

**Protokoll des
Initiativkreises "Lebens-Mittel"
am 26. November 2008 im Wissenschaftszentrum Bonn Bad-Godesberg**

Teilnehmer:

Dr. Thomas Ellrott
Institut für Ernährungspsychologie, Universität Göttingen

Otto Geisel
Slow Food Deutschland, Bad Mergentheim

Prof. Dr. Theo Gottwald
Schweisfurth-Stiftung, München

Prof. Dr. Klaus Hahlbrock
MPI für Züchtungsforschung, Köln

Prof. Dr. Alois Heißenhuber
Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaus, TU München

PD Dr. Gunther Hirschfelder
Kulturanthropologe, Universität Bonn

Merle Strigl
Bildungscent e.V. „Schule in Bewegung“, Berlin

Denkwerk Zukunft:

Prof. Dr. Meinhard Miegel
Vorsitzender des Vorstands, Bonn

Stefanie Wahl
Geschäftsführung, Bonn

Martin Schulte
Wissenschaftler, Bonn (Protokoll)

Einführung

Prof. Miegel erläutert einleitend das Anliegen des Denkwerks Zukunft und das Ziel der Diskussion:

Künftig wird das materielle Wohlstandsniveau in den westlichen Industrieländern sinken. Hierfür gibt es eine Vielzahl von Gründen: Energie und Rohstoffe werden weltweit knapper, die Kosten des Umwelt- und Klimaschutzes steigen, die westlichen Bevölkerungen altern und schrumpfen zahlenmäßig, Zivilisationskrankheiten nehmen zu und vielerorts bröckelt der gesellschaftliche Zusammenhalt.

Da die Bevölkerungen der Industrieländer zutiefst geprägt sind von Wachstumsdenken und Besitzstreben, dürfte der Rückgang des materiellen Wohlstands zu heftigen Reaktionen führen - bis hin zur Infragestellung der freiheitlich-demokratischen Ordnung. Um dies zu vermeiden, sollten Verluste im materiellen Bereich durch Gewinne in immateriellen Bereichen ausgeglichen werden. In diesem Fall würde das Wohlbefinden der Menschen im Saldo nicht sinken bzw. sogar steigen.

Das Denkwerk Zukunft will klären, welche immateriellen Dimensionen der Kultur geeignet sind, Verluste im Materiellen auszugleichen. „Essen und Trinken“ sind sowohl elementare menschliche Bedürfnisse als auch zentrale Bestandteile von Kultur. Folglich könnten sie für eine kulturelle Erneuerung besonders geeignet sein. Dies zu klären, ist Ziel der Diskussion.

Diskussion

Wie wird sich die Versorgung mit Lebensmitteln in den westlichen Industrieländern in den nächsten 30 Jahren entwickeln?

Die Teilnehmer sind mehrheitlich der Meinung, dass die Versorgung mit Lebensmitteln in den westlichen Industrieländern langfristig gesichert ist. Allerdings werden diese deutlich teurer werden. Zudem könnte sich infolge des Preisanstiegs die Versorgungslage in vielen Entwicklungs- und Schwellenländern erheblich verschlechtern. Letzteres hängt wesentlich von politischen Entscheidungen ab (WTO/Doha-Runde, Kyoto/Klimaschutz, Einsatz von Gentechnik, Forschungsmittel etc.).

Ursächlich für die Preissteigerungen sind Verknappungen (die globale Nachfrage steigt schneller als das Angebot), steigende Produktionskosten (Einbeziehung sozioökologischer Folgekosten, steigende Energiepreise) sowie teilweise auch Qualitätsverbesserungen:

Nachfrage nimmt zu

- Bis 2050 wird die Weltbevölkerung um rund 2,5 bis 3 Milliarden Menschen wachsen. Um diese – sowie die bereits heute knapp eine Milliarde hungerner Menschen – auskömmlich zu ernähren, müssten die Erträge der bestehenden landwirtschaftlichen Nutzflächen um rund 50 Prozent erhöht werden.
- Der Wohlstand in Schwellenländern wie China und Indien steigt. Dies erhöht vor allem die Nachfrage nach Fleisch und Milchprodukten. Um die gleiche Zahl an Menschen ernähren zu können, wird bei fleischhaltiger Ernährung etwa viermal so viel landwirtschaftliche Nutzfläche benötigt wie bei weniger proteinhaltiger Kost.
- Getreide und andere Nutzpflanzen werden verstärkt für die Herstellung von Biotreibstoffen benötigt.

