

Wir haben genug! Essen in der EinenWelt

Unsere Ernährungsgewohnheiten haben sich in den letzten 50 Jahren grundlegend geändert.

Mit steigendem Wohlstand ging die Entwicklung hin zu mehr tierischen Produkten: Fleisch, Butter, Milch und Käse stehen heute viel öfter auf unserem Speisezettel als früher. Auch der Außerhausverzehr, z. B. von Snacks und die Verwendung von Fertigprodukten haben zugenommen - eine Reaktion auf gestiegene Mobilität, Aufbrechen traditioneller Familienstrukturen und die hohen Anforderungen im Berufsleben.

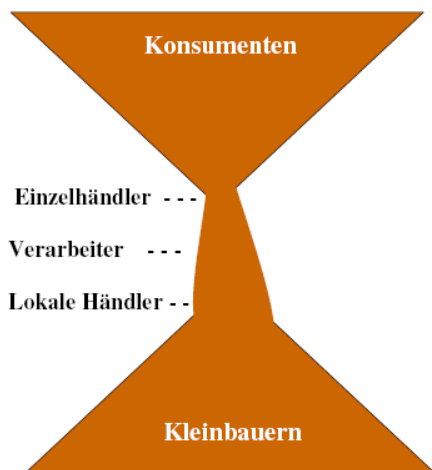
Der Anteil unseres Geldes, den wir für Ernährung ausgeben, ging trotz dieser Umstellung auf eigentlich teurere Nahrungsmittel zurück. Kostete uns das Essen 1960 noch durchschnittlich ein Drittel unseres Einkommens, verwenden wir heute nur noch rund ein Achtel dafür. Für die eine Milliarde Menschen, die hungern, sieht das ganz anders aus: Sie verwenden fast ihre gesamten Geldmittel für billige, sättigende Lebensmittel wie Getreide oder Hülsenfrüchte. Für andere wichtige Dinge wie Seife, Schulhefte oder Medizin bleibt schon kaum mehr etwas übrig.

Wollen wir unsere Ernährungsgewohnheiten genauer betrachten, finden wir vier verschiedene Dimensionen, die sich gegenseitig beeinflussen und überschneiden: Gesundheit, Wirtschaft, Soziales und Ökologie. Auf sie alle hat unsere Ernährung Einfluss.

Gesundheit – Unsere Nahrung sei unsere Medizin

Wie wichtig eine ausgewogene Ernährung für unsere Gesundheit ist, lernen die Kinder heute schon im Kindergarten. Trotzdem ist ein Drittel unserer Kosten im Gesundheitsbereich direkt oder indirekt auf ungesunde Ernährung zurückzuführen. Dem überhöhten Konsum an Fetten und Eiweiß steht ein Mangel an Mikronährstoffen, die v. a. in unverarbeiteter pflanzlicher Kost vorkommen, gegenüber. Während bei uns in den Industrieländern die gesundheitlichen Hauptrisikofaktoren in Tabakrauchen, Alkoholkonsum, Bluthochdruck, Übergewicht und hohem Cholesterin bestehen, sind dies in Entwicklungsländern ein zu niedriges Körpergewicht, ungeschützter Geschlechtsverkehr, Eisenmangel, Rauch vom offenen Feuer und schmutziges Wasser. Allerdings bestehen in immer mehr Entwicklungs- und Schwellenländern Unter- und Überernährung parallel. Übergewicht ist zu einem weltweiten Problem geworden. Ernährung ist der Schlüssel zu Gesundheit. Uns steht es offen, ihn zu nutzen.

Wirtschaft - mehr als reine Nahrungsmittelproduktion



*Machtkonzentration in den Bereichen
Handel, Verarbeitung und Einzelhandel
Quelle: IAASTD*

In Europa sind nur ca. 3 % der Bevölkerung Landwirte. Sie schaffen es mit hohem Einsatz von know-how, Technik, Dünger, Pestiziden und Importfuttermitteln mehr als genügend Lebensmittel für den Markt zu produzieren. Indirekt, durch den vor- und nachgelagerten Bereich, wie z. B. Landtechnik, Verarbeitung, Verwaltung und Handel, hängen jedoch 11% der Arbeitsplätze an der Lebensmittelwirtschaft. Dieser ganze Bereich ist heute hochkonzentriert und rationalisiert. Riesige Anlagen für Hähnchen- oder Schweinemast erzeugen mit Soja aus Übersee als Eiweißfutter billiges Fleisch. Molkereien zahlen den Bauern auf Druck der Supermarktketten so wenig für die Milch, dass viele ihre Höfe aufgeben müssen. Unsere Überschüsse entsorgen wir zu subventionierten Dumpingpreisen in

Afrika, wo dann den einheimischen Bauern die Märkte weg brechen.
In den Preisen, die wir für unsere Lebensmittel zahlen, sind die sozialen und ökologischen Kosten, die bei der Produktion entstehen, nicht enthalten: Sie müssen von Steuergeldern oder künftigen Generationen getragen werden.

Gesellschaft – Wir haben genug.

Essen ist Bestandteil unserer und aller anderen Kulturen. Gemeinsam Mahlzeiten einzunehmen und auch zuzubereiten macht uns Freude, schafft Vertrauen und Beziehung. Doch unsere Ernährungsgewohnheiten haben auch Einfluss auf Außenstehende: Viele Lebensmittel werden in Entwicklungsländern unter unmenschlichen Bedingungen erzeugt: Ausbeutung, Kinderarbeit, Vertreibung und Pestizidvergiftungen sind weit verbreitet. In Deutschland dagegen gelten Discounter als ausnutzende Arbeitgeber.

