



TAUWETTER

*... franziskanische Zeitschrift für Gerechtigkeit,
Frieden und Bewahrung der Schöpfung*



**»Ich bin das Brot des Lebens«,
sagte Jesus zu ihnen.
»Keiner, der zu mir kommt, wird jemals
wieder Hunger leiden, und niemand,
der an mich glaubt, wird jemals
wieder Durst haben.«
Johannes 6,35**

Aufgetischt

Ernährung als Lebensphilosophie

Impressum

Redaktion Tauwetter

Peter Amendt ofm, Stefan Federbusch ofm,
Markus Fuhrmann ofm, Korbinian Labusch, Jürgen Neitzert ofm,
Verantwortlich im Sinne des Presserechts: Jürgen Neitzert ofm, Köln

Sie erreichen uns

Redaktion Tauwetter
Franziskaner
Burgstrasse 61 · 51103 Köln
Telefon 02 21. 87 31 13 · Fax 02 21. 870 04 64
redtauwetter@aol.com
www.tauwetter-online.de

Gestaltung

kippconcept gmbh, Bonn

Dankeschön

Tauwetter finanziert sich ausschließlich aus Spenden.
Wir möchten uns an dieser Stelle ausdrücklich bei allen bedanken,
die mit ihrem Beitrag diese franziskanische Zeitschrift mit
dem Schwerpunkt „Gerechtigkeit, Frieden und Bewahrung der
Schöpfung“ unterstützen.

Redaktion Tauwetter

Stadtsparkasse Düsseldorf
IBAN: DE 43 3005 0110 0010 1308 96
SWIFT/BIC: DUSSEDDXXX

Editorial

Der Aktionskünstler Wolfgang Flatz steckte am 14. Dezember 2013 63 nackte Menschen in einen großen Eisenkäfig, beschriftet mit einem Wirtshausschild als „Cafe Bad Connection“. Die Aktion mit dem Titel „Die Krone der Schöpfung“ war Teil der Kampagne „ARTgerecht. Lasst die Tiere wie sie sind!“ Solche Aktionskunst möchte die Menschen überraschen und in diesem Fall zugleich schockieren. Als prophetische Zeichenhandlung soll sie im wahrsten Sinne des Wortes unter die Haut gehen. Schaut und fühlt, wie ihr mit Tieren umgeht. Sie in Massen in Käfigen zu halten, um billig viel Fleisch essen zu können, ist Unrecht, weder ökologisch noch ethisch zu verantworten.

Prophetisches Handeln wird biblisch als Auftrag Gottes beschrieben. Ob nackte Menschen im Winter in einen Käfig zu stecken, die beste Form des Protests ist, mag jede/r für sich beurteilen. Auch ein Jesaja trat nackt wie ein Kriegsgefangener in Jerusalem auf, allerdings erfolglos.

Die *Tauwetter*-Ausgabe 4/2014 hat über die Tierethik nachgedacht und eine vertiefende Ausgabe über Ernährung angekündigt. Diese legen wir hiermit vor unter dem Titel „Aufgetischt“. Mit der provokanten These „Der Mensch ist, was er isst“ lädt sie ein, das eigene Essverhalten zu überdenken. Ernährung ist in unseren Breiten vielfach Lifestyle geworden. Es ist weit mehr als bloße Nahrungsaufnahme. In der Art der Ernährung drückt sich die eigene Lebensphilosophie aus. Philosophie fragt nach dem Wahren und Schönen, nach dem Guten und Gerechten. Die Gastrosophischen Betrachtungen versuchen dies zu erschließen und den Horizont zu öffnen für die verschiedenen gesellschaftlichen, kulturellen, medizinischen, ökologischen und politischen Implikationen des Themas.

Bei manchen Fakten vergeht vielleicht der Appetit, weil sie als schwere Kost schwer verdaulich im Magen liegen. Die *Tauwetterredaktion* wünscht dennoch bei diesem existentiellen Thema eine bereichernde Lektüre

Inhalt

Einverleibt Stefan Federbusch ofm	6
Zehn Aspekte zur Fleischproduktion	12
Vegan is' Muss! Cecilia Colloseus	14
Industrialisierung statt Idylle Strukturwandel in der Landwirtschaft Stefan Federbusch ofm	22
Buchbesprechung Grüne Lügen Peter Amendt ofm	41
Buchbesprechung Artgerecht ist nur die Freiheit Stefan Federbusch ofm	43
Literaturhinweise und Materialien	49
... und zwischendrin: viele Info-Points und Praxis-Tipps!	

Info-Point

Gefährliche Versüßung

Zucker ist die Volksdroge Nummer 1.

Der Konsum hat sich innerhalb von fünf Generationen von 3 auf 34 Kilo pro Jahr gesteigert. Zucker befindet sich in den allermeisten Lebensmitteln.

Soviel Würfelzucker **versteckt** sich in Lebensmitteln:

- : 78 in einem 400g-Glas Nutella
- : 61 in einer Ketchupflasche (0,75 l)
- : 40 in einer Flasche Coca-Cola
- : 22 in einer Vollmilchschokolade
- : 20 im kleinen Apfelsaft (500 ml)
- : 17,5 in der kleinen Cola (500 ml)
- : 17 im Softdrink (200 ml)
- : 10,9 im Schokoriegel (51 g)
- : 8 im Becher Fruchtjoghurt (150 g)
- : 4,3 in der Tiefkühlpizza Salami (390 g)
- : 1,5 im Portionsbeutel Ketchup (20 g)
(pro Esslöffel Ketchup je ein Teelöffel Zucker)



Einverleibt

Gastrosophische Betrachtungen

Stefan Federbusch ofm

*Anfang und Wurzel allen Guten ist die Freude des Magens;
selbst Weisheit und alles, was noch über sie hinausgeht,
steht in Beziehung zu ihr.*

(Epikuräische Glückslehre)

Kulinarische Spezialitäten erzählen von den regionalen Gegebenheiten und kulturellen Besonderheiten. Zumindest in Großstädten ermöglichen Restaurants jedweder Art die Anteilnahme an den Spezialitäten der einzelnen Länder und jede/r hat da so seine/ihre Vorlieben, ob ich zum Italiener, Griechen, Marokkaner oder Chinesen gehe.

„Der Mensch isst, was er ist“. Selten traf diese Erkenntnis so zu wie heute. Essen ist weit mehr als bloße Nahrungsaufnahme geworden. Die Art und Weise der Ernährung wurde zur Lebensphilosophie. Ermöglicht durch ein Überangebot an Lebens-Mitteln können wir Menschen in den entsprechenden Regionen eine bewusste Entscheidung und somit Auswahl treffen, was wir zu uns nehmen und als Nahrung einverleiben. Luxus pur sozusagen. Kochbücher, Kochkurse und Kochsendungen haben Hochkonjunktur. Ernährungsratgeber jedweder Couleur sind der Renner. Dass dabei auch manch fragwürdige Entwicklung herauskommt, bleibt nicht aus.

„Heute ist unser Kühlschrank eine Art Stimmungsapotheke. Die Leute kaufen den Joghurt nicht, um satt zu werden, sondern um ihren Lebenshunger zu stillen. Das heißt, sie brauchen einen Joghurt, der sie morgens aktiviert, einen Joghurt, der sie nachmittags ausbalanciert, einen Joghurt,

der die Abwehrkräfte stärkt, einen Joghurt, der die Verdauung anregt, und das bitte in allen Geschmacksvarianten, dadurch entsteht diese ungeheure Fülle“, stellt Stephan Grünewald fest, Gründer des Marktforschungsinstituts Rheingold.

Gastrosophie

Der Artikel trägt daher den Titel „Gastrosophische Betrachtungen“. Die Gastrosophie widmet sich als Kulturwissenschaft der Erforschung der Ernährungsgewohnheiten. Der Name leitet sich von den beiden griechischen Begriffen *gastro* für Bauch und *sophia* für Weisheit ab. Die Weisheit des Bauches betrifft zum einem die Herstellung der Nahrungsmittel von der Erzeugung, über die Verarbeitung bis zum Konsum, zum anderen die Kultur des Essens, die von Gesellschaft zu Gesellschaft stark variiert. Bereits in der griechischen Philosophie sieht Epikur den Bauch als Sitz des Guten. Die Gaumenfreuden tragen wesentlich zum Glücksempfinden bei. Aus eigener Erfahrung kann wohl jede/r bestätigen, dass ein schmackhaftes Essen die Stimmung hebt, während eine wenig schmackhafte Nahrungsaufnahme die Laune wesentlich vermiesen kann. Das Zusammenspiel verschiedener Lüste bildete einen Punkt gastrosophischer Betrachtungen. Im religiösen Bereich wurde die diesbezügliche Lust eher kritisch gesehen bis hin zur Todsünde der Völlerei. Als positives Gegenbild stand die Askese vor Augen, der Verzicht auf übermäßige Nahrungszufuhr. Auch dies gedeckt durch die Erfahrung: „Ein voller Bauch studiert nicht gern“. Übermäßiges Essen führt zu Trägheit und nachlassender Handlungsmotivation. Umgekehrt gilt natürlich ebenso, dass Hunger zu denselben Symptomen führt, weil er bestimmte körperliche und geistige Leistungen verhindert.

Eine erste Erwähnung fand der Begriff Gastrosophie 1820 von dem französischen Philosophen und Utopisten Charles Fourier. Im Jahr 1826 erschien sein Klassiker „Über das höhere Tafelvergnügen“, in dem er aus der Perspektive eines typischen Gourmets eine philosophische Annäherung an das Essen vornahm. Bereits 1822 hatte der deutsche Kunsthistoriker Carl Friedrich von Rumohr das Buch „Geist der Kochkunst“ verfasst, in dem der Begriff allerdings noch nicht erwähnt ist. In diesem Werk übt er Kritik an der Haute Cuisine und stellt ihr eine neue, „vernünftige“ Küche gegenüber.

Nach ihm ist der Karl-Friedrich-von-Rumohr-Ring benannt, die höchste Auszeichnung der Gastronomischen Akademie Deutschland. Knapp dreißig Jahre später erschien 1851 das Werk „Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel“ von Baron Eugen von Vaerst. Es bietet auf 600 Seiten Gourmetliteratur, allerdings ohne philosophischen Tiefgang. Er erhebt den Genuss von Speisen zu einer Kunstform, die drei Arten unterscheidet: Gourmand, der sich als „Leckermaul“ oder „Vielfraß“ durch fehlende Mäßigung auszeichnet, Gourmet, der als Feinschmecker ein sachkundiger Genießer raffinierter Speisen und Getränke ist, und Gastrosoph, der beim Essen das Beste auswählt, unter Berücksichtigung der Gesundheit und der Sittlichkeit.

Mahlzeit

Geht man davon aus, dass der Mensch drei Mal am Tag eine Mahlzeit zu sich nimmt, kommt man auf die stolze Summe von 19.710 Mahlzeiten als Kind und Jugendlicher und weitere 67.890 Mahlzeiten als Erwachsener bis zum 80. Lebensjahr. Insgesamt also 87.600 Mahlzeiten. Eine Summe, über deren Hintergründe und Umstände sich nachzudenken lohnt. Ein deutscher Mann verspeist pro Tag 1,45 kg Lebensmittel (ohne Getränke) - davon 27 % Milchprodukte, 21 % Gemüse, 15 % Obst, 11 % Brot- und Backwaren, 10 % Fleisch und 9 % Kartoffeln. An dieser Stelle kommen wir nicht umhin, den geschlechterspezifischen Unterschied zu machen, denn Männer essen 1092 g Fleisch und Wurst pro Woche; Frauen dagegen nur 600 g (Deutsche Gesellschaft für Ernährung 2014). Eine andere Quelle verkündet: Männer essen täglich 103 g Fleischerzeugnisse, Frauen nur 53 g. Jede/r Deutsche verzehrt im Durchschnitt im Laufe seines Lebens: 4 Rinder, 4 Schafe, 12 Gänse, 37 Enten, 46 Puten, 46 Schweine, 945 Hühner.

Kochen – Lust oder Last?

Eine Befragung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft von Anfang 2016 hat ergeben, dass 77 % der Bundesbürger gerne kochen, aber nur 41 % dies auch täglich tun. Von den Deutschen geben als ihr Lieblingsessen an: 35 % Nudelgerichte; 18 % Gemüse- und Kartoffelgerichte; 16 % Fischgerichte; 15 % Salat; 14 % Pizza; 11 % Schnitzel. Frauen und Männer sind in gleichem Maße Naschkatzen! Sogar etwas mehr Männer (22 %) als

Info-Point

Christen für Tiere

Die Theologin Julia Bielecki (28) arbeitet für die Tierschutzorganisation PETA. Sie ist der festen Überzeugung, „Dass alle Lebewesen das Bedürfnis nach Leben und Unversehrtheit haben. Daher gibt es nur eine einzige Form von artgerechtem Leben: die Freiheit.“ Tiere würden zu Produktlieferanten degradiert, egal ob als „artgerecht“ deklariert oder nicht. Der Mensch müsse aufhören, anderen Lebewesen Leid zuzufügen. Sie engagiert sich daher in der Initiative „Christen für Tiere“. Diese orientiere sich sehr stark „an dem in der Schöpfungszählung zu Beginn grundgelegten und in Jesaja prophezeiten Schöpfungsfrieden. Dies ist der Leitgedanke unserer Kampagne: Handle so, dass der Zustand eines universalen Friedens zwischen Mensch, Tier und Natur erreicht werden kann!“ Sie wünscht sich, dass die Kirche mit alten Traditionen bricht: „Fisch am Freitag, die Gans zum Martinstag, die Ente zu Weihnachten, Erntedank- oder Pfarrfeste mit Fleisch auf dem Grill – all das widerspricht einem schöpfungsfriedlichen Gedanken... Es ist doch viel schöner, ein Fest zu feiern, für das kein fühlendes Lebewesen getötet werden musste, oder?“

(Zitate aus: Theo 1/2016, S. 22-25)

Frauen (21 %) essen jeden Tag Süßes. 66 % der Männer essen täglich Obst und Gemüse, dagegen 85 % der Frauen. Sie ernähren sich generell gesünder: sie setzen mehr auf Selbstgekochtes und verzichten häufiger auf Süßigkeiten und Softdrinks.

Gesundheit

Heute spielen vor allem zwei Faktoren eine wichtige Rolle in Bezug auf die Nahrungsmittelauswahl: der Aspekt der Gesundheit und der Aspekt der politischen Einstellung. Beide können, müssen aber nicht gekoppelt sein. In einem gesunden Körper lebt ein gesunder Geist. Auch wenn sich der Mensch nicht auf das Essen reduzieren lässt, spiegelt der Satz „Der Mensch isst, was er ist“ auch die mit Ernährung gegebenen Erkrankungen wider.