Angebot wächst langsamer

- Engpass Boden

Auslaugung von Böden und Wüstenbildung. Hierdurch sinken die Erträge bzw. Nutzflächen gehen verloren. Das gilt insbesondere für die Länder mit hohem Bevölkerungswachstum.

Beschleunigt wird der Verlust landwirtschaftlicher Nutzfläche durch den Klimawandel. Der Gewinn von Acker- und Weideland in bisher zu kühlen Regionen kann diesen voraussichtlich nicht ausgleichen.

Durch Siedlungs- und Verkehrswegebau wird immer mehr landwirtschaftlich nutzbare Fläche überbaut. Das gilt insbesondere für die Schwellenländer. Aber auch in den Industrieländern werden weitere Flächen versiegelt.

- Engpass Wasser

Weltweit wird Wasser immer knapper. Schon heute sind in Asien und Nordamerika viele große Ströme in ihrem Mündungsbereich nur noch „Rinnsale“. Zudem ist das Wasser durch die fortschreitende Industrialisierung zum Teil so stark verschmutzt, dass es sich nicht mehr für die Bewässerung von Feldern eignet.

- Engpass Technologie (resp. Engpass Zeit)

Insgesamt werden die Erträge aus der Landwirtschaft durch den Einsatz neuer Dünger, Züchtungen, Gentechnik, Infrastrukturverbesserungen, Urban Farming etc. weiter steigen. Der technologische Fortschritt hält voraussicht-

lich aber nicht mit dem Anstieg der Lebensmittelnachfrage mit. Auch bergen viele Technologien bisher schwer abschätzbare Risiken (z.B. Gentechnologie).

Produktionskosten steigen

- Steigende Erdölpreise erhöhen die Kosten der stark „erdölbasierten“ konventionellen Landwirtschaft (Kunstdünger, Treibstoff, Transport etc.).
- Parallel hierzu steigt der Bedarf an Düngemitteln und künstlicher Bewässerung aufgrund zunehmender Bodenverschlechterung/-überbeanspruchung.
- Einbeziehung ökologischer Folgekosten durch Wasser- und Erosionsschutzmaßnahmen, Emissionshandel etc.
- Einbeziehung sozialer Folgekosten, insbesondere durch gerechtere Handelsstrukturen zugunsten der armen Länder dieser Erde.

Teilweise steigen die Preise infolge von Qualitätsverbesserungen

- Steigende Nachfrage nach gesunden, sozial und/oder ökologisch korrekt produzierten Produkten (Gesundheits-, Bio-, Ökotrends etc.).

Was sind die Folgen steigender Nahrungsmittelpreise?

Konflikte zwischen Arm und Reich nehmen zu

Weltweit dürfte ohne Gegenmaßnahmen die Zahl der Hungernden wieder stark steigen. Hierdurch werden die Konflikte zwischen armen und reichen Ländern an Schärfe gewinnen. Migration, Handelsstreitigkeiten, Terrorismus werden die westlichen Länder unter Druck setzen. Sich dagegen abzuschotten, wird in einer transparenten Welt unmöglich sein. Daher müssen die reichen Länder alles tun, damit sich die armen Länder wirtschaftlich entwickeln. D.h. vor allem, dass die westlichen Bevölkerungen für Nahrungsmittel- und andere Importe aus unterentwickelten Ländern deutlich mehr bezahlen und damit auf einen Teil ihres Wohlstands verzichten müssen. Bei einer „fairen“ Verteilung hat die Welt prinzipiell genügend Ressourcen, um zehn Milliarden Menschen auskömmlich zu ernähren.

Auch innerhalb der westlichen Länder werden die Verteilungskonflikte zwischen Arm und Reich zunehmen. Aufgrund steigender Preise für Nahrungsmittel, Energie und vieler Industriegüter sinkt der materielle Lebensstandard. Dies trifft Bezieher geringer Einkommen erheblich stärker als obere. Der Druck auf die Politik, dies zu vermeiden, wird zunehmen. Damit Konflikte – ver-

gleichbar denen der Pariser Vorstädte – nicht zur Regel werden, muss der Anstieg der Einkommensungleichheit durch eine verbesserte Teilhabe und Integration begrenzt werden.

