

Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 24 (2017)
Heft: 269

Artikel: Gesellschaftliche Kampfzone
Autor: Surber, Peter
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-884155>

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: 06.08.2025

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

TEXT: PETER SURBER

Der 18jährige Fischer Rafat Jahangir aus Bangladesh erzählt: In den letzten Jahren seien die Fisch-Erträge um etwa 80 Prozent zurückgegangen. Früher waren die Gewässer in den Mangrovenwäldern «ein Paradies», jetzt sind weite Waldflächen abgeholzt, und das Meerwasser hat die früheren Reisfelder zerstört. Grund für die fatale Entwicklung in der Region sind die gewaltigen Crevettenzuchten, die in der Region entstanden sind, auf Kosten der früheren Reisfelder und Fischgründe. Bangladesh ist der weltweit grösste Erzeuger von Crevetten, rund 30'000 Tonnen jährlich bringen 300 Millionen Franken Ertrag und geben rund einer Million Menschen Arbeit. Was auf den ersten Blick erfreulich klingt und in der ersten Zeit auch für die dortigen Fischer ein Segen schien, hat sich zum Fluch gewandelt – mit der Steigerung der Mengen sanken die Preise, und die buchstäblich aus dem fruchtbaren Boden gestampfte Monokultur ist auf längere Sicht nicht nachhaltig.

Auch wer Crevetten mag, wird sich beim nächsten Mal im Restaurant an die Geschichte des Fischers aus Bangladesh erinnern. Und sich fragen, ob er nicht etwas Anderes bestellen soll. Bangladesh und seine Crevettenzucht ist eines von acht Länderbeispielen in der Helvetas-Wanderausstellung «Wir essen die Welt», die bis zum Oktober im St.Galler Naturmuseum zu sehen ist. Sie informiert interaktiv und schülergerecht über die globalen Zusammenhänge rund um unser «täglich Brot». Einfache Antworten gibt sie aber nicht – sie gibt vielmehr zu denken. Zum Beispiel auch an der Hörstation nebenan, wo die zehnjährige Hadege Gebrehiwut aus Äthiopien von ihrer Hauptbeschäftigung erzählt: dem Wasserholen, täglich zwei Stunden hin zur Wasserstelle und zwei Stunden zurück mit Mutter und Schwester, mit zehn Litern im Krug, den sie auf dem Kopf trägt. Beim Eingang zur Ausstellung sprudeln währenddessen die vielen Liter Wasser, die wir bei uns täglich verschwenden, in den Abfluss.

Zwischendrin Fragen über Fragen – Wie ernähren wir uns morgen? Wer hat Lust auf Insekten? Muss ein Filet sein, und was ist mit den minderen Fleischstücken? Wer macht beim Genfood das grosse Geschäft? Wann kommen die Viagra-Chips? Was sind die Folgen der Mangelernährung bei Millionen von Kindern? Sie zeigen, wie komplex und verschlungen die Themen rund um das «Essen als gesellschaftliche Kampfzone» sind.

Nahrung gegen Treibstoff

Davon kann auch Farmer John Phipps aus Illinois erzählen – einer der Protagonisten im Film zu den Zusammenhängen von Hunger und Landwirtschaftspolitik, der in der Ausstellung gezeigt wird. Phipps ist, wie er stolz sagt, im «Energie-Business» tätig: Er pflanzt auf gigantischen Feldern Mais an, der zu Biodiesel oder Ethanol verarbeitet wird. Oder als Futtermais zusammen mit Antibiotika in den Hühnerfabriken verfüttert wird. Phipps kennt die Debatte, sie heisst «Nahrung gegen Treibstoff» oder auch «Mais vs. Fleisch». Die Antworten gibt der Markt – produziert wird, was am meisten rentiert, sagt Farmer Phipps pragmatisch. Ein Skandal, sagt ebenfalls im Film Jean Ziegler, der auch Uno-Sonderberichterstatter für das Recht auf Nahrung ist, und rechnet vor: «Für 50 Liter Bioethanol müssen 350 Kilo Mais verbrannt werden – Mais, der in Gambia ein Kind ein Jahr lang ernähren könnte.»

