

Von Daniel Kofahl

Es sind Aussagen wie »Bio ist keine Nische mehr« oder »Bio ist zur Massenbewegung geworden«, die den Eindruck entstehen lassen, die Ernährung mit Lebensmitteln aus ökologischem Anbau sei längst Standard. Wenn auf dem größten Biokongress der Welt, der Biofach in Nürnberg, die neuesten »Zahlen, Daten, Fakten« zum Bio Markt vorgestellt werden, dann ist das eine nicht enden wollende Laudatio auf einen scheinbar ungebremsten Wachstumsmarkt mit Post-Wachstumsökonomie-Anspruch: »Bio wächst«, das hört und liest man allerorten. Welch ein Glück, denn »Bio aus Deutschland ist nicht nur für die deutsche Landwirtschaft gut, sondern auch für Umwelt, Natur und Klima«, weiß Landwirtschaftsminister Christian Schmidt. Das Potenzial sei aber »noch lange nicht ausgeschöpft«. Um wieviel Potenzial handelt es sich eigentlich?

Die Frage lässt sich schnell beantworten: um ziemlich viel! Ja, es ist richtig, dass der Umsatz mit Bio-Lebensmitteln seit Jahren immer weiter wächst. Ja, es ist richtig, dass die ökologisch bewirtschaftete Gesamtfläche in Deutschland ebenfalls gewachsen ist – und dass trotz nicht weniger Rückumstellungen von biologischer auf die sogenannte konventionelle Landwirtschaft auch die Zahl der Biobetriebe noch einmal zugenommen hat. Wenn jedoch Wachstums Kennziffern von 4,8 Prozent genannt werden, muss man sich vor Augen halten, dass es nicht 4,8 Prozent vom gesamten deutschen Lebensmittelmarkt sind. Es handelt sich um 4,8 Prozent von dem bisher schon durch Bioprodukte gedeckten Anteil. Der liegt beim Gesamtlebensmittelmarkt von Deutschland aber nur bei 3,7 Prozent. Über 96 Prozent des Lebensmittelmarktes werden also von Nicht-Bio-Produkten bestritten. Bio schrumpft aus dieser Perspektive schnell von einem Scheinriesen der Massenbewegung zurück zu einem Nischenzweig, der vielleicht kräftig und stabil, aber vor allem eines ist: klein.

Ein anderer ernährungskommunikativer Hype, der in den letzten Jahren in einer Art Redespirale aufgewirbelt wurde, ist der um vegetarische beziehungsweise vegane Ernährungspraktiken. Eine Ernährung die weitestgehend auf tierische Produkte verzichtet, ist als Thema so omnipräsent, dass man meinen könnte, wer noch Eier oder Fleisch isst, am Ende gar täglich, gehört zu einer störrischen, beratungsresistenten Essminderheit. In den deutschen Großstädten tauchen immer mehr ausgewiesene vegetarische und vegane Restaurants auf, und war nicht sogar das vegane Kochbuch des charismatischen Esscoachs Attila Hildmann 2013/14 auf Platz 1 der Bestsellerliste des Kochbuchmarktes? In Bahnhofsbuchhandlungen stapeln sich die Veggi-Magazine, und wer mit einer Bratwurst in der Hand oder beim guten Italiener mit einer klassischen Lasagne erwischt wird, bekundet sofort, er/sie sei eigentlich »Flexitari_in«, ernähre sich also im Grunde fleischfrei, nur ganz selten, zum Beispiel eben jetzt, esse man schon mal ein ganz kleines bisschen Fleisch.

Vegan kommt, Fleisch bleibt stabil

Und steigt nicht der Umsatz mit vegetarischen und veganen Produkten beständig? Ja, tut er. Allerdings scheint hier ein zusätzlicher Markt entstanden zu sein. Der Fleischkonsum ist nämlich nach einem krassen Höchstwert in der zweiten Hälfte der 1980er Jahre zwar deutlich zurückgegangen, in den letzten Jahren ist der Absatz von Fleisch allerdings ziemlich stabil geblieben. Ein zaghafter Rückgang von zwei Kilogramm pro Person ließ sich 2013 erkennen. Das kann aber durchaus eine der üblichen Schwankun-



Deutschland Was ist dran am angeblichen Vegan- und Bioboomb?



Die angebliche fleischlos-grüne Essbewegung ist eine Fata Morgana.

gen sein. In der Schweiz, wo der Bio- und Veganhype ebenfalls unübersehbar ist, ist der Fleischkonsum 2013 um ein Kilo pro Kopf wieder angestiegen. Global ist das sowieso der Trend. Und die Fleischproduktion in Deutschland erreichte, nach drei Jahren Rückgang, 2014 einen neuen Höchststand. Dazu passt, dass in den Kochbuchcharts auf das vegane Lehrbuch von Hildmann sogleich »Weber's Grillbibel« auf Platz 2 folgt. Es kauft eben nicht nur das eine Prozent der Bevölkerung, das sich selbst als Veganer_in einstuft (wobei interessant wäre, wie der reale Essalltag jenseits der Selbsteinschätzung aussieht), Kochbücher, sondern auch die anderen 99 Prozent.

Es ließen sich noch zahlreiche Beispiele anführen, warum die angebliche fleischlos-grüne-Essbewegung der »Masse« eine soziokulinarische Fata Morgana ist. Dass sich der Ernährungswandel einfach sukzessive über die jüngere Generation durchsetzt, bezweifeln nicht nur wissenschaftliche Studien, die keinen Zusammenhang zwischen Alter und bio- oder veganem Einkaufsverhalten sehen. Und die Gesellschaft für Konsumforschung wies darauf hin, dass 85 Prozent der Deutschen Fleischessen als »selbstverständlich und naturbewusst« empfinden, 83 wollen den Fleischkonsum auch keinesfalls reduzieren. Veggi-Wende? Naja.

