

POLITIK AUF DEM TELLER

Konstruktive Beiträge zu einer
globalen Ernährungswende



Herausgeberin



POLITIK AUF DEM TELLER

Konstruktive Beiträge zu einer
globalen Ernährungswende

S
PIT
TEL
BERG
VERLAG

IMPRESSUM

ISBN: 978-3-903077-16-4

© 2023 Grüne Bildungswerkstatt Wien
erschienen im Spittelberg Verlag
A-1070 Wien, Spittelberggasse 22
Alle Rechte vorbehalten

Redaktion: Cosma Stöger, Michael Schmid

Bilder im Kochbuchteil: Robert Newald | Assistenz: Laurin Franek |
Illustrationen (S. 7, 13, 21, 39): Shutterstock

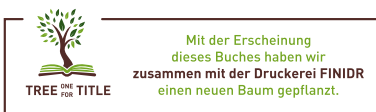
Layout: Brigitte Lang

Umschlaggestaltung: Brigitte Lang, unter Verwendung von Bildern
von Robert Newald

Herstellungsort Wien | gedruckt in der EU

Besuchen Sie uns im Internet:

wien.gb.w.at | www.spittelberg-verlag.at



Es gibt kaum Themenbereiche, die man so klar als klassische Querschnittsmaterie bezeichnen könnte wie Ernährung. Es sind die ganz großen Herausforderungen unserer Zeit, die mit der Frage westlichen Essverhaltens in Verbindung stehen: Klimakrise, Biodiversitätsverlust, Volkskrankheiten, Antibiotikaresistenzen, Trinkwasserknappheit, um nur einige wenige zu nennen. Dieses Sammelwerk vereint über ein Dutzend Textbeiträge aus Wissenschaft, Zivilgesellschaft und Politik, die Potenziale, Problemfelder und Phänomene von Lebensmittelproduktion und Kaufverhalten genauer beleuchten. Daraus ergibt sich in Summe ein dicht geflochtenes Gesamtbild über Zusammenhänge und Abhängigkeiten politischer Handlungen und gesellschaftlicher Dynamiken, welche unsere aktive Aufmerksamkeit verdienen. Wird in einem Beitrag der Finger deutlich in die klaffende Wunde gelegt, werden jedoch im nächsten auch Wege aus dem beschrifteten Irrweg der globalen und nationalen Landwirtschaft beschrieben. Darüber hinaus enthält dieses Buch kurzweilige „Hands on“-Beiträge, welche Leser:innen Leitfäden zur eigenen Gemüseproduktion in die Hand geben. Den perfekten Rahmen verleiht dieser Textsammlung eine Auswahl an gelingsicheren pflanzlichen Rezepten.

INHALT

Die Autor:innen	6	Wachstum auf Bestellung. Was Solidarische Landwirtschaft (SoLaWi) oder Community Supported Agriculture bringt Michael Schmid	68
Vorwort Michael Schmid	10	Ernährung als essenzieller Beitrag für eine Verbesserung der Gesundheit und die Erreichung des Pariser Klimaabkommens Martin Schlatzer	70
Die imperiale Ernährungsweise Ulrich Brand	13	Wie viel Land braucht die Stadt? Zur Nahrungsmittelproduktion in und für Wien Marta López Cifuentes	77
Ernährungssouveränität – was ist das? Elisabeth Jost, FIAN	17	Vom Feld auf den Teller. Auf dem verschlungenen Weg durchs Ernährungssystem Fiona Steinert, Charlotte Kottusch, Michael Kubiena, Ernährungsrat Wien	82
How Climate Change and a Wrong Nutrition Policy Threaten Peace Vandana Shiva	22	Europa quo vadis. Die gemeinsame Agrarpolitik (GAP) Tom Waitz	86
Feministische Aspekte einer fleischlosen Ernährung Andrea Diawara	29	Genügend grüne Gene. Warum Gentechnik keine Ernährungssicherheit bringt Eva Lachkovics	90
Besser essen – Ernährung als sozial-urbane Frage Alexandra Gruber, Wiener Tafel	33	Mind the gap. Tierschutz zwischen gesellschaftlichen Ansprüchen und politischer Realität Cosma Stöger	98
How not to pan(dem)ic. Warum Tofu nie eine Pandemie auslösen wird, der Schweinsbraten aber vielleicht schon bald Kurt Schmidinger	41	Vegucation. Klimafreundliche Gastronomie wird durch gezielte Kommunikation zum Erfolg Lisa Klein, Felix Hnat, VGÖ	103
Braunes Allerlei. In Umweltfragen schwankt die völkische Rechte zwischen Realitätsverweigerung, Verschwörungsideologie, Naturmystik und Blut-und-Boden-Romantik Peter Bierl	48	Die Initiative „Rette (d)ein Huhn!“ Nina Hofstädter	106
Der Mikrogarten auf dem Balkon Silke Baron	52	Nachwort Cosma Stöger	109
Alles im Garten. Von Erdäpfeln bis zum Honig – Gutes Essen aus dem Garten Rüdiger Maresch	56		
Zu Gemeinschaftsgärten und deren Entwicklung und Perspektiven in Österreich David Stanzel, Gartenpolylog	60		
FoodCoops. Welterfolge, lokale Historie und aktuelle Situation Daniel Schlögl	64		

DIE AUTOR:INNEN

SILKE BARON studierte Publizistik- und Kommunikationswissenschaften, Politikwissenschaft und Pädagogik. Beruflich Fuß gefasst hat sie in einer PR-Agentur sowie als freie Journalistin und ist seit 20 Jahren mit ihrem Mann Peter selbstständig in der Veranstaltungstechnik sowie im Marketingbereich tätig. Auf ihrem Dachgarten hegt und pflegt sie Gemüse und Obst mit Leidenschaft.

PETER BIERL ist nach Studien der Politikwissenschaft, Soziologie und Psychologie als Autor und Journalist (taz, SZ, Jungle Worlds etc.) tätig. Er befasst sich in seiner Arbeit unter anderem mit völkischen, rassistischen und rechtsradikalen Tendenzen in der Ökologiebewegung, dem esoterischen Spektrum und Teilen der Kapitalismuskritik.

ULRICH BRAND leitet das Institut für Politikwissenschaft an der Universität Wien. Seine Forschungsschwerpunkte umfassen unter anderen Internationale Politik, Global Environmental Governance und sozial-ökologische Transformation mit den Schwerpunkten Ressourcen-, Energie- und Klimapolitik sowie Kritische Analysen der Globalisierung und ihrer politischen Regulierung.

ANDREA DIAWARA ist diplomierte Gesundheits- und Krankenpflegerin, beschäftigte sich während ihres Philosophiestudiums mit Tierethik und ist seitdem überzeugte Vegetarierin. Als Feministin und Aktivistin im Grünen Tierschutzforum ist für sie die Verbindung von Ernährung, Feminismus und Tierwohl Ziel ihres politischen Engagements.

DER ERNÄHRUNGSRAT WIEN ist eine Plattform zur Gestaltung eines zukunftsfähigen Ernährungssystems für Wien. Er ermöglicht das Zusammenkommen der verschiedensten Akteurinnen und Akteure, vom Anfang bis zum Ende der Lebensmittel-Wertschöpfungskette, und darüber hinaus, für mehr soziale Gerechtigkeit und eine ökologisch zukunftsfähige Weiterentwicklung des Ernährungssystems.

ALEXANDRA GRUBER ist studierte Pharmazeutin und nach langjähriger Tätigkeit in Pharma- und Biotech-Unternehmen seit 2015 Geschäftsführerin der Wiener Tafel und seit 2017 Vorsitzende des Verbandes der österreichischen Tafeln.

NINA HOFSTÄDTER ist Obfrau des Vereins Rette (d)ein Huhn! und Leiterin des 1. österreichischen Hühnertierheimes Pipiland in Niederösterreich.

ELISABETH JOST sitzt im Vorstand von FIAN Österreich. (FIAN ist die internationale Menschenrechtsorganisation für das Recht auf Nahrung.) Elisabeth Jost arbeitet wissenschaftlich an der Universität für Bodenkultur in Wien. Schwerpunkt: Nachhaltige Landnutzung.

EVA LACHKOVICS ist studierte Biochemikerin und war nach Jahren in der Entwicklungszusammenarbeit in der Wiener Stadt- und Bezirkspolitik tätig. Aktuell beschäftigt sie sich mit Projekten im Themenfeld des Ökofeminismus.

MARTA LÓPEZ CIFUENTES ist zur Drucklegung des Buches Wissenschaftlerin am Centre for Environment and Sustainability der University of Surrey (zuvor an der Universität für Bodenkultur, Wien). Sie ist Spezialistin für Nahrungsmittelpolitik und nachhaltige Ernährung. Sie ist auch für den Wiener Ernährungsrat tätig.

RÜDIGER MARESCH, Landtagsabgeordneter der Grünen in Wien von 2001 bis 2020. Politisch und persönlich treiben ihn die Themen Umwelt, Mobilität, Tierschutz, Märkte und Stadtlandwirtschaft um.

MARTIN SCHLATZER ist Ernährungsökologe und Autor des Buches „Tierproduktion und Klimawandel – ein wissenschaftlicher Diskurs zum Einfluss der Ernährung

auf Umwelt und Klima“. Seine Schwerpunkte liegen auf interdisziplinären Forschungsprojekten im Zusammenhang mit Landwirtschaft, Klimawandel und Ernährungssicherung. Aktuell ist Martin Schlatzer wissenschaftlicher Mitarbeiter am Forschungszentrum für Biologischen Landbau (FiBL Österreich).

DANIEL SCHLÖGL ist seit 2015 Gründungsmitglied der FoodCoop Herz & Rübe in Wien 5, Margareten; engagiert in der Interessengemeinschaft für FoodCoops; Teil der Initiative „Wien is[s]t anders“ des Ernährungsrats Wien; aktives Mitglied der Permakultur-Akademie im Alpenraum.

MICHAEL SCHMID ist nach einem wirtschaftswissenschaftlichen Studium und vielen Jahren in Werbung und Marketing nun als Journalist, Buchautor und Photograph tätig.

KURT SCHMIDINGER ist Lebensmittelwissenschaftler und Geophysiker. Er leitet die Initiative „Future Food“ und engagiert sich ehrenamtlich für eine pflanzliche Ernährungswende und Tierrechte.

VANDANA SHIVA ist studierte Physikerin (Quantenmechanik) und beschäftigt sich in ihrer Arbeit mit den Themen der ökologischen Vielfalt, der Nahrungssouveränität und den Frauenrechten. Sie ist Trägerin des Alternativen Nobelpreises (Right Livelihood Award).

DAVID STANZEL hat seine Bachelor- und Masterarbeit dem Thema Gemeinschaftsgärten gewidmet. Seit 2004 ist er überzeugter Gemeinschaftsgärtner und seit 2011 Vorstandsmitglied im Verein Gartenpolylog.

COSMA STÖGER leitet das Grüne Tierschutzforum Wien und ist Mitglied des Vorstandes der Grünen Bildungswerkstatt Wien. Sie beschäftigt sich privat wie beruflich vorrangig mit Ernährungs- und Tierschutzpolitik.

DIE VEGANE GESELLSCHAFT ÖSTERREICH (VGÖ) setzt sich als Umweltschutzorganisation mit Ernährungsschwerpunkt für eine klimafreundliche Ernährung und Lebensmittelherstellung ein. Als wichtiger Teil ihrer Aktivitäten wurde Vegucation ins Leben gerufen, um die herkömmliche Ausbildung zur Köchin/zum Koch verstärkt mit veganen Inhalten anzureichern.

TOM WAITZ, Biobauer, Forstwirt und leidenschaftlicher Imker aus der Steiermark, ist Ko-Vorsitzender der Europäischen Grünen Partei und seit 2020 Europaabgeordneter der Grünen.

MICHAEL SCHMID

VORWORT

Knurrt der Magen, haben wir hierzulande drei Möglichkeiten. Wir schauen in den Eiskasten oder den Vorratsschrank. Wir gehen schnell aus dem Haus und steuern den nächsten Supermarkt, ein Lokal oder den Würstelstand an. Wir greifen zum Handy, bestellen etwas und kurz darauf steht ein schwitzender Bote vor der Tür. Essen ist fast rund um die Uhr verfügbar. Selbst diejenigen, die auf die Mindestsicherung angewiesen sind, können satt werden. Nicht unbedingt zu guten Konditionen, aber niemand muss hungern in Österreich. Das war nicht immer so.

Die Nachkriegsgeneration ist noch mit sehr kargen Rationen aufgewachsen. Dieser große Mangel der ersten Jahre nach 1945 hat das Ernährungsbewusstsein auf Jahrzehnte hinaus geprägt. Was erst Luxus war, sollte möglichst schnell allen in ausreichender, bald überbordender Fülle zur Verfügung stehen. Aus dem Sonntagsbraten wurde das tägliche und billige Schnitzel oder Fleischlaberl. Die industrielle Nahrungsproduktion unter kapitalistischen Rahmenbedingungen sorgte für Vielfalt und Menge. Aber wie im Kapitalismus üblich, wurde und wird nicht alles gerecht verteilt. Raubbau an Natur und Gesundheit war und ist die Begleiterscheinung der billigen Massenproduktion. In der Fleischvitrine des Supermarktes liegen nicht nur rosarote Koteletts und Hendlbrüste, sondern auch Tierleid, verseuchtes Grundwasser und fragwürdige Arzneimittel. Das steht aber nicht auf der Verpackung. Genauso wenig, wie auf exotischen Früchten, auf dem Kaffee, der Schokolade, den süßen Knabberriegeln QR-Codes picken, die uns zu Filmen über das Elend der Erntearbeiter:innen und die Umweltverseuchung in den Ländern des Südens führen.

Essen ist eine politische Entscheidung. Jeden Tag. Es liegt an uns, uns zu informieren, vernünftige Alternativen zu suchen, uns bewusst zu ernähren. Die Möglichkeiten gibt es. Wir müssen sie nur nützen. Der Umwelt, dem Klima, den Tieren und uns selber zuliebe. Deswegen haben wir dieses Buch gemacht. Eine Vielzahl ausgewiesener Expert:innen hat Beiträge dafür verfasst. Allen voran Vandana Shiva, Trägerin des alternativen Nobelpreises.

Das Buch bietet Informationen und Handlungsanleitungen. Es gibt da natürlich keinen Anspruch auf Vollständigkeit, aber wir haben versucht, ein möglichst breites Spektrum zu bieten. Damit wir die neu gewonnenen Erkenntnisse gleich in der Praxis anwenden können, enthält das Buch neben den Fachbeiträgen auch eine ganze Reihe an Rezepten. Zum Nachkochen. Die Gerichte lassen sich selbst von weniger Geübten leicht zubereiten. Wir haben das ausprobiert. Und wir haben auf die Kosten geachtet, sodass sich alle gutes Essen leisten können.

In diesem Sinne wünschen wir viel Freude bei der Lektüre und hernach beim Kochen und gemeinsamen Essen.

ULRICH BRAND

DIE IMPERIALE ERNÄHRUNGSWEISE

„Politik auf dem Teller“ ist ein Begriff, um die vielfach problematischen westlichen Ernährungsgewohnheiten genauer zu verstehen. Es handelt sich in der Tat um Gewohnheiten, also um den ganz normalen, teilweise lustvollen, teilweise unüberlegten Griff nach Lebensmitteln in Supermärkten, um Bestellungen in Gasthäusern oder bei Lieferdiensten.

Doch diese alltäglichen kleinen Entscheidungen haben Auswirkungen auf die natürlichen Lebensgrundlagen und auf Arbeits- und Lebensverhältnisse andersorts. Denn die Lebensmittel werden produziert. Und zwar zunehmend global und industriell.

Globale Nahrungsmittel

Die Globalisierung der Ernährungsweise und die damit einhergehenden wirtschaftlichen, politischen, sozialen und ökologischen Verwerfungen sind zuvorderst eine Strategie von imperialen Staaten und des Kapitals: Freihandelsabkommen wie das geplante zwischen der EU und dem Mercosur sollen Lebensmittelimporte billiger machen; Supermärkte und Agrarkonzerne dominieren die Produktion.

