

Wege zu einer zukunftstauglichen Landwirtschaft

Einen schönen guten Morgen, verehrte Damen und Herren, liebe Freundinnen und von Freunde

von guten Lebensmitteln. Ich hoffe, Sie haben alle so gefrühstückt, dass Ihnen dabei Freude an und Wert von echten Lebensmitteln so recht erfreulich erfahrbar wurden. So sollte es sein. Jeden Tag, jedes Mal und für jeden und jede – überall auf der Welt.

Doch sind wir gegenwärtig von dieser Form von Lebensmitteldemokratie sehr weit entfernt: noch nie hat die Menschheit mehr Lebensmittel pro Kopf produziert als heute, doch schafft es ein Drittel aller produzierten Lebensmittel nicht auf unsere Tische. Gleichzeitig steigt die Zahl der Hungernden seit 2016 wieder an, jeder 9te Erdenbürger leidet an Hunger. Weitere zwei Milliarden müssen regelmäßig auf Mahlzeiten verzichten, weil sie in einer Umgebung leben, in der keine Ernährungssicherheit herrscht. Die Zahl der Übergewichtigen, 1,4 Milliarden Erwachsene, und damit mangelernährten Menschen hat die Zahl der hungernden überschritten.

Klimaveränderungen mit ihren heute für uns schon rund um den Erdball spürbaren Folgen von Dürre, den rasenden Feuern, den Überschwemmungen, dem fortschreitenden Biodiversitätsverlust, dem fortschreitenden Verlust von Bodenfruchtbarkeit, den Umweltproblemen und den sozialen Problemen in aller Welt stellen die Landwirtschaft und damit auch die Lebensmittelwirtschaft vor gewaltige neue Herausforderungen.

Denn noch ist es gerade die Art und Weise, wie Lebensmittel heute mehrheitlich produziert werden, die uns die größten Probleme verursacht.

Der aktuelle IPCC-Bericht etwa bekräftigt einmal mehr, dass das industrielle Lebensmittelsystem maßgeblich für das Voranschreiten des Klimawandels verantwortlich ist, u. a. durch die intensive Landnutzung, Degradierung von Böden, die Massenproduktion tierischer Produkte, die Rodung von Wäldern zu Gunsten weiterer Monokulturen und die Verschwendung von Lebensmitteln. Gleichzeitig erschwert die Klimaveränderung die Lebensmittelerzeugung immer mehr und setzt so die Zukunft unserer Ernährung aufs Spiel.

Ich brauche das alles vermutlich nicht aufzuführen. Sie kennen das. Denn die Fakten zu den Schäden, die das industrielle Lebensmittelsystem anrichtet, liegen seit langem auf dem Tisch. Sie erinnern sich an den Weltagrarbericht von 2008, der damals schon zum Ergebnis kam: Weiter so wie bisher ist keine Option und der eine kleinteilige, diversifizierte, bäuerliche Landwirtschaft gefordert hat. Der Weltagrarbericht wird in 2020 12 Jahre alt, aber die Bundesregierung hat ihn bis heute nicht unterzeichnet und verpflichtet sich damit bis heute nicht zu seinen Aussagen oder der Umsetzung seiner Empfehlungen. Eigentlich skandalös.

In Erinnerung rufen möchte ich Ihnen die Aussage von Maria Helena Samedo, Sonderbeauftragter für Klimafragen bei der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen FAO, die sie 2014 in Rom gemacht hat – das ist weniger bekannt, aber hoch brisant. Sie sagte 2014: das industrielle System

wird uns noch gerade mal 60 Ernten bringen – das war vor nun fast sechs Jahren – d.h. die Uhr tickt, 2020 kann die Lebensmittelwirtschaft noch auf 54 Ernten hoffen!

Zu verhindern wäre dies, so der Anfang 2019 von der FAO veröffentlichte Bericht „Zustand der weltweiten Biodiversität und dessen Auswirkungen auf Ernährung und Landwirtschaft“, wenn wir traditionelles mit neuem Wissen sowie Technologie und Tradition so miteinander verbinden, dass das Augenmerk auf Zukunftsfähigkeit liegt – etwas was viele Wissenschaftler seit vielen Jahren fordern, was aber eine Neuausrichtung von Wissenschaft und Forschung erfordern würde und eine Abkehr von der Forschung, die sich mit Forschungsfeldern befasst, die später hohen materiellen Wert sichern. Das hieße: Förderung von Erforschung traditioneller Techniken und dergleichen, die keine Patente tragen und keine großen Gewinne verheißen.

