

Nachhaltige Lebensmittelproduktion: Plausibilitäten und Möglichkeiten – ein Zwischenruf

1. Lebensmittel: in der Region und saisonal angepasst produzieren und konsumieren

Die moderne Landwirtschaft ist ein System der Agroökonomie, das vielleicht ökonomisch effizient, nicht aber ressourceneffizient und schon gar nicht nachhaltig ist und inzwischen zum Schaden fast aller Beteiligten funktioniert, indem sie mehr an Ressourcen verbraucht, als sie an Werten schafft¹.

Im Zusammenhang mit dem Ziel nachhaltiger – also: nicht nur ressourcenschonender, sondern substanzerhaltender – Lebensmittelproduktion wird häufig gefordert, die Produktion von Lebensmitteln einschließlich Transport, Lagerung, Bereitstellung, Handel, Konsum solle in der Region und im Einklang mit dem Wechsel der Jahreszeiten erfolgen.²

Das Prinzip „regional, saisonal“ ist plausibel und stößt durchweg auf Zustimmung, denn es hat den Anschein der Richtigkeit für sich – allein: es hält genauerer Überprüfung im Einzelfall oft nicht stand. Die hier folgende Darstellung will die Forderung nach regionaler Herkunft und saisonaler Anpassung nicht grundsätzlich in Frage stellen, aber doch mit einigen Frage- und Ausrufezeichen versehen.

2. Lebensmittel: „aus der Region“?

Lebensmittel: „aus der Region“ - dahinter steht die Erwartung, zu den Bedingungen für eine nachhaltige Versorgung mit Lebensmitteln gehöre es, dass diese aus der Region (der Konsumenten) stammen. Eine solche Forderung kann sich nur auf Lebensmittel beziehen, die auch anderswo hergestellt oder gewonnen werden (könnten); sie kann sich nicht auf Lebensmittel beziehen, die ausschließlich anderswo hergestellt oder gewonnen werden können, es sei denn, wir verzichten ganz auf diese.

Solange die Menschheit in reinen Selbstversorgerwirtschaften lebte, konnte nur konsumiert werden, was zuvor in der eigenen Hauswirtschaft produziert wurde; auch musste, was produziert wurde, in der eigenen Hauswirtschaft verbraucht werden. Zu einschneidendem Mangel kam es oft, zu verwertbaren Überschüssen eher selten.

Beginnend mit der Umstellung auf die Subsistenzwirtschaft lokaler Gemeinschaften und schließlich auf arbeitsteilige Tauschwirtschaften haben sich die Menschen mit zunehmendem Erfolg bemüht, sich von dieser rigiden doppelten Bindung an Zeit und Raum zu lösen. Ziel war es, sich auch Lebensmittel zu verschaffen, die sie nicht selbst produziert hatten, und Überschüsse gegen andere Lebensmittel und sonstige Güter einzutauschen, die anderswo gewonnen oder hergestellt worden waren.

¹ Ausführlich hierzu Busse, Tanja: Die Wegwerfküch. Wie unsere Landwirtschaft Tiere verheizt, Bauern ruiniert, Ressourcen verschwendet und was wir dagegen tun können. München 2015; vgl. auch Löbber, Reinhard, u. a.: Lebensmittel: Waren – Qualitäten – Trends. Haan-Gruiten, 5. Aufl. 2013 (Kapitel: Regionale und traditionelle Lebensmittel, S. 448 - 456; Der Weg zu einem zukunftsfähigen Ernährungsstil, S. 457 - 460)

² Die von Slow Food (www.slowfood.de), dem international führenden Verein zur Rettung der Esskultur, erhobene und von ihm zunehmend auch politisch vertretene Forderung: „regional, saisonal“ ist erst in zweiter Linie vom Streben nach Nachhaltigkeit motiviert. Hier geht es vor allem um „gut, sauber und fair“ produzierte Lebensmittel und Speisen, um Authentizität der Rezepturen und Transparenz der Verfahren, um den Rückgriff auf bewährte Traditionen und um das gegenseitige Vertrauen der Produzenten und Konsumenten, das durch Nähe gefördert werden soll (ob immer völlig zu recht, sei dahingestellt). Wie es scheint, wird dabei das Prinzip: „regional, saisonal“ als Gegenentwurf zu unwillkommenen Effekten der Globalisierung gesehen. Vgl. dazu auch Karmasin, Helene: Die geheime Botschaft unserer Speisen. Was Essen über uns aussagt. Köln 2001, S. 253 - 258

Missernten, Doppeltrockenjahre oder, schlimmer noch, Klimaverschlechterungen waren etwa im ausgehenden Mittelalter für die Bevölkerungen ganzer Landstriche existenzbedrohend, wenn es nicht – ausnahmsweise! – gelang, den erforderlichen Austausch mit besser versorgten Gebieten zu schaffen. Wo dieser Ausgleich möglich war, z. B. durch Austausch von Getreide und anderen Lebensmitteln zwischen Flandern und der Lombardei, entwickelten sich blühende Gemeinwesen mit vergleichsweise gut ernährter Bevölkerung, wachsender Arbeitsteilung und differenzierter Güterproduktion.

