

## Perspektiven einer nachhaltigen Esskultur

Günter Renz

„Perspektiven einer nachhaltigen Esskultur“. Vortrag bei der Herbsttagung der Fromm-Gesellschaft zum Thema „Unser täglich' Fleisch. Lässt sich industrielle Tierproduktion verantworten?“, die vom 2. bis 4. September 2011 in der Ev. Bildungsstätte Löwenstein stattfand. Erstveröffentlichung in: *Fromm Forum* (Dt. Ausgabe – ISBN 1437-0956) 16 / 2012, Tuebingen (Selbstverlag) 2012, S. 85-90.

**Copyright** © 2012 by Dr. Günter Renz, Studienleiter Ev. Akademie Bad Boll, Akademieweg 11, D-73087 Bad Boll, E-Mail: guenter.renz[at-symbol]ev-akademie-boll.de

Text einer Powerpoint-Präsentation von Dr. Günter Renz bei der Tagung „Unser täglich' Fleisch – Lässt sich industrielle Tierproduktion verantworten?“ in Löwenstein.

Wie wir uns ernähren, ist einerseits eine höchst persönliche Sache, auf der anderen Seite in hohem Maße durch unsere Gewohnheiten und unsere sozialen Bezüge mitbestimmt. Ist also überhaupt zu vermuten, dass wir sie ändern werden und ändern können?

### Für neue Kost aufgeschlossen

Untersuchungen zeigen, dass erwachsene Kinder sich durchaus beträchtlich in ihren Essgewohnheiten von denen ihrer Eltern unterscheiden, und zwar sowohl des Vaters als auch der Mutter.<sup>1</sup> Die Korrelation in den politischen Ansichten z.B. ist deutlich stärker. Es gibt zwar einen gewissen Konservatismus im Blick auf die Ernährung: Was uns in der Kindheit geschmeckt hat bzw. schmackhaft gemacht wurde oder einfach nur selbstverständlich war, bleibt ein Leben lang für uns eine akzeptable Ernährung. Deshalb ist es nicht unwichtig, Kinder mit gesunden Lebensmitteln vertraut zu machen. Andererseits zeigt sich in allen Kulturen durchaus eine Neugier und Offenheit für Experimente und neue Delikatessen.

Nicht umsonst werden wir immer wieder eingeladen zu „probieren“. Auch kulturgeschichtlich zeigt sich eine hohe Adaptionsbereitschaft für neue Nahrungsmittel. So ist etwa der Mais, den Kolumbus aus der Karibik mitbrachte, schon 1525 in Spanien angebaut worden. Er erreichte bald Ägypten und galt darum in der Türkei als ägyptisches Getreide; nach seiner weiteren Verbreitung nach Mitteleuropa wird er in Österreich bis heute „türkischer Weizen“, in Italien „granoturco“ genannt.

Wir können festhalten: Menschen sind relativ problemlos in der Lage, sich neue Ernährungsgewohnheiten – also bei entsprechender Motivlage auch eine nachhaltige Esskultur – zu erschließen. Das ist kein Wunder: Der homo sapiens ist ein Omnivore, ein Generalist.

### Der Mensch – ein Omnivore

Auf der ganzen Welt wird praktisch alles, was einen Nährwert hat, von Menschen kon-

---

<sup>1</sup> Vgl. Rozin, Paul, 1991: „Family resemblance in food and other domains: The family paradox and the role of parental congruence“, in: *Appetite*, Band 16, S. 93-102.

---

sumiert. Die Vorteile sind klar: Es gibt mehr Möglichkeiten, auf die nötigen Kalorien zu kommen, und es besteht die Option auszuweichen, wenn eine Nahrungsquelle versiegt oder durch Nahrungskonkurrenten übernutzt ist.

Aber diese Disposition bringt auch Probleme mit sich:

- unsere Enzyme sind nicht so gut eingestellt auf bestimmte Nahrungsquellen,
- wir riskieren Vergiftungen, wovon uns in vielen Situationen das starke Gefühl des Ekels zu bewahren versucht,
- wir riskieren Ungleichgewichte in der Ernährung.<sup>2</sup>

All diese Probleme hat ein Koala, der perfekt auf Eukalyptusblätter eingestellt ist, nicht. Auch der Löwe nicht, der den Zebra- und Gnuherden in der Serengeti folgt. Menschen haben dagegen – und das gilt in unserer „Multioptionengesellschaft“ noch in verstärktem Maße – die Qual der Wahl. Denn kein Lebensmittel ist prinzipiell ungeeignet. Der tiefere Grund liegt in der Verwandtschaft allen Lebens auf dieser Erde. Schon Nikolaus von Kues konstatierte: „Wir nähren uns von dem, aus dem wir stammen.“<sup>3</sup>

