

Komplikationen im Schlaraffenland

Ethische und politische Dimensionen der Nahrungsproduktion

Daniel Kofahl/Ferdaouss Adda

Dass Menschen sich ernähren müssen, ist gewiss. Womit und wie sie dies tun, ist jedoch abhängig von sozialen und kulturellen Faktoren. Der Artikel thematisiert zum einen ethische sowie politische Dimensionen der Agrarwirtschaft und des Ernährungsverhaltens. Zum anderen zeigt er an Beispielen exemplarisch auf, wie ernährungsbezogene Konsumtions- und Produktionsweisen spezifische Formen des Umgangs mit der Natur hervorbringen. An der Gestalt der Naturaneignung sowie sozialen Folgeproblemen konkretisiert sich dabei immer wieder auch die Kontroverse über einen Primat des Produktivitätszuwachses in der Landwirtschaft.

Einleitung

Die Feststellung, dass die Menschen in der Lage sind, die unvermeidliche Ernährung ihrer omnivoren Körper willentlich auf unterschiedlichste Art und Weise zu gestalten, ist ein zentrales Charakteristikum menschlichen Daseins. Das gilt umso mehr, als sie darüber hinaus in der Lage sind, die dafür notwendigen Komponenten selbst zu erzeugen.

Dieses Faktum ist seit jeher in der religiösen und der philosophischen Tradition aufgegriffen worden. Ob beispielsweise in der christlichen Mythologie Gott die Menschen nach der Vertreibung aus dem Paradies dazu verpflichtet, ihre Nahrung unter

Die Bedeutung von Produktion, Zubereitung und Verzehr von Nahrung ist für das menschliche Selbstverständnis wegweisend

Mühsal selbst zu produzieren (Genesis 3,17), oder Marx und Engels in der „deutschen Ideologie“ den Beginn der Unterscheidung zwischen Mensch und Tier auf den Zeitpunkt legen, an dem

die Menschen anfangen, ihre Lebensmittel herzustellen (Marx/Engels 1953, S. 17): Die Bedeutung der Produktion, der Zubereitung und des Verzehrs von Nahrung ist für das menschliche Selbstverständnis wegweisend.

Auch in der Gegenwartsphilosophie werden ernährungsbezogene Themen wiederkehrend in den Fokus gerückt. Exemplarisch lassen sich hier Peter Singer, Professor für Bioethik an der Princeton-University und Befürworter einer vegetarischen Lebensweise, oder der Gastrosoph Harald Lemke, der eine *Moral des guten Lebens* mit einer *Ethik des guten Essens* in Verbindung setzt, nennen (vgl. bspw. Lemke 2007; Singer 2002). Dieses Interesse ist begründet. Denn mit der Frage und den damit zwingend einhergehenden Entscheidungen, was und wie gegessen und getrunken werden soll, sind unver-

meidlich zahlreiche, kulturell verschiedene Normen entstanden. Viele dieser Gebote, Verbote, Sitten und Gebräuche existieren in der multikulturellen Gegenwartsgesellschaft gleichzeitig nebeneinander, bekämpfen sich teilweise oder lassen gelegentlich normative Hybridkonstellationen entstehen. Die Funktion solcher Regelwerke besteht darin, dass sie mal mehr und mal weniger streng festlegen, was als *essbar* gilt und was *nicht essbar* ist. Eng damit verknüpft ist die Frage, welche Nahrungsmittel auf welche Weise angebaut und verarbeitet werden können oder dürfen. Neben den die Entscheidungsspielräume limitierenden Umweltfaktoren stellen dabei bis in die Gegenwart ethische Werte und politische Ziele ein wesentliches Kriterium dar.

Solche ethischen Werte aus Sicht der Konsument/-inn/-en wurden an der *Agrarwissenschaftlichen Fakultät der Universität Kassel* am Beispiel von ökologischen Lebensmitteln untersucht. Man gelangte zu folgender Auflistung, geordnet nach Konsumentenpräferenz: artgerechte Tierhaltung, regionale Erzeugung, faire Preise für Landwirte, Projekte für sozial Benachteiligte, soziale Kriterien der Erzeugung, Erhalt der Artenvielfalt und kulturelle

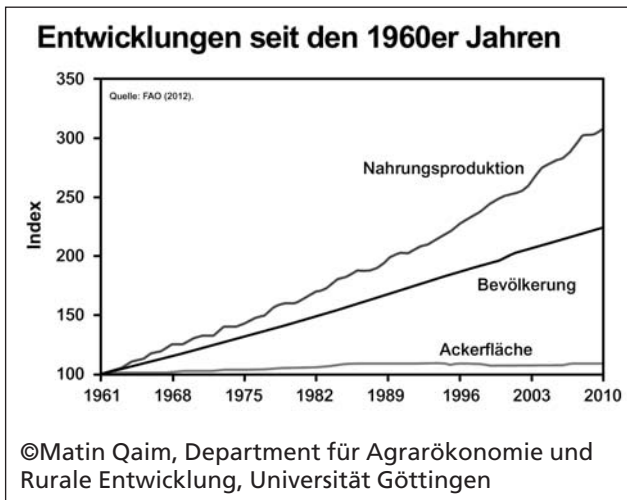
Ernährung ist mehr als die Befriedigung eines physiologischen Grundbedürfnisses, sondern ebenso ein soziales, ökonomisches, politisches und kulturelles Geflecht

Besonderheiten (Zander/Hamm 2009, S. 7). Diese Analyse von ethischem Konsum enthüllt einmal mehr, dass Ernährung mehr ist als die Befriedigung eines physiologischen Grundbedürfnisses. Es ist ebenso ein soziales, ökonomisches, politisches und kulturelles Geflecht, das einzelne Kaufentscheidungen wesentlich mitbestimmt.

