

Workshop:

Ernährungssicherheit und Ernährungssouveränität (Berlin 27.-29. April 2009)

Die globale Verantwortung des Nordens, speziell von Deutschland, im Bereich von Lebensmittelproduktion und Lebensmittel- konsum

Thesen, vorgestellt von Jobst Kraus, Evangelische Akademie Bad Boll

***Dass aber ein Mensch essen und trinken kann und sich gütlich tun bei
all seiner Mühsal, auch das ist eine Gabe Gottes. (Prediger 3,13)***

Vorbemerkung:

Erstens: Mit Bezug auf das Referat von Wolfgang Sachs wird Verantwortung verstanden im Kontext von Gastfreundschaft, Gerechtigkeit und Menschenrechten, verstanden im Sinne von anderen Menschen oder der Natur keinen Schaden zuzufügen.

Zweitens: Die alternative Praxis der Evangelischen Akademie Bad Boll, in der ich im Bereich Umweltpolitik und nachhaltige Entwicklung arbeite, und die zukunftsorientierten Schritte des Deutschen Evangelischen Kirchentages im Blick auf öko-faire Beschaffung, sind nicht gänzlich in dieses Papier eingearbeitet.

Die nachstehenden Thesen sind begrenzt auf die Frage, was notwendig ist, für ein nachhaltiges Deutschland.

Im Blick auf die gegenwärtige Situation:

1. Gegenwärtig verursacht die Bedürfnisbefriedigung für Essen und Trinken pro Person und Jahr in Deutschland durchschnittlich 2 Tonnen Treibhausgase im Jahr. 1,5 Tonnen sind dabei durch die Nachfrage nach landwirtschaftlich hergestellten Lebensmitteln bedingt. Entsprechend ist unser¹ ökologischer Fußabdruck zu groß. Von 1960 bis zum Jahr 2000 vergrößerte sich der ökologische Fußabdruck extrem um 80 %. Weltweit beansprucht im Schnitt ein Mensch 2,2 globale Hektar (gh), aber nur 1,7 gh sind akzeptabel. Das bedeutet, dass global gegenwärtig etwa 1,2 Erden genutzt werden – aber wir haben nur eine. Mit Blick auf Gerechtigkeit ist es notwendig, in Betracht zu ziehen, dass im Schnitt die Bewohner der Industrieländer im Jahr 2003 6,62 gh, die Bewohner armer Länder 1,13 gh „konsumiert“ haben. Dies zeigt: Der Norden lebt über

¹ Nichtsdestotrotz gibt es hier auch eine große Differenz zwischen unterschiedlichen Mitgliedern und sozialen Gruppen der Gesellschaft

seine Verhältnisse. Gleichzeitig verweigert der Norden dem Süden Menschenrechte – das Recht auf Nahrung und allgemein auf ein gutes Leben, auf Wohlstand und auch auf Macht. Die Anzahl Hungernder liegt etwa bei Milliarde Menschen und es ist einsichtig, dass dieser Anteil in der Situation der gegenwärtigen ökonomischen und sozialen Krise weltweit ansteigen wird.

