

Unser täglich Brot gib uns heute - Wie steht es um unsere Ernährung in der Zukunft?

Einführung

von Dr. Lutz Spandau,

Vorstand der Allianz Umweltstiftung, München,

in die Benediktbeurer Gesprächen der Allianz Umweltstiftung 2003.

Ob Litschi, Blaufisch oder Safran: Selbst die exotischsten Früchte, Fische oder Gewürze werden heute von jedem gutsortierten Händler angeboten. Eine Auswahl, die kaum Wünsche offen lässt - Schlaraffenland pur. Doch je länger dieser paradiesische Zustand andauert, desto mehr wird er zur faden Selbstverständlichkeit. Ganz anders als im Schlaraffenland stellt sich so etwas ein wie eine psychische Hungersnot: Vor lauter Angeboten weiß man eigentlich nicht mehr, was einem wirklich noch schmeckt.

"Wir sind, was wir essen" meinte einst Paracelsus. Wie sehr diese Einsicht zutrifft, zeigt sich nicht zuletzt in der Art und Weise, wie wir Menschen uns ernähren.

Zwischen dem in der Sippe lebenden Jäger und Sammler und dem Single, der sich nach dem Bürojob ein Fertiggericht im Mikrowellenherd erwärmt, liegt eine mehrere Jahrtausende währende Menschheitsgeschichte! Die sich stetig ändernden Ernährungsgewohnheiten spiegeln zugleich veränderte kulturelle, religiöse, politische und wissenschaftliche Bedingungen wider.

Früher aß man, was auf den Tisch kam, und das gerne. Besonders seit der Nachkriegszeit prägen die verschiedensten Trends aber unsere Ernährungsgewohnheiten nachhaltig. Die zunehmende Industrialisierung und Rationalisierung in der technischen Produktion hat sich auch auf die Methoden der Lebensmittelerzeugung ausgewirkt. Industrielle Produktionsweisen, neue Kühltechniken, der Einsatz von Hilfsstoffen zur Konservierung oder Geschmacksverstärkung sowie Nahrungszusatzstoffe revolutionierten unser Lebensmittelangebot. Hinzu kamen neue Verpackungs- und Verteilungstechnologien.

Ist dies der Beleg für den Abschied von der vertrauten Esskultur? "Zurück zur Natur" lautet die Hoffnung vieler Menschen. Aber ist dies möglich? Professor Kubelka, ehemaliger Lehrstuhlinhaber für "Kunst und

Kochen" ist überzeugt, dass es nur in eine Richtung weitergehen kann: "Auf lange Sicht wird es so sein, dass die gesamte Nahrung künstlich sein wird, es wird nichts mehr direkt aus der Natur kommen."

Nichts mehr soll aus der Natur kommen? Aber was wird dann aus der erhofften Flucht zurück ins Idyll, zurück auf die heimische Scholle der bäuerlichen Produktion? Stellt sich etwa heraus, dass die Romantiker auf der falschen Fährte sind? Auch der Ernährungswissenschaftler Udo Pollmer geht davon aus, dass der Traum der natürlichen Speiseproduktion längst ausgeträumt ist. Und er führt auch aus, warum: "Man wird viel mehr biotechnisch herstellen, und man wird die Lebensmittel nicht mehr, wie das heute der Fall ist, in freier Wildbahn produzieren, sondern in abgeschlossenen Einheiten, in Treibhäusern. Auch die Tierhaltung wird ähnlich stattfinden, weil wir aus Umweltgründen keine andere Wahl haben, als mit geschlossenen Einheiten zu arbeiten." Eine wahrlich diskussionswürdige Position.

Diese Visionen basieren auf einem tiefgreifenden gesellschaftlichen Wandel. Heute verlangen insbesondere berufstätige Menschen zunehmend nach Fertig- und Schnellgerichten. Singlehaushalte oder solche mit Doppelverdienern lösen mehr und mehr die typische Familienstruktur der 50er und 60er Jahre ab. Es bleibt immer weniger Zeit für die Nahrungszubereitung. Ein verändertes Freizeitverhalten tut ein übriges. Viele Menschen ziehen deshalb heute eine Fertigpizza der Zubereitung eines bayerischen Schweinebratens vor.

