

Ernährung



*Campo dei Fiori (Klaus Schuster;
 aus dem SOL-Kalender 2007)*

Laut einer Studie, die von der Deutschen Gesellschaft für Konsumforschung durchgeführt wurde, interessieren sich 25% der Frauen sehr für Ernährung, jedoch nur 12,8 % der Männer.

Aus meiner persönlichen Erfahrung kann ich diese Zahlen nicht bestätigen, denn in diesem Heft sind die Hälfte der AutorInnen Autoren.

Lass Dich verführen, eine Kostprobe unseres Menüs zu probieren: Zur Vorspeise gibt es "Erst kommt das Fressen - dann kommt die Moral." - hier versuche ich, nicht von der Hand in den Mund zu leben, sondern die Auswirkungen zwischen Mund und (ökologischem) Fuß(abdruck) auf dem Präsentierteller zu servieren. Ein wenig schwer verdauliche Kost tischt Martina Liehl mit ihrem Artikel über Nahrungssouveränität auf und zeigt, welche verschiedenen Faktoren zu leeren Tellern führen können. Susanne Supper kredenzt als nächsten Gang Überlegungen, wie fair Fleisch sein kann - eine Einladung, selbst konkret etwas zu tun.

Der Bissen im Hals kann einem beim Artikel über Fisch stecken bleiben, nicht aufgrund der Gräten, sondern wegen der unterschiedlichen Ergebnisse von Gütesiegeln. Im Artikel von Christian Salmhofer wird darauf aufmerksam gemacht, dass Bauern nicht nur für die Produktion von Nahrung sorgen, sondern auch unsere

MIT
 UNTERSTÜTZUNG
 DES



lebensministerium.at

Weiter auf Seite 3.

Erst kommt das Fressen und dann die Moral

(Zitat aus Bertolt Brechts „Dreigroschenoper“)

Dass wir mit unserer Ernährung die Landschaft seit Jahrtausenden prägen, ist uns allen bewusst. Doch gerade wir als ÖsterreicherInnen können nicht unmittelbar nachvollziehen, welche Auswirkungen unser Handeln auf globaler Ebene hat, da wir in einer absoluten Gunstlage leben: meterdicke Erdschichten mit fruchtbarem Humus, der im allgemeinen nicht durch Wind und Regen erodiert wird und nach Hunderten Jahren intensiver Bewirtschaftung immer noch ertragreich ist, sind selten auf dieser Welt. Die kleinteilige, bäuerliche Struktur von Wald, Feld und Wiesen, die idyllisch am Zugfenster vorbeiziehen, zeigt nicht, welche Spuren wir anderswo hinterlassen.

Um diese Spuren, die wir hinterlassen, zusammenzufassen, wurde von Mathis Wackernagel und William E. Rees 1994 das Konzept des „ökologischen Fußabdrucks“ entwickelt, das sich als praktikables Maß für die Nachhaltigkeit bewährt hat. Darunter wird die Fläche auf der Erde verstanden, die notwendig ist, um den Lebensstil und Lebensstandard eines Menschen dauerhaft zu ermöglichen. Der ökologische Fußabdruck setzt sich aus folgenden Flächen zusammen:

- „Energiefläche“ zum Ausgleich für die Verwendung fossiler Energie,
- Siedlungsfläche z.B. für die Häuser, Verkehrs- und Produktionsflächen,
- Ackerland für die Erzeugung von pflanzlichen Nahrungs- und Futtermitteln, aber z.B. auch Textilfasern oder Schmierstoffen,
- Weideland für unser Vieh und alle Produkte, die von ihm stammen,
- Wald für Bauholz und Papierrohstoff sowie
- Meeresfläche, aus der wir uns mit Meeresprodukten versorgen.

(Quelle: www.agenda21berlin.de/fussabdruck)

Wenn du wissen möchtest, wie groß Dein ökologischer Fußabdruck ist, so findest du auf den folgenden Webseiten interessante Fußabdruckrechner. Alle stellen ein wenig andere Fragen und kommen zu ein wenig anderen Ergebnissen. Aber alle zeigen, dass unser Fußabdruck größer ist, als der Erde und unseren Mitmenschen gut tut: www.wien.gv.at/umweltschutz/nachhaltigkeit/fussabdruck (Stadt Wien), www.latschlatsch.de, www.footprint.ch (WWF).



Hier wird gerade ein Stück Regenwald gegrillt
(Foto: www.fotodatenbank.com)

Wie ernähre ich mich nun nachhaltig?

Erwarte keine einfache Antwort auf eine solch komplexe Frage. Viel Information ist nötig, abwägen und entscheiden.

SOL hat das Projekt cleanEuro (www.cleaneuro.at) entwickelt, bei dem die Nachhaltigkeit von Ausgaben bewertet wird, für Lebensmittel hat sich das System besonders bewährt.

Im ganzen Heft findest Du Info-Boxen, wo wir Denkbrücken zwischen den verschiedenen Themen der Artikel und der Nachhaltigkeit geschlagen haben. Nicht, weil wir es immer besser wissen, sondern weil wir zum Nachdenken, Diskutieren und Recherchieren anregen wollen.

Eine andere, sehr eindrucksvolle Darstellungsform haben die SASI Group (University of Sheffield) und Mark Newman (University of Michigan) gefunden. Mehrere Forscher haben sich zu einer Gruppe zusammenschlossen, die daran arbeitet, die Daten, die internationale Organisationen regel-

mäßig veröffentlichen, optisch fassbar zu machen. „Aufrütteln kann man mit diesen Zahlen auf Papier niemanden.“ Eine ganz neue Sicht der Welt muss her.

Unter www.worldmapper.org gibt es mehr. Passend zu unserem Thema habe ich zwei Karten ausgewählt. Zum einen Kalorien aus tierischen Produkten (d.h. Fleisch, Fisch und Milchprodukte), wo Österreich mit 1256 (!) kcal täglich, einen nicht sehr ruhmreichen 4. Platz einnimmt. Die zweite Karte zeigt den Wert importierter Früchte (frisch & konserviert), der Süden wird buchstäblich zum Strich, Europa und Japan sind gänzlich überdimensioniert. Angesichts dieser Größenverhältnisse sollte sich wohl jede weitere Diskussion über die Zukunftsfähigkeit unserer Konsumgesellschaft erübrigen, so ist es weder sozial noch ökologisch nachhaltig.

„Mit vollem Bauch lässt es sich leicht vom Fasten schwärmen“ war eine Volksweisheit, den eine gute Freundin lange an ihrer Pinwand hängen hatte. Wie wahr. Doch es ist gewiss möglich, dass wir alle satte Bäuche haben (und damit meine ich wirklich alle), und es liegt dabei große Verantwortung bei uns in Österreich, dass wir mit unserem verringerten Konsum an tierischen Produkten Menschen in anderen Ländern im wahrsten Sinne des Wortes Platz lassen.

Vera Besse

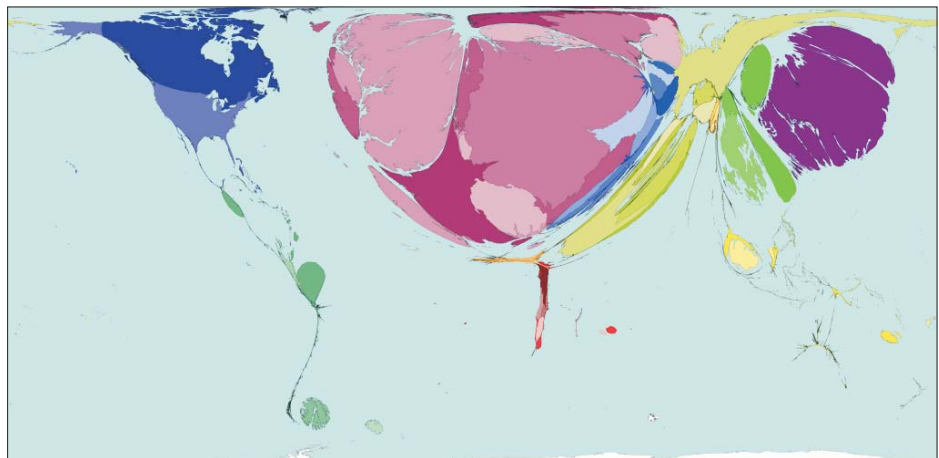
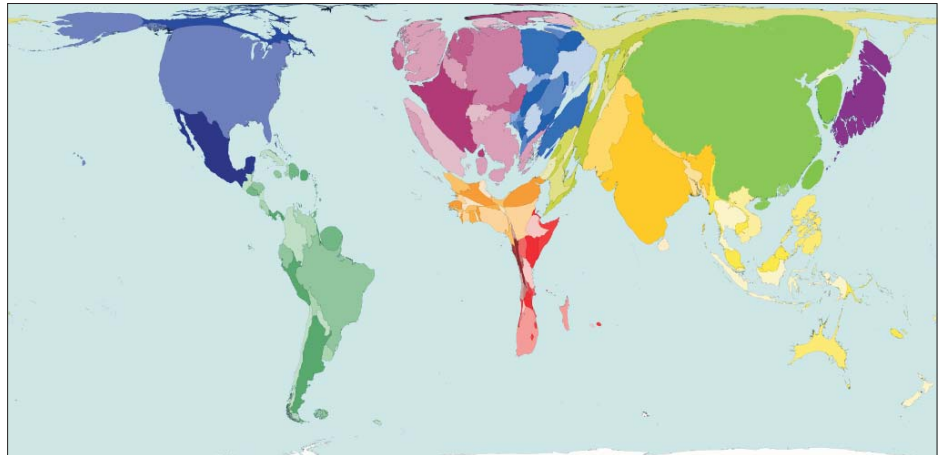
Weiter von Seite 1.