Historische Situation

Im historischen Vergleich befindet sich die Menschheit gegenwärtig in einer einmaligen Situation. Seit 1960 stehen global mehr Nahrungsmittel zur Verfügung, als notwendig wären, um alle Menschen täglich mit einer ihnen angemessenen Menge an Kilokalorien zu versorgen. Diese Situation ist zweifelsohne ein Resultat der enormen Produktivitätssteigerung im Agrarsektor, denn die weltweit bewirtschaftete Ackerfläche ist vergleichsweise marginal vergrößert worden (Qaim 2012; vgl. Abb. 1).

Die Produktivitätssteigerung resultiert aus verschiedenen grünen Revolutionen, die ab 1850 eine zunehmende Umstellung von einer traditionell handwerklich ausgerichteten Landwirtschaft auf eine



Entwicklung der globalen Nahrungsproduktion

moderne Agrar- und Lebensmittelindustrie bedeuten. Die Erkenntnisse *Justus Liebig's* (1803-1873) über mineralische Düngemittel und der ab den 1960er Jahren sich etablierende Einsatz von Hochertragsorten in der Landwirtschaft haben dazu geführt, dass Lebensmittel nicht mehr primär angebaut, sondern zunehmend nur noch konsumiert werden. Benötigte man 1800 noch vier in der Landwirtschaft tätige Menschen, um einen weiteren Menschen zu ernähren, hatte sich dieses Verhältnis 1900 schon gedreht: nun konnte eine in der Landwirtschaft tätige Person bereits vier reine Verbraucher/-innen ernähren (Hirschfelder 2001, S. 172 ff.; S. 189 ff.). Jene Zahl wuchs immer weiter an, so dass sie in Deutschland gegenwärtig auf mehr als 130 Menschen geschätzt



Denkmal für die Opfer der Großen Hungersnot in Dublin

wird, deren Versorgung ein Landwirt oder eine Landwirtin im Durchschnitt ermöglichen kann (Umweltbundesamt 2012).

Diese Produktivitätssteigerung, kombiniert mit Verbesserungen bei der Haltbarmachung, der Lagerung und des Transports von Nahrungsmitteln, macht es möglich, dass man in weiten Teilen der Welt inzwischen von einem Zustand dauerhafter Versorgungssicherheit hinsichtlich der benötigten

In weiten Teilen der Welt kann inzwischen von einem Zustand dauerhafter Versorgungssicherheit hinsichtlich der benötigten Nahrung gesprochen werden

Nahrung sprechen kann. Das ist auch für Europa keine Selbstverständlichkeit. Durch Missernten und Lagerungsprobleme kam es selbst in Friedenszeiten immer wieder zu längeren Hungerperioden. Zuletzt von 1845 bis 1849 in Irland,

wo in Folge eines monokulturellen Kartoffelanbaus eine sich rasch ausbreitende Fäulnis nahezu die gesamten Ernteerträge vernichtete (Hirschfelder 2001, S. 179).

Allgemeine ökologische Folgeprobleme des Erfolgs

Probleme durch agrarische Monokulturen, die in solitärer betriebswirtschaftlicher Perspektive durchaus Sinn machen können, werden inzwischen immer stärker thematisiert. Zum einen kann vielerorts eine kulturelle Verarmung ehemals vielfältiger Natur- und Kulturlandschaften beobachtet werden. Zum anderen kommt es in manchen Anbauregionen aufgrund der dortigen ökologischen Gegebenheiten nach wenigen Jahren des Anbaus, wenn zudem ein Wechsel der Fruchtfolge ausbleibt, regelmäßig zu Pflanzenverlusten und nicht unerheblichem Schädlingsbefall. Für Kleinbauern und -bäuerinnen, die vielerorts von ihren Regierungen dazu gedrängt werden, eine monokulturell ausgerichtete Landwirtschaft zu betreiben, kann dies unter Umständen ein existenzbedrohendes, wirtschaftli-

Der Verlust von Biodiversität, negative Folgen für die Mikro- und Makrofauna des Bodens sowie die Entwicklung von virulenten Krankheitserregern und Schädlingen sind Risiken monokultureller Landwirtschaft

von Biodiversität, negative Folgen für die Mikro- und Makrofauna des Bodens sowie eine stimulierende Wirkung auf die Entwicklung von virulenten Krankheitserregern und Schädlingen in den entsprechenden Gebieten müssten als *externalisierte Umweltkosten* in die Analyse eingehen. (Universal-Lexikon 2012)

