

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

Vortrag

von Karl-Ludwig Schweisfurth,

Hermannsdorfer Landwerkstätten, Schweisfurth-Stiftung, München,
bei den Benediktbeurer Gesprächen der Allianz Umweltstiftung 2003.

Meine sehr verehrten Damen, meine Herren,

ich möchte Sie heute gerne an die Hand nehmen und mit Ihnen einen ganz langen Weg gehen, und Fragen stellen, wo kommen wir her, wo stehen wir heute und wo gehen wir hin. Es ist sehr lange her, wir wissen nicht, wie lange, da gab es ein Paradies und dann gab es die Vertreibung aus dem Paradies. Und Gottvater schleuderte folgende Worte dem Adam nach: "Verflucht sei der Acker um Deinetwillen. Mit Mühsal sollst Du Dich von ihm nähren Dein Leben lang. Dornen und Disteln soll er Dir tragen und Du sollst das Kraut auf dem Felde essen. Im Schweiße Deines Angesichts sollst Du Dein Brot essen, bis Du wieder zur Erde werdest, davon Du gekommen bist, denn Du bist Erde und sollst Erde werden."

Im Schweiße Deines Angesichtes sollst Du Dein Brot essen. Das ist lange her, aber so haben Menschen über Jahrtausende gelebt, bis in unsere Zeit hinein. Fast alle Menschen waren auf dem Lande tätig, lebten auf dem Lande, arbeiteten auf dem Lande und ernährten sich vom Lande und ernährten ein paar Bürger in der Stadt und noch ein paar Adelige. Das Leben war einfach, sehr einfach, oft mühsam, es war eingebunden in den Rhythmus des Jahres und in den Rhythmus der Natur. Muße im Wechsel mit schwerer körperlicher Arbeit. Und so ging das bis in unsere Tage. Es ist noch nicht einmal hundert Jahre her, dass die Mechanisierung unserer Landwirtschaft begann. Endlich schien ein menschlicher Wunschtraum in Erfüllung zu gehen, wir brauchen nicht mehr zu arbeiten, da sind jetzt die Maschinen, die für uns arbeiten. Dieser Wunschtraum ist dabei, zu einem Albtraum zu werden. Die Maschinen erledigen die Arbeiten für uns, sie produzieren Lebensmittel und wir werden nicht mehr gebraucht.

Als ich geboren wurde, gab es nur halb so viele Menschen auf diesem Planeten Erde wie heute. Als ich meinen beruflichen Werdegang begann, unmittelbar nach dem Kriege, war die gesamte Landwirtschaft und die gesamte Ernährungswirtschaft ökologisch, regional und handwerklich, und es gab keinen einzigen

Wissenschaftler auf diesem Gebiet. Ich erinnere daran, weil man so etwas schnell vergisst. Am Anfang des vergangenen Jahrhunderts gab es nur "Rösser" und Ochsen, die die gesamte Energie einbrachten als Zugtiere, als Lasttiere und als Nutztiere. Dann kamen die Stahlrösser und haben unsere Welt vollkommen verändert. Die Energie, die wir den Rössern und den Ochsen zuführten, war Energie von den Feldern nebenan. Stahlrösser fressen aber kein Gras und keinen Hafer, sondern brauchen fossile Energien, die wir aus fernen Ländern holen.

In nur fünfzig Jahren haben wir die Welt der Landwirtschaft, der Lebensmittelerzeugung und der Essgewohnheiten vollkommen verändert. Was am Beginn meines beruflichen Lebens handwerklich, ökologisch, und regional war, ist heute, ich schätze etwa zu 70 Prozent, industriell, das heißt hochspezialisiert, arbeitsteilig und global. Statt der handwerklichen Betriebe, die überall auf dem Land und in der Stadt waren, gibt es heute die Zentralschlachthäuser, die großen Zentralmolkereien, die Großbäckereien, die spezialisierten Großbetriebe usw., usw., usw.. Wir fahren Tiere, Fleisch, Milch, kreuz und quer, nicht nur durch Deutschland, sondern durch Europa und die ganze Welt und die Frische bleibt, im wahrsten Sinne des Wortes, auf der Strasse.