Energieprobleme lösen sollten. Bauern stehen auch im Mittelpunkt des Beitrages von Josef Hoppichler, der einen Blick auf die Globalisierung wirft. Das leichte Dessert zum Schmunzeln über Essen als multikulturelles Erlebnis rundet für diesmal unser Menü ab.

Bei vielen Themen konnten wir nur an Deinem Gaumen kitzeln, falls wir Deinen Wissensdurst geweckt haben, kannst Du Dich anhand der Weblinks satt lesen.

An dieser Stelle möchte ich ganz besonders unsere männlichen Leser begrüßen, denn wenn Du bis hierher gelesen hast, besteht eine gute Chance, dass wir mit diesem Thema auch Deinen Geschmack getroffen haben und wünschen somit allen Lesern und Leserinnen viel Genuss mit dieser Ausgabe.

Vera Besse



Oben: Kalorien aus tierischen Produkten; unten: Import von Früchten. Beide: SASI Group (University of Sheffield) und Mark Newman (University of Michigan)



Vera Besse (Chefredaktion)

geboren 1969, Magistra der Biologie, ist derzeit zu Hause bei ihrem 3jährigen Sohn Samuel und untrübeig für die Nachhaltigkeit unterwegs. „Für aufmerksame LeserInnen von SOL bin ich kein unbeschriebenes Blatt, es hat mir wieder sehr viel Freude bereitet, mich intensiv mit einem Thema in Blickrichtung Nachhaltigkeit zu beschäftigen und gemeinsam mit anderen AutorInnen dieses Heft zusammenzustellen.“



Martina Liehl

geboren 1974 in St. Pölten, hat zunächst als Gartenfacharbeiterin gearbeitet. Seit 2003 studiert sie Landschaftsplanung an der Universität für Bodenkultur. Hobbys sind Wandern, Lesen, und alles was mit Pflanzen und Natur zu tun hat.

Das Recht auf Nahrung

Zum Begriff der Ernährungssouveränität

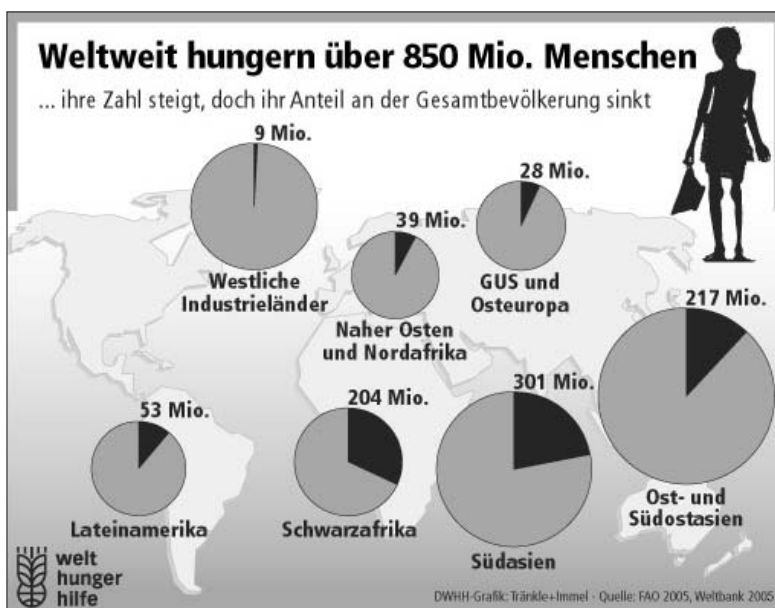
Der noch relativ junge Begriff der Ernährungssouveränität wurde erstmals 1996 anlässlich des Welternährungsgipfels in Rom in Diskussion gebracht. Die Vereinigung Via Campesina, ein weltweiter Zusammenschluss von Kleinbauern und -bäuerinnen sowie von Landarbeiterorganisationen, erhob damals die Forderung nach einer Verstärkung der nationalen Souveränitäten über die Agrarpolitik (und damit dem Ausschluss der Landwirtschaft aus den WTO-Verhandlungen).

Die nähere Definition von Ernährungssouveränität bedeutet "das Recht einer jeden Nation, ihre eigenen Kapazitäten zur Nahrungsproduktion, die entscheidend für die nationale und kommunale Nahrungssicherheit sind, zu erhalten und zu entwickeln und die kulturellen Unterschiede sowie die Unterschiede in den Produktionsmethoden berücksichtigen."

Es ist traurige Realität, dass die Ernährungssituation vieler Menschen diesem Idealbild nicht entspricht. Zwar hat sich die Weltgemeinschaft in den im Jahr 2000 verabschiedeten Millenniumszielen verpflichtet, die Zahl der Hungernden bis zum Jahr 2015 zu halbieren. Laut Welthungerhilfe (WHH) ist die Zahl der chronisch unterernährten Menschen jedoch weltweit noch gestiegen, und zwar auf über 850 Millionen. „Mitte der 90er Jahre wiesen die Statistiken der UNO noch Fortschritte im Kampf gegen den Hunger aus. Sowohl in Südasien als auch in Schwarzafrika machen Bevölkerungswachstum und nachlassende Wirtschaftskraft, aber auch Kriege und Aids die Erfolge im Kampf gegen den Hunger zunichte.“

Den FAO-Statistiken zufolge ist die Ernährungslage vor allem in China deutlich besser geworden - rund 60 Millionen Hungernde weniger binnen 10 Jahren. "Nur" noch gut 135 Millionen Chinesen - etwa 11 Prozent der Bevölkerung - leiden demnach unter Nahrungsmangel. In der übrigen Welt hat der Hunger deutlich zugenommen. Die meisten unterernährten Menschen leben in Indien, wo mit über 210 Millionen jeder fünfte Einwohner chronisch unter Hunger leidet. Weiter ausgebreitet hat sich der Hunger auch in vielen ehemaligen Sowjetrepubliken. Betroffen sind vor allem die zentralasiatischen Staaten Tadschikistan, Usbekistan und Kasachstan.

Was sind die Hauptursachen für diese Entwicklung? Und worin liegen die Hauptursachen für den Hunger? Denn weltweit gesehen wäre genug Nahrung vorhanden, um alle Menschen ausreichend zu ernähren.



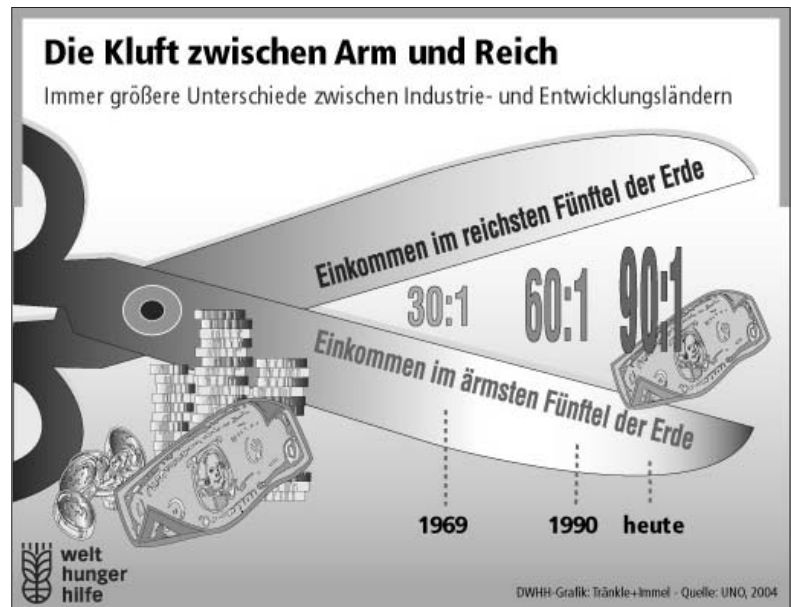
Armut

Das Hungerproblem ist im wesentlichen ein Armutsproblem. Das Pro-Kopf-Einkommen in den Ländern, in denen das reichste Fünftel der Menschheit lebt, ist heute rund 90 mal so hoch wie in jenen Ländern mit dem ärmsten Fünftel der Weltbevölkerung. Weltweit haben fast 2,8 Milliarden Menschen weniger als 2 Dollar am Tag zur Verfügung, davon rund 1,1 Milliarden sogar weniger als einen US-Dollar. Diese unterschiedliche Verteilung ist eine Hauptursache für den Hunger weltweit, und die Schere klafft immer weiter auseinander. Denn nicht nur in den Entwicklungsländern, sondern auch in den wohlhabenden Ländern verarmen immer mehr Menschen. So gelten in Großbritannien inzwischen gut 20 Prozent der Bevölkerung als arm. Das bedeutet, dass diese Menschen weniger als die Hälfte des durchschnittli-

chen Einkommens verdienen. Auch in den USA und in Deutschland steigt dieser Anteil seit Jahren. Auf der anderen Seite entwickelt sich auch in wirtschaftlich schwächeren Ländern zunehmend eine vermögende Oberschicht.

Auslandsverschuldung

Anstatt auf dem eigenen Land Nahrungsmittel für die einheimische Bevölkerung zu erzeugen, bringt die Auslandsverschuldung viele Länder dazu, sogenannte „Cash Crops“ anzubauen. Damit werden Agrarprodukte bezeichnet, die primär für den Verkauf, also die Erzielung eines Geldeinkommens, produziert werden. Typische „Cash Crops“ in den Entwicklungsländern sind Kakao, Baumwolle, Erdnüsse, Kaffee und Bananen. Diese Rohstoffe werden zur Begleichung der Schulden an die „reichen“ Länder ausgeführt. Hierzu ein Beispiel aus den Philippinen: Dort muss Reis importiert werden, weil auf den landwirtschaftlichen Flächen des Landes Spargel, Bananen, Eukalyptus und Schnittblumen für den Export erzeugt werden.



