

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

Vortrag

von Claus-Peter Hutter,

Leiter der Akademie für Natur- und Umweltschutz in Baden-Württemberg,
Präsident der Stiftung Euronatur, Stuttgart, und Autor des Buches "Futter für das Volk",
bei den Benediktbeurer Gesprächen der Allianz Umweltstiftung 2003.

Sind wir noch bei Sinnen oder werden wir ein Volk von Koch-Analphabeten?

In diesem Vortrag geht es um Essen, um Qualität, um Zukunft und um Nachhaltigkeit.

Fast Food

Für mich als Schwaben ist Nachhaltigkeit ja immer dann gegeben, wenn das Weinglas nie leer wird und die Spätzle und der dazugehörige Braten - oder Rostbraten - auch immer gewährleistet sind. Dies ist schließlich auch eine Form von Nachhaltigkeit. Betrachtet man das sogenannte „Fast Food“, so gibt es zunächst einmal verschiedene Arten von Fast Food. Eine „gute“ Art von Fast Food ist etwa die schwäbische Maultasche. Sie enthält in einer Hülle aus Nudeln Gemüse (Spinat, Lauch) und Fleisch (deshalb wird sie auch "Herrgotts'b'scheißerle" genannt, weil man Freitags oder zur Fastenzeit, wenn man eigentlich kein Fleisch essen sollte, das Fleisch auf diese Weise versteckt hat). Maultaschen kann man aus der Hand essen, in Brühe oder mit Kartoffelsalat; ideales „Fast Food“ also.

Somit ist festzuhalten, dass Fast Food zunächst einmal nichts Schlechtes sein muss. Auch ein nachhaltig ökologisch erzeugter Apfel von der Streuobstwiese ist ja Fast Food. Man muss nicht gleich zur Auster greifen, wir kommen ja aus dem ärmeren Schwaben, aber nach dem Motto, wer arm ist, gibt gern. Und wenn wir Herrn Staatsminister Miller dahaben, mit dem ich mal eine Veranstaltung machen konnte zum Thema „Gourmets for Nature“, eine Initiative der Umweltstiftung Euronatur, dann möchte ich an dieser Stelle, und die Norddeutschen mögen mir's nachsehen, einfach, was Essen anbelangt, die Südschiene hochhalten. Vor allem im Süden Deutschlands, in Bayern, Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und Südhessen, gibt es eine

ausgeprägte Esskultur, und das hat auch sehr viel mit Landschaft, mit Vielfalt, mit Natur, mit Biodiversität zu tun. Das heißt, über das Essen lässt sich sehr viel erklären.

Im Folgenden soll dies an vier Thesen verdeutlicht werden, aber zunächst darf ich hier noch zwei Beispiele für die vielen verschiedenen Initiativen, Kampagnen und Aktionen der Umweltstiftung Euronatur und der Umweltakademie Baden-Württemberg zum Thema nennen:

Gourmets for Nature

"Gourmets for Nature" ist eine Kampagne für mehr Vielfalt in Küche und Landschaft. Euronatur macht mit dieser Aktion auf den Verfall der Ernährungskultur und den damit zusammenhängenden Artenschwund aufmerksam. Lebensmittel sind nämlich längst nicht mehr das, was sie einmal waren. Diskussionen um gespritztes Obst, gedoptes Vieh und gentechnisch entwickeltes Gemüse sind mittlerweile in aller Munde. Man kommt nicht mehr umhin, sich Gedanken zu Produktion, Herkunft und Transport zu machen. Da kann zu viel Hintergrundwissen manchmal ganz schön den Appetit verderben.

