

Überleben unsere „Lebens“mittel?*

Bernward Geier

Für das Überleben unserer Lebensmittel kommt der Bewegung des biologischen Landbaus eine Schlüsselrolle zu.

Die neue Flut von „Food“

Light Food, Fit Food, Func(tional) Food, Wellness Food, Vitafood, Gen Food, Entertainment Food – mit millionenschwerem Werbeaufwand werden neuartige Lebensmittel (Novel Food) auf den Markt gebracht. Man könnte meinen, Lebensmittel würden gerade neu erfunden.

Dabei stellen uns möglichst unverfälschte Lebensmittel in einer vielseitigen Diät alles zur Verfügung, was wir brauchen. Was uns zunehmend fehlt, sind nicht neue Lebensmittel, sondern Wertschätzung und Muße für Einkauf und Kochen. Deshalb sind „Convenience“- (vorgefertigte) Produkte so erfolgreich – auch im Biosektor.

Lebensmitteln Vitamine zuzusetzen, ist ja nichts Neues. Jetzt aber gibt es Chitosan als „Fettfänger“ oder Probiotika (unverdauliche Nahrungszusatzstoffe) als „Futter“ für die Mikroorganismen unserer Darmflora. Vernichtend urteilt hierüber der Lebensmittelexperte Udo Pollmer: „Probiotische Lebensmittel bewirken gar nichts“.

Schon liegt der Anteil an Nutraceuticals (Kunstwort aus nutrient = Nährstoff und pharmaceutical = Medikament) bzw. Functional Food (funktionelle Lebensmittel) bei 10 Prozent, und er soll sich in zehn Jahren auf 25 Prozent steigern. Diese Zahlen müssen als Herausforderung für den Biosektor angesehen werden. Unterhaltungsindustrie und „Schnelle Küche“

* Letzter Teil der dreiteiligen Serie „Von Ernährungssicherung, fairem Welthandel und nachhaltiger Esskultur“ (siehe Heft 115, 3/2000, S. 10 ff. und Heft 116, 4/2000, S. 52 ff.)



Brauchen wir wirklich das alles?

schmieden mit „Entertainment Food“ neue Bündnisse: So haben der Disney-Konzern und McDonalds einen Zehnjahresvertrag für eine gemeinsame weltweite Werbekampagne abgeschlossen. Der Clown Ronald McDonald und Mickey Mouse als Ernährer der Welt?

Sich krank statt richtig essen

Im Ernährungsbericht fasst die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) die Probleme der falschen Ernährung in Deutschland zusammen: Wir essen zu viel, zu fett, zu salzig, zu süß und zu ballaststoffarm. Schon mäßiges Übergewicht – wie es in unseren Industriestaaten häufig anzutreffen ist – gilt als Wegbereiter für Bluthochdruck, Arterienverkalkung, Gicht,

vorzeitigen Gelenkverschleiß oder Zuckerkrankheit.

An unserer Fehlernährung wird viel Geld verdient, z. B. bei der Lieferung der „Zutaten“ für unser Übergewichtsproblem. Dabei steht die Lebensmittelindustrie vor dem Dilemma, das ein Lebensmittelkaufmann recht treffend so charakterisiert: „Früher musste man Hungerige satt machen, heute müssen wir die Satten hungrig machen“. Ohne Werbung, den Verführer der Nation, geht das nicht.

Und unser aufgeblähtes, so genanntes „Gesundheits“system krankt an den immensen ernährungsbedingten Folgekosten: 150 Milliarden DM pro Jahr sind es nach Schätzungen der Bundesforschungsanstalt für Ernährung. Dank der Entwicklung von so genannten Abspeck-Pillen winken für die Pharmaindustrie neue Milliardenumsätze – versprochen werden Gewichtsabnahmen ohne asketischen Verzicht und vor allem ohne sonderliche Anstrengungen.

Man stelle sich nur einmal vor, dass unserem Gesundheitsministerium 30 Milliarden DM pro Jahr für die prophylaktische Ernährungsaufklärung zur Verfügung gestellt würden. Das wäre nur ein Fünftel der zurzeit ausgegebenen Folgekosten der Fehlernährung.