Was bedeutet diese Diskrepanz zwischen Thematisierung und tatsächlicher Ernährungspraxis? Da nicht alle Akteure des bio-vegane Ernährungsdiskurses ein ökonomisches Interesse am Boom dieser Ernährungsstile haben, reichen Marketingabsichten zur Erklärung nicht aus. Es liegt der Verdacht nahe, dass hier ein kommunikatives Greenwashing betrieben wird. Denn fraglos gibt es sehr wohl gute Gründe für eine Ernährung, die stärker auf Produkte aus biologischem Anbau zurückgreift, vor allem die reduzierten externalisierten Umweltkosten im Ökolandbau sowie die stärker auf das Tierwohl bedachten Haltungsbedingungen.

Dass das Mensch-Tier-Verhältnis in der industriellen Landwirtschaft an etlichen Stellen bedenkliche Formen annimmt, lässt sich kaum ignorieren. Das soll nicht heißen, dass konventionelle Bäuerinnen und Bauer allesamt böse Massentierhalter_innen sind. Aber die auch wissenschaftlich fundierten Erkenntnisse, dass Schweine, Rinder oder Hühner nicht nur dumpfe Biomasse sind, sondern durchaus über eine weitergehende Intelligenz und kognitive Fähigkeiten verfügen, macht die Sache auch für das Selbstverständnis des Menschen als Menschen kompliziert. Für eine Ernährung mit zumindest reduziertem

Fleischanteil spricht ferner, dass die Fleischproduktion äußerst ressourcenintensiv und zudem gesundheitlich, in vielen Fällen auch kulinarisch zweifelhaft ist. Lauter gute Gründe für eine andere Ernährungspraxis. Doch in der Breite bleibt der Wandel aus.

Das ist kein Wunder. Biolebensmittel sind deutlich teurer als solche aus konventioneller Produktion. Der Bund ökologischer Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) fordert nun unentwegt, die Preise für konventionelle Produkte müssten die externalisierten Kosten widerspiegeln und daher teurer werden. Das würde die Preisspanne ausgleichen – und mächtig ins Kontor von Millionen begrenzter Haushaltsbudgets schlagen. Sicher, viele Lebensmittel sind in Deutschland günstiger als im Ausland. Aber Geld kann auch hierzulande nur einmal ausgegeben werden. Müssen die Verbraucher_innen Hunderte Euros im Jahr mehr für Essen und Trinken ausgeben, werden sie an anderer Stelle sparen müssen. Dem Argument, dann sollten sich die Menschen einfach nach den puristisch-gesundheitsbewussten Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) orientieren, darf man entgegenhalten, dass sich Ernährungsverhalten nicht einfach mit moralischen Reden und vereinfachenden Übersichtspyramiden ändern lässt. Die Ernährungspraxis ist eine der verkörperlichsten Handlungsroutinen überhaupt, und sie ist massiv mit der Lebensstilkultur sowie der sozialen Identität von Personen verbunden.

Wer profitiert vom Eindruck, Bio sei schon Standard?

Wer profitiert also davon, wenn der Eindruck entsteht, die vorherrschende Ernährungspraxis sei bereits tierproduktfrei und nach ökologischen Kriterien organisiert? Unter anderem wären konservativ-liberale Produzent_innen und Lobbyist_innen zu nennen, die gar keinen wirklichen Ernährungswandel möchten, sondern sich wünschen, dass alles so bleibt, wie es ist. Warum also tiefgreifende Veränderungen anstoßen, wenn man doch davon ausgehen kann, dass sich schon alles von allein, also durch »die unsichtbare Hand des Marktes« regeln wird? Auch den statusorientierten Milieus, die durch den Konsum zertifizierter Ökoprodukte und den Besuch hochwertiger Veggi-Restaurants ihre »Konsumentenverantwortung« und ihr »ganzheitliches«, auch gesundheitsbezogenes Reflexionsvermögen zelebrieren und so ihre Position in der sozialen Hierarchie legitimieren, kommt es zupass, wenn der Eindruck entsteht, ein solcher Konsumstil sei »normal und ganz selbstverständlich«. Anstatt anzuerkennen, dass ein ökologischer Ernährungswandel für breite Bevölkerungsschichten nur unter massivem Verzicht und teilweise klassenkultureller Selbstverleugung möglich wäre, kann die Ernährungselite so mit dem Finger auf die »Konsumversager_innen« zeigen, die unbelehrbar an überholten Ernährungsmustern festhalten.

Wollte man einen wirklichen massentauglichen Ernährungswandel in Richtung Bio und fleischreduzierter Kost fördern, müsste man an sehr viel schwierigeren, makropolitischen Stellschrauben drehen: der Einkommensentwicklung und der Bildung. Damit korreliert ein umwelt- und gesundheitsorientierter Ernährungsstil nämlich ganz erheblich. Solange man dies aber nicht tut, sondern auf den gestiegenen Konsum von Bioeiern verweist, während fast das gesamte Rindfleisch aus konventioneller Haltung konsumiert wird, solange handelt es sich bei dem kommunikativen Hype um Bio und vegane Ernährung um einen grünen Anstrich, den sich die Gesellschaft in Bezug auf ihre Ernährungspraxis gibt, während sie weiterhin durch und durch konventionell is(s)t. ●

Daniel Kofahl ist Ernährungssoziologe, u.a. beim Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur (APEK).