Philip McMichael spricht in diesem Zusammenhang von einem „konzerngetriebenen Nahrungsmittelregime“ (corporate food regime). Große Agrar- und Nahrungsmittelkonzerne dominieren die globalen Produktions- und Distributionsketten, das Landwirtschaftsabkommen der Welthandelsorganisation ist ein zentrales politisches Instrument der Liberalisierung der Agrarmärkte und des Machtausbaus der multinationalen Unternehmen. Das international etablierte Leitbild der Nahrungsmittelsicherheit orientiert sich an der Sicherung der Lebensmittelversorgung der Bevölkerung, wobei die konkreten Prozesse und Bedingungen von Produktion und Vertrieb sekundär sind und die Macht der Unternehmen entnannt wird.

Die sich globalisierende und konzerngetriebene Nahrungsmittelproduktion setzt die lokal angepassten und (semi-)subsistenten agrarökologischen Praxen, die weiterhin einen Großteil der Welternährung sichern, unter Druck. Gleichwohl

macht sich das konzerngetriebene Nahrungsmittelregime durchaus die günstigeren Reproduktionskosten der Subsistenzbäuer:innen zunutze und bindet sie in Vertragssysteme ein. Entscheidend ist aber, dass eben die global ausgerichtete Produktion die lokale kontrolliert und inwertsetzt. Konservative Schätzungen im Rahmen der FAO gehen davon aus, dass nach der Einrichtung der WTO etwa 30 Millionen Bäuer:innen ihr Land verloren. Die enteigneten Bäuer:innen werden gemeinsam mit entrechteten migrantischen Arbeitskräften zur Reservearmee einer industriell-monokulturellen Landwirtschaft. Diese konkreten sozialen, wirtschaftlichen, politischen und ökologischen Bedingungen ihrer Herstellung sind den Produkten des corporate food regime nicht anzusehen. McMichael spricht denn auch von „Nahrungsmitteln von nirgendwo“ (food from nowhere).

Industrielle Ernährung im Alltag

Doch diese sich globalisierende Ernährungsweise basiert auch auf dem ganz normalen Alltag vieler Menschen im Globalen Norden. Möglich wird diese imperiale Lebensweise dadurch, dass der Globale Norden auf die billigen Ressourcen und die billige Arbeitskraft andernorts zugreift. Für die einen entsteht auf diese Weise Handlungsfähigkeit und materieller Wohlstand in Form von vielen und meist billigen Lebensmitteln, die oft gar nicht gesund sind. Subjektiv erleben das viele Menschen als Wohlstand. Für die anderen bedeutet es eine fortschreitende Zerstörung ihrer Lebensgrundlagen und eine Verfestigung von Abhängigkeitsverhältnissen. Aber auch innerhalb Österreichs basiert die Billig-Ernährungsweise auf Ausbeutung von oft migrantischer Arbeitskraft in der Ernte oder in den Lebensmittelfabriken. Und diese Produktions- und Arbeitsbedingungen werden oft unsichtbar gemacht, scheinen nicht im zum Verkauf stehenden Lebensmittel auf. Allenfalls ein Bio-Label weist darauf hin, dass die Produktion zumindest ökologisch akzeptabel ist.

Ökologische Grenzen der Ernährungsweise

Diese Lebens- und Ernährungsweise, die immer auch eine Produktionsweise ist, kommt deutlich an globale ökologische Grenzen. Auch früher gab es immer wieder Regionen, die in bestimmten Konstellationen ökologisch kollabierten. Doch heute hat die ökologische Gefahr eine globale Dimension. In gewisser Weise siegt sich die

imperiale Lebensweise „zu Tode“. Und sie produziert in Zeiten der Krise ein Paradox, das es politisch in sich hat: Vor allem im Globalen Norden wirkt diese Lebensweise in Zeiten der Krise stabilisierend, denn die relativ billigen Lebensmittel werden über den Weltmarkt weiterhin in die Metropolen geschaufelt. Gleichzeitig verschärfen sich andernorts die politischen, sozialen, ökonomischen und ökologischen Krisen und damit die Ursachen von Konflikten und Flucht.

Mit dem Begriff imperiale Lebensweise – und als Teil davon die imperiale Ernährungsweise – lassen sich auch rechtskonservative und rechtsextreme Politiken in Europa und den USA besser verstehen. In Zeiten sozialer Spaltung und Verunsicherung verheißen sie mit ihrem politischen Angebot, durch Migrations-, Handels- und Außenpolitik zuvorderst die Interessen derer zu verteidigen, die in den kapitalistischen Zentren leben. Die anderen Weltregionen sollen in ihrer Rolle als Zulieferer von billigen Lebensmitteln bleiben und Hilfe suchende Menschen werden abgewiesen. Die imperiale Lebensweise zeigt aber auch an, dass sich diese Lebensweise über den Aufstieg von Schwellenländern wie China oder Brasilien ganz dynamisch auch in der Bevölkerung des Globalen Südens verallgemeinert. Sie macht die Ausweitung des Kapitalismus für immer mehr Menschen attraktiv. Die westliche Ernährungsweise ist für viele Menschen im Globalen Süden, die es sich leisten können, attraktiv.

Öko-imperiale Spannungen

Aus einer geopolitischen Perspektive verstärken wirtschaftliche Globalisierung und die globale Ausweitung der imperialen Lebensweise den Bedarf an natürlichen Ressourcen in Ländern des Globalen Südens. Die Konkurrenz um Land, etwa in Afrika, nimmt zu. Damit verstärken sich „öko-imperiale Spannungen“. Im Globalisierungsprozess der Nahrungsmittelindustrie werden Menschen von ihrem Land vertrieben, auf dem sie sich selbst ernähren konnten, um auf ebendiesem Land Palmöl, Zuckerrohr oder Soja für die globalen Industrien und den Konsum im Norden anzubauen. Wenn sie sich dann erniedrigt und entrechtet für mehr als 2 US-Dollar am Tag als Plantagenarbeiter:innen auf ihrem früheren Land verdingen, gelten sie in der Weltbank-Statistik als „aus der Armut befreit“. Die bittere Lebensrealität von immer mehr Menschen ist den Globalisierungsapologet:innen entgegenzuhalten, die uns mit Statistiken glauben machen wollen, die materielle Armut auf der Welt habe abgenommen.

Die Analyse aktueller Dynamiken sollte uns motivieren, nach Widersprüchen, Widerständen und Alternativen zur imperialen Ernährungsweise zu suchen und sie zu stärken. Der Begriff der imperialen Lebensweise trifft offenbar das Unbehagen vieler Menschen: Unbehagen an autoritären politischen Tendenzen, zunehmender sozialer Polarisierung und Bereicherung der Eliten, Unbehagen daran, dass immer mehr billige Lebensmittel angeboten werden, dass viele Lebensmittel ungenutzt weggeworfen werden.

Dabei gibt es viele Alternativen, die in diesem Buch vorgestellt werden.

ELISABETH JOST

ERNÄHRUNGSSOUVERÄNITÄT – WAS IST DAS?

Ernährungssouveränität ist ein Gegenvorschlag zu einer wachstums-, wettbewerbs- und exportorientierten Landwirtschafts- und Ernährungspolitik. Hinter dem Konzept steht die Forderung nach einem demokratischen Agrar- und Lebensmittelsystem, das den gesellschaftlichen Ansprüchen hinsichtlich ökologischer, sozialer und ökonomischer Nachhaltigkeit standhält und politische Teilhabe ermöglicht. Eng verknüpft mit der Umsetzung des Menschenrechts auf Nahrung sowie den Prinzipien der Agrarökologie, bildet sie den Rahmen für eine Transformation des Agrar- und Ernährungssystems. Diese kann als kollektiver Prozess aus lokalem Widerstand und lokal geschaffenen Alternativen in die Realität umgesetzt werden. Ernährungssouveränität zeigt sich bereits vielerorts als geliebte Praxis.

Das Menschenrecht auf Nahrung ist als verbindliches Menschenrecht völkerrechtlich in Artikel 11 des Internationalen Pakts über wirtschaftliche, soziale und kulturelle Rechte (WSK-Pakt) verankert und ist dann verwirklicht, „wenn jeder Mann, jede Frau und jedes Kind, einzeln oder gemeinsam mit anderen, jederzeit physisch und wirtschaftlich Zugang zu angemessener Ernährung oder Mitteln zu ihrer Beschaffung hat.“ (Vereinte Nationen, 1999: S. 3)

Agrarökologie ist ein Sammelbegriff, der Wissenschaft, soziale und politische Bewegung sowie die landwirtschaftliche Praxis in sich vereint. Im Hinblick auf Hunger und Mangelernährung und die Umsetzung des Menschenrechts auf Nahrung wirkt Agrarökologie stark positiv. Die vier wesentlichen Elemente des Rechts auf Nahrung – Verfügbarkeit, Zugänglichkeit, Angemessenheit, Nachhaltigkeit und Partizipation – werden durch die Umsetzung der Agrarökologie gefördert.

Nyeléni: Eine globale Bewegung

Das Konzept der Ernährungssouveränität wurde erstmals 1996 beim World Food Summit der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen

(FAO) von La Via Campesina, dem weltweiten Netzwerk kleinbäuerlicher Bewegungen, präsentiert. Ernährungssouveränität adressiert die Machtstrukturen, in die unser Agrar- und Lebensmittelsystem eingebettet ist, befasst sich mit den Bedingungen der Lebensmittelproduktion und -verteilung, fragt nach den Folgen unserer Produktionsmethoden für zukünftige Generationen und stellt die Menschen, die Lebensmittel produzieren und konsumieren, in den Mittelpunkt.

In Mali fand 2007 das erste internationale Nyéléni-Forum für Ernährungssouveränität statt. Nyéléni – der Name einer malischen Bäuerin, als Symbol des kleinbäuerlichen Widerstands. Im Rahmen des Forums vereinten sich Kleinbäuer:innen, Landarbeiter:innen, Landlose, Hirt:innen, Fischer:innen und indigene Bevölkerungsgruppen, die in der internationalen Vereinigung La Via Campesina organisiert sind, mit Menschenrechtsorganisationen, Frauenbewegungen, Konsument:innennetzwerken und städtischen Bewegungen. Gemeinsam wurde das Konzept definiert und Ziele und Forderungen wurden ausgearbeitet. Die als Ergebnis des Forums verabschiedete Nyéléni-Deklaration definiert Ernährungssouveränität als „das Recht der Völker auf gesunde und kulturell angepasste Nahrung, nachhaltig und unter Achtung der Umwelt hergestellt. Sie ist das Recht auf Schutz vor schädlicher Ernährung. Sie ist das Recht der Bevölkerung, ihre Ernährung und Landwirtschaft selbst zu bestimmen. Ernährungssouveränität stellt die Menschen, die Lebensmittel erzeugen, verteilen und konsumieren, ins Zentrum der Nahrungsmittelsysteme, nicht die Interessen der Märkte und transnationalen Konzerne [...] Sie fördert bäuerliche Landwirtschaft, Familienbetriebe sowie den traditionellen Fischfang und die Weidewirtschaft. Erzeugung, Verteilung und Verbrauch der Lebensmittel müssen auf sozialer, wirtschaftlicher und umweltbezogener Nachhaltigkeit beruhen.“ (Nyéléni, 2007: S. 1)

Seither finden weltweit regelmäßige Treffen der Nyéléni-Bewegung statt: Beispielsweise bei den Europäischen Foren für Ernährungssouveränität in Krems im Jahr 2011 oder Cluj-Napoca (Rumänien) im Jahr 2016, beim ersten österreichweiten Forum in Goldegg im Jahr 2014 oder dem ersten deutschsprachigen Nyéléni-Kongress in Freiburg (Deutschland) im Jahr 2018.

Widerstand leisten – Transformieren – Alternativen schaffen

Ernährungssouveränität ist eine gemeinsame Vision. Mit der Kraft einer globalen Bewegung tragen zahlreiche Initiativen weltweit zu ihrer Umsetzung bei und sind dabei lokal bis regional, innerhalb ihres Landes, aber auch über die nationalstaatliche Ebene hinweg tätig. Thematisch arbeiten sie in vielen Bereichen, von der Lebensmittelproduktion über die Struktur ihrer Verteilung bis hin zu Arbeitsverhältnissen, dem Recht auf Gemeingüter sowie der Veränderung der Politik, die unsere Agrar- und Lebensmittelsysteme bestimmt. Die im Folgenden angeführten Beispiele geben einen Überblick über die Vielfalt ernährungssouveräner Initiativen in Österreich, allerdings erhebt die Auswahl keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit. Die Beschreibungen basieren auf den Informationen, die über die jeweiligen Weblinks verfügbar sind.

Als grundlegender Bestandteil einer ernährungssouveränen Vision ist der Einsatz für die Rechte von Kleinbäuer:innen und Erntearbeiter:innen ein zentrales Element der Bewegung. Nach jahrelangen Verhandlungen konnte im Jahr 2018 mit der Verabschiedung der UN-Deklaration für die Rechte von Kleinbäuer:innen und anderen Menschen, die in ländlichen Regionen arbeiten (UNDROP), ein historischer Erfolg gefeiert werden. Die Deklaration schützt den kleinbäuerlichen Zugang zu Land, Wasser, Saatgut und anderen produktiven, natürlichen Ressourcen und stellt diese vor Konzerninteressen. Die Deklaration verpflichtet Staaten zum menschenrechtlichen Schutz kleinstrukturierter, ländlicher Gemeinschaften und bietet ein Instrument, um Gesetze und Politiken entlang kleinbäuerlicher Rechte auszurichten und diese einzufordern. In Österreich haben FIAN, die Österreichische Berg- und Kleinbäuer:innen Vereinigung (ÖBV) – La Via Campesina und ein Bündnis zahlreicher NGOs jahrelang für diesen Erfolg gekämpft und setzen sich für die vollständige Umsetzung der Deklaration in Österreich ein.

In der UNDROP wird das Recht der Kleinbäuer:innen und anderer Menschen in ländlichen Regionen auf Ernährungssouveränität explizit festgehalten. Staaten müssen es schützen und Unterernährung durch Technologie und Bildung verhindern (vgl. UN-Generalversammlung, 2018: Artikel 15. 4).

Weblinks: www.fian.at/de/themen/kleinbauernrechte

www.viacampesina.at/inhalte/baerliche-rechte

Eine weitere Initiative, die sich in Österreich gegen die soziale Ausbeutung in der Landwirtschaft engagiert, ist die SEZONIERI Kampagne für die Rechte von Erntearbeiter:innen. Bei gemeinsamen Aktionen der Produktionsgewerkschaft PRO-GE, lokaler NGOs und Aktivist:innen werden Erntearbeiter:innen über ihre Rechte informiert und bei deren Durchsetzung unterstützt.

Weblink: www.sezonieri.at

Solidarische Landwirtschaft oder CSA (community supported agriculture) beschreibt eine alternative Form der landwirtschaftlichen Produktion und Vermarktung. Dabei handelt es sich um eine vertraglich abgestimmte Partnerschaft für eine definierte Saison zwischen einem oder mehreren Produzent:innen und einer Gruppe von Konsument:innen; die Produzent:innen versuchen die Versorgung mit Lebensmitteln sicherzustellen und die Konsument:innen stellen die (finanziellen und immateriellen) Ressourcen für den Betrieb zur Verfügung. Sowohl das Risiko als auch der Ertrag/die Ernte der Produktion wird geteilt. Wesentliche Merkmale sind ein gesichertes Grundeinkommen für Produzent:innen, die Partizipationsmöglichkeit der Konsument:innen, die biologische Bewirtschaftung und die Unterstützung der regionalen, kleinbäuerlichen Landwirtschaft. In Österreich gibt es bereits mehr als 25 solidarisch wirtschaftende Betriebe.

Weblink: www.ernaehrungssouveraenitaet.at/wiki/Solidarische_Landwirtschaft

Foodcoops sind Zusammenschlüsse von Personen und Haushalten, die selbstorganisiert biologische Produkte direkt von lokalen Bauernhöfen, Gärtnereien, Imkereien u. ä. beziehen. Sie sind nicht gewinnorientiert und bieten eine Infrastruktur zur Besorgung und Verteilung von fairen und nachhaltigen Produkten. Alle Mitglieder haben das Recht zur Mitbestimmung. Anfallende Aufgaben wie Abholung oder Lagerdienste werden gerecht auf die Mitglieder verteilt und Entscheidungen werden basisdemokratisch getroffen. Foodcoops sind ein wichtiger Hebel, um die bestehende Anonymität zwischen Produzent:innen und Konsument:innen aufzuheben. In Österreich haben sich bereits mehr als 100 Foodcoops gegründet, die über das gesamte Land verstreut und sowohl im ruralen als auch urbanen Kontext aktiv sind.

