

forum. ernährung heute

Verein zur Förderung von Ernährungsinformation

Nachhaltig essen.

Ernährungsökologie
– ein Bildungsprozess

Dossier zum 8. f.eh-Symposium

10. Oktober 2019 | Novotel Hauptbahnhof Wien



Dr. Marlies Gruber
forum. ernährung heute

Was heißt schon nachhaltig essen?

Nachhaltigkeit ist gewissermaßen zum Modewort mutiert. Im Alltagsgebrauch muss es praktisch für alles herhalten, das längerfristig irgendwie „gut“ für Mensch und Natur ist.

Dabei hat der Begriff seinen Ursprung im frühen 18. Jahrhundert, bezog sich auf die Forstwirtschaft und beschrieb in diesem Kontext eine Strategie, derzufolge nur so viele Bäume abgeholzt werden, wie natürlicherweise nachwachsen können. Es ging um die fortwährende Verfügbarkeit von Baumholz. Nachhaltigkeit bezeichnet demnach eine gesellschaftliche Entwicklung, bei der die Bedürfnisse heutiger Generationen befriedigt werden sollen, ohne die Bedürfnisbefriedigung kommender Generationen zu gefährden. Nachhaltiges Handeln bedeutet also, intergenerationelle Verantwortung zu übernehmen. Im derzeitigen allgemeinen Verständnis umfasst Nachhaltigkeit drei Säulen:

- **Ökologische Nachhaltigkeit** – sie betrifft die globale Umwelt, d. h. die Verantwortung für den natürlichen Lebensraum, die Artenvielfalt und den Klimaschutz;
- **Soziale Nachhaltigkeit** – sie bezieht die Gesellschaft ein und umfasst die Verantwortung für unsere Mitmenschen – und das weltweit;
- **Ökonomische Nachhaltigkeit** – sie meint eine Wirtschaftsweise, die so angelegt ist, dass sie dauerhaft eine tragfähige Grundlage für Erwerb und Wohlstand bietet.

Wesentlich dabei ist das gleichzeitige und gleichberechtigte Umsetzen der ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Ziele. **Nachhaltige Ernährung** setzt dieses gesellschaftliche Leitbild der nachhaltigen Entwicklung für den Ernährungsbereich um und geht auf das Wissenschaftsgebiet der Ernährungsökologie zurück. Zu den drei Säulen der Nachhaltigkeit ist dabei die individuelle **Gesundheit** als vierte Dimension gleichrangig integriert. Und als fünfte Dimension schwingt die **Kultur**, die Esskultur, mit. Nachhaltige Ernährung bezieht sich also auf das gesamte Ernährungssystem, auf die komplexen Beziehungen im System und auf jede Stufe der Wertschöpfungskette – von der Urproduktion über die Mahlzeitengestaltung bis zur Abfallentsorgung. Wie gehen wir mit Lebensmitteln um und welche Auswirkungen hat dies in diesen fünf Dimensionen – lokal, regional und global? Wie sind sie vernetzt? Das versucht nachhaltige Ernährung zu beantworten. Dabei zeigt sich einmal mehr, dass Fragen rund ums Essen nicht trivial sind, sondern eine vielschichtige Reflexion und intensive Auseinandersetzung erfordern.

Beim Thema Nachhaltigkeit im Allgemeinen und nachhaltigem Essen im Besonderen stehen wir nicht nur vor natürlichen – planetaren – Limits, sondern auch – und wahrscheinlich vor allem – vor gesellschaftlichen Grenzen.

Wie entsteht Wandel, obwohl große Teile der Gesellschaft gleich bleiben wollen? Obwohl komplexe Systeme träge und Menschen in ihrem Essverhalten meistens konservativ sind? Für eine soziale Transformation braucht es immer verändertes individuelles Handeln, aber zuerst die passenden Rahmenbedingungen: Politik, Institutionen und Multiplikatoren, die Verantwortung übernehmen und Veränderungsprozesse anstoßen, eine veränderte Kultur und Bildung – Bildung im Sinne von Ernährungs- und Allgemeinbildung, aber auch im Sinne einer Bildung von gesellschaftlichen Strukturen, einer neuen Kultur. Es braucht Vernetzung, Kooperationen und Partnerschaften, um verschiedene Perspektiven zusammenzubringen, Wissen auszutauschen, voneinander zu lernen, unterschiedliche Positionen zu erfahren, einander zu verstehen, Komplexität zu managen und an einem Strang zu ziehen.

Marlies Gruber

Wien, im Oktober 2019

Ernährungsökologie: Gekommen, um zu bleiben.



© Chris Singer

Dr. Theres Rathmanner
FiBL Österreich

Als Anfang 2019 die Publikation *Food in the Anthropocene: The EAT-Lancet Commission on Healthy Diets from Sustainable Food Systems* im *Lancet* erschien, war ich so aufgeregt wie seinerzeit bei den letzten großen Prüfungen.

Zwei Koryphäen ihres Fachs – Walter C. Willett, einer der führenden Ernährungsepidemiologen weltweit und Professor an der *Havard Medical School*, und Johan Rockström, führender Wissenschaftler zu den planetaren Ökosystemgrenzen vom *Stockholm Resilience Centre* – brachten die Evidenz ihrer Fachrichtungen zusammen. Herzstück der Publikation sind Ernährungsempfehlungen, die nichts weniger schaffen, als alle Erdenbürger ausreichend und gesund zu ernähren und gleichzeitig den globalen Ressourcenverbrauch auf ein zukunftsfähiges Maß zu bringen! Mit dieser Publikation war es sozusagen offiziell: An der nachhaltigen Ernährung kommt auch die Gesundheitswelt nicht mehr vorbei!

.....
**Ich sage schon lange nicht mehr
»gesunde Ernährung«, viel lieber rede ich
vom »guten Essen« (...)**
.....

Ernährung wird öffentlich und wissenschaftlich zwar noch immer hauptsächlich aus der Gesundheitsperspektive diskutiert. Dennoch ist Nachhaltigkeit – und das ist höchst erfreulich! – in den vergangenen Jahren auch beim Essen angekommen. Allzu oft finden die Diskussionen aber nur monothematisch statt, meist sehr dogmatisch, nicht selten zu wenig wissenschaftsbasiert. Dabei gibt es längst Abhilfe: Ernährungsökologie. Als Wissenschaftsdisziplin wurde sie im deutschsprachigen Raum schon in den 1980er-Jahren begründet, einer ihrer Gründerväter ist kein Geringerer als Professor Claus Leitzmann, Doyen der Ernährungswissenschaft.

Ökologie ist in diesem Zusammenhang als die Lehre von den Zusammenhängen zu verstehen. Und Zusammenhänge gibt es wahrlich genug im Bedürfnisfeld Ernährung! Von der Produktion über die Verarbeitung, Verpackung, Transport bis zum Konsum und zur Entsorgung. In den fünf Dimensionen Gesundheit, Gesellschaft, Wirtschaft, Umwelt und Kultur geht die Ernährungsökologie komplexen Fragestellungen nach und versucht, Antworten zu geben.

Das ist unbequem, denn Komplexität ist unangenehm, wir bevorzugen einfache Antworten, die es in der nachhaltigen Ernährung aber nicht gibt. Sich der Herausforderung dennoch zu stellen, das große Ganze im Blick zu behalten, sozusagen eine „ganzheitliche Ernährungswissenschaft“ zu sein, das ist das Verdienst der Ernährungsökologie.

Für mich ist diese Herangehensweise an die Ernährung in den vergangenen zehn Jahren zentral geworden – privat wie beruflich. Der Blick über den gesundheitlichen Tellerrand. Die Gleichwertigkeit von Gesundheit, Genuss, Esskultur, Herstellungsbedingungen, Umweltaspekten, Ethik etc. bei Essentscheidungen. Ich sage schon lange nicht mehr „gesunde Ernährung“, viel lieber rede ich vom „guten Essen“ – das umfassende Qualitätsverständnis der Ernährungsökologie im Hintergrund. Die ist auch die inhaltliche Basis des von mir initiierten und am *Forschungsinstitut für biologischen Landbau* (FiBL) laufenden Ernährungsbildungsprogramms „Schule des Essens“.

„Nachhaltig essen. Ernährungsökologie – ein Bildungsprozess“ war der Titel des diesjährigen Symposiums des *forum. ernährung heute*. Es hat mich sehr gefreut, namens des FiBL zur Gestaltung beizutragen! Noch mehr freut mich, was herausgekommen ist: Sie halten dieses Dossier in Händen. Nachhaltigkeit wird aber auch weiterhin Thema beim *forum. ernährung heute* bleiben. Weil kein Weg mehr daran vorbeiführt.

Theres Rathmanner
Wien, im Oktober 2019



Dr. Michael Blass
AMA-Marketing

Transitionsphänomene

Innerhalb von zwei Generationen vollzieht sich ein Turnaround: von utopischem Zukunftsoptimismus zu dystopischen Zukunftsängsten; vom Glauben an Wachstum als universelles Glücksversprechen zur Verdammung des Wachstums als Unheilsbote; von einer Gerontokratie mit junger Durchschnittsbevölkerung zum Jugendkult, den die zur Mehrheit gewordenen Silverager abfeiern; von Bildung als knapper Wohlstandsressource zu allgegenwärtig digital anflutenden News als Wohlstands-substitut.

Unser Einkaufs- und Ernährungsverhalten spiegelt diese vielschichtigen Paradigmenwechsel und die damit einhergehenden Transitionsphänomene wider. Der Mainstream der Konsumenten trägt – man möchte fast einfügen: pflichtgemäß – einige Bedenken vor sich her, was sich kaum auf Entscheidungen am Point of Sale auswirkt. Die Käuferreichweiten bei Fleisch und Geflügel sind im vergangenen Jahrzehnt stabil, wenn sich auch leichte Mengenrückgänge abzeichnen. Bei den Fleischarten wird zwischen Schwein und Geflügel abgetauscht. Vegetarismus und Veganismus werden medial deutlich intensiver verhandelt als tatsächlich praktiziert. Rund ein Fünftel der Konsumenten bezeichnet sich als vegan, vegetarisch oder flexitarisch lebend; die Veränderungen im erhobenen Sieben-Jahres-Zeitraum sind gering. Die Aufnahme an Obst und Gemüse durch Informations- und Marketingkampagnen zu unterstützen, erweist sich als unverändert anspruchsvolles Vorhaben. Bei Milch und Milchprodukten ist der entschlossene Umstieg auf Angebote mit erhöhter Convenience die auffallendste Veränderung.

Bedeutet das, dass unser Ernährungsverhalten kaum beeinflussbar ist? Ist die Resilienz gegenüber einer Adaption von tradierten Mustern dauerhaft stärker als Ernährungswissenschaften, Umweltbewusstsein und Modetrends? Nicht unbedingt, denn einerseits findet eine schleichende Umstellung statt, die deutliche Auswirkungen zeigen wird, wenn die heute Jüngeren in die demografische Mitte rücken.

Rund ein Fünftel der Konsumenten bezeichnet sich als vegan, vegetarisch oder flexitarisch lebend (...)

Andererseits kann es auch einen Tipping Point geben, an dem eine Reihe von Einflussfaktoren, etwa ein sich verfestigendes Klimabewusstsein, mehr ökonomische Gerechtigkeit beim Tierwohl oder neue Angebote auf dem Fertigproduktesektor (Fleisch-Alternativen) zusammenwirken und Elemente einführen, die einen Systemwechsel begünstigen.

Michael Blass
Wien, im Oktober 2019

Der Trend zur Nachhaltigkeit



© Nicole Heiling

Mag. Hanni Rützler
futurefoodstudio Wien

Im Zusammenhang mit Lebensmitteln ist Nachhaltigkeit nicht erst seit Greta Thunberg ein großes Thema. Ob Vegetarier, Veganer, Flexitarier oder Klimatarier, ob Zero Waste, Re-Use Food, Local oder Plant Based Food und Urban Farming: Viele Food-Trends, die sich in den vergangenen Jahren und Jahrzehnten ent- bzw. weiterentwickelt und behauptet haben, sind auch als Antworten auf die ökologischen Herausforderungen zu verstehen, die mit „Fridays for Future“ eine neue Dynamik bekommen [siehe Grafik].

Denn in unserem durch Industrialisierung und Globalisierung geprägten Ernährungssystem spiegeln sich unmittelbarer als in anderen Bereichen viele Probleme unserer Überflussgesellschaft wider: Verschwendung, Ausbeutung von Ressourcen, Plastikmüllberge sowie der nicht unwesentliche Ausstoß von Klimagasen. Unmittelbarer deshalb, weil wir durch die Art und Weise, wie wir unsere Lebensmittel produzieren, transportieren und konsumieren bzw. – Stichwort Verschwendung – nicht konsumieren, dazu beitragen, unsere natürlichen Lebensgrundlagen zu zerstören. Diesen Widerspruch spüren wir, auch wenn wir noch lange nicht konsequent genug daran arbeiten, ihn aufzulösen.