Strukturwandel

Wegen der steigenden Preise werden die privaten Haushalte wieder einen größeren Anteil ihrer verfügbaren Einkommen für Lebensmittel (und Energie) ausgeben. Die Nachfrage nach Industriegütern und Dienstleistungen wird zurückgehen. Dies dürfte zu Entlassungen in den betroffenen Wirtschaftszweigen führen. Die frei gesetzten Arbeitskräfte zu integrieren, wird eine der größten Herausforderungen werden. Teilweise könnte dies dadurch gelingen, dass aufgrund der gestiegenen Preise für importierte Lebensmittel, Energie, Fernreisen etc. diese Güter und Dienste wieder verstärkt vor Ort produziert werden (regionaler Landbau, Tourismus, dezentrale Energieerzeugung). Allerdings sind hier Wertschöpfung und damit Löhne häufig geringer als in der Industrie.

Fortsetzung des Discounttrends

Sinkende Realeinkommen könnten den Trend zu billigen Lebensmitteln aus Discountmärkten verstärken. Je geringer das Einkommen, desto mehr wird der Preis im Vergleich zu Qualität, fairem Handel, Anbaumethode etc. zum Leitmotiv beim Einkauf. Dies wiederum würde die weitere Industrialisierung der Landwirtschaft begünstigen und die Qualität von Lebensmitteln tendenziell verschlechtern.

Welchen Beitrag können „Essen und Trinken“ leisten, um Verluste des materiellen Wohlstandsniveaus zu kompensieren?

Essen und Kochen müssen als soziale und kulturell wertvolle Errungenschaften (wieder)entdeckt werden. Gegenwärtig haben wir einen Verfall der Ess- und Kochkultur. Dies zeigt sich u.a. daran, dass

- immer mehr Wohnungen keine Küche haben
- es in vielen Haushalten keinen Esstisch mehr gibt (England 37 Prozent)
- immer weniger Familien gemeinsam essen
- Essen immer stärker zur Nebenaktivität wird (Speisen werden vor dem Computer, Fernseher, im Laufen etc. eingenommen)

- selbst diejenigen, die Zeit haben (Arbeitslose, Studenten etc.), immer seltener kochen
- große Teile der Bevölkerung nicht mehr kochen können
- der Außerhausverzehr stark ansteigt
- die Bedeutung von Convenience und Functional Food zunimmt (in Deutschland werden jedes Jahr rund acht Milliarden Fertigpizzen verkauft/ BMBF und BMWi fördern Forschung & Entwicklung in diesen Bereichen)
- Lebensmittel immer weniger gesunde bzw. mehr ungesunde Bestandteile enthalten (geringer Nährstoffgehalt hoher Zucker- und Fettgehalt, künstliche Aromen etc.)
- Entfremdung von Lebensmitteln fortschreitet und (vermeintliche) Qualität nur noch über Verpackung und Marke wahrgenommen wird.

Viele dieser Entwicklungen haben Folgen, die das Wohlbefinden der Menschen beeinträchtigen

- der Anteil von Personen mit gesundheitsschädigendem Übergewicht wächst
- gesundheitliche Beeinträchtigungen nehmen zu. Beispielsweise stehen synthetische Stoffe in Lebensmitteln im Verdacht, Hyperaktivität bei Kindern zu fördern
- das gemeinsame Mahl als soziales Ereignis/Gemeinschaftserlebnis geht verloren.
- das Wissen über traditionelle Gerichte schwindet
- die Kulturlandschaft – und damit der lokale Erholungsraum – leidet unter der „Industrialisierung“ der Esskultur
- Insgesamt geht der kulturelle Fundus verloren
- die Fähigkeit zu genießen, geht verloren.

Die Belebung von Ess- und Kochkultur könnte diese Prozesse umkehren und dadurch das Wohlbefinden der Menschen erhöhen. Mittelbar könnte dies auch den Verlust materieller Güter ausgleichen.

