Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 62 (2007)

Heft: 6

Rubrik: Nachhaltige E-Mail-Debatte zur Ernährungssouveränität

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Nachhaltige E-Mail-Debatte zur Ernährungssouveränität

In einem kurzfristig begonnenen Mail-Gespräch versuchen Ulrike Minkner (Präsidentin bzw. Geschäftsführerin Schweizer Bergheimat, Biobäuerin am Mont Soleil), Markus Lanfranchi (Bio- und Pro Specie Rara-Bauer in Verdabbio TI) und Hannes Grossenbacher (Landschaftsgärtner und Redaktor «Bergheimat-Nachrichten» in Zollikofen) der galoppierenden Globalisierung des Lebensmittelhandels mit guten Gründen entgegenzuschreiben und dreistimmig ein spontanes Loblied auf die weltweite Regel der Ernährungssouveränität zu singen.
k+p dankt Markus Lanfranchi für seinen Geistesblitz und Anruf trotz abendlichem Schnapsbrennen und den «Bergheimat-Nachrichten» für die Rechte zum Nachdruck. Die erste E-Mail kommt von Landschaftsgärtner Hannes Grossenbacher:

Drei-, viermal pro Woche machen wir einen Gang in die Lebensmittelläden, und da wir hier in Zollikofen eine Anhäufung von Grossverteilern haben wie Coop, Aldi, Migros, Spar und Denner, sind die kleinen Läden mit einer Ausnahme aus dem Dorf verschwunden. Sie waren es gerade, die noch Produkte aus der unmittelbaren Region unter die Leute brachten. Nun sind wir auf das Angebot der Grossverteiler angewiesen, und da ist die Regionalität nur noch ein sekundärer Faktor und nur noch bei einzelnen Produkten erkennbar. Damit wird aber in den einschlägigen Zeitschriften gross Reklame gemacht.

Die Realität sieht anders aus: An den Deklarationen bei den einzelnen Produkten sehe ich mich einer internationalen Vielfalt gegenüber, die an den Grenzen der Schweiz und des umliegenden Auslands schon längst nicht mehr Halt macht. Knoblauch aus Argentinien, Schnittlauch aus Ägypten, Bio-Tomaten aus (Süd)-Italien, Erdbeeren und Spargeln aus Mexiko usw. Alles ist immer zu haben zum Preis der langen, aber viel zu billigen Transporte.

Der Clou an dieser irrsinnigen, weltweiten Herumschieberei von Lebensmitteln ist ja, dass wir sie nicht nur zu Unzeiten importieren und damit Bodenressourcen in Ländern beanspruchen, die diese weit dringender nötig hätten als wir, nein, wir exportieren sogar mit Hilfe von millionen-, wenn nicht milliardenschweren Exportsubventionen in die Länder Afrikas zum Beispiel Poulets (siehe unten: Keine Chicken schicken) und zerstören damit den dortigen einheimischen Markt.

Damit sind diese Länder doppelt bestraft: Wir nehmen ihnen die Ressourcen und verunmöglichen den Aufbau einer gesunden Lebensmittelproduktion:

Was können wir tun? Was müssen wir tun, wir Wissenden?

Ulrike Minkner:

Ich bin überzeugt, dass wir alle bei uns selber anfangen müssen, und damit sage ich vielen nichts Neues.

Wir in der Schweiz haben tagtäglich die Wahl, was esse ich, wieviel esse ich, wie bereite ich mein Essen zu, wo gehe ich einkaufen, was kommt mir nicht auf den Teller! Wie du sagst, es fängt wahrscheinlich beim Einkaufsort an. Wir Bauern und Bäuerinnen auf dem Land haben natürlich grosse Vorteile, was den Bezug von Grundnahrungsmitteln betrifft. In unserer nahen Umgebung kann ich bei anderen kaufen, was bei uns nicht im Garten steht, ich kann Käse gegen Fleisch tauschen, Arbeit gegen Käse, Rindsfleisch gegen Schweinefleisch usw. Wenn jemand im Tal zuviel Früchte hat, sind wir froh, es abnehmen zu können. Dazu kommt, dass der nächste Denner oder Coop weit entfernt ist, so bin ich den Konsumverführungen nicht gar so oft ausgesetzt.