Quelle: Hanni Rützler, Foodreport 2020

Die zahlreichen Food-Trends, die jeweils unterschiedliche Lösungsansätze für mehr Nachhaltigkeit in unserem Ernährungssystem enthalten, sind zwar meist nur in bestimmten Nischen wirksam, werden aber vor allem von sogenannten Millennials bzw. Vertretern der Generation Z getragen, also den jüngeren Generationen, die unsere Esskultur in Zukunft prägen werden.

Im Zusammenhang mit Lebensmitteln ist Nachhaltigkeit nicht erst seit Greta Thunberg ein großes Thema.

So ist Re-Use Food nicht mehr nur ein öko-ideelles Randthema, sondern immer häufiger auch zentrales Kriterium innovativer Produkte, Dienstleistungen und ganzer Geschäftsmodelle. Wichtiger Impuls für Urban Food, Seasonal und Local Food ist nicht nur die Reduktion von Transportwegen, sondern auch Frische und Nähe zum Produzenten. Der Impetus für Plant Based Food ist die Entwicklung kulinarisch attraktiver Alternativen zu Fleisch und vor allem in der Systemgastronomie wirkungsvoll. Zudem bringt der Zero-Waste-Trend Bewegung in den Umgang mit Ressourcen.

Diese Food-Trends sind spürbare gesellschaftliche Gegenimpulse zum „Immer schneller, immer billiger, immer mehr“ der zum Teil primär auf Effizienz und Profit getrimmten Ernährungsindustrie und zu unserem vom Überfluss geprägten Konsumverhalten. Gegenimpulse, die bei Konsumenten zunehmend auf stärkere Resonanz stoßen und denen Lebensmittelproduzenten sowie Handel in Zukunft mit entsprechenden Produkten und Serviceleistungen verstärkte Aufmerksamkeit widmen werden.

Hanni Rützler
Wien, im Oktober 2019



Dr. Rolf Jucker
Geschäftsleiter der
Stiftung SILVIVA

Lernen, Ernährung, Klimawandel: Komplexität macht Spaß. Oder doch nicht?

Wir sind wirklich im Anthropozän angekommen: Spätestens seit den 1950er-Jahren nimmt der menschliche Einfluss auf unser Lebensversicherungssystem Erde exponentiell zu.

Laut dem jüngsten IPCC-Bericht müssen wir bis 2050, besser bis 2040, den CO₂-Ausstoß um 100 % reduzieren und gemäß IPBES-Bericht 2019 zeigt die Mehrzahl der Biodiversitäts- und Ökosystemindikatoren massive Verschlechterungen. Die zentralen Treiber dafür sind die Verdoppelung der Weltbevölkerung, die Vervierfachung der globalen Wirtschaft und die Verzehnfachung des globalen Handels in den vergangenen 50 Jahren. Die zunehmende Naturentfremdung, die Fokussierung aufs individuelle Wohlbefinden und die Veränderung der sozialen Interaktion durch soziale Medien tragen das ihre dazu bei.

Wie gehen wir damit um? Die häufigste Antwort ist: Bildung. Diese kann helfen, aber nur, wenn sie gekoppelt ist an eine realistische, wissensbasierte, komplexe Weltwahrnehmung, die sich keinen Illusionen hingibt. Denn in unserem wirtschaftlichen und sozialen System führt gute Bildung zu besser bezahlten Jobs, was sich direkt in einen höheren ökologischen Fußabdruck übersetzt – trotz gegensätzlicher Selbsteinschätzung als umweltbewusste, ökologisch verantwortliche Bürger. Eine Studie des deutschen Umweltbundesamts zeigt eindrücklich: Wer sich selbst als ökologisch nachhaltig einschätzt, hat den zweithöchsten realen Ressourcenverbrauch.

Gehirn und Wahrnehmungssystem verleiten uns mit verschiedenen kognitiven Verzerrungen dazu, die Realität nicht zu erkennen, sondern zu unseren Gunsten umzudeuten. Wir sind meist gefangen in unserem persönlichen Blick auf den Alltag und schaffen es kaum, das große Ganze und die Konsequenzen unserer individuellen Handlungen (z. B. Ferienflüge) systematisch zu erfassen. Gleichzeitig blenden wir mit dieser subjektiven Sichtweise die realen Macht- und Reichtumstrukturen aus, die unsere (ökologischen) Handlungsmöglichkeiten massiv einschränken.

Dabei lassen wir die Effektstärken unserer Handlungen häufig außer Acht, nicht zuletzt deshalb, weil unangenehme Diskussionen unausweichlich wären. Ein Kind weniger zu haben oder kein Auto zu besitzen: Solche Entscheidungen haben massiv positivere Umweltwirkungen als das Licht zu löschen oder Wasser zu sparen. Gleichwohl können wir mit individuellen Handlungen maximal ein Drittel unseres ökologischen und Klimaeinflusses

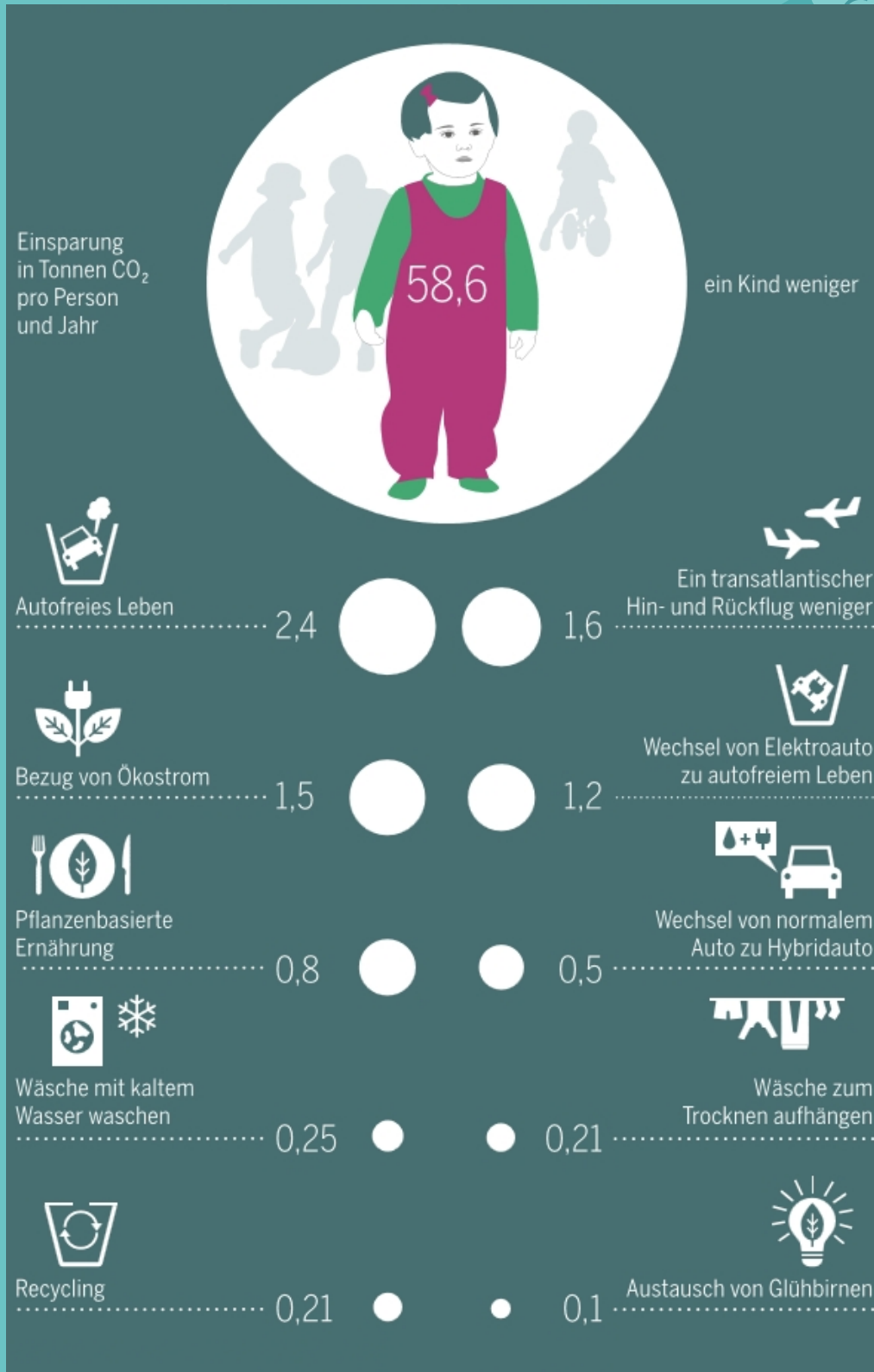
steuern. Den Rest müssen wir über Änderungen von politischen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen leisten, die sicherstellen, dass die negativen Auswirkungen gar nicht oder nur unter hohen individuellen Kosten eintreten können.

Auch hier zeigt sich, dass vereinfachende Antworten wie „Lebe vegan“ nicht helfen: Die besten Lösungen sind komplex und nicht ideologiekonform. Bezogen auf Bildung heißt das, dass wir uns von einfachen, intuitiven Rezepten verabschieden müssen. Die Lern- und Hirnforschung zeigt klar, dass wir unsere komplexe Realität nur dann angemessen wahrnehmen können, wenn wir unsere Lernangebote entsprechend ausrichten und uns unserer kognitiven Beschränkungen bewusst sind. Wir müssen mentale Modelle fördern, die sich der Versuchung widersetzen, unzulässig zu reduzieren. Wir können uns daher nur auf offene, fehlertolerante und evidenzbasierte wissenschaftliche Zugänge zum Weltverständnis verlassen, nicht aber auf Alltagswissen, Intuition, Glauben oder Tradition. Dabei benötigen wir den objektiven Blick von außen und somit die Prüfung durch andere. Denn die Geschichten, die wir uns zur Selbstrechtfertigung erzählen, sind äußerst unzuverlässig. Wollen wir wirklich die eingangs geschilderten Herausforderungen lösen, geht das nur mit dem besten System-, Handlungs- und Wirksamkeitswissen.

Bildung ist also nicht die allein seligmachende Lösung: Qualitativ hochwertige Bildung hilft zwar, ersetzt aber nicht den politischen, sozialen und wirtschaftlichen Umbau, der für die Bewältigung der Klimakrise notwendig ist. Ohne systematischen Blick aufs Ganze werden wir uns im besten Fall Ignoranz, im schlimmsten Fall eine dramatische Verschlechterung einhandeln. Aus der Geschichte wissen wir, dass sich über Nacht Dinge entwickeln können, die zuvor absolut unmöglich schienen. Deswegen ist die Hoffnung berechtigt, dass wir die Klimakrise bewältigen. Doch sollten wir uns keine Illusionen machen über die Widerstandsfähigkeit veralteter mentaler Modelle sowie realer Macht- und Infrastrukturen, die sich diesem Wandel entgegenstellen werden. Der oben eingeforderte Systemblick ist die realistische Möglichkeit, unser Handeln auszurichten am übergeordneten Ziel einer gerechten, nachhaltigen Welt, die auch zukünftigen Generationen ein würdiges Leben ermöglicht. ■

.....
Die besten Lösungen sind komplex und nicht ideologiekonform. Bezogen auf Bildung heißt das, dass wir uns von einfachen, intuitiven Rezepten verabschieden müssen.
.....

Handlungen zum Klimaschutz



Grafik: Welche Handlungen schützen das Klima? Überblick der effektstärksten Bereiche, um CO₂-Emissionen einzusparen (Wynes S & Nicholas KA, Environmental Research Letters, 2017).



Prof. Dr. Dorothee Straka

Hochschule Osnabrück

Ernährung und Nachhaltigkeit: Miteinander reden, gemeinsam handeln

Die globalen UN-Nachhaltigkeitsziele zu Ernährungssicherheit, Bildung und nachhaltigem Konsum bieten grundlegende Ansatzpunkte für eine möglichst alltagsnahe, lebensstilorientierte und zielgruppenspezifische Ernährungskommunikation.

Sie bedeuten aber auch eine Herausforderung für die Gesellschaft, denn die Pluralität der Lebens- und Essstile sowie Einflüsse aus unterschiedlichen Esskulturen erfordern partizipative Ernährungsdebatten. Hier muss es darum gehen, wissenschaftlich begründete Modelle wie die *Planetary Health Diets* der *EAT-Lancet Commission* (2019) esskulturspezifisch anzupassen und nationale Ernährungsempfehlungen einzubinden.

Exemplarische Berechnungen am Beispiel einer Rezeptur für eine Kartoffel-Sauerkraut-Tarte des *WABE-Zentrums Klaus Bahlsen der Hochschule Osnabrück* zeigen höhere Mengen an Kartoffeln und Eiern sowie niedrigere Mengen an Gemüse, als dies für die tägliche Zufuhr von der *EAT-Lancet Commission* empfohlen wird (insbesondere bei Beachtung eines 1/3-Ansatzes für die tägliche Nahrungsaufnahme bezogen auf eine Mittagsmahlzeit). Dieses Beispiel verdeutlicht nicht nur die Notwendigkeit einer Diskussion über die zukünftige Mahlzeitengestaltung hinsichtlich gesundheitlicher und nachhaltiger Aspekte, sondern auch Bezüge zu unterschiedlichen Esskulturen. Hier sollte „Essen als kommunikative Instanz“ Anlass bieten, unterschiedliche kulturelle, religiöse und soziale Einflussfaktoren in diesen Diskursen zu berücksichtigen und Differenzen zu akzeptieren.

