



Biologische Vielfalt ist das große Thema

Unser Thema: Biologische Vielfalt und Ernährung – was hat das eigentlich miteinander zu tun? Recht viel, wie sich zeigt, wenn man sich diesem Thema von mehreren Ansatzpunkten her zuwendet. Wenn man den Begriff Biodiversität nicht mehr nur mit seltenen Berglilien, dem Edelweiß, dem sibirischen Tiger, dem Eisbären und ähnlichem verbindet sondern die Frage stellt, woher die wahre Vielfalt des Geschmacks auf unseren Tellern kommt – dann wird der von mir im folgenden herausgestellte Zusammenhang von Vielfalt in der Natur und Vielfalt auf dem Teller deutlich. Der großartige amerikanische Food Journalist Michael Pollan hat bei einer Podiumsdiskussion vor kurzem gesagt, dass wir durch unser Essen Landschaft gestalten. Bedenken wir, dass heute 60 Prozent der weltweit verzehrten Kalorien von drei Pflanzen kommen, Mais, Reis und Weizen, wobei es zigtausend essbare Pflanzen, Sorten gäbe, dann wird einem die Bedeutung von Artenvielfalt noch einmal ganz anders deutlich. In der Artenvielfalt liegt ein respektables Alternativpotential für unseren Ernährungsalltag, aber auch für unsere Gesundheit und Ernährungssicherheit in einer zunehmend komplexer, intransparenter, unsicherer werdenden Ernährungswelt darstellt.

Und damit sind wir schon mittendrin ... Werfen wir einen schnellen und damit einen zugegebenermaßen etwas kruden – aber deswegen nicht falschen Blick auf die Ernährungssituation der Gegenwart.

Mit keiner anderen menschlichen Handlung gestalten wir die Welt mehr als mit dem Essen – ganz nah bei uns und auch weit weg. Ein Beispiel für das ‚Weit Weg‘ ist die Tatsache, dass 2/3 der Äcker, auf denen Futtermittel für unseren Fleischkonsum angebaut werden, im Ausland liegen.

Unser Lebensmittelsystem, global betrachtet einer der größten Wirtschaftsfaktoren, ist auch eine der wichtigsten Ursachen für Klimawandel,

Artensterben, Bodendegradation, Wasserverschmutzung, Wasserknappheit, soziale Ungerechtigkeit und, mit Blick auf gegenwärtige Herausforderungen, ebenso für Flucht und Vertreibung. Die UN schätzt, dass wir in den nächsten Jahrzehnten an die 200 Millionen Klimaflüchtlinge zu erwarten haben. Das, was wir gegenwärtig erleben, ist also vor diesem Hintergrund vermutlich nur die Spitze eines sehr großen Eisberges.

13% aller Treibhausgase stammen aus der Landwirtschaft; wenn man dann noch durch Transport und Energie bei der Verarbeitung verursachte Emissionen dazu nimmt, dann kommt da einiges zusammen – mehr als 30%. Dabei werden die vorhandenen Potentiale der Landwirtschaft zu einer Entlastung des Klimas – CO₂-Speicher im Boden durch gutes Weidemanagement und extensive Tierhaltung etwa – kaum mitgedacht, und noch weniger wird dementsprechend gehandelt, gefördert.

Im Laufe des letzten Jahrhunderts, also dem, in dem sich das globale und industrielle Lebensmittelsystem so recht entwickelt hat und zum dominanten System wurde, haben wir 75% an noch vorhandener Artenvielfalt verloren. Die gerade von der EU-Kommission veröffentlichte „*Mid-Term Review of the EU Biodiversity Strategy to 2020*“ zeigt aufs Deutlichste, dass die von den EU-Mitgliedsstaaten gesetzten Ziele verfehlt werden. Die Artenvielfalt geht nach wie vor zurück. Das 18-seitige Dokument kommt zu dem Schluss, dass in den letzten vier Jahren trotz der Verpflichtung der Mitgliedstaaten keine Verbesserungen in der biologischen Vielfalt der Lebensräume in Verbindung mit der Landwirtschaft erzielt und keine Fortschritte gemacht wurden, um die für 2020 festgelegten Ziele auch einhalten zu können. Und das ist nicht nur eine ökologische Katastrophe, sondern eine, die auch unsere Wohlbefinden angeht – denken Sie an den grausamen irischen Hunger im vorletzten Jahrhundert, dem Kartoffelmissernten vorausgingen. Die Missernten waren verursacht durch den Anbau einer einzigen Kartoffelsorte in kontinuierlicher Monokultur auf schlechten Böden.