Bedenkenlos sind dagegen Produkte aus alternativem Anbau und ökologischer Haltung. Das Angebot wird wieder vielfältiger, seitdem immer mehr Menschen die natürliche Herkunft wieder zu schätzen wissen. Dadurch steigert sich auch die Vielfalt in Feld und Flur.*

Schaftrieb in Stuttgart

In Baden-Württemberg wird das Thema Erhaltung der bäuerlichen Traditionen und der dazugehörigen Landschaften sehr ernstgenommen. Um den Menschen dies nahe zu bringen, hat die Umweltstiftung Euronatur im Jahr 2001 gemeinsam mit der Umweltakademie Baden-Württemberg in Stuttgart einen Schaftrieb veranstaltet. Es gibt in Stuttgart einen Herdweg, und mit dieser Aktion sollte den Menschen gezeigt werden, wie dort früher einmal die Herden hochgetrieben wurden auf die Feuerbacher Heide, in den Wald und wieder herunter. Wir wollten zeigen, dass solche Straßennamen also durchaus eine Bedeutung haben. Zusammen mit Schäfern fand so nach mehr als 150 Jahren wieder ein Schaftrieb mit rund 200 Schafen statt, der bis in die Stuttgarter Innenstadt führte, wo die Schafe auf dem Schlossplatz eingepfercht wurden, was natürlich ein großer Ereignis mit vielen Zuschauern und politischer Prominenz war!

Ich konnte dann eine ältere Dame mit ihrer Enkelin beobachten. Dabei fiel mir zunächst auf, dass die Großmutter schwäbisch sprach, der Enkel jedoch nicht mehr: So wie das Wissen etwa um die Landschaft oder um das Kochen schwindet, schwinden ja auch die Dialekte und die Sprachen, vereinheitlicht sich alles, und die Frage ist, ob dies gut ist, oder ob wir dadurch nicht doch auch ein Stück Kultur verlieren! Das Kind war jedenfalls begeistert, die Schafe zu sehen, griff in die Wolle und sagte zu seiner Oma: „Die hat aber ein weiches Fell...- die Kuh!“

Wissenserosion

Und damit bin ich beim Kern dieses Kapitels: Wir haben eine Riesen-Wissenserosion zu verzeichnen, eine Wissenserosion, was Natur anbelangt und was Nutztiere anbelangt, eine Wissenserosion, wie man mit Essen umgeht und wie man kocht. Wir brauchen uns nicht zu wundern, wenn die Menschen überhaupt nichts mehr über diese Themen wissen und auch nicht mehr entsprechend handeln. Wir können überall, sei es in der Bundespolitik oder in der Landespolitik der einzelnen Länder, Ziele festschreiben, Umweltpläne machen und so fort: Wenn die Menschen die Themen nicht aufnehmen, dann haben wir eigentlich verloren.

These Nr. 1: Die Leuten kochen lehrt fördert und erhöht Biodiversität und Volksgesundheit.

Widmet man sich der sehr wichtigen gesellschaftlichen Frage der Nahrung und Nahrungszubereitung, so muss man in der Regel mit dem Einkauf beginnen - und steht prompt vor unzähligen Fertiggerichten aller Art und Marken.

Spaghetti aus der Dose

Ein Beispiel sind Spaghetti Bolognese im Becher (der Becher muss natürlich nach Gebrauch als Abfall entsorgt werden; die Kosten dafür werden an die Verbraucher weitergegeben). Auf dem Becher steht: "Und so einfach geht's. Einfach mit kochendem Wasser bis zur Markierung aufgießen, nun sofort gründlich umrühren, noch fünf Minuten ziehen lassen, dabei gelegentlich umrühren, fertig." Der Becher enthält nun eine rote, tomatenartige Pampe mit ein paar Nudeln darin, und die Menschen denken, sie hätten gekocht.

Spirelli aus der Tüte

Ein weiteres Beispiel sind Spirelli in Tomaten-Fleischsauce aus der Tüte: In einem halben Liter Wasser aufkochen, umrühren, fertig. Aber der eigentliche Gag ist: Auf der Verpackung steht geschrieben, dass man dazu einen gemischten Salat essen und ein Glas Fruchtsaft trinken kann; ja, warum auch nicht! Da wäre ich nie drauf gekommen!. So weit ist es also in unserem überzüchteten mitteleuropäischen Deutschland schon gekommen, dass eine Fertiggericht-Packung den Menschen sagen muss, dass sie zu ihren Nudeln Salat essen können. So sieht heute Essens- und Gesundheitsaufklärung aus - zumindest aus der Sichtweise der Industrie.