2. Landwirte in Deutschland müssen sich entscheiden zwischen „Wachsen oder Weichen“ (1950 hatte Bad Boll mit ca. 5.000 Einwohnern 150 kleinere landwirtschaftliche Betriebe, jetzt sind es nur noch 5 Vollarbeitsbetriebe). In Deutschland suchen nur wenige Landwirte nach Alternativen, wie dem organischen Landbau (4 % der landwirtschaftlichen Fläche wird ökologisch bewirtschaftet). Der bio-orientierte Lebensmittelmarkt in Deutschland ist weiter im Wachstum begriffen. Aber es gibt zu wenig Unterstützung von Seiten der Landes- und der Bundesregierung für eine Umstellung zu ökologischer Wirtschaftsweise. Eine Folge davon ist, dass mehr und mehr organische Lebensmittel von weltweit nach Deutschland geliefert werden, oft auch, weil dies billiger ist. Eine wichtige Rolle spielen jeweils auch die großen Discounter, die dort einkaufen, wo die Produkte am billigsten sind.
3. In Deutschland findet derzeit ein Kampf um Marktanteile statt. Seit 1995 mussten 20.000 kleinere Lebensmittelläden schließen. Edeka, Rewe, Lidl und Metro² kontrollieren 70 % des gesamten Marktes für Lebensmittel und Getränke. Die Marktanteile werden verteidigt, indem die großen Discounter ihre Produzenten und Lieferanten einem Preisdruck aussetzen und hohe Ansprüche haben „just in time“ beliefert zu werden. Die Konsequenz ist, dass kleinbäuerliche Produzenten, die da nicht mithalten können, aus dem Geschäft gedrängt werden. Um ihre Produkte so billig wie möglich verkaufen zu können, setzen die Discounter auch große Lebensmittelhersteller wie Dr. Oetker u. A. unter Druck, so dass diese ihrerseits gezwungen sind, billig „Rohprodukte“ wie z. B. Käse, für ihre Pizzas für 1,50 €, einzukaufen (das bedeutet, dass letztlich nur 15 Cent für einen Liter Milch bezahlt werden).
4. In Deutschland geben wir – gemessen am durchschnittlichen Haushaltseinkommen – 13,9 % für Nahrungsmittel aus. Hierin sind 4 % für Alkohol und Zigaretten enthalten. Die verbleibenden 9,9 % enthalten auch den Kauf von Mineralwasser und nichtalkoholischen Getränken. Auf der anderen Seite geben wir etwa 14 % für motorisierte Mobilität aus. Entsprechend sollten wir etwas in unserem Haushaltsbudget verändern und zu weniger und effizienterer Mobilität und den entsprechend geringeren Kosten wechseln. Dies würde Möglichkeiten eröffnen, die Ausgaben für eine bessere Lebensmittelqualität zu steigern. Ein weiterer Aspekt ist interessant: In den USA werden etwa 30 % der gesamten Lebensmittelproduktion auf dem Weg vom Feld zum Endkunden weggeworfen, in Deutschland 20 %.

² Metro dominiert auch den Lebensmittelmarkt in Marokko mit einem Umsatz von 50 Millionen Dollar

Mit Nahrungsmitteln und Getränken sehr sorgfältig umzugehen, würde also Geld sparen und finanzielle Möglichkeiten eröffnen, faire und ökologisch hergestellte Lebensmittel zu kaufen. Die Anzahl hungernder Menschen ist steigend, nicht nur im Süden der Erde, sondern auch im Norden. In Deutschland haben wir derzeit etwa 600 so genannte „Tafeln“, die von ehrenamtlich Tätigen im Bereich der Kirche organisiert werden. Es ist eine Schande für reiche Gesellschaften, derartige Initiativen haben zu müssen, auch wenn deren Engagement in einer konkreten Situation ein sehr hilfreiches Angebot ist.

Grenzen und Wege in Richtung einer zukunftsfähigen Landwirtschaft wie Esskultur: Ziel sollte eine solar, solidarische Agrar- und Esskultur sein

5. Mit Blick auf die Studie „Zukunftsfähiges Deutschland in einer globalisierten Welt“ sollten die Ziele für Nahrungsmittelproduktion und Nahrungsmittelkonsum sein: **besser, anders und weniger**. Die Prinzipien sind: Dematerialisierung, Naturverträglichkeit, Selbstbegrenzung. Es ist sehr wichtig, all diese drei Aspekte gemeinsam in den Blick zu nehmen.
6. **Dematerialisierung** meint einen hohen Grad an Effizienz im Bereich landwirtschaftlicher Produktion, Verteilung und Weiterverarbeitung bzw. Zubereitung. Die Schlüsselworte sind: Weniger Ressourcenverbrauch, weniger Energieverbrauch, ein Downsizing von Maschinen und Geräten aller Art, hin zu angepasster Technologie (z. B. zurück zu kleineren Fischkuttern mit Segelunterstützung und kleineren, die Meeresfauna weniger schädigenden Fanggeräten, hin zu im Landwirtschaftsbereich angepassten Traktoren), weniger verarbeitete und auch verpackte Produkte (wie z. B. auf dem Frühstücksbuffet). Verabschiedung von nicht notwendigen Produkten (Eistee u.s.w.), Reduktion der Nahrungsmittelkilometer (die Evangelische Akademie Bad Boll reduzierte ihre food miles um 80 %), Verringerung des Verpackungsanfalls, effizientes Kühlen und Kochen.