In Deutschland wird Bildung für nachhaltige Entwicklung erstmals in der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie 2016 als wichtiges globales Unterziel und Handlungsfeld angeführt. Sowohl in Deutschland als auch Österreich ist die Einschätzung zum aktuellen Stand der transformativen Bildung, die unter anderem als Voraussetzung für nachhaltige Lebensstile und kulturelle Vielfalt gilt, positiv (*Österreichische UNESCO-Kommission*, 2019).

Das Beispiel des *WABE-Zentrums Klaus Bahlsen* zeigt praxisnahe Ansatzpunkte der Verbraucherbildung und -information zu Nachhaltigkeit in der Ernährung. Diesbezüglich werden im Lehr- und Versuchsbetrieb des Studiengangs Ökotrophologie eigene Konzepte entwickelt und erprobt, wobei sich die Inhalte an unterschiedlichen Aspekten der Lebensmittel entlang der Wertschöpfungskette orientieren und Nachhaltigkeit einen besonderen Schwerpunkt hat. Daraus resultierende Erkenntnisse finden einerseits in der angewandten Forschung Beachtung und fließen andererseits in die Lehre ein, dienen also den Studierenden als

Praxisfeld (z. B. in der Zusammenarbeit mit Osnabrücker Schulen). Hierzu wurde u. a. gemeinsam mit einer Osnabrücker Grund- und Förderschule ein Curriculum für die Klassenstufen 1–4 zu zentralen Lebensmittelgruppen in der Ernährung entwickelt, das seit 2015 gemeinsam mit der Schule am *WABE-Zentrum* umgesetzt wird. Neben Praxisprojekten von Studierenden bestehen zudem vielfältige Möglichkeiten – zum Teil mit lokalen Kooperationspartnern –, ernährungs- und nachhaltigkeitsbezogene Themen mit verschiedenen Anspruchsgruppen im Versuchsbetrieb umzusetzen (z. B. im Rahmen der sogenannten Verbraucherwoche). Die betriebseigene handwerkliche Käserei bietet die Chance, die Lebensmittelproduktion am Beispiel von Milchprodukten und Käse nachhaltiger zu gestalten. So beschäftigt sich ein Forschungsprojekt seit zwei Jahren mit der Entwicklung eines nachhaltig produzierten Brotbelages auf Lupinenbasis. Hierbei wurden Lupinen des hochschuleigenen agrarwissenschaftlichen Versuchsbetriebes einbezogen, statt Lupinenisolat wurde Lupinenpaste eingesetzt. Es wurden möglichst wenige sowie ökologisch produzierte Zutaten ressourcenschonend verarbeitet, und das Ergebnis wurde mit Verbrauchern diskutiert. Ein aktuelles Forschungsprojekt beschäftigt sich mit dem inhaltlichen und methodischen Vorgehen in der Ernährungsbildung für unterschiedliche Anspruchsgruppen, wobei partizipativ verschiedene Wege erprobt und weiterentwickelt werden. Einbezogen sind sowohl das *WABE-Zentrum* in Osnabrück als auch das *Klaus Bahlsen Zentrum für nachhaltige Ernährung (ZnE)* in Aurich. Der Transfer wissenschaftlicher Erkenntnisse im Alltagshandeln steht im Fokus und wird durch spezifische Kommunikationsstrategien (z. B. Team-based Inquiry, Storytelling) unterstützt.

Um jedoch „Vom Wissen zum Handeln“ (nationaler Ideenwettbewerb des BZfE 2018) zu kommen, sind Kreativität, politische Rahmenbedingungen und wertschätzende Kommunikation unter den beteiligten gesellschaftlichen Gruppen und Fachkräften gefordert, damit auch zukünftig Genuss, Geschmack, Gesundheit und Nachhaltigkeit beim gemeinsamen Essen erlebbar sind. ■

.....
Um „Vom Wissen zum Handeln“ zu kommen, sind Kreativität, politische Rahmenbedingungen und wertschätzende Kommunikation unter den beteiligten gesellschaftlichen Gruppen und Fachkräften gefordert (...)
.....

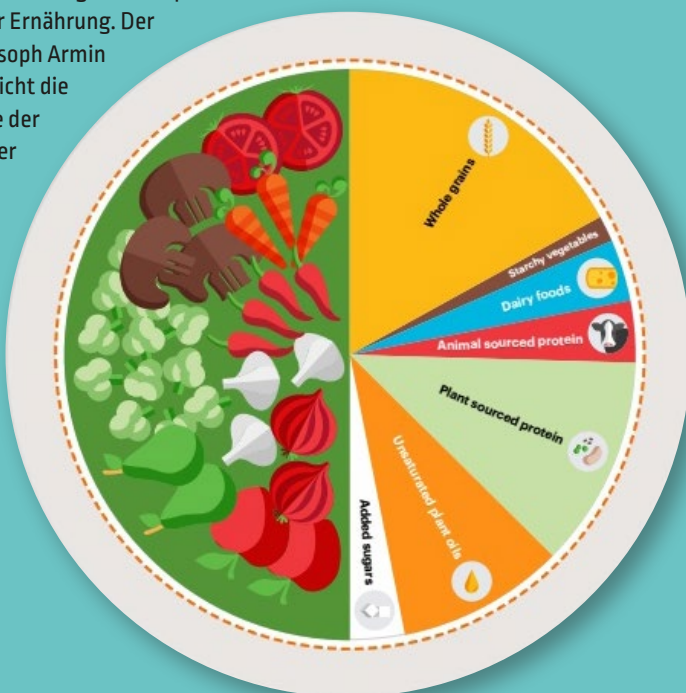
Eine große Transformation? Auf der Suche nach Nachhaltigkeit

Nachhaltige Entwicklung ist das Streben nach einer Balance sozialer, ökologischer und wirtschaftlicher Ziele in einer endlichen Welt. Nachhaltigkeit ist dabei kein Patentrezept oder Masterplan, sondern ein komplexes Leitbild für die Suche nach Zukunftsfähigkeit.

Transformation ist heute *das* Schlüsselwort in der Nachhaltigkeitsdebatte, nicht zuletzt aufgrund der 17 Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen, die ausdrücklich Teil einer globalen Transformationsagenda sind. Wenn eine nachhaltige Entwicklung erreicht werden soll, so betont zum Beispiel der deutsche *Wissenschaftliche Beirat für Globale Umweltveränderungen* (WBGU), reichen keine kleinen Reformen – notwendig ist der ganz große Wandel zum Nachhaltigen, zum Fortschrittlichen, zum Besseren.

Es ist in diesem Zusammenhang instruktiv, von einer Wahl zwischen gesellschaftlichem Wandel *By Design* oder *By Disaster* zu sprechen – oder von der Differenz zwischen *Managed Transition* und *Forced Transition*. Etwas anders formuliert: Wandel passiert. Die Frage ist, ob er – zum Beispiel in Form einer ungebremsten Klimaerwärmung – *erlitten* wird oder ob er – zum Beispiel in Form einer internationalen Zusammenarbeit zur massiven Reduktion von Treibhausgasen – *gestaltet* wird.

Eine wichtige Frage mit Blick auf die Gestaltung von Wandel ist jene nach der Wirksamkeit individueller Verhaltensänderungen – beispielsweise auf dem Feld der Ernährung. Der Physiker und Philosoph Armin Grunwald verdeutlicht die engen Grenzen, die der Wirksamkeit solcher Verhaltensänderungen im Wege stehen. Privates Handeln findet nicht gleichsam im luftleeren Raum statt, sondern in einem gesellschaftlichen Gesamtzusammenhang.



© Nick Albert

Dr. Fred Luks
freier Forscher
und Publizist

Dieser Kontext und andere Faktoren können nicht nur das Handeln im Sinne der Nachhaltigkeit erschweren. Sie führen auch dazu, dass noch so gut gemeinte private Schritte *eben nicht* notwendigerweise umweltentlastend wirken. Wird dennoch massiv auf die Veränderung individueller Handlungsmuster gesetzt, kann das negative Folgen haben – unter anderem einen Relevanzgewinn politischer und ökologischer Korrektheit.

Man sollte sich also nicht täuschen lassen: Rahmenbedingungen und gesellschaftliche Leitbilder sind auch für die Transformation der Ernährung unendlich wichtiger als gute Tipps zur Verhaltensänderung. Bildung ist sehr wichtig – auch zu Themen wie Nachhaltigkeit und Ernährung. Sie ist eine notwendige, aber eben keine hinreichende Bedingung für eine erfolgreiche Suche nach Nachhaltigkeit. ■

.....
**Wenn eine nachhaltige
 Entwicklung erreicht
 werden soll, (...)
 reichen keine
 kleinen Reformen –
 notwendig ist der ganz
 große Wandel zum
 Nachhaltigen, zum
 Fortschrittlichen,
 zum Besseren.**

Grafik: Planetary health diet. Der Speiseplan für eine gesunde und nachhaltige Ernährung besteht größtenteils aus Obst und Gemüse, Vollkornprodukten, Hülsenfrüchten und ungesättigten Fetten [EAT-Lancet Commission, 2019].



DI Isabella Gusenbauer

FiBL Österreich

Planetare Belastungsgrenzen

Die Menschheit wächst nicht nur rasch an, ihre Bedürfnisse wachsen überproportional mit. Dies veranschaulicht der globale Footprint.

Die Biokapazität des Planeten wird überschritten: Unsere aktuelle Lebensweise verbraucht 1,75 Erden [Global Footprint Network 2019]. Doch das Fundament dafür – vor allem fossile Energiequellen und natürliche Ressourcen, die diese Lebensweise ermöglichen – wird zusehends brüchig. Eine Chance besteht in dem Wissen, dass ein Umdenken notwendig ist, und in der menschlichen Gabe, zu reflektieren und neue Wege einzuschlagen. Mit dem Begriff Nachhaltigkeit sowie den damit einhergehenden Prinzipien und Aspekten definieren wir unsere Leitlinien und Möglichkeiten.

Planet am Limit

Durch das Wachstum und die Koppelung des Lebensstils an den Ressourcenverbrauch sind bereits heute mehrere natürliche Belastungsgrenzen der Erde überschritten. Dieses Konzept der planetaren Grenzen identifiziert die natürlichen Prozesse, Systeme und Kreisläufe, die für die Stabilität des globalen Ökosystems zentral sind. Neun solche planetare Belastungsgrenzen wurden definiert: Klimawandel, Versauerung der Ozeane, stratosphärischer Ozonabbau, atmosphärische Aerosolbelastung, biogeochemische Kreisläufe (Phosphor und Stickstoff), Süßwasserverbrauch, Landnutzungsänderung, Unversehrtheit der Biosphäre (ehem. Biodiversitätsverlust) und Einbringung neuartiger Substanzen.

Bei der Überschreitung der Belastbarkeit ist die Wahrscheinlichkeit für Mensch und Umwelt hinsichtlich nachteiliger Änderungen des Systemzustands inakzeptabel hoch. Bei acht der neun genannten Dimensionen der planetaren Grenzen sind die Belastungsgrenzen bereits erreicht. Allen voran trifft dies auf den Biodiversitätsverlust zu. Der IPBES-Bericht vom Mai 2019 warnt vor einem gegenwärtigen Massenaussterben mit historischem Verlust von Arten. Alle Dimensionen stehen direkt oder indirekt im Zusammenhang mit unserem Ernährungs- und Lebensstil. So haben biogeochemische Kreisläufe – z. B. durch Düngung mit mineralischem Stickstoff und Verfütterung von Kraftfuttermitteln – sowie die Unversehrtheit der Biosphäre – etwa durch Flächenbeanspruchung und großflächige Monokulturen – ihre Belastungsgrenze bereits stark überschritten.