Großen Respekt habe ich allerdings vor der Tatsache, welche enorme wirtschaftliche Wertschöpfung die Lebensmittelindustrie betreibt. Damit soll nun aber ganz bewusst nicht die Lebensmittelindustrie an den Pranger gestellt werden, weil sie schließlich nur das liefert, was die Verbraucher wollen. Das ist der springende Punkt.

Cevapcici in der Pappschachtel

Das dritte und letzte Beispiel ist eine Pappschachtel mit Cevapcici, haltbar bis zum 27. März 2005, also noch rund zwei Jahre. Auf ihrer Rückseite steht geschrieben, dass dieses Cevapcici ein typisches Gericht aus der Mittelmeerregion sei. Auch dies ist eine Vereinfachung, verbunden mit einem Verlust von genauerem Kenntnis und Wissen: Cevapcici heißen diese Fleischröllchen nämlich eigentlich nur im ehemaligen Jugoslawien; in der Türkei, in Griechenland etc. heißen sie jeweils ganz anders. Dann findet sich auf der Packung noch der rätselhafte Hinweis, dieses Gericht sei ein Freizeitmacher. Ferner eine Nährwerttabelle und die obligatorische Anleitung zur Zubereitung, die mit dem Hinweis beginnt, dass man die Pappverpackung vollständig entfernen soll. Da wäre ich jetzt wohl auch nicht drauf gekommen. Wahrscheinlich hätte ich die Pappverpackung mitgekocht. Wie die wohl schmeckt? Anschließend 20 Minuten in heißem Wasser oder in der Mikrowelle bei der angegebenen Wattzahl erhitzen.

Ein Volk von Kochanalphabeten

Dahinter steckt - die Beispiele machen es nur überdeutlich - die Tatsache, dass wir ein Volk von Kochanalphabeten werden. Und diese Wissenserosion schlägt gnadenlos durch, so dass heute junge Leute keine fünf, sechs Wildpflanzen und Wildtiere mehr aufzählen können, geschweige denn Nutzpflanzen und

Nutztiere. Warum auch? Heute sind es gerade noch 2% der Bevölkerung oder weniger, die in der Landwirtschaft oder in der Forstwirtschaft aufwachsen, das Werden und Vergehen in der Natur registrieren und damit natürliche Vorgänge erleben und verstehen. Schnellimbiss-Ketten und andere nehmen heute den Menschen die „Probleme“ ab, es gibt alles schnell und scheinbar billig. Dosenöffner, Beutelaufschneider, Tütenkocher und -erhitzer lösen Köchinnen und Köche immer mehr ab. In vielen Restaurants wird heute nicht mehr gekocht, nur noch vorgegeben, alles sei hausgemacht.

Ja, wenn wir so weitermachen, sind wir bald ein Volk von Kochanalphabeten; es werden immer mehr. Ein Beispiel: Eine Untersuchung der Bundesforschungsanstalt für Ernährung vor anderthalb Jahren hat ergeben, dass von den heute unter 20jährigen nur noch 10% Spätzle- in Süddeutschland eine absolut typische und sehr häufig verzehrte Beilage -, zubereiten können. Bei den 41- bis 50jährigen sind es noch 51% und bei den über 70jährigen noch 61%. Warum können die Jüngeren keine Spätzle mehr zubereiten? Weil ihnen auch dieses durch Fertigpackungen einfach gemacht wird. Als letztes Beispiel soll hier ein Standardgericht genannt sein, dass es im Süden wie im Norden gibt: Rinderroulade, Rotkohl und Kartoffelbrei. Auch dieses gibt's schon fix und fertig in Aluschälchen. Auf der Verpackung sind dann neben dem inzwischen üblichen Hinweis, dass man selbige vor dem Zubereiten entfernen muss, zusätzliche Inhaltsstoffe aufgelistet: Jodsalz, Emulgator E 471, Karamellzuckersirup, Farbstoff Riboflavin und vieles anderes mehr. Vielleicht brauchen wir das zum Glücklichsein.