Weblink: www.foodcoops.at

Kooperative Supermärkte sind genossenschaftlich organisiert und durch Mit Eigentum und Mitarbeit der Mitglieder gekennzeichnet. Durch den Wegfall eines großen Teils der Personalkosten und nicht gewinnorientiertes Wirtschaften können qualitativ hochwertige Produkte zu leistbaren Preisen für die Mitglieder angeboten werden. Entscheidungen über die Produktpalette werden gemeinschaftlich getroffen und ermöglichen ein inklusives, nachbarschaftliches Miteinander. Erfolgreiche Beispiele finden sich bereits in New York, Paris oder Berlin. Mit MILA – dem Mitmach-Supermarkt, befindet sich derzeit auch in Wien ein kooperativer Supermarkt in seiner Gründungsphase.

Weblink: www.mila.wien

Ernährungsräte sind ein Zusammenschluss verschiedener zivilgesellschaftlicher Akteur:innen, die gemeinsam an der sozialen und nachhaltigen Ausgestaltung ihres lokalen Ernährungssystems arbeiten möchten. Ernährungsräte entwickeln eine gemeinsame Vision und fungieren als Beratungsgremium der kommunalen Politik. Ernährungsräte sind eine Plattform zur Bündelung von das Ernährungssystem umspannenden Interessen (vom Anfang bis zum Ende der Lebensmittel-Wertschöpfungskette) und versuchen aktiv die lokale Politik zu beeinflussen. Dies umfasst zahlreiche Themenbereiche von der öffentlichen Beschaffung und der Freiraumgestaltung über die Bildungsarbeit bis hin zur Gemeinschaftspflege. In Österreich sind bereits in Wien und Innsbruck Ernährungsräte aktiv.

Weblinks: www.ernaehrungsrat-wien.at | www.ernaehrungsrat-innsbruck.at

Quellen

- Nyéléni (2007): Declaration of Nyéléni. 27 February, Sélingué, Mali. Abrufbar unter: <https://nyeleni.org/IMG/pdf/DeclNyeleni-en.pdf>
- UN-Generalversammlung (2018): Erklärung der Vereinten Nationen über die Rechte von Kleinbauern und -bäuerinnen und anderen Menschen, die in ländlichen Regionen arbeiten, 17. December, New York. Resolution A/RES/73/165. Abrufbar unter: <https://www.un.org/depts/german/gv-73/band1/ar73165.pdf>
- Vereinte Nationen (1999): Das Recht auf angemessene Nahrung. Ausschuss für Wirtschaftliche, Soziale und Kulturelle Rechte. Wirtschafts- und Sozialrat. Abrufbar unter: <https://www.un.org/Depts/german/wiso/ec12-1999-5.pdf>

VANDANA SHIVA

HOW CLIMATE CHANGE AND A WRONG NUTRITION POLICY THREATEN PEACE

Food is the currency of life. It is the connection between us, the earth, and other species that weave the web of life through cooperation and mutuality. We are part of the web of life which is a food web.

The atmosphere and biosphere are inseparable, interconnected systems of Gaia, the Living Earth .

The destruction of the earth's capacity to create, maintain and regenerate living processes that sustain life and the well-being for all is linked to the destruction of the human potential to live and meet our basic needs.

A non-sustainable food and agriculture paradigm has created a war against the earth. 50% of the greenhouse gas emissions come from a fossil fuels based, industrialised, globalised food system which is also leading to hunger, malnutrition, chronic diseases, pandemics.

Climate Change is a result of shifting our production base from living, renewable carbon to dead, nonrenewable carbon, that the earth fossilized over 600 million years.

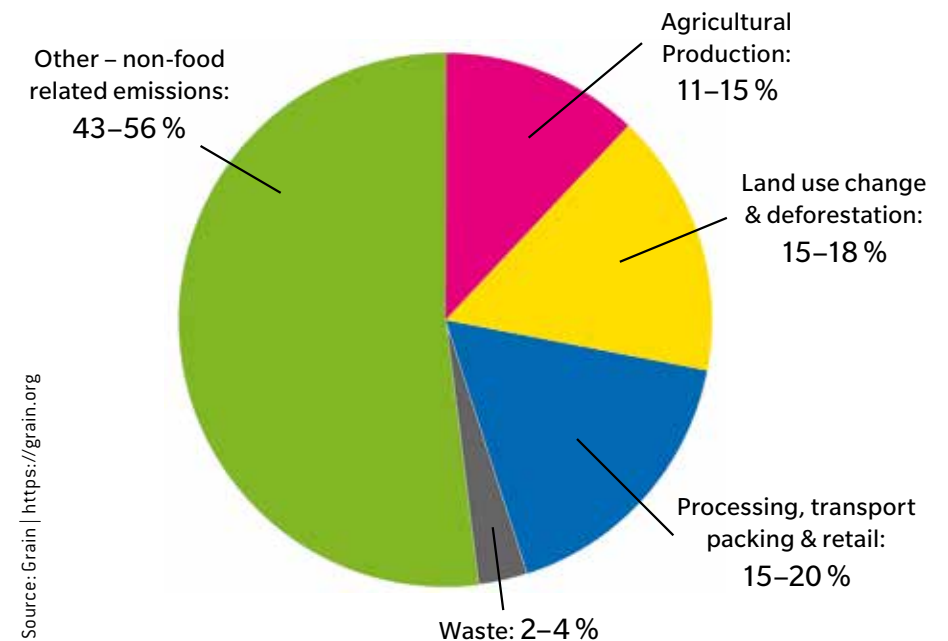
We cannot address climate change and its very real consequences without recognising the central role of the industrial and globalised food system, which contributes more than 50% to greenhouse gas emissions through deforestation, concentrated animal feeding operations (CAFOs), plastic and aluminum packaging, long distance transport and food waste. We cannot solve climate change without small scale, ecological agriculture based on biodiversity – living seeds, living soils, living and local food systems. We can solve it with minimal food miles and without plastic packaging.

For one century, the “Poison Cartel”, which has made chemicals from fossil fuels, has been engaged in a war against life on earth, against democracy, against farmers and against people's seed and food freedom.

By destroying the web of life, the industrial food system is at the heart of the planetary crisis and the human crisis.

75% of the planetary destruction – soil, water, biodiversity – and 50% of greenhouse gas emissions come from industrial agriculture. This commodity-based fossil fuel intensive and chemical intensive agriculture and food system contributes 50% of the greenhouse gas emissions that are causing climate havoc and threatening agriculture – 11% to 15% originate from agricultural production, 15% to 18% from deforestation, 15% to 20% from processing and long distance transport through global supply chains, 2% to 4% from waste.

Food and Climate Change



Industrial agriculture has caused 75% of the destruction of soils, 75% of the destruction of water resources and the pollution of our lakes, rivers and oceans.

Chemical-based agriculture does not return organic matter and fertility to the soil. Instead it is contributing to desertification and land degradation. It also

requires more water since it destroys the soil's water-holding capacity. Industrial food systems have destroyed the biodiversity of the planet both through the spread of monocultures, and through the use of toxic and poisonous substances which are killing bees, butterflies, insects and birds, leading to the sixth mass extinction.

93% of crop diversity has been pushed to extinction through industrial agriculture – plant and animal species that are the foundation of our food supply.

In spite of its vital importance for human survival, agricultural biodiversity is being lost at an alarming rate, as 200 species disappear daily with the spread of capital intensive, chemical intensive industrial agriculture. This poison-based, monoculture-based industrial agriculture is the biggest driver of species extinction from birds and bees to forests (the Amazon region), to soil organisms and vital species in our gut flora. It is wiping out the diversity of crops we grew and ate, the bees that pollinate our crops and pesticide producing genetically modified plants have already reduced the monarch butterfly population and that of other butterflies and useful insects.

Contrary to the myth that small farmers and their agro-ecological systems should disappear because they are unproductive, and we should, therefore, leave the future of our food system in the hands of the “Poison Cartel”, small farmers are providing 80% of the food we eat globally using just 25% of the inputs that go into agriculture.¹ On the other hand, industrial agriculture is using 75% of the land while providing less than 25% to 30% of our food.²

Land Used by Industrial Agriculture

Industrial Agriculture uses 75% of the land.

- Land used by industrial agriculture
- Land not used by industrial agriculture

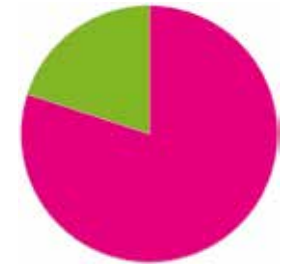


1 <https://www.weltagrarbericht.de/aktuelles/nachrichten/en/29876.html>
 2 <https://climateandcapitalism.com/2018/01/07/who-will-feed-world-industrial-ag-or-peasant-food-webs/>

Food Produced by Biodiverse Farms

Biodiverse farms produce 80% of our food.

- Food produced by biodiverse farms
- Food not produced by biodiverse farms



At this rate, if the share of industrial agriculture and industrially produced food in our diet is increased to 45%, we will have a dead planet. One with no life and no food.

The misjudgement of “yield” has driven the industrialisation of many farms and the destruction of more productive small farms. Yield does not measure the health of the soil, the nutrition value of food, or the true economy of the farm. It only measures the Cartesian size and weight of the food as a commodity. That is why in Navdanya we measure “Health Per Acre” and “Nutrition per Acre”.³ Farming rich in biodiversity and nutritional produce can feed two times the size of India’s population with high-quality nourishment, while also regenerating soil, water and biodiversity, and reversing the degenerative processes leading to climate change.⁴

Our work in Navdanya has shown that food sovereign farmers practising regenerative organic agriculture, fair trade and local circular economies can grow more food using zero chemicals, conserve more water by shifting to water prudent nutritionally dense foods like millets. And it can increase farmers’ incomes by stopping the drain of money to costly chemicals and preventing them from being locked into unfair corporate controlled trade.⁵

While ‘We feed the world’ is the rhetoric of the “Poison Cartel”, industrial agriculture has pushed one billion people into permanent hunger, with half of the hungry being

3 1 acre = 0,404686 hectares

4 <https://navdanyainternational.org/publications/health-per-acre>

5 <https://www.ibpbooks.com/biodiversity-agroecology-regenerative-organic-agriculture-sustainable-solutions-for-hunger-poverty-and-climate-change/p/43816>

farmers. In India, every fourth Indian is hungry, every second child is malnourished. More than 3 billion suffer from food-related chronic diseases. Small farmers who care for the Earth and our health through growing real food that nourishes us are going extinct. Farming with poisonous chemicals means debt and the displacement of peasants and small farmers, leading to an unprecedented epidemic of farmers' deaths and suicides in India and a refugee crises in Africa, Syria and other vulnerable countries.

A billion people are permanently hungry in this system.⁶

The same system that contributes to climate change also contributes to hunger and disease. When small farmers who grow really nutritious and diverse food are destroyed, both hunger and disease grow.

Intensive industrial agriculture is also creating a health crisis, by producing nutritionally empty toxic commodities. More than 2 billion people suffer from food related diseases.⁷

This path of food production and farming is leading to a dead planet, with monocultures dependent on poisons and chemicals spreading, farmers committing suicide due to debt, children dying for lack of food, people dying because of chronic diseases exacerbated by the unhealthy commodities sold as food. Over and above, this climate havoc is wiping out the conditions for human life on earth.

Industrial agriculture produces nutritionally poor 'food' commodities containing toxic chemicals. Not only do they lack nutritional content, they also do not feed people. 90% of corn and soya produced goes into biofuel and animal feed. This detrimental industrial food system is contributing to hunger, malnutrition, and chronic disease.

The unsustainable and unjust food system is driven by a mechanistic world view: Soils are seen as empty containers into which synthetic nitrogen fertilizers are put to make them fertile, plants as machines that run on chemical fertilizers, and our bodies as machines that run on nutritionally poor food as fuel.

This view of nutrition, of soil and our health is unscientific and outmoded. Soils are alive and the living organisms in the soil create soil fertility and the nutrients for our food. A diet lacking in diversity and full of toxic substances is destroying the biodiversity of our gut microbiome, which has 100 trillion microorganisms and is also called our second brain. If chemical fertilizers continue to destroy the microbes in the soil, we will see more desertification and an intensification of the refugee crisis.

6 www.fao.org/state-of-food-security-nutrition/en

7 <https://navdanyainternational.org/wp-content/uploads/2019/01/Manifesto-Food-for-Health-Cibo-per-la-Salute.pdf>

Agriculture using chemicals destroys nutrition in the soil and kills soil microbes which help provide us with nourishment.

A 20 year study carried out by Navdanya comparing chemically farmed soils with organic soils shows that chemical farming leads to declining soil health, which translates into declining human health and poor nutrition.

Table 1: Effects on soil of continuous farming using organic and chemical-based methods

Nutrient	Change under Chemical Farming	Change under Organic Farming
Organic Matter	-14 %	+29 %–99 %
Total Nitrogen (N ₂)	-7 %–22 %	+21 %–100 %
Available Phosphorus (P)	0 %	+63 %
Available Potassium (K)	-22 %	+14 %–84 %
Zinc (Z)	-15.9 %–37.8 %	+1.3 %–14.3 %
Copper (Cu)	-4.2 %–21.3 %	+9.4 %
Manganese (Mn)	-4.2 %–17.6 %	+14.5 %
Iron (Fe)	-4.3 %–12 %	+1 %

A 90% reduction in fungal population was observed under chemical farming methods as compared to organic farming. However, up to a 16-fold improvement in fungal population was noticed due to organic farming practices – zero input agriculture. The results showed that actinomycete population was 93% higher in organic farming than in chemical farming.⁸

Industrial agriculture and ultra-processed food also contribute to 75% of food-related non-contagious chronic diseases.

8 <https://www.ibpbooks.com/biodiversity-agroecology-regenerative-organic-agriculture-sustainable-solutions-for-hunger-poverty-and-climate-change/p/43816>
<https://medcraveonline.com/HIJ/a-comparison-on-soil-biological-health-on-continuous-organic-and-inorganic-farming.html>

Poisons in our food and environment and the destruction of biodiversity on our farms are leading to the destruction of biodiversity in our gut. We are seeing pandemic intestinal disorders, an increase in autoimmune diseases, a rise in neuro-generative diseases including Attention Deficit Hyperactivity Disorder (ADHD), in autism spectrum disorders, and an increase in obesity and metabolic diseases such as diabetes with multiple complications such as liver and kidney damage, reproductive problems, birth defects, cancer, developmental neurotoxicity, endocrine disruption.

And even as industrial agriculture brings the planet and our economies to collapse, it is re-inventing its future based on what I call “fake farming” with “fake food”.

The future of agriculture is being viewed as farming without farmers, with more chemicalisation, more genetic modified organisms (GMOs) and patented seeds, more mechanisation and driverless tractors, digital agriculture, surveillance drones and spyware for growing carbohydrates and proteins as raw material for laboratory food which is to be patented.

The agro-industrial system is now pushing fake synthetic artificial food – laboratory made meat, milk, cheese, fish, even laboratory made breast milk.

Farming without farmers, farming without biodiversity, farming without soil is the vision of those who have already brought us to the brink of disaster. Farming without farmers is farming without care for the earth. Digital agriculture and artificial intelligence deny the knowledge and intelligence of farmers and of the biodiversity. They are contributors to the further accelerating ecological collapse and the health emergency.

Going further down the fossil fuel intensive, chemical intensive agriculture path and promoting a wrong nutrition policy will intensify climate chaos, aggravate hunger and malnutrition, create more disease, and threaten peace among people.

The 2008 riots in the Middle East were bread riots. Food prices have increased during the corona lockdown. Compared to May 2021, prices in 2021 were 39.7% higher in India.

Kissinger declared: “food is a weapon.” When food is treated as a weapon of power and control over nature and people, food wars of various kinds are the result.

Peace begins with making peace with the earth, and making peace with our bodies through the food that nourishes us. Our health and the health of the planet is one.