Individualisierung

Neben der veränderten Familien- und Arbeitsstruktur macht sich auch der Individualisierungstrend beim Ernährungsverhalten bemerkbar. Essen wird zum Ausdruck eines individuellen Lebensstils. Sushi, ein traditionelles japanisches Fischgericht, ist hierzulande zum Symbol des neuen erfolgreichen Menschen geworden. Sogenannte "Energy-Drinks" verleihen dem modernen Menschen Flügel. Zahlreiche Biersorten lassen das deutsche Traditionsgetränk mit gezielter Werbung zum Markenzeichen der Spaßkultur werden.

Sehr eindrucksvoll zeigt sich diese Veränderung am Beispiel der Kartoffel. In meiner Kindheit wurde diese noch überwiegend gekocht oder als Bratkartoffel verzehrt. Inzwischen wird ein Großteil der angebauten Speisekartoffeln zu Chips, Instant-Kartoffelpüree, Rösti-Fertigmischungen, Pommes frites und anderen Produkten verarbeitet. Die Kartoffelzüchter haben sich längst darauf eingestellt und bieten den Landwirten spezielle Sorten für jeden Verwendungszweck an.

Natürlich hat sich auch der Bedarf an täglicher Nahrung grundlegend geändert. Einerseits sind Menschen, die körperlich schwer arbeiten, selten geworden. Heute arbeiten wir überwiegend im Sitzen und verbrauchen dadurch sehr viel weniger Energie als noch die Generation unserer Großeltern. Maschinen übernehmen in der Fabrik oder auf der Baustelle kräftezehrende Tätigkeiten. Andererseits lässt ein verändertes Gesundheits- und Körperbewusstsein viele Menschen auf ihre Kalorienzufuhr achten. Leichte Snacks zwischendurch, kalorienreduzierte Schnellgerichte oder ballaststoffreiche Salate lösen schwere, fette Mahlzeiten ab. Die Nahrungsmittelindustrie hat sich auf diese Trends eingestellt und unterstützt ihn mit einem entsprechenden Sortiment und genauen Angaben über Energiegehalt und Zusammensetzung der Produkte in der Verpackung.

Functional Food

Eine findige und innovative Industrie hat außerdem die Gesundheit als weiteres Verkaufsargument entdeckt. "Functional Food" heißt eine neue Generation von Nahrungsmitteln. Das Essen bekommt eine Zusatznutzen. Sättigung und Ausgewogenheit allein scheinen nicht mehr auszureichen. Kekse und Müsliriegel werden mit speziellen Aminosäuren ausgestattet, die das Risiko für Herzerkrankungen senken sollen. Butter könnte schon bald Fette enthalten, die der Körper nicht mehr aufnehmen kann.

Dahinter steht die Sehnsucht nach dem schlanken, ewig jungen und gesunden Menschen. Denn: die einstigen Trendsetter für "Health Food" werden fünfzig. Der in die Jahre gekommenen Hippie-Generation sind Vitalität und Fitness immer noch heilig, von Altern und Krankheit will sie nichts hören. Deshalb bietet man ihr "Functional Food" nicht zum Schutz vor Osteoporose an, sondern für "starke Knochen".

Lange Zeit wollte das Gros der Bevölkerung Lebensmittel vor allem preisgünstig einkaufen. Gesundheitliche und ökologische Aspekte spielten bei der Zusammensetzung des täglichen Speiseplans kaum eine Rolle. Seit den 80er Jahren wandelt sich jedoch das Bild: Lebensmittel aus heimischem Anbau und aus alternativen Produktions- und Vertriebsweisen erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Aber sind die Verbraucher auch bereit, mehr Geld für eine bessere Qualität und alternative Herstellungsweisen von Lebensmitteln auszugeben? Ökoprodukte machen seit Jahren nur etwa zwei Prozent in der gesamten Lebensmittelversorgung aus. Gerade mal 2,4 Prozent der deutschen Anbauflächen entsprechen den Kriterien des ökologischen oder biologischen Erzeugerverbands. Es bleibt abzuwarten, ob der nun angestrebte Kurswechsel in der Landwirtschaft hier grundlegende Veränderungen mit sich bringt. Das 21. Jahrhundert

wird von einer großen Vielfalt individueller Lebens- und Ernährungsstile sowie von einem noch nie da gewesenen reichhaltigen Nahrungsangebot für uns geprägt sein.