Zeitbombe Ernährungsgewohnheiten

Es gibt also alles; man braucht nicht mehr kochen zu können, um zu überleben. Die Folgen sind zunehmende ernährungsbedingte Krankheiten wie Herz- und Kreislauferkrankungen oder Krankheiten der Verdauungsorgane. So waren 1925 nur etwa 16% aller Erkrankungen der Bevölkerung auf falsche Ernährungsgewohnheiten zurückzuführen, 1952 waren es bereits 43% und um das Jahr 1998 schon 56%. Teilweise ist auch in der Politik noch nicht begriffen worden, was für eine Zeitbombe diese Gesundheitsfolgen für unsere Gesellschaft darstellen. Denkt man einmal 10, 15 oder 20 Jahre voraus, so werden Lasten auf unser Gesundheitssystem und damit auf unsere Gesellschaft zukommen, die politisch und staatsbürgerlich nicht mehr zu verantworten und schlicht nicht mehr zu finanzieren sein werden.

Früher haben die Menschen in Deutschland 35% ihres Einkommens für Lebensmittel ausgegeben, heute sind es gerade mal 12 - 13%. Dagegen geben zum Beispiel die Italiener, die Franzosen und die Spanier noch wesentlich mehr aus, stehen allerdings auch nur noch zwanzig Jahre hinter dieser Entwicklung. Auch in

diesen Ländern kann man nämlich mit großer Sorge beobachten, wie das sogenannte Junk Food und fix und fertig vorbereitetes Essen um sich greifen. Ein immer häufiger gehörtes Argument dafür ist: " Wir können es uns nicht leisten, all unser Essen frisch zu kochen und frisch zuzubereiten."

Dazu ein Beispiel, das die Wertschöpfung beleuchtet: Es gibt inzwischen bratfertige Kartoffeln, damit die Menschen, wenn sie aus dem Büro nach Hause kommen, die Kartoffeln nicht mehr kochen, sondern nur noch in die Pfanne werfen müssen. Ein Plastikbeutel beziehungsweise eine Dose kostet 4 Euro. Ein Zentner solcher Kartoffeln kostet also entsprechend 200 Euro. Bio-Bauern haben beim Verkauf ihrer Kartoffeln an den Großhandel im Jahr 2000 15 Euro pro Zentner bekommen, im Jahr 2001 waren es 27,50 Euro. Für die Verbraucher ist der Vergleich von Dosenkartoffeln mit normalen Kartoffeln allemal interessant, selbst, wenn man etwas teurere Bio-Kartoffeln anstatt der günstigeren herkömmlich produzierten Kartoffeln nimmt: Bratfertige Kartoffeln aus der Tüte oder Dose mögen manchem vielleicht als bequem erscheinen; diese Bequemlichkeit ist aber teuer erkaufte.

Unsere Forderung bei der Umweltstiftung Euronatur lautet: Wir müssen ganz dringend damit beginnen, Kindern und Jugendlichen das Thema Ernährung wieder nahe zu bringen, ihnen vermitteln, wie man mit frischen Lebensmitteln umgeht, und die Schulküchen wieder aufmachen. Denn dies schlägt sich unmittelbar auf den Zustand der freien Landschaft nieder, es hat Auswirkungen darauf, ob es dort draußen noch Rebhühner gibt, Schmetterlinge, Feldhasen, Feldlerchen und vieles mehr. Die Wissenserosion gerade in diesem Bereich führt dazu, dass viele Kinder die Feldlerche nicht einmal mehr kennen. Und was ich nicht kenne, das vermisse ich nicht, wenn es aus der Landschaft verschwunden ist. In meiner Heimatgemeinde, in der ich groß geworden bin, in Benningen am Neckar, einem Dorf nördlich von Stuttgart, gab es früher Störche. Die vermisst heute niemand mehr, weil die heutige Generation sie gar nicht mehr erlebt hat. Und so geht es anderen mit dem Braunkehlchen, der Feldlerche und dem Mauersegler und vielem anderem mehr.