Nehmen wir die Kartoffel. Auch wenn die rohe Kartoffel tendenziell giftig ist wegen des Gehaltes an Alkaloiden (insbesondere des für die Gattung der Nachtschattengewächse typischen Solanins), auch wenn die Menschheit sich also in ihrer langen Geschichte nie von Kartoffeln ernährt hat, bis sie im Andengebiet domestiziert wurde, heißt das noch lange nicht, dass sie nicht heute eine enorm wertvolle Ernährung für uns Menschen darstellen würde. Kaum ein anderes Nahrungsmittel können wir so relativ lange als einziges konsumieren, ohne Mangelerscheinungen zu bekommen, wie die Pellkartoffel. Die Kartoffel ist aus regionalem Anbau erhältlich, sie ist lagerfähig, so dass wir auch im Winter noch von ihrem Vitamin C profitieren. Die Kartoffel hat ein erhebliches Potenzial, zur Bekämpfung der Unterernährung beizutragen, und wird nicht umsonst in China und Indien verstärkt angebaut. Sie ist ein echter Glücksfall, auch wenn Rohköstler und Anthroposophen widersprechen werden.

Betrachten wir zur Beurteilung der Nachhaltigkeit folgende sechs Kriterien:

- die Klimabilanz,
- die Fairness der Bedingungen bei der Arbeit und im Handel,
- die Effizienz der Kalorien und Nährstoffe,
- ökologische Aspekte wie Artenschutz, Bodenbelastung, Wasser- und Flächenverbrauch, Erosion etc.
- den Tierschutz und schließlich
- die Gesundheitsaspekte des Konsumenten.

Für die Kartoffel wäre dann zu konstatieren, dass sie in jedem dieser Aspekte gut bis sehr gut abschneidet. Ganz anders sieht diese Bilanz für den Fleischkonsum aus.

## **Menschen als Fleischesser – und wie es ihnen damit geht**

Fleisch schneidet in den meisten der genannten sechs Perspektiven schlecht bis sehr schlecht ab. Damit wird wohl jeder auch früher oder später konfrontiert, wobei natürlich immer die Option der Verdrängung besteht. Vielleicht lässt sich die Entwicklung zum Vegetarier (bzw. „Wenig-Fleisch-Esser“) idealtypisch bzw. beispielhaft in folgenden Phasen rekonstruieren:

Phase 1: Dass Tiere für Fleisch getötet werden, finden wir vermutlich von Kindheit an schade und bedauerlich; nur sehr wenige werden aber daraus schon früh die Konsequenz gezogen haben, auf Fleisch zu verzichten; allerdings werden auch die wenigsten Eltern dies als eine Option den Kindern vermittelt haben.

Phase 2: Wenn wir später von problematischer Massentierhaltung hören, verändert

---

<sup>2</sup> Nach Paul Rozin, 1999: „Food is fundamental, fun, frightening, and far-reaching“, in: *Social Research*, Band 66, S. 9-30.

<sup>3</sup> „Der Laie über die Weisheit“, in *Philosophisch-theologische Schriften*, Band 3, Wien 1967, S. 437.

---

das allein an dem gewohnten Fleischkonsum vermutlich nicht viel. Mehr bewirken schon Bilder, die ekelig sind, seien es Bilder von den Haltungsbedingungen oder von der Schlachtung; diese können uns schon hochgradig irritieren. In der Regel ist aber der Fleischkonsum so selbstverständlich und fest etabliert, dass wir zur Essensordnung zurückkehren.

Phase 3: Für mich persönlich wurde Anfang der 80er Jahre eine neue Phase eingeleitet, als Brot für die Welt in seinen Aktionen darauf hinwies, dass genug Nahrung produziert wird, aber für die Herstellung einer Fleischkalorie zwischen 5 und 12 Getreidekalorien eingesetzt werden müssen. Fleischkonsum reduziert also die zur Verfügung stehenden Kalorien dramatisch.