Utopien

Nun befinden sich die Landwirtschaft und die Lebensmittelverarbeitung, und wir nehmen das einfach als selbstverständlich hin, an der Schwelle zur Automation. Es ist keine Utopie, wenn ich Ihnen sage, dass es nicht mehr lange dauern wird, da werden die Kühe von Robotern gemolken und da wird gepflügt, gesät, gedüngt und geerntet von Automaten, die über die Felder gezogen werden und von Satelliten gesteuert sind. Die Produktion von Tieren ist ohnehin schon fast automatisiert. Wir produzieren Tiere wie technische Güter. Und in den Schlachthäusern werden Roboter stehen, die ersten sind schon da. Sie werden die Tiere töten und wir brauchen uns bei der Tragik des Tötens noch nicht einmal mehr die Hände blutig zu machen. Ich erinnere noch einmal daran, über die Jahrhunderte war es eine bäuerliche Landwirtschaft, mit ihrer Art des Wirtschaftens angepasst an die Möglichkeiten des Standortes, der Bodenverhältnisse und des Klimas, die unsere vielgestaltige Landschaft, unsere europäische Kulturlandschaft in ganz entscheidendem Maße geprägt hat.

Kulturlandschaften

Wir sehen das ja heute noch, wenn wir durch die verschiedenen Landschaften Europas und durch die Dörfer fahren. Wir sehen noch rudimentär, was hier an Kultur geschaffen worden ist. Und gerade hier im Maierhof, hier an diesem Ort in Benediktbeuern, können wir das noch spüren, was das für eine Kultur gewesen ist.

Und genauso war das Lebensmittelhandwerk ein Stück europäischer Hochkultur. Das vielgestaltige Handwerk hat uns die Fülle und den Reichtum der verschiedenen Lebensmittel beschert, die es so nur in Europa gibt. Ich erinnere an die verschiedenen Brote aus den Regionen Europas, an die verschiedenen Weine, an die wunderbaren Schinken, Würsten, Käse, was Sie auch immer wollen. Dieser Reichtum, diese Vielfalt, diese Kultur wurde von einer Meistergeneration zur anderen weitergegeben und verfeinert. Das alles hat sich in sehr, sehr kurzer Zeit vollkommen verändert, aus der bäuerlichen Landwirtschaft ist eine hochspezialisierte Landwirtschaft geworden, die zwar von außen noch so aussieht, als wäre sie die alte bäuerliche Landwirtschaft, die aber nach industriellen, arbeitsteiligen Prinzipien arbeitet und deren Ziel gerichtet ist auf höchste Intensität und höchste Leistung.

Beispiel: Eine Milchkuh hat vor fünfzig Jahren etwa dreieinhalb- bis viertausend Liter Milch gegeben. Dann kam Homo Sapiens und sagte, das ist viel zu wenig. Wir müssen diese dumme Kuh doch zu einer höheren Leistung bringen. Das haben wir brillant geschafft. Die Durchschnittsleistung einer Kuh ist heute 6000 Liter, es gibt Kühe, die acht-, zehn-, zwölftausend Liter geben, und der Weltrekord wird von einer mit einem gentechnologisch veränderten Präparat "gedopten" Kuh in Amerika gehalten, die dreißigtausend Liter Milch im Jahr gibt. Aber um welchen Preis? Eine Kuh stand früher zwischen fünfzehn und zwanzig Jahre in einem Stall, und heute steht sie fünf Jahre dort, dann kann sie nicht mehr, ist ausgepowert, hat Gelenkprobleme, Euterkrankheiten und Fruchtbarkeitsstörungen. Was machen wir da? Dasselbe kann ich Ihnen berichten von den Hühnern und besonders von den Puten. Diese unnatürlichen Leistungen werden erreicht durch Intensivhaltung, durch intensive Fütterung und durch Hochleistungszüchtungen. Ich habe mir neulich sagen lassen, ein Drittel aller schwarz-bunten Milchkühe der ganzen Welt stammen genetisch ab von zwei Bullen in Wisconsin, USA. Was bedeutet diese extreme genetische Verengung? Es gehört nicht viel Fantasie dazu, sich auszumalen, dass wir damit wohl irgendwann am Ende sind. Das alles wird sich durch die Gentechnologie noch beschleunigen.

