

Dialogforum III: Ernährungsstile und Lebensmittelproduktion. Gesundheit für Mensch und Ökosystem

Ulrike Schell (Verbraucherzentrale NRW)

Kurzinput: Ernährungstrends



Die Dipl.-Ökotrophologin Ulrike Schell arbeitet seit den 80er Jahren bei der Verbraucherzentrale NRW mit verschiedenen Schwerpunkten in den Themenfeldern Umwelt und Umweltberatung sowie Ernährung. Ulrike Schell ist heute Mitglied der Geschäftsleitung bei der Verbraucherzentrale NRW und leitet den Bereich Ernährung und Umwelt. Sie vertritt die Verbraucherzentrale NRW in fachlichen Gremien auf Landes- und Bundesebene und wirkt in verschiedenen Beiräten zu forschungs- und praxisorientierten Projekten im Bereich der Nachhaltigen Entwicklung und des Nachhaltigen Konsums mit.

Stefanie Weigel (Tollwood Festival/ Bio für Kinder)

Kurzinput: Bio für Kinder – Eine Bilanz



Stephanie Weigel leitet seit 2006 die Umweltabteilung des Tollwood Kulturfestivals in München, das mit seinen zwei Festivals pro Jahr rund 1,5 Millionen Besucher anzieht. Seit seiner Gründung im Jahr 1988 setzt Tollwood sich für eine nachhaltige Durchführung des Festivals ein – heute sind Bio-Gastronomie, Grüner Strom, Mülltrennung, Recycling, Ressourcenschutz, Fairer Handel u.v.m. selbstverständlich. 2006 wurde das Gemeinschaftsprojekt „Bio für Kinder“ ins Leben gerufen, das seitdem für knapp 650.000 Bio-Mahlzeiten in Münchens Kindergärten und Schulen gesorgt hat. Vor ihrem Engagement bei Tollwood arbeitete Stephanie Weigel zehn Jahre bei Greenpeace Deutschland.

Guido Grüner (ALSO – Bündnis für ein menschenwürdiges Existenzminimum)

Kurzinput: Zu den Kosten von Ernährung – oder wo die soziale Frage das Interesse an nachhaltig und fair erzeugter Nahrung trifft oder zu erschlagen droht



Guido Grüner vertritt die Arbeitslosen Selbsthilfe Oldenburg ALSO e.V. im Bündnis für ein menschenwürdiges Existenzminimum. Das *Bündnis für ein menschenwürdiges Existenzminimum* tritt ein für eine breite gesellschaftliche Debatte zur Neubestimmung eines Existenzminimums, von dem sich jede/r z. B. fair, regional und nachhaltig erzeugte Nahrung leisten kann damit nachhaltig arbeitende ProduzentInnen und Beschäftigte von ihrer Arbeit auch leben können und für eine nachhaltig arbeitende und allen zugängliche öffentliche Infrastruktur (z. B. Kantinen, Verkehrs-, Kultur- und Bildungseinrichtungen).

Carsten Niemann (BVÖL)

Kurzinput: Situationsbeschreibung und Ausblick aus Sicht der biologischen Landwirtschaft



Landwirt Carsten Niemann, Jahrgang 1959, vom Biohof Ritzleben ist Vorstands-Mitglied der Bäuerlichen Vereinigung Ökologischer Landbau (BVÖL). Darüber hinaus ist er Vorsitzender des Fachausschusses Ökologischer Landbau beim Landesbauernverband (LBV) Sachsen-Anhalt, Gründer der Initiative Deutscher Bundesverband Ökologischer Landbau und Vorstandsmitglied von Biopark e.V..

Jana Werner (BVÖL)

Moderation



Jana Werner leitet seit 2012 die Geschäftsstelle der der Bäuerlichen Vereinigung Ökologischer Landbau (BVÖL). Sie studierte internationales Management in Magdeburg und startete 2008 in einer Berliner Marketing-Agentur bevor sie 2009 den Quereinstieg in die Biobranche wagte. Jana Werner leitete unter anderem Marketing, Vertrieb und Produktentwicklung im Landgut Pretschen im Spreewald, aber 2010 war sie für Marketing und Öffentlichkeitsarbeit von Biokreis e.V. zuständig. Darüber hinaus war sie von 2009-2011 ehrenamtlicher Vorstand der Bioeinkaufsgemeinschaft „Wurzelwerke e.V.“ in Berlin-Friedrichshain und ist seit 2010 ehrenamtlicher Vorstand des ökologisch-sozialen Hausprojekts LaVidaVerde.