Phase 4: Angesichts der Klimaerwärmung mit ihren unabsehbaren Gefahren beeindruckt der Fleischkonsum durch eine extrem negative CO<sub>2</sub>-Bilanz. Sehr ernsthaft titelt *ZEIT-Online* unter Berufung auf Alexander Popp vom Potsdam-Institut für Klimaforschung am 30. Juni 2010: „Klimaforscher raten zu weniger Fleischkonsum“. Die Landwirtschaft – und hier insbesondere die Fleischproduktion – reicht in der CO<sub>2</sub>-Belastung an den Straßenverkehr heran oder übertrifft ihn sogar. Im Blick auf den Lebensmitteleinkauf ergeben Berechnungen für den regionalen und saisonalen Einkauf ein Einsparpotential bei CO<sub>2</sub> von 10% und den konsequenten Umstieg auf Bioprodukte 27%. Dagegen soll der völlige Verzicht auf Fleisch und Fisch eine CO<sub>2</sub>-Minderung von bis zu 47% mit sich bringen.<sup>4</sup>

Phase 5: Der irritierte Fleischesser mag endgültig genug vom Fleischkonsum haben, wenn er erfährt, dass in Deutschland über 4 Millionen Tonnen Sojaschrot verfüttert werden, Soja, das aus Südamerika importiert wird, teilweise als eiweißhaltiger Ersatz für das seit der BSE-Krise verbotene Tiermehl. Der enorm wachsende Anbau von (überwiegend genverändertem) Soja in Südamerika ist unmittelbar oder mittelbar mitursächlich für die Abholzung von Regenwald und damit wiederum für CO<sub>2</sub> Ausstoß und Artenschwund.

Vielleicht kann man angesichts der Probleme des Fleischkonsums sagen: Jemand wird dann zum Vegetarier, wenn die Energie zum Verdrängen dieser Probleme größer wird als sie nötig ist, die Essgewohnheit zu verändern; und wenn anders das gewünschte Selbstbild nicht aufrechterhalten werden kann. Denn, wie Jonathan Safran Foer formuliert, wir können kaum noch Unwissenheit geltend machen, allenfalls Gleichgültigkeit.<sup>5</sup>

Aus psychologischer Sicht wird man erwarten, dass eine Verhaltensänderung dann tatsächlich vollzogen wird, wenn jemand spürt, dass ihm diese wirklich möglich ist („Selbstwirksamkeit“) und er die Überzeugung gewinnen kann, dass sie sinnvoll ist. Nun sind die positiven Auswirkungen in seltener Klarheit gegeben. Deutliche Reduktion des Fleischkonsums bringt unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten mehr als alles andere, von einer sehr kompromisslosen Reduktion der Mobilität einmal abgesehen, die aber sehr viel tiefer in unseren Lebensstil eingreifen würde.

Allerdings sehen wir uns gleich dem sogenannten Gefangenendilemma konfrontiert: Was bringt mein individueller Fleischverzicht, wenn gleichzeitig Inder und Chinesen mehr Fleisch essen? Es bleibt gleichwohl allein die Verhaltensweise rational, die erfolgversprechend ist, wenn sie von einer hinreichenden Zahl von kooperativen Personen ebenfalls praktiziert wird. Auch in Indien und China reflektieren Menschen ihr Ernährungsverhalten – und haben es offenbar schon viel früher getan! Man denke etwa an das Volk der Bishnoi. Weder von dem kantischen Gedanken einer möglichen Verallgemeinerung der dem Verhalten zugrundeliegenden Maximen her noch aus der

---

<sup>4</sup> Vgl. die Stellungnahme des BUND: Agrarsubventionen umverteilen – Vielfalt fördern: [http://www.bund.net/fileadmin/bundnet/publikationen/landwirtschaft/20100200\\_landwirtschaft\\_agrarreform\\_statt\\_massentierhaltung\\_broschuere.pdf](http://www.bund.net/fileadmin/bundnet/publikationen/landwirtschaft/20100200_landwirtschaft_agrarreform_statt_massentierhaltung_broschuere.pdf)

<sup>5</sup> „We can't plead ignorance, only indifference.“ Jonathan Safran Foer: *Eating animals*, New York 2009, S. 252.

---

Sicht einer Verantwortungsethik wie der von Hans Jonas lässt sich der derzeitige üppi-ge Fleischkonsum ethisch rechtfertigen. Es ist insbesondere auch der hohe Fleischkonsum, der mit seinen weitreichenden Folgen und Nebenwirkungen die „Permanenz echten menschlichen Lebens auf Erden“<sup>6</sup> gefährdet.

### Ernährung unter Gesundheitsaspekten

„Gesundheit“ ist in entwickelten Gesellschaften ein Megatrend. Im Blick auf eine nachhaltige Ernährungskultur ist folglich die Frage „Was ist eine gesunde Ernährung?“ für viele Menschen ein Prüfstein und eine (zusätzliche) Motivation. Nun kann man den Eindruck gewinnen, dass die meisten Ratschläge und Behauptungen sich in einem Expertenstreit auflösen:

Müssen wir wirklich drei Liter am Tag trinken? Dürfen wir Kaffee bei der Berechnung nicht mitzählen? Ist Kaffee ungesund? Ist Salz ungesund, weil es den Blutdruck erhöht? Sind häufigere kleine Mahlzeiten am Tag besser? Soll man wegen des Nitratgehaltes im Winter kein Gemüse essen?