ANDREA DIAWARA

FEMINISTISCHE ASPEKTE EINES FLEISCHLOSEN ERNÄHRUNG

Um das Thema einer fleischlosen Ernährung aus feministischer Sicht zu analysieren, müssen zwei Aspekte beachtet werden: einerseits Fleischessen als männliches Attribut und andererseits die Ausbeutung weiblicher Tiere.

Tiere töten und Tiere essen ist im patriarchalen Diskurs noch immer fest verankert. Waren es in steinzeitlicher Vergangenheit die Männer, die aufgrund ihrer körperlichen Überlegenheit durch das Erlegen von Tieren das Überleben der Familie sicherten, ist noch heute in vielen Kulturen das Töten eines Tieres ein kulturelles oder religiöses Ritual, das junge Männer zu „richtigen“ Männern werden lässt. In den westlichen Ländern sind die Jagd und das Töten von Tieren zur Machtsymbolik geworden und nicht notwendig, um zu überleben oder einem religiösen Ritual zu folgen. Fleischessen wird vielmehr als Notwendigkeit zum Erhalt der gesunden Männlichkeit und männlichen Gesundheit gesehen. Zur Kräftigung des Körpers, um Muskeln aufzubauen, um stark und gesund zu sein, so lautet die Argumentation. Dass Fleischessen unverzichtbar sei, weil es groß und stark mache, wird schon den kleinen Buben beigebracht. Wie unser Geschlechterverhalten ist es auch anerzogen, wie und was wir essen. Fleisch wurde nicht nur zu einem Statussymbol für Virilität, sondern auch für Macht, wie sie dem Mann als Oberhaupt und Ernährer der Familie traditionellerweise zugestanden wird. Möglichst oft Fleisch auf dem Teller zu haben, wird auch als Zeichen eines hohen Lebensstandards gesehen. Laut Fleischatlas 2021 essen nur 0,7% der Männer zwischen 45 und 60 Jahren gar kein Fleisch, aber 3,8% der Frauen. Bei den 30–45-Jährigen sind es 1,6% der Männer und 4,1% der Frauen, bei den 15–30-Jährigen verzichten 7,4% der Frauen komplett auf Fleisch, während es nur 1,8% der Männer sind (vgl. Fleischatlas 2021, S. 12).

Im von Männern dominierten Diskurs dieses Themas stehen viele Menschen Vegetarier:innen oder Veganer:innen, insbesondere vegan oder vegetarisch lebenden Männern, herablassend gegenüber. Männer, die kein Fleisch essen, seien schwach oder sogar krank und entsprechen nicht dem gängigen Männerbild. Je traditioneller und konservativer eine Gesellschaft ist, desto mehr wird dieses Klischee

verteidigt. Je weniger Fleisch konsumiert wird, desto egalitärer ist eine Gesellschaft, stellte der amerikanische Sozialpsychologe Hank Rothgerber anhand zweier Studien fest.

Mit der zunehmenden Zahl vegetarisch oder vegan lebender Menschen kommt es auch verstärkt zu deren Stigmatisierung und Abwertung. Was ist an Vegetarier:innen oder Veganer:innen so bedrohlich? Aus welchen Gründen werden sie herablassend behandelt oder sogar diskriminiert? Zum einen betont – wie schon erwähnt – Fleischessen die Männlichkeit, zum anderen ist es die oft vorhandene innere Dissonanz. Die meisten Menschen lieben Tiere und wollen keinem Tier Leid zufügen. Sehr viele kritisieren die gängige industrielle Fleischproduktion, aber aufs Schnitzmesser verzichten wollen sie nicht. Dieser Disharmonie im eigenen Empfinden stehen Menschen gegenüber, die sich fleischlos ernähren und diesen Widerspruch überwunden haben. Das kann schon Ärger über die eigene Schwäche auslösen und auf das vegane Gegenüber, das als belehrend empfunden wird, übertragen werden. Fleischessende Menschen sehen nicht das leidende Tier, sondern das appetitliche Steak und verdrängen die Herkunft des Fleisches. Durch Vegetarier:innen und Veganer:innen werden sie aber wieder mit der harten Tierrealität konfrontiert, wobei der moralische Konflikt wieder aufbricht.

In der traditionellen heterosexuellen fleischessenden Gesellschaft sind es besonders die Feministinnen, die sich gegen ein patriarchales System der Unterdrückung zur Wehr setzen und alle Lebewesen mit einschließen.

„Fleisch ist ein Symbol für das, was nicht zu sehen, aber immer da ist: die patriarchale Kontrolle über Lebewesen.“ (Adams, S. 14)

Schon in der ersten Frauenbewegung setzten sich die Suffragetten nicht nur für Frauenrechte, sondern auch für Tierrechte ein. Sie wandten sich gegen Speziesismus, eine Form der Unterdrückung, bei der eine Spezies meint, höher zu stehen als eine andere, und damit Ausbeutung legitimiert. Wenn Feministinnen gegen die Unterdrückungsmechanismen des Patriarchats und für ein gerechtes Leben für alle Geschlechter kämpfen, so muss dieser Kampf auch alle Arten von Lebewesen einschließen. Wenn wir es nicht schaffen, allen Wesen auf dieser Erde das ihnen gebührende Lebensrecht zuzugestehen, bewegen wir uns weiterhin in einer Gesellschaft, die nicht nur Frauen, sondern auch Tiere und die Natur ausbeutet. Ein Feminismus, der sich selber ernst nimmt, muss eigentlich vegan sein, denn die Biologie des Weiblichen wird in der Tierindustrie auf Gebärfähigkeit und Brutpflege reduziert und zur Profitmaximierung aufs Extremste ausgebeutet. Den Kühen wird

das Kalb nach der Geburt sofort entzogen, die Milchproduktion beginnt, das Weinen der Mutterkühe dauert oft Tage. Die Mutterkuh wird nun in ihrem kurzen Leben bis zu hunderttausend Liter Milch für die Menschen produzieren müssen. Nicht viel besser geht es den Legehennen, sie müssen bis zu 300 Eier im Jahr legen, nach 18 Monaten sind sie unrentabel geworden und werden getötet. Männliche Küken und Kälber werden nicht gebraucht und gleich oder nach ein paar Wochen getötet. Ein weibliches Schwein muss ungefähr vier Mal in seinem Leben auf Vollspaltenböden und Abferkelgittern zehn Junge oder mehr pro Wurf gebären. Nach vier Wochen kommen die Jungen weg, ein paar Tage darauf wird die Sau neu besamt.

Die Ausbeutung des weiblichen Körpers ist eine Machtdemonstration unserer patriarchalen Gesellschaft, die nicht nur Frauen, sondern auch Tiere betrifft. Der antifeministische Backlash und das Wiedererstarken ultrakonservativer Kräfte preisen das androzentrische Leben als natürliche Ordnung und idealisieren ein konservatives Familienbild, das den Frauen die Rolle der Ehefrau und Mutter als naturgegeben zuweist. Männer bestimmen (wieder) über Körper von Frauen – de facto Abtreibungsverbot in Texas und Polen, Einschränkungen beim Schwangerschaftsabbruch in der Slowakei.

Für Rechtspopulisten werden Frauenkörper als Mittel im Kulturkampf und Spielball rechter Ideologie eingesetzt. Nationale Identität soll auch im Frauenkörper widerspiegelt werden. In der Werbung werden Frauenkörper sexualisiert dargestellt und zu Objekten gemacht. Tiere werden in Form von Körperteilen als Steak, Keule oder Brust serviert, ihr individueller Körper, ihr Leiden und ihr Tod bleiben unsichtbar.

Der weibliche Körper, ob menschlich oder tierisch, wird zum Objekt patriarchalen, kapitalistischen Größenwahns. Dieser Größenwahn ist es auch, der unsere Umwelt an den Rand der Zerstörung bringt. Die androzentrische soziale Welt konstruiert den Körper als geschlechtlich bestimmt, Herrschaftsverhältnisse werden zum Naturgesetz. Die Ausbeutung der Natur wird nicht nur legitimiert, sondern auch als naturgegebenes Recht angesehen. Die männliche Ordnung wird somatisiert.

Feministinnen wehren sich aber nicht nur gegen die Ausbeutung weiblicher Körper, sondern auch gegen andere Diskriminierungsformen wie Rassismus, Ableismus, Homophobie und kämpfen für Tierrechte und Natur. Um Machtstrukturen und Unterdrückungsmechanismen aufzubrechen, sind vegane Ernährung und Tierschutz wichtige Schritte zu einem egalitären Leben für alle Lebewesen auf diesem Planeten.

Die schwarze amerikanische Philosophin und Feministin Angela Davis sagte in einem Interview, dass wir das Leiden hinter dem Stück Fleisch nicht erkennen. Das zeige uns, wie sehr wir den kapitalistischen Prozess der Lebensmittelpolitik akzeptiert haben. Veganismus sei eine Perspektive für den einfühlsamen Umgang nicht nur mit Menschen, sondern auch mit anderen Lebewesen.

Quellen

<https://www.global2000.at/publikationen/fleischatlas> (Zugriff 1. 2. 2021)

Adams, Carol J.: *Zum Verzehr bestimmt. Eine feministisch vegetarische Theorie.*

Deutsche Ausgabe 2002, Guthmann-Peterson, Wien und Mülheim a. d. Ruhr

<https://www.youtube.com/watch?v=jBqC-E8EDeA> (Zugriff am 10. 11. 2021)

ALEXANDRA GRUBER

BESSER ESSEN – ERNÄHRUNG ALS SOZIAL-URBANE FRAGE

Bevor ich vor mittlerweile mehr als einem Jahrzehnt ehrenamtlich bei der Wiener Tafel zu arbeiten begann, hatte ich wenig Ahnung von den Lebenswelten armutsbetroffener Menschen. In den letzten Jahren hat sich mein Blick auf die Welt durch meine Arbeit in Bezug auf Armut, Hunger und Lebensmittelverschwendung ganz massiv verändert. Am Beginn meiner Tätigkeit ließen mich Telefonate mit sozialen Einrichtungen über Kinder, die hungrig zum Unterricht oder zur Nachmittagsbetreuung kamen, schlichtweg sprachlos zurück. Heute treiben mich solche Meldungen noch mehr an, um mich mit all meiner Kraft gegen dieses himmelschreiende Unrecht einzusetzen. Denn alle Menschen haben einen Zugang zu gesunder und ausgewogener Nahrung nicht nur verdient, sondern er steht ihnen – gemäß dem Menschenrecht auf Nahrung – zu!

Essen und Ernährung – eine Ungleichverteilung von Ressourcen?

Essen und Ernährung zählen nicht nur zu den elementarsten Grundbedürfnissen des Menschen allgemein, sondern sie entsprechen – gemäß der Soziologin Sabine Pfeiffer – dem grundlegendsten Teilhabemechanismus in jeder Gesellschaftsform.¹ Gesellschaftliche Teilhabe als Maßstab individueller Wohlfahrt äußert sich in der Wahl- und Entscheidungsfreiheit von jedem und jeder Einzelnen und spiegelt sich in einem selbstbestimmten Leben wider. Gesunde Ernährung, der Zugang zu frischen Bio-Lebensmitteln aus regionalem Anbau, gesellschaftliche Teilhabe und Wahlfreiheit sind für wohlhabendere Menschen in unserer Gesellschaft kein Thema. Für Menschen mit Armutshintergrund aufgrund sozioökonomischer, aber auch physisch-räumlicher Bedingungen und anderer Einschränkungen gilt das jedoch in vielen Fällen nicht. Zusätzlich zur finanziellen und räumlichen

¹ Pfeiffer, Sabine. 2014. Die verdrängte Realität: Ernährungsarmut in Deutschland: Hunger in der Überfluggesellschaft. Wiesbaden: Springer

Komponente spielen zudem die Zeit-, Energie- und Wissenskomponente (wie z. B. hauswirtschaftliche Fertigkeiten, Ernährungswissen, Ernährungsbewusstsein etc.) sowie die Mobilität, die gerade bei vulnerablen Gruppen oft eingeschränkt ist, eine entscheidende Rolle.

Am Beispiel von Essen und Ernährung zeigt sich also sehr deutlich die Ungleichverteilung von Ressourcen nach sozioökonomischen Mustern.²

Ernährungsunsicherheit, Ernährungsarmut – ein unterschätztes Thema in Österreich?

Ernährungsunsicherheit ist ein – im internationalen Vergleich und in Zusammenhang mit sozialer Ungleichheit – in Österreich nur sehr wenig wissenschaftlich untersuchtes und in der Öffentlichkeit kaum beachtetes Thema. Zahlen der FAO für Österreich belegen, dass ca. 482.000 Personen von mittlerer bis schwerer Ernährungsunsicherheit betroffen sind.³ Das ist eine Zahl, die unser Vorstellungsvermögen – gerade in einem so reichen Land wie Österreich – herausfordert. Denn immerhin entspricht das 6,6% der österreichischen Bevölkerung. Das bedeutet, dass von den rund 1,5 Millionen in Österreich lebenden armuts- oder ausgrenzunggefährdeten Menschen ungefähr jede:r Dritte an Einschränkungen in der Ernährung leidet.⁴ Eine Zahl, die betroffen macht und doch nicht einmal annähernd die tatsächlichen Lebenswelten von Menschen in Armut beschreibt.

Der Bereich zwischen nahrhafter Sättigung und Verhungern ist vielfältig. Zunächst wird bei der Qualität der Ernährung und bei der Häufigkeit der Mahlzeiten gespart. Begleitet wird das von Ängsten, die den gesamten Alltag überschatten und sich als psychische Belastung manifestieren. Armutsgefährdete Menschen erfahren die

2 Augustin, Hanna. 2020. Ernährung, Stadt und soziale Ungleichheit. Sozial- und Kulturgeographie, Band 40, transcript Verlag

3 Cafiero, Carlo; Nord, Mark; Viviani, Sara; Del Grossi, Mauro E.; Ballard, Terri; Kepple, Anne; Miller, Meghan; Nwosu, Chiamaka. 2016. Methods for estimating comparable rates of food insecurity experienced by adults throughout the world. ROM. Online verfügbar unter <http://www.fao.org/3/a-i4830e.pdf>

4 Statistik Austria, 2021: <https://www.statistik.at/statistiken/bevoelkerung-und-soziales/gender-statistiken/armuts-oder-ausgrenzungsgefaehrderung>

Finanzierung von Nahrungsmitteln neben Wohnen und Energie als größte Belastung in ihrem Alltag. Diese wird vor allem prekär, wenn Menschen auch noch ihr Obdach verlieren. Generell ist der allgemeine Gesundheitszustand von Familien unter der Armutsgrenze dreimal schlechter als bei jenen mit hohem Einkommen. Der Zugang zu gesunder und ausgewogener Ernährung ist dabei ein entscheidender Faktor.

Neben der materiellen Ernährungsarmut gibt es aber auch die soziale Ernährungsarmut. Sie definiert den Wert von Ernährung für gesellschaftliche Teilhabe und spielt in Österreich eine mindestens ebenso große Rolle.⁵ In beiden Konzepten (Ernährungsunsicherheit: FAO; Ernährungsarmut: Feichtinger) geht die Betrachtung über die ökonomischen Bedingungen von Ernährung hinaus und verweist auch auf den z. B. unzureichenden physischen Zugang zu Lebensmitteln.²

Lebensmittelverschwendung und die Auswüchse eines völlig irreführenden Systems

Bei einer genauen Betrachtung der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln und dem damit verbundenen hohen Ressourcenaufwand für ihre Erzeugung und Verarbeitung stößt man spätestens am Ende der Kette auf verstörende Zahlen. Denn die Lebensmittelverschwendung stellt einen besonders drastischen Auswuchs unserer Wohlfahrtsgesellschaft dar. Und sie passiert zu mehr als der Hälfte aller Fälle in den eigenen vier Wänden, also dem eigenen Haushalt. Damit betrifft sie uns alle.

