



perspektiefe

Ausgabe 2 Mai 2003

Thema: Ernährung

Hauptsache billig?

Die berühmte Milchmädchenrechnung

Nahrungsmittel

In Deutschland, wie in anderen hochentwickelten Industrieländern, müssen die meisten Menschen sich nicht darum sorgen, genug zu essen zu haben. Vor Probleme stellt uns eher die Frage: „Was und wie esse ich heute?“

Schwierige Entscheidungen für Verbraucher

Verbraucher stehen einem nicht zu übersehenden Angebot an Nahrungsmitteln aus aller Welt gegenüber, begleitet durch eine ungeheure Fülle an Informationen. Trotz dieser Informationsflut ist es schwer, verlässliche Daten über die tatsächliche Qualität der Nahrungsmittel zu erhalten. Noch schwieriger ist es, die ökologischen, ökonomischen und sozialen Konsequenzen, die einzelne Konsumententscheidungen haben, zu erkennen. Ausreichende und gesunde Ernährung ist ein existenzielles Bedürfnis. Dennoch sank der Anteil des Einkommens, der in Deutschland für Ernährung

ausgegeben wird, in den letzten 30 Jahren bei wachsendem Angebot von 40% auf 14%. Der Anteil der durch Fehlernährung begünstigten Krankheiten ist in den letzten 75 Jahren um über 50% gestiegen und verursacht pro Jahr in Deutschland Kosten von über 50 Milliarden Euro. Die Ursachen sind allgemein bekannt: zu fett, zu süß, zu salzig und vor allem zu viel an hochkonzentrierten, stark verarbeiteten und tierischen Lebensmitteln, insbesondere Fleisch und Eiern.

Unvollständig erfasste Kosten

Gerade die Erzeugung von tierischen Nahrungsmitteln, insbesondere Rindfleisch ist aus ökonomischer Sicht äußerst ineffizient. Weltweit werden knapp 40% der gesamten Getreideernte in der Tierproduktion verfüttert. Dabei gehen 65 – 90% der Nahrungsenergie aus den Futterpflanzen als sog. Veredelungsverluste verloren. Zudem wird durch die Produktion dieser Nahrungsmittel 85% der im Lebensmittelsektor verbrauchten Energie beansprucht. Würde in den reichen Ländern der Fleischkonsum lediglich um 10% gesenkt, könnte nach Expertenberechnungen der Hunger in der ganzen Welt besiegt werden. Gleichzeitig könnte damit eine weniger intensive, artgerechtere Haltung von Nutztieren und damit eine bessere Fleischqualität erreicht werden. Die langfristigen Kosten der Umweltbelastung und der Folgen des Verbrauchs an fossilen Brennstoffen, sowie die Qualitätsverluste gehen nicht in die Berechnung der Preise ein.

Auswirkungen auf Erzeugerländer

Bedenkt man, dass in Deutschland mehr Nahrungsmittel importiert als exportiert werden, ist klar, dass unsere Ernährungsgewohnheiten auch erheblichen Einfluss auf die Wirtschaft der Erzeugerländer haben. Wenn deren Exportprodukte wie Kaffee, Tee, Kakao, Früchte, also Güter des gehobenen Bedarfs, in den reichen Industrieländern höhere Erträge bringen als die Nahrungsmittelproduktion zur Versorgung der einheimischen Bevölkerung, wird diese vernachlässigt. Die besten Böden werden für die Erzeugung von Exportprodukten genutzt. Die Wettbewerbsfähigkeit ärmerer Länder, die insbesondere auf die Produktion und den Export von landwirtschaftlichen Produkten angewiesen sind, wird eingeschränkt durch die in Amerika und Europa subventionierte Massenproduktion z.B. von Getreide und tierischen Lebensmitteln. Auch hier werden die langfristigen Kosten für Umwelt und Gesundheit nicht in die Preiskalkulation einbezogen. □

Dr. Brigitte Bertelmann / Carl-Friedrich Schaback

Liebe Leserin, lieber Leser,

in schöner Regelmäßigkeit werden wir durch Lebensmittel-skandale erschreckt. Vergiftete oder mit Tierkadavern gestreckte Futtermittel, BSE oder mit Antibiotika behandelte Tiere lassen uns fragen, was wir überhaupt noch essen können. Grund genug, das Thema Ernährung ausführlicher zu behandeln, zumal es im Zentrum dafür einen eigenen Arbeitsbereich Landwirtschaft, früher „Dienst auf dem Lande“ gibt.