Lebensmittel

Einige Sätze zu den Lebensmitteln: Die deutsche Sprache ist sehr präzise, die sagt Lebensmittel und will damit sagen, dass Lebensmittel Mittel zum Leben sind. In der englischen Sprache ist das anders, da heißt es just food - Futter. Lebensmittel vermitteln uns Leben, sie spenden uns Leben, sie erhalten uns am Leben bis ins hohe Alter. Ein durchschnittlicher Mensch hat am Ende seines Lebens vierzigtausend Kilogramm feste Nahrung zu sich genommen, das ist ein ganzer Güterwaggon voll. Und Sie müssen sich einmal die unendliche Leistung vorstellen, die die Natur, das heißt, unser Körper, vollbringt, wenn der Stoffwechsel über 77 Jahre Durchschnittserwartung eines Mannes im Prinzip funktioniert, wenn wir nicht allzu große Fehler machen. Da kann man eigentlich nur staunen vor dem großen Wunder. Verstehen, was da passiert in seiner ganzen Komplexität, glaube ich, das können wir nicht. Aber wir haben uns ja daran gewöhnt, dass wir dank Wissenschaft und Technik alles begreifen, alles verstehen, alles wissen, alles können und alle Zusammenhänge kennen. Wir glauben inzwischen, dass wir klüger sind als die Natur.

Schauen Sie nur die moderne Werbung an, da werden Lebensmittel angeboten, die versprechen Gesundheit und ein langes Leben, da gibt es Lebensmittel mit bestimmten Zusatzstoffen, die versprechen Schönheit. Jeder möchte gerne schön sein. Da gibt es Lebensmittel, die versprechen Intelligenz und Potenz, und jeder möchte natürlich gerne intelligent und potent sei. Da werden Versprechungen gemacht und Zusatzstoffe werden den Lebensmitteln zugesetzt, die bestimmte unglaubliche Wirkungen versprechen. Ich glaube, das funktioniert nicht. Die Natur weiß ganz gut, was uns gut tut und wir wissen das eigentlich auch. Eine ausgewogene, gute und natürliche Ernährung stellt uns alles zur Verfügung, was wir für ein gutes, langes und kraftvolles Leben brauchen.

Billig und satt

Das Paradigma, unter dem wir heute leben, heißt: "Hauptsache billig, Hauptsache satt". Die Welt ist voller Verführungen, die Palmen in Mallorca, das große Auto oder die neue Sportausstattung und vieles mehr. Der eigentliche, der wesentliche innere Wert der Lebensmittel wird nicht mehr in der richtigen Weise gesehen. Da ist Wertschätzung verlorengegangen. Bis vor kurzer Zeit, am Anfang meines Lebens, war es selbstverständlich, dass man etwa ein Drittel seines verfügbaren Einkommens ausgeben musste für Lebensmittel. Und damals waren das auch Lebens-Mittel. Einfach, aber es waren Lebens-Mittel. Heute geben wir in einem Durchschnittsarbeitnehmerhaushalt nur noch 12 Prozent des verfügbaren Einkommens aus für Lebensmittel, Tendenz fallend, und wir geben 20 Prozent aus für alles, was zum großen Gebiet Freizeit

gehört, Tendenz steigend. Da stehen wir nun und müssen uns die Frage stellen, wie geht's denn weiter. Und ich glaube nicht an die Vorstellung, dass Wissenschaftler in ihren Laboratorien daran arbeiten, dass nichts mehr unmittelbar aus der Natur kommt, was wir für unsere Ernährung brauchen. Ich glaube nicht daran, ich kann mir zumindest eine solche Welt nicht vorstellen, das wäre für mich eine Horrorvorstellung. Wir müssen nachdenken, gehörig umdenken und viele Fehler korrigieren. Wir müssen nicht acht Semester Ernährungswissenschaften studiert haben um zu erkennen, dass z.B. das Ei von einem Huhn in einem engen Käfig keine gesunde, lebendige, lebensfördernde Nahrung für uns sein kann.