These Nr. 2: Wir brauchen eine neue Definition des Verhältnisses zwischen Mensch und Nutztier.

Damit bin ich bei der ethischen Frage. Wir können es uns leisten, artgerechter zu arbeiten. Wir haben die entsprechenden Flächen in Deutschland. Dabei sind zum Beispiel Bayern, Baden-Württemberg oder Rheinland-Pfalz kleiner strukturiert als Nord- oder Ostdeutschland. In Süddeutschland ist die Landschaft kleingliedriger, so dass auf die Landschaft in viel stärkerem Maße Rücksicht genommen werden kann als bei sehr groß dimensionierten Flächen, wie man sie etwa in den neuen Bundesländern oder in den östlichen EU-Beitrittsländern vorfindet. Eine zum Glück weitsichtige Politik hat gerade in Bayern und Baden-

Württemberg geholfen, die mittelständische Landwirtschaft, wo es geht, zu erhalten. Nun zu dem Argument, man könnte es sich nicht leisten, artgerechter zu produzieren, und damit zu dem Verhältnis zwischen Mensch und Nutztier: Für ein Kilo Brathähnchen mussten die Menschen im Jahr 1960 durchschnittlich zwei Stunden und dreizehn Minuten arbeiten; heute sind es nur noch dreizehn Minuten. Für zehn Eier musste man 1960 sechsundvierzig Minuten arbeiten, heute nur noch sieben Minuten. Die Milchleistung der Kühe ist im Laufe der Zeit enorm gesteigert worden. Heute geben hochgezüchtete „Turbokühe“, etwa die schleswig-holsteinischen Schwarzbunten, zwölftausend Liter Milch und mehr pro Jahr, leiden dafür aber auch an Krankheiten und leben auf Grund dieser Erkrankungen nicht mehr so lange. In der Regel landen sie - flapsig gesagt - als Schredder bei Fastfood-Ketten; für etwas anderes ist ihr Fleisch nicht mehr zu gebrauchen.

Hinzu kommt eine Erosion in der Landwirtschaft an sich. Die Zahl der in der Landwirtschaft Beschäftigten ging zwischen 1950 und heute um 90% zurück. Alle zwei Minuten geht in der Europäischen Union ein Arbeitsplatz in der Landwirtschaft verloren; somit ist dies auch ein soziales Problem. Wir sollten endlich den Zustand überwinden, dass immer noch Landwirtschaft gegen Naturschutz und umgekehrt arbeiten. Längst stehen beide mit dem Rücken zur Wand; es wird nur miteinander, nicht gegeneinander, weitergehen. Letztlich geht es auch darum, wie wir unsere eigene Lebens- und Umweltqualität, aber auch die Erlebnissfähigkeit in der Landschaft, überhaupt aufrechterhalten. Dazu ist eine neue Form der Agrarpolitik nötig.

These Nr. 3: Wir brauchen eine Reform der Agrarpolitik.

Nun also die politische Frage. Was wollen wir? Wir fordern, nicht nur wir von Euronatur, sondern, im Rahmen eines Projektes des Umweltbundesamtes, zusammen mit allen Naturschutzverbänden, mit dem Bund Naturschutz Bayern, dem Bund Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND), dem Naturschutzbund Deutschland (Nabu) und allen, die sonst noch dazugehören, eine Neuorientierung, eine vielfältige natur- und umweltverträgliche Landwirtschaft, wie man es im Süden Deutschlands schon eingeleitet hat, aber wahrlich auch hier noch optimieren kann.