Anders natürlich die Familie in der Stadt. Der Jüngste hat gerne Fischstäbchen, und die älteste Tochter ist grad auf Diät, über Mittag bleibt nur eine halbe Stunde zum Essen, dann geht es wieder los, zur Arbeit oder zur Schule. Nach der Arbeit noch schnell in den Supermarkt, und im Gedränge soll ich mich noch entscheiden, ob ich den Bio-Röselikohl aus Spanien oder den IP-Röselikohl aus der Schweiz nehme? Da kapituliert die Konsumentin, denn in einer halben Stunde sollte das Essen ja auch schon wieder auf dem Tisch stehen, denn nach dem Abendessen gehts ab ins Training oder in den Jugendkeller.

Ist das eine Entschuldigung? Ist es überhaupt entscheidend, was ich einkaufe? Wird es nicht sowieso produziert?

Ich denke es ist entscheidend! Verzichten wir alle auf Thunfisch in Büchsen, auf Spargeln im Winter und Erdbeeren an Weihnachten, so helfen wir mit, dass die einheimischen Produkte wieder häufiger genossen werden und die Bauern und Bäuerinnen hier mehr Produkte zu einem besseren Preis verkaufen können.

Hannes Grossenbacher:

Wir sind nun mitten in einer Einkaufsdebatte, die aber anschaulich machen kann, wie komplex die Auswirkungen unseres Verhaltens sind. Wenn wir einerseits aus der ganzen Welt Nahrungsmittel importieren und dabei auch noch den Preis, und damit die Löhne der Landarbeiter diktieren, und andererseits mit hohen Exportsubventionen die einheimischen Märkte unterlaufen und damit zerstören, betreiben wir Kolonisation mit andern Mitteln. Jedes Land sollte das Recht, die Souveränität, eben die Ernährungssouveränität haben, die eigene lokale landwirtschaftliche Produktion zu begünstigen. Der

Handel von Nahrungs- und Lebensmitteln darf nicht dem globalisierten Markt ausgesetzt sein, der von den Industrienationen über die WTO fest im Griff gehalten wird.

Wie kommen die Lebensmittel in welcher Form von wem zu welchen Konsumentinnen und Konsumenten?

Markus Lanfranchi:

Tatsächlich haben wir alle etwas zu gewinnen, wenn wir Einheimisches konsumieren, und es macht nicht bei Lebensmitteln halt. Weltweit wird dies insbesondere von biologisch produzierenden und konsumierenden Leuten immer klarer erkannt. Nicht nur, dass wir durch den Import von verschiedensten Lebensmitteln unsere eigene Diversität verlieren, da Produkte standardisiert und auf Transportfähigkeit selektioniert werden. z. B. bei Tomaten: Die Haut darf bei einem Aufprall mit 25 km/h nicht platzen! Wenn wir unsere Nahrung nach solchen Kriterien selektionieren, geben wir einen Grossteil der Eigenschaften preis, welche uns während Jahrtausenden ernährt haben – ein eigentlicher Evolutionsrückschritt!

Eigenschaften, welche unsere Nahrung bis gestern ausgemacht haben, wie die Resistenz gegen Krankheiten und den Geschmack innerhalb der Sortenvielfalt, werden dem weltweit gesteuerten Nahrungsmonopol geopfert, von Freiheit innerhalb der Landesgrenzen oder der Regionen keine Spur. Im Gegenteil: In den meisten Ländern besteht bereits eine Sortenliste, welche die Weitergabe von unkontrolliertem Saatgut sanktioniert. Schon das Aussähen von nicht patentiertem Saatgut steht in einigen Ländern (unter anderen Kambodscha, Vietnam und Irak, der Garten Eden, woher die meisten Früchte und Getreidesorten zu uns gelangten) unter Strafe!!!

Auch in Frankreich riskiert man harte Strafen (siehe Homepage von Kokopelli), wenn man Saatgut «verkauft, tauscht oder verschenkt», welches nicht in der offiziellen Sortenliste aufgeführt ist. Ich denke man kann wirklich sagen, dass die Nahrungsmittelproduktion heute als Waffe missbraucht wird! Eine Handvoll Manager bestimmt, was und wieviele Milliarden von Menschen essen!