In früheren Zeiten haben die Bürger in den Dörfern öffent-

liche Kühlhäuser in der Dorfmitte kollektiv genutzt, häufig verbunden mit einer Molkerei. Wäre es nicht eine Idee, in Mehrfamilienhäusern Tiefkühlschränke kollektiv zu nutzen? Anstatt Agrartreibstoffe zu nutzen um CO₂-Emissionen zu vermindern, sollten PKW downgesizt werden. Ansonsten wird die Konkurrenz zwischen „Tank und Teller“ fortgeführt. Geschwindigkeit zu reduzieren, aber auch das Gewicht der Fahrzeuge und die Leistung (PS) zu vermindern, ist ebenso Teil der Strategie auch der der Selbstbeschränkung (siehe unten).

7. Naturverträglichkeit:

Etwa vor 250 Jahren hatte sich die Landwirtschaft in die Natur eingefügt – es gab dazu keine Alternative. Bäuerinnen und Bauern wussten genau, wie sie mit ihrer Umwelt, mit dem Wetter, mit der Natur umzugehen und sich in sie einzuklinken hatten. Es war damals eine im umfassenden Sinn solar orientierte Landwirtschaft. Eine postfossile solare Landwirtschaft von morgen ist nun imstande, die Nutzung der Natur mit dem inzwischen erworbenen technischen Fortschritt und dem entsprechenden Wissen zu verbinden. Dies reicht von Wettervorhersagen hin bis zur Nutzung erneuerbarer Energien oder Plusenergie-Gewächshäusern. Unter Bezug auf das „Bild“ von Tanker und Segelboot als dem Wechsel von der industriellen zur ökologischen Zivilisation, ist unter dem „Fluss der Natur“ u.a. zu verstehen: Fruchtwechsel, gemischter Anbau von Pflanzen, unterschiedliche, aber zueinander passende Pflanzen nahe beieinander, Kreislaufwirtschaft, Düngernutzung, Arbeiten mit Nützlingen (Regenwürmern und anderen), Ressourcenmanagement, Anerkennung der Kriterien des ökologischen Landbaus (aber umweltgerecht zu arbeiten reicht nicht aus!), ein langsames „natürliches Wachstum“ (mehr Zeit für Schweine und andere Tiere zu reifen, zu wachsen), Gemüse saisongemäß anzubauen, Haltung von „Zweinutzungshühnern etc. Und mit Blick auf die Esskultur: Anstelle die Erdbeeren das ganze Jahr über zu essen, saisonale und regionale Lebensmittel einzukaufen.

8. Selbstbegrenzung:

Selbstbegrenzung im Blick auf die Lebensmittelproduktion: Interessant ist, dass in Deutschland die durchschnittliche Größe eines biologisch wirtschaftenden Betriebes größer ist, als die eines konventionellen. In einem zukunftsfähigen Deutschland sollten landwirtschaftliche Betriebe stärker eingebettet sein in regionale ökonomische Kreisläufe – nicht nur im Blick auf Lebensmittellieferung sondern auch im Verkauf von (erneuerbarer) Energie und im Blick auf die Übernahme organischer Abfälle. Wenn Arbeit zu teilen ist und der Preis der Arbeitskraft niedriger ist (inzwischen gab es den Wechsel von Steuern auf Arbeit hin zu Steuern auf Ressourcen) wird es auch hier möglich sein, kleinere Betriebe zu haben oder die Kooperation von kleineren Familienbetrieben zu organisieren (im Interesse wechselseitiger Unterstützung).