Doch zurück zur Artenvielfalt in der EU und aktuellen Zahlen im Einzelnen: 77% der europäischen Lebensräume sind weiterhin in einem bedenklichen Zustand und 56% der Pflanzen- und Tierarten sind bedroht. Der zitierte Bericht der Europäischen Kommission kommt zum Ergebnis, dass nicht genug getan wird, und er nennt die intensive Landwirtschaft als eine der größten Ursachen für den Rückgang der biologischen Vielfalt.

Wundern wir uns wirklich? Von den 50.000 essbaren Pflanzen stammen heute 60% der weltweit verzehrten Kalorien von drei Pflanzen: Mais, Weizen und Reis. Diese Pflanzen werden für das industrielle System in Monokulturen angebaut – wie freilich viele, um nicht zu sagen: die meisten anderen Pflanzen auch – zumindest im industriellen System. Monokultur und Spezialisierung sind zwei Hauptcharakteristika dieses Systems.

Monokulturen tun nichts für die Gesundheit von Böden und Wasser, sondern erfordern einen erheblichen Einsatz von synthetischen Düngemitteln und Pestiziden. Die Auswirkungen auf Bodenleben, Bestäuber und anderes Getier sind bekannt. Laut Maria-Helena Semedo, Deputy Director General, Natural Resources and Biodiversity der FAO können wir noch auf 60 kommende Ernten in diesem System hoffen, wenn die gegenwärtige Bodendegradation in dem jetzigen Tempo fortschreitet. Wir verlieren jede Minute fruchtbare Böden in einer Ausdehnung von 30 Fußballfeldern. 1/3 der Böden weltweit ist bereits degradiert. Doch kommen nach wie vor 95% unserer Lebensmittel aus Böden.

Ein weiteres Merkmal des industriellen Lebensmittelsystems ist eine zunehmende Machtkonzentration, die ein sich selbst verstärkender Prozess ist – dies gilt für international agierende Einzelhändler wie für Fast-Food-Ketten und Agrarunternehmen. In Deutschland sind es fünf Lebensmittelkonzerne, die 95% des Marktes unter sich verteilen: Rewe, Edeka, Metro, Aldi, Lidl. Die Beschaffung wird im Großen und Ganzen zentralisierter; die Rohstoffe, das sind die Erzeugnisse von Bauern, werden mehrheitlich aus einem globalen anonymen Warenstrom bezogen; der geografische Radius, aus dem Unternehmen in diesem System ihre Produkte beziehen, erweitert sich von regionalen zu nationalen und zu globalen Netzwerken. Die Folge ist oft ein Preiswettbewerb auf Kosten der ersten Glieder der Produktionskette: Landwirte, Bauern, Farmarbeitskräfte. Diese sind lediglich Rohstofflieferanten für aus ihrer Sicht anonyme Märkte.

Die zumeist große räumliche Distanz und kulturelle Entfernung zwischen Beschaffung, Verarbeitung, Verkauf und Verzehr resultiert u.a. auch in einer zunehmenden Entfremdung des Essers von seinem Lebensmittel und seinen Ursprüngen. Wissen und Esskulturen gehen auf diesen langen Wegen verloren.

Die Menge der Lebensmittel, die wir heute zumeist in hochspezialisierten und arbeitsteiligen Systemen produzieren, reicht aus, um mehr als die für 2050 vorausgesagte Weltbevölkerungszahl von 10 Milliarden zu versorgen. Allerdings

herrscht keine Verteilungsgerechtigkeit und daher hungert knapp eine Milliarde Menschen, und mehr als zwei Milliarden sind übergewichtig mit Tendenz zur Fettleibigkeit. Aus Rohstoffen verarbeitete – ich würde da lieber sagen ‚erarbeitete‘ oder ‚zusammengesetzte‘ – Nahrungsmittel stellen in der Regel viele billige Kalorien und eine ganze Menge von Zusatz-, Hilfs- Aroma- und mitunter noch Farbstoffen bereit. Mehr nicht. Was den Nährwert und den gesundheitlichen Wert solcher Nahrungsmittel angeht, kommen zahlreiche namhafte Studien zu dem Ergebnis, dass sie und ebenso hoch verarbeitete Getränke Verursacher der zunehmenden Übergewichtsproblematik sind.

