
SELBSTBESTIMMUNG FÄNGT BEIM ESSEN AN

SKOLAST 1 | 13

DENKEN S. 5 – 40

- 5 Bewegung braucht das Land
- 10 We Feed the World?
- 14 Globale Nahrungsregime seit 1870
- 17 Mit Vollgas in den Hunger
- 21 Von der Lust auf Fleisch
- 24 Wir, die Anderen
- 28 Geschlechterverhältnisse in der Landwirtschaft
- 31 Rechter Rand am Land
- 34 Ausbeutung, Vernetzung und Widerstand
- 37 Hippokrates und sein Functional Food
- 40 Normen formen Körper

UND SEIN S. 45 – 63

- 45 Nahrung, Spiegel unserer Kultur
- 48 Zugang zu Küche für alle
- 52 Ein modernes Bürgerrecht
- 54 Selbstbestimmung im Kapitalismus
- 58 Salutogenese und Kohärenz
- 60 Im Zeichen des Apfels
- 63 Was wächst, was wuchs?



- 88 USA: Education as a free source
- 90 Honduras: Ernährungssouveränität massiv bedroht
- 92 Brasilien: Wir brauchen Land zum Leben
- 94 Italien: Slow – Region Südtirol
- 95 Indien: Saatgut und Abhängigkeit

UND MORGEN S. 66 – 85

- 67 Permacultura e Transition Town
- 71 Urbane Landwirtschaft
- 72 Stadt, Land, Supermarkt?
- 74 La decrescita serena di Serge Latouche
- 76 Inwieweit könnten sich Südtirol und Tirol selbst ernähren?
- 80 Wie ein Germteig
- 82 Kann kleinbäuerliche und biologische Landwirtschaft die Welt ernähren?

WAS TUN S. 100 – 117

- 101 Ernährungssouveränität und Demokratie
- 103 PRAXIS-TIPP: Kompostieren
- 105 Community supported Agriculture
- 108 Re-Food a Bolzano
- 111 The Power of Pollinators
- 115 Pestizidfreie Gemeinde

EDITORIAL

Es war einmal ein Riese, der war gutmütig und großzügig und sorgte für das Wohl der Menschen. Er wusste, Essen ist wichtig für Menschen und würde es immer sein. Deshalb gab es in seinem Reich Orte, an denen die Menschen nach Herzenslust einkaufen konnten. Er gab den Bauern und Bäuerinnen Wässerchen, die ihre Tiere und Pflanzen wachsen und gedeihen ließen. Die Menschen hatten zwar kein Mitspracherecht und die Einen zahlten für den Überfluss der Anderen. Doch davon konnte man sich hervorragend ablenken. Die Blumen blühten noch immer schön und die Sonne strahlte.

Aus mit der Märchenstunde und was wirklich geschah: Im industriellen Nahrungsmittelsystem reist Nahrung um die ganze Welt und wieder zurück. Es erfüllt die Versprechungen der „Grünen Revolution“ nicht, den Hunger auf der Welt zu stillen. Es kann die Menschen nicht ernähren, ohne irreparable Schäden anzurichten. Chemie und Monokulturen bringen Probleme mit sich, die immer sichtbarer werden: Die Ausbeutung von Mensch und Natur. Zudem bedroht es Existenzen und Biodiversität auf der ganzen Welt. Doch Agrar-, Lebensmittel- und Chemiekonzerne, Großverteiler – viele verdienen gut an diesem System. Ihre Werbung sagt uns, was wir brauchen und Massenware wird als hochwertiges Naturprodukt angepriesen.

Die Wand der Ohnmacht wird höher. Unser täglich Brot ist Teil eines globalen Systems geworden, in dem wir nicht viel zu sagen haben. Aber wer wie unser Essen produziert und verteilt ist eine fundamentale Frage. Sie ist vor allem politisch zu verstehen. Natürlich ist Selbstbestimmung in allen Bereichen essentiell. Nun tun sich aber genau hier, wenn es ums Essen geht, besonders viele Möglichkeiten zum Handeln auf. Dessen Auswirkungen betreffen weitere wichtige Bereiche unserer Gesellschaft wie Landwirtschaft und Landschaft, Sozialstruktur und Verteilungsgerechtigkeit.

In der Wand der scheinbaren Ohnmacht gibt es ein Loch, das dieser Skolast vergrößern soll. Dadurch machen die AutorInnen dieser Ausgabe den Blick frei auf Alternativen aus verschiedensten Perspektiven. Nicht willkürlich, sondern um der Komplexität dieses Themas gerecht zu werden, bewegen wir uns in einem weiten Feld. Dann wird uns nämlich klar, welche Abhängigkeiten wir täglich dulden, weil wir uns ihrer nicht bewusst sind. Und wie unendlich viel wir dagegen tun können. Das Ergebnis haltet ihr in euren Händen. Mit denen kann man übrigens viele andere tolle Sachen machen.

Wir können kleine LandwirtInnen und Läden unterstützen und so Vielfalt und lokale Wirtschaftskreisläufe fördern. Wir können Gemeinschaftsgärten, Lebensmittelkooperativen und Volkküchen gründen, Bienen halten, Kompostieren und vor allem eines: Uns nicht mit einer passiven Rolle zufrieden geben, sondern Aufbegehren! Wirtschaft und Politik unter Druck setzen und selbst aktiv werden. PsychologInnen werden sich freuen, weil: Wer sich den komplexen Vorgängen der Globalisierung nicht hilflos ausgeliefert fühlt, sondern sie mitgestaltet, fühlt sich sicher und ist stark.

Nicht KonsumentInnen, sondern BürgerInnen machen Demokratie. Selbstbestimmung hört nirgendwo auf. Aber fängt beim Essen an!

Prost und Mahlzeit,
Margit Fischer und Hanna Demichiel



BEWEGUNG BRAUCHT DAS LAND!

Was sich durch die Bewegung für Ernährungssouveränität lernen lässt: Bisher dominante Ansätze zur Lösung der multiplen Ernährungskrisen waren kaum von Erfolg gekrönt. Auch die Hoffnung auf „KonsumentInnendemokratie“ greift dabei zu kurz. Als Alternative dazu haben soziale Bewegungen das Konzept der Ernährungssouveränität entwickelt. Dabei geht es um nicht weniger als eine radikale Demokratisierung der Ernährungsfrage.

Was haben eine Supermarktkassa und ein Wahllokal gemeinsam? Viel, glaubt mensch Aussagen vieler PolitikerInnen und AgrarlobbyistInnen. Die Zukunft der Landwirtschaft werde an der Supermarktkassa entschieden, wo wir uns für blühende Almwiesen ebenso einsetzen können wie für lächelnde ProduzentInnen einer mexikanischen Kaffeekooperative. *Die Logik der „KonsumentInnendemokratie“ erscheint umwerfend einfach: Jede Lebensmittelrechnung ein Stimmzettel, mit dem wir abstimmen, für oder gegen industrielle, kleinbäuerliche, biologische oder faire Landwirtschaft.* Klingt einleuchtend – solange wir die Strukturen ignorieren, die unser Nahrungsmittelsystem prägen. Wenden wir uns diesen zu, schwindet das blinde Vertrauen in die Macht der KonsumentInnen schnell. Denn erstens können aktuelle Konsumententscheidungen nicht jahrzehntelange, oft politisch motivierte Fehlentwicklungen ungeschehen machen, die in einer sozialen und ökologischen Krise ungeheuren Ausmaßes zum Ausdruck kommen. Zweitens verkennt das Beharren und Hoffen auf die „KonsumentInnendemokratie“, dass Handelsketten in vieler Hinsicht Teil des Problems und nicht der Lösung bestehender Probleme im Lebensmittelbereich sind.

Und drittens baut ein emanzipatorisches Verständnis von Politik nicht darauf auf, seine Stimme (im wahrsten Sinne des Wortes) an der Supermarktkassa abzugeben, sondern aktiv und mit eigener Stimme an der Gestaltung eines gerechten und ökologischen Lebensmittelsystems mitzuwirken. In den letzten zehn Jahren haben sich diese Stimmen unter dem Banner der „Ernährungssouveränität“ gebündelt. Was darunter verstanden wird, werden wir im dritten Teil des Artikels diskutieren. Davor möchten wir jedoch die beiden anderen genannten Punkte etwas näher ausführen. Es geht um mehr als die Ernährungskrise, Nahrungsmittelaufstände, Dioxin-/EHEC-/Pferdefleisch-/BSE-Skandale, Land-Grabbing,

Agrartreibstoffe, Gentechnik, Nahrungsmittelspekulation... Die Landwirtschaft ist in den letzten Jahren wieder ins Gespräch gekommen. *Eine Ursache für die große Aufmerksamkeit, die dem Nahrungsmittelsektor neuerdings wieder geschenkt wird, liegt in der tiefen Krise, in der selbiger steckt.* Diese Krise hat viele Gesichter: es ist eine ökologische Krise, bei der die industrielle Landwirtschaft ihre wichtigste Grundlage, den Boden, zunehmend zerstört, Biodiversität vernichtet, die Klimaveränderung vorantreibt und auf die endliche Ressource Erdöl zentral angewiesen ist; es ist eine Verteilungskrise, in der zwar theoretisch mehr als genug Essen für alle produziert wird, eine Milliarde Menschen aufgrund fehlender Kaufkraft jedoch aus dem Lebensmittelsystem ausgeschlossen werden und Hunger leiden; und es ist eine soziale Krise, in der Kleinbauern und -bäuerinnen, die immer noch drei Viertel der Weltbevölkerung ernähren, zunehmend aus der Lebensmittelproduktion gedrängt und deren Lebensgrundlagen zerstört werden – mit verheerenden Folgen für den ländlichen Raum und die Städte.

Kurz gesagt geht es um die vier zentralen Ressourcen des Lebens: Land, Wasser, Luft (Klima) und Saatgut. Diese geraten im bestehenden System immer weiter unter Druck. Wer die Kontrolle über diese Ressourcen erlangt, kontrolliert die wesentlichen Zukunftsfragen in entscheidender Weise. *Diese Krisen sind das Resultat einer jahrzehntelangen desaströsen Politik, die dem modernisierungstheoretischen Paradigma folgend, kleinbäuerliche Strukturen als Entwicklungshemmnis und die Lösung der Ernährungsfrage in der exportorientierten industriellen Landwirtschaft mit massivem Einsatz von chemischen Inputs, Kapital und Technik sah.* Diese Agrarpolitik folgt seit Jahrzehnten dem Prinzip: „Wer hat, dem wird gegeben“. In Österreich müssen beispielsweise im Durchschnitt täglich 11 Bauernhöfe zusperren [Agrarstrukturhebung 2010], sie erlie-

»Es ist mehr als fragwürdig, ob diese imperiale Lebensweise durch den richtigen Griff ins Supermarktregal beendet werden kann, oder nicht vielmehr dadurch tagtäglich reproduziert wird«

gen dem Zwang des „Wachsens oder Weichens“. Durch dieses Höfesterben machen sie vielfach den Weg frei für die industrielle Landwirtschaft und verstärken den Prozess der fortlaufenden Landkonzentration. Land Grabbing und Landkonzentration stehen auch in Europa groß an der Tagesordnung. In der EU kontrollieren 3 Prozent der LandbesitzerInnen 50 Prozent des Agrarlands. Das ist eine Konzentration von Land, die mit den Philippinen und mit Kolumbien vergleichbar ist. Damit eng verknüpft ist die „imperiale Lebensweise“ (Brand/Wissen 2011), die in den kapitalistischen Zentren auf einem tendenziell globalisierten Produktions- und Konsumtionsmodell basiert, das tief in den alltäglichen Praktiken von globalen Mittel- und Oberklassen, staatlichen Politiken und den Unternehmen verankert ist und für unzählige Menschen den Horizont ihres Leistungsstrebens bildet. All das ist mit erheblichen sozialen und ökologischen Auswirkungen verbunden. Und es ist mehr als fragwürdig, ob diese imperiale Lebensweise durch den richtigen Griff ins Supermarktregal beendet werden kann, oder nicht vielmehr dadurch tagtäglich reproduziert und immer tiefer verankert wird.

DIE NEUE MACHT DES HANDELS

In den letzten Jahrzehnten haben sich im Nahrungsmittelsektor starke Konzentrationsprozesse vollzogen, die die vielfach beschworene Wahlfreiheit der KonsumentInnen und der Bauern und Bäuerinnen stark einschränken. Sowohl auf der Input- [Saatgut, Dünger etc.], als auch auf der Output-Seite [Verarbeitung, Vertrieb, Verkauf] der landwirtschaftlichen Produktion kontrollieren einige wenige Firmen den Großteil des globalen Marktes und somit auch, was wo produziert wird. Dies hat zu einer enormen Verengung im Lebensmittelangebot geführt – sowohl, was zB. die Anzahl der angebauten Sorten, als auch, was die genetische Vielfalt innerhalb einer Sorte betrifft. Innerhalb dieser Konzentrationsprozesse nehmen die großen Handelsketten von WalMart über

Tesco und Metro bis Rewe und Aldi/Hofer nochmals eine Sonderrolle ein. Während noch vor zwei Jahrzehnten Verarbeiter wie Nestlé oder Unilever als die zentralen Akteure im Nahrungsmittelsektor galten, bei denen alle wichtigen Fäden zusammen liefen, mussten sie diese Position mittlerweile an die Supermarktketten abtreten. Deren Machtstellung liegt in der Herausbildung einer spezifischen Struktur der Wertschöpfungsketten im Nahrungsmittelbereich begründet, in der die Supermärkte eine Oligopolstellung erlangt haben und damit eine Nadelöhr-Funktion einnehmen. So werden beispielsweise in Österreich 85 Prozent der Lebensmittel über drei Handelsketten [Rewe, Spar, Hofer] vertrieben. Sie bestimmen zu einem gehörigen Anteil, welche ProduzentInnen zu welchen Preisen in ihren Regalen gelistet werden, und was bei uns zu welchem Preis und zu welchen Bedingungen auf den Tisch kommt.

Zugleich greifen sie durch Eigenmarken und private Qualitätsstandards immer stärker in die landwirtschaftliche Produktion selbst ein, was ihre strukturelle Macht weiter stärkt. Diese strukturelle Macht wird von einer diskursiven Macht ergänzt. Handelsketten haben sich in den letzten Jahrzehnten erfolgreich als Vertreterinnen und Garantinnen von KonsumentInneninteressen positioniert. Dabei haben sie selektiv Forderungen aus der Gesellschaft nach gesunden, biologischen oder regionalen Produkten aufgegriffen und zu lukrativen und imageträchtigen Vermarktungsstrategien umgewandelt. Doch die Bioprodukte, die uns seit einigen Jahren aus dem Regal entgegen strahlen, bedeuten keine tiefgreifende Trendumkehr. Zum einen haben die Bilder vom lächelnden Kleinbauern und Kleinbäuerinnen und glücklichen Schweinderl mit der Realität des Biosektors, der sich immer mehr dem konventionellen Sektor angleicht, wenig zu tun. Zum anderen handelt es sich hier um Nischenmärkte, die den Profit der Handelsketten steigern, ohne die Nahrungsmittelproduktion nachhaltig zu verändern.



Nicht umsonst ist die Chefin von Ja!Natürlich gleichzeitig Verantwortliche für Clever, die Billigmarke von Rewe.

ERNÄHRUNGSSOUVERÄNITÄT UND POLITIK

Der Macht der Handelsketten wird mit dem richtigen Griff ins Regal nicht beizukommen sein. Doch selbst wenn wir davon ausgehen, dass jeder Einkauf politisch in dem Sinne ist, dass er etablierte Machtstrukturen im Agrarsektor reproduziert oder ansatzweise hinterfragt: wer vorgibt, dass die Zukunft der Landwirtschaft an der Supermarktkasse entschieden wird, verkennt oder verschleiert, wie stark auf unterschiedlichen politischen Ebenen über die Zukunft der Landwirtschaft gerungen wird. Auf globaler Ebene übertreffen sich internationale Organisationen und private Institute – von der G20 über die FAO, die Weltbank bis zur Bill and Melinda Gates-Stiftung – gegenseitig mit Vorschlägen, wie die Ernährung der Welt am besten „gesichert“ werden kann. Gerungen wird jedoch nicht nur auf globaler, europäischer oder nationaler Ebene, sondern auch in lokalen Gemeinden und auf der Straße, zB. in Form von Nahrungsmittelaufständen oder De-

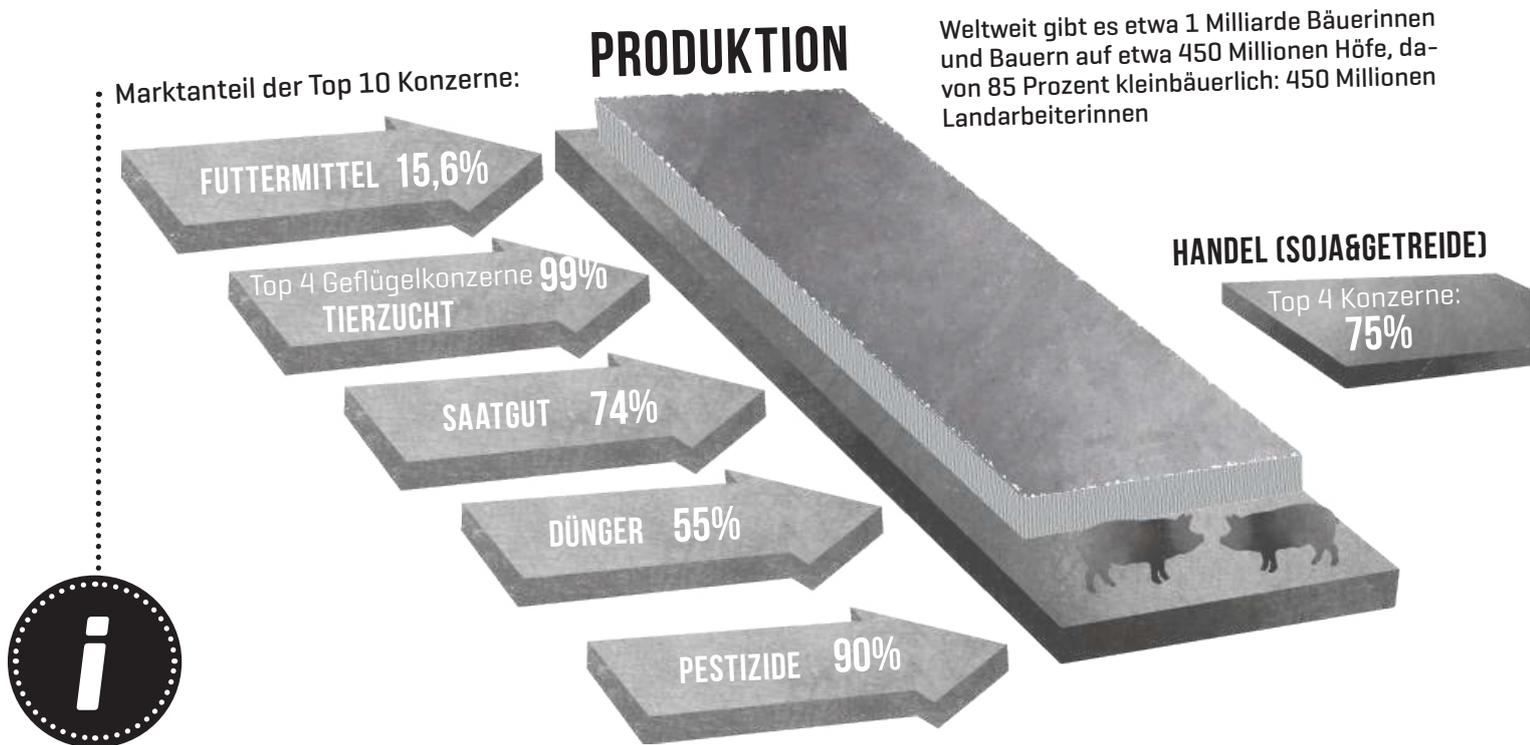
monstrationen, oder aber auch auf dem Feld: In Griechenland wurden zum Beispiel kürzlich streikende Erdbeerpflücker aus Pakistan erschossen. In Österreich und Deutschland wurden in den letzten Jahren unter dem Slogan „Wir haben es satt!“ neue Allianzen aufgebaut, die für eine andere, zukunftsfähige Agrarpolitik eintreten.

ERNÄHRUNGSSOUVERÄNITÄT UND DEMOKRATIE

Der Widerstand gegen das herrschende Agrarregime ist in den letzten Jahren stark angewachsen. Soziale Bewegungen kämpfen weltweit für eine radikale Veränderung der Art und Weise, wie Produktion, Vertrieb und Konsum von Nahrung organisiert wird. *Die Grundidee dieser Kämpfe verdichtet sich im Konzept der Ernährungssouveränität und ist so einfach wie komplex: Ernährungssouveränität ist das Recht, Rechte über Ernährung zu haben [Patel 2006].* Sie beschreibt das Prinzip, dass die Menschen die Gestaltung ihrer Ernährung – von der Aussaat bis zum Verzehr – selbst in die Hand nehmen, anstatt sie an einige wenige Akteurinnen und Akteure abzugeben.

SEKTOREN DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE - WER BEHERRSCHT UNSER ESSEN?

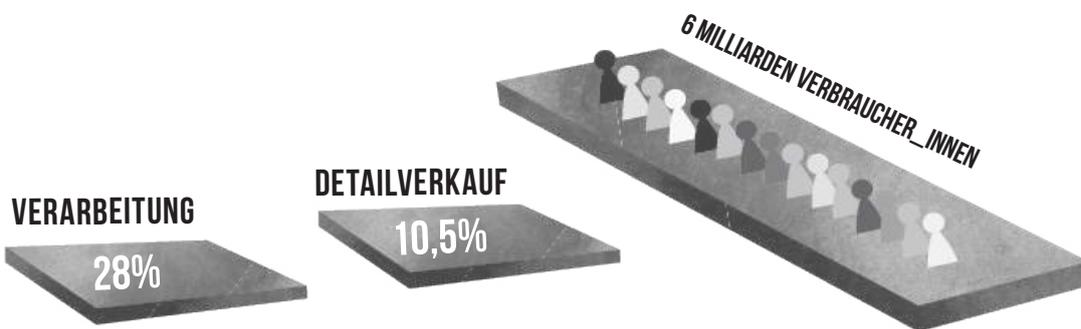
Quelle bzw. Idee nach AGROPOLY - Wenige Konzerne beherrschen die weltweite Lebensmittelproduktion [2011]; EvB-Dokumentation 01/2011



NYELENI-DEKLARATION 2007

„Ernährungssouveränität ist das Recht der Völker auf gesunde und kulturell angepasste Nahrung, nachhaltig und unter Achtung der Umwelt hergestellt. Sie ist das Recht auf Schutz vor schädlicher Ernährung. Sie ist das Recht der Bevölkerung, ihre Ernährung und Landwirtschaft selbst zu bestimmen. Ernährungssouveränität stellt die Menschen, die Lebensmittel erzeugen, verteilen und konsumieren, ins Zentrum der Nahrungsmittelsysteme, nicht die Interessen der Märkte und der transnationalen Konzerne. Sie verteidigt das Wohlergehen kommender Generationen und bezieht sie ein in unser vorsorgendes Denken. Sie ist eine Strategie des Widerstandes und der Zerschlagung derzeitiger Handels- und Produktionssysteme, die in den Händen multinationaler Konzerne liegen. Die Produzierenden sollen in ihren Dörfern und Ländern ihre Formen der Ernährung, Landwirtschaft, Vieh- und Fischzucht selbst bestimmen können. Ernährungssouveränität

stellt lokale und nationale Wirtschaft und Märkte in den Mittelpunkt. Sie fördert bäuerliche Landwirtschaft, Familienbetriebe sowie den traditionellen Fischfang und die Weidewirtschaft. Erzeugung, Verteilung und Verbrauch der Lebensmittel müssen auf sozialer, wirtschaftlicher und umweltbezogener Nachhaltigkeit beruhen. Ernährungssouveränität fördert transparenten Handel, der allen Völkern ein gerechtes Einkommen sichert und den KonsumentInnen das Recht verschafft, ihre Nahrungsmittel zu kontrollieren. Sie garantiert, dass die Nutzungsrechte auf Land, auf Wälder, Wasser, Saatgut, Vieh und Biodiversität in den Händen jener liegen, die das Essen erzeugen. Ernährungssouveränität bildet und stützt neue soziale Beziehungen ohne Unterdrückung und Ungleichheit zwischen Männern und Frauen, Völkern, ethnischen Gruppen, sozialen Klassen und Generationen.“



Ernährungssouveränität setzt eine radikale Demokratisierung des Lebensmittelsystems voraus. Damit wendet sich das Konzept gegen technokratische Herangehensweisen, die internationale Diskurse und Praxen bestimmen. Unter dem Banner der „Ernährungssicherheit“ zerbrechen sich TechnokratInnen seit Jahrzehnten den Kopf, wie die Ernährung der stetig steigenden Weltbevölkerung gesichert werden kann. Der Fokus lag dabei lange auf Seiten der Produktion und des Handels: industrielle Landwirtschaft sollte sicherstellen, dass genügend Nahrung produziert wird. Freihandel und der Aufbau eines deregulierten Weltmarkts sollte dafür sorgen, dass die Nahrungsmittel „effizient“ an alle Bedürftigen verteilt werden, was „Bauernopfer“ im Sinne der Überwindung der kleinbäuerlichen Landwirtschaft [Stichwort „Wachse oder weiche!“] voraussetzt. Das ist auch der Grund, warum die Hungerzahlen laufend im Steigen begriffen sind. Der Ansatzpunkt von Ernährungssouveränität ist genau hier angesiedelt, indem proklamiert wird, dass sie die Voraussetzung für wirkliche Ernährungssicherheit ist. Die Frage, wer wie für wen welche Nahrungsmittel produziert und wie diese verteilt und konsumiert werden, steht dabei im Zentrum. Der Schlüssel für eine „Welt ohne Hunger“ liegt in der Veränderung der bestehenden Macht- und Herrschaftsverhältnisse und im Kampf gegen die tief verankerte Ungleichheit in und zwischen den Ländern weltweit [Patel 2007].

VOM WIDERSTAND ZUR RADIKALEN DEMOKRATISIERUNG

Der Widerstand in diesem Zusammenhang hat nun erstens eine jahrhundertelange Geschich-

te und bündelt sich gegenwärtig im Konzept der Ernährungssouveränität. Demokratie setzt ein Existenzrecht voraus, denn erst über diese Anerkennung sind Rechte überhaupt erst möglich. Die soziale Bewegung „La Via Campesina“[1] ist so entstanden: „Nichts über uns, ohne uns!“ „Wir können für uns selbst sprechen!“ Darin wird eine tiefe Demokratie- und Repräsentationskrise sichtbar gemacht. Die „Armen“, „Hungernden“, „Kleinbauern und -bäuerinnen“ sind hochgradig umkämpfte Begriffe, alle AkteurInnen beanspruchen, „das Beste“ für sie zu wollen und zu tun. Gleichzeitig werden die Betroffenen aus jeglichen Entscheidungsprozessen ausgeschlossen. Was aber passiert, wenn diese selbst ihre Vorstellungen artikulieren? Es geht zweitens darum, sich selbst Gehör zu verschaffen. Es reicht nicht, an den „politischen Willen“ zu appellieren.

Es ist eine konstitutive Erfahrung sozialer Bewegungen, dass in den „Versprechen“ der so genannten RepräsentantInnen das Unabgeholte der Geschichte verschwindet. Drittens kann Demokratie nicht in der Sphäre des Politischen stehenbleiben. Eine emanzipatorische Antwort auf die Krise setzt Wirtschaftsdemokratie voraus, es geht um die Frage der gesellschaftlichen, selbstbestimmten Kontrolle des Lebensmittelsystems unter der Perspektive, dass erst über politische und wirtschaftliche Gleichheit Demokratie wirklich gegeben ist [Fotopoulos 2003].

*Franziskus Forster
/Andreas Grünewald*

WE FEED THE WORLD?

WIE DIE EU-AGRARPOLITIK ERNÄHRUNGSSOUVERÄNITÄT VERHINDERT

Die EU ist eine der wichtigsten Akteur_innen im Bereich Landwirtschaft und Ernährung weltweit. Ihre Agrarpolitik betrifft nicht nur europäische Produzent_innen und Konsument_innen, sondern hat gravierende Auswirkungen auf den Weltmarkt sowie die Märkte der Länder des Globalen Südens – und damit auf die Möglichkeiten, Ernährungssouveränität und das Menschenrecht auf Nahrung zu verwirklichen.

DER GLOBALE AGRARHANDEL

Nur ein geringer Teil der global produzierten Lebensmittel wird auf dem Weltmarkt gehandelt. Indien beispielsweise ist der drittgrößte Milchproduzent weltweit, exportiert aber kaum Milch. Doch der Agrarhandel beeinflusst die Lebensmittelpreise weltweit. Preisschwankungen und Exportsteigerungen haben direkte Auswirkungen auf die Möglichkeit von Millionen Menschen, sich zu ernähren. Um beim Beispiel Milch zu bleiben: Die holländische Rabobank hat errechnet, dass 0,3 % mehr (bzw. weniger) Milch auf dem Weltmarkt darüber entscheiden, ob der Weltmarktpreis noch als erträglich oder bereits als ruinös gelten muss. Wenn die EU als weltweit größte Milcherzeugerin also ihre Produktion ausweitet und mehr als bisher exportiert, hat das katastrophale Folgen für alle Milcherzeuger_innen in Nord und Süd.

Die EU ist weltweit der größte Importeur von Nahrungsmitteln und gehört mit den USA zu den größten Exporteuren landwirtschaftlicher Produkte. Die EU ist heute der größte Exporteur von verarbeiteten Lebensmitteln, der zweitgrößte Exporteur von Milchprodukten, Schweinefleisch und Weizen sowie der drittgrößte Exporteur von Geflügel. Dabei haben die Exporte in arme Länder stark zugenommen [Wiggerthale, S. 5].

»In der EU schließt alle drei Minuten ein Bauernhof seine Pforten«

DIE GEMEINSAME AGRARPOLITIK DER EU

Die oberste Maxime der europäischen Agrarpolitik ist die Wettbewerbsfähigkeit. Im Prinzip ist es trotz aller Lippenbekenntnisse egal, wie viele Bauern und Bäuerinnen in Nord und Süd dabei auf der Strecke bleiben. In der EU schließt alle drei Minuten ein Bauernhof seine Pforten. Laut Olivier de Schutter, Sonderberichterstatter für das Recht auf Nah-

rung, sind 50 Prozent der Hungernden Kleinbauern und Kleinbäuerinnen. Die EU-Exporte ruinieren die Märkte im Süden, in Jamaika z.B. verkauften mehr als die Hälfte der Milchbauern und Milchbäuerinnen ihre Kühe, nachdem billiges, mit Steuergeldern subventioniertes Milchpulver ab 2000 den inländischen Markt überschwemmt hatte. Auch in Indien, Burkina Faso, Kenia und der Dominikanischen Republik trieb das subventionierte Milchpulver tausenden Milchbäuerinnen und Milchbauern in den Ruin.

Um die Auswirkungen der europäischen Agrarpolitik zu verstehen, muss mensch jedoch einen Blick in die Geschichte werfen. *Die Gemeinsame Agrarpolitik der EU [GAP] stammt aus einer Zeit, in der Hunger in Europa noch allgegenwärtig war.* Deshalb war ihr oberstes Ziel auch, die Produktion von Lebensmitteln anzukurbeln. Garantierte Mindestpreise und der technologische Fortschritt sorgten dafür, dass aus der Mangelversorgung bald eine Überschussproduktion wurde – Stichwort Butterberge und Milchseen. Die EU (damals noch EWG) reagierte, indem sie begann, die Überschüsse auf dem Weltmarkt billig zu verkaufen. Um das zu ermöglichen, wurden Exportsubventionen gezahlt. Fehlende Zölle für pflanzliche Proteine wie Soja, die als Viehfutter dienen, verschärften die Überschussproduktion. Europa wurde zu einer riesigen Fleischfabrik, die importiertes Viehfutter in tierische Produkte (Fleisch, Milch, Eier...) verwandelte, um die erzeugten Überschüsse anschließend wieder zu exportieren [vgl. Choplin et al.].

ES GIBT KEINE EXPORTSUBVENTIONEN MEHR?

Wegen ihrer Exportsubventionen kamen die EU und die USA Anfang der 90er Jahre zunehmend unter Druck. Andere Agrarexporteure beschuldigten sie des Dumpings. Deswegen erklärten sich beide Regionen bereit, ihre handelsverzerrenden Beihilfen zu reduzieren. Um ihre Exportstrategie – im Interesse ihrer jeweiligen Agrarmultis – fortführen zu kön-

GAP

ZIELE: 1957 in den Verträgen von Rom festgelegt. 1962 wurden die Instrumente zu ihrer Umsetzung geschaffen. In den 50 Jahren ihres Bestehens wurde die GAP zahlreichen Reformen unterzogen. Seit 1992 klassifiziert die EU einen Großteil ihres Agrarbudgets als von der Produktion entkoppelte Zahlungen laut WTO Abkommen. Preisstützungen wurden durch Direktzahlungen ersetzt.

GAP-BUDGET: etwa 60 Mrd. € pro Jahr und macht 37% des EU-Haushalts aus. Das erscheint viel, allerdings gibt es neben der Agrar- und der Kohäsionspolitik der EU keine anderen gemeinsamen Politiken. Insgesamt fließt nur etwa 1% der Budgets aller EU-Mitgliedsstaaten in die Agrarpolitik.

DIE 2 SÄULEN: Die erste Säule ist der historische Teil der GAP und wird als „Marktordnung“ bezeichnet. Sie umfasst die Direktzahlungen und macht etwa 80% des Budgets aus. Die zweite Säule, die „Entwicklung des ländlichen Raums“ wurde 1999 ins Leben gerufen und muss von den Mitgliedsstaaten kofinanziert werden.

IM JAHR 2009 wurden in der EU 39,1 Mrd. € an insgesamt 7,8 Millionen Betriebe ausgezahlt. 80% dieser Betriebe bekamen gemeinsam nur 15% der Fördermittel, während 0,4% der Betriebe gemeinsam 16% aller öffentlichen Gelder kassieren durften. Diese ungerechte Verteilung der Fördermittel ist neben der Exportorientierung und der Förderung agrarindustrieller Produktionsweisen der Hauptkritikpunkt, der von der Agraropposition und der Zivilgesellschaft gegen die GAP vorgebracht wird.

i

nen, bedienen sie sich jedoch einer ausgeklügelten Taktik: Die WTO-Definition von Dumping verbietet die direkte Subventionierung von Exporten. Wenn Waren aber zu Inlandspreisen exportiert werden, gelten diese Exporte nicht als handelsverzerrend – selbst wenn diese Preise dank interner Beihilfen unter den realen Produktionskosten liegen. (vgl. Berthelot). Mit der schrittweisen Umstellung ihrer Subventionen auf [angeblich entkoppelte] Direktzahlungen ist es der EU möglich, ihre Produkte zu niedrigen Preisen auf den Weltagrarmärkten abzusetzen, ohne dafür des Dumpings gescholten zu werden. Statt also Instrumente zur Verringerung der Überschussproduktion einzuführen, änderte die EU lediglich die Methoden der Subventionierung. Es stimmt also, es gibt de facto kaum mehr Exportsubventionen – die direkten Förderungen der GAP haben aber dieselben [wenn nicht sogar schlimmere] Auswirkungen auf die globalen Agrarmärkte. Die Abgaben europäischer Steuerzahler_innen tragen somit dazu bei, das Recht auf Nahrung in armen Ländern zu verletzen.

HUNGER UND FREIHANDEL

Mehr als 900 Millionen Menschen sind weltweit von Hunger betroffen. Seit Mitte der 1990er Jahre hat sich der seit den 1970er Jahren bestehende positive historische Trend in sein Gegenteil verkehrt – die Zahl der Hungernden stieg wieder an. Die WTO, die OECD und die EU verfolgen seit Jahrzehnten den

Grundsatz, dass Handel der Armutsbekämpfung dient, indem er ökonomisches Wachstum gewährleistet. Diese Theorie kann durch die vorliegenden Fakten nicht bestätigt werden. Durch die Nahrungsmittelpreiskrise 2007/2008 sehen sich allerdings jene Akteur_innen bestätigt, die eine Verantwortung der EU zur „Ernährung der Welt“ proklamieren und damit die bestehende EU-Agrarpolitik rechtfertigen. Angesichts des prognostizierten Mehrbedarfs an Lebensmitteln müssten die Produktionskapazitäten der EU genützt und ausgebaut werden. Der 2008 erschienene Weltagrарbericht fordert jedoch den Aufbau nachhaltiger landwirtschaftlicher Produktionskapazitäten in den armen Ländern, um die steigende Nachfrage zu erfüllen bzw. eine wachsende Bevölkerung zu ernähren. Dieser Befund deckt sich mit den Aussagen einer 2011 erschienenen Oxfam-Studie: „Die Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln ist eine notwendige, aber keine hinreichende Bedingung, um den Hunger zu bekämpfen. Entscheidend ist, dass die Menschen selbst sich ernähren können, d.h. dass die Familien über eigene landwirtschaftliche Erträge oder ein ausreichendes Einkommen verfügen.“ (Wiggerthale, S. 4) Anstatt ihre Überschussproduktion mit dem Argument, die Welt ernähren zu wollen, zu rechtfertigen, müssen die negativen Effekte der europäischen Agrar- und Handelspolitik auf die Ernährungssouveränität anderer Länder beendet werden.



DIE GAP-REFORM: VERTANE CHANCE

Die Gemeinsame Agrarpolitik der EU in ihrer derzeitigen Form hat viel an gesellschaftlichem Rückhalt eingebüßt. Obwohl jährlich ca. 60 Milliarden Euro in die EU-Landwirtschaft und die Entwicklung des ländlichen Raumes gepumpt werden, schrumpfte die Anzahl der europäischen Betriebe zwischen 2003 und 2010 um 20 Prozent.

»Die Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln ist eine notwendige, aber keine hinreichende Bedingung, um den Hunger zu bekämpfen«

Wie weiter oben beschrieben, haben die stetig ansteigenden EU- Lebensmittelexporte desaströse Auswirkungen auf die Märkte des Südens. Die Ausgaben für ernährungsbedingte Krankheiten in Europa nehmen zu. Trotz der EU-Umweltförderungen geht Biodiversität in Europa weiterhin in rasantem Ausmaß verloren, und die industrialisierte Landwirtschaft ist für einen unvermindert hohen Anteil der klimaschädlichen Gase verantwortlich. Angesichts sinkender Budgets fragen sich immer mehr Politiker_innen wie auch Steuerzahler_innen, ob es

weiterhin gerechtfertigt ist, mehr als ein Drittel des EU-Haushalts in eine GAP zu stecken, die die Herausforderungen und Schwierigkeiten, vor denen Europas Landwirtschaft steht, nicht bewältigen kann. Die Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik böte somit die höchst notwendige Gelegenheit, die gesellschaftliche Legitimität der GAP wiederherzustellen.

Im November 2011 stellte EU-Agrarkommissar Dacian Ciolos die lang erwarteten und bereits im Vorfeld heftig diskutierten Reformvorschläge vor. Zivilgesellschaftliche Organisationen und bäuerliche Bewegungen hatten gehofft, dass der aus Rumänien – einem Land mit einer durchschnittlichen Betriebsgröße von 3 Hektar – stammende Kommissar einen deutlichen Richtungswechsel hin zu einer ökologisch und sozial gerechteren Agrarpolitik vorgibt. Leider wurden diese Erwartungen zum großen Teil enttäuscht, und dennoch gab es einen Aufschrei innerhalb der konservativen Agrarlobby. Sie setzte

»Angesichts des Hungers in der Welt und der prognostizierten Bevölkerungszuwächse müsse die EU der Aufgabe, die Welt zu ernähren, nachkommen und dürfe nicht produktive Flächen „stilllegen“, so wird argumentiert.«

alles daran, das Europäische Parlament, das erstmals mitentscheiden darf, gegen den Kommissionsvorschlag einzustimmen. Die Beharrungs- und Verwässerungsstrategie zeigte Wirkung: Viele der ohnehin wenig ambitionierten Vorschläge der Kommission wurden in der Abstimmung des Parlaments im März 2013 noch weiter abgeschwächt. Die endgültige Ausgestaltung der Reform wird derzeit im „Trilog“ zwischen Kommission, Parlament und dem Rat der Europäischen Agrarminister verhandelt.

GREENING ODER DOCH GREENWASHING?

Als Herzstück der GAP-Reform gilt die Neugestaltung der Direktzahlungen der so genannten ersten Säule der GAP. Diese „entkoppelten“, d.h. produktionsunabhängigen Zahlungen bekamen Bauern und Bäuerinnen pro Hektar bisher ausbezahlt, wenn sie gewisse gesetzliche Auflagen und Richtlinien einhielten. Zukünftig sollen 30 Prozent dieser Gelder nur dann bezahlt werden, wenn ökologische Mindeststandards gewährleistet sind. Drei Auflagen sind es, die die Kommission den Produzent_innen europaweit vorschreiben will: Ein Grünlandumbruchverbot, die Verpflichtung, 7% der Ackerfläche als ökologische Vorrangfläche (Blühstreifen, Brache, Bienenweiden, Hecken etc.) zu bewirtschaften und die sogenannte Diversifizierung der Anbaufrüchte (es müssen mindestens 3 verschiedene Kulturen angebaut werden, wobei die größte nicht mehr als 70% einnehmen darf). Die Reaktionen auf diesen Vorschlag waren heftig, und zwar auf allen Seiten. *Umweltorganisationen bezeichnen die Maßnahmen als „Greenwashing“, werfen also der Kommission vor, der GAP nur ein hübsches grünes Mäntelchen umgeworfen zu haben und ihre umweltzerstörende Grundausrichtung unangetastet zu lassen.* Insbesondere kritisieren sie, dass es keine verpflichtende Fruchtfolge gibt und das gravierende Problem der europäischen Eiweißfuttermittelproduktion nicht angegangen wird. Eine Fruchtfolgeverpflichtung, die z.B. den Anbau von Leguminosen mit einschließen würde, könnte zur Verringerung der Sojaimporte beitragen und eine wesentliche ökologische Verbesserung im Ackerbau darstellen. Andererseits protestiert auch die konservative Agrarlobby laut und malt den Untergang der produktiven europäischen Landwirtschaft an die Wand. Besonders die 7 Prozent ökologische

Vorrangflächen haben es den Interessensvertretern angetan. Angesichts des Hungers in der Welt und der prognostizierten Bevölkerungszuwächse müsse die EU der Aufgabe, die Welt zu ernähren, nachkommen und dürfe nicht produktive Flächen „stilllegen“, so wird argumentiert. Der derzeitige Verhandlungsstand lässt befürchten, dass den Kassandrarufer Gehör geschenkt wird. Höchstwahrscheinlich wird der Prozentsatz an verpflichtenden ökologischen Vorrangflächen drastisch reduziert und durch zahlreiche Ausnahmeregelungen zum Feigenblatt verkommen. Bäuerliche Organisationen wie die ÖBV-Via Campesina Austria und ihre Schwesternorganisationen schließen sich der Kritik der Umweltorganisationen an. *Unserer Ansicht nach schwerwiegender ist aber der Umstand, dass die vorgeschlagene GAP-Reform keinerlei Marktregulierungsmaßnahmen beinhaltet und die Exportorientierung der europäischen Landwirtschaft unvermindert fortsetzt.* Die Überproduktion vor allem tierischer Lebensmittel, die auf Futtermittelimporten und fossiler Energie sowie chemischen Hilfsmitteln beruht, soll weiterhin und vermehrt auf außereuropäischen Märkten abgesetzt werden. Wenn die Regulierung des Angebots fehlt, kommt es zu massiven Preisschwankungen für die Bauern und Bäuerinnen. Die Verlierer_innen einer solchen Politik sind neben den Bauern und Bäuerinnen fast alle Bürger_innen Europas; die Profite streifen vor allem die großen Agrikonzerne sowie die Supermarktketten ein.

Man muss Kommissar Ciolos und seinen Mitarbeiter_innen zugestehen, dass sie auch einige positive Vorschläge gemacht haben: Geht es nach der Kommission, sollten die Direktzahlungen gerechter verteilt und der Bedeutung der kleinbäuerlichen Landwirtschaft erstmals ein wenig Rechnung getragen werden. Im Programm zur Ländlichen Entwicklung könnten Kooperationen und Gemeinschaftsinitiativen verstärkt gefördert werden, Jungbauern und Jungbäuerinnen bekommen eine Zusatzprämie... Ob diese zaghaften Ansätze jedoch realisiert werden, wird davon abhängen, wie die Verhandlungen zwischen den Mitgliedsstaaten, dem Parlament und der Kommission ausgehen – und wie danach die Mitgliedsländer die Richtlinien umsetzen. Und hier ist allzu großer Optimismus leider fehl am Platz. Es scheint als wäre eine historische Chance vertan, die

DENKEN

EU-Landwirtschaft so zu gestalten, dass sie den Bedürfnissen der Menschen und ihrer Umwelt gerecht wird, anstatt sich den Regeln des internationalen Handels unterwerfen und den Dogmen der Freihandelspolitik beugen zu müssen. Eine Agrarpolitik, die auf Ernährungssouveränität beruht und das Recht auf Nahrung für alle gewährleistet, die natürlichen Ressourcen für zukünftige Generationen erhält und ländliche Räume stärkt, sieht völlig anders aus.

Irmi Salzer

ZUM WEITERLESEN:

- Berthelot, Jacques: Käse aus Kenia. Die ärmsten Länder haben nur dann eine Chance, wenn sie ihre Landwirtschaft genauso schützen wie die EU und USA. *Le Monde diplomatique*, November 2009.
- Choplin, Gérard; Strickner, Alexandra; Trouvé, Aurelie [Hg]: Ernährungssouveränität. Für eine andere Agrar- und Lebensmittelpolitik in Europa. Wien, Mandelbaum, 2011.
- Salzer, Irm: Die Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik. Großer Wurf oder Kosmetik? *Arche Noah Magazin* 2/12.
- Salzer, Irm: Die Agrarhandelsstrategie der EU und das Recht auf Nahrung. Policy Paper der Taskgroup Recht auf Nahrung, Wien 2011.
- Wiggerthale, Marita: Die EU exportiert – die Welt hungert. Warum die EU-Agrarpolitik auf Kosten armer Länder geht. *Oxfam Deutschland*, 2011.

Globale Nahrungsregimes seit 1870

Die „Globalisierung“ ist seit ein, zwei Jahrzehnten als Zeitdiagnose in aller Munde. Die weltumspannende Vernetzung von Orten und Regionen reicht jedoch viel länger zurück.

Ein globalisiertes Agrarsystem entstand im späten 19. Jahrhundert, als neue Transport- und Kommunikationsmittel einen Weltagrarmarkt für Grundnahrungsmittel entstehen ließen. VertreterInnen der von der französischen Regulationstheorie angeleiteten Forschung gehen von einer Abfolge von Nahrungsregimes [food regimes] seit etwa 1870 aus. Ein Nahrungsregime bezeichnet das aufeinander abgestimmte Wechselspiel zwischen der Akkumulation von monetären und nichtmonetären Ressourcen und deren Regulation durch staatliche und nichtstaatliche Akteure. Jedes Nahrungsregime funktioniert mehrere Jahrzehnte lang, bevor es im Zuge einer Krise aufgelöst und in veränderter, an die jeweiligen politisch-ökonomischen Bedingungen angepasster Weise hergestellt wird. Das erste oder „[kapital-]extensive“ Nahrungsregime lässt sich zwischen etwa 1870 und 1914/29 ansetzen, das zweite oder „[kapital]intensive“ zwischen 1929/45 und 1973/89 und das dritte oder „flexible“ seit 1989/95.

ERSTES

ODER „(KAPITAL-)EXTENSIVES“ NAHRUNGSREGIME

Das „goldene Zeitalter“ des europäischen Agrarkapitalismus fand in den 1870er Jahren ein jähes Ende. Eine Preisschere zwischen sinkenden Nahrungsmittelerlösen und steigenden Landarbeiterlöhnen begann sich zu öffnen. Zwei Momente trieben die zuvor fast gleichlaufende Preisentwicklung auseinander: Erstens stieg im Zuge der Hochindustrialisierung in vielen Staaten Europas der Bedarf an Industriearbeitskräften; damit verschärfte sich die Konkurrenz zwischen Agrar- und Industriesektor um die – auch durch die Auswanderung nach Übersee – knapper werdenden Arbeitskräfte. Zweitens ließ die „Transportrevolution“ des Eisenbahn- und Dampfschiffverkehrs erstmals Weltmärkte für Getreide und, nach Einführung der Kühltechnik, Fleisch entstehen; damit traten die Agrarsysteme Nord- und Südamerikas sowie Australiens in Konkurrenz zu europäischen Agrarsystemen. Während viele



Staaten Kontinentaleuropas angesichts der überseeischen Konkurrenz protektionistische Maßnahmen ergriffen, hielt Großbritannien am Freihandel fest und deckte seinen Nahrungsbedarf überwiegend auf dem Weltmarkt; die britische Landwirtschaft musste zu extensiveren Landnutzungsweisen wechseln. Getreide- und Fleischimporte aus Übersee zur Versorgung der wachsenden Industriearbeiterschaft wurden mit hoher Wertschöpfung für die europäischen Metropolstaaten gegen Exporte von Industrieprodukten in die Siedlerkolonien getauscht. Agrarindustrielle Unternehmen zur Verarbeitung landwirtschaftlicher Rohprodukte zu Nahrungs- und Genussmitteln entstanden in den europäischen Großstädten. Die früheren Handelsmonopole der europäischen Kolonialmächte wichen multilateralen Handelsbeziehungen.

ZWEITES ODER „(KAPITAL-)INTENSIVES“ NAHRUNGSREGIME

Aus den beiden Weltkriegen und der Weltwirtschaftskrise ging der Industriestaat als Krisenmanager gestärkt hervor; er galt in den Nachkriegsjahrzehnten als Garant der nationalen Ernährungssicherheit – nicht nur im „Kommando-sozialismus“ des Ostens mit seinen kollektivierten Großbetrieben, sondern auch in der „Sozialen Marktwirtschaft“ des Westens mit bäuerlichen und unternehmerischen Betrieben in Privateigentum. Die Industrialisierung der Landwirtschaft, also die Verflechtung mit vor- und nachgelagerten Industrien, für die Versorgung von Massenmärkten in den Metropolstaaten Europas, Nordamerikas und Ostasiens wurde vollendet. Ökonomisch gesehen ersetzte Kapital als hauptsächlichlicher Produktionsfaktor in Form von mechanischer und organischer Technologie Land und Arbeit. Ökologisch gesehen ersetzten fossile Brennstoffe direkt (z.B. Treibstoffe für motorisierte Landmaschinen) und indirekt (z.B. chemisch-industriell hergestellter Mineraldünger) die Solarenergie als Hauptenergiequelle. Mit dem Ersatz endogener durch exogene Ressourcen gerieten vor allem bäuerliche Klein- und Mittelbetriebe in eine „landwirtschaftliche Tretmühle“, in der Intensivierung, Spezialisierung und Betriebskonzentration die sich selbst verstärkende Spirale von Größenvorteilen – nach der Logik „Wachsen oder Weichen“ – in Gang setzten. Nicht nur die Produktionsfaktoren, sondern auch die Produkte durch-

liefen kapitalintensive Bearbeitungsschritte, bevor sie über Supermärkte und Küchen in die Mägen der Konsumenten gelangten. Anfang und Ende der Kette von Nahrungsproduktion und Konsum wurden aus den Höfen ausgelagert; der auf seine Rolle als – nicht mehr Energie erzeugender, sondern verbrauchender – Technologieanwender und Rohstoffproduzent reduzierte Agrarsektor verschmolz mit vor- und nachgelagerten Industrien zum Agribusiness. Agro-industrielles Kapital war auch an der Integration der früheren, nunmehr staatlich unabhängigen Kolonien in das globale Nahrungsregime beteiligt. Agro-industrielle Konzerne aus den Metropolstaaten [Coca-Cola, Kellogg, Unilever usw.] sicherten sich ihre Rohstoffbasis durch Lieferverträge mit nachkolonialen Nationalstaaten.

