Hintergrund, dem ich es zu verdanken habe, daß ich in das internationale Beratungsgremium der EXPO 2000 für den Themenpark-Schwerpunkt Ernährung berufen wurde. Dort war ich ein ziemlich einsamer “Rufer” nach Eßkultur, Regionalität, Saisonalität und Ökologie - oder deutlicher ausgedrückt, ich fühlte mich irgendwie als grünes “Feigenblatt”.

Die Visionen für Ernährung im nächsten Jahrtausend waren in der Arbeitsgruppe beherrscht von den scheinbaren Verheißungen der Gentechnik und den Interessen der verarbeitenden Ernährungsindustrie. Zu gerne hätte man den EXPO Themenparkbereich Ernährung mit einem “Big Bang” als Schaubühne für den endgültigen Durchbruch der Gentechnik bei Lebensmitteln benutzt. Umfassende ökologische Konzepte oder gar “radikal” kritisches Hinterfragen von Gentechnik, Fast Food oder der schieren Allmacht der multinationalen Nahrungsmittelkonzerne werden wohl im Themenparkkomplex Ernährung keinen Platz haben. Gerne würde ich mich mit meiner Befürchtung der Einseitigkeit und “Harmlosigkeit” auf der EXPO eines Besseren belehren lassen, aber in diesem Fall mag ich an kein Wunder glauben.

Glücklicherweise gibt es in meinem Leben ganz selten frustrierende Erlebnisse à la EXPO 2000 Gremienarbeit und mehr als genug zu tun, die Lösungsmöglichkeiten und Vorteile ökologischer Konzepte und Lebensstile zu propagieren. Deshalb bin ich auch besonders für die Chance dankbar, mit der Koordination der sogenannten interkulturellen Autoren und mit meinem eigenen Beitrag zu diesem EXPO Buch hoffentlich so etwas wie ein Gegenpol zur voraussichtlichen Schiefelage der EXPO Ausstellung schaffen zu können.

In meinem Beitrag geht es darum, über Vitamine und Aminosäuren zu philosophieren oder sattsam bekannte (siehe z. B. Cornflakes-Packungen) Ernährungspyramiden zu präsentieren. Ausgehend von meinem ökologischen Umfeld soll der Versuch einer ansatzweisen Bestandsaufnahme unserer Eßkultur und deren Bedrohung unternommen werden. Angesichts der Seitenvorgabe des Buchprojektes muß dies jedoch fragmentarisch bleiben. Trotzdem soll

aber in meinem Beitrag auch Platz sein, Widersprüchliches oder gar Fehlentwicklungen im Zusammenhang mit unseren ökologischen Konzepten aufzuzeigen und anzumahnen.

Die Beiträge unseres Autorenteam bieten kritische Auseinandersetzungen, beschreiben aber auch die faszinierende Vielfalt der Eßkulturen. Ich meine, es wurde Nachdenkenswertes, aber vor allem auch "Appetitanregendes" angerichtet. Möge dies den Leser/innen und unserer Umwelt bekömmlich sein.

Wasser - das wichtigste Lebensmittel

Die Beschäftigung mit der Ernährung muß sich logischerweise zuerst mit dem Thema Wasser auseinandersetzen. Selten machen wir uns Gedanken darüber, daß wir zuallererst Wasser zum Leben und Überleben brauchen. Der Mensch kann ja recht lange ohne Zufuhr von festem Nahrungsmittel leben, aber ohne Wasser wird unserer Existenz sehr schnell ein Ende gesetzt. Auch angesichts der Tatsache, daß Männer zu 60 % (Frauen nur zu 55 %) aus Wasser bestehen, ist es verwunderlich, daß wir uns über die immer knapper werdende Lebensgrundlage Wasser eigentlich recht wenig Gedanken machen und oft sehr unverantwortlich mit dieser Ressource umgehen.

Der weltweite Wasserverbrauch nimmt ständig zu und hat sich seit 1960 etwa verdoppelt. Dies ist in erster Linie auf die wachsende Bevölkerung zurückzuführen. In vielen Regionen wird Wasser schneller verbraucht als die Natur es ersetzen kann. Diese nicht nachhaltige Ausbeutung der Wasservorräte hat an manchen Orten dazu geführt, daß der Grundwasserstand um 20 und mehr Meter gesunken ist.

Die Ernsthaftigkeit der Mangelsituation kann man an der Tatsache erkennen, daß mehr als eine Milliarde Menschen vor allem in den Entwicklungsländern keinen adequaten Zugang zur Wasserversorgung haben und 1,7 Milliarden Menschen über keine sanitären Anlagen verfügen. Interessant in diesem Zusammenhang ist die Tatsache, daß zwischen 70 und 90 % des Wassers in den Entwicklungsländern für Landwirtschafts- und Lebensmittelproduktion verbraucht wird, während in den industrialisierten Ländern dies nur 39 % sind. Analog ist bei uns der Wasserverbrauch für die Industrie und in den Privathaushalten entsprechend hoch. In Deutschland ist der Wasserverbrauch mit täglich 127 Liter pro Person zwar leicht rückläufig, aber nach wie vor von Verschwendung geprägt. Nur 4 % (5 Liter) unseres täglichen Wasserverbrauches benötigen wir für Kochen, Essen und Trinken. Für Putzen, Garten und Autopflege rauschen jeden Tag schon 8 Liter durch die Leitung und die "Wasserfälle" in unserer Toilettenspülung schlagen mit täglich 34 Litern (!) bei der Wasseruhr zu Buche.

Bis zu 60 % des Trinkwassers wird weltweit durch undichte Leitungen verschwendet ! Hier gibt es offensichtlich einen direkten Zusammenhang mit der rasant zunehmenden Verstädterung, denn vor allem in den Städten geht sehr viel Wasser verloren. Technisch ist es kein Problem, die undichten Leitungen zu reparieren, aber es scheint, daß wir in unserer Vernunft und im Setzen von Prioritäten "Leckagen" haben. Straßen und Ampelanlagen scheinen wichtiger zu sein.

An unseren Wasserrechnungen können wir immer wieder feststellen, daß die knapper werdende Lebensgrundlage Wasser auch immer teurer wird. Noch deutlicher wird dies bei der Entsorgung sprich den Abwassergebühren. Es ist heute schon absehbar, daß für die meisten

Länder der Welt in weniger als 50 Jahren Wasser eine weitaus wichtigere Ressource sein wird als Öl. Es ist nicht viel Phantasie notwendig, sich vorzustellen, daß es nach dem Ölkrieg um Kuwait und Irak in der Zukunft auch kriegerische Auseinandersetzungen um die Ressource Wasser geben wird.

Das Wasser wird aber nicht nur durch undichte Leitungen oder zu viel Autowaschen und unsere verschwenderischen Toilettenspülungen knapp. Auch die Landwirtschaft bzw. die Erzeugung von Lebensmitteln führt zum Raubbau an dieser Ressource. Bewässerungen von Feldern macht sicher oft Sinn und hilft Erträge steigern. Unsachgemäßer Umgang mit Bewässerung führt aber auch zur Versalzung von Böden und/oder zur gefährlichen Absenkung des Grundwasserspiegels. Ein schier unfäßbares Extrem von Wasserverschwendung im Zusammenhang mit Bewässerung finden wir in den Vereinigten Arabischen Emiraten (VER). Der immense Reichtum dank des Erdöls führt dazu, daß man dort Landwirtschaft mit einem Wasserverbrauch betreibt, der eigentlich jeder Beschreibung spottet. Um ein einziges Kilo Fleisch zu erzeugen, werden zwischen 140 und 250 Kubikmeter Wasser benötigt. Den Luxus des Zitrusfruchtanbaus in den VER zahlt man mit der Tatsache, daß für drei Gläser Orangensaft (entspricht einem Kilo Orangen) 55.000 Liter Wasser aufgewendet werden. (Die Emirate und auch Saudiarabien wollen übrigens ihren Agrarsektor noch weiter ausdehnen.)

Eine große Bedrohung der Trinkwasserqualität geht von dem Einsatz der mineralischen Kunstdünger auf den Feldern aus, der zu gefährlichen Nitratbelastungen im Trinkwasser führen kann. Nicht nur der Kunstdünger verursacht dieses Problem, sondern auch die industrielle Tierhaltung mit dem damit einhergehenden Gülleproblem kann die selben Folgen haben. Deutlich wird dies vor allem in Regionen, in denen industrielle Tierhaltung konzentriert ist, wie in Deutschland im Raum Vechta/Cloppenburg, in den Niederlanden oder auch in Frankreich. Dort wurde im Juli 1995 in der Bretagne ein neues Trinkwasserwerk eröffnet, das bereits vier Tage später wieder geschlossen werden mußte, weil das Wasser wegen der Gülle aus der massiven Schweine- und Geflügelproduktion in der Region nicht mehr für den Konsum geeignet war.

Eine noch größere Bedrohung des Trinkwassers geht von dem intensiven Einsatz von Pestiziden in der Landwirtschaft aus. So haben Schweizer Chemiker festgestellt, daß in Europa selbst im Regen zum Teil Pestizide in Konzentrationen enthalten sind, die die von der Europäischen Union festgelegten Rückstandsgrenzwerte weit überschreiten und sich dieser Regen deshalb als Trinkwasser nicht eignet. Das Pestizidproblem im Grundwasser ist hinreichend wissenschaftlich belegt und führte unter anderem dazu, daß die Wasserwerke mit zu den engagiertesten Verbündeten des ökologischen Landbaus geworden sind. So haben etwa die Münchener Wasserwerke 1993 ein Projekt der Umstellung zum ökologischen Landbau mit 25 Bauernhöfen in ihrem Wassereinzugsgebiet begonnen. Heute sind an dem Programm 92 Betriebe beteiligt, d. h. eine Fläche von 6.000 Hektaren (70 % des Wassereinzugsgebiets) sind auf biologische Landwirtschaft umgestellt worden.

Ein noch größeres Biolandbau-Projekt wird in der bereits erwähnten Gülleregion Bretagne umgesetzt. Ursprünglich plante man 180 Bauernhöfe (10.000 Hektar) umzustellen, aber die Größenordnung des Problems hat inzwischen das Projekt auf zwei weitere Täler ausgedehnt und umfaßt nun 800 Betriebe mit 40.000 Hektar. Das bemerkenswerte an diesem Projekt ist, daß es nicht nur ein Beitrag zur Sicherstellung der Trinkwasserversorgung leistet, sondern auch, wie es für den biologischen Landbau so typisch ist, zusätzlichen Nutzen bringen wird. Die ländliche Entwicklung wird einen Aufschwung erhalten durch die Pläne, kleine

weiterverarbeitende Industrien anzusiedeln, es wird Vielfalt und Biodiversität in die Landschaft kommen, die neu geschaffenen Arbeitsplätze werden die soziale Situation im ländlichen Raum stärken - kurzum, es wird einen echten Gewinn an Lebensqualität geben.

Krank statt satt essen

Über 90 % unserer Lebensmittel werden inzwischen industriell verarbeitet. Landwirtschaftlichen "Rohstoffe" werden meist oft mit Pestiziden, Kunstdünger, Hormonen und Antibiotika erzeugt und dann in der Nahrungsmittelindustrie sterilisiert, homogenisiert, pasteurisiert, kondensiert, geschwefelt, genmanipuliert und angereichert mit zigtausenden von Zusatzstoffen. Keineswegs neu, aber im letzten Ernährungsbericht der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) werden die Probleme der falschen Ernährung in Deutschland abermals zusammengefaßt als: **Wir essen zu viel, zu fett, zu salzig, zu süß und zu ballaststoffarm.**

Während es ja mit dem Titel bei der Fußballweltmeisterschaft nichts wurde, schicken wir uns in Deutschland gerade an, einen nicht erstrebenswerten Weltmeistertitel zu erlangen - nämlich den der dicksten Nation. Nach Erkenntnissen des Ernährungswissenschaftlers Prof. Pudel an der Uni Göttingen ist fast jeder zweite Deutsche zu dick und bei 20 % der Bevölkerung müßte das Übergewicht gar medizinisch behandelt werden. Besonders alarmierend ist in diesem Zusammenhang die Tatsache, daß die Fettsucht vor allem bei Kindern grassierend zunimmt. Nach medizinischer Einschätzung gehört fast jedes siebte Kind wegen krankhaften Übergewichts in ärztliche Behandlung.

Aber nicht nur das zu viele und vor allem zu fette und zu ballaststoffarme Essen ist an der Übergewichtsproblematik Schuld. Auch Alkohol spielt hier eine fatale Rolle. Alkohol - vor allem Bier - ist sehr kalorienhaltig ohne zu sättigen und wird recht leicht in sogenanntes Speicherfett umgebaut. Hinzu kommt, daß Alkohol appetitsteigernd ist und dadurch zusätzlich Kalorien über das Essen aufgenommen werden. Eine weitere ungewünschte Nebenwirkung kommt hinzu: Der Fettabbau im Körper wird durch Alkohol stark gehemmt. So blockiert etwa eine Flasche Bier den Abbau von 16 Gramm Körperfett. Das macht auf ein Jahr bezogen fast 6 Kilogramm Fett. Hauptursachen des Fettüberschusses liegen im hohen Fleischkonsum, aber auch in den vielen "versteckten" Fetten, die wir zu uns nehmen.

Wenn man bei einer Körpergröße von 1,80 Metern 100 Kilogramm auf die Waage bringt, gilt man als fettsüchtig. Aber schon mäßiges Übergewicht, so wie es vor allem in unseren Industriestaaten häufig anzutreffen ist, gilt als Wegbereiter für Krankheiten wie Bluthochdruck, Arterienverkalkung, Gicht, vorzeitiger Gelenkverschleiß und Zuckerkrankheit.

Das Problem der Übergewichtigkeit muß eigentlich gar nicht detailliert beschrieben werden - es ist ja im wahrsten Sinn des Wortes offensichtlich.

Machen wir uns nichts vor: an unserer Fehlernährung wird viel Geld verdient. Wir leben in Zeiten des totalen Überflusses und der sprichwörtlichen Überfütterung. Die Lebensmittelindustrie steht vor einem Dilemma. Mit einem negativen Bevölkerungs"wachstum" gibt es nicht mehr Esser an unseren Tischen. Dieses Dilemma wurde recht treffend von einem Lebensmittelkaufmann wie folgt charakterisiert: "Früher mußte man Hungrige satt machen, heute müssen wir die Satten hungrig machen". Und hier wird vor allem

die Werbung zum Verführer der Nation. Leider nutzen wir die Fernbedienung für unser TV viel zu wenig, um uns von der Gehirnwäsche für die moderne Fernfütterung auszukoppeln.

Aber nicht nur bei dem Liefern der "Zutaten" für unser Übergewichtsproblem werden Milliarden verdient. Unser aufgeblähtes sogenanntes Gesundheitssystem hängt eigentlich direkt von dieser Entwicklung ab, denn laut Schätzungen der Bundesforschungsanstalt für Ernährung, sind ernährungsbedingte Folgekosten von 150 Milliarden DM pro Jahr zu finanzieren. Und nun winken für die Pharmaindustrie neue Milliardenumsätze dank der Entwicklung von sogenannten Abspeck-Pillen. Nach dem Potenzpillenerfolg von Viagra sollen nun Präparate mit dem Namen Meridia oder Xenical die Fettpolster und Hängebäuche schwinden lassen. Versprochen werden Gewichtsabnahmen ohne asketischen Verzicht und vor allem ohne sonderliche Anstrengungen.

Die Appetitzügler der neuen Generation mit Wirkstoffen wie Sibutramin sind bislang nur in den USA, Brasilien oder Mexiko zugelassen. Aber im Zeichen der Globalisierung kann man sich die Diätpillen natürlich über eine internationale Apotheke importieren - allerdings momentan noch zu Schwarzmarktpreisen von 1200 Mark für eine Dreimonatsration.

Es zeichnet sich inzwischen eine neue Dreieinigkeit von sogenannten Lifestyledrogen ab: ein voller Haarschopf mit Hilfe der Glatzbeekämpfungsspielle Probecia, ein ranker und schlanker Körper dank Sibutramin und neue Hochleistungen im Bett dank Viagra.