Wir brauchen eine Landwirtschaft, die vielen Menschen Arbeit, Einkommen und Zukunftsperspektive bietet, vielfältige Landschaften in lebendigen ländlichen Räumen und eine Partnerschaft zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft. Nur Verbraucherinnen und Verbraucher, die wissen, woher ihre Lebensmittel kommen - die dies auch wissen wollen und nicht anonym Dinge kaufen, werden Verständnis für die Landwirtschaft haben. Die Verbraucher nehmen heute das Thema Lebensmittelsicherheit ernst. Aber hier müssen neue

Wege gegangen werden; die Verbraucher müssen sich auch darum kümmern, wie ihre Lebensmittel produziert werden. Wo sind die Hähnchen aufgewachsen, in welchen Massentierhaltungen sind sie zusammengepfercht gewesen? Wie ist das mit den Kühen, wie sieht die Tierhaltung aus? Die Verbraucher haben heute ebensoviel Einfluss wie die Politik und sollten ihn nutzen.

Es geht!

Aktuell läuft ein großes Projekt der Umweltstiftung Euronatur zusammen mit dem Lebensmittelproduzent Unilever, in dem das Schweinefleisch und das Rindfleisch für dessen Premiummarke „Du darfst“ nur noch von Höfen, die nachhaltig bäuerlich wirtschaften, gekauft und damit auch diese bäuerliche Landwirtschaft unterstützt wird. Das Projekt zeigt in großem Stil: Es geht! Denn so unschätzbar einzelne, kleinere Initiativen sind (und wir haben zum Glück viele solcher Initiativen in Deutschland), es gibt natürlich nicht nur Hofläden, sondern immer auch Supermärkte, wir müssen deshalb realistisch sein und den Leuten auch in den Supermärkten nachhaltig erzeugte Waren anbieten. Und es ist mein Appell an die Landwirtschaft in Deutschland: Wenn wir das nicht begreifen und nicht regional, saisonal etc. wirtschaften, dann kommen immer mehr Lebensmittel eben von südlich der Alpen oder von anderswo her, wo die Menschen größere Flächen und mehr landwirtschaftliche Möglichkeiten haben. Vielen Verbrauchern ist das inzwischen nämlich leider egal. Nachhaltigkeit ist wichtig! Es muss nicht immer der ökologische Stempel drauf sein. Ich habe Öko-Betriebe erlebt, die so intensiv ökologisch wirtschaften, dass etwa die Feldlerche nicht mehr brüten kann. Deshalb hier ein Plädoyer zwar für Ökologie, aber in ganz starkem Maße auch für bäuerliche Landwirtschaft, die all' das umfasst, was den Bezug zum Boden, zum Wasser, zu einem gesunden Verhältnis zwischen Mensch und Nutztier und Nutzpflanze beinhaltet.

Wir haben konkrete Vorschläge erarbeitet. Wir wollen zum Beispiel, dass im Rahmen der EU-Agrarpolitik eine Änderung stattfindet, weg vom rein betriebswirtschaftlich-rationalen Denken hin zu einer multifunktionalen volkswirtschaftlich-rationalen Wirtschaftsweise. In Bayern etwa, auf der Schwäbischen Alb oder in der Bodenseeregion spielt die Landwirtschaft eben auch für den Tourismus eine Rolle. Viele Bürgermeister in den Schwarzwald-Gemeinden fragen sich inzwischen, wer die Wiesen mähen soll, wenn der letzte Bauer aufhört. Ja, warum hören die Bauern denn auf? Weil niemand mehr die Milch abholt, weil alles zentralisiert wurde, weil die Milch 50, 80 oder sogar 100 km weit transportiert werden muss, was sich die Bauern irgendwann nicht mehr leisten können. Die Bürgermeister, die gleichzeitig Kurdirektoren sind, merken das als erste: Die Touristen haben es satt; es macht keinen Spaß, nur durch Bäume zu laufen, so schön der Wald

auch ist. Der Mensch ist eben einst vor vielen Millionen Jahren von irgendwo aus dem Herzen Afrikas gekommen und damit ein Savannenbewohner.