Die „Grüne Revolution“ machte weite Teile der „Dritten Welt“ von westlichen Agrartechnologien abhängig; zudem suchte sie diese Länder gegen den Kommunismus zu immunisieren. Die agro-industrielle Verschränkung von Nahrungsmittelproduktion und -konsumtion hing eng mit politischen Entwicklungen – vor allem der Gründung nachkolonialer Nationalstaaten und der politisch-ökonomischen Hegemonie der USA – zusammen. Die Entkolonialisierung brach die kolonialen Handelsblöcke auf und ermöglichte den neuen Nationalstaaten, zur Unterstützung ihrer Industrialisierung Nahrungsmittel, einschließlich Hilfslieferungen, zu importieren. Dies verdrängte bodenständige Nahrungsmittel und erforderte Kreditaufnahmen zur Importfinanzierung, die sich in wachsender Verschuldung ausdrückten. Die Nahrungsimporte der Entwicklungsländer lagen im Interesse der USA, die auf der Suche nach neuen Exportmöglichkeiten für die wachsenden Weizenberge waren. Nur Westeuropa, ebenfalls Produzent von Getreideüberschüssen, konnte sein Agrarsystem dagegen schützen. Zwei internationale Abkommen rahmten die staatliche Agrarpolitik: das Abkommen von Bretton Woods 1944 zur Stabilisierung der Wechselkurse der nationalen Währungen und das General Agreement on Tariffs and Trade (GATT) 1947, das die Landwirtschaft aus der Liberalisierung ausklammerte. Unter dem Schutz von Importhürden steigerten die USA, Japan und die EG-Staaten ihre (Überschuss)Produktion, die mittels Exportstützungen auf den internationalen Märkten abgesetzt wurde.

DRITTES

ODER „FLEXIBLES“ NAHRUNGSREGIME

Die Energie- und Ernährungskrise seit 1973 signalisierte die Erosion des bisherigen Nahrungsregimes; sie äußerte sich in hochschnellenden Öl- und Getreidepreisen und hing mit einem Bündel teils bedingender, teils daraus folgender Faktoren zusammen: mit großflächigen Missernten, massiven US-amerikanischen Weizenlieferungen an die Sowjetunion, weltweiten Einbrüchen des Produktionswachstums, dem Zusammenbruch des Bretton Woods-Systems, Hungerkatastrophen in der Dritten Welt, überbordenden, kaum mehr zu finanzierenden Agrarsubventionen in den Industriestaaten, der Tripolarität zwischen den USA, Japan und der EG sowie dem Interessenkonflikt zwischen Nationalstaaten und internationalen Konzernen. Das daraus hervorgehende „flexible“ Nahrungsregime hat bisher keine einheitliche Struktur gebildet, sondern umfasst mehrere, teils widersprüchliche Prozesse.

Erstens entstand unter Federführung des Internationalen Währungsfonds und der World Trade Organisation (WTO), der Nachfolgeorganisation des GATT, ein globales Regelwerk für den Agrarhandel. Es folgte einer „neoliberalen“ Handelspolitik mit Verschärfung des Wettbewerbs für jene Nahrungsmittelproduzenten, verarbeiter und Händler in den entwickelten Ländern, die jahrzehntelang unter dem Schutzmantel des Protektionismus agiert hatten. Zugleich traten neue Erzeugerländer auf (Brasilien, Argentinien, Mexiko usw.), in denen die Subsistenzlandwirtschaft für das Inland der kommerzialisierten Exportproduktion [z.B. Sojabohnen] wich.

Zweitens erhielten innerhalb des neoliberalen Regelwerks agro-industrielle Unternehmen mehr Spielraum als bisher; sie lösten die Nationalstaaten als zentrale Regulatoren des Agrarsektors ab und stiegen zu global players – zu transnationalen Unternehmen – auf. Durch den flexiblen Einsatz von Kapital können sie rasch auf Änderungen der Produktions- und Konsumtionsbedingungen reagieren. Sie stehen nicht nur im Wettbewerb untereinander, sondern auch mit den an Einfluss verlierenden Nationalstaaten und nichtstaatlichen Organisationen.

Drittens durchdrang die Biotechnologie immer mehr Bereiche der Nahrungsproduktion. Die Folge sind weitere Verluste an genetischer Vielfalt, die bereits die „Grüne Revolution“ befördert hatte. Gleichzeitig wuchs die Nachfrage nach „frischen“ und „biologischen“ Nahrungsmitteln. In diesen gegenläufigen Trends äußert sich die Segmentierung des Nahrungsmittelmarktes in agro-industriell produzierte Massenware für die Schwellenländer des Südens und die Transformationsländern des ehemaligen „Ostblocks“ einerseits, in regionale und „Bio-Produkte“ für die Industrieländer des Nordens andererseits.

Viertens führten die Liberalisierungsbestrebungen in den meisten Industrieländern, so auch in der Europäischen Union, zum Abbau der Preisstützungen, um die Einkommen von der Produktion zu entkoppeln; an ihre Stelle traten [supra-]staatliche Transferzahlungen für außerökonomische Leistungen. Damit kamen zur Produktionsfunktion der Landwirtschaft weitere Funktionen wie die Kulturlandschaftspflege hinzu. Dennoch verzerren die Agrarsubventionen der Industrieländer weiterhin die Weltmarktpreise für Nahrungsmittel; das raubt vor allem den Entwicklungsländern Export- und damit Entwicklungschancen. Das „neoliberale“ Versprechen, die seit dem späten 19. Jahrhundert sich öffnende Preisschere von Agrar- und Industrieprodukten zu schließen, wurde bis dato nicht eingelöst.

Ernst Langthaler

ZUM WEITERLESEN:

- Globalgeschichte 1800–2010 (2010, Hg. mit Reinhard Sieder).
- Im Kleinen das Große suchen. Mikrogeschichte in Theorie und Praxis (2012, Hg. mit Ewald Hiebl).
- Kulinarische „Heimat“ und „Fremde“. Migration und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert (2013, Hg. mit Lars Amenda).

MIT VOLLGAS IN DEN HUNGER

WIE DIE AGRARTREIBSTOFFPRODUKTION IM GLOBALEN SÜDEN DEM MENSCHENRECHTMENSCHENRECHT AUF NAHRUNG ZUSETZT

Im Schatten des Peak Oil bangen viele Staaten um ihre Energiesicherheit. Agrartreibstoffe scheinen eine Lösung zu sein: Nachhaltig wären sie, klimafreundlich und für die ländliche Entwicklung förderlich – ganz wunderbare Dinge erhoffen sich ihre Befürworter. Was aber die Wenigsten wahrhaben wollen: So, wie Agrartreibstoffe derzeit produziert werden, gefährden sie das Menschenrecht auf Nahrung im globalen Süden.

ENERGIEPOLITIK

Die großen Player bei der Nachfrage und Produktion von Agrartreibstoffen sind die EU, Brasilien und die USA. Beispielsweise sieht die EU vor, bis 2020 eine verpflichtende Beimischungsquote von 10 Prozent zu implementieren. Diese Entscheidung wird besonders von NGOs kritisiert, da sie die Nachhaltigkeit von Agrartreibstoffen stark anzweifeln. Denn: Ohne Importe lässt sich die europäische Nachfrage nach Agrartreibstoffen nicht decken. 70 Prozent des Ackerlandes in der EU müsste dafür genutzt werden. Daher wird die Produktion in den globalen Süden verlagert, der als Anbauort prädestiniert erscheint. Große „verfügbare“ Flächen, ein günstiges Klima und niedrige Produktionskosten werden als Vorteile genannt. Was aber bedeutet die vermehrte Produktion von Agrartreibstoffen für die weltweit knapp 900 Millionen Hungernden, von denen die allermeisten im globalen Süden leben?

DAS MENSCHENRECHT AUF NAHRUNG

Die meisten Staaten, die eine Rolle bei der Agrartreibstoff-Produktion spielen, sind völkerrechtlich verpflichtet, das Menschenrecht auf Nahrung zu respektieren, vor Dritten zu schützen und aktiv zu seiner Gewährleistung beizutragen. Das Menschenrecht auf Nahrung ist schon in der Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte der UNO von 1948 enthalten und wurde 1966 im Internationalen Pakt über wirtschaftliche, soziale und kulturelle Rechte festgeschrieben. 160 Staaten sind dem Pakt beigetreten oder haben ihn ratifiziert, darunter Brasilien und alle EU-Mitgliedsstaaten. Sie sind daher verpflichtet, das Menschenrecht auf Nahrung schrittweise zu verwirklichen – und zwar unter Aufwendung aller verfügbaren Ressourcen. Konkret bedeutet das: „Das Recht auf angemessene Nahrung ist dann verwirklicht, wenn jeder Mann, jede Frau und jedes Kind, einzeln oder gemeinsam mit anderen, jederzeit physisch und wirtschaftlich

Zugang zu angemessener Nahrung oder Mitteln zu ihrer Beschaffung hat.“ [UN 1999:3]

Wichtig dabei ist, dass der Fokus nicht allein auf der Verfügbarkeit von Nahrung liegt. Werfen wir beispielsweise einen Blick auf Daten über die Verfügbarkeit von Nahrung in Brasilien. Hier bekommen wir leicht den Eindruck, dass die Agrartreibstoffproduktion keinen negativen Einfluss auf das Menschenrecht auf Nahrung hat: In den letzten zwanzig Jahren hat sich die Produktion von Ethanol (Brasiliens wichtigstem Agrartreibstoff) fast verdoppelt. Währenddessen ist die Zahl der Hungernden von 15 Prozent der Bevölkerung auf 7 Prozent gesunken und die Nahrungsverfügbarkeit pro Kopf beständig gestiegen. Das sagt aber noch nichts darüber aus, wie die Agrartreibstoff-Produktion die regionale Verfügbarkeit und den Zugang zu Nahrung und zu produktiven Ressourcen beeinflusst.

PREISSTEIGERUNGEN

Die Nachfrage nach Agrartreibstoffen erhöht die Preise für Nahrungsmittel und Land. Laut einer Studie des OFID (OPEC Fund for International Development) steigen gegenüber dem Jahr 2008 und einer konstant bleibenden Agrartreibstoff-Produktion die Preise für Nutzpflanzen um 15 bis 30 Prozent, wenn die von vielen Staaten geplanten Beimischungsquoten bis 2020 tatsächlich implementiert werden. Dadurch sind weltweit zusätzlich 80 bis 140 Millionen Menschen von Hunger bedroht, da sie sich nicht mehr genügend Nahrung leisten können. Andererseits, könnten Kleinbauern und Kleinbäuerinnen nicht von gestiegenen Nahrungsmittelpreisen profitieren? Meistens nicht. Kleinbauern und Kleinbäuerinnen haben oft wenig Auswahl, an wen sie ihre Produkte verkaufen und müssen sich mit niedrigeren Preisen zufrieden geben. Außerdem haben viele nicht einmal genug Land, um sich selbst versorgen zu können und müssen Nahrung zukaufen oder Land zupachten. Das wird ihnen durch höhere Preise erschwert.

LAND GRABBING

Agrartreibstoffe sind eine Triebfeder für Land Grabbing. Was bedeutet Land Grabbing? Staatliche oder private Investoren entziehen lokaler Bevölkerung den Zugang zu Land, das sie vorher für Land-, Viehwirtschaft oder zum Jagen und Sammeln genutzt hat. Das geschieht, indem die Investoren das Land kaufen, für längere Zeit pachten oder die dort ansässigen Menschen gewaltsam vertreiben. Der Grund für die fortschreitende Landnahme: Land wird zu einem immer knapperen Gut und somit wirtschaftlich interessanter. Viele Faktoren spielen dabei eine Rolle, unter anderem der Klimawandel, Bodenspekulation und die verstärkte Nachfrage nach den 3 F (food, feed, und fuel). Während sich Agrartreibstoff-Plantagen weiter ausbreiten, sind viele KleinbäuerInnen und Kleinbauern durch den ökonomischen Druck zur Aufgabe gezwungen: Ein wichtiger Grund sind die oben angesprochenen Preissteigerungen. Außerdem versuchen manche Kleinbauern und Kleinbäuerinnen selbst Energiepflanzen anzubauen, wobei sie sich meist verschulden. Auf Dauer können sie selten mit den Großbetrieben konkurrieren, da die Agrartreibstoff-Produktion sehr kapitalintensiv ist. Ein Beispiel: In der argentinischen Provinz Chaco wird großflächig Soja für die Biodiesel-Produktion angebaut.

»Mit jeder geernteten Tonne Mais können entweder fünf Kfz-Besitzer ihre 50-Liter-Tanks einmal füllen oder fünf Menschen ein Jahr lang ernährt werden.«

Zwischen 1988 und 2002 verschwanden 2500 Höfe mit weniger als 200 Hektar während 640 neue Betriebe mit 200 bis 20.000 Hektar entstanden. Im gleichen Zeitraum verließen rund 60.000 Menschen die ländlichen Gebiete Chacos. Es sind auch Fälle von gewaltsamem Land Grabbing bekannt. Im März 2011 vertrieben die nationale Polizei und Söldner eines Zuckerrohr-Unternehmens in Guatemala 800 Familien der Q'eqchi Maya gewaltsam aus ihren Dörfern und zerstörten ihr Hab und Gut. Nach unterschiedlichen Quellen wurden bis zu drei Menschen getötet. Auch in anderen Ländern wie zum Beispiel Kolumbien und Brasilien finden im Zusammenhang mit Agrartreibstoffen gewaltsame Vertreibungen statt. Landraub verletzt nicht nur Menschen in ihren Rechten und beraubt sie ihrer Lebensgrundlage. Er verringert auch die regionale Verfügbarkeit von Nahrung und Arbeitsplätzen. Letzteres gefährdet wiederum den ökonomischen Zugang zu Nahrung.

Ein Beispiel: Ein 100 Hektar großer Familienbetrieb in Brasilien kann geschätzte 35 Menschen beschäftigen. Eine ebenso große Zuckerrohrplantage nur 10 und eine, auf der Soja angebaut wird, schafft gerade einmal einen halben Arbeitsplatz. Würde auf dem Land Mais angebaut werden, so könnten mit jeder geernteten Tonne entweder fünf Kfz-Besitzer_innen ihre 50-Liter-Tanks einmal füllen oder fünf Menschen ein Jahr lang ernährt werden.

DEGRADIERUNG PRODUKTIVER RESSOURCEN

Die Agrartreibstoff-Produktion beeinflusst nicht nur den Zugang, sondern auch die Verfügbarkeit von produktiven Ressourcen wie Wasser und Boden negativ. Das vorherrschende Produktionsmodell der Energiepflanzen baut auf Monokulturen und Mechanisierung auf. Der einseitige Nährstoffentzug der Pflanzen laugt die Böden aus und macht Düngemittel notwendig, die wiederum Oberflächen- und Grundwasser belasten. Dasselbe gilt für Pestizide, die zum Einsatz kommen, weil Monokulturen besonders schädlingsanfällig sind. Außerdem führt die geringe Durchwurzelung vieler Energiepflanzen zu Erosion der Humusschicht und der Einsatz von schweren Erntemaschinen verdichtet die Böden.

NACHHALTIGKEIT?

Es ist paradox, wenn Befürworter „Agrartreibstoffe“ und „Nachhaltigkeit“ in einem Atemzug erwähnen, wo doch die Nachfrage nach Agrartreibstoffen massive Menschenrechtsverletzungen zur Folge hat. Es gibt einen internationalen Konsens, dass bestimmte Rechte jedem Menschen zugestanden werden müssen. Daher dürfen wir nicht zulassen, dass unsere politischen Entscheidungen diese verletzen. Alle Menschen sind frei und gleich an Würde und Rechten geboren. Alle Menschen haben ein Recht auf angemessene Ernährung. Es gibt kein Recht auf einen vollen Tank. Wir dürfen nicht zulassen, dass die Agrartreibstoff-Produktion das Menschenrecht auf Nahrung verletzt. Wir dürfen nicht zulassen, dass unser nagender Hunger nach Energie grundlegendste ethische Prinzipien aushöhlt und damit die Grundpfeiler unserer Gesellschaft untergräbt.

Hannah Broessler



»Alle Menschen
haben ein Recht auf
Ernährung. Es gibt kein
Recht auf einen
vollen Tank.«

Foto: Lina Schubert

ZUM WEITERLESEN

- Fachschaft Regionalwissenschaften Lateinamerika an der Universität zu Köln, 2009. Biokraftstoffe und Lateinamerika – Globale Zusammenhänge und regionale Auswirkungen. Berlin: Wissenschaftlicher Verlag Berlin.
- FAO, 2013. Hunger. In: <http://www.fao.org/hunger/en/>.
- OFID, 2009. Biofuels and food security – Implications of an accelerated biofuels production. Wien: OFID pamphlet series.
- UN, 1999. Sachfragen im Zusammenhang mit der Durchführung des Internationalen Paktes über wirtschaftliche, soziale und kulturelle Rechte. Das Recht auf angemessene Nahrung. In: <http://www.un.org/Depts/german/wiso/ec12-1999-5.pdf>.

SÜDTIROLER GENUSSFESTIVAL 2013

Der Skolast hat fünf BetreiberInnen zufällig ausgewählter Speckstandln befragt. Hier die Antworten!

SKOLAST: *"Woher kemmen die Fockn?"*

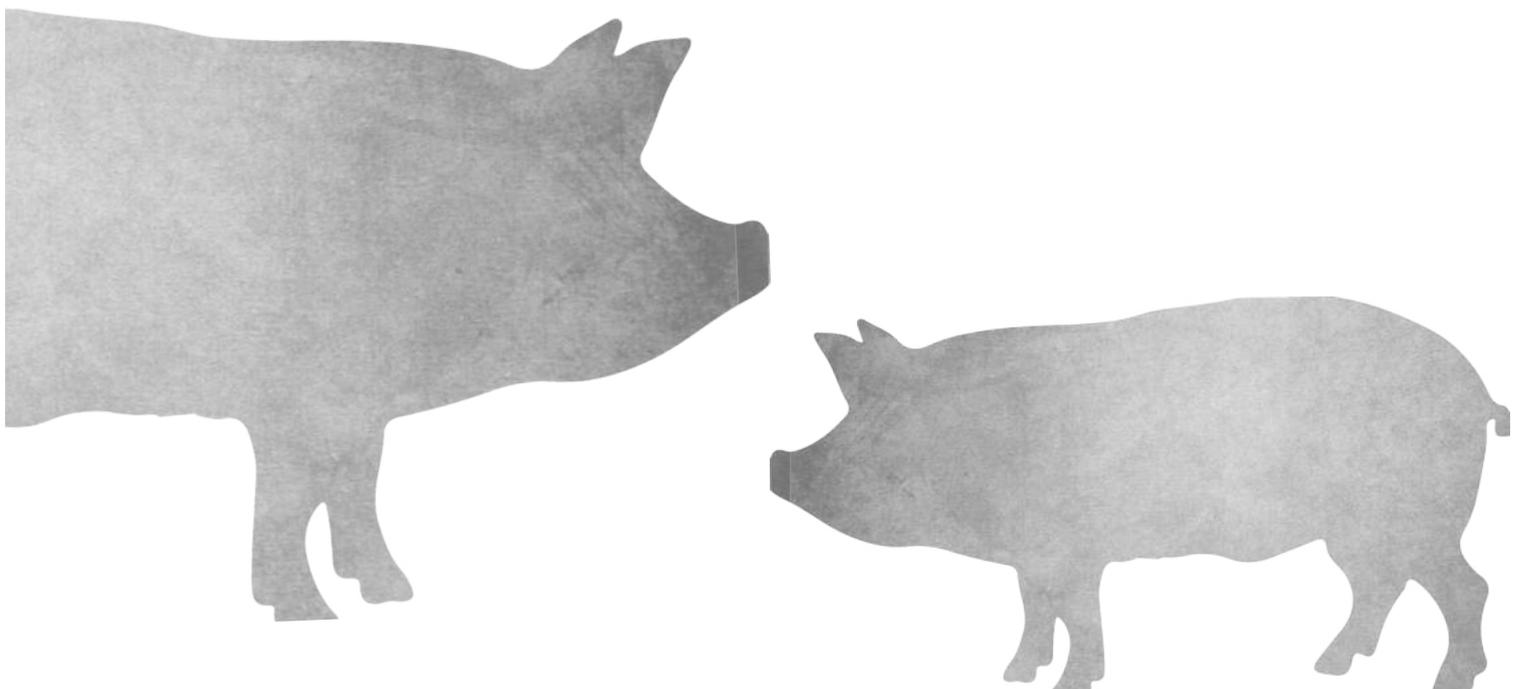
STANDL 1: *"Vo drausn einr und vo untn aur"*

STANDL 2: *"vo Holland glab i"*

STANDL 3: *"in Deitschlond wern sie gezüchtet und gschlochtet, nor werd dr Speck ba ins vrorbeitet."*

STANDL 4: *"de sein nit vo do, obr bon Speck mitn blaun Etikett sein die Fockn zwor vo do, obr es Fuatr kimp als Flüssiglösung vo drausn einr. Sel isch nor woll a nit gscheidr, odr?"*

STANDL 5: *"sel muas i in Chef frogn"*



VON DER LUST AUF FLEISCH

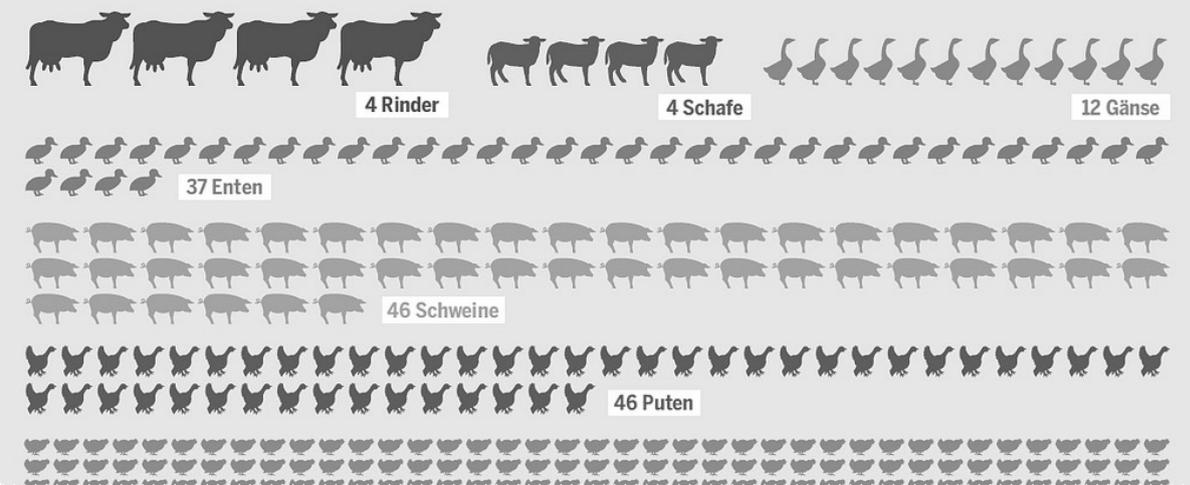
Was vor noch gar nicht allzu langer Zeit ein Luxusnahrungsmittel war und nur zu besonderen Anlässen genossen wurde, landet heute tagtäglich meist mehrmals auf unseren Tellern: Fleisch. Ob als Wurst, Schnitzel, Gulasch oder in der Spaghettisoße, man bekommt es in den unterschiedlichsten Formen und Varianten.

Etwa 60 kg Fleisch isst ein Europäer durchschnittlich pro Jahr. Fleisch ist überall und man kann zu fast jeder Zeit seinen Hunger nach Fleisch stillen und das zu Schnäppchenpreisen, die so niedrig sind, dass sie es nicht zulassen viel darüber nachzudenken und der Versuchung zu widerstehen. 42 Millionen Tonnen Fleisch werden jährlich in Europa produziert. Dass das nicht schlimm sei, will uns die Industrie mit ihrer Werbung weismachen, die uns eine Bauernhofidylle vorspielt: Glückliche, kerngesunde Tiere laufen den ganzen Tag in Freiheit auf dem Feld herum und fressen saftiges Grün, traditionelle Bauern melken zufrieden ihre Kühe. Doch die Realität sieht anders aus und mit unserem grenzenlosen Fleischkonsum beginnt ein Teufelskreis, der wie eine Kettenreaktion um den ganzen Globus geht und dessen Auswirkungen die gesamte Welt betreffen.

In der Regel sind die Tiere aus der Werbung weder gesund noch leben sie in Freiheit und der „traditionelle“ Bauer muss seine Tiere in einem computer-gesteuerten Stall, der einem Hochsicherheitstrakt gleicht, in Massen halten, damit es noch wirtschaftlich ist. Das Tier ist ein Produkt und muss in möglichst großen Mengen unter geringem Kosten- und Zeitaufwand produziert werden. So werden zum Beispiel Hühner auf engsten Raum, zum Teil in ihrem eigenen Kot dicht zusammengepfercht, sodass sie sich kaum bewegen können. Gezüchtet werden nur ganz bestimmte, starke Rassen, sogenannte Hochleistungstiere, wodurch die Artenvielfalt verloren geht. Circa 40 Gramm wiegt solch ein Hochleistungsküken bei seiner Geburt, drei Tage später schon doppelt so viel und am 29. Tag wird es geschlachtet. Seine einzige Aufgabe ist es, die Mastzeit zu überleben und schnell zu wachsen. Um dies zu steigern sind alle Mittel recht. Antibiotika wird als Wachstumsdoping eingesetzt und in den Ställen wird durch künstliches Licht den Hühnern Tageszeit vorgetäuscht, damit sie mehr fressen. Doch der Skelett- und Muskelapparat der Hühner kann mit diesem enorm schnellen Fleischwachstum nicht mithalten und das Gewicht kaum tragen. Oft können die Tiere kurz vor ihrer Schlachtung kaum



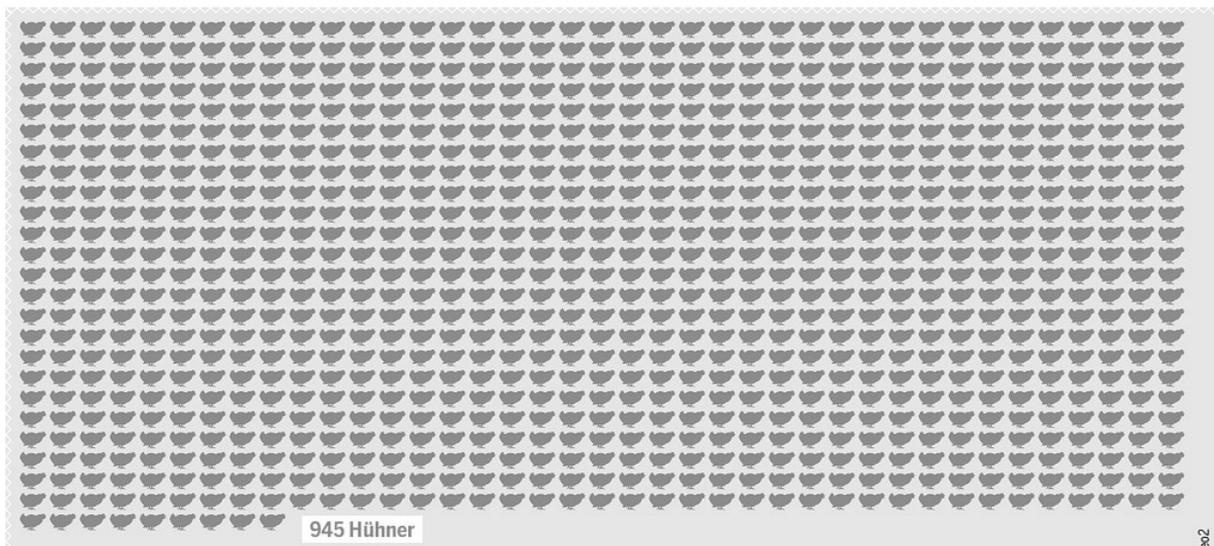
Deutscher Durchschnittsverzehr im Laufe des Lebens



Dass regelmäßiger Fleischkonsum mit erheblichen gesundheitlichen Risiken verbunden ist, ist schon länger bekannt und trotzdem stieg der Fleischkonsum in den letzten 50 Jahren um das fünffache, nimmt noch immer zu und wird durch Subventionen gefördert. Das Risiko für Herzinfarkt, Schlaganfall, Krebs und Diabetes ist durch regelmäßigen Fleischkonsum signifikant erhöht. Dadurch, dass Antibiotika nicht nur zur Behandlung von Krankheiten eingesetzt wird, bilden Masttiere viele multiresistente Keime aus, die über die Nahrungskette auch den Menschen gefährden. Dieser kann durch den Verzehr multiresistenter Keime gegenüber diesen Keimen selbst resistent werden und im Krankheitsfall wirkt das Antibiotika nicht mehr. Seit 2006 ist die Antibiotikagabe zur Wachstumsförderung in der EU verboten und nur mehr zur Behandlung von Krankheiten erlaubt. Kontrollen ergaben jedoch, dass sich dadurch der Antibiotikagehalt im Fleisch nicht geändert hat. In den USA, wo es keinerlei Einschränkungen bezüglich der Antibiotikagabe in der Tierzucht gibt, gehen 70 Prozent des gesamten Antibiotikaverbrauchs in die Tierzucht. Um unseren steigenden Hunger nach Fleisch zu stillen, muss mehr Fleisch produziert werden. Mehr Fleisch bedeutet mehr Tiere und mehr Tiere bedeuten mehr Futter. Doch die europäischen Anbauflächen für Tierfutter reichen nicht aus, sodass dieses aus Südamerika, hauptsächlich Brasilien, Argentinien und Paraguay importiert werden muss. 16 Kilogramm Getreide, vor allem Soja werden für 1 Kilogramm Fleisch benötigt. Dort fordert es nicht nur eine massive Regenwaldabholzung, sondern wirkt sich auch auf die lokalen Kleinbauern und Klein-

bäuerinnen aus. Diese werden von den industriellen Getreidekonzernen verdrängt und müssen ihr Land an die großen SojabaronInnen verkaufen, weil sie nicht konkurrieren können und der Ertrag eines kleinen Stückes Land zum Leben nicht ausreicht. Die Menschen flüchten und sind gezwungen in Armenvierteln zu leben und sogar aus diesen werden sie oft gewaltsam vertrieben, damit die Flächen als Sojaäcker verwendet werden können. Durch den massiven Anbau von Monokulturen und den enormen Einsatz von giftigen Pestiziden leiden die Böden und werden bis zu Erschöpfung geschädigt, sodass nichts mehr angebaut werden kann. Auch die Menschen rund um die Sojafelder sind betroffen. Erhöhte Krebsraten und Missbildungen bei Kindern, die in der Nähe von Sojafeldern aufwachsen sind die Folgen des oft ungeschützten Pestizideinsatzes.

Unser Fleischkonsum fordert nicht nur mehr Tiere und mehr Futter, sondern produziert auch mehr Mist, welcher in Form von stinkenden Gülleduschen über die Felder verteilt wird. Abgesehen vom nicht gerade appetitlichen Duft sickert die Gülle in den Boden und gelangt dadurch in unser Grundwasser. Nitrat aus tierischen Exkrementen ist eine äußerst bewegliche Verbindung und bleibt nicht wie andere Stoffe an Steinen und Sandkörnern der verschiedenen Erdschichten hängen, sondern dringt tief in den Untergrund ein. Im menschlichen Körper wird Nitrat verstoffwechselt und zum krebserregenden Nitrit umgewandelt. Messwerte ergaben, dass vielerorts in Europa die Nitratwerte über den Normbereich und teilweise um das 18fache erhöht sind, sodass europäische Wasserwerke zum Teil aus Tiefen von über 100 Metern sauberes Trinkwasser fördern müssen.



http://www.boell.de/sites/default/files/fleischatlas2013_v_web.pdf

Unsere Lust auf Fleisch bedroht auch unser Klima, allen voran unsere Lust auf Rindfleisch. Unabhängig ob biologisch oder konventionell gehalten, rülpsen und pupsen Wiederkäuer nach Herzenslust und setzen dabei Methan frei. Das klimaschädliche Gas wird von Bakterien im Pansen von Wiederkäuern bei der Verdauung der gefressenen Pflanzenmassen produziert und wirkt 23-mal stärker auf die Atmosphäre wie Kohlendioxid. Abgesehen von den Auswirkungen auf die Umwelt und unsere Gesundheit sind die Konsequenzen unseres Fleischkonsums noch verheerender. Durch die Förderung der Politik mittels Subventionen wird das Fleisch so stark verbilligt, dass es in Mengen produziert wird, die wir gar nicht essen können. In unseren Supermarktregalen finden sich fast ausschließlich Filets, Koteletts, Steaks. Rezepte für die Zubereitung von Lunge, Leber, Herz oder Niere sind beinahe vergessen, als ob ein Huhn nur zum Zweck der Hühnerbrustproduktion leben würde. Weißes, glattes Muskelfleisch mit wenig Eigengeschmack erinnert am wenigsten an das lebendige Tier und wird deshalb am meisten gegessen. Wie soll eine Beziehung zu etwas wieder hergestellt werden, das man es weder lebendig, noch beim Sterben sieht, sondern nur portioniert in Plastik verpackt in einem Kühlregal? Was von den KundInnen nicht nachgefragt wird, wurde bis zum BSE-Skandal zu Tiernahrung verarbeitet. Doch mittlerweile ist es der Futtermittelindustrie verboten, Schlachtabfälle an Tiere zu verfüttern. Doch es fanden sich neue Kunden: Die Reste werden nun tiefgekühlt und billig nach Afrika transportiert, wo sie den einheimischen Markt überfluten. Die lokalen Bauern und Bäuerinnen können mit den Billigpreisen nicht konkurrieren und sind ge-

zwungen aufzugeben. Der Fleischexport nach Afrika schürt nicht nur die Armut, sondern stellt auch ein Gesundheitsrisiko für die Bevölkerung dar, denn beim Transport wird so gespart, dass es nicht selten zur Unterbrechung der Kühlkette kommt. Um die Frische des Fleisches vorzutäuschen wird es teilweise in Formalin eingelegt, was eigentlich zur Konservierung von medizinischen Leichenpräparaten verwendet wird. Ghana, ein Paradebeispiel der Markterstörung durch Import, wollte sich gegen die Überflutung des lokalen Marktes wehren und forderte 2003 eine Erhöhung der Importzolle für Geflügel. Doch der internationale Währungsfond forderte die Regierung auf, die Gesetze zu überprüfen, ansonsten sei eine Kreditvergabe nicht mehr sicher. Unser Fleischkonsum muss sich ändern. Das bedeutet nicht absolute Fleischabstinenz und dass wir alle Vegetarier werden müssen. Aber eine bewusste Reduzierung und einen wertschätzenden Verzehr. Die Nachfrage ändert den Markt: mehr Qualität statt Quantität. Wenn Fleisch auf unserem Speiseplan wieder einen besonderen Stellenwert einnimmt und nur zu besonderen Anlässen gegessen wird, kann es auch in vollen Zügen genossen werden. Durch das Wissen, was dahinter steht und wie weit die Auswirkungen reichen steht es nun in der Verantwortung eines/r jeden ErdenbürgerIn dieses Wissen auf seinem Speiseplan umzusetzen.

ZUM WEITERLESEN:

Johanna Dibiasi

- Fleischatlas - Daten und Fakten über Tiere als Lebensmittel [2013] Kooperationsprojekt von Heinrich-Böll-Stiftung, Bund für Umwelt- und Naturschutz und Le Monde diplomatique. <http://www.boell.de/downloads/2013-01-Fleischatlas.pdf>.

WIR, DIE ANDEREN

DIE FRAGE NACH DEM TIER IST EINE FRAGE NACH DEM MENSCH

Unser Denken ist tief in der binären Opposition von Tier und Mensch verwurzelt. Es gibt nur ein einziges Wort, unter dem alles subsummiert wird was nicht menschlich ist, alle anderen Spezies, sogar die, die wir noch nicht entdeckt haben, alle sind als homogene Masse in dem Begriff Tier vereint, ganz einfach: alles was wir nicht sind. Und das wichtige Detail am Rand: wir stehen über ihnen.

Die Frage nach der Individualität und Leidensfähigkeit von Tieren rüttelt also gefährlich an den Grundfesten der anthropozentrischen Architektur unseres Denkens und daran führt kein Weg vorbei. Wir werden nicht mit einer Änderung der Ernährungsgewohnheiten konfrontiert, sondern mit einem Paradigmenwechsel, der die Gesamtheit unserer Vorstellung der Welt betrifft. Dass es hier zu Auseinandersetzungen aggressiver Natur kommt, darf nicht verwundern: Als soziale Wesen schützen wir die kulturellen Ideen und Werte unserer Gesellschaft. Dass der Preis, den wir zahlen, hoch ist, lässt sich verschleiern weil er in Zahlen nicht ausdrückbar ist. Es ist jedoch keine unbekannte Tatsache, dass die globalen Folgen bedrohliche Ausmaße annehmen, die Schere geht immer weiter auf: wir haben nicht genug Nahrung für die astronomische Zahl derer, die wir als „Nutztiere“ mästen, wir importieren von dort, wo gehungert wird. Es gibt viele Argumente im ökologischen Bereich, die Regenwälder, die Meere. Aber alles was wir wissen reicht nicht, um es der philosophischen Frage entgegenzuhalten, die unser Weltbild angreift. Die ethische Problematik hat keine sichtbaren Konsequenzen, man kann sie leicht vom Tisch wischen. Auf den ersten Blick.

»Wir unterstellen, dass nicht-menschliche Lebewesen keine Sprache besitzen und dass daraus unsere geistige Vormachtstellung resultiert. Wir müssen aber zuerst fragen, was Sprache eigentlich ist«

Bei näherer Betrachtung eröffnet sich allerdings ein altbekannter Strategienkomplex, der sich in den immer gleichen Schemata wiederholt, es sind Macht- und Unterdrückungsmechanismen, die schon in anderen Kontexten außerordentlich gut funktioniert haben. Seit dem Aufkommen der „Human-Animal“ Studies in den 90ern eröffnet sich eine neue, wissenschaftliche Perspektive auf die gesellschaftlichen Mensch-Tier-Beziehungen, wobei an dieser Stelle gesagt sei, dass die Idee, Tiere anders zu betrachten und zu respektieren, in verschiedenen Philosophien der Welt eine sehr alte

ist. In diesem relativ jungen, interdisziplinären Forschungsfeld werden unter anderem poststrukturalistische Ideen mit Entdeckungen aus der Zoologie verknüpft und die Mensch-Tier-Beziehung als Gewalt- und Ausbeutungsverhältnis hinterfragt. Was sagen wir, wenn wir das Töten von Tieren rechtfertigen? Es gibt einen Grund, warum man Tiere, im Unterschied zu Menschen, töten darf. Er wird meistens in der Andersartigkeit, Sprachlosigkeit und in einer geringer gearteten Leidensfähigkeit von nicht-menschlichen Lebewesen verortet. Dieser Mechanismus wurde von der indischen postkolonialen Theoretikerin Gayatri Chakravorty Spivak erforscht und als *othering* bezeichnet.

Damit ist folgender Prozess gemeint: eine Gruppe von Individuen hebt die Unterschiede zu einer anderen Gruppe heraus und beschreibt sie als Defizite, hierbei kann es sich um Hautfarbe, Geschlecht, Religionszugehörigkeit oder eine andere Spezies handeln, also biologische oder kulturelle Unterschiede gleichermaßen, auch eine „Auserwähltheit von Gott“ beispielsweise. Die Konsequenz ist ein Machtgefüge, deren zentrale Säule das Ausklammern der Ähnlichkeiten bildet.

Spivak hat außerdem herausgearbeitet, dass die „Anderen“ angesichts der übermächtigen Herrschaftsverhältnisse sprachlos sind – ihre Versuche, die eigenen Bedürfnisse zu artikulieren werden überhört und bleiben unverstanden. Wir finden dieselben Strukturen in Mensch-Tier-Verhältnissen. Wir sind schnell, im Aufzählen der Unterschiede: Sprache, Ich-Bewusstsein, Körper, die sich von unseren unterscheiden. Die Ähnlichkeiten hingegen faszinieren uns, wir begegnen der Tatsache, dass Tiere uns scheinbar ähnlich sind mit Verwunderung. Die Spindelzellen beispielsweise, bestimmte



Foto: Lina Schubert

Neuronen die mit sozialer Kognition in Verbindung gebracht werden, schienen selbstverständlich als besonders menschliche Zellen und als weiterer Beweis der Überlegenheit unseres Gehirns. Diese Zellen jedoch kommen auch bei Walen, Schimpansen, Elefanten und Gorillas vor. Auch soziale Bindungen, Kommunikation, Kreativität, der Einsatz von Werkzeugen und empathisches Verhalten gegenüber anderen Spezies finden sich sowohl bei Menschen als auch bei Tieren. Wir finden also eine Reihe von Ähnlichkeiten, und auch gewisse Unterschiede, die wir jedoch in ihrer Komplexität oft nicht genau definieren können. Besonders interessant ist in diesem Zusammenhang die Frage nach der Sprache, denn sie scheint hier als wichtigstes Argument zu fungieren, um das Anders-Sein zu untermauern. Wir unterstellen leichtfertig, dass nicht-menschliche Lebewesen keine Sprache besitzen und daraus unsere geistige Vormachtstellung resultiert. Wir müssen aber zuerst fragen, was Sprache eigentlich ist, und dass diese Frage mittlerweile die gesamte westliche Philosophie bis ins Innerste durchdringt, wird in diesem Zusammenhang großzügig übersehen, es genügt, dass sie als originäres Merkmal

des Mensch-Seins herausgehoben wird. Sprachen können als Zeichensysteme beschrieben werden, die nach gewissen Regeln funktionieren, natürliche und künstliche Sprachen – wie Computersprachen – gleichermaßen. Um also eine Sprache als solche zu identifizieren, müssen die einzelnen Zeichen und die Regeln ihrer Zusammensetzung erkannt werden, aus denen sich dann eine Bedeutung herauslesen, vermuten oder bestimmen lässt. Dass Tiere keine menschliche Sprache sprechen, dürfte auf der Hand liegen. Dass es vielleicht auch keine Sprache ist, die sich den Menschen leicht erschließt, ist ebenfalls kaum verwunderlich. Kann man aber daraus auf die Nicht-Existenz einer Sprache bei allen Lebewesen, die keine Menschen sind, schließen? Die Biosemiotik versteht jegliche biologische Systeme als Zeichen- und Kommunikationsprozesse und versucht, sie mit den Mitteln der Semiotik zu durchleuchten, dieselbe Methode also, mit denen man auch menschliche Sprache untersucht.

Allerdings muss man sich vor Augen halten, dass mit dem Repertoire eines menschlichen Gehirns wohl eher an eine Annäherung gedacht werden



Foto: Hanna Demichiel

INTERVIEW MIT EINEM FLEISCHESSER

HERR B., LIEBEN SIE FLEISCH?

Ja, ich liebe Fleisch. Ich liebe es, in ein zartes Reh zu beißen.

WARUM?

Es rührt mich. Nur so fühle ich mich als Teil des Ganzen.

ABER SIE WISSEN DOCH, KÜHE RÜLPSEN UND FURZEN...

Das gefällt mir! Das tut so wohl!

UND DIE HÜHNER, DIE ZUSAMMENGEFFERCHT AUF IHRE SCHLACHTUNG WARTEN?

Die kuscheln so niedlich, so süß.

Auch hiervon werde ich gerührt.

FINDEN SIE, DIE MASSENTIERHALTUNG KANN ALS EIN BEISPIELHAFTES MODELL FÜR EINE GEMEINSCHAFT GELTEN?

Ja, das finde ich.

HERR B., ABER SIE WISSEN DOCH, VIELE SIND NICHT IHRER MEINUNG.

Ja, ich weiß. Im Prinzip jedoch geht es uns allen um das Selbe.

WORUM?

Um die Erde, die Lebewesen.

VERSTEHEN SIE SICH ALS MÖRDER, VON LEBEWESEN?

Ja. Tiere sind unsere Freunde. Sie haben Gefühle.

ACHSO?

Ja. Wissen Sie, ich halte viel von den Tieren. Sie sind ja Lebewesen, wie wir, auf dieser Erde. Und was Schöneres könnte ihnen passieren, als von uns uns in Massen gegessen zu werden? Ein Pferd übrigens, in einem Traum, hat mir das eingeflüstert. Es sagte, das sei Tiere größtes Glück.

DAS HEISST, SIE ESSEN AUCH PFERDELEBERKÄSE?

Sicherlich.

UND PFERDELASAGNE?

Sicherlich. Das ist super!

WAS IST IHRE LIEBLINGSSPEISE?

Lamm.

ES HEISST, DAS RISIKO FÜR HERZINFARKT, SCHLAGANFALL, KREBS UND DIABETES IST DURCH REGELMÄSSIGEN FLEISCHKONSUM SIGNIFIKANT ERHÖHT.

Ja, das ist wahr. Ich hatte zB schon 3 Schlaganfälle.

WIE GEHEN SIE DAMIT UM?

Ich versuche, so gut als möglich damit umzugehen.

IN DEN SUPERMARKTREGALEN FINDEN SICH FAST AUSSCHLIESSLICH FILETS, KOTELETTS, STEAKS. HÄTTEN SIE NICHT AUCH GERNE EIN HERZ?

Nein, um Gottes Willen.

Ich will immer nur die Brust.

WIRKLICH?

Ja. Außer bei den Fröschen, da auch die Schenkel, und bei den Lämmern, da auch das Hirn.

ICH HÄTTE NOCH EINE LETZTE FRAGE:

WIE SIND SIE IMSTANDE, EINE BEZIEHUNG WIEDER HERZUSTELLEN, ZU ETWAS, DAS MAN WEDER LEBENDIG, NOCH BEIM STERBEN SIEHT, SONDERN NUR PORTIONIERT IN PLASTIK VERPACKT IN EINEM KÜHLREGAL?

Ich stelle generell keine ontischen Beziehungen her, das einzige das für mich zählt ist das Ontologische. Und ich fühle mich ja schon mit den Tieren, die ich esse, verbunden.

HERR B., VIELEN DANK FÜR DAS INTERVIEW.

Danke Ihnen.

Matthias Vieider

JACQUES DERRIDA

*„Wenn wir davon sprechen wollen:
von der Ungerechtigkeit, der Gewalt oder der Respektlosigkeit denen gegenüber,
die wir noch immer in unserer Verwirrung Tiere nennen [...]
Dann müssen wir die metaphysische anthropozentrische Axiomatik,
die im Westen das Denken von Gerechtem und Ungerechtem dominiert,
in ihrer Totalität neu diskutieren.“*

sollte, wenn man die geistige Hervorbringung eines nicht-menschlichen Gehirns untersucht. Es wird sich uns wohl auch kaum erschließen, wie es sein könnte, mit dem Gehirn eines Delphins, das großteils auf die Verarbeitung akustischer Signale spezialisiert ist, zu hören. Wir müssten externe, delphinartige Gehirne entwickeln, um die Echolote wahrnehmen zu können, und dann wüssten wir immer noch nicht, wie es sich anhört, geschweige denn, ob sie einem uns ähnlichen Sprachmuster folgen oder nicht, und ob unsere Gehirne in der Lage wären, dieses zu analysieren und zu übersetzen. Selbst wenn alle Gedanken über die Sprache und das soziale Verhalten verworfen werden könnten, die Ähnlichkeiten nicht von Belang wären oder nicht vorhanden wären, selbst wenn kein einziger Mensch auf der ganzen Welt jemals eine Beziehung zu einem nicht-menschlichen Lebewesen aufgebaut hätte, dann könnte man immer noch nicht dementieren, dass Tiere Leid empfinden. Die Forschung und unsere eigene Beobachtung können zuverlässige Auskunft darüber geben.

Die sensorische Komponente zum Schmerz, der Nozizeptor, ermöglicht das Erkennen von schädlichen Reizen und die Reaktion, sich von dort wegzubewegen, diese Eigenschaft kann bei allen großen Taxa beobachtet und mittels bildgebender Verfahren sichtbar gemacht werden. Auch andere typische Verhaltensweisen bei Schmerz und Angst und das Vorhandensein von Opioidrezeptoren und damit verbundene Reaktion auf schmerzstillende Medikamente liefern ein klares Bild.

Es gibt derzeit keine objektive Maßeinheit für Leiden. Klar ist aber, dass in unserer derzeitigen Lebensweise das Leid von Tieren weit hinter den menschlichen Interessen zurückfällt, seien diese noch so trivial. Das in Frage zu stellen, führt auf die Ausgangssituation zurück: inwieweit kann man sich überhaupt vorstellen, Tiere und ihr Empfinden in unserer Welt zu berücksichtigen, und was würde es für uns bedeuten?

Man könnte sich vorstellen, dass die Pluralität der Postmoderne auch auf die Bevölkerung dieses Planeten anwendbar ist, und zwar auf die ganze Bevölkerung. Dass Tiere, in Ermangelung eines vielschichtigeren Wortes, ebenso wie Mitmenschen, auch BewohnerInnen einer für sie lebensfähigen Umwelt sind, genau wie wir. Und dass wir, sei uns auch vieles verschlossen, doch im Stande sind, viele Ähnlichkeiten zu erkennen. Wir sind geistig dazu in der Lage.

Möglicherweise ist die Herausforderung kleiner als gedacht, wenn wir uns von der Vorstellung lösen, dass unser Denksystem nicht das einzige und ausgewählte ist, sondern eines von vielen, die sich nicht opponieren, sondern nebeneinander existieren.

Auf jeden Fall ist die Frage nach dem Tier eine menschliche Frage und vielleicht muss sie in Zukunft nicht mehr mit einer Unterwerfung gekoppelt sein, um eine Identität zu konstruieren.

Isabel Walter

GESCHLECHTERVERHÄLTNISSE IN DER LANDWIRTSCHAFT

EINE REFLEXION ÜBER GESCHLECHT, ARBEIT UND FAMILIENBETRIEB

Zu Beginn meines Studiums auf der BOKU kam ich in den Genuss, bei Exkursionen auf verschiedenste Höfe dabei zu sein. Dabei betrachtete ich die Arbeitsverhältnisse in diesen Betrieben mit dem Blick einer Städterin, die vom schönen Leben auf dem Land träumt und war doch sehr verwundert. Die viele harte Arbeit und der hohe Einsatz von Maschinen erstaunte mich dabei nicht. Doch wie kann es sein, dass auf allen von mir besuchten Höfen Frauen, Mütter, Töchter, Schwestern in der Küche stehen, sich um die Kinder kümmern und den Haushalt schupfen, während ihre Männer am Traktor sitzen und die Maschinen reparieren?

Das Thema ließ mich nicht los und so begann ich in der agrarsoziologischen Literatur zu stöbern und musste feststellen, dass die von mir beobachtete Arbeitsteilung auch von den Forscherinnen und Forschern beschrieben wird. Autorinnen wie Oedl-Wieser oder Goldberg zeigen deutlich, dass geschlechtsspezifische Hierarchien und die daraus entstehenden Benachteiligungen für Frauen nach wie vor stark in der bäuerlichen Lebenswelt verankert sind. Haus- und Kinderarbeit ist meist Frauenarbeit, bei der Männern kaum Unterstützung leisten.

Daher ging ich auf die Suche nach „anderen Beispielen“, nach Höfen die von Frauen geführt werden, nach biologischen und alternativen Betrieben. Doch bis auf sehr wenige Ausnahmen begegneten mir auch hier immer die selben Formen der Arbeitsteilung. Besonders vielfältige Betriebe erwiesen sich als Arbeitsplätze, an denen auch Frauen unterschiedlichste Aufgaben am Betrieb erledigen, doch meist finden all dies Tätigkeiten rund ums Haus statt: Gartenarbeit, Verarbeitung von Milch oder Obst oder das Mästen von Kälbern und Schweinen.

Es mag sein, dass sich die eine oder der andere denkt: Ja, wenn Frauen das einfach lieber machen, dann sollen sie es auch tun dürfen! Bei diesem Argument wird jedoch ignoriert, dass diese Arbeitsteilung keine „freie Entscheidung“ ist, sondern auf tief in der Gesellschaft verankerten Geschlechterverhältnissen beruht. Die Effektivität der bäuerlichen Familienwirtschaft ist zu einem ganz erheblichen Teil auf die große Arbeitsleistung von Frauen zurück zu führen, ohne dass diese Frauen dafür an Einfluss gewinnen, geschweige denn materiell (z.B. durch Eigentum) belohnt werden würden. Bis 1992

hatten Bäuerinnen in Österreich noch nicht einmal einen Anspruch auf eine eigene Pension, wenn ihr Mann Betriebsleiter war, und waren damit in der Rente erst recht an ihren Mann und die Aufrechterhaltung ihrer Ehe gebunden.