Ganz so leicht macht es uns die Natur denn wohl doch nicht. So muß die Einnahme von Xenical eigentlich mit einer fettarmen Diät kombiniert werden, um erfolgreich zu sein. Verstößt der Patient gegen das Fettlimit, sind ölige Durchfälle die Folge. Nicht einleuchten will mir, warum ich viel Geld dafür ausgeben soll, etwa Xenical zu schlucken, damit ein Drittel des verspeisten Fettes unverdaut wieder ausgeschieden wird. Nicht nur das Geld für die Pille sollte ich mir sparen, sondern auch das Geld für das Fett, das mit Xenical ohne Sinn und Zweck durch meinen Magen rauscht. Statt Sibutramin, CCK-Promoter, Tetradydro-Lipstatin oder BTA-243 in uns hineinzustopfen, ist eine ausgewogene und gesunde Ernährung eigentlich recht einfach. Wir müssen uns nur an den Ernährungsgewohnheiten des Mittelmeers orientieren. Dort bestehen die täglich eingenommenen Lebensmittel in der Hauptsache aus Brot, Nudeln, Reis, Mais, anderen Getreidearten und Kartoffeln ergänzt durch Bohnen, Gemüse, Früchte, Nüsse, Käse und Joghurt sowie reichlich Olivenöl und dazu Rotwein in Maßen. Gerne darf auch mehrmals in der Woche Fisch, Geflügel, Eier und auch Süßigkeiten auf den Tisch kommen. Rotes Fleisch gibt es in einer ursprünglichen Mittelmeerdiät nur ein paar Mal im Monat.

Zahlreiche wissenschaftliche und medizinische Untersuchungen haben aufgezeigt, daß eine Ernährungszusammensetzung, die sich an der Eßkultur des Mittelmeers orientiert, nicht nur Herzkrankheiten vorbeugt, sondern auch einen wichtigen Beitrag zur Verhütung von Krebs bietet. Überhaupt gibt es mittlerweile eine Flut von Erkenntnissen über die gesundheitserhaltende - und auch gesund machende - Funktion von Lebensmitteln. Diese Erkenntnisse werden nicht nur von Rotweintrinkern begrüßt, sondern finden vor allem auch immer mehr Beachtung etwa bei den Einflußmöglichkeiten von Gemüse zur Krebsvorsorge.

Man stelle sich vor, daß unserem Gesundheitsministerium 30 Milliarden DM pro Jahr für die prophylaktische Ernährungsaufklärung zur Verfügung gestellt würden. Das wären nur 20 % der zur Zeit ausgegebenen Milliarden von DM als Folgekosten der Fehlernährung. Da dies aber

nicht in die Vermarktungs- und Profitstrategien der Fast Food Branche und Lebensmittelkonzerne paßt, werden wir wohl in absehbarer Zeit nicht die nötige Vernunft und damit entsprechende Mittelumschichtungen erleben. Ein Umschwenken der breiten Bevölkerung auf eine vollwertige Ernährung müßte natürlich mit dem körnerknirschenden Müsliimage aufräumen. Vollwertkost heißt in allererster Linie Vielfalt, Geschmack, Genuß und Ausgewogenheit. Längst müßten unsere Krankenhäuser, Altersheime und Betriebskantinen auf lecker zubereitete Biokost umgestellt sein. Aber das Geld im Krankenhaus beim Tagessatz für ein Krankenbett wird ja nicht am Essen verdient, sondern vor allem mit der Apparatedizin und den Medikamenten. Eine Mark mehr für die tägliche Essenkalkulation scheint da nicht drin zu sein.

Die neue Flut von “Food”

Light Food, Fit Food, Func(tional) Food, Wellness Food, Vitafood, Gen Food (oder Frankenstein Food), Entertainment Food, usw. usw. - schon davon gehört? Selbst wenn nicht, dann war es wohl unausweichlich, daß Sie davon schon so Einiges gegessen haben.

Schaut man sich den Überbegriff all dieser Food Trends an, der da lautet “Novel Food” (neuartige Lebensmittel) könnte man meinen, Lebensmittel werden gerade neu erfunden.

So wirklich neu ist eigentlich nur Gen Food, das nicht nur vom Time Magazin auch Frankenstein Food genannt wird. Dieses Thema ist so bedeutend und auch bedrohend, daß es mit einem eigenen Unterkapitel “gewürdigt” wird.

Vor allem die Chinesen haben schon vor Jahrtausenden erkannt, daß Lebensmittel einen positiven Einfluß auf unsere Gesundheit haben können - ja sogar heilen können. Bei uns bekommen schon die Kinder im Kindergarten die segenspendende Bedeutung von Vitaminen erklärt. Viel ist neuerdings auch zu lesen über das Potential von Vitaminen (vor allem C und E) und auch von Mikronährstoffen wie Selen und Beta-Carotin im Bereich alternativer Krebsheilstrategien. Für den Laien und vermutlich selbst für die Fachmenschen ist kaum noch zu durchschauen, was uns beim Essen da so alles krank oder auch wieder gesund macht.

Kaffee mit seinem Koffein besitzt keinerlei Nährwerte, aber nun berichtet die Medizin, daß neben fetten Fischen (Fischöl), scharfen Speisen (Chili) sowie Zwiebeln auch drei Tassen Kaffee am Tag Schwere und Häufigkeit von Asthmaanfällen bis zu 30 % senken können.

Wadenkrämpfe (schweißtreibender Sport und eiweißreiche Diäten für bzw. im Fitness-Studio) werden auf Magnesiummangel zurückgeführt. Dagegen helfen etwa Nüsse und vor allem Bananen. Wie wärs mit Kürbissen und Austern gegen blasse Haut, schwarzem Tee (natürlich ohne Zucker) und Tomaten gegen Karies oder Milchprodukte und Seefische gegen Haarausfall? Eine Hochglanzzeitschrift speziell für die Gesundheit des Mannes empfiehlt gar das Koffein in der Coladose gegen die Morgenmüdigkeit.

Man findet richtigerweise aber immer wieder in den Empfehlungen für das sich “Gesundessen” Gemüse, Obst, Joghurt, Nüsse und Getreide. Auch Meeresfrüchte und Fisch werden häufig aufgeführt - Fleisch dagegen so gut wie gar nicht.

Angesichts unserer schmackhaften Vielfalt von Lebensmitteln stellt sich die Frage nach der Notwendigkeit, Nahrungsmittel zu "Functional Food" aufzupeppen. Lebensmitteln Vitamine zuzusetzen ist ja nichts Neues. Jetzt aber gibt es Chitosan als "Fettfänger", Docosahexansäure in den sogenannten Omega DHA-Eiern oder Probiotika (unverdauliche Nahrungszusatzstoffe) als "Futter" für die Mikroorganismen der Darmflora. Probiotische Vorreiter und kommerzieller Hit sind die Joghurts mit "LC1". Bereits jedes 6. Joghurt wurde so "gedopt". Da ist es kein Wunder, daß der Nestlé Konzern dies "als größten Erfolg seit der Erfindung des Nescafés" feiert. Vernichtend fällt hingegen das Urteil des bekannten und immer wieder erfrischend provokanten Lebensmittelexperten Udo Pollmer aus: "Probiotische Lebensmittel bewirken gar nichts".

Dem neuen Trend von Functional Food wird marketingmäßig gleich noch der Begriff "nutraceutical" nachgeschoben. Hierbei handelt es sich um ein Kunstwort aus "nutrient" (Nährstoff) und "pharmaceutical" (Medikament). Schon liegt der Anteil an Nutraceuticals bzw. Functional Food bei 10 % und dies soll sich in 10 Jahren auf 25 % steigern.

Lassen wir uns keine C, E und Q10 vormachen. Auch wenn die Boulevardzeitungen "Saurer Regen frißt Vitamine" schlagzeilen und (käuferliche) Wissenschaftler wieder einmal verkünden, daß unsere Lebensmittel immer weniger Vitalstoffe enthalten, sollten wir weiterhin unserem vollwertigen Biobrot statt Omega 3 Brot vertrauen und unsere Vitamine nicht in Pillenform oder Kapseln, sondern vor allem durch Obst und Gemüse zu uns nehmen. Auch mit einer Vollwerternährung können wir unser wohl latent vorhandenes Bedürfnis, exotisch Neues zu entdecken, befriedigen. Wie wär's z. B. mit einem Kombucha Getränk oder Algen?

Möglichst unverfälschte Lebensmittel in einer vielseitigen Diät stellen uns alles zur Verfügung, was wir für unseren Körper und die Gesundheit brauchen. Was uns zunehmend fehlt in unserer von Zeitbanditen (das sind wir übrigens selber) bedrohten Welt, ist aber Muße und Wertschätzung für Einkauf und Hausarbeit. Deshalb sind ja auch "Convenience"-Produkte so erfolgreich - auch im Biosektor.

Was uns zunehmend abhanden zu kommen scheint, ist die Zeit, das Wissen und die Kunst zu kochen. Sollten Kochen und Ernährungslehre nicht Pflichtfach selbst im Gymnasium sein? In der USA essen täglich 57 % der Menschen außerhalb. Dort wird mehr Geld für Fast Food ausgegeben als für die höhere Bildung, Computer oder sogar neue Autos. Während Kochkurse am TV immer populärer werden, dienen sie offensichtlich vor allem zur Unterhaltung und nicht zur Nachahmung.

Was an Kochwissen schon verloren gegangen ist, wurde mir vor ein paar Jahren deutlich, als wir im Biogarten unseres Ökozentrums dank Kompost und Mischkultur eine Spinatschwemme hatten. Der bei uns sich im Einsatz befindliche Bautrupps einer Arbeitsbeschaffungsmaßnahme sollte an diesem Erntesegen teilhaben, aber keiner der Leute konnte mit den grünen Blättern etwas anfangen. Der Spinat, den sie kannten, war verpackt, viereckig und tiefgefroren und machte beim Kochen vielleicht sogar "blubb". Da kann es mich auch nicht mehr in Verwunderung versetzen, daß unlängst eine Studie in England herausfand, daß 93 % der befragten jungen Leute Computerspiele beherrschten, aber nur 38 % wußten, wie man eine Kartoffel im Ofen zubereitet.

Hilft den Kids da wirklich nur noch Entertainment Food? Nein. Denn leider geht es dabei nicht darum, daß etwa Kochen Spaß machen soll. Hier schmieden die Unterhaltungsindustrie und

Fast Food neue Bündnisse. Die Universal Studios in Hollywood gehören schon länger dem Schnaps- und Lebensmittelkonzern Seagrams. Der Disney Konzern und McDonalds haben unlängst einen 10 Jahresvertrag für eine gemeinsame weltweite Werbekampagne abgeschlossen. Der Clown Ronald McDonald und Mickey Mouse als Ernährer der Welt? Kürzlich startete McDonalds einen großen Werbefeldzug für die "Teenie Beanie Babies". Dies löste eine Sammlerleidenschaft aus, die auch dazu geführt hatte, daß Leute dutzende von Hamburgertüten gekauft haben und das Essen wegwarfen, nur um die begehrten "Bohnenbabies" komplett zu sammeln.

DageGen - oder vom Kampf David's gegen Goliath

Wer kennt nicht das Märchen vom "Tischlein deck Dich"? Es scheint, daß diese fantastische Geschichte der Gebrüder Grimm gerade neu geschrieben werden soll. Die Gentechnik-Industrie verheißt uns mit den Segnungen ihrer Forschung ebenso Wundersames, wie es das sich ewig deckende Tischlein offerierte. Leider ist Gentechnik aber alles andere als ein Märchen, sondern eine rasant zunehmende Bedrohung für die Umwelt und uns selbst.

So blumig man atomare Endlager mit Entsorgungspark umschrieben hat, so irreführend geht die Gentechnik-Industrie vor, wenn sie ihr Tun und Treiben unter dem grünen Deckmäntelchen der sogenannten "Biotechnologie" kaschiert. Schaut man sich ihre vielfältigen Versprechungen an, so sind wir auf dem Weg in ein Schlaraffenland. Bananen werden gleichzeitig Schluckimpfung sein, Melonen haben keine Kerne, Tomaten werden nicht mehr faul und matschig und sicher wird man nichts unversucht lassen, daß auch Trauben in Finnland wachsen. Längst wurden alle ethischen Grenzen und Prinzipien verlassen. Wie sonst ist es zu erklären, daß bereits munter menschliche Gene z. B. in Fisch und Schwein eingekreuzt wurden. In seiner ihm unvergleichlichen Art hat der Literaturnobelpreisträger Dario Fo diese Machenschaften mit folgenden Fragen entlarvt: "Die Hybride Mensch-Schwein, die für Organverpflanzung vorgesehen sind, können durch den Transfer von Viren anderer Arten neue Epidemien auslösen. Überdies: Ab welchem prozentualen Anteil an Menschengenen darf ein Schwein Mensch genannt werden? Wieviel Schweineorgane werden nötig sein, um einen Mensch als Schwein bezeichnen zu können?"

Ist Gentechnik wirklich nur die logische Fortsetzung der "Moderisierung" der Landwirtschaft nach der Mechanisierung und Chemisierung? Hier gibt es nur ein ganz deutliches Nein, denn Gentechnik hat das Potential, unseren "Lebens"mitteln endgültig den Garaus zu machen.

Auf der Suche nach Argumenten für die Gentechnik in Landwirtschaft und bei Lebensmitteln komme ich kaum über ein, allerdings sehr schwergewichtiges, hinaus: Profit zu machen. Zahlreich sind hingegen die Argumente, die eine konsequente Ablehnung gentechnischer Manipulationen für unsere Ernährung untermauern.

Eine grundsätzliche Kritik an der Gentechnik ist ihr sogenannter reduktionistischer Ansatz, bei dem Pflanzen, Tiere und Menschen zu beliebig manipulierbaren Organismen degradiert werden.

Genauso wie die Atomindustrie ist Gentechnik absolut risiko- bzw. umweltfreundlich und letztendlich nicht beherrschbar. Wenn gentechnisch veränderte Organismen erst einmal in die

Umwelt entlassen worden sind, kann sie keiner mehr zurückholen, d. h. im Gegensatz zur Kernenergie ist die Gefahr nicht mehr räumlich und reduziert sich schon gar nicht zeitlich.

Gentechnisch manipulierte Saaten und Arten werden für Systeme der Landwirtschaft entwickelt, die auf sehr viel "Input" (Zufuhr) von außen setzt. Beweise hierfür sind die gentechnisch veränderten Soja- und Zuckerrübenpflanzen, die so manipuliert wurden, daß sie bestimmte Herbizide tolerieren. Gentechnik im Bereich der Pflanzen- und Tierzucht rentiert sich aufgrund der hohen Forschungs- und Investitionskosten nur, wenn sie auf breiter Fläche eingesetzt wird.

Wir alle werden zu einem riesigen Labor von "Versuchskaninchen" und haben ja auch schon erste "Versuchsergebnisse" geliefert. So haben Wissenschaftler der Universität von Nebraska herausgefunden, daß Gene der Paranaß in Sojabohnen auch die Fähigkeit mit übertragen haben, "Paranaß-Allergien" auszulösen. Welchen Umfang dieses bislang wohl gigantischste Experiment mit unserer Gesundheit hat, zeigt die Tatsache, daß in der EU bereits über 1.000 Versuche mit gentechnisch veränderten Pflanzen gemacht wurden. Während sich das deutsche Umweltbundesamt noch die Frage stellt, ob von absichtlich freigesetzten gentechnisch veränderten Organismen ein Risiko für die Umwelt ausgeht (z. B. die Verdrängung der standorteigenen Flora und Fauna), beklagt sie, daß die Bewertung des Anbaus von gentechnisch veränderten Nutzpflanzen schwierig ist, da "über einen Großflächenanbau transgener Pflanzen noch keine ausreichenden Daten verfügbar sind". Warten wir also bis es schließlich ausreichende Daten über katastrophale Auswirkungen der Gentechnik gibt? Warum gestehen die Wissenschaftler nicht ehrlich ein, daß es keine ausreichenden Maßstäbe und Maßnahmen für die Sicherheit von Gentechnik gibt. Bei der Entwicklung neuer Medizin wird sehr rigoros über Nebenwirkungen geforscht und trotzdem werden noch über 10 % ernsthafter Nebeneffekte nicht entdeckt. Wir dürfen davon ausgehen, daß das Risiko (noch) nicht entdeckter Nebeneffekte bei der Gentechnik viel höher liegt. So erwarten Forscher zum Beispiel auch, daß neue Arten von Viren entstehen (Rekombination), die wesentlich aggressiver und gefährlicher sind als die für die Manipulation benutzten Ausgangsviren.

So spektakulär Ergebnisse in der Genforschung in den Medien dargestellt werden - man denke nur an das geklonte Schaf Dolly - so sehr wird eigentlich verschwiegen, daß die Wissenschaftler doch sehr im Trüben fischen. Man geht davon aus, daß wir dank der intensiven gentechnischen Forschungen heute etwa 3 % der Genstrukturen (DNA) kennen. Will angesichts dieser Tatsache jemand das unkalkulierbare Risiko verneinen, das sich daraus ergibt, extrem komplizierte Systeme zu manipulieren, die im Prinzip so gut wie unbekannt sind.

