

skolast

MAHLZEIT!



EDITORIAL

Liebe Lesende,

willkommen im Restaurant aus Tinte und Papier. Wo Reservierungen und Dresscodes hinfällig sind, wo die Fliege in der Suppe einem übersehenen Rechtschreibfehler weicht und wo nicht der Kundenstatus Könige krönt, sondern Neugierde und Wissensdrang. In sechs Gängen, bestehend aus journalistischen Köstlichkeiten, bringt euch unsere Küchenbelegschaft das Thema Nahrung näher, mit allem was dazugehört:

Zum Einstimmen wird ein Klima-Aperitif gekippt. Hier gehen Michaela Bachmann, Greta Sofia Lampis und Mava Seggo auf das Zusammenspiel von Essen und Klimawandel ein, während Damian Eberhöfer zu einem Tauchgang in die hiesigen Müllkübel einlädt. Als Vorspeise steht das Thema Nahrungsversorgung auf dem Menü, wobei Christian Fischer und Philipp Mühlegger Potenziale für die aktuelle und künftige Nahrungsmittelproduktion aufzeigen. Langsam füllen sich die Mägen und es wird Zeit für einen Zwischengang im Zeichen der persönlichen Gesundheit. Michaela Vanzetta macht sich Gedanken über Ernährung in Zeiten des Konsumüberflusses und Stefan Prugger interviewt die Forscherin Kalina Duszka zur Diätmethode der Kalorienrestriktion.

Es folgt der politisch-wirtschaftliche Hauptgang. Hier erzählt Günther Pallaver kulinarische Anekdoten aus der Welt der Politik und Julian Nikolaus Rensi tischt Probleme der Landwirtschaft im Kapitalismus auf. In einer weiteren Darreichung erläutert die Südtiroler Bauernjugend die Wichtigkeit der hiesigen Landwirtschaft, während Matthias Fleischmann eine mögliche Gefährdung derselben und der heimischen Nutzpflanzen aufzeigt. Für etwas Süßes bleibt bekanntlich immer noch Platz. Als Dessert führen Clara Schönthaler, Maximilian Gurschler und Simon Kienzl durch das Schlaraffenland der Philosophie, wo kräftig am Zuckerstangengerüst gesellschaftlicher Gewissheiten gerüttelt wird.

Zum Abschluss darf selbstverständlich der Digestif nicht fehlen. Das letzte Glas Wein leeren wir mit Alessa Felicitas Hess und Jakob Häusle schlürft mit uns den spätabendlichen Kaffee, bevor wir gesättigt zu Bette gehen und uns von Nadia Runggers Kontemplationen poetische Träume schenken lassen. Doch nur bis uns die Folgen des Festmahls, ein Rumoren in Bauch und Kopf, aus unserem Schlaf reißen. Erleichterung verschaffen die beiden letzten Beiträge: der Kotzkübel und der Stuhlgang danach. Sie sollen Anlass bieten, über all das nachzudenken, was uns auf unseren Herzen und Mägen liegt und schlussendlich irgendwohin entweichen muss.

Wie unschwer erkennbar ist, wurde in der diesjährigen Ausgabe reichlich aufgetischt und aus dem Anfangs geplanten luftig-dünnen Blätterteigmagazin ist ein regelrechter Buchweizenwälzer geworden. Dafür danken wir allen Beitragenden herzlich und hoffen auf einen üppigen Lesehunger von eurer Seite. Viel Freude mit der neuen Ausgabe wünscht

Die Redaktion

Matthias Fleischmann,
Simon Kienzl,
Julian Nikolaus Rensi

GRUß AUS DER KÜCHE

Liebe Mitglieder und Freunde der sh.asus,
Liebe Leser*innen des Skolasts,

Es ist mir eine Ehre, euch im Namen der sh.asus den neuen Skolast vorstellen zu dürfen, welcher zudem heuer sein 65-jähriges Jubiläum feiern darf. Als älteste zweisprachige Zeitschrift Südtirols steht der Skolast wie kein zweites Medium für die Stimme der akademischen Jugend Südtirols. Trotz der Tatsache, dass diese Zeit wahrscheinlich als die „Corona-Zeit“ in die Geschichte eingehen wird, haben wir uns bewusst dagegen entschieden, „Corona“ zum Leitthema dieser Ausgabe zu machen. Dies aus zwei Gründen. Zum einen können auch wir Studierende das Thema nicht mehr hören. (Die Pandemie hat uns einen beachtlichen Teil unserer Jugend- oder Studienzeit „gestohlen“, die ja bekanntlich die schönste Phase des Lebens ist). Andererseits, und hier liegt der tiefere Grund, weil die Folgen der Corona-Krise mit all ihren Implikationen auch hinsichtlich des Hochschulzugangs und des Rechts auf freie Bildung höchstens zu erahnen sind. Man sollte demnach keine voreiligen Schlüsse ziehen.

Ich wage zu behaupten, dass die Studierenden in und aus Südtirol durch den unermüdlichen Einsatz der sh.asus wesentlich besser dastehen als ohne eine gemeinsame und unabhängige Interessenvertretung. Insbesondere hier ist es mir wichtig meinem gesamten Vorstand und unseren Mitarbeitern zu danken, ohne die vieles nicht möglich gewesen wäre. Doch die Zukunft der Jugend ist nicht nur in Bezug auf das Recht auf Hochschulbildung ungewiss. Auch in Hinblick auf ökologische Fragen sehen man und frau leider immer öfters, dass der Jugend wenig (um nicht zu sagen kaum) Aufmerksamkeit geschenkt wird. Der kurzfristige Profit oder das Totschlagargument „Arbeitsplätze“ sind wichtiger als das Ziel, einen bewohnbaren Planeten für die eigenen Kinder oder Enkelkinder zu hinterlassen.



Hier, denke ich, muss und wird die sh.asus in den kommenden Jahren eine Vorreiterrolle einnehmen, als Vertreterin der akademischen Jugend, welche sich vehement gegen alle Arten post-faktischer Tendenzen zur Wehr setzen muss. Wer, wenn nicht wir, soll als Verteidiger unumstößlicher Fakten auftreten?

Trotz dieser mittlerweile allgegenwärtigen Krisen blickt die sh.asus auf ein Jahr zurück, in welchem sie ihrer Rolle als unentbehrliche Interessenvertretung und Informationsquelle für Studierende mehr als gerecht wurde. Sie ist als Sprachrohr für studentische Forderungen und vermehrt als gesellschaftspolitischer Akteur aufgetreten und hat den Finger wenn nötig auch einmal in die Wunde gelegt. Weiters war sie die Anlaufstelle für alle Fragen rund ums Studium sowie eine wichtige Informationsquelle für „Corona-Fragen“, insbesondere solche zur Ein- und Ausreise. Doch damit wirklich genug zum Thema. Sollte euch das Wort im folgenden Skolast nochmals begegnen, so wird hoffentlich passend zum Thema die Biermarke gemeint sein.

In diesem Sinne möchte ich mich herzlich bei allen Autorinnen und Autoren für ihre Beiträge bedanken, mit denen wir einen der umfangreichsten Skolasten überhaupt geschaffen haben. Mein Dank gilt auch allen anderweitig Beteiligten und natürlich der Redaktion selbst, der es unermüdlich und trotz schwieriger Umstände gelungen ist, auch 2021 wieder eine Skolast-Ausgabe zu gestalten.

Matthias von Wenzl
Vorsitzender der sh.asus



GRAZ

Die Aktivitäten der Südtiroler HochschulInnenschaft in der Außenstelle Graz konnten im Jahre 2020 aufgrund der Corona-Pandemie leider nicht in derselben Art und Weise stattfinden, wie sie es die letzten Jahre taten. Leere Räumlichkeiten, abgesagte Events und Ungewissheit über die Zukunft prägten den Verein. Dennoch haben wir als Vorstand unser Bestes gegeben und versucht, einige Tätigkeiten anzubieten sowie unserer Bude einen neuen Look zu verpassen.

Der Ball der Südtiroler 2020 war das letzte Event, das noch vor Beginn der Pandemie stattfand. Wie jedes Jahr, war die SH Graz zum traditionellen Ball der Südtiroler eingeladen. Am 11. Jänner beteiligten sich 4 Tanzpaare am traditionellen Auftanz, während andere SüdtirolerInnen von der Seite aus zusahen. Bei leckerem Essen, kühlem Bier und dem ein oder anderen „Schnaps!“ verging der Abend sehr schnell. Abgerundet wurde unsere tänzerische Leistung dann durch den Volkstanz, bei dem so mancher unter die Fittiche der Profitänzer genommen wurde.

Im Herbst 2020 durften wir unter strengen Corona-Auflagen unsere alljährliche Weinstraßenfahrt organisieren, was zu einem großen Aufatmen führte. Am 15. Oktober ging es somit für zahlreiche SüdtirolerInnen nach Wernersdorf zur Brennerei Jöbstl. Dort haben wir die Kunst des Schnapsbrennens kennengelernt. Alle köstlichen Schnäpse, die dort hergestellt werden, dürfen verkostet und im Hofladen erworben werden. Nach einem kurzen Spaziergang zur Buschenschenke Pühringer ließen wir den Abend bei köstlichem Essen, dem ein oder anderem Glas Wein und fröhlichem Zusammensein ausklingen. Was dieses Jahr ebenso von den VorstandsmitgliedernInnen vorgenommen wurde, war die Sanierung unserer Bude in der Prokopigasse 1. Vor Corona-Zeiten war dies ein sehr begehrtter Treffpunkt für viele Südtiroler-Studierende. In der Bude finden immer das jährliche Krampusfest (siehe Fotos) sowie wöchentliche „Budenabende“, bei denen ganz verschiedene Aktivitäten (Mario-Kart, Watten, Spielabend, Filmabend, Fußball-Übertragungen etc.) angeboten werden, statt. Wie man anhand der Fotos erkennen kann, wurde die Bude dabei sehr zahlreich besucht, was nun aufgrund der Pandemie leider nicht mehr möglich ist. Deshalb haben wir als Vorstand beschlossen, in dieser

„Pause“ unsere Bude zu verschönern und sie zu sanieren.

An vier Tagen wurde von den Vorstandsmitgliedern kräftig geschliffen, gebohrt, entrümpelt, geweißelt, lackiert, geputzt und diverse Möbel verstellt. Nun hat die Bude einen neuen Look erhalten und wir hoffen darauf, diesen unseren Studierenden bald präsentieren zu können.

Trotz neuer Optik bleibt sie leider immer noch leer – unsere Bude. Corona verbietet Geselligkeit und Nähe. Es fehlen die Menschen, die diesen Ort zu etwas Gemeinschaftlichen machen: zu einem Sammeltreffpunkt für Groß und Klein. Zu einem Ort, an dem sich Freunde treffen oder gar erst kennenlernen und an dem es nie an Spaß und Heiterkeit fehlt.

Deshalb hoffen wir sehr stark darauf, dass die Pandemie bald überwunden ist und gesellschaftliches Miteinander bald wieder möglich sein wird. Für jegliche Studienanliegen haben wir dennoch ein offenes Ohr.

Auf ein baldiges Wiedersehen,

Eure SH Graz.



Foto: beigestellt

INNSBRUCK

Dauerhafter Ausnahmezustand...

Ein reichhaltiges Programm, viele spannende Aktivitäten und gut besuchte Veranstaltungen prägten das Vereinsjahr 2020/21 in der Außenstelle Innsbruck. Joke. Das wollten wir 2019 als Zusammenfassung fürs kommende Jahr haben, und entsprechend startet das Team der sh.asus Innsbruck mit viel Motivation neue Veranstaltungsreihen und Formate; insbesondere die Budenabende erfreuten sich großen Zulaufs. Bei Speck, Schüttelbrot und nicht immer wenig Südtiroler Wein lässt es sich eben gut diskutieren, und so mancher hochdekoriert-professoraler Referent fühlte sich plötzlich in die eigene „Studentenzeit“ zurückversetzt. Dann kamen die Semesterferien 2020. Dann der März und mit ihm jene Pandemie, die unser Leben von einem Tag auf den anderen umgekrempelt hat. Matthias von Wenzl und Julian Nikolaus Rensi, beide Budenbewohner in Innsbruck, nutzten die drückend lange Zwangspause für Vereine und gestalteten die Innenräume des Vereinssitzes in der Museumstraße neu. Angesichts der bemerkenswerten Anzahl an Clubsesseln, Couches und LED-Streifen kann sich die Bude der sh.asus jetzt mit Innsbrucks angesagtesten Lounge-Bars messen. Doch: Zu früh gefreut. Der Herbst 2020 war nicht recht aufregender als der Frühling, bloß durch Innsbrucks notorisch nordisches Wetter etwas trister. Wirkliche Veranstaltungen hat die Bude also insgesamt seit weit über einem Jahr nicht mehr beherbergt. Doch das Team der sh.asus Innsbruck gibt sich mittlerweile optimistisch: Unter Beachtung aller geltenden Hygienevorschriften scheint es erstmals realistisch, das kommende Semester im Oktober mit all dem einzuweihen, was sich in den vergangenen Monaten an Ideen aufgestaut hat: Diskussionsrunden, Vortragsabende, Aperitivi und Verkostungsabende mit Schaukochen und intellektuell verklärtem Weingenuß. Wir hoffen aufs Beste!



BOLOGNA

Dass sich was verändert hat, merkt man schon beim Eintreten – der früher unverwechselbare Geruch aus Zigarettenrauch, verschüttetem Bier und einladendem Küchengerüchen ist deutlich schwächer geworden.

Am meisten leidet das Wohnzimmer, Herz der Wohnung und Treffpunkt der Südtiroler Studierenden. Die Matratzen, die oft wochenlang ausgelegt wurden und schon für viele Neustudierende den ersten Schlafplatz in Bologna darstellten, verblieben in der Ecke. Die unbeliebteste Matratze, viel zu hart, ist jetzt Unterlage für Fitnessübungen, verzweifelte Versuche die verbotenen Volleyballspiele im Park auszugleichen. Das Calcetto, früher täglich genutzt und bei den geliebten Calcettoturnieren fast kaputt gespielt, verstaubt vor sich hin. Die große Leinwand, die das Wohnzimmer einst in einen Kinosaal verwandelte, dient jetzt als neutraler Hintergrund für Onlineprüfungen und Zoom-Gruppenarbeiten. Seinen früheren Geist endgültig verloren hat das Wohnzimmer aber an jenem Tag im Februar, als mit Frustration dem Bierkühlschrank der Stromstecker gezogen wurde.

Die Küche hat es da noch besser getroffen, auch wenn die Kochmanie und das Bananenbrotbacken als Pandemie-Hobby in der asus nicht angekommen ist: Kochen gefiel den Bewohnern deutlich besser, als sie noch ihre legendären „cene“ mit Knödeln für so viele Leute veranstalten konnten, dass die Gläser niemals ausreichten und der Tisch immer zu kurz war. In einem Anflug erster Hoffnung nutzen sie den ersten Samstag in der „zona arancione“, um die Stadt zu verlassen und bei Ikea den lang ersehnten, viel längeren Tisch zu kaufen. So richtig eingeweiht wurde er aber immer noch nicht. Wenigstens ist auch der neue Tisch weiterhin treuer Treff-



punkt der Budenbewohner. Das gemeinsame Kochen und die abendlichen Unterhaltungen bei einem Bier sind in der Bude Alltag geblieben. Das WG-Leben hatte in diesem Coronajahr trotz allem den großen Vorteil, nie allein zu sein. Doch das „asus“-Leben hat sich komplett gewandelt.

Sicher, da war anfangs eine vorsichtige Erleichterung, mal einen Herbst ohne Dauergäste im Wohnzimmer zu verbringen und sich so nicht mehr um die Wäscheberge von Bettzeug und Handtüchern kümmern zu müssen, was zu dem Bestreben führte, die Wohnung jetzt endlich mal sauberer zu halten und auch alle Prüfungen abzulegen. Doch schon bald merkte man, dass es eben dieses Chaos war, das die Asus Bologna ausmacht und in Tischgesprächen wurde immer häufiger in Erinnerungen von den „alten Zeiten“ geschwelgt.

Mit der lang ersehnten „zona gialla“ – und damit der Hoffnung auf bessere Zeiten werden nun eifrig Pläne geschmiedet „quando si potrà di nuovo fare“ – grigliate nei colli, cene, gite al fiume, ja wieso nicht endlich mal eine Kulturreise?

Die asus Bologna kann es kaum erwarten, dass ihre Räume wieder von so vielen Leuten gefüllt werden – altbekannte und hoffentlich auch wieder neue Gesichter.

Die Bewohner der asus Bologna

SALZBURG

Vom Pub Quiz bis zur Philosophierunde

Als im März 2020 auch in Österreich der erste Lockdown infolge der Corona-Pandemie verhängt wurde, hatte die Außenstelle Salzburg bereits ein umfassendes Veranstaltungsprogramm für das Sommersemester 2020 geplant. Mit einem Schlag hörte nicht nur die Uni auf, Lehrveranstaltungen und Prüfungen in Präsenz anzubieten, sondern auch in der Außenstelle Salzburg stand plötzlich alles still: die jährliche Kulturreise war nicht möglich, ebenso wie ein Watterturnier oder das eine oder andere gemütliche Zusammenkommen in der sh-Wohnung. Zunächst noch in der Hoffnung, dass bald alles nachgeholt werden könnte, erfolgte die baldige Ernüchterung und auch im folgenden Wintersemester 2020/2021 war trotz Aufbruchstimmung am Beginn des Semesters wenig „Normalität“ da. Doch eines war klar: Trotz Corona sollte das Vereinsleben weiterleben. Neben der regelmäßigen Information der Südtiroler Studierenden in Salzburg über die Grenzsituation und die regelmäßig wechselnden Corona-Regeln machte sich der Vorstand der Außenstelle deshalb auf die Suche nach neuen Formaten für Veranstaltungen. Entstanden sind zwei Veranstaltungen, die sich mittlerweile etabliert haben und wohl (wenn allenfalls dann wieder in analoger Form) die Corona-Pandemie überdauern werden. So wurden ab Mai 2020 regelmäßig in Kooperation mit der Katholischen Hochschuljugend Salzburg Pub Quizzes organisiert. Statt im Pub eben online auf Zoom, aber mit gleich kniffligen Fragen zum Raten. Und zweitens die Philosophierunde: Zuerst gibt's jeweils einen philosophischen Text zum Lesen für die Teilnehmer*innen und dann wird in der Videokonferenz darüber diskutiert, sich ausgetauscht und der Abend gemeinsam verbracht. Eben nicht in der sh-Wohnung, sondern virtuell und auch wenn es nicht dasselbe ist, zeigt das große Interesse an den beiden Veranstaltungen wie wichtig Möglichkeiten zum Vernetzen, Spaß haben und sich Austauschen gerade in der aktuellen Krise sind.



Foto: beige stellt

WIEN

Ja, was soll man sagen, diese Bilder sprechen mehr als 1000 Worte. Die Vereinswohnung in Wien ist seit Corona ein recht ruhiger Ort geworden, dessen Größe und Bedeutung man sich erst jetzt, wo man nicht mehr hingehen sollte bewusst wird. Vor der Pandemie war es ein Raum der Begegnung, welcher Platz für politisches Engagement, Kreativität, Spiel, Kunst, Kulinarik und Lernen bot. Seit März 2020 ist es recht still in der Schwarzspanierstraße. Studierende, Besucher*innen und Gäste bleiben aus und somit auch neuer Input und Impuls. Die (neuen) Budewarte bleiben gezwungenermaßen viel unter sich. Sie versuchen trotz der Umstände die Örtlichkeit kreativ zu nutzen und träumen von Events, Filmabenden, Kulturreisen und Vorträgen. Sie freuen sich schon den alten Geist der Sh kennenzulernen, der in weniger ernsten Zeiten bestimmt wieder einkehren wird.

MENÜ

01 APERITIF – KLIMA

Mava Seggo – Janin Höllrigl & Alexander Schönafinger	10.-
Dumpster Diving – Damian Eberhöfer	16.-
Essen für den Klimaschutz – Michaela Bachmann	17.-

02 VORSPEISE – NAHRUNGSVERSORGUNG

Nahrungsversorgung und Ernährung 2021 – Christian Fischer	20.-
Bio vs. Gentechnik – Philipp Mühlegger	30.-

03 ZWISCHENGANG – GESUNDHEIT

Es geht immer ums Essen – Michaela Vanzetta	34.-
Eating less to live longer – Stefan Prugger	36.-
Una spesa sostenibile – Greta Lampis	38.-

04 HAUPTSPESIE – LANDWIRTSCHAFT UND POLITIK

Politik geht durch den Magen – Günther Pallaver	41.-
Das Kapital im Stall – Julian Nikolaus Rensi	44.-
Regionale Produkte stehen für Regionalität – Südtiroler Bauernjugend	52.-
Die Epidemie der Pflanzen – Matthias Fleischmann	54.-
Die Speckfrage – Luis Durnwalder	58.-

05 DESSERT – ZUM NACHDENKEN

Ein Menschliches Barbecue – Clara Schöntaler	61.-
Veganismus – Maximilian Gurschler	64.-
Südtiroler Markensau – Simon Kienzl	68.-

06 DIGESTIF – GENUSS

In Vino Veritas – Alessa Felicitas Hess	75.-
Kaffee Kann – Jakob Häusle	80.-
Gedichte aus dem Zyklus „Kontemplationen“ – Nadia Rungg	82.-

ABSCHIED DER KÜCHENBRIGADE

Kotzkübel	92.-
Der Suhlengang danach	94.-

DIE RECHNUNG



Foto: Pexels/Katherine Holmes

01

APERITIF KLIMA



MAVA

SEGGO

E SE NON SI DOVESSE PIÙ MORIRE DI FAME?

Der Klimawandel hat Auswirkungen auf verschiedenste Bereiche, unter anderem auch auf das Nahrungsmittelsystem. Umgekehrt wird der Klimawandel ebenso vom Nahrungsmittelsystem beeinflusst. Je weiter er fortschreitet, desto schwieriger ist es vorauszusagen, wie sich diese Rückkoppelung verhält.

Seit der industriellen Revolution hat sich die Welt rasant entwickelt. Die Erfindungen des Verbrennungsmotors und des Haber-Bosch-Verfahrens zur Herstellung künstlicher Düngemittel haben zu dieser Entwicklung maßgeblich beigetragen. Sie führten zu gesellschaftlichen, wissenschaftlichen und wirtschaftlichen Durchbrüchen. Jedoch sind sie mitunter auch der Grund dafür, dass die Weltbevölkerung und das Höchstalter ansteigen und sich unser Gesundheitszustand massiv verbessert.

Foto: Pixels Splitshire

WAS WÄRE, WENN DIE MENSCHHEIT NICHT MEHR HUNGERN MÜSSTE?

Il cambiamento climatico ha un impatto su di una vasta gamma di settori, compreso il sistema alimentare. E viceversa, il cambiamento climatico è ugualmente influenzato dal sistema alimentare. Più progredisce e più è difficile prevedere come si comporterà questa controeazione.

A partire dalla rivoluzione industriale, il mondo si è sviluppato rapidamente. Le invenzioni del motore a combustione interna e del processo Haber-Bosch per la produzione di fertilizzanti artificiali hanno contribuito significativamente a questo sviluppo. Hanno portato a scoperte sociali, scientifiche ed economiche.

Tuttavia, sono anche in parte la ragione per cui la popolazione mondiale e l'età massima stanno aumentando e il nostro stato di salute sta migliorando in modo considerevole.

Sie führten aber auch zur Überdüngung von Böden und Gewässern und schließlich, zusammen mit weiteren Faktoren, auch zum Klimawandel.

In den letzten 650.000 Jahren lag die durchschnittliche CO₂-Konzentration in der Atmosphäre zwischen 180 – 300 ppm (parts per million) (Solomon et al. 2007, Fig. TS.1). Aktuell liegt sie in der Atmosphäre bei circa 420 ppm (Scripps Institution of Oceanography 2021), sie ist also so hoch wie noch nie, seit die Messungen zurückreichen.

Der Weltklimarat (IPCC, Intergovernmental Panel on Climate Change) hat seit 1990 fünf „Assessment Reports“ (AR) ausgearbeitet, die sich mit den Auswirkungen des Klimawandels befassen. Der sechste AR ist derzeit in Bearbeitung. Darin wurden unter anderem verschiedene zukünftige Konzentrationspfade analysiert, sogenannte „representative concentration pathways“ (RCPs). In **Abbildung 1** werden diese RCPs kompakt zusammengefasst. Um das Ziel des Pariser Klimaabkommens von max. 2 °C Temperaturanstieg nicht zu überschreiten (RCP2.6), dürfte die CO₂-Konzentration in der Atmosphäre nicht über 480 ppm steigen. Im „weiter-wie-bisher“ Szenario (RCP8.5) gäbe es bis 2100 einen mittleren globalen Temperaturanstieg von 4,8 °C, im Vergleich zum vorindustriellen Niveau.

In **Abbildung 2** wird der Temperaturunterschied zwischen dem vereinbarten Ziel des Pariser Klimaabkommens (RCP2.6) und dem pessimistischen Szenario (RCP8.5) verglichen. Der Temperaturanstieg variiert von Region zu Region. Bisher wurde beobachtet, dass in manchen Regionen kaum ein Temperaturanstieg zu verzeichnen ist, während er sich im Alpenraum in etwa doppelt so stark auswirkt (Zebisch et al. 2018).

EINFLUSS DES KLIMAWANDELS AUF DAS NAHRUNGSMITTELSYSTEM

Nahrung ist ein Grundbedürfnis des Menschen und ist daher auch im Internationalen Pakt über wirtschaftliche, soziale und kulturelle Rechte (UN-Sozialpakt, Artikel 11) gesetzlich verankert. Die Nahrungsmittelverfügbarkeit verzeichnete dank des erhöhten Einsatzes von Stickstoffdüngung seit 1961 einen Anstieg von 30 Prozent pro Kopf. Dennoch gibt es immer noch erschreckend hohe Zahlen von Unter- und Fehlernährung, die sich in Zukunft zu verschlechtern drohen.

Das Nahrungsmittelsystem umfasst alles rund um die Produktion, den Transport, die Herstellung, den Einzelhandel, den Konsum und die Verschwendung von Nahrungsmitteln (IPCC 2019). Seine vier Säulen (Verfügbarkeit, Zugänglichkeit, Nutzung und Stabilität) stehen unter wachsendem Druck seitens nicht-klimatischer (Bevölkerungs- und Einkommenswachstum, Anspruch auf tierische Erzeugnisse) und klimatischer Faktoren. Letztere wirken sich aufgrund steigender Temperaturen, sich verändernder Niederschlagsmuster und eines erhöhten Auftretens von Extremereignissen auf die Nahrungssicherheit aus. Dabei sprechen wir sowohl von Folgen, die bereits jetzt beobachtet werden können, als auch von solchen, die innerhalb der nächsten Jahrzehnte noch auf uns zukommen werden.

Schon heute sind Verluste von Ernteerträgen in niederen Breitengraden zu verzeichnen, vor allem bei Mais und Weizen. Die steigende Gefahr von Trockenheit durch die Erderwärmung führt auch in mediterranen Gebieten zu starken Ertragseinbußen. Genauso ist die Nahrungssicherheit in Trockengebieten gefährdet, insbesondere jene in Afrika und in den Hochgebirgsregionen von Asien und Südamerika. (Mbow et al. 2019)

Darüber hinaus führt die wirtschaftliche Nutzung von Wasser in einigen Ländern aktuell zu Wasserstress. Dieser tritt auf, wenn die menschliche Nutzung von Wasserressourcen, die natürlich regenerierte Menge übersteigt (**Abbildung 3**, links). Bis 2040 wird dieses Phänomen, primär bedingt durch die steigenden Temperaturen, weitgehend global auftreten (**Abbildung 3**, rechts).

Im Hinblick auf diese Entwicklung und zukünftige Auswirkungen ist die Nahrungssicherheit stark gefährdet. Beispielsweise zeigen Untersuchungen, dass Getreidepreise bis 2050 um bis zu 29 Prozent ansteigen können. Darunter leiden vor allem Konsumenten mit ohnehin geringem Einkommen. Laut

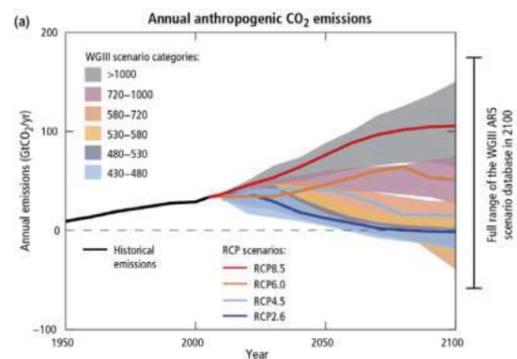


Abbildung 1: Jährliche anthropogene CO₂-Emissionen und repräsentative Konzentrationspfade inkl. CO₂-Konzentration (WGIII scenario categories) in der Atmosphäre (IPCC 2014, Fig. SPM.5)

Figura 1: Emissioni annuali di CO₂ antropogenica e percorsi di concentrazione rappresentativi incl. concentrazione di CO₂ (WGIII scenario categories) nell'atmosfera (IPCC 2014, Fig. SPM.5)

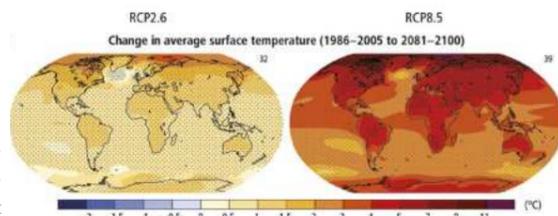


Abbildung 2: Mittlerer globaler Temperaturanstieg von 1986-2005 bis 2081-2100 in RCP2.6 und RCP8.5 (IPCC 2014, Fig. 2.2)

Figura 2: Aumento medio della temperatura globale dal 1986-2005 al 2081-2100 in RCP2.6 e RCP8.5 (IPCC 2014, Fig. 2.2).

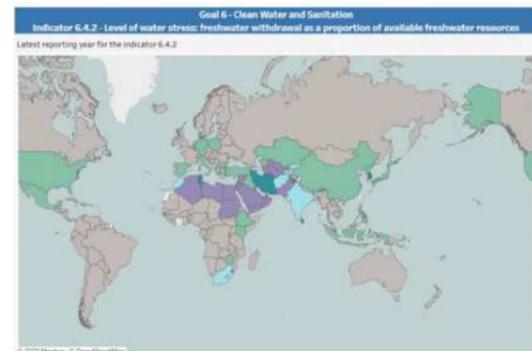


Abbildung 3: Aktueller Wasserstress nach Ländern (FAO 2021, Layout angepasst) (links). Möglicher Wasserstress bis 2040 nach Ländern für das „weiter-wie-bisher“-Szenario (Luo et al. 2015, Fig. 2, Layout angepasst) (rechts).

Foto: beige stellt

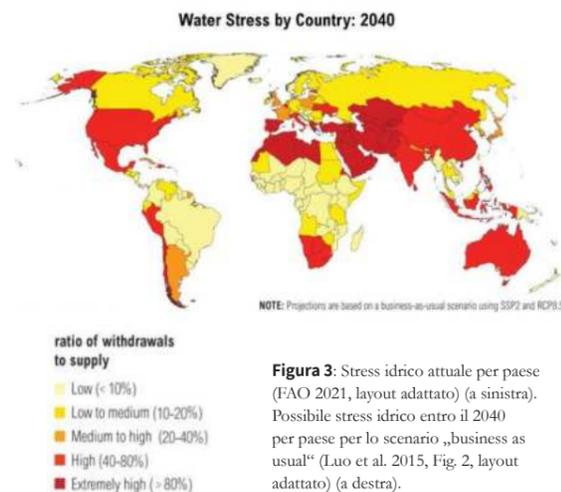


Figura 3: Stress idrico attuale per paese (FAO 2021, layout adattato) (a sinistra). Possibile stress idrico entro il 2040 per paese per lo scenario „business as usual“ (Luo et al. 2015, Fig. 2, layout adattato) (a destra).

Ma hanno anche portato all'eccessiva fertilizzazione dei suoli e delle acque e infine, insieme ad altri fattori, al cambiamento climatico.

Negli ultimi 650.000 anni, la concentrazione media di CO₂ nell'atmosfera è stata tra 180 e 300 ppm (parti per milione) (Solomon et al. 2007, Fig. TS.1). Attualmente, la concentrazione atmosferica di CO₂ è di circa 420 ppm (Scripps Institution of Oceanography 2021), che è il picco più alto da quando sono state iniziate le misurazioni.

Dal 1990, il Gruppo intergovernativo sui cambiamenti climatici (IPCC, Intergovernmental Panel on Climate Change) ha prodotto cinque rapporti di valutazione („Assessment Reports“, AR) sugli impatti dei cambiamenti climatici. Il sesto AR è attualmente in preparazione. Tra le altre cose, analizza vari percorsi di concentrazione futuri, i cosiddetti „representative concentration pathways“ (RCPs). La **Figura 1** fornisce un riassunto compatto di questi RCP. Per non superare l'obiettivo dell'Accordo sul clima di Parigi di un aumento massimo della temperatura di 2°C (RCP2.6), la concentrazione di CO₂ nell'atmosfera non dovrebbe salire oltre 480 ppm. Nello scenario „business as usual“ (RCP8.5), avverrebbe un aumento medio della temperatura globale di 4,8°C entro il 2100, rispetto ai livelli preindustriali.

La **figura 2** mette a confronto la differenza di temperatura tra l'obiettivo concordato dell'Accordo sul clima di Parigi (RCP2.6) e lo scenario peggiore possibile (RCP8.5). L'aumento della temperatura varia da zona a zona. Finora è stato osservato che in alcune regioni non c'è quasi nessun aumento di temperatura, mentre nella regione alpina è circa il doppio (Zebisch et al. 2018).

IMPATTO DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO SUL SISTEMA ALIMENTARE

L'alimentazione è un bisogno fondamentale ed è infatti sancito dalla legge nel Patto internazionale sui diritti economici, sociali e culturali (Patto sociale delle Nazioni Unite, articolo 11). Dal 1961 ad oggi, la disponibilità di cibo pro capite ha visto un aumento del 30%, grazie all'aumento dell'uso della fertilizzazione azotata. Tuttavia, ci sono ancora livelli allarmanti di denutrizione e malnutrizione, che minacciano di peggiorare in futuro.

Il sistema alimentare comprende tutto ciò che riguarda la produzione, il trasporto, la fabbricazione, la vendita al dettaglio, il consumo e lo spreco di cibo (IPCC 2019). I suoi quattro pilastri (disponibilità, accessibilità, uso e stabilità) sono esposti ad una crescente pressione da parte di fattori climatici e non climatici (crescita della popolazione e del reddito, domanda di prodotti animali).

I fattori climatici hanno un impatto sulla sicurezza alimentare a causa dell'aumento delle temperature, del cambiamento dei modelli di precipitazioni e dell'aumento degli eventi estremi. In particolare, stiamo parlando di conseguenze che possono essere osservate già ora e di quelle che ci aspetteranno nei prossimi decenni.

Già oggi si registrano perdite di raccolto nelle basse latitudini, soprattutto per quanto riguarda il mais e il grano. L'aumento del rischio di siccità dovuto al riscaldamento globale sta anche portando a gravi perdite di rendimento nelle aree mediterranee. Allo stesso modo, la sicurezza alimentare nelle zone aride è a rischio, soprattutto in Africa e nelle regioni di alta montagna dell'Asia e del Sud America. (Mbow et al. 2019)

Inoltre, l'uso spropositato dell'acqua è attualmente causa di stress idrico in alcuni paesi. Questo accade quando l'uso umano delle risorse idriche supera la quantità rigenerata naturalmente (**Figura 3**, a sinistra). Entro il 2040, questo fenomeno sarà in gran parte globale, principalmente a causa dell'aumento delle temperature (**Figura 3**, a destra).

Di fronte a questo sviluppo e agli effetti futuri, la sicurezza alimentare è fortemente in pericolo. Per esempio, gli studi mostrano che i prezzi del grano potrebbero aumentare anche del 29% entro il 2050. Di conseguenza, i consumatori con redditi già bassi soffriranno di più. Secondo le proiezioni, fino a 183 milioni di persone saranno a rischio di fame. Anche la produzione di frutta e verdura, che costituisce la base di una dieta sana, sarà influenzata dai cambiamenti climatici.

Inoltre, con i cambiamenti arriva un aumento della diffusione di parassiti e

Hochrechnungen werden bis zu 183 Millionen Menschen einem Hungerrisiko ausgesetzt sein. Auch die Obst- und Gemüseproduktion, die eine Grundlage für eine gesunde Ernährung darstellt, ist von den klimatischen Änderungen betroffen.

Mit Veränderungen nimmt zudem auch die Verbreitung von Schädlingen und Krankheiten zu, was zu einer Abnahme der Nahrungsmittelproduktivität in vielen Regionen führt. Die Produktivität ist zusätzlich durch das erhöhte Risiko von Extremereignissen immer wieder akuten Störungen ausgesetzt. (Mbow et al. 2019)

Eine weitere Bedrohung stellt der steigende Meeresspiegel dar. Aus Untersuchungen der vergangenen 20.000 Jahre lässt sich ableiten, dass dieser Anstieg Langzeitfolgen eines noch viel größeren Ausmaßes nach sich ziehen könnte. Innerhalb eines Jahrhunderts könnte der Spiegel je nach Temperatur bis zu 4 Meter steigen. Bei einem Temperaturanstieg von ca. 3,5 °C könnte der Meeresspiegel in den nächsten zehn Jahrtausenden bis zu 52 Meter ansteigen. Der Anstieg wird sich dabei im globalen Rahmen unterschiedlich auf die einzelnen Länder auswirken. Italien würde dabei 10 bis 25 Prozent der bewohnten Fläche einbüßen müssen. Das entspräche in etwa einer Fläche von bis zu 73.000 km² (eigene Berechnung). Dabei würden nicht nur unzählige Menschen ihre Heimat verlieren, sondern es würde sich auch auf die Nahrungsproduktion ufernaher Anbaugelände auswirken. (Clark et al. 2016)

Auch in Südtirol wirkt sich der Klimawandel auf das Nahrungsmittelsystem aus. Die Wasserentnahme für landwirtschaftliche Zwecke wird beispielsweise in den nächsten 30 Jahren im Maximum von 13,83m³/s auf 16,05m³/s steigen. Die Blütezeit wird sich nach vorne verschieben und erfolgt z.B. beim Apfelbaum um mehr als 20 Tage früher (RCP4.5). Die angebauten Pflanzen werden dadurch auch anfälliger für Spätfröste. In Tallagen leidet der Obst- und Weinbau unter der zunehmenden Hitze, wodurch es immer schwieriger sein wird eine hohe Fruchtqualität zu gewährleisten. Auch die Anfälligkeit für Schädlinge und Pilzbefall werden in Südtirol zunehmen. Die klimatischen Veränderungen in Zusammenhang mit dem globalen Warenverkehr begünstigen zudem invasive Arten, die besser an die Bedingungen angepasst sein können und heimische Arten verdrängen und somit signifikante negative Auswirkungen auf die Artenvielfalt mit sich bringen (Zebisch et al. 2018).

EINFLUSS DES NAHRUNGSMITTELSYSTEMS AUF DEN KLIMAWANDEL

Durch das Nahrungsmittelsystem entstehen circa 21–37 Prozent der globalen Treibhausgas-Emissionen. Sie stammen hauptsächlich aus der Landwirtschaft (vor allem aus der Viehzucht), der Landnutzung (vor allem durch Entwaldung, um landwirtschaftliche Flächen zu schaffen) und dem Transport, aber auch aus der Lagerung, der Verarbeitung und Verpackung, dem Einzelhandel sowie dem Konsum, inklusive der Lebensmittelverschwendung. Bei gleichbleibendem Trend werden die Emissionen aus dem Nahrungsmittelsystem bis 2050 aufgrund des Bevölkerungswachstums und aufgrund von Veränderungen im Ernährungsverhalten auf 30-40 Prozent der Gesamtemissionen ansteigen (Mbow et al. 2019).

Um Treibhausgasmissionen im Nahrungsmittelsektor zu reduzieren, ist es wichtig nicht nur zu berücksichtigen, wie Nahrungsmittel produziert und verteilt werden, sondern auch welche Nahrungsmittel konsumiert werden. Vor allem eine Reduktion im Konsum von Fleisch und Milchprodukten ist laut verschiedener Umweltstudien notwendig (Garnett 2011). Die Produktion von tie-



rischen Nahrungsmitteln, speziell von Wiederkäufer-Produkten, ist deutlich treibhausgasintensiver als die Produktion von pflanzlichen Nahrungsmitteln (Clune et al. 2017). Beispielsweise fallen 18 Prozent des Treibhausgasausstoßes in Südtirol auf die Landwirtschaft, der Großteil davon auf die Viehwirtschaft (Zebisch et al. 2018). In dieser Berechnung wurden jedoch ausschließlich die Emissionen analysiert, welche innerhalb der Grenzen Südtirols entstehen. Die Klimabelastung von importierten Nahrungsmitteln, welche in Südtirol konsumiert werden, wird hier nicht berücksichtigt.

Eine gesunde und nachhaltige Ernährungsform stellt eine große Chance zur Reduktion der Treibhausgasemissionen dar. Diese Ernährungsform ist reich an Getreide, Hülsenfrüchten, Obst, Gemüse und Nüssen sowie arm an energieintensiven tierischen Produkten (Mbow et al. 2019). Bei einem Vergleich von verschiedenen Ernährungsformen hat sich herausgestellt, dass eine vegane Ernährungsform am wenigsten Treibhausgas-Emissionen produziert, gefolgt von einer Ernährungsform, in welcher auf Produkte von Wiederkäuern verzichtet wird. Allein durch den Austausch von Wiederkäufer-Fleisch mit Hühnerfleisch können mehr Emissionen eingespart werden als bei der Reduktion des gesamten Fleischkonsums um 50 Prozent (Bryngelsson et al. 2016). Eine Reduktion des Konsums tierischer Produkte kann also die negativen Umweltauswirkungen der Ernährung stark reduzieren.

GIBT ES ALSO EINEN AUSWEG AUS DER HUNGERSNOT?

Die Entwicklung des Hungers in der Welt liegt in unseren Händen, denn unsere heutigen Entscheidungen werden große Auswirkungen auf die zukünftige Hungersituation haben. Momentan spricht vieles dafür, dass sich die Hungersnot weltweit verstärken könnte. Um es nicht zu so einem düsteren Szenario kommen zu lassen, müssen wir ein Fortschreiten des Klimawandels verhindern.

Dabei ist es wichtig, dass wir nicht so weiter machen wie bisher, sondern die Ziele des Pariser Klimaabkommens einhalten. Dafür sind Anpassungen sowohl auf politischer als auch auf persönlicher Ebene gefragt. Neben der Reduktion fossiler Brennstoffe, sind auch Veränderungen im Nahrungsmittelsystem entscheidend. Jeder von uns kann Verschwendung von Lebensmitteln vermeiden und sein Konsumverhalten anpassen.

Im Grunde genommen gibt es bereits heute genügend Nahrungsmittel, sodass niemand auf der Welt mehr Hunger leiden müsste. Doch nun liegt es an uns, wie wir diese Nahrungsmittel einsetzen und aufteilen.

malattie, portando a una diminuzione della produttività alimentare in molte regioni. La produttività sarà inoltre soggetta ad interruzioni acute, ricorrenti e dovute all'aumento del rischio di eventi estremi. (Mbow et al. 2019)

L'aumento del livello del mare rappresenta un'ulteriore minaccia. Dagli studi degli ultimi 20.000 anni, si può dedurre che questo aumento potrebbe avere conseguenze a lungo termine di una portata molto maggiore. Entro un secolo, il livello del mare potrebbe aumentare fino a 4 metri, a seconda della temperatura. Con un aumento della temperatura di circa 3,5 °C, il livello del mare potrebbe salire fino a 52 metri nei prossimi dieci millenni. Questo aumento influenzerà i singoli paesi in modo diverso su scala globale. L'Italia perderebbe dal 10 al 25% della sua superficie abitata. Questo corrisponderebbe ad un'area di circa 73.000 km². Non solo innumerevoli persone perderebbero le loro case, ma ci sarebbe anche un impatto sulla produzione alimentare nelle aree vicine alla costa. (Clark et al. 2016)

Il cambiamento climatico influisce anche sul sistema alimentare dell'Alto Adige. Per esempio, il prelievo di acqua per scopi agricoli aumenterà da 13,83m³/s a 16,05m³/s al suo massimo nei prossimi 30 anni. Il tempo di fioritura avverrà prima nel corso del anno. Per esempio il melo fiorirà 20 giorni prima (RCP4.5). Questo renderà le piante coltivate più suscettibili alle gelate tardive. Nelle località di valle, la frutticoltura e la viticoltura soffrono del calore crescente, che rende sempre più difficile garantire un'alta qualità della frutta. La suscettibilità ai parassiti e alle infestazioni fungine aumenterà anche in Alto Adige. I cambiamenti climatici legati al movimento globale delle merci favoriscono anche le specie invasive che sanno adattarsi meglio alle condizioni e spiazzare le specie autoctone, portando così significativi impatti negativi sulla biodiversità (Zebisch et al. 2018).