Hier offenbart sich zudem die Diskrepanz zwischen den Interessen und Möglichkeiten multinational agierender Konzerne auf dem Agrar- und Lebensmittelmarkt einerseits und kleinbäuerlichen Betrieben sowie Landarbeiter/-innen andererseits. Die großen finanzstarken Konzerne sind räumlich kaum gebunden und können im Falle erschöpfter oder verschmutzter Ressourcen (Boden, Wasser etc.) einfach weiterziehen, um an einem anderen Ort die Produktion aufzunehmen oder dort Rohprodukte aufzukaufen. Die Kleinbauern sowie Landarbeiter/-innen sind dagegen in der Regel nicht in der Lage, ihren Lebensraum ohne die Inkaufnahme erheblicher persönlicher Nachteile zu verlassen. Die zu Zwecken der landwirtschaftlichen Produktion stattfindende Ausbeutung ökologischer Ressourcen hat somit sehr direkte Auswirkung auf die existentielle Grundlage konkreter Bevölkerungsgruppen.

ches Risiko darstellen. Sogar in Gegenden, in denen die Ertragsanfälligkeit von Monokulturen geringer ist, gibt es begründete Bedenken gegen eine monokulturelle Landwirtschaft, die zu sehr an outputbasierten Effizienzkriterien ausgerichtet ist. Der Verlust

So etwa bei der Produktion von marokkanischem Arganöl, das seit Anfang des 21. Jahrhunderts in Europa und besonders bei Gourmetköchen aufgrund seines Aromas eine hohe Wertschätzung genießt. Im Zuge der seit Mitte der 1980er Jahre erfolgten Aufhebung von Importschranken, des Subventionsabbaus für die bis dato dominierende kleinbäuerliche Landwirtschaft sowie einer Reihe von Freihandelsabkommen (u. a. mit der EU, das 2012 vollends in Kraft trat) entdeckten größere Agrarunternehmen den nun liberalisierten Markt und kauften ehemalige agrarische Staatsdomänen oder Gemeinschaftsflächen in Marokko auf. Diese Unternehmen verlassen jedoch die durch in Folge der von ihnen betriebenen wasserintensiven Plantagenwirtschaft verkarsteten Gebiete nach einigen Jahren wieder und erschließen neue Anbauregionen, in denen die Produktionsbedingungen besser sind. Die ortsansässige Bevölkerung, die ihnen als ehemalige Landarbeiter/-innen diente, bleibt hingegen mit dem versteppten Land und zumeist ohne eine reelle Chance auf eine entwicklungs- oder bildungspolitische Perspektive für ein postagrarisches Leben zurück (Raimbeau 2011).

Doch es sind nicht nur Feinkostprodukte, die mit sozialen und ökologischen Problemen in Zusammenhang stehen. Gerade auch die ganz alltäglichen Lebensmittel, wie beispielsweise Fleisch oder Fisch, werfen Fragen von ethischer und politischer Dimension auf.

Sozialökologische Beilagen des Fleischessens

Fleisch, insbesondere von Rindern, Schweinen und Geflügel, ist bis auf wenige Ausnahmen ein weltweit verzehrtes Nahrungsmittel. In Deutschland zum Beispiel essen mehr als 80 Prozent der Bevölkerung täglich Fleisch. Durchschnittlich beläuft sich der Fleischkonsum im Jahr auf 89 Kilogramm pro

Die Fleischproduktion zählt heute zu den ertragreichsten Branchen der Agrarindustrie

Person (Chemnitz/Benning 2013, S. 14 ff.). So zählt die Fleischproduktion heute zu den ertragreichsten Branchen der Agrarindustrie (ebd., S. 12), auch weil Massen-

produktion den globalen Fleischhandel bestimmt. Die Einhaltung dieser Handelsmaxime geht oftmals zu Lasten der Qualität des Tierfutters, der Hygiene- und Tiergesundheitsstandards sowie der Arbeitslöhne. Kleinbauern/-bäuerinnen sind angesichts dieser Wettbewerbsbedingungen kaum in der Lage, sich jenseits der Direktvermarktung zu etablieren, und in ihrer ökonomischen Existenz bedroht.



Maisfeld



„Glücksschwein“ oder „armes Schwein“?

Dieser globale Trend macht vor Deutschland nicht halt. Während 2010 Betriebe mit über 100 Hektar circa 55 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche in Deutschland bewirtschafteten, nimmt die Anzahl kleinerer Betriebe deutlich ab (BMELV 2011). Bei der sich ausdehnenden Massentierhaltung, ob von Rindern, Hühnern oder Schweinen, handelt es sich zumeist um Masttiere, deren Zweck allein jener ist, als Fleischlieferanten zu dienen. Als solche fristen sie ihr Dasein auf beengtem Raum in Ställen oder Käfigen. Durch medial immer präsentere Bilder von z. B. gerupften, verletzten und erkrankten Tieren, die in überfüllten Käfigen gehalten werden, bekommt das idyllische Bild vom romantischen Bauernhof, das viele Konsument/-inn/-en noch immer vor Augen haben, wenn sie an die Herkunft ihrer Lebensmittel denken, zunehmend Kratzer.