Ein Lebensmittelsystem aus den Fugen? Ja, es scheint so zu sein. Zu diesem Ergebnis sind, vor allem wissenschaftlich interdisziplinär begründet, auch schon der Weltagrarbericht (IAASTD) 2008 und die neuere HANDY Studie der NASA (2014) gekommen, die mehr als die Landwirtschaft, nämlich die Industrienationen selbst in den Blick genommen hat. „Weiter so ist keine Option mehr!“ – ist die klare Ansage in beiden Studien. Und an der Stelle will ich den Blick ins gegenwärtige System auch schon wieder beenden.

Werfen wir einen kurzen Blick ins andere System, dem der Kleinbauern, der Indigenen Völker weltweit. Ihr Versorgungssystem – auch das etwas vereinfacht und holzschnittartig – ist kein System der Überproduktion, sondern insgesamt mehrheitlich immer noch eines des nachhaltigen Wirtschaftens – auch wenn unter dem Einfluss der oft staatlich verordneten Bewirtschaftung des Landes nicht nachhaltige Praktiken zunehmen. Wenn man jedoch eine Weltkarte der Lebensräume der Indigenen Völker und eine der sogenannten Hotspots der Artenvielfalt übereinanderlegt, so zeigt sich schnell, dass die Artenvielfalt-Hotspots da sind, wo Indigene Völker leben und wirtschaften. Sie sind die Hüter der Biodiversität der Welt – noch.

Kleinbauern, worunter auch Indigene Völker zählen, kontrollieren nur 30% des Landes weltweit, verbrauchen 20% des Wassers und produzieren 60% aller Lebensmittel. Man könnte geneigt sein, den Schluss zu ziehen, dass man am besten die anderen 70% des urbaren Landes ebenfalls den Kleinbauern überlassen sollte, um die Ernährungsprobleme zu lösen: „Das Modell der multifunktionalen, vielschichtigen Landwirtschaft in kleinem Maßstab ist in der Lage, auf Dauer Qualität und Reproduzierbarkeit der natürlichen Ressourcen zu erhalten, die biologische Vielfalt zu bewahren und die Unversehrtheit der

Ökosysteme zu garantieren,“ sagt Piero Sardo, Präsident der Slow Food Stiftung für Biodiversität.

Was ist nun zu tun – vor allem mit Blick auf die 60 Ernten? Eigentlich ist das keine Frage, denn die Antwort liegt auf der Hand: sofort und ohne Zaudern ausschließlich ein zukunftsfähiges Ernährungssystem fördern, und das nicht zukunftsfähige umgestalten.

Und hier rückt der Schutz, der aktive Schutz der Artenvielfalt durch uns in den Fokus.

Slow Food, die Organisation für die ich heute hier spreche, – sie eint heute viele Hunderttausend Menschen in 150 Ländern weltweit, denen die Zukunft unserer Ernährung und die Zukunft des Planeten Erde ein zentrales Anliegen ist – hat seit ihren Anfängen, und die liegen in den späten 80er Jahren, Vielfalt in der Natur und auf dem Teller, sowie ganz logisch folgend den Erhalt lokaler kulinarischer Traditionen ins Zentrum ihres Handelns gestellt. Denn diese Vielfalt gilt es zu erhalten. Der Verlust an Artenvielfalt in der Natur hat nämlich weitreichende Folgen für die kulinarische Vielfalt auf dem Teller und damit kulturelle Vielfalt. Mit jedem Lebensmittel sind Rezepturen, Können, Utensilien, Werkzeuge und Sprache verbunden. Und all dies geht verloren, wenn ein Lebensmittel, eine Art, eine Qualität verloren geht. (Beispiel Milch, Werkzeuge, Können, Wörter zur Dickmilch, saurer Milch Erzeugung und deren Weiterverarbeitung) Denken Sie an Ihre Urlaubsreisen und das Essen, das sie in der Zeit zu sich nehmen. Ich bin sicher, Sie gehören auch zu der Mehrheit der Menschen, die im Urlaub auch authentische Küche sucht und nicht die Starbucks und Costas und MacDonalds dieser Welt aufsucht, um immer wieder dieselbe Geschmackserfahrung zu machen. Nein, Sie suchen das andere, das uns Neue, Fremde, das, das Landschaft, Klima, Kultur, Menschen mit ihrem Können und Wissen hervorgebracht haben. Und dieses Besondere gibt es eigentlich an jedem Ort der Welt – auch bei uns.