12% der Deutschen geben Allergien an (14 % Frauen und 10 % Männer): keine Laktose, Fruktose und Gluten; junge Erwachsene (19 %) und Großstädter (16 %) sind überdurchschnittlich betroffen. Essen hat Auswirkungen auf das Körpergefühl und somit auf die Persönlichkeit. Das Körpergefühl wirkt sich auf Selbstwertgefühl und Selbstbewusstsein aus. Immer mehr Menschen fühlen sich in ihrer Haut nicht wohl, leiden an Fettleibigkeit (Adipositas) oder umgekehrt an Magersucht (Bulimie). Zur Jahrtausendwende gab es erstmals in der Geschichte der Menschheit mehr Über- (1 Mrd.) als Untergewichtige und hungernde Menschen (840 Mio.). 66% der deutschen Frauen und 51% der Männer sind übergewichtig. Mittlerweile gibt es eine

Info-Point

Kirche und Fleischkonsum

Kritik am massenhaften Fleischkonsum von Seiten der Kirche ist eher selten. Kardinal Christoph Schönborn bildete eine Ausnahme, als er im März 2012 aus einem Bericht zitierte:

»Weltweit gesehen, wird mindestens ein Drittel der gesamten Getreideernte an Vieh verfüttert. Von der Getreidemenge, mit der man 100 Schlachtkühe ernährt, könnte man 2.000 Menschen Nahrung bieten. Alle Schlachttiere auf der ganzen Welt zusammengenommen verbrauchen eine Futtermenge, die dem Kalorienbedarf von 8,7 Milliarden Menschen entspricht – das ist mehr als die gesamte Weltbevölkerung... Fleischproduktion ist, was Nahrungsmittelerzeugung betrifft, die schlechteste Form der Bodennutzung: Um ein Rind ein Jahr lang zu mästen, benötigt man 0,5 Hektar Land. Nach einem Jahr erhält man von diesem Tier rund 300 Kilo essbares Fleisch. Hätte man während dieses Jahres auf derselben Fläche Getreide oder Kartoffel angepflanzt, hätte man (mit Bio-Anbau) mindestens 2.000 kg Getreide bzw. 15.000 kg Kartoffel ernten können! Anders ausgedrückt: Ein einziges Steak von 225 g enthält so viel Pflanzenenergie, wie benötigt wird, um einen Tag lang rund 40 hungernde Menschen zu ernähren!« Der Kardinal fuhr fort, eine Halbierung des Fleischkonsums vorzuschlagen. Quelle: <https://albert-schweitzer-stiftung.de/aktuell/schweinefleisch-industrie-gegen-kirche>

neue Sucht: die Orthorexie. Sie kennzeichnet Menschen, die vom gesunden Essen so besessen sind, dass sie sich äußerst strengen Ernährungsregeln unterwerfen und jede Mahlzeit akribisch planen. Beim Aspekt der Gesundheit fallen die unterschiedlichen „Modewellen“ auf, die zur Verunsicherung der Verbraucher beitragen. Mal wird das eine als gesund bzw. gesundheits-schädlich angepriesen, mal das andere. Stellvertretend dafür mag das Warnlied von Karl Gottfried Hering (1766–1853) stehen: „C.A.F.F.E.E., trink nicht so viel Kaffee. Nicht für Kinder ist der Türkentrunk, schwächt die Nerven, macht dich blass und krank. Sei doch kein Muselmann, der ihn nicht lassen kann.“ Ob Kaffee schädlich ist und wenn ja, in welchen Mengen, wurde lange heftig diskutiert.

Politische Erwägungen

Bei den politischen Überlegungen spielen Fragen der Verteilungsgerechtigkeit eine Rolle. Ebenso die Hinterfragung der Fleischproduktion, die mit ihren zahlreichen negativen Folgen höchst problematisch ist (vgl. Argumente im Anschluss an den Artikel).

Vegetarische und vegane Ernährung

Für beide Bereiche lassen sich die Trends zu vegetarischer und veganer Ernährung anführen. Laut Ernährungsreport 2016 sind 6 % der Frauen, aber nur 1 % der Männer Vegetarier. Hier sind es neben den gesundheitlichen und politischen Fragestellungen häufig tierethische Erwägungen, die zum (zumindest teilweisen) Verzicht auf tierische Produkte führen. Gerade auch im Bereich Ernährung boomt der Markt an Lifestyleprodukten. Bei manchen dieser Produkte etwa im veganen Bereich ist allerdings zu fragen, ob die Ersetzung tierischer Komponenten nicht durch eine Vielzahl chemischer Komponenten im wahrsten Sinne des Wortes teuer erkaufte ist. Vegane Produkte sind häufig wesentlich teurer und in ihrer Zusammenstellung in Teilen höchst fragwürdig. Viele Verbraucher lassen sich zudem dazu verleiten, Produkte zu kaufen, die sie gar nicht benötigen, beispielsweise glutenfreie Kost, obwohl sie keinerlei Allergien in die Richtung aufweisen. Hier besteht die Gefahr der Geschäftemacherei, wenn der Verbraucher die Angebote nicht kritisch genug prüft.

Ernährung als Politikum

Die Frage der Ernährung ist eine pragmatische, aber ebenso eine politische. Sie ist eine Frage der Gerechtigkeit und der Bewahrung der Schöpfung. Letztlich sogar eine des Friedens, denn immer mehr Kämpfe um Ressourcen werden gewaltsam durch Kriege ausgetragen und Hunger verursacht Flüchtlingsströme. Ein bewusster Einkauf – bio, fair und regional, ist ein erster und wichtiger Schritt. Eine Reduktion des Fleischkonsums könnte ein zweiter sein. Die Entscheidung für eine vegetarische Ernährung ein dritter und wer das für nicht ausreichend hält, stellt konsequent auf vegane Ernährung um.

Zehn Aspekte zur Fleischproduktion

1. Sie geschieht weitgehend in Massentierhaltung. Sie stellt somit eine tierethische Frage dar (vgl. Artikel: Strukturwandel in der Landwirtschaft)
2. Sie verbraucht riesige Flächen Land. Neben dem direkten Verbrauch von Weideland ist es der indirekte Verbrauch von Ackerflächen: Gut zwei Drittel des Ackerlandes werden für Tierfutter benötigt. Um 1000 kcal zu erzielen, braucht es an Fläche in Quadratmetern: Rind 21,2; Huhn 9,3; Schwein 7,2; Eier 6,0; Ölsamen 3,2; Obst 2,3; Hülsenfrüchte 2,2; Gemüse 1,7; Getreide 1,6; Zucker 0,6. Teilweise kommt es zur Vertreibung von Kleinbauern von ihrem Land.
3. Sie verschärft durch ihre ressourcenintensive Umwandlungsrate die Hungerproblematik. Die Rate der Umwandlung von pflanzlichen in tierische Kalorien liegt beim Rind bei 7:1, beim Schwein bei 3:1 und bei Geflügel bei 2:1. Es braucht also beispielsweise 7 kg Getreide-

schrot, um 1 kg Rindfleisch zu bekommen. Für ein 200g-Rindersteak werden 1,6 kg Getreide verfüttert, dies entspricht etwa 1,5 Broten. Diese Menge würde statt nur einem Menschen sechs Menschen satt machen. Die Kalorien, die in die Fütterung der Tiere gehen, könnten laut Weltagrarbericht 3,5 Mrd. Menschen ernähren (www.weltagrarbericht.de).

4. Sie trägt durch den Anbau von Futtermitteln für den Export zur Reduktion des Anbaus einheimischer Lebensmittel bei.
5. Sie beschleunigt in den Ländern des Südens die Abholzung tropischer Regenwälder zur Gewinnung von neuen Anbau- und Weideflächen. Allein der in Brasilien seit 1975 gerodete Urwald entspricht der Fläche von Frankreich und Portugal. Häufig werden dort Monokulturen wie Soja angebaut. Die EU importiert 70% des Tierfutters Soja, davon 90% aus Brasilien und Argentinien.
6. Sie verringert durch die Monokulturen die Artenvielfalt. 1971 umfasste beispielsweise der Sojaanbau 30. Mio. Hektar (2,3% der Ackerfläche), 2011 bereits 103 Mio. Hektar (7,4% der Ackerfläche).
7. Sie schädigt durch den Einsatz riesiger Mengen von Herbiziden und Antibiotika die Gesundheit von Mensch und Tier.
8. Sie trägt wesentlich zur Versalzung und Überdüngung (Gülle) der Böden bei.
9. Sie zerstört lokale Märkte in Ländern des Südens.
10. Sie ist eine Ursache des Klimawandels. Der Tierbestand erzeugt 18% aller weltweit freigesetzten Treibhausgase. Jede Milchkuh erzeugt 155 kg Methan pro Jahr. 1 Kuh ist so klimaschädlich wie ein PKW, der im Jahr 14.000 km Strecke zurücklegt.

Vegan is' Muss!

Cecilia Colloseus

Vegan ist in aller Munde. Kaum ein großer Lebensmittelkonzern, der nicht im Geschäft mit der veganen Ernährung mitmisch. Beworben wird ein gesundheitsorientierter und vor allem modebewusster Lifestyle. Auf der Produktpalette finden sich sogenannte Superfoods, die Verjüngung und Wohlbefinden versprechen, aber auch allerhand Ersatzprodukte für klassische Fleischgerichte, Fast-Food und Süßigkeiten.

Ich lebe seit fast sieben Jahren vegan und natürlich freue ich mich, dass das Konzept Veganismus durch diese Entwicklung auf dem Markt mittlerweile in der Mitte der Gesellschaft angekommen ist. Ich freue mich zum Beispiel, weil ich einige Lebensmittel dank des veganen Trends nicht mehr umständlich im Internet bestellen muss, sondern bequem im Supermarkt kaufen kann. Dennoch sehe ich, wie viele andere Veganer_innen auch, den neuen Trend zur veganen Ernährung kritisch, vernachlässigt er doch bisher zentrale Aspekte der veganen Lebensweise oder führt sie sogar ad absurdum. Einige dieser Aspekte möchte ich im Folgenden darlegen. Obwohl vegan zu leben weit mehr umfasst als das Essen,¹ werde ich mich hier auf die Ernährung beschränken.

Vegan werden, vegan sein

Die Entscheidung für eine vegane Lebensweise fußt – neben einem ausgeprägten Mitgefühl für alle Mitlebewesen – zumeist auf der Auseinandersetzung mit einer Reihe unbequemer Tatsachen, dem Ablegen liebgewonne-

1 Eine vegane Lebensweise umfasst alle Lebensbereiche. Es geht um den (weitgehenden) Verzicht auf Produkte tierischer Herkunft und auf solche, bei denen Tiere, etwa durch Tierversuche, Schaden nehmen. Verzichtet wird neben tierischen Lebensmitteln (Fleisch, Fisch, Eier, Milchprodukte, Honig) klassischerweise auf Tierhaut (Leder, Pelz), Tierhaare (Wolle, Borsten), Pigmente tierischer Herkunft (z. B. Fischschuppen, die für bestimmte Kosmetika verwendet werden), Seide und Bienenwachs. Ersetzt werden die aufgezählten Produkte durch möglichst umwelt- und sozialverträgliche Alternativen organischen Ursprungs (z. B. Baumwolle, Hanf, Leinen, sogenanntes Fruchtleider etc.). Kritisiert und abgelehnt werden außerdem Zoos, Zirkusse und andere Zusammenhänge, in denen Tiere zur Unterhaltung von Menschen gefangen gehalten und gedemütigt werden.

ner Gewohnheiten und dem konstanten Hinterfragen von Privilegien und struktureller Diskriminierung. Veganismus ist der Versuch, so viel Leid wie möglich zu verhindern und anderen so wenig Schaden wie möglich zuzufügen. Oft wird der ethische Anspruch von Veganer_innen fälschlicherweise darauf reduziert, sie seien einfach große Tierfreund_innen. Dieser Annahme muss jedoch dezidiert widersprochen werden. Grundsätzlich wendet der Veganismus zwar ethische Prinzipien auch auf nichtmenschliche Tiere an. Solange also nicht das Gegenteil bewiesen werden kann, wird davon ausgegangen, dass jedes Tier an seinem Leben hängt und dass die Verfügungsgewalt darüber – etwa durch den Raub seiner Freiheit oder die Ausbeutung seiner Lebenskraft – nicht beim Menschen liegt. In einer konsequenten und durchdachten veganen Lebensweise sind die Vorteile für Tier und Mensch aber immer untrennbar miteinander verknüpft. Dies sei hier anhand der zentralen Aspekte veganer Ernährung erläutert.