IMPATTO DEL SISTEMA ALIMENTARE SUL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Il sistema alimentare è responsabile di circa il 21-37% delle emissioni globali di gas serra. Essi provengono principalmente dall'agricoltura (in particolare dall'allevamento), dall'uso del suolo (soprattutto la deforestazione per creare terreni agricoli) e dal trasporto, ma anche dallo stoccaggio, dalla lavorazione e dall'imballaggio, dalla vendita al dettaglio e dal consumo, compresi i rifiuti alimentari. Se le tendenze rimangono le stesse, si prevede che le emissioni del sistema alimentare aumentino del 30-40% rispetto alle emissioni totali entro il 2050. Tutto questo a causa della crescita della popolazione e dei cambiamenti nei modelli alimentari (Mbow et al. 2019).

Per ridurre le emissioni di gas serra nel settore alimentare, è importante considerare non solo come il cibo viene prodotto e distribuito, ma anche quali alimenti vengono consumati. In particolare, una riduzione del consumo di carne e latticini è fondamentale secondo vari studi ambientali (Garnett 2011). La produzione di alimenti animali, nello specifico dei prodotti dei ruminanti, è significativamente più intensiva di gas serra rispetto alla produzione di alimenti vegetali (Clune et al. 2017). Ad esempio, l'agricoltura rappresenta il 18% delle emissioni di gas serra in tutta la provincia dell'Alto Adige, la maggior parte delle quali è dovuta al bestiame (Zebisch et al. 2018). In questo calcolo, tuttavia, sono state analizzate solo le emissioni generate all'interno dei confini dell'Alto Adige: l'impatto climatico del cibo importato che viene consumato in Alto Adige, qui non viene considerato.

Seguire una dieta sana e sostenibile rappresenta, dunque, una

grande opportunità per ridurre le emissioni di gas serra. Diete sane in questo caso sono quelle ricche di cereali, legumi, frutta, verdura e noci, e povere di prodotti animali ad alta intensità energetica (Mbow et al. 2019). Confrontando diverse diete, si è scoperto che la dieta vegana produce il minor numero di emissioni di gas serra, seguita dalla dieta in cui si evitano i prodotti dei ruminanti. Solamente sostituire la carne di ruminante con quella di pollo può far risparmiare del 50% più emissioni che ridurre del tutto il consumo di carne (Bryngelsson et al. 2016). Ridurre il consumo di prodotti animali può quindi far ridurre notevolmente l'impatto negativo che ha l'alimentazione sull'ambiente.

C'È DUNQUE UNA VIA D'USCITA DALLA CARESTIA?

Il dilagarsi della fame nel mondo è nelle nostre mani perché le nostre decisioni di oggi avranno un grande impatto sulla situazione futura della carestia. Al momento, sono presenti molti indizi che suggeriscono che la carestia potrebbe intensificarsi in tutto il mondo. Per evitare che si verifichi uno scenario così drastico, dobbiamo impedire che il cambiamento climatico progredisca.

Nel farlo, è importante non continuare come abbiamo fatto finora, ma aderire agli obiettivi dell'Accordo sul clima di Parigi. Questo richiede delle modifiche sia a livello politico che personale. Oltre alla riduzione dei combustibili fossili, sono cruciali anche i cambiamenti nel sistema alimentare. Ognuno di noi può evitare lo spreco di cibo ed adattare i propri modelli di consumo.

In pratica, già oggi c'è abbastanza cibo affinché nessuno nel mondo debba più soffrire la fame. Ma a questo punto dipende da noi come usiamo e distribuiamo questo cibo.



DUMPSTER DIVING

SUPERMÄRKTE HASSEN DIESEN TRICK.

WARUM MICH EINES MEINER LIEBSTEN HOBBYS TRAURIG MACHT.

Laut Verbraucherzentrale wirft der durchschnittliche Südtiroler „nur“ 22 kg Essen pro Jahr in den Müll. Italienweit gehen wir demnach am sparsamsten mit Lebensmitteln um. Warum mein Hypothalamus mich trotz dieser Nachricht nicht ansatzweise mit einem Endorphin-Schub beglückt, liegt wahrscheinlich daran, dass ich die unzähligen Bilder von vollen Mülltonnen, welche ich in den letzten drei Jahren durchwühlt habe, vor mir sehe – gefüllt mit allerlei schmackhaftem Obst, Gemüse und Milchprodukten. Ich lebe fürs und vom „Dumpstern“ – nicht, weil ich es muss, sondern weil ich es will. Ich könnte nicht ruhig schlafen, wenn ich im Geschäft Essen kaufen würde, wo doch mehr Nahrungsmittel im Müll liegen, als ich tragen kann (siehe Bilder).

Aus diesem Grund trete ich für gewöhnlich zwei Mal in der Woche zu später Stunde den Weg in Richtung Supermarkt-Tonnen an. Oder sollte ich besser sagen: in Richtung Tator? Denn zum einen begehe ich eine Straftat, wenn ich genießbares Essen rette und zum anderen gleicht der Akt dieser Lebensmittelvernichtung einem Verbrechen. Mit Stirnlampe und Handschuhen bewaffnet, durchsuche ich den Ort des Geschehens (meist in Wien und im Vinschgau). Finden lässt sich wirklich alles, was man aus dem Geschäftsregal kennt: Von Brot (meist vom selben Tag), Obst, Gemüse, Joghurt, Käse, Wurst, Speck, Nudeln oder Mehl, bis hin zu Eiern (1 kaputt, 9 gut), Schokolade (seltener, aber wenn dann mehr als zehn Tafeln), Kaffee und vieles mehr. Häufig findet man Gebinde, wie Mandarinnetze oder Kartoffelsäcke, in denen nur ein einziges Exemplar hinüber ist. Trotzdem landet die gesamte Packung im Müll.

Ich schäme mich manchmal für unsere Lebensweise. In einer Zeit, in der wir Atome spalten und Organe in Petrischalen züchten,

können wir es nicht schaffen eine faule Kartoffel auszusortieren und die restlichen 2,45 kg Erdäpfel neu abzuwiegen?! Das muss mit den uns zur Verfügung stehenden Mitteln doch zu bewältigen sein. Mir ist bewusst, dass nicht allein die Supermärkte die Schuld am sinnlosen Wegwerfen tragen. Die Verantwortung liegt bei jedem einzelnen Glied, vom Bauern auf dem Feld bis zu den Verantwortlichen in der Politik und, nicht zuletzt, am Kunden selbst. Ich würde sogar so weit gehen und sagen: Wer den wahren Wert von Lebensmitteln erkennt, kauft die „hässlichste“ Banane und weiß, er hat trotzdem keinen Fehlkauf gemacht.

Wenn ich Geschäftsangestellte frage, warum sie denn nichts mitnehmen, dann heißt es häufig, man dürfe nicht. Doch sind unsere Gesetze in Stein gemeißelt? In Deutschland gibt es inzwischen REWE-Supermärkte (Bad Brückenu, Fürstentfeldbruck), welche unverkäufliche Lebensmittel vor ihrem Geschäft verschenken. In

Frankreich gibt es seit 2016 ein Gesetz, das Supermärkte ab 400 m² dazu verpflichtet, ihre genießbaren Lebensmittel an karitative Zwecke zu spenden. Andernfalls zahlen sie Strafen in Höhe von 3.750€. Gesammelt und verteilt wird dieses Essen anschließend durch ein gut ausgebautes Netzwerk aus „food banks“, welche die Lebensmittel an landesweite Wohltätigkeitsorganisationen verteilen.

Ich bin davon überzeugt, dass eine Gesellschaft, die es schafft, Menschen auf den Mond zu schießen, auch im Stande ist, genießbare Lebensmittel vor dem Wurf in den Müll zu bewahren. Denn wir dürfen abschließend nicht vergessen, dass Lebensmittelverschwendung auch immense soziale und ökologische Auswirkungen mit sich bringt, auf die ich hier nicht eingegangen bin. Letztendlich fehlt das weggeworfene Essen nämlich auf den Tellern hungriger Menschen und nährt somit leider ausschließlich den Klimawandel.



Foto: beigestellt

Überschwemmungen werden häufiger, Hitzetage zahlreicher, Extremwetterereignisse üblicher; sowohl weltweit als auch in Südtirol. Wir drehen für Umwelt und Klimawandel das Wasser ab, während wir Zähne putzen, kaufen Bio und fühlen uns schlecht, wenn wir in den Urlaub fliegen. Dabei gibt es wenige alltägliche Dinge, die mehr Emissionen einsparen als eine Reduktion von tierischen Lebensmitteln oder gar der völlige Verzicht darauf. Doch Südtirols Hunger auf Fleisch ist so groß wie nie zuvor – und die Scheuklappen noch größer.

TREIBHAUSGASE UND IHRE URSACHEN

Ohne einen natürlichen Treibhauseffekt wäre die Erde kaum bewohnbar; dieser hält unsere Temperatur seit tausenden von Jahren auf einem mehr oder weniger konstanten Niveau. Wasserdampf trägt ebenso zu diesem Erwärmungseffekt bei wie Kohlenstoffdioxid (CO₂), Methan (CH₄) und Distickstoffoxid (N₂O). Obwohl diese Treibhausgase nur einen kleinen Prozentsatz in der Atmosphäre ausmachen, entfalten sie doch eine große Wirkung. Die Konzentration von CO₂ in der Luft ist seit 1980 von 340 ppm (parts per million) auf 410 ppm im Jahr 2019 gestiegen. Auch die Konzentration von Methan und N₂O erhöhte sich in den letzten Jahrzehnten stetig, wobei deren Erwärmungspotenzial jenes von CO₂ um ein Vielfaches übersteigt: Methan erwärmt die Atmosphäre 28-fach und Distickstoffoxid rund 260-fach im Vergleich zu CO₂, es verbleiben jedoch beide weniger lange im Luftraum. Um diesen Effekt zu berücksichtigen spricht man deshalb vereinfacht von CO₂-Äquivalenten.

Obwohl alle Treibhausgase auch natürlich vorkommen und sich in stetigen biogeochemischen Zyklen befinden, greift der Mensch mit seinen Emissionen doch stark in diese miteinander verbundenen Kreisläufe ein. Während CO₂ überwiegend durch die generelle Verbrennung von fossilen Energieträgern in den Sektoren Transport, Heizung und Industrie produziert wird, können Methan und N₂O genauer in ihrer Ursache verortet werden. Neben Öl-Raffinerie, Fracking, nicht nachhaltiger Abfallwirtschaft und Reisanbau (ja, Reisanbau) entfällt jedoch der Löwenanteil von Methan auf wiederkäuende Tiere – genauer gesagt auf deren Blähungen, Färze und Rülpsen. N₂O-Emissionen aus anthropogenen Quellen hingegen können einerseits aus Fehlern im Düngevorgang in Agrokulturen entstehen oder durch unvollständige Verbrennung von fossilen Brennstoffen. Ein beträchtlicher Teil jedoch kann auch hier wiederum in der Viehwirtschaft verortet werden; aus Exkrementen von Nutztieren wie Kühen und Hühnern entweicht das gasförmige N₂O in die Atmosphäre. Problematisch ist deshalb auch das übermäßige Düngen mit Mist und Gülle, das nicht zuletzt einen Faktor für die schwindende Artenvielfalt auf Wiesen und in anderen Ökosystemen darstellt – auch in Südtirol.

ESSEN FÜR DEN KLIMASCHUTZ

DER KLIMAWANDEL SCHREITET VORAN – UND ER IST MENSCHENGEMACHT. EIN PLÄDOYER FÜR DEN TÄGLICHEN KLIMASCHUTZ AUF DEM TELLER.

VEGANISMUS - DAS ALLHEILMITTEL?

Laut dem Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) hat sich der Fleischkonsum in den letzten 50 Jahren weltweit verdoppelt; dies ist vor allem auf eine deutliche Veränderung von Konsummustern zurückzuführen. Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) empfiehlt deshalb einen Umstieg auf umweltfreundliche Ernährung. Beide Organisationen definieren eine solche aus vorwiegend pflanzlichen Lebensmitteln mit deutlich reduzierten Tierprodukten, welche aus nachhaltigen und resilienten Systemen stammen.

Doch welche Auswirkungen haben Agrokultur und Viehwirtschaft nun auf Treibhausgasemissionen? Angaben dazu variieren deutlich je nach Quelle — Agrokultur und Landnutzungsänderungen (z.B. Rodungen) machen 25 bis 32% der gesamte Treibhausgasemissionen aus. Das ist mehr als der gesamte Transportsektor. Auch zum Anteil der Viehwirtschaft gibt es teils widersprüchliche Daten; während die optimistischsten Zahlen von 6% ausgehen, tendieren die meisten Berechnungen doch zu einem deutlich höheren Anteil von etwa 15 bis 20%¹. Diese Unterschiede können darauf zurückgeführt werden, dass in diesen höheren Berechnungen auch indirekte Emissionen des Viehwirtschaftssektors einfließen. So ist der Transport und die Verwertung von Tierprodukten oft energieaufwendiger als von lokalen, pflanzlichen Produkten². Besonders Rindfleisch schneidet hier schlecht ab; dieses weist auch die größte Ineffizienz bezüglich Emissionen pro Kilogramm Protein auf.

Tierprodukte bekommen also aufgrund

von Emissionen bei Haltung und Verarbeitung ein rotes Öko-Pickerl. Doch auch die Futtereffizienz darf nicht vergessen werden. In der Biologie spricht man von sogenannten Trophiestufen, also Nahrungsstufen: vereinfacht dargestellt werden pflanzliche Produkte demnach von Primärkonsumenten (z.B. Kühe) aufgenommen und diese werden von Sekundärkonsumenten (also Fleischfresser, z.B. Füchse) wiederum konsumiert. Bei jedem Übergang von einer Trophiestufe in die nächste gehen 90% der Energie verloren — nur 10% bleiben erhalten und können demnach konsumiert werden. Wenn wir also einen Burger essen oder Milch trinken, nehmen wir nur einen Bruchteil des pflanzlichen Potenzials auf. Die Tatsache, dass laut FAO 80% der bebaubaren Fläche auf der Erde direkt oder indirekt für die tierische Futtermittelproduktion verwendet wird, lässt dies noch schwerer wiegen. Wenn sich im gegenwärtigen Nahrungssystem nicht ein eindeutiger Systemwandel vollzieht, wird sich durch den Klimawandel unweigerlich ein globaler Kampf um Nahrung und Futtermittel — also food and feed — ergeben.

Eine Trendwende zu pflanzlicher Ernährung könnte neben dem Umgehen eines solchen Konkurrenzkampfs auch das Erreichen von den Pariser Klimazielen bedeuten. Laut einer Studie bringt ein reines Umdenken der Ernährungsmuster das Erreichen des 1,5°C Ziels bis 2050 zu 66% in Reichweite³.

TU FELIX SÜDTIROL

Die Speckkultur gehört zu Südtirol wie Berlusconi zu Italien. Gerne wird das Bild aufrecht erhalten, dass do dohoam Viehwirtschaft auf eine lange und nachhaltige Tradition zurückblickt. Dabei sind regionaler sowie lokaler Konsum bei Tierprodukten alles andere als selbstverständlich. Laut einer Anfrage beim Amt für Viehzucht gibt es „in Südtirol anteilmäßig nur wenige Betriebe (...), die in der Schweine-, Hühner- und Rindermast tätig sind“. Hühner- und Rinderhaltung passieren weitgehend zum Zweck der Produktion von Eiern und Milch — Schweinezucht hingegen resultiert tatsächlich in Fleisch- oder Speckproduktion. Jedoch hier gilt es darauf hinzuweisen, dass dies laut dem Amt für Viehzucht „in jeweils sehr geringen Stückzahlen für den Eigengebrauch der bäuerlichen Familien“ geschieht. Zwar gibt es einzelne Schweinemastbetriebe, welche traditionellen Bauernspeck erzeugen, doch halten sich diese in äußerst überschaubaren Grenzen.

Der Großteil des konsumierten Fleisches stammt demnach nicht aus lokaler oder regionaler Wirtschaft. Im Zuge der Covid-19

Pandemie wurde auch bekannt, dass das deutsche Fleischverarbeitungsunternehmen Tönnies Südtiroler Betriebe belieferte. So gut wie keines der zu „Südtiroler Speck g.g.A.“ verarbeiteten Schweine hat demnach sein Leben in Südtirol verbracht, denn das Qualitätssiegel „geschützt geographische Angabe“ bezieht sich lediglich auf den Ort der Verarbeitung. Doch Politik und Bevölkerung des Landes weigern sich hinter den Vorhang zu schauen; dies schadet der Marke Südtirol, dem Tourismus und dem eigenen Weltbild.

Doch wie könnte wirklich nachhaltige Viehwirtschaft in Südtirol aussehen? Prinzipiell ist das Füttern von Kühen oder auch Schweinen mit hochwertigen und für den Menschen potenziell direkt nutzbaren Nahrungsmitteln wie Getreide, Soja oder Mais ineffizient. Lediglich das Verwerten von Gräsern, Kräutern oder Klee macht den Konsum von ansonsten für den Menschen nicht zugänglicher Energie durch Fleisch und Milchprodukte möglich. Felder, welche nicht ertragreich für den Anbau von menschlichen Nahrungsmitteln sind, können somit definitiv für das Gras von Kühen genutzt werden. Offizielle Informationen zur Anzahl solcher Betriebe in Südtirol, welche auf die Gabe von Zusatzfuttermitteln völlig verzichten, gibt es keine — jedoch kann davon ausgegangen werden, dass diese Zahl überschaubar ist. Eine solche hypothetische, nachhaltige Viehhaltung würde Fleisch- und Milchprodukte in Südtirol (wieder) zu Luxusartikeln aufsteigen lassen. Keinesfalls könnte damit der Bedarf an tierischen Produkten in Südtirol gedeckt werden; vor allem nicht während touristischen Hochsaisons.

Die allgemeine Reduktion des Konsums von tierischen Produkten und infolgedessen ein Fokus auf Erzeugnisse, welche ohne Zusatzfutter hergestellt werden können, ebnet den Weg für ökologisch nachhaltigere Viehwirtschaft in Südtirol. Mit Sicherheit kann eine veränderte Viehwirtschaft in diesem kleinen Bergland den Klimawandel nicht stoppen. Ebenso wird der Umschwung auf vegetarische oder gar vegane Ernährung bei SüdtirolerInnen das Schmelzen der polaren Eismassen, die Erhitzung der Städte oder den Anstieg des Meeresspiegels nicht verhindern. Doch trägt jede und jeder von uns bei der täglichen Entscheidung für bestimmte Nahrungsmittel dazu bei, dass ein bottom-up Systemwandel näher rücken kann. Schließlich befinden sich vor allem die westlichen Industriestaaten in der glücklichen Position, auf pflanzliche Alternativen umsteigen zu können. Hier tut sich schlussendlich nicht nur eine ökologische sondern auch eine klimaethische Diskussion auf.

Foto: Pixels Darja Shevtsova



¹ Hayek et al., 2020. <https://doi.org/10.1038/s41893-020-00603-4>

² Poore & Nemecek, 2019. <https://doi.org/10.1126/science.aag0216>

³ Springmann et al., 2016. <https://doi.org/10.1073/pnas.1523119113>





NAHRUNGSVERSORGUNG UND ERNÄHRUNG 2021: EIN ÜBER- UND AUSBLICK

Eine Mahlzeit im Jahre 2050. Thomasinu spricht mit seinem im Unterarm implantieren personellen USA (UltraSmartAssistant): "What's for dinner heute Abend?" USA checkt die 1.527 Körpersensoren und meldet: "165 ml Vitamincocktail A-367, 95,6 gr. Proteinration Insekt-5, 189 gr. biologischer Carb-Ersatz und zum Abschluss 17 gr. Stevia-Gel." "Okay, lecker! Kann ich meine Arbeit-Mates einladen?" "Um dein seelisch-geistiges Gleichgewicht nicht zu belasten, du weißt, du hast morgen deinen Workout-Abend, ist es dringlichst erforderlich, dass du heute um 21:17 Uhr einschläfst. Die emotionelle Belastung einer Direktkonversation würde dich ungebührlich belasten. Außerdem ist unser 3D-Kochrobot heute Abend ausgelastet." "Na gut, dann halt ein anderes Mal! Aber funke KoRob, dass ich mein Stevia-Gel genau 21,2 °C warm verabreicht haben möchte!"

Wie steht es um die Zukunft der Ernährung und der Nahrungsversorgung? Haben wir genug zu essen, auch zukünftig? Wie nachhaltig sind unsere derzeitigen Nahrungsversorgungssysteme und Essgewohnheiten? Wie gesund ernährt sich die Welt? Und woher kommt unser Essen morgen? Das alles soll im Folgenden beantwortet werden. Und um die Antwort gleich in einem Satz zu liefern: es bleibt alles anders. Bewahrung und Veränderung gehen Hand in Hand, so wie immer schon.

Globale Nahrungsverfügbarkeit

Ganz allgemein hängt der Nahrungsbedarf von mehreren Faktoren ab. Die wichtigsten davon sind:

- **BEVÖLKERUNGSWACHSTUM**
- **DEMOGRAPHIE ¹**
- **ART DER ERNÄHRUNG ²**
- **EINKOMMENSÄNDERUNGEN**
- **URBANISIERUNG ³**

¹ Bevölkerungszusammensetzung, z.B. wie der Bevölkerungsanteil von Kindern oder älteren Menschen ist, weil diese im Vergleich zum mittelalten Erwachsenen einen anderen Nahrungsbedarf aufweisen;

² also z.B. ob mehr pflanzliche oder tierische Produkte konsumiert werden);

³ weil Menschen in der Stadt ein anderes Konsumverhalten zeigen als Menschen auf dem Land

Schon im 18. Jahrhundert sprach der Brite Thomas Malthus von der „Bevölkerungsfalle“: „Es ist ein ewiges Naturgesetz, dass ein Teil der Menschen Not leiden muss“. Laut Malthus seien Hungersnöte vorprogrammiert, weil sich die Menschheit in exponentiellen Schritten vermehrt (wie: 1, 2, 4, 8, 16) wogegen die Nahrungsproduktion nur arithmetisch ansteigt (also: 1, 2, 3, 4, 5). Diese hier prominent zum Ausdruck gebrachte Urangst der Menschen beflügelt auch heute noch die Diskussionen über die Ernährungssicherheit.

Doch schauen wir auf die Fakten der Bevölkerungsentwicklung. Obwohl sich das globale Bevölkerungswachstum inzwischen abschwächt, wird die Anzahl der Menschen auf der Erde weiter zunehmen: von heute knapp 8 Milliarden Menschen auf knapp 10 Milliarden im Jahr 2050 und über 11 Milliarden im Jahr 2100. Das heißt 2 Milliarden oder 25% mehr Menschen im Jahr 2050 als heute. Zu diesem Zeitpunkt wird 55% der Weltbevölkerung in Asien und 25% in Afrika leben, zusammen also 80% aller Menschen. Es

02

VORSPEISE

NAHRUNGSVERSORGUNG

Foto: Pixels Anna Tarazevich

folgt der amerikanische Kontinent mit 12% der Weltbevölkerung und Europa mit nur noch 8%. Zudem werden im Jahr 2050 fast 70% aller Menschen in Städten leben. Gleichzeitig wird die Weltbevölkerung älter: bis zum Ende dieses Jahrhunderts könnte der Anteil von Kindern unter 5 Jahren nur noch gut 5% betragen, wogegen der Anteil an älteren Menschen (älter als 65 Jahren) dann mehr als 20% ausmacht. Kurzum: in gut 30 Jahren wird ein Viertel mehr Menschen als heute den Globus bewohnen und der typische Erdbewohner ist ein älterer, in der Stadt lebender Asiate.

Um den Bedarf einer wachsenden Weltbevölkerung zu decken, schätzen die aktuellen Vorhersagen, dass die globale Landwirtschaft im Jahr 2050 50% mehr Kalorien für Nahrung, Futtermittel und Biotreibstoffe produzieren muss als im Jahr 2012. Der Mehrbedarf ist dabei regional unterschiedlich, je nach Bevölkerungswachstum. So müsste sich in Afrika und Asien die landwirtschaftliche Produktion mehr als verdoppeln, wogegen in den anderen Erdteilen ein Produktionszuwachs von 30% genügen würde.

Die durch die weltweite Landwirtschaft verwendbar gemachte Sonnenenergie kann direkt genutzt werden für menschliche Nahrung und durch die Verbrennung von Biotreibstoffen. Sie kann indirekt genutzt werden für Futtermittel, welche für die Erzeugung von tierischen Nahrungsmitteln benötigt werden. Gegenwärtig wird ein Drittel des Weltgetreides als Tierfutter verwendet, und 10 bis 15% für die Produktion von Bioethanol und Biodiesel. Damit werden heutzutage fast 50% der Weltgetreidemenge nicht direkt für die menschliche Ernährung genutzt!

Trotzdem sollte es eigentlich kein Problem sein, den Mehrbedarf an Kalorien im Jahr 2050 zu decken. Denn im Laufe der Geschichte wurden viel größere Zuwächse der landwirtschaftlichen Produktion in vergleichbaren Zeiträumen erzielt. So hat sich beispielsweise zwischen 1961 und 2011 die globale landwirtschaftliche Produktion mehr als verdreifacht. In den ärmeren Ländern hat sich seit den frühen 1970er Jahren der Pro-Kopf-Verbrauch von Milch, Milchprodukten und Pflanzenöl fast verdoppelt, während der Fleischverbrauch sich fast verdreifacht hat. Auch hat sich der globale Pro-Kopf-Verbrauch von Fisch in den letzten 50 Jahren mehr als verdoppelt.

Gegenwärtig produziert die Welt mehr als genug Nahrung, um die Ernährungsanforderungen der Weltbevölkerung sicherzustellen. Die durchschnittliche Kalorienverfügbarkeit pro Person und Tag liegt bei etwa 2.750 Kalorien in den Ländern mit geringen und mittleren Einkommen und bei ungefähr 3.350 Kalorien in den Ländern mit hohem Einkommen. Das deckt in beiden Fällen den empfohlenen Minimalbedarf von 1.950 Kalorien. Das gleiche gilt für den Proteinbedarf. Das heißt, die Eiweißversorgung ist derzeit im Schnitt gedeckt, hauptsächlich aus pflanzlichen Quellen.

Gerade aber der Proteinverbrauch wird in Zukunft überproportional ansteigen. Der Konsum von Eiweiß aus tierischen Produkten wird voraussichtlich in den Ländern mit geringen und mittleren Einkommen bis zum Jahr 2025 um 25% wachsen. Und das sind die Länder mit den größten Bevölkerungszuwächsen, was zu einem überproportionalen Gesamtbedarf an tierischen Eiweißträgern führen wird. Wenn Nahrungskalorien und Proteine aus Tieren produziert werden, sind im Schnitt 50 Mal mehr Ressourcen nötig, als wenn die beiden Nährstoffe direkt aus dem Getreide kommen. Im Jahr 2050 wird voraussichtlich 50% des weltweit produzierten Getreides als Tierfutter verwendet werden. Steigt gleichzeitig die Verwendung von Nahrungskalorien für die Produktion von Biotreibstoffen an, wird es sehr schnell klar, dass der Gesamtkalorienbedarf der Welt deutlich schneller wächst als die Bevölkerung.

NACHHALTIGKEIT DER GLOBALEN NAHRUNGSPRODUKTION

Global ist heute etwa ein Drittel der landwirtschaftlichen Fläche bedeutend degradiert, das heißt von Bodenerosion oder Bodenverschmutzung und -kontamination betroffen. Und es sind nur noch wenige Landreserven für eine mögliche Produktionsausweitung übrig. Von der gesamten weltweiten eisfreien Landfläche werden heute schon knapp 40% für die Landwirt-



Foto: Pixels Lisa

schaft verwendet, der größte Teil davon als Weideflächen. Über die letzten 20 Jahre hat sich die landwirtschaftliche Flächennutzung bei etwa 4,9 Milliarden Hektar stabilisiert. Die Umwandlung von Wald in landwirtschaftliche Nutzfläche sinkt kontinuierlich seit den letzten 15 Jahren und liegt nun bei etwa 9 Millionen Hektar pro Jahr. Das sind etwa 0,2% der gesamten Landwirtschaftsfläche.

So wird also kein Weg daran vorbeiführen, bestehendes Land intensiver und gleichzeitig umweltschonender zu nutzen. Diese Intensivierung wird vor allem in den ärmeren Ländern stattfinden müssen. Hier liegen die Durchschnittserträge heute (zum Beispiel bei Weizen und Reis) immer noch bei nur etwa der Hälfte der Erträge von Ländern mit hohem Einkommen. Bei Mais liegt der Durchschnittsertrag sogar nur bei weniger als 20% des Durchschnittsertrags reicher Länder. Eine Steigerung der Erträge in ärmeren Ländern ist möglich durch die Verwendung von verbessertem Saatgut, eine effektivere Bewässerung, eine Steigerung des Maschineneinsatzes und durch den Einsatz von Düngemitteln. Gleichzeitig liegt noch bedeutendes Potential für die Effizienzsteigerung des gesamten Produktionsprozesses im Einsatz besser ausgebildeter Menschen.

Natürlich darf die Intensivierung der Landwirtschaft in den armen Ländern nicht zu Lasten der Umwelt geschehen. Nachhaltige Produktionssysteme, welche speziell auf die natürlichen Bedingungen dieser Länder abgestimmt sind, wurden und werden entwickelt. Das sind Techniken wie die Konservierende Bodenbearbeitung („Conservation Agriculture“), die Agrarökologie („Agroecology“), die Agrarforstwirtschaft („Agroforestry“), oder die Permakultur („Permaculture“). Alle diese stellen nachhaltige Produktionssystemalternativen zur organisch-biologischen oder biodynamischen Landwirtschaft dar, welche heute hauptsächlich in den Ländern mit hohem Einkommen praktiziert werden. In diesen Ländern ist eine weitere Intensivierung der Landnutzung weder erforderlich noch wünschenswert. Hier ist dem Umwelt- und Klimaschutz Vorrang zu geben. Und trotz dieser geographisch begrenzten Extensivierung würde es für die Welt insgesamt dennoch eine nachhaltige Intensivierung der Landnutzung bedeuten.

In Zukunft müssen insbesondere die Klimaauswirkungen der Landwirtschaft reduziert werden. Diese tragen etwa 30% zur Emission von Treibhausgasen bei. Die größten Quellen und Verursacher sind dabei:

- die CO₂-Emissionen aus der Abholzung tropischer Regenwälder, hauptsächlich in Brasilien und Indonesien;
- der Methan (CH₄)-Ausstoß von der Viehhaltung und dem Reisanbau, hauptsächlich in den USA und Indien;
- die Lachgas-(N₂O)-Abgase aus der Stickstoffüberdüngung im Ackerbau, insbesondere bei Weizen, Mais und Reis in China, Indien und den USA.

Daneben muss dringend der Wasserfußabdruck der Landwirtschaft verringert werden. Die Bewässerung von Pflanzen und die Wasserbereitstellung für Nutztiere verbrauchen heutzutage etwa 90% der weltweiten Trinkwasserbestände.

Um die Nahrungsmittelproduktion aber darüber hinaus weiter nachhaltig zu steigern, müssen gleichzeitig neue Produktionsorte

gefunden werden. Solche neuen Produktionsorte könnten beispielsweise die Ozeane sein oder die Nutzung der 3. Dimension von Landflächen, also Produktion in der Höhe oder in der Tiefe, z.B. unter Einbezug von Gebäuden oder anderen Strukturen wie Höhlen oder Keller. Ebenso müssen Nahrungsmittelverluste und -abfälle verringert werden.

Bisher können wir festhalten, dass der Nahrungsbedarf der Welt bis zum Jahr 2050 um etwa 50% ansteigen wird, obwohl die Bevölkerung nur um etwa 25% wächst. Der Grund hierfür ist die vermehrte Verwendung von produzierten Nahrungskalorien für die Erzeugung von tierischem Eiweiß und für die Herstellung von Biotreibstoffen. Gleichzeitig muss das Nahrungsversorgungssystem umwelt- und klimafreundlicher werden. Trotz dieser immensen Herausforderung ist das Problem lösbar. Dieses bedingt, dass produzierte Nahrungskalorien primär direkt für die menschliche Ernährung verwendet werden, also dass pflanzlicher Kost Vorrang vor tierischer Kost gegeben wird.

Der Ernährungspessimist Thomas Malthus irrte bisher. Die Bevölkerungsfälle ist noch nicht zugeschnappt. In einer wachsenden Bevölkerung werden eben nicht nur Verbraucher geboren, sondern auch Nahrungsproduzenten und Erfinder, welche das Versorgungssystem kontinuierlich verbessern. Inzwischen ernährt ein Landwirt in den westlichen Ländern etwa 150 Personen. Es ist wenig realistisch anzunehmen, dass die Menschheit nicht auch in Zukunft bessere und neue Wege finden wird, die Versorgung der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln sicher zu stellen.

STAND DER WELTERNÄHRUNGSSITUATION

Es existieren drei Formen von Fehlernährung, mit der die Menschheit heutzutage zu kämpfen hat:

1 Hunger und Unterernährung. Aktuell leiden knapp 700 Millionen Menschen, oder fast 9% der Weltbevölkerung, unter unzureichender Kalorienzufuhr. Ein Viertel davon sind Kleinkinder: etwa 150 Millionen Kinder unter fünf Jahren sind von Wachstumsstörungen betroffen und weitere 50 Millionen von gesundheitsgefährdendem Untergewicht – kurzum eine menschliche Tragödie.

2 Mangelernährung. Das heißt, es stehen ausreichend Nahrungskalorien zur Verfügung aber es fehlen wichtige Nährstoffe. Weltweit sind etwa zwei Milliarden Menschen betroffen. Zum Beispiel leiden etwa eine halbe Milliarde Frauen an Eisenmangel und Blutarmut. Mangel an Vitamin A ist in mehr als 100 Ländern ein akutes Problem für die Volksgesundheit, welches im Extremfall gar zur Erblindung führt. Weitere 38 Millionen Kleinkinder leiden an Jodmangel, welcher Gehirnschäden verursachen kann.

3 Übergewicht und Dickleibigkeit. Inzwischen sind etwa 40% der erwachsenen Weltbevölkerung übergewichtig und von dieser etwa 13% dickleibig. Das kann zu Erkrankungen wie Diabetes, Herzbeschwerden und Krebs führen.

Somit leidet etwa die Hälfte der Weltbevölkerung entweder an Unter- oder Überernährung und noch viel mehr Menschen leiden zusätzlich oder ausschließlich an Mangelernährung. Damit bleibt die Ernährung der Menschheit auch im Jahr 2021 eine gigantische Baustelle. Nahrungsaufnahme dient dem Lebenserhalt und der Gesundheit. Gesundheit bedeutet, dass der Mensch im Normalfall nach einem langen, beschwerdearmen Leben und einem schnellen, möglichst leidensfreien Tod strebt.

Ernährung und Gesundheit hängen unmittelbar miteinander zusammen. Und doch ist Gesundheit sehr viel mehr als Ernährung. Im Prinzip hängt die Gesundheit primär vom Lebenswandel (oder dem Lebensstil) ab. Hierzu gehören vor allem die Ernährung, aber auch andere Verhaltenselemente wie regelmäßige Bewegung, Gewohnheiten oder deren Unterlassung wie das Rauchen, der Drogen(nicht-)konsum, oder die Wahrnehmung von medizinischen Vorsorgeuntersuchungen. Ein weiterer zentraler Einflussfaktor auf die menschliche Gesundheit ist die genetische Veranlagung. Manche Menschen erkranken oder sterben früh, trotz eines vorbildlichen Lebenswandels. Noch eine wichtige Gesundheitsgröße ist die Umwelt, in der wir leben: Luftverschmutzung, Lärm und verschiedene Arten von Strahlung können erhebliche gesundheitliche Schäden anrichten. Schließlich hängt die Gesundheit auch vom Zufall ab: Unfälle geschehen mit potenziell verheerenden Gesundheitskonsequenzen. Internationale medizinische Studien zeigen, dass nur etwa 20% aller Todesursachen beim Menschen direkt mit der Ernährung zusammenhängen.

Die Ernährung hat jedoch auch weitreichende Konsequenzen für die Umwelt. Die Nahrungsnachfrage bestimmt, was produziert wird, und die Produktion von Nahrungsmitteln beeinflusst direkt und indirekt die Umwelt. Ein durchschnittlicher Mensch verbraucht im Jahr eine knappe Tonne Nahrung. Das entspricht mehr als dem Zehnfachen des eigenen Körpergewichts. Über eine Lebenszeit sind das mehr als 50 Tonnen Nahrung pro Person, darunter Tausende von Tieren und Fischen. Und gerade die Produktion von tierischen Nahrungsmitteln wirkt sich stark auf Umwelt und Klima aus. Kurzum, was wir essen beeinflusst ganz zentral, was mit unserem Planeten passiert.

Ernährung ist damit auch eine Frage der Solidarität und der Ethik. Solidarität mit der Umwelt, den Tieren und den Bauern. Für viele Verbraucher wird Ernährung damit zu einer Frage des Gewissens. Allerdings lässt sich das Streben nach dem „guten Gewissen“ auch als ein Aspekt des geistigen Wohlbefindens betrachten. Und damit wird es wieder zu einer Frage der Gesundheit.

Häufig hat man den Eindruck, dass die Definition einer „gesunden Ernährung“ eine subjektive, regionale und sich über die Zeit ständig wandelnde ist. Das soll heißen, dass es ein Bereich zu sein scheint, der von Modeerscheinungen und Ideologien geprägt ist. Fest steht, dass Menschen in vielen, sehr unterschiedlichen Lebensbedingungen existieren können und müssen und dass „richtige Ernährung“ deshalb in vielen verschiedenen Umständen funktionieren muss. Die Weltgesundheitsorganisation ist in ihren Ernährungsempfehlungen deshalb recht allgemein und diese lassen sich in zwei zentralen Regeln zusammenfassen:

Wie die Ernährung sein sollte: möglichst vielfältig, pflanzlich, natürlich und frisch, also unverarbeitet. Sie sollte basieren auf Ge-

müse, Obst, Hülsenfrüchten, Nüssen, Samen und Vollkorngetreiden. Erwachsene sollten pro Tag mindestens 400 Gramm (oder fünf Portionen) Obst und Gemüse konsumieren.

Wie die Ernährung nicht sein sollte: Fette sollten nicht mehr als 30% der Gesamtenergieaufnahme darstellen, (freie) Zucker nicht mehr als 10%. Die Aufnahme von (jodiertem) Kochsalz sollte nicht mehr als 5 Gramm pro Tag bei Erwachsenen betragen. Die Weltgesundheitsorganisation gibt keine expliziten Empfehlungen zum Proteinverzehr. Laut ihren wissenschaftlichen Untersuchungen ist der gegenwärtige Kenntnisstand über die Beziehung zwischen Eiweißaufnahme und Gesundheit ungenügend, um klare Empfehlungen zur optimalen Aufnahme für die langfristige Gesundheit oder sichere Maximalmengen geben zu können. Dennoch deutet die derzeitige wissenschaftliche Kenntnis darauf hin, dass weltweit die Eiweißaufnahme von Erwachsenen 10% höher sein sollte und dass insbesondere ältere, körperlich wenig aktive Frauen einem relativ hohen Risiko eines Proteinmangels ausgesetzt sind.

Eiweiß ist für den menschlichen Körper besonders wichtig. Eiweiße bestehen aus einem oder mehreren Polypeptiden, welche wiederum Ketten von Aminosäuren darstellen. Proteine sind biochemisch im Körper höchst aktiv. Sie sind z.B. Enzyme und katalysieren wichtige physiologische Reaktionen. Eiweiße dienen als Transport- und Lagereinheiten, sie übernehmen als Hormone Kommunikationsfunktionen, sie sind Baustoffe, Antikörper für die Immunabwehr und Energieträger. Der durch die Nahrung über den Eiweißverzehr zugeführte Stickstoff wird für die körpereigene Proteinsynthese zur Gewebereparatur benötigt, zum Gewebewachstum und Gewebersatz, und für die Energieproduktion. Eiweiß ist im Vergleich zu den Fetten und Kohlenhydraten der Makronährstoff mit dem höchsten Sättigungswert und erlaubt so eine einfachere Körpergewichtskontrolle.

Obwohl viele Nahrungsmittel Protein enthalten, ist nicht alles Eiweiß für die menschliche Ernährung gleich gut geeignet. Von den Eiweißbausteinen, den Aminosäuren, können nicht alle im menschlichen Körper synthetisiert werden und einige von ihnen müssen regelmäßig durch die Nahrung zugeführt werden. Die wichtigste dieser essentiellen Aminosäuren ist das Lysin. Dieses kommt hauptsächlich in tierischen Nahrungsmitteln vor, insbesondere in Fleisch und Fisch. Zudem sind tierische Eiweiße im Allgemeinen leichter verdaulich und haben so für den menschlichen Körper eine höhere Wertigkeit.

Aufgrund des hohen Gesundheitswerts von insbesondere tierischem Protein und vor dem Hintergrund einer tendenziell alternenden Weltbevölkerung, sagen alle ernstzunehmenden Prognosen einen zukünftig steigenden Proteinbedarf voraus. Die Welternährungsorganisation FAO prognostiziert, dass in den Ländern mit hohem Einkommen der tägliche Pro-Kopf Proteinverzehr von derzeit etwa 52 Gramm pro Tag auf 57 Gramm im Jahr 2050 steigen wird, also ein Plus von 10%. Für die Länder mit niedrigen und mittleren Einkommen wird eine Erhöhung von derzeit 20 Gramm pro Kopf und Tag auf 25 Gramm im Jahr 2050 erwartet, ein Plus von 25%.

Ein Großteil des zusätzlichen Proteinverzehrs wird aus tierischen Quellen kommen, also von Fleisch, Milch, Eiern und Fisch.



Foto: Pixels Karolina Grabowska

Der Anteil der tierischen Eiweißträger am gesamten verzehrten Protein ist in der Vergangenheit kontinuierlich gestiegen. 1960 betrug er im weltweiten Durchschnitt gut 30%. Heute liegt dieser Anteil bei 40% und er wird weiter steigen. Absolut prognostiziert die FAO sogar eine Verdopplung des tierischen Eiweißverbrauchs bis zum Jahr 2050.

Die Ernährung der Zukunft wird so aussehen, wie sie heute schon propagiert aber leider noch viel zu wenig praktiziert wird. Es wird eine vielfältige, vorwiegend aber nicht ausschließlich pflanzliche und idealerweise auf wenig verarbeiteten Produkten basierende Ernährungsweise sein. Der Konsum von Obst und Gemüse wird hoch sein, ebenso wie der Eiweißanteil.

Allerdings werden Fleisch und Milchprodukte zunehmend ersetzt durch Fisch und Meeresfrüchte aus nachhaltiger Aufzucht, sprich Aquakultur. Im Jahr 2013 wurde zum ersten Mal in der Geschichte der Menschheit mehr gezüchteter Fisch als Rindfleisch konsumiert. Insgesamt trägt heute Fisch etwa zu 8% der gesamten Proteinversorgung der Menschheit bei und bis zum Jahr 2030 werden mehr als 60% des gesamten Fischverbrauchs aus der Fischzucht stammen. Neben dem hochwertigen Eiweiß enthalten Fisch und Meeresfrüchte weitere wichtige Nährstoffe wie Jod und Omega-3-Fettsäuren. Außerdem sind die negativen Umwelt- und Klimaauswirkungen bei ihrer Produktion im Vergleich zur Wiederkäuerhaltung geringer.

