

## GESELLSCHAFT AUF ABWEGEN

# Die Welt auf unserem Teller

Wiebke Suter-Blume **Essen ist ein wahrer Genuss. Die Fülle des Angebots begeistert. Essen und Feiern gehören eng zusammen. Doch leider trüben negative Schlagzeilen immer wieder die Lust am Essen. Scheinbar hat unsere Ernährung etwas mit dem Hunger auf der Welt zu tun, mit Naturzerstörung und mit Klimawandel.**

Wir fragen: Was steckt dahinter? Gibt es Auswege, wie wir die Welt auf unserem Teller ungetrübt geniessen können?

## Was nichts kostet, ist nichts wert

Schweizer Haushalte geben so wenig wie noch nie für Lebensmittel aus. Waren es 1960 noch 27% des Einkommens, lag der Anteil 2011 nur noch bei knapp 7%. Grund sind steigender Wohlstand und die industrielle Nahrungsmittelproduktion<sup>1</sup>. Dies ermöglicht einen abwechslungsreichen Menüplan, führt aber auch zum Luxus, dass wir vieles wegwerfen. Schätzungsweise 1/3 aller Lebensmittel landen im Abfall. Dies aus verschiedenen Gründen (vgl. Abb. 1, S. 21): Was nicht industriell verarbeitet werden kann, bleibt auf dem Acker liegen. In der Lebensmittelindustrie und im Handel führen Fehlproduktionen, Schüttverluste und Probleme mit der Kühlung zu Ausschuss, und im eigenen Haushalt wird weggeworfen, was unnötig eingekauft wurde oder nicht makellos ist<sup>2</sup>.

Dieser Missstand gerät zunehmend ins Bewusstsein. Gegeninitiativen formieren sich auf allen Handelsstufen. Beispiele sind etwa [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch) zur Aufklärung der Verbraucher oder pfiffige Absatzkonzepte von Bauern und Händlern wie Gemüse-Abos oder Vortagsbäckereien.

## Der Schweizer Landhunger

Wir brauchen immer mehr Land, um unsern Hunger zu stillen. «Auf der Fläche, die benötigt wird, um ein Kilo Fleisch zu erzeugen, könnten im selben Zeitraum 200 kg Tomaten oder 160 kg Kartoffeln geerntet werden<sup>3</sup>.» Da



123rf/CherdchooseK Ngernsiam

mit steigendem Wohlstand mehr Gemüse und vor allem Fleisch gegessen wird, wird die Produktion der Ernährung immer flächenintensiver. Allein der Futtermittelanbau für Schweizer Fleisch benötigt eine Fläche, die etwa zweimal so gross ist wie das gesamte Schweizer Ackerland. Daher werden über 50% der Futtermittel importiert<sup>4</sup>. Der Hauptbestandteil der Futtermittel, Soja aus Brasilien, ist gleichzeitig der am meisten problematische. Der Anbau von Soja erfolgt in riesigen Monokulturen. Dabei werden einerseits wertvolle Naturräume durch Regenwaldrodung zerstört; andererseits führt der Soja-Anbau zu Umweltbelastungen, da die Soja-Bohne nur mit viel Dünger- und Pestizideinsatz gut wächst. Gleichzeitig steht der Soja-Export durch Grosshändler im Konflikt mit dem kleinbäuerlichen Anbau für die lokale Ernährung<sup>5</sup>. Dieser Schweizer Landhunger lässt sich eindämmen – mit einem geänderten Menüplan, der mit weniger Fleisch auskommt und Reste konsequent verwertet.

## Unser Essen trägt einen Klimarucksack

Der Klimarucksack beim Essen wird durch den Ausstoss der Klimagase CO<sub>2</sub> und Methan bestimmt, der durch den Energieverbrauch beim Anbau und das Wiederkäuen der Rinder bei der Verdauung entsteht. Gerade tierische Produkte, die mit steigendem Wohlstand vermehrt auf den Tisch kommen, verursachen ein Vielfaches an Klimagasen gegenüber Obst und Gemüse; sie sind verantwortlich für 70% der direkten Klimagasemission unserer Ernährung<sup>6</sup>.