Ideale Landschaft

Letztendlich wollen und brauchen wir die landschaftliche Vielfalt. Wenn man heute Menschen beschreiben lässt, wie eine ideale Landschaft aussehen soll, dann beschreiben oder malen sie eine Landschaft mit Wiesen, Äckern, Wäldern, Feldgehölzen, einem See, einem Bach; das alles gehört dazu. Ohne die Landwirtschaft, die unsere Landschaft teilweise offen hält, können diese Ideallandschaften jedoch nicht bestehen. Und deshalb sollte und muss uns dies etwas wert sein.

Wir brauchen einen Abschied von der Förderung einer rein auf Mengenwachstum ausgerichteten Landwirtschaft; hier müssen wir andere Wege gehen. Wir brauchen eine neue Förderpolitik, das heißt eine Hinwendung zu einer Landwirtschaft, die ökonomisch zwar rationell arbeitet, aber den Wettbewerb vor allem über Qualität und Verbrauchersicherheit sucht, die sich in Natur, Landschaft und Umwelt einfügt und verschiedene Funktionen im ländlichen Raum außerhalb der klassischen Produktion erfüllt. Wir haben ein mehrstufiges System vorgeschlagen, das die ökologische Landwirtschaft fördert, aber auch Großbetrieben etwa in Nord- und Ostdeutschland ermöglicht, sich langsam an neue Verhältnisse anzupassen.

Für die Umsetzung ist eine gute Angebotsseite, aber auch eine entsprechende Nachfrageseite nötig; und genau da haben wir nicht mehr viel Zeit zu verlieren: Wenn man die genannten Zahlen betrachtet, welche Leute der verschiedenen Altersstufen noch dieses oder jenes Gericht zubereiten können, und bedenkt, dass jedes Jahr eine neue junge Generation noch weniger darüber weiß, wie man mit Lebensmitteln umgeht, dann wird klar, dass wir bald einen riesigen Verlust an über Jahrhunderte und Jahrtausende angewachsenem Kulturgut zu beklagen haben werden. Die Menschen wissen nicht mehr, wie man Marmelade zubereitet, es schmeckt nur noch das Kunsterdbeerenaroma, die echte Erdbeere kann oftmals kaum konkurrieren, geschweige denn, dass die Menschen noch verschiedene Pflaumenarten voneinander unterscheiden könnten. Apfelsorten gibt es in den Supermärkten nur noch drei oder vier, weltweite Einheitsäpfel, andere Sorten können nicht mehr konkurrieren.

Fröhlicher Naturschutz

Wir vom Naturschutz haben sicherlich dazulernen müssen: Wenn wir den Menschen einfach erzählen, dass sie jetzt auf die Streuobstwiese gehen und mit der Sense mähen müssten, dass es dort den Specht gebe, den Wendehals und den Gartenrotschwanz, dann juckt das doch die jungen Leute nicht. Ich hab auch noch nie in einem Naturschutzprospekt jemanden gesehen, der eine Baseballmütze aufhatte und ein Kofferradio dabei; warum sollten sie nicht mit der Motorsense mähen, warum sollten sie nicht nebenbei Radio hören?!

Der Naturschutz muss lustiger und fröhlicher werden! Wenn wir mit überkommenen Dingen daherkommen und den jungen Leuten heute noch erklären, so, wie es 1950 war, so ist es ideal, dann laufen die doch davon, damit bekommt man überhaupt niemanden! Aus der Sicht des Naturschutzes muss ich ganz klar auch selbstkritisch in Richtung der Naturschutzverbände sagen: Wir müssen fröhlicher werden, anders auftreten, auf die Leute zugehen, wir müssen wirklich auch Fun und Spaß bieten und ganz neue Wege gehen. Man könnte zum Beispiel eine Fernsehsendung machen, mit der Umweltschutz wieder Spaß macht, und vieles andere mehr.