Das Dialogforum

Zu viel, zu fett, zu einseitig – falsche Ernährung und ihre gesundheitlichen Folgen sind ein Dauerthema in den Medien und öffentlichen Debatten. Viele Experten bemängeln gar einen zunehmenden Verlust an Ernährungskompetenz insbesondere bei den jüngeren Generationen. Heutige Ernährungsstile setzen auf hochsubventionierte Discount-Ware, Fast Food, Take-away und Fertigprodukte – das ist nicht nur teuer und ungesund, sondern stellt auch eine große Belastung für die Umwelt dar. Konventionelle Landwirtschaft und industrielle Lebensmittelproduktion tragen auf vielfältige Weise (intensive Bewirtschaftung, Monokulturen, Einsatz von Pestiziden und chemischen Düngemitteln, etc.) zum Klimawandel, zum Verlust von Artenvielfalt sowie zur Verschmutzung der Böden und des Grundwassers bei. Die konventionelle Anbauweise wirkt sich allerdings auch negativ auf die Qualität von Nahrungsmitteln aus.

Ökologische Landwirtschaft bietet hier eine gute Alternative – gut für die Umwelt und die Konsumenten. Aber ist Bio wirklich das Allheilmittel und für alle erschwinglich? Klar ist, Bio-Produkte sind aufgrund der aufwändigeren Öko-Landwirtschaft und der anspruchsvolleren Verarbeitung im Preis teurer als viele Produkte aus konventioneller Herstellung. Anders als Produkte aus konventioneller Erzeugung spiegeln Bio-Produkte aber auch den tatsächlichen Preis – also den Preis der auch alle externen Kosten (vor allem Umweltbelastungen) mit berücksichtigt – deutlich besser wieder. Sicherlich

darf auch die irreführende Devise „Bio ist gesund“ nicht immer und überall gelten: Fettige Bio-Pommes frites kommen zwar aus ökologisch kontrolliertem Anbau, gesund sind sie trotzdem nicht.

Unter der Maxime „Du bist, was du isst“, brauchen wir eine neue, nachhaltige Ernährungskultur, die natürliche Ressourcen schont und den gesundheitlichen und sozialen Bedürfnissen von VerbraucherInnen entspricht. Eine bewusste, überlegte und ausgewogene Ernährung ist dafür ein erster Schritt in die richtige Richtung. Wer beim Einkaufen nicht nur auf den Preis, sondern in erster Linie auf die Qualität des Produkts achtet, tut nicht nur sich selber Gutes, sondern schont auf lange Sicht auch den eigenen Geldbeutel. Hierzu diskutierten die TeilnehmerInnen des Dialogforums die Leitfragen: Muss Bio immer teurer sein? Wie muss Ernährungsbildung gestaltet werden, um die Zielgruppen für eine nachhaltige Ernährungskultur zu erreichen? Und: Wie können Umwelt- und Sozialakteure hier zusammenarbeiten, um eine gemeinsame Botschaft zu transportieren?



Wer beim Einkaufen nicht nur auf den Preis, sondern in erster Linie auf die Qualität des Produkts achtet, tut nicht nur sich selber Gutes, sondern schont auf lange Sicht auch den eigenen Geldbeutel. Hierzu diskutierten die TeilnehmerInnen des Dialogforums die Leitfragen: Muss Bio immer teurer sein? Wie muss Ernährungsbildung gestaltet werden, um die Zielgruppen für eine nachhaltige Ernährungskultur zu erreichen? Und: Wie können Umwelt- und Sozialakteure hier zusammenarbeiten, um eine gemeinsame Botschaft zu transportieren?