Wiebke Suter-Blume ist Raumplanerin und Ökonomin. Nachhaltigkeit war der rote Faden ihres Engagements in der Industrie im In- und Ausland. Heute leitet sie bei StopArmut den Bereich Nachhaltigkeit / Fairer Konsum.



Susanne Spahr

Doch auch bei pflanzlichen Nahrungsmitteln gibt es deutliche Unterschiede. Die beste Bilanz hat regionales Obst und Gemüse, das unter freiem Himmel gezogen wurde. Sobald Gewächshäuser im Spiel sind, kann ein Freilandprodukt aus Südeuropa eine bessere CO<sub>2</sub>-Bilanz haben. Der Anbau unter Glas benötigt bis zu 80% mehr Energie als der Freilandanbau. Dies ist mehr als der LKW-Transport aus Südeuropa in die Schweiz verursacht. Auch kann die gekühlte Lagerung eines Schweizer Apfels CO<sub>2</sub>-intensiver sein als die Schiffsreise eines erntefrischen Apfels aus Übersee. Bei eingeflogener Frischware wie Spargel aus Peru schießt die CO<sub>2</sub>-Bilanz aber definitiv in den Himmel<sup>7</sup>.

Der Klimarucksack des Essens wird leichter, wenn der Menüplan auf die Freilandsaison abgestimmt ist und weniger Fleisch enthält. Zahlreiche Initiativen für gesunde, vegetarische oder vegane Kost fördern dieses Verhalten.

#### Landwirtschaft - gut für Umwelt und Klima?

Die hohen Erträge der Landwirtschaft hängen eng mit dem Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln zusammen. Damit sind jedoch auch negative Effekte verbunden. Zum einen ist die Herstellung von Dünger und Pestiziden sehr energieintensiv. Zum anderen schadet unsachgemässer Einsatz von Spritzmitteln Umwelt und Menschen. Laut einer Schätzung sterben jährlich 400'000 Menschen an den Folgen von Pestizidvergiftungen, davon 99% in Ländern des Südens<sup>8</sup>. Dort sind sehr giftige Mittel erlaubt und Schutzkleidungen häufig nicht vorhanden. Auch bei uns sind Pflanzenschutzmittel trotz sorgfältiger Anwendung schädlich für die Natur.

Biologische Landbaumethoden verzichten auf den Einsatz künstlicher Düngemittel und Pestizide. Dies reduziert den CO<sub>2</sub>-Ausstoss der Landwirtschaft erheblich<sup>9</sup>. Gleichzeitig schützt der Bioanbau Umwelt und Menschen vor Giftbelastungen.

#### Lebensmittelproduktion mit Gewinn?

Mit der zunehmenden weltweiten Industrialisierung hat in der Lebensmittelproduktion ein Konzentrationsprozess stattgefunden. Wenige Weltkonzerne dominieren

heute den Agrarhandel, die Lebensmittelindustrie und den Detailhandel. Der weltweite Getreidehandel liegt zu 90% in der Hand von vier Konzernen. Ihnen gegenüber stehen nach wie vor 1,5 Milliarden Bauernfamilien und Landarbeiter mit Höfen, die zu 85% kleinbäuerlich geprägt sind. Dieses Ungleichgewicht schwächt die Position der kleinen Landwirte in Preisverhandlungen beträchtlich. So erhält ein Kakaobauer heute nur noch 6% des Ladenpreises einer Tafel Schokolade – 1980 waren es 16%<sup>10</sup>. Auch bei der Belieferung der Landwirte mit Produktionsmitteln, Tieren und Saatgut beherrschen wenige Konzerne den Weltmarkt. So gibt es heute weltweit praktisch nur noch vier Lieferanten für Masthühnchen. Die zehn grössten Saatguthersteller beherrschen ca. ¾ des Weltmarktes. Das führt zu einer Reduktion der Vielfalt von Nutzpflanzen und Tierrassen. Zusätzlich führen die Patentrechte zu Abhängigkeiten. Die Bauern müssen dann Saatgut von den Patent-Haltern, meist grossen Agro-Konzernen, jährlich neu kaufen und oft auch noch die passenden Dünger und Pestizide dazu. Denn ohne diese wächst die Saat nicht gut. Das Zuwiderhandeln gegen solche Patentgesetze wird mit hohen Strafen geahndet. Kleinbauern im Weltsüden trifft dies besonders hart. Zur Überwindung der Armut sind sie darauf angewiesen, einen Teil ihrer Ernte als Saatgut für das nächste Jahr nutzen zu können<sup>11</sup>.