Das Ganze hat auch einen hochpolitischen Faktor: Hüben wie drüben gehen Arbeitsplätze verloren, die Standort angepasste Landwirtschaft wird aus der Familienbewirtschaftung herausgelöst und industriell hergestellt. Dies führt zu Existenzverlust im Import- und im Exportland und zu höherer Konfliktbereitschaft. Im Falle der Schweiz müsste man nicht nur aus progressiv-altruistischen Gründen für ein ausgewogenes inländisches Nahrungsangebot einstehen, sondern auch aus konservativ-egoistischen Gründen.

Bisher mästeten wir unsere Schweine und Wiederkäuer mit Nahrungsmitteln aus dem Süden, heute werden jedoch insbesondere von den USA Nahrungsmittel zu Bio(???)-Ethanol verarbeitet, was den Brotpreis in den südlichen Ländern in die Höhe schnellen lässt, da der Weltmarktpreis von Mais und Weizen dank der grossen Nachfrage sich stündlich erhöht. Mobilität im Norden auf Kosten von Hunger im Süden. Dass diese Leute mittelfristig bei uns um Asyl nachfragen werden, ist die logische Folge. Gleichzeitig ist das heutige System der beste Weg, die multinationalen Nahrungsmittelmonopolisten zu stützen und zu stärken. Ein Grossteil der Finanzströme, die im Erdöl-Business gebunden waren, wurden anfangs des 21. Jahrhunderts in die Lebensmittelsaatgut-Patentierung verschoben.

Unsere einzige Möglichkeit, diesem Treiben unsere Unterstützung zu versagen, besteht darin, ursprüngliche Sorten und Rassen lebendig zu erhalten, zu vermehren und weiter zu züchten, damit sie den heutigen Bedingungen (Klimawandel) weiterhin gerecht bleiben.

Und wenn wir Produkte aus fremden Ländern konsumieren, dann sollten es wirklich nachhaltig angebaute und fair produzierte Genussmittel sein, welche man im Mass konsumieren und einen angemessenen Preis dafür bezahlen sollte.

Hannes Grossenbacher:

Vielen Dank, Markus, für den Hinweis auf die Homepage von Kokopelli. Der ganze Komplex um die Saatgutfrage wird uns in dieser Diskussion sicher noch stark beschäftigen. Es sind in unsern Voten jetzt viele Aspekte angesprochen worden, die wir natürlich nicht abschliessend diskutieren können. Was ich in dieser ersten Sequenz noch näher ansprechen möchte, ist die Regionalität, da das für uns alle wichtig erscheint.

Gerade auch für die Konsumenten und Konsumentinnen kann der Aspekt der Region wichtig sein. Wenn ein Gemüse von einem Bauern kommt, den unsere Nachbarn auch kennen, so ist das Vertrauen doch viel grösser, als wenn wir Erdbeeren von einem Biobetrieb im spanischen Huelva kaufen, zu dessen Kontrolle wir keinen Zugang haben. Region schafft Vertrauen, sie ist überschaubar und vernetzbar.

Aber was ist eigentlich eine Region? (...) Wenn wir von Regionalität sprechen, so meinen wir nicht immer dasselbe. Es gibt

Bäuerin Ulrike Minkner tauscht sich dazu mit den Kollegen Lanfranchi und Grossenbacher per Mail aus.

die Möglichkeit einer landschaftlichen Definition, wie wir es ja auch in der Bergheimat handhaben, mit den Bezeichnungen Jura-Romandie, Ostschweiz, Tessin usw. Eine Region kann aber durchaus auch über das Produkt selber definiert werden, indem man sagt, regional ist immer das, was am wenigsten weit transportiert werden muss. Eine Region ist schlussendlich nie haarscharf abzugrenzen, eine linienhafte Begrenzung fehlt. Sie erklärt sich aus den Eigenarten, den Besonderheiten, die mit ihr verbunden werden. Diese wiederum leiten sich ab aus den natürlichen, z. B. landschaftlichen Gegebenheiten, aus der Nutzung daraus und den daraus folgenden sozialen Verhältnissen. Der Mensch, und nicht die Ware, tritt mit seinen Handlungen in den Vordergrund, und je enger seine Tätigkeiten vernetzt sind, umso selbstbewusster kann eine Region sein.

