Zeitschrift: Wechselwirkung : Technik Naturwissenschaft Gesellschaft
Herausgeber: Wechselwirkung
Band: 6 (1984)
Heft: 23

Artikel: Mindestens unhaltbar - Nahrung
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-653417

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

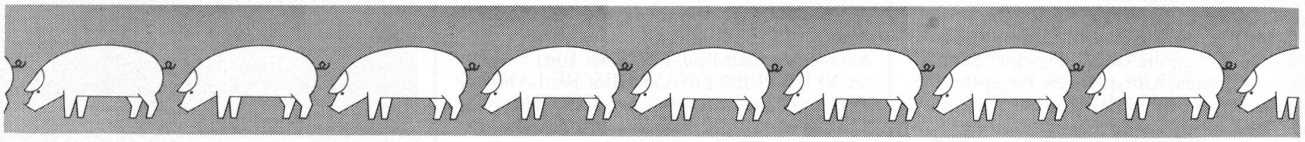
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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: 10.12.2025

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

Mindestens unhaltbar – Nahrung



Im modernen, glitzernden Supermarkt geht der Käufer träumend durch ein Schauspiel verpackter Materialien, auf denen die Bilder von Pflanzen, Fleisch und Milchprodukten die Lebensformen ersetzen, von denen diese Nahrungsmittel kommen. Der Fetisch nimmt die Form der realen Erscheinung an. Hier ist die Beziehung des Individuums zur ganz intimen Naturerfahrung – eine für das Leben unverzichtbare Nahrung – von ihren Wurzeln in der Gesamtheit der Natur abgespalten.

Murray Bookchin in Radical Agriculture

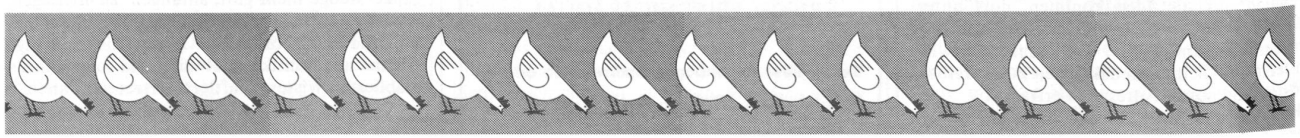
Nahrung ist für uns zugleich lebensnotwendig und eine Selbstverständlichkeit. Ihre Gewinnung war in der Geschichte der Menschheit gesellschaftsbildend und kulturprägend. Doch seit der industriellen Revolution in Europa ist Nahrung zu einem Produkt unter vielen geworden – eine Sache, über die die meisten von uns erst dann kritisch nachdenken, wenn wir unsere Geldbeutel oder unsere Gesundheit bedroht sehen. Bei vielen Verbrauchern setzt sich immerhin allmählich die Einsicht durch, daß die Landwirte kaum die Hauptschuld an diesen Sorgen tragen. Dennoch sind die Landwirte auf dem besten Wege, eine gesellschaftliche Randgruppe zu werden, die den einen zu rückständig, den anderen zu modern ist. Mehr als die desolate Situation der Bauern sorgt aber die teure EG-Agrarpolitik immer wieder für Schlagzeilen. In ihrem Unmut darüber sind sich Landwirte und Konsumenten einig; existentiell betroffen sind aber nach wie vor nur die Bauern.

Derweil basteln Wissenschaftler unermüdlich an grünen Revolutionen, suchen ungeachtet der strukturellen und politischen Engpässe Lösungen durch mehr Leistung, mehr Ertrag, mehr Resistenz und so weiter. Daß gerade solche technologischen Lösungsversuche mit ihren Anforderungen an Spezialkenntnisse und Kapitaleinsatz vorhandene Gegensätze und Spannungen eher verstärken als lösen, wollen wir in diesem Heft am Beispiel **Milch** illustrieren. Der Beitrag beschreibt, was alles um ein so einfaches und ursprüngliches Produkt herum entstanden ist und in welche Abhängigkeiten Bauern dadurch gekommen sind.

Angst vor chemischen Rückständen in Lebensmitteln brachte die Biokostwelle ins Rollen und zog die unvermeidliche Reaktion der Chemieindustrie nach sich. Für manche, die versuchen, möglichst naturbelassene Produkte zu erzeugen, ist Rückstandsfreiheit jedoch gar nicht oberstes Ziel. Sie legen ganz andere Kriterien an ihre Produkte – und an ihre Arbeitsbedingungen – an als z.B. die Wissenschaftler, die biologisch und nichtbiologisch erzeugte Lebensmittel miteinander vergleichen. Um die verschiedenen Eigenschaften, die zusammengenommen Qualität ausmachen, geht es in dem Artikel zur **Biokost** sowie in den **Berichten und Interviews mit Mitarbeitern zweier Vollkornbäckereien**. Darin spielen die Einstellung zum Technikeinsatz und zur Natürlichkeit oder Naturbelassenheit der Lebensmittel eine zentrale Rolle.

„Unnatürliches" in dem, was wir tagtäglich essen, ist ohnehin nichts Neues und keineswegs etwas, was uns immer auffällt. Mit der Expansion der Nahrungsmittelindustrie, mit verlängerten Transportwegen und veränderten Lebens- und Arbeitsbedingungen sind immer mehr bearbeitete und neu geschaffene Produkte in den Alltag eingedrungen. So suspekt sie uns auch anfangs sein mögen, mit der Zeit wird vieles doch selbstverständlich. McDonalds hat es geschafft, vielleicht wird es die **Strahlenkonservierung** auch. Zu den diversen Chemikalien sollen nun auch „atoms for pepper" auf den Tisch kommen.

Daß auch völlig neugeschaffene Nahrungsmittel zur Selbstverständlichkeit werden können, zeigt uns die **Margarine** jeden Morgen. Die Margarine-Debatte in der Öffentlichkeit (und zunächst auch in der Redaktion) konzentrierte sich auf das gesundheitliche Für und Wider. Dabei wird übersehen, daß die Margarineherstellung Schule gemacht hat für eine neue Art von Nahrungsmittelproduktion, die an die Strukturen multinationaler Konzerne angepaßt ist und ihnen eine zunehmende Unabhängigkeit von den Unsicherheiten des Marktes, der geographischen, politischen und sozialen Lage bietet. Mit der Gentechnologie, die an der Kulturpflanze und der Massentierhaltung ansetzt, und der Biotechnologie, die sich an den technischen Möglichkeiten der Verarbeitung orientiert, wird man künftig immer mehr **Nahrungsmittel nach dem Baukastenprinzip** produzieren können: **Food Design** heißt die neue Wissenschaft.

Es ist viel in Bewegung, nicht nur auf den Märkten. Für Bioköstler und Genossenschafter geht es darum zu wissen, was sie essen. Für die oppositionellen Landwirte um das BAUERNBLATT geht es um die Existenz, die Qualität der Arbeit und um den Kontakt zum Verbraucher. Der wird als potentieller Verbündeter gegen die fortschreitende Industrialisierung der Landwirtschaft und gegen die Dominanz der Industrie in wirtschaftspolitischen Entscheidungen gesehen. Verbindungspunkt ist hier auch die ökologische Krise. Schließlich sind auch die Äcker bedroht, auf denen das Brot wächst.

Noch ist dies eine Allianz von Minderheiten. Wird sich unter den Bedingungen, in denen wir wohnen, arbeiten und konsumieren, etwas daran ändern?