Trotz des anhaltend hohen Fleischkonsums gelangt ein nicht zu vernachlässigender Teil der geschlachteten Tiere nicht auf herkömmlichem Weg in die Handelskette, sondern wird auf den Schlachthöfen zunächst aussortiert (Chemnitz/Benning 2013, S. 20). Ein Grund liegt in den spezifischen Ernährungsgewohnheiten der Konsument/-inn/-en in wohlhabenden Industrienationen, die nur bestimmte Teile der Tiere essen. So werden in Deutschland zumeist Muskelfleisch, Brust oder Filet verzehrt (Trenk 2012). Was übrig bleibt, wie beispielsweise Innereien, wird oftmals nach Asien und Afrika exportiert. Ein Umstand, der die dortigen zumeist kleinbäuerlichen Nutztierhalter/-innen einem für sie nachteiligen Verdrängungswettbewerb auf dem lokalen Nahrungsmarkt aussetzt (Schäfer 2009).

Die landwirtschaftliche Produktion von Lebensmitteln steht in enger Verbindung zu den klimatischen Verhältnissen und ist auf Ressourcen wie Wasser und nährstoffreiche Böden angewiesen. Dies gilt sowohl für den Anbau von Pflanzen als

Die landwirtschaftliche Produktion von Lebensmitteln steht in enger Verbindung zu den klimatischen Verhältnissen und ist auf Ressourcen wie Wasser und nährstoffreiche Böden angewiesen

auch für die Haltung von Nutztieren und, wenngleich stärker ortsunabhängig, die Produktion von Fleisch. Die Menge an Wasser, die für einzelne Produkte jeweils verbraucht wird, weicht indes stark voneinander ab. So werden zur Erzeugung von einem Kilogramm Rindfleisch rund 15.400 Liter Wasser benötigt, für ein Kilogramm Getreide (z. B. Gerste) hingegen nur etwa 1.250 Liter (Mekonnen/Hoekstra 2012, S. 405 ff.). Überdies weist die FAO in ihrem Bericht *Livestock's long shadow* darauf hin, dass 18 Prozent der CO₂-Emissionen durch Tierhaltung verursacht werden (FAO 2006, S. xxi).

Fisch als Quelle von Armut und Reichtum

Obwohl der Fischkonsum in Deutschland und Europa nicht so ausgeprägt ist wie der Fleischkonsum, sind die ökologischen und sozialen Auswirkungen der industrialisierten Fischwirtschaft ähnlich gelagert. Europa verfügt über die größte Fischereiflotte der Welt. Im Jahr 2011 machten sich 83.014 europäische Fischereifahrzeuge auf, die marinen Ressourcen zu nutzen (Europäische Kommission 2012, S. 12). Die handwerkliche Küstenfischerei, meist kleine traditionelle Familienbetriebe, stellt im Grunde kein Problem dar. Es sind die großen, über 60 Meter langen Fangschiffe, Super-Trawler genannt, die vornehmlich im Besitz von Aktiengesellschaften sind, die die Regeneration der marinen Fischbestände gefährden. In der EU gibt es über 150 dieser Super-Trawler, die unter anderem mit Sonar sowie eigener Fischverarbeitung für mehrere hundert Tonnen Fisch pro Tag ausgestattet sind. Solchermaßen ausgerüstet begeben sie sich auf die Jagd nach wirtschaftlichen Dividenden in nicht-europäische

Insbesondere vor den Küsten des afrikanischen Kontinents dezimieren Super-Trawler mit Grundschleppnetzen die Fischbestände

Gewässer. Insbesondere vor den Küsten des afrikanischen Kontinents dezimieren Super-Trawler mit Grundschleppnetzen die Fischbestände. Exemplarisch hierfür ist das im Jahr 2012 geschlossene Abkommen zwischen der EU und Mauretanien zu nennen: Für die dortigen Fischereirechte werden jährlich 113 Millionen Euro Steuergelder gezahlt, um europäischen Super-Trawlern in unbegrenzter Zahl Zugang zu mauretanischen Gewässern zu gewährleisten. Während europäische Fang-

schiffe mit Hightech-Ausstattung Fischschwärme in Tiefen detektieren, die für die handwerkliche Fischerei unerreichbar sind, und mit überdimensionalen Netzen fangen, müssen die lokalen Fischer/-innen mit ihren kleinen Küstenbooten ohnmächtig der Plünderung ihrer Gewässer zusehen (Mora 2012, S. 6 f.). Sind die Bestände so stark dezimiert, dass keine Dividenden mehr erzielt werden können, ziehen die Super-Trawler weiter.