Heute ist sowohl die geschmackliche Vielfalt als auch die der Arten so stark bedroht wie noch nie. Artenvielfalt wird durch Einförmigkeit ersetzt – in ‚Monokulturen‘ von immer weniger werdenden Arten, und dies auf dem Acker wie auch im Stall. Mit der zunehmenden Reduzierung unseres biologischen Reichtums zerstören wir jedoch unseren kulturellen Reichtum. Wir zerstören das, was die Vielfalt der Landstriche besonders macht, wir zerstören die wichtigste Ressource dieses Planeten – und dazu die natürliche Vielfalt des

Geschmacks. Zudem bringen wir uns selbst als Menschengattung in Gefahr....nochmal der Irische Hunger, die Forschungsergebnisse publiziert in NATURE 2010 zu Gesundheit und Artenvielfalt.

Für Slow Food ist die Verbindung von Artenvielfalt auf dem Acker, in den Ställen, die ja jeweils lokal und standortspezifisch ist und der Geschmacksvielfalt auf dem Teller ein unlösbarer. Wenn wir echte Lebensmittel essen und schmecken wollen, dann können uns diese nur Natur, Böden, Klima und das Wissen der Erzeuger gefolgt von einem guten, den Geschmack dieser Lebensmittel erhaltenden Lebensmittelweiterverarbeitung liefern.

Daher ist Slow Food dem Schutz der jeweils lokalen Artenvielfalt verpflichtet. Und lokal ist für Slow Food überall auf der Welt.

Das Motto von Slow Foods Engagement für die Artenvielfalt lautet: essen was man erhalten will. Denn das was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt, wird nicht angebaut, da es nicht verkauft werden kann. Durch diese andere Herangehensweise an das Thema Biodiversität, nämlich den Verzehr dieser Lebensmittel zu fördern, anstelle sie in Genbanken schlummern zu lassen, wird das Überleben dieser Lebensmittel und Traditionen dauerhaft gefördert.

Dazu hat Slow Food zwei große Projekte ins Leben gerufen, die sich auf die Verbindung von Artenvielfalt und lokalen Traditionen richten: die sogenannte Arche des Geschmacks und die weiterführenden Presidi oder Förderkreise – der wirtschaftliche Arm der Arche. (Initiativen der Stiftung für Biodiversität)

Die *Arche des Geschmacks* sammelt, katalogisiert und beschreibt Lebensmittel und Nahrungsquellen, die auf Grund von veränderten Produktionsweisen und übertriebener Hygienevorschriften in Gefahr sind, völlig zu verschwinden. Durch diese Aktivität wird auf das Lebensmittel aufmerksam gemacht und es in seiner Besonderheit wieder ins Bewusstsein den Menschen zurückgeholt.

Das mag eine vielleicht ungewöhnliche Herangehensweise an das Thema Biodiversität sein, aber sie ist, blickt man auf die Zahl der sogenannten Arche Passagiere weltweit, und auf die weiterführenden Netzwerkprojekte, wie die Allianz der Köche, die Märkte der Erde, die 10.000 Gärten, recht erfolgreich.

Ende des Jahres 2015 segeln unter dem Schutze der Arche weltweit mehr als 2000 Passagiere. Davon stammen 56 aus Deutschland. Das könnten in der Tat noch weit mehr sein... aber es ist ein Anfang – darunter zählen nicht nur Tierrassen und Pflanzenarten, wie etwa der Maiwirsing, die Kesselheimer

Zuckerschote, deren Saatgut es hier am Slow Food Stand gibt, sondern auch Wurst- und Backwaren oder Käse, wie die Nordhessische Ahle Wurscht, die Burger Brezel und der Weißlacker – als Beispiele für in handwerklicher Tradition hergestellte Lebensmittel.

