

2005

BAUERE KALENNER

CENTRALE PAYSANNE LUXEMBOURGEOISE

Wie sicher ist unsere Ernährung?

Heute in unserer modernen Welt scheint die Ernährung kein Problem darzustellen. Die Kaufhäuser liegen voll von mannigfaltigsten Lebensmitteln. Man findet alles, was der Magen – oder besser der Gaumen – begehrt, und dies auch noch zu sehr günstigen Preisen. Wir geben derzeit in unseren wohlhabenden Regionen laut Statistik nur noch knapp 12% unseres Einkommens für die Ernährung aus. Daß dies in anderen Teilen der Welt anders ist, kümmert uns in der Regel nicht. Die Qualität der hergestellten Waren scheint absolut top zu sein, zumindest, was die Aussagen der Hersteller betrifft.

Probleme in der Lebensmittelproduktion

Und doch, periodisch werden die Verbraucher in ihren Gewohnheiten gestört. So waren es in den letzten Jahren eine Reihe Skandale, die für Aufruhr sorgten. Dioxin, Nitrofen und Acrylamid waren Stoffe, die einen unruhlichen Bekanntheitsgrad durch ihre Anwesenheit in Lebensmitteln erreichten, und manchen Konsumenten zum Verändern seiner Kaufgewohnheiten veranlaßten. Die leidige BSE-Krise, entstanden durch Verfüttern von Tiermehlen an Wiederkäuer, aber auch vor allem die Maul- und Klauenseuche in England, mit den brennenden Scheiterhaufen der Tierkadaver in den abendlichen Fernsehnachrichten, haben zeitweilig für großes Aufsehen gesorgt, und viele Verbraucher zumindest zu einem kurzen Umdenken gezwungen. Und nicht zuletzt sind es die quasi regelmäßigen Nachrichten über die immer wieder aufflackernden Ausbrüche der Schweine- und

Hühnerpest, die zeigen, daß in der Welt der Nahrungsmittelproduktion nicht alles in Ordnung ist.

Neue Lebensmittel- Sicherungssysteme als Folge

Diese Erschütterungen im Ernährungsbereich haben natürlich auch zu Konsequenzen geführt. Neben dem Umschwenken vieler Verbraucher – aber damit auch verbunden des normalen Lebensmittelhandels – in Richtung Bioprodukte, galt es, die konventionelle Landwirtschaft sicherer zu machen. Der Verbraucherschutz wurde zur höchsten Priorität jeglicher Agrarpolitik erklärt. Auf EU-Ebene wurden die Kompetenzen für Lebensmittelsicherheit vom Kommissar für Landwirtschaft auf den für Gesundheit übertragen. In Deutschland kam die grüne Politikern Kunast an die Macht und das Landwirtschaftsministerium wurde umfunktioniert in ein solches für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft. Beides zeigt, die Gesellschaft hat das Vertrauen in die Landwirtschaft selbst verloren. Neue Hygieneverordnungen wurden und werden weiterhin erlassen und werden systematisch in allen Bereichen der Handels- und Produktionskette bis hin zur Landwirtschaft engetührt. Begriffe wie Lebensmittelsicherheit, gläserne Produktion und auch Kontrolle haben Hochkonjunktur. Vor allem dem Wort Kontrolle wird geradezu eine magische Kompetenz zugeordnet. Allein schon die Tatsache, daß der Hinweis „aus kontrolliertem Landbau“ auf dem Etikett, was



Säubern des Käsekessels in der BIOG-Molkerei Schanck-Hof.

an sich keine inhaltliche Aussage über das „Wie“ des Anbaus hergibt, genügt, um Verkaufssteigerungen zu einem Mehrwert zu erreichen, zeigt einerseits, wie wenig ernst von „Oben“ die Sicherheitsfrage mancherorts genommen wird, aber auch wie obrigkeitshörig und blauiäugig doch nach wie vor ein großer Teil der Verbraucherschaft ist.

„Qualitäts-Sicherung“ und ihre Konsequenzen

An dieser Stelle soll nun nicht einem leichtfertigen Liberalismus in puncto Kontrolle und Lebensmittelsicherheit das Wort geredet werden. Die haben angesichts der oben erwähnten Krisen in diesem Bereich im richtigen Maß durchaus ihre Berechtigung. Nur, man soll etwas wissen: Alle neuen Hygiene- und auch Kontrollregulierungen – pauschal und uniform über den ganzen Lebensmittelsektor gestülpt – werden auch Konsequenzen haben. Erstens verteuern sie die Produktion und zweitens werden sie zu einer Normierung und weiteren Industrialisierung der Lebensmittelherstellung

führen. Kleinere Betriebe, sowohl in der Landwirtschaft als auch in der Verarbeitung, werden es schwer haben, diesen mit Auflagen verbundenen Vorschriften nachzukommen. Der Strukturwandel in der Landwirtschaft, etwas weniger diplomatisch ausgedrückt das Bauernsterben, wird eher dadurch beschleunigt als abgebremsst. Wir wissen heute schon, daß hierzulande, aber auch in unseren Nachbarländern, in den nächsten 10 Jahren wiederum die Hälfte der Betriebe aufhören wird. Und danach wird es aller Voraussicht nach auch noch nicht besser werden.