Die Marginalisierung von Frauen auf den bäuerlichen Betrieben hat sich durch die Industrialisierung der Landwirtschaft enorm verstärkt. Weibliche Arbeitsbereiche wie die Subsistenzproduktion (vom Marmelade Einkochen bis zum Füttern des Hausschweins) wurden durch die Spezialisierung der landwirtschaftlichen Betriebe zunehmend verdrängt. Viele Arbeitsbereiche wurden durch Maschinen ersetzt und damit zu männlichen Aufgabenbereichen. Frauen sind dann nur noch „mithelfende Familienangehörige“, die zusätzlich zur Maschinenarbeit die Handarbeit erledigen. Immer wieder wird argumentiert, Frauen könnten „schweren Arbeiten“ wie die Arbeit am Feld und mit den Maschinen nicht ausführen, da sie körperlich nicht in der Lage seien. Doch erleichtert die Maschine nicht eigentlich die körperliche Arbeit? Durch traditionelle Erbfolgen bleibt der Hof in den meisten Fällen in der Hand von Männern und bis heute sind 62% der Betriebe in Österreich im Besitz von Männern. Nur 15% werden von beiden Ehepartnern gemeinsam geleitet. Doch auch wenn eine Frau den Hof besitzt oder führt, ist das keine Garantie dafür, dass sie bei wichtigen Entscheidungen, wie dem Bau eines neuen Stalls, auch mitreden darf. Die sinkenden Preise für landwirtschaftliche Produkte machen die Landwirtschaft für die Nachkommen zusätzlich unattraktiv und zwingen viele kleinere Höfe in den Nebenerwerb zu gehen. Diese Möglichkeit nutzen viele Frauen um selbst einen Beruf außerhalb der Landwirtschaft zu ergreifen und damit ein eigenes



Einkommen zu haben. Viele werden auch selbst zu Betriebsleiterinnen, weil ihre Männer arbeiten gehen. Beides kann zur Aufwertung der Frauen auf den Höfen führen, erhöht aber enorm den ökonomischen Druck auf das wirtschaftende Paar und führt daher auch nicht zu einer Entlastung von Frauen. Besonders deutlich wird die Ungleichheit der Geschlechter in der bäuerlichen Interessenvertretung: den Landwirtschaftskammern und im Bauernbund. Man findet kaum Frauen auf höheren Ebenen als den Bezirksbauernkammern und auch die Frauenorganisationen innerhalb der Kammer halten ein traditionelles Bild von der guten Bäuerin, die ihren Mann und die Kinder versorgt und sich um Haus und Hof kümmert, aufrecht. Ein besonderes Lob muss ich an dieser Stelle allerdings dem Frauenarbeitskreis der ÖBV (Österreichischen Klein- und Bergbauernvereinigung) aussprechen, der bereits seit vielen Jahren zum Thema Frauen in der bäuerlichen Landwirtschaft arbeitet und seit 2010 (ökonomische und soziale) Gewalt an Frauen thematisiert. Dass Mann und Frau als gleichberechtigtes Betriebsführerinnenpaar den Hof leiten, ist, neben dem Mitbesitz des Hofes, eine der wichtigsten Forderungen der ÖBV. Doch auch viele selbstbewusste Bäuerinnen, die mit ihrem Partner einen gleichberechtigten Lebensweg suchen und traditi-

onelle Rollenmuster überwinden wollen, gelingt das nur selten. Weder Männer noch Frauen suchen sich diese Arbeitsteilung und Machtverhältnisse aus, sie sind viel mehr ein Ausdruck gesellschaftlicher Verhältnisse, die sich (natürlich nicht ganz zufällig!) geschichtlich entwickelt haben. Doch auch wenn diese Verhältnisse sehr starr und träge sind, gibt es viele Möglichkeiten sie zu verändern und andere Verhaltensweisen gelebte Praxis werden zu lassen. Doch wie können Geschlechterverhältnisse in Bewegung geraten und Veränderungen hervorgerufen werden? In kritischen bäuerlichen Frauenorganisationen wird versucht mehr Frauen in politischen Vertretungsgremien zu verankern und Selbsthilfe und Austausch für und zwischen Bäuerinnen zu organisieren. Der „linke Rand“ der Organisationen (wie eben die ÖBV) kämpft für gleiche Rechte am Hof, für eine Mitbestimmung beider Ehepartner_innen und gemeinsames Eigentum an Grund und Boden. All dies sind wichtige Ansätze, um die Frauen in der Landwirtschaft zu stärken.

Da ich selber Bäuerin werden will und dies auch gerne erzähle, ist es mir jedoch schon oft passiert, dass Menschen zu mir gesagt haben: „Ja dann musst Du einen Bauern heiraten!“. Doch ich frage mich: Warum muss ich als zukünftige Bäuerin ei-

nen Partner wählen, der auch in der Landwirtschaft arbeitet? Warum glauben so viele Leute, ich könne nur Zugang zu Land bekommen, wenn ich viel Geld habe oder heirate? Am treffendsten wird die enge Verwebung von Familie, Ehe und Bauernhof von der Fernsehserie: „Bauer sucht Frau“ ausgedrückt.

»Es erschiene uns auch völlig absurd, wenn eine Serie „Installateur sucht Frau“ hieße«

Doch warum ist es gerade der „Bauer“ der eine Frau sucht? Es erschiene uns auch völlig absurd, wenn eine Serie „Installateur sucht Frau“ hieße, denn von der Frau eines Installateurs wird nicht erwartet, dass sie in die Firma mit kommt und ihrem Mann die Rohrzanze reicht. Da reicht es, wenn sie sich um die gemeinsamen Kinder kümmert. Ohne die Mithilfe der Familienangehörigen (Frau, Kinder, Eltern...) ist ein bäuerlicher Betrieb heute jedoch nicht aufrecht zu erhalten. Die Druck des „Wachsens oder Weichens“ wird ohne die Mithilfe der Familie noch viel dringlicher. Doch warum sind wir bereit, uns selbst und unsere Familie so unter Druck setzen zu lassen? Bei Ernährungssouveränität geht es doch darum, ein gutes Leben für alle zu ermöglichen und weder uns selbst, noch unsere Verwandten oder die Natur auszubeuten.

Aus meinen Erfahrungen mit bäuerlichen Betrieben schließe ich, dass gerade die Verknüpfung von Familie und Landwirtschaft zu so vielen Konflikten auf bäuerlichen Betrieben führt. Gerade deshalb ist es für die nächste Generation oft unerträglich den elterlichen Betrieb zu übernehmen, auch wenn sie sich familiär verpflichtet fühlen und es besonders für junge Frauen unattraktiv ist, die Ehe mit einem Bauern einzugehen und sich dann als „mithelfende Familienangehörige“ herabwürdigen zu lassen. Ich möchte aufgrund dieser Widersprüche, die durch die enge Verknüpfung von Hof und Familie entstehen, die Idee vom kollektiven Leben zur Überwindung patriarchaler Strukturen in der Landwirtschaft wieder ins Bewusstsein rufen. In sozialen Bewegungen, die sich für Ernährungssouveränität und Umweltschutz einsetzen oder aus einer linken/kommunistischen Gesellschaftskritik heraus entstehen, gibt es immer mehr Menschen, die Hof- und Wirtschaftsgemeinschaften gründen oder landwirtschaftliche

Flächen kollektiv kaufen. Vereinzelt gibt es auch feministische Projekte oder von Rudolf Steiner inspirierte Hofgemeinschaften. Je nach dem Hintergrund der Beteiligten werden die internen Strukturen sehr unterschiedlich organisiert und nicht alle sind im feministischen Sinne emanzipatorisch. Doch die Beziehungen, die die Menschen in diesen Kollektiven zueinander aufbauen, beruhen, im Gegensatz zu der Ehe am bäuerlichen Betrieb, nicht auf ihrem biologischen und sozialen Geschlecht. Die Partner_innen müssen nicht den selben Berufswunsch haben und vielfältige Beziehungsmodelle und Geschlechtsidentitäten haben ihren Platz. Im kollektiven Leben ist es auch viel einfacher die reproduktive Tätigkeiten nicht von den Produktiven zu trennen und damit zwischen den Geschlechtern gerechter zu verteilen. Auch in solchen kollektiven Strukturen muss man sich mit den Geschlechterverhältnissen, die wir alle verinnerlicht haben, befassen und versuchen diese zu verändern. Doch das Potential reproduktiver Arbeiten in der Gemeinschaft aufzuteilen, ohne Frauen an die Arbeit im Haus zu binden, ist bedeutend größer. Dies bietet auch die Möglichkeit der Individualisierung in unserer Gesellschaft entgegen zu wirken und in gesellschaftliche Geschlechterverhältnisse und die Normalität der bürgerlichen Kleinfamilie zu intervenieren.

Im Moment handelt es sich dabei noch um sehr wenige Gruppen und die Menschen, die diese „neuen“ sozialen Strukturen ausprobieren, kommen nur teilweise aus bäuerlichen Familien. Sie sind aber ein wichtiger Beitrag um einen grundlegenden Wandel unserer Geschlechterverhältnisse in der Landwirtschaft voran zu treiben und dürfen Vorbild für andere sein.

Julianna Fehlinger

ZUM WEITERLESEN:

- Oedl-Wieser, Emanzipation der Frauen am Land. Eine explorative Studie über Ambivalenzen und Lebenszusammenhänge.
- Goldberg, Postmoderne Frauen in traditionellen Welten: Zur Weiblichkeitskonstruktion von Bäuerinnen.
- Bennthold-Thomsen, Subsistenzkultur und bäuerliche Ökonomie. Vortrag, Institut für Landschaftsplanung und Ingenieurbiologie.
- Invekos-Studie, Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft.

RECHTER RAND AM LAND? FÜR EINE EMANZIPATORISCHE POLITIK DER ERNÄHRUNGSSOUVERÄNITÄT

Was ist eigentlich gemeint mit der Rede vom „rechten Rand“? Wie können wir Rechtsextremismus begreifen und welche Strategien lassen sich dagegen entwickeln? Was bedeutet dies für die Bewegung für Ernährungssouveränität?

Ein Leben im Einklang mit der Natur und kleinbäuerliche Selbstversorgung sind Vorstellungen einer „heilen Welt“, die zentraler Bestandteil der Bewegung für Ernährungssouveränität sind. Diese Ideale sind jedoch kein „linkes“ Konzept, sondern anschlussfähig für verschiedene politische Strömungen. Wir versuchen in diesem Artikel einige der Begriffe, die in der Bewegung für Ernährungssouveränität verwendet werden, auf Gefahren rechter Auslegung einerseits und auf ihr Potenzial für eine emanzipatorische Politik der Ernährungssouveränität andererseits, zu reflektieren.

RECHTER RAND...

Zunächst wollen wir uns der Frage nach dem „rechten Rand“ zuwenden. Haben wir es nur mit einem Problem zu tun, das von einer kleinen gesellschaftlichen Gruppe ausgeht? Oder müssen wir nicht vielmehr unseren Blick „mitten“ auf die aktuellen Entwicklungen und auf unsere Gesellschaft richten? Christoph Butterwegge, Rechtsextremismusforscher in Deutschland, argumentiert, dass es falsch wäre, den Rechtsextremismus als „Desintegrationsphänomen“, als „Jugendproblem“, oder als bloßen „Protest“ abzutun. Die Frage des Rechtsextremismus sei nicht vom aktuellen Kontext abzulösen. Butterwegge macht drei Ursachen von Nationalismus, Rassismus und von rechter Gewalt aus: die Konkurrenz als Triebkraft des kapitalistischen Wirtschaftssystems, die aktuelle neoliberale Durchdringung der Gesellschaft und die „Erblasten der politischen Kultur“.

»Soziale Frustration und Angst [z.B. vor Statusverlust, vor „Anderen“] sind daher grundlegende Bestandteile der Logik der Konkurrenz.«

Die internationale Wettbewerbsökonomie spaltet die Gesellschaft dramatisch. Die daraus folgende wahrgenommene Bedrohung treibt viele Menschen dazu, andere zum eigenen Vorteil ausgrenzen zu müssen. Das Soziale wird zur Belastung. Soziale Frustration und Angst [z.B. vor Statusverlust, vor „Anderen“] sind daher grundlegende Bestandteile der Logik der Konkurrenz. Dies bietet viele An-



<http://www.karmakonsum.de>

knüpfungsmöglichkeiten für die Rechte: Ein rassistischer Sprachgebrauch vereinfacht komplexe gesellschaftliche Verhältnisse und suggeriert dadurch „jedem einsichtige“ und einfache Lösungen gesellschaftlicher Probleme [Fischer 1997: 43]. Der Nationalstaat mit fixen Grenzen und der Ruf nach einem „starken Mann“ versprechen vermeintliche Sicherheit. Der Hass gegen die Schwachen und Fremden erfüllt hier eine zentrale Funktion: die Logik des „Wir“ und der „Anderen“. Das Problem der extremen Rechten ist nicht die Ablehnung von herrschenden Normen („der Mitte“), sondern deren bis zur letzten Konsequenz getriebene Durchsetzung: die Beurteilung einer Person nach ökonomischer Verwertbarkeit, Leistungsfähigkeit, Angepasstheit und Konkurrenzfähigkeit. Dasselbe gilt für die herrschende Vorstellung der „richtigen Ordnung der Geschlechterverhältnisse“.

Hinzu kommt eine „Kultur des Schweigens“ [wie sie von Franz Rohrmoser genannt wird], in der Konflikte und die Auseinandersetzung mit der eigenen Geschichte, die Arbeit an einer lebendigen Erinnerung, permanent beiseite geschoben werden. Obrigkeitshörigkeit, die Fixierung auf die Organisation in einem Staat, ein ausgeprägtes Freund-Feind-Denken, übertriebene Harmoniesucht, Ordnungsiebe

und bestimmte Vorstellungen von „Männlichkeit“ bereiten den Boden für die extreme Rechte – auch dafür, wie dieser begegnet wird. Wache Zeitgenossinnen werden die eine oder andere Form auch in ihrem eigenen Umfeld entdecken können – mitten drin, unter „uns“.

...AM LAND?

Natürlich haben die beschriebenen Entwicklungen auch vor der Landwirtschaft nicht Halt gemacht. Das Konkurrenz- und Wettbewerbsdogma zeitigt viele soziale und ökologische Auswirkungen, die ganze Existenzen zerstört – nicht nur „bei uns“, sondern weltweit. Wachsende Verarmung und Ungleichheit, sowie Migration (z.B. die so genannte „Landflucht“) sind die logischen Konsequenzen. Innerhalb dieser unsicheren wirtschaftlichen Situation des „Wachsens oder Weichens“ gibt es zunehmend auch Bäuerinnen und Bauern, die sich von rechter Ideologie angesprochen fühlen.

»Vermeintlich „grüne“ Themen wie ökologische Landwirtschaft und Umweltschutz sind demnach nicht per se „linke“ Konzepte, sondern haben in der Rechten eine sehr lange Tradition«

REGIONAL UND ÖKOLOGISCH

Die Rechte spricht sich für eine regionale und ökologische Produktion aus. Biolandwirtschaft soll das eigene Volk gesund ernähren und den eigenen Boden erhalten. Die NPD agitiert beispielsweise gegen die Industrialisierung der Landwirtschaft, durch die die Menschen „entfremdet und entwurzelt“ werden. Unter dem Schlagwort „Umweltschutz ist Heimatschutz“ werden Genmanipulation und Massentierhaltung angeprangert. Vermeintlich „grüne“ Themen wie ökologische Landwirtschaft und Umweltschutz sind demnach nicht per se „linke“ Konzepte, sondern haben in der Rechten eine sehr lange Tradition – von der Völkischen Bewegung bis hin zur Blut und Boden-Ideologie der Nationalsozialisten. Der Bezug auf lokale und ökologische Produktion wird auch im Zusammenhang mit Ernährungssouveränität stark vertreten. Jedoch werden andere Konsequenzen aus diesem Prinzip gezogen. Während die Rechte in Hinblick auf Selbstversorgung innerhalb nationaler Grenzen, mit biologischer Herkunft und ethnischer Identität argumentiert, bestimmte Gruppen um ihre Rechte gebracht und

ausgegrenzt werden, betont Ernährungssouveränität das Recht auf Selbstbestimmung für alle, sowie das Recht zu gehen und das Recht zu bleiben. In der Nyeleni Europa-Deklaration heißt es: „Wir wollen Bewegungsfreiheit für alle Menschen an Stelle der freien Zirkulation von Kapital und Waren, die zur Zerstörung von Existenzen führt und viele in die Migration zwingt.“

SUBSISTENZÖKONOMIE

Einer weiterer widersprüchlicher Begriff kann die „Subsistenzökonomie“ sein. Die „Produktion für das Leben“, wie sie auch genannt wird, wird weltweit nach wie vor größtenteils von Frauen erledigt. Dies birgt das Potential der Ermächtigung von Frauen, unabhängig von der globalen Wettbewerbsökonomie zu sein und sich und die Familie selbst zu versorgen.

Wird diese Rolle Frauen jedoch aufgrund ihres biologischen Geschlechts zwingend zugeordnet, führt dies zur Verbannung von Frauen hinter den Herd und zu ihrer Degradierung als Gebärende zum „Erhalt der eigenen Rasse“. Damit wird eine patriarchale Kontrolle legitimiert und die optimale Verwertung von Frauen in der Ökonomie sicher gestellt. Dies wird auch in der Nyeleni Europa-Deklaration reflektiert, in der die Gleichberechtigung der Geschlechter und eine Überwindung des Patriarchates gefordert wird.

RECHT AUF RECHTE STATT AUSGRENZUNG

Rassismus in „biologischen“ oder „kulturellen“ Varianten beruht nicht nur darauf, dass aufgrund bestimmter Merkmale (Hautfarbe, Herkunft, Staatszugehörigkeit, Glaubensvorstellung, Geschlecht) grundlegende Unterschiede zwischen Menschen behauptet werden, sondern es geht vor allem um den Ausschluss dieser Menschen oder Gruppen von bestimmten Rechten, die sonst in einer Gesellschaft generell gelten (siehe Hall 1989). So sind Menschenrechte oder demokratische Rechte beispielsweise an die StaatsbürgerInnenschaft gebun-



Foto: Lina Schubert

den. Hieraus ergeben sich Widersprüche, die eine direkte Verbindung zur Landwirtschaft aufweisen. MigrantInnen werden illegalisiert und entrechtet. Zugleich wird jedoch toleriert, dass bestimmte Arbeiten hauptsächlich von undokumentierten ArbeiterInnen erfolgen. Von der Ernte bis zur Schlachtfabrik über die Reinigung und Küchen gibt es viele Orte, wo die Augen davor verschlossen werden. In der Bewegung für Ernährungssouveränität geht es daher zuallererst um den Kampf, überhaupt das „Recht auf Rechte“ zu haben, unabhängig von ethnischer Herkunft und Staatszugehörigkeit.

WAS TUN?

Auch wenn ein klares „Nein!“ oftmals nur die einzige Antwort sein kann. Es reicht nicht aus, sich einzig und allein nur abzugrenzen. Es ist notwendig, die Strukturen und Ursachen der Ungleichheit und der Macht- und Herrschaftsverhältnisse anzugehen und diese zu verändern. Wenn es stimmt, dass die Ursachen „mitten unter uns“ zu finden sind, dann müssen wir auch nach den eigenen Verstrickungen und Widersprüchen fragen. Dabei ist es zentral, laufend zu reflektieren, für welche gesellschaftliche Veränderung wir uns einsetzen und welcher Platz dabei bestimmten sozialen Gruppen (z.B. Frauen oder MigrantInnen) zugewiesen wird, und inwiefern diese dabei ihre Lebensvorstellungen frei verwirklichen können. Am Beginn der Bewegung für Ernährungssouveränität hat die Erkenntnis gestanden, dass wir unsere Agrar- und Ernährungssysteme nur in einer globalen Bewegung verändern können, wir müssen gemeinsam überall dort, wo wir leben, für diese Alternative eintreten. Gegen rechte Vereinnahmung und Propaganda kann nur das gemeinsame Reflektieren, Einmischen und aktive Eingreifen, sowie das

bewusste Bearbeiten und Austragen von Konflikten helfen. Das ist „Kleinarbeit im Handgemenge“, doch auf die kommt es letztlich an. Es gibt gute Gründe, für eine andere Welt einzutreten. Dass der Status Quo naturgegeben ist, war immer schon ein Glaube, der von der Rechten vorgebetet wurde. Wir sehen in der Gesellschaft etwas, das von Menschen immer schon gestaltet wurde und deshalb auch veränderbar ist. „Das moderne Lebensmittelsystem wurde von einer Handvoll privilegierter Menschen geschaffen. Ernährungssouveränität besteht darauf, dass dies illegitim ist, weil die Gestaltung unseres Gesellschaftssystems nicht das Privileg von Wenigen, sondern das Recht von allen ist.“ (Patel 2009, eig. Übersetzung).

Erstmals erschienen in „Wege für eine bäuerliche Zukunft“ der ÖBV Via Campesina, Ausgabe 326

*Julianna Fehlinger/
Franziskus Forster/
Maike Wendland*

ZUM WEITERLESEN:

- Butterwegge, Christoph (2006): Globalisierung, Neoliberalismus und Rechtsextremismus. In: Bathke/Spindler (Hg.): Neoliberalismus und Rechtsextremismus in Europa. Karl Dietz Verlag.
- Fischer, Gero (1997): Die wuchernden Dimensionen rassistischer Sprachpraxis. Zu Ethnopluralismus-, Multikulturalitäts- und verwandten Diskursen. In: Mitteilungen des Instituts für Wissenschaft und Kunst – IWK, 52(3).
- Stuart Hall (2000): Rassismus als ideologischer Diskurs, in: Nora Rätzsch (Hrsg.), Theorien über Rassismus. Argument Verlag.
- Patel, Raj (2009): 'What does food sovereignty look like?', In: Journal of Peasant Studies, Vol. 36: 3.

AUSBEUTUNG, VERNETZUNG UND WIDERSTAND

PREKÄRE ARBEITSBEDINGUNGEN IN DER EUROPÄISCHEN OBST- UND GEMÜSEPRODUKTION

Lastwagen rollen über die Straßen Richtung Norden, vorbei an den großen, mit Plastik bedeckten Flächen, unter denen Tomaten und anderes Gemüse gedeihen. Das sind die Gegenden, in denen in der Landschaft verstreute Behausungen aus Holz und Blech stehen, deren Bewohner/innen sich im frühesten Morgengrauen auf den Weg zur Arbeit in die Gewächshäuser machen, ungesehen und unbeachtet vom Großteil der Bevölkerung. Dies ist das Bild, welches sich von vielen Regionen Südeuropas zeichnen ließe, in denen Männer und Frauen unter prekären Bedingungen und zu niedrigen Löhnen den Großteil des jenes Gemüses ernten, welches unsere Supermarktregale tagtäglich füllt.

AUF DEN FELDERN SÜDEUROPAS

Die Organisation der Obst- und Gemüseproduktion in Südeuropa findet überwiegend in industriellen Großbetrieben statt. Da die Erntemengen und der Erntezeitpunkt nicht exakt voraussehbar sind, braucht es ein Arbeitskräfteangebot, auf das flexibel zurückgegriffen werden kann. Zudem hat sich die Akkordarbeit etabliert: Die Arbeiter/innen werden nicht nach Arbeitszeit, sondern nach geernteter Menge bezahlt. Die Kosten für die Ernte übersteigen so nicht die für den Verkauf bereite Menge. Auf diese Weise können die Stückkosten stets konstant gehalten werden. Die Sicherstellung der Arbeitsmotivation wird ebenso auf die Arbeiter/innen selbst abgewälzt, wie Risiken bei Ernteaussfällen. Die Anzahl der Kurzzeitbeschäftigten kann somit flexibel an unternehmerische Bedürfnisse angepasst werden. Dieses Modell, welches auf einer stets zur Verfügung stehenden Reservearmee basiert, wird auch "kalifornisches Modell" genannt. Es ist eine beispielhafte Entwicklung in der industriellen Landwirtschaft: Höfe werden zusammengefasst und Land konzentriert, gleichzeitig werden immer weniger fest angestellte Arbeiter/innen benötigt.

LANDWIRTSCHAFT GOES ASYLPOLITIK

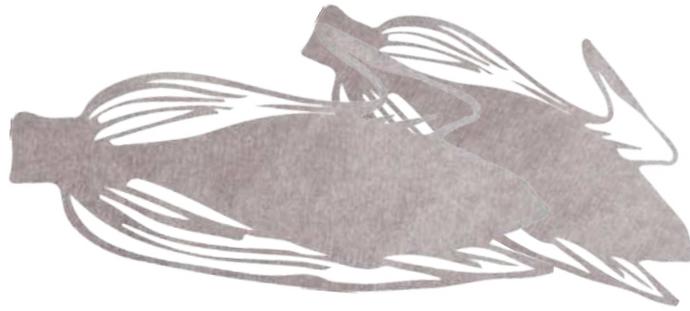
Ernährungssouveränität als ein Konzept, das die gesamte Produktionskette in den Blick nimmt, beinhaltet also nicht nur die Verbesserung des Verhältnisses zwischen Produzent/innen und Konsument/innen durch direkten Kontakt [was viele Initiativen wie Foodcoops und CSA-Projekte zeigen], sondern auch die Verbesserung der Arbeits- und Lebensbedingungen der Landarbeiter/innen. Ein Großteil dieser Arbeiter/innen sind Menschen ohne Papiere, was heißt, dass sie keinen Arbeitsvertrag und oft zusätzlich dadurch bedingt keine Aufenthaltsgenehmigung haben. Das macht sie zusätzlich

angreifbarer für Ausbeutung, da sie jederzeit von einer Abschiebung betroffen sein können. Zudem werden sie oft das Ziel rassistischer Gewalt. Aus diesem Grund sind auch Migration- und Asylpolitik für Ernährungssouveränität ein wichtiges Thema, weshalb die Forderung einer Verbesserung der Arbeits- und Lebensbedingungen von Kleinbauern/bäuerinnen und Landarbeiter/innen in letzter Konsequenz auch die Ablehnung einer restriktiven und menschenunwürdigen Asylpolitik sowie das Recht auf Bewegungsfreiheit beinhalten muss.

ÜBERGRIFFE UND WIDERSTAND

– LANDARBEITER/INNEN ORGANISIEREN SICH

Die Situation von Landarbeiter/innen in Europa erlangte erstmals mediale Aufmerksamkeit, als es 2000 in El Ejido in der andalusischen Region Almeria zu rassistischen Ausschreitungen gegen magrebinische Arbeiter/innen kam. Mehrere Menschen wurden verletzt, als ein Mob deren Stammlokale verwüstete. Ein weiteres trauriges Ereignis, welches zu einer breiten Medienpräsenz führte, war 2011 eine Hasskampagne gegen Beschäftigte in den dortigen Orangenplantagen im kalabresischen Rosarno. Doch es regte und regt sich noch immer Widerstand: Widerstand gegen die alltägliche Ausbeutung, Widerstand gegen den allgegenwärtigen Rassismus. In Almeria organisiert sich seit 2000 die Landarbeiter/innengewerkschaft SOC/SAT, deren Aktivitäten darin bestehen, Versammlungsorte zum Austausch und zur Organisation der Arbeiter/innen zur Verfügung zu stellen. Dies ist nicht einfach, da die Unterkünfte der Arbeiter/innen weit im Plastikmeer verstreut sind. Zudem besteht seitens der Verwaltungen und oft auch Bevölkerung kein großes Interesse, solche Zentren entstehen zu sehen. Zusätzlich dazu organisiert SOC/SAT Seminare zu Arbeits- und Asylrecht und versucht juristische



Unterstützung zu leisten. In Kalabrien hingegen agiert die Initiative SOS Rosarno von Equosud, einem Zusammenschluss verschiedener Bio-Bauern/Bäuerinnen und Arbeiter/innen mit dem gemeinsamen Ziel, faire Löhne garantieren zu können. Umgesetzt wird dies über den Versuch, die Produktion über italienische Foodcoops zu verkaufen, um damit die Dumpingpreise der Supermärkte zu umgehen, wo für das Kilo Orangen bspw. lediglich 10 bis 20 Cent bezahlt wird. SOS Rosarno ist auch Teil des solidarökonomischen Netzwerk Süditaliens, der RESSUD, welches über Bildungsarbeit versucht, über die prekären Arbeitsbedingungen in der industriellen Landwirtschaft aufzuklären.

Dennoch versucht das Netzwerk, über die prekäre Situation der Landarbeiter/innen aufzuklären, indem zum Beispiel öffentliche Abendessen mit Kartoffelspeisen organisiert werden um so zu zeigen, dass Landwirtschaft auch ohne Ausbeutung funktionieren kann.

Ein weiteres Projekt, das sich jedoch noch im Aufbau befindet, ist nahe Carlentini, zwischen Catania und Siracusa, beheimatet: [Ris]Orti Migranti. Dabei handelt es sich um ein interkulturelles CSA-Projekt, das sich neben ökologischer Produktion auf zuvor brach liegenden Grundstücken, auch den Austausch zwischen Stadt und Land sowie Menschen verschiedener Nationen zum Ziel gesetzt hat.

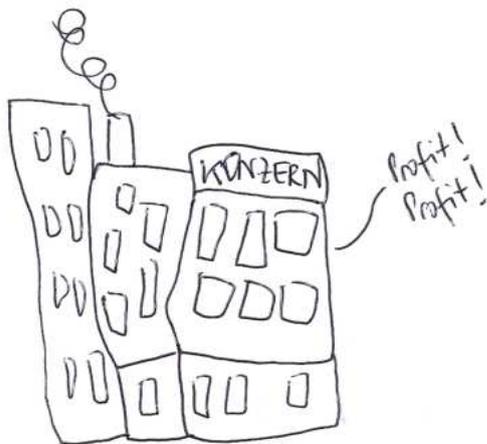
»Auch hier gibt es selten gültige Arbeitsverträge und somit auch meist keine Aufenthaltsgenehmigung und häufig keine Krankenversicherung.«

DAS BEISPIEL SIZILIEN

Auch abseits der medialen Aufmerksamkeit sieht der Alltag der Landarbeiter/innen nicht wesentlich anders aus. Eine weitere Region, in der die Situation der Arbeiter/innen sich nicht besonders groß von anderen Gegenden Südeuropas unterscheidet, ist Sizilien. Auch hier haben die Arbeiter/innen, wie ihre Kollegen/innen in Spanien oder Kalabrien, selten gültige Arbeitsverträge und somit auch meist keine Aufenthaltsgenehmigung [eines Berichtes von Ärzte Ohne Grenzen zu Folge 80% der befragten Landarbeiter/innen], sowie häufig keine Krankenversicherung und Zugang zu medizinischer Versorgung. Einen Versuch dies zu thematisieren, ist die an SOS Rosarno angelehnte Kampagne SOS Cassibile des antirassistischen Netzwerks Catanias. SOS Cassibile unterstützt eine Firma, die konventionell Kartoffeln produziert, ihren Arbeiter/innen jedoch Verträge garantiert und faire Löhne bezahlt. Im Gegensatz zu SOS Rosarno hat diese Kampagne hingegen weder den Anspruch, kleinbäuerliche biologische Landwirtschaft zu fördern, noch vermarktet sie die Produkte ausschließlich über Foodcoops.

Die Kooperative beschäftigt bevorzugt Migrant/innen, aus dem Wissen heraus, dass diese besonders von Ausbeutung sowie Rassismus betroffen sind und ihnen durch eine legale Arbeit auch die Möglichkeit gegeben ist, eine Aufenthaltserlaubnis zu erhalten. Im Gegensatz zu Andalusien und Kalabrien ist [Ris]Orti Migranti jedoch keine Vernetzung bereits als Landarbeiter/innen Beschäftigter, sondern schafft ein gänzlich neues Arbeitsfeld außerhalb des industriellen Produktionsnetzwerks. [Ris]Orti Migranti hat sich zum Ziel gesetzt, Menschen einen würdevollen Arbeitsplatz zu ermöglichen, Konsument/innen in den Produktionsprozess miteinzubeziehen, um Solidarität mit den Produzent/innen zu fördern sowie ökologische Landwirtschaft zu betreiben.

Hier sollen nebens Salat und Gemüse tropische und anderen nicht heimische Pflanzen angebaut werden, um auch für diese Produkte ökologische und lokale Alternativen zum Supermarkt zu schaffen. Es vernetzt zudem Organisationen und Initiativen des solidarökonomischen Netzwerks Siziliens



und solche, die zu migrationspezifischen Themen arbeiten. Noch besteht die Kooperative neben engagierten Freiwilligen aus zwei Arbeitern und dem Landbesitzer, einem italienischen Bauern, der selber wiederum Gründer einer Produzent/innen-Kooperative ist, die Zitrusfrüchte an Foodcoops in Norditalien liefert. Trotz des kurzen Bestehens wird [Ris]Orti Migranti bereits Ende Mai die ersten Kisten mit Gemüse und Salat ausliefern können und ein reges Interesse lässt auf weiteren Zuwachs hoffen. Mit dem gegebenen Überblick ausgewählter Beispiele möchte ich zeigen, dass einerseits prekäre Arbeit im derzeitigen Lebensmittel- und Agrarsystem keine Ausnahme bildet und andererseits, dass es in der Praxis viele unterschiedliche Ansätze gibt, die Themen Landarbeit, Migration und Ernährungssouveränität gemeinsam anzugehen: Von Gewerkschaften über Produzent/innen- und Arbeiter/innen-Netzwerke und Direktvermarktung, hin zu CSA-Projekten. Dabei geht es neben Bildungsarbeit und Informationsaustausch auch immer darum, Arbeitsbedingungen zu schaffen, die den Beschäftigten neben ihrem Lebensunterhalt auch würdevolle Arbeit garantieren. Ob dies nun innerhalb der gängigen Produktionspraxen oder durch neue Landwirtschaftsprojekte versucht wird: Wichtig ist, dass sich ein emanzipatorisches Konzept wie Ernährungssouveränität mit den hier angesprochenen Themen Migration und Asylpolitik und der Vernetzung entlang der verschiedenen Produktionsschritte auseinandersetzen muss!

Linnea Richter

ZUM WEITERLESEN:

- Behr, Dieter [2010]: Landwirtschaft und Migration. Über Arbeitsverhältnisse am Land, die Herausforderung gewerkschaftlicher Organisation und globale Bewegungsfreiheit. In: Loibl, Elisabeth/Hoppichler, Josef: Schmackhafte Aussichten? Die Zukunft der Lebensmittelversorgung. Forschungsbericht Nr.63. Bundesanstalt für Bergbauernfragen: Wien.
- Dufлот, Jean [2011]: Orangen fallen nicht vom Himmel. Der Sklavenaufstand von Rosarno. Basel: EBF/CEDRI.
- EBF/CEDRI [2004] (Hg.): Bittere Ernte. Die moderne Sklaverei in der industriellen Landwirtschaft. Zürich: EBF/CEDRI.
- Medici senza frontiere [2008]: Una stagione all'inferno. Rapporto sulle condizioni degli immigrati impiegati in agricoltura nelle regioni del Sud Italia.
- NoLager Bremen/ EBF (Hg.) [2009]: Peripherie und Plastikmeer. Globale Landwirtschaft, Migration, Widerstand.

Internetquellen:

- SOC/SAT: <http://socialmeriaeng.wordpress.com/SOS> Rosarno: <http://www.sosrosarno.org>.
- RESSUD: <http://www.ressud.org/SOS> Cassibile: <http://migrantsicily.blogspot.it/2012/04/s-o-s-cassibile.html>.
- RisOrti Migranti: <http://gaslife.it/RISORTI-MIGRANTI>.

HIPPOKRATES UND SEIN FUNCTIONAL FOOD

„Eure Nahrungsmittel sollten Heilmittel und eure Heilmittel sollten Nahrungsmittel sein.“ Dieser Hippokrates nachgesagte Spruch dient Jo Robinson als Aufhänger für ihren Beitrag in der Online-Ausgabe der New York Times vom 25. Mai 2013, in dem die heilende Kraft pflanzlicher, möglichst naturbelassener Nährstoffe besprochen wird. Ist es denn tatsächlich möglich, sich gesund zu essen? Kann eine bestimmte Form der Ernährung degenerative Krankheiten verhindern? Folgt man der Argumentation Robinsons, dann liegt der Schlüssel zur Bekämpfung von Krebs, Herz-Kreislauf- oder dementieller Erkrankungen in der Tat in der richtigen Ernährung, die, so der Duktus Robinsons, unsere Gesundheit optimiere.

Robinson erzählt eine „einzigartige Geschichte des Nährwertverlusts“, auf die vornehmlich westliche, kapitalistische Gesellschaften zurückblickten. Denn in der Tat zählt[e] für die kommerzielle Vermarktung nichts weniger als der Nährwert von Lebensmitteln: Erscheinung, Form und Geschmack geben hier unbestritten den Ton an. Doch setzt diese Geschichte nicht erst mit der modernen kommerziellen Durchdringung des Lebensmittelmarktes an: Ihr Beginn sei vielmehr in der Jungsteinzeit vor 10.000 Jahren zu suchen, als unsere Vorfahren nicht nur Tiere, sondern auch Pflanzen domestizierten und landwirtschaftliche Techniken ausbildeten. Domestizierung bedeutet auch Selektion: Pflanzen wurden eben nicht nur nach ihrem Nährwert, sondern vor allem nach ihrem Zuckergehalt und Geschmack ausgewählt und angebaut.

des 17. Jahrhunderts, fiel die farbliche Vielfalt des Maises auf, den die indigene Bevölkerung anbaute. Heute weiß man, dass vor allem die schwarzen, roten und blauen Maissorten besonders reichhaltig an Blattblau oder Anthocyan waren und, aus der heutigen Perspektive betrachtet, mithin das Potential hätten, zur Krebsbekämpfung eingesetzt zu werden, aber auch Übergewicht und Demenz, Diabetes und Herz-Kreislauf-Krankheiten vorbeugen könnten.

Dass es um 1800 zur Flurbereinigung der Maissorten kam und der gelbe Mais seinen Siegeszug antreten konnte, hatte, wie konnte es auch anders sein, mit der Geschichte der amerikanischen Frontier, der kriegerischen Ausbreitung der weißen Siedler gegen Westen, zu tun.

»Essen scheint gegenwärtig alle menschlichen Probleme zu lösen«

Diese Entwicklung zeichnet Robinson am Beispiel der landwirtschaftlichen Genealogie des Maises nach. Dessen Ursprung liegt in einer Gattung von Süßgräsern, die sich Zea nennt und kaum Ähnlichkeiten mit dem uns bekannten Mais aufweist. Aber: Dieser Urmais besaß den zehnfachen Eiweißwert des Maises, den wir heute essen, war allerdings eher bitter im Geschmack und kaum mundgerecht zuzubereiten, und deshalb auch nicht besonders interessant für die frühe Landwirtschaft. Im Laufe der Jahrtausende entwickelten sich diese Süßgräser jedoch stark und näherten sich zunehmend dem gegenwärtigen Mais an, bis sie schließlich vom Menschen domestiziert wurden. Um 1400 bereits, so Robinson, sei Mais zum zentralen Bestandteil der menschlichen Ernährung in Mexiko und Südamerika aufgestiegen. Wenig später kamen auch die europäischen Siedler in Kontakt mit der nunmehrigen Süßpflanze. John Winthrop Junior, der Gouverneur der Kolonie von Connecticut zur Mitte

Im Sommer 1779 ordnete George Washington eine Kampagne der verbrannten Erde gegen den Stamm der Irokesen an. Während die Armee brandschatzte und die Maisfelder der indigenen Völker zerstörte, entdeckten einige Kompanien Felder, auf denen der bislang unbekannte gelbe Mais angebaut war. Wie es die Legende will, soll ein Leutnant einige Samen mit nach Hause gebracht haben und dadurch die Verbreitung dieser Pflanze eingeleitet haben. Der gelbe Mais verdankt seinen weltweiten Erfolgslauf, wenn man so will, einem Eroberungskrieg.

Ab diesem Zeitpunkt griff nun auch der Mensch in die Evolution der Pflanze ein, die Landwirtschaft des 19. Jahrhunderts baute zunehmend auf wissenschaftliche Methoden. Man wollte Einfluss auf die Süße des Maises nehmen, auch sollte er bereits im „Juli in den Kochtöpfen der Menschen“ sein, wie Noyes Darling, ein Pionier der wissenschaftlich orientierten Landwirtschaft, die Losung vorgab. Stolz

fügte er noch hinzu, dass er den Makel der gelben Farbe des Mais ebenso entfernen konnte. Indes ging damit ein weiterer wichtiger Nährstoff verloren: Wie wir heute wissen, besitzt der gelbe Mais sechzigfach mehr das für unser Immunsystem und unser Augenlicht so förderliche Beta-Carotin als der weiße, von Darling gezüchtete.

Anfang der 1960er Jahre setzte der Mais einen veritablen Meilenstein in der Geschichte der US-Lebensmittelindustrie: Er gelang als erstes genmanipuliertes Produkt auf den Markt. Ziel der neuen Züchtung war freilich erneut, die Süße und den Zuckergehalt der Pflanze weiter zu steigern. Eine Entwicklung, die auch in den folgenden Jahrzehnten unentwegt fortsetzte. Die süßesten Variationen weisen heute einen Zuckergehalt von 40 Prozent auf, man spricht von candy corn, der mittlerweile den US-Markt dominiert. Der ursprüngliche bunte Mais führt dagegen heute ein erbärmliches Nischendasein und dient lediglich noch dekorativen Zwecken.

Am Ende dieser Verlustgeschichte, diesem american way of eating, die nicht nur für den Mais, sondern wohl für die gesamte westliche Nahrungsmittelindustrie zu beklagen ist, stehen engagierte Menschen wie Jo Robinson, die mit ihren Texten für Ernährungssouveränität und Ernährungsbewusstsein werben. Sie kritisiert offen Behörden wie das US-Landwirtschaftsministerium, das bei der Züchtung von Pflanzen mehr deren Abwehrkräfte gegen Krankheiten verfolgt als jene der Konsumenten. Sie stellt sich die Aufgabe, die „verlorenen“ Nährstoffe wieder auf den Speiseplan zu bringen – das Essen soll die Menschen wieder gesünder machen. Doch muss man schon stark einer US-amerikanischen Perspektive verhaftet sein, um Robinsons Impetus und Engagement voll teilen zu können. Denn, und dies dürfte wohl auch ihrem Kronzeugen Hippokrates kaum in den Sinn gekommen sein, schreibt sie der Ernährung eine bestimmte Funktion zu: Sie soll gesund machen, ja die Gesundheit optimieren. Dass sie damit einem postmodernen, ja nihilistischen Gesundheitswahn verfällt, sei mal dahingestellt: Denn andere Gesichtspunkte, die den eigenen Körper immerhin indirekt betreffen, also die sozialen und ökologischen Aspekte der Lebensmittelproduktion, spielen in ihrer Argumentation eine sehr nachgeordnete Rolle. Vergesst den Spinat, esst

Löwenzahn! Nicht weil er schmeckt, man ihn selbst pflücken bzw. anbauen könnte, sondern weil er eine bestimmte Funktion erfüllt. Robinson bedient sich somit klassischer Werbediskurse der Lebensmittelindustrie. Essen scheint gegenwärtig alle menschlichen Probleme zu lösen: Man wird durch essen schlank, schön, schlau, die Verdauung wird ange-regt und angenehmer, und die Leistung und Konzentration lässt sich ebenfalls steigern. Foodwatch.de kürt jedes Jahr die dreistesten Werbelügen – wenn die Sache nicht so bitter ernst wäre, ließe sich über die Einfälle der Lebensmittelindustrie sogar lachen. Bestimmtes Essen, so Robinson, macht nun auch allgemein gesund.

Damit wird das Grundproblem wohl nur verlagert, und der Ernährung selbst die Lösung eines Problems aufgebürdet, dessen Ursprung sie eigentlich selbst ist, gepaart mit einer bestimmten Lebenshaltung westlicher Art. Denn in der Tat lässt sich eine Vielzahl sogenannte Zivilisationskrankheiten auf unsere Ernährung, unsere Bewegungsscheue, unser Leben in den Städten zurückführen. Eine radikale Änderung der Ernährungsgewohnheiten machte uns dann nicht optimal gesund, sondern schlicht: weniger krank. Wir sollten nicht unbedacht weiteressen, und darauf hoffen, dass alles gut wird und uns das Essen gesund macht. Wir sollten uns ernsthaft mit unserer Ernährung und ihren Quellen auseinandersetzen, soziale, ökologische und ethische Aspekte mitdenken. Und: den ästhetischen und gustatorischen Sinn nicht vergessen. Das mag aus der europäischen Warte, wo Essen in vielen Gesellschaften noch integraler Bestandteil kollektiver Identität ist, selbstgefällig klingen. Robinsons Engagement kann für die US-Gesellschaft sinnvoll und wohl auch höchst dringlich sein. Für europäische BeobachterInnen sollte es ein mahnender Apell sein, das Ernährungsbewusstsein zu stärken und zu erhalten.

Florian Huber

ZUM WEITERLESEN

- <http://www.nytimes.com/2013/05/26/opinion/sunday/breeding-the-nutrition-out-of-our-food.html?pagewanted=all&r=2&>
- <http://eatwild.com/jo.html>
- http://www.goldener-windbeutel.de/die_wahl/index_ger.html



*»Und: den ästhetischen und
gustatorischen Sinn nicht
vergessen.«*

NORMEN FORMEN KÖRPER“

WIE UNSER UNSERE VORSTELLUNG VOM IDEALEN KÖRPER GEFORMT WIRD UND WO DIE FREIHEIT DABEI BLEIBT.

Der Begriff der Ernährungssouveränität meint das Recht aller Völker, ihre Landwirtschafts- und Ernährungspolitik selbst zu definieren. Die Organisation, die diesen Begriff geprägt hat, ist die FAO [Food and Agriculture Organization of the United Nations]. Sie versucht seit Jahren die Verteilung der Nahrungsmittel weltweit zu verbessern und den Ernährungsstandard der Völker anzuheben. Somit denken viele beim Begriff Ernährungssouveränität automatisch an hungernde Völker und unterernährte Kinder. Mit Recht. Ich möchte hier aber den Blick auf unsere Überflussgesellschaft richten und die Frage aufwerfen, wie es mit der Selbstdefinition unserer Ernährungspolitik aussieht, ob wir als satte Wohlstandsgesellschaft oder als Individuen die Möglichkeit haben, unseren Ernährungsstandard selber zu bestimmen. Theoretisch ja, wir hätten die Möglichkeit. Wir haben viel Wissen über Ernährung, große Wahlmöglichkeit beim Einkaufen, eine Vielfalt an Rezepten und Kochgeräten, eine große Auswahl an Restaurants. Aber das scheint nicht auszureichen. Übergewicht nimmt in der westlichen Kultur ständig zu und immer mehr Menschen, ganz besonders Frauen, erkranken an Essstörungen. Sind das die Folgen einer zu stark individualisierten Selbstbestimmung der eigenen Ernährung? Was haben Essstörungen und Übergewicht mit Selbstbestimmung und Souveränität zu tun? Um diesen Fragen nachzugehen, hole ich ein wenig aus.

1999 wurde eine Studie der Anthropologin Anne Becker [Harvard Medical School's Department of Global Health and Social Medicine] über die Veränderung der Essgewohnheiten und der Körperwahrnehmung auf den Fiji-Inseln vorgestellt. Auf den Fiji-Inseln waren Essstörungen bis in die 90er Jahre unbekannt. Das weibliche Schönheitsideal war ein eher üppiges. Ein runder Körper war Zeichen von Weiblichkeit und Wohlstand. Auf den Fiji-Inseln gab es auch keinen Fernseher. 1995 begann ein amerikanischer Sender auf den Insel auszustrahlen. In kürzester Zeit besaßen 90% der EinwohnerInnen einen Fernsehapparat und drei Jahre später waren Essstörungen auf den Fiji-Inseln häufiger als in Europa oder den USA. Die jungen Mädchen strebten, im Unterschied zu ihren Müttern und Großmüttern, nach einem schlanken Schönheitsideal und waren

bereit, einen hohen Preis für ihre Schlankheit zu zahlen. Diese Studie zeigt unter anderem, dass die Bilder der Medien einen sehr starken Einfluss auf Gewohnheiten und Lebensstile haben, ganz besonders bei Jugendlichen, die noch dabei sind, ihre eigene Identität zu bilden und zu konsolidieren. Laut Timm Grams, Informationstechniker der Fachhochschule Fulda, „wirken Bilder dogmatisch, über Emotionalisierung und unter Ausschluss der reinigenden und prüfenden Arbeit des bewussten Denkens“ [Vortrag 2005].

Auch Rance Crain, Chefredakteur der Zeitschrift für Werbeagenten "Adversiting Age" erklärt: "Only 8% of an ad's message is received by the conscious mind. The rest is worked and reworked deep within the recesses of the brain". [Adversiting Age 1999]. Crain erklärt, dass jede Werbung und Propaganda über Bilder läuft, denn Bilder sind mächtiger als jedes Wort. Welche sind nun die Bilder, die unsere Selbstbestimmung im Bereich Ernährung beeinflussen?

In der Werbung haben Nahrungsmittel einen enormen Raum. *Die Nahrungsmittelindustrie unterliegt denselben Gesetzen, wie jede andere auch, und die Devise heißt: Wachstum.* So wie die Technologieindustrie von uns Konsumenten braucht, dass wir immer öfter einen neuen PC oder ein neues Handy brauchen [und verbrauchen], braucht auch die Lebensmittelindustrie von uns Konsumenten, dass wir immer mehr Nahrung verbrauchen. Die Nahrung wurde daher längst ihre Funktion des Ernährens entmachtet. Die Werbung schreibt der Nahrung ganz neue Rollen zu: manche Nahrungsmittel fördern die Verdauung, andere beschleunigen den Stoffwechsel, manche machen schlank, helfen beim Zeitsparen, beleben einen Abend mit FreundInnen oder machen uns attraktiver und sexy. Ziel ist, dass wir dem Genuss keine Grenzen setzen, Spaß am Essen finden und unsere Nahrungszufuhr nicht nur vom Hunger abhängen lassen. Dass, um diese Ziele zu erreichen, auch sehr viel gelogen wird, braucht hier nicht erklärt zu werden. Lebensmittel unterliegen zwar offiziell immer strengeren Regelungen, aber diese zu durchschauen, schaffen fast nur Akademiker/innen. Die Industrie muss bil-

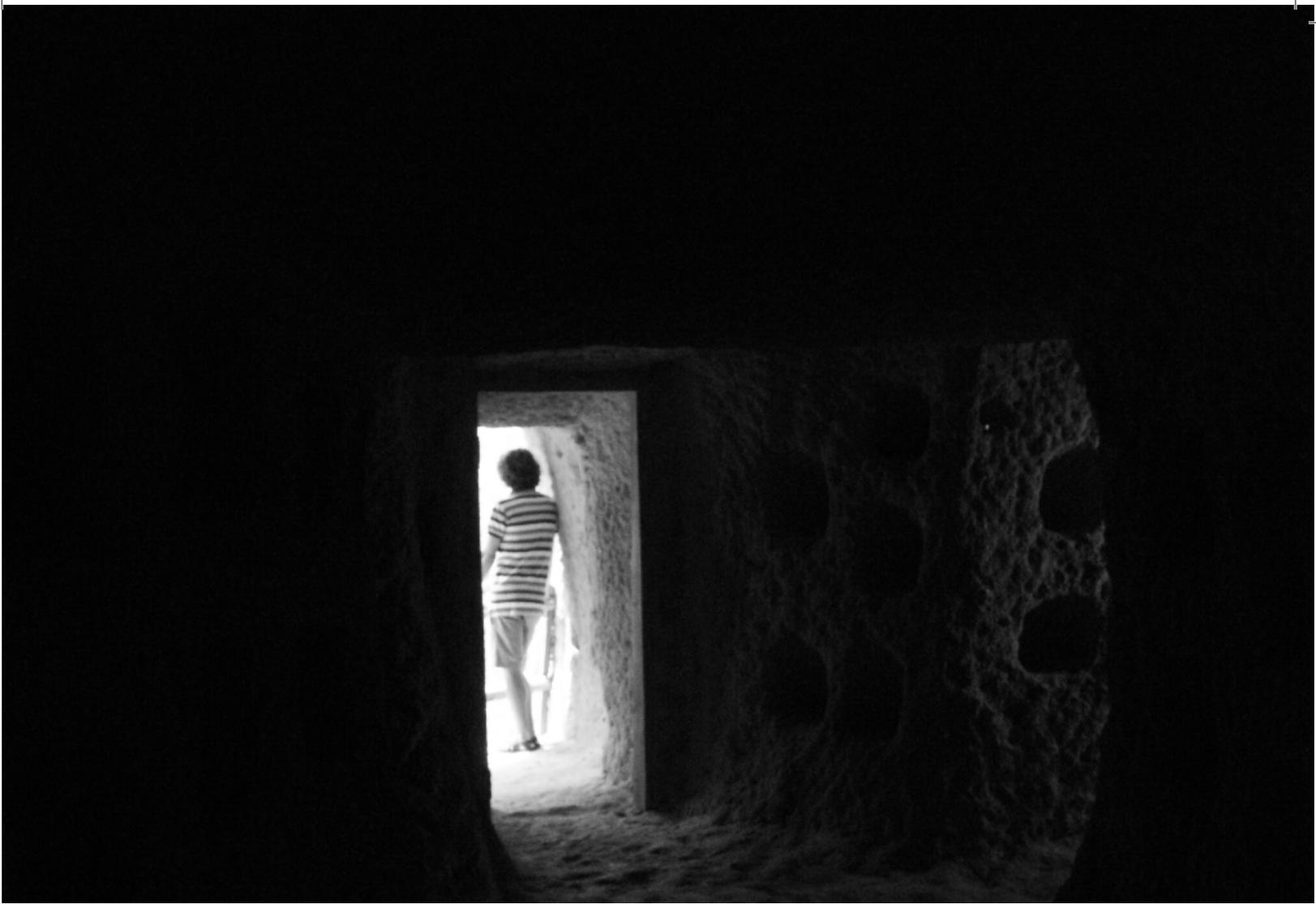


Foto: Lina Schubert

lig produzieren und kann dabei nicht immer auf die Gesundheit oder die Umweltfreundlichkeit achten.