Trends in der Ernährung und im Lebensmittelmarkt

In einem ersten einführenden Input gab Ulrike Schell von der Verbraucherzentrale NRW einen Überblick über aktuelle Trends in der Ernährung und auf dem Lebensmittelmarkt. Ein Blick auf den Lebensmittelmarkt zeige, dass es zunehmend mehr Absatzmöglichkeiten für angereicherte Lebensmittel (z.B. mit Vitaminen und Calcium) oder sogenanntes Functional Food (z.B. zum Cholesterinsenker) gebe. Bio-Produkte hingegen blieben noch immer Nischenprodukte, auch wenn große Teile der Bevölkerung ökologischer Ernährung grundsätzlich positiv gegenüber stünden. Allgemein ließen sich aber vor allem zwei Trends festmachen: Erstens der nach wie vor viel zu große Fleischkonsum in Deutschland und zweitens die mangelnde Wertschätzung für Lebensmittel, die sich unter anderem an den großen Mengen von Lebensmittelabfällen ablesen lassen.

Laut der Nestlé-Studie 2012, gewinne die Qualität von Lebensmitteln für viele KonsumentInnen immer stärker an Bedeutung, gleichzeitig bliebe aber auch ein großes Misstrauen der VerbraucherInnen gegenüber den Lebensmittelherstellern. Es bräuchte also dringend eine verbesserte Qualitätskommunikation, bessere Produktkennzeichnungen und neue Siegel, um die Kaufentscheidung zu unterstützen.

Bio für Kinder – Eine Bilanz

Stefanie Weigel, Leiterin der Umweltabteilung des Tollwood Festivals in München, stellte in ihrem Kurzinput das Projekt „Bio für Kinder“ vor und zog eine positive Bilanz. Mehrere Münchner Schulen und Kindergärten stellten im Rahmen des Projekts ihr Speisenangebot zu 100 Prozent auf ökologische Kost um. Außerdem wurde weniger Fleisch konsumiert und vorwiegend saisonale und regionale Produkte verwendet. Auch die Speisemengen wurden dahingehend optimiert, dass weniger Lebensmittelabfälle anfielen. Gleichzeitig wurde die Umstellung der Schulernährung eng mit einem pädagogischen Konzept verknüpft und als Aufhänger für grundlegende ernährungspädagogische Debatten mit den Kindern genutzt.

Die Mehrkosten für das Bio-Essen betragen durchschnittlich 0,30 Euro und sanken im Projektverlauf sogar noch. Das Projekt „Bio für Kinder“ konnte also erfolgreich zeigen, dass eine Umstellung auf Bio-Ernährung problemlos und auch zu fairen Konditionen möglich ist. Anders als oft behauptet sei Bio-Essen eben nicht viel zu teuer. Weigel forderte deshalb, die Attribute „bio“ und „sozial“ nicht länger gegeneinander auszuspielen. Politische Weichenstellungen (z.B. obligatorische Bio-Standards für Schulkantinen) und öffentliche Bewusstseinsbildung seien notwendig.

Zu den Kosten von Ernährung – oder wo die soziale Frage das Interesse an nachhaltig und fair erzeugter Nahrung trifft oder zu erschlagen droht

Guido Grüner, Vertreter der Arbeitslosenselbsthilfe Oldenburg im Bündnis für ein menschenwürdiges Existenzminimum, stellte in seinem Impulsreferat die Frage ins Zentrum, wie allen Menschen der Zugang zu einer ausgewogenen Ernährung garantiert werden könne, ohne gleichzeitig eine faire Bezahlung für die Erzeuger zu gefährden. In einem ersten Schritt analysierte Grüner, dass die niedrigen Hartz-IV-Regelsätze, die Billigproduktion von Nahrungsmitteln bevorzugten. 135,63 Euro des monatlichen Regelsatzes von 382 Euro seien für Ernährungsausgaben vorgesehen, die Kosten für eine ausgewogene Ernährung lägen aber deutlich über diesem Betrag. Für ein 13-jähriges Mädchen müssten rund 80 Euro mehr, für einen 13-jährigen Jungen sogar 121 Euro mehr kalkuliert werden. Das Bündnis für ein menschenwürdiges Existenzminimum fordert daher, das Existenzminimum neu zu bestimmen, so dass eine faire, regionale, nachhaltige und ausgewogene Ernährung für alle möglich sei. Dazu bräuchte es vor allem eine breite Diskussion, wie der gesellschaftliche Reichtum besser in nachhaltige Nahrungsmittel investiert werden könne.