Exkurs

In Deutschland ist der Verfall der Esskultur insbesondere im Vergleich zu Frankreich und den südeuropäischen Ländern besonders weit fortgeschritten

(„Masse statt Klasse“, „Genussverweigerungskultur“, „keine Essidentität“). Als mögliche Ursachen hierfür werden genannt:

- In Deutschland gibt es traditionell ein eher elitäres Verständnis von Kultur im Allgemeinen und Esskultur im Besonderen. Für die breite Bevölkerung war Essen immer vorrangig „Versorgung“ und nicht „Erlebnis“. Eine anspruchsvolle „Volksküche“ wie etwa in Italien konnte sich daher nicht entwickeln. Heute ist für untere soziale Gruppen Convenience Food teilweise sogar ein Statusmerkmal.
- Protestantische Ethik (Verzicht auf Genuss).
- Im Vergleich zu unseren Nachbarn raschere Verdrängung von traditioneller Landwirtschaft, Kulturpflanzen und Küche aufgrund der abrupten und schnellen Industrialisierung .
- Agrarkrisen im 19. Jahrhundert und die Not nach dem 1. und 2. Weltkrieg haben dazu beigetragen, dass ein voller Teller mehr zählt als ein geschmackvolles Gericht. Materielle Werte sind wichtiger als ein „Dolce Vita“.
- Ausgeprägte Verwissenschaftlichung von Landwirtschaft und Ernährungskultur in Deutschland.

Was sind die Merkmale einer neuen, materielle Verluste kompensierenden Esskultur?

- Höhere Wertschätzung lokaler Küche und „einfacher“ Lebensmittel (z.B. Grünkern aus Franken, Teltower Rüben, Linsen aus dem Zentralmassiv etc., „Regionale Diversität). Hierdurch würde die Vielfalt der Küche zunehmen, traditionelle Gerichte bleiben erhalten, regionale Wirtschaftsstrukturen (Produktion, Wochenmärkte, Gastronomie) und Identität würden gestärkt. Lebensmittel würden Ressourcen schonender produziert, wären saisonaler verfügbar und deswegen frischer, gesünder und günstiger. Die Kulturlandschaft bliebe als Erholungsraum erhalten. Regionaler Tourismus könnte eine attraktive Alternative zu teuren Fernreisen werden („Regionalität neu entdecken“).
- Ende der Wegwerfmentalität: Wie früher einmal werden alle Teile von Schlachttieren – nicht wie heute nur die „edelsten“ – verwendet. Weniger industrielle Fertigung vermeidet massenhaft Ausschussware. Gekaufte Lebensmittel landen nicht mehr im Hausmüll. Reste werden wiederverwertet.
- Kochen wird als kreative und entspannende (Freizeit-)Aktivität wahrgenommen.

- Essen und Kochen sind beliebte Gemeinschaftsaktivitäten / Gemeinschafts-erlebnisse.
- Qualität statt Quantität: Gerichte überzeugen nicht durch große Portionen, sondern durch frische Zutaten, Zubereitung und Genusserlebnis.
- Moralisches Konsumverständnis: Konsumenten beziehen soziale und ökologische Kriterien in ihre Kaufentscheidungen mit ein.

Wie können die Sicht- und Verhaltensweisen von Menschen im Sinne einer neuen Esskultur verändert werden? Wie kann der Wert von heute Unwertem gesteigert werden?

Politische Rahmenbedingungen verändern (Top-down)

- Regeln setzen, die dazu beitragen, dass die sozioökologischen Folgekosten offen gelegt und eingepreist werden.
- Mehr Transparenz auf dem Lebensmittelmarkt schaffen. Z.B. Informationspflicht über Inhaltsstoffe, Produktionsweise, Herkunft etc.
- Strengere Auflagen für Werbung. Heute suggeriert diese über die Produkte der Lebensmittelindustrie vieles, das nicht bewiesen oder schlicht falsch ist .

Veränderungen müssen nach Ansicht der Teilnehmer vor allem aber auch aus der Gesellschaft heraus angestoßen werden (Bottom-up):

Öffentliche Diskussion führen

- Es muss eine öffentliche Werte- und Qualitätsdiskussion darüber geführt werden, wie Lebensmittel heute produziert bzw. konsumiert werden. Was hat das für ökologische, soziale und kulturelle Folgewirkungen? Was verlieren wir durch die Art und Weise, wie wir heute „essen“ und „trinken“?
- Es muss bewusst gemacht werden, dass die Änderung unserer Essgewohnheiten keine Frage des Wollens, sondern des Müssens ist. Wenn wir beispielsweise weiterhin so viel Fleisch essen, werden deswegen Menschen in anderen Regionen der Welt (ver-)hungern, werden weiter Regenwälder für die Futtermittelproduktion und Viehzucht gerodet u.v.m. Die Absurdität der heutigen Nahrungsmittelkette muss ins Bewusstsein der Bevölkerung dringen. Allerdings wird eingeräumt, dass moralische Appelle nur eine begrenzte Wirkung haben. Schon heute hungern weltweit eine Milliarde Menschen und wir interessieren uns nicht dafür.
- Medien müssen sich diesen Themen kritisch zuwenden.