Die Gründe für Lebensmittelverschwendung sind vielfältig. In der südlichen Hemisphäre führen oft der Mangel an Kühl- und Lagermöglichkeiten zu Verderb und Verlust. Zu den häufigsten Gründen für die Vernichtung einwandfreier, noch genusstauglicher Lebensmittel in der nördlichen Hemisphäre zählen Überproduktion, Fehletikettierung der Produkte und die Fehlinterpretation des „Mindesthaltbarkeitsdatums“ (MHD). Aber auch unsere Verbrauchergewohnheiten, wie ungeplante Spontaneinkäufe, das Nutzen von Lockangeboten und das Beharren auf einer maximalen Produktpalette bis knapp vor Ladenschluss machen einen

5 Feichtinger, Elfriede. 1995. Armut und Ernährung im Wohlstand: Topographie eines Problems. In: Ernährung in der Armut: Gesundheitliche, soziale und kulturelle Folgen in der Bundesrepublik Deutschland, hg. von Eva Barlösius, Barbara Feichtinger und Barbara Maria Köhler, 291–305. Berlin: Rainer Bohn

großen Teil davon aus. „Das Beste ist gerade noch gut genug“, lautet die Devise. Wer darauf besteht, sein:ihre Lieblingsgebäck bis unmittelbar vor Ladenschluss frisch gebacken vorzufinden, ist Mitverursacher:in einer horrenden Verschwendung: Denn saftig frisches Brot ist fünf Minuten vor Ladenschluss zwar begehrte Frischware, aber bereits fünf Minuten nach Ladenschluss Müll. Ein Problem, von dem der Lebensmitteleinzelhandel und die Bäckereien ein trauriges Lied singen können. Wer nicht mitmacht, läuft Gefahr, Kund:innen zu verlieren. So wird jeden Tag allein in Wien so viel Brot vernichtet, wie in Graz pro Tag konsumiert wird.⁶

Die Folgen von Corona und Ukraine-Krise auf unsere Ernährung

In den letzten Jahren haben uns auch die Corona- und die Ukraine-Krise ganz besonders drastisch vor Augen geführt, wie ungleich Ressourcen verteilt sind und dass die größten Auswirkungen der Krise auf dem Rücken der Schwächsten ausge tragen werden. Auf europäischer Ebene zeigt eine Studie der europäischen Tafelbewegung (European Food Banks Federation, FEBA), dass die Zahl jener Menschen, die sich an die Tafeln um Lebensmittelhilfe wenden, bereits im September 2021 um 30% gestiegen ist.⁷ Expert:innen der WU gehen davon aus, dass sich die Zahl der Personen, die in Österreich von mittlerer bis schwerer Ernährungsunsicherheit betroffen sind, aufgrund von COVID-19 verdoppeln wird.⁸

Auch im letzten Jahr haben die durch die Ukraine-Krise ausgelösten Teuerungen in allen Lebensbereichen (v. a. bei Wohnen, Heizen und Lebensmitteln) zu einem nahezu ungebremsten Zulauf von armutsbetroffenen Menschen zu Tafeln und Sozialmärkten geführt.

Vielleicht haben die multiplen Krisen der letzten Jahre aber auch – den unzähligen negativen gesundheitlichen, sozialen und wirtschaftlichen Folgen zum Trotz – gerade in Bezug auf Ernährung die Kraft, die Welt zu einer besseren zu machen. Wie das gehen kann, zeigt der Food Report von Hanni Rützler.⁹ Dieser sieht die

6 Wagenhofer, Erwin. 2005. „We feed the world“

7 European Food Banks Federation. 2020. https://lp.eurofoodbank.org/wp-content/uploads/2020/10/FEBA_Report_Survey_COVID_Sept2020.pdf

8 Salzburger Nachrichten. 2020. <https://www.sn.at/panorama/oesterreich/leider-wird-die-zahl-unserer-kunden-steigen-87903700>

9 Rützler, Hanni. 2021. Food Report 2022

Corona-Pandemie als Treiber für zukünftige, positive Trends im Bereich Ernährung, die sich vor allem auch in der Bevölkerung um die Themen „Zero Waste“, also nachhaltiges Konsumieren im Sinne der „Cradle-to-Cradle“-Philosophie bzw. der „Sharing Economy“, „Local Exotics“, also das Auflösen des Wunsches nach lokaler Lebensmittelproduktion und exotischen Genüssen sowie „Real Omnivore“, also eine verantwortungsvolle Esskultur, die auch die Gesundheit unseres Planeten miteinschließt, drehen. Die genannten Trends stehen alle zusammen für eine positive, ganzheitliche Betrachtung von ausgewogener und gesunder Ernährung.

Während also die mittel- und langfristigen sozialen Auswirkungen von COVID-19 und der Ukraine-Krise noch lange nicht abschätzbar sind, muss es gerade jetzt unser gemeinsames Ziel sein, dafür zu sorgen, dass alle Menschen in Österreich den Zugang zu gesunder und ausgewogener Ernährung, die der eigenen Kultur und Religion entspricht und die auch mit geringen Mitteln (Geld, Zeit, Ressourcen, Wissen, ...) verwirklicht werden kann, erhalten.

Ein nachhaltiges und sozial gerechtes Ernährungssystem – Geht das?

Hier ist die Politik gefordert, begünstigende Rahmenbedingungen zu schaffen. Das kann mit der Realisierung nachhaltiger kommunaler Ernährungssysteme (Stichwort: Milan Urban Food Policy Pact MUFPP) unter Berücksichtigung ökologischer, sozialer und ökonomischer Belange gelingen.¹⁰ Weltweit setzen dafür immer mehr Städte auf die aus der Zivilgesellschaft hervorgegangenen Ernährungsräte. Diese haben sich u. a. Zielen wie dem Ausbau einer urbanen, solidarischen Landwirtschaft, der Beseitigung von sozialen Benachteiligungen im Ernährungssystem, der Stärkung der Beziehung zwischen Stadtbewohnenden und Erzeugenden im Umfeld und vielem mehr verschrieben. In Wien gibt es seit November 2018 einen solchen Ernährungsrat. Dabei steht die konstante Vernetzung zwischen allen Akteur:innen des Wiener Ernährungssystems allgemein und im Speziellen derzeit die Erarbeitung eines konkreten Maßnahmenplans für die Bereiche

1. Landwirtschaftliche Produktion & Lebensmittelnetzwerke
2. Gemeinschafts- & Außer-Haus-Verpflegung

10 Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP). 2021. <https://www.milanurbanfoodpolicy.org/>

- 3. Ernährungskompetenz & Partizipation und
- 4. Ethischer Umgang mit Lebensmitteln & Gerechtigkeit

im Vordergrund.¹¹

Ein Umdenken gerade im Bereich Ernährung und Lebensmittelverschwendung setzt auch ein nachhaltiges, langfristiges Bildungsangebot zu Ernährungs- und Kochkompetenz sowie hauswirtschaftlichen Fertigkeiten für Kinder und Jugendliche voraus. Ebenso wie ein Ernährungssystem, das von Vernetzung, Kooperation, Partizipation, Teilhabe und Solidarität getragen wird. Erste Erfolgsbeispiele gibt es mit Foodcoops (Zusammenschlüsse von Personen und Haushalten, die selbstorganisiert biologische Produkte direkt von lokalen Bauernhöfen, Gärtnereien, Imkereien usw. beziehen), CSA (Community-Supported Agriculture entsprechen einer solidarischen Landwirtschaft, die die Existenz der Produzent:innen sichert) und Fairteilern (Kühlschränke im öffentlichen Raum zur freien Entnahme von Lebensmitteln). Auch weitere, innovative Projekte wie z. B. Markta (bietet ausgesuchten Bauern und Bäuerinnen aus einem Umkreis von bis zu rund 100 Kilometern die Möglichkeit, ihre Produkte über die Online-Einkaufsplattform den Kund:innen anzubieten) oder z. B. MILA (der Mitmachsupermarkt, der seinen Mitgliedern gehört und von diesen gestaltet wird) sind gestartet oder in Planung.

Die größte Herausforderung ist aber wohl, dass ALLE Menschen in unserer Gesellschaft gleichermaßen an diesem Ernährungssystem teilhaben können, indem finanzielle, räumliche und andere Hindernisse bzw. Einschränkungen überwunden werden. Denn solange in v. a. prekären Situationen Sorgen um den Lebensunterhalt den Alltag prägen, werden Themen wie Kochen, Essen, Ernährung keinen hohen Stellenwert haben. Man darf auch nicht vergessen, dass umweltverträglichere Ernährungsweisen durch z. B. eine Anhebung von Lebensmittelpreisen immer die Gefahr mit sich bringen, Menschen mit geringen finanziellen Ressourcen zu exkludieren und damit von gesellschaftlicher Teilhabe auszuschließen. Eine entsprechende Sicherung des Lebensunterhaltes (z. B. durch Sozialhilfe) muss den freien Zugang zu Lebensmitteln ebenso sicherstellen wie gesellschaftliche

11 Ernährungsrat Wien (ERW). 2021. <https://ernaehrungsrat-wien.at/2018/12/17/gruendungsveranstaltung/>

Teilhabe ermöglichen. Denn Ernährung berührt viel stärker als andere Konsumfelder existenzielle Fragen wie die des physischen Überlebens und der Wahrung von Gesundheit.²

Wenn wir ein „Gutes Leben für alle“ verwirklichen wollen, dann geht das nur gemeinsam. Und nur gemeinsam werden wir es schaffen, die enormen Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung auf unsere Umwelt (8–10% aller Treibhausgasemissionen sind auf „food waste“ zurückzuführen) einzudämmen!¹²

Weltweit werden jährlich etwa 1,3 Milliarden Tonnen der Lebensmittel, die für den menschlichen Verbrauch gedacht sind, trotz Genussfähigkeit weggeworfen. Neueste Zahlen sprechen sogar von 2,5 Milliarden Tonnen. Das ist eine völlig inakzeptable Ressourcenverschwendung!^{12,13} Denn weniger als ein Viertel davon würde reichen, um die 690 Millionen hungernden Menschen auf dieser Welt ausreichend zu versorgen.¹⁴



Abb. 1: Ausstellung zum Thema Ernährungsunsicherheit anlässlich der Eröffnung der neuen Lebensmittelzentrale der Wiener Tafel, 2. Juli 2021, Großmarkt Wien

12 WWF. 2021: „Driven to waste“

13 FAO. Food Wastage Footprint. 2013. <http://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf>

14 FAO. Hunger and Food Insecurity. 2021. <http://www.fao.org/hunger/en/>



Abb. 2 + 3: Ausstellung zum Thema Lebensmittelverschwendung anlässlich der Eröffnung der neuen Lebensmittelzentrale der Wiener Tafel, 2. Juli 2021, Großmarkt Wien

Über die Wiener Tafel

Mehr als 23 Jahre ist es her, dass Martin Haiderer mit drei Studienkolleg:innen der Sozialakademie aus einer Idee einen Verein machte und das Konzept der amerikanischen „Food Banks“, das zu diesem Zeitpunkt etwa 30 Jahre existierte, nach Wien brachte. Das war die Geburtsstunde der Wiener Tafel – Österreichs ältester Tafelorganisation. Seither nimmt die Wiener Tafel alle Akteur:innen der Lebensmittel-Wertschöpfungskette gleichermaßen in die Pflicht und rettet täglich bis zu vier Tonnen Lebensmittel vor der Vernichtung, um damit rund 20.000 Menschen in rund 100 sozialen Einrichtungen in Wien zu versorgen. Gleichzeitig wird die zweite Mission der Wiener Tafel, die bewusstseinsbildende Arbeit gegen Armut, Hunger und Lebensmittelverschwendung, anhand ganz konkreter Projekte in der Zivilgesellschaft vorangetrieben. Denn jeder und jede kann und soll zum:zur Lebensmittelretter:in werden.

Dr.ⁱⁿ Alexandra Gruber
Geschäftsführung Wiener Tafel
Obfrau Verband der österreichischen Tafeln
M: 0650 901 00 06
T: 01 236 56 87–006
E: alexandra.gruber@wienertafel.at
W: www.wienertafel.at

Fotos S.39–40: Wiener Tafel

KURT SCHMIDINGER

HOW NOT TO PAN(DEM)IC

Warum Tofu nie eine Pandemie auslösen wird, der Schweinsbraten aber vielleicht schon bald

Corona hat uns gezeigt: Erreger können unter gewissen Umständen von Tieren auf Menschen übergehen und eine globale Pandemie verursachen – und wer denkt, Menschen und Politik würden daraus lernen, wird desillusioniert. Nimmt man das in der Wissenschaft kaum bestrittene Szenario der COVID-19-Entstehung auf einem Wildtiermarkt in Wuhan als Basis,²⁰ wird klar: In einer Welt ohne Konsum von Tieren hätten wir uns dieses wirtschaftliche und humanitäre Desaster weltweit erspart. Auch vor Vogelgrippe, Schweinegrippe, Ebola und vielen anderen Krankheiten wären wir Menschen durch eine „vegane Menschenwelt“ sehr wahrscheinlich verschont geblieben.

Zurück zur Gegenwart: Die Restaurants, die die Lockdowns wirtschaftlich mit Ach und Krach überstanden haben, servieren dem dankbaren Publikum schon wieder Schnitzel und Schweinsbraten. So, als wollten wir uns nach COVID-19 gleich in die nächsten Pandemien und Lockdowns stürzen und die letzten noch wirksamen Antibiotika der Massentierhaltung opfern. Zarte Ansätze von Ursachenbekämpfung sind bestenfalls in der EU im Zuge des Green Deals erkennbar und in den Verordnungen 2019/4²⁸, 2019/5²⁹ und 2019/6³⁰ zur Reduktion von Antibiotika in der Landwirtschaft. All das: viel zu wenig.

Drei Viertel unserer neuen Krankheitserreger aus dem Tierreich

Etwa drei Viertel der neu auftauchenden Krankheitserreger beim Menschen stammen aus zoonotischen Quellen. Sie werden also von Tieren auf Menschen übertragen.² Dies bestätigen auch die UN-Landwirtschaftsorganisation FAO und die Weltorganisation für Tiergesundheit OIE.^{6,7,21} Sogenannte RNA-Viren aus dem Tierreich machen den größten Teil der neu entstehenden Krankheitserreger für Menschen aus.^{3,4} Immer neue Wellen von Vogelgrippe¹⁴ sowie Schweinegrippe, zudem Nipah-Virus¹⁵, Ebola, HIV¹⁶ usw. haben eines gemeinsam: einen zoonotischen Ursprung.

Pandemien durch Wildtiermärkte und -handel sowie Jagd

Dass Wildtiermärkte eine Brutstätte für neue Erreger und damit potenziell Pandemien sind, ist unbestritten.²³ Auch COVID-19 hatte dort laut Stand der Wissenschaft seinen Ausgangspunkt.²⁰ Jagd und Entwaldung bergen ebenso ein massives Pandemierisiko.^{17,23}

Industrielle Nutztierhaltung als Brutstätte neuer Pandemien

Gut 80 Prozent des zerstörten Amazonas-Regenwaldes sind heute Rinderweiden und weitere Flächen fallen dem Anbau von Futtermitteln zum Opfer.²⁴ Dieses Vordringen in die Tiefen der Regenwälder bringt den Menschen mit gestressten Wildtieren in Kontakt, die für unser Immunsystem völlig fremde Viren übertragen. Das ist ein vielleicht indirekter, aber unbestrittener Zusammenhang der Massentierhaltung mit neuen Pandemien.

Umstritten ist hingegen die Frage, ob Massentierhaltungen selbst auch Brutstätten für tödliche Pandemien sein können. Renommierte Organisationen wie die FAO beispielsweise bejahen diese Frage klar.^{5,25} Skeptiker:innen wenden aber gerne ein, warum dann die besonders industrialisierten Haltungen in Norddeutschland und den Niederlanden bisher noch nie eine globale Pandemie ausgelöst haben. Ähnlich könnten auch chinesische Wildtiermarkt-Befürworter:innen bis in den Herbst 2019 argumentiert haben – und dann kam COVID-19.

Nachfolgend eine Analyse der Bedingungen, die nötig sind, damit aus der industriellen Nutztierhaltung gefährliche Pandemien entstehen.