Subventionspolitik

Ein weiteres Beispiel dafür, wie die Eigenständigkeit der Bauern und Bäuerinnen in den Entwicklungsländern zerstört wird, ist die Agrarpolitik der Industrieländer, etwa der EU oder der USA. Dort wird die Erzeugung von agrarischen Produkten durch beträchtliche Subventionen gestützt.

So zahlte die EU 2000 jedem/r VollerwerbslandwirtIn 15.191 € an Beihilfen und die USA etwa 21.700 €. Jede/r EU BürgerIn zahlte im Durchschnitt 2000 für „seine/ihre“ Landwirtschaft 299 €. Die Gesamtsumme der EU-Subventionen für die Landwirtschaft lag in den letzten Jahren bei etwa 110 Milliarden € pro Jahr. Um das Ausmaß dieser Zahlungen noch mal zu verdeutlichen, zitiere ich aus einer Rede, die James D. Wolfensohn, damaliger Präsident der Weltbank-Gruppe, 2003 gehalten hat: „Des Weiteren besteht ein Ungleichgewicht zwischen den Mitteln, die reiche Länder für die Entwicklungshilfe aufwenden, nämlich 56 Milliarden US-\$ jährlich, und den Ausgaben von 300 Milliarden US-\$ für Agrarsubventionen sowie von 600 Milliarden US-\$ für die Verteidigung.“

Diese Politik hat zu Überproduktionen bei Lebensmitteln und anderen landwirtschaftlichen Gütern geführt, welche in der Folge in arme Länder ausgeführt werden. Aufgrund der Subventionen können die Produkte unter dem dortigen Marktwert angeboten werden, wo sie in Konkurrenz zu den lokal und regional erzeugten Produkten treten. Die ansässigen Bauern und Bäuerinnen können ihre Produkte nicht mehr verkaufen, es kommt zur Zerstörung der landwirtschaftlichen Strukturen und zur Abwanderung der Menschen, die nicht mehr von ihrem Grund und Boden leben können.

Dazu zwei Beispiele aus Afrika:

- Im Senegal kostet einheimische Milch mehr als doppelt so viel wie Milch aus subventioniertem EU-Milchpulver. Jährlich exportiert die EU ca. 40.000 Tonnen Milchpulver an die frankophonen Länder Westafrikas. Wie könnte sich da je eine eigenständige Milchproduktion entwickeln?
- Subventioniertes Grobgetreide aus der EU, dazu zählen Mais, Gerste und Roggen, konkurriert mit traditionellen Grobgetreidearten wie Hirse und Sorghum und droht die dürrebeständigen Sorten zu verdrängen, die bisher das Überleben vieler afrikanischer Kleinbauern sicherten.



Die Interessen der Entwicklungsländer bildeten den Schwerpunkt der 2001 in Doha gestarteten WTO-Welthandelsrunde. Dabei ging es im Wesentlichen darum, dass die Industriestaaten den Entwicklungsländern den Verkauf von Agrarprodukten erleichtern und im Gegenzug bessere Konditionen für den Export von Industrieprodukten erhalten. Wie schwierig diese Verhandlungen tatsächlich sind, zeigt sich daran, dass diese eigentlich bereits 2004 hätte abgeschlossen sein sollen, aber noch immer um Ergebnisse gerungen wird.

Wahl der Produktionsweise

Der (extensiven) Subsistenzwirtschaft mit dem Ziel der Eigenversorgung steht in den Entwicklungsländern oft die (intensive) industrielle Exportproduktion, der Anbau von „Cash Crops“, gegenüber.

Mit Subsistenzwirtschaft wird eine Wirtschaftsweise bezeichnet, die in der Regel in kleineren, regionalen Einheiten auf die Selbstversorgung und Erarbeitung des Lebensunterhaltes ausgerichtet ist, dabei jedoch keineswegs in sich autark sein muss. Der Aspekt der Vernetzung spielt eine wichtige Rolle. Zur Subsistenzwirtschaft zählen das Betreiben von Ackerbau und Viehzucht, aber auch komplexe (Aus-)Tauschbeziehungen mit Gütern und Fähigkeiten/Dienstleistungen. Nach Möglichkeit werden auch alle Produktionsfaktoren, wie Werkzeuge und Saatgut, selbst erstellt oder produziert. Das Ziel liegt nicht in der Produktion von Geld/Kapital, sondern in der Versorgung mit allem Lebensnotwendigen an sich.

In Europa gab es bis ins 19. Jahrhundert Subsistenzwirtschaft. Ihr Niedergang begann mit der Industrialisierung der Produktions- und Arbeitsverhältnisse. Vor allem in den agrarisch geprägten Ländern Osteuropas, Südostasiens, Afrikas und Lateinamerikas stammen jedoch bis zu 80% der Lebensgrundlagen der ländlichen Bevölkerung nach wie vor aus Subsistenzproduktion.

Im Gegensatz dazu steht die intensive, industrielle Landwirtschaft. Mit dieser Bewirtschaftungsweise sind einige Nachteile verbunden, die sich in den Entwicklungsländern folgendermaßen auswirken:

- Eine wirtschaftliche Produktion ist nur auf großen Parzellen möglich, was die Großgrundbesitzer fördert und zu einem Verdrängen der Kleinbauern führt oder diese zu landlosen Landarbeitern macht.
- Um ausreichende Mengen für den Weltmarkt produzieren zu können, müssen Plantagen oft ihre Arbeitsweise durch den Einsatz von Maschinen, Dünger, Chemie usw. rationalisieren. Dies ist jedoch nur durch den Import von Technologie und chemischen Produkten möglich, was kapitalaufwendig ist, ein Entwicklungsland vom Ausland bzw. von Großkonzernen abhängig macht und die Autonomie der Bauern untergräbt.
- Ein Beispiel dafür ist Hybrid-Saatgut. Dieses kann nicht selbstständig weitervermehrt werden, sondern muss bei jeder Ansaat neu angekauft werden. Lokale, an das Klima angepasste Sorten werden dabei oft verdrängt.
- Der Einsatz von chemischen Düngern, Pflanzenschutzmitteln und der hohe Energieverbrauch bei dieser Art der Landwirtschaft markieren eine nicht nachhaltige Wirtschaftsweise. Diese führt üblicherweise zu einer Degradation der Böden, Verschmutzung des Wassers und zu einer Verringerung der Biodiversität, d.h. einem Verlust von Arten und Biotopen.
- Statt in lokaler Kreislaufwirtschaft zu verbleiben werden die Produkte über lange Strecken transportiert, mit den Folgen eines erhöhten Verkehrsaufkommens und eines hohen Energieverbrauches.

- Es kommt zu einer Verringerung des Angebots auf den lokalen Märkten mit dem eine Verteuerung der Nahrungsmittel im Inland einhergeht.
- Nahrung und ihr Erwerb (Landwirtschaft und Fischerei) werden von ihren sozialen, kulturellen und ökologischen Kontexten getrennt. Es kommt zu einem Verlust an Vielfalt und damit zu einer Vereinheitlichung bei Produktionsweisen, Sorten, Viehrassen und Nahrungsmitteln.

Liberalisierung und Wettbewerb

Aufgrund der zunehmenden Liberalisierung der Märkte herrscht im Handel und bei Life Science-Konzernen (Nahrungsmittel, Agrarhandel, Agrarchemie) starker Wettbewerbs- und Innovationsdruck. Dieser führt zu horizontaler Konzentration, Automatisierung, Rationalisierung und zunehmender Marktmacht einzelner Großunternehmen. Diese „Big Players“ diktieren den dazwischen liegenden Akteuren, dazu zählt auch die Landwirtschaft, ihre Bedingungen.

Krieg, Bürgerkrieg, Unruhen

Kriegerische Auseinandersetzungen verhindern das Bestellen des Landes, sie vernichten Ernten und vertreiben die Bevölkerung. Landminen beeinträchtigen in 110 Ländern die Landwirtschaft.

Massentierhaltung

Diese bezieht ihre Futtermittel häufig aus Entwicklungsländern, wo die Menschen die Anbauflächen dringend benötigen würden, um ihren eigenen Nahrungsmittelbedarf zu decken. In Deutschland etwa ist der Fleischkonsum für etwa 50% der (Netto-) Flächenbeanspruchung im Ausland verantwortlich.

Degradation der Böden

Jährlich geht durch Bodendegradation Fläche für die Landwirtschaft verloren. Ursache dafür sind industrielle Landwirtschaft, Tourismus, Verkehr und Rohstoffabbau. So sind die für Ackerbau potentiell nutzbaren Böden, etwa ein Viertel der eisfreien 130 Mio. km² der Kontinente, bereits zu 60 Prozent durch anthropogene Nutzung geschädigt.

Weitere Ursachen

Zu Hunger führt die Vernichtung der Ernten durch Naturkatastrophen, z.B. Dürren oder Überflutungen.

Krankheiten wie Aids oder Malaria schwächen die Menschen, sodass sie nicht mehr für ihren Lebensunterhalt aufkommen können. Unzureichende politische Rahmenbedingungen wie der fehlende Zugang zu Land, Ressourcen und Krediten sowie eine fehlende Infrastruktur für Klein- und Mittelbetriebe erschweren ebenfalls die Arbeit der Bauern und Bäuerinnen. Bevölkerungswachstum ist in vielen Ländern ebenfalls ein wichtiger Faktor. Und diese Liste ließe sich noch lange fortsetzen....