Was sind gesunde Lebensmittel? Wo kommen unsere Lebensmittel her und wie werden sie produziert? Wie viel sagt der Preis über die wahren Kosten? Wir wollen Ihnen mit dieser Ausgabe einige Anregungen zum Weiterdenken und ganz praktische Tipps geben. Vielleicht ist der Erntedanksonntag am 05. Oktober eine gute Gelegenheit, einige davon aufzugreifen.

Ihre
Gundel Neveling
Leiterin des Zentrums
Gesellschaftliche Verantwortung

P.S. Ab Herbst 2003
wird das Zentrum über
eine eigene Internet-
seite verfügen. Adresse:
www.zgv.info

Aus dem Inhalt

- Seite 2 Dr. Thomas Posern, Zentrum Gesellschaftliche Verantwortung der EKHN; „...auf dass alle zu Essen genug haben“ – Theologische Randbemerkung
- Seite 2 Hartmut König, Verbraucherzentrale Hessen; „Der Verbraucher muss die Wahlfreiheit haben“
- Seite 3 Prof. Dr. Claus Leitzmann, Universität Gießen; Was ist preiswert?
- Seite 4 Dies und das



»... auf dass alle zu Essen genug haben«

Vom Essen und Trinken aus biblischer Sicht

Theologische Randbemerkung

„Der Mensch lebt nicht vom Brot allein, sondern von allem, was aus dem Mund des Herrn geht“ (5. Mose 8,3). Jesus wehrt unter Bezugnahme auf dieses Wort die „ökonomische“ Versuchung des „Teufels“ ab, Steine in Brot zu verwandeln. An unzähligen Stellen macht die Bibel deutlich, dass Nahrungsaufnahme zum Prozess des Lebens gehört, aber Essen sich gleichwohl nicht allein in biologischen oder physiologischen Kategorien beschreiben lässt.

„... das Reich Gottes ist nicht Essen und Trinken, sondern Gerechtigkeit und Friede und Freude in dem Heiligen Geist“, schreibt Paulus im Römerbrief in der Auseinandersetzung über die Frage, ob die jüdischen Reinheitsgebote beim Essen eingehalten werden müssen. Unter dem Blickwinkel eines Lebens vor Gott kommt zum bloßen Essen mit dem Zweck der Nahrungsaufnahme die Dimension der **Gemeinschaft** hinzu und damit zugleich die der **Verantwortung** gegenüber der Gemeinschaft, in der wir leben.

Dem älteren Schöpfungsbericht (1. Mose 2,5 ff.) gilt es als erste Zweckbestimmung des Menschen, die Erde im Auftrag Gottes „zu bebauen und zu bewahren“. Das Essen ist wie die Produktion von Nahrungsmitteln von Anfang an in den weiten Verantwortungshorizont von Gott, Schöpfung und Menschen gestellt. Kein Zufall, dass gemeinsames Essen zum Symbol des friedlichen Miteinander schlechthin wurde und zum Zeichen der Bewahrung auch angesichts finsterster Bedrohung, wenn der Beter des 23sten Psalms erkennt: „Du bereitest vor mir einen

Tisch im Angesicht meiner Feinde“. Vergessen hat eine kirchlich-kleinbürgerliche Kultur allzu oft, dass auch der freudige Genuss zur Feier des Essens gehört, wie es schon im folgenden Vers geradezu luxuriös im gleichen Psalm anklingt „Du salbest

mein Haupt mit Öl und schenkest mir voll ein“ und wie es wieder und wieder als Motiv die Bibel durchzieht: „Du lässtest Gras wachsen für das Vieh und Saat zu Nutz den Menschen, dass du Brot aus der Erde hervorbringst, dass der Wein erfreue des Menschen Herz und sein Antlitz schön werde vom Öl und das Brot des Menschen Herz stärke“ (Psalm 104,14f.).