1. Viren gelangen von außen in die Tierfabriken

Das Gerede von Biosecurity in industriellen Nutztierhaltungen¹¹ soll Sicherheit suggerieren. In der Realität sind diese offen wie ein Scheunentor: Täglich kommen Millionen Tiere aus anderen Zuchtbetrieben, Brütereien und Nutztiermärkten in die industriellen Tierhaltungen. Tonnen an Futter und Wasser werden in Massentierhaltungen hineingeschleust, Personal bewegt sich ständig zwischen draußen und drinnen, genauso fliegen Insekten in die schmutzigen Hallen und wieder hinaus. Durch all das werden Viren von außen eingeschleppt.¹² Die Trennung in Zucht- und Mastbetriebe in der Schweinehaltung beispielsweise erhöht zusätzlich den Austausch der Tiere und ihrer Viren zwischen industriellen Tierhaltungen.⁸

2. Ideale Ausbreitungsmöglichkeiten für Viren

Speziell diverse Influenza-Viren, aber auch Corona-Viren kursieren immer wieder in Massentierhaltungen und haben dort ideale Voraussetzungen, sich zwischen tausenden geschwächten Schweinen oder zigtausenden geschwächten Hühnern oder Puten, die alle untereinander genetisch ident sind, auszubreiten. Social Distancing ist ja unsere zentrale Maßnahme bei COVID-19 und anderen Pandemien. Das krasse Gegenteil davon ist die industrielle Nutztierhaltung mit Tieren, die Körper an Körper im eigenen Dreck vegetieren. Hohe Besatzdichten von Schweinen oder Geflügel sind Faktoren, die Viren bei ihrer Entstehung fördern.^{8,9} Weltweite Untersuchungen zeigen, dass Betriebe mit über 10.000 Hühnern etwa viermal so anfällig für HPAI H5N1-Ausbrüche (Vogelgrippe) sind wie kleinere Einrichtungen.¹³

3. Viren mit hoher Mortalitätsrate haben in der Natur keine Chance, in der Massentierhaltung sehr wohl

In der Natur sind Mutationen von Viren mit extremer Mortalität kurzlebig, da sie ihre Wirtstiere schnell töten. Sterbende Tiere haben keine Sozialkontakte mehr, womit auch das Virus selbst ausstirbt.

In der industriellen Nutztierhaltung ist dieser Schutz ausgehebelt, dort sterben Tiere inmitten von Abertausenden anderen Tieren Körper an Körper. Auch sterbende und verendete Tiere sind somit Überträger. Potenzielle Killerviren haben hier im Gegensatz zur freien Wildbahn leichtes Spiel,³¹ sich rasant zu vermehren und auf Mensch und Umwelt überzugehen, wie nachfolgend gezeigt wird.

4. Wirtswechsel der Viren auf den Menschen möglich

Wie bereits erwähnt, sind etwa drei Viertel der neu beim Menschen auftauchenden Krankheitserreger zoonotisch. Dass Viren von Tieren auf Menschen übertragen werden und bei diesen Krankheiten auslösen können, passiert laufend.^{2,6,7,21}

5. Viren gelangen aus den Tierfabriken nach außen

Industrielle Nutztierhaltungen sind wahre Virenschleudern. Virenbelasteter Feinstaub gelangt ungefiltert in die Umwelt und Insekten tragen Viren hinaus.¹² Millionen Tonnen belasteter Exkrememente werden auf die Felder gespritzt, wodurch sich wildlebende Tiere infizieren können.¹⁰ Und egal ob tot oder noch lebend, alle Tiere

verlassen den Betrieb, und mit ihnen ihre Viren. All das wäre in Labors mit Schutzstufe 4, die z. B. bei Viren wie H5N1 nötig ist,²⁶ völlig undenkbar. Massentierhaltungen arbeiten auf Schutzstufe 0, die Übertragungsmöglichkeiten nach außen sind massiv.

6. Mensch-zu-Mensch-Übertragbarkeit

Ein Schritt fehlt noch zu einer Pandemie: Die Viren müssen leicht von Mensch zu Mensch übertragbar sein. Vogelgrippeviren vom Typ H5N1 sind wahre Killerviren mit über 50% Sterblichkeit beim Menschen.²⁷ Die Kriterien (1) bis (5) hat H5N1 erfüllt. Zum Glück für uns ist die Übertragbarkeit von Mensch zu Mensch kaum gegeben, sodass H5N1 bis jetzt keine Pandemie verursacht hat. Die letzte Barriere hat standgehalten. Zahlreiche andere Viren haben hingegen eine starke Übertragbarkeit von Mensch zu Mensch, wie diverse Grippewellen jedes Jahr zeigen.

Könnte HPAI H5N1 durch Mutationen die letzte Hürde überspringen und plötzlich gut von Mensch zu Mensch übertragbar sein, zusätzlich mit langer Inkubationszeit, sodass Menschen vor dem Ausbruch der Krankheit und folgender strengster Quarantäne noch unbemerkt andere Menschen anstecken können, dann wäre eine Ultra-Pandemie zur Realität geworden.

Die nächsten Viren lauern schon – zum Beispiel in der Schweinemast

Wenig verwunderlich gibt es schon weitere bekannte und sicher noch weit mehr unbekannt Viren, die in den Startlöchern stehen, um möglicherweise die nächste globale Pandemie in der Menschheit auszulösen. Eines davon ist das Schweine-Coronavirus SARS-CoV, das auch menschliche Zellen infizieren kann.^{34,35} Wieder ein Virus, dessen Übertragung auf den Menschen vermieden werden könnte, wenn wir die Schweinehaltung, speziell die industrielle Schweinehaltung, endlich hinter uns brächten.

Auch das noch: Industrielle Tierhaltung – die Hauptursache für Antibiotikaresistenzen

Abseits der viralen Pandemien steuern wir auf ein weiteres – in Kliniken heute schon gefürchtetes – Gesundheitsfiasko zu, das uns die industrielle Nutztierhal-

tung beschert. Die Weltgesundheitsorganisation WHO warnte bereits mehrfach, unter anderem 2017, eindringlich vor dem Einsatz von Antibiotika in der Massentierhaltung und der Gefahr der Bildung von Keimen, die gegen alle Antibiotika resistent sind.¹ Schätzungen gehen davon aus, dass weltweit 70 bis 80 Prozent der Antibiotika in der Nutztierhaltung eingesetzt werden,¹⁹ der kleinere Rest in der Humanmedizin. Zudem wird in der Nutztierhaltung zwischen 2010 und 2030 weltweit auch noch ein Anstieg des Verbrauchs von Antibiotika von 70% erwartet.¹⁸ In vielen Regionen der Welt werden Antibiotika als Wachstumsförderer eingesetzt. Die Exposition von Bakterien zu dieser permanenten Gabe von geringen Mengen an Antibiotika begünstigt Anpassungen und Resistenzen der Bakterien. Die nicht resistenten Bakterien sterben weg, die resistenten überleben und nehmen den Platz der abgestorbenen, nicht resistenten Bakterien ein.

Selbst für die Humanmedizin wichtigste Reserveantibiotika wie Colistin werden fürs billige Schnitzel oder den Schweinsbraten verschleudert. Resistenzbildungen sind schon weit fortgeschritten.^{32,33} Ein ernsthafter Versuch, den Einsatz dieser Antibiotika für die Nutztierhaltung zu unterbinden, wurde kürzlich innerhalb der EU abgeschmettert.

Des Homo sapiens simple Lösung

In naher Zukunft werden wir sicheres Fleisch aus Tierzellen in Fleischbrauereien herstellen – ohne Massentierhaltung, ohne Tiertransporte, ohne Schlachthöfe und ohne Wildtiermärkte.²² Statt von einer Pandemie zur nächsten zu taumeln und multiresistente Keime zu züchten, sollten wir rasch die Möglichkeiten des 21. Jahrhunderts nutzen – und besser heute als morgen der industriellen Nutztierhaltung und den Wildtiermärkten ein Ende setzen! Tierschutz, Weltklima, Regenwald und auch unsere eigene Gesundheit sagen Danke!

Quellen

1. WHO, Presseaussendung
2. Taylor, L. H., S. M. Latham, et al. (2001). Risk factors for human disease emergence. *Phil. Trans. R. Soc. Lond.* B356 (no. 1411): 983–989.
3. Rosenberg, R. (2015). Detecting the emergence of novel, zoonotic viruses pathogenic to humans. *Cell Mol Life Sci.* 2015 Mar; 72(6): 1115–1125.

4. Woolhouse, M., E. Gaunt (2007). Ecological origins of novel human pathogens. *Crit Rev Microbiol.* 2007;33(4): 231–42.
5. FAO (2008). The Global Livestock Sector – a Growth Engine. (von fao.org)
6. FAO (2009). The state of food and agriculture – livestock in the balance. Rome, Food and Agriculture Organisation. (von fao.org)
7. OIE (World Organisation for Animal Health) (2008). Zoning and compartmentalisation. In: *Terrestrial Animal Health Code 2008*. Paris.
8. Maes, D., H. Deluyker et al. (2000). Herd factors associated with the seroprevalences of four major respiratory pathogens in slaughter pigs from farrow-to-finish pig herds. *Veterinary Research* 31(3): 313–327.
9. Webster, R. G. and D. J. Hulse (2004). Microbial adaptation and change: avian influenza. *Rev. sci. tech. Off. int. Epiz.* 23(2): 453–465.
10. Otte, J., D. Roland-Holst et al. (2007). Industrial Livestock Production and Global Health Risks, PPLPI Research Report. 9. (von researchgate.net)
11. Dargatz, D. A., F. B. Garry et al. (2002). An introduction to biosecurity of cattle operations. *Vet Clin North Am Food Anim Pract.* 18(1): 1–5.
12. Sawabe, K., K. Hoshino et al. (2006). Detection and isolation of highly pathogenic H5N1 avian influenza A viruses from blow flies collected in the vicinity of an infected poultry farm in Kyoto, Japan, 2004. *Am. J. Trop. Med. Hyg.* 75(2): 327–332. (von researchgate.net)
13. Otte, J., D. Roland-Holst et al. (2007). Industrial Livestock Production and Global Health Risks, PPLPI Research Report. 9. (von researchgate.net)
14. Adalja, A. (2017). The Increasing Pandemic Potential of H7N9 Avian Influenza.
15. Looi, L. M., K. B. Chua (2007). Lessons from the Nipah virus outbreak in Malaysia. *Malays J Pathol.* 2007 Dec; 29(2): 63–7.
16. Morse, S., J. Mazet et al. (2012). Prediction and prevention of the next pandemic zoonosis. *Lancet.* 2012 Dec 1; 380(9857): 1956–1965.
17. Wolfe, N., P. Daszak et al. (2005). Bushmeat Hunting, Deforestation, and Prediction of Zoonotic Disease. *Emerg Infect Dis.* 2005 Dec; 11(12): 1822–1827.
18. Van Boeckel, T., C. Brower et al. (2015). Global trends in antimicrobial use in food animals. *PNAS* May 5, 2015 112 (18): 5649–5654.
19. Ritchie, H. (2017). How do we reduce antibiotic resistance from livestock? Global use of antibiotics for livestock. Von ourworldindata.org
20. Ahmad, T., M. Khan et al. (2020). COVID-19: Zoonotic aspects.
21. FAO (2020). fao.org/emergencies/crisis/diseases/en
22. Siehe Webseiten wie gfi.org oder futurefood.org.
23. ProVeg (2020): The Food & Pandemics Report: Part 1 – Making the Connection: Animal-Based Food Systems and Pandemics. July 2020.
24. Greenpeace (2009). Amazonien: Naturparadies oder Rinderweide?
25. Rohr, J. R., C. B. Barrett et al. (2019). Emerging human infectious diseases and the links to global food production. *Nature Sustainability*, 2, 445–456. (oder ResearchGate)
26. Imperiale M. J., M. B. Hanna (2012). Biosafety considerations of mammalian-transmissible H5N1 influenza. *mBio* 3(2): e00043-12. doi:10.1128/mBio.00043-12.
27. Treanor, J. J. (2015), in Mandell, Douglas, and Bennett’s Principles and Practice of Infectious Diseases (Eighth Edition), 2015.
28. EU-Verordnung zu Arzneifuttermitteln
29. EU-Verordnung für die Genehmigung und Überwachung von Human- und Tierarzneimitteln
30. EU-Verordnung für Tierarzneimittel
31. Greger, M (2007). Vortrag von 2007: Pandemics: History & Prevention, Minute 36.
32. Gharaibeh, M. H., S. Q. Shatnawi (2019): An overview of colistin resistance, mobilized colistin resistance genes dissemination, global responses, and the alternatives to colistin: A review. *Veterinary World* 12(11), 1735–1746. doi:10.14202/vetworld.
33. Reardon, S. (2017): Resistance to last-ditch antibiotic has spread farther than anticipated. *Nature News*. doi:10.1038/nature.2017.22140.
34. Edwards, C. E., B. L. Yount et al. (2020): Swine acute diarrhea syndrome coronavirus replication in primary human cells reveals potential susceptibility to infection. *Proceedings of the National Academy of Sciences* Oct 2020, 202001046; doi: 10.1073/pnas.2001046117.
35. Drohender Artsprung? – Neuer Schweine-Coronavirus SADS-CoV infiziert auch menschliche Zellen (von forschung-und-wissen.de)

PETER BIERL

BRAUNES ALLERLEI

In Umweltfragen schwankt die völkische Rechte zwischen Realitätsverweigerung, Verschwörungsideologie, Naturmystik und Blut-und-Boden-Romantik.

Der Vegan-Koch Attila Hildmann ruft inzwischen zum Kampf gegen die „Judenrepublik“ Deutschland auf und hat sich in jüngster Zeit darauf verlegt, über eine Corona-Diktatur zu schwadronieren, ebenso wie Andreas Goebel, der „vegane Germane“, der eine Basecap mit aufgedruckter Lebensrunne trägt. Autonome Nationalisten garnierten ihre dilettantische Koch-Show auf YouTube mit einem Solidaritätsaufruf für verbotene rechte Organisationen. In der Balaclava-Küche, benannt nach den Sturmhauben, die die beiden Amateure aufgezogen hatten, wurden Sesam-Kartoffelspalten, Bratlinge oder Käsekuchen zubereitet. Das Crossover ist wenig überraschend, spielt die Frage nach der richtigen Ernährung und damit nach Stärke und Reinheit des „Volkskörpers“ in der völkischen Rechten seit Langem eine wichtige Rolle.

Die Lebensreformbewegung erfand das Reformhaus, das Vollkornbrot und die Pflanzenbutter als Vorläufer der Margarine. Diese erste grüne Protestbewegung hatte braune Schlagseite. Lebensreformer predigten ein natürliches Leben auf eigener Scholle, sie argwöhnten, die moderne Zivilisation würde die germanische Rasse zerstören. Alkohol, Tabak und Kaffee waren verpönt, teilweise auch Fleischkonsum. Als richtige Diät galt eine sogenannte vollwertige Ernährung, die auf den Schweizer Arzt Maximilian Bircher-Benner und seinen deutschen Kollegen Werner Kollath zurückgeht.

Der Grundgedanke ist, dass nur solche Nahrungsmittel optimal, also vollwertig seien, die nicht oder kaum bearbeitet sind, während industriell hergestellte Produkte zu Zivilisationskrankheiten führen, worunter Kollath auch graue Haare aufführte. Bircher-Benner empfahl Rohkost wie Äpfel, Nüsse, dazu Haferflocken und Vollkornbrot. Das Bircher-Müsli durfte jedoch mit gezuckerter Kondensmilch von Nestlé angerührt werden, die Firma schaltete Annoncen in seiner Zeitschrift.

Beide Ärzte waren Anhänger der Rassenhygiene, die unterstellte, dass die Menschheit degeneriere, weil sich Minderwertige stark fortpflanzten und dank moderner Medizin, etwa dem Impfen, nicht ausgemerzt würden. Der Schweizer lobte die einschlägige Politik der Nationalsozialisten und den italienischen Diktator Mussolini. Nach Ansicht Kollaths stärkt vollwertige Ernährung im „Kampf ums Dasein“. Er war Nationalsozialist, SS-Mitglied und machte Karriere als Professor. Bei der Entnazifizierung wurde Kollath als nicht belastet eingestuft und blieb als Ernährungsexperte weiter gefragt.

In diese Fußstapfen trat Max Otto Bruker, seine Bücher waren in vielen Naturkostläden zu finden. Er war Mitglied der SA, Anwärter des NS-Ärztbundes und für das Amt für Volksgesundheit der NSDAP zugelassen. Bruker schloss sich dem Weltbund zum Schutz des Lebens (WSL) an, den der Förster Günther Schwab 1958 in Salzburg gegründet hatte. Der WSL war eine Organisation alter Nazis, Rassenhygieniker und Lebensreformer unter der Schirmherrschaft von Konrad Lorenz und spielte in der Anti-Atomkraft-Bewegung und bei der Gründung der Grünen in Westdeutschland und Österreich eine wichtige Rolle.