All diese Fragen werden heute überraschenderweise eher mit einem „Nein“ beantwortet. Bei Nitrat z.B. überwiegen sehr wahrscheinlich die positiven Effekte (Blutverdünnung und Verbesserung der Hirndurchblutung durch NO).<sup>7</sup>

Versucht man zu plausiblen Einschätzungen der Gesundheitseffekte verschiedener Nahrungsmittel zu gelangen, könnte man versuchsweise formulieren:

1. *Womit Pflanzen sich schützen, schützen sie auch uns.* Es ist bekannt, dass sich gerade in den Schalen von Früchten wertvolle Stoffe befinden. Als Beispiel kann die Möhre dienen, die das zu den Polyinen zählende Falcarinol zum Schutz vor Wurzelfäule und anderen Pilzkrankungen produziert, das offenbar Krebswucherungen hemmt.<sup>8</sup>
2. *Vitamine sind weniger wichtig als die sogenannten Sekundären Pflanzenstoffe.* Tomaten etwa enthalten mit Lycopin einen (zu den Carotinoiden gehörenden) roten Farbstoff, der offenbar besonders positive Gesundheitseffekte hat. Lycopin wirkt auf die Oxidation des LDL ein, könnte zur Krebsvorbeugung beitragen und zum Schutz der Haut vor UV-Strahlen. Der Lycopingehalt von Tomaten steigt mit dem Erhitzen. Lycopin, das sich auch in Hagebutten, Wassermelonen und Grapefruit findet, ist fettlöslich. Um nun keine Empfehlung für Tomatenketchup aussprechen zu müssen, sei eine häufigere Tomatencremesuppe empfohlen.
3. *Es geht nicht so sehr darum, bestimmte Nahrungsmittel zu vermeiden, als darum, gesunde zu konsumieren.* Der genannte Tomatenketchup ist mit seinem hohen Zucker- und Fettgehalt und seinen Zusatzstoffen sicher nicht das, was uns beim Stichwort „gesunde Ernährung“ einfallen würde. Aber es scheint so zu sein, dass die positiven Effekte durch Lycopin diese Nachteile bei weitem wettmachen. Ähnlich wird es sich mit dunkler Schokolade verhalten, deren wertvolle Inhaltsstoffe gesundheitsfördernde Wirkung haben.

Wie sehr uns die Bilder auf den Verpackungen, ja selbst die Bezeichnungen von Lebensmitteln in die Irre führen hat Thilo Bode in seinem Buch *Die Essensfälscher* vor Augen geführt. So darf „Heringssalat“ auch Rindfleisch enthalten, muss Hühnersuppe nicht aus Hühnerfleisch bestehen, es reicht Hühnerfett usw.<sup>9</sup> Immerhin hat das Europaparlament und der Europäische Rat 2002 beschlossen, dass mit Aussagen zur Gesundheit nur noch geworben werden darf, wenn diese Aussagen wissenschaftlich be-

---

<sup>6</sup> Hans Jonas: *Das Prinzip Verantwortung*, Frankfurt 1979, S. 36.

<sup>7</sup> Vgl. etwa die Zusammenfassung von Christina Berndt: „Her mit dem Salat“, in *Süddeutsche Zeitung*, Nr.47 vom 26. 2. 2011, S. 22.

<sup>8</sup> *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 2005, Band 53 (Nr. 5), S. 1823-1827.

<sup>9</sup> Thilo Bode: *Die Essensfälscher*, Frankfurt 2010, S. 20-24.

---

legt sind. Mit der Prüfung wurde die neu zu gründende EFSA (European Food Security Authority) mit Sitz in Parma beauftragt. Diese hat inzwischen einen Großteil der gesundheitsbezogenen Angaben wegen fehlenden Nachweises eines Ursache-Wirkungs-Zusammenhangs zurückgewiesen. Im Blick auf Olivenöl wird ein solcher Zusammenhang aber konstatiert zwischen dem Konsum von Polyphenolen in Olivenöl und dem Schutz vor Oxidation von LDL-Molekülen.<sup>10</sup> Desweiteren werden Walnüsse (bei Konsum von 30 g pro Tag) mit einer verbesserten Funktion der Blutgefäße assoziiert.<sup>11</sup> Diese Befunde mögen nicht spektakulär klingen. Aber für entsprechende Wirkungen werden aufwendig Medikamente entwickelt. Und die hier exemplarisch genannten Lebensmittel (Karotten, Tomaten, Olivenöl und Walnüsse) sind keine Luxusgüter.