Das Christentum hat mit Paulus, aber vor allem in der Übernahme des neuplatonischen Leib-Seele-Dualismus, lange Zeit eine leibfeindliche Trennung von Verantwortung und Glauben auf der einen Seite, von Leben und Lebensgenuss auf der anderen Seite transportiert und tut das in manchen seiner Ausprägungen auch heute noch.

Doch ein solcher Dualismus ist längst nicht mehr an der Zeit. Genuss und Verantwortung, Glaube und Leben gehören zusammen und werden erst in einer immer neu zu gewinnenden Einheit dem Leben vor Gott wirklich dienlich. Das heißt dann allerdings vor allem, dass alle daran teilhaben können müssen. Die biblische Geschichte vom Manna erinnert an eine **Ökonomie des Genug**. Alle sollen genug zum Leben haben, doch wer meint, für sich die Güter dieser Erde raffen und aufhäufen zu können, dem verfaulen und verwurmen sie unter der Hand (vgl. 2. Mose 16). Ein **Zuvial** an individueller Aneignung schadet allen, zuerst denen, die immer mehr für sich allein wollen.

Wir brauchen eine Produktion und einen im wahrsten Sinne des Wortes **Genuss** von Nahrungsmitteln, der in gleicher Weise schöpfungsverträglich und weltweit für alle zugänglich ist. Wir brauchen eine neue Kultur der Wertschätzung von Essen und Nahrungsmittelproduktion und wir brauchen zugleich eine Gesellschafts- und Wirtschaftsordnung, die allen den Zugang zu guten Nahrungsmitteln eröffnet.

Das Symbol des gemeinsamen Essens, eines heiligen Mahles, gehört schließlich zum Zentrum unserer Gottesdienste. Hier lassen wir uns daran erinnern und vergewissern, dass der Mensch nicht vom Brot allein lebt, sondern von allem, was aus dem Mund des Herrn geht, von der Liebe, dem Frieden und der Gerechtigkeit. □

Prfr. Dr. Thomas Posern



Der Verbraucher muss die Wahlfreiheit haben

Interview mit Hartmut König, Abteilungsleiter Ernährung der Verbraucherzentrale Hessen

Nachgefragt

Was wollen Verbraucher für Nahrungsmittel und wie ist ihr Einkaufsverhalten?

H. König: Umfragen zeigen, dass beim Einkauf generell zuerst auf den Preis, dann auf den Geschmack und schließlich auf die Gesundheit geachtet wird. Beim Kauf von Fleisch legen die Verbraucher Wert auf artgerechte Tierhaltung. Sie möchten kein Fleisch von genmanipulierten Tieren und wollen wissen, woher es kommt. Auffallend ist, dass besonders Familien

mit kleinen Kindern auf qualitativ hochwertige Ernährung achten, auch wenn sie mehr dafür bezahlen müssen.

Sie sprechen von „qualitativ hochwertiger Ernährung“. Was versteht die Verbraucherzentrale darunter?

H. König: Die Verbraucherzentrale empfiehlt grundsätzlich eine vollwertige und ausgewogene Ernährung. Das bezieht sich nicht nur auf die Qualität der Produkte, sondern auch auf ihre Produktion und die Vertriebswege. Die Nahrungsmittel sollen

sozialverträglich erzeugt werden, über regionale Vertriebswege zu erhalten sein und die Umwelt möglichst wenig schädigen. In unserer Broschüre „Lebensmittel aus der Region – für die Region“ finden Verbraucher Hinweise, wo sie solche Produkte erhalten können.

Wie kann man qualitativ hochwertige Lebensmittel erkennen?

H. König: Bei der Vielzahl an „Labels“ und der lückenhaften Kennzeichnungspflicht wird es den Verbrauchern nicht leicht ge-

Was ist preiswert?