Dass Bilder unsere Wahl bei der Ernährung stark beeinflussen, zeigt auch die Tatsache, dass ein Fachgebiet boomt, das Lebensmitteldesign genannt wird. Unzählige Studien versuchen herauszufinden, welche Form ein Keks haben muss, damit Menschen eher hin greifen, welche Nudelform am ehesten aus dem Regal geholt wird, wie groß Birnen oder Erdäpfel sind, die aus einem Korb eher ausgewählt werden, welche Farbe ein Fruchtsaft haben muss, damit Kinder ihn trinken. *Das bedeutet, wir bestimmen zwar, was wir essen, aber wir werden dabei stark von den Diktaten der Werbung und der Lebensmittelindustrie beeinflusst, die uns als starke KonsumentInnen haben will.* Auf der anderen Seite werden wir, besonders wir Frauen, von Bildern bombardiert, die uns Schlankheit vorschreiben. Dass diese Bilder einen starken Einfluss auf die Jugend haben, lässt sich auch an einer Südtiroler Studie ableiten. 51% der Mädchen zwischen 11 und 15 Jahre fühlt sich zu dick, obwohl nur 7,6% tatsächlich übergewichtig ist. 24,6% der Mädchen

zwischen 12 und 25 Jahren hat einen Bodymassindex von unter 20, ist also, laut medizinischen Kriterien, untergewichtig. Ein Drittel der 15jährigen hat bereits eine Diät zum Abnehmen gemacht. [HBSK Studie 2010].

Schlankheit bedeutet nicht nur Schönheit. Schlankheit hat in unserer Gesellschaft andere Bedeutungen: Schlank sein ist eine Leistung und Leistung ist in unserer Gesellschaft ungeheuer viel wert. Schlank sein bedeutet einen starken Willen haben, Durchhaltevermögen, sich zurückhalten können, Schlankheit wird gleichgesetzt mit Gesundheit, erfolgreiche Menschen sind schlank, schlanke Menschen sind sportlich und fit. Nur wer schlank ist, kann sich nach der Mode kleiden. Im Gegenzug dazu bedeutet Übergewicht faul sein, keinen Willen und keine Ausdauer haben, langsam sein, gesundheitliche Probleme haben und dabei auch noch selber schuld sein. Wer möchte da schon dick sein? Denn dick sein bedeutet, die Kontrolle über sich zu verlieren, ausgeliefert sein. Wer selbstbestimmt lebt, ist schlank.



Jugendliche, die für den Einfluss der Bilder besonders empfänglich sind, stehen also unter einem widersprüchlichen Druck. Sie müssen Nahrung konsumieren (im Kino Nachos essen, beim Aperitiv Häppchen essen, vor dem Computer etwas knabbern, am Abend noch was naschen...) und dabei schlank bleiben. Viele verlieren sich in diesem Widerspruch und versuchen Regeln aufzustellen, die ihnen Halt geben. Strenge Diäten, eine Besessenheit für gesunde oder biologische Lebensmittel, Rigidität bei der Nahrungsaufnahme, extreme sportliche Betätigung mit dem Zweck des Energieverbrauchs, Kalorienzählen, all das sind moderne Formen eines problematischen Essverhalten, das in eine Essstörung entgleiten kann.

» Die Nahrung wurde daher längst ihrer Funktion des Ernährens entmachtet.
Die Werbung schreibt der Nahrung ganz neue Rollen zu «

Essstörungen sind die Krankheit der Überflusgesellschaft und deren Widersprüche. Sie werden von medialen Bildern mit verursacht. Die Betroffenen streben nach einem Schlankheitsideal, weil ihnen Schlankheit als Perfektion und Bravour vorgegaukelt wird und im Verfolgen dieses fremdbestimmten Ideals verlieren sie den Bezug zum eigenen Körper und zu den körperlichen Grundbedürfnissen. Oft schwanken Betroffene zwischen Essanfällen und Fasten, zwischen über- und untertreiben. Von Souveränität ist hier nicht mehr die Rede.

Nur eine Form der Essstörung hebt sich von diesen Überlegungen ab: die Anorexia Nervosa. Magersüchtige junge Frauen und Männer erleben ihren Zustand als die einzige Möglichkeit der Selbstbestimmung. Sie bestimmen über ihren Körper und über ihr Essverhalten und niemand, weder Eltern, noch TherapeutInnen, können Sie zum Essen zwingen. Viele beschreiben das Gefühl der Souveränität

über den eigenen Körper als etwas, das sie abhebt von der Masse, das sie zu etwas Besonderem macht. Die Kontrolle über den Körper und der Verzicht, gibt ihnen Gefühle des Erfolgs, der Befriedigung, ja, gar der Genugtuung und diese Gefühle nähren eine hungrige Seele und stärken den Selbstwert, wie kaum andere Erfahrungen es zuvor ermöglicht hatten. Wenn mir Jugendliche von diesen Gefühlen erzählen, stelle ich mir immer die Frage: was passiert in unserer Gesellschaft, dass so viele Jugendliche das Bedürfnis haben, egal ob über eine Krankheit wie die Magersucht, oder über Körpermodifikationen wie Piercings, Implantate, Tattoos, ihre Selbstbestimmung und ihre Souveränität zu demonstrieren?

Meine Antwort ist eine reine Spekulation, aber ich wage sie dennoch: Was können Jugendliche heute gestalten? Wo sind sie heute aktiver Part? Welche gesellschaftlichen Veränderungen können sie heute planen oder mitbestimmen? *Es gibt kaum mehr Freiräume für Jugendliche, alles wird von den Erwachsenen kontrolliert und bestimmt, die Schule, die Jugendzentren, die Wände, auf denen sie Graffiti malen dürfen, wie viel sie trinken, wie viel sie rauchen, alles ist durch Erwachsene geregelt.* Vielleicht bleibt ihnen wirklich nur der eigene Körper, aus dem sie machen können, was ihnen zumute ist. Vielleicht sind eigenartige Ernährungsformen oder Essstörungen, so wie auch besondere Körpermodifikationen Ausdruck eines großen Bedürfnisses zu gestalten, zu verändern, zu formen, zu entscheiden, zu den eigenen Entscheidungen zu stehen und dafür Verantwortung zu übernehmen.

Raffaella Vanzetta

UND SEIN
GANG KUL
SALUTOGENESE SPIEGEL UNSERER KULTUR NAHRU.
ZUGANG NEUE WEGE IDENTITÄT **FÜR ALLE!**
KÜCHE **APFEL** KOCHEN **APFEL!**
WAS WÄCHST, WAS WUCHS? NAHRUNG
UND SEIN
SELBSTBESTIMMUNG
ALTES
SALUTOGENESE SPIEGEL UNSERER KULTUR
SELBST ZUGANG NEUE WEGE **APFEL** **NEU!**
KÜCHE **FÜR**
WÄCHST, WA.
UND

NAHRUNG, SPIEGEL UNSERER KULTUR

WIE DIE ORGANISATION VON NAHRUNG

DAS SOZIALES GEFÜGE EINER GEMEINSCHAFT BESTIMMT

Nahrungsbeschaffung und -aufnahme hat gegenüber allen anderen Aktivitäten, die im Zusammenhang mit dem menschlichen Überleben stehen, Vorrang. Reproduktion, Verteidigung gegen externe Bedrohungen, Weitergeben von Wissen etc. könnten ohne die rekreative Energie von Nahrung nicht ausgeführt werden. Nahrung ist in der Kultur des Menschen also essentiell, geht es doch zuallererst um das physische Überleben des Menschen.

Doch Nahrung stillt nicht ausschließlich physische Bedürfnisse, sie ist immer auch mit sozialer Bedeutung verknüpft. Die Theorie und Praxis von Produktion, Verteilung und Konsum von Nahrung ist der Spiegel und gleichzeitig ein Produkt einer jeden sozialen Organisation. Organisation von Nahrung bedeutet also Kultur. In jeder Kultur gibt es Regeln zur Organisation von Nahrung: Was darf bzw. darf nicht gegessen werden (Tabus)? Wer darf mit wem zusammen essen? Wer isst als Erste/r? Wo wird gegessen? Wie und von wem wird etwas zubereitet? Wie und von wem werden Nahrungsmittel besorgt? In einigen Kulturen sind diese Aspekte streng geregelt, in anderen weniger. Doch immer sind sie da. Bewusst oder unbewusst halten sich die Mitglieder einer Kultur an diese mehr oder weniger expliziten Regeln.

In der heute global agierenden Nahrungsmittelindustrie sind Institutionen und AkteurInnen (ProduzentInnen, VerteilerInnen, KonsumentInnen) in hochkomplexen und sich ständig verändernden Gefügen verbunden. Die Prozesse, die mit Nahrungsproduktion und -verteilung zusammenhängen, sind vor allem für KonsumentInnen schwer zu durchschauen und von einem Ungleichgewicht geprägt, das zwischen den AkteurInnen herrscht. Die Position der KonsumentInnen ist, was Herkunft und Produktionsbedingungen der von ihnen konsumierten Nahrungsmittel betrifft, von Unwissenheit gekennzeichnet. Ihr Einfluss auf den gesamten Prozess ist äußerst gering und ihre Rolle beschränkt sich auf die der passiven EndverbraucherInnen. Diese Realität hat Auswirkungen auf das soziale Gefüge einer Gemeinschaft und auf bestimmte Verhaltensweisen rund um Verteilung und Konsum von Lebensmitteln. Um dies konkret zu veranschaulichen führe ich ein Beispiel aus Italien an, das bei den Anfängen der industriellen Landwirtschaft ansetzt:

Ihre Auseinandersetzung mit dem Thema Nahrung und Kultur hat die Anthropologin Carol Counihan immer wieder nach Sardinien geführt. Counihan veranschaulicht Folgendes schon in den 90er Jahren: Die Veränderungen in der Brotproduktion, der Brotverteilung und des Brotkonsums auf Sardinien hatten Auswirkungen auf soziale Aspekte innerhalb der lokalen Gemeinschaft. In der Tat sei der Zusammenbruch des traditionellen Produktionssystems und des Austausches bestimmter Lebensmittel einhergehend mit dem Verschwinden sozialer Solidarität. Wie aber kommt Counihan zu derartigen Aussagen?

Bosa ist eine kleine Stadt auf Sardinien und ihre Ökonomie war bis in die 50er und 60er Jahre stark von der Weizenproduktion bestimmt. Die Männer waren in der Weizenproduktion beschäftigt oder besaßen selbst Land und die Frauen waren für dessen Weiterverarbeitung zu Brot verantwortlich. Brot hatte in Sardinien, wie im restlichen Italien, einen hohen Stellenwert. Es war eines der Grundnahrungsmittel und man konnte es selbst kostengünstig produzieren. Auch wer arm war, konnte Brot herstellen und so galt das Sprichwort: „chi ha pane mai non morit“ („Wer Brot hat, stirbt nie“). Die Weizenernte war gekennzeichnet von Reziprozität: Man half sich gegenseitig durch den Austausch von Geräten und Arbeitskraft. So musste und konnte niemand sein Weizen allein ernten. Man war voneinander abhängig. Auch der Prozess der gemeinsamen Brotherstellung der Frauen festigte und bestärkte das soziale Gefüge und die reziproke Solidarität in der Gemeinschaft. Man traf sich immer im Haus einer anderen Frau und half sich gegenseitig. Die Frauen kommunizierten, tauschten sich aus und festigten so den sozialen Zusammenhalt und lokale Normen. Das Brotbacken war also ein soziales Ereignis, die Abläufe waren immer dieselben. Nach dem Brotba-

cken, so verlangte es der Brauch, wurde das Brot unter den NachbarInnen verteilt und im Gegenzug konnte man sich auch auf deren Teilen des Brotes in der Gemeinschaft verlassen. Wenn jemand also aufgrund besonderer Umstände einmal nicht Brotbacken konnte, konnte er/sie aufgrund dieses Brauches darauf vertrauen, dass dennoch immer Brot im Haus war. Während der Zeit der Modernisierung der Landwirtschaft in Italien in den 50er und 60er Jahren ging die Weizenproduktion der einzelnen Familien zurück, denn immer häufiger wurde Weizen im großen Stil maschinell angebaut und geerntet. Die wenigsten Familien konnten es sich noch leisten, eigenen Weizen anzubauen und so kaufte man ihn – bis man schließlich auch das schon gemachte Brot kaufte, was bis dahin immer als Schande galt. So fiel der Anbau, die gemeinsame Ernte und das Brotbacken weg. *Die Menschen begrüßten diese körperliche und zeitsparende Erleichterung und die Unabhängigkeit von den NachbarInnen, auf deren Hilfe sie nicht mehr angewiesen waren.* Dies markierte, laut Counihan, den Trend zur Individualisierung. So wurde auch die Distribution des Brotes individualisiert: Kleine Dorfläden verschwanden großteils aus der Stadt, von den großen verdrängt. Man kaufte zunehmend in größeren Läden außerhalb des Zentrums ein. Da hier die Menschen aus einem größeren Umkreis kamen, kannte man sich nicht immer persönlich. Der Einkauf wurde als Erledigung gesehen und dabei wurde in größeren Mengen eingekauft und deshalb seltener. Der soziale Kontakt während des Einkaufes beschränkte sich dabei häufig auf die paar Worte mit dem/der KassiererIn. Auch der Konsum von Brot, und das Essen im Allgemeinen, wurde zunehmend ins Private verlegt. Hatte man bis dahin regelmäßig Feste und Feiern organisiert, bei denen das gemeinsame Essen in der Gemeinschaft einen essentiellen Punkt darstellte, aß man nun hauptsächlich zu Hause mit der Familie, oder gar allein.

Während ihrer Forschung wurde Counihan klar, dass die Solidarität innerhalb der Gemeinschaft zunehmend verschwand: *Persönliche Probleme waren zu einer individuellen Angelegenheit geworden, in die sich niemand einmischen wollte.* Auch wurde nicht

erwartet, dass der/die Betroffene sich an die Gemeinschaft wandte. Dies ging soweit, das ein junger Mann in finanziellen Nöten sich aus Scham in seinem Haus verkroch und an Hunger starb. Niemand hatte etwas bemerkt. Natürlich war dies ein Ausnahmefall, doch es zeigt uns die Ausmaße der Veränderungen auf und bringt die Wichtigkeit eines starken sozialen Netzes zu Bewusstsein.

Regelmäßige soziale Ereignisse verloren aber weiterhin ihre Bedeutung, denn man konnte sich alles Nötige kaufen, ohne auf die Hilfe des/der NachbarIn angewiesen zu sein. Im Sinne des Anthropologen M. Mauss ist der Gabentausch, in diesem Fall die Brotgabe, eines der essentiellen Faktoren in einem sozialen Gefüge. Das geschenkte Objekt [Brot] oder die geschenkte Tat [gegenseitige Hilfe] verpflichtet zu einer Gegengabe und verbindet. Im Kontext der globalisierten Nahrungsmittelindustrie wird diese Verpflichtung als Last angesehen, als etwas, das es zu vermeiden gilt. Und man vermeidet es auf höchstem Niveau. Das Beispiel aus Bosa und Counihans Forschungen stehen exemplarisch für alle von der Industrialisierung des Nahrungsmittelsektors betroffenen Gesellschaften und bestätigen die These der ökonomischen Anthropologie, dass die industrielle Produktionsweise und Verteilung zu einer Dekonstruktion sozialer Beziehungen führt. Der Industrialisierungsprozess im Nahrungsmittelsystem schreitet voran und wir sind frei und unabhängig – zumindest von unseren NachbarInnen.

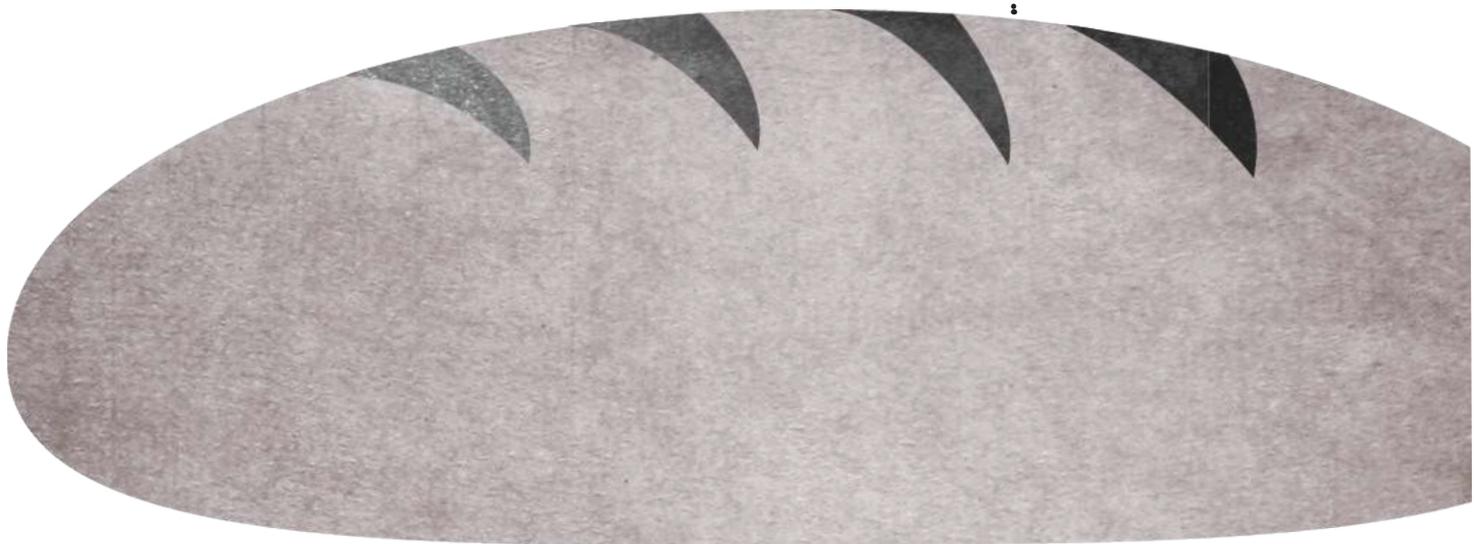
Hanna Demichiel

ZUM WEITERLESEN:

- Carol Counihan, Penny Van Esterik (Hg.): Food and Culture. 1997.
- A. Nützenadel, F. Trentmann (Hg.): Food and Globalization. 2008.

**ICH WAR BROT. (MEIN NAME IST BERND.)
MEINE ROLLE IN DER GESELLSCHAFT:
OBJEKT (BROT) DER BROTGABE ZU SEIN.
ICH VERPFLICHTE ZU EINER GEGENGABE,
DAS HEISST: ICH VERBINDE LEUTE (M. MAUSS)
BROT. ALS SOLCHES VERSCHWINDE ICH - SCHEINBAR
(ALS SOLCHES BIN ICH EINE LAST, DIE ES
ZU VERMEIDEN GILT.) ICH BIN BERND, EIN
BROT. WERDE VERZEHRT. DEKONSTRUIERE:
DIE BEZIEHUNGEN, DER MENSCHEN.**

Matthias Vieider



ZUGANG ZUR KÜCHE FÜR ALLE!

SOZIALE FUNKTIONEN VON KOCHEN UND ESSEN AM BEISPIEL VON JUNGEN FLÜCHTLINGEN IN ÖSTERREICH

Die wichtige Bedeutung von gesunder und ausgewogener Nahrung für unseren Körper und damit für unser physisches Wohlbefinden ist allseits bekannt. Das Thema der Auswirkungen unserer Essgewohnheiten auf unseren Körper ist in den Medien omnipräsent. Aber auch die Auswirkungen unseres Essverhaltens auf die Umwelt und auf unsere Mitmenschen stehen heute vermehrt im öffentlichen Interesse. Die sozialen und kulturellen Bedeutungen, welche die individuelle Esspraxis für jede/n Einzelne/n einnimmt, wird hingegen weitaus weniger wahrgenommen. Dabei sind die sozialen Funktionen der individuellen Esspraxis oft mindestens so bedeutend wie etwa jene der Gesundheit.

In diesem Beitrag will ich die Bedeutung von sozialen Funktionen der Koch- und Esspraxis am Beispiel von jungen Flüchtlingen aufzeigen. Die hier präsentierten Beispiele wurden anhand einer qualitativen Forschung mit sieben jungen Flüchtlingen, die unbegleitet nach Österreich kamen, im Jahr 2012 erhoben [vgl. Amlinger 2012]

Du bist, was du isst. Ein viel zitierter Satz, der den Zusammenhang zwischen Esspraxis und Identität aufzuzeigen versucht. Was wir wie, wo und wann essen, kann sehr viel darüber aussagen, wer wir sind oder wer wir sein wollen. In der Sozialanthropologie stellt Identität kein statisches, festgeschriebenes, sondern ein fluides Konzept dar. Identität konstruiert sich aus verschiedenen Teilidentitäten, die teils auf Fremdzuschreibungen und teils auf Eigenzuschreibungen basieren. Ein wichtiger Aspekt von Identität ist die Abgrenzung von Anderen und das Dazugehören zu Ähnlichen [vgl. Gingrich 2005: 39f]. Der Identitätsbegriff kann auch als Krisenbegriff bezeichnet werden, da die Fragen nach der eigenen Identität immer dann besonders bedeutend werden, wenn sich alltägliche Strukturen und Handlungskontexte verändern [vgl. Riegler 2005: 15]. Dies ist speziell bei Personen mit Fluchterfahrung der Fall. Durch das unfreiwillige Verlassen des gewohnten Lebensumfeldes und das Eintreten in eine zu Beginn sozial und kulturell fremde Umgebung werden bisherige Identitäten in Frage gestellt. Durch das Bewusstwerden des Verlustes von vielem Gewohnten kommt es zu einem Bruch der eigenen Identitäten. Eine Reaktion darauf ist oft die Reaktivierung innerer Bilder des Herkunftsortes und der damit verbundenen Kultur und Menschen [vgl. Kronsteiner 2009: 329]. Das ist der Punkt, an dem Essgewohnheiten für Flüchtlinge eine wesentliche

Bedeutung einnehmen können. Das Kochen und Essen von gewohnten Speisen aus der Heimat kann in diesen unsicheren Zeiten Halt und Sicherheit bieten. Durch das Konsumieren spezieller Speisen und damit verbundenen Geschmäcker kann die eigene Identität gestärkt werden. So kann die Esspraxis auch als marker of difference funktionieren. Durch Präferenzen bzw. Ablehnung wird eine soziale Zugehörigkeit und Position markiert und konstruiert.

»Gott was ist das? Das Essen schaut so komisch aus. Ich hoffe, dass ich nicht sterbe wenn ich das esse«

„Wenn ich koche als Afrikanerin, koche ich mit afrikanischem Geschmack“ erzählt die 28 jährige Béatrice aus Burundi. Sie betont, dass man, selbst wenn sie österreichische Speisen kocht, den afrikanischen Geschmack in ihrem Essen merken würde. An diesem Beispiel wird die identitätsstiftende Funktion der Koch- und Esspraxis deutlich. Mit dem spezifischen Geschmack ihrer Speisen kommuniziert sie ihre Herkunft und grenzt sich zugleich von Anderen ab. Durch das Kochen und Essen von Speisen aus der Heimat werden damit verbundene Gefühle und Erinnerungen reproduziert und neu interpretiert. So kann durch das Essen von gewohnten und vertrauten Speisen und dem damit verbundenen Geschmack auch ein Gefühl von Halt und Sicherheit entstehen. „Gott was ist das? Das Essen schaut so komisch aus. Ich hoffe, dass ich nicht sterbe wenn ich das esse, so habe ich immer gebetet“. Der Nigerianer John kam als unbegleiteter minderjähriger Flüchtling nach Österreich. Für ihn war das Wegfallen der gewohnten Speisen und Geschmäcker zu Beginn besonders schwer zu bewältigen. Als er für



Foto: Valentin Amlinger

einige Wochen im Erstaufnahmelager in Traiskirchen war, hat er das dort ausgegebene Essen komplett verweigert. An diesem Beispiel zeigt sich, wie auch Essen zu der großen Ungewissheit, die Flüchtlinge zu Beginn erfahren, beiträgt. In Traiskirchen, wie auch in vielen privaten Unterkünften der Grundversorgung gibt es für die AsylwerberInnen keine Möglichkeit ihre Speisen selbst zuzubereiten. Das geringe Taschengeld reicht oft nicht aus um sich anderes Essen kaufen zu können. Gerade in dieser von Unsicherheit geprägten Zeit kann das „eigene“ Essen eine besonders wichtige Funktion einnehmen. Auch David aus Ghana hat in der Pension, in der er lebt, keine Möglichkeit zu kochen. Für ihn bedeutet Kochen zu können Freiheit. Durch seine Situation sieht er diese stark eingeschränkt. Er meint, dass nur Kinder auf von anderen zubereitetes Essen angewiesen sein sollten und plädiert für das Recht eines jeden erwachsenen Menschen für sich selbst kochen zu können. Speziell die Situation von geflüchteten Menschen unterstreicht die Relevanz dieser Forderung. Neben der Bedeutung des Essens

für Identität hat sich eine Reihe von weiteren sozialen Funktionen der Koch- und Esspraxis bei den jungen Flüchtlingen als wichtig herausgestellt.

Einen wesentlichen Aspekt habe ich als die verbindenden Funktionen von Essen zusammengefasst. Hierzu zählt die Nahrungsaufnahme als gemeinschaftliche Praxis, welche eine der wichtigsten sozialen Funktionen des Essens darstellt. Für alle InformantInnen ist Essen eng mit Gemeinschaft verknüpft. Alle waren es aus ihrem Herkunftskontext gewöhnt, im Rahmen einer größeren Gemeinschaft wie der Familie zu essen. So war die Nahrungsaufnahme immer auch ein soziales Ereignis. In Österreich fällt es vielen schwer zu Essen, wenn sie alleine sind. Von einigen wird betont, dass dann nur für den Hunger gegessen wird, was als nicht besonders befriedigend angesehen wird. So meint John: „Ich esse wegen dem Hunger. Ich esse nicht wegen dem Geschmack wie wenn ich mit meiner Mutter und meinem Bruder zusammen esse. Dann hat das was von brüderlicher Liebe.“ Hier zeigt sich

eine wesentliche soziale Funktion von Essen, die wegfällt, wenn alleine gegessen wird.

Eine weitere Funktion ist die Wertschätzung, die den Flüchtlingen beim Kochen für Andere entgegengebracht wird. Diese Funktion kann den sonst schwierigen Kontakt zur Mehrheitsgesellschaft, und damit auch Partizipation, fördern. Diese Gelegenheit ergibt sich für Flüchtlinge bei interkulturellen Kochprojekten. In diesem Rahmen sind MigrantInnen die ExpertInnen, welche durch das Kochen ihrer Speisen als sehr authentisch wahrgenommen werden. TeilnehmerInnen der Mehrheitsgesellschaft bringen hier den Flüchtlingen großes Interesse und Wertschätzung entgegen. Das gemeinsame Kochen und Essen kann hier eine sehr gute Basis für weiteren Kontakt darstellen. Béatrice beschreibt ihre Erfahrungen vom gemeinsamen Kochen so: „Mit dem Essen können Menschen wirklich zusammen kommen, mit dem Essen können wir Menschen uns verbinden. Mit dem Essen gibt es keinen Hass und keine Fassade. Das Essen ist einfach, das Essen macht die Liebe.“

Eine dritte verbindende Funktion des Essens stellt die Bindung dar, die über Essen und Geschmack zu Anderen, in der Heimat verbliebenen Personen und Orten aufrechterhalten, kommuniziert und reproduziert wird. Diese Funktion der Bindung steht in einem engen Zusammenhang mit Erinnerung, welche eine weitere wesentliche soziale Funktion von Essen bei den jungen Flüchtlingen darstellt. Die Lieblings Speisen der befragten jungen Flüchtlinge sind immer Speisen mit denen sie aufgewachsen sind. Diese sind in ihrer Erinnerung eng mit ihrer Familie, mit Freunden, mit Orten und Erlebnissen in der Heimat verknüpft. In der ersten Zeit nach ihrer Ankunft in Österreich waren diese Speisen für die Flüchtlinge besonders wichtig. Nach einigen Jahren zeigt sich, dass sich die Koch- und Esspraxis verändert und adaptiert wird. Die Lieblings Speisen werden besonders dann gekocht, wenn sie etwas aus ihrer Heimat vermissen und sich daran erinnern wollen.

Die hier angeführten Punkte sollen die soziale und kulturelle Dimension von Ernährung auf der individuellen und persönlichen Ebene aufzeigen. Diese Dimension ist im öffentlichen Ernährungsdiskurs nur wenig präsent. Wie das Beispiel der Flüchtlinge zeigt, wird die soziale und kulturelle Bedeutung

von Essen besonders in nicht alltäglichen Situationen und Zeiten des Wandels sichtbar. Auch in dem Diskurs der Ernährungssouveränität sollte diese Dimension noch mehr Eingang finden. Denn was gutes Essen ist entscheidet sich nicht nur auf der strukturellen, sondern auch sehr wesentlich auf der ganz persönlichen individuellen Ebene. Essen ist auch ein Kommunikationsmedium über das wir unbewusst und auch ganz bewusst soziale und kulturelle Identitäten aushandeln und soziale Gemeinschaften aufbauen und erhalten. Hierzu benötigt es das Recht und die Möglichkeit jedes Menschen, selbstbestimmt Kochen und Essen zu können. Dazu gehört auch das Recht auf kulturell angepasste Nahrung. Eine strukturelle Voraussetzung für all das ist eine verfügbare Kochgelegenheit. Diese ist aber für AsylwerberInnen in Österreich leider oft nicht gegeben.

Valentin Amlinger

ZUM WEITERLESEN

- AMLINGER, Valentin. 2012. Wenn ich das esse, fühle ich mich zu Hause. Zur Bedeutung von Kochen und Essen für junge Flüchtlinge. Diplomarbeit. Universität Wien.
- GINGRICH, Andre. 2005. Kulturelle Identitäten zu Beginn des 21. Jahrhunderts: Sozialanthropologische Begriffsbestimmungen und ihre Implikationen für Europa., in Riegler, Johanna [Hg.]: Kulturelle Dynamik der Globalisierung: Ost- und Westeuropäische Transformationsprozesse aus sozialanthropologischer Perspektive: Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften: S. 23–49.
- KRONSTEINER, Ruth. 2009. Migrationsprozess – Trauma – Gesundheit: Theoretische Grundlagen der psychosozialen Unterstützung von MigrantInnen, in Six-Hohenbalken, Maria und Tošić, Jelena [Hg.]: Anthropologie der Migration: Theoretische Grundlagen und interdisziplinäre Aspekte. Wien: Facultas Universitätsverlag: S. 322–342.
- RIEGLER, Johanna. 2005. Kulturelle Dynamik der Globalisierung: Ost- und Westeuropäische Transformationsprozesse aus sozialanthropologischer Perspektive. Wien: Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften.



Foto: Valentin Amlinger

»Mit dem Essen gibt es keinen Hass und keine Fassade. Das Essen ist einfach, das Essen macht die Liebe.«

EIN MODERNES »BÜRGERRECHT«

»Es ist wohl am wahrscheinlichsten, daß diese Menschen in das Gebirge zogen, weil sie das ungewisse Dasein in der Wildnis der Unterjochung durch mächtigere Nachbarn vorzogen. Trotz der Unsicherheit, trotz der Gefahr, wählten sie die Freiheit. Ich spiele oft und gerne mit dem Gedanken, daß insbesondere die schweizerische und die Tiroler Tradition der Freiheit bis auf jene Tage der prähistorischen Besiedelung der Schweiz zurückgeht.« [Karl R. Popper]

Akte kollektiver Selbstbestimmung, ob gewalt-
sam oder friedlich, kann man über die Jahrhun-
derte zurückverfolgen. Nicht selten haben sie,
wie die Französische Revolution oder die ame-
rikanische Unabhängigkeitserklärung, zu einem
Paradigmenwechsel geführt. Und fast immer wi-
dersprachen sie der gültigen Rechtslage. Auf ein
kodifiziertes Selbstbestimmungsrecht musste die
Welt hingegen lange warten: Gemeinhin wird sei-
ne Entstehung auf US-Präsident Woodrow Wilson
zurückgeführt, der Europa nach dem Ersten Welt-
krieg nicht nur aufgrund von Machtüberlegungen
neu geordnet wissen wollte, sondern erstmals
auch nach »völkerrechtlichen« und demokrati-
schen Prinzipien. Ein hehres Ziel, das freilich nur
ansatzweise verwirklicht werden konnte, zumal
etwa Angehörige der besiegten »Nationen« (auch
die SüdtirolerInnen) erst gar nicht berücksichtigt
wurden. Gewährt wurde die Selbstbestimmung
nur Völkern, denen die Abspaltung von Deutschen
Reich und der Habsburgermonarchie in Aussicht
stand. Zudem war die Auffassung dessen, was ein
Volk überhaupt sei, dem damaligen Zeitgeist ent-
sprechend stark von der nationalstaatlichen Idee
durchdrungen.

Erst nach 1945 führten der erstarkende Druck aus
besetzten Weltregionen (so der zivile Widerstand
Mahatma Gandhis in Indien) und die Gründung
der Vereinten Nationen zu einer substantiellen
Fortentwicklung und Konkretisierung des Selbst-
bestimmungsrechtes. Binnen relativ kurzer Zeit
konnte auf seiner Grundlage eine weitgehende
Entkolonialisierung der Welt herbeigeführt werden,
durch die sich zahlreiche Länder von europäischer
Bevormundung und Ausbeutung befreien konn-
ten. In kolonialer Ära festgelegte Grenzziehungen
blieben dabei fast immer erhalten. Anschließend
setzte sich aber wieder eine extrem konservative
Auslegung des Selbstbestimmungsrechtes durch.
Dies kann darauf zurückgeführt werden, dass es
stets die etablierte Staatengemeinschaft ist, die
das Völkerrecht gestaltet und durchsetzt. Ihrem
natürlichen Selbsterhaltungstrieb entspricht es,

dass fortan fast nur noch Minderheiten, denen von
einem Staat fundamentale Rechte verweigert wur-
den, ein »Notwehrrecht« auf Sezession zustand.
Doch seit einigen Jahren beginnt sogar die grund-
sätzliche Auffassung zu bröckeln, dass die Selbst-
bestimmung nur »Völkern« oder klar definierten
Ethnien zusteht. Im Laufe der Geschichte bewegten
sich die individuelle und die kollektive Selbstbe-
stimmung, völlig voneinander losgelöst, häufig auf
zwei unterschiedlichen Ebenen. Immer wieder stan-
den sie sogar im Widerstreit:

Letztere hatte mitunter die Aufgabe der ersteren
zur Folge, wo das Wohl des Einzelnen gänzlich je-
nem der Gemeinschaft untergeordnet wurde. Im
Schoße unserer modernen, liberalen Demokratien
bahnt sich ein neuerlicher Wandel des Selbstbe-
stimmungsrechtes an. Massive weltweite Wande-
rungsbewegungen in nie dagewesenem¹ Ausmaß
und ungeahntem Tempo zeigen den National-
staaten — bisherige Träger der kollektiven Selbst-
bestimmung — ihre Grenzen auf. Demokratie
und Rechtsstaatlichkeit fördern gleichzeitig den
Wunsch nach immer ausgeprägterer individuel-
ler [informationeller, gesundheitlicher, sexueller,
politischer] Selbstbestimmung, Subsidiarität und
Partizipation. In diesem Kontext kann die kollektive
Selbstbestimmung nicht mehr unabhängig von der
individuellen Selbstbestimmung — oder gar in Wi-
derspruch dazu — gesehen werden. Als ein »Recht
der Völker« scheint sie, wiewohl noch darauf Bezug
genommen wird, zunehmend obsolet.

Dafür erstarkt besonders in Europa der Wunsch, die
kollektive Souveränität als Ergebnis individueller
Selbstbestimmung zu verstehen. Nicht mehr [an-
geblich] unveränderliche oder angeborene Merk-
male verleihen einen Rechtstitel auf Eigenregie-
rung; immer mehr sehen es Menschen, die in einem
Territorium zusammenleben, hingegen als demo-
kratische Selbstverständlichkeit, in gemeinsamer
Ausübung der individuellen Selbstbestimmung
auch über die Organisation ihres Zusammenlebens,
die Regierungsform und ihre kulturelle Entwicklung

¹in "Alles Leben ist Problemlösen", Piper, München 1994, S.
155.



»Doch während sich Schotten und Katalanen ausdrücklich zur EU bekennen, sind es bislang vor allem Brüsseler Institutionen, die den demokratischen Bestrebungen dieser Regionen kalt bis ablehnend gegenüberstehen.«

völlig frei entscheiden zu dürfen. Als Grenzen ihrer eigenverantwortlichen Entscheidung anerkennen sie in logischer Konsequenz nur die allgemeinen – universellen – Menschenrechte, nicht aber überkommene, als Selbstzweck wahrgenommene Prinzipien wie die Integrität von [National-]Staaten.

Die derzeit laufenden Unabhängigkeitsbestrebungen in Schottland und Katalonien sind hervorragende Beispiele für ein neues Selbstverständnis, das sich aus dem europäischen Friedensprojekt nährt. Äußerst breite Bevölkerungsteile fordern auf Grundlage ihrer demokratischen Mündigkeit, frei über die Zukunft ihres Gemeinwesens entscheiden zu dürfen; und da die Grundrechte weder in Frage stehen, noch wesentlich an die Staatszugehörigkeit geknüpft sind, wird es aus demokratischer Sicht äußerst schwierig sein, den mehrheitlichen Bevölkerungswillen zu ignorieren oder gar mit Verweis auf die Rechtslage zurückzuweisen.

Mitunter wird übrigens argumentiert, neue Staatenbildungen stünden im Widerspruch zum europäischen Einigungsprozess. Doch während sich Schotten und Katalanen ausdrücklich zur EU bekennen, sind es bislang vor allem Brüsseler Institutionen, die den demokratischen Bestrebungen dieser Regionen kalt bis ablehnend gegenüberstehen. Das ist einerseits verständlich, da die EU noch immer stark unter dem Einfluss der Nationalstaaten steht. Doch es ist andererseits auch unklug und we-

nig mutig: Gerade die – auch materielle – Dekonstruktion der Nationalstaaten stärkt die Bedeutung einer übergeordneten, harmonisierenden Instanz. Burkhard Müller formulierte das in der »Süddeutschen Zeitung« vom 8. November 2012 folgendermaßen: »Die neuen Regionalstaaten [würden] nicht so sehr aus ihrem bisherigen Mutterstaat heraus- – als vielmehr in den Schoß Europas mit seinen innig verschlungenen Wirtschaftsbeziehungen hineinfallen. [...] Solch ein Staatenverfall wäre nicht Ausdruck von Desintegration, sondern im Gegenteil als Folge gesteigerter Integration zu werten.«

Und dies wiederum wäre ein dringend nötiger Paradigmenwechsel: Die Regionalisierung der EU würde den Einigungsprozess unwiderruflich sanktionieren, während die Umdeutung des kollektiven Selbstbestimmungsrechts von einem »Recht der Völker« in ein demokratisches »Recht selbstbestimmter BürgerInnen« de facto das Ende der nationalen Ära besiegeln könnte, die unserem Kontinent im 19. und 20. Jahrhundert so viel Gewalt beschert hat.

Simon Constantini

SELBSTBESTIMMUNG IM KAPITALISMUS

WARUM WIR WIEDER MAHATMA GANDHI LESEN SOLLTEN

Der Begriff „Selbstbestimmung“ wird heute oft bemüht, um Konsum, Egotrips oder Nationalstaaten zu rechtfertigen. Mahatma Gandhi hat immer von Selbstbestimmung gesprochen, die von innen kommt und die man weder durch staatliche Grenzen oder mit materiellen Gütern erreicht. In einem kapitalistischem System komplexer und spezialisierter Organisation helfen uns seine Überlegungen, Wirtschaft und Politik als Beziehung zwischen Menschen zu verstehen: Dezentral, partizipativ, kleinräumig.

SELBSTBESTIMMUNG ODER DAS PRINZIP „SWARAJ“

Wenn NationalistInnen heute von Gandhi als Vorbild sprechen, dann verkürzen sie seine Philosophie auf die reine Wirkung, die sein Handeln hatte: Indien wurde als Nation unabhängig. Gandhi aber wollte nie eine Spaltung zwischen Indien und Pakistan, er wollte nicht Industrialisierung und Reichtum durch einen eigenen Nationalstaat, er wollte nicht nur Unabhängigkeit auf dem Papier. Deshalb mahnte er die Nationalisten, nicht bloß „gegen die Briten“ zu sein, sondern sich nach der eigenen Veranlagung und Identität auf die Suche zu machen. *Bereits das Besinnen auf die eigenen Fähigkeiten kann Menschen ermächtigen.* Sich Wissen anzueignen über die Herstellung und Verarbeitung von Produkten verhilft dazu, sich nicht von einem „System“ abhängig zu fühlen. Das war der Hauptgrund dafür, dass Gandhi ständig mit einem Spinnrad durch die Gegend reiste, egal ob es altmodisch oder rückständig wirkte.

»Die Geschichte des Kapitalismus ist die Geschichte des Versuchs, ihn zu zähmen. Nur haben wir das seit einiger Zeit scheinbar vergessen.«

Gandhi ist nicht nur der Vater der indischen Nation, man könnte ihn auch als Vater aller selbstermächtigenden Bewegungen bezeichnen. In Volkküchen, Gemeinschaftsgärten, in Frauenrechtsbewegungen und Organisationen indigener Menschen wird das Prinzip *swaraj* praktiziert. *Swaraj* meint, dass Freiheit von innen kommt, wenn Individuen und Gruppen sich verwirklichen können, indem sie ihr Selbst ausleben. Gandhis Idee von Unabhängigkeit und Selbstbestimmung richtete sich nicht gegen die Briten, sondern sollte als universeller Gedanke auch gut für die Briten selbst sein. Macht über andere bedeutet auch für die Mächtigen keine wirkliche Freiheit, meinte er. Wer andere bevormundet, ist nicht frei. Persönliche und politische Selbstbestimmung sind für

Gandhi zwei Seiten einer Medaille, die eine Seite gibt es nicht ohne die andere. In diesem Sinne wollte er also die Briten überzeugen, Indien nicht länger Unrecht zuzufügen und zu beherrschen. Dieses Vertrauen in die Kraft des Dialogs und in die Fähigkeit der Menschen, aus ethischer Überzeugung zu handeln, zieht sich durch Gandhis Wirken.

Die Natur praktiziert *swaraj* in Perfektion: Alle Systeme sind selbstorganisiert, Individuen verwirklichen sich selbst und sorgen dafür, dass das Ökosystem als Ganzes funktioniert. Durch diese dezentralisierte Machtverteilung ist die Natur auch so resilient, während unsere Systeme verletzlich und anfällig sind. Auf die gesellschaftliche Organisation übertragen, würde das bedeuten, dass Politik nicht hierarchisch von oben organisiert sein kann, sondern Individuen und Gesellschaft durch „self governance“ mehr Verantwortung übernehmen. Die politische Macht wird dezentral verteilt auf überschaubare Einheiten wie Gemeinden und Regionen.

SELBSTBESTIMMUNG IN EINER KAPITALISTISCHEN WIRTSCHAFT?

Auf die Wirtschaft übertragen, könnte man nun argumentieren, dass die Markt- im Gegensatz zur Planwirtschaft dezentral organisiert ist. In Wirklichkeit aber wird gerade die Marktwirtschaft von einigen wenigen kontrolliert und wird Macht missbraucht im Namen der Freiheit. Die Geschichte des Kapitalismus ist die Geschichte des Versuchs, ihn zu zähmen. Nur haben wir das seit einiger Zeit scheinbar vergessen. Regulierung und Staat klingen fast so furchterregend wie Freiheitsberaubung. „Liberale“ Parteien verkaufen das besonders erfolgreich an bildungsferne Bevölkerungsgruppen, aber auch die Mittelschicht geht den wohlklingenden Freiheits- und Unabhängigkeitsversprechen auf

den Leim. Dass diese Parteien (und die dazugehörigen Medien) meist von reichen Unternehmern gefördert werden, müsste zum Nachdenken darüber anregen, wer welche Interessen verfolgt und ob eine so ungleiche Verteilung der Geldmittel Sinn macht. *Dabei würde weniger Freiheit für Waren- und Geldströme vielleicht mehr Freiheit für Menschen bedeuten.* Nicht ihre Freiheit als UnternehmerInnen oder KonsumentInnen (Wahlfreiheit im Supermarkt, herzlichen Dank!), sondern ihre Freiheit, sich nicht von der Werbung sagen zu lassen, was man alles braucht – um dann den letzten Funken Freiheit in Form von Krediten an Banken zu verlieren.

Aber zurück zu Gandhi. Und auf einen Abstecher in die tiefe südindische Provinz, wo es heute wieder vermehrt kleine ProduzentInnen schaffen, Produkte von hoher Qualität herzustellen und abzusetzen: Weit weg von der nächsten Stadt, am Ende eines Dorfes mit einer schönen, aber menschenleeren Küste – wie so oft im südindischen Kerala – steht Sheila in ihrer kleinen Boutique. Das Garn wird aus biologischer Baumwolle von einer Frauenkooperative im Dorf gewebt und zu Hosen, Hemden und T-Shirts genäht, mit Naturfarben gefärbt und bedruckt. Gemeinsam mit ihrer Tochter, die in Bangalore Mode studiert hat, ist sie für Design und Verkauf zuständig. Die Stoffe sind grobmaschig und fest, aber kühl und angenehm zu tragen. So ein Hemd hält jahrelang und ist nicht zu vergleichen mit den kurzlebigen Kleidern, die auf den Märkten und in großen Handelsketten zu einem Spottpreis angeboten werden. Sheila produziert *Khadi* – handgesponnene und handgewebte Kleidung. Schon sind wir mitten in Gandhis Wirtschaftskonzept. *Khadi* war für Gandhi die Konzentration auf ein Handwerk, das in Indien tief verwurzelt ist: Noch um 1770 haben fast alle indischen Haushalte selbst Textilien produziert und teilweise sogar exportiert. Die ostindische Handelskompanie hat dieses Handwerk zerstört, weil sie Billigware aus England importierte. Große Teile der indischen Bevölkerung wurden arbeitslos und konnten sich noch weniger leisten, wodurch auch andere Handwerkszweige, z.B. die Tabak- und Lederbranche, nicht überleben konnten. Noch im Jahr 1901 bestritten mehr als 65% der Bevölkerung ihren Lebensunterhalt als kleine, subsistenzorientierte Bäuerinnen und Bauern. Die Grundsteuern, die nun aber erhoben wurden, zwangen viele zur Ver-

schuldung und zur Spezialisierung auf bestimmte Produkte. Hülsen- und Ölfrüchte und Getreide wie Hirse und Gerste wurden von Weizen und Reis verdrängt. Die Landwirtschaft reagierte verletzlicher auf Naturereignisse und die Mehrheit der Landbevölkerung kämpfte nun ständig ums Überleben. Das löste eine riesige Landflucht aus, Millionen zogen in die Städte und es entstanden große Slums um die Ballungsgebiete. Die Handelsgewinne, die durch den Export der Rohstoffe durchaus anfielen, flossen ins Ausland oder gingen an HändlerInnen oder GeldverleiherInnen, die in Luxusgüter und Landbesitz investierten. Das verschärfte wiederum die Landknappheit und förderte die Ausweitung landwirtschaftlicher Flächen und die Abholzung der Wälder.

Trotz der massiven Landflucht und Megacities wie Delhi oder Bangalore, ist Indien noch heute ein Land der Dörfer. Die kleinen, durch Handel und kulturellen Austausch vernetzten Einheiten, konnten sich in Gandhis Idealvorstellung selbst versorgen in den wichtigsten Bereichen, waren aber, was bestimmte Waren betrifft, aufeinander angewiesen.

„NICHT MASSENPRODUKTION, SONDERN DIE PRODUKTION DER MASSEN“

Gandhis Vorstellung von einer gerechten Verteilung der Produktionsmittel sieht so aus, dass sich mehrere Individuen zusammenschließen, um etwas gemeinsam zu produzieren. Kooperativen sind von daher ein ideales Modell, Wirtschaft zu gestalten. Aber auch soziale Unternehmen und Selbstständige, die sich der Konsequenzen ihres Handelns bewusst sind. Was in seinen Augen auf die Gesellschaft besonders schädlich wirkt, ist Fließbandarbeit und eine extreme Technolisierung der Industrie. Zwar verweigerte sich Gandhi nicht prinzipiell technologischem Fortschritt. Aber er kritisierte Entwicklungen, die zu hoher Arbeitslosigkeit führen. Den Wert der Arbeit schätzte Gandhi sehr hoch ein. Menschen sollen durch ihre Arbeit etwas Sinnvolles zur Gesellschaft beitragen und sich dadurch ihren Lebensunterhalt verdienen. Aber nicht in einem sklavenähnlichen Abhängigkeitsverhältnis, wie es in großen Fabriken der Fall war und ist und auch unabhängig von der Kaste oder dem sozialen Status, sondern als Ausdruck und Lust, sich zu verwirklichen. Als eine Form von Selbstbestimmung. Während des Studiums der Rechtswissenschaften in England bekam Gandhi John Ruskins Buch

»Wenn wir uns abhängig machen, geben wir unsere Verantwortung aus der Hand«.

„Unto this Last“ geschenkt. Wie er selbst sagte, prägte es stark seine Ansichten über Wirtschaft und Gesellschaft. Das Prinzip der Gleichheit konnte er seither nicht nur aus moralischer, sondern auch aus einer stärker rationalen, ökonomischen Perspektive vertreten. Jede Arbeit ist gleich viel Wert, egal ob sie angesehen ist oder nicht. Dass in der Landwirtschaft oder im Handwerk arbeitende Menschen weniger angesehen sind als höhere BeamtInnen oder Studierende, war für ihn nicht nachvollziehbar. Gerade Nahrung, Kleidung und Behausung sind für alle am Notwendigsten – aber auch einfach, selbst zu machen. Was einer Einladung gleichkommt, Kochen, Nähen und Handwerken als Freizeitbeschäftigung zu sehen. In einigen wenigen Punkten treffen sich Gandhis Ansichten mit denen der linken ArbeiterInnenbewegung. Ein unüberwindbarer Graben tut sich bei der Frage auf, wie gerechte Verteilung erreicht werden sollte. Gandhi war ein Gegner des Klassenkampfes, den er als Auslöser für Krieg und Gewalt sah. Er versuchte, die Reichen von seiner Idee der „Treuhanderschaft“ zu überzeugen: Wer viel besitzt, ist nur Verwalter des Vermögens und der Produktionsmittel, die zum Wohle der Allgemeinheit eingesetzt werden sollen. Das muss auf freiwilliger Basis geschehen, indem Reiche einsehen, dass es besser für sie selbst und für alle sei, wenn sie teilen. Ein homo oeconomicus, zu dem wir sozialisiert werden, wird sich davon schwerlich überzeugen lassen. So kann seine Haltung in dieser Frage wohl als naiv betrachtet werden.

»WAS HEISST NAIV?«

Heute gilt es aber schon als naiv, nicht das billigste zu kaufen, niemanden auszunutzen und nicht maximalen Gewinn anzustreben. Trotzdem handeln wir oft gegen diese Prinzipien. Im Sinne der neoklassischen Wirtschaftslehre stellt man sich solche Fragen: Warum sollten InderInnen teure *Khadi*-Textilien kaufen? Rechtfertigte nicht ihre Armut den Griff zu den britischen Billigwaren? Hier wird

deutlich, wie sehr für Gandhi wirtschaftliches und moralisches Denken zusammengehört. Der Kauf handgewebter Textilien stellte für ihn zugleich eine Solidarisierung mit der Landbevölkerung und den WeberInnen dar. Die handgewebten Stoffe waren unverwüsthlich, weil sie sorgfältig und schonend von Hand genäht waren. Sie waren aber auch härter und grobmaschiger als die kurzlebige britische Industrieware, die für Modernität und Fortschritt stand und damit beworben wurde. *Kadhi* war nie dazu gedacht, ein Luxusgut für die Eliten zu sein, sondern sollte für alle erschwinglich sein. Aber was bedeutet das eigentlich? Als die Preise bereits sehr hoch waren, stimmte Gandhi nach langem Überlegen einer Lohnerhöhung der TextilarbeiterInnen zu und die Preise für die Textilien stiegen nochmals. Trotzdem ging der Verkauf nicht zurück, weil sich die große Masse der ArbeiterInnen mit ihrem Einkommen nun auch *Khadi*-Kleidung leisten konnte und leisten wollte im Wissen, sich und den Mitmenschen damit Gutes zu tun.