Immer wieder wird von Seiten der Gentechnik-Konzerne auf das große Potential der Gentechnik zur Sicherung der Welternährung hingewiesen. Die Realität ihres Tuns liefert jedoch gleichzeitig die Entlarvung dieser Propaganda. Davon abgesehen, daß die Menschen nicht etwa hungern, weil es an Lebensmitteln fehlt, sondern weil sie sich diese nicht leisten können, hat sich bislang Gentechnik so gut wie gar nicht in der dritten Welt etablieren können. Die auch kommerziell erfolgreichsten Gentechnikergebnisse sind die bereits erwähnten Resistenzzüchtungen auf Herbizide, die die Bauern nach der Chemisierung nun in noch weitere Abhängigkeit der Multis treibt. So kann man das Gensoja-Saatgut als solches gar nicht kaufen, sondern nur im "Paket" mit dem Unkrautvernichtungsmittel "Round Up".

Hinsichtlich der Verheißungen von "Nahrungsmitteln für alle" entlarven sich eigentlich aller großen Saatgut- und Agrarchemie-Firmen mit ihren Forschungsprogrammen zur Entwicklung

von sterilem Saatgut. Die "Rural Advancement Foundation International" (RAFI) hat bereits mehr als drei Dutzend neue Patente aufgedeckt, die eine breite Palette von Techniken beinhalten, mit denen es möglich ist, Pflanzen und Saatgut durch genetische Manipulation steril zu machen. Zutreffend spricht hier RAFI von "Terminator"-Patenten. Die meisten weltweite Proteste hat bislang ein Patent hervorgerufen, das nicht nur von einem Tochterunternehmen von Monsanto, sondern auch vom US Ministerium für Landwirtschaft registriert wurde.

Die Konzerne argumentieren für diese Terminator-Technologie, weil sich durch die Sterilität Gene nicht auf andere Wildkräuter oder Arten auskreuzen. Genau damit wird ein riesiges Problem der Gentechnik unverblümt zugegeben und nun will man versuchen, mit Benzin das Feuer zu löschen.

Während also Monsanto Saatgut entwickelt, das überhaupt nicht keimt, wenn es nicht mit entsprechenden Chemikalien behandelt wird, scheint die Öffentlichkeit noch gar nicht begriffen zu haben, was hier auf dem Spiel steht. Fast eineinhalb Milliarden Bauern und Bäuerinnen - vor allem in Afrika, Asien und Lateinamerika - setzen selbsterzeugtes und nachgebautes Saatgut ein. Wenn sie Dank "Terminator" kein Saatgut mehr anbauen können, bedeutet dies eine unbeschreibliche Katastrophe für die globale Ernährungssicherheit. Die Beschreibung der Spitze des Eisbergs reicht eigentlich, um sich der Meinung der "Physiker und Forscher für verantwortliche Anwendung von Wissenschaft und Technik" anzuschließen, die feststellte, daß "Gentechnik nicht hilft, die Probleme des Welthungers zu lösen. Das Versprechen, daß Gentechnik ein wichtiger Beitrag ist, um den Welthunger zu reduzieren, ist ein wissenschaftlich nicht bewiesener Mythos."

Ich bin vor allem deshalb ein engagierter Vertreter der biologischen Landbaubewegung, weil diese Methode so logisch ist (gibt es etwas Logischeres als unsere Natur?). Gentechnik ist dagegen alles andere als logisch. Deswegen ist es "selbstverständlich" (auch so übersetzt der DUDEN "logisch"), sich vehement dafür einzusetzen, daß die Zukunft der Gentechnik bereits in der Gegenwart ihr Ende findet.

Dieser Kampf, der absehbar eine ähnliche Mobilisierung der Bevölkerung zustande bringen muß wie bei der Kernenergie, ist beileibe kein Kampf von Don Quichote-Fantasten gegen Windmühlen. Große Mehrheiten der Bevölkerung in allen europäischen Ländern lehnen Gentechnik in Lebensmitteln ab. Am stärksten artikuliert sich dieser Widerstand zur Zeit in England, wo nicht nur Prinz Charles ein ausgesprochener und fundiert argumentierender Gegner der Gentechnik ist. 90 % der Verbraucher wären dort bereit, ihren Supermarkt zu wechseln und längere Einkaufswege in Kauf zu nehmen, wenn ihnen ein Konkurrenzunternehmen ein garantiert gentechnikfreies Sortiment offerieren kann.

Führende Supermarktketten in Europa haben sich zusammengeschlossen, um sich gentechnikfreie Lebensmittel-Lieferungen zu sichern. Der Widerstand nimmt täglich von Brasilien bis Indien zu, was sich auch schon am Aktienkurseinbruch von Monsanto bemerkbar macht. Während Greenpeace und IFOAM gerade das Bundesumweltamt der USA wegen der Zulassung von gentechnischem Mais und Soja verklagt, hat in Brasilien das Umweltbundesamt Ibama selbst sich einer Klage von Greenpeace und Umweltschützern angeschlossen, Gentechniksoja zu verbieten.

Angesichts des großen Engagements der katholischen Kirche gegen Abtreibung ist es verwunderlich, daß sie ähnlich missionarischen Eifer bei der Bedrohung von Gentechnik vermissen läßt. Deutliche Worte hingegen fand z. B. die Kirche von Schottland, die in einer fünfjährigen Studie das “unethische” Verhalten der US-amerikanischen und transnationalen Biotechnologie-Konzerne brandmarkt.

Weltweit werden etwa 30 Millionen Hektar Ackerland mit gentechnisch manipuliertem Saatgut bestellt. Bereits 45 % des Baumwollanbaus, 25 % bei Mais und 3,5 % bei Kartoffeln in der USA stammen aus Gentechnikpflanzen. Auch wissen wir, daß Soja in etwa 30.000 Lebensmitteln Verwendung findet. Diese erdrückenden Zahlen dürfen aber nicht zur Resignation führen. Noch wollen Konzerne in der BRD mit einem Marktteil von über 80 % sich nicht für einen Ausschluß von Gentechnik in Lebensmitteln aussprechen. Britische Fast Food Ketten - selbst McDonald hat seinen Pommes Frites-Lieferanten deutlich gemacht, keine Gentechnik-Kartoffeln zu kaufen - sind da schon weiter. Aber letztendlich wird es auf uns Verbraucher/innen ankommen, der “Logik” zum Sieg zu verhelfen. Es kann uns gelingen, die nötigen Dämme aufzurichten, um dem Wahn- und Schwachsinn der Gentechnik Einhalt zu gebieten. Gewiß müssen wir es mit multinationalen Riesen wie Monsanto und Nestle aufnehmen und es ist in der Tat ein Kampf wie David gegen Goliath. Wie beruhigend ist es da aus der Bibel zu wissen, daß David der Sieger war.

Schlemmen Sie sich um die Welt

Mit dieser Aufforderung warb in meiner Tageszeitung ein Kaufhaus mit einem großen, bunten Inserat. Frei nach dem Motto “Was kostet die Welt – ich verkaufe sie Dir” wurde dazu aufgefordert, die Welt der fernöstlichen oder mexikanischen Spezialitäten zu kosten. Frischer Ingwer aus Hawaii, Wan Kwai Krupuk (Krabbensnacks) aus China oder Weine aus USA, Chile und Südafrika luden zur “kulinarischen Schlemmerreise” ein.

So wie in diesem Inserat auf den Punkt gebracht, habe ich bislang noch nicht die Richtigkeit der Feststellung der Biologin Christine von Weizsäcker vor Augen gehabt: “Es scheint in dieser Kultur ein magisches Transportritual für Nahrungsmittel zu geben. Lebensmittel scheinen erst dann als genießbar zu gelten, wenn sie mehr als 100 km gereist sind. Erst ab etwa 1000 zurückgelegten Kilometern sind sie eine Delikatesse.”

Zutreffend hat auch der Philosoph Ivan Illich beschrieben, daß wir heutzutage in einer Gesellschaft der modernen “Fernfütterung” leben. Er führte hierzu aus, daß noch vor etwa 100 Jahren ungefähr 95 % der Lebensmittel, die ein Bürger damals zu sich genommen hat, in der Regel aus dem Blickfeld seines Kirchturmes kam. Die Situation hat sich in unserer Zeit im Verhältnis wohl gerade umgedreht. Wer von den Verbraucher/innen sieht heute eigentlich noch das Wachsen und Gedeihen dessen, was er/sie als Nahrung zu sich nimmt? Wieviele Menschen schauen von ihrem Fenster aus nur noch auf Straßen, Parkplätze und Gebäude?

In der USA reist ein Pfund Lebensmittel durchschnittlich ca. 2.000 km, bevor es auf einem Eßtisch serviert wird. Ein in Deutschland wissenschaftlich von Stefan Böge vom Wuppertaler Institut für Klima, Umwelt und Energie exakt untersuchtes Erdbeerjoghurt hat es ja zur Berühmtheit gebracht aufgrund der Tatsache, daß seine Bestandteile (einschließlich der Verpackung) aus vier verschiedenen Ländern kommen und dabei insgesamt 7.857 km

zurückgelegt haben. Wen wundert es da noch, daß sich der Güterverkehr auf deutschen Straßen von 1950 bis 1990 verzehnfacht hat?

Vielleicht erinnern wir uns beim nächsten Stau auf der Autobahn daran, daß so banale Dinge wie Erdbeerjoghurt damit im Zusammenhang stehen. Allerdings können solche Gedankengänge nicht unsere eigene und persönliche Verantwortung am Staugeschehen und der damit einhergehenden Luftverschmutzung vertuschen. Es gilt noch immer die treffende Sponti-Weisheit: "Du bist nicht im Stau - Du bist der Stau".

Das Erdbeerkonzentrat aus Polen im Joghurt ist übrigens vergleichsweise noch ein Produkt aus der Nachbarschaft angesichts der Tatsache, daß im letzten Jahr in England während der Erdbeersaison vor Ort über eine Million Kilogramm Erdbeeren per Flugzeug aus Kalifornien importiert wurden.

Haben Sie schon einmal versucht herauszufinden, welche Tomatensorten in Ihrem Supermarkt angeboten werden? Statt mit Sortennamen werden wir mit meist offensichtlichen Beschreibungen wie Strauch-, Fleisch- oder Kirschtomaten informiert. Die Krönung der Huldigung an das Transportritual ist es, wenn die namenlosen Tomaten als "Fuertaventura Flugtomaten" (mit dem Hinweis, daß sie nur über maximal 48 Stunden nach der Ernte bei uns in Deutschland sind) angepriesen werden.

Schauen wir uns beim Gemüse die Situation noch etwas genauer an. Nur 40 % des gesamten Gemüsebedarfs in Deutschland wird hier erzeugt. Ein Großteil des importierten Gemüses kommt aus EU-Ländern (davon allein ca. 40 % aus Holland), aber der Anteil von Importen aus Israel, Südamerika, Südafrika oder Neuseeland nimmt ständig zu. Gemäß einer Studie von Prof. Wonneberger (FH Osnabrück) werden für den Transport des importierten Frischgemüses ca. 170 Millionen Liter Diesel verbraucht. Dies entspricht allein einer CO₂ Schadstoffemission von 500.000 Tonnen! Für den Transport dieses Gemüses wird dreimal soviel Energie verbraucht als für die Produktion von Gemüse (inklusive Gewächshauskulturen) in unserem Land. Die Tatsache, daß ein Kilogramm Spargel aus Südafrika während seiner 10.000 km langen Flugreise 4,3 Liter Kerosin verbraucht, ist in diesem Zusammenhang nur ein letzter Tropfen im "überlaufenden Benzinfäß".

Nur eine rigorose Besteuerung des Flugbenzins sowie eine sehr deutliche Verteuerung von Benzin und Diesel kann dem Wahnsinn ein Ende bereiten, daß wir in einer Welt leben, wo dänische oder irische Butter unsere Regale füllen und Butter aus Neuseeland in englischen Geschäften billiger ist als lokal erzeugte Butter. Es darf sich nicht mehr lohnen, sondern es muß sehr viel teurer werden, "Verkehr" zu erzeugen. Dann braucht sich auch die holsteinische oder bayrische Butter nicht vor der neuseeländischen zu fürchten.

Global denken - lokal essen

Die biologische Landwirtschaft kann der Entwicklungen zur "Fernfütterung" zunächst einmal kaum etwas entgegensetzen. Bio-Lebensmittel haben nicht zwingend einen Einfluß auf unsere Ernährungskultur. Wohl sichert die biologische Landwirtschaft sowohl bäuerliche Existenzen als auch die Bodenfruchtbarkeit, bringt wieder Vielfalt auf die Felder und in die Landschaft und bietet den Tieren ein artgerechtes Leben, aber auch diese naturverträglich produzierten Lebensmittel sind global, "fast" und "convenient" vermarktbar. Und genau dies geschieht zunehmend und teilweise auch zwangsläufig mit Biolebensmitteln.

Kaffee, schwarzer Tee, Kakao, Erdnußbutter oder Bananen können wir z.B. hier nicht regional anbauen und so legen diese Bioprodukte auch für die ökologisch bewußten Verbraucher weite Wege zurück. Wenig bekannt ist z. B. die Tatsache, daß größere Mengen bio-dynamisches Getreide aus Australien in der Schweiz zu Babynahrungsmitteln für den hiesigen Markt weiterverarbeitet werden.

Wie “fundamental” müssen sich Verbraucher/innen und die Bio-Bewegung mit dem Transport der Lebensmittel auseinandersetzen? Gerade habe ich auf einer Naturkostmesse in England aus Schweden importierte Bio-Kartoffelchips offeriert bekommen. Wachsen etwa in England keine Kartoffeln oder versteht man sich nur in Schweden auf die Kunst der Chipsherstellung? Solche Widersprüche finden wir zahlreich und leider auch zunehmend in den Bio-Regalen der Supermärkte und auch der Naturkostläden.

In der biologischen Landwirtschaft wird durch Richtlinien geregelt, wie man naturverträglich und nachhaltig Lebensmittel erzeugt. Deren Umsetzung wird streng kontrolliert und durch Zertifizierung garantiert. Die Produkte dieser Bemühungen werden zunehmend auch zu “Convenience”-Produkten verarbeitet (z. B. Fertigpizza, Instant-Kartoffelbrei, etc.) und sie finden sogar inzwischen den Weg zum Fast Food-Sektor bzw. zur McDonald-Kette, die in Schweden nur noch zertifizierte Biomilch verkauft.

Vergeblich wird man in Richtlinien der biologischen Landwirtschaft nach Vorgaben zur Saisonalität, Regionalität oder den Handelswegen suchen. Die biologische Landwirtschaft als Rohstofflieferant bietet nicht zwangsläufig eine Alternative zu Fast Food und “Convenience”-Entwicklungen. Dies kann auch gar nicht die Aufgabe der Bio-Bauern und –Bäuerinnen sein. Die Nachfrage nach Fast Food und “Convenience”(Bequemlichkeit)-Produkten wird sehr stark durch gesellschaftliche Entwicklungen (z.B. Single-Haushalte) und Werbung gesteuert (Allein McDonalds gab letztes Jahr fast eine Milliarde DM für Werbung aus, davon 95 % im TV).

Die ganzheitliche Philosophie und die Praxis der biologischen Landwirtschaft bietet aber durchaus entscheidende Anregungen und echte Alternativen. Das Bemühen, sich mit Bio-Kost nicht nur gesund zu ernähren, sondern auch eine nachhaltige Wirtschaftsweise zu unterstützen, bringt es mit sich, daß man Konsumverhalten auch nach Regionalität, Saisonalität und sozialer Gerechtigkeit (fairer Handel) ausrichtet.

Die Nachfrage auf “Regionalität” umzustellen scheint einfacher zu sein und ist schon viel weiter als die Saisonalität im Bewußtsein verankert. Viel Geld und Engagement wird inzwischen (auch für konventionelle Lebensmittel!) in die Werbung und den Absatz von regionalen Produkten investiert. Es ist sicher begrüßenswert, wenn etwa bei uns im Saarland, das hier meist auf grünen Wiesen erzeugte Rindfleisch mit dem Motto “saarhaftig gut” als vom “Saarlandwirt” kommend angeboten wird. Die Nachfrage läßt nichts zu wünschen übrig, ändert aber nichts an der Tatsache, daß aufgrund des gesteigerten Fleischkonsums und des europäisch sowie global gesteuerten Strukturwandels der Landwirtschaft nur noch etwa 20 % des verzehrten Rindfleisches in unserer Region selbst erzeugt werden.

Leider ist es mit der Regionalität nicht so ganz einfach. Das fängt schon mit der Frage an, was eine Region ist. Mit Region verbindet man Heimat, Überschaubarkeit und auch Nachbarschaft. Diese Assoziation hat man sicher auch in Texas, das ein vielfaches größer ist als die Bundesrepublik. Was in Texas durchaus als regionales Produkt eingeschätzt und gekauft

werden kann, mag durchaus die vergleichbare Strecke von Spanien nach Schweden transportiert worden sein. In der Debatte um unsere "Fernfütterung" ist Regionalität demnach eine recht "elastische" Meßlatte.