Zur Qualität von Lebensmitteln

Standpunkte

Die Qualitätskriterien heute

Traditionell wird die Qualität unserer Lebensmittel an Genusswert, Gesundheitswert und Eignungswert gemessen. Zunehmend spielen weitere Kategorien eine wichtige Rolle. Hierzu zählen der psychologische, ökologische, soziokulturelle, ökonomische und politische Wert von Lebensmitteln. Alle acht genannten Kategorien sollten zur Beurteilung der Lebensmittelqualität möglichst gleichrangig berücksichtigt werden.

Dieser Anspruch ist aber kaum zu verwirklichen, weil es hinsichtlich der Wertschätzung einzelner Qualitätsmerkmale von Lebensmitteln deutliche Unterschiede bei den Interessengruppen gibt. So stellt für die Landwirtschaft die Höhe des Ertrags einer Nutzpflanze ein wichtiges Kriterium dar, für die lebensmittelverarbeitende Industrie und das Handwerk sind die technologischen Eigenschaften entscheidend und für den Lebensmittelhandel sind Lager- und Transportfähigkeit wichtige Merkmale. Den Verbraucher interessiert primär Preiswürdigkeit, Aussehen, Geschmack und gesundheitlicher Wert eines Lebensmittels. Üblicherweise lassen sich nicht alle gewünschten Eigenschaften gleichzeitig verwirklichen, da die Vorstellungen der verschiedenen Interessensgruppen nicht deckungsgleich sind.

Entscheidungsträger über Lebensmittelqualität

Es ist kein Geheimnis, dass besonders Industrie und Handel ihre Forderungen eher durchsetzen als Landwirte und Verbraucher. So hat die gesetzlich vorgeschriebene Verwendung von Handelsklassen den Vorteil, dass sie objektiv messbar bei der Vermarktung von Nahrungsmitteln die Markttransparenz erhöhen. Diese einseitige Ausrichtung auf nur ein Qualitätsziel führt aber dazu, dass andere Qualitätsparameter vernachlässigt werden.

»Um mehr Transparenz für die Verbraucher herzustellen, setzt sich die Verbraucherzentrale für geprüfte Siegel ein, die eine lückenlose Prozesskontrolle garantieren.« Hartmut König



macht. Es fehlen häufig noch Hinweise für Allergiker auf Lebensmitteln, niemand kann die „E“-Zusatzstoffe identifizieren. Mit unseren Informationsbroschüren versuchen wir darüber aufzuklären.

Um mehr Transparenz für die Verbraucher herzustellen, setzt sich die Verbraucherzentrale für geprüfte Siegel ein, die eine lückenlose Prozesskontrolle garantieren. Die Verbraucher müssen erkennen können, wo lediglich gesetzliche Mindeststandards erfüllt werden und wo ein echtes „mehr an Qualität“ geboten wird. Nur so wird es echte Wahlfreiheit beim Einkauf geben. □



Der Verbraucher erfasst die Lebensmittelqualität eher subjektiv. Diese wertende Komponente, die auch die Prozessqualität einbezieht, ist für die Kaufentscheidung maßgeblich. So lässt sich die Qualität von Erzeugnissen aus der ökologischen Landwirtschaft nicht allein an den Eigenschaften des Lebensmittels messen, sondern beinhaltet auch eine Wertschätzung bestimmter Produktionsmethoden.

Lebensmittelqualität sollte die Vernetzung unseres Ernährungssystems einbeziehen. Das Ignorieren der umfassenden Aspekte



»Wegen der Vertrauenskrise in Sachen Lebensmittel finden immer mehr Menschen den Weg zu Bioerzeugnissen, weil damit die Produktqualität und Prozessqualität nachvollziehbar wird.« Prof. Dr. Claus Leitzmann

liefert zwar billige Lebensmittel, sie sind aber langfristig gesehen nicht preiswert. „Billige“ Lebensmittel kommen bei einer gesundheitlichen, ökologischen und sozialen Gesamtrechnung teuer zu stehen, da oft erhebliche Folgekosten erwachsen.