»Je persönlicher und näher wirtschaftliche Beziehungen sind, desto eher kann das wirtschaftliche Handeln von ethischen Überlegungen geleitet werden.«

Gandhi forderte früh, die sozialen und ökologischen Folgen wirtschaftlichen Handelns mit zu berechnen. Wäre dann der CO₂ Ausstoß des globalen Nahrungsmittelhandels vertretbar? Oder die Arbeitsbedingungen von TextilarbeiterInnen in Ländern des Südens? Je persönlicher und näher wirtschaftliche Beziehungen sind, desto eher kann das wirtschaftliche Handeln von ethischen Überlegungen geleitet werden. Ein Sinn für Gerechtigkeit ist uns angeboren. Menschen auszubeuten, denen wir in die Augen schauen müssen, ist schwer zu ertragen. Darauf richtete sich auch Gandhis Hoffnung auf die „freiwillige Umverteilung“ oder einfach auf Gerechtigkeit. Um eine globalisierte Wirtschaft



Foto: Lina Schubert

trotzdem möglich zu machen, wurden bürokratisch aufwändige Kontrollsysteme installiert. Doch diese können zwischenmenschliches Vertrauen nicht ersetzen, wie Lebensmittelskandale, Enthüllungen über unwürdige Arbeitsbedingungen und Tierhaltung zeigen. Wenn wir uns abhängig machen, geben wir unsere Verantwortung aus der Hand. Wir werden zu nörgelnden KonsumentInnen (von Wirtschaft und Politik) degradiert, weil unser Handlungsspielraum nicht weiter reicht. Selbstbestimmung bedeutet aber, genau das nicht zuzulassen.

Margit Fischer

ZUM WEITERLESEN

- Mahatma Gandhi [1983]: Mein Leben. Suhrkamp Taschenbuch.
- Mahatma Gandhi [2004]: Hind Swaraj or Indian Home Rule. Navajivan Publishing House .
- Kirsten Sames [1998]: Swadeshi. Der Unabhängigkeitsgedanke in Gandhis Wirtschaftskonzept. Ergon Verlag.

SALUTOGENESE UND KOHÄRENZ

WIE VERSTÄNDLICHKEIT, GESTALTBARKEIT UND BEDEUTSAMKEIT DER WELT ZU UNSEREM WOHLBEFINDEN BEITRAGEN

[...] meine fundamentale philosophische Annahme ist, daß [!] der Fluß [!] der Strom des Lebens ist. Niemand geht sicher am Ufer entlang. Darüber hinaus ist für mich klar, daß [!] ein Großteil des Flusses sowohl im wörtlichen wie auch im übertragenen Sinn verschmutzt ist. Es gibt Gabelungen im Fluß [!], die zu leichten Strömungen oder in gefährliche Stromschnellen und Strudel führen. Meine Arbeit ist der Auseinandersetzung mit folgender Frage gewidmet: „Wie wird man, wo immer man sich in dem Fluß [!] befindet, dessen Natur von historischen, soziokulturellen und physikalischen Umweltbedingungen bestimmt wird, ein guter Schwimmer?“ [Antonovsky, 1997, S. 92] Mit dem Modell der Salutogenese von Antonovsky [1997] kam es zu einem Perspektivenwechsel: Im Gegensatz zum Konzept der Pathogenese, bei dem es um die Entstehung von Krankheit geht, interessiert man sich beim Konzept der Salutogenese für die Entstehung und Aufrechterhaltung von Gesundheit. Außerdem wird die Dichotomie gesund vs. krank durch ein Kontinuum ersetzt: Jeder Mensch befindet sich irgendwo auf diesem Kontinuum zwischen gesund und krank.

»Warum bleiben Menschen – trotz vieler potentiell gesundheitsgefährdender Einflüsse – gesund?«

Die zentrale Fragestellung der Salutogenese lautet [Bengel, Strittmatter & Willmann, 2001, S. 24]: Warum bleiben Menschen – trotz vieler potentiell gesundheitsgefährdender Einflüsse – gesund? Wie schaffen sie es, sich von Erkrankungen wieder zu erholen? Was ist das Besondere an Menschen, die trotz extremster Belastungen nicht krank werden? Im Rahmen der Metapher am Anfang stellt sich die Frage, was einen guten Schwimmer ausmacht? Auf diese Fragen kann mit sog. Widerstandsressourcen geantwortet werden. Jemand, der über physische [z.B. starkes Immunsystem], psychische [z.B. positiver Selbstwert], materielle [z.B. Geld] und soziale Ressourcen [z.B. soziale Unterstützung] verfügt, wird Belastungen leichter bewältigen als jemand, dem diese Ressourcen fehlen. Dabei muss angemerkt werden, dass es weniger um das reine Vor-

handensein dieser Ressourcen geht, als vielmehr um deren angemessene Nutzung. Laut Antonovsky ist der richtige Einsatz vorhandener Ressourcen vom sog. Kohärenzgefühl bzw. „sense of coherence“ [SOC] abhängig, welches er folgendermaßen definiert [Antonovsky, 1997, S. 36]: *Das SOC [Kohärenzgefühl] ist eine globale Orientierung, die ausdrückt, in welchem Ausmaß man ein durchdringendes, andauerndes und dennoch dynamisches Gefühl des Vertrauens hat.* Es drückt aus, inwiefern

1. die Stimuli, die sich im Verlauf des Lebens aus der inneren und äußeren Umgebung ergeben, strukturiert, vorhersehbar und erklärbar sind;
2. einem die Ressourcen zur Verfügung stehen, um den Anforderungen, die diese Stimuli stellen, zu begegnen;
3. diese Anforderungen Herausforderungen sind, für die sich Anstrengung und Engagement lohnen.

Wie in dieser Definition erkennbar, besteht das Kohärenzgefühl aus drei Komponenten: *Verstehbarkeit, Handhabbarkeit und Bedeutsamkeit*. Die Welt als sinnvoll geordnet, konsistent, klar und nachvollziehbar zu erleben, ist für die *Verstehbarkeit* und damit für das Kohärenzgefühl unerlässlich. „Die Person mit einem hohen Ausmaß an Verstehbarkeit geht davon aus, daß [!] Stimuli, denen sie in Zukunft begegnet, vorhersagbar sein werden oder daß [!] sie zumindest, sollten sie tatsächlich überraschend auftreten, eingeordnet und erklärt werden können“ [Antonovsky, 1997, S. 34]. Unter der Komponente *Handhabbarkeit* versteht man ein Gefühl der Zuversicht, dass Lebensereignisse gemeistert werden können, entweder durch eigene Fähigkeiten oder jene von anderen [z.B. Familie oder Freunde]. Die Komponente *Bedeutsamkeit* stellt das motivationale Element des Kohärenzsinn dar und beschreibt das Ausmaß, indem das Leben als sinnvoll empfunden wird: „daß [!] wenigstens einige der



Foto: Lina Schubert

vom Leben gestellten Probleme und Anforderungen es wert sind, daß [!] man Energie in sie investiert, dass man sich für sie einsetzt und sich ihnen verpflichtet, daß [!] sie eher willkommene Herausforderungen sind als Lasten, die man gerne los wäre“ [Antonovsky, 1997, S. 35 f.].

»Um das Gefühl der Verstehbarkeit zu erhöhen ist es wichtig, dass Menschen freien Zugang zu Information haben und dass Vorgänge nachvollziehbar und transparent dargestellt werden.«

In Anbetracht dieses Konzepts stellt sich die Frage, wie gesellschaftliche Bedingungen dazu beitragen, das Kohärenzgefühl zu stärken bzw. zu schwächen. „In der Metapher des Flusses geht es darum, Flußläufe [!] so zu gestalten, daß [!] auch schlechten Schwimmern ein sie nicht überforderndes Vorwärtskommen ermöglicht wird [...]“ (Antonovsky, 1997, S. 190). Deshalb sollte man sich Gedanken machen, wie Kohärenzgefühl [Verstehbarkeit, Handhabbarkeit und Bedeutsamkeit] im alltäglichen Leben und in den verschiedensten Bereichen [z.B. Arbeitswelt, Politik, Ernährung] gefördert werden kann. Um das Gefühl der Verstehbarkeit zu erhöhen ist es wichtig, dass Menschen freien Zugang zu Information haben und dass Vorgänge nachvollziehbar und transparent

dargestellt werden. Des Weiteren muss das Gefühl der Handhabbarkeit gestärkt werden. Die Menschen müssen ihren Glauben zurückgewinnen, dass sie in der Welt etwas verändern können und den komplexen Entwicklungen der Globalisierung nicht hilflos ausgeliefert sind. Denn ein Gefühl von Kompetenz, auf bestimmte Dinge Einfluss nehmen zu können, ist unerlässlich für einen ausgeprägten Kohärenzsinne und folglich für Gesundheit. Was das Gefühl der Bedeutsamkeit anbelangt, muss den Menschen klar sein, dass ihr Leben und Tun wertvoll ist, dass ihr Engagement wichtig ist und geschätzt wird. *Denn fördert man das Kohärenzgefühl, verbessert man Gesundheit, sowohl physische, als auch psychische!*

Magdalena Schroffenegger

ZUM WEITERLESEN

- Antonovsky, A. [1997]. Salutogenese. Zur Entmystifizierung der Gesundheit. [A. Franke, Übers.]. Tübingen: dgvt-Verlag. [Original erschienen 1987: Unraveling the Mystery of Health. How people manage stress and stay well.].
- Bengel, J., Strittmatter, R. & Willmann, H. [2001]. Was erhält Menschen gesund? Antonovskys Modell der Salutogenese – Diskussionsstand und Stellenwert. Köln: BZgA [Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung].

IM ZEICHEN DES APFELS

Äpfel sind bei weitem das wichtigste Erzeugnis der heimischen Landwirtschaft. Kein anderes Produkt hat Südtirol in den letzten fünfzig Jahren derart umgekrempelt wie der Apfel.

Der industrialisierte Obstbau beginnt in Südtirol in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts und nimmt einen steilen Aufschwung in den 50er und 60er Jahren, v.a. mit der Gründung zahlreicher Obstgenossenschaften. War der Absatzmarkt einst vorwiegend auf die nähere Umgebung beschränkt, konnten von nun an neue Märkte bedient werden, allen voran im restlichen Italien, Deutschland und Österreich. Mittlerweile kommen knapp 10 Prozent der europäischen Apfelproduktion aus Südtirol. Der Apfelanbau ist ein Erfolgsmodell und es ist ein Modell, mit dem sich viel Geld verdienen lässt. Der Wert der produzierten Äpfel pro Hektar beläuft sich auf mehrere zehntausend Euro. Abzüglich der doch sehr stattlichen Produktionskosten bleiben einem/r Bauer/Bäuerin mit mehreren Hektar Produktionsfläche Einkünfte, die durchwegs über denen eines/r Beamten/Beamtin liegen und ganz bestimmt um ein Vielfaches höher sind, als jene eines/r durchschnittlichen Milchbauern/bäuerin. Bei Erfolg ist auch die Grundinvestition von gut 50.000 Euro pro Hektar bald wieder amortisiert.

EINSATZ VON CHEMIE UND BETON IM OBSTBAU

Wachstum war angesagt in den letzten fünfzig Jahren. Wachstum in der Fläche, in den Genossenschaftsmitgliedern aber auch in der Professionalität von Produktion und Vermarktung. In der Produktion galt es einerseits Menge und vor allem Qualität der erzeugten Ware zu verbessern und andererseits Arbeitsvorgänge zu rationalisieren. Die Südtiroler Hofstruktur veränderte sich gleichzeitig grundlegend. Ein „Fluch“ von Kindern, minder besoldeten Knechten und Mägden machten einst den Faktor Arbeitskraft vernachlässigbar. Heute hingegen ist oft der Bauer (meist sind es Männer, die die Höfe führen) selbst die einzige fixe Arbeitskraft am Hof. Alle anderen Arbeitskräfte müssen in der Regel von außen bezogen werden und erzeugen beträchtliche Spesen für den bäuerlichen Betrieb. Strukturelle und technische Vereinfachungen den Anbau betreffend ermöglichten es daher, die Produktionsspesen im Zaum zu halten und die Produktion zu steigern. Solche Rationalisierungen beinhalten etwa, dass Bäume im Kleinformat kultiviert werden, oder dass die gesamte Produktionsfläche an den Gebrauch

von Traktoren und sonstigen Maschinen angepasst ist. Gewisse Arbeitsschritte werden mittlerweile auch durch den Einsatz von Pflanzenhormonen¹ beschleunigt. Die kleinwüchsigen Apfelbäume ihrerseits benötigen eine Stütze. Dafür bedarf es jeder Menge Betonsäulen und Draht. Um Hagelschäden vorzubeugen, setzte sich bei Neuanlagen zunehmend die Errichtung von Hagelnetzen aus Kunststoff durch. In Summe bedeutet dies den Einsatz von Tonnen naturfremder Materialien. Eine naturnahe Kulturlandschaft verwandelte sich damit in eine Landschaft mit industriellem Charakter.

»Die hochstämmigen, vielfach alten Bäume geben einer Vielzahl von Tieren eine Heimat, allen voran Vögeln, die im Gegenzug Schadinsekten im Zaum halten.«

VON DER OBSTWIESE ZUR APFELPLANTAGE

Mit der ursprünglichen Obstwiese haben die heutigen Anbauflächen nur noch wenig gemeinsam. In der Vegetationskunde verwendet man den Begriff Streuobstwiese für wiesenartige Flächen, die von hochstämmigen Obstbäumen überragt werden. Wiesen heißen sie deshalb, weil sie in der Tat gemäht wurden und das Gras verfüttert wurde. Streuobstwiesen befanden sich meist in Hofnähe, waren sie doch praktische Auslauflächen für das Vieh. Streuobstwiesen haben einige entscheidende ökologische Vorteile gegenüber den heutigen Apfelplantagen. Die hochstämmigen, vielfach alten Bäume geben einer Vielzahl von Tieren eine Heimat, allen voran Vögeln, die im Gegenzug Schadinsekten im Zaum halten. Die Flächen waren meist räumlich relativ begrenzt. Diese Begrenztheit limitierte sicherlich die Ausbreitung von Schadorganismen. Die Klein-Strukturiertheit bot umgekehrt Lebensraum für viele Arten mit kombinierten Standortsansprüchen. Hier das Jagdgebiet, dort die Brutstätte, z.B. bei Fledermäusen. Von Kleinstrukturiertheit kann heute allenfalls dort gesprochen werden, wo das Geländere relief keine durchgehende Bewirtschaftung zulässt, etwa im unteren Eisacktal. Wer zwischen Bozen und Meran unterwegs ist, muss die Apfelplantagen eigentlich nicht mehr verlassen, muss



»Nur haben wir hier das große Glück, dass die Berge die Anbauflächen doch begrenzen, ansonsten wäre Südtirol wohl eine einzige große Apfel-Plantage.«

Kulturlandschaft im Etschtal. Foto: Andreas Hilpold

nicht einmal eine Heckenreihe durchqueren. Für die Strecke Töll – Mals gilt wohl schon bald dasselbe. Der Begriff Monokultur wird in vielen Geographie-Büchern mit endlosen Kornfeldern im Mittleren Westen der USA illustriert. Doch unsere Apfelplantagen sind genauso Monokultur. Nur haben wir hier das große Glück, dass die Berge die Anbauflächen doch begrenzen, ansonsten wäre Südtirol wohl eine einzige große Apfel-Plantage. Das Resultat ist jedenfalls eine äußerst einseitige Landschaft mit einer hohen Anfälligkeit für verschiedenste Wetterkapriolen und Schädlinge.

WAS KÖNNTE MAN KONKRET VERBESSERN?

Natürlich wäre es schön, Südtirols Talsohlen wieder in blühende, kleinstrukturierte Kulturlandschaften zu verwandeln. Vielleicht wäre es sogar wirtschaftlich reizvoll, gäbe dem Landschaftsbild und mit ihm dem Tourismus eine langfristige positive Perspektive, auch in touristisch kriselnden Landesteilen, wie etwa „Südtirols Süden“. Doch sollten wir uns keinen Illusionen hingeben. Ein solcher grundsätzlicher

Wandel muss von den Bauern/Bäuerinnen selbst ausgehen. Er kann zwar von Initiativen der Bevölkerung durchaus gefördert werden, doch solange die Bauernschaft selbst und mit ihr ihre politischen VertreterInnen zaudern, wird es bei Einzelinitiativen bleiben. Dafür müsste schlussendlich auch der Qualitätsbegriff bei KonsumentInnen, wie auch bei Bauern/Bäuerinnen neu definiert werden, müsste vor allem Geschmack als Wert hervorgehoben werden. Zu lukrativ ist das derzeitige Geschäftsmodell, um Bauern und Bäuerinnen zu einer grundsätzlichen Wende zu bewegen.

Konkrete Verbesserungen, die man auch kurzfristig anstreben könnte gäbe es allerdings schon. Dazu gehören Mindestabstände zu Gewässern, Straßen und Siedlungen, Heckenstreifen in Monokulturen. Gleichzeitig muss die Kommunikation verbessert werden: Der besorgten Öffentlichkeit muss erklärt werden, was gespritzt wird und warum. Die Sorgen von angrenzenden Bio-Bauern/Bäuerinnen, deren Existenz durch Spritzmitteleintrag zum Teil auf dem

.....»Der Apfelanbau
ist ein Erfolgsmodell
und es ist ein Modell, mit dem sich
viel Geld verdienen lässt.«.....

Spiel steht, sollten ernstgenommen werden, anstatt sie mit Pseudo-Argumenten mundtot zu machen.

*»Fakt ist jedenfalls,
die großflächige Apfelproduktion
ist Fluch und Segen zugleich.«*

Die Südtiroler Bauern/Bäuerinnen wurden zu lange im Glauben belassen, sie seien die einzigen HerrInnen über die Südtiroler Landschaft, die weder der Politik noch der Gesellschaft Rechenschaft ablegen müssten. Alles, was die Bauern/Bäuerinnen machten, war per se Landschaftspflege und daher grundsätzlich gut. Was sie taten bedurfte keiner Absprache, weder mit NachbarInnen noch mit der Gesellschaft. Wen interessieren schon Dinge wie Landschaft, Natur, Gesundheit der Bevölkerung, wenn eine bäuerliche Existenz bedroht ist? Schwarz-Weiß-Malerei ist bis heute ein beliebter Grundsatz bei manchen BauernbundfunktionärInnen. Fakt ist jedenfalls, die großflächige Apfelproduktion ist Fluch und Segen zugleich. Vor allem spült sie viel Geld in die bäuerlichen Brieftaschen und verhilft einem Stand, der im 20. Jahrhundert eine steile Image-Talfahrt erleben musste, zu einem neuen Höhenflug. Der Bauer, einst wohl das eigentliche Alpha-Tier der Tiroler Gesellschaft, wurde zum Bittsteller degradiert, dessen Schaffen im europäischen Kontext wirtschaftlich zum Verlustgeschäft wurde. Nicht so im Obstbau – hier bezieht

der Bauer, die Bäuerin, ihre Rendite noch aus der Produktion selbst und das gar nicht schlecht. Mehr als die Hälfte der Wertschöpfung der Südtiroler Landwirtschaft entfällt auf die ApfelproduzentInnen und das obwohl sie nur einen kleinen Teil der in Südtirol landwirtschaftlich genutzten Flächen bewirtschaften. Und dennoch, der Bauer, die Bäuerin, ist mittlerweile ein Player unter vielen für den/die gesellschaftliche Grundregeln und Gesetze genauso gelten müssen wie für den lokalen Handwerksbetrieb oder den Fabrikbesitzer. In der Tat muss man sich zunehmend Gedanken darüber machen, ob die strikte Trennung, etwa im Steuersystem, zwischen Obstbauern [bzw. den Obstgenossenschaften] und Industriebetrieben noch zeitgemäß ist. Jedes einseitige Privileg produziert sozialen Unfrieden. Eine bevorzugte Behandlung einer Gruppe ist nur dann gerechtfertigt, wenn diese Gruppe besondere Leistungen erbringt, etwa für die Landschaftspflege oder für den Wirtschaftsstandort Südtirol – alles Faktoren, die bei Obstbauern/bäuerinnen kaum mehr zutreffen. Die Politik ist jedenfalls unter Zugzwang: Es gilt einen für alle Interessensgruppen gangbaren Weg zu finden.

Andreas Hilpold

¹Um hier einem Irrtum vorzubeugen: Pflanzenhormone haben mit Tierhormonen kaum etwas gemeinsam und wirken daher pflanzenspezifisch. Eine hormonelle Wirkung auf den Menschen kann daher weitgehend ausgeschlossen werden.



Foto: Andreas Hilpold

WAS WÄCHST, WAS WUCHS? DER WANDEL IN DER KULTURPFLANZENVIELFALT SÜDTIROLS

Schon seit der Jungsteinzeit wurde im Alpenraum Ackerbau betrieben. Bereits vor 6.800 Jahren wurde Getreide bis in eine Höhe von 780 m angebaut. Mit dem Erzabbau stiegen die Besiedlungen immer weiter in die Grenzlagen hinauf. Auch Gemüsesorten wie die Erbse, Ackerbohne und Linse sind seit der Bronzezeit in Tirol nachgewiesen. Gerste und Roggen waren vor allem für die höheren Lagen geeignet, während Hirse, Weizen und Mais mehr in den Tallagen angebaut wurden. Die häufigste Getreideart der Prähistorie aber war der Dinkel, dessen Kultivierung am Ende des 19. Jahrhunderts fast gänzlich verschwunden war.

In den letzten hundert Jahren hat sich die Landwirtschaft im Alpenraum stark gewandelt. 1970 gab es in Südtirol noch 13.245 Hektar Ackerland. Dreißig Jahre später im Jahre 2000, waren es nur noch 3.752 Hektar. Der Wandel ist vor allem an den Bergbetrieben deutlich erkennbar, deren Hauptziel bis zum Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts die Selbstversorgung war. Lein und Hanf wurden für die Herstellung von Kleidern und Tüchern angebaut. Aus den Samen dieser Pflanzen wurde Öl für den Eigenbedarf gewonnen. Mit dem Ausbau der Passstraßen und der Erbauung von Zufahrtstraßen bis in die abgelegenen Dörfer verlor die Selbstversorgung an Bedeutung. Der Flachs- und Hanfanbau wurde als ersters aufgegeben. An Stelle von Getreideäckern traten Viehweiden. Die so genannte „Vergrünlandung“ setzte ein und damit verschwand auch die

Vielfalt der Kulturpflanzen. Erwin Mayr setzte sich daher 1934 für die Erhaltung der Landsorten ein und gründete die Landesanstalt für Pflanzenzucht und Samenprüfung in Nordtirol. Gründe für die Erhaltung der Vielfalt sind neben dem kulinarischen Genuss und der Bedeutung für das Ökosystem die Möglichkeit, unter veränderten Klimabedingungen auf diese Vielfalt zurückgreifen zu können. Das macht die ZüchterInnen unabhängig und widerstandsfähig gegenüber verschiedensten Veränderungen. Die alpinen Getreidesorten stellen eine sehr wertvolle Sammlung dar, sodass man von einem „Zentrum großer genetischer Vielfalt“ sprechen kann. Es gibt Getreidesorten für Grenzlagen und andere für klimatische begünstigte Lagen. Die besonderen Eigenschaften von Landsorten sind vor allem die Toleranz gegenüber Kälte, Frost und Trockenheit

»Auch heute noch treffen wir in vielen Südtiroler Hausgärten eine große Vielfalt von Gemüse, Blumen und Kräutern an. Auf den großen Flächen wurde diese Vielfalt allerdings von Monokulturen verdrängt.«

sowie die Resistenz gegen verschiedene Krankheiten wie Schwarzrost oder Mehltau.

»Roggen stellt keine hohen Ansprüche und eignet sich wunderbar für ärmere und sandige Böden.«

Eine besondere Getreidesorte stellt der Roggen dar. In den Alpen wächst er bis in eine Höhe von 2000 m. Der Walliser Winterroggen ist ein „Weltmeister im Überwintern“, er kann bis zu einem halben Jahr unter einer Schneedecke liegen und trotzdem noch gute Erträge bringen. Roggen stellt keine hohen Ansprüche und eignet sich wunderbar für ärmere und sandige Böden. Er spielte bei der Besiedelung der sandigen norddeutschen Tiefebene eine bedeutende Rolle. Aus der Reihe tanzt er auch im Vergleich bei der Samenreife: Müssen alle anderen Getreidesorten eine Samenruhe einhalten um wieder keimen zu können, so schafft das der Roggen schon auf der Ähre nach einem kräftigen Regenguss. Man nennt diese Besonderheit auch Auswuchs. Winterroggen eignet sich hervorragend als Gründüngung und Bodenverbesserer, da er den Boden tiefgründig lockert. Er kann im Frühjahr entweder gemäht und ans Vieh verfüttert oder in den Boden eingearbeitet werden.

Um gute Erträge zu erzielen, setzten die Menschen in den Alpenregionen seit jeher auf die Mischkultur: Richard Braungart beschreibt 1875, dass früher in der Gegend von Meran unter den Lauben der Wein-

reben Roggen oder Mais angebaut wurde. Nachdem der Winterroggen im Juli geschnitten wurde, konnte der Buchweizen eingesät werden. Anfang Oktober wurde der Buchweizen dann eingebracht und es konnte wieder Roggen ausgesät werden. An den Weinreben entlang wurden auch Bohnen und Kürbisse gezogen.

Ein anderes interessantes Fruchtfolgesystem ist uns von den „Vinschgauer Marillenäckern“ bekannt, die leider seit 1970 starke Einbußen erlitten haben. Grund dafür waren ungünstige Witterungsverhältnisse und Krankheiten, aber auch die Tatsache, dass anstelle von Getreide als Unterkultur Grasland getreten ist. Die Marillenkulturen brauchen einen offenen Boden wegen des Gasaustausches. Früher wurden unter den Bäumen Roggen, Buchweizen und Hafer, Gerste oder Kartoffeln angebaut. Diese intensive Nutzung des Kulturgrundes hat den Marillenkulturen nicht geschadet, sondern sie im Gegenteil in ihrem Wachstum und ihrer Gesundheit unterstützt.

Ein Fruchtwechsel war auch im Ultental auf den Flätschhöfen in 1810 m Höhe üblich. Die Ackerfläche wurde in vier gleiche Teile geteilt. Im ersten Jahr wurden zwei Viertel mit Roggen, ein Viertel mit Weizen und das letzte Viertel mit Kartoffeln, Gerste und Hafer bestellt. Im Jahr darauf wurde jeweils um ein Feld versetzt angebaut, sodass das Kartoffelfeld an den Platz des Roggenfeldes rückte. Eine weitere Feldfrucht, die in Südtirol gerne an-



Foto: Lina Schubert

gebaut wurde, ist der Weißkohl, auch Kobis oder Weißkraut genannt. Der Bozner Hobbybotaniker Wilhelm Pfaff schrieb 1927 den Kohlgewächsen eine besonders große Bedeutung zu. Der Weißkohl wächst bis in Lagen von 1.800 m. Am besten aber gedeiht er in mittleren Lagen, besonders im Vinschgau und im Pustertal. Auch Anton Gadner bestätigt im Jahr 1952, dass das Spätkraut im frischen Klima der Gebirgstäler von 500 bis 1.200 m Höhe am besten gedeihe. Die kühlen taubringenden Nächte hätten einen günstigen Einfluss auf die Entwicklung der Krautköpfe, sodass dies eine viel feinere und zartere Qualität erbringe. Der Anbau von Weißkraut im Vinschgau ist von Norbert Florieth ausführlich dokumentiert worden. 1847 kam mit der Etschregulierung auch die Zeit für den Krautbau. Eyrs, Tschengels und Laas waren die Pioniergemeinden des Kohlanbaus. Kohl war damals nicht nur als Nahrungsmittel, sondern auch als Heilmittel begehrt. Pater Thomas aus Müstair und der ehemalige Pfarrer von Matsch empfahlen den Leuten Krautblätternkuren und ordneten den Verzehr von Sauerkraut gegen Ischias und Kropf an. Die Bauern und Bäuerinnen der Pioniergemeinden wurden zu „Exporteuren“ und lieferten ihre Ware bis nach Meran. Oft hatten sie aber mit Absatzschwierigkeiten zu kämpfen und es kam sogar vor, dass sie die Krautköpfe in die Etsch warfen um den Rössern die Heimfahrt zu erleichtern. Ein Hoffnungsschimmer für die KobislieferantInnen war der jüdische Geschäftsmann „Götz“, der fast immer kaufte und in Meran ein Gemüsegeschäft sowie eine Sauer-

krautfabrik betrieb.

Aber auch im Südtiroler Unterland wurde erfolgreich Kraut angebaut. Vor allem das Bergdorf Truden belieferte die Gegend von Bozen mit Kohlköpfen. 1928 berichtet „der Schlern“ von einer gewissen „Kobisprozession“ oder „Floh-Prozession“. Die Erdflöhe sind ca. 3 mm große schwarze, glänzende Käfer, die sich an den Krautblättern erfreuen. Um den Bestand der Schädlinge einzudämmen, zogen die Leute mit dem Rosenkranz und einer auseinander geschnittenen Schachtel, die innen mit Lärchenharz bestrichen war, auf die Felder. Man strich mit der Schachtel, die die Form einer Schere hatte über die Kobisblätter um die Flöhe einzufangen. Danach schritt die Prozession zum nächsten Feld.

Auch heute noch treffen wir in vielen Südtiroler Hausgärten eine große Vielfalt von Gemüse, Blumen und Kräutern an. Auf den großen Flächen wurde diese Vielfalt allerdings von Monokulturen verdrängt. Es bleibt nur zu wünschen, dass bewährte Sorten wieder angebaut werden, und dass mit Fruchtwechsel und Mischkulturen und ab und zu auch einmal mit seltenen Kulturen experimentiert wird.

Sabine Parteli

ZUM WEITERLESEN:

- Schilperoord, Peer und Heistingner, Andrea (2007): Kulturpflanzen von Südtirol, Nordtirol und Graubünden. Interreg IIIA. Schiltern.
- Online verfügbar unter: www.berggetreide.ch.

PERMACULTURA E TRANSITION TOWN

La Permacultura è un concetto che mira alla creazione di cicli naturali durevoli e sostenibili. I principi permaculturali possono essere applicati all'agricoltura, così come alle infrastrutture sociali, allo sviluppo del paesaggio, all'architettura, ai sistemi energetici ed ambientali.

I principi della Permacultura ci aiutano a progettare sistemi artificiali, umani e tecnici più sostenibili, al fine di ridurre gli sprechi e di trovare soluzioni che aprano la strada ad un futuro senza lo sfruttamento illimitato delle risorse del nostro pianeta. Quando si sviluppò, negli anni 70, la Permacultura andava nel senso di un'agricoltura permanente, che sostituisse le monoculture, per un sistema di produzione agricola che puntasse alla diversità. Ma permacultura non è solo agricoltura o un modo particolare di fare degli orti. La permacultura è una „cultura permanente“, da cui il termine, o meglio, una cultura della permanenza.

»Riunisce i diversi modi e stili di vita che abbiamo bisogno di riscoprire e sviluppare per essere in grado di cambiare la nostra posizione da consumatori dipendenti a produttori responsabili.«

„La permacultura è un sistema di pensiero basato su principi ecologici che mirano a instaurare una cultura permanente o sostenibile. Riunisce i diversi modi e stili di vita che abbiamo bisogno di riscoprire e sviluppare per essere in grado di cambiare la nostra posizione da consumatori dipendenti a produttori responsabili. In questo senso la permacultura non è un metodo per un giardinaggio organico, per un'agricoltura sostenibile, per una edilizia a risparmio energetico o per uno sviluppo ecocompatibile; la si può pensare come sistema per progettare, stabilire, gestire e rinforzare ogni azione, sia essa individuale, a livello di costruzioni, o comunitaria, mirata a realizzare un futuro sostenibile“ (David Holmgren, „Permacultura. Principi e percorsi oltre la sostenibilità“, Arianna Editrice, 2009).

Permacultura è quindi un modo di pensare, di essere, di osservare e interagire. Potremmo chiamarla una filosofia, orientata alla praticità e all'armonia delle parti. Un modo per vivere l'ecologia in senso ampio, cercando di far dialogare testa, cuore e mani. La permacultura ricerca una permanenza in

movimento, la capacità di un sistema di resistere e autosostenersi, nella salvaguardia della diversità.

La Permacultura si basa su tre principi etici semplici e intuitivi: cura della terra, cura delle persone e redistribuzione degli eccessi. I tre principi etici sono affiancati da dei principi „pratici“, i seguenti secondo Holmgren:

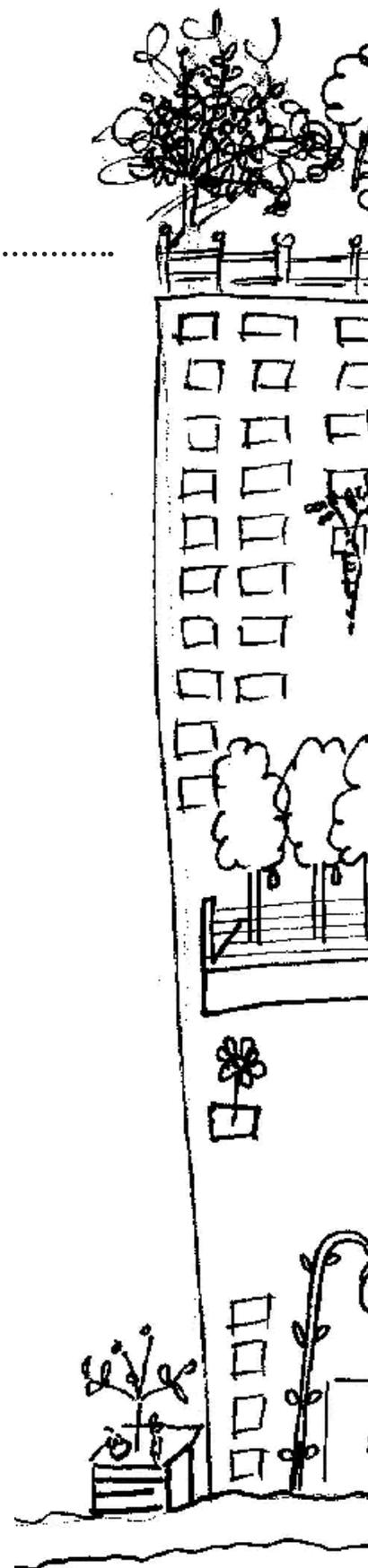
1. Osservare e interagire
2. Produrre e immagazzinare energia
3. Ottenere dei vantaggi (ogni intervento su un sistema deve essere produttivo: se sposto gli oggetti sulla mensola del bagno, lo faccio per risparmiare energia, non per un senso estetico)
4. Applicare l'autoregolazione e assecondare le risposte (un sistema in equilibrio ha bisogno di interventi minimi dall'esterno. Esempio è il sistema foresta, che si autoregolamenta senza bisogno di interventi esterni, come al contrario avviene nell'agricoltura tradizionale)
5. Usare e valorizzare le risorse e le funzioni naturali (le leguminose fissano l'azoto e fertilizzano la terra)
6. Non produrre rifiuti (Un sistema in equilibrio non produce scarti)
7. Progettare dal generale al particolare (pensiamo alla formula „pensare globalmente, agire localmente“)
8. Integrare anziché separare
9. Ricercare soluzioni piccole e lente
10. Utilizzare e valorizzare la diversità
11. Utilizzare e valorizzare le situazioni di confine, cioè il punto in cui gli ecosistemi si incontrano
12. Lavorare in modo creativo e adattarsi al cambiamento!

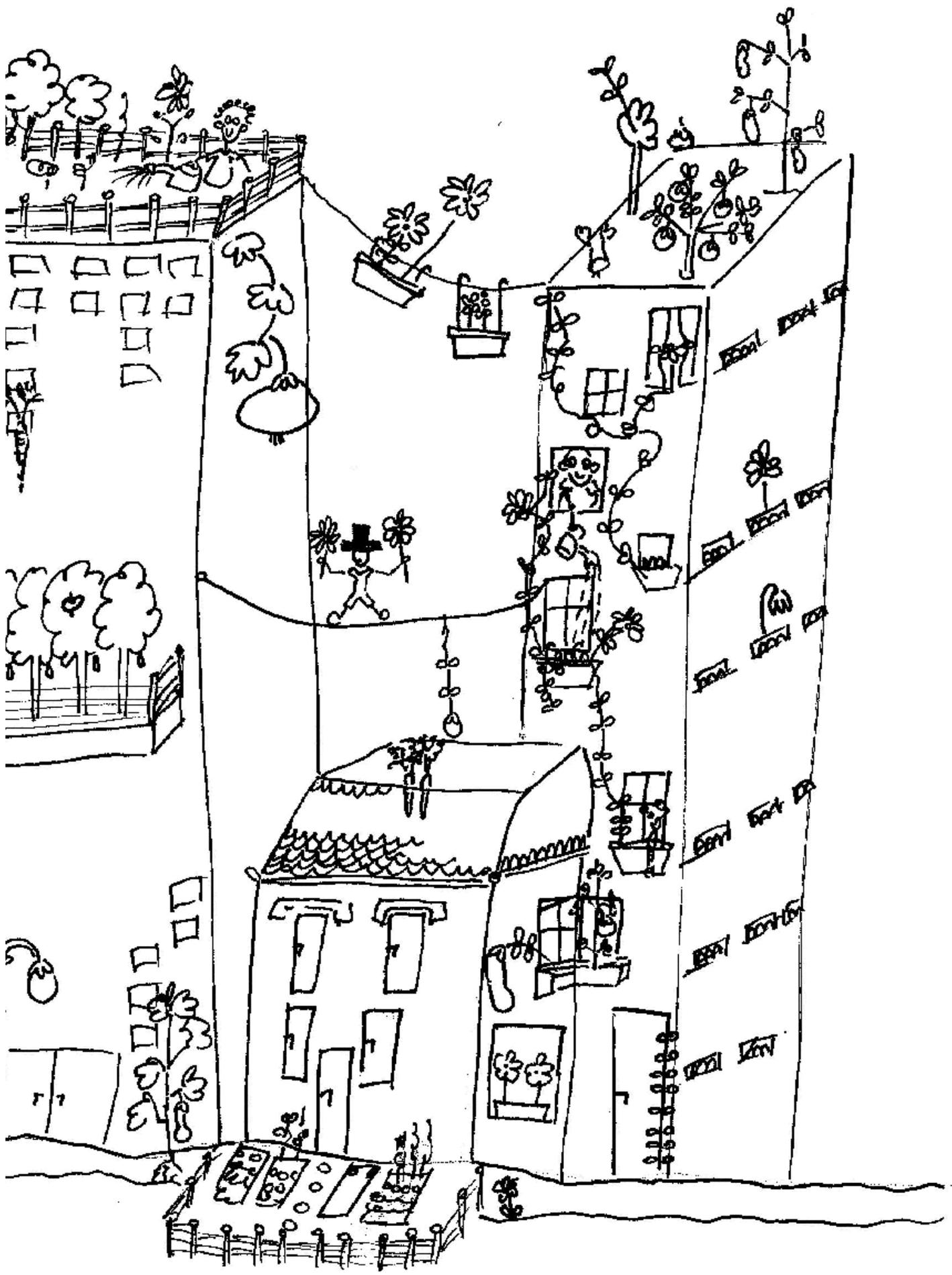
*»La transizione è una visione,
di un futuro di equilibrio e integrazione
fra le parti, di cooperazione e non
di competizione, «*

Tali principi ci aiutano a osservare e interagire con l'ambiente naturale, tecnico e sociale. Un esperimento interessante di permacultura sociale, sono le Transition Towns, comunità in transizione dalla dipendenza del petrolio. Partendo dal concetto di picco del petrolio e identificando nel petrolio una serie di cause e conseguenze che rendono il nostro modello sociale non resiliente, cioè non capace di autoregolarsi e non essere intaccato da crisi (economiche, ecologiche, di valori), le città in transizione costruiscono un futuro alternativo all'attuale presente. Orti urbani, moneta locale, educazione alternativa, riciclo, autoproduzione, ecologia profonda, solo per citare alcune delle facce della transizione, ma soprattutto la consapevolezza che l'energia veloce e a basso costo rappresentata dai combustibili fossili, sta per terminare. La transizione è una visione, di un futuro di equilibrio e integrazione fra le parti, di cooperazione e non di competizione, è la ricerca pratica di un nuovo modello, è un progetto ambizioso di permacultura sociale.

Questo articolo è stato pubblicato su <http://www.rhizomaticdesign.net/> il 20 marzo 2013.

Gaia Palmisano







WAS IST URBANE LANDWIRTSCHAFT?

»Im Handeln verwirklicht der Mensch seine höchste Fähigkeit, nämlich die Gabe, etwas völlig Neues zu beginnen, dessen Folgen unabsehbar sind.«

-Hannah Arendt-

Sie ist ein Bildungsmedium, weil sie den beteiligten Menschen und ihrem Umfeld einen alternativen Umgang mit Lebensmitteln und Ernährung ermöglicht. Durch den eigenen Anbau und die Verarbeitung haben die Beteiligten die Möglichkeit, ihr Verständnis von und Wertschätzung für Lebensmittel zu steigern. Der Arbeitsaufwand, die Jahreszeiten, die Ernte und der Geschmack können unmittelbar erlebt werden – es werden Qualitäten der Lebensmittel jenseits der Handelsqualität erfahrbar. Politische Zusammenhänge und die soziale Bedeutung von Organisation von Nahrung werden verständlicher.

Sie ist sozialer Kitt, indem sie Menschen in dieser sehr ursprünglichen Arbeit zusammenführen kann. Durch existierende Gemeinschaftsgärten wird soziale Beteiligung gefördert und zur Bildung lebendiger Gemeinschaften beigetragen. Der Allgemeinheit stellen sie gemeinschaftlich gestaltete „grüne Oasen“ zur Verfügung. Dem Individuum geben sie Möglichkeiten zur Entfaltung und Entwicklung. Durch ihre Offenheit für Menschen aus den verschiedensten Kontexten fördern sie Integration, Verständnis und Zusammenhalt. Die Möglichkeit, sich in gemeinschaftlichen Aktivitäten zu engagieren, steigert die Identifikation mit dem Umfeld in dem man lebt und fördert die aktive Beteiligung am öffentlichen und politischen Leben.

Sie ist ein Raumgestalter. Durch urbane Landwirtschafts-Projekte entstehen in der Stadt oft Möglichkeiten, die die vorhandenen Flächen auf neuartige, unkomplizierte und kostensparende Art und Weise gestalten und nutzen. Für die BürgerInnen ist urbane Landwirtschaft die selbstbestimmteste Form der gemeinsamen Raumgestaltung. Theoretisch kann jenseits von langwierigen, fremdbestimmten Bebauungs- und Genehmigungsverfahren und von Baumaßnahmen, an denen man als BürgerIn gar

nicht oder kaum mitwirken kann, auf diese Weise unkompliziert öffentlicher Raum gestaltet werden. Urbane Landwirtschaft erzeugt mit dieser radikal anderen Flächennutzung eine neue Wahrnehmung des Stadtraumes. Leider ziehen Stadtverwaltungen diesen Prozessen häufig privatwirtschaftliche Interessen mit Profitaussichten vor.

Sie ist sinnvolle Selbstversorgung. Urbane Landwirtschaft kann in einem gewissen Maß zur Selbstversorgung der BürgerInnen beitragen. In Zeiten der global agierenden Nahrungsmittelindustrie und industrieller Landwirtschaft, auf die wir kaum Einfluss haben und die Mensch und Natur ausbeuten, ist klar, dass es so nicht weitergehen kann. Gefragt sind also Modelle, die uns weitgehend unabhängig von Nahrungsmittelkonzernen und Supermärkten mit Nahrungsmitteln versorgen.

Die urbane Landwirtschaft kann zweifelsohne einen Teil dazu beitragen. Die urbane Landwirtschaft trägt also viele Potenziale in sich: Neben der eigenhändigen Produktion von Lebensmitteln, die uns einen Schritt unabhängiger machen, geht es auch um Mitwirkung und Mitbestimmung, es geht um Raumaneignung und -gestaltung, es geht um das Ausprobieren neuer Arbeits- und Lebensformen und nicht zuletzt um empowerment. So ungewohnt das Thema Anbau von Gemüse für die moderne Stadt zu sein scheint, so essentiell sind die Themen, die die urbane Landwirtschaft berührt, für unsere Zukunft.

Und vor allem ist sie ein hervorragendes Mittel, um nicht in der Theorie hängen zu bleiben, sondern kopfüber in die Praxis zu tauchen!

STADT, LAND, SUPERMARKT?

ÜBER NEUE WEGE DER DIREKTVERMARKTUNG UND KOOPERATIONEN IN DER LANDWIRTSCHAFT

Lebensmittelskandale, Preisdumping und schlechte Qualität: Nicht nur KonsumentInnen haben den Zwischenhandel satt. Was entsteht, wenn sie sich mit Bauern und Bäuerinnen zusammenschließen?

AM PULS DER GROSSSTADT

Viele Menschen wünschen sich Regionalität und Verantwortung für die Umwelt. Das verändert auch das Konsumverhalten und veranlasst wiederum Bäuerinnen und Bauern, ihre Strategien der Produktion und Vermarktung zu überdenken. „Wenn es nicht aus Idealismus passiert, dann aus der Not“, meint Marion Aigner Filz. Die Bäuerin baut im niederösterreichischen Hollabrunn auf fünf Hektar eine große Vielfalt an Gemüse und Getreide an. Der erste Schritt nach der Übernahme des Betriebes 1997 war der Umstieg auf Biolandwirtschaft und Direktvermarktung. „Es wäre einfach nicht so weitergegangen“, erzählt sie. Sie habe mit ihrer Betriebsgröße nicht mithalten können mit den Anforderungen, die Handelsketten wie BILLA oder Spar stellten – auch nicht mit denen der Biolinien. Die Zulieferbetriebe gingen nacheinander in Konkurs und zahlten nicht. „Oder sie lassen die Bauern auf ihren Erdäpfeln sitzen, weil sie im Frühling die aus Billigländern kaufen. Die Erdäpfel kannst du dann höchstpersönlich wegwerfen“, so Marion. Viele Nachbarn verkauften ihren Hof, heute gibt es wenige LandwirtInnen, die durch Zukauf gewachsen sind und wieder mithalten können. Wie lange sie das wohl durchhalten, fragt sich Marion, während wir den vorbeifahrenden Riesentraktoren nachschauen.

Marion hat gleich nach der Umstellung einen Hofladen im ehemaligen Stall eingerichtet und fährt jeden Samstag eine knappe Stunde nach Wien auf den Kutschkermarkt. Vor drei Jahren kam die erste Anfrage einer Lebensmittelkooperative. Dass gleich ein Trupp von zehn Leuten sich den Hof anschaute, hat sie nicht gestört. „Im Gegenteil, es freut mich und ich finde es total wichtig, dass die sich dafür interessieren, wo und wie ihr Gemüse angebaut wird. Dann sehen sie auch die ganze Arbeit, die dahinter steckt!“ Tatsächlich ist es nach einem Tag kniend Unkraut jäten unter der Junisonne allen klar, dass ein Kilo Karotten niemals dreißig Cent kosten kann. Möglich sind diese Preise nur mit hohem Einsatz von Erdöl und Chemie oder anders ausgedrückt: wenn Boden, Tiere und Menschen ausgebeutet werden. Mittlerweile beliefert Marion vier Foodcoops in

Wien. Die Mitglieder müssen sich das Gemüse nicht mehr mit dem Lastenrad am Markt abholen und in ihr Lager bringen, wie zu Beginn. Sie hat es sich so eingerichtet, dass sie einmal in der Woche an alle Foodcoops liefert. Dazu schickt sie jede Woche die aktuelle Liste mit den Produkten an die Ansprechperson in der Kooperative und erhält die ausgefüllte Liste mit den Bestellungen.

IN DER PROVINZ

Jene, die nicht mehr industriell produzieren und auf Bio umstellen wollen, wagen den Schritt oft nicht aus genau diesem Grund. Besonders entlegene ländliche Gebiete haben es schwer, biologische Produkte in ihrer Umgebung zu verkaufen. Der Ahrntaler Biobauer und Präsident von Bioland Südtirol, Michael Oberhollenzer, drückt es so aus: „Auf der Straße fahren täglich Lastwagen mit Gemüse vorbei, das ist alles importiert. 95% wird importiert! Man könnte alles hier anbauen, aber die Leute kaufen lieber Sachen, die von irgendwo her kommen, anstatt von ihren Nachbarn zu kaufen.“

Warum ist das so in einem Land, das von den klimatischen Bedingungen her zu den fruchtbarsten Flecken Erde überhaupt gehört? Michael Oberhollenzer sieht die Gründe im verzögerten Siegeszug, den der Globalisierungswahn bei uns noch immer führt. Es gelte weiterhin als fortschrittlicher, sich verpacktes Mineralwasser im Supermarkt zu kaufen, als den Wasserhahn aufzumachen. Und ob es sich in nächster Zeit ändern wird? „Ich glaube, es ändert sich erst was, wenn es noch ordentlicher kracht. Lange können wir so nicht weitermachen.“ Michael Oberhollenzer hat tatsächlich nicht mehr so weitergemacht. Er hat sich ein neues Finanzierungsmodell für den Hof ausgedacht, das es so in Südtirol noch nicht gab. Nun kann man das Geld bei ihm anlegen wie auf einer Bank. Er finanzierte damit einen Veranstaltungsraum und Umbauten am Stall. Die Zinsen werden in Schafkäse und Fleisch ausgezahlt. Auch ein Besuch bei der Foodcoop in Kastelruth macht deutlich, dass es anders geht abseits urbaner Zentren. Vor einem Jahr haben Greti Sabbadini und Simon Profanter im Freundeskreis nach



Foto: Margit Fischer

Gleichgesinnten gesucht, die ihre Lebensmittel direkt von Bauern und Bäuerinnen aus der Umgebung beziehen wollen. Das erste Treffen war ein voller Erfolg, es kamen auch Bauern. Gemüse, Obst, Kräuter, Jungpflanzen, Honig, Fleisch und Eier kommen aus Kastelruth. Greti Sabbadini erklärt: „Nur was es hier nicht gibt, weil es noch niemand anbaut, das beziehen wir von Bauern oder Kooperativen aus unseren Nachbarregionen. Also Nudeln, Olivenöl, Parmesan, Mandeln.“

KREATIVITÄT UND MUT

Durch solche Kooperationen unterstützen sich die KonsumentInnen und ProduzentInnen gegenseitig, ihre Lebensmittel außerhalb der zentralisierten Handelswege zu beziehen und abzusetzen. Sie nehmen wahr, dass sie in die Globalisierung eingebunden sind und sehen sich häufig als Opfer, als Verlierer. Gerade im Unmut über diese Abhängigkeit und im Wunsch nach Selbstbestimmung überschneiden sich die Interessen von Produzierenden und Konsumierenden. Der niederösterreichische Biobauer Lukas Jerosch empört sich: „Du musst mal mit einem Bauer heute reden, denen wird alles vorgeschrieben, was wieviel wovon anbauen darfst. Das ist ja eine Versklavung wo ich mir denke, Leute, so kann es nicht weitergehen! Und wenn du als Bauer in dem System voll drinnen bist, weil du von dem lebst, dann kommst fast nicht aus. Du kannst nur aussteigen, indem du sagst, ich tu direkt vermarkten.“

Genauso wichtig wie ideelle Unterstützung sind aber auch die praktischen Vorteile, die sich aus dieser Allianz ergeben: Die KonsumentInnen übernehmen für die Bauern/Bäuerinnen einige Aufgaben und erhalten im Gegenzug dazu Transparenz, Qualität, Kontrolle und Selbstbestimmung über ihre Lebensmittel. Die ProduzentInnen haben den Vorteil eines sicheren Absatzes, können ihre Produkte verbessern, haben mehr Zeit für die arbeitsintensive Landwirtschaft und fühlen sich in ihrer Arbeit und Identität bestärkt. In einem 2010 erschienen Artikel beschreibt der niederländische Agrarsoziologe Jan Douwe van der Ploeg das erneute Aufleben kleinbäuerlicher Landwirtschaft als Antwort auf die Prekarisierung

der landwirtschaftlichen Situation der letzten fünf Jahrzehnte und auf die aktuelle Finanzkrise. Zwei Strategien sind in dieser Entwicklung besonders wichtig: Zurück zur Natur (Biolandbau) und Multifunktionalität (Einkommen durch landwirtschaftliche Produktion, aber auch Urlaub auf dem Bauernhof, Kurse usw.). Van der Ploeg geht davon aus, dass diese „neuen KleinbäuerInnen“ Kreisläufe wieder schließen wollen und sich gegen eine zunehmende Spezialisierung wehren. Ihre Aktivitäten seien demnach Widerstand gegen die wirtschaftliche Globalisierung, die sich im Alltag des Arbeits- und Produktionsprozesses ausdrückt.