Unter Gesundheitsgesichtspunkten sollte natürlich die Ernährung nicht von anderen Faktoren, insbesondere regelmäßiger Bewegung, isoliert werden.

### **An welche Ernährung ist der Mensch angepasst?**

Die allgemeine Aussage, dass Menschen nicht an eine bestimmte Ernährung angepasst sind, muss noch differenziert werden. Zwei Spezialanpassungen im Verlauf der Menschheitsgeschichte sind relativ gut untersucht:

(1) *Verdauung von Stärke*. Während Schimpansen nur zwei Kopien eines Gens für das Enzym Amylase besitzen, sind es bei den Mbuti-Pygmäen im Durchschnitt 5,4, bei den Hadza aus Tansania, die viel amylosehaltige Wurzelknollen verzehren, 6,7 und in der heutigen Bevölkerung Deutschlands (Ackerbaukultur) bis zu 15.<sup>12</sup> Die Zahl der Genkopien ist mit einer höheren Konzentration des Enzyms im Speichel verbunden. Schon vor Homo sapiens müssen Vertreter der Gattung Homo verstärkt Wurzeln und Knollen für sich als Nahrung erschlossen haben.

*Milchkonsum*. Seit dem Beginn der Domestikation von Pflanzen und Tieren vor über 10.000 Jahren kam es in vier verschiedenen Kulturen unabhängig voneinander dazu, dass Menschen auch noch im Erwachsenenalter Laktose verdauen konnten durch die fortgesetzte körpereigene Produktion des Enzyms Laktase.<sup>13</sup> Dass sich diese verschiedenen Mutationen, die alle verhindern, dass die Fähigkeit des Säuglings Laktose zu verarbeiten nicht nach dem Abstillen verlorengelht, in diesen Kulturen so relativ schnell verbreitet haben, muss durch einen starken Selektionsvorteil bedingt gewesen sein, was man sich für Mangelzeiten gut vorstellen kann. Gerade für Vegetarier erscheint Milchkonsum u.a. wegen des hohen Kalziumgehaltes wichtig. Dies gilt weithin als Prophylaxe gegen Osteoporose. Allerdings ist die Versorgung mit Vitamin D die Voraussetzung dafür, dass im Dünndarm Kalzium überhaupt aufgenommen werden kann. Wie wichtig die Vitamin D-Versorgung ist, zeigt die helle Hautfarbe in nördlichen Breiten, denn diese ermöglicht (neben der Aufnahme von Vitamin D durch die Nahrung) die notwendige Vitamin D-Produktion bei geringerer Sonnenintensität.<sup>14</sup> Bei ausreichendem Vitamin D scheint die Kalziummenge aber problemlos durch Gemüse wie

---

<sup>10</sup> *EFSA Journal* 2011, Band 9, Nr. 4, S. 2033 (<http://www.efsa.europa.eu/de/efsajournal/doc/2033.pdf>).

<sup>11</sup> „improvement of endothelium-dependent vasodilation“, *EFSA Journal*, a.a.O., S. 2074. (<http://www.efsa.europa.eu/de/efsajournal/doc/2074.pdf>).

<sup>12</sup> *Nature Genetics* Band 39 (2007), S. 1256-1260.

<sup>13</sup> Sarah A. Tishkoff et al., 2007: „Convergent adaption of human lactase persistence in Africa and Europe“, in: *nature genetics*, Band 39, Nr.1, S. 31-40.

<sup>14</sup> Vgl. Nina G. Jablonski und George Chaplin, 2003: „Die Evolution der Hautfarben“, in: *Spektrum der Wissenschaft*, Juni 2003, S. 38-44. Soeben zeigt eine Studie, dass afrikanische Amerikaner, die in nördlichen Breiten leben, im Durchschnitt weniger Vitamin D im Blut haben als kaukasische Amerikaner. Vgl. Marla Paul: „One Size Doesn't Fit All When it Comes to Vitamin D for Men“ (<http://www.northwestern.edu/newscenter/stories/2011/09/vitamin-d-men.html>)

---

Grünkohl, Fenchel, Brokkoli, frische Kräuter und Hülsenfrüchte zu decken zu sein.<sup>15</sup> Interessanterweise ist die Osteoporoserate in Japan und China, wo kaum Milch getrunken wird, niedriger als in Deutschland.