Science Fiction

Wie steht es um unsere zukünftige Ernährung? In Amherst, im US-Bundesstaat Massachusetts, arbeitet an der dortigen Universität Prof. Fergus Clydesdale an zukünftigen Konzepten der menschlichen Ernährung. Seine Prognosen muten an wie Science Fiction, wirken aber ab dem zweiten darüber nachdenken schon gar nicht mehr so fern. Hier eine seiner Prognosen:

In etwa 25 Jahren wird eine junge Frau nach Hause kommen und mit einem kleinen Lasergerät ihren Finger scannen, um ihren Genotyp zu ermitteln. Und von diesem Genotyp kann man seine gesundheitliche Risikogruppe ableiten. Dann geht man einkaufen, und zwar in den virtuellen Supermarkt auf dem Laptop. Stellen Sie sich vor, sie möchten ein paar leckere Würstchen kaufen. Und Sie schauen sich die virtuelle Wursttheke an. Dort gibt es 10 verschiedenen Würstchen und alle sehen exakt gleich aus, schmecken auch genau gleich und haben auch den gleichen Preis, aber sie sind farblich unterschiedlich gekennzeichnet.

Sie gehören zur orangefarbenen Gen-Kategorie, was bedeutet, dass Sie gefährdet sind, einmal herzkrank zu werden. Also kaufen Sie ein orangefarben gekennzeichnetes Würstchen. Die Bestimmung des genetischen Typs ist der Schlüssel zur Herstellung von Lebensmitteln, die man als "massenproduzierte Maßprodukte" bezeichnet.

Nahrung und Nahrungsaufnahme wird damit zur individuellen Sinnstiftung: Essen für den Waschbrettbauch oder die knackige Figur, zur Selbst-Belohnung oder Selbstverwöhnung oder im Dienste der individuellen Gesundheitstherapie. Sieht so unsere Ernährung in der Zukunft aus? Lassen Sie uns darüber diskutieren.

Karl Ludwig Schweisfurth

"Wer nicht ökologisiert, ist ökonomisch und erst recht moralisch am Ende. Ich bin der einzige in der Branche, der zur Zeit Geld verdient". Dies ist ein Zitat von Karl Ludwig Schweisfurth im Mai 2001. Karl Ludwig Schweisfurth verkaufte seine Fleisch- und Wurstwarenfabrik (5.000 Beschäftigte, 1,5 Milliarden DM Umsatz - sein damaliger Slogan war: "Hertha, wenn es um die Wurst geht") und gründete die Schweisfurth-Stiftung und die Hermannsdorfer Landwerkstätten, einen ökologisch betriebenen landwirtschaftlichen Betrieb.

Die Bio-Branche boomt. 30 Prozent mehr Ökoprodukte gingen 2001 im Vergleich zu 2000 über den Ladentisch. Doch exakt hier liegt das Dilemma des Ökolandbaus. Weil Bio boomt gibt es schon längst Mischbetriebe mit konventioneller und ökologischer Produktion und Viehhaltung, die das Futter für ihre Tiere nicht mehr selbst anbauen, sondern zukaufen. Die Lage wird unübersichtlich - eine steigende Nachfrage der Supermärkte könnte diese Entwicklung noch verstärken.

Aber seien wir ehrlich, wenn Bio bequemer wäre - einfach durch den Griff ins gewohnte Regal - dann fiel uns die Umstellung leichter. Die Richtlinien für das Supermarkt-Bioproduct sind meist nicht ganz so streng, wie die Regelungen der Anbauverbände. Entsteht auf diese Weise ein Zwei-Klassen-Bio? Teure Bioware aus dem Naturkostladen für die Überzeugungstäter, günstigeres Supermarkt-Bio für den Gelegenheitsöko? Herr Schweisfurth, herzlich willkommen, lassen Sie uns darüber diskutieren, wie Ökoprodukte größere Marktanteile einnehmen können.