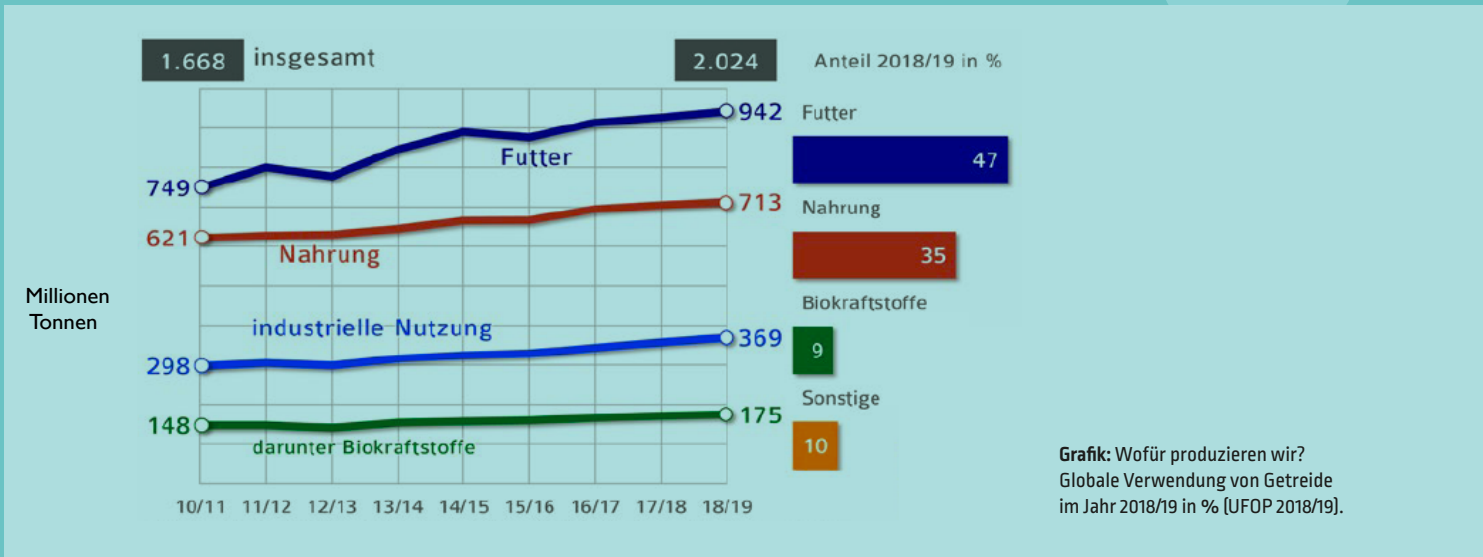
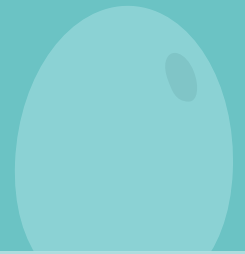
Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion

Wie können sich die ab dem Jahr 2050 prognostizierten knapp 10 Mrd. Menschen nicht nur gesund, sondern auch nachhaltig ernähren? Die Nachhaltigkeit der Lebensmittelproduktion lässt sich durch verschiedene Herangehensweisen messen und beurteilen. Wertschöpfungskettenanalysen wie Treibhausgasbilanzierungen sprechen einzelne relevante Bereiche an, andere Modelle versuchen das gesamte Gefüge mit all seinen Vernetzungen und Zielkonflikten umfassend abzubilden. Daraus ergeben sich Ansatzpunkte, an denen wir unsere gegenwärtigen und zukünftigen Handlungen und Entscheidungen ausrichten sollten.

Ein Schlüsselement eines zukunftsfähigen Ernährungssystems ist die biologische Landwirtschaft. Sie verbraucht zwar in Anbetracht höherer Umweltleistungen mehr Fläche als konventionelle Landwirtschaft, weist aber im Durchschnitt eine bessere ökologische und sozioökonomische Gesamtleistung auf. Für die Ausrichtung eines nachhaltigen Ernährungssystems geht es nicht darum, Einzellösungen zu finden, sondern umfassende zielgerichtete Strategien zu entwickeln, die das Gesamtsystem nachhaltig gestalten. Deshalb muss eine Umstellung der Produktion immer im großen Ganzen betrachtet werden – und im Kontext anderer relevanter Strategien (z. B. deutliche Reduktion der Nahrungsmittelabfälle und -verluste, der Kraftfutteranteile und in weiterer Folge der Menge tierischer Produkte in der Ernährung). Denn eine nachhaltige Produktion wird nur durch nachhaltigen Konsum ermöglicht, der gleichzeitig die Gesundheit fördern muss.

Zu diesem Ergebnis kommt auch die interdisziplinäre *EAT-Lancet Commission*: Neben einer Umstellung auf eine gesunde Ernährung (vgl. *Planetary Health Diet*) braucht es eine substanzielle Änderung hin zu einem Ernährungssystem, das einerseits vor allem pflanzliche Ernährungsgewohnheiten fördert und andererseits eine drastische Reduzierung der Lebensmittelverluste und -verschwendung sowie Optimierungen der Lebensmittelproduktionspraktiken vorsieht, um die planetaren Grenzen in Zukunft nicht mehr zu überschreiten.

Durch das Wachstum und die Koppelung des Lebensstils an den Ressourcenverbrauch sind bereits heute mehrere natürliche Belastungsgrenzen der Erde überschritten.



Suffizienz der Lebensweise

Um diese überaus notwendige Entwicklung zu schaffen, hilft es, sich an die drei bekannten Nachhaltigkeitsstrategien zu erinnern:

- **Konsistenz** – alles was eingesetzt wird und entsteht, bleibt im System;
- **Effizienz** – mit möglichst wenig Einsatz das Maximale herausholen;
- **Suffizienz** – eingesetzt, produziert und konsumiert wird nur das, was das richtige Maß für einen selbst und sein Umfeld ist.

Neben einer Umstellung auf eine gesunde Ernährung, braucht es eine substanzielle Änderung des Ernährungssystems [...]

Jede dieser Strategien birgt für sich allein die Gefahr von weiteren Irrwegen. Alle zusammen hingegen machen unsere Lebens- und Wirtschaftsweise nachhaltig, zukunftsfähig und tragfähig sowohl für den Planeten als auch die Menschheit. Aus heutiger Sicht kommt hier der Suffizienz eine entscheidende Rolle zu – nach dem Prinzip: Doing better with less. ■

Literatur:

Campbell BM et al.: Agriculture Production as a Major Driver of the Earth System Exceeding Planetary Boundaries. Ecology and Society 22 (4): 8 (2017). <https://doi.org/10.5751/ES-09595-220408> (Zugriff am 22.10.2019).

Global Footprint Network: Global Footprint Network, www.footprintnetwork.org (Zugriff am 01.10.2019).

IPBES: Summary for Policymakers of the Global Assessment Report on Biodiversity and Ecosystem Services of the Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services (2019). www.ipbes.net/sites/default/files/downloads/spm_unedited_advance_for_posting_htn.pdf (Zugriff am 22.10.2019).

Müller A et al.: Strategies for Feeding the World more Sustainably with Organic Agriculture. Nature Communications 8, 1290 (2017).

Seufert V, Ramankutty N, Foley J: Comparing the Yields of Organic and Conventional Agriculture. Nature. 485, 229–32. 10.1038/nature11069 (2012).

Steffen W et al.: Planetary Boundaries: Guiding Human Development on a Changing Planet. Science 347/6223. doi:10.1126/science.1259855 (2015); <https://science.sciencemag.org/content/347/6223/1259855> (Zugriff am 22.10.2019).

UFOP (Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen e. V.): UFOP-Bericht zur globalen Marktversorgung 2018/2019; https://www.ufop.de/files/4515/4695/8810/WEB_UFOP_Versorgungsbericht_A5_D_1819.pdf (Zugriff am 22.10.2019).

Willett W et al.: Food in the Anthropocene: The EAT-Lancet Commission on Healthy Diets from Sustainable Food Systems. The Lancet 393 (10170), 447–492 (2019).



Dr. Alexandra Gruber

Geschäftsführerin
der Wiener Tafel

Die Wiener Tafel – Ernährungssicherheit als gesamtgesellschaftliche Aufgabe

20 Jahre ist es her, dass Martin Haiderer mit drei Studienkollegen der Sozialakademie aus einer Idee einen Verein machte und das Konzept der amerikanischen „Foodbank“, das zu diesem Zeitpunkt bereits etwa 30 Jahre existierte, nach dem Hamburger Vorbild nach Wien brachte. Heute finden sich österreichweit Tafeln in allen Bundesländern, darüber hinaus gibt es einen Dachverband „Die Tafeln“, der Interessen – auch gegenüber der Politik – sowie den Austausch zwischen den einzelnen Tafeln koordiniert.

Erfahrungen haben gezeigt, dass es ein engmaschiges Kooperationsnetzwerk mit Stakeholdern aus den Bereichen Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Zivilgesellschaft braucht, um die Themen Ernährungssicherheit und Lebensmittelverschwendung nachhaltig zum Positiven zu verändern. Gleichzeitig hat sich auch die Europäische Union zu einer wichtigen Stütze entwickelt: Die Vernetzung durch die *European Food Banks Federation* (FEBA) bietet Raum, sich auf europäischer Ebene regelmäßig über Chancen und Herausforderungen im großen Tafelnetzwerk mit über 420 Tafelorganisationen auszutauschen.

Das Bild der Tafeln hat sich längst über die Rettung und Weitergabe von Lebensmitteln weiterentwickelt. Sie sind ein Ort der Begegnung, aber auch ein Ort, an dem gegen ungerechte Ressourcenverteilung in der Gesellschaft gearbeitet wird. Weltweit werden jährlich etwa 1,3 Mrd. t Lebensmittel trotz Genießbarkeit weggeworfen. Ein Viertel davon würde reichen, um die 821 Mio. hungernden Menschen ausreichend zu versorgen. Diese Zahlen wirken zu groß, um sie sich tatsächlich vorstellen zu können. Und so mächtig, dass man sich selbst ohnmächtig fühlt, etwas zu ändern. Es ist jedoch unleugbar, dass der verschwenderische Umgang mit Lebensmitteln als Ressource nicht nur ein ökologisches, sondern auch ein soziales Problem darstellt und dass jeder Einzelne etwas dagegen tun kann.

Der Bereich zwischen nahrhafter Sättigung und Verhungern ist facettenreich. Es wird zunächst bei der Qualität der Ernährung gespart und bei der Häufigkeit der Mahlzeiten. Begleitet werden diese Vorgänge von Ängsten, die den gesamten Alltag überschatten und sich als psychische Belastung manifestieren. In Österreich sind etwa 6,6 % der Bevölkerung von mittlerer oder schwerer Nahrungsunsicherheit betroffen: 483 000 Personen. Erneut eine Zahl, die unser Vorstellungsvermögen gerade in einem so reichen Land wie Österreich herausfordert. Armutgefährdete Menschen erfahren Ernährung – neben Wohnen und Energie – als größte Belastung in ihrem täglichen Leben.

Diese wird vor allem prekär, wenn Menschen ihr Obdach verlieren. Der allgemeine Gesundheitszustand von Familien unter der Armutsgrenze ist dreimal schlechter als bei jenen mit hohem Einkommen, der Zugang zu gesunder und ausgewogener Ernährung ist hierbei entscheidend.

Ernährungssicherheit ist ein Faktor von vielen, um ein selbstbestimmtes Handeln von Menschen zu ermöglichen und damit weitere Maßnahmen zur Armutsbekämpfung zu unterstützen. Um die Brücke zwischen Überfluss und Bedarf zu schlagen, bedarf es der Abholung und Lagerung von Lebensmitteln – sowie der Weiterleitung an Sozialeinrichtungen. Das stellt die *Wiener Tafel*, Österreichs älteste Tafelorganisation und gerade einmal 20 Jahre jung, zunehmend vor strukturelle Herausforderungen. Lager-, Kühl- und Transportmöglichkeiten sind die zentralen Hebel und gleichzeitig am kostenintensivsten. Ein wichtiger Meilenstein war für die *Wiener Tafel* 2017 die Eröffnung des Tafelhauses am Großmarkt Wien als erstes Lebensmittelsortierzentrum sowie Knotenpunkt für die Verteilung. Im kommenden Jahr steht dort eine Expansion bevor, um zukünftig noch mehr Lebensmittel zu sichern.

Die Bilanz der *Wiener Tafel* ist seit vielen Jahren beeindruckend:

- Mit 1 Euro werden zehn armutsbetroffene Menschen mit einer Mahlzeit versorgt.
- Für jedes CO₂-Äquivalent, das ausgestoßen wird, werden gleichzeitig 27 CO₂-Äquivalente eingespart.
- Tafeln stehen für hohes zivilgesellschaftliches Engagement, das die Gesellschaft zusammenhält: Das ehrenamtliche Engagement liegt bei der Wiener Tafel je nach Tätigkeit zwischen 66 und 100 %.

.....
Das Bild der Tafeln hat sich längst über die Rettung und Weitergabe von Lebensmitteln weiterentwickelt. Sie sind ein Ort der Begegnung (...)
.....

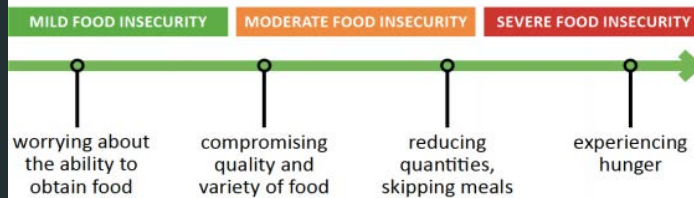
ERNÄHRUNGSUNSICHERHEIT IN ÖSTERREICH



FOOD INSECURITY EXPERIENCE SCALE - AUSTRIA



WHAT IS FOOD INSECURITY?