Das mauretanische Schauspiel ist dabei lediglich eine Wiederholung dessen, was sich in den 1990er Jahren vor Somalias Küsten ereignet hat. Nach

Die Wissenschaft geht davon aus, dass mittlerweile über 30 Prozent der Wildfischbestände in den Ozeanen übernutzt werden

Abzug der europäischen Fangflotte aus den somalischen Meeresgebieten konnte die lokale Bevölkerung nicht mehr von der Fischerei leben. Viele Männer schlossen sich aufgrund der aussichtslosen Lage daraufhin

Piraten an. Obwohl die Gemeinsame Fischerei Politik (GFP) der Europäischen Kommission ein nachhaltiges Fischereimanagement bis 2020 zum Ziel hat, scheint sich dieses Vorhaben in der praktischen Umsetzung lediglich auf die europäischen Gewässer zu beziehen. Dabei ist eine globale Reglementierung dringend notwendig. Im Jahr 1996 erreichte die marine Fischerei mit knapp 90 Millionen Tonnen Anlandungen ihren bislang höchsten Ertrag (FAO 2012, S. 52). Wissenschaftler/-innen gehen davon aus, dass mittlerweile über 30 Prozent der Wildfischbestände in den Ozeanen übernutzt werden (ebd., S. 53). Zugleich steigt die Nachfrage

nach Fisch kontinuierlich. Lag in den 1950er Jahren der durchschnittliche Verzehr von Fisch weltweit bei 9,9 Kilogramm, so hat er sich heute mit 18,6 Kilogramm nahezu verdoppelt (ebd., S. 84).

Die Fischwirtschaft sieht angesichts dieses zunehmenden Engpasses an Wildfisch in der *Aquakultur*, also der Aufzucht von Fischen, eine Chance, sowohl die Nachfrage nach Fisch künftig befriedigen als auch die marinen Fischbestände schonen zu können. Etwa 50 Prozent der Nachfrage nach Speisefisch wird derzeit ohnehin von der Aquakultur gedeckt. In Anlehnung an die Agrarwende der 1960er Jahre wird die Expansion der Aquakultur als „blaue Revolution“ bezeichnet. Schaut man sich in Deutschland jedoch die beliebtesten Zuchtfischarten an, so handelt es sich vorwiegend um karnivore Spezies wie den von deutschen Verbraucher/-inne/-n bevorzugten atlantischen Lachs. Karnivore Arten benötigen bei der Fütterung aber tierisches Eiweiß. Dementsprechend basieren viele Fischfuttermittel auf Fischmehl als Proteinquelle, während das Fischmehl wiederum aus der Wildfischerei stammt. Im Jahr 2010 waren 15 Millionen Tonnen Fisch ausschließlich für die Herstellung von Fischmehl und -öl bestimmt (ebd., S. 13). Der auf Aquakultur spezialisierte Soziologe Tobias Lasner merkt hierzu an, dass „die Wildbestände der Weltmeere so weiterhin durch Überfischung bedroht [werden], um den Bedarf an Fischfutter in der Aquakultur zu decken. Die Bestrebung, die Ausfälle der Fischerei mit Hilfe der Aquakultur zu schließen, wird so zu einem Paradoxon“ (Lasner 2013, S. 61). Das Bild der Aquakultur als Heilsbringerin der Fischwirtschaft ist also getrübt, zumal Fischzuchten oft mit ökologischen Risiken wie einem hohen Energieverbrauch und der Verbreitung von Seuchen durch Monokulturen verknüpft sind.

Im Jahr 2010 waren 15 Millionen Tonnen Fisch ausschließlich für die Herstellung von Fischmehl und -öl bestimmt

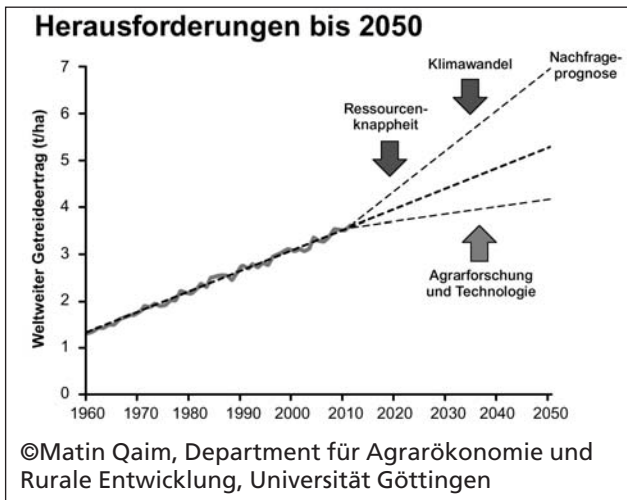
der Wildfischerei stammt. Im Jahr 2010 waren 15 Millionen Tonnen Fisch ausschließlich für die Herstellung von Fischmehl und -öl bestimmt (ebd., S. 13). Der auf Aquakultur spezialisierte Soziologe Tobias Lasner merkt hierzu an, dass „die Wildbestände der Weltmeere so weiterhin durch Überfischung bedroht [werden], um den Bedarf an Fischfutter in der Aquakultur zu decken. Die Bestrebung, die Ausfälle der Fischerei mit Hilfe der Aquakultur zu schließen, wird so zu einem Paradoxon“ (Lasner 2013, S. 61). Das Bild der Aquakultur als Heilsbringerin der Fischwirtschaft ist also getrübt, zumal Fischzuchten oft mit ökologischen Risiken wie einem hohen Energieverbrauch und der Verbreitung von Seuchen durch Monokulturen verknüpft sind.

