



Benediktbeurer Gespräche

Gefundenes

Öko ist angeblich in, aber nach wie vor verkaufen sich umweltfreundlich erzeugte Produkte im Ausland besser als bei uns. Schnellimbissketten und Fertiggerichte boomen, auf der anderen Seite stehen Interessenten für Edelkochkurse Schlange. Was das Essen angeht, ist die deutsche Gesellschaft gespalten. Ein gefundenes Fressen für die diesjährigen Benediktbeurer Gespräche der Allianz Umweltstiftung.

VII. Benediktbeurer Gespräche

Mehr als 350 Personen aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Medien kamen am 8./9. Mai ins Kloster Benediktbeuern und diskutierten unter der Moderation des Vorstands der Allianz Umweltstiftung, Lutz Spandau, mit:

- Karl-Ludwig Schweisfurth, Gründer der Herrmannsdorfer Landwerkstätten
- Morten Steen Haure-Petersen, Manager »Yum!«-Restaurants
- Fernseh-Sterne Koch Alfons Schuhbeck
- Claus-Peter Hutter, Präsident der Stiftung Euronatur
- Josef Miller, Bayerischer Staatsminister für Landwirtschaft und Forsten

U nser täglich Brot gib uns heute... Wie steht es um die Ernährung der Zukunft? Gute Frage. Jahrhundertlang ackerte man im Schweiß seines Angesichts, aß, was auf den Tisch kam, und freute sich, wenn es reichte, um den Hunger zu stillen. »Heute«, sagte Lutz Spandau, Vorstand der Allianz Umweltstiftung, »weiß man vor lauter Angeboten eigentlich gar nicht mehr, was einem schmeckt.«

Spandau hatte – wie es schon Tradition ist bei den Benediktbeurer Gesprächen – Diskussionsteilnehmer ganz unterschiedlicher Überzeugungen eingeladen, um das Thema näher zu beleuchten. Ökometzger Karl-Ludwig Schweisfurth (Herrmannsdorfer Landwerkstätten) neben Schnellrestaurant-Manager Morten Steen Haure-Petersen (unter anderem Pizza Hut und Kentucky Fried Chicken), Bayerns Landwirtschaftsminister Josef Miller neben Umweltschützer Claus-Peter Hutter, und dazwischen Fernseh-Sterne Koch Alfons Schuhbeck. Schnell wurde jedoch klar, dass die Referenten nicht die Absicht hatten, einander an die Gurgel zu gehen. »Wir vertreten hier zwei Welten«, erklärte Schweisfurth. »Aber die existieren in unserer Gesellschaft auch parallel. Wer will schon wissen, was gut und richtig ist?«

Diese zwei Welten sind die zwei Seelen, die vermutlich jeder Deutsche in seiner Brust trägt. Einerseits reagieren Verbraucher bei jedem neuen Lebensmittelskandal empfindlich. Es gibt einen ehrlichen Wunsch nach artgerechter Tierhaltung und naturnaher Lebensmittelproduktion. Andererseits haben sich die Lebensgewohnheiten dramatisch verändert. »Wir werden ein Volk von Kochalphabeten«, klagt Claus-Peter Hutter. Will heißen:

Immer weniger Menschen haben Zeit und Lust, Mahlzeiten zu kochen, genießen die Flexibilität und die Bequemlichkeit von Fast Food-Ketten und Fertiggerichten. »Flexible Gesellschaften verlangen nach flexiblen Foodkonzepten«, kommentiert Manager Haure-Petersen.

Seine Schnellrestaurants bedienen dieses Bedürfnis. Sie sind ein klein wenig teurer als andere, weil auch sie auf Qualität achten wollen und deshalb das Essen frisch zubereiten. Aus demselben Grund kontrollieren sie laut Haure-Petersen streng die Einhaltung der gesetzlichen Richtlinien bei ihren Lebensmittellieferanten. Die Mahlzeiten bei ihnen sollen lecker sein, schnell auf dem Tisch und Spaß machen. Also, was gibt's da zu meckern?

Was gibt's zu meckern?