Die direkte Zusammenarbeit mit KonsumentInnen bietet den Bäuerinnen und Bauern die Möglichkeit, bäuerliche Identität und wirtschaftliches Überleben zu vereinen. Kreative Möglichkeiten der Direktvermarktung werden erfunden und Produktion, Verteilung und Konsum selbstbestimmt gestaltet, als Beziehung zwischen Menschen. Der neue Mut der Bauern und Bäuerinnen ist beispielhaft für eine menschlichere Art, Wirtschaft zu gestalten. Man kann ihnen nur genauso mutige KonsumentInnen wünschen.

Margit Fischer

ZUM WEITERLESEN:

- Jan Douwe van der Ploeg [2010]: The peasantries of the twenty-first century: the commoditisation debate revisited. In: Journal of Peasant Studies, Vol. 37, Nr. 1, 1-30

ZUM MITMACHEN:

- SchlernKooperative in Kastelruth: gretisbb@gmail.com
- Moserhof in Steinhaus im Ahrntal: info@moserhof-ahrntal.com
- Verzeichnis von italienischen Foodcoops (gruppi di acquisto solide): www.retegas.org
- Verzeichnis und Informationen zu Foodcoops in Österreich: www.foodcoops.at

LA DECRESCITA SERENA DI SERGE LATOUCHE

“Dove andiamo? Dritti contro un muro. Siamo a bordo di un bolide senza pilota, senza marcia indietro e senza freni, che sta andando a fracassarsi contro i limiti del pianeta”. Dopo aver sorvolato due pagine di prefazione e aver riflettuto sulle parole di John Stuart Mill, è questa inquietante realizzazione che ci troviamo davanti all’inizio della nostra lettura del Breve trattato sulla decrescita serena di Serge Latouche.

Come diceva la mia professoressa di filosofia, un po’ matta a dire il vero, i libri bisogna cominciare a studiarli dalla copertina e allora facciamo un passo in dietro, ritorniamo al titolo: Breve trattato sulla decrescita serena. Concedendoci di soprassedere su breve – piccolo, agile, accessibile – concentriamoci su questa strana parola, Decrescita. Che cosa significa? *“La parola d’ordine della decrescita ha soprattutto lo scopo di sottolineare con forza la necessita dell’abbandono dell’obiettivo della crescita illimitata, obiettivo il cui motore è essenzialmente la ricerca del profitto da parte dei detentori del capitale, con conseguenze disastrose per l’ambiente e dunque per l’umanità. Non soltanto la società è ridotta a mero strumento e mezzo della meccanica produttiva, ma l’uomo stesso tende a diventare lo scarto di un sistema che punta a renderlo inutile e a farne a meno”.* Consumiamo troppo, mangiamo troppo, buttiamo troppo. Soprattutto viviamo nella convinzione che sia possibile una crescita infinita in un luogo, quale è il nostro pianeta, finito, ignorando limiti ed entropia.

Dunque che fare per cambiare le cose? Cercare di invertire i tassi di crescita? Una scelta del genere nel sistema attuale significherebbe innescare una crisi economica che, al confronto, quella attuale sembrerebbe una festa. Anche altre soluzioni apparentemente ovvie non risolverebbero il problema: passare alle energie rinnovabili? Bene, ottimo, ma se continueremo ad avere uno stile di vita che presuppone la disposizione di 34 (!) pianeti, quanti pannelli solari dovremo installare? E allora? Per spiegare come uscire dall’empasse mi viene in mente la scena di quel celeberrimo film che è Ritorno al Futuro II: i protagonisti, Doc e Marty, sono finiti in un 1985 alternativo, un vero incubo, tutto per colpa di un almanacco sportivo rubato dal cattivo Biff nel 2015. Per uscire da questa brutta situazione Marty propone di andare avanti nel tempo e impedire il furto. Doc gli fa notare che muoversi da quel punto del tempo significherebbe trovarsi nel futuro di quell’incubo. Ci sono due linee temporali parallele nel film, così come ci sono due modi paralleli

di concepire il mondo. Bisogna cambiare paradigma! *“A rigore, sul piano teorico si dovrebbe parlare di a-crescita, come si parla di a-teismo, più che di de-crescita. In effetti si tratta proprio di abbandonare una fede o una religione, quella dell’economia, del progresso e dello sviluppo, di rigettare il culto irrazionale e quasi idolatra della crescita fine a se stessa”.* La saggezza della lumaca. Ma come, potrebbe dire qualcuno, la crescita, da quando il mondo è mondo, è una cosa buona, sta nella natura delle cose. È bene precisare che qui si sta parlando di crescita economica.

»Se la crescita producesse automaticamente il benessere, dovremmo vivere in un vero paradiso da tempi immemorabili. E invece è l’inferno che ci minaccia«

Per chiarirci le idee è interessante dare un’occhiata ai dati che monitorano proprio questa crescita: *“Con un aumento del PIL pro capite del 3,5 per cento annuo [che corrisponde alla media francese tra il 1949 e il 1959], si ha un fattore di moltiplicazione 31 in un secolo e di 961 in due secoli! E con un tasso di crescita del 10 per cento, che è quello attuale della Cina, si ottiene un fattore di moltiplicazione 736! A un tasso di crescita del 3 per cento, si moltiplica il PIL di venti volte in un secolo, di 400 in due secoli, di 8000 in tre secoli. Se la crescita producesse automaticamente il benessere, dovremmo vivere in un vero paradiso da tempi immemorabili. E invece è l’inferno che ci minaccia”.* È a questo punto del ragionamento che Latouche si rivolge al suo maestro Ivan Illich, invocando la saggezza della lumaca: *“la lumaca costruisce la delicata architettura del suo guscio aggiungendo una dopo l’altra delle spire sempre più larghe, poi smette bruscamente e comincia a creare delle circonvoluzioni stavolta decrescenti. Una sola spira più larga darebbe al guscio una dimensione sedici volte più grande”.* La lumaca, evidentemente dimostrando maggiore saggezza degli uomini, *“capisce”* che quella ecces-



siva grandezza peggiorerebbe la qualità della sua esistenza e allora abbandona la ragione geometrica in favore di una progressione aritmetica. Decrescita, una rivoluzione. *“Oggi più che mai, lo sviluppo sacrifica le popolazioni e il loro benessere concreto e locale sull’altare del ‘benavere’ astratto, de territorializzato”.*

»Il nuovo paradigma dovrebbe (e potrebbe) guidare scelte concrete e politiche.«

La decrescita, secondo Latouche, non è un argomento per discussioni da bar o, bene che vada, da aule di accademia. Il nuovo paradigma dovrebbe (e potrebbe) guidare scelte concrete e politiche. *“Oggi la crescita è un affare redditizio solo a patto di farne sopportare il peso e il prezzo alla natura, alle generazioni future, alla salute dei consumatori, alle condizioni di lavoro degli operai e, soprattutto, ai paesi del sud.”* Per tutto questo è necessario perseguire quella che Latouche definisce *“utopia concreta, nel senso positivo datole da Ernst Bloch.”* In questi termini quella della decrescita deve essere una rivoluzione, un sovvertimento totale per compiere quel salto di piani paralleli di cui si parlava prima. La via per questa rivoluzione passa attraverso la messa in moto di un circolo virtuoso fatto di otto “R”.

RIVALUTARE

I valori borghesi del secolo scorso un poco alla volta si sono prosciugati, lasciando soltanto dei gusci vuoti: megalomania individualistica, rifiuto della morale, egoismo. La società della decrescita dovrà poggiare su un sistema rovesciato di valori. *“Amore della verità, senso della giustizia, responsabilità, rispetto della democrazia, elogio della differenza, dovere di solidarietà, uso dell’intelligenza”.*

RICONCETTUALIZZARE

Diventa necessario ripensare alcuni concetti fondamentali come quelli di ricchezza e povertà, *“ma anche il binomio infernale, fondatore dell’immaginario economico, rarità/abbondanza”.*

RISTRUTTURARE

“Ristrutturare significa adeguare l’apparato produttivo e i rapporti sociali al cambiamento dei valori.” Per fare un esempio si potrebbero riconvertire le fabbriche automobilistiche in fabbriche di macchinari per il recupero di energia attraverso la congenerazione.

RILOCALIZZARE

Quello della località è uno dei concetti cardine di tutto il paradigma della decrescita e anche uno dei più anti moderni. *“Se le idee devono ignorare le frontiere, al contrario i movimenti di merci e di capitali devono essere limitati all’indispensabile.”* La cultura, la politica e il senso della vita devono ritrovare un *“ancoraggio territoriale”.*

RIDURRE

Ridurre significa innanzitutto ridurre gli sprechi, in modo da gravare di meno sulla nostra povera biosfera. È inaccettabile che oggi i paesi ricchi producano 4 miliardi di tonnellate di rifiuti l’anno. Altre cose da ridurre urgentemente sono gli orari di lavoro, per restituire il tempo a tutto quello che rende la vita degna di essere vissuta e il turismo di massa, con le sue gravose conseguenze, come l’inquinamento e la distruzione delle destinazioni che subiscono questo turismo.

RIUTILIZZARE/RICICLARE

Forse la più scontata delle “R”, è un concetto ormai dato per acquisito, allora come mai le amministrazioni e la politica non lo hanno ancora trasformato in un cardine del nostro sistema produttivo?

Roberto Todisco

EIN GEDANKENEXPERIMENT: INWIEWEIT KÖNNTEN SICH SÜDTIROL UND TIROL SELBST ERNÄHREN?

DIE HINTERGRÜNDE

Nahrung gehört zu den Grundlagen jeder menschlichen Existenz. Ihr Vorhandensein oder ihr Fehlen hat über Jahrtausende das Schicksal der Menschheit bestimmt. Der Mensch musste ihr folgen, auch wenn er hunderte, ja sogar tausende Kilometer zurücklegen musste. Erst als er lernte, Vieh zu halten und Ackerwirtschaft zu betreiben, konnte er sich niederlassen, wurde er sesshaft. Trotzdem blieb Nahrung noch immer ein bestimmendes Element, das das soziale und kulturelle Leben stark beeinflusste. So wirkten sich klimatische Schwankungen direkt auf die Gesellschaft aus.

»Die technischen und wissenschaftlichen Errungenschaften sowie der massive Ausbau des Verkehrsnetzes führten zu einer immer stärkeren Entkoppelung der Produktionsstätte vom Ort des Verbrauches.«

Manches Jahr stand genügend Nahrung zur Verfügung, andere Jahre herrschte Hungersnot. Nahrung aus entfernten Regionen zu erhalten war für den normalen Menschen nicht möglich. Damit war der Mensch auf Selbstversorgung angewiesen. Erst ab der Mitte des 19. Jahrhunderts setzte ein tiefgreifender Wandel ein: Die technischen und wissenschaftlichen Errungenschaften sowie der massive Ausbau des Verkehrsnetzes führten zu einer immer stärkeren Entkoppelung der Produktionsstätte vom Ort des Verbrauches. Damit war der Weg frei für eine Globalisierung der Märkte. Im räumlich benachteiligten Alpenraum erfolgten diese Entwicklungen etwa ab 1950, dafür aber in einer großen Vehemenz. Innerhalb von zwei Jahrzehnten erfolgte in der Landwirtschaft der flächendeckende Übergang von Selbstversorgung hin zur Spezialisierung. Die zunehmende Mechanisierung und die Abwertung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen brachten in der Folge eine stetige Abnahme der in der Landwirtschaft Beschäftigten mit sich. Die Gunstlagen in den Tälern wurden zunehmend intensiviert, Randlagen entlang steiler Tal- und Berghänge und im Almbereich vernachlässigt oder aufgelassen. Diese Veränderungen und vor allem deren soziale, wirtschaftliche und ökologische Folgen waren der Ausgangspunkt für die grenzüberschreitende INTERREG-Studie „Kultur.Land.[Wirt]schaft- Strategien

für die Kulturlandschaft der Zukunft“ [KuLaWi]. In der Studie wurden unterschiedliche Aspekte dieser Entwicklung vergleichend für das Bundesland Tirol und Südtirol untersucht. Wie haben sich die Landwirtschaft und damit die Landschaft verändert? Welche Landschaft wünscht sich die Gesellschaft? Wie sieht die Landschaft der Zukunft aus? Um diese Fragen zu beantworten wurden unter anderem historische und aktuelle Karten und Statistiken gesammelt, ausgewertet und interpretiert. Damit liegen gemeindegrenze Daten zur Bevölkerung, Siedlungsentwicklung und zur Landwirtschaft ab Anfang/Mitte des 19. Jahrhunderts vor. Aus ihnen lassen sich zeitliche Trends ableiten.

DIE ENTWICKLUNG DER VERSORGBILANZ

Versorgungsbilanzen dienen zur Darstellung von produzierten und verbrauchten landwirtschaftlichen Produkten – nicht nur der Nahrungs-, sondern auch der Futtermittel. Die Bilanzen geben auch einen Hinweis über den Grad der Selbstversorgung oder den Pro-Kopf-Verbrauch eines Landes. Im Falle von Südtirol und dem Bundesland Tirol berechneten wir für zwei bzw. drei Zeitfenster die Versorgungsbilanzen für die wichtigsten Grundnahrungsmittel: Getreide, Kartoffeln, Gemüse, Frischobst, Rind-, Schweinefleisch und Geflügel, Eier, Milch und Milchzeugnisse sowie Tierfutter. Diese regionalisierte Darstellung der Versorgungssituation macht es möglich abzuschätzen, inwieweit auf eigenen Landwirtschaftsflächen genügend pflanzliche und tierische Produkte erzeugt und im Fall einer Krise für Nahrungszwecke bereit gestellt werden könnten. Zudem gibt eine solche Bilanz einen Hinweis, wie stark die Landwirtschaft auf regionale Leistungsschwerpunkte konzentriert und spezialisiert bzw. wie hoch der Anteil an regionalen Produkten in den Ländern ist. Als Basisdaten zur Berechnung werden die Ergebnisse der amtlichen Agrarstatistiken, die Ernteberichterstattung sowie spezielle Meldungen der Ernährungswirtschaft und der Konsumforschung verwendet. Die Aussagefähigkeit der Versorgungsplanung ist somit wesentlich abhängig

VERÄNDERUNG DES SELBSTVERSORGUNGSGRADES TIROL:

AUSGEWÄHLTE PRODUKTE	MIT TOURISTINNEN			TREND
	1986	1991/92	2010/11	
BROTGETREIDE	2,8%	0,4%	3,6%	→
GEMÜSE	22%	39%	30%	→
FRISCHOBST	24%	27%	2,3%	↘
KARTOFFELN	55%	43%	24%	↘
RINDFLEISCH	34%	34%	49%	→
SCHWEINEFLEISCH	26%	20%	4,3%	↘
GEFLÜGELFLEISCH	17,5%	2,5%	2,2%	↘
MILCHPRODUKTE GESAMT	127%	103%	145%	→

Tab. 1: Veränderung des Selbstversorgungsgrades im Bundesland Tirol. Quelle: Land Tirol 2006; Statistik Austria 2008, 2010, 2011; Agrarmarkt Austria 2011; eigene Berechnungen.

VERÄNDERUNG DES SELBSTVERSORGUNGSGRADES SÜDTIROL:

AUSGEWÄHLTE PRODUKTE	MIT TOURISTINNEN			TREND
	1982	1991/92	2010/11	
BROTGETREIDE	53%		2,0%	↘
GEMÜSE	68%		14%	↘
FRISCHOBST	1771%		1637%	→
KARTOFFELN	86%		4,1%	↘
RINDFLEISCH	?		94%	→
SCHWEINEFLEISCH	12%		2,3%	↘
GEFLÜGELFLEISCH	5,8%		4,6%	→
MILCHPRODUKTE GESAMT	107%		229%	→

Tab. 2: Veränderung des Selbstversorgungsgrades in Südtirol. Die Berechnung wurden unter der Annahme, dass die Essgewohnheiten der Südtiroler gleich der der Österreicher ist, durchgeführt. Quelle: Statistik Austria 2011, Astat 1982, 2000, 2011, eigene Berechnungen.

von der Verfügbarkeit, Korrektheit und Aktualität der entsprechenden Basisdaten. Gerade zu den landwirtschaftlich genutzten Almflächen gibt es etwa große Abweichungen zwischen den statistischen Daten und den tatsächlich genutzten Flächen. So deckt ein Vergleich zwischen den statistischen Flächenangaben und eigens nachkartierten Flächen deutliche Abweichungen auf (Tasser et al., 2012). In der durchschnittlichen Gemeinde Nord-, Ost- und Südtirols liegt heute die tatsächliche Waldfläche um 6,6 Hektar [+12,2 Prozent] über den statistischen Angaben. Im Gegensatz dazu

liegt die Dauergrünlandfläche um 6,5 Hektar [-12 Prozent] unter den offiziellen Angaben. Kaum einen Flächenunterschied gibt es bei den Obst- und Weinbauflächen und bei den Ackerflächen. Solche Abweichungen wurden - soweit fassbar - bei der Bilanzierung korrigiert. Nicht berücksichtigt wurden Außenhandelsstatistiken und Statistiken zum Warenverkehr zwischen den Regionen bzw. Bundesländern und die zum Konsum zählenden Abfälle, wodurch natürlich der tatsächliche Verbrauch bei manchen Grundnahrungsmitteln deutlich unterschätzt wird. So ergab eine österreichische Studie,

GEGENÜBERSTELLUNG DER LANDWIRTSCHAFTSFLÄCHEN

FLÄCHE (HA)	SÜDTIROL			BUNDESLAND TIROL		
	ACKER-FLÄCHE, GRÜNLAND INTENSIV, GRÜNLAND EXTENSIV			ACKER-FLÄCHE, GRÜNLAND INTENSIV, GRÜNLAND EXTENSIV		
GEMÜSEANDBAU	14056			19376		
GEITREIDEANBAU	10250			14550		
OBST	1167			1758		
FUTTERMITTEL	27597	51737	199288	38419	71505	264674
FLÄCHENBEDARF INSG.	53070	51737	199288	74103	71505	264674
AKTUELLE FLÄCHE	44508	49253	116603	56062	36951	214413
DIFFERENZ ZUR AKTUELLEN FLÄCHE	-8562	-2484	-82686	-18040	-34553	-50261
RESERVEN IM ALMBEREICH			129377			198695
FEHLENDE FLÄCHE	8562			-18040	-9900	

Tab. 3: Gegenüberstellung der theoretisch notwendigen Landwirtschaftsfläche zur Bedarfsabdeckung mit regionalen Grundnahrungsmitteln und der vorhandenen Fläche. Die ackerbaufähige Fläche stammt aus den statistischen Daten von 1900. Die verbliebene intensive Grünlandfläche ist die Differenz zwischen der aktuellen Landwirtschaftsfläche in den Gunstlagen und der ackerbaufähigen Landwirtschaftsfläche. Die Reserven im Almbereich ergeben sich aus der derzeit genutzten Fläche im Almbereich und der Almfläche im Jahre 1900.

dass das Gesamtaufkommen an Lebensmittelabfällen bei ca. 42 Kilogramm pro Einwohner und Jahr liegen (Reisinger & Krammer, 2011). Auf der anderen Seite wurde hingegen nicht nur der Verbrauch der Einheimischen, sondern auch jener der Feriengäste eingerechnet. Tagestouristen sind jedoch bei den Aufstellungen nicht beachtet. Schlussendlich muss noch darauf hingewiesen werden, dass diese Bilanz nur unter der Annahme Gültigkeit hat, dass die durchschnittliche Südtirolerin und der durchschnittliche Südtiroler ähnliche Essgewohnheiten aufweist als die durchschnittliche Tirolerin bzw. der Tiroler. Leider liegen im Gegensatz zu Tirol zu den Essgewohnheiten aus Südtirol keine Studien vor.

Und nun zu den Ergebnissen: Die Landwirtschaft hat sich in Südtirol und im Bundesland Tirol spezialisiert. Mit einer Bedarfsabdeckung von Milchprodukten für Einheimische und Touristen von 145 Prozent im Bundesland Tirol (Tabelle 1) und 229 Prozent in Südtirol (Tabelle 2) stellt sich eine klare Konzentration auf die Milchproduktion heraus. Gerade in Südtirol wurde lange Zeit eine Politik verfolgt, die eine Erhöhung der Produktion für den Export von Milch und Milchprodukten für das restliche Italien vorsah. Dadurch ist es auch nicht verwunderlich, dass sich der Versorgungsgrad seit 1986 mehr als verdoppelt hat. In Südtirol gibt es zudem eine Spezialisierung auf den Obstbau, wobei vor allem Äpfel für den Welt-

markt produziert werden. Auf der anderen Seite gibt es sowohl im Bundesland Tirol als auch in Südtirol ein großes Defizit an Getreide, Gemüse, Kartoffeln, Schweine- und Geflügelfleisch. Bemerkenswert ist, dass das Defizit im Bundesland Tirol bei Gemüse und bei den Kartoffeln weit weniger hoch ausfällt als in Südtirol.

DAS GEDANKENEXPERIMENT

Als Gedankenexperiment wurde nun auf dieser Basis wurde der theoretisch mögliche Selbstversorgungsgrad sowohl für das Bundesland Tirol, als auch für Südtirol berechnet. In einem ersten Schritt musste dafür abgeschätzt werden, wie viel landwirtschaftliche Nutzfläche nötig wäre, um den Bedarf an Grundnahrungsmitteln durch heimische Produkte abzudecken. Dafür wurden die benötigten Ackerflächen, Futterwiesen- und Weideflächen getrennt ausgewiesen und diese dann den potentiell möglichen Flächen gegenübergestellt (siehe Tabelle 3). Es fällt auf, dass weit mehr Ackerflächen als derzeit vorhanden (Südtirol ca. 1000 Hektar; Tirol ca. 2200 Hektar), nötig wären. Gerade die Gemüse- und Getreideanbauflächen müssten sich vervielfachen. Natürlich ist nicht jede Landwirtschaftsfläche für den Ackerbau geeignet, aber wie die historischen Daten zeigen, viele Talflächen schon. Nicht umsonst trug Tirol einmal den Namen die „Kornkammer des Habsburgerreiches“.

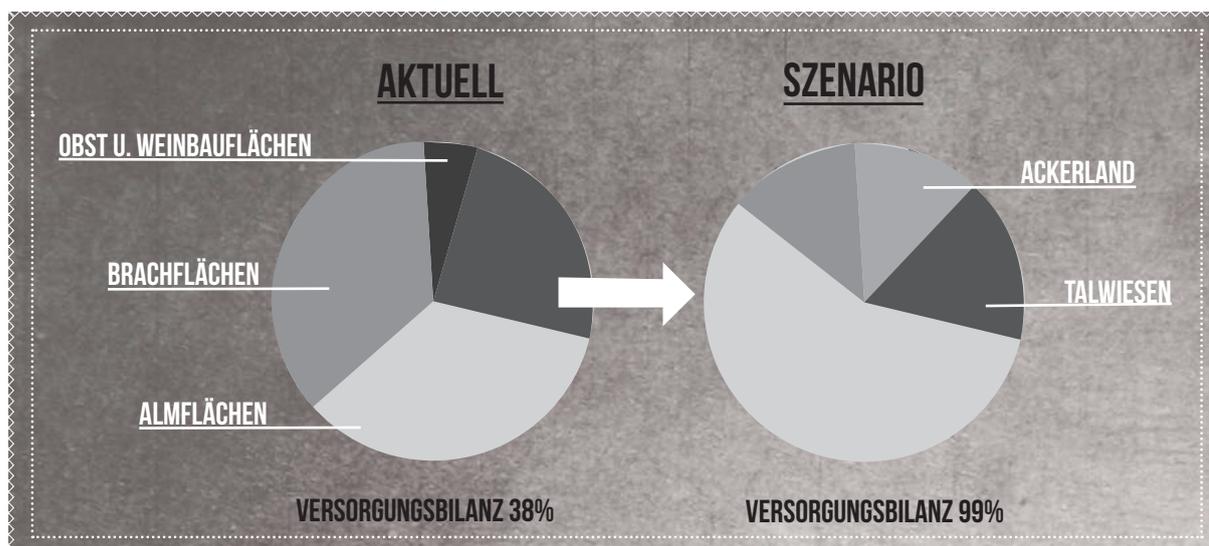


Abb. 1: Aktuelle Situation der Selbstversorgung in Südtirol und Szenario bei einer Maximierung der Selbstversorgung. Zur Erreichung eines Versorgungsgrades von 91 Prozent müsste sich die Nutzung der Landwirtschaftsflächen deutlich zu Gunsten von Ackerbau verschieben und die brach liegenden Almflächen wieder in Nutzung genommen werden.

Das wichtigste Fazit aus diesem Vergleich ist: Eine gänzliche Eigenversorgung der Einheimischen und Touristen mit heimischen Produkten ist sowohl im Bundesland Tirol als auch in Südtirol bei gleichbleibendem Konsumverhalten nicht möglich. Möchte man einen möglichst hohen Eigenversorgungsgrad erreichen, müssten alle ackerbaufähigen Landwirtschaftsflächen zur Produktion von Gemüse, Getreide aber auch für den Futtermittelanbau verwendet werden. Die Futtermittel wären dabei vor allem zur Erzeugung von Milch, Schweine- und Geflügelfleisch sowie zur Eierproduktion reserviert. Die verbliebenen Talwiesen und Weideflächen müssten für die Haltung von Rindern zur Milch- und Fleischproduktion genutzt werden.

Trotz allem würden in Südtirol insgesamt 8562 Hektar Ackerflächen und 2480 Hektar Intensivwiesen fehlen. Das Grünfutter für die Fleisch- und Milchproduktion könnte also auf den verbleibenden Grünlandflächen im Tal und auf den Almflächen zu einem erheblichen Anteil erzeugt werden. Als Reserven stünden noch ca. 130.000 Hektar heute brachliegende Almflächen zur Verfügung. Damit könnte das notwendige Weideland und der Anteil an fehlenden Intensivwiesen abgedeckt werden. Somit könnte in Südtirol ein Selbstversorgungsgrad von 99,4 Prozent erreicht werden. Für das Bundesland Tirol ist eine so hohe Versorgungsbilanz nicht möglich. Um alle Einheimischen und Touristen mit regionalen Produkten versorgen zu können, fehlen 18040 Hektar Ackerflächen und 34550 Hektar intensiv nutzbare Grünlandflächen. Eine große Reserve würde jedoch auch hier wieder im Almbereich zu finden sein [ca. 199.000 Hektar]. Damit könnte

ein Selbstversorgungsgrad mit Grundnahrungsmitteln von maximal 94,4 Prozent erreicht werden. Zusammenfassend zeigt sich also, dass in beiden Ländern ein hoher Selbstversorgungsgrad möglich wäre. Dazu müssten aber die derzeit großen Brachflächen im Almbereich zur Gänze wieder aktiviert werden.

Ein Gedankenexperiment, interessant und spannend, aber auch mit einer ganzen Reihe an Unschärfen behaftet. Und natürlich ist auch zu bezweifeln, ob ein Erreichen einer möglichst hohen Versorgungsbilanz kurzfristig ökonomisch sinnvoll ist. Trotz all dieser Bedenken macht es Sinn, sich über Zukunftsstrategien den Kopf zu zerbrechen. Aus ökologischer Sicht brächte eine Entwicklung weg von Monokulturen hin zu einer größeren Vielfalt unzweifelhaft einige Vorteile. Die Landschaft wäre wieder bunter und wohl auch attraktiver [siehe Abb. 1]. Der verringerte CO₂-Ausstoß durch reduzierte Transportwege, eine vor Ort überwachte Lebensmittelerzeugung und das Vorhandensein von genügend Wasser wären weitere ökologische Vorteile.

Erich Tasser

ZUM WEITERLESEN:

- Reisinger, H., Krammer, H.-J. [2011] Entwicklung des Abfallvermeidungsprogramms. Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft [BMLFUW] Abteilung VI/ Wien.
- Tasser, E., Schermer, M., Siegl, G., Tappeiner, U. [2012] Wir Landschaftsmacher. Vom Sein und Werden der Kulturlandschaft in Nord-, Ost- und Südtirol. Athesia, Bozen.

WIE EIN GERMTEIG INTERVIEW MIT KONRAD MESSNER, GESCHÄFTSFÜHRER DER KORNKAMMER VINSCHGAU.

Die Interessensgemeinschaft Kornkammer Vinschgau wurde gegründet, um den Getreideanbau im Vinschgau zu fördern. Durch ihre Tätigkeit trägt sie zur Biodiversität bei und fördert lokale und regionale Wirtschaftskreisläufe.

Erzählen Sie uns von der Gründung der Kornkammer, wie kam es dazu?

Zuerst einmal ist es wichtig zu sagen, dass solche Initiativen wie die Kornkammer einen wichtigen Impuls darstellen. Es sind diese Basisinitiativen, die uns wirklich und dauerhaft bereichern. Die Politik sollte zur Unterstützung entsprechende Rahmenbedingungen dafür schaffen. Sie sollte diese bottom-up Initiativen ermöglichen und nicht erschweren. Die Realität ist aber oftmals eine andere, wie wir selbst erfahren haben. Projekte, die aus anderen Gründen initiiert werden, als von aufrichtigem Interesse der beteiligten Menschen an positiver Veränderung, sind auf Dauer gesehen wertlos. Hinter ihnen stehen Partei und Verbände und die Motivation ist eine andere. Deshalb haben sie keine lange Lebensdauer.

Warum war es wichtig, so etwas wie die Kornkammer zu initiieren?

Der Vinschgau war 200 Jahre lang die Kornkammer Tirols und das nicht ohne Grund. Das Gebiet eignet sich aufgrund der hohen Sonneneinstrahlung sehr für den Getreideanbau. Die Gegend ist nicht sehr niederschlagsreich, in der Tat ist diese Gegend eine der trockensten in den Alpen, was für Weizen und Co. aber kein Problem darstellt. Seit den 60er Jahren aber werden, wie im restlichen Südtirol, vor allem Äpfel angebaut. Dass die Apfelwirtschaft äußerst wasserintensiv ist, scheint für niemanden einen Gedanken wert zu sein. Dass deren Anbau in Monokulturen zur Bodenvergiftung beiträgt auch nicht. Getreide hingegen kann im Vinschgau hervorragend ohne Fremdeinsätze kultiviert werden.

Was wird von den beteiligten Bauern/Bäuerinnen angebaut?

Es wird hauptsächlich Roggen [80%], Dinkel [12%] und Weizen [4%] angebaut, aber auch Gerste, Buchweizen, Einkorn, Amaranth, Hirse und Emmer. Geplant ist zudem ein Saatgutprogramm, im Rahmen dessen wir selbst alte Sorten vermehren werden. Das benötigt natürlich Zeit: Man muss schauen wel-

che Sorte auf welchem Boden am Besten gedeiht. Wenn man alles richtig macht, hat man nach vielen Jahren gutes Saatgut. Neben der Vielfalt geht es beim Anbau von Kultursorten auch um den Nährwert: Industrielle Zuchtsorten enthalten weniger Inhaltsstoffe als beispielsweise alte Sorten wie Emmer oder Buchweizen.

Wie hat sich die Kornkammer entwickelt?

Die Kornkammer ist in den letzten Jahren von 20 Hektar auf 60 Hektar Anbaugesamt gekommen. Es ist ein langwieriger Prozess, der auch immer mit Rückschlägen verbunden ist. Die Motivation der Beteiligten ist vielfältig und komplex und bewegt sich zwischen der rationalen und intuitiven Ebene. Es sind derzeit ca. 30 Bauern/Bäuerinnen beteiligt, aber auch Bäcker, die unser Getreide verwenden.

Was bedeutet diese Zusammenarbeit auf lokaler/regionaler Ebene für die Kornkammer?

Sie sind das Um und Auf. Diese regionalen Kreisläufe – vom Getreideanbau bis zum lokalen Verkauf des Brotes – ist in ökologischer, ökonomischer und sozialer Hinsicht ein Gewinn für alle. Es gibt keine langen Transportwege, aber direkte Verbindungen zwischen ProduzentInnen, VerarbeiterInnen und KonsumentInnen. Die Qualität kann garantiert werden. Der Bäcker weiß, womit er backt und die Menschen wissen, was sie essen. Es gibt aber auch Fälle wo Bäcker nach zwei Jahren weggefallen sind, weil die industrielle Produktion [mit Getreide vom Weltmarkt] und bereits fertigen Backmischungen billiger ist. Trotzdem darf hier mit aber mit „lokalem“ Brot geworben werden.

Wie wird das Getreide vermarktet?

Natürlich ist zuerst eine hohe Qualität notwendig um sich von der Industrieproduktion zu unterscheiden. Wenn hinter dem Produktnamen Menschen mit persönlicher Motivation und einer Visionen stehen, bereichert das ein Produkt. Das merkt der/die KonsumentIn dann auch. Der Verkauf des Getreides



Foto: Hanna Demichiel

geht dorthin, wo Interesse besteht. Das ist in Südtirol aber auch in anderen Regionen Norditaliens. Der Preis muss dabei für den Bauer gerecht sein.

Was möchten Sie noch anfügen?

Es ist meiner Meinung nach wichtig, dass, wie auch immer, lokale Kreisläufe gestärkt und gefördert werden. Oft hat sich gezeigt, dass es den Menschen am Besten geht, wenn sie sich an diesen Kreisläufen orientieren können, auf die sie auch Einfluss haben. Und warum etwas tun, nur um des Profits Willen, das aber in jeglicher Hinsicht der Natur widerspricht? Auf Dauer geht es nur mit der Natur und nicht gegen sie. Mein Ziel

ist es auch nicht, die gesamte Gesellschaft zu verändern, sondern im Kleinen sinnvoll tätig zu sein, langsam, aber dauerhaft - wie Germteig.

Hanna Demichiel

Zum Weiterlesen:

<http://www.kornkammervinschgau.it>

KANN KLEINBÄUERLICHE UND BIOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT DIE WELT ERNÄHREN?

Die weltweite Lebensmittelproduktion übertrifft den Kalorienbedarf der Menschen um ein Drittel. Trotzdem sterben täglich 24.000 Menschen an Hunger.

Grund dafür ist das Verteilungsproblem. In den Industrieländern herrscht Überfluss, darum verderben täglich bis zur Hälfte der lagernden Lebensmittel. Das Angebot übersteigt die Nachfrage bei weitem, aber die Konsumgesellschaft verlangt ein gefülltes Supermarktregal. Weltweit wächst die Einsicht, dass die Zukunftsfähigkeit der Landwirtschaft nur auf dem Weg der Ökologisierung möglich ist. Die Sicherung der Welternährung in der Zukunft liegt aber nicht in einzelnen Problemknotenpunkten, sondern setzt sich aus einer Vielzahl von Lösungsvorschlägen und Umsetzungen zusammen, die auf eine nachhaltige faire Welt hinarbeiten.

POLITISCHE ÄNDERUNGEN

Die GAP (gemeinsame Agrarpolitik) ist Teil der europäischen Marktpolitik und beruht auf einer gemeinsamen Marktordnung und Entwicklung des ländlichen Raumes.

Im November 2010 wurde von der Kommission „Die GAP bis 2020: Nahrungsmittel, natürliche Ressourcen und ländliche Gebiete – die künftigen Herausforderungen“ veröffentlicht. Die Mitteilung enthält Vorschläge zur Anpassung der Ziele an eine nachhaltige Entwicklung und Schutz natürlicher Ressourcen. Bis jetzt lautete der Grundsatz der GAP laut Artikel 33 des konsolidierten Gründungsvertrags der Europäischen Gemeinschaft Wachstum, Ertragssteigerung und Erhöhung des Pro-Kopf-Einkommens. Da die Anforderungen an die Agrarwirtschaft hinsichtlich Produktion und Qualität in Zukunft weiter steigen werden und die Vergangenheit gezeigt hat, dass konventionelle Landwirtschaft den Boden ausbeutet und ganze Flächen unfruchtbar bzw. unbrauchbar macht, geht der Trend der zukunftsorientierten Agrarwirtschaft in biologisch, ökologisch, regional über. Laut GAP sollen bis 2020 die negativen Einflüsse der Landwirtschaft auf die natürlichen Ressourcen minimiert werden. Auch soll der ländliche Wirtschaftszweig für junge Landwirte attraktiver gestaltet werden und lokale Produktion verstärkt gefördert werden. Auch der Journalist Benedikt Haerlin schreibt in einem Artikel, dass das erste Ziel der europäischen Agrarpolitik sein sollte,

nicht mehr Ressourcen pro Kopf zu verbrauchen als jedem Erdbürger nachhaltig zur Verfügung stehen.

WELTHUNGERLÖSUNG: GENOSSENSCHAFTEN?

Der Schlüssel für die Sicherung der Welternährung sind die Kleinbauern. Sie haben nicht die Mittel um großartig in Pflanzenschutzmittel und genmanipuliertes Saatgut zu investieren. Das bedeutet allerdings nicht, dass sich nicht manche bei dem Gedanken an Geld Saatgutfirmen verschreiben und sich damit von der weltweiten konventionellen Ausbeuteagrarwirtschaft abhängig machen.

»Billigwaren überschwemmen die Märkte und ruinieren die Bauern.«

Deshalb stand der Welternährungstag am 16. Oktober 2012 unter dem Motto „Landwirtschaftliche Genossenschaften – Schlüssel zur Welternährung“. Genossenschaften sollen Kleinbauern helfen, größere Investitionen als Gruppe zu tätigen, um dadurch das Risiko und das Geld aufzuteilen. Werden Genossenschaften von internationalen (Hilfs-) Organisationen unterstützt, können sich Bauern, zwar mit Hilfe, aber ohne Abhängigkeiten selbständig machen. Damit Genossenschaften, vor allem in Entwicklungsländern, funktionieren, müssen Regierungen, Zivilgesellschaften, wissenschaftliche Einrichtungen und die Bauern eng zusammenarbeiten. Ein wichtiger Punkt sind auch die faireren und transparenteren Preise der Produktion. Fair gegenüber den Bauern, die den effektiven Preis ausbezahlt bekommen sollen, aber auch gegenüber der Bevölkerung, da durch Spekulationen und Lobbying die Preise verfälscht werden. Billigwaren überschwemmen die Märkte und ruinieren die Bauern. Höhere Transportkosten und Transparenz im Preis und Produktion könnten ein Lenkungsmittel des Konsumverhaltens der Gesellschaft werden, so die Schweisfurth-Stiftung für nachhaltige Agrar- und Ernährungswirtschaft.

Einen nicht zu unterschätzenden Einfluss hat auch das Konsumverhalten der Industrieländer. An erster Stelle sollte aus zwei zentralen Gründen mit Lebensmitteln achtsamer umgegangen werden:

Erstens hungern eine Milliarde Menschen auf der Welt, weitere zwei Milliarden sind unterernährt. Und zweitens verderben ein Drittel bis zur Hälfte der Nahrungsmittel. Durch einen bewussten Umgang kann man vielleicht nicht den Hunger bekämpfen, aber ein klares Zeichen gegen das westliche Konsumverhalten setzen.

»Die Produktion von Fleisch ist ressourcenverschlingend, denn neben dem enormen Wassermengenverbrauch von 10.000l pro Kilo Fleisch, werden aus 7kcal pflanzlichen Futtermitteln nur 1kcal Fleisch.«

Viele Agrarflächen werden für die Produktion von Futtermittel verwendet. Die Produktion von Fleisch ist ressourcenverschlingend, denn neben dem enormen Wassermengenverbrauch von 10.000 Litern pro Kilo Fleisch, werden aus sieben kcal pflanzlichen Futtermitteln nur ein kcal Fleisch. In Deutschland liegt der Fleischkonsum 75 Prozent über dem Weltdurchschnitt.

ÖKOLOGISCHE KLEINBAUERN

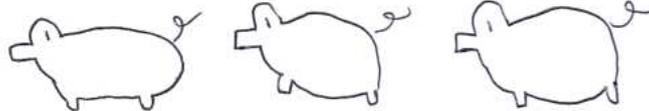
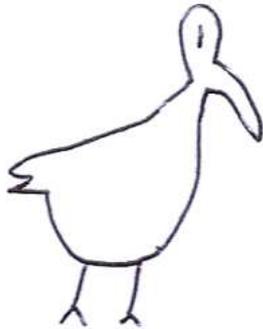
Kleinstrukturierte Landwirtschaft ist lokal angepasst und vielfältig, so der Humanökologe und Umweltethiker Peter Weish. Erst die wachsende Weltbevölkerung und das Streben nach Geld haben die Kleinbauern in Großgrundbesitzer mit Monokulturen verwandelt, die jedes Kraut und jedes Individuum das sich unerwünscht auf dem Feld aufhält, mit einer Menge Pestizide und ähnlichen Chemikalien vertreiben. Dadurch ist die Biodiversität drastisch gesunken. Unter allen Landbewirtschaftungsformen gilt die biologische Landwirtschaft als die umweltschonendste. „Bio“ bedeutet jedoch mehr als nur der Verzicht auf Chemie. Naturschonende Produktionsmethoden und vernetztes Denken und Handeln sind Voraussetzungen für biologische Landwirtschaft. Die natürlichen Ressourcen Boden und Wasser werden dabei geschont und bleiben künftigen Generationen erhalten. Seit über 20 Jahren unterstützt die Organisation „fairtrade“ Kleinbauernkooperativen. Es wird ihnen geholfen, ihre Position auf dem Weltmarkt zu festigen und die Kontrolle über die Wertschöpfungskette zurückzuerlangen. Diese Kooperativen werden von

den Mitgliedern demokratisch und selbstständig geführt und kämpfen für Grundsätze wie z.B. vertraglich festgelegte Mindestpreise zur Deckung der Fixkosten und Lebenskosten oder Zugang zu neuen Märkten. Auch betreiben sie umweltverträgliche Methoden um eine nachhaltige Sicherung der Fruchtbarkeit ihrer Böden zu gewährleisten.

Es gibt mehrere Projekte in Südamerika und Afrika, wo kleinbäuerliche Landwirtschaft den Wohlstand der Bewohner gefestigt und den Hunger vertrieben hat.

ORGANIC AGRICULTURE CAN(NOT) FEED THE WORLD

Unter den veröffentlichten wissenschaftlichen Arbeiten zum Thema zukünftige Welternährung hat vor allem eine im Jahr 2007 mediales Aufsehen erregt. Nach Badgely et al. kann ökologische Landwirtschaft die Fruchtbarkeit der Böden so steigern, dass alle Menschen der Welt ernährt werden können. Diese wissenschaftliche Arbeit veröffentlichte Studien, durch welche viele Probleme des 21. Jahrhunderts mit der Umstellung auf ökologische Landwirtschaft gelöst werden könnten. Weltweit könnte genügend produziert werden, wenn genügend Zugang zu Land und „Know-How“ geschaffen würde, so José Garziano da Silva, Chef der FAO. BÖLW-Vorsitzender Felix Prinz zu Löwenherz und Prof. Dr. Tschorncke sind sich einig, dass eine Umstellung auf ökologische kleinbäuerliche Landwirtschaft vielen Menschen helfen würde, selbst ihre Armut zu bekämpfen. 2007 veröffentlichte J. R. Connor die Gegenstudie „Organic agriculture cannot feed the world“. Darin proklamiert er die Überschätzung der ökologischen Landwirtschaft. Es sei nicht möglich, über einen längeren Zeitraum die Produktivität so hoch zu halten, um die Welternährung zu sichern. Auch wenn der bisherige Anteil an ökologischer Landwirtschaft von 0,3 auf 100 Prozent erhöht werde könnten nur drei bis vier Milliarden Menschen ernährt werden. Schuld daran sind die nicht unbe-



grenzt im Boden vorkommenden Nährstoffe, die für die Pflanzen überlebenswichtig sind. Die Produktion kann auch durch Brache und Fruchtwechsel über die Jahre nicht konstant gehalten werden. Die Welt braucht eine hochproduktive Landwirtschaft, die so wenige Naturflächen wie möglich in Anspruch nimmt [Waggoner, 1994]. Zwölf Jahre später widerlegt Jules Pretty Waggoners Ansichten in seiner Studie „Resource-Conserving Agriculture Increases Yields in Developing Countries“. Sie untersucht 286 ökologisch wirtschaftenden Betriebe in 57 Ländern und kann dabei eine durchschnittliche Produktivitätssteigerung von 79 Prozent feststellen.

»Das Angebot übersteigt die Nachfrage bei weitem, aber die Konsumgesellschaft verlangt ein gefülltes Supermarktregal.«

Weltweit ist die Ansicht, dass die Zukunft der Welternährung in der Ökologisierung der Landwirtschaft liegt, stark gestiegen. Ob eine 100%-ige Umstellung verwirklicht ist, bleibt abzuwarten. Fakt ist, dass ökologische Landwirtschaft mindestens drei positive Folgen mit sich bringt:

- nachhaltige Verbesserung der Ernährungssituation für BäuerInnen und deren direktes Umfeld
- reduziert die Armut der BäuerInnen durch ein geregeltes Einkommen und
- wirkt durch umweltverträgliche Anbauweisen den negativen Folgen des Klimawandels entgegen.

Es wird sich zeigen, wer in Zukunft die Welt ernährt und wie. Wichtig ist, dass jeder sich auch verantwortlich fühlt etwas beizutragen. Auch wenn man/frau sich sehr klein als VerbraucherIn fühlt, kann man schon deutliche Zeichen setzen. Die Einschränkung des Konsums, wie etwa weniger Fleisch zu essen, ein bewussteres Einkaufen, um der Wegwerfgesellschaft entgegenzuwirken und eine kritische Haltung gegenüber Billigprodukten könnten ein Anfang sein. Doch auch das eigene indirekte oder direkte Aktivwerden bei „Foodcoops“, „CSAs“ [gemeinschaftstragene Landwirtschaft] oder das Einkaufen auf Bauernmärkten sind Möglichkeiten, um mit mehr oder weniger [Zeit-]Aufwand selbst einen Beitrag zu leisten.

Esther Leitgeb

ZUM WEITERLESEN:

- <http://gemuesefreude.wordpress.com/>.
- www.weltagrarbericht.de.

FOODCOOP:

Eine FoodCoop (Food Cooperative, zu Deutsch: Lebensmittelkooperative) ist der Zusammenschluss von Personen und Haushalten, die selbstorganisiert biologische Produkte direkt von lokalen Bauernhöfen, Gärtnereien, Imkereien etc. beziehen. Historischer Vorläufer sind die Konsumgenossenschaften des neunzehnten Jahrhunderts oder auch ErzeugerInnen-VerbraucherInnen-Gemeinschaften. Aus www.foodcoops.at



CSA:

Ist ein direkter lokaler Zusammenschluss von KonsumentInnen und Bauern, die sich in gemeinsamer Absprache Kosten und Ernte teilen – ohne Einschaltung des Zwischenhandels. Die Verbraucher geben eine Abnahmegarantie für eine Saison für die Produktion des Landwirtes und erhalten im Gegenzug Einblick und Einfluss auf diese. Diese Partnerschaft unterstützt eine faire Produktion und eine lokale Ernährung.

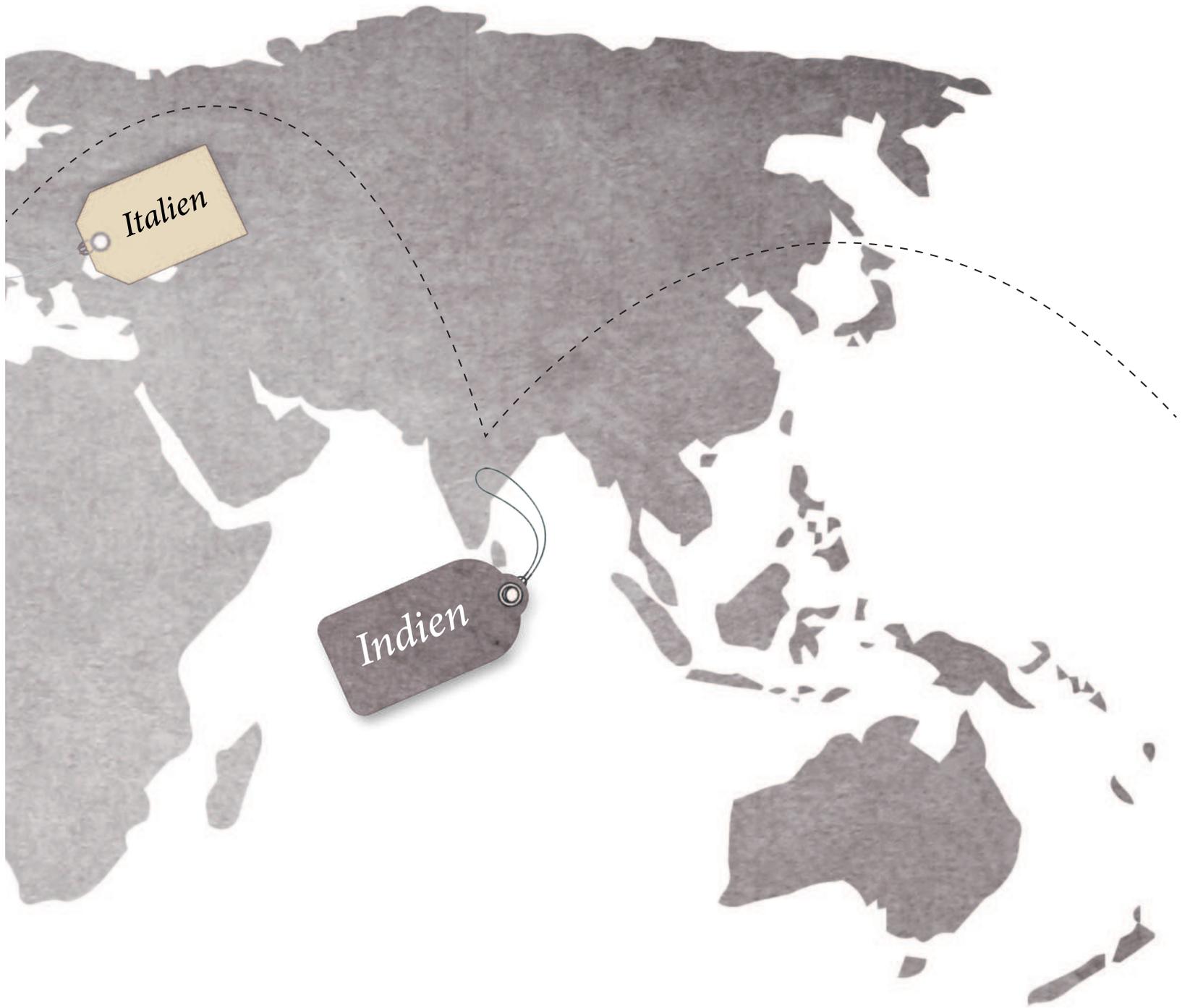
LAND UND LEUTE...

Um unsere Vorstellungen von einem Leben mit anderen Menschen, Tieren und der Natur zu verwirklichen, suchen wir einen Hof oder ein Stück Land, das wir bewirtschaften können. Wir, einige AutorInnen dieser Ausgabe, freuen uns immer über Menschen, die diese Vorstellungen teilen.

Schreibt an: schwindelfrei@live.de

WELTKARTE





EDUCATION AS A “FREESOURCE”



In my experience food sovereignty, without accessibility, binds itself in theory and ideology and fails to create inclusive, empowering food systems. It yields few credible examples concentrated in areas wealthy in resources and disconnected from larger networks of human communities.

In order for food sovereignty to manifest itself as a lived experience of democracy, food, and the knowledge of how it can be grown, processed, reproduced, and consumed, it must be treated as a common pool resource and not a commodity.

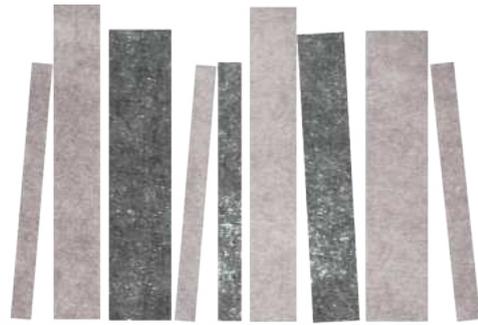
When commoditized, food, and the knowledge of how it journeys from seed to plate, is governed by a money economy; those without money no longer have access to it. As a commodity, food cannot possibly be a right (which is one of the conditions of food sovereignty). As a commodity, the production, processing, and distribution of food is controlled by market influence and not by the farmers, communities, and resources (ie: water, soil, etc.) that produce it. One only has to look to the numerous patent laws on seed varieties, rampant malnutrition among farmers in developing countries, and the environmental degradation caused by industrial agriculture to see the problems with leaving food in the hands of the global market economy. Food as a common pool resource, managed by those that produce and consume it, is produced and distributed in a way that values environmental resources, agricultural knowledge, and people. As a commodity, food is produced and distributed in whichever way generates the most profit.