- **6,6 % der österreichischen Bevölkerung** sind von **mittlerer bis schwerer Nahrungsunsicherheit** betroffen.
- Das entspricht **483 000 Personen**.
587 000 Personen leben in einem Haushalt, wo mindestens eine Person von Nahrungsunsicherheit betroffen ist.

Miller L., 2019

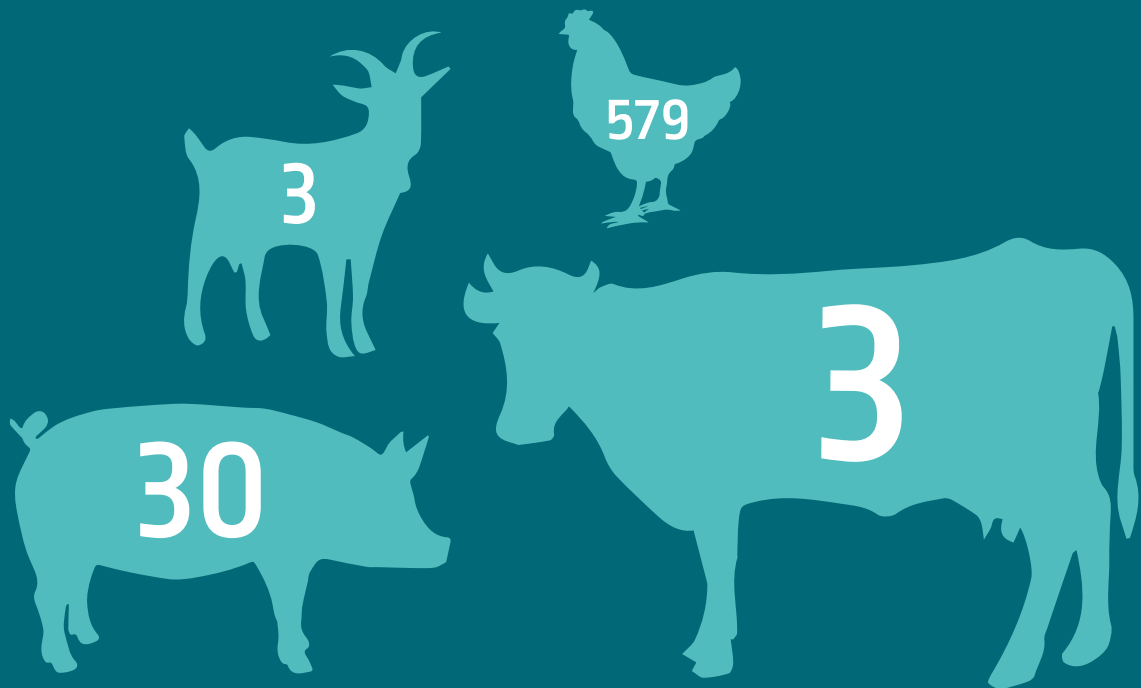
Grafik: Food Security in Österreich. Ernährungssicherheit ist gegeben, „wenn alle Menschen – jederzeit – ausreichenden Zugang zu sicheren, nahrhaften Lebensmitteln haben, um ein gesundes und aktives Leben führen zu können“ (FAO, 1996).

Seit 20 Jahren steht neben dem praktischen Tun die bewusstseinsbildende Arbeit ganz oben auf der Agenda der *Wiener Tafel*. Damit soll sowohl ein wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln als auch ein konstruktiver Diskurs über die Zusammenhänge von Armut und Ernährung forciert werden. Entsprechend breit und vielfältig sind die Projekte: von der „Suppe mit Sinn“ und der „Marmelade mit Sinn“ über das „Wiener Tafel Sensorik Labor“ für Kinder und Jugendliche bis hin zu den inklusiven Kochworkshops. Aspekte von Inklusion, Bewusstseinsbildung und dadurch bedingte Änderungen gewisser Denkmuster verbinden sich, um eine ganzheitliche gesellschaftliche Aufarbeitung der Thematik zu ermöglichen.

Es wird ein Umdenken auf zwei Ebenen gefordert: Die von der *Wiener Tafel* gesammelten und gespendeten Lebensmittel werden weggeworfen, OBWOHL sie genießbar sind. Das macht diese weder zu Abfall noch zu Almosen, sondern einfach nur zu einem Zuviel. Die Personen, an welche die *Wiener Tafel* liefert, erhalten weder den Müll noch ein Gnadengeschenk der Gesellschaft – sie erhalten den Teil der Ressourcen, der ihnen in einer schweren Lebenssituation ein selbstbestimmtes Leben mit einer gesunden und ausgewogenen Ernährung ermöglichen soll.

Wenn auch Sie aktiv werden und uns unterstützen möchten, so finden Sie weiterführende Informationen unter: www.wienertafel.at ■

Fleisch in Diskussion



≙ 5,2 Tonnen

Pro Kopf verzehren die Menschen in Österreich in ihrem gesamten Leben ganz schön viel Fleisch – im Durchschnitt 5,2 t. Das sind in etwa 579 Hühner, 30 Schweine, drei Rinder und drei Ziegen. Also eine Menge an Fleisch, über die sich trefflich debattieren lässt. Drei Sichtweisen zum Thema bieten Helene Glatter-Götz vom WWF, Florian Fellingner vom BMASGK und Michael Wurzer von der ZAG.

Quelle: Statistik Austria: Versorgungsbilanz für Fleisch und Geflügel nach Arten (2013 bis 2018).

Fleischkonsum und Umwelt

Ungefähr ein Viertel des ökologischen Fußabdrucks der Menschen in Österreich macht die Ernährung aus.

Beim weitaus größten Teil, der Infrastruktur, sind die Gestaltungsmöglichkeiten des Einzelnen gering. Bei der Ernährung haben wir jedoch drei bis fünf Mal täglich die Gelegenheit, Einfluss zu nehmen. Zumindest in der Theorie, weil es natürlich auf das Wissen, das soziale Umfeld und die finanziellen Ressourcen ankommt. 43 % des ökologischen Fußabdrucks der Ernährung macht Fleisch aus. Das heißt: Hier gibt es einen extrem großen Hebel. Das liegt daran, dass Fleisch einerseits extrem emis-

.....

Gerade Fleisch ist in vielen Bereichen Bindeglied zwischen Klimawandel und Biodiversität.

.....

sionsreich ist und wir andererseits so viel davon essen. Das gleiche Bild zeigt sich beim Flächenverbrauch. Man sieht, dass tierische Lebensmittel viel mehr Fläche verbrauchen als pflanzliche. Da geht es hauptsächlich um das Thema Biodiversität. Das enorme Artensterben wird derzeit noch stiefmütterlich behandelt, ist aber oft eng mit dem Klimathema verknüpft. Gerade Fleisch ist in vielen Bereichen Bindeglied zwischen Klimawandel und Biodiversität. Davon zeugen auch die extremen Brände im Amazonas-Gebiet im vergangenen Sommer. Da war zuerst der enorme Aufschrei „Der Amazonas brennt!“, und erst im Nachhinein ging es um die Ursache. Die Message kam oft nicht mehr an – wie sehr es dabei um unseren Fleischkonsum geht, um internationale Beziehungen, um mehr Konsum und dass dort Flächenrodungen aggressiv vorangetrieben werden, um Fleisch für den Export bereitzustellen. Man sieht, dass der Fleischkonsum nicht nur ein ökologisches Thema ist, sondern auch soziale und ökonomische Auswirkungen hat.

Die Botschaft des WWF lautet: weniger und besseres Fleisch. Das versuchen wir auf sehr vielen Ebenen umzusetzen, sowohl in Richtung Konsumenten als auch in Richtung Politik und Wirtschaft. Der WWF hat dazu die Initiative „Fleisch ist uns nicht wurscht“ gestartet, um die Auswirkungen von Fleisch in den Mittelpunkt zu rücken. Ein Herzstück ist hierbei der Fleischratgeber, der in Zusammenarbeit mit dem *Forschungsinstitut für biologischen Landbau* (FiBL) wissenschaftlich erarbeitet wurde. Der Ratgeber soll eine Antwort darauf geben, was „weniger und besser“ bedeutet, listet pflanzliche Proteinquellen auf und klärt über Ernährungsmythen auf. In Richtung Politik liegt der Fokus unter anderem auf dem Thema Fleisch-Preise. Fleisch ist oft extrem billig. Das hat zur Folge, dass entlang der Wertschöpfungskette ein großer Preisdruck

.....

Die Botschaft des WWF lautet: weniger und besseres Fleisch. Das versuchen wir auf sehr vielen unterschiedlichen Ebenen umzusetzen, sowohl in Richtung Konsumenten, als auch in Richtung Politik und Wirtschaft.

.....

entsteht. Die Produzenten leiden enorm darunter und können keine ökologischen Verbesserungen einführen, weil sie dafür zu wenig bezahlt bekommen. Deshalb hat der WWF eine Petition gestartet, in der es darum geht, dass sich der Lebensmittel-einzelhandel dazu verpflichten soll, auf extreme Rabatte zu verzichten. ■



Helene Glatter-Götz, BSc MSc
Programmleitung Nachhaltige Ernährung beim WWF Österreich



Mag. Florian Fellinger

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK), stv. Leiter der Gruppe Veterinärmedizin und Veterinärwesen, Lebensmittelsicherheit und stv. Vorsitzender der Nationalen Ernährungscommission

Gesund und nachhaltig

Eine ausgewogene Ernährung ist ein wesentlicher Grundpfeiler sowie Voraussetzung für die Gesundheit und trägt zu einem nachhaltigen Lebensstil bei.

Nachhaltiges Essen kann nicht „nur“ unter dem Aspekt des Klimawandels oder anderer ökologischer Argumentarien gesehen und erlangt werden, sondern ist auch in den Ernährungsempfehlungen gemäß der österreichischen Ernährungspyramide integriert.

Die Zahlen des Österreichischen Ernährungsberichtes 2017 zeigen, dass in Österreich rund um den Verzehr von Fleisch großes Einsparungspotenzial besteht. Die empfohlenen drei Portionen pro Woche – als Maximum – werden von beiden Geschlechtern deutlich übertroffen. Männer konsumieren rund 900 bis 1320 g pro Woche und überschreiten die empfohlene Menge von maximal 300 bis 450 g um etwa das Dreifache. Frauen essen deutlich weniger Fleisch und Fleischprodukte,

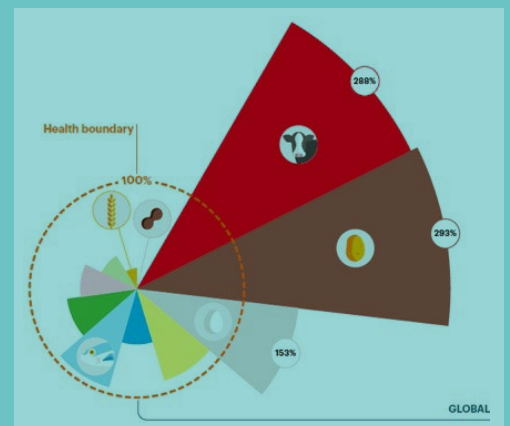
.....

Die Zahlen des Österreichischen Ernährungsberichtes 2017 zeigen, dass in Österreich rund um den Verzehr von Fleisch großes Einsparungspotenzial besteht.

.....

liegen aber mit einem wöchentlichen Konsum von 483 bis 546 g ebenfalls über den Empfehlungen – wenn auch nur geringfügig. Wünschenswert ist, wenn Konsumenten im Rahmen der Ernährung auf ihre Gesundheit achten und den gängigen Ernährungsempfehlungen folgen. Das wäre ein wichtiger Schritt und maßgeblicher Beitrag zu einer nachhaltigen Ernährungsweise. Zudem wäre das derzeit evident vorliegende Problem mit dem Fleischverzehr eingedämmt.

Nichtsdestotrotz führen wir die Diskussion derzeit über eine andere Schiene. Vielleicht bringt dieser Diskurs auch Vorteile, weil die Wertigkeit von Fleisch, vor allem aus veterinärmedizinischer Sicht, gehoben werden muss. Dass Fleisch so billig verkauft wird, bringt schließlich auch andere Probleme mit sich: Muss der Landwirt oder Produzent auf jeden Cent schauen, kann er keine Investitionen tätigen, die das Tierwohl betreffen (z. B. Bekämpfung von Krankheiten, Seuchenvorbeugung).



Grafik: Der Fleischkonsum liegt weit über den gesundheitlichen und ökologischen Empfehlungen. Quelle: EAT Lancet 2019

Wenn ich als Konsument qualitativ hochwertige Angebote wahrnehme und dafür den höheren Preis zahle, schlage ich im Sinne der Nachhaltigkeit und Gesundheit zwei Fliegen mit einer Klappe. ■

Tierwohl und Tiergesundheit

Vor dem Hintergrund der öffentlichen Diskussion rund um die Klimaerwärmung steht auch der Fleischkonsum zunehmend in der Kritik, vor allem, weil durch die Nutztierhaltung klimaschädliche Gase in die Umwelt gelangen und landwirtschaftliche Flächen für die Futterproduktion genutzt werden.