Längst müssten unsere Krankenhäuser, Altersheime und Betriebskantinen auf lecker zubereitete Biokost umgestellt sein. Denn Vollwertkost enthält bioaktive Substanzen und bietet Vielfalt, Geschmack, Genuss und Ausgewogenheit. Aber im Krankenhaus wird ja das Geld nicht am Essen verdient, sondern vor allem mit der Apparatedizin und den Medikamenten. Eine Mark mehr am Tag für gesünderes Essen ist nicht drin.

Global denken – lokal essen

Die biologische Landwirtschaft hat mit ihren Produkten keinen zwingenden Einfluss auf unsere Esskultur. Wohl sichert sie bäuerliche Existenzen und Bodenfruchtbarkeit, bringt wieder Vielfalt auf die Felder und in die Landschaft und bietet den Tieren ein artgemäßes Leben – aber auch die naturverträglich produzierten Lebensmittel sind als Schnellgericht oder Fertigmü vermarktbar.

Vergeblich sucht man in den Richtlinien des Biolandbaus nach Vorgaben zu Saisonalität, Regionalität oder Handelswegen. Da wir Kaffee, Tee, Kakao, Erdnussbutter oder Bananen hier nicht regional anbauen können, legen diese auch als Bioprodukte weite Wege zurück. Weniger bekannt dürfte sein, dass größere Mengen bio-dynamisches Getreide aus Australien in der Schweiz zu Babynahrungsmitteln weiterverarbeitet werden oder Bioprodukte den Weg zum Fast Food-Sektor finden (bzw. zur McDonalds-Kette, die in Schweden nur noch zertifizierte Biomilch verkauft).

Die ganzheitliche Philosophie der biologischen Landwirtschaft bietet aber entscheidende Anregungen und die Praxis schafft die Voraussetzung für eine verantwortungsvolle, nachhaltige Ernährungskultur. Tatsächlich richten sich immer mehr Konsumenten bei ihren Kaufentscheidungen auch nach Regionalität, Saisonalität und sozialer Gerechtigkeit (fairer Handel).

Dabei scheint es leichter zu sein, die Nachfrage nach regionalen Produkten zu steigern, als die Bedeutung der Saisonalität einsichtig zu machen. Auch für konventionelle Lebensmittel wird inzwischen viel Geld in Werbung und Absatz von regionalen Produkten investiert. Dennoch werden aufgrund des überzogenen Fleischkonsums und des europäisch sowie global gesteuerten Strukturwandels der Landwirtschaft nur noch etwa 20 Prozent des verzehrten Rindfleisches in unserer Region (Saarland) selbst erzeugt.

Immer wieder habe ich festgestellt, dass in der Biobewegung nicht genau zwischen Nationalität und Regionalität unterschieden wird. Nicht vergessen werde ich einen Vortrag vor Naturkostladnern und Ver-

brauchern in Berlin, kurz nachdem sich Polen vom Sozialismus befreit hatte. Hier wurde die große Besorgnis zum Ausdruck gebracht, dass jetzt wohl bald eine Flut von „Billig-Bio“ aus Polen auf den Berliner Markt hereinbrechen werde. Dagegen hatte niemand in der Runde ein Problem damit, dass unser damaliger Biobetrieb aus dem Saarland sein Getreide an eine 700 km entfernte Berliner Mühle verkaufte. Von Berlin aus ist die Grenze zu Polen keine 100 km weit entfernt, und Kartoffeln aus Westpolen haben demnach kaum überbietbare regionale Qualitäten. Auch bei der



© K. Kreuzer / BLATTgrün

Nachfrage nach Regionalprodukten gilt es zu differenzieren – im zusammenwachsenden Europa wird Regionalität nicht durch nationale Grenzen begrenzt.

Vom Untergang der Agrarkultur – wieviel Bauernsterben verträgt das Land?

Wir können heute schon absehen, wann es praktisch keine Bauern und Bäuerinnen im herkömmlichen Sinne mehr geben wird. 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“ bezeichnet. Zutreffender wäre es, vom „Bauernsterben“ zu reden, aber eigentlich handelt es sich dabei um „Bauernlegen“.