Gerade in der Bio-Bewegung habe ich immer wieder festgestellt, daß zwischen Nationalität und Regionalität nicht genau unterschieden wird. Nicht vergessen werde ich einen Vortrag für Naturkostladner/innen und Verbraucher/innen in Berlin kurz nachdem Polen sich vom Kommunismus befreit hatte. Die erste Frage in der Diskussion brachte die große Besorgnis zum Ausdruck, daß jetzt wohl bald eine Flut von "Billig-Bio" aus Polen auf den Berliner Markt hereinbrechen werde. Auf Rückfrage wurde mir bestätigt, daß niemand ein Problem hatte, daß mein damaliger Biobetrieb aus dem Saarland sein Getreide an eine Berliner Mühle verkaufte. War es doch nur 700 km transportiert worden und kam nicht etwa aus Frankreich oder gar der USA.

Angesicht dieser Akzeptanz konnte ich mir den Hinweis nicht verkneifen, daß von Berlin aus die Grenze zu Polen keine 100 km weit entfernt ist und Kartoffeln aus Westpolen demnach kaum überbietbare regionale Qualitäten beinhalten. Bio-Produkte aus Polen haben übrigens bis heute noch nicht in nennenswertem Umfang den Weg auf den deutschen Markt gefunden. Der Warenfluß läuft eher umgekehrt in Richtung Polen, um dort das Sortiment der recht zahlreichen Naturkostläden vor allem mit verarbeiteten Produkten zu ergänzen.

Klar ist, daß im zusammenwachsenden Europa Regionalität im wahrsten Sinne des Wortes nicht durch nationale Grenzen "begrenzt" wird. So ist der Munsterkäse aus dem Elsaß auf dem Verbrauchertisch in Stuttgart allemal das "regionalere" Produkt als ein Chiemgauer Biokäse in Kiel. Auch bei der Nachfrage nach Regionalprodukten gilt es also zu differenzieren. Dabei ist es durchaus überlegenswert ob Bioqualität allein die Einkaufspräferenz entscheiden sollte. Dies möchte ich mit einem Beispiel verdeutlichen: Unser Milcheinkauf stand vor der Alternative zwischen der Biomilch aus dem ca. 500 km entfernten Bayern im Naturkostladen oder einer (nicht biologisch zertifizierten, aber vollwertigen) Vorzugsmilch im Supermarkt vom 20 km entfernten, saarländischen Betrieb. Bei diesem Produkt des täglichen Bedarfes fiel in der Regel unsere Entscheidung nicht für die Bio-Milch, sondern für das fast schon "lokale" Produkt.

Saisonalität - oder alles zu seiner Zeit

Ein wesentliches Merkmal der biologischen Landwirtschaft ist der Respekt vor und das Einbinden von natürlichen Kreisläufen. Dies geschieht mit dem Wissen, daß alles in der Natur seine Zeit braucht und vor allem auch seine Zeit hat. Auf den Tag genau berechnete Turboschnellmast, wie z. B. bei konventionellen Schweinen und Geflügel, passen genauso wenig ins Konzept, wie der Anbau von Kulturen, für die geoklimatische und sonstige ökologische Rahmenbedingungen nicht gegeben sind. "Natürlich" gibt es auch biologisch bewirtschaftete Gewächshäuser und die Schweine oder Hähnchen werden auch nicht erst im Greisenalter geschlachtet, d. h. auch die biologische Landwirtschaft greift letztendlich in Naturzyklen ein und verändert sie.

In der Diskussion um saisonal ausgerichtetes Nachfrageverhalten werden gerne die "Erdbeeren im Januar aus Costa Rica" zitiert. Aber Tomaten im Winter (durchaus saisonal korrekt in Israel gewachsen und energetisch vergleichsweise günstig per Schiff nach Frankreich gebracht), die wir durchaus auch im Sortiment eines Naturkostladens vorfinden können. Auch werden bei uns

schon im März Bio-Erdbeeren aus Italien oder Spanien angeboten und auch gekauft. Es bleibt aber dabei, daß die Erdbeeren hierzulande vor allem im Juni und Juli "Saison" haben. Diese "begrenzende" Tatsache ist ein wesentlicher Teil der Freude an meinem bevorzugten Obst.

Vergleichsweise gering saisonal ausgeprägt ist etwa die Nachfrage nach Äpfeln. Der biologische Apfel scheint in der Einschätzung der Verbraucher/innen eine "Ganzjahresfrucht" zu sein, obwohl auch die Bioäpfel vom Frühjahr bis zum August entweder mit viel Energieverbrauch schon lange in Kühllhäusern lagern oder weit gereist von z. B. Argentinien, Neuseeland oder Südafrika kommen.

Die "Convenience" und ständige Verfügbarkeit von Tiefkühlkost hat vor allem bei Gemüse das Gespür und Wissen von Saisonalität abhandeln kommen lassen. Bio-Tiefkühlkost entwickelt sich neuerdings zum Verkaufserfolg!

Saisonal korrektes Einkaufsverhalten verlangt einiges von uns Verbraucher/innen ab. Wir müssen uns nicht nur viel mehr Gedanken darüber machen, wann welche Lebensmittel Saison haben, sondern als Konsumenten müssen wir in diesem Zusammenhang viel häufiger die Frage nach der Konsequenz unseres Konsums stellen und uns entsprechend beim Einkauf verhalten.

Mit gerechtem Handel die Welt "fair"ändern

Wir Deutschen gelten zwar als Weltmeister im Biertrinken, aber mit 170 Litern Kaffee pro Kopf und Jahr - also durchschnittlich einem halben Liter pro Tag! - liegt unser Kaffeekonsum noch weit höher. 90 % trinken regelmäßig Kaffee, d. h. wir verbrauchen jährlich pro Kopf 7,5 kg der schwarzbraunen Bohnen und tragen so dazu bei, daß Kaffee gleich nach Erdöl der wichtigste und umsatzstärkste Rohstoff der Welt ist.

Wer von uns macht sich bei einer Tasse Tee oder Kaffee Gedanken darüber, wo dieser herkommt, unter welchen Bedingungen er angebaut und geerntet wird und wer wieviel daran verdient auf dem Weg vom Feld bis ins Supermarktregal? Dem Genuß beim Konsum von Kaffee, Tee und Kakao stehen ökologische und vor allem auch gravierende soziale Probleme bei ihrer Erzeugung gegenüber.

Für viele Länder ist der Kaffeeanbau zum Schicksal geworden und bedeutet die totale Abhängigkeit vom Weltmarkt. Für Burundi und Ruanda ist Kaffee praktisch das einzige Produkt, das Devisen bringt. El Salvador, Guatemala, Kolumbien, Nicaragua, Tanzania und Äthiopien erzielen etwa die Hälfte ihrer gesamten Exporteinnahmen aus Kaffee - in Uganda sind es sogar 93 %. Man schätzt, daß weltweit 25 Millionen Menschen mit Kaffeeanbau ihren Lebensunterhalt verdienen. Für die meisten von ihnen ist das ohnehin kärgliche Leben seit dem 4. Juli 1989 extrem bedroht. An diesem Tag platzte das Welt-Kaffee-Abkommen, in dessen Folge der Weltmarkt zu Dumpingpreisen mit Kaffee überschwemmt wurde. Dies führte zu einem Preisverfall und ständig neuen Rekordtiefpreisen. Vor etwa 10 Jahren zahlten wir im Durchschnitt noch für ein Pfund Kaffee 11,69 DM. Heute ist es beim Discounter schon für 5,59 DM zu haben.

Des einen Freud ist leider nicht nur des anderen Leid, sondern unter Umständen sogar dessen Ruin. Der Erlös aus den Kaffeebohnen für die Entwicklungsländer betrug im Rekordjahr

1985/86 14,2 Milliarden Dollar. Innerhalb von 5 Jahren waren diese Einnahmen um fast zwei Drittel auf 5,5 Milliarden Dollar abgestürzt - und dies bei gewaltig steigenden Exportmengen.

Anschaulicher ausgedrückt: 1985 hatten 92 Sack Kaffee den Wert eines kleinen LKW. Ende 1989 mußten dafür mehr als 300 Sack exportiert werden. Die Ökonomen nennen so etwas verharmlosend Verschlechterung der "Terms of Trade" (Handelsbeziehungen). Ehrlicher gesagt heißt dies aber nichts anderes als "noch nie konnten wir die Menschen der dritten Welt so billig ausbeuten", wie es die Menschenrechtsorganisation Terre des Hommes treffend auf den Punkt brachte.

Hinter diesem nüchternen Rechenbeispiel stehen wirtschaftliche Not und menschliches Leid. Oft beginnt der Aufbruch zur Arbeit in den Plantagen um 3 Uhr morgens. Bis zur Essenspause in der Mittagszeit ist es meistens glühend heiß und nach der Siesta wird bis zum Einbruch der Dunkelheit weitergearbeitet. Kinderarbeit ist nach wie vor weit verbreitet und gewiß ein preisstabilisierender Faktor für unsere billige Tasse Kaffee. Arbeit in den Plantagen ist oft gleichzusetzen mit gravierender Ausbeutung im Akkord.

Den größten Anteil am Verkaufspreis verschlingen Transport, Kaffeesteuer (der Staat verdient hier kräftig mit), Rösten, Mahlen, Vertrieb, Werbung und Mehrwertsteuer. Bei einem Preis für ein Pfund Kaffee von 7 DM entfallen auf den Rohkaffee nur 1,50 DM. Die Kaffeebauer selbst bekommen aber je nach Region nur zwischen 50 Pfennig und 1 DM für das Pfund Kaffeebohnen. Zahlreiche Zwischenhändler und Aufkäufer machen auf dem Rücken der "Campesinos" und Plantagenarbeiter ihren Reibach. Nicht umsonst nennt man Zwischenhändler in Lateinamerika nach den aasfressenden Wildhunden "Cojotes". Für die Arbeiter bleibt oft nur ein Hungerlohn von manchmal nicht mehr als 25 Pfennigen pro Stunde.

Daß nicht nur Umweltschutz sondern auch soziale Gerechtigkeit ihren Preis haben ist wohl jedem klar. Die Frage ist nur, was uns dies wert ist. Der Aufpreis für fair gehandelte Produkte liegt etwa bei 2 bis 3 DM pro 250 Gramm Packung. Teurer müssen diese Produkte nicht sein, da durch Ausschalten des Zwischenhandels den Erzeugern wesentlich höhere Rohstoffpreise bezahlt werden können. Außerdem werden die Vertriebskosten bei uns oft denkbar gering gehalten (zum Beispiel durch dritte Welt Läden, Kirchenbasare, Direktversand).

Ein recht großer Anteil des Kaffees, Tees, Kakao etc. aus biologischem Anbau erfüllt auch die Bedingungen des fairen Handels. Umgekehrt ist festzustellen, daß nur ein relativ geringer Anteil des fair gehandelten Kaffees oder Tees auch aus biologischem Anbau kommt. Hier gilt es sowohl für die ökologische als auch für die soziale Bewegung noch Einiges und vor allem Gemeinsames in die Wege zu leiten.

Fair gehandelte Produkte, die zudem aus biologischem Anbau stammen, sind natürlich etwas teurer. Die Höhe variiert nach Herkunft, Qualität und Vertriebsweg. Der im Vergleich zu fair kalkulierten Produkten höhere Preis wird verständlich, wenn man bedenkt, daß sich auch zusätzliche Maßnahmen im biologischen Landbau wie Mulchen, Jäten von Beikräutern oder Kompostieren in der Kalkulation niederschlagen. So kann für ein Pfund biologisch und fair gehandelten Kaffee schon ein Preis von 12 DM zustande kommen. Sind 12 DM zuviel für ein Pfund Kaffee? Wohl kaum, wenn wir bedenken, was wir damit bewirken können. Schließlich waren wir schon vor 10 Jahren bereit, soviel für ein weder biologisch erzeugtes, noch fair gehandeltes Pfund Kaffee zu zahlen, ohne daß der Kaffeekonsum dadurch nennenswert unter dem heutigen gelegen hätte.

Die Argumente für gerechtere Preise und Handelsstrukturen sind wohl leichter zu vermitteln als die Notwendigkeiten zum biologischen Landbau. In wesentlich kürzerer Zeit als Bio-Produkte haben fair gehandelter Tee, Kaffee und neuerdings auch Bananen beachtliche Marktanteile gewinnen können (z. B. 5 % beim Kaffee in der Schweiz) und den Weg in die Regale der Supermärkte gefunden.

Unverkennbar hat sich in den letzten Jahren der Markt für biologische Produkte auch stark für gerechte Preis- und Handelsstrukturen engagiert. Dabei wird aber noch zu wenig herausgestellt, daß diese Bemühungen nicht nur für die Kleinbauern aus Lateinamerika, Asien und Afrika wichtig sind, sondern auch unsere hiesigen landwirtschaftlichen Betriebe an den tatsächlichen Kosten orientierte und faire Preise brauchen, damit die bäuerliche Agrarkultur überleben kann.

Ein recht großer Anteil des Kaffees, Tees, Kakaos etc. aus biologischem Anbau erfüllt auch die Bedingungen des fairen Handels. Umgekehrt ist festzustellen, daß nur ein relativ geringer Anteil des fair gehandelten Kaffees oder Tees auch aus biologischem Anbau kommt. Hier gilt es sowohl für die ökologische als auch für die soziale Bewegung noch Einiges und vor allem Gemeinsames in die Wege zu leiten.

Die Bio-Bewegung muß sich noch engagierter mit den Gefahren (und leider auch Realitäten) des sogenannten Bio-Kolonialismus auseinandersetzen. Vor allem Bioware aus Ländern der "dritten" Welt (aber z.B. auch aus Ungarn oder den Mittelmeerländern) wird überwiegend für die zahlungskräftigen Kunden im "Norden" produziert, d. h. sie steht in erster Linie nicht der Bevölkerung vor Ort zur Verfügung. Bei diesen Vermarktungswegen müssen wir zudem davon ausgehen, daß auch hier die höchsten Gewinnspannen beim Transport, der Wiederverarbeitung und dem Handel der Biowaren liegen. Es bleibt daher eine Herausforderung, dafür zu sorgen, daß nicht nur a n sondern zunehmend auch wieder i n der Landwirtschaft Geld verdient wird.

Fast Food - auch eine Kulturrevolution

Fast Food ist, im wahrsten Sinne des Wortes, in aller Munde und schon lange nicht mehr "trendy", sondern sehr weit verbreitet, weil so "handy". Fast Food ist keineswegs eine Erfindung der Amerikaner oder gar von McDonalds. Es wurde dort nur bis hin zur Perversion "optimiert". Fast Food hat in Deutschland eine bessere Übersetzung als "schnelles Essen", nämlich Schnellimbiss. Offiziell wird Fast Food von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und der AOK folgendermaßen definiert: "Kommerziell zubereitet und über die Theke als schnelles Standardgericht gereicht - in verzehrfertigen Portionen".

Der Hamburger hat Karriere gemacht und ist unangefochten der Inbegriff von Fast Food. Aber das etwas aus der Mode gekommene Schaschlik, die Wiener- oder Bratwurst, Döner, Frühlingröllchen und selbst das Fischbrötchen sind ebenso würdige Vertreter der schnellen Art, den Magen zu füllen. Hinsichtlich der Eigenschaften als Junk Food (Junk = Müll) schlägt die bei uns so populäre Bratwurst den Hamburger um Längen. Immerhin hat ein Hamburger nur 8,6 g Fett und 260 Kalorien und ist deshalb hin und wieder etwa in Verbindung mit einem Glas Orangensaft verzehrt nur eine kleine "Sünde". Die Bratwurst bringt es auf 51 g

minderwertiges Fett und ca. 700 Kalorien! Und dann noch rote Zuckersoße (Ketchup) und ein Bier dazu? Prost Mahlzeit.

Das verführerische an Fast Food ist neben dem Schnellen und zumindest vordergründig Preiswerten das zuviel an Salz und Zucker. Hinzu kommt der Mangel an Vitaminen und Ballaststoffen (Pflanzenfasern), d. h. mit "Vollwert" ist da in der Regel nicht viel zu machen.

Der Hamburger als der "Fleischquell" des Lebens muß eigentlich ungenießbar werden, wenn seine Herkunft auf gerodeten Regenwald zurückzuführen ist. Auch wenn das Gehackte bei McDonalds in Deutschland von hiesigen Rindern kommt, bleibt es eine Tatsache, daß Regenwälder nach wie vor gerodet werden, um großen Viehherden Platz zu machen. Die Konsequenz? Ein Hektar Regenwald beherbergt etwa 800.000 Kilogramm Pflanzenmasse und Tiere. Abgebrannt und zur Viehweide degradiert erzeugt ein Hektar nur noch 200 Kilogramm Rindfleisch pro Jahr. Dies entspricht ca. 1.600 Hamburgern. Einem Hamburger stehen demnach 500 Kilogramm "Regenwald" gegenüber bzw. hat der "Klops" im Prinzip 9 m² Regenwald gekostet.