Ähnlich revolutionär ist die Forderung, dass die Lebensmittelerzeugung nicht ausschließlich an Gewinn und Produktivität orientiert sein soll, sondern vielmehr es auch um den Erhalt der biologischen Vielfalt, von Kulturlandschaften und Ökosystemen gehen sollte. Etwas was ökologisch arbeitende bäuerliche Betriebe bei uns und auf der ganzen Welt immer schon getan haben.

Alle Akteure entlang der Lebensmittel-Wertschöpfungskette, insbesondere die politischen Entscheidungsträger sowie Wirtschaft und Landwirt*inne sind, so der FAO Bericht, dazu aufgerufen, die Stellschrauben dafür zu stellen, dass der weitere Verlust der biologischen Vielfalt aufgehalten wird.

Auch wir Verbraucher*innen müssen, so FAO, uns unserer Rolle als Ko-Produzenten bewusstwerden und ihrer Verantwortung nachkommen, bewusste Konsumententscheidungen zu treffen. Denn mit keiner anderen Alltagshandlung beeinflussen wir die Welt mehr als mit den grob geschätzt rund 100.000 Mahlzeiten, die wir im Laufe unseres Lebens einnehmen. Es ist halt nun einmal so: mit Messer und Gabel stimmen wir dreimal täglich, bei jeder Mahlzeit, über die Art und Weise ab, wie Lebensmittel erzeugt werden und damit auch ein wenig über die Zukunft der Welt. Wie. Mit wie viel und womit wir uns (er-)nähren, hat nicht nur Auswirkungen auf unseren Genuss und unsere Gesundheit, sondern auch auf Landwirtschaft, Klima, Wirtschaft, Politik, Umwelt, unserer Mitmenschen, unserer Kulturlandschaften und nicht zuletzt auf unsere Identität. Und wir müssen danach handeln – was für mich heißt: Lebensmittel, und alles, was mit ihnen auf meinen Teller kommt, d.i. die ganze Wertschöpfungskette, ernst nehmen, wertschätzen.

Viele Verbraucher*innen sind nicht erst heute bemüht, ihre Lebensmittelwelt auf Biodiversitäts-, Klima- und Umweltschutz zu setzen, sich vom industriellen LMS zu verabschieden und so ihren Beitrag zu einem besseren Lebensmittelsystem und damit eben auch einer besseren Landwirtschaft zu leisten. Sie wissen: Mit einem ökologisch und sozial verträglichen Lebensmittelsystem können wir den Umwelt-, Klima- und sozialen Herausforderungen unserer Zeit begegnen und souverän unsere Ernährung sichern.

Und so ist im Laufe der letzten, ich würde sagen, zwei Jahrzehnte eine bunte Vielfalt von meist Verbraucher*innen initiierten Projekten, man mag sie auch Real World Laboratories nennen, entstanden, die sich mittlerweile als viele Flecken einer sehr

bunten, oft selbst organisierten Lebensmittelwelt zeigen. Die Grundlage dieser Lebensmittelwelt ist allermeist eine ökologische Lebensmittelerzeugung und zumeist gelten in dieser neuen Lebensmittelwelt Werte, wie soziales Miteinander, Gerechtigkeit, Fürsorge u.a. die so viel reichhaltiger sind als nackter ökonomischer Wert.

Da waren anfangs für Städter die Biokisten, die eine unkomplizierte Versorgung mit aus der Umgebung stammenden ökologischen Lebensmitteln ermöglichte;

dann die verschiedensten Formen von Direktvermarktern (vor Ort, mit und ohne Internet);

dazu kamen – bitte nicht chronologisch verstehen – die Marktschwärmer: eine städtisch organisierte Einkaufsmöglichkeit von aus dem Umland stammenden Lebensmitteln;

die Genussgemeinschaften – von denen wir heute noch hören werden –, und bei deren Entstehung Slow Food in Süddeutschland eine große Rolle spielte

Dann entstanden Projekte mit Fokus auf Erhalt von landwirtschaftlicher Fläche für Landwirte – und nicht Großinvestoren, an denen sich ‚sozugen‘ geldgebende Bürgerinnen beteiligen.