Eine weitere wichtige und hochwertige Alternativeweißquelle sind Hülsenfrüchte. Getrocknete Bohnen, Linsen, Erbsen, Kichererbsen, etc. sind pflanzliche Lysin-Quellen und wertvolle und kostengünstige Alternativen zu Fleisch und Milchprodukten. Zudem hat der Anbau von Leguminosen viele Umwelt- und Klimavorteile. Durch die Symbiose mit stickstoffbindenden Bakterien benötigen diese Pflanzen wenig bis keinen zusätzlichen Dünger, sie kommen mit wenig Wasser aus, entnehmen überdurchschnittlich viel CO₂ aus der Atmosphäre und verbessern die Bodenqualität fundamental. Wegen ihrem immensen Potenzial zur Verbesserung der Welt-ernährung sowie der Weltlandwirtschaft hatten die Vereinten Nationen das Jahr 2016 zum Internationalen Jahr der Hülsenfrüchte ausgerufen.

TRENDS, WELCHE DIE NAHRUNGSPRODUKTION BEEINFLUSSEN

Einer der wichtigsten Einflussfaktoren auf die Nahrungsproduktion ist die zunehmende Urbanisierung des Planeten. Im Jahr 2011 haben zum ersten Mal in der Geschichte der Menschheit mehr Personen in der Stadt als auf dem Land gelebt. Im Jahr 2050 werden zwei von drei Menschen in Städten wohnen. Vor diesem Hintergrund werden laut Schätzungen schon im Jahr 2030 80% der weltweiten Konsumausgaben in den Städten getätigt.

Gleichzeitig verlangen die Menschen immer mehr nach regionalen, lokalen oder gar hyperlokalen („0 km“) Produkten. Oft liegt dies auch an Umweltschutzgründen, denn ein Transport über weite Strecken von Lebensmitteln, welche auch vor Ort produziert werden können, wird zunehmend von der Bevölkerung als kritisch betrachtet.

Die Folge davon ist, dass Nahrung zunehmend in oder nahe von Städten produziert werden muss und wird. Wir sprechen hier von „urbaner Landwirtschaft“. Doch wie wichtig ist diese überhaupt und wie sieht sie aus?

BEDEUTUNG UND FORMEN DER URBANEN LANDWIRTSCHAFT

Die Weltlandwirtschaftsorganisation FAO schätzt, dass schon heutzutage 15 bis 20% aller Nahrungsmittel in und um Städte herum angebaut werden. Der Trend ist steigend. Doch urbane Landwirtschaft ist nicht gleich urbane Landwirtschaft, denn es existieren unterschiedliche Formen.

Eine Möglichkeit, diese zu kategorisieren, ist eine Einordnung anhand zweier Merkmale. Zum einen, ob die Produktion mithilfe von Gebäuden stattfindet oder nicht, also ob sie in einer kontrollierten Umwelt oder in der freien Natur ausgeführt wird. Zum anderen, ob sich die Produktion eher in die Höhe oder in die Fläche erstreckt, also ob sie horizontal oder vertikal ausgerichtet ist. Wenn man beide Merkmale kombiniert, ergeben sich vier Fälle:



Foto: Pixels Karolina Grabowska

1 Die Produktion findet in der freien Natur statt und erstreckt sich in die Fläche. Das ist der Fall der urbanen oder periurbanen Landwirtschaft, wie sie typischerweise in den Ländern mit geringen und mittleren Einkommen betrieben wird. Es handelt sich hier um klassischen Ackerbau, Gemüseproduktion und Tierhaltung auf Grünflächen, aber in und um die Städte. Diese dient primär der Eigenversorgung armer Stadtbewohner.

2 Die Produktion findet in der freien Natur statt, erstreckt sich aber zumindest teilweise in die Höhe. Das ist der Fall des „Urban Gardening“ oder des städtischen Gärtnerns in den Ländern mit hohem Einkommen. Nach dem Motto „Die Stadt ist das bessere Land“ werden individuell oder in Gruppen (sogenannte „Communities“) z.B. Honig oder Gemüse auf Dächern produziert, oder städtische Kleinflächen begrünt und für die Nahrungsmittelproduktion umfunktioniert. Die Umsetzung eines gewissen Lebensstils oder das Erreichen sozialer oder didaktischer Ziele hat dabei häufig eine größere Priorität als die professionelle Nahrungserzeugung. Dadurch bleibt der tatsächliche Beitrag zur Ernährungssicherung einer Stadtbevölkerung gering.

3 Die Produktion findet innerhalb von Gebäuden statt, erstreckt sich aber in die Fläche. Das ist der Fall von sogenannten „Agro-Parks“ oder städtischen Glashauszonen. Hierbei handelt es sich um integrierte und lokal konzentrierte Produktionszentren für Lebensmittel in und um die Metropolen. Agro-Parks sind vergleichbar mit Industrie- oder Gewerbezone, nur findet hier anstelle von industrieller Produktion oder Handel Nahrungsanbau statt. Allerdings geschieht dies hier auf modernste Art und Weise. Das heißt, es handelt sich um eine Kombination von Produktion, Verarbeitung, Logistik (Distribution), aber auch von Abfallverarbeitung und -entsorgung und von Forschung und Entwicklung. Teilweise kann auch eine Erholungsfunktion integriert sein und der Agro-Park als Tourismusattraktion dienen. Dadurch, dass es sich um Produktion in Gebäuden handelt, und sie deshalb in kontrollierter Umwelt stattfindet, besteht die Möglichkeit zur geschlossenen Kreislaufwirtschaft. Das heißt, es kann eine nachhaltige Produktion stattfinden, bei der Stoffverluste in die Umwelt wie etwa Nährstoffe, Wasser oder Abgase nicht oder kaum vorkommen. Solche Agro-Parks sind keine Utopie. Ursprünglich in den Niederlanden entwickelt, finden sich heute schon zahlreiche kommerzielle Anlagen in den Niederlanden, in China, Indien, Singapur und Jamaika.

4 Die Produktion findet innerhalb oder an der Oberfläche von Gebäuden statt und erstreckt sich in die Höhe. Das ist der Fall von sogenannter „vertikaler Landwirtschaft“ oder dem „Skyfarming“.

TECHNISCHE ASPEKTE DER VERTIKALEN LANDWIRTSCHAFT

Das Produktionssystem vertikale Landwirtschaft besteht typischerweise aus einem Gewächshaus in der Stadt, welches mit hohen Regalen ausgestattet ist, in dessen Fächern Pflanzen wachsen. Die Pflanzen wachsen hydroponisch, also sie stecken nicht in der Erde, sondern in einem Stabilisierungssubstrat (z.B. Steinwolle), welches

mit Nährstofflösung getränkt ist. Da das Wachstum innerhalb eines geschlossenen Gebäudes stattfindet, wird häufig künstliches Licht, meist von LEDs, also lichtausstrahlenden Dioden, verwendet. In vielen Fällen bewegen sich die einzelnen Regalfächer mit den Pflanzen langsam auf und ab, um eine gleichmäßige Lichtbestrahlung sicherzustellen.

Weil es sich bei der vertikalen Landwirtschaft um ein geschlossenes Produktionssystem handelt, können und müssen Umweltparameter genau gesteuert werden. Das verwendete Wasser kann wiederverwendet werden. Ein Wasserverlust, z.B. durch Verdunstung, ist minimal. Ebenso kann der Einsatz von Pestiziden, Herbiziden und Düngemitteln minimal gehalten oder ganz darauf verzichtet werden, da Schadorganismen aus der natürlichen Umwelt von außerhalb des Produktionsgebäudes keinen Zugang zu diesem haben. Die Wachstumsbedingungen wie Temperatur, Lichthelligkeit und Luftfeuchtigkeit können so reguliert werden, dass das Pflanzenwachstum und der Ernteertrag maximal sind. Die benötigte elektrische Energie stammt häufig aus Photovoltaikanlagen, welche an der Außenseite der Gebäude installiert sind.

Die genau gesteuerte 24-Stunden LED-Beleuchtung verwendet ein Lichtstrahlenspektrum, das für die Photosynthese der angebauten Pflanzenart optimiert ist. Im Gebäude installierte Klimaanlagen liefern eine kontinuierliche Luftzufuhr, welche mit Kohlendioxid (CO₂) angereichert werden kann. Zusammen mit der genau eingestellten Temperatur und Luftfeuchtigkeit kann rein saisonales Wachstum minimiert oder ganz eliminiert werden. Zudem sind durch die kontrollierte, künstliche Umwelt negative Auswirkungen auf das Pflanzenwachstum, welche in der natürlichen Umwelt vorkommen können, wie z.B. extreme Hitze, Kälte, Überschwemmung, Dürre oder Schädlingsbefall ausgeschlossen. Kurzum, die genau kontrollierten Produktionsbedingungen erlauben eine planbare Ganzjahresproduktion nach Bedarf und sind nicht das Zufallsergebnis von Launen der Natur.

So wie keine das Pflanzenwachstum gefährdenden Umwelteinflüsse das Produktionssystem stören können, so gelangen auch keine potenziell die Umwelt schädigenden Stoffe aus dem Produktionsgebäude. Wasser und Abgase können abgefiltert und wiederverwendet werden. Aus Pflanzenabfällen kann Methan für die Biogasproduktion und so zur Energieerzeugung gewonnen werden.

Die beschriebene Produktionstechnologie kann und wird auch schon an anderen Stellen und nicht nur in Großstädten eingesetzt, das heißt überall dort, wo die Produktion von Nahrungsmitteln aufgrund von harschen natürlichen Bedingungen schwierig oder nicht möglich ist. Beispiele sind Gewächshäuser in Wüsten, Wachstumscontainer am Nord- oder Südpol, Unterglasbananenproduktion in Island, Unterwasserproduktion im Mittelmeer, oder Pflanzenzucht in Raumfahrzeugen. Schließlich existieren auch schon für Privatpersonen kleine geschlossene Produktionssysteme zum Salat- oder Gemüseanbau, beispielsweise in Kellern oder Garagen.

Typische angebaute Erzeugnisse in vertikaler Landwirtschaft sind derzeit verschiedene Arten von Blattsalaten, Blattgemüse, Kräuter, Tomaten oder Erdbeeren. Der Anbau von anderen pflanzlichen Erzeugnissen wie Getreide, Kartoffeln, Gemüse, Trauben, Obst oder Soja sind agronomisch möglich aber noch nicht wirtschaftlich lohnend.

WIRTSCHAFTLICHE UND ÖKOLOGISCHE ASPEKTE DER VERTIKALEN LANDWIRTSCHAFT

Produktionssysteme mit kontrollierter Umwelt erlauben eine steuerbare Ganzjahresproduktion mit vielfach höheren Erträgen, Wasserrecycling, Verzicht auf Agrarchemikalien, und einer möglichen Energieproduktion aus dem entstehenden Kompost. Zudem können solche Produktionsanlagen ortsungebunden betrieben werden, also in der Nähe von Verbraucherzentren, und dadurch können weite Transportwege vermieden werden. Auch werden keine Traktoren, Erntemaschinen, oder Ähnliches für die Produktionstätigkeit benötigt.

Wirtschaftlichkeitsherausforderungen entstehen jedoch durch die hohen notwendigen Startinvestitionen. Diese fallen insbesondere an, wenn die Produktionsgebäude in teuren Innenstadtlagen betrieben werden sollen. Hier können die Quadratmeterpreise für die Produktionsfläche bis zu 1.000-mal teurer sein als auf dem Land. Hinzu kommen die Kosten für die Produktionsgebäude selbst, welche nach Schätzungen derzeit bei 70 US-Dollar pro Quadratmeter Produktionsfläche liegen. Diese Schätzungen zeigen auch, dass es derzeitig sechs bis sieben Jahre dauert, bis sich Startinvestitionen amortisiert haben und ein Gewinn erzielt werden kann. Deshalb werden derzeitig in erster Linie Blattgemüse und -salate erzeugt, welche die größten Gewinnspannen aufweisen.

Ein weiterer Faktor sind die hohen Energiekosten. Ursprüngliche Produktionsanlagen hätten Solarflächen für die Stromproduktion benötigt, welche bis zu zwanzigfach größer waren als die Produktionsfläche einer vertikalen Farm. Durch verbesserte Photozellen und effizientere LED-Leuchten sind die neuesten Produktionsanlagen allerdings schon fast energieautark. Das heißt, die Oberfläche der Produktionsgebäude genügt inzwischen, um durch Photovoltaik den benötigten Strom für die Pflanzenproduktion zu erzeugen.

KONKRETE BEISPIELE FÜR DIE VERTIKALE LANDWIRTSCHAFT

Zu diesen zählen zahllose erfolgreiche Pilotprojekte und Prototypenanlagen. Außerdem bestehen auch schon seit Jahren voll in Produktion stehende, kommerzielle, privatwirtschaftliche Unternehmen. Beispiele hierfür sind „Sky Greens“ in Singapur, „Valcent Products“ in Kanada, oder „Mirai“ in Japan.

„Sky Greens“ in Singapur besteht aus 120 sechs Meter hohen Wachstumstürmen, welche mit bis zu 26 Wachstumsstufen pro Turm versehen sind. Diese Stufen bewegen sich mit einer Geschwindigkeit von einem Millimeter pro Sekunde auf und ab, um eine gleichmäßige Lichtbestrahlung des angebauten Blattgemüses zu gewährleisten. Ein Wachstumsturm benötigt sechs Quadratmeter Stellfläche. Mit weiteren geplanten 300 Wachstumstürmen soll eine tägliche Produktion von zwei Tonnen Gemüse realisiert werden. Ein Wachstumsturm wird für etwa 10.000 US-Dollar verkauft. Die Produktion von Gemüse durch Sky Greens ist derzeit 10% teurer als importiertes Gemüse. Dabei werden schon etwa 10% des städtischen Gemüsemarkts mit „High-Tech-Gemüse“ versorgt.

Das Unternehmen „Valcent Products“ in Vancouver produziert

Gemüse in übereinandergestapelten Kunststoffregalen in einem klimakontrollierten Gewächshaus. Diese Kunststoffregale rotieren vertikal zwecks gleichmäßiger Lichtbestrahlung. Eine hocheffiziente LED-Beleuchtung verstärkt das natürliche Licht des Glashauses. Auf Herbizide und Pestizide wird vollkommen verzichtet. Das Unternehmen gibt an, auf einer Grundstücksfläche eines Standardfamilienhauses von 15 x 23 Metern so viel Gemüse zu produzieren wie auf 6 Hektar herkömmlicher Landwirtschaftsfläche. Das heißt, bei gleicher Produktionsmenge werden nur 5% der Fläche und 8% des Wassers benötigt. Drei Angestellte versorgen 370 Quadratmeter Pflanzenfläche und 185 Quadratmeter Zusatzfläche für die Keimlinge, die Ernte und das Verpacken. Es können alle drei Tage bis zu 10.000 Pflanzen geerntet und verkauft werden.

Das Unternehmen „Mirai“ in Japan ist auf schnellwachsende Blattgemüse spezialisiert. In einem mehrstöckigen Produktionsgebäude mit 25.000 Quadratmetern Produktionsfläche können bis zu 10.000 Salatköpfe pro Tag produziert werden. Das ist hundertfach mehr als mit herkömmlichen Produktionsmethoden mit nur 60% der Energie, 1% des Wassers, und 80% weniger Produktverlust als auf Freiluftfeldern. Spezielle LED-Beleuchtung, optimierte Temperatur und Luftfeuchtigkeit erlauben es den Pflanzen, zweieinhalb Mal schneller zu wachsen. Neue Produktionsstätten des Unternehmens entstehen derzeitig in Hong Kong, der Mongolei, Russland und in China.

SOZIALE KONSEQUENZEN DER NEUEN FORMEN DER NAHRUNGSMITTELPRODUKTION

Nahrungsmittelproduktion in Hochhäusern und anderen Produktionsgebäuden schafft neue Berufsbilder und Arbeitsplätze, beispielsweise für Ingenieure und Techniker für die Nahrungsmittelproduktion und die Wartung der Produktionsanlagen, aber auch Forscher, Qualitäts- und Projektmanager, und Spezialisten für das Marketing und den Verkauf. Es sind moderne, technologiebasierte Arbeitsplätze in Städten, in denen vor allem junge Leute gerne leben. In Anbetracht der kontinuierlichen Ganzjahresproduktion entstehen Arbeitsplätze mit geregelten Arbeitszeiten und Urlaubsmöglichkeiten – etwas, was man bei der traditionellen Landwirtschaft nicht in jedem Fall kennt. Gleichzeitig sind es „grüne Berufe“, also Tätigkeiten mit Pflanzen und eventuell auch mit Tieren oder Fischen, welche nach wie vor für viele Menschen attraktiv sind. Da diese neuen Tätigkeiten technologiebasiert sind und hohe Fachqualifikationen voraussetzen, ist die typische Arbeitskleidung eher der weiße Kittel als das herkömmliche Gewand der traditionellen Landwirtschaft.

Für manche Menschen sind solche Realitäten und Visionen der zukünftigen Nahrungsmittelproduktion mehr Horrorvorstellungen als Lösungen für einen Planeten mit wachsender Bevölkerung und schwindenden Ressourcen. Begriffe wie „Frankenstein-Lebensmittel“ oder „Industrienahrung“ machen die Runde. Aber so wie wir nicht mehr die Pferdekutsche als Transportmittel verwenden, sondern in Zukunft Elektrofahrzeuge, so wie ein Teil unserer Schuhe nicht mehr aus Leder, sondern aus recyceltem Meeresplastik gefertigt werden, so werden zukünftige klima- und umweltfreundliche und zugleich gesunde Lebensmittel zunehmend in innovativen Produktionssystemen heranwachsen.

FAZIT

Wo stehen wir also im Jahr 2021 in Bezug auf die Welternährung? Erstens, eine ausreichende Versorgung mit Nahrungsmitteln für alle sollte auch im Jahr 2050 sichergestellt sein, wenn die Menschheit mit den vorhandenen natürlichen und sozialen Ressourcen der Erde vernünftig umgeht. Das heißt aber nicht, dass sich nichts an unserem derzeitigen Lebensstil ändern muss. Insbesondere sind, zweitens, Anpassungen in unserem Konsumverhalten notwendig. Vor allem muss der Verbrauch von Wiederkäuerprodukten reduziert werden, das heißt wir sollten weniger rotes Fleisch und Milcherzeugnisse konsumieren und dafür mehr Gemüse, Obst, Getreide, Nüsse, Samen und Hülsenfrüchte. Drittens, es müssen moderne Technologien und Produktionsverfahren für Nahrungsmittel weiterentwickelt, umgesetzt und verbreitet werden. Und diese müssen auf soziale Akzeptanz stoßen. Der Mensch hat seine Geschichte nicht als sesshafter Landwirt begonnen und er wird diese so auch nicht beenden.

BIO ODER GENTECHNIK? DIE ZUKUNFT UNSERES ESSENS

Die Weltbevölkerung wächst weiter, gleichzeitig aber wird auch der Klimawandel zu einer Herausforderung für die Lebensmittelproduktion. In der Frage der künftigen Grundversorgung stehen sich zwei Konzepte gegenüber. Doch auf welches sollte man eher setzen?

Wir schreiben das Jahr 2021. Die Weltbevölkerung umfasst mittlerweile mehr als 7,8 Milliarden Menschen, im Jahr 2056 könnte sie die Zehn-Milliarden-Marke überschreiten. Zum Vergleich: Rund 90 Jahre zuvor lebten gerade einmal zwei Milliarden Menschen auf dem Planeten (Näheres kann man der offiziellen Datenbank der UN population.un.org entnehmen). Eine größere Weltbevölkerung will ernährt werden. Die gute Nachricht: Unser Planet hat an und für sich die Ressourcen dazu. Die weniger gute Nachricht: Wegen der ungleichen Verteilung der globalen Ressourcen bleiben Hunger und Mangel weiterhin ein großes Problem für die Menschheit, das sich durch den fortschreitenden Klimawandel noch weiter verschärfen könnte.

Doch Ansätze für die Zukunft der weltweiten Ernährung sind schon in der Pipeline und aktuelle Trends deuten in zwei Richtungen: Auf der einen Seite stehen Ansätze für eine ressourcenschonende, biologische Nahrungsmittelproduktion, auf der anderen Seite werden Ansätze zur Ertragsmaximierung durch neue Technologien weiter ausgebaut.

BIO-LANDWIRTSCHAFT: LUXUS FÜR WENIGE?

Zunächst gibt es den Trend zu Bio-Landwirtschaft und einer möglichst artgerechten Tierhaltung. Eine ganze Reihe an Organisationen hat es sich zum Ziel gesetzt, die Nahrungsmittelproduktion in ein nachhaltigeres Fahrwasser zu lenken: Böden sollen nicht ausgelaugt oder überdüngt werden. Der Fruchtwechsel soll beachtet werden, man versucht möglichst auf Spritzmittel, gentechnische Manipulation und Monokulturen zu verzichten. Andererseits wird sogenannten Tierfabriken

und Hochleistungsbetrieben eine Absage erteilt. Das Ziel ist eine höhere Qualität der Lebensmittel, deren Produktion auch für die Zukunft weiterhin sichergestellt werden kann. Andererseits soll damit die fortschreitende Umweltzerstörung durch kurzsichtige Ausbeutung von Ressourcen und Lebewesen beendet werden.

Doch auf der anderen Seite hat dieser Ansatz auch mit Problemen zu kämpfen: So setzen immer mehr Lebensmittelhersteller und Supermarktketten zwar auf das Bio-Label, in nicht wenigen Fällen wird der Ansatz aber von den Firmen auch einfach als reine Marketingstrategie missbraucht (siehe Greenwashing). Die Zahl der Bio- und Nachhaltigkeitslabels ist groß. Um herauszufinden, welche man ernstnehmen kann, müsste man bei jedem einzelnen separat nachrecherchieren. Der Bio-Ansatz geht aber je nach Gütesiegel unterschiedlich weit. Als ich vor Jahren etwa über einen Demeter-Biobetrieb in Weer berichtet habe (Zeitschrift Einundsechzig Nr. 10/2017), wollte ich von der Familie wissen, warum sie auf die strengeren Vorgaben jenes Verbandes umgestiegen sind. Sie verwiesen damals auf ihre Unzufriedenheit mit anderen Biolabels, bei denen nach wie vor viele Hintertüren offenblieben. Dazu zählt etwa die Praxis, auch auf Biohöfen mit Mist aus konventionellen Betrieben die Felder zu düngen – obwohl damit Schadstoffe und Hormone, die man eigentlich vermeiden wollte, wieder in den Kreislauf kommen.

Zudem bleibt zu bedenken, dass ein Biobetrieb es rein von der Quantität her niemals mit einem Hochleistungsbetrieb aufnehmen kann.



Foto: Pexels, Jess Loherton

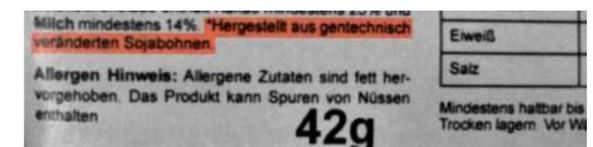
Doch andererseits stellt sich auch die Frage, ob der Fokus immer auf möglichst viel Masse liegen sollte. Angesichts der enormen Lebensmittelverschwendung, welche in den reichen Ländern der Welt weiterhin für Kritik sorgt, dürfte eine Umstellung auf mehr Qualität bei geringeren Stückzahlen durchaus machbar sein. Denn eben diese Verschwendung zeigt auch, dass eine derartige Massenproduktion für die Aufrechterhaltung unserer Grundversorgung eigentlich nicht notwendig ist. Einerseits würde hier ein ressourceneffizienterer Ansatz die heimische Umwelt schonen und damit auch eine langfristiger angelegte Bewirtschaftung stärken. Andererseits erscheint diese Option zumindest für den wohlhabenden globalen Norden durchaus leistbar und erstrebenswert.

DIE GENTECHNIK: EINE UMSTRITTENE INNOVATION

Anders sieht es natürlich aus, wenn wir auf andere Teile der Welt blicken. Europas Bevölkerung erlebt nicht ansatzweise jenes rapide Bevölkerungswachstum, welches vor allem ärmere Länder (insbesondere in Afrika) verzeichnen. Ob man hier über Qualität in der Lebensmittelproduktion diskutieren sollte, wenn es zunächst einmal überhaupt um die Bewerkstelligung einer stabilen Grundversorgung geht, ist eine berechtigte Frage. Hier kommen eher Ansätze der Ertragssteigerung und der Vermeidung von Ernteausfällen ins Spiel.

Im Zentrum der Debatte steht eine relativ junge Technologie, die vor allem bei Umweltschutzorganisationen wie Greenpeace nach wie vor auf Ablehnung stößt: Die Gentechnik. Seit den 1990er Jahren werden immer mehr Pflanzen mit genverändertem Erbgut für den Massenkonsum angebaut. Befürworter sehen darin eine Chance für die künftige Ernährung der Menschheit: Durch Resistenzen gegen Hitze bei Dürren oder gegen Schadstoffe in bestimmten Spritzmittel sollen diese Pflanzen für einen stabil höheren Ertrag sorgen.

Doch Gegner der Technologie kritisieren vor allem, dass mögliche Auswirkungen auf die natürliche Pflanzen- und Tierwelt nicht ausreichend erforscht seien. Hinzu kommt die Befürchtung, dass Gentechpflanzen bei Freisetzung in die Natur andere Arten verdrängen könnten. In Mexiko beispielsweise ist der Anbau von Genmais verboten, da es dort zahlreiche alte Maissorten gibt, welche geschützt werden sollen. Ebenfalls erwähnt werden sollte die vor allem in Europa verbreitete Ablehnung gegen gentechnisch veränderte Lebensmittel. Dies fand etwa Ausdruck in der Kritik an Freihandelsabkommen mit Staaten in Nord- und Südamerika. Deren Gegner befürchteten, dass derartige Produkte durch Importe oder Angleichung von Lebensmittelstandards zunehmend in der Alten Welt Fuß fassen könnten. Obwohl sogenanntes Genfood in der EU unter Kennzeichnungspflicht längst zugelassen ist, spielt es bis heute nur eine marginale Rolle. Doch es kommt immer wieder vor, dass sich gentechnisch veränderte Lebensmittel in heimischen Supermarktregalen wiederfinden. Dabei handelt es sich in Österreich ausschließlich um Importware, wie etwa Schokoriegel aus den USA.



Genfood in einem österreichischen Supermarktregal. Bei dem Schokoriegel handelt es sich um Importware.



Die Gentechnik verspricht durchaus Vorteile, wenn es beispielsweise darum geht, dürreresistente Pflanzen zu züchten. Doch auf der anderen Seite muss man auch bedenken, dass es sich hier um eine Fortführung der bisherigen Logik in der Lebensmittelproduktion handelt. Eine Logik, die sich stark auf Spritzmittel und Umweltzerstörung stützt, um möglichst viel Masse auf Kosten der Biodiversität und damit auf Kosten unserer langfristigen Lebensgrundlagen zu erzielen. In ihrer derzeitigen Form erscheint die Gentechnik jedenfalls nicht vereinbar mit Bio-Konzepten. Vielmehr soll sie nur einem Auslaufmodell längere Lebenszeit verschaffen, was künftige Ressourcenprobleme kaum lösen dürfte.

DIE SUCHE NACH EINEM ZUKUNFTSFÄHIGEN MODELL

Ungeachtet dessen, welche der beiden Optionen bevorzugt wird, sollte der Fokus immer auf einer nachhaltigen Versorgung der Weltbevölkerung liegen. Daher sind Modelle, die auf Umweltzerstörung und Raubbau fußen nicht zukunftsfähig und können bestehende Engpässe (z.B. Wassermangel) nur noch weiter verschlimmern. In diesem Sinne sollte das Ziel auf einem Modell liegen, wo die Biodiversität unseres Planeten erhalten und genutzt wird, anstatt auf eine kleine Zahl kurzfristig maximal ertragreicher Methoden zu setzen.

Hinzu kommt, dass sich Engpässe mit einer gut geplanten Bewirtschaftung durchaus vermeiden lassen dürften. So hat sich Russland beispielsweise von einem Getreideimporteur zum größten Weizenexporteur der Welt aufgeschwungen. Wie hat es das geschafft? Die Antwort liegt auf der Hand: Indem es Ackerflächen erschlossen hat, die lange Zeit brachlagen. Solche bisher ungenutzten Potenziale könnten dafür verwendet werden, um durch Export dürrbedingte Ernteausfälle im globalen Süden zu kompensieren.

Obwohl sich die Menschheit innerhalb von zwei Jahrhunderten vervielfacht hat, ist der Planet Erde weiterhin reich genug, um alle zu versorgen. Die Lösung von Versorgungsproblemen liegt nicht in einem tatsächlichen Mangel an Ressourcen. Es ist vielmehr ein Verteilungsproblem auf der einen und sinnlose Verschwendung wie auch Ineffizienz auf der anderen Seite. Wir können durchaus optimistisch sein, dass ein gut durchdachtes, global vernetztes Modell der Nahrungsmittelproduktion auch zehn Milliarden Menschen satt machen kann. Man müsste es nur angehen.

Foto: Unsplash/Vitchakom



03

ZWISCHENGANG GESUNDHEIT

ES GEHT IMMER UMS ESSEN



„Es geht immer ums Essen. Ernährung ist das Thema Nummer 1!“, sagte mir vor ein paar Wochen ein Pädiater. „Mütter sind verunsichert und voller Ängste. Sie wollen von uns wissen, was und wie viel sie ihrem Kind zum Essen geben sollen. Das wird von Jahr zu Jahr schlimmer“. Auch Kindergärtnerinnen, denen ich eine Fortbildung gehalten habe, haben Ähnliches erzählt: Mütter holen ihr Kind ab und wollen wissen, ob und wie viel es gegessen hat. Kaum eine erkundigt sich über das Wohlbefinden des Kindes, sehr wohl aber über dessen Ernährung.

Das ist nicht nur bei Kindern so. Was und wie viel gegessen werden soll, beschäftigt viele Menschen. Das Internet ist voll mit Informationen über Diäten, Lebensmittel, die vermieden werden sollen, besondere Ernährungsformen wie vegan, low-carb oder Intervallfasten. Und wer noch nie so eine Ernährungsform probiert hat, der werfe den ersten Stein.

Wir haben Apps, die wir täglich füttern - mit jedem Drink, jedem Workout, jeder Mahlzeit, die wir zu uns nehmen - und die App berechnet, was wir heute noch essen dürfen. Würde ich das meiner Großmutter erzählen, würde sie uns sicher für verrückt halten. Vielleicht sogar mit Recht.

Was ist eigentlich passiert? Warum hat die Ernährung einen so hohen Stellenwert in unserer Gesellschaft eingenommen und wo führt uns das hin?

Ich habe im Laufe der Jahre mehrere Erklärungen entwickelt, die ich hier darlegen möchte:

1. Wir leben in einer Überflusgesellschaft, in der Nahrung immer und überall zur Verfügung steht. Die Lebensmittelindustrie überschüttet uns mit Werbung, damit wir mehr Produkte kaufen, denn so wie jede Industrie in kapitalistischen Gesellschaften, ist auch die Lebensmittelindustrie auf ständiges Wachstum angewiesen. So wie die Technologieindustrie von uns verlangt, dass wir immer öfter ein neues Handy brauchen (und verbrauchen), so verlangt, die Lebensmittelindustrie, dass wir immer mehr Nahrung verbrauchen. Mit den vielen Ernährungstrends, haben beispielsweise manche Haushalte drei verschiedene Milchpackerln im Kühlschrank. Die Heumilch für den Vater, die Magermilch für die Mutter, die Sojamilch und die Reismilch für die veganen Kinder.

2. Über die Werbung wurde die Nahrung ihrer ursprünglichen Funktion des Ernährens beraubt, denn sie schreibt der Nahrung ganz neue Funktionen zu: Manche Nahrungsmittel fördern die Verdauung, andere beschleunigen den Stoffwechsel, manche machen schlank, helfen beim Zeitsparen, ergänzen Nährstoffe, die unser Körper scheinbar braucht, beleben einen Abend mit Freun-

den oder machen uns attraktiv und sexy. Ziel dabei ist, dass wir Spaß am Essen haben und unsere Nahrungszufuhr nicht nur vom Hungergefühl abhängig machen. So geht heute kein junger Mensch mehr ins Kino, ohne dabei Nachos oder Popcorn zu essen. Hunger spielt dabei keine Rolle.

3. Um unseren Konsum zu steigern, wird sehr viel gelogen. Lebensmittel unterliegen zwar offiziell immer strengeren Regelungen, aber diese zu durchschauen, schafft kein/e Normalbürger/in. Die Industrie muss billig produzieren und achtet dabei nicht immer auf Gesundheit oder Umwelt. Eher wird Geld investiert, um unsere Wahl durch Werbung und Lebensmitteldesign zu beeinflussen. Unzählige Studien versuchen herauszufinden, welche Form ein Keks haben muss, damit Menschen eher zugreifen, welche Nudelform am ehesten aus dem Regal geholt wird wie groß Birnen oder Erdäpfel sind, die eher aus dem Korb genommen werden, welche Farbe ein Fruchtsaft haben muss, damit Kinder ihn haben wollen.

4. In der Werbung haben Nahrungsmittel einen ungeheuren Raum und auch die sogenannte Schleichwerbung, die, ohne klar als solche definiert zu sein, über Filme oder soziale Medien unser Hirn erreicht, ist von Lebensmitteln dominiert. Täglich erreichen Bilder unser Gehirn, die unsere Entscheidungen größtenteils unbewusst beeinflussen. Bei Jugendlichen, die sich viele Stunden am Tag mit ihrem Smartphone beschäftigen, ist die Menge an Bildern, die das Gehirn erreichen, noch viel größer. Laut Timm Grams, Informationstechniker der Universität Fulda, „wirken Bilder dogmatisch, über Emotionalisierung und unter Ausschluss der reinigenden und prüfenden Arbeit des bewussten Denkens“ (Vortrag 2005). Das bedeutet, dass Bilder, noch viel mehr als Texte, Informationen liefern, die vom Gehirn nicht auf ihre Wirklichkeit oder Richtigkeit hin überprüft werden.

Auch Rance Crain, Chefredakteur der Zeitschrift für Werbeagenten „Advertising Age“ erklärt: „Only 8% of an ad's message is received by the conscious mind. The rest is worked and reworked deep within the recess of the brain“. (Adage 1999).

Crain erklärt, dass jede Werbung und Propaganda über Bilder läuft, denn Bilder sind mächtiger als jedes Wort und werden tief im Unterbewusstsein gespeichert, ohne vom Gehirn hinterfragt zu werden.

5. Jugendliche, die für den Einfluss der Bilder – aufgrund der Entwicklung ihres Gehirns – als besonders empfänglich gelten, stehen unter einem widersprüchlichen Druck: Sie sollen einerseits Nahrung konsumieren (im Kino Nachos essen, beim Aperitif Häppchen essen, vor dem Computer etwas knabbern, am Abend noch was Süßes...) und ande-

rerseits sollen sie dabei schlank bleiben. Denn Bilder von schlanken, erfolgreichen und lebenswerten Menschen sind eine weitere Bildwelt, die uns eine immer wachsende Schönheitsindustrie vermittelt.

Besonders wir Frauen werden täglich von Bildern bombardiert, die uns Schlankheit vorschreiben. Dass Bilder einen starken Einfluss auf junge Menschen haben, lässt sich auch aus den Ergebnissen Südtiroler Studien ableiten: jedes dritte der befragten Mädchen zwischen 11 und 25 Jahren fühlt sich zu dick, obwohl weniger als 7% tatsächlich übergewichtig sind. Ein Drittel der 15-jährigen Mädchen hat bereits eine Diät zum Abnehmen gemacht. (HBSC Studie 2018 und Jugendstudie 2016).

Schlankheit bedeutet nicht nur Schönheit. Schlankheit wird mit einer Reihe positiver Eigenschaften assoziiert. Schlank sein bedeutet, einen starken Willen haben, Durchhaltevermögen, sich zurückhalten zu können, diszipliniert und ehrgeizig zu sein. Schlankheit wird gleichgesetzt mit Gesundheit, erfolgreiche glückliche Menschen sind schlank, schlanke Menschen sind sportlich und fit. Nur wer schlank ist, kann sich nach der gängigen Mode kleiden. Schlankheit verkörpert auch Wohlstand, denn gesunde Lebensmittel sind teuer und ökonomisch schwächere Schichten leiden eher an Übergewicht.

Übergewicht hingegen wird in unserer Gesellschaft mit einer Reihe negativer Eigenschaften assoziiert. Übergewicht bedeutet 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?

Dick sein bedeutet, die Kontrolle über sich zu verlieren, ausgeliefert sein. Wer selbstbestimmt lebt, ist schlank.

So leben wir in dieser Spannung, auf der einen Seite mehr Lebensmittel zu konsumieren – wie es die Lebensmittelindustrie von uns verlangt – und auf der anderen Seite schlank zu sein, wie es uns die vorherrschenden Bilder auferlegen. Viele Menschen 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, tägliches Wiegen. All das sind Formen, auf die Menschen zurückgreifen, um ihre Sicherheit zu finden.

In dieser verunsichernden Spannung boomen Ernährungsformen, die eine Kontrolle der Ernährung und des Körpergewichts bieten und verlangen.

Auf Lebensmittel zu verzichten, wie zum Beispiel auf Kohlenhydrate oder auf tierische Produkte, erfordert viel Konsequenz, es erfordert eine intensive Auseinandersetzung mit Ernährung, was wiederum zeitaufwendig ist. Menschen, die es schaffen, sich kontrolliert zu ernähren, ernten Bewunderung und Achtung.

Der Nachteil dabei ist, dass das soziale Leben stark beeinträchtigt wird und dass Ernährung vielfach zur Kopfsache wird und weniger zur Bauchangelegenheit. Spontaneität und Flexibilität im Umgang mit Ernährung werden immer geringer. Eigentlich sagt uns unser Körper, wenn wir auf ihn hören, was er braucht. Er sagt uns, dass er hungrig ist, dass er etwas Flüssiges, etwas Warmes oder etwas Salziges braucht. Oder auch, dass er jetzt gar nichts braucht. Wir haben bloß verlernt, auf den Körper zu hören und orientieren uns mehr an den vielen Informationen, die uns über das Internet erreichen, ohne sie zu überprüfen.

Was tun? Können wir einen lockereren Umgang mit der Ernährung lernen? Sollen wir überhaupt auf unser Gefühl achten? Was ist, wenn sich unser Gefühl irrt? Gesunde Gewohnheiten wollen ja auch gelernt und geübt werden, sie sind nicht einfach da.

Gefragt ist folglich, heute mehr denn je, sich in Achtsamkeit zu üben, den eigenen Körper besser kennen zu lernen und bewusste Entscheidungen zu treffen.

Die große Herausforderung dabei ist, eine Balance zwischen Genuss und bedachter Ernährung zu finden, sich nicht von der eigenen Rigidität einschränken zu lassen, sich nichts zu verbieten. Auch wenn wir verunsichert sind, können Rigidität und Kontrolle nicht die Lösung sein. Es gibt kaum was Schöneres im Leben, als Freundschaft mit unserem Körper zu schließen und gelassen eine Mahlzeit in guter Gesellschaft zu genießen.

EATING LESS TO LIVE LONGER?



Scientific trials have shown that a reduction of energy intake can increase the life span of laboratory animals. Dr. tech. Kalina Duszka, researcher at the University of Vienna, gives an insight into the topic of caloric restriction and reveals its potential benefits and side effects for humans.

WHAT IS CALORIC RESTRICTION?

Caloric restriction (CR) is simply a reduction in energy intake. However, the amount of the restricted energy, the associated nutritional changes as well as the length of the restriction may vary. The reduction of energy intake in various studies ranges from 10% to up to 50%. The length of CR varies from a few weeks to lifelong treatment. Some protocols restrict all nutrients, whereas others limit only macronutrients and add supplements. Thus, the definition is very vague.

REDUCED ENERGY INTAKE USUALLY LEADS TO WEIGHT LOSS, WHICH IS OBVIOUSLY BENEFICIAL FOR OBESE PEOPLE. BUT ARE THERE ANY ADDITIONAL EFFECTS WHICH COULD ALSO BENEFIT PEOPLE WHO ARE NOT OVERWEIGHT?

Properly designed CR has multiple benefits for overall well-being. It reduces levels of inflammation and oxidative stress, delays



Foto: Pixels Cottonbro

occurrence of aging-related diseases and rates of age-specific mortality, prevents metabolic diseases and increases insulin sensitivity, reduces the incidence of neurodegenerative diseases, cancer, diabetes, atherosclerosis, and cardiovascular disease and so on... CR affects various processes which can result in a range of outcomes leading to extended health span and life span. For these reasons, restrictive diets are particularly recommended to individuals suffering from inflammatory or metabolic diseases.

WHEN I REDUCE MY ENERGY INTAKE, I ALSO HAVE TO REDUCE THE AMOUNT OF FOOD I EAT. WHICH FOOD GROUPS SHOULD I CANCEL FIRST, AND WHICH SHOULD I KEEP? IS THERE ANY KIND OF FOOD THAT I SHOULD EAT MORE OF?

It is always a good idea to quit any hyper-processed foods because they trigger overeating and the main issue with CR is lack of adherence due to hunger. For this reason, I would also suggest a reduction of carbohydrates and an increase in protein and fats which are more satiating. Moreover, leafy greens and fresh vegetables could also help in reducing hunger.

When planning CR, it is important to consider that one needs to reduce the energy intake while trying to sustain micronutrient levels. Therefore, minerals and vitamins-rich foods should be prioritized. This type of diet shift will show benefit even regardless of CR.

DO CERTAIN TYPES OF FOOD CONTAIN SUBSTANCES WHICH INCREASE OR IMITATE THE EFFECTS OF CR?

There are several substances that can modulate the effects of CR and can be found in food. For example, Curcumin, which is traditionally used in Asian cuisine, has very potent anti-inflammatory properties and is easily available. Spermidine prevents a similar set of diseases like CR and is present in various foods including soy, mushrooms, peas, nuts, or broccoli. Also, as mentioned, protein restriction has been shown to have

similar benefits to CR. It is also important to notice that exercise has very similar outcomes to those of CR but it additionally builds muscle and increases the metabolic rate, which is of benefit.

WHAT DO YOU THINK ABOUT THE IDEA OF CONSUMING THESE SUBSTANCES IN FORM OF SUPPLEMENTS?

Multiple mimetics of CR can be found only as supplements as they do not occur in a regular diet or are present in very small amounts. However, I would like to underline that overloading the body with substances forcing specific molecular processes may disturb the natural balance and recommended doses should not be exceeded. Obviously, supplements can never replace whole foods and a healthy diet. While popping a pill is tempting, regular consumption of delicious spermidine-rich foods, grapes, or curry can have great CR-like benefits.

ARE THERE ANY NEGATIVE (SIDE-)EFFECTS? WHO SHOULD DEFINITELY NOT PRACTICE CR?

On the flip side, CR is connected with reduced basic metabolic rate, lethargy, feeling cold, and lower levels of thyroid hormones, all of which are undesirable. Obviously, the outcome depends on the extent of energy reduction, and a 30% long-term reduction will have more dramatic outcomes than a 10% reduction.

People with eating disorders should definitely avoid any kind of restrictive diets. Also, too strict CR may be detrimental as it strongly influences their sex hormones and fertility. This concerns females particularly strongly. Therefore, CR is not recommended for teenagers and females of reproductive age. Elderly people often tend to reduce their food intake and consume too little protein; thus, they should also not introduce additional restrictions.

ARE THERE ANY DIETS THAT COULD BE COMBINED WITH CR? OR ARE THERE ANY THAT SHOULDN'T BE COMBINED WITH IT?

There are very few studies researching this

question. Firstly, there is no definition of what should be consumed during CR. It is a simple and general "reduction". It seems that a vegetarian diet may increase the impact of CR. But it may likely be due to protein restriction often occurring with a vegetarian diet because protein restriction itself has effects which are similar to CR. On the other hand, the ketogenic diet (very low carb) can enhance the benefits as it reduces inflammation and reduces the feeling of hunger which contributes to adherence to the diet. However, for the moment there are no clear indications for the benefit of combining diets. Strong differences in individual responses and preferences need to be taken into account when choosing any of the diets. Therefore, I would suggest testing several diets accompanied by detailed journaling of the outcomes.