Als die Conquistadores unter Hernán Cortés Anfang des 16. Jahrhunderts in Mexiko ihre blutigen Eroberungszüge betrieben, erregten sie Zorn und Abscheu bei den Azteken, weil sie ihre Gegner zwar töteten, die Leichen aber liegen ließen, ohne diese zu verzehren³. In dieser Gesellschaft mit ihrem notorischen Mangel an tierischen Nahrungsquellen war es üblich geworden, die Körper der den Göttern zum Opfer dargebrachten Menschen zu essen⁴. Mehr noch: Es gab einen großräumigen Austausch zwischen Überschuss- und Mangelgebieten, wobei Lebensmittel auf Fernstraßen von menschlichen Trägern befördert wurden. „Menschliche Träger haben den eindeutigen Nachteil, daß sie einen großen Teil der Feldfrüchte, die sie transportieren, essen müssen, um die Kraft zum Tragen ihrer Lasten aufzubringen. Verglichen mit Rindern oder Pferdearten stellen menschliche Lasttiere eine teure Methode dar, um eine Getreideernte von einer Region in eine andere zu schaffen“⁵. Die Lösung der Azteken für das Problem war grässlich: die menschlichen Träger selbst wurden als wandelnde Speisevorräte betrachtet, die, am Ziel angekommen, getötet und verzehrt wurden.⁶

3. Herkunft der Lebensmittel: je näher, desto besser?

Wenn dies auch ein extremes Beispiel ist – die Überwindung von mitunter großen Entfernungen bei der Versorgung von Lebensmitteln geschah und geschieht durchweg nicht leichtfertig oder mutwillig, sondern in vielen Fällen unter großen Anstrengungen und Opfern. Sie soll die Versorgung überhaupt erst möglich machen oder diese verbessern oder Kostenvorteile erbringen⁷.

Daraus zu schließen: Wenn es schon unvermeidlich ist, Lebensmittel von außerhalb der Region zu beziehen, dann sollen unsere Lebensmittel nach dem Grundsatz „je näher, desto besser“ produziert werden, könnte in die Irre führen.

Gestützt u. a. auf Untersuchungen von Schmidt-Bleek zur Ressourcenproduktivität und Dematerialisierung⁸ hat Paul Fink dargelegt, dass eine zentrale Produktion mit weitem Verteilernetz oder aber eine dezentrale Lösung wirtschaftlich und ökologisch die bessere Wahl sein kann⁹. Anbaumethoden und klimatisch bedingte Produktionsbedingungen können stärker ins Gewicht fallen als die Transportwege, vor allem wenn Waren per Schiff transportiert werden:

„Da in Deutschland keine Orangenhaine sind, müssen Orangen aus Brasilien, Florida oder Israel verwendet werden. Woher sollen die Orangen kommen? ... 80 % kommen aus Brasilien und werden konzentriert wie tiefgekühlt über 12.000 km nach Europa gesandt. 1 kg Saft aus Brasilien kostet

³ Vgl. Harris, Marvin: Wohlgeschmack und Widerwillen: die Rätsel der Nahrungstabus. 2. Aufl. Stuttgart 1989, S. 247 ff

⁴ Vgl. Harris, S. 254 ff

⁵ Harris, S. 255

⁶ Vgl. Harris, S. 255

⁷ Der Hinweis auf die Kostenvorteile soll nicht maßlose Übersteigerungen decken, wie sie z. B. Busse beschreibt: „Wir kaufen Futter aus Südamerika für Schweine im Emsland, deren Schinken nach Asien transportiert werden, während Hühner aus Thailand in Europa zu Fertiggerichten verarbeitet werden (...) Dieses System senkt bizarrerweise die Preise für Lebensmittel im Supermarkt, während es gleichzeitig Energie und Ressourcen verschleudert.“ Busse, Tanja: Die Wegwerfkuh ..., S. 13