Wie kann nun Ernährungssouveränität und damit Ernährungssicherheit erreicht werden?

Um die derzeit herrschenden Ungerechtigkeiten bei der Verteilung von Nahrungsmitteln abzuändern, bedarf es zweier Handlungsstrategien. Diese sind einerseits eine Veränderung der globalen Rahmenbedingungen und andererseits die Änderung individueller Kauf- und Ernährungs-Gewohnheiten der Menschen in den Industrieländern. Wo immer Notfälle auftreten, ist natürlich eine rasche Hilfe und direkte Hungerbekämpfung zu gewährleisten.

Eine Veränderung der weltweiten Rahmenbedingungen muss es den Menschen in den Entwicklungsländern ermöglichen, unabhängig und eigenverantwortlich alle Lebensgrundlagen zu erzeugen. Wichtige Forderungen sind die Entschuldung der



Via Campesina („der bäuerliche Weg“) ist eine internationale Bewegung von mehr als 100 Kleinbauern-, Landarbeiter-, Landlosen- und Indigenenorganisationen aus Europa, Amerika, Afrika und Asien.

Die Via Campesina vertritt das Konzept der Ernährungssouveränität. Sie setzt sich für eine umweltfreundliche kleinbäuerliche Landwirtschaft ein, die in erster Linie die Versorgung der lokalen Bevölkerung sicherstellen soll, für Landreformen und gegen den Einsatz von Gentechnik in der Landwirtschaft.

viacampesina.org

Der Lebensstil-Aufruf...



...von SOL stellt ebenfalls beide Handlungsstrategien dar: einerseits die Veränderung des eigenen Lebensstils, andererseits die Forderung nach entsprechenden Rahmenbedingungen.

Wenn ihr noch nicht unterschrieben habt: der Aufruf liegt wieder bei. Ihr könnt auch eure FreundInnen und Bekannten zum Unterschreiben einladen... Unterschreiben ist auch im Internet unter www.nachhaltig.at/aufruf möglich.

Wenn ihr Vernetzung ankreuzt, kommt ihr auf die regionalen Vernetzungslisten; die nächsten Listen werden in den Weihnachtsferien erstellt. Wer bis 15. Dezember unterschreibt, ist schon auf den neuen Listen dabei!



Traditionelles Festmahl bei der Grundsteinlegung einer Schule in Afghanistan (Foto: Omar Sayami)

Literaturliste:

Blau Evelyn (1999): Fair essen... für eine bessere Welt; Tagungsband Symposium 10.6.1999; GPA, ANG, HGPD; Wien

Erdmann Lorenz et.al. (2003): Werkstattberichte, Nachhaltigkeit und Ernährung, Werkstattbericht Nr. 57; Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung; Berlin

Web: www.attac.info
www.fao.org
www.bukoagrar.de
www.hhhinck.de
www.hypersoil.uni-muenster.de
www.learn-line.nrw.de
www.vorarlberg-sozialhilfe.at
www.wbgu.de
www.welthungerhilfe.de
www.wikipedia.at
web.worldbank.org
www.wwf.de

Ein Heft zum Thema Nahrung und Landwirtschaft und nichts über Gentechnik?

Nach längerer Diskussion in der Redaktion sind wir zu dem Schluss gekommen, dass ein einzelner Artikel "der Komplexität der Materie nicht gerecht wird" - sprich: wir haben zu wenig Ahnung, um hier einen fundierten Standpunkt zu vertreten und denken, dass es anderen ähnlich ergeht. Daher möchten wir uns ausgiebig mit diesem Thema befassen, in einer späteren Ausgabe des SOL-Heftes.

Entwicklungsländer und effektive Agrarreformen mit einer Änderung der Subventionspolitik der Industrieländer.

Um die Nahrungsproduktion zu sichern, brauchen die Bäuerinnen und Bauern Zugang zu Land, Ressourcen und Informationen. Des Weiteren ist es die Aufgabe der Regierungen, ausreichende Nahrungsvorräte, die von den Menschen zu angemessenen, leistbaren Preisen erworben werden können, bereitzustellen.

Der Hungerbekämpfung dient auch die Förderung einer Demokratisierung in den Entwicklungsländern und die Prinzipien von „Good Governance“, einer verantwortungsbewusste Regierungsführung. Dazu zählen Rechtsstaatlichkeit, Abwesenheit von Korruption, eine intakte öffentliche Verwaltung sowie Achtung und Schutz der Menschenrechte.

Bisherige Erfahrungen haben gezeigt, dass in demokratischen Rechtsstaaten große Hungersnöte normalerweise nicht auftreten.

Regionalisierung als Gegengewicht zum globalen Handel hilft, lokal vorhandene Ressourcen in den Dienst einer eigenverantwortlichen Ernährungssicherung zu stellen und auftretende Engpässe zu überbrücken, ohne sich in völlige Abhängigkeit von internationalen Entwicklungseinrichtungen oder multinationalen Unternehmen zu begeben.

In diesem Zusammenhang bedeutet Regionalisierung eine engere räumliche Verknüpfung von Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung und Konsum.

Im internationalen Handel mit Entwicklungsländern ist Fair Trade eine Möglichkeit, um dem Ziel internationaler Gerechtigkeit zu entsprechen. Dabei werden die regionalen Anbau- und Verarbeitungsstrukturen in den Entwicklungsländern gefördert und die Produkte global gehandelt.

Gen- oder Biotechnologie wird von manchen als Lösung gegen den Hunger propagiert. Doch abgesehen von unbekanntem Risiko für Umwelt und Gesundheit bietet diese Strategie keinen wirklichen Lösungsansatz. Denn ein stärkeres Wirtschaftswachstum führt nicht zu einer gerechteren Verteilung. Im Gegenteil: Wachstum führt oft zu einer verstärkten Konzentration von Macht, Einkommen und Eigentum. Es ist ebenfalls zu bedenken, dass es nicht möglich ist, dass alle Menschen so viel Nahrungsmittel und Energie verbrauchen wie die entwickelten Länder derzeit. Dazu sind schlichtweg nicht genug Ressourcen vorhanden bzw. wäre ein Klimakollaps die Folge.

KonsumentInnen leisten einen individuellen Beitrag bei der Bekämpfung des Hungers durch eine nachhaltige, also sozial, ökonomisch und ökologisch verantwortungsvolle Produktwahl. Dazu gehört z.B. der Kauf von saisonalen, gering verarbeiteten Produkten aus der Region, der Kauf von fair gehandelten Produkten oder der Kauf von Produkten aus ökologischer Landwirtschaft.

Wir als KonsumentInnen bestimmen, welche Produkte wir bekommen und unter welchen Bedingungen diese erzeugt wurden!

Im Moment noch bezahlen die Menschen in den armen Regionen der Erde den Preis für unseren Überfluss. Um Ernährungssouveränität für alle zu erreichen, gibt es mehrere Ansatzpunkte: Eine Änderung der (Agrar)politik, die Regionalisierung des Nahrungsmittelkreislaufes und die Erzeugung, der Handel und der Konsum nachhaltiger Produkte.

In meiner Vision der Zukunft gibt es genügend Nahrung, angemessene Lebensbedingungen und eine gesunde Umwelt für alle. Und in deiner?

Martina Liehl

Wie fair ist Fleisch?

Bei kaum einem Thema werden Diskussionen über die Nachhaltigkeit einzelner Produkte so kontroversiell geführt wie bei Fleisch. Dies wird uns vor allem bei unseren cleanEuro-Workshops bewusst, wenn die TeilnehmerInnen z.B. Schinken nach den cleanEuro-Kriterien "bio – fair – nahe" beurteilen sollen. Während bei den Kriterien "bio" und "nahe" relativ eindeutig zugestimmt oder verneint werden kann, scheiden sich beim Kriterium "fair" die Geister. "Bio" ist ein Lebensmittel dann, wenn es ein Bio-Siegel trägt, das auf biologische Landwirtschaft hindeutet – das gilt für Tomaten oder Kartoffel genauso wie für Fleisch. Das Kriterium "nahe" trifft immer dann zu, wenn Fleisch und Futter aus der Region stammen und wenn die Produktion energiesparend erfolgte. Doch wann ist Fleisch fair bzw. ist Fleisch überhaupt fair?

Wir haben in unserer cleanEuro-Bewertung Fleisch als tierisches Produkt grundsätzlich als nicht fair eingestuft.

Fleisch und Ethik

Einer der Gründe dafür sind unsere ethischen Bedenken, die die Tierhaltung, den Transport und die Schlachtung von fühlenden Lebewesen betreffen. Wir denken, dass es nicht vertretbar ist, ein Tier zu töten, um es zu essen, wenn wir pflanzliche Nahrung im Überfluss um uns haben. Für die gemessen an der Gesamtbevölkerung kleine Zahl von BewohnerInnen extremer Lagen – wie etwa im hohen Norden, wo keine essbaren Pflanzen wachsen – mag das nicht zutreffen; diese können mangels Alternativen auf Fleisch zum Überleben angewiesen sein. Für uns kann dieses Argument jedoch im Allgemeinen nicht gelten.