ANIMAL EXPERIMENTS PLAY AN IMPORTANT ROLE IN YOUR FIELD. A LOT OF PEOPLE ARE AGAINST THIS KIND OF RESEARCH BECAUSE OF ETHICAL CONCERNS. HOW WOULD YOU JUSTIFY ANIMAL EXPERIMENTS IN THIS FIELD AND WHY CAN'T THESE EXPERIMENTS BE DONE ON HUMANS?

It would be ideal to perform studies, particularly nutrition studies, on humans. Human trials require many participants due to high variability in response to any treatments. However, it is difficult to find participants. Moreover, the researchers have limited means to control adherence to diets, particularly to the challenging ones like CR. With human studies, one can verify the impact of diets on body weight, levels of hormones, metabolites, and enzymes in the blood. However, it is not that easy to find volunteers for fat or muscle biopsy. Not even mentioning intestine or liver samples. Therefore, investigating the impact of the diets on the molecular level and in various tissues is not possible with humans only. Animal studies can be performed only under strict conditions and after approval of ethics committees. Therefore, it is not "the easy way" but a challenging situation which puts great responsibility on the researchers.

ALIMENTAZIONE PIÙ VERDE: UNA SPESA SOSTENIBILE.

Vegani, vegetariani, pescetariani, fruttariani, crudisti, negli ultimi anni spopolano diete di ogni tipo che si contendono il titolo di stile alimentare più “green”. Tuttavia, se si parla di sostenibilità, la buona vecchia dieta mediterranea non è da screditare, anzi. Su una cosa però hanno ragione i nostri amici “verdofili”: dobbiamo consumare meno carne, molta meno carne, se vogliamo fare un passo avanti per rimediare al cambiamento climatico che avanza inesorabile.

Ma facciamo prima un passo indietro e chiediamoci cosa significhi esattamente alimentazione sostenibile. Secondo la definizione data dalla FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations nel 2010 “le diete sostenibili sono quelle diete a basso impatto ambientale che contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale e a una vita sana per le generazioni presenti e future. Le diete sostenibili sono protettive e rispettose della biodiversità e degli ecosistemi, culturalmente accettabili, accessibili, economicamente giuste e abbordabili; nutrizionalmente adeguate, sicure e sane; ottimizzando le risorse naturali e umane”. Dalla definizione si capisce come il problema sia molto complesso, poiché non riguarda solo la sostenibilità ambientale, già complessa di per sé, ma anche il nostro fabbisogno e quello delle generazioni future. Si tratta quindi di un problema ambientale, nutrizionale, ma anche economico poiché riguarda fondamentalmente l’allocazione di risorse scarse. La sostenibilità tocca l’intera filiera alimentare dal consumo alle tecniche di produzione, dal trasporto alla refrigerazione e conservazione degli alimenti, dal confezionamento alle fonti energetiche. È quindi in definitiva anche una questione di tecnologia e di politiche. Essendo il tema così complicato, andrebbe studiato a fondo, bisognerebbe conoscere le caratteristiche e l’intero ciclo di vita di ogni prodotto per giudicarne la sostenibilità e non esiste quindi sempre una risposta semplice, una soluzione unica per tutti. Ne è un esempio il post del chimico e divulgatore Dario Bressanini, diventato virale qualche anno fa, in cui spiegava che la pellicola di plastica intorno al broccolo paradossalmente lo rende più sostenibile, per una peculiarità dei broccoli che essendo fiori immaturi hanno una velocità di respirazione

molto elevata. In pratica, una volta tagliati dalla pianta, si rovinano in fretta e lasciati negli scaffali sarebbero da buttare dopo pochi giorni perché nessuno li comprerebbe.

PANE E BUGIE

Sempre il Dottor Bressanini nel suo libro “Pane e Bugie” sfata alcuni miti sull’alimentazione e spiega come gli organismi geneticamente modificati (OGM) non siano da demonizzare a priori e che biologico non è sempre sinonimo di sostenibile. Ho riportato questi esempi per rendere l’idea di quanto la tematica sia sfaccettata e come spesso sia necessario valutare caso per caso e, di fronte a un broccolo imballato, chiedersi se ne conosciamo effettivamente il motivo e se abbia senso o meno. La complessità però non deve essere una scusa per lasciare immutate le nostre abitudini, anzi deve essere un invito ad informarsi il più possibile e a riconoscere la nostra inevitabile ignoranza in alcuni casi. Fortunatamente qualche linea guida esiste.



Foto: Unsplash/Vitchakom

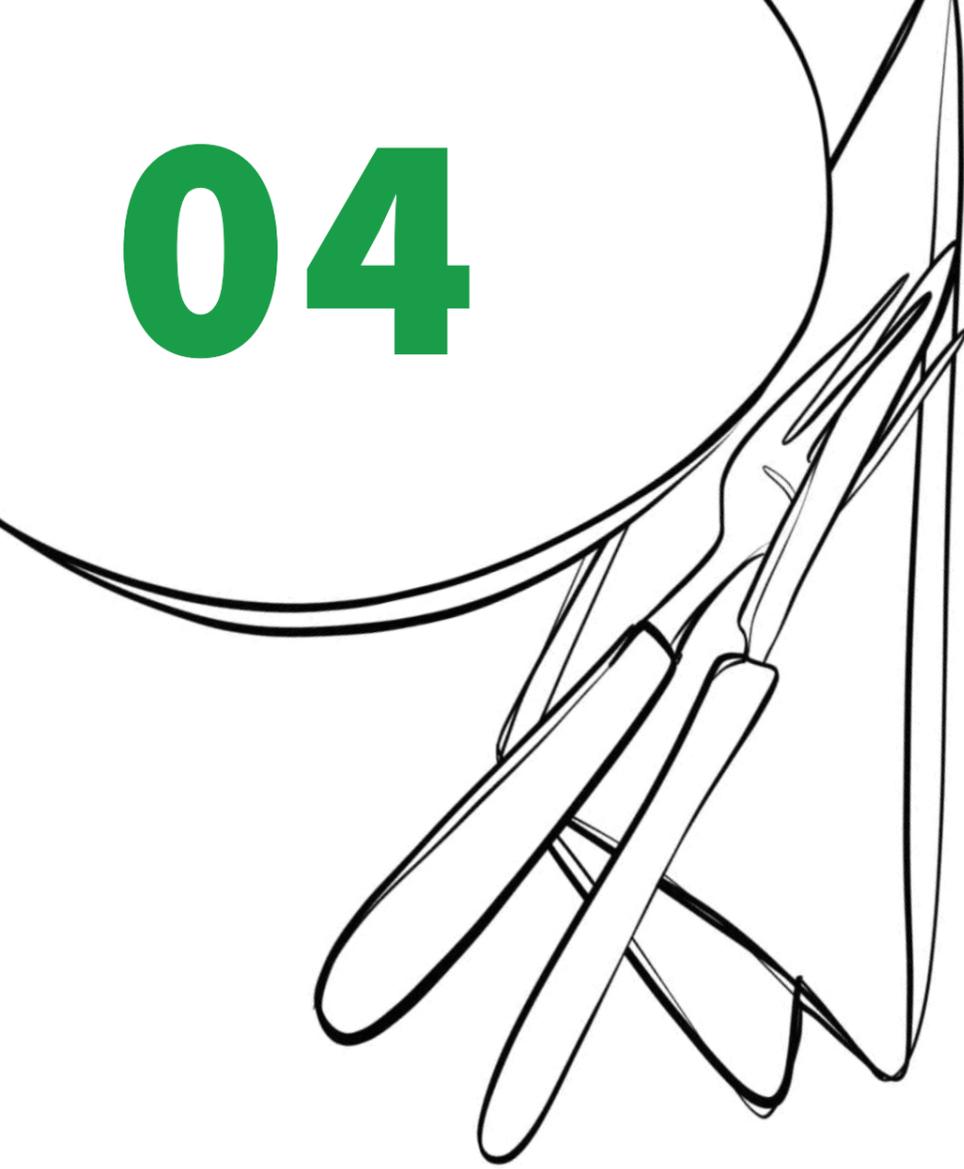
Nel Report della commissione EAT-Lancet uscito a febbraio 2019, i 37 scienziati interpellati si interrogano sugli obiettivi da realizzare entro il 2050 per garantire un sistema alimentare in grado di rispondere alle esigenze nutritive e di salute della popolazione mondiale e di lasciare alle generazioni future un pianeta ancora vivibile. Il report si focalizza su due pilastri: il consumo e la produzione. Il primo ci riguarda direttamente ed è ciò su cui ognuno di noi può agire per fare la differenza. Dal report emerge chiaramente che il primo grande imperativo per migliorare la nostra alimentazione in termini di salute e di impatto ambientale è adottare una dieta ricca di alimenti di origine vegetale con piccole quantità di cibi di origine animale. In particolare il documento sostiene che è necessario raddoppiare il consumo di frutta, verdura, frutta a guscio e legumi e diminuire del 50% il consumo di carne, specialmente rossa, e zucchero. La produzione di carne di ruminanti ha infatti il più alto impatto ambientale nel panorama alimentare, mentre la questione si complica ulteriormente per il pesce, dove è necessario conoscere e fare attenzione alle tecniche di pesca o agli allevamenti. Il nostro alleato sono le etichette, che è importante imparare a leggere: nel pesce confezionato vengono indicate la provenienza e le tecniche di cattura, nel surgelato spesso ci sono dei bollini che ne certificano il livello di sostenibilità. Altrimenti, se compriamo il pesce al banco o in pescheria una buona pratica è sempre chiedere direttamente queste informazioni.

AVOCADO SICILIANI, A PIEDI

Facile, allora risolviamo il problema alla base e diventiamo tutti vegani! Sì, ma no, o meglio non necessariamente. Anche fare scorpacciate di avocado, per esempio, non sarebbe per nulla sostenibile a causa del loro forte impatto ambientale, dispendio di acqua e terreni, fenomeni di deforestazione dovuti all’improvvisa esplosione di domanda negli ultimi anni

e gravi ripercussioni sulle popolazioni che le coltivano. Però per chi non può rinunciare al guacamole coi nachos o all’avocado toast durante il brunch della domenica, per fortuna un’alternativa più sostenibile esiste: gli avocado siciliani, per esempio, disponibili in autunno quando sono di stagione. La stagionalità, infatti, è un’altra alleata quando si tratta di alimentazione sostenibile ed è per questo importante conoscere i periodi di raccolta degli ortaggi. Inoltre, ridurre i prodotti animali e aumentare il consumo di legumi, cereali, frutta e verdura di stagione risulta più sostenibile anche per le nostre tasche. Esiste una grandissima varietà di cereali e legumi, anche nella tradizione culinaria italiana, da riscoprire per fare del bene alla nostra salute, alle nostre finanze e al pianeta. Informarsi, leggere le etichette e imparare a conservare bene il cibo sono gli altri passi essenziali per ridurre il nostro impatto ambientale. Quindi con qualche piccola rinuncia e qualche accortezza in più possiamo fare tutti la differenza già solo quando facciamo la spesa, ancora meglio poi se ci andiamo a piedi.

04



HAUPTSPEISE LANDWIRTSCHAFT & POLITIK



Foto: Pixels Taha Samet Arslan

POLITIK GEHT DURCH DEN MAGEN

NICHT NUR DIE LIEBE, AUCH DIE POLITIK
GEHT DURCH DEN MAGEN.

Nicht nur die Liebe, auch die Politik geht durch den Magen. Essen, lehrt uns Sigmund Freud, der Begründer der Psychoanalyse, sei in jedem Falle etwas Lustvolles. Wie das Kind beim Saugen an der Mutterbrust das erste Mal die Freuden der Sinne verspürt, so finden die Erwachsenen eine pantagruelische Genugtuung etwa bei einem Abendessen.

Beim Essen, also beim Einnehmen, und nicht nur in diesem Falle, ortete Freud den Lusttrieb, beim Zerkauen hingegen den Aggressionstrieb. Aber wie beim Essen sind Aufnahme der Nahrung und Zerkauen derselben wie in der Politik elektorale Umwerbung und aggressive Ablehnung nicht voneinander zu trennen. Übrigens erfreute sich Freud beim Abendessen immer wieder gerne an seiner Leibspeise: italienische Artischocken, gekochtes Rindfleisch oder Zwiebelrostbraten. Keine Frage, essen ist politisch. Allein schon der Begriff „Ernährungspolitik“ weist auf eine ordnungspolitische Dimension hin, mit der das Essverhalten der Bürger*innen gesteuert werden sollte, was in der Mehrzahl der Fälle nicht gelingt. Michelle Obama, die Gattin des amerikanischen Präsidenten Barak, ging mit gutem Beispiel voran, um dem Junk Food zu Leibe zu rücken. Erfolge sehen anders aus.

ESSEN GEHÖRT ZUM RITUAL DER POLITIK

Essen gehört zum Ritual der Politik, hält, wie der Volksmund sagt, Leib und Seele zusammen, führt aber auch immer wieder spinnefeinde Politiker*innen zusammen. Beim Staatsdinner wird dann gern böse Miene zu gutem Essen gemacht. Wie sich solche befrackte Essen abspielen, dazu gibt es dicke Handbücher der Diplomatie. In der Zwischenzeit ist allerdings Vorsicht geboten. Es gilt nicht nur der Grundsatz, dass möglichst die National Speisen und Nationalweine serviert und aufgeschenkt werden. Im Vorfeld sollte das Gastgeberland erkunden, wer unter den Gästen vegetarisch oder vegan ist und so auch isst. Was allerdings nicht immer Aufschluss über den Charakter der Politiker*innen gibt, wenn man an die grünen Süsschen des Führers Adolf Hitler denkt.

Jedenfalls scheint es je nach Land geboten zu sein, Wein überhaupt nicht aufzutischen, wenn die Gäste aus einem islamischen Staat kommen. Solche Ausrutscher sind nicht nur einmal passiert. Die Liste der Gruben, in die der Gastgeber/die Gastgeberin die Gäste mit diplomatischen Verstimmungen fallen lassen kann, sind damit noch lange nicht erschöpft. Soll man bei Besuchen in asiatischen Ländern mit Stäbchen essen oder doch lieber mit Messer und Gabel? Wer beginnt mit dem ersten Bissen? Wer geht als Letzter vom Tisch? Muss der Teller leer gegessen sein? Oder soll man etwas übrig lassen? Wie das Essen so der politische Erfolg der Reise. Wer einen Fehltritt macht, muss vielleicht mit leerem Magen und leeren Vertragskörben wieder die Heimreise antreten.

Das aber ist nur eine Seite der Auswirkungen von Essgewohnheiten auf die Politik. Vom Trinken wollen wir erst gar nicht reden. Nur soviel sei gesagt, dass gegen Ende des Zweiten Weltkrieges der britische Premier Winston Churchill und der russische Despot Josef Stalin gemeinsam eine ganze Nacht durchgezecht haben. Als sie nicht mehr gerade stehen konnten, waren sie längst handelseins geworden. Der österreichische Außenminister Leopold Figl hat 1955 den Staatsvertrag nach Hause gebracht, weil er als niederösterreichischer Weinbeisser die Russen unter den Tisch getrunken hat. So geht zumindest die Mär. Und dass Boris Jelzin, erster russischer Präsident nach dem Ende der Sowjetunion, schon beim Frühstück seine Lippen mit Vodka benetzte, hat dazu geführt, dass ein bekannter französischer Vodka eben Vodka Boris heisst, bestens geeignet für den Cocktail Bloody Mary oder Caipiroska. Der Vodka hat denn bei Jelzin auch auf politische Entscheidungen Auswirkungen gehabt, etwa durch geistige Abwesenheit.

Zurück zum Essen, bevor wir zu tief ins Glas schauen. Sag mir, was Du isst und ich sage Dir, was für ein Politiker/eine Politikerin Du bist. Zugleich verrät das Essen der politischen Akteure viel über das jeweilige Land. Die deutsche Ex-Bundeskanzlerin Angela Merkel isst gerne Königsberger Klopse (für Unwissende: eine ostpreussische Spezialität aus gekochten Fleischkügelchen in weißer Sauce mit Kapern), aber auch französische Blutwurst, ohne dass wir das jetzt interpretieren wollen. Ihr ehemaliger Innenminister Horst Seehofer liebt eine ordentliche bayerische Brotzeit. Und Bayerns Ministerpräsident Markus Söder lässt es sich am Sonntag beim Braten mit Soß und Kloß schmecken.

Dass Deutschlands Langzeitkanzler Helmut Kohl den pfälzischen Saumagen liebte, haben auch seine Staatsgäste abbekommen, denen er die Mischung aus Fleisch, Kartoffeln und Gewürzen gerne aufsuchte. Beim Weltwirtschaftsgipfel 1992 in München ließ er 150 Kilogramm Saumagen und eine Vielzahl an Leber- und Blutwürste herankarren. Das Treffen war ein Erfolg. Allerdings weiß man zu berichten, dass bei anderer Gelegenheit die britische Ministerpräsidentin Margaret Thatcher im Angesicht des Saumagens die Nase rümpfte, während sich Spaniens König Juan Carlos begeistert zeigte.

POLITIKER*INNEN ZEIGEN AUCH BEIM ESSEN DIE NÄHE ZU IHRER WÄHLERSCHAFT

Unbestritten ist, dass die Politiker*innen auch beim Essen die Nähe zu ihren Wähler*innen zeigen wollen. Barak Obama und Donald Trump wie auch Bill Clinton waren durch den Genuß von Fast Food volksnahe vereint. In Frankreich hingegen gehen die Spitzenpolitiker*innen den Weg in die Luxusküche. Als der französische Präsident Emmanuel Macron zu den französischen Truppen in den Tschad reiste, nahm er

den Élysée-Küchenchef und zwei Tonnen Delikatessen mit: Champagner, Gänseleber, Pasteten im Teigmantel, Käse und Schoko-Desserts. Im Gegensatz dazu wird in Deutschland, wie wir gesehen haben, möglichst regional und eher deftig gegessen. Man belässt es am liebsten bei der Hausmannskost und beim regionalen Bier, mit dem man sich, natürlich in Maßen, zuprostet.

Der amerikanische Präsident George W. Bush bevorzugt Fleisch in Form von Tacos, Hamburger und Steaks. Als Texaner braucht man sich darüber nicht zu wundern. Der Anführer der chinesischen Kommunisten, der legendäre Mao Zedong, bevorzugte scharfes Schweinefleisch mit Chili und Fischkopfsuppe. Anlässlich des 18. Parteikongresses im Jahre 1975 hatten die chinesischen Spitzenköche zu Ehren des großen Steuermanns lange Geburtstagsnudeln zubereitet, Sinnbild für ein langes Leben. Unglücklicherweise waren sie aber nach dem Aufkochen zerfallen, sodass die Küche als Ersatz schnell Trockennudeln servierte. Mao soll den Unterschied nicht bemerkt haben. Neun Monate später war er tot.

Von Deftigkeit wie in Deutschland ist unter den Politiker*innen in Italien keine Spur. Da geht es nicht nur um die Menüs, die zur Regierungszeit von Silvio Berlusconi immer in den Tageszeitungen abgedruckt wurden, nachdem unter den politischen Gästen wichtige Entscheidungen am Hof des Cavaliere gefasst worden waren. Was wurde da an einer lauen Sommernacht auf der Terrasse des Palazzo Grazioli in Rom an Köstlichkeiten serviert? Als Antipasto gab es tartine con salmone e parmigiano, ricottina, mozzarella di bufala e prosciutto con melone. Dann folgten erfrischende Vorspeisen: farfalle con verdure, riso con gamberetti e pomodorini. Und als Hauptspeisen vitello tonnato e sformato di melanzane. Ein gelato alla frutta schloss die Menüabfolge, aber nicht den Abend. Doch nicht immer ging es so großzügig zu am Hofe Berlusconis. Bei den cene eleganti gab es zuvor meist gegrillte Hühnerschenkel, dann ging's zum Bunga Bunga.

Dass bei den cene, dem laizistischen „Abendmahl“, mitunter wichtige Entscheidungen getroffen wurden, davon zeugen die diversen Etiketten, mit denen solche Treffen in Verbindung mit einer lukullischen Speise gebracht werden. Ganz berühmt ist der patto della crostata zwischen Silvio Berlusconi und Massimo D'Alema. Als die Bicamerale zur Verfassungsreform des Jahres 1997 zu scheitern drohte, kam es zu einem privaten Abendessen zwischen Silvio Berlusconi und Gianfranco Fini für die Mitte-rechts-Koalition, sowie Massimo D'Alema und



Foto: Pixels Josh Kobayashi

Franco Marini für den Ulivo. Als Nachspeise wurde eine crostata, ein Mürbteigkuchen serviert, dem es angeblich dank seiner Köstlichkeit gelang, eine Vereinbarung über die Verfassungsreform zwischen den beiden Lagern zu besiegeln. Die crostata mag vorzüglich geschmeckt haben, kurze Zeit später kündigte Berlusconi den Pakt wieder auf. Abkommen, mit dem Namen einer Speise eingefettet, gibt es noch mehrere andere. Erinnert sei lediglich an den patto dell'arancino zwischen Berlusconi, Matteo Salvini von der Lega und Giorgia Meloni von Fratelli d'Italia im Jahre 2017 in Catania. Damals ging es um ein politisches Wahlabkommen zwischen den drei Mitte-rechts-Parteien. Übrigens: arancino ist eine sizilianische Spezialität, ein frittiertes und gefülltes Reisbällchen.

WIR BEFINDEN UNS DOCH NICHT IN EINEM WIRTSCHAUS!

Wir schließen mit einer burlesken Szene im italienischen Parlament. Als die Vertrauensabstimmung über die Regierung von Romano Prodi im Jänner 2008 zu dessen Sturz führte, köpfte der Senatore von Alleanza Nazionale, Domenico Gramazio, eine Sektflasche, während sein Parteikollege Nino Strano unter lautem Gejohle eine großzügig geschnittene Scheibe mortadella verzehrte. Dabei muss man wissen, dass die mortadella eine Wurstspezialität aus Bologna ist, von wo Romano Prodi stammt und mit der er wegen seiner Kopfform oft verglichen wird. Der damalige Präsident des Senats, Franco Marini, rief entrüstet in den Saal: „Wir befinden uns doch nicht in einem Wirtshaus!“

Es gäbe natürlich noch eine Menge an Anekdoten über geheime und öffentliche Mahlzeiten zwischen befreundeten und verfeindeten Politikern zu erzählen. Aber ganz kurz. Wir schreiben das Jahr 1980. Die beiden Cousins, der charismatische Leader der kommunistischen Partei Italiens, Enrico Berlinguer, und der damalige Regierungschef Francesco Cossiga, ein Christdemokrat, nahmen gemeinsam an einem privaten Abendessen teil. Kaum war das Pista zieneis verzehrt, blickte Berlinguer zu Cossiga und verkündete ihm ernst-trocken: „Morgen wird der PCI im Parlament für ein Strafverfahren gegen Dich stimmen.“ Der sonst ausgelassene Abend endete in der Totenstille des Abschieds. Tags darauf stimmte der PCI für den Antrag gegen Cossiga, aber die Regierung blieb im Sattel.

Der Gründer der Lega Nord, Umberto Bossi, lebte jahrelang von Pizza und Coca Cola, die er am liebsten gegen oder nach Mitternacht, zuvor schön zugeschnitten, mit den Händen aß. Der Mann, der den Norden Italiens vom Süden trennen wollte, hatte eine Vorliebe für die Spezialität aus Neapel. Oder wir erinnern uns an den späteren Staatspräsidenten Francesco Cossiga, der bereits vorgestellte Christdemokrat, welcher Donna Assunta, Frau des Faschistenführers Giorgio Almirante, wegen ihrer Küche abküssen wollte. „Ich habe in meinem Haus Generäle und Politiker verköstigt,“ politisch transversal, erinnert sich die Südtalienerin aus noblelem Geschlecht.

Politik geht durch den Magen, quer durch politische Parteien, Lager, Länder. Allerdings hängt es ganz wesentlich von der kulinarischen politischen Kultur ab, ob sich politische Antagonist*innen bei einem Teller spaghetti und einem Glas lambrusco köstlich unterhalten oder sich beim Hinunterschlingen von Junk Food und einem Schluck Cola misstrauisch und mürrisch anblicken.



DAS KAPITAL IM STALL

NAHRUNGSPRODUKTION IM KAPITALISMUS: ENTSTEHUNG, PROBLEME, ALTERNATIVEN

Die am automatischen Melksystem angebundene Milchkuh (sie will anonym bleiben) wird die Zeit des Melkvorgangs kaum dafür nutzen, sich ihre objektiv ungünstige Stellung im Ausbeutungszusammenhang zwischen Natur und Kapital zu vergegenwärtigen. Selbst ihre Cousine Frieda, glücklich auf einer Südtiroler Bergwiese weidend, dürfte die Entwicklung der Eigentumsverhältnisse an Grund und Boden und deren Auswirkungen auf das ökonomische Gesamtsystem zumindest nicht bewusst reflektieren. Genannten Kolleginnen sei ihre Gleichgültigkeit verziehen. Dem menschlichen, intelligenten Wesen, das im Supermarkt heimlich die billigere Eigenmarke-H-Milch erstanden hat, ist es hingegen zuzumuten, sich wenigstens einmal in seinem Leben damit zu befassen, wie der Kapitalismus selbst in seinem Kühlschrank gnadenlos herrscht. Nein, dieser Kapitalismus ist natürlich nicht an allem schuld. Sehr wohl aber am Umfang dieses Aufsatzes. Weil sein Autor sonst aber gar nicht mehr dazu kommt, Abend zu essen, wurden die revolutionären Ausführungen auf den ältesten und wesentlichsten (heimatverbundenes Zugeständnis!) Aspekt der Lebensmittelherstellung beschränkt: auf die landwirtschaftliche Nahrungsproduktion.

Selbstverständlich zerstören nicht nur die westliche, imperiale Lebensform und die Industrie die natürlichen Grundlagen der Menschheit, sondern sogar in einem hohen Maße auch die Nahrungsmittelproduktion, die – der Natur und ihren Zyklen völlig entfremdet – den Gesetzen der Verwertung und des Profits unterworfen ist. Die charakteristische Rolle der Nahrung als Ware im Kapitalismus äußert sich in zwei verschiedenen Aspekten: In Hinblick auf die Landwirtschaft, also ihrer Produktion, und bezüglich des Vertriebs auf dem Markt, also ihrer Vermarktung. Wer nun verstehen will, welche Stellung die Nahrung im kapitalistischen Wirtschaftssystem einnimmt, muss zunächst das Wesen der kapitalistischen Landwirtschaft begreifen sowie – hiervon separat beleuchtet – wenigstens die grundlegendsten Phänomene der komplexen kapitalistischen Vermarktungslogik studieren. Diese Köstlichkeit ist für ein andermal verwahrt. Der Magen wird schon durch Ersteres zur Genüge beansprucht.



1. DIE LANDWIRTSCHAFT IN VORKAPITALISTISCHER ZEIT

In der Frühzeit des Menschen gab es keine Landwirtschaft in unserem heutigen Sinne. Erst die Sesshaftwerdung potenzierte die Entwicklung der Produktionsmittel des Menschen und markierte den Anfang einer neuen Wirtschaftsform: der Agrikultur. Mit dem Wandel von bloßen Sippen hin zur sozial differenzierten Gesellschaft (in anderen Worten: der Entstehung von Klassen) sonderten sich landwirtschaftliche, handwerklich und intellektuelle Arbeit allmählich voneinander ab. Die Nahrungsproduktion unterlag jahrtausendlang den Wachstumszyklen der Natur, die als gegeben und nur in Ansätzen veränderbar hingenommen wurden. Bei der Herstellung von Lebensmitteln waren die Menschen kaum in der Lage, „korrigierend“ oder irgendwie störend in den Lauf der Natur einzuwirken. In der vorkapitalistischen Zeit erfüllte die Lebensmittelherstellung nicht den Zweck, finanziellen Gewinn zu erwirtschaften. Vielmehr diente sie sowohl in den antiken Sklavenhalter-Systemen als auch in der feudalen Epoche der Befriedigung vitaler Grundbedürfnisse, der Sicherung des Überlebens. Die Lebensmittel waren natürlich ungleich verteilt, da es sich um sogenannte antagonistische Gesellschaften handelte, in denen sich Ausbeuter und Ausgebeutete gegenüberstanden. In Antike und Mittelalter entwickelten sich die Produktionsmittel im Lebensmittelsektor nur geringfügig; technische Neuerungen und Erfindungen erfassten die Landwirtschaft weniger, sodass sie auf einem eher geringen Entwicklungsstand verblieb. Während Hungersnöte heute primär auf die ungerechte Machtverteilung der Wirtschaftsordnung selbst zurückzuführen sind, waren sie über Jahrhunderte der unzulänglichen Produktionsweise geschuldet.

¹ Marx, Karl: Das Kapital, Bd. 3, In: Marx-Engels-Werke, Bd. 25, S. 754
² Marx, Karl: Das Kapital, Bd. 3, S. 332

2. DIE ALLGEMEINEN AGRARVERHÄLTNISSE IM KAPITALISMUS

Der Aufstieg des Kapitalismus begann in der Frühen Neuzeit. Als Gesellschafts- und Wirtschaftsordnung setzte er sich nach den bürgerlichen Revolutionen zwischen dem 18. und 19. Jh. in ganz Mittel- und Westeuropa durch. Dem Kapitalismus verdanken wir einen intensiven technischen Fortschritt, den man in früheren Zeiten vergebens sucht. Die immer effizienteren Produktionsmittel wirkten sich einschneidend auf die Produktionsverhältnisse aus, also auf die Art und Weise, wie unsere Wirtschaft funktioniert; das gilt auch für die Landwirtschaft.

In ihr ist die Natur der zunächst ausschlaggebende Faktor, auch wenn gerade der technisch-wissenschaftliche Aufschwung des Kapitalismus den Menschen dazu befähigt und verleitet hat, sich das Naturpotential übermäßig anzueignen und Naturgesetze gezielt zu beeinflussen. Karl Marx bezeichnet die Natur als „Gratisproduktivkraft der Arbeit“ und (zugleich mit dem Vorgang der Arbeit selbst) als Quelle stofflichen Reichtums.¹ Die wichtigste Voraussetzung für den Wandel von der feudalen zur kapitalistischen Landwirtschaft lag in der qualitativen Veränderung der Funktion des Bodens als Hauptproduktionsmittel: Lange Zeit mussten die Bauern dem Grundherrn im Rahmen des Lehenswesens Lebensmittel liefern. Dann aber fielen Bodeneigentümer, Bodenbewirtschafter und Bodenbearbeiter auseinander (Theorie der Grundrente) und der Bodenbearbeiter als schwächstes Glied der Kette wurde zu einer Art Lohnabhängigen des kapitalistischen Pächters (Bodenbewirtschafter), der wiederum dem Bodeneigentümer für die Nutzung des landwirtschaftlichen Grundes eine Pacht in Geldform schuldet. So kam es zur Umwandlung der vorkapitalistischen Naturalrente in die Geldrente. Diese Verwandlung, so Karl Marx im Kapital, wird

„ nicht nur notwendig begleitet, sondern selbst antizipiert durch Bildung einer Klasse besitzloser und für Geld sich verdingender Tagelöhner. (...) Es hat sich daher notwendig bei den bessergestellten rentepflichtigen Bauern die Gewohnheit entwickelt, auf eigene Rechnung ländliche Lohnarbeiter auszubeuten, ganz wie schon in der Feudalzeit die vermögenden hörigen Bauern selbst wieder Hörige hielten. So entwickelt sich nach und nach bei ihnen die Möglichkeit, ein gewisses Vermögen anzusammeln und sich selbst in zukünftige Kapitalisten zu verwandeln. Unter den alten, selbstarbeitenden Besitzern des Bodens selbst entsteht so eine Pflanzschule von kapitalistischen Pächtern, deren Entwicklung durch die allgemeine Entwicklung der kapitalistischen Produktion außerhalb des flachen Landes bedingt ist.“²

Bereits im 19. Jh. konnte Marx also die Kapitalisierung der landwirtschaftlichen Produktion beobachten, ein Prozess, der bis heute anhält und alle Erdteile erreicht. Bereits damals also waren Tendenzen des Eindringens nichtlandwirtschaftlicher Interessen in Ackerbau, Obstbau und Viehwirtschaft festzustellen – Tendenzen, die heute Wirklichkeit sind. Während in Antike und Mittelalter um der bloßen Nahrung Willen produziert wurde, geht es nun darum, dem Boden nicht nur Lebensmittel, sondern eigentlich finanziellen Reichtum abzuringen. Der Bauer arbeitet nicht, um essen zu können, sondern um Geld zu erwirtschaften, in anderen Worten, um Kapital anzuschaffen. Ausgangspunkt für die kapitalistische Umformung der Nahrungsproduktion ist, zusammenfassend gesagt, die private

Aneignung von Grund und Boden durch einige wenige, was zugleich andere Personen, die früher durch komplexe, über lange Zeit entstandene Nutzungsrechte Anrechte auf ihn hatten, exkludierte. Man kann zurecht einwenden, dass all diese und weitere Thesen nicht allgemeingültig in dem Sinne sind, dass sie auf alle konkreten historischen Entwicklungen anwendbar sind. Beispielsweise war die Landwirtschaft in den österreichischen Alpenländern lange Zeit kaum betroffen von der kapitalistischen Revolutionierung der Gesamtwirtschaft, da dem die „protektionistischen“ Interessen der herrschenden feudalklerikalen Schicht entgegenstanden und die Berglandwirtschaft zu unattraktiv für Investitionen war. Im Zuge der Modernisierung der Agrartechniken auch hierzulande hat sich das aber geändert.

3. KAPITALISMUS IM LANDWIRTSCHAFTSSEKTOR: KOLLEKTIVE UND INDIVIDUELLE AUSWIRKUNGEN

Karl Marx unterstreicht, dass sich die Ausbeutung der Bauern von der „Exploitation des industriellen Proletariats (...) nur durch die Form unterscheidet. Der Exploiteur ist derselbe: das Kapital.“³ Während jedoch die Arbeitskraft lohnabhängiger Arbeitnehmer direkt ausgebeutet würde, erfolge die Ausbeutung der Bauern (gemeint sind hier kleine und mittlere landwirtschaftliche Betriebe, die zumeist in Familienhand sind) nur indirekt, sodass der Zusammenhang zwischen Kapitalismus und der ökonomischen Situation der Bauern oft wenig ersichtlich ist. Vereinfacht gesagt besteht dieser Zusammenhang darin, dass „die Produktionsmittelindustrie den Bauern, die Landmaschinen, Düngemittel usw. kaufen müssen, hohe Preise diktieren. Die Kapitalisten der landwirtschaftlichen Verarbeitungsindustrie und des Handels setzen dagegen niedrige Erzeugerpreise für die Produkte durch, die sie einkaufen, um auf diesem Wege ihre Profite zu erhöhen.“⁴ Infolge dieses Drucks, der vor allem von monopolistischen Konzernen ausgeht, bildet sich eine Preisschere zuungunsten des Nahrungsproduzierenden, die zwischen hohen Preisen für landwirtschaftliche Produktionsmittel und niedrigen Erzeugerpreisen auseinanderklafft. Die Bauern verdienen somit notwendigerweise immer weniger an jenen Nahrungsmitteln, die sie mit ihrer Arbeit und Mühe für die Gesellschaft erarbeiten.⁵

Ein wesentliches Element der kapitalistischen Bedrohung der bäuerlichen Existenz sind auch die Banken. Werkstätige Bauern, besonders Kleinproduzierende sind oftmals gezwungen, Kredite



Foto: Pixels Valeria Bolnueva

³ Lenin, Wladimir I.: Karl Marx. Die Marxsche Lehre. In: Lenin, Ausgewählte Werke, Bd. 1, Berlin (Ost), 1966, S. 47/48
⁴ Marx, Karl: Der achtzehnte Brumaire des Napoleon Bonaparte. In: Marx/Engels, Ausgewählte Werke, Bd. 2, Berlin (Ost), 1972, S. 401
⁵ Marx, Karl: Industrialisierung der Landwirtschaft. In: Das Kapital, Berlin 1932, S. 476

³ Marx, Karl: Die Klassenkämpfe in Frankreich 1848 bis 1850. In: MEW, Bd. 7, S. 84
⁴ Richter, Horst (Hrsg.): Politische Ökonomie des Kapitalismus und des Sozialismus, Berlin (Ost), 1988, S. 245 Diese gesetzmäßige
⁵ Entwicklung der kapitalistischen Agrarverhältnisse ist statistisch bestens belegt.

aufzunehmen und müssen hierfür hohe Zinsen zahlen, wobei die Erträge aus der eigenen Produktion stagnieren oder sinken und es vielfach nicht mehr erlauben, die geschuldeten Beträge zurückzahlen; die Verschuldung der Bauern ist die Folge, mit bitteren sozialen Konsequenzen. Höfe und Familien werden in den Ruin getrieben, Existenzen scheitern, das gesellschaftliche Gefüge in der ländlichen Peripherie wird brüchig. Nur durch gezielte öffentliche Förderungen und Stützmaßnahmen ist es möglich, den verheerenden Kräften der „unsichtbaren Hand“ des Marktes entgegenzusteuern. Hier liegt auch ein Anknüpfungspunkt im Aufbau solidarischer Bündnisse zwischen Bauernschaft und städtischen Lohnabhängigen: Beide haben ein reales Interesse an einem demokratischen Sozialstaat, der bewusst korrigierend und lenkend in den Lauf der Wirtschaft eingreift, beide profitieren von einer gewissen staatlichen Regulierung der Märkte: Die einen, weil sie ihnen Schutz vor der Macht kapitalistischer Agrarkonzerne bietet, die anderen, weil sie zumindest die krasssten Auswirkungen von Lohndumping, Prekariat und Arbeitslosigkeit unterbinden kann.

W.I. Lenin beschreibt, dass die Verelendung der werktätigen Bauern ein langwieriger Prozess ist, der für die Herausbildung der personellen Ressourcen für die Industrialisierung essentiell ist und sich in verschiedenen Etappen abspielt:⁶ Labilität des bäuerlichen Betriebes, Abwanderung der Familienarbeitskräfte, wachsende Arbeitsbelastung, Verschuldung, Aufnahme eines Zu- oder Nebenerwerbs als Selbstständige/r oder Lohnabhängige/r, Aufgabe der Bauernwirtschaft. Natürlich trifft dieses allgemeine Schema nicht auf jede territoriale Realität zu, da gerade im Landwirtschaftssektor zahlreiche lokal-regionale Faktoren und Produktionsbedingungen hinzukommen. Grundsätzlich gilt aber: Die soziale Lage der Bauernschaft gleicht sich im Kapitalismus fortlaufend jener der arbeitenden Klassen an.

Doch es bestehen Unterschiede fort, wie etwa (in Gebieten ohne Latifundienbesitz) das Eigentum des Bauern an jenem Grund und Boden, den er bestellt. Gerade auf Südtirol trifft das zu. Dieses Privateigentum ist „die Grundlage des Kleinbetriebs und die Bedingung seiner Blüte (...)“⁷ Aber dieser Kleinbetrieb ist in vielen Fällen gewissermaßen nur „ein Vorwand, der es dem Kapitalisten erlaubt, „Profit, Zinsen und Rente von dem Acker zu ziehen und den Ackerbauer selbst zu sehen zu lassen, wie er seinen Arbeitslohn ausschlägt.“ Die Umwandlung der Agrarverhältnisse im Kapitalismus „stört den Stoffwechsel zwischen Mensch und Erde“, so Marx, und hat auch Auswirkungen auf das Individuum, indem sie „die körperliche Gesundheit der Stadtarbeiter und das geistige Leben der Landarbeiter“ zerstört.⁸ Mehr noch:

“ In der Agrikultur erscheint die kapitalistische Umwandlung des Produktionsprozesses zugleich als Martyriologie der Produzenten, dass Arbeitsmittel als Unterjochungsmittel, Exploitationsmittel und Verarmungsmittel des Arbeiters, die gesellschaftliche Kombination der Arbeitsprozesse als organisierte Unterdrückung seiner individuellen Lebendigkeit, Freiheit und Selbstständigkeit. “

Auf der Ebene des geistigen Überbaus der Gesellschaft (Recht, Kultur, Kunst, usw.) bewirkt der Kapitalismus die endgültige Dominanz der Stadt und der bürgerlichen Vorstellungen und Vorurteile. Das ist oft auch mit einer Geringschät-

zung der volkstümlich-ländlichen Traditionen und Lebensweisen verbunden, was dem Ansehen des Bauernstandes schadet und zur Entfremdung der urbanen Bevölkerung vom Land und von der Nahrungsproduktion führt. In Südtirol sorgte die spezifische geschichtliche Entwicklung im 20. Jh. dafür, dass sich diese kulturellen Folgen durchaus in Grenzen gehalten haben.

4. NEUERE ENTWICKLUNGEN IM ZEITALTER DES NEOLIBERALEN MONOPOLKAPITALISMUS

Die vom bürgerlichen Liberalismus immer noch so gefeierte „Globalisierung“ bedeutet auf wirtschaftlicher Ebene nichts anderes als die weltweite Anarchie eines Marktes, der definitiv alle Handelsbarrieren zerstört hat. „Globalisierung“ – das ist also der vollendete Imperialismus von Konzernen, die es geschafft haben, sich dem nationalstaatlich-begrenzten Klassenkampf zu entziehen und die sichtbarste Ausbeutung von Arbeitskraft diskret in halb-souveräne Länder auszulagern, deren Schicksal den Westen bislang wenig kümmerte. Als geistiger Überbau dieser Epoche dient die neoliberale Ideologie, die auch zu Beginn der 2020er Jahre Wirtschaftswissenschaften und politische Entscheidungen dominiert.

Die Auswirkungen der Globalisierung auf Landwirtschaft und Nahrungserzeugung kann man nicht übersehen. Westlichen Konzernen gelingt es nun ohne Mühe, lästige Umwelt- oder Tierschutzstandards zu umgehen und den Raubbau an der Natur zu perfektionieren. Andererseits treibt die skrupellose Ausbeutung im „globalen Süden“ auch einheimische Eliten dazu, sich die Vorgehensweise des westlichen Kapitals anzueignen. Alt überlieferte Formen der Nahrungsmittelproduktion und regionale Wirtschaftskreisläufe gehen durch die Konkurrenz importierter, billiger industrieller Nahrung unter. Das ist vielfach mit der Entrechtung und Vertreibung Indigener verbunden. Bei der gezielten Verbreitung von ungesunden, kalorienreichen Lebensmitteln passen sich westliche Lebensmittelkonzerne den unterschiedlichen Gegebenheiten vor Ort an; sie gleichen den Verkauf an lokale Handelstraditionen an und designen Produkte, die selbst für Tagelöhner erschwinglich sind. Die Folgen der Eroberung der Elendsquartiere und Peripherien als Absatzmärkte sind Krankheit und Übergewicht; Folgen, die freilich die Gesamtheit stemmen muss, nicht der Konzern.

Die Globalisierung hat in einer Reihe von agrarisch geprägten Ländern außerdem dazu geführt, dass die besten Böden und die gesündesten Arbeitskräfte nicht zur Produktion von Grundnahrungsmitteln („food crops“), sondern von lukrativen pflanzlichen Rohstoffen für den Export („cash crops“) eingesetzt werden. Hungersnöte sind somit gewissermaßen vorprogrammiert. Das wiederum stärkt die Position jener Konzerne, die den so entstehenden Mangel mittels Einfuhr ihrer Produkte „ausgleichen“ können. Gegen sie haben Staaten der „Dritten Welt“ so gut wie keine Handhabe, da gerade Handelsliberalisierung und „Investitionsschutz“ jene Ketten sind, mit denen der reiche Westen sie im Gegenzug für die beehrten Entwicklungshilfen (Taschengelder für kleptokratische Oligarchen) fesselt. Auf politischer Ebene hat die Globalisierung den für die Kapitaleseite nützlichen Nebeneffekt, dass Wirtschaftsabläufe immer komplexer und undurchsichtiger werden, sodass Missbrauch und Ausbeutung auf Plantagen und in Agro-Betrieben gut verschleiert werden können und die Empörung gegen sie reduziert werden kann. Zusammenfassend lässt sich also sagen, dass die



Globalisierung in weltweitem Maßstab reproduziert, was die herkömmliche Marktwirtschaft auf nationaler Ebene längst erreicht hat, und das ist im Kern die Abschaffung jedweder Hindernisse auf dem Wege zur Profitmaximierung. Im neoliberalen Kapitalismus radikalisiert sich der Wettbewerb zwischen den Produzierenden um ein Vielfaches, die ökonomische Stellung der landwirtschaftlichen Arbeiter*innen sinkt infolge dieser Konkurrenz rapide, und die gegenseitige Abhängigkeit der Volkswirtschaften (die ebendiesen Charakter eigentlich immer mehr verlieren) macht die Weltwirtschaft äußerst anfällig für künstliche oder natürliche Produktionsausfälle.