In der Praxis treten da natürlich auch einige Schwierigkeiten auf. Denken wir nur an die Verarbeitungsbetriebe, die aus der ursprünglichen Region verschwinden und in weit auseinanderliegenden Zentren (Fleisch, Milch) angesiedelt werden. Mit diesen Konzentrationen wird das regionale Leben unterhöhlt. Deshalb müssen wir alles tun, um möglichst viele kleine Betriebe in diesem räumlichen Netz zu behalten.

Je mehr wir unsere regionale Identität behalten können, umso freier sind wir, uns mit andern Regionen zu beschäftigen, mit ihnen zu kommunizieren und uns ihren Problemen zuzuwenden, landesweit, europaweit, weltweit. Solches Tun trägt dazu bei, den andern ihre Souveränität zu geben oder zu lassen.

Markus Lanfranchi:

Tatsächlich ist Regionalität etwas sehr Relatives, die Region Bayern zum Beispiel ist grösser als die ganze Schweiz! Oder auch der Begriff «einheimisch»; sind Kartoffeln einheimisch?

In so einem Fall dürften wir ja nur noch Rüben und Spinatarten als einheimisch betrachten. Meines Erachtens geht es gar nicht um solche Wortklaubereien, sondern um nichts weniger als einen Weg aus dieser Situation der Monopolisierung der Ressourcen auf dieser Welt.

Man stelle sich nur vor, wie es sein kann, dass im Jahr 2005 Nahrung für 12 Milliarden Menschen geerntet wurde und trotzdem die Hälfte der 6 bis 7 Milliarden Menschen, die gegenwärtig auf diesem Planeten weilen, Hunger leiden. Pervers auch, dass im selben Jahr erstmals gleich viele Übergewichtskranke registriert wurden wie Unterernährungskranke…

Leute, hier mache ich nicht mehr mit! Obschon ich hier an einem Kompi hocke, den ich nicht selbst zusammengebastelt habe, ist mein grösstes Anliegen, dass ich mit meinem Leben möglichst keinen anderen die Lebensgrundlage beeinträchtige! In Besonderem und am Direktesten beziehe ich mich auf die menschlichen Grundbedürfnisse wie die der Nahrung. Wenn ich nun meine Nahrung vom Samen bis zur Ernte und Verarbeitung selbst produziere (Mutter und Vater Erde stellen uns alle Voraussetzungen dafür zur Verfügung), heisst das, dass sich mein Pfusch im Lauf der Zeit mindestens nicht vervielfacht. Genverändertes Leben multipliziert sich jedoch, und der Pfusch wird immer grösser!

Die Alternative dazu, welche weltweit immer mehr praktiziert wird, scheint mir mit dem Slogan «Global denken – Lokal handeln» recht gut umschrieben zu sein: Es wird immer mehr erkannt, dass standortangepasstes Ernährungsgut, in der eigenen Region produziert und konsumiert, dazu beiträgt, die Ungerechtigkeit auf diesem Planeten zu vermindern. Nahrungsexporte sollten erst erlaubt werden, wenn die eigene Bevölkerung satt ist! «Unsere» Brown-Suisse-Kuh ist ja eigentlich eine Amerikanerin und verschlingt Unmengen von Nahrung (nicht Futter) aus Ländern mit hungernder Bevölkerung! Dabei zeichnet sich doch der Wiederkäuer eigentlich darin aus, dass er uns Menschen Wiesenwuchs zu Nahrung veredelt!

Unsere wirkliche Möglichkeit zu wirken besteht darin, dass wir Samen, Rassen und das Wissen darum herum erhalten und weitertragen, unerschütterlich! Wenn die Börse tatsächlich unendlich weiterboomen sollte, bleiben wir so Nischenproduzenten mit einem spannenden Wirkungskreis. Wenn es jedoch nicht ewig so wäre, könnte es doch sein, dass diese anspruchslosen Landsorten zukünftig wieder mehr Mäuler stopfen könnten!

Für all jene, die sich in die Debatte einklinken möchten, hier die Eckdaten des Chat-Trios: Ulrike Minkner, La Souriche, 2610 Mont Soleil, 032 941 29 34, lasouriche@freesurf.ch; Markus Lanfranchi, 6538 Verdabbio, 091 827 31 04, markus.lanfranchi@prospecierara.ch; Hannes Grossenbacher, Wahlackerstrasse 35, 3052 Zollikofen, 031 911 47 41, hannes.grossenbacher@bluewin.ch