Tiere essen

Um Fleisch essen zu können, müssen Tiere getötet werden. Ob Rind oder Schwein, Lachs oder Hering – die proteinhaltige Nahrung, die das Tier liefern kann, ist nicht ohne den Akt des Tötens zu haben. Einige Tierarten sind auf diese Art der Nahrungsbeschaffung angewiesen, sie können nur Fleisch essen und werden daher Carnivoren genannt. Menschen zählen nicht zu diesen Tieren. Auch wenn unser Gebiss noch verkümmerte Reißzähne aufweist, überwiegen doch die Zähne, die zur Zerkleinerung pflanzlicher Nahrung dienen. Der Mensch ist ein sogenannter Omnivore – ein Allesfresser. Evolutionär stellte dies einen Vorteil dar, da sich die Menschheit auf diese Weise immer an die verfügbaren Nahrungsbestände anpassen konnte. Grundsätzlich können Menschen also ohne gesundheitliche Einbußen fleischlos leben.² Dafür sprechen zahlreiche vegetarische Kulturen auf der ganzen Welt, die ihren Proteinbedarf aus pflanzlichen Quellen

2 Der einzige Nährstoff, der nicht aus pflanzlicher Nahrung gewonnen werden kann, ist das Vitamin B12. Es kann jedoch unkompliziert synthetisch hergestellt werden und, ähnlich wie das Jod, das unserem Speisesalz zugesetzt wird, bestimmten Lebensmitteln oder – weil es über die Mundschleimhaut aufgenommen wird – Zahncremes zugesetzt werden. Ein Vitamin-B12-Mangel kann im schlimmsten Fall schwere Nervenschäden verursachen. Obwohl tierliche Nahrung B12 enthält, haben Mischköstler_innen tendenziell öfter B12-Mangel als Veganer_innen (<http://www.vitamin-b12-mangel.org/2013/02/warum-der-vitamin-b12-mangel-nicht-nur-veganer-betrifft/>).

decken. In den meisten westlichen Gesellschaften stehen Fleischprodukte jedoch traditionell auf dem Speisezettel.³ Einst als Luxuslebensmittel nicht täglich verzehrt (Stichwort Sonntagsbraten), hat der Fleischkonsum etwa in Deutschland seit der Nachkriegszeit kontinuierlich zugenommen. Ca. 88 kg Fleisch isst jede_r Deutsche durchschnittlich pro Jahr.⁴ Dass dies ein Problem darstellt, wird seit einigen Jahren immer deutlicher: Große Flächen Regenwald werden abgeholzt, um Platz für Weideflächen und den Anbau von Futtermitteln (Soja) zu schaffen, der Methanausstoß der Nutztiere fördert den Klimawandel. 70% der weltweiten Frischwasserreserven werden für die landwirtschaftliche Produktion verbraucht. Der Löwenanteil fließt dabei in die Produktion von Fleisch. So werden für die Herstellung von nur 1 kg Rindfleisch bis zu 15.400 l Wasser verbraucht. Hinzu kommt die Menge Wasser, die durch den Einsatz von Pestiziden oder Gülle unbrauchbar gemacht wird.⁵ Ein Gesundheitsrisiko stellen hierzulande multiresistente Keime dar, die durch Dauerantibiose in der Viehhaltung entstehen. Das zentrale Problem ist jedoch: Damit der Fleischhunger des globalen Nordens gestillt werden kann, müssen Menschen im globalen Süden Hunger leiden: ca. 805 Millionen Menschen leben weltweit in chronischer Unterernährung. Würde die Weltgetreideernte direkt für die Ernährung von Menschen verwendet, könnten 3 Milliarden Menschen mehr ernährt werden als jetzt.⁶

Angesichts dieser (bekannt)en Fakten muss es eigentlich verwundern, dass nicht mehr Menschen vegetarisch leben. Doch Fleisch ist eben ein traditionelles und beliebtes Lebensmittel. Zudem ist es sehr günstig, auch durch die starke staatliche Subventionierung, aber vor allem durch industrielle Produktion. Ein weiterer Grund kann sicherlich aber auch darin gesehen werden, dass viele Menschen all diese Probleme gar nicht auf sich beziehen. Häufig berufen sie sich darauf, lediglich Biofleisch zu essen und imaginieren eine heile Bauernhofwelt, in der die Tiere sprichwörtlich tot gestreichelt werden. In jeder Hinsicht ökologisch produziertes Fleisch wäre jedoch so

3 Die Ansicht, Menschen seien als Allesfresser oder Mischköstler auf Fleisch angewiesen, bezeichnet man übrigens als Karnismus. Dabei handelt es sich um eine Ideologie, die sich der empirisch-wissenschaftlichen Faktenlage systematisch widersetzt, dank der starken Fleisch-Lobby jedoch erschreckend weit verbreitet ist. (<https://de.wikipedia.org/wiki/Karnismus>).

4 http://www.bund.net/themen_und_projekte/landwirtschaft/service/materialien/fleischatlas/2014/

5 <http://vegan-taste-week.de/hintergruende/welternaehrung>; Jährlich sterben ca. 3,5 Millionen Menschen, weil sie keinen Zugang zu sauberem Trinkwasser haben!

6 <http://vegan-taste-week.de/hintergruende/welternaehrung>

unerschwinglich, dass der aktuelle Fleischverbrauch damit auf keinen Fall aufrecht erhalten werden könnte. Als Luxuslebensmittel wären Fleischprodukte damit wieder für seltene Festtage vorbehalten, nur eine reiche Minderheit könnte täglich Fleisch essen.

Die Milch macht's?

Der Mensch ist das einzige bekannte Säugetier, das über die Säuglingszeit hinaus Milch zu sich nimmt; und zwar die Muttermilch einer anderen Spezies. Dies sorgt jedoch keineswegs für Befremden. Im Gegenteil: Milch wird hierzulande und in vielen anderen Gesellschaften als lebensnotwendiges Grundnahrungsmittel vermarktet, staatlich subventioniert und als unverzichtbar dargestellt. 95 kg Milch und Milchprodukte konsumiert jede_r Deutsche pro Jahr.⁷

Doch was für die Fleischproduktion herausgearbeitet wurde, gilt auch für die Milch: Die Zeiten idealer Landwirtschaft sind vorbei, der Milchbetrieb, in dem eine Hand voll Kühe von der tüchtigen Bauersfrau fachkundig von Hand gemolken wurde, gehört einer romantisieren Vergangenheit an. So unschuldig weiß die Milch daher kommt, so brutal ist letztlich auch sie in der Herstellung. Um Milch zu geben, muss eine Kuh, so wie jedes andere weibliche Säugetier auch, ein Kind geboren haben. Damit sich ein Milchbetrieb rentiert, müssen die Kühe also permanent gedeckt werden und Kälber gebären. Diese werden – je nach Betrieb direkt nach der Geburt oder einige Tage danach – der Mutter entzogen und in sogenannten Kälber-Iglus⁸ isoliert. Die Muttermilch für das Kälbchen wird auf dem Melkstand vollautomatisch abgesaugt und zur Weiterverarbeitung in der Molkerei bereitgestellt. Die Kälber werden indes mit Ersatznahrung gefüttert. Den weiblichen Kälbern steht dasselbe Schicksal bevor wie ihren Müttern, während die Jungstiere nach wenigen Wochen geschlachtet werden. Ihr Fleisch wird ebenso vermarktet wie das Lab aus ihren Mägen, das zur Herstellung bestimmter Käsesorten verwendet wird. Milch- und Milchprodukte sind also untrennbar mit der Fleischproduktion verknüpft und dürften eigentlich auch auf dem vegetarischen Speisezettel nicht zu finden sein.

7 Ebd.

8 <https://de.wikipedia.org/wiki/Kaelberhuette>

Auch bei der Milchproduktion zeigt sich ein Zusammenhang mit der Welternährung: Während hierzulande über den Verfall des Milchpreises diskutiert wird, schädigen Milchpulver-Exporte regionale Märkte etwa in Afrika.⁹ Zudem wird der Verzehr von Milchprodukten als Teil eines modernen westlichen Lebensstils etwa in Asien stark beworben. Die Nachfrage nach Milch steigt in Ländern, in denen die Rate der Menschen, die eine Laktosetoleranz haben, etwa bei 98% liegt. Und auch in der Haltung des Milchviehs sind die bereits für die Fleischproduktion genannten Faktoren natürlich gegeben: Ausstoß schädlicher Treibhausgase, Futtermittel-Monokulturen, multiresistente Keime, Wasserverschwendung und -verschmutzung.

Ich wollt', ich wär' kein Huhn!

Darüber, dass Käfighaltung grausam ist, muss man mit den meisten Personen nicht weiter diskutieren. Genügend Platz zum Scharren und Picken möchten den Hühnern eigentlich alle zugestehen. Doch auch im Fall der Legehennenhaltung sind Ideal und Realität – selbst zum Teil in der ökologischen Landwirtschaft – weit voneinander entfernt. Vom Schreddern der männlichen Küken bis zum Kappen der Schnäbel geht es auch in der Produktion von Eiern weit weniger idyllisch zu, als man es sich gerne ausmalt.¹⁰

Theoretisch lassen sich Hühner privat recht unkompliziert halten. Im Grunde spräche nichts dagegen, einige Hennen im Garten scharren zu lassen und ihnen dafür ab und zu ein Ei wegzunehmen. Hier zeigt sich jedoch das Problem einer privilegierten und kapitalistischen Weltsicht: Nicht alle haben die Möglichkeit, Hühner zu halten und sind darauf angewiesen, Eier zu kaufen. Um ein rentables Geschäft machen können, müssen diejenigen, die Hühner halten, in größerem Stil produzieren. Das Ideal des friedlichen Zusammenlebens von Mensch und Huhn kann unter diesen Bedingungen nicht gewährleistet werden.

⁹ <https://germanwatch.org/de/11027>

¹⁰ Hier sei angemerkt, dass wohl viele Menschen darauf achten, dass ihr Frühstücksei bio ist, verarbeitete Lebensmittel, die Ei enthalten aber unhinterfragt zu sich nehmen. Überhaupt ist die häufig vorgebrachte Argumentation, nur ökologisch produzierte tierliche Produkte zu konsumieren, meiner Einschätzung nach in der Praxis kaum durchzuhalten. Letztlich liefe diese nämlich immer dann, wenn nicht alle Produktionsschritte überprüft werden können, ohnehin auf eine vegane Ernährung hinaus.

Rational, emotional, normal

Die soeben aufgezählten Aspekte sprechen letztlich für den Veganismus als einzige gangbare Methode, die Welternährung, den Schutz der Ökosysteme¹¹ und den Respekt vor Tier und Mensch zu gewährleisten. Dennoch gerät diese Lebensweise immer wieder unter Ideologieverdacht und stößt auf harsche Kritik. In dieser spiegeln sich allerdings selten rationale Überlegungen oder die entsprechende Faktenlage. In erster Linie transportiert sie ein affektives Unbehagen. Positive Erinnerungen, die eigene und auch die kulturelle Identität sind oft untrennbar mit Essgewohnheiten verbunden. Dass diese dessen ungeachtet schädlich sein könnten, trifft viele Menschen als persönlicher Angriff und verleitet zu vehementer Abwehr oder gar zum Gegenangriff. „Das, was alle tun und was schon immer so war, kann doch nicht schlecht sein“ lautet der allgemeine Tenor. Im populären Diskurs werden Veganer_innen daher gerne als Radikale, als Verrückte bezeichnet, deren einziges Ziel es ist, sich mit ihrer Irrlehre moralisch über die vernünftige Mehrheit zu erheben. In persönlichen Gesprächen mache ich immer wieder die Erfahrung, dass mich wohlmeinende „Normale“ auf die vermeintlichen Lücken in meiner „unnormalen“ Argumentation hinweisen. Besonders häufig wird dann etwa vorgebracht, dass auch bei der Herstellung von Getreide und Gemüse Tiere ihr Leben lassen müssten und dass eine komplett vegane Ernährung gar nicht möglich sei. Deshalb könne man auch ruhigen Gewissens weiter Fleisch essen. Ebenso beliebt ist der Hinweis auf die Schädlichkeit von Soja, von dem sich Veganer_innen in der Wahrnehmung der „Normalen“ anscheinend ausschließlich ernähren. Dass der Raubbau am Regenwald für riesige Soja-Monokulturen zu 80% der Futtermittelproduktion für Mast- und Milchvieh dient¹², wird dabei geflissentlich übersehen. Andere unterstreichen die Tatsache, dass sie ausschließlich Biofleisch, -milch und -eier kaufen. Die Wenigsten haben sich jedoch eingehend damit auseinandergesetzt, wo genau ihr Essen herkommt, was „Bio“ eigentlich konkret bedeutet und dass eine „humane“ Schlachtung immer noch eine Schlachtung ist.¹³ Eine verschwindend kleine Minderheit beruft

11 Vorausgesetzt natürlich, der Anbau pflanzlicher Nahrung geht nicht mit dem Gebrauch schädlicher Pestizide, Herbizide und anderen ausbeuterischen Praktiken einher.

12 <http://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/produkte-aus-der-landwirtschaft/soja/>

13 Der Marktanteil von Bio-Fleisch ist verschwindend gering und liegt bei ca. 4% für Rindfleisch und 0,8% bei Geflügel: <http://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/fleisch/soja-als-futtermittel/>

sich darauf Selbstversorger_innen zu sein. Hier ist meist ein gewisser Konsens gegeben: Ihnen geht es nicht um die Vermarktung der tierlichen Produkte. Die Tiere müssen sich nicht dem Gebot von Angebot und Nachfrage beugen, sondern werden respektiert. Der aktuell vorherrschende Lebensstil ist mit dieser Form der Produktion jedoch kaum vereinbar. Um alle Menschen mit Nahrungsmitteln versorgen zu können und diesen Prozess in die Wertschöpfungskette einbringen zu können, muss industriell produziert, kann keine Rücksicht auf die Würde des Tiers genommen werden.

Die aktuelle marktförmige Strukturierung eines veganen Lifestyles liefert der Ablehnung des Veganismus' natürlich zusätzliche Nahrung. Statt um gerechte Umverteilung und Solidarität geht es auf Seiten der Verbraucher_innen nur mehr um ein vermeintlich verbessertes persönliches Wohlbefinden, ein sich Abgrenzen gegen rückständige Zeitgenossen durch das Statussymbol Ernährung und auf Seiten der Produzierenden so wie eh und je um Profitmaximierung. Tatsächlich enthalten auch fast alle neuen Produkte Soja, sind in stark umweltschädliche Plastikfolien verpackt und erwecken nicht den Anschein einer bewussten Auseinandersetzung mit Ökosystemen und globalen Zusammenhängen.

Veganismus und Franziskanische Spiritualität

„Ich will, dass sogar die Wände an einem solchen [Fest-]Tag Fleisch essen, und weil sie es nicht können, sollen sie wenigstens von außen damit bestrichen werden.“ (Thomas von Celano: Vita secunda S. Franisci, 199).

Diese Franziskus zugeschriebene Forderung nach exzessivem Fleischkonsum verdeutlicht: Franz von Assisi war mit Sicherheit kein Vegetarier und Veganer erst recht nicht.¹⁴ Als Bettelbruder musste sein „Bruder Esel“ mit dem Vorlieb nehmen, was es gab. Wenn sich darunter auch einmal ein Stück Fleisch befand, war dies wohl eher eine willkommene Abwechslung als eine ethische Herausforderung. Dagegen kannte Franziskus mit Sicherheit die Erfahrung der aggressiven Ablehnung eines Lebensstils, gegen

¹⁴ Mit heutigen Begriffen ließe sich Franziskus wohl am ehesten als Freeganer bezeichnen. So nennen sich Personen, die tierliche Produkte nur zu sich nehmen, wenn sie ihnen geschenkt werden.

Als kleine Anregung für einen herrlichen veganen Herbstschmaus
Kürbissuppe

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 mittelgroßes Stück Ingwer
- 1 Schuss Weißwein
(vegan: manche Weine werden mit Gelatine geklärt)
- 1 Liter Gemüsebrühe (selbstgemacht oder instant)
- Chiliflocken nach Geschmack
- ½ Dose Kokosmilch (fair, aus dem Weltladen)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Kürbiskernöl und Pinienkerne zum Garnieren

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer hacken, in Olivenöl anbraten, den in Würfel geschnittenen Kürbis zugeben und andünsten. Das Ganze mit Weißwein ablöschen, Gemüsebrühe hinzugeben und köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist, Chiliflocken nach Geschmack zugeben. Mit einem Pürierstab zu einer sämigen Suppe verarbeiten, dabei die Kokosmilch hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Pinienkerne anrösten und die Suppe mit dem Kürbiskernöl und den gerösteten Pinienkernen anrichten.

den es keine vernünftigen Argumente gab und der von anderen als Angriff auf ihre eigene Lebensführung verstanden wurde, obwohl er diese nicht aktiv beeinträchtigte. Hier kann eine Parallele zur emotional überfrachteten Ablehnung der veganen Lebensweise gesehen werden.