Morten Steen Haure-Petersen

Morten Steen Haure-Petersen ist Geschäftsführer der Restaurantkette Tricon Restaurants International, Deutschland. Zu Tricon gehören z.B. Pizza Hut und Kentucky Fried Chicken. Fast-Food-Ketten wird eine glänzende Zukunft bescheinigt. Denn die herkömmlichen Formen der Ernährung passen nicht mehr in unsere heutige Zeit. Ernährung hatte in der Vergangenheit -psychologisch betrachtet- auch die Aufgabe, dabei zu helfen, die Gemeinschaft der Familie herzustellen und einen Rhythmus in unseren Alltag zu bringen.

Heute praktizieren wir jedoch andere Formen des Zusammenlebens, so dass die tradierten Formen der Ernährung zunehmend ihre Bedeutung verlieren. Individuelle Wünsche haben oft Vorrang gegenüber der früheren Vorstellung einer meist gemeinsam einzunehmenden Mahlzeit oder eines in der Regel verbindlichen Essens-Rhythmus. Anders formuliert: Viele ernähren sich heute nicht mehr so wie vor einigen Jahren oder Jahrzehnten, weil unser Alltag heute völlig anders gestaltet ist.

Ernährung tritt zunehmend in den Hintergrund anderer Verrichtungen wie Arbeiten, Fernsehen, Reisen etc. Das Essen wird zur Nebensache. Die Fast-Food Angebote orientieren sich an diesem Trend: sie sind einfach zuzubereiten, können nebenher verzehrt werden und machen satt. Restaurants, Pizza-Services oder Anbieter von Fertiggerichten profitieren von dieser Entwicklung.

Bedeutet Fast-Food Massentierhaltung, Monokultur, Fließband-Küchen? Wie wirken sich die sogenannten "industriellen Speisen" auf Mensch, Natur und Kultur aus? Lassen Sie uns auch darüber debattieren, wie man den Trend zu einer veränderten Ernährungskultur im Sinne der Nachhaltigkeit beeinflussen kann. Ich begrüße Sie herzlich zu dieser Diskussion, Herr Haure-Petersen.

Alfons Schuhbeck

Wie sieht dagegen der Gaumenkitzel der Zukunft aus?

Larven-Eintopf, Ameisen-Crispies und Käfer-Spießchen? Gekocht, getrocknet oder geröstet? Noch beschränken wir diese Köstlichkeiten gerne auf die primitiven Gewohnheiten vermeintlich unzivilisierter Völker, denen man solche Verzweiflungstaten angesichts von Armut und Hunger großzügig nachsieht. Dabei vergessen wir gern, dass die bei uns so häufig verzehrten Garnelen Gliederfüßler sind und damit nichts anderes als Spinnen und Insekten. Und genau wie man in China den Panzer von Käfern öffnet, um sie auszusaugen, knacken wir die harte Schale der Krustentierchen, um an das köstliche Fleisch zu gelangen.

Angesichts des zunehmenden Hanges zum extravaganten Essen - um nicht zu sagen zur kulinarischen Mutprobe - kann man die Bedeutung der Krabbeltierchen im kommenden Jahrtausend nur neugierig abwarten. Vom Protein für die hungernden Massen über vitalstoffreiche Gesundheitskost bis hin zur exotischen Gaumenfreude scheint alles drin zu sein - in den Insekten.

Lieber Herr Schuhbeck, sind Spinnen, Schaben und Skorpione die Gaumenfreuden der Zukunft? Wir begrüßen Sie herzlich und danken Ihnen, dass Sie mitdiskutieren an unserem Thema. Über seine wöchentlichen Sendungen in Bayern 3 und seine Fernsehserie "Genießen erlaubt" ist Herr Schuhbeck als Meisterkoch vielen von Ihnen bereits bekannt

Claus-Peter Hutter

Meine Damen und Herren, was hat der Kartoffelsalat mit den Rebhühnern zu tun? Claus-Peter Hutter beleuchtet in seinem gemeinsam mit Volker Angres und Lutz Ribbe verfassten Buch "Futter fürs Volk" diesen Aspekt.