Für den Kapitalismus kennzeichnend ist außerdem, dass die Vermarktung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse – der Nahrungsmittel – nicht in den Händen der Produzierenden liegt, so wie diese auch in anderer Hinsicht kaum über den Produktionsprozess entscheiden können. Und doch werden genau hier, also im Kontakt mit den Endverbraucher, die höchsten Gewinne eingefahren. Der Lebensmittelhandel wird von einigen wenigen Superkonzernen kontrolliert, die alles dafür tun, ihr Monopol auf Kosten der Landwirt*innen und der Konsument*innen zu verteidigen. Von der jetzigen Politik ist keine ernsthafte Bekämpfung dieser regelrechten Kartelle zu erwarten, die – unter krassen Verletzungen menschen-, kinder- und arbeitsrechtlicher Standards – Preise drücken und eine humane Nahrungsmittelherstellung verhindern.

5. DER KAMPF UM DIE KONTROLLE DES BODENS

Wir haben bereits gesehen, dass der Boden Grundvoraussetzung für die Landwirtschaft bzw. sowie für die Nahrungsproduktion war und immer noch ist. Er ist ihr wichtigstes Produktionsmittel und wird durch das Wachsen der Weltbevölkerung, durch Übernutzung und Urbanisierung knapper und knapper. Unter den Bedingungen des Kapitalismus bedeutet das zwangsläufig: Spekulation, explodierende Preise, Boden als lukrative Vermögensanlage. Eine zentrale Aufgabe für den sozial-ökologischen Umbau ist daher gerade die Bekämpfung bodenbezogener Formen der imperialistischen Ausbeutung in ehemaligen Kolonialländern, Symptome der sich verschärfenden Konkurrenz zwischen den Großmächten, die zumeist als Handlanger für ihre Konzerne auftreten.

Die bekannteste dieser neuen, „neokolonialen“ Ausbeutungsstrategien ist wohl das sog. sogenannte „Landgrabbing“. Es handelt sich dabei um die großflächige Aneignung von Land und der damit verbundenen Ressourcen (z.B. Wasser) durch Unternehmen, Finanzinvestoren und Staaten, wodurch Interessen nicht-lokaler Akteure an Nahrung, Agrartreibstoffen oder Renditen bedient werden. Landgrabbing findet vor allem in Asien, Lateinamerika und Afrika statt und zwar ohne die Zustimmung jener Menschen, die auf dem intransparent oder gar illegal entäußerten (Verkauf oder Pacht) Grund leben und ihn immer bearbeiteten. Es entzieht der Ernährungssicherheit mehr und mehr die Grundlage und das in Ländern, in denen zahllose Menschen ohnehin schon an Hunger sterben. Landgrabbing nimmt erschreckende Ausmaße an; man schätzt, dass sich Konzerne und autoritäre Regierungen (bes. China und Golfstaaten) im Jahr 2015 schon über 83 Millionen Hektar Land in dubiosen Deals unter den Nagel gerissen haben. Es sei angemerkt, dass Landgrabbing zwar meistens mit dem globalen Süden in Verbindung gebracht wird, aber, in einer freilich sehr abgemilderten Variante, auch in reichen Industrieländern auftritt. Auch in Deutschland, Osteuropa und den USA müssen Landwirt*innen gegen steigende Bodenpreise kämpfen, die vom Wirtschaftssystem künstlich verursacht und von der herrschenden Politik in Kauf genommen werden. Viele Kleinbetriebe geben auf. Das sei aber Ausdruck

eines „Strukturwandels“, eines heilsamen und natürlichen Vorgangs der Rationalisierung der Landwirtschaft. Schon immer versuchten das Kapital und seine Ideologen, menschengemachte Phänomene naturgesetzlich zu maskieren. In Wahrheit haben wir es mit einem „Bauernsterben“ zu tun, und auch die geringe Attraktivität, als Neubauer einen Agrarbetrieb zu gründen, hängt mit der Gier nichtagrarischer Interessengruppen nach Land und Boden zusammen.

Doch woher kommt dieser Run auf landwirtschaftlichen Grund, der seit 2008 zu beobachten ist? „Das neue Interesse an Landinvestitionen entsteht offenbar aus einer multiplen Krise. Die Mischung aus Finanz-, Klima- und Energiekrise macht Ackerland als Anlage- und Renditeprojekt attraktiv. (...) Die wachsende Weltbevölkerung und die schrumpfenden Agrarflächen begünstigen Investitionen in Ackerland. Wassermangel (Saudi-Arabien), Agrospritpolitik (EU, USA) oder veränderte Konsumgewohnheiten (China) verstärken den Hunger nach Land.“⁹ Landwirtschaftsfremdes Kapital sichert seinen Einfluss aber nicht nur durch den Erwerb von Boden, sondern auch, indem es Betriebsanteile von landwirtschaftlichen Firmen (AG oder GmbH) kauft. Das alles ist zutiefst problematisch, da externe Investor*innen ganz andere Interessen haben und folglich mit dem Land anders umgehen mit dem Land als Landwirt*innen und lokale Gemeinschaften. Der Boden – dieses kostbare Gut – wird im Prinzip zweckentfremdet, sein Weh und Wohl vom Auf und Ab der Konjunktur abhängig gemacht. Der Natur erpressen die neuen Eigentümer, was auf dem Weltmarkt Gewinne verspricht – mit katastrophalen Folgen für arbeitslose Bauern, die enteignete Bevölkerung und für die geschändete Umwelt, in der diese leben muss.

6. KAPITALISTISCHE NAHRUNGSPRODUKTION UND KLIMAKRISE

So gelangen wir zum letzten Merkmal der kapitalistischen Nahrungsproduktion: Ihrer grundsätzlichen Unvereinbarkeit mit dem Umweltschutz. Da die kapitalistische Agrikultur auf der grenzenlosen und bestmöglichen Ausbeutung humaner und natürlicher Ressourcen beruht, befinden sich Vorstöße, die Nahrungserzeugung klimafreundlicher zu gestalten, immer in einem systemischen Widerspruch zur Produktion selbst und werden vom Unternehmen folglich prinzipiell abgelehnt. Der Druck der Konkurrenz lässt den meisten Unternehmen auch gar keine andere Wahl, denn nachhaltige Marktnischen sind eben nur Nischen. „Wie in der städtischen Industrie wird in der modernen Agrikultur die gesteigerte Produktivkraft und die größere Flüssigmachung der Arbeit erkaufte durch Verwüstung und Verseuchung der Arbeitskraft selbst. Und jeder Fortschritt der kapitalistischen Agrikultur ist nicht nur ein Fortschritt in der Kunst, den Arbeiter, sondern zugleich in der Kunst, den Boden zu berauben.“¹⁰ Marx betont, dass der Kapitalismus seine gewaltigen Errungenschaften im Landwirtschaftsbereich hervorbringt, indem er „zugleich die Sprünge allen Reichtums untergräbt: die Erde und den Arbeiter.“¹¹

Ressourcenverschwendendes Wachstum, so irrational es im Rahmen eines Sektors, der heute immer mehr an Ressourcengrenzen stößt auch erfolgen mag, ist eine notwendige Voraussetzung, ohne die das System implodieren würde. In der Konsequenz heißt dies auch, dass die negative Beeinflussung der Umwelt und des Klimas – sie kann nicht mehr ernsthaft abgeleugnet werden – weiter fortgesetzt werden. Es stimmt, dass es zahlreiche Vorstöße in Richtung klimafreundlicher Landwirtschaft gibt. Bio ist sogar Mainstream geworden. Doch der Blick auf die Erfahrungen der letzten Jahre nährt den Verdacht, dass es sich bei all diesen (auch gut gemeinten) Schritten und Konzepten mehr um heiße Luft, oder besser: um



Bekämpfung von Symptomen, nicht von Ursachen handelt. Nach wie vor ist es zudem eine Frage des Wohlstands, sich biologisch nachhaltig und „fair“ ernähren zu können. Weite Teile der Bevölkerung sind hiervon ausgeschlossen. Systemimmanente Vorstöße in Richtung einer nachhaltigen oder gerechter aufgeteilten Nahrungsmittelproduktion können also nur einzelne Verbesserungen bewirken, dürften aber an der Zukunftsuntauglichkeit der kapitalistischen Lebensmittelwirtschaft nichts Grundlegendes ändern. In den nächsten Jahren wird sich jedenfalls zeigen, inwieweit die von bürgerlichen „Progressiven“ forcierten kapitalistischen „green new deals“ klimafreundliche Herstellung von Nahrung und deren gerechte Verteilung mit dem Erfordernis der Erwirtschaftung eines Mehrwertes verbinden können.

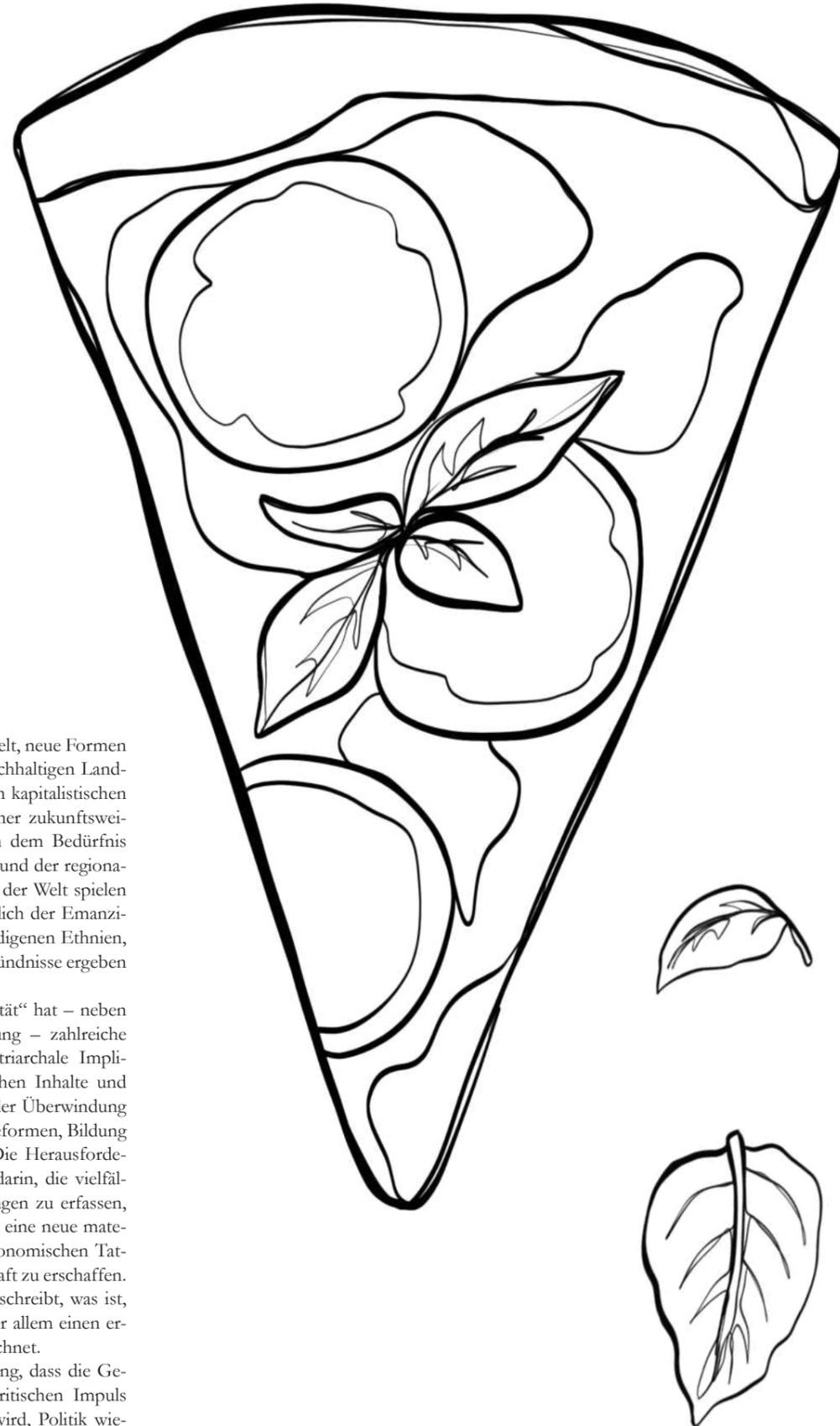
7. DER STEINIGE WEG ZUR NAHRUNGSPRODUKTION DER ZUKUNFT

Im Laufe der Menschheitsgeschichte wechselten sich verschiedene Wirtschaftsordnungen ab. Auch der Kapitalismus wird übergehen in ein anderes, neues ökonomisches System – wann, hängt von objektiven Faktoren ab, allen voran der Entwicklung der Produktivkräfte und deren Widerspruch zu der Art und Weise, wie wir Menschen produzieren und ökonomisch interagieren (Produktionsverhältnisse). Dieser Widerspruch reift nunmehr langsam heran. Es hängt aber auch auf den Willen, auf die Organisation der Menschen ab, ob die Geschichte ihren allgemeinen Lauf hin zu einer Welt ohne Ausbeutung und Klassegegensätzen realisieren wird. Der eine, einheitliche „postkapitalistische“ Ansatz in der Landwirtschaft existiert jedoch nicht. Die schmerzvolle Erfahrung mit vorgeblich einzig wahren Konzepten in der Periode des „Realsozialismus“ mahnt jedenfalls eindringlich, dass die Spontaneität, Kreativität und Phantasie der konkret beteiligten Akteure nicht a priori „vom Schreibtisch aus“ gehemmt werden dürfen. Akteure, das sind hier primär Landwirt*innen und Konsument*innen, die sich der Logik des Kapitalismus verweigern und mit viel Idealismus an einer besseren, gesünderen Zukunft bauen. In einer Vielzahl von Initiativen und Projekten

werden überall in Europa, überall in der Welt, neue Formen einer gerechten, ökologisch und sozial nachhaltigen Landwirtschaft erprobt, die nicht mehr auf rein kapitalistischen Prinzipien beruht. Diese Experimente einer zukunftsweisenden Nahrungsproduktion entsprechen dem Bedürfnis nach einer Stärkung der Nachbarschaften und der regionalen Nahrungsversorgung. In vielen Teilen der Welt spielen sie zudem eine große Bedeutung hinsichtlich der Emanzipation von Frauen* und unterdrückten indigenen Ethnien, sodass sich Optionen für intersektionale Bündnisse ergeben können.

Der Kampf um „Ernährungssouveränität“ hat – neben seiner kapitalismuskritischen Haupttrichtung – zahlreiche antikoloniale, antirassistische und antipatriarchale Implikationen. Das zeigen die emanzipatorischen Inhalte und Erfahrungen verschiedenster Ansätze in der Überwindung des Kapitalismus im Agrarsektor (Bodenreformen, Bildung von Genossenschaften, Fairer Handel). Die Herausforderung für die Intellektuellen besteht nun darin, die vielfältigen Ergebnisse dieser sozialen Bewegungen zu erfassen, miteinander zu vergleichen und langfristig eine neue materialistische (also auf dem Boden der ökonomischen Tatsachen stehende) Theorie der Landwirtschaft zu erschaffen. Eine Theorie der Praxis, die nicht nur beschreibt, was ist, sondern erklärt, was sein kann und die vor allem einen ermutigenden, „revolutionären“ Weg vorzeichnet.

Es besteht zudem eine gewisse Hoffnung, dass die Generation der Klimastreiks ihren systemkritischen Impuls nicht verliert und weiter daran arbeiten wird, Politik wieder politisch – also auch visionär – werden zu lassen. Eine Hoffnung jener, die daran glauben, dass sich in den Bahnen der repräsentativen Demokratie die Welt noch zum Besseren verändern lassen kann. Derzeit aber sind die Institutionen des Westens weder Willens noch in der Lage, mit



Systemen zu brechen, von denen dessen Eliten zu stark profitieren. Und die reale Triebkraft gesellschaftlicher Veränderung ist nicht die akademische und politische Debatte über wünschenswerte Reformen, „smarte“ Technologien der Nahrungserzeugung usw., sondern der Wille der ausgebeuteten Massen des globalen Südens, mit einem System zu brechen, das ihnen keine würdige Existenz ermöglicht. Die Veränderung der großen Paradigmen der Landwirtschaft wird also nicht entscheidend von den reichen Staaten des Westens ausgehen (weder von progressiven Elementen der Zivilgesellschaft, noch politisch bewussten Teilen der wissenschaftlichen community), sondern von den Kämpfen der Landwirt*innen in Asien, Afrika und Lateinamerika, denen mit unbedingter Solidarität zu begegnen ist.

Wenn sich diese Paradigmen ändern, würde dies wohl einen gewaltigen ersten Schritt im Sinne einer Transformation des Wirtschafts- und Gesellschaftssystems im Allgemeinen darstellen; denn wer die Produktion der Nahrungsmittel kontrolliert, beherrscht eine der Grundvoraussetzungen der menschlichen Existenz. Und das ist ja das Grundversprechen des Humanismus, der Demokratie: Herr über das eigene Schicksal zu sein! Insofern bedingt die Sicherung einer global gerechten Nahrungsproduktion die erfolgreiche Demokratisierung der ganzen Welt, den wirklichen sozialen Fortschritt aller Menschen. Der Weg dahin ist steinig und nimmt überall einen anderen Lauf, worin nicht jeder Schritt gleich ein revolutionärer Wurf sein muss; sondern es kommt darauf an, welches Ziel erstrebt wird. In Südtirol ist es Aufgabe der Politik, den Fortbestand der heimischen Bauernschaft zu sichern und gerade die kleinteilige Form der traditionellen alpinen Agrarproduktion zu erhalten, auch gegen die vielfach durch Neid geprägten Forderungen, die öffentliche Unterstützung zurückzuführen; in Europa muss noch weitaus stärker „reguliert“ werden – aber im Interesse der Klein- und Mittelbauern, der Genossenschaften, nicht des Agrobusiness; in den Staaten der „Dritten Welt“ werden mitunter auch gewaltsame Erhebungen, Kämpfe gegen Landraub und gegen die Entmündigung der Landwirt*innen nötig sein. Reform und Revolution gehen also im weltweiten Maßstab Hand in Hand.

Im Bereich bereits vorhandener progressiver Bewegungen muss jedenfalls jener Moralismus überwunden werden, der aktuell noch immer viele Debatten rund um nachhaltige, vegetarische oder vegane Ernährung beherrscht. Er reduziert die Frage nach einer besseren, sozial und ökologisch gerechten Nahrungsproduktion auf die individuelle Verantwortung der Einzelperson, auf eine ethische Entscheidung, und verschleiert die wirklichen Probleme und Zusammenhänge. Aber eigentlich ist es müßig, sich heute, 2021, Phantasien einer idealen Landwirtschaft hinzugeben. Es muss aktuell vor allem darum gehen, Sensibilität für die vielen negativen Aspekte der Lebensmittelherstellung zu schaffen, über sie aufzuklären, sie bewusstzumachen. Denn im hochkomplexen System der modernen Gesellschaft muss der Revolutionierung der Wirklichkeit immer erst die Revolutionierung des Bewusstseins, des Denkens vorausgehen; mit dem Ziel, die Diskurshegemonie zu erobern, um somit überhaupt die Weichen für politisch-rechtliche Veränderungen stellen zu können.

REGIONALE PRODUKTE STEHEN FÜR QUALITÄT

Die Südtiroler Landwirtschaft hat sich in den letzten Jahrzehnten einen guten Namen gemacht: Sie steht für Qualität und ein hohes Produktionsniveau. Durch die gemeinschaftliche Vermarktung in den Genossenschaften aber auch durch Direktvermarkter, die neue Ideen verwirklichen, kann sich jeder auf seine Stärken konzentrieren. Gemeinsam entstehen Qualitätsprodukte, die für Südtirol stehen.

Diese Anforderungen zu erhalten, verlangt eine ständige Weiterbildung und Weiterentwicklung. Nicht nur durch die wachsenden technischen Möglichkeiten, sondern auch durch die Nachfrage am Markt. Denn die Gesellschaft verändert sich laufend und folgt neuen Trends. Aktuell spielen besonders Kriterien wie Regionalität, Bio, die richtige Verpackung oder ein angemessener Preis eine wichtige Rolle. Doch oftmals werden die genannten Kriterien zwar gefordert aber beim Einkauf selbst nicht berücksichtigt, da zählt nur mehr der Preis. Der Konsument muss sich deshalb bewusst sein, dass er mit seinem Einkauf selbst entscheidet, welche Landwirtschaft er fordert und fördert.

HEIMISCHEN PRODUKTEN DEN VORZUG GEBEN

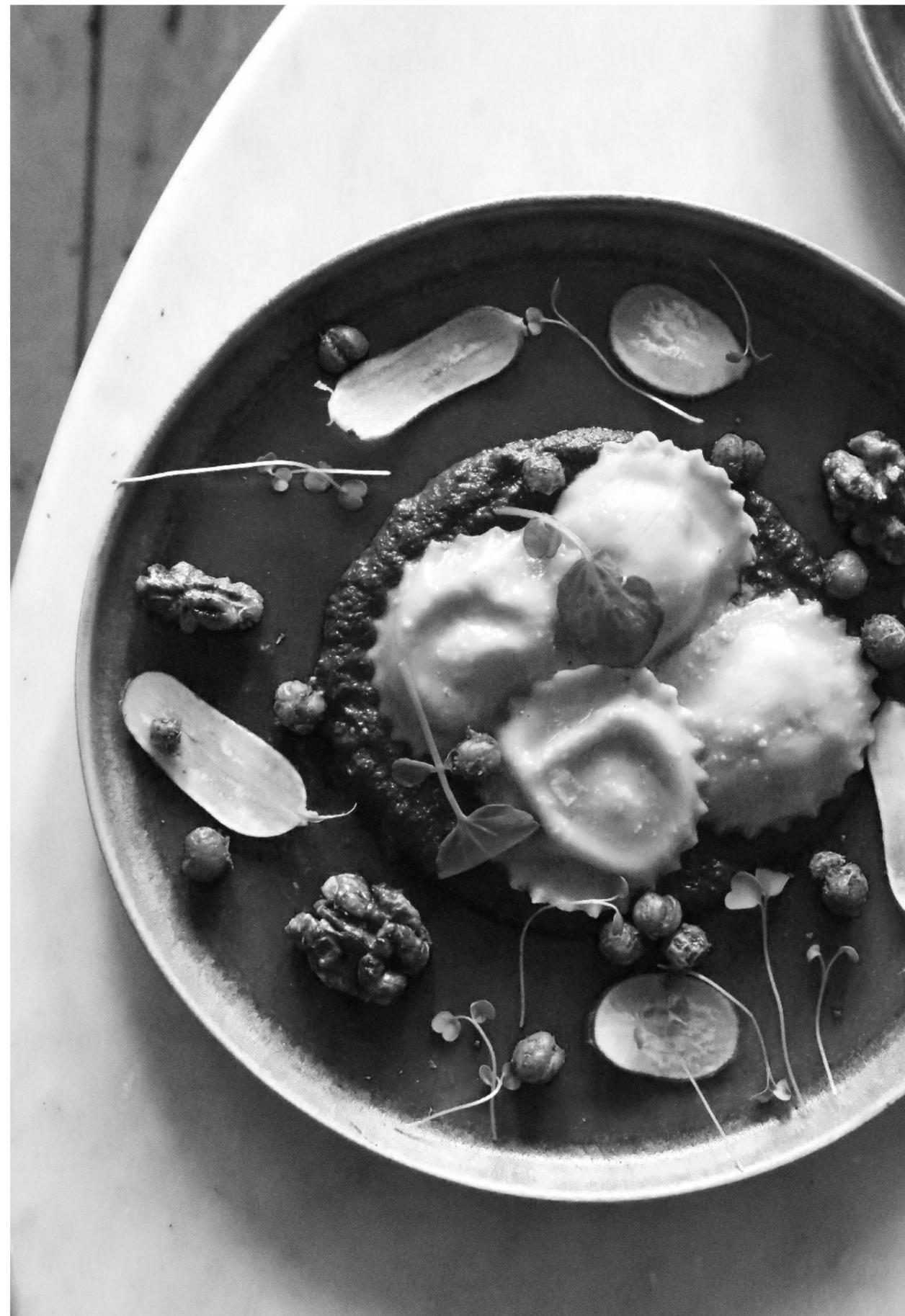
Der Griff zu einem Südtiroler Produkt ist die wertvollste Anerkennung für die tägliche Arbeit der Bäuerinnen und Bauern. Mit dem Kauf heimischer Produkte unterstützt der Konsument auch das Netzwerk, in dem wir uns befinden. Durch das wir nicht nur voneinander abhängig sind, sondern auch voneinander profitieren: Mit dem Kauf heimischer Produkte sichern wir als Konsumenten nicht nur die Existenzgrundlage heimischer Landwirtschaftsbetriebe, sondern beleben damit auch die Wirtschaft. Ohne die Bauern würde Südtirols schöne und jahrhundertealte Kulturlandschaft schnell der Vergangenheit angehören – mit merklichen Folgen für den Tourismus.

Umgekehrt wirkt der Kauf heimischer Produkte wie ein Konjunkturpaket. Ein Bauer investiert den Produkterlös wieder am Hof, was anderen Sektoren wie dem Handwerk zugutekommt. Bäuerliche Familienbetriebe stehen damit für lokale Kreisläufe und garantieren Nachhaltigkeit. Kurzfristige Dividenden stehen nicht im Mittelpunkt, sondern der Fortbestand und die Weiterentwicklung der Höfe über Generationen. Ein bewusster Einkauf hilft zudem, Verkehr zu vermeiden. Wer sich beim Einkauf bewusst für Lebensmittel aus Südtirol und für Produkte der Saison entscheidet, verzichtet auf weite Transportwege und einen hohen Energieverbrauch.

PLATZ FÜR DISKUSSIONEN

Die Darstellungen und Ausführungen rund um die Südtiroler Landwirtschaft führen unter den Südtirolerinnen und Südtirolern oftmals zu Diskussionen. Wie bei jedem anderen Thema sollte auch in der Landwirtschaft das Diskussionsniveau jedoch nicht vernachlässigt werden. Ausschlaggebend dafür ist es, gut informiert zu sein. Sollten Unklarheiten zu verschiedenen Themen rund um die Landwirtschaft aufkommen, ist es deshalb das Beste, sich selbst ein Bild davon zu machen und beim nächsten Bauer, der nächsten Bäuerin oder auf dem Bauernmarkt vorbeizuschauen und nachzufragen.

Foto: Pixels Geraud Pfeiffer



DIE EPIDEMIE DER PFLANZEN

In Apulien zerstört ein Bakterium große Teile der Olivenhaine und beraubt dadurch viele Menschen ihrer Lebensgrundlage. Könnte ein ähnliches Szenario auch hierzulande eintreten?

Olio d'oliva. Eine der Quellen des sogenannten flüssigen Goldes sind die altherwürdigen Olivenhaine Apuliens, die aus der Flachlandschaft des Stiefel-Stöckels wuchern. Im südlichen Teil der Region, dem Salento, hat die Pflanze seit jeher einen Ehrenstatus: In den Dörfern kostet man olivenölbeträufelte bruschetta, deren Geschmack vor dem Gedanken an herkömmliches Supermarkt-Öl schaudern lässt, und im Herbst kann man die olivicoltori beim Ernten der grünen Früchte beobachten. Doch in den letzten Jahren wurde die Idylle gestört und wer heute durch den Salento fährt, erblickt durch sein Autofenster einen gigantischen Baumfriedhof.

Der Mörder der Olivenhaine kam auf dem Seeweg aus Amerika und trägt den Namen *Xylella fastidiosa*. Über Monate hinweg blockiert das sogenannte Feuerbakterium den Nährstoff- und Wassertransport und dörft damit Äste, Stamm und Wurzeln von Innen aus. Für die apulische Wirtschaft ist das eine sich langsam aber sicher entfaltende Katastrophe. Denn salentinische Oliven und die aus ihnen hergestellten Produkte sind für die Bevölkerung dort ein unverzichtbarer Wirtschaftsfaktor. Außerdem sind die Bäume ein wichtiger Bestandteil der typischen Landschaft Apuliens, die Jahr für Jahr zahlreiche Touristen in den Süden lockt.

DIE SORGE UM APFEL UND WEIN

Ähnlich verhält es sich mit Nutzpflanzen in anderen Regionen, darunter auch Südtirol mit seinem Obst- und Weinbau. Etwa 10% der in Europa produzierten Äpfel stammen aus der Region. Das entspricht über einer Million Tonnen Früchte pro Jahr, die bis über die europäischen Grenzen hinaus exportiert werden. Die Südtiroler Weintradition reicht bis zu 3.000 Jahre in die Geschichte zurück und obwohl die Produktion durch die kleinen Anbauflächen ziemlich beschränkt ist, hat sich Südtirol den Ruf eines Weinlandes einholen können. Noch dazu schaffen Wein und Apfel auch Erholungsräume, sind Touristenmagnete und Teil der regionalen Kultur und Identität – genauso wie die Oliven im Salento.

Doch wie die Floratragödie in Apulien zeigte, hängt die Sicherheit unserer Nutzpflanzen am seidenen Faden. Was wäre beispielsweise, wenn ein neuartiger Erreger den Obst- und Weinbau lahmlegen



würde? Und wie lässt sich vermeiden, dass bekannte Schädlinge wie das Feuerbakterium es sich hierzulande bequem machen? Seit bereits über hundert Jahren gibt es in Italien Institutionen, die sich mit diesen und ähnlichen Fragen beschäftigen. Für Südtirol ist dabei, neben anderen Institutionen, der Pflanzenschutzdienst des Amtes für Obst- und Weinbau zu nennen, der in seiner aktuellen Form seit 1992 besteht. Peter Runggatscher beschäftigt sich dort seit fast zwanzig Jahren unter anderem mit der Überwachung von Schaderregern und gibt Auskunft zu aktuellen Bedrohungen und den Maßnahmen, die dagegen ergriffen werden.

SCHÄDLINGE UND KRANKHEITEN

Aufgrund des globalen Handels und der klimatischen Veränderungen sind Gefahren allgegenwärtig. Deshalb werden auch regelmäßig Kontrollen durchgeführt, die es zum Ziel haben, die gefährlichsten Erreger zu überwachen und bei ihrem Auftreten rasch zu handeln. Gesteuert werden diese Präventionsmaßnahmen von der

EU, die auf dem gesamten Unionsgebiet geltende Kriterien definiert. Viele der bekannten Schädlinge werden dabei mit einem Begriff kategorisiert, der stark an die momentane Coronapandemie erinnert: Quarantäneschaderreger.

Derartig klassifizierte Organismen sind meldepflichtig, wodurch die Identifizierung von infizierten Pflanzen zu einer Verantwortung des Einzelnen wird. Bei Verdachtsfällen kann der Bauer oder die Bäuerin den Pflanzenschutzdienst kontaktieren. In den meisten Fällen werden die betroffenen Pflanzen gerodet, um die zerstörerischen Folgen einer Ausbreitung im Keim zu ersticken.

In Südtirol gelten vor allem Quarantäneschaderreger als problematisch, die den Obst- und Weinbau betreffen. So wurde der aus Nordamerika stammende Feuerbrand zu einem berühmten Schreckgespenst auf Kernobstfeldern, insbesondere aufgrund seiner Fähigkeit, sich rasant zu vermehren und zu verbreiten. Seit 1999 unterliegt die vom Bakterium *Erwinia amylovora* hervorgerufene Pflanzenkrankheit daher der strengsten Kontrolle und befallene Pflanzen werden gerodet. Da der Erreger monatelang auf Kleidung oder Schnittwerkzeug überleben kann, sind dabei strikte Hygieneregeln einzuhalten.



Als Beispiel einer wachsenden Bedrohung für die hiesige Weinrebe ist die Goldgelbe Vergilbung zu nennen, die in den letzten Jahren in immer mehr Gemeinden beobachtet wurde. Sie könnte insbesondere für die Sorte Chardonnay gefährlich werden, bei welcher der Anfälligkeitsgrad vom Pflanzenschutzdienst als „sehr hoch“ eingestuft wird. Auch die Vergilbungskrankheit ist eine Quarantänekrankheit

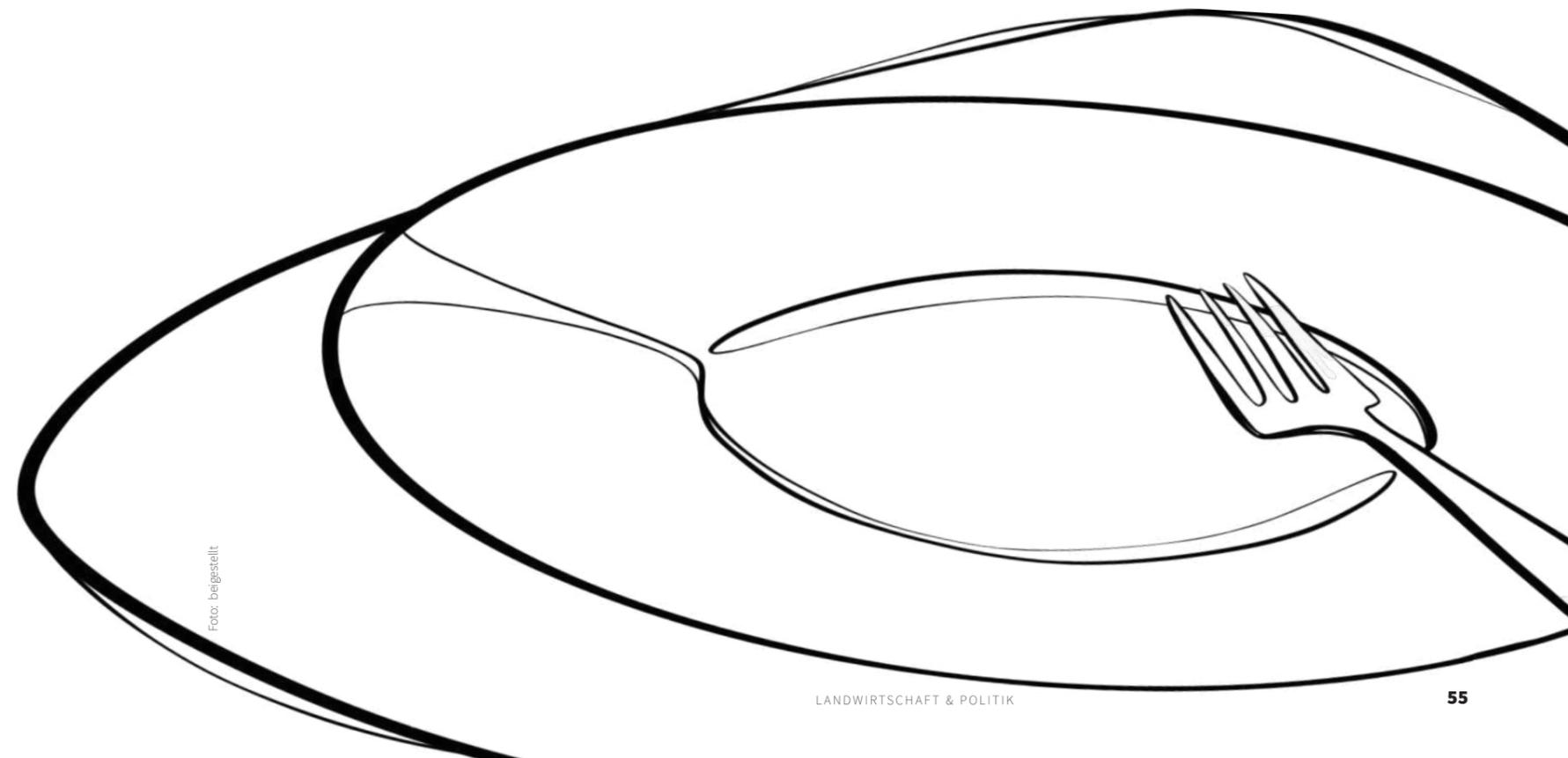
und muss daher gemeldet und gerodet werden, um eine Ausbreitung und damit einhergehende wirtschaftliche Schäden zu vermeiden. Außerdem werden Vergilbungskrankheiten und die Zikaden, die für ihre Übertragung verantwortlich sind, durch ein Monitoringprogramm überwacht.

Neben derartigen, von Bakterien verursachten Schäden, gibt es zusätzliche Bedrohungen von Seiten bestimmter Insektenarten wie der vermehrt auftretenden Marmorierten Baumwanze oder der Kastaniengallwespe, deren Ausbreitung jedoch durch die Freisetzung eines natürlichen Gegenspielers in Zaum gehalten werden konnte. Weitere Bedrohungen wie der Zitrusbockkäfer und der Japankäfer haben in Südtirol zwar noch keinen Fuß gefasst, sind aber bereits auf dem Schirm des Pflanzenschutzdienstes.

UND DAS FEUERBAKTERIUM?

Xylella fastidiosa wurde wie der Feuerbranderreger *Erwinia amylovora* als Quarantäneschädling kategorisiert und ist daher auf dem gesamten EU-Gebiet meldepflichtig. Außerdem wurden Vorschriften erlassen, um das Einschleppen und Verbreiten des Bakteriums zu verhindern. Dafür wurde eine Art Vorwarnsystem eingeführt, das die Wirtspflanzenpopulation vorbeugend unter Beobachtung stellt. Befallene Pflanzen müssen sofort gerodet werden.

Auch in Südtirol wird die Gefahr, die vom



Erreger ausgeht, ernst genommen. Hierzulande gilt das Feuerbakterium sogar „als einer der gefährlichsten Schad-erreger der Pflanzen“, bestätigt Peter Runggatscher. Das liegt vor allem an seiner Aggressivität und der großen Varietät von Wirtspflanzen, die davon befallen werden können. Mittlerweile umfasst die von der EFSA (European Food Safety Authority) ständig aktualisierte Datenbank von Wirten circa 600 Arten. Dazu gehört auch die Weinrebe, bei der das Feuerbakterium die sogenannte Pierce'sche Krankheit auslöst, die die Reben innerhalb kürzester Zeit vernichtet. Sie wird von einer der vier Unterarten von *Xylella fastidiosa* (*Xylella fastidiosa* subsp. *fastidiosa*) verursacht, die besonders in den beiden Amerikas bereits große Schäden auf Weinplantagen angerichtet hat.

Der in Apulien gefundene Stamm hingegen ist verwandt mit der untypischen Unterart *Xylella fastidiosa* subsp. *pauca*, die in Costa Rica Kaffee, Zitrus und Oleander befällt. Da er sich vor allem in der schnellen Austrocknung von Olivenbäumen symptomatisch äußert, wird der Stamm auch CoDiRo genannt („Complejo del disseccamento rapido dell'olivo“). Wie die Goldgelbe Vergilbung verbreitet sich der Erreger auf kurzen Strecken vor allem über Zikaden. Über große Distanz erfolgt die Ausbreitung durch den Transport von infizierten Pflanzen. Nachdem sich CoDiRo im Salento großflächig ausbreiten konnte, wurde es auch in anderen europäischen Ländern wie Spanien, Portugal oder Frankreich gesichtet. In Anbetracht seines hohen Gefahrenpotenzials wird dem Feuerbakterium daher europaweit große Aufmerksamkeit zuteil, zum Beispiel vonseiten der ESFA.

Doch was bedeutet das für Südtirol? Wein und Apfel scheinen vom apulischen Stamm nicht gefährdet zu werden. Allerdings stellt die Unterart *Xylella fastidiosa* subsp. *fastidiosa* und die von ihr ausgelöste Pierce'sche Krankheit auch in Südtirol eine Gefahr dar. Außerdem dehnt sich der Kreis der Wirtspflanzen des Feuerbakteriums immer weiter aus, wodurch künftig eventuell neue Gefahrenbereiche entstehen. Jedenfalls gilt es aber, eine Epidemie wie jene im Salento mit allen Mitteln zu verhindern, um die Nutzpflanzen unserer Region zu schützen.

DER SCHUTZ UNSERER NUTZPFLANZENWELT

Artenvielfalt steigert die Stabilität eines Ökosystems. Je stabiler das System ist, desto schwieriger wird es für Schaderreger, darin einzudringen. Die menschliche Aktivität trägt wesentlich dazu bei, dass die Artenvielfalt schwindet und die Systeme dadurch anfälliger für Schädlinge und Pathogene werden. Die Reduzierung der Artenvielfalt trägt in Kombination mit dem Klimawandel und der Globalisierung dazu bei, dass sich Erreger, die Mensch oder Pflanze befallen, leichter ausbreiten können. Forscher konstatieren daher, dass Erreger wie Ebola oder SARS-CoV-2, die vom Tier auf den Menschen übergehen, in Zukunft vermehrt

aufreten könnten. Mit Pflanzenschädlingen verhält es sich ähnlich. Monokultur, globale Erwärmung und der durch den internationalen Handel bedingte Import von erkrankten Pflanzen geben Grund zur Annahme, dass die salentinische Olivenkatastrophe kein Einzelfall bleiben wird.

In Südtirol wird die Gefahr einer derartigen Epidemie durch die Arbeit des Pflanzenschutzdienstes und anderer Institutionen zwar in Zaum gehalten, ganz ausklammern lässt sie sich aber nicht. „Es kann jedoch nicht ausgeschlossen werden, dass in Zukunft Schaderreger auftreten, welche auch schwerwiegende wirtschaftliche und ökologische Folgen haben könnten.“, betont Peter Runggatscher. Die Corona-Pandemie hat uns diese Anfälligkeit vor Augen geführt und uns gelehrt, dass die Herausforderung eines plötzlich auftretenden, infektiösen Lauffeuers nicht zu unterschätzen ist. Gleiches gilt aber auch für den Schutz der Nutzpflanzenwelt, die besonders in Südtirol einen sehr bedeutenden Stellenwert hat. Wie bei der derzeitigen Pandemie liegt die Verantwortung dabei schlussendlich auch beim einzelnen Agronomen oder Gartenbesitzer, der durch die Meldung von Verdachtsfällen dazu beitragen kann, dass die Ausbreitung von Erregern verhindert wird.



Foto: beigestellt / Pexels Valeria Boltreva



DIE SPECKFRAGE

1. WAS MACHEN SIE MIT DEM WEISSEN VOM SPECK?

Ich bevorzuge Speck, der ca. Zwei Drittel rot und ein Drittel weiß ist. Ist der weiße Anteil zu groß, dann reduziere ich ihn mit dem Wegschneiden der Schwarte. Diesen „weißen“ Speck verwende ich dann zum Einschmieren meiner Bergschuhe oder für den Glanz der Herdplatten oder der Ostereier.

2. WAS WAR DAS LIEBLINGSGERICHT IN DER STUDIENZEIT?

Wenn ich selber kochen mußte, habe ich mich auf einfache, meinen „Kochkünsten“ angepasste Speisen, wie Reis, Nudeln oder Omelette beschränkt. War ich hingegen eingeladen, habe ich meinen „Gaumenfreuden“ schon etwas mehr Freiraum gelassen. Da stand meist ein gebratenes Huhn oder ein Wienerschnitzel mit Röstkartoffeln auf der Wunschliste. Eine noch heute beliebte nachhaltige und beliebte Studenten-Kost war und ist die „Burenwurst“. Ich werde mir bei jedem Besuch in Wien an einem einfachen „Würststandl“, auch nach dem ausgiebigsten und vornehmsten Abendessen, vor dem Schlafen gehen noch ein „Burenhäutl“ als Erinnerung an meine Studentenzeit gönnen.

3. BEKANNTLICH MUSS MAN ALS SÜDTIROLER POLITIKER TRINKFEST SEIN, INSBESONDERE LANDESHAUPTMANN. HAND AUF'S HERZ, SASSEN SIE NIE MIT KATER IN EINER LANDTAGSSITZUNG?