Mit der heutigen kapitalistischen Produktion tierlicher Nahrung, dem exzessiven Fleischkonsum, der eben nicht auf hohe Festtage beschränkt ist, ist die franziskanische Spiritualität kaum kompatibel. Hier besteht keinerlei respektvolle Verbindung zwischen Bruder oder Schwester Tier, der oder die zur Nahrung dient, sondern lediglich ein kapitalistischer Raubbau an der Schöpfung, der letztlich allen schadet.

Ich werde weiterhin vegan leben, auch wenn der aktuelle Trend vielleicht irgendwann nachlassen wird. Nicht weil es chic ist, sondern als Zeichen der Solidarität.

Weitere Informationen zur veganen Lebensweise finden sich unter:

<https://albert-schweitzer-stiftung.de/>

<http://www.animalequality.de/>

<http://www.vegan.eu/>

Industrialisierung statt Idylle

Strukturwandel in der Landwirtschaft

Stefan Federbusch ofm

Die meisten Verbraucher haben immer noch das idealisierte Bild von Landwirtschaft vor ihrem inneren Auge: wunderschöne Landschaften, idyllische Bauernhöfe, eine Windmühle, grüne Wiesen, glückliche Kühe usw. Bis heute werden Produkte so beworben. Die Realität ist die massive Industrialisierung der Landwirtschaft. Heute versorgt ein Bauer in Deutschland statistisch 145 Menschen, im Jahr 1900 waren es gerade einmal 4. Die Weizenleistung hat sich seitdem vervierfacht, der Milchertrag pro Kuh verdreifacht.

Importe und Exporte

Laut Bauernverband nimmt Deutschland beim globalen Handel von Agrarprodukten und Nahrungsmitteln eine Spitzenposition ein. Von den im Jahr 2014 weltweit exportierten Agrargütern im Gesamtwert von 1.765

Praxis-Tipp

Essen Sie nichts, was Ihre Großmutter nicht als Essen erkannt hätte

2009 erschien in den USA das Buch „Food Rules“ von Michael Pollen.

2011 wurde es von Rita Höner ins Deutsche übersetzt. Es beginnt mit dem Satz „Essen ist heutzutage zu einer komplizierten Angelegenheit geworden.“

Weil das so ist, bietet der Autor 64 Grundregeln zum Essen, die sich in nur 7 Worten bündeln: Lebens-Mittel. Nicht zu viel. Und vorwiegend Pflanzen.

Das Buch gliedert sich in drei Bereiche:

I. Teil: Was soll ich essen? Antwort: Essen Sie Lebens-Mittel.

II. Teil: Welche Art von Lebensmitteln soll ich essen?

Antwort: Vorwiegend Pflanzen.

III. Teil: Wie soll ich essen? Antwort: Maßvoll.

Die Regeln sind einfach erklärt, nachvollziehbar und können leicht im Alltag angewandt werden.

Aus dem ersten Themenkreis „Was soll ich essen?“ lautet eine Regel: Essen Sie nichts, was nicht auch für Ihre Urgroßmutter als Lebensmittel akzeptabel gewesen wäre! Bei jedem Besuch im Supermarkt geht sozusagen virtuell die Urgroßmutter mit. Sofern sie bestimmte Inhaltsstoffe nicht kennt, sollte das Produkt nicht gekauft werden. Spannend, was da geht und was nicht!

Aus dem zweiten Themenkreis „Welche Art von Lebensmitteln soll ich essen?“ gibt es den Tipp: „Süßen und Salzen Sie Ihr Essen selbst!“ Denn verpackte Lebensmittel enthalten oft hohe Anteile an Salz und Zucker, was sich längerfristig negativ auf die Gesundheit auswirkt.

Die Antwort aus dem dritten Themenbereich auf die Frage „Wie soll ich essen?“ lautet: Laaaaaangsam. Beim langsamen Essen setzt das Sättigungsgefühl schneller ein und dadurch lässt sich die Essensmenge reduzieren.

Zudem liegt slow food im Trend und lädt zum bewussteren Genießen ein.

Milliarden US-Dollar stammten 4,9% aus Deutschland. Nur die USA und die Niederlande vermarkteten 2014 mehr Agrarprodukte außerhalb ihrer Grenzen. Deutschland ist auch die Nummer drei in der Rangliste der Agrarimportländer. Den größten Exportüberschuss mit Nahrungsmitteln erzielt Brasilien, das 2014 für 68 Milliarden US-Dollar mehr Agrargüter exportierte als es importierte. Mit großem Abstand folgen die Agrar-Nettoexporteure Argentinien und die Niederlande.

Deutschland importiert rund 20 % seines Gesamtbedarfs an Nahrungsmitteln, vor allem Kaffee, Obst und Südfrüchte. Seit 2000 haben sich die Agrareinfuhren nach Deutschland verdoppelt auf 76 Mrd. Euro (2014), die Agrarausfuhren betragen 66,7 Milliarden Euro. Gemessen am deutschen Außenhandel insgesamt hatten die Agrarausfuhren einen Anteil von 5,9 % und die Agrareinfuhren einen Anteil von 8,3 %. Schätzungen zufolge dürften die deutschen Agrarexporte in 2015 auf den neuen Rekordwert von fast 69 Milliarden Euro ansteigen. Die Agrareinfuhren dürften einen Wert fast 80 Milliarden Euro erreichen. Der meiste Handel geschieht innerhalb der EU-Länder.

Aus ihnen hat Deutschland 69 % der Waren importiert und 77 % dorthin exportiert. Der Import aus Entwicklungsländern beträgt 23 %. Beim Import insbesondere aus Entwicklungsländern ist einerseits die positive Wirkung der Einnahmen zu bedenken, andererseits aber auch:

- » der Flächenverbrauch, der der einheimischen Bevölkerung fehlt: Europa importiert Nahrungsmittel aus dem Rest der Welt von einer Fläche von 50 Mio. Hektar, was der Ackerfläche der Bundesrepublik entspricht.

Info-Point

Insekten

Sie könnten den Speiseplan der Zukunft bereichern, da sie nährstoffreich (Proteine), gesund und klimafreundlich seien: die Insekten. Das meinen zumindest die Experten aus 24 Ländern, die sich auf der Tagung „Insecta“ am 12. September 2016 in Magdeburg ausgetauscht haben. Insekten könnten als Futtermittel dienen, etwa als Ersatz für Fischmehl. Aktuell sind nach der BSE-Krise alle verarbeiteten tierischen Proteine als Futter für Schweine, Fische und Geflügel noch tabu. Klärungen bedarf es in Bezug auf Allergien und Krankheiten. Insektenzucht ist insofern effektiv, als sich aus nur 2 kg Futter 1 kg Insektenmasse erzielen lässt. Für Menschen in Afrika, Asien und Lateinamerika stellen Insekten als Nahrungsmittel kein Problem dar. Ob sie sich in Europa und Nordamerika durchsetzen werden, bleibt abzuwarten. Ein gewisser Ekelfaktor ist da nicht zu unterschätzen. Essen ist eben eine stark kulturell geprägte Angelegenheit.

- » der Wasserverbrauch insbesondere in wasserarmen Gegenden (vgl. Praxis-Tipp Virtuelles Wasser).
- » der hohe Ressourcen-/Energieverbrauch durch lange Transportwege. Der Transportaufwand für Importprodukte ist laut Umweltinstitut SERI 51mal so hoch wie für regional produzierte – 42.660 km statt 841.
- » das zunehmende Landgrabbing, also der Landkauf durch Großkonzerne bzw. Länder (etwa China in Afrika).
- » die Vertreibung von Kleinbauern und die Zerstörung von kleinbäuerlichen Strukturen.
- » die Vernichtung von Biodiversität, also die Zerstörung der biologischen Vielfalt. Weltweit gesehen beruht 75 % der Nahrung auf den 9 Arten Weizen, Reis, Mais, Gerste, Sorghum/Hirse, Kartoffel/Süßkartoffel, Yam, Zuckerrohr und Soja. Zwar gibt es immer mehr unterschiedliche Produkte, die Vielfalt der Arten von Nahrungsmittelpflanzen nimmt jedoch drastisch ab. Dies liegt auch daran, dass die 6 größten Saatgut-Konzerne 66 % des globalen Saatgutmarktes kontrollieren.

Strukturwandel in der Landwirtschaft

1970 gab es 1,1 Mio. Betriebe mit mehr als 5 Hektar Fläche, 1999 waren es noch 400.000 und 2015 lediglich 280.000 Höfe. In Europa bewirtschaften 3 % der Agrarbetriebe 50 % der Fläche, in Deutschland kontrollieren 1,3 % der Agrarbetriebe 24,1 % der Fläche. Wachstum ist nur noch in der Gruppe der Betriebe mit mehr als 200 Hektar festzustellen. Dies hängt auch damit zusammen, dass die Europäische Union nicht mehr die Produkte, sondern die Fläche bezuschusst. Unabhängig von der tatsächlichen Größe gibt es ohne Deckelung derzeit 280 Euro Subvention je Hektar. Den Großbetrieben fällt die Finanzierung der Automatisierung (GPS-gesteuerte Traktoren, Melkroboter, automatisierte Fütterung, größere Mähdrescher usw.) somit wesentlich leichter. Dies führt dazu, dass es den ostdeutschen Großbetrieben besser geht als den kleistrukturierten beispielsweise in Hessen. Die Subventionierungen dieser Art fördern den Verdrängungswettbewerb. In den westlichen Bundesländern sank die Zahl der Rinder- und Milchviehbetriebe seit 2001 um 72.600, während sie in den östlichen Bundesländern durch den Bau von Großstallanlagen um 6.600 stieg. Die OECD hat festgestellt, dass staatliche Beihilfen in Form von Subventionen in der westlichen

Info-Point und Praxis-Tipp

Fairer Handel

Die Zuwachsraten lagen beim fairen Handel in den letzten Jahren im zweistelligen Bereich. 2014 gaben die Verbraucher mit 827 Millionen Euro 26 % mehr für Waren mit Fairtrade-Siegel aus als im Jahr zuvor. Der stärkste Zuwachs seit Einführung des Siegels durch die Organisation Transfair. Die 1992 gegründete Siegelorganisation wird in Deutschland von 36 Mitgliedsorganisationen wie Misereor, Brot für die Welt und Unicef getragen. Im Einzelnen wurden 7.600 Tonnen Kakao (+ 600 %), 13.000 Tonnen Kaffee (+ 18 %), 51.000 Tonnen Bananen (+ 62 %) abgesetzt. Dies bedeutet 12,3 Millionen Euro an Prämien für die Produzenten (+ 30 %). All das kann aber nicht darüber hinweg täuschen, dass der Marktanteil fair gehandelter Waren in Deutschland noch immer außerordentlich klein ist. Er beträgt pro Kopf gerade einmal 10,- Euro im Jahr (in der Schweiz und in Großbritannien sind es das 3–4fache). Umgerechnet auf einzelne Produkte sind dies 3 % bei Kaffee, 8 % bei Bananen und 25 % bei Rosen. Einzig bei diesem Produkt ist Deutschland Marktführer.

10 Regeln für eine vollwertige Ernährung

- 1 vielseitig – aber nicht zu viel
- 2 weniger Fett und fettreiche Lebensmittel
- 3 würzig - aber nicht salzig
- 4 wenig Süßes
- 5 mehr Vollkornprodukte
- 6 reichlich Gemüse, Kartoffeln und Obst
- 7 weniger tierisches Eiweiß
- 8 trinken mit Verstand
- 9 öfter kleine Mahlzeiten
- 10 schmackhaft und nährstoffschonend zubereiten

Diese zehn Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung sind der Buchreihe zu den Themen der Expo 2000 entnommen. Quelle: Lutzenberger Josb und Gottwald Franz-Theo (1999): Ernährung in der Wissensgesellschaft. Vision: informiert essen.

Welt im Schnitt 17 % des Einkommens der landwirtschaftlichen Betriebe ausmachen. Die EU gibt jährlich 55 Milliarden Euro an Subventionen allein für die Landwirtschaft aus! Eine gezieltere Verteilung der Prämien unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten (ökologische Landwirtschaft, Tierschutz, Klimaschutz) könnte ein erster Ansatz zu einer sinnvollen Reform sein.

Wegwerfmentalität

In Deutschland wird etwa ein Viertel aller eingekauften Lebensmittel ungenutzt wieder entsorgt. Die Angaben sind schwankend. Eine Quelle spricht von ca. 20 Mio. t entsorgten Lebensmitteln im Wert von 20 Mrd. Euro, die auf dem Müll landen. Dies entspricht 500.000 Lastwagen von Berlin bis Peking. Für Europa seien es 90 Mio. t. Dies entspricht einer Lastwagenkolonne rund um Äquator. Eine andere Angabe spricht für 2014 von 6,7 Mio. t. Lebensmittel"müll" in Deutschland. Egal, ob es nun 80, 90 oder 100 kg sind pro Person, diese Menge ist eine massive Ressourcenverschwendung.