Widmen wir uns noch exemplarisch der "McDonaldisierung" unseres Lebensstils. Von wegem schnellem Siegeszug - den ersten McDonald gab es schon 1937. Schon damals war die auch heute noch gültige Erfolgsrezeptur recht einfach: schnelle Bedienung - niedrige Preise - hohes Absatzvolumen. Heute ist McDonalds der gleichförmigste "Systemgastronom" der Welt mit einer eigenen anerkannten Fachhochschule für Fast Food. Sozusagen eine "Hamburger" Universität in der USA. Mir ist allerdings nicht bekannt, ob man dort zum Dr. "mac" promovieren kann.

McDonald erwirtschaftete 1997 in seinen weltweit 23.132 "Restaurants" einen Gesamtumsatz (inklusive Franchising/Verpachtung) von ca. 60 Milliarden DM. Noch vor dem Jahr 2000 will McDonald in Deutschland sein 1.000stes "Restaurant" eröffnen (in Japan sind es schon 2.500). Täglich suchen 1,7 Millionen Deutsche (im Jahr sind das 638 Millionen Menschen) einen McDonalds auf. Dies beschert fast 4 Milliarden DM Umsatz - mehr als das Doppelte des Gesamtumsatzes mit biologischen Lebensmitteln.

Nun, die Konkurrenz schläft nicht. Sie "kupfert ab" und verbessert das McDonald Konzept und hat so in Verbindung mit einem Preiskampf vor allem in der USA McDonalds ganz schön zugesetzt. Aber McDonald bzw. wer immer die Milliarden Profite einstreicht muß es nicht bange werden, schon gar nicht angesichts der Tatsache, daß McDonald zu den größten Immobilienbesitzern weltweit gehört.

McDonald ist nicht nur wegen seiner Abfall- und Müllberge in die Kritik gekommen. Auch was die sozialen Bedingungen und Arbeitsverhältnisse angeht, steht McDonalds im Abseits. Big Mac und Pommes sind unter anderem auch deswegen so preiswert, weil Niedrig- und Billigstlöhne gezahlt werden und die meisten Mitarbeiter nur Teilzeit (60 % in Deutschland) bzw. 630 DM Jobs haben. McDonald war schon immer sehr kreativ, Gewerkschaften "draußen" zu halten. Trotzdem bzw. wohl gerade deshalb wehren sich viele Mitarbeiter. So trägt McDonald viel zur Existenzsicherung von Anwälten und Arbeitsrichtern bei. Bei insgesamt 335 Mitarbeitern in den fünf Dortmunder McDonalds wurden über 200 Klagen vor dem Amtsgericht geführt. Angesichts dieser Tatsache verwundert es nicht, daß McDonald eine jährliche Personalfuktuation von 60 % hat. In den USA soll dieses Personalkarusell sogar 300 % betragen. *

Der Wettlauf der Schnecke gegen Fast Food

Schnelligkeit und Genuß scheinen zumindest beim Essen ein kaum zu überwindender Widerspruch zu sein. Wem also "Fast" beim "Food" den Magen umdreht, der wird "Slow" und damit Zeit als ein wesentliches Element in seine Eßkultur integrieren.

* Sehr empfehlenswert zum Thema McDonalds ist die Lektüre des BUKO Agrar Dossier 21 "Fast Food" vom Schmetterling Verlag.

Fast Food oder McDonald ist alles andere als eine Bürgerbewegung, aber Zerstörerisches und Bedrohliches wie Militär, Kernkraftwerke oder Gentechnik haben schon immer Bewegungen geschaffen. So scheint es fast schon eine Zwangsläufigkeit, daß es eine bereits weltumfassende Slow Food Bewegung gibt. Sie hat ihren Ursprung in Italien, der Heimat von Pizza, Pasta, Pomodore, Parmesano, Balsamico und feinsten Vinos.

Konsequenterweise war McDonalds der Auslöser für den "langsamen Marsch" der Slow Food Bewegung, die sich so zutreffend die Schnecke als Wappentier auserkoren hat. Es war 1986 auf dem Piazza di Spagna in Rom, als der Gründer und Präsident von Slow Food Carlo Petrini am Eröffnungstag eines neuen McDonalds eine Provokation der feinen Art zelebrierte. Mit Freunden seiner Weinbruderschaft "Barolo" wurde eine Festival der Esskultur vor den Toren von McDonalds gefeiert. Die vier "Waffen" dieser Demonstration waren Kochen, Essen, Trinken und Singen - kurzum eine Manifestation mit "Schmackes" und Geschmack und "Lukullus sei Dank" die Geburtsstunde von Slow Food.

Heute sind in 35 Ländern etwa 60.000 Mitglieder unter dem Banner der Schnecke versammelt. Regional in sehr freien und unabhängigen "Convivien" organisiert setzt man sich statutenkonform für "das Recht auf Genuß, für die Achtung der natürlichen Lebensrythmen des Menschen und für eine harmonische Beziehung zwischen Mensch und Natur ein".

Slow Food eindeutig zu charakterisieren ist ein schwieriges und wohl letztendlich unmögliches Unterfangen. Die vielfältigen Aktivitäten von Slow Food liegen zwischen dem Klischee eines mit Messer, Gabel und Gaumen kämpfenden Robin Hoods und der Pauschalisierung eines snobistisch-elitären Gourmetklüngels. Genfood, Tiertransporte aber auch Solarenergie gehören ebenso zu den Themen wie die Erhaltung des friaulinischen Schweines oder die aus regionaler Erzeugung traditionell zubereiteten "einfachen" Genüsse. Die Freunde der Langsamkeit und der Schnecke engagieren sich sehr stark im publizistischen Bereich (zum Beispiel Wein-, Einkaufs- und Restaurantführer). Aber beileibe wird nicht nur Trockenmasse zwischen Buchdeckeln produziert. Der "Salone del Gusto" in Turin ist das Mekka des guten Geschmackes. Auf dieser Messe werden Gaumen und Zungen über 200 "Geschmacks"-Lektionen" erteilt. Vermutlich zur Qual der Wahl werden da die 50 Weindegustationen, 27 Käseverköstigungen oder die 22 Wurst- und Fleischseminare. In der sintflutartigen Entwicklung von Fast Food, Gentechnik, industrieller Tierhaltung und chemisierter Landwirtschaft zimmern Bewegungen wie die des biologischen Landbaus und Slow Food an der Arche Noah zur Rettung dessen, was an Agrar- und Eßkultur noch nicht zerstört wurde.

In den Zeiten, wo Fast Food nicht nur unter dem gelben Doppelbogen von McDonald's auf weltweitem Siegeszug ist, hilft zur Erhaltung der vielfältigen Eßkultur vor allem eins: Dem "fast" muß man Zeit entgegensetzen. Diese "Frei"-Zeit müssen wir uns wieder vermehrt im Zusammenhang mit unserer Ernährung nehmen. Dabei müssen wir uns nicht nur Gedanken machen, wo unsere Nahrung herkommt. Die Berücksichtigung von regionalen und saisonalen Rahmenbedingungen verlangen in der Regel mehr Zeit für selektives Einkaufen. Auch brauchen wir mehr Zeit zum Kochen, was ja glücklicherweise mit sehr viel Freude und Kreativität verbunden sein kann. Sturer Dogmatismus kann hierbei allerdings nicht breite Schichten der Bevölkerung motivieren. Hin und wieder eine Fertigpizza (vielleicht mit einem frischen Salat aus dem eigenen Garten?) oder eben mal eine schnelle Tütensuppe (gibt's natürlich auch schon in "Bio") bedeuten keine fundamentale Bedrohung der Eßkultur. Auch sollte niemandem der Kaffeegenuß verleidet werden, obwohl wir hier sicher an der konsumierten Menge von ca. 170 Litern pro Person und Jahr mit Veränderungen ansetzen können. Eine Tasse biologisch angebauten und fair gehandelten Kaffees dürfen wir in jedem Fall ohne Gewissensbisse genießen. Die "Fünf" Minuten-Terrine, der Stop am Gyros-Stand oder das Mikrowellenmenü sollten aber nicht zum Regelfall werden.

Die Pflege der Eßkultur bedarf sicher einiger Anstrengungen und verlangt letztendlich für die meisten von uns ein ordentliches Maß an "Umstellung". Aber allein die Notwendigkeit der Energiewende verlangt auch Konsequenzen bei unserer Ernährung. Nach dem Wohnen (32 %) folgt mit 20 % gleich der Energieverbrauch für die Ernährung in unserer individuellen Energieverbrauchsbilanz. Unsere Umwelt und damit auch unsere Zukunft verkraften es nicht, wenn wir in der BRD weiterhin pro Verbraucher/in jährlich 2,4 Tonnen CO₂-Emission (!) verursachen, um uns zu ernähren. Allein die wesentlich positivere Energiebilanz der biologischen Landwirtschaft bietet hier schon signifikante Reduktionsmöglichkeiten.

Vielleicht überrascht es, daß hier nun nicht mit großer Begeisterung das hohe Lied der Biokost im Kampf gegen Fernfütterung und Fast Food gesungen wurde. Auch die Biobewegung muß sich ihren Widersprüchen stellen, um erfolgreich an deren Überwindung zu arbeiten. Bei der teilweise selbstkritischen Reflektion soll aber nicht der Eindruck dominieren, daß die ökologische Landwirtschaft dem Fast Food nun garnichts entgegenzusetzen hat.

Wesentliche Impulse zur saisonalen und regionalen Nahrungsmittelversorgung gingen und gehen von der Bio-Bewegung aus. An erster Stelle sind hier vor allem die Anregungen und letztendlich tausendfachen Umsetzungen in der Direktvermarktung (Ab Hof, Wochenmarkt, Abo-Service, Erzeuger-Verbrauchergemeinschaften etc.) zu nennen. Diese Impulse wirken auch schon weit in die konventionelle Landwirtschaft, die Verarbeitung und den Handel hinein. Überall finden wir eine Renaissance der Wochen- und speziell auch Bauernmärkte und neben Naturkostläden etablieren sich zunehmend auch sogenannte Regionalwarenläden.

Vom Untergang der Agrarkultur - oder wieviel Bauernsterben verträgt das Land?

Es bedurfte des Wandels vom Jäger und Sammler zum Seßhaftwerden und bäuerlichen Tun, um die freie Zeit zu schaffen, die kulturelle Entwicklungen erst ermöglichte. Wer sich etwas intensiver mit diesen geschichtlichen Zusammenhängen auseinandersetzt, wird der Schlußfolgerung zustimmen: Keine Kultur ohne Agrarkultur.

Die sogenannte moderne Landwirtschaft mit ihrem Einsatz an Chemie und dem Rationalisierungsdogma hat nicht nur viel an (Agrar)Kultur zerstört, sie ist vielmehr auf dem besten Wege, diese komplett abzuschaffen. Schon 1950 hat Prof. Konze festgestellt, „daß das europäische Pflugbauerntum zwar 5.000 Jahre europäische Geschichte mitgestaltet hat, aber daß dies keine Garantie dafür ist, daß es auch die nächsten 5.000 Jahre mitgestaltet“.

Es ist leider so, daß wir heute schon absehen können, wann es praktisch keine Bauern und Bäuerinnen im herkömmlichen Sinne mehr geben wird. Sie können gar nicht mehr viel Geschichte und Kultur gestalten, denn sie sind ja bereits zu Randerscheinungen in unserer Gesellschaft geworden. Allein seit 1991 haben rund 550.000 Menschen ihren Arbeitsplatz in der Landwirtschaft verloren oder auch bewußt aufgegeben. Dieser Prozeß wird bürokratisch vernebelnd als „Strukturwandel“ beschrieben. Zutreffender ist es, vom „Bauernsterben“ zu reden, aber eigentlich ist diese Entwicklung viel treffender mit „Bauernlegen“ beschrieben.

Ein kleiner Blick in die Statistik zeigt die alarmierende Situation recht deutlich. Um den bereits kräftig „strukturgewandelten“ Stand der Bauern in Hessen zu erhalten, müßten etwa 250 junge Leute pro Jahr eine landwirtschaftliche Ausbildung abschließen. Wohl keine 20 % der benötigten zukünftigen Landwirte sind momentan in hessischen landwirtschaftlichen Berufsschulen anzutreffen. Bei uns im Saarland sind es keine 10 Auszubildende. Das durchschnittliche Alter der saarländischen Landwirte liegt bei 56 Jahren und eine Umfrage hat kürzlich ergeben, daß 80 % dieser Höfe ohne Nachfolger sind. Es ist leider kein Horrorszenerario, sondern absehbare Realität, daß es im Laufe unserer nächsten Generation hier zum Notstand kommt. Die bäuerliche Struktur wird inzwischen nicht mehr „gewandelt“, sondern scheint wohl ganz zu verschwinden.

Wir würden es uns zu leicht machen, wenn wir die Schuld an dieser Misere nur auf die Agrarpolitik in Bonn oder Brüssel schieben würden. Unser ausgeprägtes Streben zu den Lebensmitteldiscountern und Fast Food-Tempeln, unsere Präferenz für exotische Urlaubsreisen und die neusten PS-Modelle und letztendlich unsere relative Gleichgültigkeit gegenüber Ernährung haben ursächlichen Anteil an der Tatsache, daß Bauern und Bäuerinnen eigentlich auf die rote Liste der vom Aussterben bedrohten „Arten“ gehören.

Wenngleich eigentlich jeder dem Indianerhäuptling Recht geben müßte, der feststellte, daß man Geld nicht essen kann, haben wir von Selbigem immer weniger übrig, um es für gesunde Lebensmittel auszugeben. Der Durchschnittshaushalt hatte Anfang der 50er Jahre noch 48 % seines Einkommens für Lebensmittel ausgegeben. Heute liegt dieser Prozentsatz im Bereich von 15 %. Innerhalb von nur 30 Jahren ist der Anteil für die Landwirtschaft an jeder Verbrauchermark für Essen von 80 % auf nur 20 % gesunken. Der Getreideerlösanteil an einem Brötchen liegt in der Regel bei nur noch 2 Pfennigen und der Preisanteil der Braugerste pro Flasche Bier ist so hoch wie die Kosten des Kronenkorkens.

Mit dem durchschnittlichen Nettostundenlohn konnte 1970 ein Industriefacharbeiter 28 Eier kaufen. 1995 waren es 68 Eier. Vor allem die Hühner im Käfig sind Opfer dieser fatalen Entwicklung. Wir leben doch wirklich in einer verkehrten Welt, wenn das Öl für die Küche keine 5 Mark kosten darf, wir aber ohne mit der Wimper zu zucken für einen Liter Motorenöl 20 DM ausgeben. Wieviele Bauern kommen nicht einmal auf einen Stundenlohn von 10 DM für ihre harte Arbeit. Die Reparaturstunde in der Werkstatt ist uns dagegen allemal 100 DM wert und was haben erst Zahnärzte oder Rechtsanwälte für Stundensätze. Die Schizophrenie unserer Prioritäten brachte der grüne Europaabgeordnete und Biobauer Graefe zu Baringdorf

treffend mit folgender Feststellung auf den Punkt: “Wenn Butter billiger ist als Schuhcreme und Milch weniger kostet als Tafelwasser, dann ist in der Wertsetzung bäuerliche Arbeit in unserer Gesellschaft etwas schief”.

Die Bauern gelten vielfach als Subventionsabzocker, wobei dieser Vorwurf, wenn überhaupt, dann nur für die Großbetriebe gilt. Ein sehr großer Teil der Brüsseler Agrarsubventionen landet gar nicht auf den Bauernhöfen sondern wird für die Lagerhaltung, Milchpulvertürme und die sich am Export von Lebensmitteln Bereichernden bezahlt. Von den Subventionen fließt zudem der allergrößte Anteil noch immer in die konventionelle Landwirtschaft. Umgerechnet ist jeder Bundesbürger mit 23,60 DM monatlich an den Agrarsubventionen beteiligt. Ganze 7,25 Pfennige davon haben die verschiedenen EU-, Bundes- und Landesprogramme für die Förderung des biologischen Landbaus übrig!

Es scheint, daß die Bauern auch Opfer ihres eigenen Erfolges sind. Durch den Einsatz von Technologie und auf den Pfennig genau durchkalkulierter und rationaler Betriebswirtschaft haben die Landwirte in den letzten 30 Jahren die Produktivität verfünffacht. Heute produziert ein Bauer für bis zu 100 Menschen die Lebensmittel.