Fleisch und Flächenverbrauch

Ein anderer Grund, warum wir Fleisch essen als nicht fair bezeichnen, ist der Einsatz von Fläche und Energie, der für die Fleischerzeugung notwendig sind. Damit sind nämlich global viele ökologische, soziale und ökonomische Nachteile verbunden. In den wohlhabenden Ländern wird etwa die Hälfte des angebauten Getreides an Vieh verfüttert (in Österreich sind es 63 % des geernteten Getreides), hinzu kommen Futtermittelimporte aus Entwicklungsländern. Insgesamt werden weltweit beinahe 40 % der Getreideernte und 70 % der Sojaernte für die Viehzucht verwendet. Dies verstärkt in den Entwicklungsländern Hunger und Armut, da durch den Anbau von Export-Futtergetreide für die Massentierhaltung die Selbstversorgung mit Nahrung nicht mehr sichergestellt werden kann. Die Kleinbauern, die in den Anbau dieser so genannten "Cash Crops" gedrängt werden, verdienen nicht daran – der "Cash" wandert in die Taschen von Konzernen und Großgrundbesitzern, die sich das Land der armen lokalen Kleinbauern aneignen – nicht selten sogar mittels gewaltsamer Vertreibungen. Oft suchen die vertriebenen Bauern in den Städten Zuflucht, wo sie in Slums noch mehr verarmen, oder sie begeben sich auf die Suche nach neuem Land, auf dem sie Nahrung für ihr eigenes und das Überleben ihrer Familien anbauen können.

Die Schaffung von neuem Ackerland für den Futteranbau geht mit Waldrodungen einher und ist verbunden mit gravierenden ökologischen Problemen, die von Störungen im Wasserhaushalt über Bodenerosion und Wüstenbildung bis zum Verlust des Waldes als Lebensraum für viele seltene Pflanzen- und Tierarten. Mit den Waldrodungen geht auch der Wald als wichtige CO₂-Senke verloren, was zu mehr Kohlendioxid (CO₂) in der Atmosphäre führt und den Klimawandel begünstigt. Gleiches gilt für das Treibhausgas Methan (CH₄), welches ebenfalls in Zusammenhang mit dem Fleischkonsum steht: Methan entsteht bei der tierischen Verdauung, und insofern hat die gegenwärtige Tierhaltung in Massen einen nicht unbedeutenden Anteil an der globalen Erwärmung.



Wie asketisch* sind nun SOLis?

Nimmt man sämtliche der Anregungen aus diesem Heft nun wörtlich, so bleiben als Nahrungsquelle nur noch selbstgezogene, ungedüngte Rübchen aus dem eigenen Garten. Fleisch ist unethisch, Fisch von der Ausrottung bedroht, und am besten wäre noch ein „schlechtes Gewissen“ beim Knabbern, denn anderswo hungern sie...

SO möchten wir dieses Heft nicht verstanden wissen, denn gerade Essen hat sehr viel mit Genuss und Lebensfreude zu tun. Was wir erreichen möchten, sind Informationen und Bewusstseinsbildung zu verschiedenen Aspekten, die unsere Nahrung bewirken – als fundierte Entscheidungsgrundlage für die Auswahl deines Menüs.

Soweit wir von den SOLis wissen, so leben einige von uns vegetarisch, andere essen selten oder auch öfter Fleisch und Fisch, wenn möglich biologisch (doch hoffentlich immer mit Genuss!).

Denn so wie alle anderen Menschen tun auch wir immer wieder Dinge, die wir eigentlich für moralisch unvertretbar halten...

*Askese ist nicht der Verzicht auf von der Allgemeinheit als überflüssig entlarvtes, sondern beinhaltet immer den Verzicht auf etwas, das vom sozialen Umfeld als angemessen angesehen wird.

clean€uro – Orientierungshilfe für nachhaltigen Konsum

Mit der virtuellen Währung c€ kann die Nachhaltigkeit von Einkäufen - oder allgemeiner von Ausgaben - anhand der drei Kriterien BIO, FAIR und NAHE gemessen werden. Clean€uros sind die Euros, die mit gutem Gewissen ausgegeben werden können.

Die c€-Methode dient somit als Orientierungshilfe für nachhaltigen Konsum im Sinne globaler Zukunftsfähigkeit. Als Einstieg in die clean€uro-Methode sind vor allem Lebensmittel gut geeignet, da in diesem Bereich Kaufentscheidungen beinahe täglich fallen und Alternativen leicht vergleichbar sind.

Die Methode beruht auf dem Prinzip der Selbstbewertung, d.h. wenn man ein Produkt in den Händen hält, geht man gedanklich die drei Merkmale BIO, FAIR, NAHE durch und stellt jeweils die Frage: "Ist das Produkt BIO/FAIR/NAHE: Ja oder nein?" Für jedes Ja wird ein Drittel des Kaufpreises als "clean" (d.h. ökologisch und sozial unbedenklich) eingestuft.

Bei unseren clean€uro-Workshops können Sie in zwei informativen und genussvollen Stunden erlernen, Ihre Ausgaben anhand der drei einfachen Merkmale zu bewerten, und damit die Nachhaltigkeit Ihres Konsumverhaltens beurteilen und verbessern.

Infos und Buchung von Workshops
c€-Projektleiterin Mag. Vera Besse
Tel. 01.6172407, cleaneuro@nachhaltig.at, www.cleaneuro.at



Fleisch und Ressourcenverschwendung

Der Umweg über das Tier in der Nahrungsmittelproduktion stellt zudem eine enorme Ressourcenverschwendung dar. Um ein einziges Rind zu ernähren, sind in den Ländern des Südens etwa 1,8 ha fruchtbares Ackerland notwendig. Für jede Kalorie Rindfleisch, die das Tier liefert, muss es etwa das Zehnfache an Kalorien pflanzlicher Nahrung zu sich nehmen. Diese pflanzlichen Kalorien würden die Menschen dringend zu ihrer eigenen Ernährung brauchen. In vielen Ländern führt das zu dem Widerspruch, dass zwar Nahrung im Überfluss produziert wird, die Menschen aber dennoch hungern, da die Nahrung in Tiermägen landet oder exportiert wird. Dies zeigt deutlich, dass der Hunger in der Welt nicht auf fehlende Nahrung, sondern auf Verteilungsungerechtigkeit zurückzuführen ist. Würde der Fleischkonsum eingeschränkt werden, was auch der Gesundheit zuträglich wäre, müsste kein Mensch auf der Welt Hunger leiden, es könnte mehr Fläche extensiv und biologisch bewirtschaftet werden und es wären keine weiteren Rodungen der Regenwälder mehr nötig.

Faire Argumente für Fleisch?



Das sind unsere wichtigsten Argumente gegen Fleisch, die bei SOL zu einem Konsens über die clean€uro-Bewertung als "nicht fair" geführt haben. Doch die clean Euro-Methode beruht auf dem Prinzip der Selbstbewertung. Das bedeutet, dass jedeR selbst entscheidet, welche der drei

Kriterien "bio - fair - nahe" auf ein Produkt zutreffen und welche nicht. Clean€uro bietet eine Orientierungshilfe für nachhaltigen Konsum, eine Schulung für das persönliche nachhaltige Gewissen.

In diesem Sinn mag es durchaus sein, dass manche für sich persönlich Fleisch unter gewissen Bedingungen als fair einstufen - etwa Fleisch aus österreichischer Almweidewirtschaft. Noch dazu trägt die Almbewirtschaftung für die Viehzucht (Weidewirtschaft und Heuernte) zum Erhalt einer einzigartigen, österreichischen Kulturlandschaft bei: der Almen. Würde die Bewirtschaftung eingestellt, da keine Tiere mehr als Nahrungslieferanten gehalten werden, würde der Großteil der Flächen, die unterhalb der Baumgrenze liegen, verwalden. Doch ist das so schlimm? Wir sagen nein - denn nicht zuletzt unter dem Aspekt der dringend notwendigen Energiewende von fossiler auf erneuerbare Energie - würde viel mehr Biomasse (Holz) benötigt, als in Österreich vorhanden ist.



Es geht also darum, mit den begrenzten landwirtschaftlichen Flächen sorgsam umzugehen und sie dafür zu verwenden, wofür sie am dringendsten gebraucht werden: Nicht zur Produktion von Tierfutter, sondern für die Ernährung der Weltbevölkerung und für die Gewinnung von Biomasse, um damit die elementaren menschlichen Bedürfnisse decken zu können - von der Kleidung (Viskose, Lyocell) über die Gebäudeheizung (Pellets, Hackschnitzel) bis zur Mobilität (Biotreibstoffe).

Susanne Supper ist seit kurzem Absolventin der Kulturtechnik und Wasserwirtschaft an der Universität für Bodenkultur Wien. (Wir gratulieren herzlich!) Seit 2003 ist sie aktive Mitarbeiterin bei SOL und hat bereits Artikel zu verschiedenen Themen verfasst.

Seefisch und Nachhaltigkeit

Fisch-Genuss aus dem Meer hat neben der persönlichen, gesundheitlichen Komponente natürlich auch globale Auswirkungen, die wir in dieser Textbox erläutern möchten: Die Welternährungsorganisation erwähnt in ihrem Bericht vom März 2005, dass 52% des Fischbestandes komplett erschlossen sind. Mit anderen Worten, sie werden bis an ihre biologische Grenze befischt. 24% sind überfischt, erschöpft oder erholen sich von der Überfischung. 21% des Fischbestandes sind mäßig erschlossen. Nur 3% des weltweiten Fischbestandes sind noch wenig befischt.