Laut Fleischatlas Extra der Heinrich-Böll-Stiftung wurden in Deutschland 2014 insgesamt 346 Mio. Kilogramm Fleisch weggeworfen. Pro Einwohner sind dies 4,3 kg oder umgerechnet 45 Mio. Hühnchen, 4 Mio. Schweine und 200.000 Rinder, die „umsonst“ großgezogen wurden. Fleisch macht etwa ein Viertel der weggeworfenen Lebensmittel aus, ist aber durch den Anbau der dafür nötigen Futtermittel für 90 % der „verschwendeten“ Acker-

Praxis-Tipp

Biosiegel

Das EU-Bio-Siegel wurde 2001 eingeführt, das deutsche Bio-Siegel 2010. Ende Dezember 2014 nutzten 4.448 Unternehmen das nationale staatliche Bio-Siegel auf 69.766 Produkten. Die EU-Ökoverordnungen (über 100 Seiten) enthalten zahlreiche Kann-Vorschriften:

- » 5 % der Zutaten dürfen aus konventionellem Anbau stammen
- » Zusatzstoffe, die durch gentechnisch veränderte Organismen gewonnen wurden, sind erlaubt
- » Pestizide sind in Ausnahmefällen erlaubt
- » Konventionelles Saatgut ist in Ausnahmefällen erlaubt
- » Tiere „sollen“ artgerecht gehalten werden

Beim EU-Bio-Siegel sind 46 Zusatzstoffe zugelassen. Die Betriebe werden mindestens einmal jährlich kontrolliert. Eine nachhaltige Erzeugung (z.B. geringer Wasserverbrauch) spielt keine Rolle. Die großen Supermarktketten haben eigene Bio-Siegel eingeführt, die dem Mindest-Standard des EU-Bio-Siegel entsprechen (Netto: BioBio; Lidl: Biotrend; Edeka: Bio; Rewe: Bio; Penny: Bio; Aldi: bio). Ein Problem dieser Siegel ist, dass Standardabsenkungen vom Verbraucher nicht zu überprüfen sind, daher sind sie weniger verlässlich. Schärfere Vorschriften haben die Firmen bzw. Zusammenschlüsse Alnatura, Demeter (ältestes Biosiegel seit 1928), Bioland und Naturland.

Info-Point

Wasser

Wasser ist das kostbarste Lebens-Mittel. Ohne Wasser gäbe es kein Leben. Unser menschlicher Körper besteht zu zwei Dritteln aus Wasser. In 24 Stunden ...

... durchfließen etwa 1400 Liter Wasser das Gehirn.

... umspülen circa 2000 Liter Wasser die Nieren.

... produziert der menschliche Körper 1,5 Liter Speichel und insgesamt 8,2 Liter Verdauungssäfte.

... scheiden gesunde Erwachsene 2 bis 2,5 Liter Wasser über die Nieren, den Darm, die Haut und die Lungen aus.

Wasser ist Transportmittel für Blut, Harn, Schweiß und gilt als Lösungsmittel für fast alle Stoffe in der Zelle. Notwendig ist daher die Zufuhr von ca. 2 Liter Wasser pro Tag. Steht zu wenig Wasser zur Verfügung, zirkuliert das Blut mangelhaft, was zur Unterversorgung führt. Die Gehirnleistung sinkt und die Konzentrationsfähigkeit lässt nach. Bei Flüssigkeitsmangel steigt außerdem die Gefahr von Nierensteinerkrankungen, Harnwegsinfektionen oder Verstopfungen, Haut und Schleimhäute trocknen ebenfalls aus. Viren und Bakterien gelangen leichter in den Körper. Wasser regelt zudem die Körpertemperatur durch die Bildung von Schweiß. Unser Körper scheidet täglich große Mengen an Flüssigkeit aus. Bereits ein Wasserverlust von zwei Prozent des Körpergewichts beeinträchtigt die Leistungsfähigkeit deutlich. Warnsignale des Körpers sind Kopfschmerzen, Übelkeit, Mundtrockenheit, Durstgefühl oder auch Appetitlosigkeit.

fläche verantwortlich. Verwiesen sei darauf, dass für die Deponierung des Nahrungsmittelmülls weltweit jährlich Kosten von 375 Mrd. Euro entstehen (laut der britischen Umweltorganisation Wrap). Die „Abfälle“ produzieren Methan, das 21mal schädlicher ist als CO² und wesentlich zum Klimawandel beiträgt.

Fleischproduktion

Fleisch ist bei den Deutschen ein beliebtes Nahrungsmittel. In 83 % der Haushalte kommt Fleisch mehrfach die Woche auf den Tisch. 47 % der Männer essen täglich Schnitzel oder Bratwurst, dagegen nur 22 % der Frauen. Im Jahr 2013 sind Tiere mit einem Lebendgewicht von 11,2 Mio. Tonnen verarbeitet worden. Davon gelangt lediglich ein Drittel bis die Hälfte zum

menschlichen Verzehr, der Rest geht in die Herstellung von Haustierfutter, Düngemittel, Gesichtscrème oder Biokraftstoff. Die Fleischproduktion boomt. 1994 betrug sie in Deutschland 3,7 Millionen Tonnen, heute liegt sie mit bei rund 5,5 Millionen Tonnen. Und das, obwohl der Verbrauch von Fleisch zurückgegangen ist. 1991 lag er in Deutschland bei 64 kg, im Jahr 2000 bei 61 und 2014 bei 60,4 kg. Mittlerweile wird in Deutschland ein Viertel mehr Fleisch produziert als benötigt wird. Der Überschuss geht in den Export. Zu schaffen macht den Produzenten das Russlandembargo sowie der stagnierende Markt in China.

Heftig diskutiert wurden neben den Bedingungen für die Tiere die Bedingungen für die Beschäftigten in der fleischverarbeitenden Industrie. Immer wieder wurden die Dumpinglöhne kritisiert. Die meisten Beschäftigten kommen aus Osteuropa (Polen, Bulgarien, Rumänien) und sind im Rahmen von Werksverträgen bei Subunternehmen angestellt. Branchenmindestlohn und Flächentarif waren lange Zeit Fremdworte in der Fleischbranche. „Das ist eine Form moderner Sklaverei“, so ein Referatsleiter für die Fleischwirtschaft der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten. Im September 2015 gab es eine freiwillige Selbstverpflichtung von sechs großen Konzernen (Tönnies, Vion, Heidemark, Danish Crown, Westfleisch und PHW-Gruppe mit Tochterfirma Wiesenhof – sie repräsentieren 60 % der Branche), die Arbeitsbedingungen zu verbessern und die Verträge auf deutsches

Praxis-Tipp

Mindesthaltbarkeitsdatum

Ein **Verbrauchsdatum** gilt nur für Fleisch-, Fisch und Eiprodukte. „Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** eines Lebensmittels ist das Datum, bis zu dem dieses unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält“ (§ 7 Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln). Es sagt also nichts darüber aus, ob das Produkt noch verwendbar ist oder nicht. Es garantiert vom Hersteller nur eine bestimmte Produktqualität z.B. cremig. Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** ist nicht gesetzlich geregelt, sondern wird vom Hersteller selbst bestimmt. Da die Haftung nach Ablauf beim Händler liegt, wird die Ware aus den Regalen genommen, auch wenn sie noch gut ist. „Abgelaufene“ Lebensmittel sollten vom Konsumenten also verwendet werden, wenn sie noch in Ordnung sind, was sich in der Regel ja leicht überprüfen lässt (Aussehen, Geschmack).

Praxis-Point

Virtuelles Wasser

Lebensmittel (insbesondere Obst und Gemüse) enthalten nicht nur Wasser, für ihre Produktion werden teils große Mengen an Wasser benötigt. Mit importierten Lebensmitteln führen wir daher Wasser aus anderen Gegenden der Welt nach Deutschland ein. Dieses „versteckte“ Wasser wird virtuelles Wasser genannt. Problematisch ist dies insbesondere beim Import aus wasserarmen Gegenden, etwa bei Früchten und Gemüse aus Spanien oder Israel. Beim Kauf sollte daher auf die Herkunft der Produkte geachtet werden.

Recht umzustellen. Alle Angestellten sollten in einem sozialversicherungspflichtigen Beschäftigungsverhältnis arbeiten. Minijobber und kurzfristige Beschäftigungsverhältnisse sind davon ausgenommen. Zwar stieg die Zahl der Vollarbeiter in der Berufsgenossenschaft von 14.332 auf 24.295; das Versprechen der Erhöhung der Festangestellten ist nach Gewerkschaftsangaben dennoch nicht erfüllt worden.

Schweinezucht

Bei fallenden Preisen haben in den vergangenen Jahren acht von zehn Betrieben die Schweinezucht aufgegeben. In Bayern 27.800 Betriebe, in Niedersachsen, wo etwa 1 Million mehr Schweine als Menschen leben, waren es von 2001 bis 2015 ca. 14.000 Betriebe. Übrig geblieben sind derzeit 27.000 Betriebe. Für die Schweineproduktion importiert Deutschland jährlich 7 Millionen Tonnen Sojabohnen. In den US-amerikanischen Anbauflächen gibt es mittlerweile riesige Brachflächen, weil „Unkräuter“ gegen jedes Gift resistent geworden sind. In Südamerika werden immer neue Flächen kostbarster Urwald für die Monokultur gerodet.

Milchproduktion

Die Milchbauern bewegen sich in einem Teufelskreis. Im März 2016 bekamen sie 27 Cent, im Sommer 2016 nur noch 23 Cent pro Liter Milch, im März 2014 waren es noch 40 Cent. Erforderlich für die Kostendeckung wären aber 30–35 Cent. Die Folge ist jedoch keine Drosselung der Quote, sondern

eine Ausweitung der Produktion, da eine Wirtschaftlichkeit nur noch über Masse erzielt werden kann. Die Bauern nehmen Kredite auf, um in immer größeren Ställen mit immer mehr Milchvieh zu produzieren, um dann den Preisverfall aufgrund des Überangebots zu erleben. Im Juli 2016 hat die EU ein Hilfspaket von 500 Mio. Euro beschlossen. Davon sind 150 Mio. Euro zur Reduzierung der Milchmenge vorgesehen. Landwirte sollen für jeden nicht produzierten Liter Milch 14 Cent erhalten. Zudem 36 Cent pro Liter Milch (für ein Jahr), wenn sie ihre Milchproduktion nicht steigern. Die Hälfte der produzierten Milch wird exportiert.

1970 gab es in Deutschland 762.661 Betriebe mit Milchkuhhaltung. Im Jahr 2000 waren es 138.500, im Jahr 2015 lediglich 74.762; also nur noch ein Zehntel des Bestands von 1970. Im Wirtschaftsjahr 2014/15 machten 6 % der Milchviehbetriebe dicht, für 2015/16 wird mit zehn % gerechnet. Die Anzahl der Milchkühe je Betrieb stieg von 24,9 (1990) auf 52,2 (2013).

Das normale Lebensalter einer Kuh kann bis zu 30 Jahre betragen. Heutige Hochleistungskühe werden nach 5-6 Jahren geschlachtet. Eine ausschließliche Grasfütterung erbringt einen Ertrag von ca. 15 l Milch, mit Kraftfutter dagegen die doppelte Menge von 30 l. Man kann es wohl kaum anders als pervers bezeichnen, wenn eine Hochleistungskuh den Stall nicht verlassen darf, weil sie auf der Weide ausschließlich durch Grasernährung rasch zugrunde gehen würde. Tiere werden zur bloßen Produktionsmaschi-

Info-Point

Welternährung

Seit 1960 ist die Bevölkerung um das 2,3fache gewachsen, die Nahrungsmittelproduktion wurde um das 3,1fache gesteigert; rein rechnerisch hat jeder Mensch der Welt heute 30 % mehr Essen auf dem Teller als vor 50 Jahren. „Im Grunde liegt die Wurzel des Problems von Hunger und Mangelernährung nicht in einem Mangel an Nahrungsmitteln, sondern im mangelnden Zugang großer Teile der Weltbevölkerung zu den verfügbaren Nahrungsmitteln“ (UN-Ausschuss für wirtschaftliche, soziale und kulturelle Rechte 1999). Dies zeigt sich an der Anzahl der Kalorien, die jedem Bewohner zur Verfügung steht: USA ca. 3750 Kalorien, davon werden 2300 konsumiert und 1450 weggeworfen (39 Prozent); Deutschland: 3530; Niger: 2310; Sudan: 2270; Äthiopien: 1950.

Praxis-Point

Lebensmittel als Heilmittel

*„Eure Nahrungsmittel sollen eure Heilmittel,
und eure Heilmittel sollen eure Nahrungsmittel sein.“*

(Hippokrates, griechischer Arzt)

Lebensmittel sind Mittel zum Leben. In ihnen bergen sich die unterschiedlichsten Pharmakologischen Wirkstoffe. Im Sinne einer Lebensmittelapotheke finden wir verschiedene Heilmittel:

So ist bekannt, dass

- ... Joghurt das Immunsystem schützt, sogar besser als eigens zu diesem Zweck entwickelte Medikamente. Außerdem heilt es Durchfall und enthält Wirkstoffe, die stärker antibiotisch wirken können als Penicillin.
- ... scharf gewürzte Speisen (mit Pfeffer, Meerrettich, Chili) gegen erkrankte Atemwege helfen, sie verdünnen die Lungensekrete und schwemmen Reizstoffe aus.
- ... Fischöle vor infarktauslösenden Blutgerinnseln schützen und wie Aspirin wirken können.
- ... Kohl und Rüben das Risiko, Dickdarmkrebs zu bekommen, erheblich vermindern.
- ... Bananen gut gegen Magengeschwüre sind.
- ... Kirschen Karies vorbeugen.
- ... Honig schon im alten Ägypten als erstklassiges Desinfektionsmittel für Wunden bekannt war.
- ... Grapefruit den Cholesterinspiegel im Blut senkt.
- ... Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln exzellente Blutverdünner sind und somit dem Herzinfarkt vorbeugen.
- ... Pflaumen ein starkes Abführmittel sind.

(Quelle: Nahrung ist die beste Medizin, Düsseldorf/Wien 1992)

ne. Pro Kuh wird zur Fütterung ca. 1 Tonne Kraftfutter pro Jahr benötigt. Diese besteht aus verschiedensten Komponenten, darunter viel Getreide. Die Fleischproduktion vernichtet somit Ressourcen, die an anderer Stelle zur Beseitigung des Hungers wertvolle Dienste leisten könnten. Wie auch in der Hühnermast werden in der Milchproduktion große Mengen von Antibiotika gebraucht, vor allem gegen Euterentzündung.

Hühnermast

Drastisch zeigt sich die Veränderung im Bereich der Hühnerfabrikation. Anders lässt sich dies nicht bezeichnen. 1994 gab es 70.000 Mastbetriebe in Deutschland, 2014 nur noch 4.500. Ungefähr die Hälfte des Masthähnchenbestands findet sich in Niedersachsen mit durchschnittlich 35.000 Tieren pro Betrieb (2012). Gleichzeitig stieg aber die Hühnerfleischproduktion von 342.000 auf 972.000 Tonnen. Ein sechzehntel der Betriebe produziert also dreimal mehr Fleisch. Pro Jahr werden rund 40 Mio. Hühner aufgezogen. Die Küken der Hybridzüchtungen werden in 40 Tagen per Kraftfutter auf 2,5 kg gebracht. Durchschnittlich 11 Kilo Hühnerfleisch verzehrt jede/r Deutsche pro Jahr.