Ich denke es gehört zu einer unserer aktuellsten und vordringlichsten Aufgaben, über die Perspektiven der Landwirtschaft zu reflektieren. Für mich steckt in dem, was bäuerliches Denken und Handeln (sprich “Agrarkultur”) offerieren, ein wesentlicher Keim zu einem insgesamt neuen Gesellschaftsmodell, das wir brauchen. Ein Modell für das postindustrielle Zeitalter, das sich ja schon ankündigt. Wir müssen aber noch viele Visionen und Utopien verwirklichen. Noch kann es uns gelingen, das, was ich als bäuerliches Erbe bezeichnen möchte, zu kultivieren. Kultivieren darf aber nicht mit Konservieren verwechselt werden, das in diesem Zusammenhang viel zu statisch wäre. Wir müssen die bäuerlichen Werte weiterentwickeln, was auch heißt, daß wir nicht zurück zur Landwirtschaft der Großväter können, die übrigens gar nicht so ökologisch war.

Für mich ist der Beitrag der ökologischen Landwirtschaft mit all seinen Facetten und gerade auch mit seinen sozialen Ansprüchen und Vorstellungen ein wesentlicher Beitrag für diese notwendige Weiterentwicklung. Zustimmung möchte ich Graefe zu Baringdorf, daß “sich die Welt in Zukunft nach bäuerlichen Werten ausrichten oder sie nicht mehr sein wird”. In diesem Sinn müssen wir die Landwirtschaft wieder als eine Kulturaufgabe sehen und viele unserer oft aus der Balance geratenen Verhaltensmuster darauf einstellen bzw. umstellen.

Wie nicht nur das Huhn “zur Sau” gemacht wird

Nachfolgend möchte ich mich exemplarisch für die Misere in der Landwirtschaft und Erzeugung unserer Lebensmittel mit dem Tiersektor auseinandersetzen. Eigentlich wollte ich ja “Landwirtschaft” studieren, mußte mich aber an der Universität im Fachgebiet “Agrarwissenschaft” einschreiben. Ich wurde durch das Curriculum gezwungen, einen Schwerpunkt zu studieren. Meine Vorliebe für die Tierwelt führte deshalb dazu, daß ich schließlich “Tierproduktion” gewählt habe. Die Benennung war ein Stück weit ehrlich, denn was mir dort vermittelt wurde, war etwa Hühnerhaltung in Käfigen oder die intensive Schweineaufzucht unter industriellen Produktionsbedingungen. Der Begriff Tierproduktion reflektiert im Prinzip nur, was seit mehreren Jahrzehnten bei uns durch die Agrarpolitik und

auch das Verbraucherverhalten forciert wird - nämlich aus der Landwirtschaft einen industriellen Prozeß zu machen.

Das Schicksal der Hühner in Käfigen ist in den letzten Jahren etwas in den Hintergrund gedrängt worden durch die Aufdeckung von skandalösen Tiertransporten oder dem Rinderwahnsinn in England und anderswo. Ich möchte mich dennoch schwerpunktmäßig mit dem Schicksal der Hühner beschäftigen, zumal wir mit durchschnittlich 226 Eiern pro Kopf und Jahr bald täglich ein Ei verzehren. Rund 90 % der Eier sind aus der Käfig- oder Batteriehaltung. Irreführt von Packungsaufschriften wie "Bauernhofeier" oder "Eier frisch vom Bauernhof" glauben über die Hälfte der befragten Eierkäufer/innen, sie kaufen Eier aus der Freilandhaltung.

Spätestens seit Prof. Grzimek vor Jahrzehnten die Käfighaltung der Hühner als "KZ-Systeme" gebrandmarkt hat, können wir nicht mehr behaupten, davon nichts zu wissen. Die Lobbybemühungen der Tierschützer und der Biobewegung haben all die Jahrzehnte nicht ausgereicht, um bei uns die Käfighaltung als das zu brandmarken, was sie meiner Meinung nach ist: Kriminell (weil ein eklatanter Verstoß gegen den Tierschutz). Rausgeredet haben sich die politisch Verantwortlichen immer wieder mit den Zwängen der EU ("die billigen Käfigeier kommen dann aus Holland") und da hat es bislang auch nicht geholfen, daß unser jetziger Bundeslandwirtschaftsminister Karl Heinz Funke zu Zeiten seines Ministeramtes in Niedersachsen fröhlich reimte: "Frisch muß es sein und die Henne frei, darauf kommt es an beim Hühnerei". Zur Zeit wird am Bundesgerichtshof in Karlsruhe die "Verordnung zum Schutz von Legehennen bei Käfighaltung" (was für ein Sarkasmus) von der grünen Landwirtschaftministerin Nordrhein-Westfalens, Bärbel Höhn, juristisch angefochten. Herr Funke vertritt offensichtlich die Auffassung, daß die umstrittene Verordnung nicht verfassungswidrig sei. Er scheint am Fernziel einer EU-weiten Abschaffung der Käfighaltung festzuhalten, aber er verfolgt eine Politik der kleinen Schritte. Wie die aussieht? Die Käfige sollen zunächst bis 2005 um 100 auf 550 cm² vergrößert werden. Wieviel mehr Platz (natürlich immer noch im Käfig) wäre dies pro Huhn? Die zusätzliche Fläche entspricht einem 20 DM-Schein. In was für einer Welt leben wir eigentlich, wo wir den Hühnern Hochleistung beim Eierlegen abverlangen und dies auf einer Gitterbodenfläche von etwa einer DIN A4 Seite! Die Hühnerindustrie versucht schon seit Jahrzehnten, uns die Hühnerhaltung in Käfigen als artgerecht zu verkaufen. Nicht vergessen werde ich ein Propaganda-Faltblatt des "Hühner"Verbandes, in dem hervorgehoben wurde, daß in Käfigen schließlich die Hühner nicht vom Habicht gefangen werden können.

Politikerschelte bringt den Hühnern aber nicht viel. Selbst wenn Frau Höhn in Karlsruhe erfolgreich sein sollte, müssen letztendlich wir Verbraucher über das Gitter unseres Einkaufskorbes die Hühner aus den Käfiggittern befreien. Daß dies möglich ist, zeigt uns die Schweiz, die schon vor zehn Jahren diese Art von Haltung verboten hat.

Bei einer repräsentativen Umfragen erklärten sich fast 80 % der Bundesbürger bereit, mehr Geld für Eier aus Freilandhaltung zu bezahlen. Hier scheint aber doch sehr viel Lippenbekenntnis dabei zu sein, denn das Kaufverhalten sieht leider recht anders aus. Gewiß ist die Tatsache, daß 12 Milliarden Eier jährlich von Käfighühnern stammen auch mit der geschickten Marketingstrategie und Augenwischerei auf den Eierschachteln zu begründen. Eigentlich ist direkt wirkender Tierschutz und ein gutes Gewissen beim Frühstücksei preiswert zu haben. Ein Ei von glücklichen Hühnern aus der Freilauhaltung ist nur 15 Pfennig teurer. 10 m² Platz in frischer Luft bieten wir unter anderem dafür unseren Eierlieferanten.

Eine Trendwende in der industriellen Tierhaltung ist beim besten Willen nicht in Sicht. Nach Erkenntnissen des Umweltverbandes BUND waren Anfang 1999 insgesamt 56 Großanlagen für Tiermast in Planung. So sollen etwa in Rheinland Pfalz und Thüringen zwei neue Käfigbatterien für je 1,2 Millionen Legehennen entstehen.

Nach der um sich greifenden Erkenntnis, daß Schweinefleisch immer fader und wässriger wird und der Konsum von "Rinderwahnsinn"-Steaks vielleicht fatale Folgen hat, glauben viele durch den Verzehr von Putenfleisch sich Gutes anzutun. Das kalorienarme und eiweißreiche Putenfleisch kommt aber von noch geschundeneren Kreaturen wie die Käfighühner. Etwa 7 Millionen Truthähne und -hennen fristen bei uns in drangvoller Enge ein tristes Dasein. Im Endstadium der Mast werden pro Quadratmeter 50 Kilogramm "Tiermasse" fast übereinandergestapelt gehalten. Zu dieser Fleischmasse kommt man unter anderem durch eine brutale Prozedur des Samenmelkens und künstliche Befruchtung und einer Putenzucht, die man nur als qualvoll bezeichnen kann. Eigentlich ist die bei uns am häufigsten gehaltene Hochleistungsrasse "B.U.T. Big 6" aufgrund des Tierschutzgesetzes § 11 b verboten. Der sogenannte "Zuchtfortschritt" hat bewirkt, daß vor 25 Jahren ein Masttruthahn ein Endgewicht von 11 Kilogramm hatte und heute ca. 20 Kilogramm beim Schlachten auf die Waage bringt. Vor allem die überdimensionierte und schwere Brust ist viel zu schwer für das Skelett, Beine und Sehnen, weshalb die Puten in der Regel am Ende ihrer nur 22 Lebenswochen meist nur noch liegen oder verzweifelt rutschen können.

Solch eine industrielle Tierhaltung ist nur möglich durch massiven Einsatz von auch präventiv verabreichten Medikamenten. Wenn man den Tieren praktisch alle Möglichkeiten eines artgerechten Lebens nimmt, entwickeln sie auch Fehlverhalten wie der sogenannte Kannibalismus. Was mit gegenseitigem Federausreißen beginnt, endet oftmals mit dem zu Tode Hacken der Artgenossen. Um gegen Keime, Milben und Fliegen in den Unmengen von Mist bei der Bodenhaltung vorzugehen, werden Desinfektionsmittel und Formalinbegasung angewandt. Mit Asperin und Tranquilisern will man Aggression und Schmerzen unterdrücken und Antibiotika im Trinkwasser sollen Infektionen vermeiden.

Nachdem man nun schon lange die Geflügelhaltung von der ursprünglich bäuerlichen zur industriellen Produktion übergeführt hat, sind nun seit einiger Zeit die Schweine an der Reihe. Tragende Muttersäue werden angebunden, weil die Wissenschaft festgestellt hat, daß ein sich frei bewegendes Schwein mehr Energie braucht, d. h. also mehr Futter und somit mehr Haltungskosten verursacht. Die kleinen Ferkel landen dann vielleicht auf sogenannten "Flat Decks" mit ihren Blechlochböden. Wer etwas über die Lebendigkeit und Intelligenz von Schweinen weiß, kann sich gut vorstellen, welche Tristesse in den Ställen auf Spaltenboden herrscht.

Ich habe im Laufe meines Studiums und auch danach abscheuliche Käfighaltungsbetriebe, Putenmästereien und auch Pelztierhaltung im Käfig gesehen. Aber nichts hat mich so stark motiviert gegen industrielle Tierhaltung zu kämpfen wie das Schlüsselerlebnis meiner Hausarbeit zum Thema "Kannibalismus bei Schweinen". Die Lösungsvorschläge der Professoren und der Wissenschaft beschränken sich im Wesentlichen darauf zu empfehlen, Schwänze und Ohren der Schweine zu coupieren, d. h. abzuschneiden. Es bedurfte keiner akademischen Leistung meinerseits, sofort zu erkennen, daß das Problem der Schweine ja nicht das Vorhandensein von Ringelschwanz und Schlappohren ist. Für mich war diese Erfahrung

mit das lebendigste Beispiel dafür, daß wir so oft versuchen, Probleme nicht an der Wurzel anzupacken, sondern lediglich Symptome bekämpfen - sprich abschneiden.

Von den oben aufgeführten 56 neuen Tierfabriken sind übrigens "nur" 23 für Geflügel vorgesehen. 33 Anträge sollen uns neue Großanlagen für die Schweineproduktion bescheren.

Auch bei der Schweinehaltung gilt einmal mehr, daß wir als Verbraucher Verantwortung an dieser Situation mittragen. Wenn wir wieder einmal "tierisch" beim Supermarkt zuschlagen, wenn das Kilo Gehacktes unter 5 Mark oder das Schnitzel 6 Mark kostet, dann müssen wir uns klarmachen, daß solche "Sonderangebote" nur in Tierfabriken erzeugt werden können und diese Schleuderpreise mit die Totengräber unserer bäuerlichen Landwirtschaft sind.

Noch gibt es bei uns kaum Großmastanlagen in der Rinderhaltung. In den USA habe ich in Nebraska ein sogenanntes "Feed Lot" gesehen, in dem 30.000 Bullen gemästet wurden. Da wohl ein tägliches "Ereignis", war es auch keine Kunst, Tierärzte mit der Spritzlanzette im Einsatz zu sehen. Zügig geschieht das von der Ladepritsche eines Klein-LKWs aus, denn irgendwie muß die riesige Menge an Hormonen und Pharmaka unter die Tierhaut. Allein der Schwarzmarkt für Hormone, mit denen unsere Nutztiere gedopt werden, wird auf rund 300 Millionen Mark jährlich geschätzt. Dazu kommen "natürlich" noch wesentlich größere Umsatzzahlen für zugelassene Antibiotika und sonstige Arzneimittel. Weit über die Hälfte der in der EU verbrauchten Antibiotika landen im Tierfutter! Dies nicht einmal überwiegend in der therapeutischen Anwendung sondern als sogenannte Leistungsförderer. Arzneimittel, die als solche gar nicht zugelassen sind, landen ganz legal in Form von "Futterzusatzstoffen" in die Futtertröge der Mastbetriebe. Selbst bei der Produktion des klassischen Luxusartikels Lachs kennt man inzwischen des massiven Einsatz von Antibiotika.

Dem Thema des Rinderwahns muß man, so glaube ich, nicht mehr viele Zeilen widmen. Die Tragödie der zu den Verbrennungsöfen gebulldozerten Rinderkadaver sollte unser Erinnerungsvermögen eigentlich nicht mehr verlassen. Es ist wohl jedem klar, daß diese Katastrophe auch einiges kostet. Allein in den Jahren 1996/97 wurden 4,2 Milliarden Mark für die Bekämpfung der Rinderwahnsinnseuche in Großbritannien und für die Stabilisierung des Rindfleischmarktes ausgegeben. Einmal mehr ein Beleg dafür, daß nicht naturkonformes Verhalten uns mehr als teuer zu stehen bekommt und wir uns mit den Lebensmittelpreisen beim Discounter in die Tasche lügen.

Aber es muß gar nicht Rinderwahnsinn sein, um auch im Rindfleischsektor besorgt zu sein. Gerade haben amerikanische Forscher der Cornell Universität herausgefunden, daß sich krankheitserregende Stämme von Escherichia Koli-Bakterien besonders stark in Rindermägen vermehren, wenn die Tiere vorwiegend mit Getreide statt mit Heu ernährt werden. Die Wiederkäuer können die Stärke nicht vollständig abbauen, weil sie die nötigen Enzyme nicht im Magen haben. Über unvermeidbare Verschmutzungen im Schlachthof gelangen die Bakterien dann ans Fleisch. Diese ernährungsphysiologisch falsche Fütterung von Kühen verursacht in der Folge viele Infektionen bei Menschen. Es muß also gar nicht erst die Verfütterung von Tiermehl an Wiederkäuer sein, die sich dann bei uns Menschen rächt. Biologisches Fleisch weist die Probleme in diesem Maß nicht auf, denn hier bekommen die Rinder überwiegend Grünfütter und Heu.

Der rasant gestiegene Konsum von Fleisch in den letzten 50 Jahren von 44 auf 210 Millionen Tonnen hat dazu geführt, daß die Weideflächen für die Tiermast nicht mehr ausreichen.

Spitzenreiter im Fleischkonsum sind die Amerikaner mit einem Verbrauch von 123 Kilogramm pro Kopf und Jahr. Knapp die Hälfte davon wird von uns Deutschen verzehrt, während die Menschen in Indonesien dagegen nur 2 Kilo im Jahr verzehren. Getreidemast in der Tierhaltung ist auf jeden Fall Energieverschwendung, wie es auch das folgende Beispiel zeigt: Um das Fleisch für einen Hamburger zu erzeugen muß ein Bauer etwa soviel Getreide verfüttern wie ein Bäcker für 3 Brote braucht. Es sind gerade auch diese Zusammenhänge, die bei den Strategien um die Sicherung der weltweiten Ernährung nach einem Verändern des Verbrauchsverhaltens verlangen.

Ein kurzer betriebswirtschaftlicher Exkurs bringt das Dilemma der "Tierproduktion" auf den Punkt. Schweinefleischerzeuger in der Bretagne bekamen 1999 nur noch gerade einmal 5 Franc, das sind umgerechnet 1,50 DM für ein Kilogramm Fleisch. Dies ist der niedrigste Preis seit über 50 Jahren. Allein die Produktionskosten für ein Kilo Schweinefleisch betragen in der Bretagne zwischen 8 und 9 Franc. Bäuerliche Landwirtschaftsstrukturen können da schon lange nicht mehr mithalten. Selbst bei Dumpingpreisen von Schnitzel und Hackfleisch scheint bei solchen Preisspannen noch ein Profit drin zu sein, denn angesichts der riesigen gehandelten Mengen werden Fleisch- und Wurstkonzerne auch bei diesen Preisstrukturen noch reich.