Aus menschlicher Sicht ist hinzuzufügen, dass 2,6 Milliarden Menschen ihren Bedarf an tierischem Eiweißstoff durch Fisch decken und der Lebensunterhalt von 200 Millionen Menschen ganz oder teilweise vom Fischfang und den an ihn angeschlossenen Industriezweigen abhängig ist. Durch die Industrialisierung der Fischerei werden die Methoden ausgefeilter, die Netze engmaschiger, die Geräte, die über den Boden gezogen werden, um die Fische aufzuscheuchen, schwerer. Der Preis dafür: die Fischbestände werden dezimiert, die Meeresumwelt wird geschädigt, andere Meerestiere werden ungewollt mitgefangen oder verletzt. Auf Grund der derzeitigen intensiven und hoch technisierten Fischerei sind nur wenige Fangmethoden ökologisch unbedenklich. (Quelle: www.wwf.de)

Als Gegenstrategie wurde 1997 von Unilever gemeinsam mit dem WWF das MSC ins Leben gerufen. Das Marine Council Stewardship – sinngemäß übersetzt mit „Rat zur Bewahrung der Meere“ – ist eine unabhängige, gemeinnützige Organisation, die sich weltweit für eine nachhaltige und verantwortungsvolle Fischerei einsetzt. „Eine vorbildliche und nachhaltig geführte Fischerei schützt Fische und die Umgebung, in der sie leben, und

erlaubt zugleich die verantwortungsvolle Nutzung aller Arten, die in ihrem Gebiet vorkommen. Eine nachhaltige Fischerei zeichnet sich dadurch aus, dass ihre Fischbestände auf einem gesunden Niveau sind, manchmal haben sie sich von einer Erschöpfung in der Vergangenheit erholt. Eine gut gemanagte Fischerei sichert die Zukunft der Industrie und aller, deren Lebensunterhalt von ihr abhängt.“ (Quelle: www.msc.org)

Folgende in Österreich erhältlichen Produkte sind MSC-zertifiziert:

Iglo: Neuseeland hoki 6 100% Hoki Filets 400g, Alaska Lachs Wildlachs Naturfilets 250g, Alaska pollock Polar Dorsch 400g

Metro: Tiefgekühlt Alaskalachs

Youkon Wilder Lachs: Alaska Sockeye Graved 114g, Alaska Sockeye Smoked 114g, 2 Alaskalachs keta filets 250g .

Als annehmbar wurden nach den drei Kriterien Bestand (nicht überfischt/Überfischung droht/überfischt), Beifang (wenig, problematisch, sehr problematisch) und der Beeinträchtigung der Meeresumwelt (wenig, mittel, stark) vom WWF folgende Fischarten aufgelistet: Alaska- Wildlachs, Atlantischer Hering, Hoki, Karpfen (Öko), Makrele, Regenbogenforelle, Seelachs, Zander. (Quelle: www.wwf.de)

Greenpeace stuft lediglich Karpfen, Makrele, Hering und Seelachs als akzeptabel ein, Zander und Regenbogenforelle als kritisch, den MSC-zertifizierten Hoki jedoch als katastrophal, da die Bestände bereits um 80% geschrumpft seien. (Quelle: www.greenpeace-magazin.de/spezial/fischfuehrer/frame.html)

Was kannst Du konkret tun?

- Wäge ab, ob Du in Deiner Ernährung tierisches Eiweiß von Fischen benötigst.
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren, wie sie in Fischen vorkommen, sind auch in hochwertigen Pflanzenölen enthalten (z.B. Leinöl, Walnussöl, die auch Omega-3- Fettsäuren aufweisen)
- Süßwasserfischarten aus biologischer und heimischer Zucht haben neben geringer Auswirkungen auf den Wildfischbestand natürlich auch kurze Transportwege hinter sich und können so auch ohne energieaufwendige Tiefkühlung frisch die VerbraucherInnen erreichen.
- Wenn Du Seefisch kaufst, dann möglichst MSC-zertifiziert



*Sushi eine Mode, die unserem Planeten teuer kommt
(Foto: www.twicepix.net)*

Vera Besse

Der Bauer als Retter der Welt

Mit Erdöl heizen wir alljährlich nicht nur neue Krisenherde, auch das Klima wird durch die Verbrennung der fossilen Brennstoffe wärmer. Klimaschutz ist in aller Munde – auch weil er in Zukunft ein tragender Wirtschaftszweig sein wird.

Im Windschatten der großen Herausforderungen, die eine Klimastabilisierung mit sich bringen wird, wittern viele ihre Chance: Die Atomindustrie schnuppert wieder Morgenluft. Natürlich ist auch die Gentech-Industrie, die uns schneller wachsende Pflanzen verspricht, auf den Klimaschutz-Zug aufgesprungen. Andere sehen im Biosprit den Klimaretter. Die Bauern als „Ölscheichs von morgen“ werden unsere Autos mit Sprit aus nachwachsenden Rohstoffen von unseren Äckern betanken. Selbst die Kunststoffindustrie bietet sich der Landwirtschaft als Anbau- und Einkommensalternative im Non-food-Bereich an. In Bioverpackungen auf Maisbasis liegt die Zukunft, so heißt es, denn die Kunststoffindustrie verbraucht nach dem Energie- und Transportsektor am meisten Erdöl. Last but not least wird sogar „Heizen mit Weizen“ als Lösung des Klimaproblems gefeiert.

Kann unsere Erde das alles bieten? Bei 1,2 Milliarden Übergewichtigen und 800 Millionen Hungernden haben wir zwar noch nicht einmal die Welternährung im Griff, und schon soll die Landwirtschaft unser Energieproblem lösen. Geht es nach denen, die daran verdienen werden, gibt es kein Problem. „Man braucht nur die rund 50 Millionen Hektar landwirtschaftlicher Fläche EU-Stilllegungsflächen mit Energiepflanzen kultivieren. Die Bauern verdienen wieder, und wir schicken kein Geld mehr den Ölscheichs“, so die Argumentationsweise, wie sie in unseren Medien permanent wiederholt wird.



Diese Betrachtungsweise funktioniert aber nur, wenn man außer Acht lässt, dass die EU hunderttausende Quadratkilometer landwirtschaftlicher Nutzflächen in allen Ecken der Erde zur Eigenversorgung mitbenutzt. Allein 42 Millionen Tonnen Futtermittel in Form von Soja wurden 2003 zur Tiermästung importiert. Dabei schnitt sich der Bioweltmeister Österreich 750.000 Tonnen Soja vom Futtermittelkuchen ab. Das entspricht immerhin einer Fläche von 2500 km². Würde man nur die benötigten Futtermittel in Europa selbst anbauen, gäbe es kaum mehr stillgelegte Flächen mehr. Dass in Südamerika die Futtermittelindustrie den Regenwald zerstört, wird ausgeblendet. Dabei ist der Sojaanbau inzwischen hauptverantwortlich für die Regenwaldzerstörung.

Als ob die Intensivtierhaltung aus Basis globalisierter Futtermittel nicht schon genug Probleme schafft, wittert die Agroindustrie nun bei den Biokraftstoffen den großen Braten. Weltweit gehen die Biokraftstoffproduzenten an die Börse. Das globale Geschäft mit Biodiesel kommt auf Touren. In Brasilien baut man gerade die erste Biodieselfabrik. Soja, das bisher nur als Futtermittel für die europäische Intensivtierhaltung angebaut wurde, soll nun mit der Biodieselherstellung kombiniert werden. Die Sojabohne zu Sprit und der Presskuchen zu Futtermittel – ein Synergieeffekt, der den Fleischhunger und den Spritdurst der EU stillen soll. Ein Projekt, das nicht nur unsere Autos antreiben soll, auch für die Regenwaldzerstörung wird die Fabrik ein Turbolader sein.

Die Nachfrage nach Bioenergie wird weltweit zur Produktionssteigerung von Agrarprodukten führen. Der Preis für die Biokraftstoffe wird aufgrund der Globalisierung der Märkte auf dem virtuellen Marktplatz „Börse“ ausgemacht werden. An der Börse wird es zu einem Wettbewerb zwischen Lebensmittelherstellern und Energiekonzernen kommen. Bei einem Wettbewerb zwischen der Sucht der Reichen nach Öl mit dem Appetit der Armen wird der Autofahrer immer gewinnen. Denn Menschen, die Auto fahren werden, immer mehr Geld haben als Menschen, die hungern. Mit dem Getreide, das für eine Tankfüllung Ethanol gebraucht wird, kann man einen Menschen ein Jahr lang ernähren.

Impressum: Medieninhaber, Herausgeber: „Menschen für Solidarität, Ökologie und Lebensstil“ (SOL), 1140 Wien, Penzinger Str. 18/2. Redaktionsanschrift: 7411 Markt Allhau 5. Druck: Europrint, Pinkafeld. DVR 0544485. Wissenschaftliche Mitarbeit: FGSOL. Chefredaktion: Mag. Vera Besse. Gefördert aus Mitteln des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft.

Obwohl 2005 erst 0,8% des weltweiten Ölbedarfs von Biokraftstoffen gespeist wurden, hat der „Ölhunger“ bereits die Preise für Speiseölsaaten nach oben gedrückt. Vor allem die Preise für Rapssaat sind um 25 % gestiegen. Mais wurde 2006 in den USA aus demselben Grund um 25% teurer. Monokulturen wie Zuckerrohr, Soja, Palmöl oder Mais, geerntet auf den Plantagen der armen Länder, werden die Produkte von Kleinbauern vom Markt drängen. Malaysia gibt dazu ein gutes Beispiel. Dort setzt man auf Palmölplantagen. Jetzt stirbt dort nicht nur der Regenwald, auch die für die regionale Nahrungsmittelversorgung zuständigen Kleinbauern schauen durch die Finger.

Das Kyoto-Protokoll beschleunigt die Regenwaldzerstörung sogar. Beim weltweiten Handel mit CO₂ erhält die „Bio“-sprit-Industrie große Kontingente gut geschrieben, wenn sie Treibstoff aus Palmöl produziert. Zusätzlich versuchen Unterzeichnerstaaten des Kyoto-Protokolls ihre Verpflichtungen einzuhalten, indem sie zur Energiegewinnung Palmöl aus Südostasien statt Erdöl oder Kohle einsetzen.