Verteilungsproblem

Obwohl, wie weiter oben dargelegt, weltweit insgesamt ausreichend Nahrung zur Verfügung steht, besteht in globaler Perspektive weiterhin ein dramatisches Verteilungsproblem bezüglich der vorhandenen Nahrungsmittel. Zwar setzten sich die Vereinten Nationen im Jahr 2001 das Millenniumsziel, die Anzahl der Hungernden in der Welt bis 2015 im Vergleich zu 1990 um die Hälfte zu reduzieren, doch kann man dieses Projekt als geschei-



Frischfisch



Prognostizierte Herausforderungen der Nahrungproduktion

tert ansehen. Circa 1700 bis 2000 Kalorien benötigt ein erwachsener Mensch am Tag. Wer dauerhaft weniger als 2100 Kilokalorien zu sich nimmt, gilt nach der Definition der Weltgesundheitsorganisation der Vereinten Nationen als Hungernder. Im Jahr 2012 waren das immerhin 870 Millionen Menschen, also gemessen an der Weltbevölkerung jeder Achte, der an Hunger leidet. Alle drei Sekunden stirbt ein Mensch an den Folgen von Mangelernährung, mehr als an AIDS, Malaria und Tuberkulose zusammen. (WFP 2013)

Und sofern die Prognosen bezüglich der anwachsenden Weltbevölkerung eintreffen und dazu die negativen Auswirkungen des Klimawandels auf die vorhandenen landwirtschaftlichen Ressourcen im bisherigen Maße fortschreiten, wird sich das Verteilungsproblem mittelfristig noch verschärfen (vgl. Abb.). Die Nachfrage nach Lebensmitteln wird aller Voraussicht nach weiter zunehmen, da der Lebensstandard in vielen fortgeschrittenen Entwicklungsländern beträchtlich steigt und ein Ernährungswandel in den verbrauchsintensiven Industrienationen noch längst nicht eine Schwelle erreicht hat, dass von einer Trendwende die Rede sein könnte.

Soziale Kontrolle technologischer Eigendynamiken

Immer wieder sind in der Menschheitsgeschichte soziale Bewegungen und Institutionen entstanden, deren Aufgabe vornehmlich darin bestand, die Eigendynamik technischer und ökonomischer Entwicklungen in der Nahrungsmittelproduktion zu kontrollieren, zu regulieren oder zu bremsen. Dabei

Techniken und Technologien, die sich einmal durchgesetzt haben, sind selten Gegenstand von Kritik, sondern unterliegen einem Gewöhnungseffekt

Auf der anderen Seite kann man fraglos immer wieder beobachten, wie Innovationen im Bereich der Agrarwirtschaft und der Lebensmitteltechnologie – von Maggis Fertigsuppe Ende des 19. Jahrhunderts über Verfahren und Produkte des sogenannten ökologischen Landbaus bis hin zur grünen Gentechnik – kommunikativ mit Argumenten der Bewältigung der Hunger- und Mangelernährungsproblematik flankiert werden. Ebenfalls vorhandene ökonomische Profitinteressen der Entwickler und Anbieter werden währenddessen eher verdeckt (Barlösius 2001, S.222 f.).

Insofern ist fortlaufend zu hinterfragen, ob ethische Kritik auf tatsächliche, eventuell versteckte, negative Auswirkungen abzielt, oder ob sie primär eine Entschleunigung einfordert, um in Bezug auf fremde, unverständliche und dadurch vielleicht angsteinflößende Innovationen signifikante Teile der Bevölkerung nicht zu überfordern. Dass mit Blick auf die Zukunft eine Optimierung der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft stattfinden muss, gilt als unbestritten. Auf welche Weise dies geschehen soll, wird jedoch sowohl unter Experten als auch im Rest der Bevölkerung kontrovers diskutiert. Dabei stehen sich zum Beispiel Verfechter eines Low-External-Input-Farmings oder Vertreter einer Input-intensiven-Landwirtschaft nicht selten nahezu unversöhnlich gegenüber.

kann es sich um ethisch-moralische oder um politisch-rechtliche Reglements handeln. Ihre Funktion ist nicht nur, eventuelle ökologische Gefährdungen abzuwehren, sondern liegt oftmals ebenso darin, als ethisch fragwürdig aufgefasste Entwicklungen zu verhindern oder, da dies nicht immer gelingt, sie zumindest kritisch zu begleiten. Techniken und Technologien, die sich allerdings einmal durchgesetzt haben, sind hingegen selten Gegenstand von Kritik, sondern unterliegen einem Gewöhnungseffekt (Barlösius 2011, S. 211 f.).