Aber auch die Kleinbauern können unterstützt werden. Im Weltnorden durch den Direktverkauf ab Hof und im Weltsüden durch fairen Handel. Beides ermöglicht den Bauern existenzsichernde Mindestlöhne.

#### Mit Essen spekuliert man nicht

Nahrungsmittel, wie zum Beispiel Weizen werden an der Börse gehandelt. Die weltweit steigenden Nahrungsmittelpreise haben viele Ursachen, und Termingeschäfte an der Börse sind grundsätzlich wichtig für den Agrarhandel. Seit Beginn dieses Jahrhunderts kommt es aber an den Rohstoffbörsen verstärkt zu Termingeschäften ohne Bezug zum realen Handel. «Beispielsweise beträgt der Anteil der Weizenkontrakte an der Chicagoer Börse, der nur zu Spekulationszwecken gehalten wird, heute rund

80 Prozent<sup>12</sup>.» Inwieweit dies die seither extrem schwankenden Preise verursacht hat, ist unklar. Klar ist hingegen, dass der Verlierer der extremen Preisspitzen die arme Bevölkerung im Weltsüden ist. Diese muss häufig über 50% ihres Einkommens für Essen ausgeben. Wenn dann die Preise für Grundnahrungsmittel wie 2007 innert Kürze über 50%, 100% oder mehr steigen, sind Hungerrevolten vorprogrammiert. Von den 2007 – 2014 weltweit registrierten 55 Hungerrevolten waren  $\frac{3}{4}$  vor allem von der Verteuerung der Lebensmittelpreise getrieben. Zu Häufungen kam es 2007/2008 und 2011/2012, als auch die Preise der Grundnahrungsmittel an den Agrarbörsen in den Himmel schossen. Betroffen waren Entwicklungs- und Schwellenländer in Asien, Afrika und Südamerika wie Peru, Indien, Sambia und Ägypten, Mosambik sogar beide Male<sup>13</sup>.

Als Reaktion hat die Weltbank ein Frühwarnsystem eingerichtet. Parallel dazu haben die Ereignisse eine Diskussion über ethische vertretbare Geschäfte mit Agrarrohstoffen ausgelöst. Die Initiative «Keine Spekulation mit Nahrungsmitteln», die 2014 formal zustande gekommen ist, ist Teil dieser Diskussion.

### Essen als wahrer Genuss für alle ist möglich

Die Welt auf unserem Teller hat weiterhin das Potenzial, ein wahrer Genuss zu sein. Und dies für alle, vom Bauern bis zum Konsumenten mit hohen Ansprüchen. Dazu braucht es mutige und pfiffige Initiativen bei allen Stationen der Wertschöpfungskette – vom Acker bis zum Magen. Gefragt ist ein Engagement mit Herz und Verstand in Politik, Wirtschaft und Gesellschaft. Das geht über die eigene Küche weit hinaus. Jedes noch so kleine Engagement zählt und kann ein wichtiges Puzzleteil einer grösseren Bewegung sein (vgl. Abb. 2). Wie auf diese Art gerade auch Christen die Gesellschaft mitgestalten können, haben die Bananenfrauen eindrücklich gezeigt<sup>14</sup>. Sie stehen am Anfang der Fair-Trade-Kampagnen, die unterdessen auch bei den Grossverteilern angekommen sind. ▸