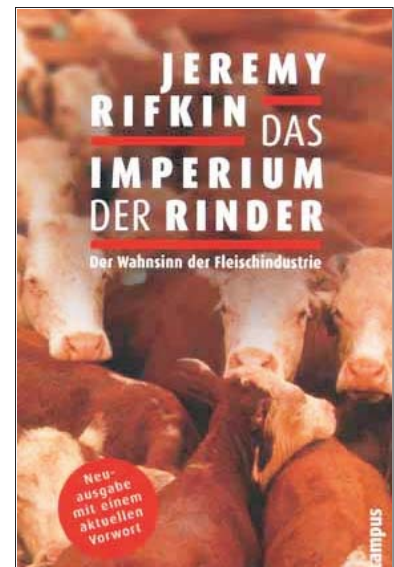
Auch das Umweltmusterland Österreich bedient sich gerne am globalen Markt. Nach Eigenwahrnehmung der Politik ist zwar Österreich „Opfer der Globalisierung“, und man beschwört das Schließen regionaler Kreisläufe durch Biokraftstoffe. Doch die Realität sieht anders aus. So hat eine Wirtschaftsdelegation unter der Führung von Ex-Bundeskanzler Wolfgang Schüssel 2004 in China 250.000 Tonnen Biodiesel bestellt!

Viel effizienter und klimaverträglicher ist es, Biomasse stationär und dezentral zu nutzen. Holzheizungen, Biogasanlagen und Blockheizkraftwerke, die Strom und Wärme erzeugen, weisen einen wesentlich geringeren Energieverlust als die Biokraftstoffherzeugung aus. Angebaut werden sollten Rohstoffpflanzen, die die Vielfalt des Anbausystems verbessern und sich im Zuge der Fruchtfolge positiv auf die Nahrungsmittelproduktion auswirken. Anstelle des großflächigen Anbaus einer einzigen Pflanzenart, wie zum Beispiel Raps, sollten prinzipiell nur Pflanzen zum Zug kommen, die ohne Düngemittel und Gifte auskommen. Die Palette reicht hier von Sonnenblumen bis hin zu den verschiedenen Holzarten. Nachwachsende Rohstoffe müssen denselben ökologischen Kriterien wie Nahrungsmittel entsprechen. Weniger strenge Kriterien bei Saatgutwahl, Gentechnik, Fruchtfolge, Düngung und Pflanzenschutz sind nicht gerechtfertigt.

Anstatt mit enormem Einsatz von Steuergeldern Biokraftstoffe zu forcieren, sollten wir besser all unsere Kräfte in die Biolandwirtschaft lenken. Biokraftstoffe sollten aber nicht nur ein Bio-Gütesiegel tragen, auch ein Fair Trade-Gütesiegel ist unbedingt erforderlich. Denn neben der Ökobilanz müssen auch die Arbeitsbedingungen vor Ort stimmen: Der ökologische Fußabdruck macht nur in Kombination mit einem sozialen Handabdruck Sinn.

Bleibt unter Bio & Fair Trade-Bedingungen noch Fläche für Bioenergie übrig? Diese Frage kann nur unter Einbeziehung des gesamten Ernährungssystems beantwortet werden. Dazu müssen wir unsere gegenwärtigen Ernährungsgewohnheiten mit dem Verbrauch landwirtschaftlicher Nutzfläche gleichsetzen. Unter Berücksichtigung aller Importe und Exporte von Nahrungsmitteln benötigt Deutschland mit 17,2 Mio. ha die gesamte landwirtschaftliche Nutzfläche. Bei der Umstellung der Nahrungsmittelerzeugung auf biologische Landwirtschaft würde der Flächenbedarf auf 22,5 Mio. ha landwirtschaftlicher Nutzfläche steigen. Für eine Bio-Eigenversorgung würde Deutschland um 5,5 Mio. ha mehr Land benötigen, als es selbst hat.

Da 70 – 90% des Flächenverbrauchs indirekt mit der Tierhaltung zu tun haben, kann man durch eine Verringerung unseres übermäßigen Fleischkonsums viel Fläche gewinnen. In die Realität umgesetzt bedeutet dies, dass die deutsche Küche auf italienische umgestellt werden müsste. Essen die Deutschen gegenwärtig etwa 40% „tierische“ und 60% „pflanzliche“ Kalorien, müssten sie sich wie die Italiener zu 24% mit tierischen und zu 76% mit pflanzlichen Kalorien ernähren. So ernährt würden die 17,2 Mio. ha landwirtschaftlicher Nutzfläche in Deutschland ausreichen, um die Ernährung auch bei vollständig ökologischer Landwirtschaft sicherzustellen.



Seit alters her ruht die westliche Zivilisation auf den Rücken der Rinder. Sie wurden gemolken, geschlachtet, gehäutet, ins Joch gespannt und angebetet. 1,28 Milliarden Rinder bevölkern heute die Erde. Und wir verdanken ihnen vieles, das Fließband etwa wurde nicht für die Produktion von Ford-Automobilen entwickelt, sondern für die rasche Verarbeitung von Rindern zu Hamburgern. - Ein eindringliches Plädoyer für einen neuen Umgang mit Umwelt und Ernährung. (Campus-Sachbuch, 2001)

Für die Nutzung der Bioenergie ergibt sich die Schlussfolgerung: Auf Basis von Bio-Landwirtschaft und einer Halbierung des Fleischkonsums würden maximal 20 % der Flächen für den Anbau von Energiepflanzen und anderen Nutzungen übrig bleiben. Die 20% Energiefläche kann dann für Futter für Arbeitstiere, für Pflanzenöl, mit dem dann der Traktor am Hof betrieben wird, oder auch für die Erzeugung von Hackschnitzeln genutzt werden. Nachhaltig wäre auch die Nutzung der Fläche zur Erzeugung von Baustoffen, Biodämmstoffen oder für Textilien.

Nur wenn wir uns mit den globalen Zusammenhängen und Kreisläufen auseinandersetzen, kommen wir zu zukunftsfähigen Lösungen. Energiebilanzen kombiniert mit dem ökologischen Fußabdruck geben uns dabei eine wichtige Orientierungshilfe. Bei der Ernährung decken sich die Ergebnisse mit den Erkenntnissen der Medizin. Anleitungen für eine zukunftsfähige Landwirtschaft geben im Wesentlichen die gleichen Ratschläge wie Ärzte, die ihren Patienten gesunde Ernährung empfehlen: weniger Fleisch, 100% Bio-Lebensmittel, regional produziert, fair gehandelt, was für uns weniger Stress in Form von Kriegen bedeutet, erhalten uns selbst und den Planeten Erde gesund!

Christian Salmhofer (Klimabündnis Kärnten)

Milch

...ein Alltagsprodukt.

Ein erwachsener Mensch benötigt pro Tag etwa ein Gramm Kalzium. Das "Knochenfutter" ist besonders in Milchprodukten enthalten, ein Liter Milch deckt bereits den Tagesbedarf. (Quelle: www.planet-wissen.de/)

...aus Sicht der Traditionellen Chinesischen Ernährungslehre

Es ist richtig, dass in weiten Teilen Chinas und ganz Asiens keine Milchprodukte gegessen werden. Und es gibt auch keine Nachweise darüber, dass dort besonderer Kalziummangel herrscht. (Quelle: www.waswiessen.de/)

...aus Sicht einiger österreichischer Milchbauern

Spar und Zielpunkt, die in Österreich gemeinsam einen Marktanteil im Lebensmittelhandel von über 40% halten, haben die Milchmarke der IG-Milch „A faire Milch“ in über 1500 Filialen gelistet und heben im Verkauf 10 Cent Mehrpreis für die Milchbauern ein. Viele KonsumentInnen waren immer schon bereit, mehr zu zahlen, wenn das auch bei den Bauern ankommt. Die IG-Milch hat die Möglichkeit für den Konsumenten geschaffen, direkt bei der Sicherung von heimischer Lebensmittelerzeugung, Kulturlandschaft, Arbeitsplatzerhaltung und Umweltschonung einzugreifen. (Quelle: www.ig-milch.at)

..als Exportgut

Da die Milchproduktion in Deutschland höher ist als der Verbrauch, wird die überflüssige Menge zu Milchpulver verarbeitet und im Ausland verkauft. Das ist nur durch EU-Exportsubventionen in einer jährlichen Höhe von 1,5 Milliarden Euro möglich, denn die Produktionskosten in Deutschland sind höher als der Weltmarktpreis. (Quelle: www.zdf.de)

...aus Sicht von afrikanischen Milchbauern

Milch aus Burkina Faso hat gegen Milchpulver aus der Europäischen Union keine Chance. Die EU steckt so viele Subventionen hinein, dass das afrikanische Billiglohnland seine eigenen landwirtschaftlichen Produkte im eigenen Land kaum loswird: Für 20 Liter Milch gibt es drei Euro. Im Vergleich zu einem Liter Frischmilch für 70 Cent kostet das subventionierte Milchpulver aus Europa im Supermarkt gerade mal 30 Cent. Besonders hart trifft das die, die auf Milchverkauf angewiesen sind. (Quelle: www.3-sat.de)

Vera Besse



Der Bauer als Globalisierungsoffer

In einem aktuellen Presseartikel vom Februar 2006 steht geschrieben, was man sich bei der klein strukturierten bäuerlichen Landwirtschaft in Österreich aus der liberalen Perspektive noch vorstellen kann. Zwei Drittel der Bauern würden weniger als 20 Hektar bewirtschaften und seien damit „nach wirtschaftlichen Kriterien nicht überlebensfähig“: „Wie wär's, da einmal über Kooperationsformen nachzudenken, die lebensfähige Betriebsgrößen ergeben, ohne gleich seelenlose „Agrarfabriken“ zu schaffen. Da wäre das Fördergeld entschieden besser aufgehoben als in strukturversteinernenden Stützungen. Denn ohne wettbewerbsfähige Struktur werden die Bauern nie zu vernünftigen Einkommen kommen - und das haben sie sich nicht verdient.“

Das war eine hohe journalistische Schönredekunst, um die Ideologie einer „Notwendigkeit des Bauernsterbens“ in die LeserInnen hineinzudrücken. Die Bauern sollen sich also zu größeren Betrieben zusammenschließen – wenn der normale Strukturwandel über den Generationenwechsel nicht mehr ausreicht, um dort zu landen, wo sie auch der Präsident der Landwirtschaftskammern Österreichs anlässlich der Wintertagung 2006 und seinem Vortragstitel hinführen möchte, zu „Unternehmern in einer globalen Agrarwirtschaft“. Das sei die Zukunft, denn nur „genügend innovative, wettbewerbsstarke Betriebe“ würden den ländlichen Raum lebendig halten.