Nie! Oder leider nie! Ich liebe ein gutes Glas Wein oder ein kühles Bier. Ich trinke immer sehr langsam, und ab einer gewissen Menge mag ich einfach nicht mehr weitertrinken. Ich habe in meinem Leben nur zwei Mal einen richtigen Rausch gehabt. Das erste Mal, als ich bei einer Studentenverbindung (Greifenstein) als „Fuchs in spe“ von den „Altherren“ mit Whisky „geködert“ wurde, ohne dass ich mir als „Klosterschüler“ der Auswirkungen bewusst war, und deshalb ein böses Erwachen hatte und das zweite Mal, als ich zum Bürgermeister meiner Heimatgemeinde Pfalzen gewählt werden sollte. Ich erhielt beim ersten Wahlgang von den 15 stimmberechtigten Gemeinderäten, „nur“ 8 Stimmen. Das war mir zu wenig, weshalb ich die Wahl nicht annahm. Nach der Sitzung wurde im Gasthaus gefeiert und auf Kosten des „effektiven“ Bürgermeisters getrunken. Auch da habe ich mich, wohl auch wegen Nervenkitzel, etwas übernommen. Zudem musste ich letztendlich noch die Zeche bezahlen, da ich bei der nächsten Wahlsitzung 9 Stimmen erhielt, weil ich mich zum Unterschied zur ersten Wahl, auch selbst gewählt habe. Diesen Fehler (mich nicht selbst zu wählen) machte ich in meiner langen politischen Karriere nie wieder.

4. SIE SIND ALS LANDESHAUPTMANN SEHR VIEL HERUMGEKOMMEN. WO HAT IHNEN DAS ESSEN AM BESTEN GESCHMECKT?

Am besten schmeckt mir immer die einmalige, einheimische Küche, als hervorragende Mischung von deftiger Tiroler Kost mit der feinen abwechslungsreichen, mediterranen Küche. Bei meinen vielen Reisen habe ich immer ver-



INTERVIEW MIT LUIS DURNWALDER

sucht, die im jeweiligen Land typischen Speisen zu verkosten. In Wien waren es das Wiener Schnitzel oder ein Tafelspitz, in Deutschland eine Weißwurst oder ab und zu einen Schweinshaxn und in den asiatischen Ländern Soja-Nudeln mit Geflügelfleisch oder an den Meeresküsten ausgewählte Meeresfrüchte.

5. WELCHE KULINARISCHE ANEKDOTE AUS IHREM LEBEN KÖNNEN SIE UNS ERZÄHLEN?

Ich machte jedes Jahr eine Fahrt zur Besichtigung der vom Land finanzierten Entwicklungsprojekte. Nachdem das Land Südtirol in Ecuador mehrere Projekte finanziert hatte, wollte ich mit meinem Abteilungsleiter und dem Bürgermeister Günther Adang aus Bruneck, der sich ebenfalls an der Finanzierung dieser Arbeiten beteiligt hatte, diese Bauten (Wasserleitungen, Ausbildungsstätte und sanitäre Einrichtungen) besichtigen. Am Ende der Reise stand die Einweihung einer Wasserleitung auf dem Programm. Das ganze Dorf stand auf den Beinen. Folklore-Gruppen sangen und tanzten, es wurden Reden gehalten, kurzum so richtig gefeiert. Es war sehr warm und dauerte sehr lange. Am Ende war ein ausgiebiges Essen bereitet. Zunächst gab es eine Suppe mit Hühnerfleisch. Ich hatte schon während der Feier gesehen, wie diese Hühner gerupft, von den Hunden immer wieder weggezogen wurden, und dann wieder im Kochtopf landeten. Der Hunger war deshalb nicht sehr groß. Es gab aber auch gebratene kleine Tiere, die Eichhörnchen oder Hamstern glichen. Auch hier hielt sich der Appetit in Grenzen. Groß war aber der Durst, der von Stunde zu Stunde stieg. Schließlich reicht man uns in einem großen Holzgefäß ein selbst gebräutes Bier und prostete uns zu. Wir tranken und tranken, weil wir einfach durstig waren. Nur mein Begleiter verzichtete auf das „durststillende“ Getränk, weil er ja öfters in diesen Ländern war, und deshalb die Auswirkungen der einheimischen Getränke kannte. Wir haben dies erst in den folgenden Tagen, dafür aber ausgiebig und schmerzhaft erfahren. Eine ganze Woche waren wir mehr im Bett als im Büro. Zu unserem Glück war diese Einweihung der Endpunkt unserer Reise, sodass wir die Folgen dieses Getränkes zu Hause auskurieren konnten.

6. ZU GUTER LETZT: WELCHEN KOCH-TRICK MÖCHTEN SIE DEN STUDIERENDEN MITGEBEN?

Als Landesrat für Landwirtschaft war ich auch für die Landwirtschafts- und Haushaltungsschulen zuständig. Als ich immer mehr feststellen mußte, dass die Einmann-Haushalte ständig zunahmen, ersuchte ich die Leiterin der Haushaltungsschulen, auch für alleinstehende Männer, und auch Frauen, besonders aber für Studenten, einige Abend- oder Wochenend-Kochkurse ins Programm aufzunehmen. Diese Kurse wurden und werden sehr gut angenommen. Ansonsten kann ich nur das Sprichwort in Erinnerung rufen: „Probieren geht über Studieren“. Wenn Sie die anfänglichen Misserfolge selbst (aus-)kosten müssen, dann werden Sie von Mal zu Mal besser.

05

DESSERT

ZUM NACHDENKEN



Foto: Unsplash Oshua Ryder

EIN MENSCHLICHES BARBECUE

DIE TIERRECHTSAKTIVISTIN INGRID NEWKIRK WÜNSCHT SICH, DASS NACH IHREM TOD GRILLFLEISCH AUS IHR GEMACHT WIRD. DADURCH SOLL GEZEIGT WERDEN: WER MENSCHEN NICHT ESSEN WILL, DER DARF AUCH KEINE TIERE ESSEN.

WAS IST DRAN AN DIESER BOTSCHAFT?

Wenn es um Ernährung geht, steht viel für die eigene Gesundheit und für die Zukunft unseres Planeten auf dem Spiel. Insofern ist es völlig richtig, dass dem Thema eine angemessene Bedeutung zugeschrieben wird. Aber seien wir ehrlich: An die Mammutaufgaben der Weltverbesserung und Selbstoptimierung wurden wir in letzter Zeit in einer derartigen Frequenz erinnert, dass ein wenig Überdross durchaus auch verständlich sein kann. Stellen wir die bekannten Probleme also für einen Moment beiseite und widmen uns stattdessen zum reinen Vergnügen einem Thema, welches eine viel heiklere Angelegenheit ist, als es der Verzehr von einem Kebab mit Hühnerfleisch aus Massentierhaltung wohl je sein kann: Kannibalismus.

Ingrid Newkirk, die Präsidentin der internationalen Tierrechtsorganisation PETA (People for the Ethical Treatment of Animals) hat in ihrem Testament festgelegt, dass PETA ihre Leiche für ein ganz bestimmtes Ziel gebrauchen soll. Um dieses Ziel zu erreichen, macht sie folgende Vorschläge: Ihr Fleisch könnte zum Beispiel auf einem Grill zubereitet werden, während sich ihre Leber für die Herstellung von „foie gras“ eigne, einer kulinarischen Spezialität aus Frankreich.

Es ist nicht schwer, von Newkirks Engagement für PETA abzuleiten, worauf sie mit diesen Vorschlägen abzielt: auf eine medienwirksame Inszenierung des Statements, dass unsere Praxis der Verarbeitung von Körpern zu Speisen absurd und abscheulich sei. Aus der prognostizierten kollektiven Ekelreaktion soll geschlossen werden, dass nicht nur der Verzehr von menschlichem, sondern auch von tierischem Fleisch zu verwerfen sei.

Was ist dran an diesem Statement? Und was sollen wir von derart provokanten Methoden des Aktivismus halten?

ALLE TOTEN KÖRPER SIND GLEICH

Die im Testament niedergeschriebene Idee transportiert tatsächlich eine gewisse unangenehme Wahrheit: Fleisch ist Fleisch. Ein totes Stück Schwein unterscheidet sich nicht im Geringsten von einem toten Stück Mensch, was seine organische Beschaffenheit oder Schmerzfähigkeit betrifft. Der einzige objektiv erkennbare Unterschied wird in unserem Umgang damit deutlich. Hier haben Mensch und Schwein, Friedhof und Sammelanlage für Sondermüll kaum noch irgendetwas miteinander zu tun. Newkirk hat also recht, wenn sie auf die ursprüngliche Gleichheit von toten Körpern aufmerksam machen will. Das heißt natürlich nicht, dass infolgedessen auch unser Umgang damit derselbe sein muss. Es ist völlig legitim, dass wir bei unseren Mitmenschen einen größeren Wert auf trauerbewältigende Bestattungsriten legen, als wir es bei unseren Nutz- oder auch Haustieren tun. Allerdings gibt es keinen Grund dafür, bei der gedanklichen Vorstellung von menschlichem Grillfleisch einen kalten Schauer über den Rücken zu

verspüren, nur um kurz darauf herzhaft in ein Salamibrot zu beißen, da tote Körper entweder immer etwas Ekeleregendes sind oder es niemals sein können. Es scheint, als befürworte Newkirk Ersteres; auch auf der offiziellen PETA-Website finden sich ähnliche Statements. Dabei ist das Endziel aller Kampagnen der Organisation doch nur, dass Menschen aufhören, Tieren für ihre eigenen Zwecke Leid zuzufügen. Dafür wäre die Interpretation von einem toten Körper als ekelhaft gar nicht notwendig: Würde man ihn stattdessen als das betrachten, was er tatsächlich ist (nämlich ein Gegenstand, welcher nicht mehr fähig ist zu leiden), dann würde der Anblick eines gegrillten Schnitzels aus dem Fleisch von Ingrid Newkirk höchstens Neugier auslösen oder uns sogar gänzlich unberührt lassen.

WANN FLEISCH BEDENKENLOS GEGESSEN WERDEN KANN

Es kommt noch besser: Wenn es PETA wirklich darum ginge, keinem leidensfähigen Lebewesen zu schaden, dann könnten Anhänger der Organisation sogar mit bestem Gewissen ein Stück von Ingrid Newkirks Leber verkaufen, da die Aktivistin die Verwendung ihrer Leiche selbst verordnet hat – eine Ausgangslage der Freiwilligkeit also, gegen die jene ethische Argumentation, die den Mangel an Mitspracherecht von Tieren anprangert, nichts mehr einwenden kann. Für eine vegetarisch oder vegan lebende Person also die perfekte Gelegenheit, um endlich wieder einmal in den Genuss von Fleisch zu kommen. (Wenn ein glückliches Leben jedoch Voraussetzung für schmackhaftes Fleisch ist, dann muss man sich fragen, wie viel Genuss die Leber einer Tierrechtsaktivistin bereiten kann, welche öffentlich eher durch ihre Wut als durch ihren Optimismus auf sich aufmerksam gemacht hat.)

Als genauso unbedenklich sollten auch alle anderen Situationen betrachtet werden, in denen keinem Lebewesen geschadet wurde: Wenn also ein Schwein von einem Blitz erschlagen wird, lässt sich aus tierethischer Sicht nur für ein absolutes Essverbot argumentieren, wenn man sich auf eine symbolische Ebene begibt, welche eher religiösen als rationalen Charakter hat. Ein wahrscheinlicher im alltäglichen Leben eintretendes Beispiel wäre ein Verkehrsunfall, bei dem ein Wildtier überfahren wird: In vielen Ländern (z. B. Deutschland) darf sich der Autofahrer das Wild aneignen und es folglich auch essen, sofern er es nicht an Dritte weitergibt. Für die meisten Veganer wäre dies nicht einmal im Traum eine Option, dabei wäre es doch, wenn man mit Bezug auf Schmerzen argumentiert, kein moralisches Problem.

DIE ENTSTEHUNG VON MORALISCHEN URTEILEN – EMOTIONEN VS. VERNUNFT

Die Methoden, mit denen PETA vermittelt, dass tote Körper unangenehme Gefühle auslösen sollten, sind genauso kritikwürdig wie diese Botschaft selbst. Der Tierrechtsaktivismus sollte im Allgemeinen von der gezielten Erzeugung heftiger Emotionen absehen, da diese Methode eher der klassischen Konditionierung in der Hundeerziehung als einer Förderung des menschlichen Reflektionsvermögens ähnelt. Es wird vorausgesetzt, dass tote Körper

solche Emotionen verdienen, und es wird ignoriert, dass moralische Urteile, die auf Basis von Emotionen gefällt werden, alles andere als verlässlich sind.

Der amerikanische Sozialpsychologe Jonathan Haidt beschreibt in einem Gedankenexperiment aus seinem Buch „The Righteous Mind. Why Good People Are Divided by Politics and Religion“ folgendes Szenario: Eine Pathologin entscheidet nach getaner Arbeit, ein Stück Menschenfleisch zu sich nach Hause zu schmuggeln, um es dort zu essen. Es besteht die absolute Garantie, dass niemand von der Aktion erfahren kann. Ebenso schwört sie sich, dass es bei diesem einmaligen Ereignis bleiben wird. Haidt stellte durch Umfragen fest, dass sich die Reaktionen auf dieses Gedankenexperiment je nach Kultur stark voneinander unterscheiden und dass unser Urteil über die moralische Zulässigkeit dieser Tat in direktem Zusammenhang mit unseren spontanen Emotionen steht. Aus philosophischer Perspektive steht jedoch fest, dass ein Urteil immer auf Basis von rationalen Argumenten gefällt werden muss, da Emotionen nicht universell genug sind, um ein allgemeines moralisches Prinzip daraus zu ziehen.

Aber ist es denn nicht so, dass Menschen aller Kulturen Kannibalismus als falsch empfinden, weswegen also ausreichend Universalität gegeben ist, um das Thema zu tabuisieren? Wer das behauptet, der unterschätzt maßlos, wie sehr die Normen einer Kultur den eigenen Denkhorizont beeinflussen. Ein Beispiel: Die südamerikanische Kultur der Wari praktizierte bis in die 1960er Jahre verschiedene Formen des Kannibalismus. Während die Teile der Leichen feindlicher Gruppen in einem symbolischen Akt der Rache gegessen wurden, war Kannibalismus gleichzeitig auch die höchste Form der Ehrerweisung gegenüber verstorbenen Stammesmitgliedern, die man pflichtbewusst ausübte, auch wenn von kulinarischem Genuss wohl nur sehr selten die Rede sein konnte. Nur die eigene Kultur determiniert also, welche Bestattungspraxis mit Respekt und welche mit Barbarei assoziiert wird.

Allgemein ist es ein billiger Trick, eine bestimmte Praxis nur mit Verweis auf die eigene Kultur zu rechtfertigen. Das betrifft unsere Abneigung der Bestattungsriten der Wari, aber wohl auch unsere herkömmliche Haltung von Tieren, welche sich an Profitmaximierung und nicht Empathie orientiert. Letzteres erfordert ein dringendes Umdenken, wobei dennoch ein

gesunder Pragmatismus anstelle von blinden Prinzipien angewandt werden sollte. Das blinde Prinzip, dass ein toter Körper etwas Abstoßendes ist, kann nämlich auch eine umwelttechnisch kontraproduktive Wirkung haben. Dafür ein letztes Gedankenexperiment: Die meisten vegan lebenden Personen würden es ablehnen, ein tierisches Gericht zu essen, welches ihnen aufgrund eines Missverständnisses im Restaurant serviert wurde, obwohl sie eigentlich etwas Veganes bestellt hatten. Genauso würden sie es ablehnen, die Leber von Ingrid Newkirk zu probieren, obwohl beide Situationen keinen spürbaren Schaden mehr auslösen könnten. Wäre es aus umweltethischer Sicht nicht sogar geboten, ein Gericht zu essen, welches ansonsten im Müll landen würde?

Das soll nicht heißen, dass wir aus Gründen der Ressourcenersparnis auch zum Verspeisen von toten Menschen übergehen sollen. Vielmehr sollten wir über die Erzeugung und Weitergabe unserer moralischen Normen nachdenken, was nicht mittels Gefühlen geschehen darf, da diese immer den rationalen Überlegungen vorauslaufen und somit unhinterfragt und nur das Produkt unserer jeweiligen Kultur sind. Fortschritt wird nicht erreicht, indem Ekel geschürt und Tabus aufrechterhalten werden, sondern indem wir neue Situationen unvoreingenommen und ungehemmt prüfen und somit eine rationale Basis für unsere Entscheidungen finden können.

Der wahrscheinlichste Ausgang unseres aktuellen Fleischproblems wird die gezielte Produktion von Fleisch im Labor sein, welcher wir also offen gegenüberstehen sollen, da Ekel diesbezüglich wirklich alles andere als ernstzunehmend wäre. Ganz egal, ob das gezüchtete Fleisch dann tierisch oder menschlich ist.

Foto: Unsplash Victoria Aleksandrova



„VEGANISMUS“

Es geht wieder mal ein Gespenst um in der westlichen Welt, ja auch in Südtirol ist es bereits angekommen – das Gespenst des Veganismus, samt all seiner gruppendynamischen Mitbringsel. Oder besser gesagt, das Gespenst der übermäßigen Beschäftigung mit der eigenen und allgemeinen Ernährung, die sich nun auch bei uns eingerichtet hat, und zwar aus derjenigen Dreifaltigkeit an Gründen, die von der Gesellschaft heute ach so sakral in Ehren gehalten wird: Moral, Gesundheit und Umwelt.

Nun mag diese Entwicklung vielen wie ein Produkt unserer Zeit erscheinen, was auf den umwelttechnischen Aspekt tatsächlich zutreffen mag. Sind die moralischen und gesundheitlichen Bedenken um die Ernährung und vor allem die gesellschaftlichen Effekte, die damit einhergehen, jedoch auch etwas Neues oder reichen sie vielleicht viel weiter zurück, als man glaubt? Um die Frage zu beantworten, muss man sich erst mal damit befassen, was der veganen Vorstellung von Moral und Gesundheit zugrunde liegt.

AUSWEITEN DES MORALISCHEN KREISES ODER SICH MORALISCH IM KREIS DREHEN?

Der Politisierung und Moralisierung der Ernährung, die heute zunehmend viel Platz im gesellschaftlichen Diskurs einnimmt, scheint eine Vorstellung des Fortschritts zugrunde zu liegen. Woher kommt aber dieser Glaube, jetzt endlich die ultimativ richtige Ernährungsweise gefunden zu haben beziehungsweise den ultimativ richtigen Umgang mit Tieren? Sie kommt daher, dass der Veganismus auf verschiedenen theoretischen Konzepten fußt. Der moralische Aspekt stützt sich auf das Konzept des „moral extensionism“, sprich: das Narrativ, laut welchem der Kreis der Subjekte, die ethische Berücksichtigung verdienen, laufend ausgeweitet wird. Während bei den antiken Griechen noch ein kommunitarisches Moralverständnis vorherrschte, laut dem nur Bürger der „polis“ geregelt mitei-

nander umgehen mussten und die übrigen „Barbaren“ den moralischen Status von Pflanzen hatten (laut Aristoteles), wurde die Zuschreibung von Rechten zunehmend inklusiver. Man gelangte zu einer universelleren, wenn auch immer noch stark anthropozentrischen Moralvorstellung, in der Rechte etwas für Menschen und zwischen Menschen generell darstellten, wenngleich viele Gruppierungen sich ihre tatsächliche Berücksichtigung erst jahrhundertlang erkämpfen mussten. Schließlich wurde der moralische Kreis ausreichend ausgeweitet, um auch Tiere aufgrund ihrer Schmerzfähigkeit oder anderer Kriterien mit moralischen Rechten auszustatten, gegen die der Mensch nun nicht mehr verstoßen darf.

Doch wenn das alles der Fortschritt zustande gebracht hat, woher nehmen wir dann die Gewissheit, dass der Kreis sich gerade heute ausreichend ausgeweitet hat? Laut der aktuellen veganen Ideologie ist es bereits ethisch verwerflich, Produkte von glücklichen Tieren in Freilandhaltung zu konsumieren. Aber warum sollte die Logik des „moral extensionism“ hier aufhören?

FORTSCHRITT ODER EWIGE WIEDERKEHR DES GLEICHEN?

Könnte es nicht sein, dass man irgendwann sogar Mikroorganismen unantastbare Rechte zuschreiben wird, die selbst die puritanischsten Moralisten von heute zu brutalen, tyrannischen Tiermördern machen würden? Und ist die Moralisierung der Ernährung tatsächlich etwas, das den am Anfang der Moralentwicklung stehenden antiken Griechen fremd war?

FORTSCHRITT DER ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFT ODER FORTSCHREITEN DER ERNÄHRUNG VON DER WISSENSCHAFT?

Ein ähnliches Muster ergibt sich beim Betrachten einer anderen Annahme, die dem Veganismus unterliegt. Dabei ist die Vorstellung gemeint, dass die Ernährungswissenschaft ihr Ziel endlich erreicht hat und in ihrer Entwicklung so weit ist, dass

sie sagen kann, was dem Menschen gut und was nicht. Galt Milch früher nicht nur als gesund, sondern gar als essentiell, ziehen das Veganer heute stark in Zweifel. Auch hier lockt die Vorstellung vom Fortschritt. Sicher vertraut man der heutigen Ernährungswissenschaft mehr als den Ernährungsratschlägen der Griechen (zu denen wir noch kommen werden) oder denen von Hildegard von Bingen im Mittelalter. Doch stimmen die Behauptungen der Veganer tatsächlich immer mit den Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft überein? Sich auf die einzige Gemeinsamkeit verschiedener Nahrungsmittel zu berufen, ein Tierprodukt zu sein, macht für tierrechtliche Überlegungen ja noch Sinn. Doch inwiefern bestimmt das Attribut, ein Tierprodukt zu sein, die Auswirkung eines Nahrungsmittels auf die menschliche Gesundheit? Handelt es sich dabei um eine erstaunliche, zufällige Korrelation oder doch eher um ein etwas forciertes Zurechtbiegen von pseudoernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen zugunsten der veganen Causa?

Allzu oft steckt vielleicht sogar eine ganz andere Korrelation hinter gewissen gesundheitstechnischen Behauptungen von Veganern. Die Rede ist von der Überschneidung zwischen Verfechtern des Veganismus und Aposteln der Naturheilkunde, die teilweise durch Selbstexperimente Erkenntnisse propagieren, die der „Schulmedizin“ nur „noch nicht“ bekannt sind. Ist der Fortschritt der heutigen gesundheitlichen Erkenntnisse also bereits so weit fortgelaufen, dass auch die Wissenschaft nicht mehr mithalten kann? Oder unterscheiden sich die aufgestellten Ernährungsregeln teilweise doch nicht ganz so sehr von denen im Mittelalter? Und wie verhält es sich eigentlich mit den oben erwähnten gesellschaftlichen Nebeneffekten, die wir heute ebenfalls beobachten können? Sind auch sie etwas Neues oder hat es gar alles schon immer gegeben? Ein kurzer Rückblick ins antike Griechenland soll einige dieser Fragen beantworten und ein paar Parallelen zu heute aufzeigen.



RÜCKBLICK IN DIE ANTIKE UND ANTIKE VORAUSSICHT

So wie heute bei uns, stellte die Ernährungsweise auch bei den Griechen eine mit strengen Regeln ausgestattete Lebensweise dar, die sich um Moral und Gesundheit sorgte, ja gar eine Lebenskunst, könnte man sagen. Besonders interessant ist jedoch, dass die gesundheitlichen und moralischen Aspekte bei den Griechen fast ununterscheidbar verwoben waren. Ein Gebot für die körperliche Gesundheit war immer gleichzeitig als moralisches Gebot zu verstehen. So zum Beispiel bei den Pythagoreern, – also dem sektenartigen Fanclub, der sich um Pythagoras gegründet hatte – bei denen es galt zahlreiche Speiseverbote einzuhalten, die kultische und religiöse Bedeutungen hatten. Sich der Bohnen zu enthalten (die heute hingegen als Fleischersatz sehr gefragt sind) war sowohl moralische Empfehlung als auch Vor-

schrift für die Gesundheit, sowohl Pflege des Körpers als auch eine Bedingung für Seelenreinheit. Auch außerhalb des Zirkels der Pythagoreer galt es als ethisch verwerflich, sich nicht an die jeweils aktuellen Nahrungsrichtlinien zu halten, unter anderem, weil die Unentschlossenheit, eine vernünftige Diät zu befolgen, durch mangelnde Anstrengung auch auf einen Mangel an unerlässlicher moralischer Festigkeit verwies.

Häufig ging es dabei auch darum, das richtige Maß einzuhalten, sowohl im Umgang mit dem eigenen Körper als auch im Umgang mit der Natur. Man muss bedenken, dass die unterschiedlichen Ernährungsrichtlinien der Griechen, wenn für uns auch teilweise absurd (z.B. Honig nur zur Mittagszeit, zum Abendessen stets Fladen und Gemüse), anhand der damals aktuellen Erkenntnisse und moralischen Standards aufgestellt wurden, genau wie man es von den veganen Ernährungslehren von heute behauptet. Insofern ist auch heute zumindest eine gewisse Skepsis angebracht, wenn der Begriff „Ethik“ als

alternativloser Monolith verwendet wird (als gäbe es nur eine ethische Richtung, die absolut gilt). Bei gesundheitstechnischen Lehren, die außerhalb der wissenschaftlich anerkannten Standards entstehen, erübrigt sich das Argument sowieso.

Vor allem aber was die gesellschaftlichen Nebeneffekte der Sorge um das Essen betrifft, hatten kritische Denker wie Platon recht, wenn sie die Diätpraktik als potentielle Gefahr einstuften. So beschreibt Platon beispielsweise bereits vor über 2.000 Jahren den aktuell kontrovers diskutierten Zustand der Orthorexie (einer nicht offiziell anerkannten Form der Essstörung), wenn er das übertriebene „Kränkeln“ mancher Griechen kritisiert, die ihre ununterbrochene Aufmerksamkeit auf ihren Körper, auf ihre Gesundheit und auf das geringste ihrer Leiden fokussieren und akribisch darauf achten, auch nicht die kleinste Regel ihrer Diät zu verletzen.

Laut Platon darf eine Ernährungsweise jedoch nicht zur Gänze die Bedingungen einer Existenz festlegen. Ist es nicht absurd, dass man für diese Erkenntnis als

Platon zurückgreifen muss? Das Problem bei den Griechen war, dass es nicht nur galt, den ärztlichen Ratschlägen gegenüber gehorsam zu sein, sondern die Diätpraxis musste die Form einer Überzeugung einnehmen. Das Essverhalten sollte nicht nur auf den Körper einwirken, sondern auch auf die Seele, indem es ihr Prinzipien einschärft. Michel Foucault, der französische Poststrukturalist, der gerne in die Antike blickte, um die Funktionsweisen von Vorurteilen und Konzepten der Gegenwart besser zu verstehen, bemerkte Folgendes: Die Sorge darum, wie man essen soll, war in der Antike mehr als nur die Summe an Regeln und „Erkenntnissen“ zur Vermeidung von Krankheiten, zur gesteigerten Gesundheit oder zur moralischen Reinheit. Diese Sorge machte aus, wie sich die Menschen als Subjekte, also als Personen, selbst konstituierten und schließlich identifizierten. Auch heute wird man wiederum durch die Art, auf die man sich ernährt, klassifiziert. Man wird mit einer Subjektivität ausgestattet, die als Ursprung der eigenen Ernährungsprak-

tiken gilt, und von anderen Subjekiven als abweichend und somit falsch wahrgenommen wird. Man isst nicht nur vegan, sondern man ist auch Veganer. Vor diesem historischen Hintergrundwissen sollten wir also, vor allem was das Gesellschaftliche betrifft, unser fest eingesessenes Fortschrittsdenken vielleicht doch mit der nietzscheanischen Konzeption der ewigen Wiederkehr des Gleichen ersetzen.

FORTSCHREITENDER WOHLSTAND UND SEINE RÜCKSCHRITTLICHEN NEBENWIRKUNGEN

Zusammenfassend lässt sich darum sagen, dass der umgehende Geist seiner wiederkehrenden Natur gerecht wird. Das Phänomen ist in vielen Aspekten überhaupt nicht neu. Das teleologische Fortschrittsbild, nach welchem man sich früher nicht mit der Ernährung beschäftigte, sondern einfach aß, was einem unter

die Finger kam, während man sich heute endlich mehr Gedanken darüber machen muss, ist so also nicht ganz richtig. Der Fortschritt, den Südtirol in den letzten 70 Jahren wirklich durchlebt hat, ist, dass es von einem armen Land zu einer der reichsten Regionen Europas wurde. Arme Leute beschäftigten sich früher tatsächlich nicht mit ihren Essgewohnheiten, sondern kümmerten sich einfach drum, überhaupt welche haben zu können. Das ist aber leider vielerorts auch heute noch so. Reiche Leute hingegen, die im Luxus lebten, die oberste Schicht in der „polis“, problematisieren und politisieren nicht erst seit Kurzem das allgemeine Essverhalten, sondern haben dies auf verschieden komplexe und verschieden absurde Arten schon immer getan. Auch wir gehören jetzt zu den wohlhabendsten Gesellschaften der Welt. Und diese machten schon früher eine Identität aus den Essgewohnheiten und setzten schon früher moralische Regeln und Modi der Verurteilung Anderer dafür ein. Ist es wirklich ein Fortschritt, wenn man sich das heute wieder leisten kann?

von **MAXIMILIAN GURSCHLER**
ZUM NACHDENKEN



SÜDTIROLER

EINE SPURENSUCHE ENTLANG DES RISSES DURCH DIE FASSADE DER SÜDTIROLER SELBSTINSZENIERUNG.

Rückkehr zur Normalität. Wie oft hörte man diese Worte Anfang des Sommers. Wie oft sprachen wir sie selbst aus. In der Hoffnung, alles würde wieder, wie es war. Aber so richtig glaubte kaum jemand daran. Es würde nicht einfach wieder so werden, wie es war. Sollte es auch nicht. Die Corona-Krise hatte schließlich die Grenzen und grenzenlosen Widersprüche unserer globalisierten Wachstumswirtschaft aufgezeigt. Im absoluten Ausnahmezustand war offensichtlich geworden, dass vieles auch vor der Krise nicht normal gewesen war. Von einer Rückkehr zur Normalität konnte also keine Rede sein. Zumindest nicht, ehe man über die Normalität nachgedacht hätte. Und über die Gräben und Risse, welche die Krise aufgetan und aufgezeigt hatte. In Südtirol dachte man aber an anderes.

Südtirol dachte an den Neustart. Einen „restart“ für 30.000.000 Euro. *Restart Südtirol*, das war der Name einer groß angelegten Südtirol Medien-Offensive Anfang des Sommers. Diese Kampagne verfolgte mich. Ich sah Südtirol im Spiegel. Im deutschen Wochenmagazin *Spiegel*. Es war kein Artikel über Südtirol, sondern Werbung der *Marke Südtirol*. Ganzseitig. Hochglanzformat. Südtirol startete mich an. Lange blickte ich auf dieses Bild. Dieses mir fremde Bild. Diese Instagram-Idylle. Darauf zu sehen: Eine Berglandschaft. und der Schriftzug: „Wohin mit dem Freiheitsdrang? Nach Südtirol.“

An wen richtete sich diese Frage? Nicht an mich. Sie richtete sich an den deutschen Markt und die potentiellen Südtirol-

Urlauber von morgen. Eine geordnete Rückkehr zur Normalität heißt für das sonnenverwöhnte Südtirol schließlich: Rückkehr der Touristen ins Land. Schon im März arbeitete man deshalb daran, „während des Lockdowns mit den Gästen in Kontakt zu bleiben“. Und Anfang Juni, mit Öffnung der Grenzen, wurden dann die großen Geschütze aufgeföhrt: Radio, Print, Social-Media. Restart Südtirol. Die Brandkampagne war allgegenwärtig: *FAZ, Süddeutsche Zeitung, Die Welt, Spiegel, Focus, Stern, Die Zeit, Espresso, ilSole24ore, la Repubblica*. Ganzseitig zierte Südtirol die größten Print-Medien Mitteleuropas. Um Südtirol wieder hochzuföhren, nachdem es abgestürzt war. Drei Monate hatte alles stillgestanden. Drei Monate, in denen sich alles verändert hatte, vieles zerstört worden war und am Ende fast nichts so blieb, wie es war. Außer der Südtiroler Selbstinszenierung in spektakulären Bildern.

Dabei hatte die Fassade dieser Bilder gebröckelt, im Beben des Ausnahmezustandes. Die Corona-Krise hatte diese Bilder vernichtet und die Marke Südtirol entzaubert. Ein Riss zog sich seither quer durch die „brand identity“. Für mich jedenfalls. Und die folgenden Seiten sind der Versuch, mich daran zu erinnern, ein Versuch, diesem Riss nachzugehen. Ein Riss, der sich immer weiter aufgetan hatte und schließlich nach außen drang, über Südtirol hinaus. Ein Riss, der durch negative Schlagzeilen aus dem Traumland Südtirol, in das Bild der Vorzeigeprovinz geschlagen wurde. Ein Riss, der deshalb Anfang des Sommers mit 30 Millionen gekittet werden sollte. Und vielleicht auch gekittet wurde. Denn hier, im Anblick der Südtirol-Idylle im *Spiegel*, drohte ich tatsächlich zu vergessen. Südtirol soll deshalb der gesprungene Spiegel vorgehalten werden, der den Riss durch das Land zeigt und nicht verschweigt. Der *Marke Südtirol*, eigentlich.

Foto: Unsplash Gaby Dyson

MARKENSAU

SÜDTIROL ALS MARKE: ERHÖHT UND ERNIEDRIGT?

Es war eben nicht Südtirol, das mich verfolgte, sondern die Marke Südtirol, also das inszenierte und idealisierte Abbild der Provinz. Die Bilder, die man nach außen trägt. Wie im *Spiegel*. Sie erinnerten mich in ihrer unverkennbaren Ästhetik an so viele andere Südtirol-Plakate. Ich vermisste nur Wein, Speck und Schüttelbrot. Eigentlich die heilige Trias der Werbekampagnen für das Genussland zwischen Alpen und Adria. Auf einem Speckbrett vereint, im Sonnenschein, vor Bergekulisse. Wir alle kennen die Bilder dieser Kampagnen. Sie sind traumhaft malerisch. Und die Traumfabrik der Südtirol Idylle ist die IDM Südtirol. Dort arbeiten über 200 Mitarbeiter*innen an diesen Bildern, konstruieren sie. Und sie taten alles dafür, den Image-Schaden, den das *Risikogebiet Südtirol* im ersten Lockdown erfahren hatte, wieder gut zu machen. Mit Bildern. Mit Botschaften. Mit viel Geld.

Eine kurze Recherche ergab: 30 Millionen Euro wurden von der Landesregierung für die *Restart Südtirol* Kampagne bereitgestellt. Ich erinnerte mich noch an die 3,5 Millionen Corona-Sonderbeihilfen für die Südtiroler Studierenden. Erst vor wenigen Wochen hatte man diese verkündet.

Noch einmal: 30 Millionen für die *Marke Südtirol*, 3,5 Millionen für die Mieten Südtiroler Studierender. Hier startete mein Nachdenken über Südtirol. Ein Nachdenken über mein Südtirol und ein anderes mir fremdes Südtirol. Das Hochglanzsüdtirol, das sich zur Marke erhöht, erniedrigt hat? *Zur Marke Südtirol*.

Seit 2004 gibt es sie. Ich kannte sie, die Marke, die Südtiroler Qualität verspricht, vor allem als Qualitäts-Siegel auf Südtiroler Qualitätsprodukten. Ein Qualitätsprodukt aus Südtirol gleicht schließlich manchmal einer Collage aus solchen Siegeln. Dachmarke Südtirol, Südtiroler Standortzeichen, Südtiroler Qualitätszeichen. Sie zieren Speck, Äpfel, Wein und vieles mehr. Und sie versprechen Qualität. So fordern es auch die Anwendungsbestimmungen der Dachmarke Südtirol: „Die Waren und Dienstleistung müssen qualitativ hochwertig sein“. Soweit das Markenversprechen. Aber dann ein erster Riss, einmal quer durch das Symbol Südtiroler Qualitätsprodukte schlechthin, durch den Südtiroler Speck.

TYPISCH SPECK, TYPISCH SÜDTIROL

Rot, weiß, in den Landesfarben, ist der Speck längst nicht nur kulinarisches Produkt, sondern ikonisches Sinnbild Südtiroler Kultur. Das fleischgewordene Stück Südtirol. So formuliert es auch die Marken-Identität des Südtiroler Speck g.g.A.: „typisch Speck, typisch Südtirol“. Südtiroler Speck g.g.A., Speck mit geschützter geografischer Angabe. Seit 1996 dürfen Produzenten hierzulande ihren Speck so nennen, wenn „dessen Herstellung aus dem Schlegel und nach traditionellem Verfahren in Südtirol erfolgt.“

Fast schon poetisch formuliert man auf der Website des Südtiroler Speckes: „Der Südtiroler Speck g.g.A. verdankt seinen typischen Geschmack vor allem seiner Herkunft Südtirol. Hier treffen die alpenländische und mediterrane Kultur in einzigartiger Weise aufeinander, und nur hier sorgt die Natur für ein ganz spezielles Klima mit viel Sonne und sauberer Luft. In wunderschöner Bergku-

lisse produzieren die Südtiroler schon seit Jahrzehnten ihren typischen Schinken und zelebrieren eine wahre Speck-Kultur.“

Herkunft Südtirol. Saubere Luft, viel Sonne, der Speck reift in wunderschöner Bergkulisse. Idyllisch, geradezu traumhaft maleirisch. Sonne. Bergkulisse. Eine wahre Speck-Kultur. Eine einzige Zahl reicht aber, diese Idylle Südtiroler Speckkultur zu stören. Eine Zahl: 0,02 Prozent der Schweine für den Südtiroler Speck stammen aus Südtirol. „Typisch Speck, typisch Südtirol“.

Der Werbesatz „der Südtiroler Speck ist auf den Bauernhöfen Südtirols zuhause“ klingt vor diesem Hintergrund eigenartig falsch. Die Schweine waren es jedenfalls nicht. Sie kommen größtenteils aus den Niederlanden und aus Deutschland. Das ist natürlich nicht automatisch schlecht. Es wäre falsch zu glauben, nur Südtiroler Schweine seien gute Schweine. Aber es wäre ebenso falsch, nicht genauer hinzusehen: 20% der Schweineschlegel stammen aus den Niederlanden, 70% kommen aus Deutschland. Die Liste der größten Speck-Zulieferer aus dem Jahr 2014 liest sich wie das Ranking der größten Industrieschlachter Europas: 1. Tönnies Fleischwerk GmbH & Co. KG – Rheda/Wiedenbrück 2. Westfleisch EG – Fleischcenter Coesfeld 3. Tönnies Zerlegungsbetrieb GmbH – Weifenfels 4. Ahlener Fleischhandel GmbH 5. Weidemark Fleischwaren GmbH 6. Vion Vilshofen GmbH. Die größten Schlachtbetriebe Europas. Und ein Name fällt besonders auf: Tönnies. Anfang des Jahres 2020 kamen 6% des Fleisches für Südtiroler Speck und Wurst allein von Tönnies.

„ECHTER SÜDTIROLER SCHINKEN VON TÖNNIES“ RHEINPFALZ.DE 26.06.20

Tönnies, jener Schlachthofkonzern, der zum Inbegriff der Ausbeutung von Mensch und Tier wurde. Tönnies, jener Schlachthofkonzern, in dem tausende Mitarbeiter*innen in Schichten jährlich über 10 Millionen Schweine schlachten. Um dafür den Mindestlohn zu erhalten, und in heruntergekommenen Unterküften zu wohnt in einem Zimmer zu schlafen. Und dafür dann Miete bezahlen zu müssen. Und bei Kritik am System oder bei krankheitsbedingtem Ausfall entlassen zu werden. Spätestens als im Sommer bekannt wurde, dass sich über tausend Tönnies-Fleischarbeiter*innen mit dem Corona-Virus angesteckt hatten, drangen diese unhaltbaren Arbeitsbedingungen nach außen.

Auch nach innen, nach Südtirol. Auf der Nachrichtenseite „stol.it“ wurde ein Interview zum Thema veröffentlicht, mit Matthias Messner, Direktor des Speckkonsortiums. Dieser versicherte: „Beim Wareneingang wurden der Zuschnitt, der Fettanteil, die Temperatur und der pH-Wert des Fleisches überwacht und erst dann für die weitere Verarbeitung freigegeben. [...] Die Ware hat die Qualitätsvorschriften erfüllt.“ Die Ware hat die Qualitätsvorschriften für ein Südtiroler Qualitätsprodukt erfüllt. Kann sich Qualität wirklich darauf beschränken? Auf Fettanteil, pH-Wert des Fleisches und Zuschnitt?

Und die Herstellung der Ware? Die Arbeitsbedingungen in den Schlachthöfen? Diese Fragen blieben und bleiben unbeantwortet. Aber stattdessen fragte man sich auf *stol.it*: „Ist mit einem Engpass in Hinblick auf die Speck- und Wurstwaren-Produktion zu rechnen?“ Was wenn man den Speck-Hunger der Welt für ein paar Tage nicht stillen könnte? Und nicht immer mehr Speck verkaufen könnte. Waren es 2009 noch 5,5 Millionen Hammen, werden in Südtirol inzwischen über 7 Millionen Hammen produziert. In Südtirol und im Tönnies-Werk Rheda-Wiedenbrück, müsste man eigentlich sagen. 175.790 Schlegel stammen tatsächlich allein aus Rheda-Wiedenbrück.

Dort werden zigtausende Schweine in Massentierhaltung gezüchtet, um dann zu zigtausenden in industrialisierter Massenschlachtung verarbeitet zu werden. Von tausenden Fleischarbeiter*innen in Schichtarbeit für den Mindestlohn, oder weniger. Hier in Südtirol reift der Speck vor der Bergkulisse. Hier und dort. Die Realität aus Rheda-Wiedenbrück und die Fiktion der Bergbauern-Tradition unseres Specks. Widersprüche.

Natürlich ist dies provokant und überspitzt formuliert. Aber man muss provokant überspitzen, um aufzuzeigen, wie übertrieben und überzeichnet das Bild der Marke eigentlich ist. Eine Marke, die vorgibt, besser zu sein als alles andere. Eine Marke, die Abendkurse organisiert unter dem Titel „Speck ABC“, einen „SpeckAperitivo“ auf österreichischen Skipisten und einen „speckaltoadige“ Instagram-Account betreibt. Eine Marke, die aber zur Haltung der Tiere und der Herkunft des Fleisches schweigt. Eine Marke, die inzwischen schon wieder zum medialen Gegenstand ausgeholt hat. Im November, im italienischen Rundfunk, in zwanzig Sekunden Speck-Spots: „In realtà è Speck Alto Adige IGP“. Fiktion oder Realität?

Der Gipfel des *Speck-brandings* ist schließlich ein Zitat des Vorzeigesüdtirolers schlechthin, Reinhold Messner. Auf der Website des Südtiroler Speckes liest man: „Der Südtiroler Speck g.g.A. lebt von der Leidenschaft und Hingabe der Südtiroler Produzenten, die den Speck auf traditionelle Art und Weise herstellen.“ Das mag stimmen. Davon lebt der Speck. Aber nicht nur. Zuallererst lebt er vor der harten Arbeit der Fleischarbeiter*innen in den durchindustrialisierten Schlachthäusern. Weit weg von Südtiroler Idylle. Natürlich heißt dies nicht, Südtirol sei schlechter als andere. Schon gar nicht, Südtiroler Speck g.g.A. sei schlechter als Speck ohne Zertifizierung. Die traditionelle Herstellung des Südtiroler Specks in der Südtiroler Sonne erfolgt sicherlich unter strengen Qualitätskontrollen. Aber noch mehr strengt man sich an, die Südtiroler Speck-Tradition offensiv zu bewerben und zu inszenieren. Darum geht es. Die Inszenierung lässt allzu leicht die Schlachthöfe weit weg von Südtirol vergessen. Diese Realität darf man aber nicht vergessen. Und inzwischen kann nicht einmal mehr Reinhold Messner mich vergessen machen.