Gleichzeitig hat sich die Futtermittelverwertung der Tiere durch die Zucht verbessert, die Tiere verwerten Futter also immer effizienter. Zudem legt das österreichische Bundestierschutzgesetz im EU-Vergleich für fast alle Nutztiersparten deutlich strengere und für die Tiere bessere Haltungsbedingungen fest.

Ein Beispiel aus dem Bereich Geflügel: Der Österreichische Tiergesundheitsdienst sieht vor, dass jeder Tierarzneimittelsatz in eine Datenbank eingetragen wird. Die Behörde hat die Möglichkeit, jederzeit Nachschau zu halten. Wir können wiederum darstellen, dass der Antibiotika-Einsatz in den vergangenen sieben Jahren um mehr als 50 % reduziert werden konnte. Das betrifft auch die Anwendung von kritischen Antibiotika oder die Salmonellen-Überwachung. Letztere war vor 20–30 Jahren noch ein großes Thema, ist uns heute aber nicht mehr so bewusst, weil viele erfolgreiche Maßnahmen gesetzt wurden. Auch beim Thema Tierwohl liegt die österreichische Geflügelbranche im Spitzenfeld: Masthühner haben in Österreich 40 % mehr Platz als jene in der restlichen Europäischen Union. Für Puten gibt es auf europäischer Ebene keine Regelung für die Haltung. Hierzulande haben die Tiere mehr Licht und mehr Luft, sie sind

Auch beim Thema Tierwohl liegt die österreichische Geflügelbranche im Spitzenfeld: Masthühner haben in Österreich 40 % mehr Platz als jene in der restlichen Europäischen Union.

gesünder. Österreichische Legehennen werden zudem mit zertifiziertem Soja aus Europa gefüttert und nicht mit Futter aus Südamerika. All das muss man kommunizieren.

Freihandelsabkommen erlauben den Import von billigem Fleisch, das aus einer Tierhaltung stammt, die in Österreich von der Wissenschaft als nicht tiergerecht eingestuft wird. Der freie Wettbewerb am Fleisch-Markt ist stark preisgetrieben, klare Herkunfts- und Haltungsformkennzeichnungen fehlen in weiten Bereichen. Tierhaltungsbetriebe müssen auch in Österreich größer werden und effizient arbeiten, um am Markt bestehen zu können. Fleisch ist sehr günstig zu haben. Ein Kilo Hendl kostet oft weniger als ein Kilo Brot. Fleisch als hochwertiges Lebensmittel verliert damit an Wertigkeit.

Fleisch ist sehr günstig zu haben. Ein Kilo Hendl kostet oft weniger als ein Kilo Brot. Fleisch als hochwertiges Lebensmittel verliert damit an Wertigkeit.

Folgende Fragen stehen derzeit zur Diskussion: Wie entwickelt sich der Fleischkonsum? Nach welchen Regeln funktioniert der österreichische Markt? Wie wirken sich Freihandelsabkommen aus? Welche Lösungsansätze bieten sich für die Zukunft?

Eine mögliche Prognose: Es wird in Zukunft weniger Fleisch gegessen werden, dafür Fleisch besserer Qualität aus nachhaltiger Tierhaltung. Bessere Kennzeichnung muss Konsumenten in die Lage versetzen, selbst zu entscheiden, welches Fleisch sie essen. Auch beim Außer-Haus-Verzehr und bei der öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln braucht es ein Umdenken. Fleisch soll aus einer nachhaltigen, regionalen und verantwortungsvollen Tierhaltung stammen, die unseren gesellschaftlichen Erwartungen im Bereich des Tier- und Umweltschutzes entspricht. Wir alle sind täglich Botschafter für diese Veränderungen und können dazu beitragen, dass dieser Wandel gelingt. ■



© GfS Images

DI Michael Wurzer

Geschäftsführer der Zentralen Arbeitsgemeinschaft der Österreichischen Geflügelwirtschaft (ZAG)

Diskussion:

Über Werbung, Wahrnehmung und Wertschätzung

Mag. Andrea Fičala im Gespräch mit Helene Glatter-Götz, BSc MSc (WWF), Mag. Florian Fellingner (BMASGK), DI Michael Wurzer (ZAG), Dr. Michael Blass (AMA-Marketing), Mag. Lothar Greger (FiBL) und Dr. Fred Luks.

FIČALA: Herr Wurzer, mir fällt auf, dass das Bild der Realität und jenes, das zum Beispiel in der Werbung gezeigt wird, nicht ganz zusammenpassen. Wir sind hier sehr weit weg von der Lebensmittelproduktion. Und wenn es Dokumentationen über Tierproduktion gibt, trauen sich die Produzenten oft gar nicht die Türen zu öffnen. Sie haben zwar alles unter den besten Voraussetzungen, auch rechtlich perfekt abgedeckt, einen sauberen Betrieb, aber man hat Angst, dass das doch nicht den Erwartungen der Konsumenten entspricht.

WURZER: Ja, das liegt vielleicht auch daran, dass viele in der Vergangenheit schlechte Erfahrungen mit NGOs gemacht haben. Ich glaube, dass sich das tatsächlich geändert hat. Meine persönliche Meinung ist, dass Nutztierhaltung in Österreich überhaupt nur dann Zukunft haben wird, wenn wir die Stallungen herzeigen können. In der Geflügelwirtschaft gibt es viele Tierwohl-Programme, die auch im Lebensmitteleinzelhandel ausgelobt werden. Beim Geflügel sind das etwa Zubauten, Wintergärten, erhöhte Ebenen, Strukturierung des Stalls, Spielmaterialien und Pick-Steine. Das verursacht ein wenig höhere Kosten, aber wir sehen das als große Chance und werden beobachten, wie diese Produkte angenommen werden. Gerade bei der Pute, die ja immer sehr in der Kritik steht, ist das wohl der Zukunftsweg.

FIČALA: Können Sie uns etwas über den aktuellen Stand bei der Pute erzählen?

WURZER: Pute ist wahrscheinlich die schwierigste Sparte in der gesamten Geflügelwirtschaft. Das Tierschutzgesetz sagt „Maximal 40 kg Tiergewicht pro m² zu jedem Zeitpunkt der Mast“ – kurz vor der Schlachtung sind das zwei ausgewachsene Tiere. Wir haben die strengsten Bestimmungen in der gesamten EU, wobei es in der EU generell keine Haltungsbestimmungen für die Pute gibt. Das ist der Grund, warum eine Putenbrust aus Polen halb so viel kostet wie eine österreichische. Zudem kaufen die Konsumenten vor allem Putenbrust – und ich möchte auch dazu aufrufen, zu überlegen, ob man nicht das ganze Tier nutzen kann.

LUKS: Ist es nicht gerade bei der Ernährung und bei Tieren so, dass die Leute es gar nicht wissen wollen, wie Tiere aufgezogen und getötet werden? Ich finde das immer ganz schlimm, wenn lächelnde Tiere in der Werbung gezeigt werden. Freuen sich die Schweine, dass sie ge-killt werden? Freuen sich die Hühner? Nein, wahrscheinlich nicht.

GLATTER-GÖTZ: Ich gebe Ihnen da Recht, es ist natürlich furchtbar, wenn die Werbung ein ganz anderes Bild vermittelt, wie Landwirtschaft funktioniert. Dass die Landwirte Angst haben, die Tore zu öffnen, weil es in der Praxis anders aussieht – das ist logisch. Zur Frage, ob wir es überhaupt wissen wollen, ist mein Gedanke: Ich glaube nicht, dass wir es schaffen können, dass sich alle aktiv damit auseinandersetzen

und erfahren wollen, wo ihr Essen herkommt, aber ich glaube auch nicht, dass soziale Veränderung in der Vergangenheit so passiert ist. Es sind immer bestimmte Gruppen, die sich dafür stark machen, die sich wirklich dafür engagieren und denen es dann gelingt, bestimmte gesetzliche Rahmenbedingungen zu ändern oder Unternehmen in andere Richtungen zu bringen, damit dann die anderen automatisch mitgenommen werden. Es gibt auch viele positive Ansätze aus der Verhaltensforschung und -psychologie – wie Nudging –, um Leute dazu zu bringen, öfter vegetarisch zu essen. Man kann Speisekarten so gestalten, dass die vegetarischen Speisen nicht ganz weit unten verschwinden, dass sie appetitlich benannt sind, dass sie wirklich Gusto machen. Dann muss ich mich nicht damit konfrontieren, wie furchtbar es ist, ein Tier zu töten, sondern bin im Genuss-Thema drin – und da müssen wir auch hin.

FELLINGER: Ja, vielleicht. Ich muss kurz weiter ausholen: Wir haben vor sieben, acht Jahren versucht, das Thema – wie werden Tiere gehalten, wie werden Tiere geschlachtet usw. – über das Bildungsministerium wieder in die Schulbildung zu bringen, weil es da schon ein Wissensmanko gibt. Früher war in fast jedem Dorf ein Schlachthof, der Bauernhof war viel verbreiteter. Die Bevölkerung ist damit aufgewachsen, auch die Kinder, und alle haben gewusst, wie Tiere gehalten werden und wie sie danach geschlachtet werden, um sie zu essen. Es war eine andere Wertigkeit und ein anderes Wissen da. Viele Menschen haben vergessen oder nie gelernt, wie unsere Ernährung zustande kommt, weil das aus allen Schulplänen eher verdrängt wurde, weil es wichtigere Fächer gibt, die gelernt werden müssen und weil Kinder nicht mehr wie früher aufwachsen und das mitkriegen. Meiner Meinung nach gibt es bei der Werbung – sowohl bei den Produzenten als auch den Werbenden – auch Aufholbedarf, wieder realistische Bilder zu vermitteln: dass man als Kind nicht mit einem Schweinchen aufwächst, das reden kann, und glaubt, so wachsen die Schweine in der Natur auf. Man muss versuchen, Tierhaltung und Schlachtung wieder besser zu kommunizieren und versuchen, über Bildung einen Weg zu finden. Dann kommt man auch leichter mit der Diskussion von nachhaltiger Tierhaltung und nachhaltigem Fleischverzehr voran, weil jeder weiß, wie es passiert.

BLASS: Wir beschäftigen uns mit Qualität, mit Kommunikation und mit Absatzförderung bei agrarischen Lebensmitteln. Das Thema, das Sie, Herr Luks, angerissen haben und auf das das Podium reagiert hat – wie zeigen wir in der Öffentlichkeit Tiere, die sterben, damit wir sie essen können –, das beschäftigt uns alle. Es geht zunächst einmal um das Bild der Tiere generell, und Florian Fellingner argumentiert hier ganz auf einer Linie mit jeder Bauernversammlung, die ich in den vergangenen Jahren in Österreich erlebt habe. Die Bäuerinnen und Bauern fühlen sich durch nichts mehr gedemütigt als die Vermenschlichung von Tieren in der Lebensmittelwerbung. Florian Fellingner knüpft da an

den Aufruf, dass die Produzenten mehr Verantwortung walten lassen sollten. Ich denke, das ist zu unterschreiben, das gilt zu jeder Zeit, ich glaube aber, es gibt eine zweite Handlungsebene, die eine noch größere Rolle spielt. Werbung ist Werbung, das wissen wir alle, und Werbung hat so ein bisschen zu tun mit Märchen, mit Fabeln, da wird übertrieben, da wird manche Grenze ausgelotet. Und niemand erwartet, dass Werbung die Wahrheit verkündet. Werbung kann auch nur in einer Gesellschaft funktionieren, in der Information auf einer fairen Ebene inhaltlich und sachlich zutreffend ausgetauscht wird. Ich denke, das Defizit liegt vor allem bei denjenigen, die für gute und inhaltliche Information verantwortlich sind. Wir tun, was wir können, aber wir tun da sicher noch nicht genug, und wir werden in Zukunft noch mehr tun müssen. Ich lade alle ein, die eine ähnliche Verantwortung tragen, uns Flankenschutz zu geben.

FIČALA: Eine Ergänzung und ein Gedanke dazu: In unserer Sprache versuchen wir immer, die Kurve zu kratzen. Die Eier kommen vom Tier, die Milch kommt vom Tier, der Käse kommt vom Tier und das Fleisch kommt vom Tier. Suche den Fehler. Das will ich nur so in den Raum stellen. Fleisch ist das Tier, genau. Wir versuchen auch in unserer Sprache, diesem Konflikt ein bisschen aus dem Weg zu gehen.

GREGGER: Wenn es stimmt, dass mehr Wissen dazu beiträgt, dass die Leute andere Lebensmittel einkaufen, wäre anzunehmen, dass Leute, die am Land leben und Wissen über agrarische Produktion haben, sich per se anders verhalten müssten. Ich komme selber vom Land, aber ich habe das so nicht wirklich feststellen können, es ist teilweise sogar das Gegenteil der Fall. Wenn man am Land aufwächst, wo das Schlachten dazugehört, dann ist das Tier einfach dazu da, dass es mir ein Produkt erbringt und das sehe ich in der Regel relativ emotionslos. Deswegen bin ich mir nicht so sicher, ob dieses Wissen wirklich etwas verändert.