Dann sind da die großen und kleinen Projekte mit **Klimafokus** wie die Schokoladenfahrten auf dem Rad von Slow Food Youth – sehr klein! – den wieder erwachenden Segelschifffrachtern, dem TeiKei Kaffee CSA Projekt, gemeinschaftlich finanziert, und unter Segel Hamburg gebracht.

Ja und mit TeiKei sind wir bei den wunderbaren SoLaWis angekommen – eine alte Idee neu wiederentdeckt und in Deutschland sehr lebendig. SoLaWis sind meist ökologische Landwirtschaftsbetriebe, bei denen immer ökologische, soziale, zutiefst menschliche Werte und die Verbindung schaffende Kraft von Lebensmitteln ganz im Zentrum stehen. Ich bezeichne die SoLaWis, wann immer ich kann, als die ‚Kür‘ des alternativen Lebensmittelsystems. Solidarisches Miteinander, Empowerment, die Entkoppelung der Lebensmittel vom Preis, die Bedeutungsverschiebung hin auf ihren Wert und viel mehr. Großartig – ich bewundere das zutiefst. Denn die SoLaWis sind eigentlich die Form von Landwirtschaft und Miteinander, die wir brauchen – Lebensmittelerzeugung in gemeinschaftlicher Verantwortung, gerecht, auskömmlich, partizipativ, mit der Natur wirtschaftend..... SoLaWis sind heute bereits die Landwirtschaft der Zukunft. Leider gibt es in meiner Gegend nicht einmal den Ansatz einer SoLaWi, sonst wär ich dabei. Allerdings muss das Netzwerk noch mehr mit Pauken und Trompeten auf sich aufmerksam machen. Ihr habt verglichen mit dem, was Ihr leistet, noch zu wenig öffentliche Sichtbarkeit.

In dieser sicher unvollständigen Liste des bunten Flickenteppichs von zivilgesellschaftlichem Handeln außerhalb des industriellen Lebensmittelsystems möchte ich nicht vergessen die viele Kommunen inspirierende Idee von den bürger-gestalteten Transition Towns, manche sogar mit eigener Währung, in denen die Ernährung der Kommune immer eine zentrale Rolle spielt. Unzählige Bauernmärkte verdanken sich der Bewegung der Transition Towns.

Das Verhältnis von Stadt und Land rückt schließlich umfassend in den Fokus der Ernährungsräte oder Food Councils, einer Bewegung, die aus UK und den Vereinigten

Staaten zu uns kam und Bürger Beteiligung fordert und ein Ausdruck von erstarkendem Bewusstsein von der Bedeutung von Ernährung ist. Die Ernährungsrate rücken das Essen ins Zentrum der kommunalen Themen!

Slow Food als Bewegung verbindet Genuss und Verantwortung. Und sieht in dieser Verbindung auch die Richtlinie für ein bewusstes Ernährungshandeln ohne die Ressourcen zu übernutzen.

Mit dem **Terra Madre Netzwerk** fördert Slow Food den Aufbau von starken, lokalen Netzwerken, die global miteinander verbunden sind. Sie bestehen aus Akteur*innen entlang der LMP-Kette, die bereits heute in einer zukunftsfähigen Lebensmittelerzeugung, der handwerklichen Verarbeitung und im kleinunternehmerischen Vertrieb arbeiten. Sie sind das Terra-Madre-Netzwerk, welches Lebensmittelgemeinschaften mit Akteuren aus mehr als 150 Ländern in Kontakt bringt. Dabei wird für sie immer eines besonders deutlich: Lokale Initiativen stehen weltweit vor ganz ähnlichen Herausforderungen!

Charakteristisch für all diese Projekte, Lebens- und Produktionsformen ist das selbstbestimmte Engagement der Akteure, also Städter und Bäuerinnen, Bauern und Verbraucherinnen, die ihr Ernährungshandeln selbst in die Hand nehmen und sich herausbewegen in eine alternative Ernährungswelt, die nicht die des Discounts oder Lebensmittel Einzelhandels ist. Diese ‚Ermächtigung‘ der Zivilgesellschaft hat im Laufe der Jahre diese bunte Vielfalt des Flickenteppichs in der Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung entstehen lassen. Voraussetzung hierfür waren der Wille anders, zukunftsfähig und für die Gegenwart bereichernd zu handeln: für mehr Ökologie in der Landwirtschaft, Solidarität mit anderen und Souveränität, wenn es um Lebensmittel geht.