These Nr. 4: Wir brauchen mehr Transparenz. Wir müssen Schluss machen mit der Verdummung von Verbrauchern und Steuerzahlern.

Damit bin ich bei der demokratischen Frage. Und da heute immer mehr Dinge auf der Ebene der Europäischen Union entschieden und abgewickelt werden und Europa undemokratischer wird, folgen zum Schluss nun ein paar geradezu groteske, unglaubliche aber wahre Fälle, gesammelt für den „wütenden Europäer“: Diese Beispiele sollen die Verrücktheiten, die wir uns leisten, verdeutlichen.

Ob Sie's glauben oder nicht, aber in der Europäischen Union gibt es etliche Millionen Euro an Subventionen für die private Lagerung von Tintenfischen. Dabei werden nur die großen Trawler im Mittelmeer subventioniert, die dort Tintenfische fangen und auf hoher See gleich einfrieren. Viele Delfine und viele andere Tiere wie Meeresschildkröten kommen in den Netzen dieser Schiffe um. Kleine Fischer, die umweltverträglichere Fischerei betreiben, profitieren dagegen nicht von Subventionen. Oder, wussten Sie, dass die Europäische Union die Lieferung von reinrassigen Zuchtkaninchen in die französischen überseeischen Departments fördert und dafür etliche Millionen Euro ausgibt? Für ein reinrassiges Zuchtkaninchen, das etwa nach Réunion geliefert wird, werden 30 Euro an Fördergeldern bezahlt. Was steckt dahinter, so fragt man sich. Die finanziellen Mittel für eine sinnvolle Agrarpolitik in der Europäischen Union,

mit der auch die Bauern und die Verbraucher entsprechend subventioniert würden, wären offensichtlich schon vorhanden.

Zum Schluss: In der EU gibt es Subventionen für die Europäische Ananaskonservenindustrie. Hätten Sie gedacht, dass bei uns Ananas wächst? Sicherlich nicht! Ich auch nicht! Tatsächlich gibt es eine einzige Fabrik auf Martinique, die von der EU jedes Jahr so viel an Subventionsgeldern erhält, wie sie benötigt, um ihren jährlichen Absatzmangel auszugleichen.

So mache ich auch eine Firma auf!

***Auszug aus dem „Ökologischen Manifest“ zwischen Euronatur und Eurotoques, den Spitzenköchen Europas:**

- Wir verarbeiten grundsätzlich keine gefährdeten und bedrohten Tierarten wie Meeresschildkröten usw.
- Wir bevorzugen Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung. Dazu gehören auch schonender Transport und handwerklich saubere und verantwortungsbewusste Schlachtung.
- Unsere kulinarische Tradition und der Eurotoques-Ehrenkodex verpflichten uns, bei Gemüse und Obst mit den Jahreszeiten zu gehen und saisonale Produkte anzubieten.
- Unsere Molkereiprodukte, unser Obst und Gemüse beziehen wir bevorzugt von regionalen Erzeugern, die nach der EU-Richtlinie für ökologische Lebensmittel produzieren.
- Wo möglich, vermeiden wir Einweg-Getränkeverpackungen.
- Wir beziehen zumindest einen Saft, eine Biersorte, einen Weiß- oder Rotwein von einem regionalen Erzeuger, der nach ökologischen Grundsätzen (z.B. Bioland, Ecovin) produziert.

Dass dieses Manifest kein abstraktes Bekenntnis ist, sondern ein praktisches und lustvolles, ein vergnügliches und gleichermaßen umweltverträgliches Selbstverständnis, das soll mit der Aktion "Gourmets for Nature" belegt werden.