Abstimmen über das täglich Brot

Getreide wird an der Börse gehandelt; das Volksbegehren «Game over», das die Nahrungsmittelspekulation unterbinden wollte, war erst vor anderthalb Jahren an den Schweizer Urnen chancenlos, trotz dem Argument: «Mit Essen spielt man nicht.» Allerdings ist die Schweiz nur ein Rädchen im globalen Nahrungs-Räderwerk. Dennoch stehen erneut gleich drei nahrungspolitische Initiativen auf der Tagesordnung. Sie setzen dort an, wo es möglich ist, in den helvetischen Markt- und Konsumverhältnissen.

Die Ernährungssouveränitäts-Initiative, lanciert von der Westschweizer Bauerngewerkschaft Uniterre, will per Verfassungszusatz erreichen, dass die bäuerliche lokale Landwirtschaft in ihrer Vielfalt erhalten und gentechnikfrei bleibt. Ausserdem sollen Zölle dafür sorgen, dass bei Nahrungsmittelimporten die hiesigen Standards eingehalten werden. Linke, grüne und globalisierungskritische Organisationen unterstützen das Anliegen, das sich ausdrücklich auch gegen die neuen Freihandelsabkommen TTIP und TISA richtet. Die im März 2016 eingereichte Initiative wird vom Bundesrat zur Ablehnung empfohlen.

Fast gleich betitelt ist der Verfassungsartikel für Ernährungssicherheit, welcher am 24. September zur Abstimmung kommt. Der Gegenvorschlag zu einer von Bauernseite lancierten Initiative will in der Verfassung festschreiben, dass die Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln aus vielfältiger und nachhaltiger einheimischer Produktion gesichert wird. Dies insbesondere mit Massnahmen gegen den Verlust von Kulturland und für eine ressourcenschonende Landwirtschaft. Ein Passus wendet sich auch gegen die Verschwendung von Nahrungsmitteln. Im Prokomitee dominieren bürgerliche und bäuerliche Vertreter neben einzelnen Köpfen der Grünen und der SP.

«Fair Food» schliesslich heisst die Initiative der Grünen, die verlangt, dass Lebensmittel aus naturnaher, umwelt- und tierfreundlicher Landwirtschaft mit fairen Arbeitsbedingungen stammen müssen. Deshalb sollen die Standards bei Importen verschärft werden. Konkret: «Kein Import von Fleisch aus Massentierhaltung, keine Batterieier und auch keine Tomaten, die von Angestellten geerntet werden, die kaum etwas verdienen, und keine Vergiftung der Gewässer durch Pestizide.» Die Initiative will zudem ebenfalls die Verschwendung von Lebensmitteln («food waste») bremsen. Der Bundesrat lehnt sie ab; getragen ist sie von einer Allianz mit Organisationen aus der Landwirtschaft, dem Konsumentenschutz, der Entwicklungszusammenarbeit und dem Tierschutz.

Gemeinsam ist den drei Initiativen der Wunsch, die ökologische einheimische Produktion zu stärken. Und an der Grenze dafür zu sorgen, dass wir das, was hierzulande auf den Teller kommt, mit besserem Gewissen essen können. Oder zumindest mit mehr Wissen um die globalen Abhängigkeiten. Hadege Gebrehiwut wird allerdings auch weiter Wasser tragen müssen.

Peter Surber, 1957, ist Saitenredaktor.

Die Ausstellung:
wir-essen-die-welt.ch/

Die Initiativen:
souverainite-alimentaire.ch
ernaehrungssicherheit.ch
gruene.ch/gruene/de/kampagnen/fair_food_initiative.html

Und damit nicht zu heiss wird und zur Erfrischung:
ein nicht ganz aufwandloses, aber höchst empfeh-
lenswertes Eistee-Rezept, zu verdanken dem gastro-
erprobten Saiten-Korrektor Samuel Werinos.

Zutaten:

7l Wasser
100 g Honig
150 g Zucker
100 g Zitronensaft
15 g Hagebuttentee
10 g Schwarztee
7,5 g Pfefferminztee
10 g Hibiskusblüten
20 g Lindenblüten

Alles aufkochen, dann auf die Seite stellen,
45 min ziehen lassen, abgiessen, 5 bis 8 frische
Zitronen dazu pressen, kühl stellen.

Prost.