### Die Ökologie der Milch

Seit gut 20 Jahren haben Grassilage-Ballen einen Siegeszug angetreten – mit problematischen ökologischen Konsequenzen. Statt für die Milchkühe zweimal im Jahr Heu (der zweite Schnitt hat traditionell andere Namen: Öhmd, Mahd etc.) zu machen, das im Winter verfüttert wird, hat es sich eingebürgert, vier- bis fünfmal im Jahr die Wiesen zu mähen, aber nicht vollständig trocknen zu lassen, sondern zu einem Gärungsprozess in Folie einzuschließen. Gründe für dieses Verfahren sind einfachere Arbeitsabläufe. Diese Grassilage hat mehrere problematische Konsequenzen.

Aus ökologischer Sicht ist negativ, dass durch den früheren ersten Schnitt typische Wiesenblumen nicht mehr zur Samenreife kommen und sich nicht mehr vermehren. Auf bestimmte Blüten spezialisierte Insekten verschwinden, was wiederum Auswirkungen auf die Vogelwelt hat. Was bleibt, sind artenarme Grünflächen.

Im feuchten luftabgeschlossenen Klima vermehren sich Clostridien (Buttersäurebazillen), die selbst die Pasteurisierung der Milch noch überstehen. Es gibt sogar Hinweise darauf, dass eine chronische Botulinumvergiftung des Milchviehs durch die Silage bedingt ist, vielleicht durch die tierischen Körperteile, die beim Mähvorgang „entstehen“ und mit verpackt werden.<sup>16</sup>

Milch (und Butter) von Kühen, die Grünfütter auf der Weide fressen, hat einen höheren Gehalt an Omega-3-Fettsäuren und Conjugierter Linolsäure (CLA), außerdem seltener Geruchs- und Geschmacksfehler. Am schlechtesten schneidet Milch ab, die von Kühen mit Silage und Krafffutter stammt.

Biomilch-Kühe müssen bzw. dürfen im Sommer auf der Weide stehen und die Kühe dürfen kein gentechnisch verändertes Futter erhalten. Gleichwohl ist es nicht verboten, sie im Winter mit Grassilage zu füttern. Es ist zu wünschen, dass im Handel vermehrt Weidemilch erhältlich ist, die von Kühen stammt, die auch im Winter keine Silage zu fressen bekommen – und dass nur solche Milch als „Weidemilch“ deklariert werden darf.

### Lebensmittel aus fairem Handel

Auf der Internetseite von Fairtrade Deutschland<sup>17</sup> heißt es: „Fairtrade ist eine Strategie zur Armutsbekämpfung. Durch gerechtere Handelsbeziehungen soll die Situation der benachteiligten Produzentenfamilien in Afrika, Asien und Südamerika verbessert, die Binnenwirtschaft gestärkt und langfristig ungerechte Weltwirtschaftsstrukturen abgebaut werden.“ In Deutschland wurden im Jahr 2010 für 413 Millionen Euro Produkte aus fairem Handel gekauft, 28 Prozent mehr als im Vorjahr. Kaffee allein war am Gesamtumsatz mit 32% beteiligt. Da Kaffeeanbau fruchtbare Böden in ärmeren Ländern für ein Luxusgut in Anspruch nimmt, erscheint es ethisch besonders evident, dass

---

<sup>15</sup> Erst unter 400-500 mg Kalzium pro Tag scheint das Risiko für Osteoporose anzusteigen, Ann Prentice, 2003: „Diet, nutrition and the prevention of osteoporosis“, in: *Public Health Nutrition*, Band 7(1A), S. 227–243.

<sup>16</sup> Tanja Busse: „Die ignorierte Seuche“, in *DIE ZEIT* Nr.35 vom 25.8.2011, S. 33: „Die Erntemaschinen werden immer schneller, erfassen weggeduckte Wildtiere und häckseln sie, ob Jungvogel, Wildschwein oder Reh. Deren Überreste verrotten, etwa in luftdicht verpackter Mais- oder Grassilage. So können sich Clostridien vermehren und botulinumhaltiges Leichengift produzieren.“ (<http://pdf.zeit.de/2011/35/Tiere-Seuche-Bakterium.pdf>) – Die Problematik des chronischen Botulismus ist auch Inhalt einer Kleinen Anfrage insbesondere der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN, vgl. Bundestagsdrucksache 17/6815 vom 14. 6. 2011.