Doch wir brauchen, um wirklich zukunftsfähig zu sein, im Bereich von Landwirtschaft und Lebensmittelwelt mehr als den wunderbaren Flickenteppich. Nämlich eine landwirtschaftliche Erzeugung von Lebensmitteln, die die Grenzen des Planeten nicht überschreitet und ein Ernährungsverhalten der Esser*innen, die sich ebenfalls an die planetaren Grenzen halten.

Einschub: die planetaren Grenzen sind ein Konzept, das der schwedische Wissenschaftler Johan Rockström und Kollegen 2009 erstmals veröffentlicht haben, um zu zeigen, in welchem Zustand sich der Planet Erde befindet. Die markierten planetaren Grenzen oder Belastungsgrenzen der Erde sind ökologische Grenzen der Erde, deren Überschreitung die Stabilität des Ökosystems und die Lebensgrundlagen der Menschheit gefährdet. Die 9 Grenzen sind: Verlust der Artenvielfalt, Klimawandel, Biogeochemische Kreisläufe, Abbau der Ozonschicht, Abholzung und Änderung der Landnutzung, Ozeanversauerung, Süßwassernutzung, Belastung der Atmosphäre mit Aerosolen, Freisetzung von neuartigen Stoffen

Von den derzeit neun planetaren Grenzen, die einen sicheren Handlungsspielraum für die Menschheit bieten, sind vier bereits überschritten: Biodiversität, Klimawandel, Landnutzung und biogeochemische Kreisläufe – und sie alle haben mit unserer Lebensmittelproduktion im industriellen System zu tun.

Damit also Landwirtschaft zukunftsfähiger wird, bedarf es Politiken, die einen Rahmen bereitstellen, damit sich Landwirtschaft innerhalb der planetaren Grenzen verändern kann. Diese Politiken müssen von politischen Entscheidungsträger*innen, auf EU, nationaler, regionaler, kommunaler Ebene befördert werden:

Es erscheint mir aus meiner Sicht von großer Wirkung – und ich folge hier den Vorschlägen des International Panel of Experts, gegründet vom ehemaligen Berichterstatter für das Recht auf Nahrung der Vereinten Nationen, kurz IPES – also von größter Wirkung, verschöbe man auf EU und den untergeordneten Ebenen semantisch die Gewichtung vom derzeit bestehenden Fokus auf Landwirtschaft hin zu Ernährung. Ich meine nicht, dass wir nun Ernährungspolitiken über die landwirtschaftliche Produktion stellen, nein: es geht mir um die Richtungsänderung im Denken. Denken wir Landwirtschaft, stehen sofort, Leistung, Ertrag, Weltmarkt im Vordergrund, denken wir Ernährung, rücken der Mensch, sein Wohlergehen, seine Gesundheit im Zentrum des Handelns. Das erforderliche Produktionshandeln verliert an Größe, hat ein menschlicheres Maß. Ich meine, es macht einen großen Unterschied, ob ich Landwirtschaft als Bewegungszentrum von Politiken denke, oder das Ziel von landwirtschaftlicher Erzeugung: die Ernährung – bei letzterer wird fast selbstverständlich der Empfänger der Ernährung mitgedacht – und das ist der Mensch.

In dieser Denkweise nehmen SoLaWis als ideale Form der landwirtschaftlichen Erzeugung für Menschen den ersten Platz ein.

Es lassen sich aber auch eine ganze Reihe Maßnahmen denken, wie so etwas politisch umgesetzt werden könnte. Ich liste hier nur ein paar wenige, die uns allen helfen könnten, auf den Pfad einer zukunftsfähigen Landwirtschaft zu finden.