Damit stellt sich die Frage der Nahrungssicherheit neu. Was bedeutet denn diese Sicherheit, wenn sie nur noch von immer weniger, aber umso größeren Betriebsstrukturen gewährleistet werden kann? In welche Abhängigkeiten gerät man? Und was ist die Konsequenz für die Qualität der Produkte, wenn in der Produktion und nachher in der Verarbeitung ständig Maßnahmen ergriffen werden müssen, die eigentlich lebenswichtig sind. Leben und damit Gesundheit beruht auf Vielfalt, in der Fruchtfolge, in der Tierhaltung usw. Je größer die Betriebe aber in der Landwirtschaft werden, desto weniger wird es

möglich sein, mit einfachen, aber arbeitsintensiven Methoden Pflegemaßnahmen bei Pflanzen und auch Tieren durchzuführen.

Dasselbe gilt vor allem auch für die nachgelagerten Bereiche. Die handwerkliche Verarbeitung der so gewonnenen Nahrungsmittel wird immer schwieriger werden. Vor allem die überspitzen Hygienevorschriften in Richtung absoluter Keimfreiheit führen auf bedenkliche Wege. So ist es quasi unmöglich, daß noch ungeschälte Kartoffeln in Großküchen abgenommen werden. Und scheinbar ist in der Gastronomie die Anwendung von Chlor im Reinigungswasser die einzige Möglichkeit die Keimfreiheit der Salate zu gewährleisten.

„Qualitäts-Sicherung“... und ihre Grenzen

Nun könnte man ja meinen, daß alle diese Maßnahmen zum endgültigen Erfolg in puncto Lebensmittelsicherheit führen müßten. Aber die Wirklichkeit holt uns ein. Mitte Juli ging z.B. die Nachricht durch die Medien, daß in Dänemark Salmonellen in Geflügelfleisch gefunden wurden, was an sich nichts außergewöhnliches ist. Das Spezielle dabei war, daß dieser Salmonellenstamm nicht mehr mit Antibiotika zu bekämpfen ist, weil er eine Immunität dagegen entwickelt hat. Es gibt nur noch ein Antibiotikum, das noch Wirkung zeigt, aber das ist für den menschlichen Gebrauch nicht zugelassen. Dieses Beispiel, man könnte eine Reihe anderer ebenso aufzählen, zeigt, in welche Sackgasse wir mit dieser Entwicklung hinsteuern. Das immer weitergehende Bedürfnis des Verbrauchers nach absoluter Lebensmittelsicherheit und die dann gestellten Forderungen an die Politik nach Normen und Kontrolle bewirkt in vielen Fällen – und zwar langfristig gesehen – genau das Gegenteil.

Auf den informierten Verbraucher kommt es an

Was ist nun dem entgegenzusetzen? Wenn man das Problem an der Wurzel fassen will, gilt es vor allem, die Verbraucher mehr in den Prozeß der Lebensmittelherstellung selbst einzubinden. Nur noch etwa 2% der Bevölkerung arbeiten direkt in der

Landwirtschaft und leben davon. Alle anderen haben allenfalls noch einen nostalgischen Bezug dazu, die wenigsten aber haben noch einen Durchblick und wissen, was da abgeht. Dasselbe trifft für die nachgelagerten Verarbeitungsbereiche zu. Wenn heute auch manches in Richtung „gläserne Landwirtschaft“ geleistet wird, so ist es in der Regel doch so, daß die Produktionsmethoden und das System an sich, außer in der Bio-Landwirtschaft, nicht in Frage gestellt werden. Wohl sieht z.B. der Verbraucher, wo sein Produkt herkommt, gleichwohl fehlt ihm die Möglichkeit die Produktionsweise an sich zu beurteilen. Oder, wenn aus ökologischer Sicht bei der Produktion und dem Konsum von Nahrungsmitteln der Regionalitätsaspekt ein wichtiger Faktor ist, so stellt die angepreisene Herkunft der Produkte allein für sich keine Qualitätsaussage dar. Wenn also von seiten der Produktion regionale Transparenz geboten wird, dann sollte diese nicht halbherzig sein. Wenn man also in einer bestimmten Region mit importierten Hilfsmitteln, z.B. Kunstdünger, anbaut, stellt man damit zum Teil die Regionalität selbst wieder in Frage.