⁸ Vgl. Schmidt-Bleek, Friedrich: Wieviel Umwelt braucht der Mensch? Faktor 10 - das Maß für ökologisches Wirtschaften. München 1997

⁹ Fink, Paul: Beitrag der Warenlehre zur Nachhaltigkeit. Referat auf dem 1. Österreichisch-deutschen Warenlehre-Symposium, Salzburg 1999. In: FORUM WARE 27 (1999), Nr. 1 - 4, S. 128 - 133

mindestens 25 kg Umwelt (enormer Wasserverbrauch, d. h. 22 Glas Wasser für ein Glas Saft, 0,1 l Treibstoff in der Landwirtschaft für 1 kg Saft).

Saft aus Florida hat wegen der Bewässerung, der Beheizung bei Frost und maschinellm Pflücken den viel schwereren ökologischen Rucksack (statt 22 l Wasser sind es 1000 l Wasser, statt 0,1 l sind es 2 l Treibstoff).¹⁰

Um verlässliche Aussagen treffen zu können, ist also ein Vergleich des Ressourcenverbrauchs alternativer Herkunftsgebiete und Produktionswege über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg erforderlich. Dieser Vergleich unterbleibt jedoch meist, denn er ist sehr schwierig, aufwendig und wegen der zu treffenden Grundannahmen immer angreifbar.

Auch wirkt die mitunter undifferenziert vorgetragene Forderung, aus Gründen des Tierschutzes, der Ressourcenschonung, der Nährwerterhaltung ... auf lange Transportwege zu verzichten, merkwürdig deplatziert angesichts der Tatsache, dass in der modernen Land- und Lebensmittelwirtschaft Überproduktion und Verschwendung systemimmanent sind und so manches für die Mülltonne produziert wird. Etwa 30 bis 50 % der Nahrungsmittel kommen nicht beim Verbraucher an, sondern werden schon vorher im Produktions- und Distributionsprozess vernichtet¹¹; hinzu kommen noch die Verluste in den privaten Haushalten¹².

4. Methodische Probleme der Regionalisierung

Wie wird bestimmt, ob ein Lebensmittel „aus der Region“ stammt? Regionen werden durch gemeinsame (naturräumliche oder wirtschaftsräumliche), anderenorts nicht vorhandene Gegebenheiten und durch das gelebte Leben der in der Region wirtschaftenden (produzierenden, konsumierenden) Menschen bestimmt. Dabei besteht das methodische Problem, dass Regionen nicht a priori gegeben sind, sondern von Interessenten definiert werden¹³. Regionale Grenzen stimmen typischerweise nicht mit politischen Grenzen überein, sondern überschreiten diese häufig. Im Idealfall wird als Region eine Einheit wahrgenommen, die sich durch bestimmte Eigenschaften von den angrenzenden Gebieten unterscheidet.

Welche Schwierigkeiten bei der Bestimmung und Abgrenzung einer Region im Einzelnen auftreten können, zeigt eindrucksvoll das Gutachten „Entwicklung von Kriterien für ein bundesweites Regionalsiegel“¹⁴, das die theoretischen Grundlagen für das „Regionalfenster“ – die Anfang 2014 in Deutschland etablierte einheitliche Kennzeichnung für regionale Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln – bereitstellt und helfen soll, den Begriff „Regionalität“ für Verbraucherinnen und Verbraucher nachvollziehbar und glaubwürdig zu definieren¹⁵.

5. Lebensmittel: saisonal angepasst?

Es besteht die Auffassung, es gehöre ferner zu den Bedingungen für eine nachhaltige Versorgung mit Lebensmitteln, dass diese saisonal angepasst (mit der Natur, nicht gegen sie) angeboten und nachgefragt werden. Natürlich ist es eine Freude, reifes Obst und erntefrisches Gemüse zu verzehren,

¹⁰ Ebenda, S. 132

¹¹ Vgl. Busse, Tanja: Die Wegwerfkühe ..., S. 169

¹² Auch die Überlassung von Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeitsdatum bald erreicht oder schon überschritten ist, zur Verteilung durch Tafeln ändert das Problem der Vernichtung genussstauglicher Lebensmittel nur graduell.