Im Blick auf die Essgewohnheiten: Wie ist ein zukunftsfähiger Wohlstand zu definieren? Übergewicht ist ein wachsendes Problem weltweit (mittlerweile gibt es weltweit mehr Übergewichtige als unterernährte Menschen). Es ist notwendig, das

richtige Maß zu finden, um mit und nicht gegen den eigenen Körper zu leben. Das bedeutet weniger, speziell Konvenienzprodukte und „Junkfood“ zu essen. Speziell weniger Fleisch, Käse und Butter. Gegenwärtig wird im Schnitt in Deutschland pro Person ein kg Fleisch pro Woche gegessen. Es ist unmöglich diese Kultur des Fleischessens im Norden dieser Erde zu globalisieren (17 % der weltweiten Treibhausgase sind verursacht durch Viehzucht). Ein Slogan könnte lauten: „Zurück zum Sonntagsbraten“. Wir müssen Rezepte wieder und neu entdecken: Irish Stew anstelle von Lammkeule und Hühnerfrikassee anstelle von Hühnerkeulen (die „Überbleibsel“ werden hoch subventioniert in arme Länder geschickt) und uns während der Woche zu begnügen mit einfachen Rezepten, wie z. B. „Nudeln, Olivenöl und Knoblauch“ oder Aufläufen, bei denen es möglich ist, in einer kreativen Weise die Überbleibsel der Vortage zu verwenden. Kochen in der Zukunft wird auch bedeuten, mit Grenzen und mit Knappheit umzugehen, betrachtet man nur das Problem der Überfischung (fast 85 % der weltweiten Vielfalt an Fischarten ist in Gefahr). Die Ausbeutung der Ozeane, wir sollten speziell in Deutschland nur einmal pro Monat Fisch essen und wenn, dann MSC zertifiziert. Lachs, speziell von künstlichen Farmen sollte von der Speisekarte verschwinden (1 kg Lachs benötigt in etwa 8 kg Fischmehl, das oft von südlichen Küsten kommt).

9. Zurück in die Region:

Neben der Nutzung angebrachter Technologien ist es sehr wichtig, die lokale Erzeugung zu stärken („das Geld im Dorf lassen“). So wechselte die Evangelische Akademie Bad Boll von einem großen Schlachthof 200 km entfernt zum lokalen Metzger, verbunden mit einer nicht unerheblichen Einsparung an Verpackungsmaterial.

10. Die Veränderung in Bereich Nahrungsmittelproduktion, Nahrungsmittelimporten und Nahrungsmittelkonsum in eine umweltfreundliche und faire Richtung würde eine **Anzahl positiver Effekte bedeuten** für:

Artenvielfalt, Klimaschutz (und auch Anpassung³), Schonung der Ressourcen, menschliche Gesundheit - und indirekt eine Reduzierung von Armut.

11. Veränderungen in den Küchen:

Nahrungsproduktion anstelle von Konvenienzprodukten. Wiederentdeckung des Reichtums der Natur und des Erbes an Rezepten. Neue Form kollektiver Organisation („Volksküchen“, Backhäusle etc.). Es besteht die Gefahr, dass die weltweite Vielfalt von Rezepten, aber auch von z.B. Gemüse zerstört wird und ganz verschwindet durch das globale „Tischlein deck dich“, betrieben von dem internationalen Agrobusiness, Mc Donalds und anderen.

12. Es muss **auf unterschiedlichen Ebenen agiert** werden - auf der politischen, der ökonomischen, der institutionellen und auf der privaten - speziell um neue Modelle von Produktion

³ Eine große Population von Regenwürmern verbessert die Bodenqualität und die Wasseraufnahme. Letzteres hilft bei Überflutung.

und Konsum zu entwickeln, was unter globaler Imagebildung sehr wichtig wäre:

► **Politisch:** Die Regierung sollte eine „world fair trade organisation“ fordern, einsteuern für grüne und soziale Leitplanken und für die entsprechenden politischen Rahmenbedingungen (Fortsetzung der Ökosteuer, dem Prinzip, die externen sozialen und ökologischen Kosten zu internalisieren). Die öffentliche Beschaffung sollte grün und fair ausgerichtet sein. Das jährliche Budget in Deutschland beträgt ca. 250 Milliarden € für Beschaffung öffentlicher Einrichtungen.