Was das für die Haltungsbedingungen bedeutet, ist auch ohne Landwirtschaftsstudium vorstellbar. Aufgrund der Verbraucherwünsche und -proteste wurde die Käfighaltung massiv reduziert. Von 2007 bis 2014 ging die Zahl der Käfighennen von 22 Mio. auf 4,8 Mio. zurück. Umgekehrt wuchs die Zahl der Bodenhaltungshennen von 5,7 auf 24,3 Mio., die der Freilandhennen von 3,5 auf 6,1 Mio. und die der Biohühner von 1,6 auf 3,3 Mio. Wie schwierig und langwierig oft Umsetzungen sind, zeigt sich gerade in der Käfighaltung. Bereits 1999 hatte das Bundesverfassungsgericht diese Haltungsform untersagt. Nach jahrelangem Tauziehen wurde aus dem Totalverbot eine bedingte Zulassung. Erlaubt war seit 2006 die „Kleingruppenhaltung“, bei der jeder Henne nun 800 Quadratzentimeter (= ein Din A4 Blatt + 3 EC-Karten) zusteht gegenüber 550 Quadratzentimeter (= weniger als ein Din A4 Blatt!) in Einzelhaltung. 2010 reichte das Rheinland-Pfalz eine Nor-

Info-Point

Ei, Ei, Ei

Die EU schreibt Informationen zur Herkunft, zur Haltung und Frische vor. Als Verbraucher kann ich an der Kennzeichnung (Stempel) des Eis erfahren, woher es stammt. Der Zifferncode 0-DE-0500081 beispielsweise verrät: 0 = ökologische Erzeugung; DE = Deutschland; 05 = Nordrhein-Westfalen. Betreffs der Haltung steht die „1“ für Freilandhaltung, die „2“ für Boden- und die „3“ für Käfighaltung. Weitere Informationen finden sich auf der Internetseite des Vereins für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen: www.was-steht-auf-dem-ei.de

Info-Point

Hämoglobin und Chlorophyll

Chlorophyll, auch Blattgrün genannt, ist jener Stoff, welcher sich in allen grünen Pflanzen befindet, ihnen ihre Farbe gibt und zur Photosynthese beiträgt. Dieser Vorgang ist auch in manchen Bakteriengruppen zu finden. Die Photosynthese ist der wichtigste Stoffwechselprozess der Pflanze. Aus Kohlendioxid, Wasser und dem Farbstoff Chlorophyll, der Licht aufnimmt, wird Traubenzucker gebildet, der der Pflanze Energie gibt.

Hämoglobin ist der rote Blutfarbstoff, der sich im menschlichen Körper befindet. Die Aufgabe des Hämoglobins ist es, frischen Sauerstoff durch den ganzen Körper zu befördern und alle Teile des Körpers mit genügend Sauerstoff zu versorgen. Hämoglobin besteht aus einer Farbstoff-Eiweißverbindung. Diese setzt sich aus dem Farbstoff Häm (5 Prozent) und dem Eiweiß Globin (95 Prozent) zusammen. Daher der Name Hämoglobin.

Worin besteht der Zusammenhang zwischen den beiden Stoffen? Chemisch gesehen sind die beiden Stoffe verwandt, aber nicht identisch. Der Proteinkomplex unterscheidet sich insofern, dass es sich bei Hämoglobin um eine vierteilige molekulare Konstruktion und beim Chlorophyll um eine fünfteilige handelt. Es gibt einen geringen Unterschied; dieser liegt in einem Baustein der Moleküle, die sich im Aufbau unterscheiden: Das Zentralatom beim Hämoglobin ist Eisen, beim Chlorophyll ist es Magnesium.

Untersuchungen haben gezeigt, dass Chlorophyll aus Lebensmitteln oder auch Chlorophyllextrakt einen positiven Effekt auf die Bildung von roten Blutkörperchen im Knochenmark haben. Somit lässt sich abschließend sagen, dass Chlorophyll ein wichtiger Bestandteil sowohl für die Pflanzen als auch für den menschlichen Körper ist. Es wäre somit möglich, dass Grünes durch unsere Adern fließt.
Corinna Bernard und Hannah Vinatzer.

menkontrollklage ein, mit der auch diese Form der Haltung verboten wurde. Die Erzeuger betrachteten das Verbot als Enteignung, da ihre Investitionen zunichte gemacht würden, woraufhin der Ausstieg erst 2025 abgeschlossen sein muss. Bodenhaltung bedeutet, dass die Tiere in riesigen Hallen in Gruppen von bis zu 6.000 Tieren gehalten werden. Umgerechnet drängen sich dabei immer noch 9 Hennen pro Quadratmeter (1111 Quadratzentimeter pro Huhn). Betriebe mit mehr als 200.000 Tieren sind keine Seltenheit. Die Freilandhaltung entspricht stallmäßig der Bodenhaltung. Tagsüber dürfen die Tiere ins Freie und haben dort 4 Quadratmeter Auslauf pro Tier. Im Bio-

bereich sind maximal 3.000 Tiere pro Gruppe erlaubt bei einer Zahl von 6 Tieren pro Quadratmeter. Auch bei besseren Bedingungen dienen die Tiere lediglich dazu, rund 300 Eier pro Jahr zu produzieren.

Erst in den letzten Jahren ist ins Bewusstsein der Öffentlichkeit gekommen, dass in Deutschland pro Jahr bis zu 50 Mio. männliche Küken unmittelbar nach dem Schlüpfen sofort wieder getötet werden, da sie als Legehybrid-Hühner aus ökonomischer Sicht wertlos sind. Ihnen fehlt das schnelle Wachstum der Mastrassen. Nordrhein-Westfalen hat im September 2013 das Kükentöten per Erlass untersagt. Es wurde 2015 vom Verwaltungsgericht als unzulässig eingestuft, da das Tierschutzgesetz keine Rechtsgrundlage dafür sei. Nur eine Änderung des Tierschutzgesetzes würde dieses Tötungsverbot erlauben. Der Bundesrat sprach sich im September 2015 mit einem Verbotsantrag für eine solche Änderung aus. Zwei Monate später wurde diese Forderung von der Bundesregierung abgelehnt. Ein Problem für den Verbraucher ist die mangelnde Kennzeichnungspflicht in verarbeiteten Produkten wie Nudeln, Backwaren und Fertiggerichten. 2012 wurde etwas weniger als die Hälfte der 18 Milliarden in Deutschland verbrauchten Eier (pro Kopf: 217) importiert: 8,55 Milliarden Eier. Da EU-weit ein Käfighaltungsanteil von 58 % vorlag (Spanien + Portugal: 90 %; Italien + Frankreich 70 %), stammten fast 5 Milliarden Eier aus Käfighaltung, da diese für die Hersteller wesentlich günstiger sind.

(Nähere Informationen zur Massentierhaltung und zu den einzelnen Tierarten finden sich unter: <https://albert-schweitzer-stiftung.de/massentierhaltung>)

Auswirkungen der industrialisierten Landwirtschaft

„Wussten Sie, dass eine Milchkuh in Europa pro Jahr mehr finanzielle Unterstützung erfährt als ein Mensch in einem Entwicklungsland zum Leben hat?“, hat einmal der ehemalige Entwicklungsminister Dirk Niebel gefragt und darauf verwiesen: „Subventionierte EU-Agrarprodukte führen zur Überproduktion, die – mit weiterer finanzieller Förderung – zu Dumping-Preisen in Entwicklungsländern landen und die dortigen lokalen Märkte zerstören, deren Aufbau nicht selten durch Entwicklungsmaßnahmen unterstützt wurde.“ Die derzeitigen Strukturen fördern die industrielle Landwirtschaft, die in vielfacher Hinsicht negative Auswirkungen zeigt: Sie zerstört die

Info-Point

Zusatzstoffe

Es gibt 320 europaweit zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe:

Farb-, Süß- und Konservierungsstoffe, Antioxidations- und Säuerungsmittel, Verdickungs- und Feuchthaltemittel, Geschmacksverstärker.

Ein Ratgeber mit einer Liste bedenklicher E-Nummern im Checkkartenformat findet sich unter www.vz-ratgeber.de (5,90 Euro)

Verdauung

Wer sich dafür interessiert, was sich mit dem tut, was wir mehr oder weniger lustvoll zu uns nehmen, mag das Buch von Giulia Enders lesen:

Darm mit Charme. Alles über ein unterschätztes Organ,

288 S., Ulstein Verlag 2014, ISBN 978-3-550-08041-8, 16,99 Euro.

kleinbäuerlichen Strukturen hier vor Ort und durch die expansive Exportpolitik in den Ländern des Südens, verschärft dadurch die wirtschaftlichen Ungleichgewichte zwischen Industrie- und Entwicklungsländern, zerstört die Umwelt etwa durch Übergüllung (in vielen Bereichen zu hohe Nitratwerte in den Böden und im Grundwasser – würde man alle Gülle, die jährlich in Deutschland auf die Felder ausgebracht wird, in Tankwagen füllen, so würde der Güterzug einmal rund um die Erde reichen), ist unter tierethischen Gesichtspunkten nicht tragbar, schafft schwierige Arbeitsbedingungen (Niedriglohnsektor in den Schlachthöfen). All diese Faktoren gehen an den Bedürfnissen und Wünschen der Verbraucher vorbei. Diese sind zwar größtenteils auf „billig“ konditioniert, aber immer mehr bewusste Verbraucher lehnen diese Art der Landwirtschaft ab.

Praxis-Tipp

Kühlschrank

Dank immer ausgereifterer Technik reduziert sich der Stromverbrauch von Kühlgeräten. Der Effekt des Stromsparens wird allerdings durch immer größere Geräte aufgehoben. Im EU-Durchschnitt betrug das Kühlschrankvolumen 1990 erst 203 Liter, im Jahr 2015 bereits 278 Liter. Im Jahr 2020 werden voraussichtlich 300 Liter erreicht werden. Insbesondere mannshohe Kühl-Gefrier-Kombinationen liegen im Trend, so dass sich der Gesamtstromverbrauch nicht reduziert hat.

Die deutsche Landwirtschaft produziert mit 133 Mio. t CO²-Äquivalenten ebenso viel wie der Straßenverkehr, davon 71 % durch Tierhaltung (94 Mio. t). Bisher ist es in beiden Bereichen nicht gelungen, eine wesentliche Reduktion als Beitrag zum Schutz des Klimas zu erreichen.

Biolandwirtschaft

Im Jahr 2000 wurden gut 1 Million Hektar Fläche mit Biolandwirtschaft bewirtschaftet. Durchschnittlich 58,4 ha bei verbandsgebundenen Betrieben, 29,3 bei nicht gebundenen. Der Umsatz mit Biolebensmitteln stieg von 2,1 Milliarden Euro im Jahr 2000 auf knapp 8 Milliarden 2014. Die Zahl der Betriebe von ca. 18.000 (2007) auf 23.484 Betriebe (2013). 52,2% wirtschaften als Mitglied eines Bioanbauverbands wie Bioland, Demeter oder Naturland. Die Erträge liegen im Durchschnitt um ein Viertel unter dem Niveau der konventionellen Landwirtschaft. Zu berücksichtigen sind allerdings die Folgeschäden, die durch die extensive Landwirtschaft entsteht.

„Wir werden in Deutschland nicht alle Betriebe zu Bio-Bauernhöfen machen können. Nicht jeder kann sich „Bio“ leisten. Die konventionelle Landwirtschaft hat ihren Platz in Deutschland. Aber sie muss sich verändern. Sie wird nur zukunftsfähig sein, wenn sie nachhaltig wird. Wir müssen zurück zu einer tierschutzgerechten und flächengebundenen Tierhaltung, die hochwertige und nachhaltig erzeugte Lebensmittel für die Menschen in unserem Land produziert. Wir müssen zurück zu einem ethischen Standard,

Info-Point

Alternative Pflanzen

Stephanie Mittermaier, Peter Eisner und Karin Petersen (Prolupin GmbH – Start-up-Unternehmen der Münchner Fraunhofer-Gesellschaft) bekamen den Deutschen Zukunftspreis 2014 für ein Verfahren, das den bitteren Geschmack aus Lupinensamen entfernt. Aus den Lupinensamen lässt sich Eiweiß gewinnen, das Milchprodukte ersetzt als Grundlage für vegetarische Lebensmittel. Da jeder 10. Deutsche an Laktoseintoleranz leidet, ein interessantes Projekt. Auf 1 ha können 14.000 Liter Lupinendrinks gewonnen werden, garantiert gentechnikfrei. Eine Alternative zu Soja.

der das Tier als Lebewesen anerkennt. Wir brauchen Strukturen, die Arbeitsplätze in der Landwirtschaft erhalten, den Beschäftigten ein faires Einkommen und eine geschäftliche Perspektive bietet“, so die Parlamentarische Staatssekretärin im Bundesumweltministerium Rita Schwarzelühr-Sutter.

Als ergänzendes Kriterium für den Einkauf ist neben „bio“ auf „regional“ zu achten, da der deutsche Markt mittlerweile die Nachfrage nicht mehr decken kann. So kommen beispielsweise bereits 15 % der Biokartoffeln aus Ägypten und Israel. Damit stellt sich das Problem des Virtuellen Wassers (siehe Praxis-Tipp) und der Ernährungssicherheit der dortigen Bevölkerung. Zudem belastet der lange Transportweg die Ökobilanz.

Das unbekannte Wesen: der Verbraucher

So ganz stimmt diese Überschrift nicht, denn das Verhalten des Verbrauchers ist hinreichend bekannt. Schwieriger einzuordnen ist die Widersprüchlichkeit zwischen Wissen und Handeln, zwischen Einstellung und Veränderung persönlicher Ernährungsgewohnheiten. Denn einer Umfrage des Bundeslandwirtschaftsministeriums von Anfang 2016 zufolge sind 88 % der Bevölkerung für eine artgerechtere Tierhaltung, 86 % für eine bessere Bezahlung der Bauern und 89 % mehr oder weniger stark bereit, mehr für Fleisch zu bezahlen, wenn dadurch das Tierwohl steigt. Angeblich bis zu 6,50 Euro pro Kilo. In der Praxis lässt sich das nicht ablesen. Der Anteil an Bioschweinefleisch liegt unter 1 %. Geiz bleibt da weiter geil und der Durchschnittskunde greift weiter zu den Super-Sonderangeboten. Und das,

Info-Point und Praxistipp

Plastikvermeidung

Deutschlandweit werden stündlich (!) 320.000 Plastikbecher für „coffee to go“ verbraucht, jährlich 2,8 Milliarden, die dann in Müllverbrennungsanlagen landen. Zur Herstellung jedes Bechers ist ein halber Liter Wasser notwendig. Mittlerweile gibt es erste „coffee to go again“-Geschäfte mit eigenen wiederverwertbaren Bechern. Am besten: den eigenen Becher dabei haben! Verpackungsfreie Supermärkte in Deutschland sind gelistet unter: <https://utopia.de/ratgeber/verpackungsfreier-supermarkt/>

obwohl er nur rund 10 % seines Einkommens für Lebensmittel ausgeben muss. Vor hundert Jahren war es noch die Hälfte. Für einen Liter Milch muss der durchschnittliche Arbeitnehmer aktuell weniger als 2 Minuten arbeiten. Laut Ernährungsreport „Deutschland, wie es isst“ wünschen sich Dreiviertel der Befragten regionale Produkte. Dreiviertel schätzen die Bedingungen, unter denen Waren in Deutschland produziert werden, als gut ein. 77 % halten die Produkte für sicher. Nur 12% der Frauen und 5 % der Männer kaufen im Bioladen ein. Nur ein Drittel achtet auf Siegel.