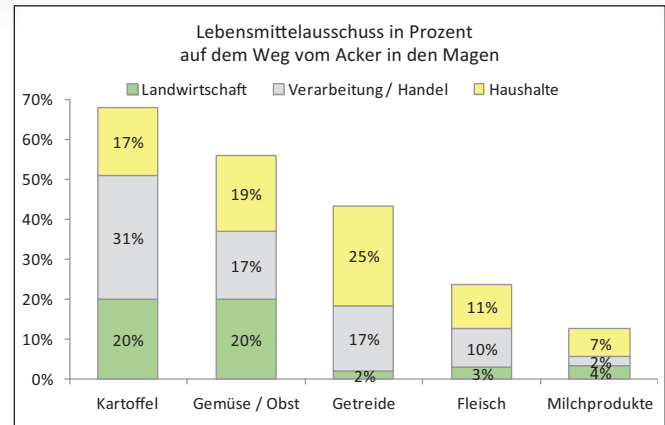


Abb. 1: Lebensmittelabfälle entstehen in der ganzen Lieferkette vom Acker bis zum Magen. Die Grafik zeigt, wieviel Prozent der produzierten Lebensmittel in Landwirtschaft, Verarbeitung / Handel und Haushalten weggeworfen werden<sup>2</sup>.

1 Vgl. Bundesamt für Statistik (2014): Zusammensetzung des durchschnittlichen Haushaltsbudgets, 2011

2 Haeflerly, A. / Müller, M. (2012): Das Wegwerfsystem. In: Beobachter, 18.1.2012

3 <http://www.swissveg.ch/land>

4 SBV Schweizerischer Bauernverband (2012): «Wie ernährt sich die Schweiz? Situationsbericht 2012», S. 30; Bossard, A. (2011): Die zweite Schweiz. Soja-Anbau in Brasilien. In NZZ online, 1.5.2011

5 Landwirtschaftlicher Informationsdienst (2014): Brasilien: Eine landwirtschaftliche Grossmacht

6 WWF Deutschland (2014): «Schwere Kost für Mutter Erde», S. 30

7 Hinden, D. (2009): CO<sub>2</sub>-Bilanz. Gutes liegt nicht immer nah. In: Beobachter 14/2009; Meinert / Stollt (o.J.): Factsheet Ernährung und Klima; zeit-online (2013): Gemüse und Obst: Frisch von der Stange in «Zeit Wissen» Nr. 03/2013

8 Pestizid Aktions-Netzwerk e.V. (2012): Pestizide und Gesundheitsgefahren - Daten und Fakten

9 Der Energiebedarf im konventionellen Anbau beträgt 19,4 Giga-Joule/ha, im deutschen Bioanbau nur 6,8 Giga-Joule/ha. Quelle: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit (StMUG) (o.J.): Was hat das Essen mit dem Klimaschutz zu tun?

10 Oxfam (2013): Behind the brands; [de.makechocolatefair.org](http://de.makechocolatefair.org)

11 EvB (2011): Agropoly

12 Economiesuisse (2013): Der Handel mit Agrarrohstoffen: Fluch oder Segen?

13 Mugglin, M. (2014): Nahrungsmittelspekulation. Zwischen Hungerrevolten und Börseneuphorie. In: Tabula No. 2/2014; Weltbank (2014): Food Price Watch September 2014

14 <http://bananenfrauen.ch>

### Das kann ich tun, damit die Welt auf unserem Teller ein Genuss für alle wird

- o Nachfragen: Woher kommen die Zutaten, wer baut sie an, tragen sie Label?
- o Einkaufen: fair, bio, regional, saisonal - gesund + gut für Umwelt und Bauern
- o Kochen: gute Planung und kreative Resterezepte gegen Essen im Abfall
- o Essen: weniger Fleisch und Fisch stillt auch den Landhunger
- o Aktiv werden in Politik und Wirtschaft oder als Veranstalter oder Gast



Abb. 2: Persönliches Engagement für wahren Genuss für alle ist möglich.