Respekt gegenüber Tieren

Wir müssen lernen, dass wir auf die Dauer nicht gegen die Natur arbeiten können. Wir müssen wieder lernen, dass es die Natur ist, von der wir leben, die uns ernährt und deren Teil wir sind. Und an einem Ort wie Benediktbeuern muss daran erinnert werden, dass wir wieder lernen müssen, mehr Ehrfurcht vor dem Leben zu haben und zwar vor Leben in jeglicher Form, wie es Albert Schweitzer vor gar nicht langer Zeit so wunderbar formuliert hat. Wir müssen wieder lernen, mehr Achtsamkeit und Respekt gegenüber der Natur und vor allen Dingen gegenüber den Tieren zu haben, die ja schließlich unsere Mitgeschöpfe sind. Ich bin Metzger und meine Aufgabe besteht darin, Tiere zu töten, weil Sie alle oder fast alle von Ihnen, Fleisch essen. Und auch die Vegetarier, die nur Eier essen und nur die Milch von Kühen trinken, nehmen an diesem Prozess des Tötens teil, denn irgendwann müssen die Hühner, wenn sie keine Eier mehr legen und aus ihren Käfigen entlassen werden, getötet werden. Das gleiche gilt auch für die Milchkühe.

Ich habe mir viele Gedanken darüber gemacht, was tu ich da, wenn ich ein Tier töte, und darf ich das? Wer gibt mir das Recht dazu? Ich denke, es ist ein Grundgesetz unseres Lebens, dass wir töten müssen, um zu leben. Wir essen Natur, um zu leben, wir töten Natur, um zu leben. Aber es kommt auf die Art und Weise an, so denke ich, wie wir damit umgehen. Tiere sind nach unserem christlich-abendländischen Verständnis unsere Mitgeschöpfe. Sie sind auch Mitgeschöpfe nach Recht und Gesetz. Sie sind unsere Mitgeschöpfe und es ist einfach ein Gebot der Ethik, dass wir mit Mitgeschöpfen anständig umgehen, so wie es sich für kultivierte Menschen gehört. Es ist aber auch ein Gebot der Vernunft, dass wir mit den Tieren anständig umgehen, ihnen einen guten Lebensraum schaffen, ihnen Gutes zu fressen geben, ihnen die notwendige Zuwendung zu geben und sie achtsam vom Leben in den Tod zu befördern. Schließlich essen wir sie, um selber leben zu können.

Ich habe ja nun selber einen langen Weg in meinem Leben hinter mich gebracht. Ich komme aus dem Handwerk, bin dann über dreißig Jahre den industriellen Weg gegangen, bis mir dann irgendwann Zweifel kamen. Ist es richtig, dass wir derartig gegen die Natur arbeiten, dass wir alle Prozesse immer weiter zerteilen, so dass man den Prozess der Entstehung von Lebensmitteln gar nicht mehr begreifen kann. Ist es richtig, dass wir unsere Lebensmittel immer mehr und mehr hin und her transportieren, immer schöner verpacken? Der äußere Schein ist perfekt, die bunten Packungen sind immer schöner, es schmeckt, dafür haben wir ja die natur-"identischen" Aromen, die in Wirklichkeit synthetisch sind. Haben wir über den äußeren Schein die inneren Werte vergessen?

Ökologisch, handwerklich, regional

Ich habe vor siebzehn Jahren wieder ganz von vorne angefangen. Ich habe versucht, wieder zusammenzubringen, was wir auseinandergenommen haben. Die landwirtschaftliche Erzeugung mit Ackerbau und Viehzucht, am gleichen Orte die Verarbeitung der Pflanzen und Tiere in die Lebensmittel, die wir uns dreimal täglich einverleiben, und die Vermarktung dieser Lebensmittel nach den altbekannten, sehr einfachen Grundsätzen: ökologisch, handwerklich, regional. Ökologisch heißt, im besseren Einklang mit der Natur, handwerklich heißt, sich besinnen auf die guten, alten, handwerklichen Technologien, die wir sehr schnell und achtlos einem Fortschritt geopfert haben. Ich nenne das heute die Ökologie der kurzen Wege. Ich beschwöre immer wieder, die neue alte Partnerschaft zwischen dem Bauern und dem Lebensmittelhandwerker zu beleben, eine Partnerschaft, die über die Jahrhunderte wunderbar funktioniert hat, bis in meine Zeit hinein.