FIČALA: Werden sich, wenn wir wissen, dass das Fleisch tatsächlich vom Tier kommt, Kaufentscheidungen verändern?

FELLINGER: Ja, ich persönlich glaube das, aber ich habe keine Daten, die das belegen. Ich kann nur von mir sprechen, ich weiß, wie Fleisch produziert wird, wie die Schlachtung abläuft usw. Deshalb greife ich bewusst zu Fleisch, das für meine Aspekte passt. Ich komme auch vom Land und ich glaube schon, dass Fleisch dort mit einer anderen Wertschätzung gegessen wird, es wird nichts weggeschmissen und das Schwein als Ganzes verwendet, vom Blut bis zu den Innereien. Die Diskussion ist ja auch immer: Braucht man Steuern, um Verhalten zu lenken? Das halte ich für Schwachsinn, aber das ist meine persönliche Meinung, weil man bei anderen Produkten sieht, das funktioniert so nicht. Wertschätzung und Bildung, glaube ich, helfen sehr wohl und natürlich dann auch das Angebot. Diese drei Faktoren können funktionieren. Regional zu kaufen, im Fleischsektor österreichische Produkte

zu kaufen, das kann ich unterschreiben, dass man da die beste Wahl trifft in allen Belangen und man tut natürlich auch das Beste für die Umwelt. Ob vom Fußabdruck her Bio noch besser ist als regional, da kenne ich mich zu wenig aus.

GLATTER-GÖTZ: Regional ist in sehr vielen Bereichen besser, vor allem, wenn es nicht tierische Produkte sind. Bei tierischen Produkten wie etwa Fleisch fällt der Großteil der CO₂-Emissionen in der landwirtschaftlichen Produktion an, der Transport hingegen macht nur noch sehr wenig aus. Das heißt prinzipiell natürlich regional kaufen, aber dann auch Bio-Fleisch. Was häufig passiert, gerade in der Werbung oder in Supermärkten, ist, dass nur mehr dieser Regional-Aspekt hervorgehoben wird. Auch von bestimmten Branchen, weil das auch den österreichischen Landwirten hilft, allerdings ohne darüber zu reden, womit das Schwein gefüttert wird, das im Nachbarort im Stall steht. Nur weil es aus dem Nachbarort kommt, heißt es nicht, dass es nicht mit gentechnisch verändertem Soja aus Südamerika gefüttert werden kann. Dieser Regional-Aspekt ist leider oft bequem für viele in der Branche.

FIČALA: Der Ansatz vom WWF ist: Weniger, aber besser. Das ist dann die große Preisfrage, die natürlich im Raum steht bei Bio. Ist das leistbar für den Durchschnittskonsumenten?

GLATTER-GÖTZ: Es ist offensichtlich, dass bei Bio-Fleisch der Preis zwei bis drei Mal über dem konventionellen liegt, was natürlich seine Logik und Berechtigung hat, weil wir da nicht diese extremen externalisierten Kosten haben, aber es stellt sich schnell die Frage der Leistbarkeit. Deshalb ist es uns so wichtig, dieses „Weniger, aber dafür besser“ zu kommunizieren. Denn wenn ich meinen Fleischkonsum reduziere, auf das Niveau, das von der Ernährungspyramide vorgesehen ist, dann kann ich mir dieses Fleisch in Bio leisten. ■



Podiumsgespräch:

Essen wir uns mit Appetit in die Klimakrise?

Unter der Moderation von Mag. Andrea Fičala diskutierten: Mag. Helga Cvitkovich-Steiner (GMS Gourmet), Konstantin Bark (Unilever), Dr. Michael Blass (AMA-Marketing), Mag. Lothar Greger (FiBL), Dr. Rolf Jucker (Stiftung SILVIVA), Ass.-Prof. Dr. Claudia Angele (Uni Wien). Ein Auszug.

FIČALA: Werfen wir zu Beginn einen Blick auf die Unternehmensseite. Helga Cvitkovich-Steiner, wie schaut die Nachhaltigkeit bei Gourmet aus?

CVITKOVICH-STEINER: Wir bei Gourmet arbeiten seit 2015 mit dem WWF zusammen. Die Kooperation ist eine Säule unserer Nachhaltigkeitsaktivitäten. Und wir haben ein Umweltteam etabliert, das bereichsübergreifend verankert ist und unsere Aktionen koordiniert. Viele Nachhaltigkeitsaktivitäten betreffen die Sortimentsgestaltung – denn damit können wir viel bewegen. Wir setzen auf regionale und saisonale Lebensmittel und bieten eine große Auswahl an vegetarischen Speisen an. Auch die Gestaltung des Menüplans hat eine große Hebelwirkung. Wir bieten unseren Kunden dieses Service gerne an und achten auf die nachhaltige Ausrichtung der Speisepläne. Am Ende des Tages sind wir als Gemeinschaftsverpflieger jedoch nicht missionarisch tätig, sondern bieten ausgewogene und gesunde Mittagsmenüs, die gleichzeitig auch das Klima schonen. Es geht um ehrliche Alternativen, die bei den einzelnen Zielgruppen gut ankommen und eine nachhaltige Ernährungsweise möglich machen.

FIČALA: Herr Bark, als Unternehmen muss man doch auch die Mitarbeiter von der Nachhaltigkeitsidee überzeugen. Gibt es da bei Ihnen Ansätze?

BARK: Wir haben keinen Nachhaltigkeitsbeauftragten, sondern jeder einzelne Mitarbeiter hat ein Nachhaltigkeitsziel, das er über das Jahr hinweg in seinem kleinen Bereich erfüllen muss. Oder es wird aufgezeigt, wie ich zu den Nachhaltigkeitszielen des Unternehmens beitragen kann. Das fällt einem Finanzler vielleicht etwas schwerer als jemandem, der sich in einer Fabrik um Energie und Warenströme kümmert, aber es gibt Ansätze, um zu zeigen, dass jeder etwas beisteuern kann. Es ist also nicht dieser klassische Top-down-Ansatz „Wir machen jetzt mal Nachhaltigkeit“ und gucken, wie das funktioniert, sondern es geht eher darum, dass wir gemeinsam aktiv sind und jeder in irgendeiner Form kreativ ist und etwas beiträgt. Das gibt einen starken Motivations Schub, und tatsächlich ist das auch eines der Kriterien, die uns auszeichnen, wenn es um die Rekrutierung von Mitarbeitern geht.

FIČALA: Danke. Ich bin irritiert, muss ich gestehen. Lothar Greger sitzt links an meiner Seite mit einem Fahrradhelm. Verrate uns etwas darüber.

GREGER: Es fällt mir selber schwerer, als ich geglaubt habe, diesen Helm zu tragen. Ich halte mich ein bisschen fest an dem Zitat von Erasmus von Rotterdam: Ein gutes Leben braucht ein gutes Quantum an Verrücktheit. Und ich denke, das gute Leben kennen wir alle in Zusammenhang mit Nachhaltigkeit. Mit der Verrücktheit ist es schon ein bisschen schwieriger. Die ersten Biobauern waren Verrückte, die ersten Veganer waren Verrückte, aber irgendwie liegt die Verrücktheit auch immer im Auge des Betrachters. Wir sprechen sehr wenig über die uns unbewussten Normative hinter den wissenschaftlichen Fakten. Diese Fakten sind natürlich notwendig, aber letztendlich nur zur Orientierung da, ob unsere Normative noch stimmen. Und um Adorno zu bemühen: Gibt es ein

richtiges Leben im Falschen? Wir wollen zwar die Veränderung und den Wandel, im Prinzip aber so weitermachen wie bisher. Daher die Aktion mit dem Helm, um diese Problematik anzusprechen. Ich glaube, dass es für die Bildung ganz wesentlich ist, auf das Hintergründige hinzuweisen.

FIČALA: Beim Thema Bildung docke ich gleich bei Claudia Angele an. Inwiefern ist die Nachhaltigkeit im Studienbereich verankert?

ANGELE: Die Lehrerinnenbildung im Verbund Nord-Ost bietet das Studium im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung, Sekundarstufe Allgemeinbildung, als gemeinsames Studienangebot der Universität Wien, der KPH Wien/Krems, der PH Niederösterreich, der PH Wien und der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik an. Wir beschäftigen uns im schulischen Kontext mit Fragen des Lehrens und Lernens in den Lernfeldern Konsum und Ernährung. Und um auf Ihre Frage zurückzukommen: Es gibt für diesen Bereich der schulischen Ernährungsbildung sowohl auf europäischer Ebene als auch im deutschsprachigen Raum Rahmenkonzepte, die darüber Auskunft geben, was die Zielsetzungen von Ernährungs- und Verbraucherinnenbildung im schulischen Kontext sein sollen. In all diesen Konzepten spielt das Leitbild Nachhaltigkeit eine wichtige Rolle. Das Hauptziel ist letztendlich der Erwerb von Ernährungskompetenz, die dazu befähigt, eine selbstbestimmte Gestaltung des eigenen Essalltags zu ermöglichen – und zwar unter den Kriterien Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit.

FIČALA: Wir reden bei Nachhaltigkeit viel von Verzicht: kein Fleisch mehr, keine exotischen Früchte mehr. Haben wir bei Nachhaltigkeit ein Kommunikationsproblem?

JUCKER: Ja, ich glaube schon. Wolfgang Sachs vom Wuppertal Institut hat das mal schön gesagt. Weil die imperiale Lebensweise derart dominant geworden ist – und zwar bei uns gelebt sowie bei sich noch entwickelnden Ländern als einzig mögliche Zielvorstellung –, haben wir ein totales Defizit an Visionen, an Alternativmodellen. Wir haben einen Vorstellungs- und Visionsmangel, was Suffizienz denn heißen könnte. Das ist vorhin richtig erwähnt worden, dieser Suffizienz-Begriff ist für ungefähr 20 Jahre völlig aus der Nachhaltigkeitsdiskussion verschwunden, weil sich alle so schwer damit taten. Und Suffizienz ist eigentlich nichts anderes als sich zu fragen: Wie können wir uns mit sehr viel weniger – zum Beispiel 80 % Reduktion beim Fleisch – ein besseres Leben vorstellen? Da braucht es diese Verrücktheit, indem man mit Leuten redet, mit denen man sonst nicht redet, mit denen man sich in Vorstellungswelten begibt, die einem sehr fremd sind. Ich glaube, da haben wir schon ein Kommunikationsdefizit.

FIČALA: Die Ernährungskommunikation ist mit Sicherheit ein großes Thema. Wie kommuniziert Gourmet das Thema Nachhaltigkeit?

CVITKOVICH-STEINER: Natürlich über Printmedien, Homepage und Social Media – aber auch im direkten Kontakt. Um ein Beispiel zu

nennen: Seit 2014 veranstalten wir Tage der offenen Tür. Die Besucher schauen über die Galerie in unsere Küche und sehen, wie wir kochen; hören, was wir in Sachen Nachhaltigkeit tun und erleben unser Team. Wir haben nicht gewusst, wie das ankommen wird. Heute wissen wir: Es lohnt sich. Denn unsere Kunden haben jetzt eine Vorstellung davon, was wir tun. Und sie spüren, dass uns Nachhaltigkeit ein echtes Anliegen ist. Genau wie wir heute schon gehört haben: Es geht nicht nur um Wissen, entscheidend ist der Glaube. Das erlebe ich sehr stark in meinem Arbeitsalltag.

FIČALA: Gibt es einen Zielkonflikt zwischen Wachstum und Nachhaltigkeit? Wenn ja, wie geht man damit um?

BARK: Ich fange mit der offiziellen Antwort an: Da besteht überhaupt kein Zielkonflikt, sondern wir sagen, dass Nachhaltigkeit für uns ein wirtschaftlicher Treiber ist. Nehmen wir das am Beispiel Landwirtschaft tatsächlich an und gucken, wie die Ernten in den vergangenen Jahren verlaufen sind und welche Ernteaufträge es gab. Das sind für uns Rohwaren, die an der Börse Preise bestimmen, und das kann uns in sehr große Konflikte bringen, wenn diese Preise immer weiter steigen, weil wir sie nicht 1:1 am Regal abbilden können. Was will ich damit sagen? Um die Qualität und die Ernten abzusichern, müssen wir uns ganz früh mit der Landwirtschaft in Verbindung setzen und über nachhaltige Anbaumethoden sprechen. Es gibt also tatsächlich erst mal keinen Zielkonflikt, vielmehr bedingen Wachstum und Nachhaltigkeit einander. Nachhaltigkeit ist sozusagen wirtschaftlich förderlich. Erlebe ich diese Zielkonflikte trotzdem täglich? Ja, in der Tat. Nachhaltige oder biologische Landwirtschaft ist – wir wissen es alle – deutlich teurer. Was mache ich, wenn ich mein Produkt für das Doppelte des Preises im Regal anbieten will und keiner kauft es? Dann ist mir als Marktteilnehmer auch nicht geholfen und ich habe einen großen Zielkonflikt, den ich als Unternehmen irgendwie ausgleichen muss. Das gelingt nach und nach, je mehr wir uns auf diese Reise einlassen, je mehr wir das Thema vorantreiben und je mehr wir – das ist die große Schwierigkeit – das kurzfristige Denken rausnehmen. Es geht darum, in Generationen zu denken und nicht nur fürs Quartal, wie es der Finanzmarkt tut. Wir sind ein börsennotiertes Unternehmen und müssen quartalsweise rapportieren. Da haben wir einen ungeheuren Konflikt, der zwangsläufig im Gegensatz zur nachhaltigen Landwirtschaft steht und den es aufzulösen gilt. Risikominimierung ist da ein gutes Argument, das auch der Finanzmarkt versteht. Wir kommunizieren, dass mit einer nachhaltigen Landwirtschaft tatsächlich das Risiko von Ernte- und Produktausfällen und eines wirtschaftlichen Negativ-Zyklus reduziert wird.