Die wichtigsten Ziele eines Übergangs hin zu einer nachhaltigen Lebensmittelpolitik, die ja den Rahmen für ein zukunftsfähiges Wirtschaften, Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft gleichermaßen, müssten sein:

1. die Sicherung der wichtigsten Grundlage der Lebensmittelerzeugung: d.h. die Sicherung der Fruchtbarkeit der Böden, Sicherung der landwirtschaftlichen Flächen. Dazu würden auch GAP-Zahlungen aufgrund von Kriterien gehören. Kurzum erforderlich und sinnvoll wäre eine Art EU-weite Beobachtungsstelle für Boden und Land das dies und die Einhaltung der entsprechenden Maßnahmen zum umfassend Schutz von Boden und Land überwacht.
2. der Wiederaufbau von klimaschonenden, gesunden landwirtschaftlichen Ökosystemen, wozu ganz zentral die Förderung von agroökologischen Systemen mit geringem Input gehört, landwirtschaftliche Beratung und Begleitung und schrittweise ein Ende der routinemäßigen Verwendung von Agrochemikalien herbeiführen.
3. eine ausreichende und umfassende Förderung von gesunden Ernährungsweisen für alle: d.h. wir brauchen z.B. Lebensmittelumgebungen – wie etwa in Kantinen, Mensen, Kindergärten, Altenheimen oder anderen Orten der Gemeinschaftsverpflegung, in denen die gesündeste Option die einfachste ist – denn richtig essen muss gelernt werden, auch und vor allem durch Erleben, Erfahren, Erschmecken! Die Abschaffung der billigen, leeren Kalorien als Ersatz

für eine vernünftige Sozialpolitik, sowie die Reform des öffentlichen Beschaffungswesens und eine Verpflichtung der Mitgliedsstaaten zu Plänen und entsprechender Umsetzung von guter Ernährung gebunden an die Auszahlung von GAP-Zahlungen.

4. den Aufbau von fairen, kurzen und sauberen Lieferketten, d.h. eine Rücknahme der Standardisierung, Konsolidierung, Globalisierung der Lieferketten, die erhebliche Kosten für die Erzeuger*innen (sinkender Wertanteil), Lebensmittelarbeiter*innen (Drosselung der Arbeitsbedingungen), Umwelt (Abfälle und Verpackung), Gesundheit der Verbraucher (chemische Einflüsse in Lebensmitteln/Verpackung) verursachen. Mit den bekannten Folgen: Höfesterben, Verlust handwerklicher Vorverarbeitungsbetriebe, Entleerung des ländlichen Raumes. Dazu gehört mehr und gezielte Unterstützung für regionale und lokale Initiativen wie kurze Lieferketten und regionale Verarbeitungscentren, oder auch Ernährungsräten. Insbesondere in diesem Aktionsfeld des Lokalen und des Regionalen sind dann ihrerseits die informierten und kompetenten Verbraucher gefragt, die viel zum Gelingen solcher Initiativen beitragen können, wenn sie denn die Chance ihrer Verantwortung und ihres Engagements sehen. Die Umsetzung lokaler Innovationen muss auf politischer Ebene zu einer Anforderung an die Mitgliedstaaten der EU werden.
5. ein Ende der EU Agrarhandelspolitik, die bislang die Interessen der mächtigen Exportindustrien fördert. Die EU hat Handelsabkommen durchgesetzt, die die Entwicklungsländer nötigen, sozial und ökologisch schädliche Exportgüter zu produzieren. Diese Abkommen hindern die Entwicklungsländer schließlich daran, nachhaltige Entwicklungspfade zu verfolgen. Es ist daher dringend erforderlich, dass etwa Nachhaltigkeitsklauseln in Handelsabkommen gestärkt werden, dass die Importeure dafür verantwortlich gemacht werden, dass ihre Lieferketten frei von Entwaldung, Landbesitz und Rechteverletzungen („Due Diligence“) sind. Anstatt den Schutz von Anlegern (ISDS) in Handelsabkommen zu garantieren, müssen zugängliche Beschwerdeverfahren für Landwirte und die Zivilgesellschaft bereitgestellt werden. Letztendlich müssen Freihandelsabkommen durch nachhaltige Handelsabkommen ersetzt werden, ein neues Modell, bei dem die Handelsliberalisierung nicht mehr das vorrangige Ziel ist.