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 zunehmendes Streben zu Lebensmitteldiscountern, unsere Präferenz für exotische Urlaubsreisen und die neuesten Automodelle und letztendlich unsere Gleichgültigkeit gegenüber Fragen der Ernährung haben ursächlich Anteil an der Tatsache, dass Bauern und Bäuerinnen nicht mehr existieren können.

Wenngleich eigentlich jeder dem Indignerhüptling Recht geben müsste, der feststellte, dass man Geld nicht essen kann, haben wir immer weniger davon für unsere Nahrung übrig. Hatte der Durchschnittshaushalt Anfang der 50er Jahre noch 48 Prozent seines Einkommens für Lebensmittel ausgegeben, so liegt heute dieser Anteil bei 14 Prozent. Innerhalb von nur 30 Jahren ist der Anteil für die Landwirtschaft an jeder Verbrauchermark für Essen von 80 auf 20 Prozent gesunken.

Die Bauern gelten vielfach als „Subventionsabzocker“. Dabei kommt ein sehr

Regionale Lebensmittel werden von immer mehr Käufern bevorzugt.

großer Teil der Brüsseler Agrarsubventionen gar nicht auf den Bauernhöfen an, sondern wird für die Lagerhaltung, Milchpulvertürme und die sich am Export von Lebensmitteln Bereichernden bezahlt. Noch immer fließt der allergrößte Teil davon in die konventionelle Landwirtschaft. Von den umgerechnet 23,60 DM, mit denen jeder Bundesbürger monatlich an den Agrarsubventionen beteiligt ist, haben die verschiedenen EU-, Bundes- und Landesprogramme ganze 7,25 Pfennige für die Förderung des biologischen Landbaus übrig!

Es gehört zu einer unserer vordringlichsten Aufgaben, über die Perspektiven der Landwirtschaft nachzudenken. Für mich steckt in dem, was bäuerliches Denken und Handeln mit ihrer „Agrarkultur“ offerieren, ein wesentlicher Keim für ein insgesamt neues Gesellschaftsmodell, das wir brauchen: ein Modell der Nachhaltigkeit für das postindustrielle Zeitalter. Die ökologische Landwirtschaft gibt gerade auch mit ihren sozialen Ansprüchen und Vorstellungen wesentliche Impulse für diese notwendige Weiterentwicklung.

Biokost – wer soll das bezahlen?

Immer wieder wird der Vorwurf erhoben, Biokost sei zu teuer. Dazu ist zunächst einmal festzuhalten, dass das eigentliche Problem die Dumping- und Billigpreise bei den konventionellen Lebensmitteln sind. Würden wir ehrliche ökonomische Berechnungen anstellen, würde sich schon heute der Nachweis erbringen lassen, dass

biologische Lebensmittel die weitaus günstigsten sind.

Leider werden aber nach wie vor die Kosten, die durch die Art unserer Lebensmittelherzeugung verursacht werden, nicht beim Verkaufspreis einkalkuliert, sondern kommen z. B. über die Wasserrechnung oder als Folgekosten der Arbeitsplatzvernichtung auf uns zu. Und die Preisdiskussion um Bioprodukte steht auch sonst auf wackligen Füßen. Unser Leben zu versüßen, ist uns viel Geld wert. Zucker, das „weiße“ Gold, bringt nicht nur den Zuckerrübenproduzenten und der Zuckerindustrie viel klingende Münze, sondern auch den Zahnärzten, wenn sie karieszerstörte Zähne sanieren. Auch mit dem Ziehen von jährlich 11 Millionen Zähnen und dem Füllen von 52 Millionen Löchern lässt sich

neu an Lungenkrebs. Mehr als 31 Milliarden DM im Jahr betragen die krankheitsbedingten Kosten des Rauchens. Natürlich gibt es auch einen Zusammenhang zu den jährlichen Tabaksteuereinnahmen von fast 21 Milliarden DM.

All die verschwendeten Milliarden, die ich aufgeführt habe, würden gar nicht gebraucht, um sich mit Biokost gesund zu ernähren. Aber es muss uns doch zu denken geben, wo wir unsere Prioritäten setzen.