Situationsbeschreibung und Ausblick aus Sicht der biologischen Landwirtschaft



Öko-Landwirt Carsten Niemann stellte in seinem Vortrag den Nachteilen und Problemen der konventionellen Landwirtschaft die Vorteile des ökologischen Landbaus gegenüber und ging anschließend auf die Frage ein, ob die Forderung „Bio für alle“ erfüllbar sei. Zunächst stellte er drei zentrale Probleme der konventionellen Landwirtschaft heraus. Erstens die unter dem Schlagwort „Vermaisung“ versinnbildlichten Monokulturen, zweitens der hohe Nitrat-Eintrag ins Grundwasser und drittens die Problematik des sogenannten Landgrabbing. Demgegenüber habe der Ökolandbau deutliche Vorzüge, der voll und ganz auf dem Prinzip der Nachhaltigkeit beruhe. Vor allem sei Ökolandbau auch ohne mineralölbasierten Input (ausgenommen Treibstoff) hoch leistungsfähig.

Niemanns Antwort auf die Frage, ob es möglich sei allen den Zugang zu Öko-Lebensmitteln zu gewährleisten, war ein klares Ja. Hierzu bedürfe es gleichzeitig aber auch der Umstellung allgemeiner Ernährungsgewohnheiten, vor allem müsste die Qualität nicht der Preis eines Produktes erste Priorität der Verbraucher sein. Schon jetzt hätten hochwertige Markenprodukte aus konventioneller Herstellung und hochwertige Bio-Lebensmittel ein ähnliches Preisniveau. Niemann forderte in seinem Vortrag einen Aktionsplan für eine ökologische Landwirtschaft, der neben einem politischen Be-

kenntnis zum Ökolandbau vor allem Greeningmaßnahmen für konventionelle Betriebe und eine gezielte Förderung für gesunde und ökologische Lebensmittel beinhalten solle.

Diskussion

Nach den vier Impuls-Vorträgen drehte sich die Diskussion im Dialogforum vor allem um die Frage, ob und wie Bio-Ernährung allen zugänglich gemacht werden könne. Einerseits wurde in der Debatte ein lenkendes Eingreifen der Politik gefordert, andererseits wurde aber auch über die Preise für Lebensmittel diskutiert. Die TeilnehmerInnen des Forums teilten die Auffassung, dass die Möglichkeiten und Handlungsspielräume in der Ernährungspolitik begrenzt seien, zumal Ernährung eine private Angelegenheit und persönliche Entscheidung der KonsumentInnen sei. Politik müsse aber dennoch Maßnahmen für einen Wandel der Ernährungskultur ergreifen, zum Beispiel durch gezielte Informationskampagnen und Bildungspakete oder durch Eingriffe in den Markt (z.B. Vorgaben für die Fleischproduktion oder verbesserte Kennzeichnungspflichten für verarbeitete Lebensmittel). Nur durch Bildungsmaßnahmen und eine erhöhte Transparenz in der Lebensmittelproduktion könne das Bewusstsein und auch die Wertschätzung für nachhaltige Lebensmittel und Naturprodukte verbessert werden.

Dabei gelte es aber zum Beispiel auch, Systemzusammenhänge wie z.B. die nicht existenzsichernden Arbeitsbedingungen im Lebensmittelhandel aufgrund niedriger Lebensmittelpreise zu verdeutlichen. Auch wenn es viele Menschen gebe, die sich beispielsweise einen Liter Milch für einen Euro oder teurer nicht leisten könnten, seien Lebensmittel in Deutschland zu billig. Der Preis, so eine Forderung aus dem Forum, müsse den ökologischen Wert einer Ware widerspiegeln und zum Beispiel auch Folgekosten konventioneller Produktion oder des Einsatzes von Zusatzstoffen berücksichtigen. Umwelt-, Sozial- und Wirtschaftsakteure seien aufgefordert sich gemeinsam für einen Systemwechsel in der Lebensmittelproduktion und Ernährungskultur einzusetzen und sich für eine nachhaltige Landwirtschaft stark zu machen.

Einen spannenden Lösungsansatz, der faire Lebensmittelpreise für Verbraucher und Erzeuger garantiert und insbesondere regionale und saisonale Produkte fördert, sei das Konzept der Community Supported Agriculture (solidarische Landwirtschaft/gemeinschaftliche Landwirtschaftshöfe), also der Zusammenschluss von Verbrauchergruppen mit einem Partner-Landwirt.