KOMMENTAR

Die Wette auf den Hunger

Megafusionen werden zum Wohl der Menschheit verkauft. Die soziale Dimension wird in den Vordergrund gestellt. Klar: Die Menschheit wächst und will ernährt werden. Ob dies mit einer industriellen Landwirtschaft a la Bayer und Monsanto geschehen soll, ist aber die Frage. Mit deren Fusion entsteht ein Agrochemieriese, der 25 % des Marktes kontrolliert und dem Bauern alles aus einer Hand anbietet: (gentechnisch verändertes) Saatgut, den passenden Dünger, die maßgeschneiderten Pflanzenschutzmittel. Demnächst sollen die Wetterdaten und Informationen zu den Bodenverhältnissen dazu kommen: die Verknüpfung von agrochemischen Produkten mit IT und Big Data über die Monsanto-Tochterfirma Climate Corporation. Kritiker bezeichnen die massive Abhängigkeit als neue Form der Leibeigenschaft. In den USA stammen mittlerweile 90 % des Samens für gentechnisch veränderten Mais und Sojabohnen von Monsanto. Die Fusion von Bayer (46,3 Mrd. Euro Umsatz, 4 Mrd. Euro Gewinn, 116.800 Mitarbeiter) und Monsanto (13,4 Mrd. Euro Umsatz, 2 Mrd. Euro Gewinn, 22.500 Mitarbeiter) muss noch durch die Kartellbehörden genehmigt werden. Der Deal für knapp 66 Milliarden Dollar, die höchste Summe, die je ein deutsches Unternehmen für ein ausländisches hingeblickt hat, rechnet sich nur, wenn das Geschäft mit Saatgut, Dünger und Pflanzenschutzmitteln kräftig wächst. Es steht einer ökologischen Landwirtschaft diametral entgegen, indem es die Böden zerstört und die Artenvielfalt reduziert. Eine Spekulation auf den Hunger der zusätzlichen Milliarden von Menschen. Profit auf Kosten der Welternährung. Ein teuflisches Spiel.

Info-Point

Den Kohlenhydraten, Eiweißen und Fetten auf der Spur

Kohlenhydrate, Eiweiße und Fette sind die Hauptbestandteile unserer Nahrung und teils essentiell für unseren Körper. Obwohl diese drei Stoffe äußerst wichtig für uns sind, weiß kaum jemand, wie sie auf den menschlichen Körper wirken.

Die Kohlenhydrate liefern uns Energie

Im Körper angekommen, werden Kohlenhydrate grundsätzlich in Glucose, also Traubenzucker, umgewandelt. Dieser liefert dann dem Gehirn, den Muskeln und Organen die nötige Antriebskraft. Chemisch aufgebaut sind diese Nährstoffe, auch Saccharide genannt, in Ketten.

Langkettige Kohlenhydrate, die Mehrfachzucker, gelangen erst nach ihrer Aufspaltung ins Blut, kurzkettige, die Einfach- und Zweifachzucker, sofort. Nach der Aufnahme von letzteren steigt der Blutzuckerspiegel. Darauf wird das Hormon Insulin ausgeschüttet, um ihn wieder auf Normalniveau zu bringen. Wird aber zu viel Insulin ausgeschüttet, könnte dies zu einer Unterzuckerung führen, welche Heißhungerattacken auslösen kann.

Kohlenhydrate finden wir hauptsächlich in Getreide und Getreideprodukten, Kartoffeln und Bohnen. Der menschliche Energiebedarf sollte zur Hälfte durch Kohlenhydrate gedeckt werden.

Eiweiße –

Hauptbestandteil von Zellen, Organen und Muskulatur

Eiweiße bzw. Proteine bilden Enzyme, welche zahlreiche Körperfunktionen steuern. Zudem bestehen Zellen, Organe und unsere Muskulatur aus Proteinen. Gebildet werden sie aus Ketten von Aminosäuren. Einige von diesen Bausteinen des Lebens sind essentiell, das heißt, sie können vom Körper selbst nicht gebildet werden und müssen über die Nahrung zugeführt werden.

Proteine sind beispielsweise in Hülsenfrüchten, Gemüse, Fleisch, Fisch, Milch und Milchprodukten enthalten. Eine gesunde Ernährung deckt den Eiweißbedarf. Eiweißmangel führt zu Hunger über einen längeren Zeitraum.

Fette sind viel mehr als Geschmacksträger

Fette, auch Lipide genannt, liefern uns Energie und, auch wenn es unglaublich scheint, Vitamine. Außerdem ist unser Körper auf ungesättigte Fettsäuren, wie etwa Omega 3- oder Omega 6-Fettsäuren, angewiesen. Fette schützen unsere Organe vor Verletzungen. Außerdem sind sie Wärmepolster, Bestandteile von Zellmembranen und produzieren Hormone. Wird dem Körper aber zu viel Fett zugeführt, wird es in Fettzellen gespeichert.

Fette finden wir unter anderem in Milch, Butter, Fleisch, Ölen und Nüssen. Die drei genannten Stoffe haben unzählige Aufgaben, ohne welche wir Menschen und unsere Körpervorgänge nicht funktionieren könnten. Deshalb sollten wir auf eine ausgewogene Ernährung achten, um unseren Körper bestmöglich zu unterstützen.

Kathrin Gamper und Elisa Leimgruber

Buchbesprechung

Grüne Lügen

Peter Amendt ofm

Kriege um Wasser? Kriege um Sand als knappem Gut für dringend für die Industrie benötigte seltene Mineralien? Friedrich Schmidt-Bleek, der „Doyen der deutschen Umweltforschung“ (Spiegel), greift in diesem Buch mit überzeugender Argumentation die deutsche Umweltpolitik scharf an. Nahezu ausschließlich verengt auf die Reduktion des Klimakillers CO², konzentriert sich unsere Umweltpolitik fast nur auf „end-of-the-pipe“-Lösungen, die mit großem Aufwand zumeist seltener und damit besonders knapper Ressourcen den Schadstoffanfall ressourcen-verschwendender Technik zu

begrenzen sucht (z.B. Auspufffilter), statt das Augenmerk auf den Ressourcenverbrauch insgesamt in Produktion und Einsatzzeit zu legen und den Übergang zur Nutzung ressourcen-schonender Techniken zu fördern. Eine solche Blickwende, so der Autor mit überzeugenden Argumenten, würde nicht nur die „kosmetischen“ end-of-the-pipe-Lösungen überflüssig machen, sondern alles daran setzen, den Ressourcenverbrauch insgesamt zu verringern und den Ressourceneinsatz besser zu nutzen.

Aufgrund vielfältiger Forschungen u.a. an dem von ihm mitgegründeten Wuppertaler Institut für Umweltforschung zeigt dieser ausgewiesene Umweltforscher überzeugend auf: Nur der Blick auf den Ressourcenverbrauch in der gesamten Produktionskette von Produktion und Einsatzzeit des Produktes insgesamt kann zu einer wirklichen Politik der nachhaltigen Umweltschonung jenseits der heute betriebenen „Augenwischerei“ führen, die sich weithin auf die Eingrenzung des „Klimakiller“ CO² verengt hat, dabei aber ganz zentrale weitere Bereiche der Umweltzerstörung, die nicht so im Bewusstsein der Öffentlichkeit sind, bewusst außer Acht lässt.

Um eine wissenschaftlich fundierte, quantifizierbare Grundlage für die Erfassung der Umweltbelastung durch den Menschen und seinen Eingriff in die Natur und damit für eine wirkliche, die Umwelt schonende Umweltpolitik an die Hand zu geben, legt der Autor des „ökologischen Fußabdruckes“ und des „ökologischen Rucksackes“ aller Produkte sein Faktor-10-Konzept effizienter Umweltpolitik vor. Es ist offenbar der erste Ansatz, der bereit ist, alle Faktoren für den Eingriff in die Umwelt in den Blick zu nehmen und nicht nur den oder die „Klimakiller“.

Warum aber geschieht der hier geforderte Überstieg zu einer wirksamen Umweltpolitik in der Praxis nicht? Der Untertitel des Buches deutet auf die Gründe hin: „Nichts für die Umwelt, alles fürs Geschäft – wie Politik und Wirtschaft die Welt zugrunde richten“. Das Buch hat sich zur Aufgabe gemacht, diese Fehlorientierung der Umweltpolitik aufzuzeigen und die Gründe dafür im Bereich einer übermächtigen Interessenslobby aufzudecken.

Über allen fachlichen Erkenntnisgewinn hinaus eröffnet das Buch dem Leser einen Einblick in das Interessensgeflecht und die administrativen

Mechanismen, die zur kritisierten grandiosen Fehlsteuerung in der Umweltpolitik geführt haben und weiter führen.

Es ist sicherlich dringend nötig, dass diese Fakten und Argumente zum Gegenstand der öffentlichen Diskussion und des öffentlichen Bewusstseins werden, damit es zur erforderlichen Umsteuerung in der Umweltpolitik kommt. Dazu ist dieses Buch verfasst. Es gehört von daher in die Hand aller umweltbewussten Bürgerinnen und Bürger und vor allem in die der Mitglieder von Gerechtigkeit, Frieden und Bewahrung der Schöpfung!

Friedrich Schmidt-Bleek: **Grüne Lügen. Nichts für die Umwelt, alles fürs Geschäft – wie Politik und Wirtschaft die Welt zugrunde richten**

Ludwig-Verlag München, 2. Auflage 2014

ISBN 978-3-453-28057-1, Preis: 19,99 Euro

Buchbesprechung

Artgerecht ist nur die Freiheit

Stefan Federbusch ofm

Laut Statistik der Food and Agriculture Organization der Vereinten Nationen wurden 2011 rund 65 Milliarden 525 Millionen Tiere geschlachtet (ohne Fische). In eineinhalb Jahren werden somit mehr Tiere geschlachtet als je auf der Erde gelebt haben (gut 100 Milliarden). Zum Vergleich: In den dreißig größten Kriegen der Menschheit sind etwa 600 Mio. Menschen umgekommen.

Hilal Sezgin ist 1970 in Frankfurt geboren, im Taunus aufgewachsen, hat in Frankfurt studiert und sieben Jahre als Redakteurin bei der Frankfurter Rundschau gearbeitet. Sie lebt seit 2007 als freie Journalistin und Buchautorin in der Lüneburger Heide. Dort betreut sie einen kleinen Gna-

denhof mit Schafen und Hühnern. Aus diesen Lebensumständen lässt sich unschwer auf ihre Einstellung schließen, die sich im Buchtitel „Artgerecht ist nur die Freiheit“ widerspiegelt. Dabei verbreitet die Autorin keine rührselige Tierromantik, sondern geht akribisch die ethischen Argumente durch, die für einen anderen Umgang mit Tieren sprechen. Da Tiere empfindungsfähige Wesen mit eigenen Bedürfnissen und biologischen Kompetenzen sind, lautet die Frage: „Worin bestehen ihre Interessen, wie sieht ein vollständiges oder gutes Leben für Tiere aus, und inwieweit dürfen wir dies beeinträchtigen oder gar beenden? Wenn Tiere schließlich Rechte haben (sollen), heißt das, dass dies exakt dieselben Rechte wie die der Menschen sind, und kann man bei Tieren von einem Recht auf Freiheit sprechen?“ (12).

Ausgehend von der Philosophie und ihrer Unterdisziplin Tierethik macht sich die Autorin auf die Suche nach einer moralischen Sichtweise, „die unsere menschlichen Ansprüche und die von Tieren verbindet, spricht: die uns ermöglicht, vertretbare Entscheidungen gegenüber allen Beteiligten zu treffen“ (13). Dies bedeutet auf der einen Seite den Gang auf die reflektierende Metaebene, auf der anderen Seite die persönliche Betroffenheit, denn: „Moral beginnt da, wo ich zulasse, dass die Interessen eines anderen meine Interessen und Handlungen mitformen; wo ich darüber nachzudenken bereit bin, in welchem Verhältnis seine oder ihre Interessen und meine gewichtet und wie sie miteinander abgestimmt werden sollen“ (16).

Der Kern der Argumentation von Sezgin liegt ganz auf der Linie einer franziskanischen Sichtweise: Die Tiere sind um ihrer selbst willen da, nicht um sie zu „vernutzen“. „Menschen und Tiere sind bedürftige, verwundbare, von Wünschen getriebene, empfindende, Ziele verfolgende Lebewesen, die ihr Leben um ihrer eigenen Zwecke willen leben. Unsere moralische Antwort auf die sich daraus ergebende Herausforderung ist eine Art Selbst-Verpflichtung, in das Leben anderer nicht unmäßig, willkürlich und schädigend einzugreifen. Gedanklich vervollständigt wird diese Einsicht, dass wir dies nicht dürfen von derjenigen, dass die anderen ein Recht darauf haben, dass wir dies nicht tun. Wir gestehen also einander und weiteren Lebewesen, die selbst keine moralischen Subjekte sind, Rechte zu – auf Unversehrtheit, Selbstbestimmung etc.; und sobald wir diese zugestanden haben, sind sie auch tatsächlich bindend. Wir selbst setzen diese Rechte in Kraft,

die ihre Kraft damit auch uns selbst gegenüber entfalten“ (42). Moralischen Subjekten kommt Verantwortung zu, da sie über ihr Handeln im Sinne eines Selbst-Bewusstseins reflektieren und rational nachdenken können. Dies ist zu unterscheiden von Bewusstsein im Sinne von Empfindungen, das auch Personen haben, die dieses Reflexionsvermögen nicht aufweisen, sowie Wirbeltiere. „Ich muss anerkennen, dass ich objektiv nicht wichtiger bin als irgendeine andere Person – dass meinem Glück und meinem Leid keine größere Bedeutung zukommt als beliebigem anderen Glück und Leid“ (Thomas Nagel).