BLASS: Herr Bark, Sie haben das wunderbar bebildert, die Beispiele sprechen für sich. Meine Antwort auf die Frage zum Zielkonflikt zwischen Ökonomie und Nachhaltigkeit ist ganz simpel. Welches Bündel an Zielsetzungen ohne Zielkonflikte ist vorstellbar? Oder ist die Zieldefinition nur dann gelungen, wenn keine Konflikte mit anderen Zielen bestehen? Worauf es ankommt, ist, in der Kommunikation eine Basis zu schaffen und die Dinge ehrlich zu benennen, damit sie verständlich werden. Mein Eindruck ist, dass wir uns ein wenig in einer Art Echokammer bewegen, wo „Preaching to the Converted“ eine zentrale Rolle einnimmt. Wenn es um die Auflösung des Zielkonflikts geht, müssen wir zunächst in der Lage sein, bestimmte wissenschaftliche Grundlagen außer Streit zu stellen. Erst dann kann die Diskussion darüber beginnen, was der Einzelne als richtige Lebensweise ansieht und welche Konsens-Lösungen wir als Gesellschaft herstellen können. Das sind dann politische Aufgaben, weit weg von Echokammern.

FIČALA: Eine Frage aus dem Publikum: Lebensmittel müssen teurer werden. Aktuell werden Umweltfolgekosten an die Gesellschaft abgeschoben, oder? Es geht also um Kostenwahrheit.

BLASS: Lebensmittel müssen teurer werden, weil sie Umweltfolgekosten generieren, die von der Gesellschaft getragen werden. Das gilt nicht nur für Lebensmittel, sondern auch für eine Vielzahl von Gütern und Dienstleistungen, die wir gerne und häufig konsumieren. Bei Lebensmitteln kommt etwas dazu, das heute mit negativen Konnotationen bedacht wurde: das System, in dem wir in der Europäischen Union Lebensmittel kaufen. Am Ende des Zweiten Weltkrieges und zu Beginn der europäischen Einheitsbestrebungen war der Gedanke, eine Gesellschaft, die aus Hungerjahren kam, bedarfsdeckend zu versorgen. Man hat sich ein System einfallen lassen, das die Landwirtschaft – ich sage das jetzt sehr untechnisch, ich bitte um Nachsicht – in gewisser Art kollektiviert und vergemeinschaftet hat. Der Deal sieht ungefähr so aus: Steuergeld fließt in die Landwirtschaft und dafür liefert uns die Landwirtschaft Lebensmittel zu Preisen, die überhaupt nichts mit den Entstehungskosten zu tun haben, etwa Umweltkosten oder andere Opportunitätskosten. Insofern sind wir nach wie vor in einem Wirtschaftssystem, das seine Wurzeln in einer ganz anderen Lebenssituation der Menschen hat, nämlich einer Situation des Mangels und nicht des Überflusses. Es ist wichtig, wenn das Thema Förderungen pejorativ besprochen wird – wie das heute der Fall gewesen ist – und diese Entwicklung zu sehen. Ich halte es für richtig, zunächst zu überlegen, wie ein besseres System aussehen kann, ehe man ein System, das funktioniert – wenn auch nicht besonders gut – schlicht und einfach abdreht. Die Konsumenten heute damit zu konfrontieren, was Lebensmittel wirklich kosten bzw. kosten müssen und zu sagen: „Dafür zahlt ihr zwei Euro weniger an Steuern im Monat“ – diesen politischen Aufstand möchte ich keinem entwickelten Land in der Europäischen Union zutrauen oder zumuten. Das bedarf einer ehrlichen Debatte auf gesellschaftlicher Ebene. Wenn wir die Bäuerinnen und Bauern tatsächlich als Unternehmer haben wollen, die ihre Produkte auf dem Markt verkaufen, dann ist das ein ganz anderes System als jenes, das uns in den vergangenen 60 Jahren in Europa viel Wohlstand und viele Probleme gebracht hat. Man kann das europäische System auch mit anderen Systemen vergleichen und sich seine Gedanken machen.

ANGELE: Ich möchte mit Blick auf die schulische Bildung – vor allem im Pflichtschulbereich – noch einmal darüber nachdenken, welche Art von Bildung wir den jungen Menschen im allgemeinbildenden Schulwesen zukommen lassen. Wollen wir Menschen in die Lage versetzen, über die Komplexität von Ernährung und Nachhaltigkeit nachzudenken und Entscheidungen fällen zu können, braucht es diesbezüglich ein gewisses Maß an Grundbildung. Internationale und nationale fachdidaktische Rahmenkonzepte gehen letztendlich davon aus, dass wir eine spiralcurriculare Bildung brauchen – im Pflichtschulwesen beginnend, von der Volksschule bis zum Ende der Pflichtschulzeit – und junge Menschen tatsächlich in den Bereichen Ernährung/Gesundheit/Konsum Basiskompetenzen erwerben. Das ist sicherlich etwas, das im deutschsprachigen Raum so nicht in ausreichendem Maße gegeben ist: eine Grundbildung in den Bereichen Ernährung, Gesundheit und Konsum. Aus wissenschaftlicher Perspektive gibt es in diesen Konzeptionen seit vielen Jahren Konsens.

FIČALA: Abschließend möchte ich eine Idee einbringen, um Konsumenten und Landwirtschaft näher zusammenzubringen: ein Jahr lang in einem landwirtschaftlichen Betrieb mitzuarbeiten, wie es das in Deutschland als Freiwilliges Ökologisches Jahr gibt. Damit bedanke ich mich für die Gesprächsrunde und allen, die aktiv dabei waren. ■



1



2



3



4



5



6



7

1 Konstantin Bark und Ass.-Prof. Dr. Claudia Angele (Uni Wien) 2 Mag. Lothar Greger (FiBL) bei der Podiumsdiskussion 3 Dr. Marlies Gruber bei der Begrüßung 4 Rund 130 Personen nahmen am Symposium teil. 5 Ass.-Prof. Dr. Claudia Angele mit Univ.-Prof. Dr. Jürgen König und Dr. Marlies Gruber (von links nach rechts) 6 Keynote-Speaker Dr. Rolf Jucker (Stiftung SILVIVA) 7 Ausstellungsstand des FORUM Umweltbildung



8



9



10



12



11



13



14

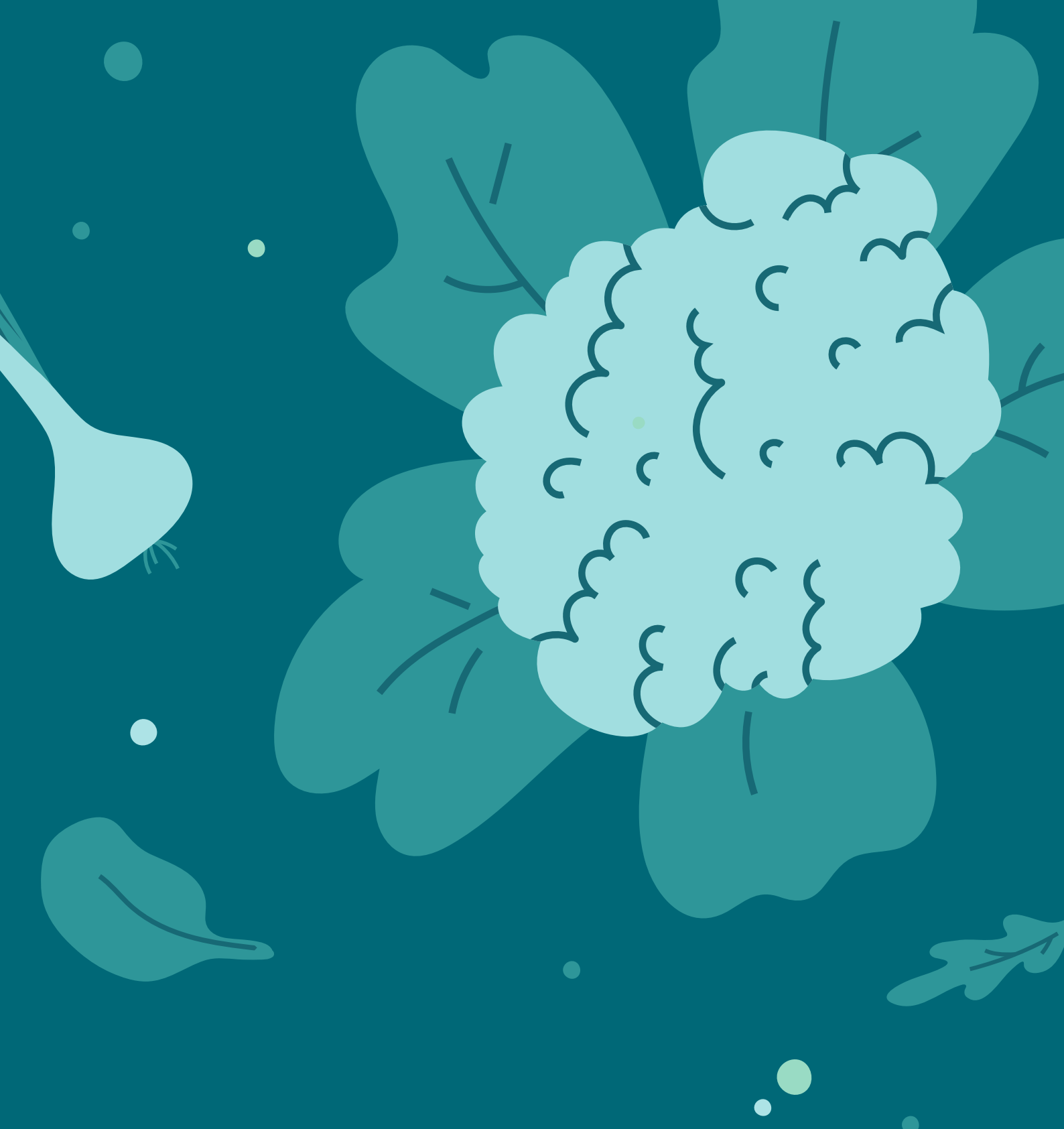


15



16

8 DI Isabella Gusenbauer (FiBL Österreich) 9 f.eh-Präsident Dr. Peter Reinecke bei der Begrüßung 10 Bei der Podiumsdiskussion 11 Prof. Dr. Dorothee Straka (Hochschule Osnabrück)
12 Podiumsdiskussion mit Mag. Andrea Fičala, Helene Glatter-Götz, BSc MSc (WWF), Mag. Florian Fellingner (BMASGK) und DI Michael Wuzer (ZAG) 13 Dr. Fred Luks (freier Forscher und
Publizist) 14 Dr. Alexandra Gruber (Wiener Tafel) 15 Mag. Helga Cvitkovich-Steiner (GMS Gourmet) 16 Helene Glatter-Götz, BSc MSc (WWF)



Impressum:

Redaktion: Dr. Marlies Gruber, Dr. Carina Kern
Lektorat: Conny Brandhofer
Grafik Design: vektorama. grafik.design.strategie OG, Wien
Medieninhaber, Herausgeber: forum. ernährung heute
Verein zur Förderung von Ernährungsinformationen
Schwarzenbergplatz 6, 1037 Wien
www.forum-ernaehrung.at

*Aufgrund der Lesefreundlichkeit wird auf die Anwendung der geschlechtergerechten Schreibung verzichtet.
Bei ausschließlicher Nennung der männlichen Form gilt diese immer gleichwertig für Frauen und Männer.*

Das dem Dossier zugrunde liegende Symposium „Nachhaltig essen. Ernährungsökologie – ein Bildungsprozess“ am 10.10.2019 wurde mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union sowie in Kooperation mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), dem Umweltdachverband, dem Ökosozialen Forum, dem Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI), der Arbeitsgemeinschaft der Österreichischen Bäuerinnen sowie dem Österreichischen Kuratorium für Landtechnik und Landentwicklung (ÖKL) durchgeführt.