Die Macht der Verbraucher

Die Lebensmittelindustrie und der Lebensmittelhandel haben die Macht in Fragen der Lebensmittelqualität. Handelsklassen, Ernte-, Lagerungs-, Transport- und Verpackungsfreundlichkeit sind die bestimmenden Parameter. Die eigentliche, die ernährungsphysiologische, gesundheitliche Qualität bleibt ein Randthema. Inhaltsstoffarme und daher fade schmeckende Produkte sind das Ergebnis. Erstaunlich, dass der Verbraucher dieses akzeptiert – zumindest bisher und bei uns. In den „Gourmet-Ländern“ Frankreich und Italien sind die Verbraucher anspruchsvoller, aber auch bereit mehr Geld für gute Qualität zu zahlen.

Wegen der Vertrauenskrise in Sachen Lebensmittel finden immer mehr Menschen den Weg zu Bioerzeugnissen, weil damit die Produktqualität und Prozessqualität nachvollziehbar wird. Übrigens werden Produkte, die nicht gekauft werden, bald nicht mehr angeboten, d.h. der Verbraucher hat so gesehen doch die Macht in Sachen Lebensmittelqualität. Damit möglichst viele Menschen dieses erkennen, ist gezielte Information und entsprechende Werbung gerade auch für Kinder erforderlich. Auf diese Weise kann man dem guten Geschmack und der inneren Qualität von Lebensmitteln und dem viel propagierten Ziel der Nachhaltigkeit – besser Zukunftsfähigkeit – gemeinsam näher kommen. □

Prof. Dr. Claus Leitzmann, Institut für Ernährungswissenschaft, Gießen



Die Reise eines Erdbeerjoghurts

... oder wie viele Kilometer ein Erdbeerjoghurt zurücklegt, bevor er im Supermarkt ankommt

Die Erdbeeren werden in Polen gepflückt, nach Aachen zur Verarbeitung transportiert und von dort zum Joghurthersteller nach Stuttgart geliefert. Die Joghurtkultur wird in Niebüll (Schleswig-Holstein) gezüchtet. Der Zucker kommt aus dem schwäbischen Offenau. Das Joghurtglas, besonders umweltfreundlich, stammt aus Neuburg an der Donau. Der Aluminiumdeckel reist aus Weiden in der Oberpfalz an, das Etikett aus Kulmbach, der Leim für die Etiketten aus Düsseldorf. Aber auch die Zulieferer werden beliefert. Der Aluminiumdeckelhersteller in Weiden bekommt Aluminium aus dem Ruhrgebiet. Der bayrische Etikettenhersteller verwendet Papier aus Uetersen bei Hamburg. Von den Rohstoffen für diese Produkte ganz zu schweigen. Ist der Joghurt dann einmal fertig, muss er in den Lebensmittelläden gebracht werden. Wenn ein mit Erdbeerjoghurt voll beladener Laster die Geschäfte in Süddeutschland erreicht, hat seine Ladung in Wahrheit insgesamt schon 1005 Lkw-Kilometer hinter sich. Legt man das auf die transportierte Stückzahl um, zeigt sich, dass für jedes Glas Erdbeerjoghurt ein 34-Tonnen-LKW zehn Meter fahren musste.

Untersuchung von Dr. Stefanie Böge
Universität Kassel, FB Architektur, Stadtplanung,
Landschaftsplanung
(„Die Auswirkungen des Straßengüterverkehrs
auf den Raum“, Dortmund 1992)

Impressum

Verantwortlich: Zentrum Gesellschaftliche Verantwortung der EKHN,
Margit Befurt, Ostendstraße 59, 60314 Frankfurt/M.
Redaktion: M. Befurt, Dr. B. Bertelmann,
C.-F. Schaback, Tel.: 069 / 48 98 28 18,
Fax.: 069 / 44 06 64, e-mail: m.befurt@zgv.info
Layout/Satz: Holger Giebeler
Druck: Lautertal-Druck, Auflage: 6.000
Fotos: CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH (S. 2 links, 4),
H. Giebeler (S. 3 oben), ZGV (S. 2)