DER KERN DER MARKE SÜDTIROL: MARKTFÜHRERSCHAFT UND BEGEHRICHKEITEN

Aber es geht auch schon lange nicht mehr nur um Speck. Oder Wein. Oder Südtiroler Äpfel. Immer mehr Produkte tragen ein Südtirol-Logo. Südtirol ziert Fahrradhelme, Sportkleidung und so weiter. Läuft nicht irgendetwas falsch, wenn nicht Markennamen für ein Produkt, sondern Produkte für eine Marke gesucht werden? Der Politik wird oft vorgeworfen, Symbolmarketing zu betreiben. Hier könnte man von Symbolmarketing sprechen. Warum?

Ein Blick in das Tätigkeitsprogramm 2020 der IDM. An erster Stelle der drei Kernstrategien steht die Marktführerschaft. Und erst an zweiter die Qualität. Unter dem Punkt Marktführerschaft liest man: „Südtirol Marke weiterentwickeln: Erhöhung des Bekanntheitsgrades und der Begehrlichkeit“. Ein Kern des Marketings der Marke Südtirol ist es also Begehrlichkeiten zu wecken und in diesem Sinne „die Wertschätzung für Produkte mit der Marke Südtirol zu erhöhen und somit den Konsum dieser Güter zu steigern.“ Endlich ein entwaffnend ehrlicher Satz. Marktführerschaft und Konsum der Güter steigern. Dies ist der Kern der Marke Südtirol.

Dasselbe gilt natürlich auch für andere *destination-brands*, für die Marke des Landes Tirol beispielsweise. Oder allgemein für alle die

anderen tausenden Marken. Natürlich ist es Zweck einer Marke, Begehrlichkeiten zu wecken, viel und immer mehr zu verkaufen. Die Entzauberung der Südtirol-Marke erfolgt für mich aber dann, wenn ich an die Vision der Marke denke: Südtirol als den „begehrtesten nachhaltigen Lebensraum Europas“ nach außen zu tragen. Während hierzulande hunderte, tausende auf der Strecke bleiben, nein, wörtlich, auf der Straße, soll Südtirol der begehrteste Lebensraum Europas werden. Für wen? Für alle Südtiroler*innen oder für konsumierende Tourist*innen?

Einerseits soll Südtirol also zum „begehrtesten nachhaltigen Lebensraum Europas“ werden. Andererseits will die Marke Südtirol die Marktführerschaft. Immer mehr Touristen sollen ins Land kommen, immer mehr Südtiroler Produkte das Land verlassen.

Wird der Lebensraum in Südtirol dadurch wirklich nachhaltiger und begehrter? Wenn begehrter teurer heißt, wahrscheinlich schon. Bozen gehört zu den teuersten Städten Italiens. Eine Wohnung zu kaufen, für viele Familien unvorstellbar. Noch höher sind die Preise in den Grödner Gemeinden. Immer mehr Touristen drängen sich um den Pragser Wildsee und seit kurzem um den Reschensee. Hohe Schadstoffbelastungen entlang der Autobahn und in den Städten. Andererseits tausende Familien, die vom Tourismus leben. Monokulturen in den großen Tälern. Hohe Pestizidwerte in den Apfelbauregionen. Andererseits über 7.000 Apfelbauern, die von der Obstwirtschaft leben. Viele hierzulande profitieren direkt und indirekt von alledem, zweifelsohne. Einige mehr, andere weniger. Einen Preis dafür zahlen aber alle. Das wird verschwiegen.

Inzwischen erheben sich aber Stimmen, die das bedingungslose Ja zu Tourismus, Apfelwirtschaft und zu Transitverkehr hinterfragen. Die Konflikte an diesen Grenzen werden wohl zwangsläufig lauter. Und dringen nach außen. Die Entzauberung der Marke droht. Ein zweiter Riss zeigt sich, quer durch die zauberhafte Naturschönheit der Südtiroler Idylle.

„MÜNCHNER PESTIZID- REBELLEN STEHEN VOR GERICHT“ ABENDZEITUNG 08.09.20

Die Angst vor der Entzauberung der Marke scheint hierzulande tatsächlich immer wieder zu kursieren. Anders kann man sich solche Aussagen wie aus dem Jahr 2017 nicht erklären: „Das ist eine bodenlose Frechheit, das ist völlig inakzeptabel, was da getan worden ist“. So Landeshauptmann Arno Kompatscher. „Wir werden es nicht zulassen, dass der Name und die Marke Südtirol so beschädigt werden“. So IDM-Präsident Hansi Pichler. Empörung, Wut, Sorge, Angst.

Auslöser war damals ein einziges Plakat in einem Münchner S-Bahn-Bahnhof. Ein einziges Plakat des *Münchner Umweltinstitutes*, ganz im Stile eines Plakates der Marke Südtirol. Darauf der Schriftzug: „Pestizidtirol, Südtirol sucht saubere Luft. Südtirol sucht sich.“ Hierzulande erkannten Politik, Bauernbund, Tourismusvertreter und IDM darin eine Kriegserklärung. Eine Kriegserklärung gegen die Marke Südtirol. Diese Marke gilt es aber zu verteidigen, wie das Heilige Land Tirol 1809 am Berg Isel. Auch wenn die Mittel der Wahl nicht mehr Waffen sind, so bedient man sich zumindest einer martialischen Sprache. Landesrat Schuler beispielsweise: „Wenn man Bäuerinnen und Bauern auf diese Art angreift, muss man ihnen auch das Recht zusprechen sich zur Wehr zu setzen.“ Schuler, der Landesrat bläst zum Widerstand gegen den Angriff von außen. Und zieht in einen Prozess zur Verteidigung der Bauern und der Marke Südtirol. Gegen einen Umweltschützer, einen Verleger, einen Buchautor, das Umweltinstitut.



Statt Fahnen sollten sie Plakate der IDM mit sich führen.

Der Prozess gegen Bär und Schiebel ist dabei nur die neueste Episode aus einer Serie von Klagen, gegen die Gemeinde Mals, gegen den Bürgermeister von Mals und gegen den Sprecher der Initiative „Der Malsener Weg“. Ein fragwürdiger Weg, den Südtirol seit einiger Zeit eingeschlagen hat. So fragwürdig, dass er sogar bis zur Kommissarin für Menschenrechte des Europarates, Dunja Mijatovic vordrang. Und damit hat Südtirol es wieder einmal auf die ganz große Bühne geschafft, in die großen Medien. Mijatovic führte die Provinz Bozen im Herbst 2020 nämlich als Beispiel in einer Presseaussendung an. Als ein Beispiel wofür? Für einen nachhaltigen und begehrten europäischen Lebensraum? Nein. Südtirol wird hier als Schauplatz einer SLAPP-Klage genannt (Strategic Lawsuits against Public Participation), also einer Klage, die Kritik einschüchtern und zum Schweigen bringen soll, genannt. In anderen Worten: Ein Schlag ins Gesicht für die freie Meinungsäußerung.

Natürlich kann man auch die sehr freien Äußerungen des Umweltinstitutes hinterfragen und kritisieren. Ist der Einsatz von Pestiziden in Südtirol tatsächlich sechsmal höher als im italienischen Vergleich? Das Umweltinstitut einerseits und die Landwirte andererseits. Widersprüchliche Aussagen. Die Südtirol-Plakate mit der Weinrebenidylle und die Pestizidtirol-Plakate. Wieder einmal ist es schwierig, zwischen Fiktion und Realität zu unterscheiden. Fakt ist aber, 5% der Fläche Südtirols dienen dem Obst- und Weinbau, über 26.000 Hektar. In Südtirol werden jährlich 950.000 Tonnen Äpfel geerntet. 90% davon im integrierten Anbau. Und natürlich werden auf dieser Fläche Pflanzenschutzmittel ausgebracht, und das bis zu dreißig Mal im Jahr. Und die Pestizide halten sich natürlich nicht an die Grenzen der Apfelwiesen. Nein, selbst im Naturpark Stilfserjoch finden sich Pestizidrückstände. Und, wie eine wissenschaftliche Studie deutscher, italienischer und österreichischer Forscher*innen belegt, auf 23 von 24 untersuchten öffentlichen Plätzen in Südtirol. Aber zu schreiben: „Südtirol sucht sauber Luft, Südtirol sucht sich“, ist ein unglaublicher Affront. Südtirol sucht nämlich nichts, höchstens Touristen. Und das mit allen Mitteln. Dafür werden schon einmal alle S-Bahnhöfe in Bayern mit Südtirol-Werbung plaktiert.

Genau deshalb ist es die gleichzeitige Anwesenheit der plakativen Hochglanzwerbung und der plakativen Gegenstimme, die die Ambivalenz eines Landes aufzeigt, das hunderte Plakate in U-Bahnhöfen, in Verkehrsknotenpunkten, tausende Werbeschalungen auf Websites, in digitalen Knotenpunkten, platziert, gleichzeitig aber ein einziges kritisches Plakat zur Diffamierung erklärt, zur Schmutzkampagne gegen Südtirol. Während Südtirol für Millionen eine Saubermann-Kampagne nach außen trägt, die einiges an schmutzigen Realitäten im Inneren der Idylle verschweigt.

Natürlich war das Plakat des Umweltinstitutes provokant und übertrieben. Aber trotzdem darf, nein, sollte neben jedem IDM-Plakat ein Pestizidtirol Plakat prangen. Um eine Antithese zur plakativen Werbung zu schaffen. Die wichtige und notwendige Antithese zu einer fragwürdigen These. Pestizidtirol-Plakate auf der einen, Sonnenuntergang-Südtirol auf der anderen. Erst irgendwo zwischen diesen Bildern findet man die Realität.

VON PROMOTERN UND KLAUBERN – EIN WEITERER WIDERSPRUCH

Es ist nicht immer einfach diesen Unterschied zwischen Bild und Realität zu erkennen. Nicht immer hängt ein Pestizidtirol Plakat neben einem Südtirol Plakat. Und man tut alles dafür, die inszenierte Fiktion aufrechtzuerhalten und nach außen zu tragen.

Mit allen Mitteln. Sogar mit Promotern der inszenierten Idylle. Verkleidet kamen sie am 1. September 2016 nach Deutschland: „Ab morgens um 7 Uhr werden an den Hauptbahnhöfen von München, Frankfurt, Köln, Leipzig, Berlin und Hamburg jeweils 6.500 erntefrische Gala-Äpfel an Fahrgäste und Passanten verteilt. Auf jedem Bahnhof sind zehn Promoter im Einsatz. Sie sind wie Erntehelfer mit blauem Schurz, Schildmütze und ‚Klaubbox‘ ausgestattet.“ Die Fiktion verfolgt einen sogar auf Bahnhöfen. Ich kann es mir lebhaft vorstellen, in Schurz, mit hochgekrempelten Ärmeln und in breitem Südtiroler Dialekt sprechen die Südtiroler Promoter Vorbeigehende an. Soweit die Fiktion. Fakt ist, dass tausende osteuropäische Erntehelfer*innen Jahr für Jahr nach Südtirol kommen, zwar kein Südtirolerisch sprechen, keinen Südtiroler Schurz tragen, aber die Südtiroler Trauben und Äpfel ernten. Sechzehntausend Erntehelfer*innen. Sie sind es, die einen großen Teil des Gewichtes der Ernte tatsächlich auf ihren Schultern tragen. Während Südtiroler Werbeträger das Bild eines bäuerlichen Südtirols nach außen tragen. Ein Bild, das der Realität nicht so wirklich entspricht.

Wieder war es die Corona-Krise, in der sich diese Realität für einen kurzen Augenblick zeigte. In der die Abhängigkeit des Südtiroler Wein- und Apfelanbaus von ausländischen Hilfsarbeiter*innen deutlich wurde. Ohne osteuropäische Klauber und Klauberinnen keine Südtiroler Ernte. Kaum ein *Einheimischer* möchte nämlich für so wenig Geld so hart arbeiten. Deshalb erwartete man im Sommer neben deutschen Touristen in Südtirol nichts sehnlicher als die osteuropäischen Erntehelfer*innen.

Die Krise hat also die mehrfache Abhängigkeit des Landes Südtirol ungekannnt deutlich gezeigt. Eine Abhängigkeit von außen. Von Touristen. Von Absatzmärkten. Von Arbeitskräften.

Und eine solche Abhängigkeit von außen erzeugt wohl zwangsläufig Widersprüche in Südtirol. Wie den zwischen der Hochglanzidylle der Werbeplakate und dem Pestizid-Tirol Plakat. Wie den zwischen dem sonnengereiften Südtiroler Speck und dem Fleischarbeiter in Rheda-Wiedenbrück. Wie den zwischen dem Südtiroler Promoter in Deutschland und dem osteuropäischen Erntehelfer in Südtirol. Man muss schließlich alles tun, um das Bild der Marke nach außen aufrecht zu erhalten. Die Widersprüche im Inneren haben in der Hochglanz-Idylle keinen Platz. Und wir übergehen, verdrängen sie. Wer kann schon über die Widersprüche nachdenken. Es wäre lähmend und wir wollen schließlich weiter. Wir müssen weiter. Südtirol muss weiter. *Restarten*.

Einige Widersprüche lassen uns aber innehalten, wir bleiben kurz stehen. Ein solcher Widerspruch erteilte mich und Südtirol im Herbst.

SÜDTIROL: EIN LETZTER, SCHWER ERTRÄGLICHER WIDERSPRUCH

Inzwischen war der Sommer vorbei. Südtirol seit kurzem im zweiten Lockdown. Anfang des Sommers hatte man eine Woche vor allen anderen geöffnet. Und jetzt am Ende des Sommers hielt man länger geöffnet als alle anderen. Südtirol war wieder Risikogebiet. Schaffte es wieder als Risikogebiet in die deutschen Medien. Die Corona-Zahlen stiegen von Tag zu Tag. Zeitweise war der Inzidenzwert in Südtirol einer der höchsten weltweit. Die Lage war ernst. So ernst, dass die Landesregierung eine Plakataktion startete. In Südtirol. An den Bushaltestellen prangten schockierende, deprimierend-düstere Bilder. Darauf zu sehen: ein verzweifelt am Boden kauender Mann, den Kopf in die Hände gelegt. Oder, ein Kind das traurig aus dem Fenster blickte. Alles in grauen Sepiatönen. Darüber der Schriftzug „Bevor es zu spät ist. Jetzt alle“.

Foto: Pixels Karthik Reddy

Eine absolut neue Ästhetik, welche man von Südtirol-Kampagnen nicht kannte. Eine Antiästhetik der Abschreckung. Die Südtiroler*innen blickten damals also in diese traurigen Gesichter, in Grautönen. Und an einem jener Abende in November sah ich fern. Zuerst die Tageschau des Rai Südtirol. Die Meldung der aktuellen Corona-Zahlen. Hunderte Neuinfektionen an jenem Tag. Ich schaltete um, auf das Schweizer Fernsehen. Werbepause. Plötzlich überkam mich ein eigenartiges Gefühl. Bild an Bild reihte sich in einem Werbespot. Eine Bergkulisse, dann eine futuristische Almhütte, ein Speckbrett, ein Käselai, ein romantisches Abendessen, eine Apfelwiese. Und am Ende der Werbeschaltung der Satz: „Es ist Südtirol“. Das hatte ich schon nach dem zweiten Bild verstanden. Ich war aber dennoch sprachlos. Während hierzulande traurig graue Bilder eines verstörend verzweiferten Mannes an den Bushaltestellen hingen, strahlte man bunte Werbebilder hinaus in die Welt. Im Zuge der *restart Südtirol* Kampagne, um die Herbstsaison anzukurbeln. Eine Saison, die es nicht mehr geben sollte. Aber die Bilder und die Slogans: „Wohin mit der Wanderlust. Nach Südtirol“ hallten in meinem Kopf, als ich mich nur einen Kilometer von meinem Haus entfernen durfte. Hier und dort. Auch das ist Südtirol. Ein unerträglicher Widerspruch am Ende des restart. Eines *restart*, der schon bald stillstand.

Aber trotzdem war die *restart Südtirol* Kampagne ein voller Erfolg. So las ich es kurze Zeit später auf *stol.it*. Der Text kam mir irgendwie vertraut vor. Tatsächlich, es war eine Pressemitteilung der IDM. Im Wortlaut. Auf *stol.it*, einer Nachrichtenseite, die, wie so viele in Südtirol, dem Athesia-Konzern und damit der Familie Ebner gehört. Über den Erfolg einer Kampagne der IDM. Einer Gesellschaft, im Besitz des Landes Südtirol. Und zu 40 Prozent der Handelskammer. Die Handelskammer, deren Präsident Michl Ebner ist. Hauptaktionär und Direktor des Athesia-Konzerns. Des Konzerns, der allein im letzten Jahr hunderttausende Euro an Werbegeldern der IDM erhielt. Und der darüber hinaus noch ein Skigebiet, eine Therme und vieles mehr im Land kontrolliert. Ein Karussell der Interessen. Im Land der Idylle.

Wahrscheinlich ist der Name der Kampagne schon das eigentliche und wirkliche Problem: *restart Südtirol*. Man, das heißt die wichtigen Interessensgruppen im Land, wollten Südtirol, wie nach einem kurzen Absturz, restarten, wieder hochfahren. Dabei wäre es wahrscheinlich jetzt und gerade jetzt *time to rethink*. Zeit um Nachzudenken, über eine Region, die Millionen investiert, um sich als eine Marke zu inszenieren. Um zum „begehrtesten nachhaltigen Lebensraum Europas“ zu werden. Und dabei viele vergisst, die an diesem Lebensraum mitarbeiten, vieles verschweigt, das diesen Lebensraum bedroht und viele ausschließt aus der Traumwelt der Inszenierung. Eine Provinz, die für über 60 Millionen jährlich eine Südtiroler Markenfamilie unter einem Dach vereint, während Menschen hierzulande verzweifelt sind und keine umbrella brand sie schützt. Ich muss gestehen, je mehr Hochglanzbilder mich aus der Instagram-Idylle Südtirol erreichen, desto weniger begehre ich zurückzukehren, nach Südtirol. Die Frage bleibt: „WOHIN MIT MEINEM FREIHEITSDRANG?“



06

DIGESTIF

GENUSS



IN VINO

VERITAS

ODER: IM WEIN LIEGT DIE WAHL.

„WER DIE WAHRHEIT IM WEIN FINDEN WILL, DARF DIE SUCHE NICHT
GLEICH BEIM ERSTEN GLAS AUFGEBEN.“ **WERNER MITSCH**

Knackiger Sauvignon, fruchtiger Rosso di Montalcino und üppiger Portwein. Elegant, und zugänglich mit Noten von grünem Apfel über Kirsche mit Vanille hin zu schwarzen Beeren und Schokolade.

An einem warmen Sommerabend im August organisierten wir mit Freunden ein Gala-Dinner. Sehr schick und sehr schön. Wo gerade alle Veranstaltungen abgesagt wurden, gab es uns einen Grund in Kleidchen und Krawatte zu schlüpfen und Servietten zu falten. In Sternequalität haben die Köche ein fünfgängiges Menü serviert, für Studentenverhältnisse wohlbemerkt. Und ich? Ich war die Sommelière. So machte ich mich mit ausgefeiltem Speiseplan auf den Weg in die Weinhandlung. Da stand ich nun: leuchtende Augen, und ein breites Grinsen im Gesicht (hinter der Maske natürlich). Dieser Anblick... Hölzerne Regale, lange Reihen, gestapelte Kisten, bis an die Decken, in allen Ecken - voller Wein. Dunkel, hell, rosé in allen Nuancen. Bauchige Flaschen, hohe schlanke Flaschen, zylinderförmige Flaschen. Schlichte Etiketten mit Schriftzug und kaum Farbe, alte Schlösser auf vergilbten Papier und male-

Foto: Unsplash Jennifer Pallian

risch-bunte Kunststücke. Es ist wie eine Reise um den Globus, von Ost nach West, Süden nach Norden, verschiedene Anbaugebiete mit ihren Klimata, Böden und Lagen, Jahrgänge, Rebsorten, Weingüter, und Ausbau drücken sich schließlich in herrlich klingenden Termini aus, die den Inhalt dieser Flaschen betiteln.

Da wird man regelrecht dazu verlockt, mindestens die Hälfte der Weine zu probieren. Doch ganz so wild geht es ja dann doch nicht zu bei einem „Gala-Dinner“, abgesehen von begrenztem Budget. Ausgewählte Weine zu ausgewählten Speisen sind gefragt. Wo fängt man da an und wo hört man auf? Zum Glück habe ich in meiner Heimat Wein quasi schon aus der Brust meiner Mutter gesogen, während des Bachelorstudiums in einer Weinhandlung den Kunden den passenden Wein ans Herz gelegt, im Praktikum in Bozen und in Urlauben nicht nur Weinberge und -güter besucht, sondern auch immer einen Tropfen, oder auch ein paar mehr probiert. Da ist zumindest mal ein grobes Verständnis für vergorenen Traubensaft da.

Nein, ich schwaffe hier nicht auf einem

Gala-Dinner-Niveau von teuren, edlen Weinen, welche in steinernen Kellern begraben liegen und im Abgang nach Eichenholz schmecken und die Zunge austrocknen. Das kann ich auch (leider) gar nicht. Das würde ich nicht wagen. Wein ist ein Geschenk dieser Erde. Ein Zyklus, der sich jährlich wiederholt. Ein Prozess von Schönheit, von den rankenden Reben zu den aufgehenden Blättern, den wachsenden Trauben, sich färbenden Weinbeeren, bis hin zur Lese, der Kelterung, Gärung und Reifung in Fässern und Stahltanks. Geschweige denn von all der Arbeit, die dahinter steckt, der Pflege der Weinbergböden, dem Rebschnitt, der Schädlingsbekämpfung, Filterung, Abfüllung... Wer Winzer kennt, der weiß, was es heißt, ein Weingut zu bewirtschaften. Es muss wohl Lebenssinn, Brotverdienst, Leidenschaft, Kunst und Wissen in einem sein. Meine Bewunderung gilt all jenen, denen dies gelingt und die aus den kleinen runden Früchten ein Getränk höchsten Genusses schaffen!

Doch nun, ein Dinner – gut, das ist sicherlich nicht der einzige Anlass für einen



VINO. Schließlich liegt im VINO die Veritas. Also her damit. Wann brauche ich die Wahrheit? Für Kummer und Sorgen? Bei einer philosophischen oder politischen Diskussion mit den Freunden? Wenn es um die ehrliche Antwort bei einem Date geht? Wenn du dich freust über eine weitere bestandene Prüfung? Das Leben zu kosten? Ein Motivations- und Belohnungsschub spätabends? Der Wein liefert die Wahrheit, stimuliert sie oder lässt sie für ein paar Stündchen verblasen.

Falls euch die Wahl des Weines auch hin und wieder vor Fragezeichen stellt, sei es zu einem Dinner oder einfach auf einen Aperitivo mit Freunden, möchte ich mir hier erlauben, ein paar Empfehlungen auszusprechen. Natürlich für Südtiroler Weine. Denn allein diese Provinz liefert ausreichend vorzügliche Weine, um eine Vielzahl an Kellern und Vintotheken zu füllen, und diesen Artikel.

Schaut tief ins Glas, schwenkt es von rechts nach links im Kreis, sucht Kirchenfenster, schnuppert feine Noten, schmeckt Zitronen, Melonen, Stachelbeeren oder Veilchen, Rosen, schwarzen Pfeffer, Wacholder, Zimt, Lakritz und Schokolade. Rollt den Wein durch den Mund, schlürft das flüssige Gold oder Rubin, lasst ihn auf der Zunge zergehen und am Gaumen kitzeln. Wer daran richtig viel Freude findet, dem empfehle ich ein Wein-Aroma-Rad.

Und noch ein winziger Tipp: Der Wein schmeckt umso besser, je schöner und angenehmer die Atmosphäre ist. Das passende Glas, ein paar Kerzen lösen da schon gleich ganz andere Geschmackswahrnehmungen und Emotionen aus. Wer die Wahrheit finden will, kann sie quasi selbst noch ein wenig anregen, sich und ihren Zauber zu offenbaren.

„... UND DASS DER WEIN ERFREUE DES MENSCHEN HERZ.“ **PSALM 104**

Daher nur zu, der Wein, der dir schmeckt, der ist gut!

DIE FREUDE DER WAHL ODER: DER WEIN ALS WISSENSCHAFT

WELCHER WEIN PASST ZU WELCHER SPEISE?

Ganz intuitiv kann man sich bei der Wahl des Weines zu einem Gericht folgende Fragen stellen, wenn man sie sich bildlich und geschmacklich vorführt: Wie intensiv ist die Speise? Welchen Geschmack hat die Hauptzutat? Welche Gewürze und Saucen werden dazu verabreicht? Zu welcher Tageszeit wird getrunken und gegessen? Sticht eine Zutat besonders hervor?

GESCHMACKSREGEL: GLEICHE GESCHMACKSNOTEN IM ESSEN ZU GLEICHEM TON IM WEIN!

- Saure Speisen vertragen auch einen sauren Wein, sie wirken zusammen weniger sauer.
- Salzige Speisen machen den Wein weniger sauer, während der Wein die Speise weniger salzig macht.
- Schwere Speisen vertragen üppige Weine, zusammen sind sie leichter.
- Gegrilltes oder Geräuchertes verträgt Wein aus dem Fass, zusammen sind sie weniger rauchig.
- Süße Speisen vertragen halbtrockene, liebliche oder sogar Süßweine zum Dessert. Zucker im Essen macht den Wein (teils unangenehm) saurer, d.h. der Wein sollte mindestens genauso süß sein wie die Speise selbst. Ein Passito (Likörwein) oder Spätlesen eignen sich daher gut zur Nachspeise.
- Aufgepasst bei scharfen Speisen: alkoholreiche Weine schüren die Schärfe im Essen (teils unangenehm). Daher lieber zu etwas leichteren Weinen greifen.

TROCKEN, HALBTROCKEN, LIEBLICH, SÜSS, DESSERTWEIN?

Wie trocken oder süß ein Wein ist, hängt vom Restzucker ab, der im Wein nach der Gärung noch vorhanden ist. Bei trockenen Weinen schmeckt man keine wahrnehmbare Süße mehr. Dahingehend steigt die Süße bei halbtrockenen bzw. lieblichen Weinen bis hin zu Süßweinen bzw. Dessertweinen, die einen starken (natürlich) zuckrigen Geschmack haben. Außerdem spielt die Säure des Weins für den Geschmack eine große Rolle. Die Säuren sind in den Traubenbeeren und nehmen während der Reifung ab. Dies hängt von Bedingungen wie Klima, Sonneneinstrahlung, Temperatur, Böden, usw. ab. Sie sorgen im Wein für Aroma, Struktur und Lagerfähigkeit. Einer starken Säure kann man mit Restzucker entgegenwirken. Bei süßeren Weinen wird die Gärung vorzeitig unterbrochen, die Trauben vorerst konzentriert (d.h. der Wassergehalt sinkt), indem die Trauben getrocknet werden oder bis in den Winter an der Rebe bleiben (Spätlesen, Eiswein). Manchen Weinen wird auch zusätzlicher Saft oder Konzentrat aus Trauben hinzugefügt.

Des Weiteren bestimmt der Alkoholgehalt, wie wir

den Wein wahrnehmen. Weine mit mehr als 13% Alkoholgehalt sind meist trocken, da Zucker in potentiellen Alkohol umgewandelt wird. Der Zuckergehalt sinkt also während der Gärung, der Alkohol steigt. Rotweine haben zusätzlich noch Tannine, die aus pflanzlichen Gerbstoffen der Traubenschale, Kernen und Stielen entstehen. Diese sorgen für kräftige Farben, Geschmack und längere Lagerungsfähigkeit. Trocken klingt für viele zunächst unattraktiv, da es oft mit dem austrocknenden Gefühl im Mundraum assoziiert wird, das jedoch von Tanninen ausgelöst wird und nicht mit dem Zuckergehalt zusammenhängt. Deshalb ist das Zusammenspiel aus Restzucker, Säure, Tanninen und Alkohol entscheidend für das Geschmackserlebnis. Auch ein trockener Wein mit hohem Alkoholgehalt kann insgesamt mild schmecken, wenn er wenig Säure und weniger raue Tannine hat.

WEIN AUS DEM EICHENFASS?

Fässer intensivieren den Wein, da Wasser und Alkohol verdunsten und dadurch mehr Tannine, Aroma und Säuren übrigbleiben. Insbesondere junge Weine werden dadurch milder und weicher. Ob ein Wein die typischen Eichenholznoten geschmacklich bekommt, hängt vom Fass ab. Nur neue Fässer geben Eichennoten durch die Röstung des Holzes des Fasses ab, wodurch der Wein würzige Noten von Gewürzen, Vanille und Karamell bekommen kann. Außerdem spielt die Größe des Fasses eine Rolle, denn je größer ein Fass, desto weniger Kontakt zum Holz und desto weniger Sauerstoff, der an den Wein dringt. Sprich: Je jünger und kleiner das Fass, desto stärker der Einfluss auf den Wein. Die Größe des Fasses kann bis zu 10.000l reichen, wobei das bekannteste und meist eingesetzte Fass, das aus Bordeaux stammende „Barrique“-Fass ist, mit 225l aus neuem Eichenholz mit besonders dünnen Fassdauben, so dass viel Luft an den Wein gelangt.

Jedoch muss nicht jeder Wein ins Fass und es sagt auch nicht immer viel über den Geschmack und die Qualität aus. Insbesondere weiße und roséfarbene Weine werden meist in Edelstahltanks vergoren. Eine höhere Qualität und Alterungsfähigkeit lohnt sich insbesondere bei kräftigen Rotweinen. Diese werden oft erst in Stahltanks vergoren und dann, je nach Anspruch, drei Monate bis drei Jahre im Fass gereift. Dadurch ergibt sich auch ein höherer Preis.

IST DER WEIN NUN GUT? ÜBER QUALITÄT & LAGE

Ob ein Wein gut ist oder nicht, dem scheint einer sehr subjektive Beurteilung zugrunde zu liegen. Dennoch gibt es einige Merkmale, an denen sich Geschmack und Qualität festmachen lassen.

Dem Etikett kann entnommen werden, wo der Wein herkommt, wie viel Alkohol er hat, wer der Erzeuger ist, je nach Herkunft auch das Erntejahr, evtl. der Eigenname für den Wein. Die Rebsorte und Ausbauart müssen nicht auf dem Etikett stehen. Wer sich mit den Anbaugebieten gut auskennt, kann daraus auf Rebsorten schließen, die dort bevorzugt angebaut werden. Der Jahrgang kann Auskunft darüber geben, wie ein Wein schmeckt. Jüngere Weine sind meist leichter, fruchtiger, frischer und ohne Eichennote. Ältere Weine (zwei Jahre und mehr) sind meist schwerer und komplexer und können Eichenfassenoten haben.

Je präziser die Angabe des Anbaugebietes (in Fachsprache Appellation) auf der Flasche, desto besser (und teurer) ist auch meist der Wein. Die konkrete Lage eines Weinbergs ist die kleinste mögliche Etikette und bezeichnet Weine, welche in ausgezeichneter Lage mit optimalen Anbaubedingungen, also Zusammenspiel aus Himmelsrichtung, Böden, Feuchtigkeit,... gewachsen sind. Hier (wie auch bei anderen Qualitätsweinen) werden Ertragsmengen bewusst reduziert, damit die Reifung in den übriggebliebenen Trauben intensiviert wird. Dies bedeutet viel Handarbeit und Vorlese, und steht dadurch selbstverständlich für eine andere Qualität und einen höheren Preis, im Vergleich zu einem Wein, welcher aus mehreren Lagen mit Maschineneinsatz und Chemikalien für maximalen Ertrag gelesen wird.

Auf mancher Flasche Rückseite stehen genauere Eigenschaften des Weins, Trinktemperatur, Speiseempfehlungen oder eine Hintergrundgeschichte, was die Wahl erleichtern kann.

DIE VIER QUALITÄTSSTUFEN IN ITALIEN

VDT (Vino da Tavola = Tafelwein) ist die niedrigste Qualitätsklasse in Italien und darf nur mit dem Zusatz „weiß“ oder „rot“ beschriftet werden, sowie dem Verzicht auf den Jahrgang.

Weine der Kategorie IGT (Indicazione Geografica Tipica = Landwein) sind vom Stil her typisch für eine geographische Re-



Übersicht zu den Südtiroler Rebsorten und Rosé-Weinen (John Cuvée)

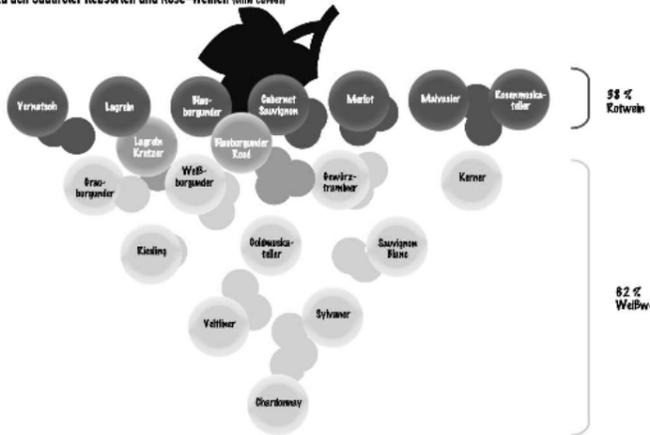


Foto: Unsplash, Stanislav Ivanitskiy / beigestellt / Jakob Dzubak

gion. Anbaugebiet, Rebsorte, Ertrag und Mindestmostgewicht sind festgelegt. Darunter fallen auch sehr gute Weine, welche aufgrund ihrer Rebsorten nicht für DOC ausreichend sind.

Qualitätsweine sind nach dem italienischen Weingesetz durch die **DOC-REGELUNG** (Denominazione di origine controllata = kontrollierte Ursprungsbezeichnung) erkennbar. Diese unterliegen strengeren Kriterien und Vorschriften, wie Höchsttragsmengen je Rebsorte und Fläche, Mindestalkoholgehalt, Mindestsäuregehalt, Zuckergehalt, Bodenbeschaffenheit, Kelterung, usw. Außerdem dürfen sie Zusätze wie „Classico“ (traditionellen Gemeinden im Anbaugebiet vorbehalten), „Superiore“ (mind. Alkoholgehalt, festgelegter Höchstertag), „Vecchio“ (Lagerzeit im Fass), „Riserva“ (länger im Fass gereift) tragen. Als „Spätlese“ werden Weine gekennzeichnet, die einen Mindeststochslegrad (Zuckergehalt im Traubenmost) vorweisen.

In Südtirol gibt es bisher acht kontrollierte Ursprungsbezeichnungen: Kalterersee, Südtirol Eisacktaler, Südtirol St. Magdalener, Südtirol Terlaner, Südtirol Meraner, Südtiroler Vinschgau und Südtiroler Bozner Leiten. Andere Weine in Südtirol dürfen die Bezeichnung „Südtiroler“ + Rebsorte (z.B. Südtiroler Gewürztraminer) tragen, die die DOC-Bestimmungen entsprechen. Steht die Rebsorte auf dem Etikett ist ein Mindestgehalt von 85 % aus der entsprechenden Sorte im Wein vorzuweisen.

ÜBER 98 % DER SÜDTIROLER WEINFLÄCHE FALLEN IN DIESE KATEGORIE UND SIND SOMIT SEHR HOCHWERTIG.

An der Spitze der italienischen Weine stehen die Weine mit **DOCG-KENNZEICHNUNG** (Denominazione di Origine Controllata e Garantita = kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung). Diese sind streng geprüft und versprechen höchste Qualität. In der Angabe kann die Appellation bis hin zur Weinbergspartzele angegeben werden. Die Weine dürfen nur vor Ort abgefüllt werden ohne Transport in Tanks und werden mit einer Banderole am Flaschenhals versehen.

BESSER BIO?

Nachhaltige Ansätze in allen Lebensbereichen sind aus unserem Leben nicht mehr wegzudenken. Ja, Obst und Gemüse - ein Produkt der Natur. Aber wie bei allen landwirtschaftlichen Erzeugnissen, wird auch im Weinbau grundsätzlich nicht auf Mineraldünger, Herbizide und künstliche Pflanzenschutzmittel verzichtet, um die Fruchtbarkeit des Bodens zu erhöhen, die Gesundheit des Weinstocks zu stärken und Monokulturen zu erhalten. Zusätzlich wird zur Ertragssteigerung und Effizienz ein hoher Wasser- und Energieaufwand für die Maschinen eingesetzt.

WAS MACHT NUN EINEN BIO-WEIN AUS? Im biologischen Landbau wird auf chemisch-synthetische Dünger und Substanzen verzichtet und diese werden durch zugelassene Präparate ersetzt. Natürliche Stoffkreisläufe

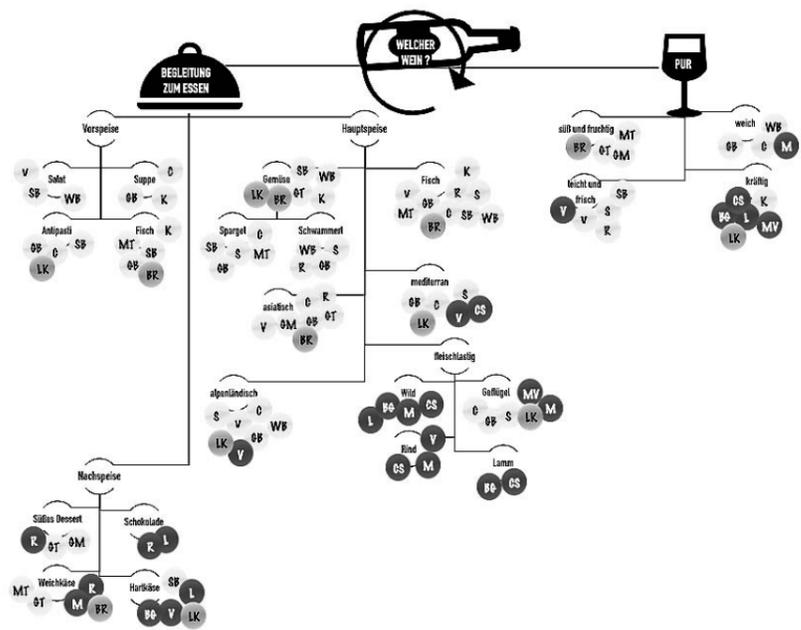


Foto: beigestellt / Pexels Polina Kovaleva / Unsplash Lindsay Cotter

und Bedingungen rücken in den Vordergrund und sorgen für eine natürliche Stärkung des Weinbergs durch Biodiversität. Grundsätzlich ist Gentechnik nicht zugelassen, sowie nur niedrigere Schwefelgehalte (konserviert den Wein) erlaubt sind als im konventionellen Weinbau. Erkennbar sind solch biologische Weine an der Bezeichnung „Bio-“ oder „Öko-Wein“ und dem hellgrünen Bio-Logo der EU.

Einen konsequenten Schritt weiter gehen Weingüter, welche ihre Weine nach rein biologisch-dynamischer Erzeugung herstellen und mit dem Demeter-Siegel ausgezeichnet werden (welches sie zusätzlich zum Bio-Siegel erhalten). Sie unterliegen noch strengeren Richtlinien, die zu erfüllen sind, um einen möglichst ganzheitlichen Lebensprozess im Weinberg zu fördern und natürliche Ressourcen zu schonen. Der biologisch-dynamische Landbau ist zurückzuführen auf die Lehre von Rudolf Steiner (Gründer der Waldorfschulpädagogik), welcher mit seiner anthroposophischen Weltanschauung auch Ideen für die Landwirtschaft entwarf. Hierzu gehört eine ganzheitliche Geisteshaltung im Betrieb, also einem Zusammenhang von Pflanze, Mensch und Tier. Mondphasen, die planetare Anordnung und Rhythmen der Jahres- und Tageszeiten werden in der Weinherstellung und in Arbeitsschritten berücksichtigt. Dies entspricht dann eher dem natürlichen Wachstum der Rebe. Der Weinberg selbst wird als ein Organismus gesehen, der sich auf natürliche Weise im Gleichgewicht halten kann. Auf künstliche Spritzmittel und Dünger wird komplett verzichtet. Deshalb ist es umso wichtiger für eine gesunde Pflanzen- und Kräutervielfalt zu sorgen, welche den Boden und somit die Reben füttern und einen natürlichen Kreislauf bilden. So findet man zwischen den Reben auch bunte Blumen, Brennnessel, Raps, Klee... und in den Wintermonaten Vieh, welches den Boden düngt. Somit wird dem Weinberg nicht nur das entnommen, was Gewinn bringt, sondern ihm wird auch zurückgegeben, was er braucht um lebendig zu sein.

Primär findet die Lese der Traube von Hand statt, wenn auch der Einsatz von Maschinen nicht verboten ist. In der Herstellung des Weines wird angestrebt, möglichst nur betriebseigene Zutaten zu verwenden und Demeter liefert eine Liste von Hefen, Zusatzstoffen und Materialien, welche nicht zugelassen sind. Die Qualität der Trauben ist dadurch zu erhalten, dass der Prozess möglichst schonend, mit we-



VEGANER VINO

Vergorener Traubensaft in der Flasche. Wo sollten da tierische Mittel enthalten sein? Wein wird nach der Gärung gefiltert und geklärt. Bei diesem Vorgang werden tierische Klärmittel eingesetzt, welche dafür sorgen, dass sich die Trübstoffe mit ihnen verbinden und am Boden absetzen. Das sind u.a. Gelatine, Knochen, Knorpel, Sehnen, Hühnerweiß, Kasein (aus Milch) oder Fischblasen. Außerdem mildert Eiweiß den bitteren Geschmack der Gerbstoffe (Tannine) ab, welche durch die maschinelle Verarbeitung der Schale, Stiele und Kerne entstehen. Diese sogenannten Schönungsmittel gelten als Hilfsstoffe, was heißt, dass sie nicht im Produkt bleiben, sondern nach der Klärung und Filtrierung wieder entnommen werden. Deshalb sind sie auch nicht auf dem Etikett deklariert. Vegane Weine werden deshalb anders geschönt mit Bentonit (Mischung aus Tonmineralien), pflanzlichen Tanninen, Kieselsäure, Erbsenprotein oder Aktivkohle. Alternativ wird der Wein lange genug auf Hefe liegen gelassen (3-6 Monate der Sedimentation).

nig Technik, Energieaufwand und künstlichen Zusätzen stattfindet. Beispielsweise kann die Schwerkraft durch den gezielten Bau der Kellerei eingesetzt werden, um auf Maschinen bei der Traubenanlieferung und Verarbeitung in großen Teilen verzichten zu können. Alle Nebenprodukte, die entstehen, wie z.B. Schmutzwasser, sollen so umweltschonend wie möglich entsorgt werden.

Der biologische und biodynamische Weinbau wurzelt auf einer höchst überlegten, verantwortungsvollen und natürlich-rhythmischen Arbeitsweise der Winzer, deren Herzenswunsch es ist, Wein anzubauen, bei dem es Mensch und Natur gleich gut geht, die natürliche Kräfte zu nutzen und im Wein zu entfalten. Auch wenn viele, aber nicht alle Erkenntnisse des biodynamischen Weinbaus wissenschaftlich fundiert sind, so überzeugen die Weine doch mit hochwertigen Eigenschaften und individuellem Geschmack.

In Südtirol befinden sich einige Weingüter, welcher sich dem bio-dynamischen Weinbau verschrieben haben. Ich verzichte hier gezielt auf Nennung derer und überlasse es euch bei einem Spaziergang durch die Weinberge oder einer Fahrt entlang der Weinstraße neben den Reben mehr Artenreichtum und Weingüter zu entdecken.

Auch beim Etikettenkleber wird meist kaseinhaltiger Leim im konventionellen Weinbau verwendet. Veganer Kleber kann beispielsweise auf Stärke basieren.

Da der Einsatz tierischer Produkte recht teuer ist, verzichten bereits einige Winzer darauf, ohne sich direkt als vegan zu deklarieren. Die Zertifizierung „vegan“ kostet eine gute Menge Geld, weshalb viel mehr veganer Wein auf dem Markt vorhanden ist, als sichtbar. Und außerdem will wohl nicht jeder traditionelle Weintrinker auf „veganen“ Wein umsteigen. Für denjenigen, der Wert darauf legt und keine Angabe auf dem Etikett findet, deshalb lohnt es sich auch mal direkt beim Erzeuger nachzufragen.