<sup>17</sup> <http://www.fairtrade-deutschland.de/>

---

dann die Bauern durch einen fairen Preis in der Lage sein sollten, sich ihrerseits zumindest das Lebensnotwendige kaufen zu können. Ähnliches gilt für die in Deutschland so beliebte Banane. Immer wieder gab es Berichte über eine hohe Belastung der Arbeiter durch Pestizide und menschenunwürdige Arbeitsbedingungen – gute Gründe für Biobananen aus fairem Handel. Vielleicht liegt die Nischenexistenz des fairen Handels daran, dass er marktwirtschaftlichen Prinzipien zu widersprechen scheint. Wenn allerdings Angebot und Nachfrage als Kernelemente der Marktwirtschaft gelten, dann handeln hier die Verbraucher mit ihrer Nachfrage nach fair produzierten und gehandelten Produkten genau ihrer marktwirtschaftlichen Rolle gemäß. Sie entscheiden, was ihre Nachfrage bestimmt: Qualität, Preis, Umweltbelastung, faire Löhne etc. Übrigens ist die Nachfrage nach fair gehandelten Produkten in Österreich und insbesondere in der Schweiz deutlich höher, während in Deutschland z.B. nur knapp 1% der Bananen aus fairem Handel stammen, sind es in der Schweiz ca. 50%. Auch Schokolade ist in fairem Handel erhältlich. Im Blick auf den konventionellen Handel beklagt World Vision in einer Presseerklärung vom 19. September 2011: „10 years on, chocolate companies break promise to stop child labour in the cocoa industry“<sup>18</sup>.

### **Regionaler Einkauf**

Fairer Einkauf aus entfernten Ländern scheint dem Prinzip des regionalen Einkaufes zu widersprechen. Natürlich ist es absurd, wenn man Biofleisch aus Argentinien einführt, wenn die entsprechende Qualität ein Biobauer in der Umgebung liefert. Andererseits werden wir kaum auf Südfrüchte verzichten wollen, die andere Länder sehr gerne an uns exportieren. Es ist von der CO<sub>2</sub>-Belastung her zudem günstiger, wenn wir einen frischen Apfel im Frühjahr importieren statt einen regionalen Apfel zu kaufen, der über ein halbes Jahr energieaufwendig im Kühlhaus gelagert wurde. Zudem ist unbestreitbar, dass die gigantischen Containerschiffe die einzelne Banane oder Kiwi mit sehr geringer CO<sub>2</sub>-Belastung zu uns bringen. Das ist natürlich bei einem Flugtransport völlig anders, weshalb frische Blumen im Winter aus Kenia, mit dem Flugzeug transportiert, mehr als bedenklich sind. Saisonaler und regionaler Einkauf gehen einher mit einer größeren Achtsamkeit im generellen Einkaufsverhalten. Warum nicht ein regionales Mineralwasser, sofern man sich nicht mit dem noch lokaleren Trink(!)wasser aus der Leitung zufrieden geben möchte? Muss es ein Wein aus Südamerika sein? Warum im Sommer und Herbst, wenn es einheimische Früchte bei uns gibt, auch noch Kiwi und Apfelsinen kaufen? Saisonaler und regionaler Einkauf empfehlen sich somit als generelle Grundtendenz, nicht aber als rigoroses Prinzip.

### **Wieviel Bio soll es sein?**

Betrachtet man die Ziele der ökologischen/biologischen Produktion nach EG-Öko-Verordnung<sup>19</sup>, so sollte man annehmen, dass diese Ziele auch für jede konventionelle Landwirtschaft maßgeblich wären:

„a) Errichtung eines nachhaltigen Bewirtschaftungssystems für die Landwirtschaft, das

- die Systeme und Kreisläufe der Natur respektiert und die Gesundheit von Boden, Wasser, Pflanzen und Tieren sowie das Gleichgewicht zwischen ihnen erhält und fördert,
- zu einem hohen Niveau der biologischen Vielfalt beiträgt,

---

<sup>18</sup>

[http://www.worldvision.com.au/Media/PressReleases/11-09-19/10\\_years\\_on\\_chocolate\\_companies\\_break\\_promise\\_to\\_stop\\_child\\_labour\\_in\\_the\\_cocoa\\_industry.aspx?source-TW\\_HT\\_190911\\_TW\\_DTL](http://www.worldvision.com.au/Media/PressReleases/11-09-19/10_years_on_chocolate_companies_break_promise_to_stop_child_labour_in_the_cocoa_industry.aspx?source-TW_HT_190911_TW_DTL).

<sup>19</sup> Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007.