Neue Esskultur vorleben

- Gastronomen/Köche müssen zu Vorbildern werden. Heute dominiert vielfach Massenabfertigung oder elitäre Haute Cuisine. Köche müssen vormachen, wie aus einfachen Lebensmitteln attraktive Gerichte werden.
- Projekte und Initiativen (Best Practice), die sich für eine neue Esskultur einsetzen, müssen unterstützt und bekannt gemacht werden. Als Beispiele werden u.a. genannt: Regionale Vermarktung einfacher, traditioneller Küche im Waldviertel, Ernährungsbildung an Schulen in Göttingen, Aktion Wissenshunger an Schulen in Baden-Württemberg. Die Diskussionsteilnehmer werden gebeten, dem Sekretariat des Denkkwerks Zukunft Informationen über diese sowie weitere gute Praxisbeispiele zu übermitteln.

Ernährungserziehung („Genießen lernen“)

- Der Bevölkerung müssen von klein auf Kochfertigkeiten sowie Wissen über Lebensmittel einschließlich der zugehörigen Kulturlandschaft vermittelt werden.
- Immer mehr Eltern – insbesondere aus bildungsfernen Schichten – sind hierzu abnehmend in der Lage. Deswegen muss Ernährungserziehung auch in der Schule stattfinden. Hier bieten Ganztagschulen neue Möglichkeiten.
- Kritisch wird angemerkt, dass viele Lehrer bereits jetzt kaum noch Kapazitäten für einen erweiterten Lehrplan haben. Deshalb sollte versucht werden, Ernährung stärker in den Unterricht anderer Fächer (Biologie, Chemie, Geographie) mit einzubeziehen. Ferner müssen andere Institutionen und ehrenamtlich Engagierte in und außerhalb der Schule aktiv werden. Vor allem die Großelterngeneration, die noch zu kochen gelernt hat, ist hier gefordert.
- Ernährungserziehung sollte nicht belehrend sein. Denn dann neigen Jugendliche dazu, genau das Gegenteil des Gewünschten zu machen.

Was sollte in einem Denkkreis "Essen und Trinken" behandelt werden?

Blick in die Zukunft wagen. Die künftigen Folgen unseres gegenwärtigen Verhaltens müssen aufgezeigt werden (Wenn-dann-Szenarien). Wie werden sich Versorgungslage, Preise, Klima, Umwelt etc. entwickeln, wenn wir weitermachen wie bisher? Was sind die Auswirkungen auf Sozialgefüge, Welternäh-

rung, internationale Beziehungen etc.? Wie sehen alternative Entwicklungen aus?

Wie viel Zeit besteht noch, um nachhaltige Veränderungen herbeizuführen? Was können Agrar- und Lebensmitteltechnik in welcher Zeit leisten? Was sind die limitierenden Faktoren?

Wie wird sich die Nahrungsmittelkette – von der Produktion bis zum Konsum – künftig entwickeln? Globalisierung vs. Regionalisierung? Industrialisierung vs. Rückbesinnung auf Wertigkeit?

Welche Politik brauchen wir künftig, um gewünschte Entwicklungen zu fördern?

Welcher Zusammenhang besteht zwischen Essen und Trinken und dem Wohlbefinden von Menschen? Was für einen Beitrag können Essen und Trinken zu einem höheren Wohlbefinden beisteuern?

Wie kann es gelingen, einfaches Essen attraktiv und genussvoll zu machen?

Welche Auswirkungen hat die gegenwärtige bzw. eine erneuerte Esskultur auf die Kulturlandschaft? Was für Folgerungen sind daraus zu ziehen?

Funktion und Wirkungsweise relevanter Akteure sollten analysiert werden. Was tragen sie zu den gegenwärtigen Problemen bei? Was können sie zu einer kulturellen Erneuerung beitragen? Als relevante Akteure werden genannt:

- Produzenten/Landwirte
- Industrie/Lebensmittelkonzerne (einschließlich Forschung & Entwicklung)
- Einzelhandel
- Werbung
- Medien
- Gastronomen
- Wissenschaft
- Bildungseinrichtungen
- Politik
- Konsumenten.