Slow Food wendet sich bewusst und kritisch ab von einem globalen industriellen Nahrungssystem und der hin zu den Produkten einer Region, dem kulinarischen Erbe, in denen das Potenzial einer lokalen Küche schlummert, dessen positive Wirkungen weit über den Tellerrand hinausreichen. Denn zeitgenössische Rekurs auf regionale Küche, die meist eine Neuinterpretation einer Hausmannskost oder in den meisten Fällen einer Armenküche ist, leistet insofern sie ehrlich auf in der Region heimisch, dort erzeugte Lebensmittel zurückgreift, einen nicht zu unterschätzenden Beitrag zur Wertschätzung einer Ernährungsweise, die ihren Ursprung in bäuerlicher Selbstversorgung, d.h. auch in kleinräumigen Strukturen, hat. Die Besinnung auf lokale kulinarische Traditionen kann die Wiederentdeckung und Bewahrung unzähliger Arten, Pflanzen, Nutztierassen, sowie auch das traditionelle Erfahrungswissen einer Landwirtschaft fördern und stärken, die nicht auf gewinnmaximierende Ausbeutung von Boden, d.h. Natur, Tier und Pflanze ausgerichtet ist.

Eine lokale Küche, die wirklich auf lokaltypischen Produkten und Anbau-Verarbeitungs- und auch Zubereitungsweisen aufbaut, ist Schaltstelle für eine Ernährungskultur, die für den Erhalt von sowohl Nahrungsvielfalt, als auch Artenvielfalt und den Erhalt unserer Kulturlandschaften von ungeheurer Bedeutung ist. Als solches kommt dem ‚Kulinarischen Erbe‘ von Regionen mit seiner ganz spezifischen Artenvielfalt eine wichtige Rolle als Schaltstelle von Ernährungstradition, die Wurzel, und Ernährungszukunft, die neue Pflanze, zu.

Eine solche lokale Küche kann die Wiege einer Bewegung sein, die wesentlich zur Schaffung der Lebensgrundlage von Landwirten, zur nachhaltigen Entwicklung von Regionen und zum Erhalt von Kulturlandschaften beiträgt, indem sie lokale Vielfalt an Rassen und Sorten, wie auch Rezepturen sichert und alle an der Lebensmittelerzeugung, -vertrieb, -verarbeitung und -verzehr Beteiligten in produktive Auseinandersetzung und Zusammenarbeit bringt. Um lokale Küche herum können so Netzwerke zum Schutz der traditionellen Küche und aus diesen heraus kleine funktionierende Wertschöpfungsketten entstehen, von denen Erzeuger wie Verbraucher oder Esser gleichermaßen profitieren.

Vielfalt, lokale Vielfalt ist von größter Bedeutung für Geschmack, Gesundheit – darüber ist sie ebenfalls ein Versicherungsschein für unsere Zukunft als Menschheit – mit besorgtem Blick auf die 60 Ernten.

Damit diese Vielfalt erhalten werden brauchen wir die Aktiven vor Ort, die anbauen, vernetzen, inspirieren, andere mitnehmen, neugierig vergessene Schätze heben.

Das genießende und verantwortungsvolle Engagement für kulinarische Traditionen, für das lokale kulinarische Erbe einer Region ist unter diesem Blickwinkel höchste Notwendigkeit und Modernität und hat nichts mit rückwärtsgewandter ‚Gemütlichkeit‘ und Musealem zu tun.

Was können wir tun, wenn wir uns auf den Weg machen wollen und unseren Beitrag zur Erhaltung oder auch Wiederentdeckung des kulinarischen Erbes leisten wollen?

Dem Essen im Leben seine zentrale Rolle zurückgeben

Genießen und Wertschätzen

Neugierig werden und sich die Welt durch Kulinarisches erschließen, entdecken wollen

Essensentscheidungen selbst in die Hand nehmen – nicht outsourcen, nicht abgeben

Selber anbauen, Ernährungssouveränität fördern

Wenn dann immer Lebensmittel aus nachhaltigen Strukturen und Produktionssystemen für Morgen einkaufen

Wann immer möglich nachhaltig erzeugte, saisonale und lokale Lebensmittel nachfragen

Weniger Fleisch und wenn dann nur nachhaltig, artgerecht, bestes Leben, bester Tod, bestes Handwerk

Keine hoch verarbeiteten Lebensmittel essen

Lernen und Kompetenzen stärken

Verschwendung vermeiden

Und immer dran denken: es geht ums Ganze – die Zukunft unserer Ernährung ist unsere Zukunft!

Mit der Gabel abstimmen.

Und bitte täglich einen Toast auf den nachhaltig arbeitenden Bauern, Gärtner, Hirten, Fischzüchter.... aussprechen und ihnen allen danken!

Ich danke Ihnen für Ihre Aufmerksamkeit – wünsche Sonne, Freude und Inspiration draußen!

Ursula Hudson, am 2. 2. 2016 – es gilt das gesprochene Wort.