Bruker führte einen Feldzug gegen Zucker, wodurch er bekannt wurde, und propagierte eine Vollwerternährung. Er konstruierte einen Zusammenhang zwischen „Frauenkrankheiten“ und Verhütungsmitteln sowie ungesunder Lebensweise. Wenn eine Frau damit ihren Körper schädige, hoffte Bruker auf Sterilität, damit dieser Typ verschwinden möge. Er hielt Frauen außerdem vor, Erziehungsarbeit zu scheuen, weshalb es zu immer mehr verweichelten Einzelkindern käme. „Zur Vorbereitung für die späteren Lebensaufgaben sind drei Kinder geeigneter als nur zwei. Dies entspricht dem Kampf ums Dasein im späteren Leben mehr. Bei drei Kindern sieht sich das eine meist einer Mehrheit von zweien gegenüber.“

Trotz solcher Traditionslinien waren und sind die Positionen der Rechten nicht widerspruchsfrei. Während manche fleischlose Kost favorisierten, lehnte Theodor Fritsch, Verfasser des Antisemiten-Katechismus und Erfinder der Gartenstadt, den Vegetarismus ab, dem sich „viele schwache und degenerierte Naturen“ zuwenden würden. Das NS-Regime griff auf lebensreformerische Ideen zurück, sofern es nützlich schien. Das Ziel war, den Energieverbrauch zu drosseln und weniger Lebensmittel zu importieren, um Devisen zu sparen und im Krieg autark zu sein. Der Vierjahresplan von 1937 sah weniger Fleischkonsum sowie kürzere Kochzeiten

vor. Propagiert wurden deutsche Hausmannskost und vor allem Eintopf sowie Vollkornbrot. Bei Kriegsbeginn wurde dafür ein „Reichsvollkornausschuss“ eingesetzt.

In der Fremd- und Selbstwahrnehmung wandelte sich der Umweltschutz erst in den 1970er-Jahren vom konservativen zum linken Anliegen, zum Ärger der Ökofaschisten. So schreibt Philip Stein: „Von den vielen Deutungsschlachten, die von der deutschen Rechten in den letzten Jahrzehnten verloren wurden, wiegt der vorherrschende Alleinanspruch des linken Milieus auf Themen und Begriffe wie Umwelt, Natur und Ökologie nachträglich womöglich am schwersten und tritt gleichzeitig so erdrückend zu Tage.“ Stein spielt in der Szene eine wichtige Rolle. Er leitet den Verein „Ein Prozent für unser Land“, eine „professionelle Widerstandsplattform für deutsche Interessen“ und ist Inhaber des Verlages Jungeuropa. Der Verein sammelt Geld und finanziert Projekte wie das „Netzwerk Landraum“, um Siedlungen auf dem Land zu ermöglichen und es „von der linksliberalen Schickeria zurückzuerobern“.

In seinem „Ökomanifest von rechts“ plädierte Stein 2014 für eine „neue rechts-ökologische Radikalität“, um die Grünen zu übertrumpfen und die Deutungshoheit zurückzugewinnen. Er verwies auf den Veggie-Day, den die deutschen Grünen im Bundestagswahlkampf 2013 vorgeschlagen hatten. Das sei ein Vorstoß, der „eigentlich von rechts hätte kommen müssen“, statt die Grünen als Spaßbremsen und Verbotsparterie zu schmähen. Denn notwendig sei ein starker Staat.

Die Reaktionen waren geteilt. Im Sinn des Manifests plädierte Björn Höcke, der Führer der offen völkischen AfD-Fraktion, für eine „konservative Ökologie“. Ein neues Zeitschriftenprojekt „Die Kehre“ widmet sich seit 2020 dieser Aufgabe. Hingegen hält Götz Kubitschek es für unrealistisch, die Umweltfrage wieder von rechts zu besetzen, angesichts der Stärke der Linken auf diesem Gebiet. Obendrein erfordere Umweltpolitik wesentlich Verzicht und Askese, sie sei deshalb nicht massentauglich und darum unmöglich, glaubt der Chefideologe der deutschsprachigen Neuen Rechten. Auch Alexander Gauland, der Fraktionsvorsitzende der AfD im Bundestag, verwarf Steins Ansatz.

Die AfD präsentiert sich dezidiert antiökologisch: Für Atomkraft, für den Ausbau des Flugverkehrs, für die Autoindustrie, für den Wirtschaftsstandort und die Exportnation, gegen eine Energiewende. Wie die Schweizer Volkspartei oder die britische UKIP, aber anders als die FPÖ leugnet die AfD den menschengemachten Anteil am Klimawandel oder spielt ihn herunter. Andere Fraktionen verfolgen andere Ansätze.

So präsentieren sich Neonazis als heimat- und traditionsbewusste Ökobauern, die sich in der Tradition der Artamanen aus der Zwischenkriegszeit in ländlichen Gebieten ansiedeln. Sie versuchen dort in Nachbarschaften, Vereinen und Umweltgruppen Fuß zu fassen. Man vermutet, dass es etwa 1.000 Personen sind, oft Familien mit vielen Kindern.

Einig sind sich alle Rechten, dass die Menschen in Afrika und Asien an der Umweltzerstörung schuld sind, weil sie sich zu stark fortpflanzen. Die Legende einer Überbevölkerung ist auch in liberalen und linken Kreisen verbreitet, aber falsch und blendet gesellschaftliche Verhältnisse aus. Die Geburtenraten sinken, die Weltbevölkerung wird nach UN-Prognosen um 2100 stagnieren und anschließend schrumpfen. Würden die 800 Millionen ärmsten Menschen einfach von diesem Planeten verschwinden, wäre der ökologische Gesamt-Fußabdruck der Menschheit nicht viel kleiner, weil sie so wenig verbrauchen. Was die Rechten außerdem teilen, ist die Vorstellung von Ökologie als Bewahrung von Kulturlandschaft und Bauerntum, von Ehe und Familie in ihrer patriarchalen Form. „Naturschutz ist Heimatschutz“ lautet eine gängige Parole. In der Ablehnung von Windrädern sind sich fast alle einig.

Aber auch disparate Positionen sind nützlich, weil sich unterschiedliche Zielgruppen ansprechen lassen. Einige behaupten, mehr Kohlendioxid und Wärme würden den Planeten ergrünen lassen, auf Auto, Fleisch und Kohle brauche man demnach nicht zu verzichten, andere beschwören die Rettung von deutschem Wald und deutscher Flur vor der Massengesellschaft. FPÖ- und AfD-Politiker prangern einen Green New Deal als sozialistische Verschwörung an, während Öko-Rechte auf den Widerspruch zwischen Wirtschaftswachstum und Umweltschutz verweisen. Als Regierungspartei, das hat die FPÖ vorgeführt, betreiben rechte Parteien Greenwashing wie ihre liberalen und konservativen Kollegen. So hat die Rechte für jeden etwas im Angebot. Ihr Verhältnis zum Umweltschutz war immer schon instrumentell, Fakten spielen sowieso keine Rolle. Weshalb vegane Nazis schon mal Butter für ihren Kaiserschmarrn erwägen.

Literaturtipps

Bierl, Peter: Keine Heimat nirgendwo. Eine linke Kritik der Heimatliebe, Berlin 2020
 Bierl, Peter: Grüne Braune. Umwelt-, Tier- und Heimatschutz von rechts, Münster 2014
 Melzer, Jörg: Vollwerternährung. Diätetik, Naturheilkunde, Nationalsozialismus, sozialer Anspruch, Stuttgart 2003

SILKE BARON

DER MIKROGARTEN AUF DEM BALKON

Auch ein kleiner Balkon ist zum Gärtnern geeignet, vorausgesetzt, es fällt genügend Licht ein. Als platzsparende sommerliche Vertikalbegrünung und auch als Sichtschutz, vor allem auf Loggien, eignen sich vertikal gespannte Hanfschnüre. Auf diesen können wir, in längere schmale Pflanztröge gesetzt, wunderbar die hübsche rot und orange-gelb blühende Kapuzinerkresse, das gesunde Kraut Jiaogulan oder die als Gemüse interessante Inka- oder auch Stachelgurke sich hochranken lassen. Auch Snackgurken oder verschiedenste Bohnensorten eignen sich für diese Art von Anbau ganz hervorragend. Die Tröge sollten allerdings nicht zu niedrig oder zu schmal sein, denn zur Wasserspeicherung muss genügend Erdreich vorhanden sein. Kaum jemand schafft es, an heißen Tagen zwei oder drei Mal am Tag zu gießen.



Begrünungen dienen als Sichtschutz und Schattenspender.

Hier sind wir auch schon beim Thema Erde angelangt: Am besten eignet sich bei der direkten Aussaat die nährstoffarme lockere Anzuchterde. Torffreie Erde ist generell die beste Wahl, sie ist ökologisch unbedenklich, denn für die Gewinnung dieser werden keine Moore trockengelegt. Um Fressfeinden wie Schnecken, Käfern oder



Sonnenblumen und Kräuter blühen wunderschön und bieten Insekten Nahrung.

Raupen Paroli zu bieten oder auch späten Frösten zu trotzen, sollten die frisch gekeimten Pflänzchen vorerst mit transparenten Gläsern, zum Beispiel sauberen Marmelade- oder Essiggurkerlgäsern, oder den transparenten Deckeln von Anzuchtschalen geschützt werden. Vor den „Eisheiligen“, Mitte Mai, ist es ohnehin zu risikoreich, direkt im Freien auszusäen, und nur mit genügend Platz kann mit Frühbeeten auf dem Balkon oder mit Anzuchtschalen in der Wohnung vorgezogen werden.

Wer Platz für ein wenig größere Töpfe hat, kann Tomaten setzen. Cocktailtomaten erweisen sich in der Regel als ertragreicher als Salat- oder Fleischtomaten. Als ideal erweist sich hier, wenn man bereits kräftige Pflanzen kauft, die Aufzucht aus Samen ist nicht immer von Erfolg gekrönt. Oft wachsen die Jungpflanzen nicht schnell genug, sodass kaum mit einer Ernte zu rechnen ist, bevor der Herbst ins Land zieht. Zudem fällt diese Ernte bei der falschen Sortenwahl meistens mager aus. Auch bei Paprika, Chili, Melanzani oder Mangold ist es ratsam, mit in Gärtnereien vorgezogenen Bio-Pflanzen zu starten.

Gemüsearten, die eher in die Breite als in die Höhe wachsen, erweisen sich auf kleinen Balkonen oft als immer weniger geliebte Platzfresser. Darunter fallen Kürbisse, die meterlange Triebe entwickeln, an denen die schweren Früchte heranreifen, oder auch Zucchini. Der Ertrag kann zwar recht hoch sein, allerdings ist der Platzbedarf ebenfalls beachtlich.

Was sich für Kästen am Balkongeländer sehr gut eignet, sind alle Arten von Kräutern. Basilikum kann als Unterpflanzung zwar gut bei Tomaten dienen, es ist aber auch sonnen- und wasserhungrig und macht sich bei ausreichender Bewässerung am Pflanzkasten am Geländer gut. Genügsamer sind Rosmarin, Thymian, Salbei, Minze, Oregano und Majoran. Sie brauchen zwar direkte Sonne, aber weit aus weniger Wasser oder Dünger.



Vor allem bei Chilis kann man mit vielen verschiedenen Sorten experimentieren.

Wann muss gedüngt werden, und wie? Sobald die Pflanzen sich gut entwickelt haben und gut verwurzelt sind, kann vorsichtig begonnen werden. Am besten eignet sich Kompost, der in der Regel gratis zu bekommen ist. Diesen kann man vorsichtig um die Pflanzen herum mit einer Gabel in die Erde einarbeiten. Er sollte auf keinen Fall direkt die Pflanzen berühren. Brennnesseljauche oder Schachtelhalmbrühe sind eine gute ergänzende Pflanzenstärkung, aber für die Herstellung dieser brauchen wir wiederum Platz für Kübel mit Deckeln, konzentrierte Brennnesseljauche riecht leider auch recht unangenehm. Abhilfe schaffen hier Konzentrate, die es im Baumarkt oder einem Gartencenter zu kaufen gibt. Wie viel gedüngt werden muss, hängt stark von der Pflanzenart ab.

Schädlinge lassen sich sehr gut mit aufgesprühten Neemöllösungen vertreiben. Neemöl ist ein Naturprodukt und chemischen Pflanzenschutzmitteln auf jeden Fall vorzuziehen.

Wer eine Dachterrasse oder einen größeren südseitigen Balkon ohne Überdachung hat, ist gut beraten, eine schattenspendende Weinlaube zu errichten. Wein hat den Vorteil, dass er relativ pflegeleicht ist und im Herbst die Blätter abwirft und so in den dunklen Wintermonaten das wenige Tageslicht durch die Terrassentür einfallen lässt. Im Sommer spendet das dichte Laubdach kühlenden Schatten, und je nach Weinsorte werden zwischen Juli und September süße Trauben reif. Natürlich braucht der langlebige Wein ein stabiles Rankgerüst. Wer es rustikal mag, kann dieses aus Holz bauen, leichter sind Gerüste aus rostfreiem oder verzinktem Edelstahl. Wein braucht ein gut 70 cm tiefes Erdreich, dafür reicht ihm aber ein relativ schmaler Trog. Diesen können wir, ähnlich wie ein Hochbeet, aus witterungs-

Fotos S. 52–55: Silke Baron



Auf Dachterrassen und sonnigen Balkonen bietet sich die Errichtung einer Weinlaube an.

beständigen Brettern bauen, die mit Palettenscharnieren zusammengehalten werden. So können wir die Dimensionen des Pflanztrogs auf den Zentimeter genau anpassen. Um die Erde beim Gießen nicht durch die Ritzen auszuspülen, müssen wir den Holztrog allerdings mit Hochbeetfolie auskleiden.

Zwischen den Weinstöcken können Basilikum, Schnittlauch, Petersilie, Minze, Zitronenmelisse, Borretsch oder auch Sonnenblumen gepflanzt werden. Ganz nach Belieben, denn der Wein bildet erst an den Trieben am oberen Ende des verholzten Stamms Blätter aus. Somit bleibt genügend Platz für andere niedrigere Pflanzen, die mitunter schön blühen und auch Insekten Nahrung bieten.

Natürlich sind der Phantasie beim Gärtnern keine Grenzen gesetzt, ich habe lediglich meine persönlichen Erfahrungen im langjährigen Garteln auf einer Dachterrasse geteilt. Mein Mann und ich haben den Luxus eines Wasseranschlusses auf dem Dach, und so ist es für uns recht einfach, die Pflanzen gut zu bewässern. Wenn das Wasser aber in Gießkannen herangeschafft werden muss, ist es klarerweise schwieriger, die Pflanzen und sich selbst bei Laune zu halten. Das gilt es natürlich bei der Wahl der Pflanzen zu bedenken.

Ich wünsche euch ein frohes Gärtnern in eurem Mikrogarten!

RÜDIGER MARESCH

ALLES IM GARTEN

Von Erdäpfeln bis zum Honig – Gutes Essen aus dem Garten

Jedes Mal zum Ende der kalten Jahreszeit zieht es uns hinaus. Da wollen wir raus in den Garten, raus auf den Balkon, raus aufs Land, je nach den eigenen oder den gebotenen Möglichkeiten. In der jüngsten Vergangenheit hat uns zudem Corona ordentlich zugesetzt. Gleichzeitig war/ist es eine Zeit des Nachdenkens, auch über eine Veränderung der Essensgewohnheiten, der Freizeit wie der Ernährungsphilosophie. Da kommt jetzt die Selbstversorgung immer mehr ins Spiel.

Insider:innen hatten schon bisher Gewürzkräuter oder Paradeiser auf dem Balkon, einen Schrebergarten oder einen mehr oder weniger großen Garten beim Ein- oder Mehrfamilienhaus. Da gibt's schon das eine oder andere Gemüsebeet oder auch Hochbeet, falls einen die Rückenschmerzen plagen oder der Boden nicht gut ist und Bodenverbesserung mühsam oder gar unmöglich scheint. Hochbeete sind auch auf Beton-, Pflaster- oder gar Asphaltflächen möglich. Gemeinschaftsgärten sind da ebenfalls eine Möglichkeit. Vereine oder Kollektive betreiben sie mittlerweile in allen Wiener Bezirken. In öffentlich zugänglichen Parkanlagen sind sie noch rar. Garteln in Gemeinschaftsanlagen erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Das Abstandsgrün zwischen Wohnungsanlagen schreit förmlich nach Gemüseparzellen – und es gibt sie und sie werden langsam mehr. Das braucht ein Umdenken bei Bauträger:innen.