Nahrung ist ein Menschenrecht; das wurde schon 1966 von der UNO festgelegt. Aber wie sieht es in der Realität aus? Es hungern heute mehr Menschen als je zuvor, obwohl die Nahrungsproduktion in den letzten Jahrzehnten schneller gestiegen ist als das Bevölkerungswachstum. Allerdings wird gut ein Drittel der Ernte verfüttert, wodurch es mit hohem Verlust (50 – 90 % der Kalorien) in Fleisch verwandelt wird. Ein anderer beträchtlicher Teil wird für Biosprit oder andere industrielle Produkte verwendet, so dass nur knapp die Hälfte der direkten menschlichen Ernährung zur Verfügung steht. Nicht zu vergessen sind die erheblichen Nachernteverluste durch Ungeziefer und dergleichen sowie die riesigen Mengen an Lebensmitteln, die wir in den Industrieländern wegwerfen (in den USA bis zu 50 %). Hunger ist also kein Produktions-, sondern ein Verteilungsproblem.

Fast drei Viertel der Menschen in den Entwicklungsländern (70 % der Hungernden) leben auf dem Lande. Ihr Beitrag zur Gesellschaft ist viel mehr als „nur“ Nahrungsmittel zu erzeugen. Sie schaffen Arbeitsplätze und vermindern Landflucht durch regionale Wertschöpfung und Steigerung der Kaufkraft. In den Entwicklungsländern ersetzen die Familienbetriebe die fehlenden Strukturen der sozialen Sicherung. Ohne funktionierende Landwirtschaft als Auffangbecken für die Arbeitslosigkeit wandern die Leute in die Städte ab, die dann an Slumbildung auseinanderbrechen.

Ökologie – Lokaler Verbrauch mit globalen Auswirkungen

Die ökologischen Auswirkungen unseres Lebensmittelkonsums sind komplex. Dadurch, dass wir vieles importieren, beanspruchen wir Flächen in anderen Ländern, die diese nicht mehr für ihre eigene Nahrungsproduktion nutzen können. Aber nicht nur das! Wir importieren auch Wasser aus Trockengebieten mit Wassermangel: Der Anbau von Obst, Baumwolle oder Futter für sich braucht Wasser, welches den Leuten dort dann nicht mehr für ihre Selbstversorgung zur Verfügung steht.

Intensiv wird zurzeit auch die Klimawirkung der Landwirtschaft diskutiert. Die Erzeugung von Nahrungsmitteln setzt zwangsläufig Klimaschadgase frei. Doch gibt es große Unterschiede zwischen den verschiedenen Produkten und Herstellungsweisen.

Bei der Erzeugung von Fleisch und Milch wird ein Vielfaches an pflanzlicher Energie benötigt. In Deutschland wird dadurch fast die Hälfte der CO²-Äquivalenten im Ernährungsbereich ausgestoßen. Bei der Pflanzenproduktion schlägt vor allem die energieintensive Düngerher-



*Tiefkühlpommes emittieren pro Kilo 29 Mal soviel CO²-Äquivalente wie frische Kartoffeln.
Foto: A. Müller*

stellung zu Buche. Andere „Preistreiber“ sind Transport, Kühlung und beheizte Gewächshäuser ebenso wie die Verpackung.

In der ökologischen Landwirtschaft wird auf Mineraldünger und Pestizide verzichtet und durch ein spezielles Anbauschema mehr Humus gebildet. Dieser Humus bindet CO² im Boden. Wegen der reduzierten Düngung wird viel weniger Lachgas, welches noch weit schädlicher als CO² ist, freigesetzt. Dadurch liegen bei Ökoprodukten die klimaschädlichen Emissionen um durchschnittlich gut 15 % niedriger.

Nachhaltige Ernährung – Was gut fürs Klima ist, ist für uns gesund!

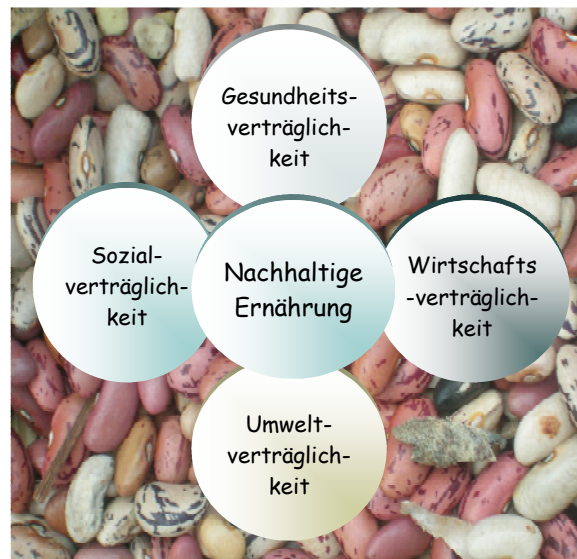
Die **Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel** verringert unser Risiko für Herz- und Stoffwechselerkrankungen und setzt viel weniger CO² frei.

Ökologische Erzeugnisse sind kaum bis gar nicht mit Pestiziden belastet, schonen das Grundwasser und das Klima.

Regionale und saisonale Produkte sind günstiger, frischer und dadurch oft von besserer Qualität. Sie rauben trockenen Gebieten kein Wasser und müssen nicht so weit transportiert werden.

Frische Lebensmittel haben mehr wertvolle Inhaltsstoffe und sind günstiger als Fertigprodukte, die mit hohem Energieaufwand hergestellt und gekühlt werden müssen.

Fair gehandelte Produkte sind oft von erlesener Qualität und ermöglichen anderen Menschen ein Leben in Würde.



Die vier Dimensionen nachhaltiger Ernährung.

Angela Müller, Expertin für Welternährung bei Mission EineWelt