Ungefähr so reden viele Spitzenexponenten der österreichischen Agrarpolitik selbst nach dem Jahrzehnt des radikalsten Bauernsterbens. Wenn aber nur mehr die Unternehmer-Bauern am Land „lebendig“ bleiben, so werden das sehr wenige sein. Über 63.000 landwirtschaftliche Betriebe haben in den 90er Jahren ihre Hof- und Stalltüren in Österreich geschlossen und in den letzten 5 Jahren sind ihnen noch einmal über 30.000 gefolgt. Es waren zum Großteil Klein- und Nebenerwerbsbetriebe, doch soll uns das nicht darüber hinwegtäuschen, dass sie in der modernen europäischen und globalen Agrarwirtschaft zu deplazierten und unpassenden ökonomischen Einheiten wurden.

Das landwirtschaftliche Produktionssystem wird weltweit zunehmend industriell organisiert und orientiert sich an den möglichen Erträgen am Weltmarkt. Der Ackerbau und die Tierhaltung werden an der Grenze des biologisch Machbaren mit Fremdenergie und Maschinenkapital spezialisiert. Gespielt wird dabei vor allem am globalen Feld der Weltagrarmärkte nach den Regeln der WTO. Ob aber zukünftig die Agrarkonzerne und ihre agrarische Zulieferindustrie fähig sein werden, wirklich alle Menschen zu ernähren, daran kann gezweifelt werden. Wenn der steigende Futtermittelbedarf Südasiens und Chinas zur Fleischerzeugung oder die Preise für pflanzliche Rohstoffe und Biotreibstoffe in den Industrieländern mehr erbringen, dann werden die Produktion und der Handel dorthin ausgerichtet. Die multinationalen Pflanzen-Patentinhaber und global agierende Agrokonzerne haben diese neuen globalen Märkte im Auge, setzen alles daran diese Märkte zu entwickeln, während die Verwaltung des Hungers der „Staatengemeinschaft“ überlassen bleibt. Bis jetzt haben die Bauern die Menschen ernährt und diese haben eindrucksvoll bewiesen, dass sie es können.

Ein möglicher Ausweg aus diesem globalen Dilemma scheint - ähnlich wie in der mitteleuropäischen Agrarkrise Ende des 19. Jahrhunderts in Europa - darin zu bestehen, wieder eine systematische Schutzpolitik für Kleinbauern zu etablieren. Diese müsste vor allem darauf abzielen die lokale und regionale Produktion zu stärken, den lokalen und regionalen Austausch zu fördern sowie die Schnittstellen zum regionalen Handwerk, kleinindustrieller Fertigung und modernen Dienstleistungen auszubauen.

(Von Elisabeth Baumhöfer, Vorstand Agrarbündnis, zusammengefasster Artikel von Josef Hoppichler über das „globale Verschwinden der Bauern“. Dieser erscheint demnächst an der Bundesanstalt für Bergbauernfragen, Wien.)

Das Agrarbündnis Österreich...

...ist ein Bündnis von Konsumentinnen, Bäuerinnen und Bauern, Umweltorganisationen und entwicklungspolitischen NGO's für eine bäuerliche, sozial- und umweltverträgliche Landwirtschaft.

Dieses Bündnis will eine Orientierung der Landwirtschaft an den wirklichen Bedürfnissen der Gesellschaft:

- die Sicherung unserer Lebensgrundlagen und Erhaltung der Artenvielfalt
- die kleinen und mittleren bäuerlichen Strukturen erhalten und neu entfalten
- die Erzeugung qualitativ hochwertiger und gesunder Lebensmittel
- Preise, die in Verbindung mit einer gerechten Verteilung der Direktzahlungen nach sozialen und ökologischen Kriterien die bäuerliche Arbeit angemessen entlohnen.
- Überschüsse durch eine umweltgerechte Landwirtschaft vermeiden
- eine Orientierung am regionalen Markt und weg von der Massenproduktion für den Weltmarkt
- die Erhaltung von Arbeitsplätzen im ländlichen Raum und faire Handelsbeziehungen
- die Beachtung frauenpolitischer Aspekte in der Land- und Lebensmittelwirtschaft

Weil wir nachkommenden Generation eine Welt übergeben wollen, in der es Freude macht zu leben, die es allen Menschen ermöglicht das eigene Leben zu gestalten, die allen Chancen und Gelegenheiten bietet die eigenen Fähigkeiten zu entfalten.

SOL ist gemeinsam mit 18 anderen Organisationen ein Träger des Agrarbündnisses Österreich.

Informationen:

www.agraruendnis.at oder bei
Elisabeth Baumhöfer: 0699.
11090837



Quelle: <http://myclimate.org>

Saison und Nachhaltigkeit

Warum uns die Saisonalität so wichtig ist, möchten wir ganz kurz am Beispiel Erdbeeren verdeutlichen: Heimische Freilanderdbeeren sind in Österreich von Ende Mai bis in den Juli erhältlich. Die Produktion von 1 kg Erdbeeren aus Österreich, gekauft im Juni benötigt 0,2 l Erdöl. Diese Zahl erhöht sich auf 4,9 l, wenn ein Kilogramm Erdbeeren im März erstanden werden und diese aus Israel stammen. (www.neongruen.net/)

Obwohl auch in Österreich die ErntearbeiterInnen selten sehr gute Arbeitsbedingungen erwarten, so sind doch zumindest die Mindeststandards erfüllt. Dass auch innerhalb der EU ErntearbeiterInnen unter unverstellbaren Bedingungen tätig sind, hier sei - lediglich als Beispiel - die spanische Provinz Almería genannt, ist erschütternde Tatsache. Zumeist illegalisierte Menschen aus Afrika sind haben den Status als Tagelöhner und hausen zwischen den endlosen Folientunneln in unbeschreiblicher Armut ohne sanitäre Einrichtungen. Es vermag nur geringer Vorstellungskraft, dass unser billiges Obst und Gemüse, das außerhalb Europas produziert wird, wohl unter noch schlechteren sozialen Bedingungen entsteht. Es scheint, als wäre Fairtrade nicht nur für Bananen nötig, sondern auch für spanische Paprika und steirische Äpfel?!

Was Du tun kannst:

- Besorge Dir einen Saisonkalender (Bestellungen etwa bei www.global2000.at/pages/Biokalender.htm) und versuche danach zu leben
- Entdecke, dass sich das Warten auf den richtigen Zeitpunkt lohnt.
- Lagerobst verlängert die Saison, oft sind beispielsweise noch heimische Lageräpfel vom Vorjahr in tadellosem Zustand bis weit in den Sommer erhältlich, in Konkurrenz zu neuen Äpfeln aus der Südhemisphäre.

Vera Besse



Neben vielen Rezepten aus aller Welt ist das Kochbuch auch eine Dokumentation der Auseinandersetzung mit entwicklungspolitischen Themen. Also reinschauen, lesen, genießen, diskutieren, kochen,... Herausgegeben von Enchada (entwicklungspolitisches Referat der Katholischen Jugend), für 10 Euro unter www.kathjugend.at/shop zu bestellen.

Infos: 01.512 16 21-36,
enchada@kath-jugend.at

Essen als multikulturelles Erlebnis

Wie politisch Nahrung sein kann? Das wissen wir, seit dem ein österreichischer Politiker uns aufgefordert hat, weniger Kebab und mehr Schnitzel zu essen. Doch Essen ist viel mehr – eine Verbindung zur Heimat in der Ferne oder exotische Genüsse daheim. Vielleicht nutzen Sie mal das exotische Angebot an Speisen in ihrem Heimatort, MigrantInnen haben interessante kulinarische Genüsse aus vielen verschiedenen Himmelrichtungen zu uns gebracht, es ist daher erlässlich, um die Welt zu reisen um neue Gaumenfreuden zu probieren.



Übrigens: Wie die Gastronomie-Geschichte zu berichten weiß, entstand das Schnitzel aus Prunk und Angeberei in Norditalien. Als 1514 das Vergolden von Speisen verboten wurde (hob auch den Geschmack nicht wirklich), besannen sich die Köche des byzantinischen Brauches, Fleisch im goldenen Bröselkleid schimmern zu lassen. Ab 1900 bekam es seinen Namen: Wiener Schnitzel und es hat den gleichen Ursprungsort wie Kebab...

Vera Besse