Darin führt er aus: "Der Kartoffelsalat hat durchaus etwas mit dem Rebhuhn zu tun. Arbeiten Bauern nach ökologischen Landbaumethoden, werden nämlich keine Chemikalien und Kunstdünger in den Boden ausgebracht. Grundwasser und Böden werden ebenso geschont wie die Vielfalt der Feldfluren. Wer seine Einkellerungskartoffel also beim Biobauern kauft, schützt damit auch indirekt das Rebhuhn, die Feldlerche und den Feldhasen und trägt zu erlebnisreicheren Feldfluren bei". Soweit ein Zitat aus seinem Buch.

Dieser These wird gegengehalten, dass die Produktivität der Felder durch eine intensive Steigerung der Erträge und weniger durch eine Ausdehnung der Flächen stieg. Einerseits nahm dadurch die natürliche Artenvielfalt auf den Feldern selbst ab, andererseits müssten viele Zehntausend Quadratkilometer wertvolle Naturgebiete nicht unter den Pflug genommen werden und blieben als Refugien für die wilde Tier- und Pflanzenwelt erhalten. Lassen Sie uns erörtern, wie ökonomisch gesunde und ökologisch saubere Agrarkultur als Grundlage unserer Ernährung in der Zukunft aussieht.

Claus-Peter Hutter sind wir zu besonderem Dank verpflichtet. Er ist Präsident der Stiftung Europäisches Naturerbe, hauptamtlich leitet er die Akademie für Natur- und Umweltschutz in Baden-Württemberg. Als uns Staatssekretär Berninger vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft kurzfristig absagte hat Herr Hutter unserer Anfrage sofort positiv beantwortet. Dafür unseren ganz herzlichen Dank.

Josef Miller

Der bayerische Staatsminister für Landwirtschaft und Forsten, Josef Miller, ist den meisten Teilnehmern der Benediktbeurer Gespräche bekannt. Herr Staatsminister, auch an Sie die Frage: "Wie sieht unsere Ernährung in der Zukunft aus?" Wird es eine Landwirtschaft geben, die ohne Land auskommt? Die neuen Anbaumethoden der "industriellen Ökologie", wie Maxeiner und Miersch diese nennen, sind in vielfacher Hinsicht sauberer, sicherer und auch umweltfreundlicher als die herkömmlichen und zerstören kaum Naturflächen.

So wachsen Tomaten auf Steinwollquadern, die per Schlauchsystem mit Wasser und Dünger versorgt werden. Im Treibhaus ist die biologische Schädlingsbekämpfung mit Marienkäfer oder Schlupfwespe auf dem Vormarsch. Hummelvölker bewähren sich als konkurrenzlos effektive Bestäuber. Maxeiner und Miersch stellen die keineswegs rhetorische Frage: "Wächst das Gemüse der Zukunft auf den Dächern der städtischen Wohnblocks?" Nach den Zukunftsprognosen muss in den nächsten 20 Jahren die Nahrungsproduktion

nochmals um 40 Prozent gesteigert werden. Wenn dafür die Ackerflächen ausgedehnt werden, geht dies oftmals nur auf Kosten der Wald- und Naturgebiete.

Müssen daher nicht alle Möglichkeiten genutzt werden, um mehr Nahrung auf gleicher Fläche zu erzeugen? Muss man nicht die Genpflanzzüchter beim Wort nehmen und diese beweisen lassen, welche ihrer Versprechungen realistisch sind? Führende Köpfe im internationalen Naturschutz plädieren z.T. schon für die "Grüne Gentechnik". Es gibt Hoffnung auf dürre- und salztolerantes Getreide für Trockengebiete. Maxeiner führt aus: "Deutschland braucht die grüne Gentechnik im Augenblick noch nicht". Aber das könnte sich ändern. Es könnte Getreidesorten geben, die sich ohne chemische Gifte selbst gegen Schädlinge wehren. Was werden Ökobauern tun, wenn sich solche Pflanzen bewähren? Werden Ökolandbau und Gentechnik eines Tages zusammenwachsen?

Meine Damen und Herren, Sie sehen, das heutige Tagungsthema beinhaltet eine Vielzahl von Fragen. Lassen Sie uns beginnen mit den Benediktbeurer Gesprächen 2003.