Rückblende: Noch vor 50 Jahren wäre die ganze Diskussion undenkbar gewesen. Essen war vergleichsweise mühsam herzustellen und entsprechend teurer. 1950 ernährte die Arbeit eines Bauern 15 Menschen, heute sind es 115. »Die Produktion war noch nach dem Krieg ökologisch, regional und handwerklich ausgerichtet«, erinnert sich Karl-Ludwig Schweisfurth. Heute sei sie extrem spezialisiert, arbeitsteilig, global und hochindustriell organisiert, mit Zentralschlachthöfen, Zentralmolkereien und Großbäckereien. »Die Devise lautet: Hauptsache billig und satt«, sagt Schweisfurth. »Der Wert der Lebensmittel wird nicht mehr in derselben Weise geschätzt.«

Schweisfurth selbst hat als erfolgreicher Großmetzger (»Hertha, wenn es um die Wurst geht«) diese Entwicklung der letzten 50 Jahre mitvollzogen. Bis ihm Zwei-

Fressen



fel kamen. Er verkaufte seinen Betrieb und baute die Herrmannsdorfer Landwerkstätten auf, mit artgerechter Tierhaltung, regionaler Schlachtung und ökologischem Landbau. Für ihn war die Lehre: Es macht Sinn, auf die Regeln der Natur zu achten. »Das ist ein Gebot der Ethik, aber auch der Vernunft«, sagt er schlicht. »Denn wir essen diese Tiere.«

Öko heißt aber: Einkauf in Spezialgeschäften. Öko heißt: teurer. Und Öko heißt: wieder selber kochen. Kochen scheint aber fast zum Luxusgut zu werden. Statistisch gesehen lernen immer weniger Kinder, wie es richtig geht. Dafür stehen die Menschen für die Kochkurse von Alfons Schuhbeck Schlange – vor allem Männer. »Kochen«, frotzelte Lutz Spandau, »bekommt heute fast den gleichen Status wie Golf spielen.«

Man könne die Lebensmittelindustrie nicht an den Pranger stellen, sagt Claus-Peter Hutter. »Die liefern das, was die Leute wollen: Fertiggerichte.« Was könnte also helfen? Zum Beispiel ein Schulterschluss mit den Schnellrestaurant-Ketten, meint Hutter. Wenn die zum Beispiel in ihrer Kontrolle der Lebensmittelqualität,

wie Haure-Petersen sie beschrieb, noch einen Schritt weitergingen und artgerechte Tierhaltung verlangten. Hutter: »Solche Restaurantketten haben einen großen Einfluss auf die Politik.«

Was noch? Ein ehrlicher Umgang mit dem Thema Geld. Ganz abgesehen von der langfristigen Perspektive, dass Fertiggerichte in der Regel ungesünder sind, und entsprechend hohe Kosten für Folgekrankheiten auf die Gesellschaft zukommen. »Fertiggerichte sind sehr teuer«, sagt Hutter. »Für das gleiche Geld kann man locker Ökoprodukte kaufen.«

Andere Interessen

Tatsache ist, dass sich in Deutschland schlicht und ergreifend die Prioritäten der Verbraucher verschoben haben. Gab man 1950 noch 43 Prozent seines Einkommens für Lebensmittel aus, so Landwirtschaftsminister Miller, sind es heute nur noch zwölf – dafür gehen aber inzwischen 20 Prozent des Einkommens für Freizeitaktivitäten drauf. Deutsche Verbraucher sind wesentlich weniger als ihre europäischen Nachbarn bereit,

Geld in Lebensmittel zu investieren. Auch die Politik stößt dann in ihren Steuerungsmöglichkeiten an Grenzen: »Wir fördern bei unseren Bauern bereits die umwelt- und artgerechte Produktion«, sagt Miller. »Das Fleisch daraus wird aber vor allem in Frankreich und Italien nachgefragt.«

Klar könnte noch einiges getan werden. Warum zum Beispiel nicht die Jugendkultur von Spaß und Leichtigkeit, die mit den Schnellrestaurants verbunden wird, auch auf den Ökobereich übertragen? Warum nicht noch mehr Ökoprodukte in Supermärkten verkaufen, damit der Einkauf etwas einfacher wird? Aber: Die Diskussion bei den diesjährigen Benediktbeurer Gesprächen zeigte deutlich, dass es beim Thema Essen jeder selbst in der Hand hat. »Wir sind verantwortlich für das, was passiert. Wir können es nicht auf die Politik abschieben«, hielt Allianz Umweltstiftungs-Vorstand Lutz Spandau fest. »Wir sind unsere eigenen Manager.« (cr)

Weitere Informationen:

www.allianz-umweltstiftung.de

Kontakt: info@allianz-umweltstiftung.de



Claus-Peter Hutter, Alfons Schuhbeck, Lutz Spandau, Karl-Ludwig Schweisfurth und Morten Steen Haure-Petersen (von links) diskutierten die verschiedenen Arten, sich den Magen voll zu schlagen