The same goes for the knowledge of how to grow, reproduce, and consume food, a body of information I call “food knowledge”. I would even argue that commoditizing this knowledge of agriculture, cooking/preserving, propagating/saving seed, and nutrition is even more harmful than commoditizing food itself because, with this knowledge, we can at least step outside of the global food system and practice food sovereignty in our homes, neighborhoods, and local networks. When this knowledge becomes enclosed in privatization, the dream of sustainable, local, and democratic food communities is reserved for those with financial accessibility. To be fair, commoditization isn’t the only barrier to food knowledge; insensitivity to people’s different abilities, languages, literacy, and context also

prevents the manifestation of food sovereignty. Commoditizing knowledge is problematic not only because it’s classist and exclusive, but also because, as a commons, more individuals can participate in and contribute to the pond of knowledge, increasing its depth, influence, and value.

The idea of valuing food knowledge as a commons came to me during my time as an intern at Vandana Shiva’s Navdanya Biodiversity Conservation Farm in the state of Uttarakhand, India. Talking with other interns and reflecting on my own experiences regarding education opportunities such as internships, trainings, and university-level courses, I began to question why price was the biggest deterring factor for individuals seeking more information about not only food knowledge, but various other topic or trades. It’s a puzzling and frustrating question, especially when one considers that food knowledge is often paired with ideologies that wish to move away from price barriers and toward things like gift economies. Shouldn’t that transition start with the dissemination of the knowledge itself? In my experience, paying for information/knowledge (or access to it) changes the student’s relationship with the knowledge and the knowledge-sharing person/institution’s relationship with the student. Nothing manifests this more than the American University system, one of the most expensive mediums of knowledge sharing in the world today. I grew up with the impression that universities were places for learning, places where passionate students could get together, discuss and share knowledge/experiences, take time to question and explore the complex problems that face the world, and develop potential solutions. While this phenomenon does, to an extent, exist, it appears that most students attend university not because of passion or interest, but out of financial necessity since a college degree is essential for securing a decent livelihood in the United States (or so we were told). This high price of a college education means that many can’t afford it period and many others have to accumulate crippling debt to attend or work full time during school

»When this knowledge becomes enclosed in privatization, the dream of sustainable, local, and democratic food communities is reserved for those with financial accessibility.«



[often not leaving them time to study]. For many students, the knowledge that comes from a university experience is no longer based on exploration and passion, but on necessity and marketability. On the other side, from the university's perspective, the student no longer embodies an investment in intellectual capital for the better of a society, but as a source of income and a finished product that can be sold on the job market. In my experience, this has lowered the quality of criticism, creativity, and debate in American universities, which is such a shame, considering these qualities would be really useful in combatting some of the current issues my generation is going to have to face – climate change, collapse of financial systems, etc.

While I do believe that food sovereignty can only be achieved when food knowledge is a common pool resource, I also recognize that the rampant privatization of resources makes many of us at least somewhat [or entirely] dependent on making an income, including people who specialize in various forms of food knowledge. As part of food sovereignty, we want to support our local teachers, professionals, and tradespeople and appreciate their work. I don't regret the \$1,000 I spent on my Permaculture Design Course [part of the high price was due to the fact that I got college credit for it]; I had access to the money via student loans and felt it was a worthwhile investment in not only my own future, but also that of my friends, family, and communities. What I do regret is that the price may have turned away individuals that would otherwise want to learn. There are ways that we can ensure that those who disseminate food knowledge make a living wage while ensuring that the knowledge remains accessible; different types of payments or trades that can lower or eliminate barriers to food knowledge—donation, pay-what-you-can, sponsors, or sliding scale classes/workshops are great examples. Another popular model is work-exchange or apprenticeships, which don't cost the student any money, as the exchange is knowledge for labor [which can be interpreted to include people of

all abilities]. In our age, we also have many ways of freely disseminating knowledge – open source software, public libraries, the Internet, etc. We also have self-organized co-operatives that allow people to share and/or trade things like seeds, labor, tools, advice, etc. With a little bit of consciousness and flexibility, we can achieve food sovereignty while balancing the financial burdens our current lifestyles produce.

Last summer I interned for Mother Hubbard's Cupboard, a food pantry in Bloomington, IN, USA that receives food collected by the Hoosier Hills Food Bank from excess abundance from local businesses, the farmer's market, local growers, and their own community gardens and redistributes it among people that would otherwise not have access to locally-produced, organic food. This same organization puts on workshops about everything from composting and veggie gardening 101 to fermenting and canning. The price of the workshop for patrons is free and there's a suggested donation of \$2-5 for other community members; no one is turned away due to lack of funds! Mother Hubbard's Cupboard community gardens are open 24/7 for anyone to come work or collect produce and there are garden hours during which anyone can come to hang out, work, and/or learn how to garden. As an intern I had to commit to 10 hours a week and got free produce from the gardens. I wasn't paid, but due to the fact that I was prioritized within the organization, had power to create programs and influence decision-making, and was compensated with access to the food I was helping grow, I was able to pursue the gardening education with passion and without having to worry about working a job to earn enough money to afford food. It's a balancing act that takes a bit of creativity, but the closing of the commons and charging a fee at the gate inhibits so much of our progress towards sustainable living, lowering inequality, and food sovereignty. Without barriers, we could have more diversity, investment, and opportunities for cooperation in our common pool resources, cultures, and communities.

Jessica Sobocinski

ERNÄHRUNGSSOUVERÄNITÄT MASSIV BEDROHT!

WAS HAT DAS RECHT AUF LAND MIT ERNÄHRUNGSSOUVERÄNITÄT ZU TUN?

Die Journalistin Dina Meza hat gelernt mit der Angst zu leben. Aufgrund ihrer Tätigkeit als Menschenrechtsverteidigerin und Journalistin in Honduras ist sie regelmäßigen Drohungen und Repressalien ausgesetzt.

Im Frühjahr dieses Jahres war sie auf Einladung der Menschenrechtsorganisation FIAN, der Informationsgruppe Lateinamerika (IGLA) und der Honduras-JournalistInnen-Delegation in Wien und berichtete über ihre persönliche Situation sowie über die allgemeine Situation der Menschenrechte in Honduras, speziell seit dem Militär-Putsch im Jahr 2009.

Vor allem in Bajo Aguán, einer Region im Nordosten des Landes, nehmen aufgrund der enormen Präsenz von Polizei, Militär und privaten Sicherheitsleuten Repressionen und Menschenrechtsverletzungen ständig zu. Wie kam es zu dieser Situation? Die Region Bajo Aguán erstreckt sich über eine Fläche von etwa 200.000 Hektar (entspricht ca. der Größe von Vorarlberg). Seit Jahrzehnten ist Bajo Aguán eine der fruchtbarsten Regionen des Landes und wird daher landwirtschaftlich intensiv genutzt. Da der Grund und Boden in Bajo Aguán aber vor allem im Eigentum von Großgrundbesitzern war, wurde 1962 eine Landreform angeordnet. Seitdem wurde aber lediglich ein Bruchteil des Landes umverteilt.

»Vor allem die in Europa und den USA beschlossenen Beimischungsquoten heizen die Nachfrage nach Agrotreibstoffen massiv an und führen beim Anbau zu Konkurrenz mit Nahrungsmitteln.«

In den 1990er Jahren eigneten sich Unternehmen einen großen Teil der Region an und nutzten es seither vor allem für den Anbau von Ölpalmen, als Rohstoff für Agrotreibstoffe. Flächen für die Produktion von Nahrungsmitteln gehen somit verloren, wodurch sich die Ernährungssituation der ansässigen Kleinbäuerinnen und Kleinbauern zuspitzt. In Honduras sind ca. 12 Prozent der Bevölkerung von Unternahrung betroffen.

Im Jahr 2009 wurde der bisherige Präsident von Honduras, Manuel Zelaya, von einer Militärregierung gestürzt. Die derzeitige Regierung unter Porfirio Lobo versucht mit allen Mitteln Geld in die Staatskassen zu spülen. Dabei werden beispielsweise Konzessionen für öffentliche Infrastruktur

oder Bergbauunternehmen an private Investoren vergeben. Bajo Aguán wurde militarisiert, um den Widerstand der teilweise genossenschaftlich organisierten KleinbäuerInnen zu brechen und das Land für den Anbau von Ölpalmen zu nutzen. Polizei, Militär und private Sicherheitskräfte gehen gewaltsam gegen die KleinbäuerInnen vor. Seit dem Jahr 2009 wurden in Bajo Aguán über 65 BäuerInnenvertreterInnen ermordet. Dina Meza und andere JournalistInnen die darüber berichten, sind schweren Drohungen oder auch Mordversuchen ausgesetzt.

DIE STAATLICHE MENSCHENRECHTLICHE VERPFLICHTUNG

Landkonflikte bzw. Landenteignungen wie in Bajo Aguán werden in vielen Fällen von den Staaten aktiv gefördert oder zumindest geduldet. Das wiederum bedeutet aber eine massive Verletzung der menschenrechtlichen Verpflichtungen des honduranischen Staates: 1966 hat Honduras die beiden internationalen Pakte über wirtschaftliche, soziale und kulturelle Menschenrechte, sowie über bürgerliche und politische Rechte unterzeichnet.

Daher sind die honduranischen Behörden verpflichtet, die Menschenrechte zu achten, zu schützen und zu gewährleisten. Neben dieser staatlichen Verpflichtung ist es aber auch entscheidend, von vornherein keine Konkurrenzsituation um die Verwendung von Grund und Boden zu verursachen. Vor allem die in Europa und den USA beschlossenen Beimischungsquoten heizen die Nachfrage nach Agrotreibstoffen massiv an und führen beim Anbau zu Konkurrenz mit Nahrungsmitteln. Europa importiert beispielsweise 40% seiner Agrotreibstoffe aus den Ländern des Südens (vgl. FIAN 2012). Dies führt vielerorts zu Landvertreibungen und Ernährungsunsicherheit für die Bevölkerung.



http://www.rog.at/Dina_Meza_2%28C%29%20Nina%20Kreuzinger.JPG

WAS HAT DAS ALLES MIT MIR ZU TUN?

Ein entscheidender Hebel, um die Nachfrage nach Agrotreibstoffen und damit verbundenen Menschenrechtsverletzungen einzudämmen ist, die politischen Verantwortlichen auf nationaler aber auch auf EU-Ebene von festgeschriebenen Beimischungsquoten abzuhalten.

Das heißt, es ist von entscheidender Bedeutung, mit demokratischen Mitteln die politischen Prozesse und Diskussionen in diesem Bereich mitzubestimmen.«

Damit einher gehen auch Versuche, den Treibstoffverbrauch insgesamt und damit auch die Nachfrage nach Palmöl einzudämmen, indem der Ausbau von öffentlichen Verkehrsmitteln und die Förderung des nicht-motorisierten Individualverkehrs als ein zentrales Zukunftsthema der Politik und Gesellschaft aufgefasst wird. Das heißt, es ist von entscheidender Bedeutung, mit demokratischen Mitteln die politischen Prozesse und Diskussionen in diesem Bereich mitzubestimmen. Zum Lobbying der Treibstoffindustrie muss es eine starke zivilgesellschaftliche Gegenbewegung geben. Nur so wird es gelingen, auch die Interessen der Menschen im Süden in die Diskussion um Agrotreibstoffe einfließen zu

lassen und den Anbau von Nahrungsmitteln für die Versorgung der Bevölkerung als wichtigste Priorität in der Verwendung des fruchtbaren Landes festzumachen. Ernährungssouveränität muss weltweit umgesetzt werden! Dafür braucht es internationale Solidarität!

Davon ist auch Dina Meza überzeugt. Sie rief bei der Veranstaltung am 17.4. zur internationalen Solidarität mit den Kleinbäuerinnen und Kleinbauern sowie allen Menschenrechtsverteidigerinnen in Honduras auf.

Christian Hofmann

ZUM WEITERLESEN:

- Immigration and Refugee Board of Canada [2010]: Honduras: Agrarian reform, including land conflicts and the government's response. <http://www.refworld.org>.
- FIAN Österreich [2012]: Landraub für unseren Tank. Beimischungsquote fördert Menschenrechtsverletzungen. <http://www.fian.at>.

WIR BRAUCHEN LAND ZUM LEBEN

DIE BRASILIANISCHE LANDLOSENBEWEGUNG MST

17.04.1996, Eldorado dos Carajá, [Pará, Brasilien]: Mitglieder des MST [Movimento sem Terra] demonstrieren auf einem Stück Land, das seit Jahren brach liegt, für das Recht, sich dort niederzulassen. Die Situation eskaliert, die Polizei tötet 19 Demonstranten. Das Grundstück könnte 3.000 verarmten Familien eine einfache, unabhängige Existenz ermöglichen. Sie kommen aus den überfüllten Städten, wo es keine Arbeit gibt oder aus den trockensten Gegenden Brasiliens im Nordosten.

Die Landverteilung in Brasilien ist extrem ungleich: Zehn Prozent der Bevölkerung besitzen über 80 Prozent des Landes. Eine Landreform [reforma agraria] bleibt seit Jahrzehnten ein uneingelöstes Versprechen der Politik. Unter Präsident Lula wurde zwar in Einzelfällen eine Legalisierung der Besetzungen erreicht, aber die Besitzrechte wurden noch immer nicht klar geregelt. Wenn sich etwas bewegt, dann in Richtung industrielle Landwirtschaft. Gerade die Industrialisierung der Landwirtschaft mit der sogenannten zweiten grünen Revolution hat zu zunehmender Arbeitslosigkeit und noch ungerechterer Verteilung der Ressourcen geführt. Mehr Finanzkapital floss in den Sektor, weil steigende Wasser-, Boden- und Erdölknappheit Investitionen in Land lukrativ machen [v.a. auch wegen Agrotreibstoffe].

Die Landlosenbewegung [Movimento dos trabalhadores sem terra] macht durch Großkundgebungen, aber vor allem durch Landbesetzungen auf sich aufmerksam. Es ist legal, Land zu besetzen, das gar nicht oder schlecht bewirtschaftet wird. Mehrere Hundert Familien schließen sich in acampamentos auf diesen Ländereien zusammen, bauen Häuser und Zelte aus den verfügbaren Materialien und beginnen, den meist schlechten Boden wieder fruchtbar zu machen. Der Boden ist nach der Rodung und dem jahrelangen Anbau von Monokulturen in einem desolaten Zustand und der Anbau schwierig. Die Produktionsmittel werden gemeinschaftlich besorgt und verwaltet und es gibt Schulungen im Bereich Landwirtschaft, aber auch in Rechtsangelegenheiten. Denn Bildung ist ein wichtiger Schlüssel, um der Bewegung langfristig zu Erfolg zu verhelfen, etwa wenn Verträge ausgehandelt und mit politischen VertreterInnen verhandelt wird. Dass einige Bauern und Bäuerinnen des MST nun mit großen Agrarkonzernen wie Monsanto pakteln, drückt vor allem ihre Hilflosigkeit aus. Wenn sie sich auf den Staat nicht verlassen können, müssen sie mit Privaten Verträge eingehen, die sie langfristig ausbeuten und abhängig ma-

chen. La Via Campesina, die weltweit größte kleinbäuerliche Bewegung, kritisiert diese Entwicklung. Der 17. April wurde zum Tag des kleinbäuerlichen Widerstandes. Auch 17 Jahre nach der Ermordung der Landlosen Bauern in Eldorado dos Carajá gibt es an diesem Tag auf der ganzen Welt Kundgebungen und Aktionen, die die ungleiche Verteilung von Land anprangern.

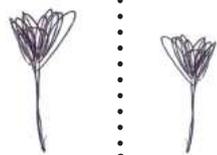
Margit Fischer

ZUM WEITERLESEN:

- Benjamin Daxl [2012]: Landkonflikte im Umfeld moderner Plantagenökonomien als Auswirkungen des Kolonialismus. Diplomarbeit, Universität Wien. Fakultät für Sozialwissenschaften.
- Sandra Lassak [2011]: „Wir brauchen Land zum Leben!“ Widerstand von Frauen in Brasilien und feministische Befreiungstheologie. Matthias-Grünwald-Verlag



© 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100



*»Es ist legal, Land zu besetzen,
das gar nicht oder schlecht
bewirtschaftet wird.«*



SLOW-REGION SÜDTIROL

Alla vigilia di Pasqua, "Slow Food" ha inaugurato un nuovo Convivium regionale sudtirolese. Se il digiuno in tempo di Quaresima prevedeva un tempo l'astinenza dalle carni, oggi giorno la salvaguardia di biodiversità, cultura enogastronomica e diritto al "piacere del gusto" passa attraverso un'alimentazione consapevole - all'insegna del motto "buono, pulito e giusto".

Coincidenza ha voluto che la sera dell'elezione di Papa Francesco - primo pontefice della storia a onorare il santo del Cantico delle Creature - i soci sudtirolesi di Slow Food riuniti in assemblea all'Abbazia di Novacella tenessero a battesimo la nuova "condotta" (Convivium) dell'Alto Adige/Südtirol. Un segno di buon auspicio, si direbbe. L'associazione fondata nel 1986 da Carlo Petrini (che conta 100mila iscritti) si occupa di diffondere la cultura alimentare, sviluppare l'educazione sensoriale e tutelare la biodiversità, le produzioni di piccola scala, i saperi (e sapori) della cucina tradizionale, promuovendo la qualità del cibo e incoraggiando scelte consapevoli da parte dei "co-produttori", cioè consumatori coscienti nell'acquisto dell'unico prodotto che entra nel loro corpo.

La sala gremita ha ospitato degustazioni e assaggi di nostre produzioni regionali: le Comunità del Cibo di "Terra Madre" (Caffé di Altrei/Anterivo) e i Presidi Slow Food (Graukäse dell'Ahrntal, Vinschger Ur-Paarl, Villnösser Brillenschaf e razza bovina Grigio Alpina) ovvero l'eccellenza di agricoltori, caseari, panettieri e allevatori "presidiata" dall'Arca del Gusto. Nel corso della serata, le due lingue si sono alternate con fluida naturalezza: parlando di gastronomia, non c'è stereotipo che tenga, anzi. Nell'intervento introduttivo, Daniele Buttignol (Segretario di Slow Food Italia) ha illustrato i fini dell'associazione: «Rispetto dell'ambiente e giustizia sociale, cioè garantire una remunerazione giusta a contadini, pescatori, allevatori. Slow Food siamo tutti noi, più siamo e più abbiamo possibilità di farcela». Particolarmente sentito il saluto di Hansi Baumgartner, "re dei formaggi" Degust e tra i pionieri di Slow Food in Sudtirolo, secondo il quale «i cuochi dovrebbero fare di più: territorialità, freschezza, stagionalità, sono al centro d'una filosofia più semplice di cui Slow Food si fa portatrice, senza troppe sofisticazioni, in nome della diversità di qualità. Invito tutti a farne parte, dà tanto a voi e al vostro territorio». Un fornaio dell'Alta Val Venosta aggiunge: «Grazie al presidio Slow Food, abbiamo esportato l'Ur-Paarl persino a Eataly, molti ospiti italiani ven-

gono in Vinschgau per assaggiare il nostro pane». Quindi, a detta del suo collega brissinese Helmuth Profanter, «dobbiamo votare solo per politici che s'interessano di queste cose». A degna conclusione della serata, un buffet caldo offerto dall'Alleanza tra cuochi e Presidi del Trentino-Alto Adige/Südtirol. Affinché tutti possano permettersi un cibo buono, pulito e giusto, dobbiamo conoscere meglio ciò che mangiamo: scelte responsabili a tavola sono scelte politiche. Anche in Sudtirolo.

Valentino Liberto

ZUM WEITERLESEN

- Prossimi appuntamenti, programma annuale etc. di Slow Food in regione sulla pagina facebook (<http://www.facebook.com/SlowFoodAltoAdigeSuedtirol>) e sulla website del Trentino-Alto Adige/Südtirol (<http://slowfoodtrentinosuedtirol.it/>).
- Slow Food Italia: <http://www.slowfood.it/>.



SAATGUT UND ABHÄNGIGKEIT

Indische Bauern sind von multinationalen Agrarkonzernen abhängig geworden. Sie können über die Grundlage ihres Lebens, dem Saatgut, nicht mehr frei verfügen. Mit der neolithischen Revolution begann einer der größten Umbrüche in der Geschichte der Menschheit: Der Mensch wurde sesshaft und begann Ackerbau und Viehzucht zu betreiben.

Durch die Kultivierung von Pflanzen und die Domestizierung von Tieren, war er nicht mehr nur darauf angewiesen, was er als Jäger und Sammler fand bzw. erbeutete, sondern hatte eine größere Kontrolle über die Nahrungszufuhr für sich, seine Familie und die größere Gemeinschaft. In Europa lässt sich die älteste bäuerliche Kultur auf ca. 4.500 v. Chr. zurück datieren. Seit dieser Zeit, dem Beginn der Landwirtschaft, ist Saatgut das wichtigste Element eines/r jede/n Bauer/Bäuerin. Die Aufbewahrung und Vermehrung von Saatgut, das Wissen, das damit verbunden ist und der freie Austausch desselben ist seit Tausenden von Jahren die Basis für den Erhalt von Biodiversität und die Garantie für den Zugang zu Nahrung. Saatgut ist ein Gemeingut, es gehört allen. Zumindest gehörte es bis vor kurzem allen.

DIE GRÜNE REVOLUTION

In den 50er und 60er Jahren wurde durch die Weltbank, die Rockefeller Foundation, die Ford Foundation und die USAID [U.S. Agency for International Development] eine Entwicklung in Gang gesetzt, die als „Green Revolution“ bekannt ist und offiziell den Hunger in der Welt bekämpfen sollte. Die Hauptmethode dabei war die Intensivierung bzw. Industrialisierung der Landwirtschaft durch Einführung von Maschinen und Düngemitteln, Pestiziden und Herbiziden. Mittel, die Substanzen enthielten, die im 2. Weltkrieg als Waffen verwendet wurden. Die indische Regierung wurde in den folgenden Jahrzehnten dazu gedrängt, diese Art von Landwirtschaft zu begünstigen.

Da aber die traditionellen indischen Weizensorten schlecht auf die importierten chemischen Düngemittel reagierten, wurden in den USA die so genannten „High Yield Varieties“ für den indischen Markt gezüchtet. Sie sollten hohe Erträge bringen und waren für ein System der Monokultur gedacht. Diese Sorten verlangten jedoch nach einer großen Menge an chemischen Düngemitteln und Wasser,

um den erwünschten Ertrag zu bringen. Da Monokulturen die Wahrscheinlichkeit von problematischen Ungezieferbefall erhöhen, war zudem eine große Menge an Pestiziden erforderlich.

Diese Art der Landwirtschaft war also nicht nur sehr energie- und kostenintensiv, sie konnte vor allem nur unter optimalen klimatischen und finanziellen Bedingungen erfolgreich sein - und auch das nicht auf Dauer. Neben den in die Höhe steigenden Kosten für Kleinbauern/-bäuerinnen (für das teure Saatgut, Chemikalien und Bewässerungssysteme), waren die Umweltfolgen klar: ausgelaugte Böden, die nach immer größeren Inputs verlangten.

Traditionelle Sorten, die sich jahrtausendlang durch die Selektion der Bauern/Bäuerinnen an die lokalen klimatischen Bedingungen (Dürre, Überschwemmung, Schädlinge, Salz) angepasst hatten, waren durch in Laboren hergestellte Sorten ersetzt worden, die auf die lokalen klimatischen Bedingungen nicht vorbereitet waren. So blieb der versprochene Erfolg häufig aus. Daraufhin mussten viele Bauern/Bäuerinnen hohe Kredite aufnehmen, von Banken oder den Konzernen selbst.

Neben dem Verlust an Biodiversität und Umweltzerstörung sind auch die sozialen Folgen der industriellen Landwirtschaft in Indien verheerend: In Schulden geratene Bauern/Bäuerinnen verkaufen gezwungenermaßen ihr Land und sind somit jeder Lebensgrundlage beraubt. Laut dem Statistikinstitut Indiens, dem NSSO (National Sample Survey Office), waren 2003 45 Prozent der indischen Bauern/Bäuerinnen verschuldet und zwischen 1993 und 2003 begingen mehr als 112.000 Bauern/Bäuerinnen aus Verzweiflung über ihre ausweglose Situation Selbstmord. Das soziale Netz von Familie und Dorfgemeinschaft begann sich durch die prekäre ökonomische Situation abzubauen, was Migration in die urbanen Zentren und die Entstehung von Slums begünstigte. Bauern/Bäuerinnen haben durch Verschuldung und Verlust ihres Landes jegliche Kontrolle über die ökonomischen und sozialen Aspekte in ihrem Leben verloren.

PATENTE AUF LEBEN

Schon 1987 hatte die WTO (World Trade Organisation) das "TRIPS-Agreement" (Trade Related Intellectual Property Rights) erlassen. Damit wurde die sogenannte Praxis der Patente auf Leben ermöglicht. Konzerne konnten von nun an Saatgut als ihre „Erfindung“ deklarieren und so ist es niemandem erlaubt, das bestimmte Saatgut zu verkaufen und zu verwenden, ohne dafür Lizenzgebühren zu zahlen. Möglich wurde diese Praxis der Biopiraterie durch die Technik der Genmanipulation.

NAVDANYA UND DIE SAATGUTBANKEN

Als Reaktion auf diese dramatischen Entwicklungen, die die indische Physikerin und Umweltaktivistin Vandana Shiva als „neue Form des Kolonialismus“ bezeichnet, gründete sie 1987 die Organisation „Navdanya“ („neun Samen“). Hauptziel der Organisation ist es, so vielen Bauern und Bäuerinnen wie möglich wieder Zugang zu alten Saatgutsorten zu ermöglichen. Dem zentralistischen System der Agrarkonzerne soll ein dezentralisiertes entgegen gesetzt werden, wo Saatgut frei und für jede/n zugänglich zirkulieren kann.

»wer Saatgut kontrolliert, kontrolliert Nahrung und wer Nahrung kontrolliert, kontrolliert die Menschen.«

STERILES SAATGUT

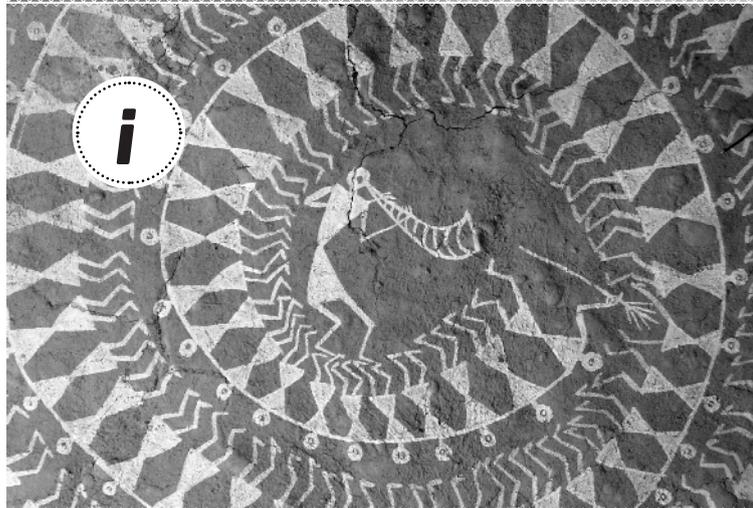
Die hohen Schulden indischer Bauern/Bäuerinnen nahm die Weltbank und der internationale Währungsfond als Anlass für „strukturelle Anpassungen“ und so musste Indien 1998 internationalen Konzernen wie Monsanto, Cargill und Syngenta den Zugang zum indischen Saatgutmarkt gewähren. Durch diese unkontrollierte Liberalisierung des Marktes wurde das traditionelle Saatgut der Bauern/Bäuerinnen durch das industrielle „Hybrid-Saatgut“ ersetzt. Dieses Saatgut ist steril, d.h. es ist in der zweiten Generation unfruchtbar. Das bedeutet, indische Bauern/Bäuerinnen sind gezwungen, jedes Jahr neues Saatgut zu kaufen – von jenen Konzernen, die ihnen auch die dazugehörigen Chemikalien verkaufen. Somit ist das lebenswichtige Saatgut, das früher allen frei zugänglich war, zu einer Ware wie jede andere geworden. Die drei größten Saatgut-Konzerne Monsanto, Du Pont und Syngenta kontrollieren ca. 50 % des Saatgutmarktes weltweit. Diese Oligopolisierung von und Kontrolle über Saatgut ist heute eines der größten Probleme im Nahrungsmittelsystem, denn wer Saatgut kontrolliert, kontrolliert Nahrung und wer Nahrung kontrolliert, kontrolliert die Menschen.

Dafür wurden in ganz Indien lokal verwaltete Saatgutbanken angelegt - mittlerweile sind es 54 in 16 verschiedenen indischen Bundesstaaten. Eine davon befindet sich auf der „Biodiversity Farm“ von „Navdanya“ in Dehradun. Dort werden unzählige Pflanzensorten kultiviert, darunter 600 verschiedene Reissorten, die jedes Jahr angebaut und so vermehrt werden. Dieser Reis wird nicht nur zum Verzehr gebraucht und für das kommende Jahr als Saatgut aufbewahrt, sondern auch an Bauern und Bäuerinnen verteilt. Im darauf folgenden Jahr müssen diese die doppelte Menge an „Navdanya“ zurückgeben oder die dreifache Menge an drei weitere Bauern/Bäuerinnen weitergeben. So werden die Bauern/Bäuerinnen selbst wieder zu MultiplikatorInnen und VermehrerInnen dieser alten Sorten und besitzen eigenes, fruchtbares Saatgut. Zu diesem Aspekt kommt noch die Fair Trade-Philosophie von Navdanya dazu: Der produzierte Reis soll in erster Linie dem Eigengebrauch dienen, dann erst kommen regionaler, nationaler und internationaler Markt. Diese Aspekte bilden die Grundlage der Ernährungssouveränität der Bauern/Bäuerinnen.

WAS BEDEUTET GENMANIPULATION?

Genmanipulation bei Pflanzen bedeutet die Einführung eines fremden Gens in eine Zelle der Pflanze, um dieser die bestimmten Eigenschaften dieses Gens zu verleihen. Die im Labor durchgeführte Technik soll beispielsweise Sojabohnen erzeugen, die gegen Kälte resistent sind, indem ein Gen eines in der Arktis lebenden Fisches in eine Zelle der Pflanze eingeführt wird. Oder es wird ein Herbizid-resistentes Gen in eine bestimmte Pflanze eingeführt, sodass auf den Anbauflächen Herbizide gespritzt werden können, die alles Unkraut abtöten, ohne die Pflanze selbst zu schädigen.

Die so genannte "Bt-Baumwolle" ist derzeit das einzige genmanipulierte Saatgut, das in Indien angebaut werden darf. Dieser Baumwolle wurde ein Gen eingeführt, das sein eigenes Toxin gegen den "bollworm", einen Wurm-Schädling, produziert. Doch dieser Wurm ist gegen dieses Toxin resistent geworden, hat sich einem „Superwurm“ entwickelt und ist nun eine schwerere Plage als vorher. Das pflanzeigene Toxin hat zugleich auch viele wichtige Insekten und andere Tiere getötet, die zur Aufrechterhaltung des lokalen Ökosystems unerlässlich waren.



WARUM HABEN BAUERN/BÄUERINNEN IHR TRADITIONELLES SAATGUT AUFGEGEBEN UND INDUSTRIELLES SAATGUT GEKAUFT?

Bauern und Bäuerinnen sind vor allem mit den Aussichten auf höhere Erträge überzeugt worden, ihr eigenes Saatgut aufzugeben. Im Glauben, dass bei Notwendigkeit Verwandte und Freunde immer noch „altes“ Saatgut hätten, verkaufte Eine/r nach dem/r Anderen sein/ihr bisher verwendetes Saatgut. Internationale Konzerne gingen dabei flächendeckend vor, sodass es in einer Region innerhalb kürzester Zeit kein traditionelles Saatgut mehr gab.

Auch aufgrund des Glaubens an die Rückständigkeit ihrer Art Landwirtschaft zu betreiben, ließ viele Bauern und Bäuerinnen sich von den neuen Methoden und dem neuen Saatgut überzeugen. Traditionelles Wissen und Methoden sind laut den Agrarkonzernen nicht mehr gefragt in einer Welt, die mit dem Hunger kämpft.

Zudem bietet „Navdanya“ indischen Bauern Lehrgänge für den Umstieg auf biologische Landwirtschaft an. Diese Art der Landwirtschaft zeigt laut unterschiedlichen Studien einige Jahre nachdem sich der ausgebeutete Boden erholt hat, neben den Kosteneinsparungen sogar bessere Ernteergebnisse als die chemische Landwirtschaft.

Saatgut zu bewahren heißt aber nicht nur, Pflanzen zu bewahren. Es bedeutet auch Wissen zu bewahren. Wusste die älteren Generationen noch über Saatguternte, -aufbewahrung und Landwirtschaft ohne Düngemittel, Herbizide und Pestizide Bescheid, so muss heute zu diesem Wissen häufig erst wieder ein Zugang gefunden werden. Lange wurde den indischen Bauern/Bäuerinnen vermittelt, ihr Wissen und ihre Techniken seien wertlos, da sie ohne Maschinen und Chemie nicht zeitgemäß wären. Man sah die Lösung aller Probleme in der fortschreitenden Modernisierung und Intensivierung der Landwirtschaft – ohne Rücksicht auf Mensch und Natur. Es wurde auf Maschinen und Chemie gesetzt, doch wie so oft waren die „master minds“ hinter diesen Entwicklungen kurzsichtig und am schnellen Profit orientiert.

Hanna Demichiel

ZUM WEITERLESEN

- Seed Freedom, A global Citizen's Report. co-ordinated by Navdanya. 2012.
- The Story of Seed. Bija Ki Kahani. Navdanya and the Struggle for Seed Sovereignty. 2010.
- www.semirurali.net.
- www.saatgutkampagne.org.

APROPOS SAATGUT:

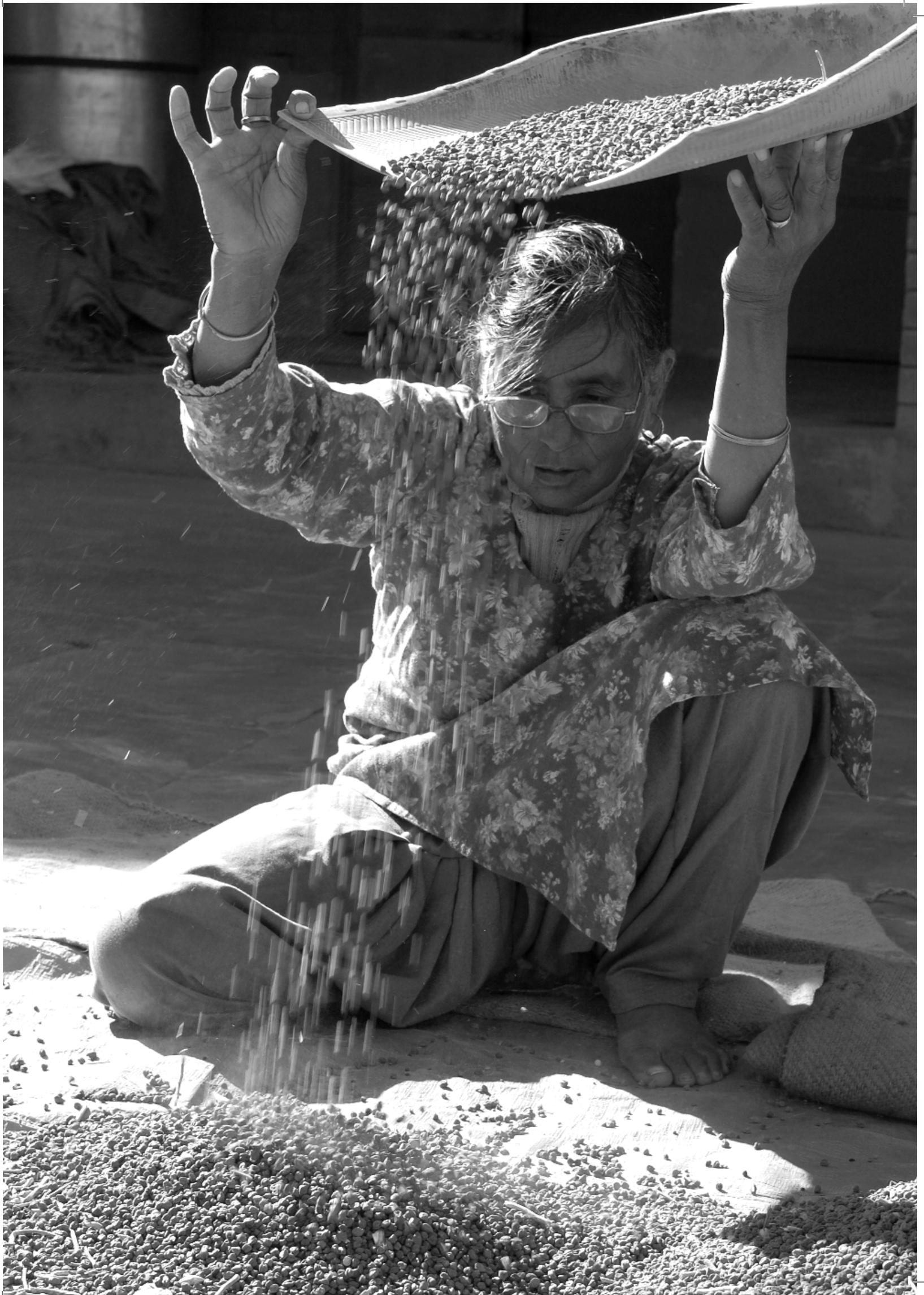
Auch Italien ist keine Insel der Seligen – im Gegenteil: Wir stecken mittendrin im Ringen um Souveränität in der Nahrungsmittelproduktion und dem Erhalt der Sortenvielfalt.

In Italien, wie im gesamten Europa, wurde im Zuge der Industrialisierung der Landwirtschaft traditionelles Saatgut zunehmend durch kommerzielles ersetzt. Durch die „legge sulle sementi“ ist Handel mit Saatgut einer strengen Rechtslage unterworfen. Das Gesetz besagt, dass mit einem bestimmtes Saatgut nicht gehandelt werden darf, solange es nicht im italienischen „Registro Nazionale di Varietà di Vite“ oder in einem auf lokaler Ebene verankertem Register registriert worden ist.

Die Zulassungskriterien für eine Registrierung sind folgende: Das Saatgut muss eindeutig unterscheidbar, beständig und hinreichend homogen sein und, vor allem bei landwirtschaftlichen Kultursorten, einen befriedigenden agronomischen Wert besitzen.

Traditionelle Sorten können aber nicht alle diese Eigenschaften besitzen. Im Gegenteil: Die Definition von lokalen, traditionellem Sorten ist das Vorhandensein einer „breiten genetischen Basis“ und sind schwer im Sinne eines universellen agronomischen Wertes zu bewerten, da sich diese Sorten durch die Selektion der Bauern/Bäuerinnen im Laufe von Jahrzehnten oder länger an die unterschiedlichen lokalen klimatischen Bedingungen angepasst haben.

Die Folge der aktuellen Regelungen ist ein Verschwinden dieser lokalen, traditionellen Sorten im Handel und damit die bedrohliche Reduktion von Biodiversität. Die WHO [Weltgesundheitsorganisation] spricht von einem weltweitem Sortenschwund von 75% in den letzten 100 Jahren, in Europa sogar von einem Sortenverlust von 90%.





ERNÄHRUNGSSOUVERENITÄT UND DEMOKRATIE

Regional und weltweit spielt sich die Auseinandersetzung um die Frage der weiteren Entwicklung der Nahrungsmittelproduktion und -verteilung ab und diese Auseinandersetzung nimmt unter dem Eindruck der globalen krisenhaften Entwicklungen an Intensität zu.

Auf der einen Seite stehen dabei die großen, global tätigen Konzerne mit ihren Profitmaximierungsinteressen und weitreichenden Einflussmöglichkeiten auf die nationale und vor allem internationale relevante Gesetzgebung. Auf der anderen Seite stehen alle jene vielfältigen zivilgesellschaftlichen Initiativen in der ganzen Welt, die sich wiedererkennen im Begriff der „Ernährungssouverenität“ – verstanden als das Recht der Menschen, in ihrem jeweiligen Lebensraum selbst über die Art und Weise der Produktion, der Verteilung und des Konsums von Lebensmitteln entscheiden zu können. Diese sehen sich mit der Notwendigkeit konfrontiert, die verstreute Vielfalt der Erfahrungen, die von den Mainstream-Medien zum größten Teil ignoriert werden, in wachsenden und stabilen Netzwerken immer mehr zu verknüpfen. Dieser Prozess ist im Gang, der sog. Frontverlauf wird zusehends unübersichtlich und Sympathisanten und Bündnispartner stehen an unerwarteten Stellen des Weges mit freundlichen Worten und Gesten, mit Wasser und Brot, mit nützlichen Informationen oder mit frischen Kräften bereit.

»Warum weiter nur Bittsteller, Petitions- und Forderungsüberreicher bleiben gegenüber einer politischen Klasse, die – eingeklemmt zwischen Parteiinteressen und mächtigen Lobbys – sich unter chronischem Realitätsverlust um den eigenen Bauchnabel dreht?«

Ja, Zuversicht ist erlaubt – auch wenn die herrschende neoliberale Wirtschaftsideologie weiterhin den großen Konzerne bzw. Akteuren der globalen Finanzwirtschaft umfassende Einflussmöglichkeiten auf das politische Geschehen und die daraus erwachsende Rechtsordnung ermöglicht.

In dieser Auseinandersetzung und Umbauarbeit ist es offensichtlich, dass im dafür nötigen Werkzeugkasten auch jene Instrumente vorhanden sein müssen, die unter dem Namen „Direkte Demokratie“ bekannt sind. Warum darauf verzichten? Und vor allem, warum sich zufrieden geben mit solchen, die aus minderwertigem Material gefertigt sind? Warum weiter nur Bittsteller, Petitions- und Forderungsüberreicher bleiben gegenüber einer

politischen Klasse, die – eingeklemmt zwischen Parteiinteressen und mächtigen Lobbys – sich unter chronischem Realitätsverlust um den eigenen Bauchnabel dreht? Dicke Bretter sind zu bohren auf lange Zeit hinaus und kräftige Instrumente sind von Nöten.

Dazu findet seit Jahren auch in Südtirol eine Diskussion statt. Die Mehrheitspartei wehrt sich bisher erfolgreich gegen die Initiativen aus der Zivilgesellschaft, die ein neues Gesetz zur Direkten Demokratie fordern. Zum Showdown kam es 2009 als die große Volksabstimmung zum neuen Gesetz über die Bühne ging. Um 1,9 Prozent wurde das immer noch gültige Quorum von 40 Prozent verfehlt. Immerhin sah sich die Landesregierung genötigt kurz vor der Abstimmung in voller Personalstärke vor die Medien zu treten – ein einmaliger Vorgang und rechtswidrig dazu – und vor drohendem Chaos, totaler Unregierbarkeit und einer Katastrophe für die italienische Sprachgruppe zu warnen. Und die italienischen Wähler fehlten dann auch tatsächlich.

Der Schock, noch einmal knapp davongekommen zu sein, saß tief und hatte heilige Versprechen zur Folge, nun selber ein besseres Gesetz vorlegen zu wollen. Seit dreieinhalb Jahren werkelt die Mehrheitspartei nun daran herum und das Produkt, das sie anscheinend noch vor der Sommerpause im Landtag verabschieden möchte, ist ein lauwarmes Wassersüpplein, das im Grunde der Verhinderung von realen Volksabstimmungen (d.h. Volksentscheiden) dient und die Bürgerinnen und Bürger auf Petitions- und Anregungseinbringer reduziert.

Ein wesentliches Instrument einer guten Regelung der Direkten Demokratie ist das bestätigende/ablehnende Referendum. Das heißt, wenn ein Gesetz

verabschiedet wird, so haben die Bürger die Möglichkeit, ein solches Referendum zu beantragen und darüber abzustimmen, ob das Gesetz in Kraft treten soll oder nicht. In der Schweiz, dem Land mit der weltweit besten Regelung der Direkten Demokratie, ergreift aktuell der Bauernverband Uniterre das Referendum gegen die neue gesetzliche Regelung zur Agrarpolitik 2014-2017. Er begründet es damit, dass sich die Schweiz mit jeder Reform der Agrarpolitik immer mehr von ihrem Verfassungsauftrag, nämlich der Sicherung der Ernährung der Bevölkerung durch eine qualitativ hochwertige und nachhaltige Lebensmittelproduktion, entfernt.

»Insgesamt ist die Politik der EU fest im Griff der neoliberalen Glaubenslehre.«

Anzustreben sei dagegen eine ressourcenschonende, intensive und ökologische Produktion von Nahrungsmitteln und nicht eine Trennung von Ökologie und Produktion nach den Prinzipien der neoliberalen Wirtschaftsdoktrin. In der Schweiz haben die Bürger sogar die Möglichkeit, Änderungen der Verfassung über direktdemokratische Maßnahmen zu erreichen. Die Diskussion über die Aufnahme des Grundsatzes der Ernährungssouverenität in die Verfassung – ähnlich wie z.B. in Venezuela und ein paar anderen Ländern – wird seit einiger Zeit intensiv geführt.

Ein aktuelles lokales Beispiel zum Thema Ernährungssouverenität und Demokratie finden wir in der Gemeinde Mals. Dort wurde kürzlich im Gemeindestatut die Regelung zur Bürgerbeteiligung in einer erstaunlich bürgerfreundlichen Form überarbeitet. Wenig später hat ein 47-köpfiges Promotorenkomitee den Antrag auf eine Volksabstimmung über ein Verbot von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln und Herbiziden im Gemeindegebiet eingereicht. Vorerst wurde der Antrag abgelehnt – begründet mit „Nicht-Zuständigkeit der Gemeinde“. Aber das war nur die erste Runde – der Weg ist lang. Und die Europäische Union? In ihrer Struktur be-

steht bekanntermaßen ein deutliches Defizit an demokratischen Kontrollmöglichkeiten. Entschieden wird im Rat und in der Kommission – das Parlament hat nur sehr begrenzte Einflussmöglichkeiten. Seit Kurzem gibt es das zwar schwache aber immerhin direktdemokratische Instrument der Europäischen Bürgerinitiative. Insgesamt ist die Politik der EU fest im Griff der neoliberalen Glaubenslehre. Sie ist aktuell dabei, die Agrarpolitik bis 2020 zu definieren. Angesichts der Tatsache, dass mittlerweile nur drei Prozent der Grundbesitzer 50 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche in Europa besitzen, ist das Resultat vorhersehbar.

Unbehelligt von demokratischer Kontrolle wird die Kommission in Kürze die Verordnungen erlassen, welche die Konkurrenzfähigkeit der europäischen Agrarindustrie auf dem globalen Nahrungsmittelmarkt weiter garantieren werden. Ein bisschen Greening wird auch dabei sein aber ansonsten „business as usual“. Und unser Europaparlamentarier Herbert Dorfmann wird uns wissen lassen, dass die Interessen der Südtiroler Landwirtschaft gut verteidigt worden sind.

Grundsätzlich ist Demokratie mit den Prinzipien der neoliberalen Wirtschaftsordnung auf Dauer nicht vereinbar. Das heißt aber auch, dass ihr Ausbau ein wesentliches Instrument in der Arbeit für eine nachhaltige Veränderung dieser destruktiven sozialen Konstruktion ist. Dies gilt insbesondere unter den Bedingungen der sich ausbreitenden globalen Krise, weil sonst nur mehr der Weg der Gewalt bleibt. Und ohne Direkte Demokratie auch keine Ernährungssouverenität.

Erwin Demichiel

ANMERKUNG DER REDAKTION:

Dieser Artikel entstand, bevor der Landtag im Juli 2013 das Gesetz zur Neuregelung der Direkten Demokratie beschlossen hatte. Am 9. Februar 2014 kann das Südtiroler Volk in einem Referendum über diese Neuregelung abstimmen.

PRAXIS-TIPP: KOMPOSTIEREN

Bei einem Selbstversorgergarten im Sinne der Permakultur geht es zuerst um die autonome Versorgung mit Nahrung und Energie. Wichtig dafür ist ein eigener Kompostplatz. Organische Materialien (Abfälle aus Garten und Küche) werden gesammelt und geschichtet. Dies wird dann von Kompostwürmern und Mikroorganismen in Humus (äußerst nährstoffreiche und fruchtbare Erde) umgewandelt.

Durch die Einführung von Mineral- und synthetisch hergestellten Düngern wurde die gezielte Humuswirtschaft immer mehr in den Hintergrund gerückt, was sich negativ auf Boden- und Pflanzengesundheit auswirkt. Durch das Weglassen der Humuspflüge und der Fruchtfolgen und durch chemisches Düngen sind die Böden mittlerweile vielerorts instabil, erosionsanfällig, ausgelaugt und arm an Nährstoffen. Humus, der durch Kompostieren gewonnen wird, ist also unerlässlich für einen gesunden Boden! *Kompostieren ist aber nicht schwer wenn man einige Grundlagenkenntnisse besitzt!*

LOS GEHT'S!

ORT AUSSUCHEN.

Im Garten sollte der Kompostplatz an einer schattigen Stelle errichtet werden. Die Stelle sollte gut zugänglich sein und einen guten Wasserablauf besitzen (d.h. keinesfalls in einer Senke errichten, lieber an einer etwas erhöhten Stelle). Am ausgewählten Platz errichtet man zwei aneinander liegende Kompostsammelbehälter, das sind luftige „Kisten“ ohne Boden, die man am besten selbst aus alten Brettern oder Stangenholz zusammenbaut.

Als Alternative kann man den Behälter auch weglassen und einfach einen Haufen aus dem Kompostmaterial errichten. Dieser ist aber weniger geschützt, trocknet leichter aus und ist frei zugänglich für Hunde, Katzen, Kinder etc.. Bei großen Mengen Kompost aber sinnvoller.

AUFSETZEN.

Im Sammelbehälter wird die unterste Schicht aus strukturreichem Material (Äste und Zweige) errichtet. Das fördert die Durchlüftung und verhindert Staunässe. Küchen- und Gartenabfälle etc. werden je nach Anfall laufend in den Behälter oder auf den Komposthaufen gegeben. Die Küchenabfälle immer mit etwas Erde, Gras, Laub abdecken bzw. leicht eingraben - das hält ungeliebte Gäste und Geruch fern.

UMSETZEN.

Wenn der Kompostbehälter voll ist, oder der Komposthaufen die gewünschte Größe erreicht hat, kann umgesetzt werden. Dies fördert die Durchlüftung und die gleichmäßige Durchmischung. Ohne Umsetzen dauert die Verrottung länger. Einfach auf offenem Boden einen Komposthaufen anlegen oder das Material vom vollen Behälter in einen zweiten Behälter umschaufeln.

ABSIEBEN.

Nach ca. einem halben Jahr, ohne Umsetzen nach ca. einem Jahr, kann man den reifen Kompost ernten, am besten im Frühjahr. Dazu sticht man von der Seite mit einer Schaufel hinein und holt den Humus heraus. Er sollte nach Walderde riechen und eine lockerkrümelige Konsistenz haben.

KOMPOST ANWENDEN.

Der Kompost wird einfach auf der Erdoberfläche ausgestreut und leicht untergegraben. Frischkompost [ca. zwei bis sechs Monate alt] hat eine starke Düngewirkung und ist besonders für stark zehrende Pflanzen geeignet [Kürbis, Tomaten, Obstbäume, Beerensträucher]. Reifkompost [sechs bis zwölf Monate alt] ist für alle Pflanzen anwendbar.

WAS DARF IN MEINEN KOMPOST?

Obstreste, Küchenabfälle, Kaffeesatz, Teebeutel, Holzasche, Rasenschnittgut, Laub, Kleintiermist, zerdrückte Eierschalen, Hecken- und Sträucherschnitt, Wolle und Federn, Rinden, Stroh, Heu, feines und gröberes Astwerk.

WELCHE PROZESSE LAUFEN BEIM KOMPOSTIEREN AB?

Während einer Kompostierung [Rotte] wird organisches Material durch Bakterien und Pilze abgebaut. Dafür brauchen sie Sauerstoff. Bei diesem Abbauprozess wird Energie frei, d.h. Wärme. Diese Wärme

**VIEL FREUDE BEIM KOMPOSTIEREN UND
IN JEDEM FALL GILT:
PROBIEREN GEHT ÜBER STUDIEREN!**

führt zur Selbsterhitzung des Kompostmaterials. Der Kompostierungsprozess kann aus Sicht der Temperatur in mehrere Phasen unterteilt werden:

INTENSIVPHASE:

Am Anfang herrschen mesophile Organismen vor. Sie sind in Temperaturbereichen von zehn bis 45 °C und in den ersten zwölf bis 24 Stunden aktiv. Bei einer Selbsterwärmung über 45 °C sterben sie ab und die Anzahl der thermophilen Organismen steigt bis zu einer Temperatur von 55 °C stark an.

PLATEAUPHASE:

Nach der Intensivphase bleibt das Temperaturniveau für einige Zeit auf über 60 °C. Durch die hohen Temperaturen werden pathogene Mikroorganismen, Parasiten und Pflanzensamen abgetötet.