Glücklicherweise wird der Direkteinkauf beim Bauern gerade auch im Fleisch- und Wurstsektor immer bedeutsamer - und dies nicht erst seit dem Problem des Rinderwahnsinns. Einen direkteren Beitrag zur Erhaltung der bäuerliche Kultur können wir Verbraucher eigentlich nicht leisten. Letztendlich würde ein breiter Erfolg der direkten Vermarktung nicht mehr die Großkonzerne reich machen, sondern auf unseren Bauernhöfen wieder ein "Reich für die Tiere" schaffen.

Die biologische Landwirtschaft - ein wesentlicher Beitrag zur gesunden und nachhaltigen Ernährung

Die Biobewegung hat keinen Anlaß, sich nicht der Frage des Zusammenhanges zwischen Welternährung und flächendeckendem biologischen Landbau zu stellen. Nachfolgend soll aufgezeigt werden, daß der biologische Landbau der "radikalste" (im besten Sinne des Wortes, nämlich an die Wurzeln der Probleme gehende) Ansatz ist, unsere Ernährung zu sichern.

Eine leider kaum gestellte Kernfrage bei der Betrachtung der Sicherung der Welternährung bezieht sich auf die Nachhaltigkeit derselben. Der Begriff Nachhaltigkeit ist seit der UNO-Umweltkonferenz in Rio (1992) in inflationärem Gebrauch und erfuhr spätestens dann seine Perversion, als er zum Schlagwort in bunten und mit Marienkäfern geschmückten Inseraten der Pestizidindustrie mißbraucht wurde. An dieser Stelle sei der Hinweis erlaubt, daß bereits die erste internationale IFOAM-Zusammenkunft vor über 20 Jahren unter dem Leitthema "Für eine nachhaltige Landwirtschaft" stand. Es bleibt eine Herausforderung für die Biobewegung, diesem Anspruch gerade jetzt auf ihrem Weg heraus aus der Nischenproduktion gerecht zu bleiben. Wenn die zentrale Zielsetzung nicht aufgegeben wird, weitgehend geschlossene Kreisläufe in unseren biologischen Landbausystemen zu ermöglichen, wird dies gelingen.

Praktisch alle Strategien und Lösungsvorschläge zur Sicherung der Welternährung konzentrieren sich auf die Frage, wie wir "h e u t e" die Welt ernähren können. Da gilt es zunächst darauf hinzuweisen, daß die konventionelle Landwirtschaft in ihrer Entwicklung hin zur Industrialisierung und zu Monokulturen bis zu 300 Energieeinheiten als "Input" benötigt, um 100 Energieeinheiten an Lebensmitteln zu produzieren. In vielfältigen ökologischen Landwirtschaftssystemen erbringen 5 Energieeinheiten 300 Einheiten an Lebensmitteln.

Der biologische Landbau ermöglicht eine Perspektive wie wir im nächsten Jahrtausend genügend Nahrungsmittel auf der Erde produzieren können, ohne uns dabei der natürlichen Grundlagen zu berauben. So sind viele wissenschaftliche Studien und empirische Fakten publiziert, die den Beweis erbringen, daß gerade der biologische Landbau die am besten geeignete Methode ist, erosionsbedingten Landverlust und den Verlust der Fruchtbarkeit unserer Böden aufzuhalten.

Niemand wird abstreiten, daß die Erträge der konventionellen Landwirtschaft zumindest in den Ländern mit intensiver Bewirtschaftung meist höher sind als die des biologischen Landbaus. Aber vergessen wir nicht, daß hier im Prinzip ein Vergleich wie zwischen einem Porsche und einem Fahrrad angestellt wird. Man sollte sich einmal die möglichen Erträge in der biologischen Landwirtschaft hierzulande vorstellen, wenn diese Methode in den letzten Jahrzehnten die gleiche politische, wirtschaftliche und insbesondere wissenschaftliche Unterstützung wie die konventionelle Landwirtschaft erfahren hätte. Welchen echten und naturverträglichen Fortschritt hätten wir erreichen können, wenn die Milliarden an Investitionen der Chemieindustrie und der Regierungen statt für den konventionellen Landbau in die Weiterentwicklung unserer biologischen Methoden investiert worden wären? An dieser Stelle muß auch darauf hingewiesen werden, daß ein großer Teil der Leistungsfähigkeit der konventionellen Landwirtschaft vor allem im Bereich der tierischen Veredlung auf Landnutzung für Kraftfutteranbau außerhalb Europas beruhen.

Bereits Ende der 70er Jahre zeigte eine Untersuchung der IOWA State Universität in der USA auf, daß auch bei einer kompletten Umstellung auf biologische Landwirtschaft in der USA der Bedarf an Lebensmitteln sichergestellt wäre. Diese und weitere Arbeiten führten schließlich in einer umfassenden Studie des amerikanischen Landwirtschaftsministeriums zur Schlußfolgerung, daß der biologische Landbau die beste Bewirtschaftungsmethode zur Erhaltung von Boden- und Wasserqualität ist.

Auch für Europa gibt es inzwischen zahlreiche Untersuchungen und faktengestützte Modelle, die aufzeigen, daß bei uns eine komplette Umstellung auf ökologischen Landbau nicht zu Problemen in der Nahrungsmittelversorgung führen würde. Dies ist etwa die Schlußfolgerung einer gemeinsamen Studie der Universität von Aberystwyth und des "Elm Farm" Forschungszentrums in Großbritannien. Voraussetzung hierzu wäre allerdings eine Umstellung auf vielfältige Fruchtfolgen und eine signifikante Reduzierung der momentan angebauten Mengen an Getreide, Ölsaaten und Zuckerrüben. Statt dessen müßte die Gemüseproduktion und vor allem der Anbau von Leguminosen für die menschliche Ernährung wesentlich gesteigert werden.

Bei diesem Wissens- und Faktenstand ist es nur logisch, wenn das Wuppertal-Institut in seiner Studie "Zukunftsfähiges Deutschland" die flächendeckende Umstellung auf ökologischen Landbau bis zum Jahre 2010 fordert. Angesichts des erst 2-prozentigen Anteils des biologischen Landbaus an der landwirtschaftlichen Nutzfläche in Deutschland scheint diese Forderung das Werk unverbesserlicher Optimisten und Utopisten zu sein. Ein Blick über die Ländergrenzen, sowohl im Norden als auch im Süden der Bundesrepublik, zeigen jedoch auf, daß solch eine flächendeckende Umstellung durchaus im Bereich des Möglichen liegt - auch wenn wir dafür etwas mehr als die von Wuppertal vorgegebenen 15 Jahre brauchen sollten.

In der Schweiz erreicht der Anteil der biologischen Landwirtschaft bereits eine Größenordnung von 7 Prozent. Im größten Schweizer Kanton Graubünden hat der biologische Landbau bereits einen Flächenanteil von 30 Prozent. Aufsehen erregt die Wachstumsrate der Umstellung zum biologischen Landbau in Österreich. Gab es vor ein paar Jahren immerhin schon 2.000 österreichische Biobauern, so sind es inzwischen ca. 20.000. Dies bedeutet einen Flächenanteil

von etwa 10 Prozent! In einzelnen Bundesländern (Salzburg und Tirol) liegt bei der dynamischen Umstellungsrate der Anteil bereits bei 50 Prozent. In Italien gab es dank eines EU-Programmes innerhalb eines Jahres eine Zunahme von 17.000 auf 30.000 Bio-Betriebe.

Bereits vor ein paar Jahren hat das schwedische Parlament beschlossen, bis zum Jahr 2000 in Schweden 10 Prozent der Landwirtschaft auf biologischen Landbau umzustellen. Ähnliche Zielsetzungen und Entwicklungen gibt es für Finnland. In Island werden bereits Strategien und Programme für eine komplette Umstellung der Landwirtschaft auf biologischen Landbau entwickelt.

Der Blick nach Dänemark läßt fast schon Euphorie aufkommen. Die Tatsache, daß dänische Supermarktketten bereits von der Auslistung nicht-biologischer Produkte (Brot und ausgewählte Gemüsesorten) sprechen, zeigt auf, daß das dänische Ziel eines 20-prozentigen Marktanteils nicht nur Wunschdenken ist. Eine Steigerung des Umsatzes mit biologischen Lebensmitteln bei der schweizer Supermarktkette "COOP" innerhalb eines Jahres von 100 Millionen auf 190 Millionen Schweizer Franken (und es wäre wesentlich mehr gewesen, wenn es nicht an zertifizierter Bioware gemangelt hätte) runden das Bild ebenso ab, wie die seit Jahren schon über 20-prozentige Zuwachsrate des "Biosektors" in den USA.

Auch bei uns in Deutschland gibt es bereits Trends und Realitäten auf dem Lebensmittelmarkt, die beweisen, daß der biologische Landbau längst auf dem Weg aus der Nische heraus ist. Im Bereich der Babynahrung ist bereits erkennbar, daß ein ganzes Marktsegment bald nur noch in kontrolliert biologischer Qualität angeboten wird. Der Branchenführer ist mit 900 Mitarbeitern und 350 Millionen DM Jahresumsatz und einem bereits 80-prozentigen Anteil an biologischen Rohwaren weltweit der größte Verarbeiter biologischer Lebensmittel. Die Konkurrenz beugt sich (wohl notgedrungen) der Nachfragemacht der Verbraucher/innen. In und um München herum wird für Millionen von Menschen schätzungsweise 30 Prozent des "täglichen Brotes" mit kontrolliert biologischem Getreide gebacken.

Die wenigen Beispiele und Fakten zeigen auf, daß die prognostizierte Zukunft des biologischen Landbaus konsequent auf dem Weg in die Gegenwart ist. Biologischer Landbau ist ein wichtiger und richtiger Schritt unserer oft zitierten Verantwortung und Verpflichtung gerecht zu werden, nachhaltige Wirtschaftsweisen einzuführen und kann als Modell für andere Wirtschaftszweige dienen.

Die Entscheidung liegt in unseren Händen

Die Verantwortung zur Sicherung der Welternährung liegt in unserer aller Händen. In denen der Bauern und Bäuerinnen, die unsere Nahrung erzeugen und in denen, mit denen wir Verbraucher/innen durch den richtigen Griff ins Ladenregal entscheiden, ob die eigentlich ausreichend verfügbaren Nahrungsmittel für alle Menschen gerecht verteilt werden.

Bei der Umsetzung von Strategien zur weltweiten Sicherung der Ernährung ist unausweichliche Voraussetzung, daß die Regenerationskräfte der Natur respektiert werden. Konsequenterweise führt dann kein Weg am ökologischen Landbau vorbei. Im Gegensatz zum chemosynthetischen konventionellen Landbau mit all seinen negativen ökologischen, ökonomischen und sozialen Folgeerscheinungen bietet der biologische Landbau eine interessante Alternative, wenn nicht sogar eine Überlebensstrategie an. Wir können aber die in uns zunehmend gesetzten Erwartungen in dieser Hinsicht nur erfüllen, wenn wir in der biologischen Landwirtschaft nicht nur eine technische Methode für Landwirte sehen, sondern unser ganzheitlicher Anspruch dazu führt, daß biologische Landwirtschaft letztendlich zu einer "anderen Art zu leben" führt. In

diesem Zusammenhang ist aktueller denn je, was E. F. Schumacher in seinem Buch "Small is beautiful" festgestellt hat: "Wir müssen einen neuen Lebensstil entwickeln, mit neuen Produktionsmethoden und Verbrauchsverhalten: einen Lebensstil, der Dauerhaftigkeit erlaubt."

Für die notwendige Neuorientierung unserer Konsumgewohnheiten sind Agrar- und Eßkultur die entscheidenden Ansätze bei der Problemlösung der Welternährung. Der Schlüssel liegt bei den Konsum- und Ernährungsgewohnheiten, bei denen gravierende Verhaltensänderungen nötig sind. Wir können die Welternährung sicher nicht auf dem hohen "Steakniveau" der Nordamerikaner oder entsprechend der "Bratwurst- und Kottlettleidenschaft" der Deutschen sichern. Eine Ernährung, die z. B. weltweit und vor allem bei uns weniger fleischbetont ist, könnte auf lange Sicht das Problem der Bevölkerungsexplosion zumindest hinsichtlich der Nahrungsmittelversorgung reduzieren. Unsere "Fleischberge, Milchseen und Butterberge" sind ja nur aufgrund enormer Futtermittelimporte möglich. Der jährliche Import von 50 Millionen Tonnen Futtermittel in die EU allein würde ausreichen, um 600 Millionen Hungernden die fehlende Ernährung zukommen zu lassen. Die sogenannten Kräfte am Markt lassen dies aber nicht zu, weil die "Kaufkraft" der Futtertröge von Huhn, Schwein und Rind größer ist als die der Hungernden.

Eine zentrale Rolle bei der Welternährungsfrage spielt sicherlich die Zunahme der Bevölkerung. Hier wird aber zumindest aus unserer nördlichen Perspektive die Situation auf den Kopf gestellt. Solange in der USA 30 Prozent der Getreideernte direkt dem menschlichen Verzehr dienen und 70 Prozent mit großen Verlusten als Futtergetreide zu Fleisch und Milchprodukten "veredelt" werden (das Zahlenverhältnis ist in Europa 43:57), während in Indien 98 Prozent des Getreides direkt verzehrt wird und nur 2 Prozent in die Tierernährung gehen, ist es eigentlich angebracht, von einem Problem der "Überbevölkerung" in der nördlichen Hemisphäre zu sprechen. Dies gilt um so mehr, wenn wir bedenken, daß nur etwa 20 Prozent der Weltbevölkerung 85 Prozent aller Ressourcen verbrauchen.

Beim ökologischen Landbau ist noch nicht alles grün, was glänzt

So positiv sich die Fakten für den biologischen Landbau darstellen, soll nun nicht der Eindruck entstehen, daß es keine Probleme im Bereich der ökologischen Landwirtschaft gibt. Ich will an dieser Stelle nun aber nicht auf Probleme im Anbau, wie etwa die Beikrautregulierung oder die Krautfäule bei den Kartoffeln eingehen.

Es wird wohl unausweichlich sein, daß der ökologische Landbau bei seinem Weg heraus aus der Nische etwas von seiner "Unschuld" verliert. Kompromisse scheinen unausweichlich, aber höchste Aufmerksamkeit muß darauf gerichtet bleiben, daß die prinzipiellen ökologischen Grundlagen nicht auf dem "Altar der Marktexpansion" geopfert werden.

Wenn wir die Betriebsgrößenstatistik im ökologischen Landbau betrachten, stellen wir fest, daß auch hier ein Trend zum "Wachsen und Weichen" unverkennbar ist. Die ideale Größe für einen Biobetrieb gibt es nicht und wird es nie geben, denn ökologische Landwirtschaft ist ein System, das sowohl auf einem Morgen Land als auch auf einer zigtausend Hektar großen Farm etabliert werden kann. Ich habe durchaus "klassische" Familienbetriebe in der USA und Australien kennengelernt, auf denen 1.000, 2.000 oder sogar mehr Hektar bewirtschaftet werden. Dort ist Land nicht der begrenzende Faktor und die extensive Produktion ist nur möglich, weil sich durch die Fläche eine wirtschaftliche Einheit ergibt. Ich glaube auch, daß eine Öko- und Energiebilanz auf diesen großen und extensiven Betrieben besser ausfällt als auf einem kleinen, aber hoch technisierten Biobetrieb bei uns. Die durch die Wiedervereinigung in Deutschland

entstandene Situation der Umstellung auf Biolandbau von großen Betrieben in den neuen Bundesländern aktualisiert die Frage, wie effizient bzw. logisch der Drang nach immer größeren Einheiten ist.

Es steht außer Zweifel, daß wir die Welternährung langfristig nur sichern können, wenn wir auch die Nahrungsmittelproduktion steigern. Hier ist sicherlich noch ein großes Entwicklungspotential bei ökologischen Landbaumethoden möglich. Eines der Hauptargumente für die Industrialisierung und Monokulturisierung der Landwirtschaft ist die angeblich geringe Produktivität der kleinen Betriebe. Die Produktivität von Monokulturen ist aber nur deshalb "erfolgreich", weil sie auf den partiellen Ertrag einer Pflanze ausgerichtet ist. Die Wissenschaft gelangt glücklicherweise zusehends zu der Erkenntnis, daß wir Erträge anders definieren müssen, als nur durch "Tonnen pro Hektar".

Gerade in Ländern der südlichen Hemisphäre, in der es ja die meisten Hungernden und Verhungerten gibt, sind die Zahlen beeindruckend, die die Produktivität verschiedener Betriebsgrößen widerspiegeln. So ergab eine Studie in Brasilien, daß die geldbezogene Produktivität von landwirtschaftlichen Betrieben bis 10 Hektar bei ca. 130 DM pro Hektar liegt, während die Produktivität einer 5.000 Hektar großen Farm bei etwa 3 DM pro Hektar liegt. In Indien liegt die Produktivität bei einer bis zu 2 Hektar großen Farm bei über 1800 Rupien pro Hektar, während eine vergleichbare, "nur" 15 Hektar große Farm es lediglich zu einer Produktivität von 850 Rupien pro Hektar bringt. Die indische Wachstumsrate im Bereich der Landwirtschaft liegt bei 3 Prozent, während sie im indischen Bundesstaat Bengalen mehr als doppelt so hoch ist, weil dort eine Landreform zu Gunsten von Kleinbauern durchgeführt wurde!