Abschließende Bemerkungen und Ausblick

Für viele Menschen in der nordwestlichen Hemisphäre – sofern sie nicht zur prekären Unterschicht gehören – erscheint das Nahrungsproblem weitestgehend gelöst und die Ernährungsmöglichkeiten sind beinahe unbegrenzt. Die Versorgungssituation ist vergleichbar mit dem Leben „in einem ‚Schlaraffenland‘ der Üppigkeit: der ständigen Ver-

fügarkeit und Fülle des Essens. Jeder größere ‚Supermarkt‘ manifestiert dieses paradiesische Schlaraffenland in der bunten Pracht voller Regale und endloser Warenvielfalt zu erschwinglichen Preisen“ (Lemke 2008, S. 221). Doch nicht nur die in regelmäßigen Abständen immer wiederkehrenden Lebensmittelskandale schrecken die Konsument/

Die überregionalen und globalen Wechselwirkungen mit dem eigenen, lokalen Ernährungshandeln sind kaum mehr ausblenden

-inn/-en auf. Auch die überregionalen und globalen Wechselwirkungen mit dem eigenen, lokalen Ernährungshandeln sind kaum mehr auszublenden. Ob Kinderarbeit auf Kakao-plantagen, von der die

Bohnen für die Schokolade kommen, die man so gerne isst, oder ökologischer Raubbau durch eine fehlgeleitete Landwirtschaft, in der die Grundzutaten der günstigen und schmackhaften Gerichte produziert werden, zu denen jede/-r gerne in der Kantine greift – die Informationen sind präsent und eine ethische Reflexion der damit verbundenen Implikationen erforderlich.

Um konkret etwas zu tun, verweist *Harald Lemke* wie viele andere auf die Macht der Konsument/-inn/-en, die durch Kaufentscheidungen gerade im Bereich der Ernährungsweise die Möglichkeit einer „alltäglichen Freiheitspraxis“ besitzen (Lemke 2008, S. 8.). Er sieht die philosophische Ethik dabei in der Pflicht, die Frage nach einem besseren und für alle „guten Leben“ in eine „gastrosophische Frage“ umzuformulieren: „Ist eine ‚bessere Ernährungsweise‘ möglich als die, die wir derzeit leben? Wie müssten wir essen, wie hätten wir unser in moralischer Hinsicht schlechtes Essen zu ändern, damit sich alle gut ernähren können?“ (Lemke 2008, S. 215).

Doch wie schwierig es ist, selbst als aufgeklärter und reflexiver Konsument, der zumindest über einige Antworten auf die gastrosophische Frage verfügt, gemäß ethischer und politischer Maximen zu handeln, gibt der Soziologe *Karl-Michael Brunner* zu bedenken, wenn er die Menschen als „Getriebene struktureller Bedingungen“ beschreibt (Brunner 2011, S. 206). Wer zum Beispiel wenig Geld hat oder gehetzt ist von der Arbeit und der Familie, hat es so schon schwer. Dann müssen die „Ernährungsimperative [...] mit Anforderungen aus anderen Lebensbereichen in Abstimmung gebracht werden, was zu Kompromissbildungen oder Abstrichen von leitenden Ernährungsansprüchen [...] führen kann“ (Brunner 2011, S. 206). Das weiß selbstverständlich auch Lemke und hält darum neben der ethischen Grundhaltung ebenso politisches Engagement und

rechtliche Regelungen für erforderlich (Lemke 2012).

Als nur *ein* Detailbereich des komplexen Felds der Agrar- und Ernährungspolitik (Kofahl 2012) sei ein abschließendes Beispiel angeführt: Die Menschenrechtsorganisation FIAN (FoodFirst Information- und Aktionsnetzwerk) weist darauf hin, dass unter den ökologischen und ökonomischen Folgen einer globalisierten und durchkapitalisierten Agrar- und Lebensmittelwirtschaft besonders Kleinbauern/-bäuerinnen in Entwicklungsländern leiden. Um dort Hunger zu vermeiden, müsste das „Recht auf Nahrung“, so FIAN, durch ein „Recht auf Land“ gewährleistet sein. Dazu bedarf es unter anderem einer expliziten Menschenrechtskonvention. Doch gerade Deutschland stellt sich hier politisch quer. Bei der eingeforderten internationalen Konvention für die Rechte von Kleinbauern/bäuerinnen und Menschen, die in ländlichen Regionen arbeiten, verweigert die deutsche Regierung bis heute die Zustimmung. Beim Menschenrechtsrat hat sie sich sogar ausdrücklich gegen ein neues Rechtsinstrument für Kleinbäuerinnen/-bauern ausgesprochen. (FIAN-Deutschland 2013)



©FIAN Deutschland

Kleinbäuerin in Ghana

Literatur

Barlösius, Eva: Soziologie des Essens - Weinheim und München 2011, Juventa

BMELV: Agrarpolitischer Bericht 2011. Kurzfassung, Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)

Brunner, Karl-Michael: Der Ernährungsalltag im Wandel und die Frage der Steuerung von Konsummustern, in: Ploeger, Angelika/Hirschfelder, Gunther/Schönberger, Gesa (Hrsg.): Die Zukunft auf dem Tisch - Wiesbaden 2011, VS Verlag, 203-218

Chemnitz, Christine/Benning, Reinhild: Fleischatlas. Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel - Heinrich-Böll-Stiftung, Bund für Umwelt- und Naturschutz, le Monde diplomatique, Berlin 2013