Dies und das

Informationen, Veranstaltungen und Tipps zum Thema

Slow Food

Ausgehend von Italien hat sich in den letzten zehn Jahren „eine internationale Bewegung zur Wahrung des Rechts auf Genuss“ über alle Kontinente ausgebreitet. Genuss wird von diesem Netzwerk aus Verbrauchern, Produzenten, Händlern, Gastronomen und Multiplikatoren nicht als eine Frage des Luxus verstanden sondern als eine „Frage der Einstellung zum Leben“. Dass Genuss nur vollständig ist, „wenn der Zusammenhang von Qualität, handwerklicher Kultur, Erhalt der natürlichen Grundlagen und der ethische Umgang mit Nutztieren und Pflanzen beachtet wird“, wird in regionalen Gruppen (Convivien) mit Lust und viel ehrenamtlichem Engagement erfahrbar, u. a. auch in Frankfurt, Odenwald, Nordhessen und Eifel. Weitere Informationen unter www.slowfood.de.

Tag der Regionen

Am 5. Oktober 2003, dem Erntedankfest, findet der bundesweite „Tag der Regionen“ statt. „Rund um den Apfel“ ist beispielsweise das Motto im Odenwald. In vielen Aktionen werden heimische Produkte und Dienstleistungen vorgestellt. Nähere Informationen unter www.tag-der-regionen.de oder bei Aktionsgruppen in Ihrer Nähe.



Rund um die Landwirtschaft

Wollen Sie für ein Fest mal ein etwas anderes Büffet? Nämlich mit Produkten aus der Region? Möchten Sie den Kindergeburtstag auf einem Bauernhof feiern? Brauchen Sie für die Projektwoche „Ernährung“ in der Kindertagesstätte noch Ideen? Carl-Friedrich Schaback, Bereich Landwirtschaft im Zentrum Gesellschaftliche Verantwortung der EKHN unterstützt Sie gerne und vermittelt Kontakte.
Email: c.f.schaback@web.de

Lernbauernhof

In der Nähe von Bad Homburg finden Eltern mit ihren Kindern und Schulklassen einen Bauernhof zum Anfassen. Bei Familie Maurer kann man Tiere füttern, Kühe melken und Butter herstellen. Auch eine Hofrallye wird angeboten. Mehr dazu unter: 06172 42208 oder im Internet www.lernbauernhof-rhein-main.de.

Buchtipps

Hans-Ulrich Grimm: „Aus Teufels Topf“, Knauer-Verlag, ISBN 3-426-77541-7, 8,90 Euro

Eric Schlosser: „Fast Food Gesellschaft“, Riemann Verlag, 23,90 Euro

aid-Heft „Tipps zum Lebensmitteleinkauf“, 28 Seiten, Bestell-Nr. 61-1330, ISBN 3-89661-809-1
Preis: 1,50 EUR (Rabatte ab 10 Heften) zzgl. Porto und Verpackung gegen Rechnung
aid-Vertrieb DVG, Birkenmaarstraße 8, 53340 Meckenheim,
Tel: 02225 926146, Fax: 02225 926118
Email: Bestellung@aid.de,
Internet: www.aid-medienshop.de

Internettipp für Lehrer und Eltern

Erlebniskiste

Unter www.erlebniskiste.de gibt es Materialien für Kinder in der Grundschule zum Thema Ernährung. Broschüren und andere Medien können hier bestellt werden.

Internettipp für Kinder

„Aufgeschmeckt“, die Kinder und Jugendredaktion des Projektes Mahlzeit von Brot für die Welt bietet eine Kinderseite rund ums Essen. www.aufgeschmeckt.de

Noch mehr Links

- > Verbraucherzentrale Hessen: www.verbraucher-zentrale-hessen.de
- > Foodwatch: www.foodwatch.de
- > Europäisches Institut für Lebensmittel und Ernährungswissenschaft: www.das-eule.de
- > Bundesministerium für Verbraucherschutz: www.verbraucherministerium.de
- > Bundesverband der Verbraucherzentralen: www.vzbv.de