Auf der regionalen Ebene: Ähnlich wie in früheren Zeiten werden wieder Molkereien, kleine Schlachthäuser, aber auch kleine Lebensmittelläden benötigt (anstelle eines Tante Emma Ladens ein „Onkel Paul Laden“) und regionale Produkte, auf die die Region stolz ist, wie das Beispiel Bregenzerwald in Österreich mit Käse, Schreinerhandwerk und Architektur zeigt. Aufstellung von allgemein verbindlichen Grenzen und Zielen durch die Kommune für Lebensmittel und Getränke als eine Empfehlung für die örtliche Konsumtion. Kommunen sollten einer städtischen Agrarkultur mit z. B. „internationalen“ Gärten (unbenutztes öffentliches Eigentum wird interessierten Menschen, oft Immigranten, gegeben, die ihr eigenes Gemüse anbauen). Ein Beispiel dazu ist in Berlin Köpenick realisiert. Ungenutzte Flächen in den Städten im Anbau von Lebensmitteln zu nutzen und das tägliche Essen zu bereichern, kann auch in Hinterhöfen und auf Flachdächern stattfinden. Die Verteilung von Überproduktion – das Teilen – in der Nachbarschaft u. a. Es wird auch ein Bedürfnis nach neuen Märkten geben, wo regionale Produzenten ihre Produkte verkaufen können. Die Initiative dazu sollte von den Städten und Kommunen selbst kommen.

► **Ökonomisch:** Neben der Notwendigkeit des gesetzlichen und finanziellen Rahmens gibt es die Notwendigkeit, über die gegenwärtigen Beziehungen zwischen Kunden und Produzenten im Blick auf den fairen Handel hinauszugehen. Die Frage sollte sein: Ist die Bezahlung für den lokalen Produzenten ausreichend, gelingt es ihm seinen Lebensstandard zu verbessern (Unterstützung des notwendigen „L...-Prozesses in Richtung einer solar orientierten Agrarwirtschaft)?

► **Im Blick auf Institutionen/Organisationen:** Forderungen nach einem umweltfreundlichen (grünen) und fairen Beschaffungswesen im kirchlichen und anderen Großküchen und Restaurants. Es sollte selbstverständlich werden, fair und umweltverträglich einzukaufen (siehe auch www.zukunft-einkaufen.de). Einen großen Bedarf gibt es, konkrete Ziele für den nötigen Veränderungsprozesse zu entwickeln mit praktischen Beispielen der Umsetzung.



Bildunterschrift Kaffee: Umweltfreundlich und auch fair gehandelt? Kaffee im Konferenzhotel in Berlin

► **Private Ebene:** Gezwungen durch ein geringeres Einkommen (aber auch ermöglicht durch Verschiebung innerhalb des Haushaltbudgets) sollte ein kreativer Prozess sozialer Erfindungen und die Entwicklung neuer Verhaltensweisen stattfinden. Fasten sollte wieder populär werden, ebenso das Trinken von Fair Handels Kaffee (wenn dieses zu teuer scheint, sollte der Kaffeekonsum verringert werden, oder ein Ausgleich damit gefunden werden, dass Mineralwasser von der Einkaufsliste gestrichen wird. Leitungswasser ist besser kontrolliert, gesünder und vor allem billiger).

13. Die spezielle **Situation von Großkunden** und ihrer spezifischen Verantwortung, den Lebensmittelmarkt zu beeinflussen und zu verändern ist mehr zu nutzen. Dies könnte zu einem neuen „Green Deal“ führen. Wenn öffentliche Einrichtungen „grün“ werden, mit jährlichen Ausgaben von 250 Milliarden € für alle Produkte, nicht nur die von Lebensmitteln.