REIFEPHASE, NACHROTTE:

Nun erfolgt die sechs bis zehn Wochen dauernde Nachrotte. Das Material ist durch die hohen Temperaturen hygienisch einwandfrei. In dieser Phase setzt verstärkt die Bildung von Humus ein und die Temperaturen nähern sich denen der Umgebung.

UND DIE WÜRMER?

In jedem Komposthaufen befinden sich Kompostwürmer, die durch das Fressen des organischen Materials und dessen Ausscheidungen für eine Krümelstruktur des Kompostmaterials sorgen, wodurch sich im Kompost Wasser und Sauerstoff besser verteilen können. Kompostwürmer können gezielt in den Komposthaufen eingebracht werden, um den Rottevorgang zu beschleunigen. Bei einem guten Nahrungsangebot vermehren sie sich sehr schnell.

ZUM WEITERLESEN

- Ökoinstitut Südtirol (Hg.): Kompost-Ratgeber. 2000.
- Krafft von Heynitz: Kompost im Garten. 2000.
- Ortner, Marlies: Permakultur beginnt im Garten.
- Selbstversorgung mit Gemüse. 2013.

1

*Mische
Trockenes und Feuchtes,
Grobes und Feines,
Frisches und Abgelagertes,
Küchenabfälle und Gartenabfälle
in ein ausgewogenes Verhältnis!
Wenn nötig bewässern!*

2

*Der Kompost
darf nicht austrocknen,
aber auch nicht zu feucht sein.
Faustprobe: Drückt man ein
bisschen Kompost in der Faust
zusammen, sollte max.
ein Tropfen Wasser
entweichen*

3

*Beginnt der Kompost
zu stinken, könnte
ein Fäulnisprozess (Fäulnis-
bakterien) der Grund dafür
sein, der bei zu viel Feuchtigkeit
entsteht. Im Gegensatz dazu
setzt der benötigte Rotten-
prozess keinen
unangenehmen
Geruch frei*

4

*Der Komposthaufen
muss gut durchlüftet sein,
damit die Bakterien und
Pilze atmen und arbeiten
können*

CSA: COMMUNITY SUPPORTED AGRICULTURE

Hintergrund: Der Begriff „Community Supported Agriculture“ stammt von Robyn Van En, der Autorin des Standardwerks für CSA-GründerInnen, das 1985 erschien und besonders große Bedeutung in den USA und darüber hinaus fand.

Wörtlich können wir CSA mit: „Von der Gemeinschaft unterstützte Landwirtschaft“ übersetzen. Dabei handelt es sich um eine Form des Landwirtschaftens die von einer Gemeinschaft getragen und organisiert wird, welche sich aus ProduzentInnen und KonsumentInnen zusammensetzt. Dieses Bündnis ist also ein bedeutender Schritt um Ernährungssouveränität zu erweitern, da es die Möglichkeit aufzeigt, einen Kreislauf außerhalb des Marktes zu schaffen. Supermarktketten und ZwischenhändlerInnen, die heutzutage sehr viel Einfluss auf unsere Ernährung und unseren Zugang zu Nahrung haben, können dadurch ausgegrenzt werden. Es wird also ein System geschaffen in welchem die Bauern/Bäuerinnen abgesichert sind ihre Waren zu verkaufen und die KonsumentInnen die Möglichkeit haben, hochwertige Lebensmittel zu beziehen. Kurz gesagt eine Win-Win-Situation. Die Idee „Von der Gemeinschaft unterstützte Landwirtschaft“ ist ungefähr zeitgleich (ca. 1970) auch in Westeuropa, USA und Japan entstanden und hat sich von da an als konkrete Lösung zu markt-spezifischen Problemen herausgestellt und etabliert. Heutzutage gibt es vor allem in Frankreich, USA, Portugal, Deutschland, Österreich, Großbritannien, Kanada und Japan CSA-ähnliche Projekte.

INTERVIEW MIT JUTTA HABE

Sie ist Teil der Gemeinschaft des CSA-Projekts GELA-Ochsenherz in Gänserndorf und genießt deren Gemüse.

Wie ist die CSA GELA-Ochsenherz entstanden?

Ochsenherz war ein Betrieb der schon seit Jahren Bio-Gemüse in Demeter-Qualität herstellte. Als der Betrieb jedoch nicht mehr konkurrenzfähig war, da die neuen billigen Bio-Linien der Supermarktketten die Preise derart nach unten drückten, und der Betrieb seine Produkte nicht mehr am kommerziellen Markt verkaufen konnte, mussten sich die Bauern von Ochsenherz eine zukunftsfähige und kreative Lösung einfallen lassen. Der Betrieb konnte mit dem auf Konkurrenz basierten, kapitalistischen System nicht mehr mithalten und sah sich somit gezwungen eine Alternative zu finden. So wurde vor etwa drei Jahren beschlossen, eine Arbeiterge-

meinschaft zu gründen und den Betrieb zu einem CSA Projekt umzugestalten.

Was zeichnet eine CSA aus?

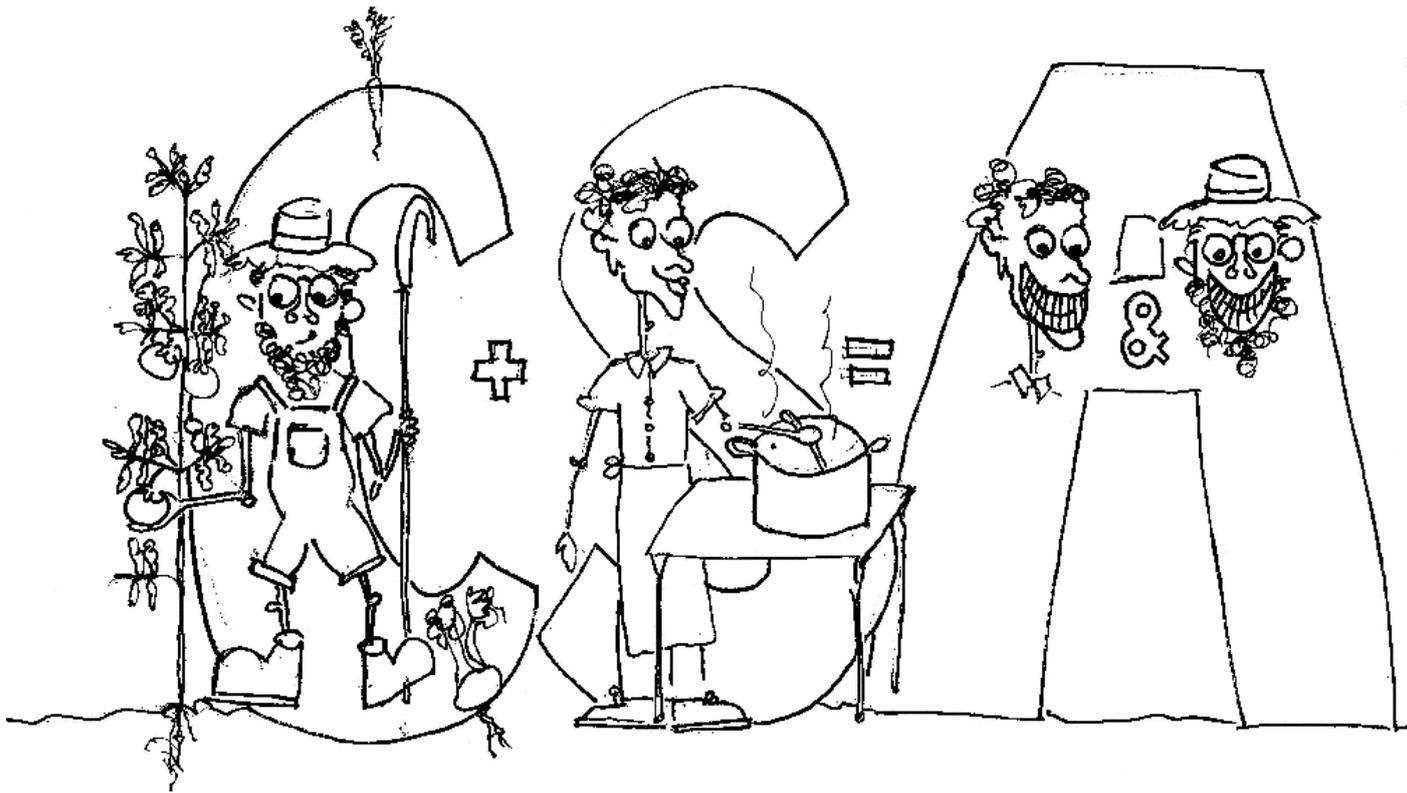
CSA steht in erster Linie für Überlebensdenken und nicht für Profitdenken. Es handelt sich dabei um Betriebe, welche hochwertige Lebensmittel herstellen und dabei großen Wert darauf legen, die Artenvielfalt aufrecht zu erhalten, indem neben der Produktion auch eine Samenbank geführt wird, um somit für das Fortbestehen alter Sorten zu garantieren. Des Weiteren soll durch CSAs eine direkte Verbindung zwischen ProduzentInnen und KonsumentInnen geschaffen werden, damit es möglich ist den/die ZwischenhändlerIn auszuschalten und daraus ein Kreislauf entsteht, der außerhalb des Marktes funktionieren kann. Der Bauer ist durch einen fixen Kundenstand abgesichert, seine Produkte zu verkaufen, und den KonsumentInnen sind, auch durch die Mitbestimmung bei der Produktion, hochwertige Lebensmittel garantiert.

Wie ist eure CSA Ochsenherz organisiert?

Am Hof arbeiten derzeit sieben Vollbeschäftigte und ein paar PraktikantInnen, damit können nun 200 Ernteanteile produziert werden. Ein Ernteanteil entspricht dabei der Menge an Obst und Gemüse, die eine ausgewachsene Person in einer Woche durchschnittlich isst. Im Schnitt finanziert ein Konsument die Produktion eines Ernteanteils. Bei der Jahresversammlung, in welcher sich ProduzentInnen und KonsumentInnen treffen, wird eine Kostenberechnung aufgestellt, welche alle Kosten beinhaltet die für die gesamte Produktion eines Jahres gebraucht werden. Die KonsumentInnen finanzieren diese im Voraus (jährlich oder monatlich), so dass die Produzenten das nötige Budget haben, um wöchentlich frische Lebensmittel zu garantieren. Die Ernteanteile können dann auf dem Marktstand am Naschmarkt in Wien abgeholt werden. Jedes CSA-Mitglied soll dabei selbst die Menge an wöchentlichen Bedarf einschätzen.

Wie läuft das am Marktstand konkret ab?

Alle CSA-Mitglieder holen sich das Obst und Gemüse, dass sie brauchen. Diese Art des „Einkaufs“



durchbricht die klassische Marktsituation, da die KundInnen für das, was sie mitnehmen nicht mehr bezahlen müssen und somit kein direkter Tausch oder Verkauf stattfindet. Vor allem auch neue Mitglieder sind anfangs überfordert, da sie nicht einschätzen können, wie viel sie in einer Woche verbrauchen. Bei Passanten, welche das Modell der CSA nicht kennen, herrscht deswegen oft Verwirrung. Leute die vorbeikommen und das schöne Gemüse sehen, sind oft auch enttäuscht, da sie nichts kaufen können. Andere wiederum sind über die gut funktionierende Alternative sehr erstaunt. Somit wird der Stand zu einem Ort des Austausches. Es ist uns sehr wichtig, andere Menschen über dieses Projekt zu informieren und somit das Bewusstsein zu schaffen für neue Wege der Ernährungssouveränität.

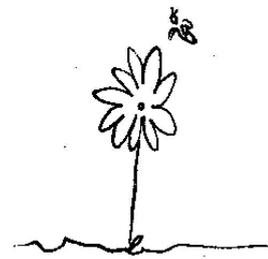
Was sind weitere Formen der Öffentlichkeitsarbeit um die Idee zu verbreiten, oder Interessierte zu informieren?

Ein mal in der Woche gibt es einen Volontiers-Day, an dem KundInnen aber auch Interessierte direkt am Hof mithelfen können. Dann gibt es auch zwei große Feste am Bauernhof, zum einen das Frühlingsfest und dann auch ein Erntedankfest im Herbst. Des Weiteren haben 10% der Community eine Arbeitsgemeinschaft gebildet, um das eige-

ne CSA-Projekt weiter zu entwickeln und um auch anderen CSA-Projekten zu helfen. Es gibt ein gutes Netzwerk: CSA for Europe, welches genutzt werden kann, um sich gegenseitig unter die Arme zu greifen.

Welche Schranken stehen einer Gründung oder dem Fortbestehen von CSA-Projekten im Wege?

Zu allererst sind es die Schranken im Kopf die wir überwinden müssen. Eigentlich ist das Konzept sehr einfach und überschaubar, doch es erweist sich als besondere Herausforderung die lang gepflegten Gewohnheiten über Bord zu werfen. Jedoch entwickelt sich dann erfahrungsgemäß eine irrsinnige Freude beim Abholen der Lebensmittel und beim Kochen und ich bin immer sehr traurig wenn ich Lebensmittel wegschmeißen muss, was sehr selten passiert. Was sehr wichtig ist, ist sich über die rechtliche Lage genau zu informieren, um sich im Klaren zu werden, ob man einen Verein gründen will, wer die offiziell Verantwortlichen sind und wie Verantwortung im Kollektiv aufgeteilt wird. Eine weitere Überlegung, welche CSA auszeichnet, ist wie wir finanziell schwächer gestellte Personen integrieren können. Bei uns funktioniert das so, dass wir einen Richtwert erstellen, der ungefähr die Kosten der Produktion eines Ernteanteils deckt. Dabei kann jede/r KonsumentIn selbst nach eigenem Ermessen



entscheiden, wie viel er schließlich bezahlen kann und will. Drei Fünftel unserer Mitglieder zahlen den Mittelwert, ein Fünftel zahlt deutlich mehr und ein Fünftel zahlt weniger. So ermöglichen wir z.B., dass auch Arbeitslose oder StudentInnen Ernteanteile beziehen können. Wobei ein Teilnehmer von uns der arbeitslos ist darauf besteht den Mittelwert zu bezahlen, obwohl wir ihn ausdrücklich darauf hingewiesen haben, dass er auch weniger zahlen kann. Er sagt, dass ihm das Essen am wichtigsten ist und er dafür auch gerne auf andere Dinge verzichtet.

Wie kann die ärmste Bevölkerungsschicht eingebunden werden?

Ganz arme Menschen können nur teilweise erreicht werden. Aber es ist ein Prozess und es ist gut vorstellbar, dass es auch möglich sein wird, sobald sich diese Form des Landwirtschaftens ausbreitet. Beispielsweise werden auf unserem Hof zur Zeit zehn Ernteanteile nicht durch Geld sondern durch Mitarbeit vergeben.

Kann CSA eine Lösung für alle sein?

Ja das kann ich mir gut vorstellen. In Großbritannien z.B. funktioniert diese Form des Landwirtschaftens schon in viel größeren Dimensionen. Aber auch in Japan, Frankreich und Kalifornien gibt es breitere Bewegungen, die ähnliche Projekte auf die Beine

gestellt haben. Und eigentlich ist es vom Prinzip her sehr einfach und überschaubar und kann sich so meiner Meinung nach auch weiter und weiter entwickeln. Wobei es von besonderer Bedeutung ist, einen freien Austausch von wertvollem, speziellen Wissen bzw. Weisheit zu schaffen. Es ist generell mit sehr viel Arbeit verbunden, diese Idee weiter zu entwickeln, jedoch je mehr mitmachen, desto weniger Arbeit ist es für den/die einzelne/n.

Was ist deine Vision für die Zukunft im Bereich Ernährung?

Meine Vision, wie ich mir ein besseres Leben vorstelle, verbinde ich mit einem Aufruf an alle. Heutzutage hat Wirtschaft eine Eigendynamik entwickelt, die dem Menschen nicht mehr dient, sondern ihn benützt. Wir müssen ehrlich nachdenken, denn eigentlich wird uns täglich gezeigt in welchem Lebensszenario wir uns befinden. Niemand will verdorbenes Fleisch essen. Darum: Raus aus dem Kuschkissen! Bringt euch ein und macht das, was SINN macht, gut Essen und sich mit Leuten austauschen. Wir können uns sehr viel mehr zutrauen, und ganz erstaunliche Dynamiken können entstehen. Und beim Essen ist jeder ansprechbar: subversiv arbeiten, Freiräume nehmen, Grenzen übertreten.

*Cecilia Nesler/
Julian Burchia*

RE-FOOD, A BOLZANO UN PROGETTO DI RECUPERO DEL CIBO

Da qualche tempo è partito a Bolzano RE-Food, un progetto pilota che come obiettivo principale ha la riduzione degli sprechi alimentari. Nata nell'ambito dell'iniziativa Transition BZ, l'idea è finalizzata al recupero dei prodotti alimentari che altrimenti andrebbero buttati.

È partito da qualche settimana a Bolzano RE-Food, un progetto pilota che come obiettivo principale ha la riduzione degli sprechi alimentari. Il prefisso "RE" sta per ,recupero', ,recycling' e ,Rettung' che, in lingua tedesca, significa ,salvataggio'. L'idea, nata in seno all'iniziativa Transition BZ, mira infatti a salvare i generi alimentari che altrimenti andrebbero buttati. È infatti enorme il quantitativo di generi alimentari che quotidianamente vengono gettati nella spazzatura, benché ancora adatti al consumo. 1,3 miliardi di tonnellate di cibo vengono perse o sprecate, secondo un dato riportato dall'Istituto Svedese per il cibo e la biotecnologia, che ha condotto uno studio per conto della FAO. *In Italia sono 10 milioni all'anno le tonnellate di cibo sprecato, secondo una stima di Coldiretti. L'altra faccia della medaglia sono un miliardo di persone che soffrono la fame.*

Il fenomeno dello spreco del cibo sta venendo lentamente alla luce, spronato dalla crisi, e molte sono le iniziative nate e nascenti allo scopo di arginare questo paradosso sociale. La Fondazione Banco Alimentare, ad esempio, si occupa di recuperare le eccedenze attraverso quattro principali fonti che sono l'Unione Europea, l'industria alimentare, la Grande Distribuzione Organizzata e la ristorazione collettiva e di redistribuirle ad enti caritatevoli.

Le azioni encomiabili di recupero del cibo proposte da enti caritatevoli e associazioni agiscono però sempre su larga scala e in modo centralizzato secondo un'ottica di assistenzialismo. Vi è tuttavia uno spreco più sottile e più difficile da individuare. È lo spreco che i piccoli commercianti biologici e i contadini che partecipano settimanalmente ai mercati si trovano ad avere, nonostante sensibili alle tematiche ambientali, a causa del veloce deperimento di alimenti quali frutta e verdura. La strategia adottata da alcuni negozi è quella di scontare al 50% la frutta e la verdura che mostrano segni di invecchiamento, come ad esempio le banane che diventano nere. Nella nostra società, però, dove

l'immagine svolge un ruolo primario e gli ortaggi devono avere forme quasi perfette, il passo verso la pattumiera per questi prodotti è molto breve.

Il gruppo aperto Transition BZ si ispira liberamente al movimento delle Transition Town e da circa un anno è impegnato a sviluppare progetti al fine di attuare e promuovere processi guidati dalla comunità locale, per aumentare la felicità degli abitanti della città di Bolzano, tentando di dare una risposta locale ai problemi globali legati al cambiamento climatico, alla crisi economica e all'inesorabile caduta delle risorse energetiche a basso costo.

Vista la posizione di confine di Bolzano e la cultura mistilingue che porta molti giovani a entrare in relazione sia con la realtà italiana, che con quella tedesca, soprattutto durante il periodo dello studio, Transition BZ si è confrontato con esperienze presenti sul territorio italiano, così come su quello tedesco.

In Germania, soprattutto nelle grandi città quali Berlino, Dresda e Lipsia vi è una forte cultura del recupero del cibo, da una parte per l'uso privato, dall'altra per la condivisione durante cene popolari che solitamente hanno cadenza settimanale e che sono organizzate da centri sociali, "Projekthäuser" [progetti abitativi], associazioni, qualche locale. I così detti "Freegan" si nutrono esclusivamente da cibo recuperato dai grandi Container presenti fuori dai supermercati, commettendo il reato di appropriarsi di spazzatura posta su suolo privato.

Transition BZ da circa un anno ha dato vita al progetto VOKU POCU [Volkskuchl - cucina popolare], cene conviviali aperte alla città, preparate da volontari a partire dal materiale recuperato dal mercato settimanale. L'intento è quello di sensibilizzare e attivare le cittadine e i cittadini rispetto alla tematica dello spreco del cibo, donando nuovo valore sociale e culturale ad alimenti che altrimenti finirebbero nel bidone. Al fine di promuovere la consapevolezza ecologica, ottenere un'economia più etica, per-



Foto: Lina Schubert

mettere la costituzione di una rete sociale, le cene popolari sono spesso accompagnate da un tema che vuole lasciare spazio alla discussione. Oltre alla presentazione del film "Genuino Clandestino" vi è stato un incontro con il berlinese Raphael Fellmer, che da alcuni anni è attivo nel promuovere la riduzione dello spreco alimentare.

risposta dei commercianti biologici, a cui Transition BZ si è rivolta come primi interlocutori del progetto RE-Food è stata positiva, così come quella dei contadini del mercato del martedì. Il progetto intanto è portato avanti da alcuni volontari, giovani e meno giovani, famiglie e studenti, che suddividono il cibo recuperato tra famigliari e amici.

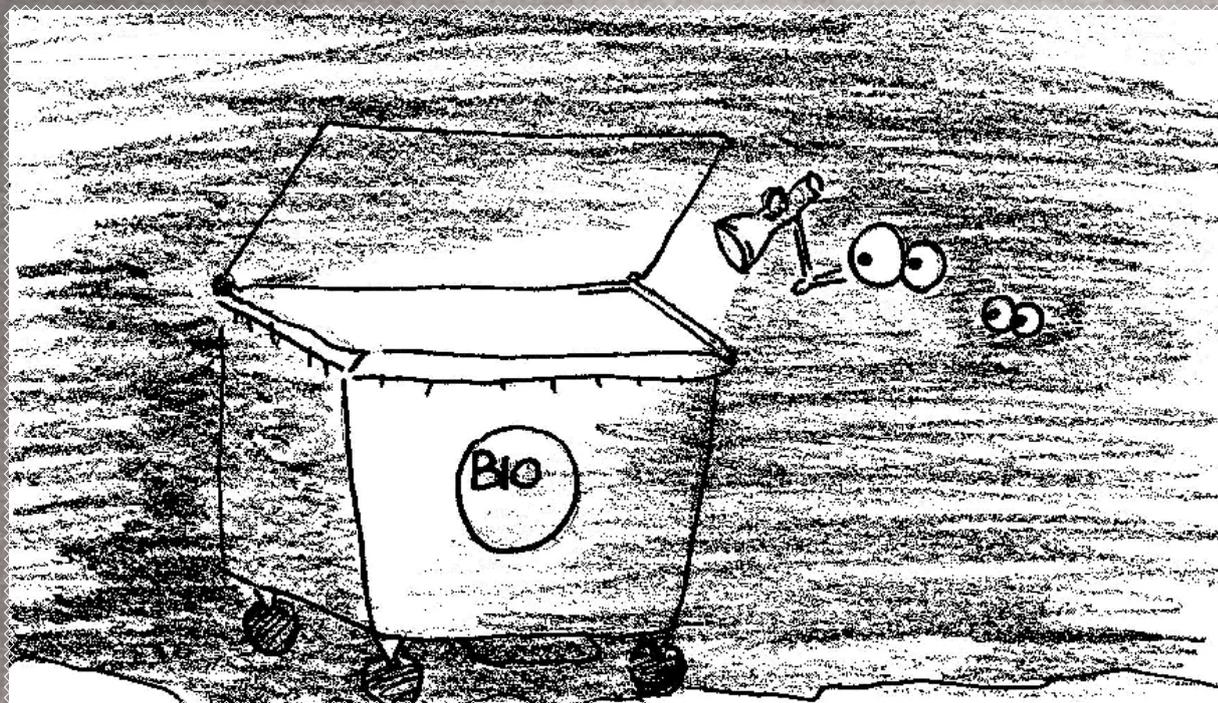
»RE-Food è stata positiva, così come quella dei contadini del mercato del martedì.«

Il gruppo dei transizionisti, ha quindi pensato di continuare con le VOKU POCU, ma di incentivare anche il recupero di alimenti per uso privato secondo un sistema capillare e decentralizzato. Convinti che la cooperazione e il dialogo aperto attuino un cambiamento più profondo rispetto all'azione "contro", differenziandosi in questo modo dai freegans, alcuni volontari dell'iniziativa per la Transizione sono stati in diversi negozi biologici e a un mercato contadino per spiegare gli obiettivi del progetto e motivare i commercianti stessi ad aderire attivamente al progetto. Se infatti l'ottica del profitto sfrenato tenderebbe a vedere nella pratica del recupero per uso privato la perdita di una fetta di mercato, c'è un numero in continua crescita di consumatori consapevoli, che sono incentivati ad acquistare in un negozio che ha il vanto di non produrre rifiuti. La

La prima fase è di ricerca: il gruppo sta cercando di capire quanto grande è l'entità del cibo scartato e che tipo di cibo esso sia. Per ora è stato possibile recuperare soprattutto frutta e verdura. In un clima di fiducia nel progetto, ascoltati a volte con simpatia, altre con perplessità, gli attivisti di Transition BZ auspicano di ampliare la cooperazione con i distributori alimentari dell'Alto Adige e di trovare uno spazio in comodato d'uso dove sia possibile depositare e distribuire il materiale recuperato.

Questo articolo è stato pubblicato su <http://www.ilcambiamento.it> il 12 dicembre 2012

Gaia Palmisano



NACH ESSEN TAUCHEN

Dumpstern oder Containern beschreibt einen Trend aus den USA, der sich mittlerweile auch hierzulande großer Bekanntheit erfreut: Das Durchsuchen der Abfalleimer von Supermärkten nach noch genießbaren Lebensmitteln. Lebensmittel, die weggeworfen werden weil sie nicht mehr für den Handel geeignet sind [aufgrund von Mindesthaltbarkeitsdaten, Druckstellen etc.] oder schlicht weil sie übrig sind.

Unter den Personen, die auf diese Art und Weise Lebensmittel beziehen gehören Menschen, die Geld sparen wollen - vor allem aber politische Aktivisten, die ein Zeichen gegen eine Haltung setzen wollen, in der Lebensmittel keinen Wert mehr haben. Da sich häufig eine Menge von gleichen Produkten in den durchsuchten Tonnen befindet, haben sich die Menschen organisiert: In Wien hat sich das Obst- und Gemüsekollektiv die Stadtteile und Straßenzüge aufgeteilt. Nach dem dumpstern treffen sich die einzelnen Gruppen und tauschen Lebensmittel aus. Die rechtliche Lage ist von Land zu Land verschieden: In Österreich stellt diese Praxis prinzipiell keine

Straftat dar, da der Müll als herrenlos gilt. Werden aber Türen und Schlösser zu den Müllräumen der Supermärkte aufgebrochen, handelt es sich um Sachbeschädigung, die strafbar ist. Dasselbe gilt für Italien. In Deutschland hingegen gilt der Müll der Supermärkte immer noch als deren Besitz und das dumpstern wird daher als Straftat gehandelt. Supermärkte reagieren auf die nächtlichen BesucherInnen teilweise mit der Verunreinigung der weggeworfenen Lebensmittel durch Desinfektionsmittel oder Scherben, damit sie niemand mehr essen kann. Andere Großverteiler aber lassen die Tonne bewusst offen zugänglich stehen. In Zusammenarbeit mit verschiedenen Organisationen, wie dem Banco Alimentare in Italien geben Supermärkte ihre Ware auch freiwillig ab [siehe vorherigen Artikel].

ZUM WEITERLESEN:

- <http://www.dumpstern.de/containern-in-wien-osterreich/>
- www.bancoalimentare.it

THE POWER OF POLLINATORS

The importance of pollinators, such as honeybees, and their rapid disappearance should not be underestimated. Thirty five percent of crop production worldwide depends on pollinators. This equates to over 217 billion dollars in crop value worldwide and 29 billion dollars in the United States.

For the past two decades, scientists have been exploring a strange occurrence which has been affecting the global honeybee population. Colony Collapse Disorder, or CCD for short, describes the phenomena where worker bees suddenly disappear, leaving the queen bee and her brood (baby bees) to starve to death. As described by world-renowned animal behaviorist Thomas Seeley in his 2010 book *Honeybee Democracy*, these incredible insects are democratic by nature and provide the perfect example of a 'cooperative' working for the good of the whole. The hive relies on the worker bees to gather enough nectar and pollen for the survival of the entire colony. The pollen provides the necessary protein for baby bees to develop into their full potential as worker bees. Although the term was not yet described, CCD was first reported by French beekeepers in 1994 and 12 years later by US beekeepers. CCD has now been documented across the globe with beekeepers experiencing the similar phenomena of dwindling bee populations.

»One third of the food we eat depends on insect pollination which is accomplished almost entirely by bees.«

Each year millions of bees are lost in what seems to be a mass exodus from their hives. Many times their bodies are not even found and what remains is a "ghost town" of a hive which once was a bustling metropolis of activity. One third of the food we eat depends on insect pollination which is accomplished almost entirely by bees. Bees are an important pollinator for agricultural crops and an important "species indicator" to measure the environmental health of an ecosystem. When drastic population losses are reported, it is usually an indication that something is not right within the ecosystem. Experts fear that CCD could be signaling an environmental collapse. The last decade of research on

CCD has confirmed this devastating phenomenon to be complex and confounded by large, multi-national agribusinesses. Although this last year has shed some light onto an otherwise dark topic: that the decline in the bee population has been linked to agrochemicals, factory farming, monocultures and disease and habitat loss. These interrelating factors, most of which are man-made, have caused many to realize how exploitive and destructive our modern day farming practices really are – to our bees, our ecosystems, our planet and ultimately, our health.

»The decline in the bee population has been linked to agrochemicals, factory farming, monocultures disease and habitat loss.«

Agrochemicals, one of the biggest suspected factors in CCD, refer to the broad range of pesticides, fungicides, insecticides and herbicides used in factory farming. The agrochemical industry is currently made up of only six corporations: BASF, Bayer, Dow, DuPont, Monsanto and Syngenta. These six corporations also happen to be the six largest stakeholders in the global seed market. They all manufacture pesticides and, more specifically, "systemic pesticides" which are applied directly to the seeds [rather than sprayed onto crops] and get incorporated into the plants themselves by being absorbed through the roots and distributed up into the stems, leaves, pollen and nectar. These neonicotinoid pesticides contain a neurotoxin which disrupts the insects' ability to learn and remember floral scents, an essential skill for honeybees foraging for food. Once back in the hive, the bees are unable to communicate where they had gathered the pollen and nectar from and [unknowingly] pass on the contaminated pollen to the rest of the colony. In 1962, Rachel Carson wrote in *Silent Spring* „The world of systemic insecticides is a weird world, surpassing



.....»Destroying biodiversity disrupts
the natural habitats which species
depend on for ecological health.«.....

»*Neonicotinoid pesticides contain a neurotoxin which disrupts the insects' ability to learn and remember floral scents, an essential skill for honeybees foraging for food.* «

the imaginings of the brothers Grimm. It is a world where the enchanted forest of the fairy tales has become a poisonous forest. It is a world where a flea bites a dog and dies...where a bee may carry poisonous nectar back to its hive and presently produce poisonous honey.”

FACTORY FARMING.

Much like the exploitive practices with the egg and dairy industries, factory farmers treat bees as honey factories. All of the surplus honey which bees naturally produce to help ensure the colony's survival over winter is extracted and replaced with high fructose corn syrup. Honey provides a multitude of nutrition for the bees and is a compendium of all the floral reserves gathered during peak pollen and nectar flows. While bees have evolved to survive on the nutritious honey produced by their hard-working sisters, it is no surprise then that populations subjected to cheap substitutes have shown signs of disease and immune-suppression. Undoubtedly becoming weaker from poor nutrition, researchers who have investigated hives suffering from CCD have documented every known pathogen and disease known to effect honeybees.

MONOCULTURES:

With the onslaught of factory farming, came the increase in intensity and production of single species of crops known as monocultures. As more and more factory farms planted single crops, the diversity of flora and fauna drastically decreased leaving a dearth of nectar and pollen sources in its wake. Bees and other pollinators rely on biodi-

verse habitats with sequential blooms, providing a vast array of food sources. Destroying biodiversity disrupts the natural habitats which species depend on for ecological health. This contradicts how Mother Nature normally operates. Intervening in such a drastic way creates a dependency on human intervention in the form of synthetic pesticides and chemical fertilizers. With the drastic collapse of honeybee populations in the last few years and the ubiquitous nature of neonicotinoids and other toxic pesticides used in modern agriculture, one begins to wonder – how far are we willing to go in order to supply cheap food to the masses? What price are we willing to pay?

BEE THE CHANGE!

Honeybees have much to teach us when it comes to effective decision making and collective wisdom. Instead of destroying the very planet which we [and the bees] depend on for survival, we must start thinking in a more sustainable way. With an increasing human population leading to an increased demand on an already burdened food production system, we need to become part of the collective solution.

- **WHEN SHOPPING, CHOOSE ORGANIC PRODUCE.** Organic farming practices do not use harmful chemicals and pesticides, are less destructive to the planet and [in most cases] are ecologically regenerative. When possible, shop at farmer's markets and purchase food directly from farmers.
- **START A GARDEN.** Plant a pollinator garden with

.....»Humanity, for its own sake,
must attend to the forgotten pollinators
and their countless dependent
plant species.«*

*E.O. Wilson, foreword to *The Forgotten Pollinators*
by Stephen Buchmann



Foto: Lina Schubert

nectar and pollen producing species to support a healthy and sustainable habitat for bee populations. Plant edible species which will be a source of food, not only for the bees but also for you!

- **ELIMINATE TOXINS.** Do not apply harmful pesticides to your garden, especially neonicotinoids.
- **BECOME A BEEKEEPER.** Whether you live in an urban, sub-urban or rural environment, the importance of becoming a beekeeper has never been more critical. Practice natural beekeeping methods and allow bees to be bees. Urban beekeeping has seen a 220% increase since 1999 and has become popular in large metropolitan

cities such as New York and London

- **LOBBY GOVERNMENT OFFICIALS.** Italy, France and Germany have led the banning of neonicotinoids, and bee populations have shown signs of recovery. Urge The United States Environmental Protection Agency, the British Government, and other countries globally to follow the same path.

Marilyn McHugh

PESTIZIDFREIE GEMEINDE

DIE GEMEINDE MALS IM OBERVINSCHGAU PROBT DEN AUFSTAND

Der Einsatz von chemischen Hilfsmittel in der Landwirtschaft ist heute Gang und Gäbe. Nicht nur die Agrarindustrie sondern auch jede/r kleine LandwirtIn fühlt sich genötigt und berechtigt, alle chemischen Mittel für die angebliche Verbesserung der Produktion einzusetzen, die die Agrarindustrie entwickelt und und als unbedenklich für die Gesundheit auf den Markt bringt. Der Kampf gegen die Natur ist voll entbrannt und trotz zahlreicher auch wissenschaftlich untermauerter Warnungen und abschreckender Beispiele scheint der Siegeszug der industriellen Nahrungsmittelproduktion unaufhaltsam zu sein.

Wer unbehandelte Nahrungsmittel herstellen oder verzehren will, führt immer mehr ein Nischendasein und wird von der Agrarindustrie bekämpft oder bestenfalls belächelt. Die Verhältnisse scheinen auf den Kopf gestellt zu sein: nicht das Natürliche ist natürlich, sondern der Einsatz von Chemie zur Bekämpfung der Natur. Diese Umkehr der Verhältnisse ist den meisten gar nicht bewusst. Der Einsatz von Unkrautvertilgungsmittel wird mittlerweile als „völlig normal und bedenkenlos“ erachtet, man verlässt sich auf das „Etikett“ auch wenn man immer wieder feststellt, dass Mittel, die gestern noch unbedenklich waren, heute als „hoch giftig“ eingestuft werden. Man stellt sich gar nicht die Frage, ob es erlaubt ist, die chemischen Hilfsmittel in die Luft zu spritzen und in die Böden zu pflanzen und somit auch die unmittelbaren Nachbarn damit zu „beglücken“.

Es ist wie beim Rauchen - jahrzehntelang war man davon überzeugt, dass jeder das Recht hat zu Rauchen wann und wo immer er will und dass diejenigen, denen es nicht passt, ja woanders hingehen können. Beim Rauchen ist diese verkehrte Ansicht in der Zwischenzeit zurechtgerückt worden - beim Einsatz der chemischen Mittel in der Landwirtschaft hat der Kampf gerade erst begonnen.

»Rund 80 Prozent der Befragten sehen den Einsatz von chemischen Hilfsmittel und die damit zusammenhängende Änderung des Landschaftsbildes als kritisch und nicht wünschenswert.«

Wie so oft hat der Vinschgau den Stein ins Rollen gebracht. Die Umweltschutzgruppe Vinschgau hat das Forschungsinstitut Apollis mit einer Meinungsumfrage beauftragt: „Wie stehen die Bürger der Gemeinde Mals zum fortschreitenden Ausbau der

intensiv bearbeiteten Obstkulturen?“. Das Resultat war eindeutig: Rund 80 Prozent der Befragten sehen den Einsatz von chemischen Hilfsmitteln und die damit zusammenhängende Änderung des Landschaftsbildes als kritisch und nicht wünschenswert. Daraufhin hat sich eine Gruppe von engagierten Bürgern zu einem Promotorenkomitee zusammengeschlossen um eine Volksinitiative zu starten. Lange wurde an der Fragestellung gefeilt. Schlussendlich hat man sich auf folgende Fragestellung geeinigt:

ANTRAG AUF EINFÜHRENDE VOLKSABSTIMMUNG AN DIE GEMEINDEVERWALTUNG MALS

Das Promotorenkomitee beantragt zum Schutz der Gesundheit und zum nachhaltigen Umgang mit Boden, Wasser und Luft die Abhaltung einer einführenden Volksabstimmung in der Gemeinde Mals mit folgender Fragestellung:

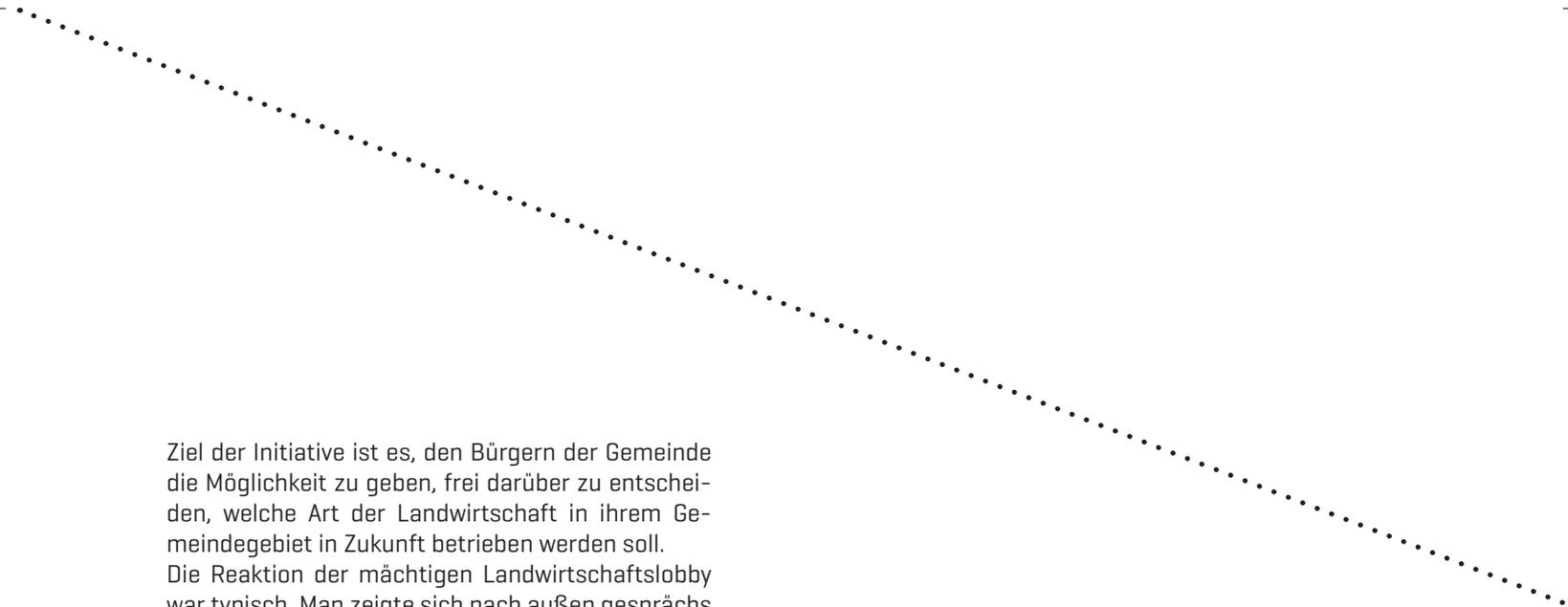
Sind Sie dafür, dass auf dem Malser Gemeindegebiet der Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln und Herbiziden verboten ist?

Für bestehende Produktionsflächen tritt diese Regelung 2 Jahre nach deren Annahme in Kraft, für Neuanlagen nach 30 Tagen.

Für die Umsetzung und Einhaltung des Volksentscheides sorgt die Gemeindeverwaltung.

JA

NEIN



Ziel der Initiative ist es, den Bürgern der Gemeinde die Möglichkeit zu geben, frei darüber zu entscheiden, welche Art der Landwirtschaft in ihrem Gemeindegebiet in Zukunft betrieben werden soll. Die Reaktion der mächtigen Landwirtschaftslobby war typisch. Man zeigte sich nach außen gesprächsbereit und kompromissbereit, aber hinter den Kulissen suchte man nach juristischen Spitzfindigkeiten und gesetzlichen Aufhängern, um die freie Entscheidung der Bürger zu verhindern. Mit Verweis auf ein Dekret des Landeshauptmanns vom 10. November 2012, mit welchem das Abdriften (Eindringen in fremden Grund) von Pestiziden in sensiblen Zonen geregelt wird und auf allgemeine EU-Bestimmungen, erklärte die Kommission die Fragestellung als nicht zulässig.

*»Freiheit beim Essen setzt voraus,
dass wir frei sind darüber zu entscheiden,
wie wir unser Essen produzieren,
wie wir mit unseren Nahrungsmitteln
und mit unseren Böden umgehen.«*

Das heißt: den Bürgern von Mals ist es nicht erlaubt selbst zu bestimmen, welche Art von Landwirtschaft sie in ihrem Gemeindegebiet wollen. Die Malser werden sicher nicht aufgeben und früher oder später werden andere Gemeinden und Regionen diesem Beispiel folgen. „Freiheit beim Essen“ setzt voraus, dass wir frei sind darüber zu entscheiden, wie wir unser Essen produzieren, wie wir mit unseren Nahrungsmitteln und mit unseren Böden umgehen. Die Gesundheit der Menschen und der Schutz unserer natürlichen Lebensgrundlagen sind zu wichtig, um sie der kurzsichtigen Gewinnsucht zu opfern. Die Mär des absoluten Liberalismus, in welchem die Freiheit [sprich: Gewinnsucht] des Einzelnen grenzenlos ist und alle anderen Werte und gesellschaftlichen Aspekte dahinter zurückstehen müssen, hat sich in jeder Hinsicht als katastrophal erwiesen. Im Energiesektor hat die Atomkatastrophe von Fukushima ein Umdenken herbeigeführt. Wollen oder müssen wir auch bei der Ausbeutung unsere Böden und bei der Nahrungsmittelproduktion auf eine ähnliche Katastrophe warten?

Peter Gasser

Kein Gefräßiger Lackel,

DER DURCHSTARTER aus

DER Spaßgesellschaft?

für Zögerliche in

Bobostan ist Essen

JENSEITS und ganz ohne

Eierharfe nur nicht nobel

HINTER DEN KULISSEN



.....**VALENTIN AMLINGER** ist Kultur- und Sozialanthropologe mit Interessenschwerpunkt Ernährung, Konsum und Migration. Er ist Gründungsmitglied der Wiener Foodcoop d'Speis und war als Delegierter beim europäischen Nyeleni-Forum für Ernährungssouveränität 2011 in Krems. Zurzeit arbeitet er als Integrationsberater beim Diakonie Flüchtlingsdienst. **HANNAH BROESSLER** studiert Umwelt- und Bio-



Resourcenmanagement in Wien und weiß noch nicht genau, wo sie damit einmal landen wird. Vielleicht in der Entwicklungszusammenarbeit, vielleicht im Naturschutz. Vielleicht an einem Ort, wo Bäume rauschen, Menschen Geschichten erzählen und der Himmel weit ist. **JULIAN BURCHIA** ist Student der internationalen Entwicklung in Wien und seit März 2013 an der Bewegung für Ernährungssouveränität beteiligt. **SIMON CONSTANTINI** betreibt seit 2005 „Brennerbasisdemokratie“, eine Online-Denkfabrik, die sich mit Zukunftsperspektiven für ein unabhängiges, mehrsprachiges Südtirol in einem starken Europa befasst. Von 1997 bis 2003 studierte er in der Schweiz und in Berlin Architektur, anschließend lebte er zunächst zwischen Madrid und Südtirol. Seit 2011 arbeitet er in seiner Heimatstadt Brixen als freischaffender Architekt. **ERWIN DEMICHEL** ist Psychologe und tätig bei der Initiative für



Direkte Demokratie. **HANNA DEMICHEL** hat in Wien Kultur- und Sozialanthropologie studiert. Sie interessiert sich dafür, wie der Mensch Nahrung/Ernährung und Landwirtschaft organisiert und wie er es besser machen könnte. Deshalb ist sie an der Gründung einer food coop beteiligt und wühlt bei „Arche Noah“ in der Erde. **JOHANNA DIBIASI** lebt als angehende Hebamme in Wien. Neben Schwangeren, Müttern und Babies interessiert sie sich für nachhaltige Lebensmittelverteilung und beteiligt sich zur Zeit an der Gründung einer Foodcoop. Wenn sie das Stadtleben satt hat, zieht sie auf einen Hof. **JULIANNA FEHLINGER** ist Studentin der Sozialen Ökologie, angehende Bäuerin und Aktivistin bei AgrarAttac - einem politischen Netzwerk, dass sich mit Globaler Landwirtschaft beschäftigt und sich für Ernährungssouveränität einsetzt. **MARGIT FISCHER** lebt in Wien und studiert Sozioökonomie. Wie man Landwirtschaft menschen- und umweltfreundlich gestalten kann, versucht sie mit Kopf, Herz und Händen zu ergründen. Dazu gehört zum Glück auch die Arbeit auf sommerlichen Almen. **FRANZISKUS FORSTER** studiert Internationale Entwicklung und Politikwissenschaft in Wien, ist Mitbegründer von und Aktivist bei AgrarAttac und ist in der Bewegung für Ernährungssouveränität aktiv. **PETER GASSER** ist Tierarzt in Mals und engagiert sich für mehr Umweltschutz in der Politik. **ANDREAS GRÜNEWALD** studierte Politikwissenschaft und Geschichte in Wien, arbeitet als Universitätslektor, an einer Dissertation zu strukturellen Veränderungen des Nahrungsmittelsystems und ist an der Vorbereitung des Nyeleni-Forums in Krems beteiligt. **ANDREAS HILPOLD** stammt aus Brixen, Studium der Biologie in Innsbruck, Wien und Barcelona, Vorstandsmitglied in der Vereinigung Südtiroler Biologen, arbeitet derzeit am Naturmuseum in Bozen. **CHRISTIAN HOFFMANN** Aktivist in der Bewegung für Ernährungssouveränität und Mitarbeiter bei FIAN Österreich. **FLORIAN HUBER** ist Historiker, seit 2011 SH-Mitarbeiter, treibt sich gerne in Wäldern und Bergen, aber auch an Seen herum. Er schreibt hin und wieder was und isst gern und viel. **PRIV.-DOZ. DR. ERNST LANGTHALER** ist Leiter des Instituts für Geschichte des ländlichen Raumes [www.ruralhistory.at] und Lehrbeauftragter an der Universität Wien und der Universität für Bodenkultur Wien; Arbeitsgebiete: Agrar- und Ernährungsgeschichte, Regional- und Globalgeschichte sowie Historische Anthropologie. **ESTHER LEITGEB** ist 22 und studiert auf der BOKU Umwelt- und Bioressourcenmanagement. Nebenbei arbeitet sie in einem Architekturbüro, dass sich mit umweltschonenden



.....



.....



.....



.....



.....



Bauen und Wiederverwendung alter Baustoffe beschäftigt. Seit sie vor einigen Jahren eine gleichsam eklige wie einprägende Dokumentation über Fleischproduktion gesehen hat, interessiert sie sich dafür, woher unsere Nahrungsmittel kommen und ist nun auch bei der Gründung einer neuen „foodcoop“ dabei. **VALENTINO LIBERTO** ist 23 Jahre, aus Bozen, Blogger und ehem. Schülervertreter, Politikstudent an der Universität Pisa, lebt seit zwei Jahren in Massa-Carrara als Botschafter unseres bio-kulinarischen Unikums: des Knödels. Mitglied bei Slow Food, nach dem Motto »gut, sauber und gerecht«. Seit 2008 gilt sein Engagement hauptsächlich den Südtiroler Grünen. Seinen Blog findet man unter blau.wordpress.com **MARYLIN MCHUGH** is a working as a permaculturalist all over the world. She was co-founder of the Hummingbird Project (www.hummingbirdproject.org) whose primary purpose is to create sustainable systems using permaculture principles that enhance and benefit communities by educating and empowering individuals to improve quality of life. **CECILIA NESLER**, ist Studentin der internationalen Entwicklung und lebt in Wien. **GAIA PALMISIANO** é laureata in filosofia, mamma di un bimbo di 2 anni, ecologista alla ricerca di un modo per vivere felici. **SABINE PARTELI** hat Sozialpädagogik, Agrar- und Umweltpädagogik studiert und hat eine Ausbildung zur Arche-Noah-Samengärtnerin. Zur Zeit ist sie als Grundschullehrerin, Referentin in der LehrerInnenfortbildung für Gartenprojekte und Kursleiterin für Saatgutvermehrungskurse tätig. **LINNEA RICHTER** studiert Internationale Entwicklung in Wien und schreibt gerade an ihrer Diplomarbeit zu Migration und Landwirtschaft in Sizilien, wo sie letztes Jahr drei Monate gelebt und gearbeitet hat. Sie engagiert und interessiert sich für Foodcoops, Guerilla Gardening und Gemüseanbau. **IRMI SALZER** ist Biobäuerin im Südburgenland und Mitarbeiterin der ÖBV-Via Campesina Austria sowie Mitglied der Arbeitsgruppe GAP und Ernährungssouveränität der Europäischen Koordination Via Campesina [ECVC]. **MAGDALENA SCHROFFENEGGER** ist in Bozen geboren und hat in Salzburg Psychologie studiert. Zur Zeit macht sie ihr post-lauream-Praktikum in der Familienberatungsstelle Lilit in Meran. **LINA SCHUBERT** interessiert sich für urbane Lebensräume und wie sich Mensch darin zurechtfindet. Darum hat sie Kultur und Sozialanthropologie studiert, rennt fotografierend in Wien herum und engagiert sich politisch, zur Zeit studiert sie Grafik und Kommunikationsdesign. **JESSICA SOBOCINSKI** is a US university student of cultural and social anthropology, gardener and passionate activist for environment questions. **ERICH TASSER**, Priv.-Doz. Dr. Mag., Mitarbeiter am Institut für Alpine Umwelt, Eurac Bozen. **ROBERTO TODISCO** è nato a Napoli. Laureato in Lettere Moderne scrive per diverse riviste, di una di queste, Le Storie di Altro, è fra i fondatori. Nel 2010 ha pubblicato la raccolta di poesie „Fino alla soglia e ritorno“ per Nuvole di Ardesia, con la stessa casa editrice esordisce come romanziere con „Pareva un destino“. **RAFFAELA VANZETTA** ist Pädagogin und Psychotherapeutin. Seit 5 Jahren leitet sie die Fachstelle für Essstörungen INFES in Bozen, wo sie Betroffenen Beratungen anbietet und sich stark für eine Bewusstmachung der gesellschaftlichen Umstände, die Essstörungen fördern, engagiert. **MATTHIAS VIEIDER** kommt aus Steinegg und lebt in Wien. Auf seiner Suche nach Idyllen, vor denen man nicht flüchten muss, nach Verstörungen, die nett sind, nach Zärtlichem, begegnete er toten Ziegen und einigen Schweinen [die er nicht verspeiste bzw nur allzu gerne verspeist hätte]. **ISABEL WALTER**, geb. 1987, studiert Philosophie an der Uni Wien.



FREIFRESSEN!