¹³ http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Kennzeichnung/Regionalsiegel-Gutachten.pdf?__blob=publicationFile (entnommen 20.05.2015)

¹⁴ Vgl. <http://www.regionalfenster.de/>, vgl. z. B. http://www.edeka.de/suedwest/unsere-region-suedwest/%27unsere-heimat-echt-gut%27/regionalfenster/uh_regionalfenster.jsp (entnommen 20.05.2015)

¹⁵ Statt vieler Beispiele nur eines: Ist eine Tafel Alpenmilch-Schokolade, die in Hannover unter Verwendung von Alpenmilchpulver hergestellt wurde, in und um Hannover „regional“, weil dort hergestellt, oder in Oberbayern, weil die Milch von dort stammt?

natürlich ist es gut zu wissen, dass weder Schlachttiere noch Schlachtfleisch lange Reisen haben hinnehmen müssen, natürlich ist es befriedigend, im wechselnden Angebot an Lebensmitteln den Wechsel der Jahreszeiten wahrzunehmen: Matjes im Mai, Kirschen im Frühsommer, Maronen im Herbst – und die Williams Christbirne hat ihren Namen ja auch nicht zufällig.

Nun ging das Bemühen in der Entwicklung der Menschheit dahin, sich beim Konsumieren von Lebensmitteln von der zeitlichen Bindung an Vegetationsperioden und Erntezeiten, Jagd- und Schlachttag zu lösen. Nicht unmittelbar verzehrte Mengen wurden nach Möglichkeit haltbar gemacht – Fleisch zu Wurst, Milch zu Käse, Frischfisch zu Stockfisch, Weißkohl zu Sauerkraut, Trauben zu Wein –, um sie zu einem späteren Zeitpunkt für Nahrung und Genuss zur Verfügung zu haben und auf das Jahr gesehen die Versorgungslage zu verbessern. Durch den Einsatz von Konservierungsverfahren¹⁶ von traditionellen bis hin zu modernen, technisch und energetisch häufig sehr aufwendigen Techniken hat sich die Bindung an die Saison so sehr gelockert, dass wir die Vorstellung vom saisonalen Charakter vieler unserer Lebensmittel verloren haben. Wir haben es gelernt, die Saisonunabhängigkeit großer Teile des Lebensmittelangebots vieler Vorteile wegen zu schätzen. Das muss bedenken, wer für einen saisonalen Rhythmus bei Angebot und Nachfrage plädiert.

Soll z. B. Spinat nur in dessen kurzer Vegetationsperiode verzehrt werden und während des übrigen Jahres nicht? Spinat genießen könnte dann nur eine *happy few*, die Zeit und Gelegenheit hat, im eigenen Garten zu ernten oder in einem Hofladen oder auf dem Wochenmarkt einzukaufen und überdies das Blattgemüse im Haushalt umgehend zu verarbeiten. Immerhin hat eine zeitliche Ausdehnung des Angebots in Form von Tiefkühlspinat doch einige Vorteile (einschließlich der meist besseren Erhaltung der Vitamine bei der Verarbeitung der Rohware frisch vom Feld), so dass die Forderung nach Saisongerechtigkeit für die meisten Konsumenten in den Hintergrund tritt.

Das Bemühen um Saisongerechtigkeit des Angebots an Lebensmitteln wie der Nachfrage nach ihnen scheint mit dem Erfolg der Tiefkühlkost und weiterer Konservierungsverfahren wohl doch nachgelassen zu haben. Es ist aber auch der Wandel der Gesellschaft und ihrer Lebensstile, die hierfür verantwortlich sind. Ein Beispiel nur (für eine Warengruppe, die weitgehend unabhängig von Vegetationszyklen ist): Jährlich in der zweiten Augushälfte füllen sich die Regale der Supermärkte und Discounter mit Lebkuchen und anderen weihnachtlichen Saisonartikeln. Viele Weihnachtsmärkte öffnen ab Mitte November und schließen noch vor dem 24.12. Wenn dann tatsächlich Weihnachten ist, ist das große Ereignis eigentlich schon „abgefeiert“. In der Weihnachtszeit, die nach christlichem Verständnis am 24./25.12 beginnt und am 2. Februar (Lichtmess) endet, drängen alsbald die Saisonartikel für Ostern in die Regale.

Bei mehreren Lebensmitteln lässt sich beobachten, dass die Saisons verlagert und ausgedehnt werden (Äpfel der letzten Ernte aus CA-Lagerung, die auch im Mai noch den Konsumenten erreichen und anschließend in Äpfeln gleicher Sorte aus Übersee ihre Nachfolger finden; Speiseeis, das nicht mehr nur im Sommer, sondern während des gesamten Jahres angeboten und auch verzehrt wird; Erdbeeren von März (geerntet im spanischen Huelva) bis August (aus deutschen Anbaugebieten); Flughimbeeren aus Israel zu Sylvester. Die damit einhergehende Verwischung der „natürlichen“ Saisonzeiten ist gewiss für einige Beobachter ein Ärgernis, wird aber von der Mehrheit der Bevölkerung nicht bewusst wahrgenommen oder aber akzeptiert oder sogar (wegen des abwechslungsreicheren Speisezettels oder wegen der größeren Wahlfreiheit) begrüßt.