Europäische Kommission: Die Gemeinsame Fischereipolitik in Zahlen. Statistische Grunddaten - Luxemburg, Ausgabe 2012, Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union

FAO: Livestock's long shadow. Environmental issues and options, Rome 2006, FAO

FAO: The State of World Fisheries and Aquaculture 2012, Rome, FAO

FIAN-Deutschland: Mit Menschenrechten gegen den Hunger - online: www.fian-deutschland.de (letzter Zugriff: 13.3.2013)

Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute - Frankfurt a. M./New York 2001, Campus

Kofahl, Daniel: Zwischen Landwirtschaft und Ernährungsindustrie – Essen und Trinken als komplexer Bezugspunkt politischer Interventionen, in: SPW 189, 2/2012, Dortmund, S. 47-50

Lasner, Tobias: Ecopreneurship in der Aquakultur. Die Übernahme umweltgerechter Innovationen - Dissertation, Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften, Universität Kassel, 2013 (im Erscheinen)

Lemke, Harald: Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosophie - Darmstadt 2007, Akademie Verlag

Lemke, Harald: Welt-Essen und Globale Tischgesellschaft, in: ders./Därman, Iris (Hrsg.): Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen - Bielefeld 2008, transcript, S. 213-236

Lemke, Harald: Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt - Bielefeld 2012, transcript

Marx, Karl/Engels, Friedrich: Die deutsche Ideologie - Berlin 1953, Dietz Verlag

Mekonnen, Mesfin M./Hoekstra, Arjen Y.: A Global Assessment of the Water Footprint of Farm Animal Products, in: Ecosystems, 15 (3), 2012, S. 401-415

Mora, Jean-Sébastien: Europas Raubzüge zur See, in: Le Monde diplomatique, Deutsche Ausgabe, Nr. 10003 vom 11.1.2013, S. 1 u. 6-7

Qaim, Martin: Welternährung und nachhaltige Produktivitätssteigerung in der Landwirtschaft, Vortrag bei der 14. Jahrestagung Thüringer Landwirtschaft, Erfurt, 8. November 2012, online: www.tll.de/ainfo/pdf/jata/jt12_15f.pdf. (letzter Zugriff: 12.3.2013)

Raimbeau, Cécile: Das beste Öl für die Gourmetküche, in: Cola, Reis & Heuschrecken. Welternährung im 21. Jahrhundert - Berlin 2011, Edition Le Monde diplomatique N° 10, S. 70-75

Schäfer, Rainer: Von Herzen und Nieren, in: taz.de, 10.10.2009, online: <http://alturl.com/h2bm4> (letzter Zugriff: 11.03.2013)

Singer, Peter: A Vegetarian Philosophy, in: Griffiths, Sian/Wallace, Jennifer (Eds.): Consuming Passions, Manchester University Press 1998, pp. 66-72

Trenk, Martin: Esskultur-Forscher. Warum ekeln sich die Deutschen vor Innereien?, Spiegel-Online 18.10.2012, online: <http://alturl.com/fnx57> (letzter Zugriff: 11.03.2013)

Umweltbundesamt: Daten zur Umwelt – Umweltzustand in Deutschland: Landwirtschaft, 2012, online: www.umweltbundesamt-daten-zur-umwelt.de/umweltdaten/public/theme.do?nodeId=2253 (letzter Zugriff: 10.3.2013)

Universal-Lexikon: Monokultur: Ökologische und wirtschaftliche Risiken, 2012, online: universal_lexikon.deacademic.com/274527/Monokultur%3A_%C3%96kologische_und_wirtschaftliche_Risiken (letzter Zugriff: 12.3.2013)

WFP: Hunger weltweit – Zahlen und Fakten, 2013, online: de.wfp.org/hunger/hunger-statistik (letzter Zugriff: 10.3.2013)

Zander, Katrin/Hamm, Ulrich: Ethische Werte aus der Sicht der Verbraucher. Das Beispiel von Lebens-

mitteln aus ökologischer Produktion, FG Agrar- und Lebensmittelmarketing, FB Ökologische Agrarwissenschaften, Universität Kassel, Vortrag

anlässlich der 49. Jahrestagung der GEWISOLA „Agrar- und Ernährungsmärkte nach dem Boom“ Kiel, 30.09. – 02.10.2009, S. 1-12



Daniel Kofahl, Soziologe, leitet das Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur (APEK) und ist Lehrbeauftragter für Ernährungskultur an der Universität Kassel; er forscht zur Soziologie der Ernährung und des Kulinarischen. Aktuelle Veröffentlichung: „Kulinari-sches Kino“ (transcript). Mehr Informationen

unter www.APEK-Consult.de

E-Mail: Kofahl@APEK-Consult.de



Dr. Ferdaouss Adda, Ethnologin, ist u. a. wissenschaftliche Beraterin beim Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur (APEK). Aktuelle Veröffentlichung: „Es war, was nicht war... – Fallstudien zu Geschichtenerzählern als Träger der Oralität in Fés und Marrakech“ (Curupira). Mehr Informationen unter

www.APEK-Consult.de sowie www.uni-marburg.de/ff03/ivk/vk

E-Mail: Adda@APEK-Consult.de