Die hochspezialisierte, industrielle und globale Welt, die wir uns eingerichtet haben, hat einen großen Vorteil gebracht: Lebensmittel sind heute so billig wie noch nie. Sie sind überall in jeder Menge und zu jeder Jahreszeit verfügbar. Entspricht diese Welt wirklich unseren Bedürfnissen nach sinnvoller, überschaubarer Arbeit und guten Lebens-Mitteln? Nun werden Sie natürlich fragen: Das ist ja alles ganz gut und ganz schön, das Bild, das Sie da zeichnen von einer schönen neuen Welt, die wir uns durchaus leisten könnten in unserer wohlhabenden Gesellschaft. Und da wird man die erste Frage stellen: Kann man denn mit solchen Lebensmitteln die wachsende Menschheit ernähren? Die Frage wird mir immer sofort, vor allem aus der Wissenschaft gestellt.

Ja, sage ich, wir können die wachsende Menschheit ernähren mit ökologischen erzeugten Lebensmitteln. Wir können, denn wir haben genug Lebensmittel auf der Welt. Wenn es 800 Mio. Menschen auf dem Planeten

Erde gibt, die hungern und verhungern, dann hungern sie nicht, weil es zu wenig Lebensmittel gibt, sondern sie hungern, weil sie zu arm sind. Sie sind arm, weil sie in der Regel schlecht regiert sind, in chaotischen, bürgerkriegsähnlichen Verhältnissen leben, und ab und zu natürlich auch, weil es Naturkatastrophen gibt. Und auf der anderen Seite gibt es genauso viele Menschen, in den hochentwickelten Ländern, die viel zu viel und viel zu viel tote Nahrung fressen, mit genau den gleichen negativen Ergebnissen, wie es die Unterernährung ist. Also es ist eine Frage der Balance.

Arm und reich

Die zweite Frage, die man mir immer stellt: Ja, das können sich doch nur wenige reiche Leute leisten, und was ist denn mit den Armen dieser Welt? Darauf heißt meine Antwort: Ja wir geben doch nur noch 12 Prozent unseres verfügbaren Einkommens für Lebensmittel aus. Worüber reden wir denn da eigentlich. Schauen Sie mal in die Einkaufskörbe im Supermarkt, was da alles für unnötiges Zeug drin liegt. Wofür geben wir eigentlich unser Geld aus? Es hat weniger mit Geld als vielmehr mit Bewusstsein, mit Wertschätzung zu tun. Das Argument "zu teuer" trifft nicht zu für die meisten von uns. Es gibt natürlich die wirklich Armen unter uns, die mit jedem Cent sparen müssen. Da habe ich keine Antwort und keine Lösung parat.

Warum geht das alles so langsam voran mit der ökologischen Lebensmittelerzeugung? Das ist doch sinnvoll, vernünftig, schmeckt gut, tut unserer Gesundheit gut, achtet die Tiere, schützt die Umwelt und macht Freude, bringt Lebensfreude. Warum geht das denn nicht zügiger? Auf die Fragen habe ich in letzter Konsequenz auch keine Antwort. Die Reichen und die Mächtigen, die etwas verändern könnten und müssten, sind offensichtlich von der Natur so weit entfernt, dass sie das Problem gar nicht mehr erkennen können. Sie sagen, es ist doch alles da, ist doch alles schön und gut und es funktioniert. Man darf natürlich auch nicht vergessen, dass es viele Menschen gibt, die von diesem agrarindustriellen System sehr gut leben. Der Schlüssel zur Änderung liegt bei den Bürgern, das heißt, bei uns, die wir hier sitzen, die wir mit unseren Füßen und mit unserem Mund entscheiden können, was wir kaufen und was wir essen.

Und da sind wir bei Fragen, die nichts mehr mit den materiellen Dingen unserer Welt zu tun haben, sondern bei Dingen, die einen tieferen Wert haben. Ich hoffe, Sie ein wenig nachdenklich gemacht zu haben, und ich hoffe, dass Sie nachdenken und von morgen an Ihr Leben ändern. Dankeschön.