Zuguterletzt bleiben uns noch die kleinen Insekten, Käfer und Fliegen, die sich im Laub und in den Trauben verstecken... ob die wohl einzeln ausgelesen werden...? Der Abend geht zu Ende als die Sterne schon längst am Himmel leuchten. Die leeren Flaschen und Gläser schimmern im blassen Kerzenschein. Ein paar Flecken hat die Tischdecke und das weiße Hemd doch abbekommen. Wie gut, dass Salz nicht nur dazu dient unsere Speise zu würzen. Glücklicherweise sind alle gewesen, oder im Laufe des Dinners geworden. Und vielleicht träumten wir in dieser Nacht von einem großen Mandala in Rot, Weiß und Rosé...

KAFFEE KANN

Männer, die auf Ziegen starren und Friedrich der Große haben auf den ersten Blick wenig mit Kaffee zu tun. Doch bei näherer Betrachtung zeigt sich, dass Kaffee weit mehr ist als nur eine schwarze Brühe.

Selbst im Alter von achtzig Jahren bestand das Frühstück von Film-Koryphäe George Tabori aus nichts weiter als einer Tasse schwarzen Kaffee und einer Zigarette. Tabori war ein Ästhet, der im Kaffee mehr sah als eine heiße, dunkle Flüssigkeit. Die bestechende Kombination aus Genuss, Effekt und Ritual machte den morgendlichen Kaffee für ihn zu einem unentbehrlichen Ding, einer *conditio sine qua non* für jeden neuen Tag.

MÄNNER, DIE AUF ZIEGEN STARREN

Einer Legende nach fand der Kaffee, so wie die Idee zu „Per Anhalter durch die Galaxis“, seinen Anfang auf einem Feld. Im neunten Jahrhundert beobachtete ein äthiopischer Hirte seine Ziegen dabei, wie sie ausgiebig von den Kirschen eines Kaffeebaums aßen und davon ungewohnt munter wurden. Daraufhin versuchte sich der Hirte selbst an der Frucht. Et voilà! Die Grundzutat des Getränks, das heute über 500 Milliarden Mal jährlich getrunken wird, war gefunden.

DIE VERBOTENE FRUCHT

Viele bedeutende Schriftsteller wie Hugo von Hofmannsthal, Ingeborg Bachmann oder Franz Kafka verfassten einen wesentlichen Teil ihrer Werke in Kaffeehäusern. Generell war das Kaffeehaus seit seiner Gründung im 17. Jahrhundert ein Ort für freien und kritischen Gedankenaustausch. Intellektuelle und kulturelle Stätten, an denen neue Ideen entstanden, waren für die damaligen Machthaber, die oft autoritär und absolutistisch regierten, ein Dorn im Auge. Der Versuch, Kaffeehäuser und Kaffee zu verbieten, war deshalb keine Seltenheit.

Friedrich der Große, König von Preußen, ging 1781 sogar so weit, sogenannte „Kafferiecher“ einzustellen. 400 ehemalige französische Soldaten wurden damit beauftragt die Einhaltung des Kaffee- und Röstverbots zu kontrollieren. Durchsuchungen auf offener Straße standen an der

Tagesordnung. Nicht einmal zuhause war man vor den gemeinhin verhassten „Kaffeeschnüfflern“ sicher. Auch wenn die französischen Kaffee-Gendarmen höchst erfolgreich waren – frisch geröstete Kaffeebohnen waren nicht schwer zu wittern – ließ sich das Volk seinen Kaffeegegnuss nicht nehmen und schmuggelte kräftig weiter. 1787 erkannte der Nachfolger von Friedrich dem Großen, dass die Bemühungen seines Vorgängers nicht zielführend waren. Er hob nicht nur das Kaffee- und Röstverbot auf, sondern schickte auch die französischen Spürhunde in ihren wohlverdienten Ruhestand.

EINEN KAPUZINER BITTE

Espresso und Cappuccino sind die Zugpferde der italienischen Kaffeekultur. Eingefleischte italophile Kaffee-Junkies, die Cappuccino nur vormittags trinken (und Espresso zu jeder anderen erdenklichen Tages- oder Nachtzeit) werden nun wohl mit etwas Unbehagen erfahren müssen, dass der Cappuccino eigentlich eine österreichische Erfindung ist. Der Kapuziner, eine Wiener Kaffeespezialität bestehend aus Mokka und flüssigem Schlagobers, bildet den Grundstein für die italienische Version des Cappuccino. Seinen Namen verdankt der Kapuziner seiner Färbung, die jener der Kutten der Kapuziner-Mönche zum Verwechseln ähnlich ist. Ende des 19. Jahrhunderts brachten österreichische Soldaten den Kapuziner über die italienische Grenze. Mit der Zeit tauschten die Italiener Mokka und Schlagobers gegen Espresso und Milch und erschufen so den Cappuccino, wie wir ihn heute kennen. Und der schmeckt, zugegeben, weit besser als das österreichische Original.

DAS WAHRHEITSSERUM

Jeder Abend birgt den Zwang eines Morgens, eines neuen Tages, der danach verlangt, gelebt zu werden. Doch nur wer es schafft den morgigen Tag aufzugeben, hat eine Chance auf das Heute. Wie schon Hunter S. Thompson vermutete: „I have a theory that the truth is never told between the nine-to-five hours.“ Wenn also die Nacht naht und dem „Wieso?“ ein „Wieso nicht?“ weicht, sind Geheimnisse lüft- und Wahrheiten greifbar.

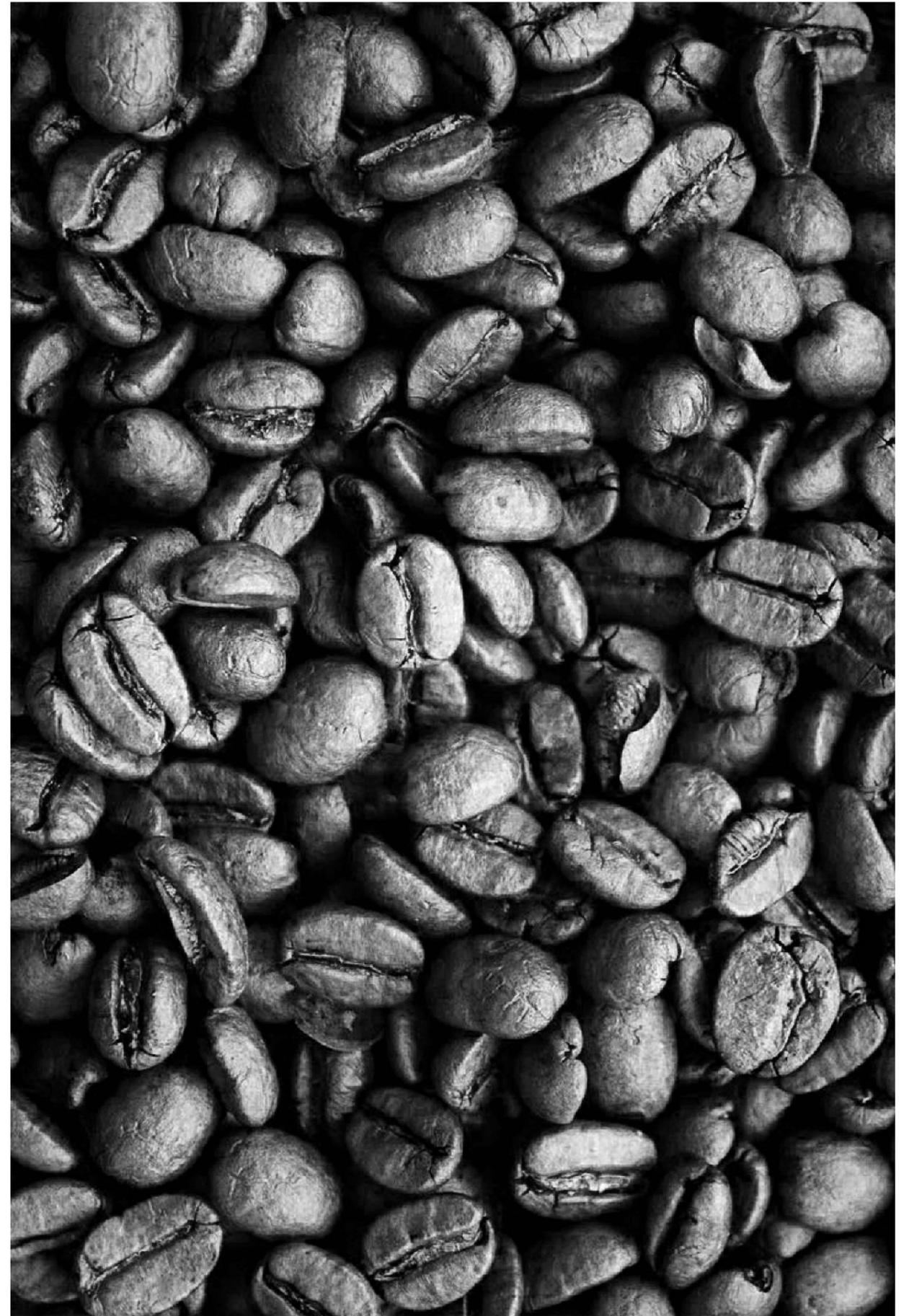
Dann wird aus einem „Ich kann heute keinen Kaffee mehr trinken, weil ich morgen aufstehen muss.“ ein „Lass die Kanne nicht kalt werden, Bruder.“ Ob exotisch oder heimisch, dunkel, karamellfarbig oder milchschaumweiß – zu jeder Tages- und Nachtzeit kann Kaffee bedenken- und doch nie gedankenlos in vollen Zügen genossen werden.



EIN KAFFEE, IST EIN KAFFEE, IST EIN KAFFEE

Kaffee kann Mittel zum Zweck sein, oder eine Aussage, eine Aktivität, gar ein Aushängeschild. Kaffee kann ein Grund sein, um Pause zu machen oder ein Grund, um weiter zu machen. Ob der Schreiber um Mitternacht oder der Bauarbeiter zu Mittag: Kaffee füllt Tassen und die Menschen mit Energie, er gibt ihnen Bedeutung, die weit über den Genuss und Konsum hinausgeht. Er ist elegant und süffisant, etabliert und ungeniert, elementar und wunderbar. Um es mit den Worten von Andreas aus Frauentausch abschließend, total und immerwährend auf den Punkt zu bringen: „Bevor ich nicht meinen Kaffee und meine Zigarette kriege, passiert hier erstmal gar nichts.“

Foto: Pixels Igor Naritanovich





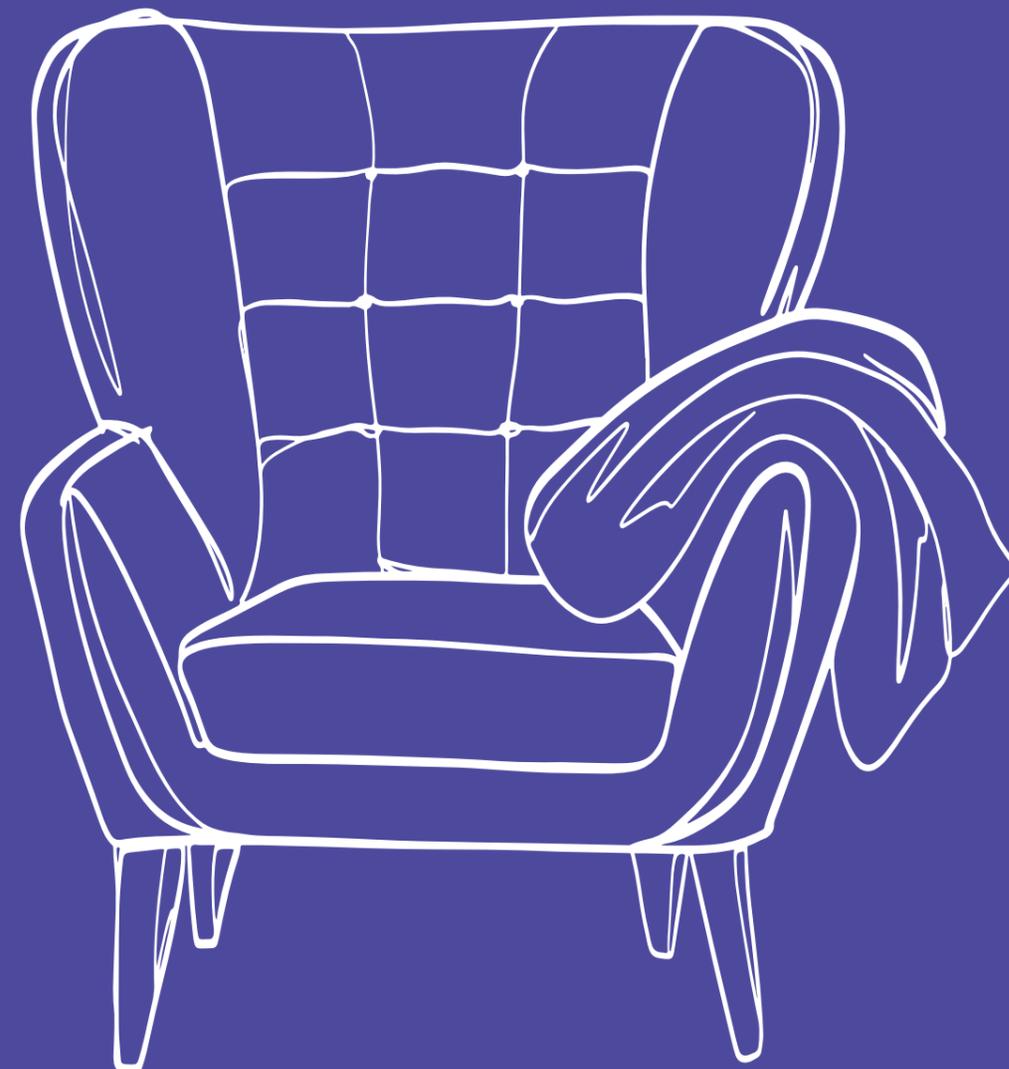
WASSERHAHN

wer kennt den durst
vor der liebe sein
sinn kommt trink
end täglich stillst du
schreiende und mich nur heu
te rohrbruch bevor ich
zur milch greife das wun
der es schmelzen die wasserh
ähne und tropfen sich
selbst

1 Routine tötet den Blick: Je länger man in einem bestimmten Rhythmus lebt, desto weniger hört man ihn. Die eingeschränkte Mobilität intensiviert unsere Betrachtung der Dinge, die uns umgeben. Wer sind unsere Gegenüber? Wir schauen den ganzen Tag nur die Gleichen an. Es ändert sich das Ding nicht, nur der Schauende. Wir hinterfragen, sehen vieles anders, vieles überhaupt erst. Wir lernen, dass schauen etwas bringt: dem Angeschauten und uns. Schauen kann man überall und alles. Kontemplation entsteht mit dank durch gegen wegen für ohne um sein Objekt herum.

STUHL

du abbild der welt
gebildeter
alles verstuhlt ver
standen in sitzender
reichweite nichts zwingt
zum aufstehen
du stellst
dich den sitzenden
während wir uns alle möglichen
fragen stellen und nie den
antworten vergib uns al
les ist ver
stuhlt ver
klebt wir
denken nicht weit



MITTAG

du vergangener zeitpunkt zu
 schlagender autotür
 mutter ist da gleich
 kocht das
 wasser wer weiß wie
 es ist
 hungrig zu sein viel
 besser als satt aber un
 möglich zu
 bleiben



HANDTUCH

WÄREST DOCH DU
 VORBILD ALLER
 TÄGLICH TROCKNEST
 DU ZUERST MICH
 DANN DICH

ABSCHIED DER KÜCHENBRIGADE



ALESSA FELICITAS HESS (26) wurde von ihrem Großvater im Weinberg immer liebevoll „seine Weinprinzessin“ genannt. Dieser Traum wurde zwar nicht wahr, dafür ist aus ihr eine passionierte, neugierige und unkomplizierte Weinliebhaberin geworden. Abends nach dem Studium der Nachhaltigen Regional- und Destinationsentwicklung in Innsbruck greift sie gern mit Freunden, oder auch allein zur kreativen Belohnung, zu einer (oder mehreren) Flasche(n) Wein. Angetan hat es ihr besonders der feine und fruchtig-würzige Gewürztraminer aus Tramin, den sie während ihres Praktikums entdeckt hat, sowie sie die Erkenntnis gewann, dass Südtirol quasi das Paradies auf Erden ist!



MICHAELA BACHMANN (25) kommt aus Südtirol und hat in Innsbruck Biologie und Politikwissenschaft studiert. Nun hat es sie für ihren Master der Ökologie an die Universität Wien verschlagen. Sie hasst ImpfgegnerInnen und Herbert Kickl.



STEFAN PRUGGER absolviert einen Masterstudiengang am Department für Ernährungswissenschaften an der Universität Wien.



Der aus München stammende Agrarökonom **CHRISTIAN FISCHER** erforscht und lehrt seit 10 Jahren an der Freien Universität Bozen die wirtschaftlichen Aspekte der Agrar- und Ernährungsbranche. Er leitet den Bachelorstudiengang „Agrar-, Bergumwelt- und Lebensmittelwissenschaften“ und ist Ko-Sprecher des Südtiroler Ernährungsrats. Prof. Fischer hält im Rahmen des Studium Generale an der unibz die Vorlesung „Nahrungsversorgungssysteme heute und morgen – Globale Herausforderungen und lokale Lösungen für die Welternährung“, welche für die breite Öffentlichkeit zugänglich ist.

Foto: beigestellt

JULIAN NIKOLAUS RENSI (24) studiert in Innsbruck Rechtswissenschaften. In der Südtiroler HochschülerInnenschaft (sh.asus) übt er seit zwei Jahren das Amt des Vizevorsitzenden aus und leitet die Innsbrucker Außenstelle des Vereins. In seinen Zuständigkeitsbereich fallen neben Rechtsfragen insbesondere die Pressearbeit und die programmatisch-strategische Planung der Tätigkeiten der sh.asus.

MATTHIAS FLEISCHMANN (24) kommt aus dem Vinschgau und lebt derzeit in Bozen. Vor Kurzem absolvierte er den Bachelor in Politikwissenschaft und Komparatistik an der Universität Innsbruck. Er schrieb für diverse Studentenmagazine und war unter anderem als Chefredakteur der Innsbrucker UNIPress tätig. Momentan ist er Praktikant beim Südtiroler Wochenmagazin ff. In den nächsten Jahren hofft er, weit reisen zu können und Erfahrungen zu sammeln, die aus ihm einen besseren Autor und Menschen machen.

SIMON KIENZL (24) kommt aus Bozen und lebt seit einigen Jahren in München. Dort studiert er Allgemeine und Vergleichende Literaturwissenschaft im Master und versucht neben seinem Studium auch selbst zu schreiben und journalistische Erfahrungen zu sammeln- und freut sich deshalb, als Mitglied der Redaktion zu dieser Ausgabe des Skolasten beigetragen zu haben dürfen. Es war ihm ein willkommener Anlass, um über Südtirol-sein Südtirol und ein ihm fremdes Südtirol-nachzudenken und zu schreiben.

REDAKTION.



MAXIMILIAN GURSCHLER wurde 1996 in Südtirol geboren, absolvierte sein Bachelorstudium der Philosophie an der Universität Wien und schreibt im Moment an seiner Masterarbeit über das chinesische Sozialkreditsystem. Er arbeitet zeitgleich als Drehbuchautor an verschiedenen Filmprojekten, auch in Zusammenarbeit mit der Filmakademie Wien. Er war Teil der STANDARD-Jury des VIENNALE Filmfestival 2019 sowie zweimal in Folge Mitglied der Jugendjury des Locarno Film Festivals, für das er 2020 auch eine Master-class zum Thema „Young Swiss Cinema“ co-moderierte. Gelegentlich schreibt er auch als freischaffender Journalist für Südtiroler Lokalzeitungen und für Studentenzeitungen. Den inhaltlichen Schnittpunkt zwischen Philosophie, Film und Journalismus bildet sein Interesse für große gesellschaftspolitische Themen und Entwicklungen, die er gerne aus ungewohnten Perspektiven betrachtet. Für die Zukunft strebt er an hauptberuflich in der Filmbranche tätig zu sein.

Mein Name ist **DAMIAN EBERHÖFER**, bin ein 23-jähriger Widder-Geborener, der sein Lebensglück in den Grünanlagen Wiens und der dortigen TU sucht. Von Aszendent bin ich, wie die meisten gebürtigen Vinschger, ein Marienkäfer. Ich glaube daran, dass man mit einer gesunden Portion Selbstironie, Streitlustigkeit (Diskussionskultur) und Eigeninitiative („Unfoch mol probieren“) ziemlich gut durchs Leben kommt. Das Universum hat mir zwei gesunde Daumen gegeben, die ich gerne zum Reisen per Anhalter verwende. Wenn ich grad nicht in einer Mülltonne zu Unrecht geworfene Dinge rette, beschäftige ich mich im Rahmen meines Studiums mit der Umsetzung von technisch-chemischem Umweltschutz (Verfahrenstechnik).

GÜNTHER PALLAVER, Jg. 1955, Dr. jur. und Dr. phil. stammt aus Branzoll. Studien an den Universitäten Innsbruck, Salzburg, Wien, Verona und London. Vorsitzender der Südtiroler HochschülerInnenschaft 1978/1979. Journalist und Universitätsprofessor für Politikwissenschaft sowie Leiter des Instituts für Medien, Gesellschaft und Kommunikation an der Universität Innsbruck. Forschungsschwerpunkte: Vergleich politischer Systeme, Politische Kommunikation, Föderalismus, Ethnische Minderheiten (mit Schwerpunkt Südtirol) sowie (ethno)regionale Parteien. Seit 2019 Mitglied des Ehemaligenrates der sh.asus.



CLARA SCHÖNTHALER (geboren 1997) stammt aus dem Vinschgau und beabsichtigt in diesem Jahr ihr Masterstudium der Philosophie an der Universität Wien mit einer Arbeit über die moralischen Rechte von toten Körpern abzuschließen. Sie gewann 2016 den Gabriel-Grüner-Preis für Nachwuchsjournalisten mit einer Reportage über einen Bestatter und absolvierte Praktika in der Presseagentur „Zeitspiegel“ in Weinstadt bei Stuttgart sowie in der Redaktion des Südtiroler Wochenmagazins „ff“ in Bozen. Sie war Gasthörerin an der Filmakademie Wien und sammelte Erfahrungen an Filmsets als Produktionsassistentin. Kürzlich absolvierte sie eine dreimonatige Ausbildung zur Produktionsassistentin an der Filmschule ZeLIG in Bozen.

GRETA SOFIA LAMPIS ist 24 Jahre alt und wird bald ihr Masterstudium in Public Policies and Administration an der Freien Universität Bozen abschließen. Sie befasst sich gern mit Themen der technologischen und nachhaltigen Entwicklung und hat während ihres Bachelorstudiums in Economics and Social Sciences 3 Ausgaben des Nachhaltigkeitsfestivals mit der Studentenorganisation „Klker“ organisiert. Auch in ihrer Masterarbeit beschäftigt sie sich mit Themen der Innovation und Nachhaltigkeit und untersucht, ob künstliche Intelligenz zur Umsetzung der UN-Nachhaltigkeitsziele beitragen kann. Das Interesse an Nachhaltigkeit und Umweltschutz begleitet sie auch in ihrem Alltag. Deshalb versucht sie, unter anderem, auf eine möglichst nachhaltige und ausgewogene Ernährung zu achten, was das Thema ihres Essays sein wird.



Projektkurzbeschreibung

„MAVA SEGGO“

Hinter Mava Seggo steht ein Team aus jungen Südtiroler Studenten und Engagierten. Aktuell sind Janin Höllrigl, Elvis Burchia, Alexander Schönafinger und Gabriel Boragine Teil dieses Teams.

Auf Facebook (@mavaseggo, <https://www.facebook.com/mavaseggo/>) und Instagram (@mava_seggo, https://www.instagram.com/mava_seggo/) werden wissenschaftliche Fakten zum globalen Klimawandel mit Bezug zu Südtirol anschaulich erklärt und gegenwarts- sowie zukunfts-fähige Ideen, Projekte und Lösungsvorschläge vorgestellt. Eine zentrale Rolle spielt dabei, dass jeder Einzelne zur Nachhaltigkeit beitragen kann und somit der Klimakrise entgegenwirkt.

Descrizione breve del progetto

„MAVA SEGGO“

Dietro Mava Seggo si nasconde un team di giovani studenti altoatesini e persone motivate. Attualmente fanno parte di questo team Janin Höllrigl, Elvis Burchia, Alexander Schönafinger e Gabriel Boragine. Su Facebook (@mavaseggo, <https://www.facebook.com/mavaseggo/>) e Instagram (@mava_seggo, https://www.instagram.com/mava_seggo/) vengono spiegati in modo chiaro i fatti scientifici sul cambiamento climatico globale con riferimento all'Alto Adige e vengono presentate idee, progetti e proposte di soluzioni praticabili sia ora che anche in futuro. Un ruolo centrale è rappresentato dal fatto che ogni individuo può contribuire alla sostenibilità e quindi contrastare la crisi climatica.

Übersetzung: Gabriel Boragine



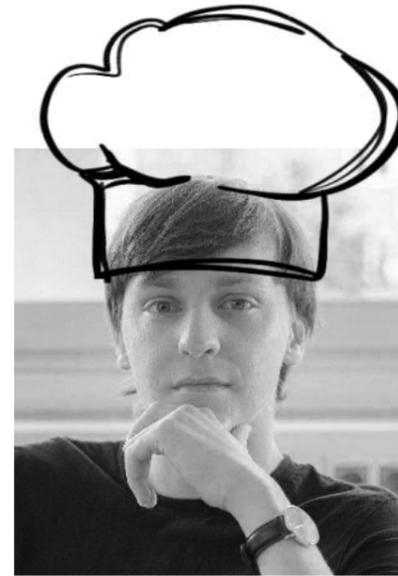
PHILIPP MÜHLEGGER ist Doktorand am Institut für Politikwissenschaft an der Universität Innsbruck. Seine Leidenschaft gilt außerdem dem Journalismus sowie slawischen Sprachen. Philipps Beiträge wurden bereits in Print- wie auch Online-Medien von ORF, Tiroler Tageszeitung, UNIpress und Einundsechzig veröffentlicht. Darüber hinaus ist er Autor des Buches „Die Westintegration Serbiens vor dem Hintergrund der Erinnerung an Operation Allied Force: Der Diskurs als intervenierende Variable“. Diese Monografie erschien 2020 bei der Innsbruck University Press.



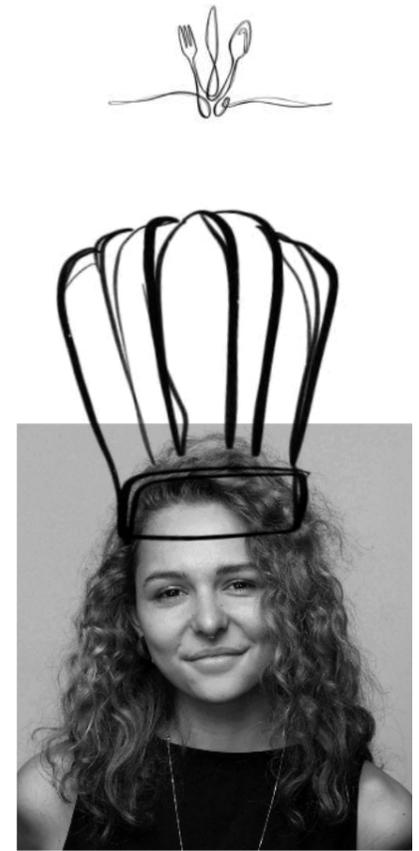
MICHAELA VANZETTA hat an der Uni Wien studiert, ist Psychotherapeutin und seit 2008 Koordinatorin der INFES Fachstelle Essstörungen im Forum Prävention in Bozen. Dort leitet sie ein Team von 7 Psychologinnen, Pädagoginnen und Ernährungsberaterinnen, mit denen sie Prävention von Essstörungen organisiert und betroffenen Menschen sowie deren Angehörigen erste Beratung und Unterstützung bietet. Alle Angebote der Fachstelle sind auf www.infes.it zu sehen.



NADIA RUNGGER, *1998, aufgewachsen in Gröden/Südtirol. Sie studiert Germanistik in Graz. Ihre deutsch- und ladinischsprachigen Erzählungen und Gedichte wurden mit Literaturpreisen ausgezeichnet und in Literaturzeitschriften publiziert. Sie erhielt Stipendien für Schreibwerkstätten in Österreich, Südtirol und der Schweiz. „Das Blatt mit den Lösungen. Erzählungen und Gedichte“, ihr literarisches Debüt, erschien im September 2020 im Verlag A. Weger.



JAKOB HÄUSLE: Heute, an einem weiteren Tag an dem ich mich nicht gewehrt habe und etwas geschehen ließ, bin ich gebeten worden einen Vorstellungstext über mich zu schreiben, sodass sich die Leserinnen und Leser meines Textes auch etwas unter mir vorstellen können. Dieser Bitte bin ich natürlich sofort nachgekommen.



JULIA VON WENZL (23) kommt aus Innichen und ist diplomierte Grafik und Kommunikationsdesignerin. Mit Liebe zum Design, dem Umweltschutz und der Ernährung ergab sich große Freude an der Gestaltung des Skolasten mit dem Schwerpunktthema Ernährung. Sie lebt seit 8 Jahren vegetarisch und ist der Meinung dass wir mit wenigen Schritten die Welt zu einem besseren Ort für alle machen können. Mit der richtigen Motivation und etwas Feingefühl können wir die Trendwende im Klimawandel schaffen und gleichzeitig den zerstörerischen Kapitalismus hinter uns lassen, der Mensch, Natur und Tier langsam aber sicher den Lebensraum raubt.

GRAFIK.

KOTZKÜBEL

HYMNE AUF DAS ÜBER-GEBEN

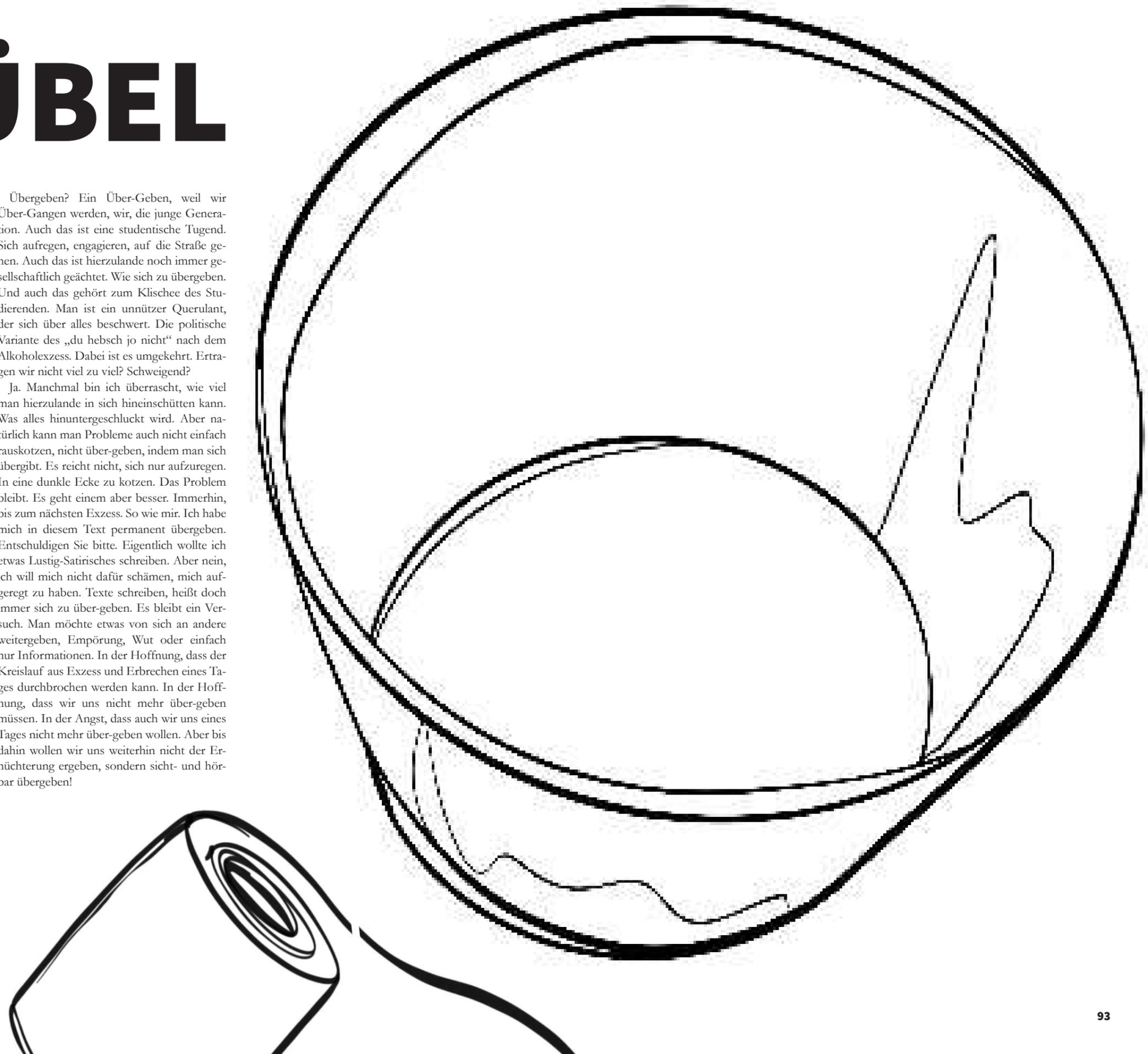
Eine Studenten-WG. Bierdosen, halb voll, dazwischen ein Aschenbecher, daneben Zigarettentummel und überall der klebrig-süße-eklige Duft des Rausches. „Hobs no long ungholten?“ „Ma, geat. Ober geziggelt schun und gspiebn.“ Solche Sätze überraschen nicht, zumindest aus dem Mund eines Südtiroler Studierenden. Durchschnittlich vergehen keine 17 Minuten bis in einem Gespräch zwischen jungen Südtiroler*innen dieses Stichwort fällt. So legen es zumindest die Daten einer kürzlich veröffentlichten Studie der John Hopkins University nahe. Die Ergebnisse scheinen eine besondere Affinität der Südtiroler Jugend zum Themen- und Wortfeld des Sich-Erbrechens nahelegen. Untermauert wird diese Annahme durch die Vielzahl der dialektalen Synonyme: „Materialhuast, Breckln lochn, a Kolb werfen“. Um nur einige zu nennen. Ein anonymer Teilnehmer der Studie beispielsweise: „Ma jo, wenn i donn a Kolb gworfen honn, schami mi schun olm. Logisch ischs oan zu bled zu speibn. Ober alla fine hobn decht olle amol die Materialhuast.“ Drei Synonyme in drei Sätzen. Dieser Variantenreichtum lässt sich, so die Wissenschaftler*innen, auf die Poetisierung des Übergebens zurückführen. Ein eigenartiges Phänomen, das die Autor*innen der Studie beobachteten. Befragte haben sich, laut Eigenangabe, im Rausch, meist ungesehen, in die dunkelste Ecke der Straße übergeben. Nach einigen Tagen werde aus der Speiberei, der beschämenden Erinnerung, in vielen Fällen aber ein stilistisch formvollendetes Heldenepos. Verklärend erhebt man sich zum Heros des hedonistischen Exzesses und schmückt die Geschichte aus. Verklärung oder Umdichtung, am Ende wird aus dem eklig schmerzvoll beschämenden Akt des Übergebens ein theatraler, der immer wieder reinszeniert wird. Eine klassische Small-Talk-Speiberei. In der Studie scheint sich somit der oft vorgebrachte Vorwurf an die Studierenden zu erhärten, dass sie insgesamt faul und arbeitsscheu nur den Exzess suchen und dann auch noch verklärend zelebrieren. Aber Studien bilden nicht immer die Realität ab. Vor allem nicht, wenn sie frei erfunden sind.

Deshalb zurück zum Anfangsbild: Inmitten der Bierdosen auf dem Tisch liegt eine Zeitung, zwar nass und zerfetzt, aber dennoch ist sie da. Und darauf liest man die Überschrift: „Die Klimakrise und das Scheitern des Westens.“ Klingt nach schwerer Kost. Die vage Erinnerung, dass der Artikel „hard to stomach“ war. Aber nichts Genaueres. Völlig überfressen und überladen mit Reizen und Informationen. Leere Bierdosen. Dosenbier saufen. Kopfschmerzen. Der plötzliche Gedanke: Einiges wird uns Tag für Tag vorge-setzt. So vieles passiert um uns herum. Einiges schütten wir in uns hinein wie lauwarmes Dosenbier an einem noch wärmeren Tag. Vieles müssen wir hinunterschlucken. Bauchschmerzen und Unwohlsein sind die Folgen. Und manchmal wird es zu viel, wir können nicht anders als uns zu übergeben. Ein Brechreiz kommt in uns hoch und wir kotzen uns aus. Gedankliche Kost natürlich und metaphorisch erbrechen, versteht sich. Ein Über-Geben im übertragenen Sinn.

Dieses Begriffes sich bemächtigend, kann Übergeben vom beschämenden Erbrechen zu einem befreienden Bahn-brechen werden, zum Symbol der sich Bahn brechenden Wut. Allzu oft muss man kotzen. Einfach so. Ohne Alkohol. Ohne Exzess. Ein Sich-Auskotzen über die um sich greifende Ungerechtigkeit in der Gesellschaft. Über die Ausbeutung von Mensch und Natur, beispielsweise in der Nahrungsproduktion. So etwas muss einem doch auf dem Magen liegen? Schluckt man es hinunter oder übergibt man sich?

Übergeben? Ein Über-Geben, weil wir Über-Gangen werden, wir, die junge Generation. Auch das ist eine studentische Tugend. Sich aufregen, engagieren, auf die Straße gehen. Auch das ist hierzulande noch immer gesellschaftlich geächtet. Wie sich zu übergeben. Und auch das gehört zum Klischee des Studierenden. Man ist ein unnützer Querulant, der sich über alles beschwert. Die politische Variante des „du hebsch jo nicht“ nach dem Alkoholexzess. Dabei ist es umgekehrt. Ertragen wir nicht viel zu viel? Schweigend?

Ja. Manchmal bin ich überrascht, wie viel man hierzulande in sich hineinschütten kann. Was alles hinuntergeschluckt wird. Aber natürlich kann man Probleme auch nicht einfach rauskotzen, nicht über-geben, indem man sich übergibt. Es reicht nicht, sich nur aufzuregen. In eine dunkle Ecke zu kotzen. Das Problem bleibt. Es geht einem aber besser. Immerhin, bis zum nächsten Exzess. So wie mir. Ich habe mich in diesem Text permanent übergeben. Entschuldigen Sie bitte. Eigentlich wollte ich etwas Lustig-Satirisches schreiben. Aber nein, ich will mich nicht dafür schämen, mich aufgeregt zu haben. Texte schreiben, heißt doch immer sich zu über-geben. Es bleibt ein Versuch. Man möchte etwas von sich an andere weitergeben, Empörung, Wut oder einfach nur Informationen. In der Hoffnung, dass der Kreislauf aus Exzess und Erbrechen eines Tages durchbrochen werden kann. In der Hoffnung, dass wir uns nicht mehr über-geben müssen. In der Angst, dass auch wir uns eines Tages nicht mehr über-geben wollen. Aber bis dahin wollen wir uns weiterhin nicht der Ernüchterung ergeben, sondern sicht- und hörbar übergeben!



DER STUHLGANG DANACH

Jeder Klick eine Kalorie. F5. Ein sich ständig aktualisierendes Festmahl, das schwer im Magen liegt. Mit Fakten und Ansichten, zubereitet von selbsternannten Chefs de Cuisine, frisst Südtirol sich fett. Serviert auf Silbertablets aus Plastik, von Junkfood-Gurus im Kochkostüm, die nur ein Motto unter ihren Mützen tragen: Zu viel Nahrung kann nicht schaden. Alles rein in den buntbraunen Info-Fond und nur nicht mit Gewürzen sparen! Eine Kanne voll mit salziger Wut, ganze Zesten sauren Neids und nicht nur eine süße Note rechthaberischer Arroganz (nein!) ein ganzes Orchester davon. Das schmeckt schon, wenn man nur schnell genug schluckt.

So wird der Tag zu einem steten Speisen, zu einem nicht enden wollenden Aufnehmen von schlecht gekochten und verschlungenen Eindrücken, deren Nährwert zu wünschen übriglässt. Gelüstet es nicht nach mehr, nach langsamen Mahlzeiten mit sorgfältig ausgewählten Zutaten? Nein, dafür ist kein Platz, denn der Bauch ist voller bullshit with fancy names: Populismusschnitzel im Meinungsmantel, Kommentarspaltenkartoffeln mit scharfer Sauce de Critique, Querdenker-Quiche, Moralistenmozzarella und Brüskierbruschette mit Trotteltomaten.

Rumort schon der Magen vom ganzen Mischmasch?
Entweichen schon die unedlen Gase?
Zittert der letzte Hemdknopf des geistigen Wohlbefindens schon unter der zunehmenden Dehnung des Meinungswanstes?

Da kann nur eines helfen: **DER STUHLGANG DANACH**. Gehen wir auf Distanz, einen Schritt zurück in den Brutkasten der Ideen, der sich stilles Örtchen nennt. Lasst fahren, was fahren gelassen werden kann. Wasser lassen bis die Blase leer ist, pressen bis die Keramik um Vergebung bittet, überfüllt, gestopft, gemästet von alledem, was wir dort ablegen. Im Depot der Verdauungsprodukte wird die Erinnerung an das Festmahl zum Mahnmal.

Doch seid versichert: Nachher denkt's sich wieder federleicht und aus dem Gefühl der Leere erwachsen Kenntnishaftung und Wissensdurst. Dann können wir mit dem Essen nochmal von vorne anfangen. Von Null an. Ohne vorbelastende, vorverarbeitete Fertiggerichte. Selbst kochend mit frischen Zutaten, als Gourmets unserer eigenen geistigen Vorgänge. Und zur Inspiration bleibt noch immer der Griff zu einem gut durchzukauenden Buch oder zum mit herzhafter Liebe gestalteten Hochschulmagazin eures Vertrauens.

In diesem Sinne: **MAHLZEIT!**

von **MATTHIAS FLEISCHMANN**

DIE RECHNUNG IMPRESSUM



Impressum

Skolast Nummer / numero 1 66. Jahrgang 2021
Zeitschrift der Südtiroler Hochschülerschaft VFG /
Rivista dell'Associazione universitaria Sudtirolese (aps)
mit Sitz in I-39100 Bozen (BZ), Kapuzinergasse 2A /
con sede legale a 39100 Bolzano (BZ), Via dei Cappuccini 2A,
0471 974814
www.asus.sh, bz@asus.sh

eingetragen beim Landesgericht Bozen mit Erlass vom 18.06.1956 /
registrato presso il tribunale di Bolzano con decreto del 18/06/1956

Auflage / tiratura: 1.000

Verantwortlich im Sinne des Pressegesetzes /
direttore responsabile: Prof. Günther Pallaver

Redaktion / redazione: Matthias Fleischmann,
Simon Kienzl, Julian Nikolaus Rensi

Autor*innen / autori: Janin Höllrigl, Alexander
Schönafinger, Damian Eberhöfer, Michaela Bachmann,
Christian Fischer, Philipp Mühlegger, Michaela Vanzetta,
Stefan Prugger, Greta Sofia Lampis, Günther Pallaver,
Julian Nikolaus Rensi, Matthias Fleischmann, Clara
Schöntaler, Maximilian Gurschler, Simon Kienzl, Alessa
Felicita Hess, Jakob Häusler, Naida Rungg

Layout / grafica: Julia von Wenzl

Illustration / illustrazione: Julia von Wenzl

Technische Unterstützung / supporto tecnico:
Matthias von Wenzl

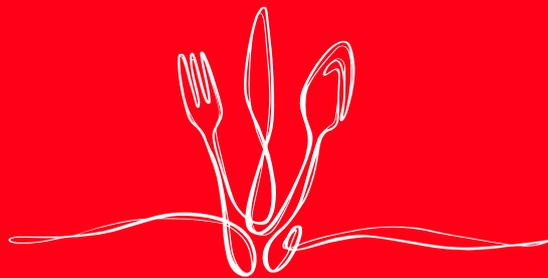
Druck / stampa: Fotolito Varesco Alfred GmbH, Auer

Vielen Danke fürs Lesen!

Umtausch von nicht gelesenen Artikeln leider nicht möglich.

Sie haben Fragen?
Antworten gibt es unter www.asus.sh





www.asus.sh