Der Verbraucher selbst muß sich zu Bewußtsein bringen, daß es heute nicht mehr genügt, seine Lebensmittelproduktion an eine anonyme Wertschöpfungskette – angefangen beim Landwirt bis hin zu den großen Handelsketten – zu delegieren, und sich dann um nichts mehr weiter zu kümmern. Er/sie wird sich wieder in Zukunft mehr mit diesem Thema auseinandersetzen müssen, wenn die ganze Lebensmittelherzeugung trotz Sicherungssystemen und Kontrollen etc. noch einigermaßen bodenständig bleiben soll.

Die Bio-Landwirtschaft: ein gemeinsames Projekt, auch der Verbraucher

In diesem Punkt hat die gesamte Bio-Landbau-Bewegung Pionierarbeit geleistet. Sie ist nicht nur angeregt, um die Landwirtschaft vom System her auf neue Grundlagen zu stellen, sie hat es auch geschafft, in Kooperation mit unzähligen Verbrauchern und vielen anderen engagierten Menschen in allen Wertschöpfungsbereichen eine neue Agrarkultur zu schaffen, in welcher die Lebensmittelsicherheit viel weiter gegriffen wird. Das konsequente Weglassen von chemischen Pflanzen-

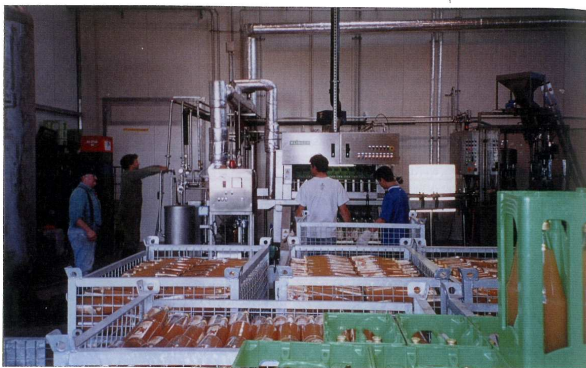


Bild oben: Moderne Safterstellung von Äppelhaus im Ökopolis/Munsbach. – Bild unten: Käseangebot „hinter Glas“.



Fertige Bio-Produkte im Supermarktregal.





Besichtigung der Anlage von Luxlait für die BIOG-Milchabfüllung.

schutzmitteln ist nun mal sicherer als die „kontrollierte“ Anwendung davon, die Einbeziehung des ganzen Betriebes in eine Kreislaufwirtschaft ist nun mal eine nachhaltigere und sichere Vorgehensweise wie das stetige, aber „kontrollierte“ Zuführen von Düngern oder Futtermitteln usw. Dasselbe gilt natürlich auch für die Verarbeitungsbetriebe. Das Weniger an chemischen Hilfsmitteln in der Verarbeitung ist ohne Zweifel ein Mehr an Sicherheit. Dies ist in der Praxis nicht einfach und auch nicht immer mit Erfolg gekrönt. In allen Bereichen gilt, wer wirklich alternativ wirtschaften will, muß es können, also das Wissen dazu haben, und muß es lernen und hart dafür arbeiten. Die Erfahrung zeigt, daß dann vieles möglich ist.

Sich-selbst-Einbringen statt Anspruchsdenken

Hier sei in diesem Kontext auf ein besonders interessantes Phänomen hingewiesen. In der heutigen Zeit, wo immer mehr landwirtschaftliche Betriebe keinen Nachfolger mehr finden, sind es ganz oft Menschen aus der Stadt, die sich der biologischen Landwirtschaft oder auch den nachgelagerten Arbeitsfeldern zuwenden. Ihre freie Wahl für einen solchen Beruf liegt oftmals in ihrem Engagement für die Umwelt, für den Tierschutz oder ganz ein-

fach in der Suche nach einer sinnvollen Tätigkeit begründet. Es ist dies ein Zeichen dafür, daß die oben beschriebene Gefahr, bei der Lebensmittelproduktion in eine Sackgasse zu geraten, nicht unbedingt eintreten muß. Das wird aber nur dann gelingen, wenn immer mehr Menschen bereit sind, sich substantiell mehr für ihre Ernährung im weitesten Sinne zu engagieren. Das „Anspruchsdenken“ der Menschen als Verbraucher, als Konsumenten, muß sich in ein „Sich-Selbst-Einbringen“ als Mitgestalter verwandeln. Hierbei ist nicht daran gedacht, daß jeder selbst wieder zurück zur Scholle muß, wohl aber, daß es notwendig ist, sich mit der modernen Lebensmittelherstellung sachlich auseinanderzusetzen und dann – auf diesem Wissen basierend – mit seiner Kaufentscheidung die Zukunft mit zu gestalten. Denn wenn die Menschen dies nicht selbst tun, dann werden sich Sicherungs- und Kontrollsysteme, die ursprünglich noch so gut gemeint sein mögen, verselbständigen und die Zukunft in eine Richtung gestalten, die letztendlich keinem dienlich ist.

*Änder Schanck
Verain für biologesch-dynamesch Landwirtschaft
Lëtzebuerg*