6. Regional und saisonal – mit Augenmaß

Wie eingangs erwähnt, sollte in dieser fragmentarischen Darstellung das Prinzip regionaler Herkunft und saisonaler Anpassung nicht grundsätzlich in Frage gestellt, aber doch relativiert werden.

¹⁶ Vgl. Löbbert u. a., Lebensmittel ..., Kapitel „Lebensmittelqualität“, S. 51 - 86

Was sich gut konservieren lässt, kann auch leicht und weit transportiert werden. Damit wächst die Neigung, sich von Saisons freizumachen und Lebensmittel überregional, womöglich weltweit zu beschaffen. Damit wächst aber auch die Gefahr wachsender Ressourcenverschwendung und, wie auch die über das geplante transatlantische Freihandelsabkommen TTIP bekanntgewordenen Informationen befürchten lassen, weiterer fortgesetzter und ausgedehnter Fehlentwicklungen. Fraglich ist, ob sich diese überhaupt zurückdrehen lassen, ob ein Zurück zu regionaler Herkunft und saisonaler Anpassung in nennenswertem Umfang machbar ist oder ob dies Entwicklungen in Nischen vorbehalten ist. Ob streng dezentrale Strukturen ressourcenschonender und nachhaltiger unterhalten und betrieben werden können als mit Augenmaß betriebene Strukturen einer von Zeit und Raum, von Saison und Region weniger abhängigen Land- und Lebensmittelwirtschaft, muss sich erst noch erweisen.

Voraussetzung für die räumliche und zeitliche Ausdehnung der Versorgung mit Lebensmitteln war unter anderem die allmähliche Entwicklung und Verbesserung von Transportmitteln und -wegen, von biologischen, physikalischen und chemischen Konservierungsverfahren, schließlich von Lagerungs- und Verpackungsmöglichkeiten. Über historische Zeiträume hinweg waren damit große zivilisatorische Leistungen bei der Versorgung mit Lebensmitteln verbunden, aber es scheint, dass entwickelte Gesellschaften nicht mehr voll die damit verbundenen Anstrengungen und den dahinter stehenden Ernst ermessen und wertschätzen können. Wer blind ist für die Leistungsfähigkeit unseres Systems der Versorgung mit Lebensmitteln und nur auf dessen massive Fehlentwicklungen sieht, denkt und handelt unhistorisch, wenig zukunftsorientiert und auch undankbar¹⁷ – schließlich sind 7 Milliarden Menschen auf der Welt weniger gut mit Lebensmitteln versorgt als wir .

Konsumenten, die sich in einer Nische des Regionalen und Saisonalen einrichten wollen, werden das mit befriedigenden Ergebnissen hinsichtlich ihrer Versorgung mit Lebensmitteln tun können. Wer aber nicht nur für sich persönlich, sondern generell für alle Produzenten und Konsumenten zurück will zum Prinzip „regional, saisonal“, läuft Gefahr, die Massenwirksamkeit, das Beharrungsvermögen und die Entwicklungsrichtung (TTIP !) des bestehenden Systems zu unterschätzen.

** Dr. Reinhard Löbber, Vorstand der Deutschen Stiftung für Warenlehre, dsw.stiftung@email.de*

Erstveröffentlicht: Forschungsverein für Warenlehre und angewandte Naturwissenschaften (Hrsg.), Symposionsband, 15. Österreichisch-Deutsches Warenlehresymposion: Nachhaltige Lebensmittelproduktion: global denken - lokal handeln, 31. März - 1. April 2015 in Bad Blumau, Steiermark, Österreich (= Bd. 3 der Reihe "Symposion - Warenlehre - Technologie": Beiträge und Ergebnisse aus den jährlich stattfindenden Ö-D-Warenlehresymposien), Wien 2015, S. 7 - 13

¹⁷ „Dankbarkeit“ – eine passende Kategorie? – Aber ja: wenn wir über Nachhaltigkeit nachdenken und versuchen, entsprechend zu handeln, bewegen wir uns im Reich des Normativen!