Das ist eine stattliche Reihe von erforderlichen Maßnahmen und Zielen, die weichenstellend dazu führen, dass sich die Art und Weise, wie wir jetzt Lebensmittel herstellen verändert, hin zu einer ökologischeren Produktion von Lebensmitteln. Es bedarf sicherlich noch vieler anderer Maßnahmen – wie, die möchte ich nicht unerwähnt lassen, die entsprechende Ausbildung, Beratung, Begleitung von Landwirt*innen, Gärtner*innen, Veterinär*innen nicht zuletzt durch Kolleg*innen, denen die schon Erfahrung haben.

Zum Schluss möchte ich aber noch einmal auf die Seite der Verbraucher*innen schauen.

Denn es kommt auch sehr auf sie an, ob diese große Veränderung gelingt. Verbraucher*innen brauchen:

umfassende Ernährungsbildung und Ernährungskompetenz in allen Bildungseinrichtungen, damit Verbraucher*innen durch entsprechende Schulungen, Wissenstransfer befähigt, in der Lage sind, verantwortungsbewusste Entscheidungen zu treffen: d.h. das zukunftsfähige Lebensmittelsystem zu unterstützen – was dann eben auch bedeutet, ‚Nachhaltiges‘, ‚Regionales‘ oder wirklich gutes Fleisch, dem ein echtes Tier-Leben vorausgeht, wirklich zu kaufen und nicht nur drüber zu reden. Es bedeutet auch sich innerhalb der planetaren Grenzen zu ernähren. Was für viele eine durchaus große Veränderung in den Ernährungsgepflogenheiten bedeutet. Denn planetare Grenzen beim Essen ist eine globale Referenz-Ernährungsweise für Erwachsene, die aus einem halben Teller, gefüllt mit Obst und Gemüse besteht und einem zweiten halben Teller, gefüllt mit Getreide, Pflanzenproteinen (Bohnen, Linsen, Nüsse) wenig ungesättigte Fette, also Öle, die bescheidendste Menge von Fleisch (100g Rindfleisch pro Woche) und Milchprodukten, ein paar sehr stärkehaltige Wurzelgemüse.

Eat Lancet Planetary Diet

Ja, Klima und Mitwelt zwingen uns zur Veränderung unserer Ernährungsgewohnheiten, für viele ein Verzicht. Aber Verzicht worauf? Verzicht auf ein Geflecht von Rivalitäten zwischen Mensch und Tier als Nahrungskonkurrenten, zwischen Ackerflächen und Wäldern, zwischen Klimaschutz und Genuss. Das mag so manch einer und einem von uns nicht ganz leicht fallen. Doch was gewinnen wir nun, wenn wir diesen Verzicht üben? So manchem, darunter zahlreiche Slow-Food-Seelen, hat sich das längst erschlossen, andere gilt es noch zu überzeugen. Wir gewinnen Lebensmittel, die unsere fünf Sinne stimulieren und erfreuen; eine Vielfalt an Sorten und Rassen und das Glück, ihre Geschmacksnuancen und -tiefen (wieder)entdecken zu dürfen; ein neues Beziehungsgeflecht und Wohlbefinden, wenn wir die Menschen kennen, die unsere Lebensmittel erzeugen und weiterverarbeiten und die Natur schützen, in der all das entsteht; Bindung und Selbstbewusstsein, weil wir uns mit Mensch, Tier und Umwelt ins Verhältnis setzen und darüber auch mit uns selbst; Souveränität, weil wir die Verantwortung für das, was wir essen, wieder übernehmen.

Essen ist ein genussvolles sowie sinnlich-emotionales Erlebnis, was wir mit anderen in Freude teilen, was uns Lebensqualität schenkt. Ich finde also, dass wir sehr sehr viel gewinnen und es ein freudiges Unterfangen sein kann, das Klima und Mitwelt mithilfe unserer Ess- und Ernährungsgewohnheiten zu schützen (ist der Schmerz über den Verzicht erst einmal verdaut). Auch die Mengenfrage, das heißt die nach dem „gesunden“ Maß würde uns abgenommen, wenn wir auf Lebensmittel einer Landwirtschaft zugreifen könnten, die nicht immer mehr vom Schlechten, sondern für uns alle ausreichend vom Guten produziert. Und da sind, ich sage es gerne noch einmal, die SoLaWis sicher an vorderster Stelle seit langem mit dabei.

Ich danke für Ihre Aufmerksamkeit.