Diese Beispiele geben einen Hinweis darauf, daß eine weitere zentrale Frage bei der Sicherung der Welternährung darin besteht, wer in welcher Weise Zugang zu Landbesitz hat. Die Ergebnisse und Erfahrungen aus den Ländern der südlichen Hemisphäre sollten auf jeden Fall Anlaß geben, innerhalb der biologischen Landbaubewegung ernsthafter die Frage zu diskutieren, ob wir uns weiter dem Wachstumsdiktat unterwerfen können. Die "Logik" des Wachstums bleibt nach wie vor ein zentrales Element der Zerstörung unserer natürlichen Ressourcen und Umwelt.

Ein weiteres Problem der ökologischen Landbaubewegung ist die überall zunehmende Spezialisierung. Sie steht gewiß im Widerspruch zum fundamentalen Prinzip der

Vielfalt und des Strebens nach ganzheitlichen Systemen. Es ist sicher leicht, am Schreibtisch oder in Diskussionen von Biobauern und -bäuerinnen die Erfüllung von teilweise romantischen Vorstellung eines Bauernhofes mit Hühnern, Schweinen, Schafen, Kühen und Pferden abzuverlangen. Rationalisierung an sich muß allerdings noch nichts Schlechtes bedeuten. So gibt es sicherlich noch Rationalisierungsmöglichkeiten, wenn die ursprünglich von einem einzelnen Biobetrieb erwartete Vielfalt im Verbund und in Kooperation mit anderen Betrieben etwa auf Dorfebene verwirklicht wird.

Auch bei den "Veredlungs"verlusten in der Tierhaltung ergibt sich eine Herausforderung für die biologische Landbaubewegung, die ja zumindest bei uns in Deutschland zu einem sehr großen Anteil bei deren Kreislaufbestreben dem Rind eine zentrale Rolle zukommen läßt. Nicht nur wegen dem BSE-Skandal wird der Fleischkonsum bei uns kaum mehr steigen und darüber sollten wir eigentlich froh sein. Auch das Konsumverhalten hinsichtlich von Milchprodukten gilt es zu überdenken. Weitere Absatzsteigerungen in diesem Bereich sind nicht nur nicht zu erwarten, sondern auch nicht erstrebenswert. Sicher wird ein kühles Glas

biologisch erzeugter Vorzugsmilch nach wie vor eines der höchstwertigen Lebensmittel sein, aber spätestens, wenn es vom achttausendsten Liter einer "biologischen" Hochleistungskuh kommt, müssen kritische Fragen gestellt werden.

Die Frage der Welternährung ist schon lange vor GATT und der World Trade Organisation (WTO) auch eine internationale Frage gewesen. In diesem Zusammenhang muß auf ein weiteres Problem des ökologischen Landbaus eingegangen werden. Ich möchte es mit dem Schlagwort "Biokolonialismus" charakterisieren. Es gibt keinen Zweifel, daß die Schaffung von Exportmöglichkeiten für Bio-Produkte, vor allem solche, die man früher als Kolonialwaren bezeichnete (Kaffee, Kakao, Tee etc.), in vielen Ländern der südlichen Hemisphäre Ideen und Techniken des biologischen Landbaus erst etabliert hat. Es gilt dabei aber die zu bedenken, daß man sich dort auf vielfältige Erfahrung stützen kann, weil sich noch traditionelle Formen der Landbewirtschaftung erhalten haben. So wichtig die Exportperspektive war, um die Ideen des ökologischen Landbaus weltweit zu etablieren und in die Tat umzusetzen, so kritisch muß man sich der Tatsache stellen, daß wir uns im Norden aufgrund unserer hohen Kaufkraft die ökologisch erzeugten Produkte sichern, während diese Qualität die lokalen Märkte in den Erzeugerländer oft nicht erreicht. Kaum jemand wird widersprechen, daß zunächst einmal die Lokalbevölkerung den Anspruch auf die Qualität ökologischer Produkte für die eigene Versorgung hat.

Es gibt glücklicherweise vielversprechende Ansätze der Versorgung der lokalen Märkte mit Ökoprodukten. Erfolgreiche und vor allem kooperative Projekte von Kleinbauern zeigen, daß über den Einstieg der ökologischen Erzeugung von "Cash Crops" die erworbenen Kenntnisse auch beim Anbau von Lebensmitteln für die Selbstversorgung angewendet werden. So folgen z.B. den Schattenbäumen in den Kaffeeplantagen und dem Komposteinsatz auch ökologische Methoden beim Anbau von Mais und Bohnen.

Die Problematik des Biokolonialismus ist durchaus in der Biobewegung nicht nur erkannt, sondern sie wird lösungsorientiert angegangen. Hier bahnen sich zum Beispiel in der engen Partnerschaft mit den bereits etablierten Strukturen des fairen Handels Perspektiven an. Es muß in jedem Fall gesichert sein, daß bei den entsprechenden Verträge zwischen den Anbauern und den Handelspartnern in allererster Linie eine ausreichende Selbstversorgung garantiert wird. Aber hat ein Kaffeebauer in Guatemala nicht das gleiche Recht die für den Markt zu produzieren und zu exportieren, wie es unsere Bauern beanspruchen? Auch in den südlichen Ländern definiert sich wachsender Wohlstand unter anderem durch Zunahme des Einkommens, mit dem für uns selbstverständliche Dinge wie Kleidung oder Ausbildung erst finanzierbar werden.

Biokost - wer soll das bezahlen?

Immer wieder hört man gerade auch bei Verbraucherbefragungen, daß Biokost zu teuer sei. Diese Einschätzung erklärt vielleicht auch den großen Widerspruch zwischen der häufig geäußerten Präferenz für Bioprodukte und dem tatsächlichen Kaufverhalten. Wie anders ist es zu erklären, daß es in Deutschland bis zu 10 % ökologisch motivierte Wähler gibt, und ca. 10 Millionen Menschen in einem Verein Mitglied sind, der sich zumindest im erweiterten Sinn um Natur und Gesundheit kümmert, wir aber nur einen Verbrauch von 2 % Biokost zu Wege bringen?

Nicht daß ich der Problematik der Preisgestaltung von Biokost aus dem Weg gehen will, es gilt aber zunächst einmal festzuhalten, daß das eigentliche Problem die Dumping- und Billigpreise

bei den konventionellen Lebensmitteln sind. Dieser Beitrag bietet einige Beispiele dafür, wie uns letztendlich die sogenannte moderne Ernährung auf dem Portmonnaie liegt und zum Teil horrende Folgekosten verursacht. Würden wir echte ökonomische Berechnungen anstellen, würde sich schon heute der Nachweis erbringen lassen, daß biologische Lebensmittel mit Abstand die weitaus günstigsten wären. Leider werden aber nach wie vor Kosten, wie sie durch die Art unserer Lebensmittelerzeugung verursacht werden, nicht in den Verkaufspreis einkalkuliert sondern auf die Umwelt (z. B. über die Wasserrechnung) oder auf die sozialen Kosten (z. B. durch Arbeitsplatzvernichtung) abgewälzt. Gelänge es uns, die Forderung nach der Internalisierung der Kosten bei Lebensmitteln in die Tat umzusetzen, würden wohl sehr schnell katastrophale Verhältnisse für die Profite der Chemie- und Lebensmittelkonzerne entstehen.

Viele der indirekten Kosten lassen sich eigentlich gar nicht quantifizieren. Was ist uns eine Schmetterlingsart wert angesichts der Tatsache, daß jeden Tag 100 bis 200 Tier- und Pflanzenarten aussterben? Oder wie wollen wir den Verlust des Ackerlandes durch Erosion und Besiedlung in die Lebensmittelpreise einrechnen? Ebenfalls täglich nimmt das verfügbare Ackerland um 20.000 Hektar ab!

Es ist noch nicht allzu lange her, als der nun nicht mehr im Amt befindliche Präsident des deutschen Bauernverbandes die "soziale Ungerechtigkeit" beklagte, daß Biokost nur etwas für die ganz Reichen sei. Ein Mehrpreis für Bio-Lebensmittel schlägt bei einem monatlichen Einkommen von 10.000 Mark oder darüber kaum zu Buche. Hingegen merken Studenten, Auszubildende oder junge Familien mit geringem Einkommen Mehrkosten bei Lebensmitteln ganz schnell im Portmonnaie. Aber angesichts der Tatsache, daß wir nur noch 15 % unseres monatlichen Einkommens für Lebensmittel ausgeben, scheint die Preisdiskussion doch auf wackligen Füßen zu stehen. Dazu kommt, daß wir bei Lebensmitteln Milliarden von DM förmlich wegwerfen. Schätzungen von Fachleuten gehen davon aus, daß bis zu 20 % der erzeugten Lebensmittel verderben und/oder auch nur so weggeworfen werden.

Unser Leben zu versüßen ist uns auch viel Geld wert. Erinnern wir uns daran, daß der Ernährungsbericht der DGE auch festgestellt hat, daß wir zu süß essen. Zucker ist "weißes" Gold und bringt nicht nur den Zuckerrübenbauern und der Zuckerindustrie viel klingende Münze. Das "weiße" Gold wird auch bei Zahnärzten zu selbigem, wenn sie karieszerstörte Zähne etwa durch Goldimitate ersetzen. Aber auch am Ziehen von jährlich 11 Millionen Zähnen und dem Füllen von 52 Millionen Löchern läßt sich viel verdienen. Nach wie vor reißt Karies noch immer das größte Loch in die Kassen unseres Gesundheitssystems. Mit Behandlungskosten von 24 Milliarden DM bleibt Karies die teuerste Krankheit überhaupt.

Es reicht nicht nur, den weißen Zucker zu kritisieren. Auch andere Süßmittel wie brauner Zucker, Ahornsirup, Traubenzucker und selbst Honig fördern Karies. Ich selbst genieße meine Tasse Kaffee mit einem Löffel Zucker, aber dabei bin ich mir jedenmal bewußt, was ich tue. Viel gefährlicher sind die versteckten Zucker in unseren Lebensmitteln. Ein größeres Wissen hierüber ließe den Zuckerkonsum sicher drastisch reduzieren.

Vor allem die Kinder sind Opfer der heimlichen "Zuckerwürfel". Es ist durchaus keine Seltenheit, daß ein Kind zwei Flaschen Limonade am Tag trinkt. Damit nimmt es 90 Stück Würfelzucker zu sich! Ein sechsjähriges Kind hat einen Kalorienbedarf von 1.600 kcal und deckt demnach mit 2 Flaschen Limonade schon 1.300 kcal seines Bedarfes ab. Essen kann es sich dann eigentlich sparen. Nicht nur die zuckerhaltigen Snacks zwischendurch, die

Schokolade, das Eis oder auch der Müsliriegel strotzen nur so vor Zucker. Wie ist es doch gleich mit den vermeintlich so gesunden Mini-Frucht-Zwergen? Von wegen Frucht oder gar Steak im Plastikbecher: ein 50 Gramm Becherchen beinhaltet die Menge von 3 Zuckerwürfeln.

Noch nicht genug Geld gespart für die Biokost? Dann könnten wir uns zum Beispiel dem Thema Alkoholmißbrauch zuwenden. Ich möchte mich aber an dieser Stelle auf den blauen Dunst konzentrieren, weil hier unser mangelndes Gesundheitsbewußtsein und Inkonsequenz am deutlichsten werden. Fast 18 Millionen Menschen in Deutschland rauchen. Das sind 43 % aller Männer und 30 % der Frauen. Rund 40.000 Menschen erkranken jedes Jahr neu an Lungenkrebs. Der Anteil von 12 bis 17jährigen Rauchern steigt stetig. Das wahre Horrorszenerario der raucherbedingten Krankheiten von Druchblutungsstörungen über Mund/Kehlkopfkrebs, Schlaganfall, Herzerkrankungen, Lungenkrebs und chronische Bronchitis ist offensichtlich nicht schockierend genug, die Zigarettensucht in den Griff zu bekommen. Natürlich gibt es da auch einen Zusammenhang zu den jährlichen Tabaksteuereinnahmen von fast 21 Milliarden DM. Und selbstverständlich gibt es auch einen Zusammenhang des Image transfers bei der Tabakwerbung im Autorennsport oder der Vermarktung von Wildwestromantik. Bei krankheitsbedingten Kosten des Rauchens in Höhe von mehr als 31 Milliarden DM im Jahr wüßten wir gar nicht wohin mit all der Biokost, die man sich dafür kaufen könnte.

Und da gibt es auch noch den Zusammenhang zwischen Rauchen und Landwirtschaft. Denn Tabak wächst nach wie vor auf Ackerland, das ja immer knapper wird. Statt den Weg zur Lunge zu teeren, wäre es doch ohne jeglichen Zweifel sinnvoller, gesunde Lebensmittel anzubauen.

All die verschwendeten Milliarden, die ich nun aufgeführt habe, würden gar nicht gebraucht, um sich mit Biokost gesund zu ernähren. Aber sie müssen uns doch zu denken geben, wo wir unsere Prioritäten setzen und wie es mit unserer Verantwortung für die Ernährung der Weltbevölkerung steht. Zu diesem Thema nur noch ein kleiner und für mich pervers anmutender Zusatz. Bei aller Liebe zu Tieren und auch Haustieren haben wir auch hier schon längst Maß und Vernunft verloren. Eine Katze, die 15 Jahre alt wird, ist uns mit den Kosten für Anschaffung, Futter, Zubehör, Tierarzt etc. über 16.000 DM wert. In einen 12 Jahre alten Hund haben wir durchschnittlich sogar mehr als 19.000 DM investiert. Da paßt es ja, daß es inzwischen auch Hunde- und Katzenfutter in Bio-Qualität gibt, oder?

Nach - gedacht

Nur zögernd habe ich mich dazu "überreden" lassen, mit diesem Beitrag eine Bestandsaufnahme von Landwirtschaft und Ernährung zu versuchen. Zum einen, weil ich schon gleich ahnte, daß ich mich mit viel Unerfreulichem und eigentlich Unfaßbarem beschäftigen muß, und zum anderen, weil die zugestanden Buchseiten eine tiefgreifende Analyse nicht zulassen. Erst während der letzten Durchsicht des Manuskriptes fiel mir ein Zitat des Zukunftsforschers Eckard Minx in die Hände, das mir meine Arbeit zu Beginn sicher "schmackhafter" gemacht hätte: "Die Erforschung der Zukunft beginnt mit der Analyse der Gegenwart".

Aus dieser Erkenntnis läßt sich auch ableiten, daß wir Dank des Wissens über die Bedrohungen unserer Agrar- und Eßkultur in der Gegenwart, gepaart mit dem Wissen der vielfältigen

ökologischen, ökonomischen und sozialen Lösungsmöglichkeiten, nicht um die Zukunft unserer "Lebens"mittel fürchten müssen.

So griffig der Vergleich von Gen-Lebensmitteln mit Frankenstein-Food ist (Frankenstein ist allerdings nur eine Fiktion Hollywoods), so wenig bin ich der Überzeugung, mit Horrorszenarien oder dem Erzeugen von Schuldkomplexen nicht nur die Erhaltung sondern auch deren Weiterentwicklung der Agrar- und Eßkultur zu bewerkstelligen.

Eigentlich können nur ökologisch und sozial engagierte Menschen Optimisten sein. Apfelbäumchen habe ich schon lange gepflanzt und ein erstes konkretes Ergebnis hat das Beschäftigen mit diesem Buchkapitel für mich schon gehabt: Ich bin gerade Mitglied bei Slow Food geworden.

Wenn sich die Bio- und ökologische Lebensstilbewegung weiterhin so dynamisch entwickelt und Slow Food (nicht ganz so langsam) massenhaft Zulauf bekommt, dann haben wir bald die kritische Masse erreicht, den Paradigma-Wechsel hin zur echten Lebens(mittel)qualität zu schaffen.

Gerade zur Eßkultur habe ich mir schon viele Gedanken gemacht und mich an anderer Stelle auch dazu geäußert. Die Haupt- und Co-Autoren haben hierzu Spannendes und Mutmachendes zusammengetragen, so daß es mir leichtfiel, die Recherchen hierzu genau dabei zu belassen. Statt mich auch noch zu diesem Thema detaillierter auszulassen, möchte ich die Zeit nutzen und von meinen Visionen träumen. Wissend und täglich erlebend, daß schon so viele meiner ökologischen Träume Realität geworden sind, ist dies ein schöner und beruhigender Zeitvertreib. Und wenn ich von meinen Träumen erwache, werde ich versuchen, der Schnecke ein bißchen "Beine zu machen".