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:189:0001:0023:DE:PDF>

- 
- die Energie und die natürlichen Ressourcen wie Wasser, Boden, organische Substanz und Luft verantwortungsvoll nutzt,
  - hohe Tierschutzstandards beachtet und insbesondere tierartspezifischen verhaltensbedingten Bedürfnissen nachkommt;
- b) Produktion qualitativ hochwertiger Erzeugnisse;
- c) Herstellung einer reichen Vielfalt an Lebensmitteln und anderen landwirtschaftlichen Erzeugnissen, die der Nachfrage der Verbraucher nach Erzeugnissen entsprechen, die durch Verfahren hergestellt wurden, die der Umwelt, der menschlichen Gesundheit, der Pflanzengesundheit, sowie der Gesundheit und dem Wohlbefinden der Tiere nicht abträglich sind.“

Tatsächlich handelt es sich dementsprechend bei Bio-Lebensmitteln; ethisch gesprochen; um einen Minimalstandard. Eine Landwirtschaft, die sich nicht an diesen Kriterien orientiert, wäre ethisch allenfalls zu rechtfertigen, wenn ohne sie akutem Hunger nicht zu begegnen wäre (vgl. dazu aber das zum Fleischkonsum unter „Phase 3“ Gesagte). EU-Bioqualität ist bereits erreicht, wenn 95% der Zutaten „aus ökologischer/biologischer Produktion stammen“, es sind 50 Zusatzstoffe erlaubt, zu denen auch umstrittene gehören wie Carrageen, das aus Rotalgen gewonnen wird (E 407). Einen höheren Standard bieten etwa Bioland- oder Demeterprodukte. Bei diesen müssen 100% der Zutaten aus biologischer Produktion stammen, der ganze Betrieb muss auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt sein und es müssen mindestens 50% des Tierfutters vom eigenen Hof stammen. Auf Nitritpökelsalz wird verzichtet. Vielleicht kann die Sicht von Bioqualität als Grundstandard eine nachhaltigere Esskultur fördern.

## Verschwendung

Schon der Film *We Feed the World* thematisierte das Problem der gigantischen Verschwendung von Lebensmitteln am Beispiel des Brotes, das – wiewohl noch bestens genießbar – der thermischen Verwertung (Verbrennung) zugeführt wird. Der Film *Taste the Waste* macht dieses Problem zum Hauptthema. Einwandfreie Lebensmittel werden von der Ernte über den Handel bis hin zum Verbraucher als Müll entsorgt. Auch diesem Problem wird man nur dadurch begegnen können, dass man generell für die Herkunft und die Verwendung der Lebensmittel eine größere Achtsamkeit aufbringt und sich nicht scheut nachzufragen. Brot wird nur dort nicht in größeren Mengen vernichtet, wo eben am Nachmittag das Brot zur Neige geht. Vielleicht müssen wir auch lernen, nicht darauf zu schauen, dass der Joghurt noch sechs Tage (mindest!) haltbar ist statt drei oder auch einmal schon etwas reifere Bananen kaufen. Dem System der teilweise bewusst knappen Mindesthaltbarkeitsdaten ist damit natürlich ebenso wenig begegnet wie der Tatsache, dass nicht der Norm entsprechende Lebensmittel gar nicht erst in den Handel gelangen. Hier mag man auf die politische Wirkung von Recherchen und Filmen wie *Taste the Waste* hoffen.

## Resümee

Eine informierte, ethisch sensible und nachhaltige Esskultur ist nicht denkbar ohne eine drastische Reduktion des Fleischkonsums. Obwohl es viele Aspekte gibt, die berücksichtigt werden könnten und sollten – regionaler und saisonaler Einkauf, Bio-Lebensmittel, fairer Einkauf –, so ist doch der Faktor Fleischkonsum von entscheidender Relevanz. Verhaltensänderungen beginnen meist mit dem Verlust der Selbstverständlichkeit. Sehr schön hat Jonathan Safran Foer dies in seinem Buch *Alles ist erleuchtet* beschrieben: „Findest Du es nicht seltsam, Jankel, dass wir sie essen? [...] Die Tiere meine ich. Findest du das nicht seltsam? Ich kann gar nicht glauben, dass ich es noch nie seltsam gefunden habe. Das ist wie mit Namen: Lange Zeit denkt man gar nicht darüber nach, aber wenn man es dann eines Tages doch tut, muss man den Na-



---

men einfach immer wieder vor sich hin sagen und sich wundern, warum man es nie seltsam gefunden hat, dass man ausgerechnet diesen Namen hat und alle Welt ihn immer schon benutzt hat.“<sup>20</sup>

---

<sup>20</sup> Jonathan Safran Foer: *Alles ist erleuchtet*, Frankfurt 2005, S.112, vgl. auch S.96ff.