Das Argument, dass Tiere um ihrer selbst willen da sind, gilt für die Autorin ganz individuell: „jedes Individuum [hat] ein Recht auf sein eigenes Leben, das der Allgemeinheit nicht beliebig zur Verfügung steht“ (69). Mit Immanuel Kant gesprochen: Ein Individuum darf nie nur als Mittel für die Zwecke anderer Individuen benutzt werden. Für den Menschen ist dies relativ klar: Ein Mensch darf nicht getötet werden, um ihm die Organe zu entnehmen und fünf andere Menschen zu retten. Er hat ein Recht auf sein Leben. Bei Tieren sieht dies offensichtlich anders aus. Millionen von Tieren werden bei Tierversuchen Mittel zum Zweck, Krankheiten heilen zu können. Ihnen wird unsägliches Leid zugefügt. Sie werden teils speziell für Tierversuche gezüchtet und unter folterähnlichen Zuständen gehalten. Sie werden krank gemacht und dann schmerzhaften Prozeduren unterzogen. Ein Selbstzweck kommt ihnen nicht zu. Doch es gilt: „Alle Wesen, für die etwas gut oder schlecht sein kann, sind als Zweck an sich zu behandeln“ (116). Und somit auch die Tiere.

Sezgin verweist auf den Unterschied zwischen Tun und Lassen. Negative Pflichten untersagen uns Handlungen, die andere schädigen, positive Pflichten rufen zu Handlungen auf, andere zu unterstützen. „Wie viele Rechte gänzlich unbeteiligter Tiere dürfen wir um unserer menschlichen Interessen willen beschneiden? Und es handelt sich eben um immense, aktive Eingriffe in sämtliche Rechte von Tieren (auf Leben, Unversehrtheit, Schmerzfreiheit etc.) Selbst wenn man einem milden Speziesismus folgt, demzufolge Tiere doch „etwas weniger Rechte“ haben, muss man zugeben, dass die Rechtsverletzungen bei Tierversuchen schlicht gewaltig sind“ (77). Teile ich die Auffassung des kanadischen Philosophen Will Kymlicka: „Das

Recht auf Leben beruht in keiner Weise auf dem Wert, den dieses Leben für andere hat... Tiere haben das Recht zu leben, weil ihr Leben wertvoll ist für sie“ (106), dann sind Tierversuche abzulehnen.

Ähnlich stellt sich der Sachverhalt für „Nutztiere“ dar, insbesondere in der Massentierhaltung. Auch hier werden Tiere nicht um ihrer selbst willen gehalten. „Indem wir Tiere auf eine extra kurze Mastzeit hin züchten, züchten wir sie buchstäblich zum (frühen) Tod. Tiere nicht nur zu züchten, um sie später zu töten, sondern auch noch so zu züchten, dass die Tötung möglichst bald erfolgen kann: Es gibt eigentlich nichts Lebensfeindlicheres, was man mit dem Vorgang der Reproduktion anstellen kann... das Tier nicht als Zweck an sich, sondern als Mittel zum Profit“ (119).

Vermeint man die Fragen, ob es legitim ist, um wichtiger und höherer Interessen willen Tieren starke Schmerzen zu bereiten oder sie in Massentierhaltung zu verzwecken, stellt sich automatisch die Frage: darf man Tiere überhaupt „nutzen“? Die Autorin entfaltet dazu die Begriffe „Wohlergehen“ und „Freiheit“ (Wahlfreiheit / Handlungsfreiheit / Autonomie). Sie bedeuten mehr als „satt“ und „schmerzfrei“. Sie bedeuten, (m)ein Leben gestalten zu können. Dazu gehören „das Lösen von Problemen, das Ausbilden von Wünschen, das Verfolgen von Absichten, das Ausprobieren, bestenfalls dann die Befriedigung, manchmal auch Frustration“ (143). Dies bedeutet zum einen, dass ein Tier seine natürlichen Funktionen ausüben (z.B. Hühner ein Staubbad nehmen), und zum anderen, dass es überhaupt handeln und auswählen kann und nicht völlig fremdbestimmt wird. Sowohl beim Menschen wie bei Tieren lässt sich von „Funktionslust“ (Karl Bühler) und „Daseinslust“ sprechen. In Bezug auf ein „gutes Leben“ gilt: „Tiere sind als natürliche Lebewesen an eine bestimmte Umgebung und bestimmte Funktionen angepasst; ihren Bedürfnissen und Funktionen entsprechen auf subjektiver Seite Wünsche und Empfindungen. Wenn wir ihre äußeren Lebensumstände stark manipulieren und sie in ihren äußeren Funktionen frustrieren, frustrieren wir sie auch subjektiv“ (159). In der Nutztierhaltung werden die Rechte der Tiere auf vielfache Weise beschnitten: Die Familien (Herden / Mutter-Kind) werden auseinandergerissen, Tiere werden so gezüchtet, dass sie nur begrenzt lebensfähig sind (Puten z. B. kaum noch stehen können), ihr Leben wird gewaltsam früh beendet, artspezifisches Verhalten (Fortbewegung,

Nahrungssuche, soziale Interaktion, Spieltrieb usw.). „Genau betrachtet nehmen wir den Tieren zwei Mal das Leben: Nicht erst am Ende, wenn wir sie töten, sondern bereits vorher, weil wir sie all dessen berauben, was ein Leben ausmacht“ (160).

Die Autorin verweist darauf, dass die Entscheidung, vegetarisch zu leben, nur ein erster Schritt ist, aber noch nicht die letzte Konsequenz, denn die tierischen Produkte Eier und Milch (sowie deren Verarbeitungen) stammen häufig von Tieren, die durch die Massenhaltung ein erbärmliches Leben führen. „Glückliche Hühner“ und „glückliche Kühe“ sind in der Industriegesellschaft die Ausnahme. Eine absolut artgerechte Haltung ist aus verschiedenen Gründen kaum möglich (u.a. aus Kapazitäts- und Platzgründen: Kühe geben nur Milch, wenn sie kalben; derzeit wachsen allein in Deutschland jährlich 600 Mio. Hühnerküken ohne „Bezugsperson“ auf). Die Entscheidung zum Veganismus ist somit ein konsequenterer Schritt.

Während die Begriffe „Gewalt gegen Menschen“ und „Gewalt gegen Sachen“ recht häufig gebraucht werden, fehlt der Begriff „Gewalt gegen Tiere“ weitestgehend. Die amerikanische Psychologin nennt das Überzeugungssystem, Tiere seien zum Essen da, „Karmismus“. Es erklärt Gewalt an Tieren für völlig normal und bringt „ganz normale Leute dazu, Dinge zu tun, die wir normalerweise nie tun würden“. Sezgin stellt deshalb fest: „... wir sind eine wesentlich gewalttätigere Gesellschaft, als wir offenbar wahrhaben wollen. Gewalt gegen Tiere ist allgegenwärtig, findet jederzeit statt und gilt als normal“ (224). Die Autorin spricht von der eigenen Inkonsistenz in Bezug auf die blinden Flecken, die sich in den langen Handlungsketten globalisierter Herstellungsprozesse ergeben: „Wir sind ‚zivilisiert‘ genug, um nicht zu wollen, dass andere Menschen und Tiere für die Produktion unserer Waren bluten. Doch die Produkte wollen wir haben! Also kommt uns der Markt entgegen, indem er das vor uns verbirgt, was wir nicht sehen wollen, damit wir kaufen, was er verkaufen will und wir konsumieren wollen. Zugespitzt gesagt: Wer sich die Bilder aus den Mastställen anschaut, weiß genau, warum er oder sie keine Tiere mehr essen mag/kann/will; doch wer darauf besteht, Tiere zu essen, weiß genau, warum er sich die Bilder lieber nicht anschaut...“ (229/230).

Diesen Mechanismus erläutert der Soziologe Harald Welzer so: „Eigenverantwortung wird durch lange Handlungsketten, die immer nur partielle Verantwortlichkeit zulassen, unterminiert, weshalb die meisten Handlungszusammenhänge in modernen Gesellschaften von systematischer Verantwortungslosigkeit beherrscht sind und umgekehrt ein Gefühl der persönlichen Verantwortung für das, was am Ende einer Handlungskette herauskommt, kaum entwickelt werden kann“ (228).

Hilal Sezgin kommt nach ihren Überlegungen zu dem Schluss: „Die zentrale tierethische Frage ist, wie wir mit den Tieren verfahren sollen, mit denen wir absichtlich und/oder vermeidbar in Interaktion treten. Diejenigen Tiere, die wir einfangen oder züchten und auf begrenztem Raum halten, deren Reproduktion, Nahrungsaufnahme, Sozialverhalten und Alltagsverlauf wir kontrollieren, deren ganzes Leben wir in der Hand haben und über deren Tod wir entscheiden, für die haben wir in der Tat Verantwortung. Und die erste und wichtigste Entscheidung wäre zu sagen: Diese Leben sind nicht die unseren, wir haben keine Vollmacht für sie und wollen uns eine solche nicht weiter anmaßen. Wir werden also keine Tiere mehr fangen, verschleppen, züchten und einsperren oder töten, weil niemand das Recht hat, dermaßen vollständig über das Leben Unbeteiligter zu bestimmen“ (201).

Während der Schwerpunkt der Überlegungen auf den Nutztieren liegt, ist ein Aspekt nicht zu unterschlagen: Tiere brauchen Lebensraum. Mit Blick auf die Zukunftsfähigkeit des Planeten Erde und der Verantwortung für kommende Generationen gilt: „Einmal müssen wir unsere Nutzung und Vernutzung von Lebensräumen und natürlichen Ressourcen rein quantitativ einschränken. Zweitens sollten wir unsere Lebensweise (Industrien, Verbrauch etc.) auch qualitativ so verändern, dass andere Tiere weiterhin eine faire Chance in ihrer Umwelt haben“ (212).

Abschließend entwirft die Autorin die mögliche Zukunft einer „neuen Form des Zusammenlebens mit Tieren“. Sie fordert einen Perspektivwechsel, durch den wir das Tier „nicht von vornherein als ‚Nutztier‘ ansehen und auf dieser Grundlage überlegen, wie wir ihm sein derzeit unzumutbares Los ein wenig erträglicher machen können“, sondern ihm „a priori das Recht auf den Vollzug seines eigenen Lebens“ zugestehen. „Es ist die Vision von einer

Menschheit, die sich diese Erde mit anderen Tieren teilen kann und will“ (237).

Insgesamt ist das Buch eine fundierte Gesamtdarstellung mit stark persönlichem Einschlag. Es kommt nicht als Kampfschrift daher, sondern als philosophische Erkundung. Es regt zur kritischen Auseinandersetzung mit dem eigenen (Umgangs-, Kauf- und Ess-)Verhalten an. Wie weit ich der Autorin folge, wird davon abhängen, ob ich ihre Position einer völligen Gleichberechtigung von Menschen und (anderen) Tieren teile.

Hilal Sezgin: **Artgerecht ist nur die Freiheit.**

Eine Ethik für Tiere oder Warum wir umdenken müssen

C. H. Beck Verlag 2014, ISBN 978-3-406-65904-1, Preis: 16,95 Euro

Literatur

Andreas Benk, Schöpfung – eine Vision von Gerechtigkeit.

Was niemals war, doch möglich ist, Grünewald Verlag 2016

Hubert Gaisbauer, Leonora Leitl, Ein Brief für die Welt. Die Enzyklika Laudato si

von Papst Franziskus für Kinder erklärt, Tyrolia-Verlag 2016

Anton Hofreiter, Fleischfabrik Deutschland. Wie die Massentierhaltung unsere Lebens-

grundlagen zerstört und was wir dagegen tun können, Riemann Verlag 2016

Martina Meut, Bernd Neuner-Duttenhofer, Wo die glücklichen Hühner wohnen.

Vom richtigen und vom falschen Essen, Verlagsgruppe Lübbe 2008

Kurt Remele, Die Würde des Tieres ist unantastbar. Eine neue christliche Tierethik,

Butzen & Bercker Verlag 2016

Michael Rosenberger, Wie viel Tier darf's sein?

Die Frage ethisch korrekter Ernährung aus christlicher Sicht, Echter Verlag 2016

Der kleine Weltretter. Das Mitmach-Buch für junge Umweltschützer.

Für Kinder von 8 bis 12 Jahren, Rap-Verlag 2014

Materialien und Homepages

Wen das Thema Lebensmittelverschwendung bewegt, mag sich den Film „Essen im Eimer“ (WDR, 30 min) ansehen unter:
www.planet-schule.de/sf/php/02_sen01.php?sendung=8459

Wer sich für die Ernährungsgewohnheiten der Deutschen interessiert, findet den Ernährungsreport 2016 unter: http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Ernaehrungsreport2016.pdf?__blob=publicationFile

Wer Ernährung als Menschenrecht auch in der Praxis durchsetzen möchte, kann dies mit Hilfe des FoodFirst Informations- und Aktions-Netzwerk (FIAN):
www.fian.de

Alles über den fairen Handel findet sich auf den Websides:
www.transfair-deutschland.de
www.gepa.de
www.el-puente.de
www.weltladen.de

Entwicklungspolitische Hintergründe werden entfaltet unter:
www.misereor.de
www.brot-fuer-die-welt.de

Wer sich über vegane Lebensweise informieren möchte:
<https://albert-schweitzer-stiftung.de/>
www.animalequality.de/
www.vegan.eu/

Wer nachhaltiger einkaufen will, findet Anregungen unter:

www.nachhaltiger-warenkorb.de
www.zukunft-einkaufen.de
www.oekoland.de
www.regional-saisonal.de
www.vz-nrw.de/saisonkalender
www.obergudt.com
www.tasteofheimat.de
www.echtregional.de
www.solidarische-landwirtschaft.org

Biosiegel sind aufgelistet und erläutert unter:

www.biosiegel.de
www.spiegel.de/flash/flash-27848.html

Wer sich über die Aufgaben der rund 900 Tafeln in Deutschland informieren möchte,

klickt auf die Website des Bundesverbands Deutsche Tafel e.V.:
www.tafel.de

Wer Lebensmittel retten und teilen möchte, kann dies über:

www.foodsharing.de

Wer Lust auf eine kulinarische Reise durch das Netz hat, und relevante

Informationen zu gesundem Essen und Trinken sucht sowie spannende

Interviews mit Spitzenköchen und ihre besten Rezepte, gehe auf:

www.worldsoffood.de
www.aufgetischt.de



Foto: BillionPhotos.com / Fotolia

WWW.TAUWETTER-ONLINE.DE