Der Wettlauf der Schnecke gegen die „Schnelle Küche“

Fast Food ist keineswegs eine Erfindung der Amerikaner oder gar von McDonalds. Und wenn auch der Hamburger unangefochten der Inbegriff von Fast Food

pentier auserkoren hat. Es war 1986 auf dem Piazza di Spagna in Rom, als der Gründer und Präsident von Slow Food, Carlo Petrini, zur Eröffnung eines neuen McDonalds eine Provokation der feinen Art zelebrierte. Mit Freunden wurde ein Festival der Esskultur vor den Toren von McDonalds gefeiert, das war 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 für „das Recht auf Genuss, für die Achtung der natürlichen Lebensrhythmen des Menschen und für eine harmonische Beziehung zwischen Mensch und Natur“ ein.

Die Freunde der Langsamkeit engagieren sich auch im publizistischen Bereich (zum Beispiel Wein-, Einkaufs- und Restaurantführer), und alle zwei Jahre ist der „Salone del Gusto“ in Turin das Mekka des guten Geschmacks: Über zweihundert Geschmacks-Lektionen werden den Gaumen angeboten.

In der sintflutartigen Entwicklung von Fast Food, Gentechnik, industrieller Tierhaltung und 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. Denn für das Überleben unserer „Lebens“mittel kommt der Bewegung des biologischen Landbaus eine Schlüsselrolle zu. □

Biowein –
ökologischer
Botschafter
des guten
Geschmacks



© B. Geier

gut verdienen. Nach wie vor reißt Karies das größte Loch in die Kassen unseres Gesundheitssystems mit Behandlungskosten von 24 Milliarden DM.

Am deutlichsten werden mangelndes Gesundheitsbewusstsein und Inkonsistenz am Beispiel des Zigarettenkonsums. Fast 18 Millionen Menschen in Deutschland rauchen, und zwar 43 Prozent aller Männer und 30 Prozent der Frauen. Das Horrorszenario der raucherbedingten Krankheiten von Druchblutungsstörungen über chronische Bronchitis, Herzerkrankungen, Schlaganfall, Mund-, Kehlkopf- und Lungenkrebs ist offensichtlich nicht schockierend genug, um die Zigarettensucht in den Griff zu bekommen. Rund 40 000 Menschen erkranken jedes Jahr

ist, so sind doch auch das etwas aus der Mode gekommene Schaschlik, die Wiener- oder Bratwurst, Döner, Frühlingröllchen und selbst das Fischbrötchen Vertreter der schnellen Art, den Magen zu füllen – in Deutschland treffend Schnellimbiss genannt.

McDonalds erwirtschaftete 1997 in seinen weltweit 23 132 Verkaufsstätten einen Gesamtumsatz von ca. 60 Milliarden DM und eröffnete letztes Jahr in Deutschland seine tausendste Filiale (in Japan sind es schon 2 500). Täglich suchen 1,7 Millionen Deutsche einen McDonalds auf.

McDonalds war der Auslöser für den „langsamen Marsch“ der inzwischen weltumfassenden Slow Food-Bewegung, die sich so zutreffend die Schnecke als Wap-

Bernward Geier, Geschäftsführender Direktor der Internationalen Vereinigung Biologischer Landbaubewegungen (IFOAM), Ökozentrum Imbsbach, D-66636 Tholey-Theley, E-Mail ifoam@t-online.de

Literatur:

- Katalyse e. V., 1997: Ernährungskultur im Wandel der Zeiten, Tagungsband, Eigenverlag
- Buko Agrar Koordination, 1998: Fast Food (Agrardossier 21), Schmetterling Verlag
- Kriene, M., 1998: Die Sanftmut neu entdecken. In: Die Tageszeitung, Berlin, S. III
- Preiherr, C., 1998: Keine Angst vor Fast Food. In: Natürlich 8/98, S. 50-55
- Lutzenberger, J. und F.-T. Gottwald, 1999: Ernährung in der Wissensgesellschaft, Campus Verlag