14. **Spezielle Betrachtung der kirchlichen Situation:**

► **Alle kirchlichen Einrichtungen** (Krankenhäuser, Altenheime, Tagungszentren etc.) katholisch und protestantisch in Deutschland, geben etwa 1 Milliarde € für Lebensmittel aus. Es wäre ein großer Schub für eine zukunftsfähige Landwirtschaft, wenn dieser Einkauf künftig öko und fair wäre. Am Beispiel des Kaffees: Derzeit wird etwa nur 4 % des in kirchlichen Einrichtungen getrunkenen Kaffees fair und umweltfreundlich gehandelt. Und das, obwohl die Gepa in kirchlichem Besitz ist. Dies könnte ein neues missionarisches Verständnis von Kirche sein, sich zu engagieren und zu kämpfen für Gerechtigkeit, Frieden und Bewahrung der Schöpfung in der Praxis. Wobei die schizophrene Verhaltensweise überwunden wird, über Notwendigkeiten Bescheid zu wissen, aber nicht zu handeln. Kirchenführer (und andere) sind voll von Betroffenheit über Hunger, Armut und Klimawandel. Oft wird es in Denkschriften von Synoden und im Sonntagsgottesdienst erwähnt, aber die tägliche Arbeit ist weitgehend ohne Konsequenzen. Trotzdem gibt es einige gute Beispiele:

► **Kirchentag**, eine große Veranstaltung alle 2 Jahre für über 100.000 Besucher. Der Kirchentag versucht seit Jahren, faire Produkte anzubieten und low cost (es ist nicht einfach, das Messemanagement zu überzeugen jeweils dort wo der Kirchentag

stattfindet, ihre Beschaffungsweise zu verändern - siehe www.kirchentag.de).

► **Die Evangelische Akademie Bad Boll:** Ein Tagungszentrum mit ca. 25.000 Gästen jährlich mit Unterkunft und Verpflegung. Die Küche kauft saisonal, regional (70 %), aus fairem Handel (100 %) und organisch (50 %) ein. Das Motto lautet „Die Küche im Dorf lassen“. Finanziell kostet dies etwa nur 4 % mehr. In der Praxis spart die Küche Geld durch ihre saisonale Orientierung, durch die Verminderung des Fleischanteils beim einzelnen Gericht, aber auch generell und durch eine bessere Planung des Menüs.

Alle Kirchengemeinden und kirchlichen Institutionen sollten eintreten in einen fröhlichen Wettbewerb für eine neue Klimakultur. Es sollte normal werden, faire und umweltfreundliche Produkte zu produzieren und zu essen.

15. Wir brauchen eine **radikale Veränderung in Richtung einer postfossilen solar-solidarischen Landwirtschaft und Esskultur**. Entsprechend muss nicht nur die Produktion sondern auch die Konsumgewohnheiten verändert werden, welche weltweit das Bild von Lebensstandard und Wohlstand beeinflussen, aber auch genauso die Arbeitszeit zu reduzieren, Arbeit und Reichtum zu teilen. Wenn wir mehr Zeit haben, könnten wir sehr viel mehr von uns selbst realisieren. Wir hätten Zeit das Fahrrad zu nutzen auf dem Weg zum Markt und zu lokalen Geschäften. Ältere und gehandicapte Menschen werden durch Lastenfahrräder oder solar unterstützte PKW beliefert.

Eine bessere und andere Landwirtschaft und Esskultur ist möglich.

Gott hat sich selbst nicht unbezeugt gelassen, hat viel Gutes getan und euch vom Himmel Regen und fruchtbare Zeiten gegeben, hat euch ernährt und eure Herzen mit Freude erfüllt. (Apostelgeschichte 14,17)

Bad Boll/Berlin April 2009

Rückfragen und kritische Anmerkungen an: post@jobstkraus.de