Nicht zu unterschätzen ist der Erholungswert des Gartelns für Körper und Psyche. Körperliches Workout ist allemal billiger und besser als Schwitzen im Fitnessstudio und in Coronazeiten mit weniger Risiko behaftet. Gelingen der Anbau und dann die Ernte, dann macht das stolz auf das eigene Schaffen.

Die Ausgangslage

51 % aller Gebäude in Wien sind Einfamilienhäuser. Im Allgemeinen mit Garten. Zu diesen rund 84.000 Eigenheimen kommen noch knapp 6.000 Häuser mit zwei Wohnungen, rund 27.000 Kleingärten sowie eine beträchtliche Anzahl an Reihen- und

Mehrparteienhäusern, die mit Eigengärten ausgestattet sind. Selbst wenn bei vielen Eigenheimbesitzer:innen und Kleingarteneigner:innen noch immer der pflegeleichte Rasen, Koniferen, vor allem aber die unsägliche Thujenhecke, der Kirschlorbeer oder gar das lebensfeindliche Kiesbett als Felswüste und der umfängliche Swimmingpool hoch im Kurs stehen, so steigt doch die Zahl derer, die ihren Garten nicht als Dekorelement fürs Haus verstehen, sondern ihr eigenes Gemüse und Obst anbauen wollen. Damit Hand in Hand geht das Gefühl, dass Self-Reliance und Ernährungssouveränität nicht nur Schlagwörter und als Debattenbeitrag fürs Café geeignet sind, sondern gelebt werden wollen.

Self-Reliance

Eigenes Gemüse und eigenes Obst schmecken einfach besser, auch wenn sie nicht so perfekt wie Supermarktware aussehen. Immerhin wurden sie selbst produziert, sind selbstverständlich bio und die Sorten wurden ebenso selbst ausgesucht.

Vor nicht allzu langer Zeit hat mir ein Freund am Schafberg in Wien seinen Garten in einer Schrebergartenanlage geborgt, damit ich dort meinen „Grünen Daumen“ leben kann. Eine Anlage, in der bereits „Ganzjähriges Wohnen“ möglich und zunehmend alles verbaut worden ist oder gerade wird, die Thujenhecken unübersehbar sind und ein paar wenige Obstbäume dazwischen noch existieren.

Ich habe da meine Gartenwerkzeuge hingeschleppt, Beete angelegt und erste Samen ausgesät. Bald darauf hat mich ein älterer Herr beim Rausgehen aufgehalten und gefragt, ob ich glaube, dass ein Krieg bevorsteht.

Die Frage hat mich echt verblüfft. Er war über meine Reaktion erstaunt und hat mir erklärt, dass das niemand in der Anlage macht, aber früher vor und nach dem Krieg sei das schon passiert.

Da hat er sich gewaltig geirrt, weil zunehmend mehr Interessierte Obst und Gemüse in diesen Gärten anbauen und immer mehr auch die Imkerei wagen. Eigener Honig ist eben unübertroffen. Von ihrer Entstehungsgeschichte sind Schrebergärten oder Krautgärten, wie sie auf dem Land hießen, für die Ernährung der Arbeiter:innenklasse, aber auch der ärmeren Bevölkerung grundsätzlich wichtig gewesen.

Nicht zu vergessen bei einer generellen Debatte zum Garteln ist die Tatsache, dass sie eine Verbesserung des Mikroklimas, der Artenvielfalt, aber auch unseres Verhältnisses zur Umwelt und zur Natur darstellen. Neben der Sortenvielfalt geht

es auch um Lebensräume für Insekten, Vögel, Bodenlebewesen. Stadtbegrünung und Klimaanpassungsmaßnahmen gewinnen an Bedeutung und machen Hitzeinseln erträglicher und die Stadt generell lebenswerter.

Grundbedingungen

Es kommt natürlich auf die Größe der Gartenfläche an, ob ein Insektenhotel oder Bienenstöcke möglich sind. Nachbar:innen sollten gefragt werden, ob sie allergisch auf Bienenstiche reagieren. Für manche kann so ein Stich lebensbedrohlich sein.

Wenn schon neue Formen des Gartenbaus, dann sind Bio und ein Verzicht auf Kunstdünger und Pestizide hoffentlich selbstverständlich und ein Muss. Biodünger sind im Fachhandel erhältlich, die MA48 stellt noch immer Biokompost auf ihren Mistplätzen zur Verfügung. Eigener Kompost ist schon auch gut, Speisereste gehören aber nicht auf den Kompost. Die Entscheidung, ob Normalbeet oder Hochbeet, ist wohl eine Frage der Bequemlichkeit. Sonne oder Schatten sind bei der Anlage eines Beets immer zu beachten, eh klar.

Gartenbücher unterstützen das Lernen und es gibt sehr gute und schöne. Da findet sich auch Information dazu, welche Sorten einander vertragen.

Wasserflächen und Tümpel sind eminent wichtig für das Mikroklima und eine Klimaanpassungsmaßnahme, aber leider oft auch eine Frage des Geldes. In größeren Gärten bieten sie Lebensraum für Molche, Frösche und Kröten, wie auch für Ringelnattern. Ich muss aber zugeben, dass da nicht alle Gartenliebhaber:innen mitkönnen. Für Vögel, Igel und auch Bienen sind sie eine wichtige Tränke.

Die Geschichte, dass dann Gelsen gezüchtet werden, stimmt nicht, da sich rasch ein ökologisches Gleichgewicht herstellt. Schwierig sind Regentonnen und Blumentopfuntersetzer. Das ist schon eine Quelle für Gelsen. Zugegeben, das Anlegen eines Tümpels oder gar eines Schwimmteichs ist anstrengend.

Was geht wo und wie

Balkonien

Da gibt's immer Platz für einen oder mehrere Container für Gemüse und Blumen oder ein paar Blumentöpfe, auch für Topfobst. Dafür gibt es interessante Sorten –

Birnen, Äpfel, Pfirsiche oder Zitronen und Feigen, um nicht alle aufzuzählen. Im Frühling sind die Gartencenter und Gärtnereien voll damit.

Handtuchgroße Gärten vor dem Reihenhaus, Grätzelgärten

Sie sind in der Stadt interessant für den Gemüseanbau und oft gleich ums Eck. Die Stadt der kurzen Wege ist da Realität und Naherholung kein Schlagwort. Beeresträucher und Obstbäume sind allerdings in diesen Minigärten nicht immer möglich.

Schrebergärten

Da geht so richtig beinahe alles beim Gemüsebau, es kommt aber auf die Größe und die Nachbar:innen an. In Zürich ist Übernachten in so einer Laube nicht möglich, bei uns schon, nämlich dort, wo ganzjähriges Wohnen vom Gemeinderat beschlossen wurde, genauso der Verkauf von stadteigenen Schrebergärten. Oft ein schwerer Schlag für den Gartenbau, weil das zu einer Verhüttelung von Grünland führte und leider noch immer führt.

DAVID STANZEL

ZU GEMEINSCHAFTSGÄRTEN UND DEREN ENTWICKLUNG UND PERSPEKTIVEN IN ÖSTERREICH

Was sind Gemeinschaftsgärten?

In Gemeinschaftsgärten wächst weit mehr als nur selbstgezo­genes Gemüse, es entsteht – oft ganz nebenbei – eine Gemeinschaft, die im sozialen Miteinander Kommunikations- und Integrationsprozesse ermöglicht. Gemeinschaftsgärten gibt es weltweit. Als Keimzellen der selbstgezo­genen Gemüseproduktion kultivieren, praktizieren und kompostieren Gemeinschaftsgärten Politik, Kunst und Gesellschaft und probieren partizipative Gestaltung für eine nachhaltige Zukunft.

Sie ermutigen Stadt- und Landgesellschaften zu einem Umdenken und Mitmachen für eine bessere Welt, da sie vielfältige Lernerfahrungen auf gartenbautechnischer, ökologischer, sozialer, ökonomischer und politischer Ebene ermöglichen. In nahezu jeder menschlichen Kultur wird gegärtnert. Sind Menschen gezwungen, ihre Heimat zu verlassen, bieten Gemeinschaftsgärten niederschwellige Zufluchtsräume der Eigenwirksamkeit, um für sich und andere zu sorgen.

Zur Entwicklung in Österreich – Viel hat sich getan, aber es geht noch mehr!

Waren es vor 15 Jahren nur einige wenige, über Österreich verstreute, erste Gemeinschaftsgartenprojekte, so gibt es heute über 500 gemeinschaftliche Gartenprojekte. Ein wenig überrascht von dem großen Andrang zu Projekten, die sich oftmals nicht so recht in bestehende politische Verwaltungsstrukturen einordnen lassen können, wurden in einzelnen Bundesländern auch Organisationen mit der Förderung von Projekten beauftragt und teilweise auch finanzielle Förderstrukturen und erste rechtliche Rahmenbedingungen geschaffen. Neben Gemeinschaftsgärten haben sich auch andere Projekte wie gemeinschaftlich organisierte Obstwiesen, Komposter, Baumscheibenbegrünungen, Grünpflege und Nützlingsförde-

rung, Community Made Agricultures, Essbare Regionen etc. entwickelt. Bei der Errichtung von neuen Wohnanlagen und Stadtteilen werden gemeinschaftliche Gärten mittlerweile oft von Anfang an mitgedacht. Was es auf planerischer Ebene und in der Begleitung braucht, damit diese Gärten eine wirkliche Bereicherung für die Bewohner:innen und damit mehr als ein „grünes Mascherl“ sind, wird derzeit in mehreren Pilotprojekten untersucht.



Gemeinsames Gärtnern verbessert auch die sozialen Kontakte.

Urbane Gärten leisten als Projekte der Stadtentwicklung von unten einen wertvollen Beitrag zur Quartiersentwicklung, Nachbarschaftsbildung, Erhaltung von Freiräumen, Schaffung von grünen Oasen, Rückzugsorten und produktiven Orten für alle als Form einer gemeinschaftlichen Daseinsvorsorge. Klima- und Biodiversitätskrise werden in den Gärten genauso be- und verhandelt wie Teilhabe und das Lernen demokratischer Prozesse. Sie dienen als niederschwellige Umweltbildungsorte, in denen Lernen durch Erfahrung und Austausch im Mittelpunkt stehen. Damit können Gemeinschaftsgärten einen wertvollen Beitrag zur Erreichung der sozialen, wirtschaftlichen und ökologischen Ziele der Kommunen leisten.

Entscheidungsträger:innen in Städten und Gemeinden sind gefordert, Initiativen auf Augenhöhe zu begegnen, Gemeinschaftsgärten den Rücken zu stärken, ihnen Anerkennung, Wertschätzung und die notwendige Unterstützung durch Politik und Verwaltung entgegenzubringen und sie mit dem Ziel einer dauerhaften Sicherung in Planungsprozesse mit einzubeziehen. Eine politische Debatte über die demokratische Nutzung des öffentlichen Raums für eine nachhaltige Stadtentwicklung ist dafür unumgänglich.

In Zukunft möchten wir hierauf in unserer Arbeit einen Schwerpunkt legen, um rechtliche und finanzielle Rahmenbedingungen zu verbessern und bei der Erarbeitung bzw. Integration von bundesweiten und regionalen Strategien und deren Umsetzung zu unterstützen. Internationale Beispiele zeigen uns, dass es dafür in Österreich durchaus noch Entwicklungspotenzial gibt.



Der Gartenpolylog agiert als Vertretung der Gemeinschaftsgärten.

Fotos: Gartenpolylog (S. 61), Daniel Delong (S. 62)

Zum Gartenpolylog

Der Verein Gartenpolylog – Gärtner:innen der Welt kooperieren – wurde 2007 mit dem Ziel gegründet, die Idee der Gemeinschaftsgärten in Österreich zu verbreiten. Er vernetzt bestehende Initiativen, unterstützt Gartenprojekte beim Aufbau, forscht in nationalen und internationalen Forschungs- und Austauschprojekten zu Potenzialen und Wirkungen von Gemeinschaftsgärten und entwickelt Bildungsmaterialien für Gärtner:innen und ihre Begleiter:innen.

Derzeit ist der Gartenpolylog die einzige Organisation, die bundesweit das Netzwerk der Gemeinschaftsgärten unterstützt, z. B. mit der Gartenkarte und der Organisation der Netzwerktagung. Ohne die großartige Unterstützung vieler Einzelpersonen und regionaler Initiativen, die sich auch für Gemeinschaftsgärten einsetzen, wäre das nicht möglich. Der Gartenpolylog agiert als unabhängiger, gemeinnütziger Verein und sieht sich als Vertretung der Gärten nach außen.

Selber aktiv werden

Viele Gemeinschaftsgärten haben (lange) Wartelisten. Trotzdem gibt es immer wieder Möglichkeiten mitzumachen. Oft freuen sich Gärten über Unterstützung, auch wenn gerade kein Beet frei ist. Auf unserer Gartenkarte gibt es einen guten österreichweiten Überblick zu Projekten. Fragt doch einfach einmal beim Garten in eurer Nähe nach.

Auch wenn es mühsam sein kann, ein neues Projekt zu starten – lasst euch nicht abhalten und gründet Gärten. Haltet die Augen nach ungenutzten Flächen offen, verändert euren Blick auf die Stadt und auf das, was alles ein Garten sein kann. Auch ein Parkplatz, ein Garagendach oder der Grünstreifen einer Wohnstraße können sich in ein blühendes Paradies der Nachbarschaft verwandeln. Findet Gleichgesinnte in eurer Nachbarschaft, um eine gemeinsame Vision zu entwickeln, verschiedene Fähigkeiten zu vereinen und die Aufgaben auf mehrere aufzuteilen. Wendet euch an die lokale Verwaltung oder das Quartiersmanagement und tauscht euch mit bestehenden Gärten in eurer Region aus, um herauszufinden, wie es am besten geht. Einige Informationen und Links findet ihr auf unserer Website www.gartenpolylog.org bzw. könnt ihr uns bei Fragen gerne kontaktieren. Ein langer Atem und Kooperationen mit den richtigen Personen und Organisationen führen immer wieder zum Erfolg.

DANIEL SCHLÖGL

FOODCOOPS

Welterfolge, lokale Historie und aktuelle Situation

FoodCoops [fʊdˌkɔːp-s] oder auf Deutsch Lebensmittelkooperativen, sind in Ländern wie Deutschland, Italien, den USA und Japan seit Jahrzehnten etabliert. Die in New York ansässige Park Slope FoodCoop gibt es seit 50 Jahren. Sie ist ein genossenschaftlich geführter Lebensmittel-Einzelhandel, in dem alle Waren zu finden sind, welche die Mitglieder selbst zum Kauf angeboten sehen möchten. Die Kooperative Hansalim in Südkorea ist ein ähnliches Konstrukt, mit dem speziellen Beweggrund, die Erzeuger:innen und Verbraucher:innen wieder verstärkt zusammenzubringen – mit Mitgliederzahlen im Millionen-Bereich.

In Österreich existieren derzeit über einhundert Initiativen, sowohl in größeren Ballungsräumen als auch in ländlichen Regionen, die sich selbst um die Beschaffung ihrer Lebensmittel kümmern. Die Mehrheit davon ist als Verein mit dem Zweck organisiert, Lebensmittel für die Mitglieder zu organisieren, die spezielle Anforderungen an ihre Nahrung stellen, zumeist auf biologische Produktionsform Wert legen, eine direkte Beziehung zu den Produzent:innen pflegen und somit auch über die produzierten Lebensmittel aus erster Hand Bescheid wissen. In Wien selbst



Karottenschönheit aus der FoodCoop



Das Herz & Ruabn-Lager der FoodCoop

befinden sich mit Jahresbeginn 2022 über 30 eigenständige FoodCoops – das sind somit mehr als eine Kooperative je Bezirk.

Das Jahr 2017 war ein ereignisreiches für die Bewegung in Österreich: Die FoodCoops feierten in Wien beim „10 Jahre FoodCoops“-Fest ihr zehnjähriges Bestehen. Zudem wurde die seit längerem im Entstehen begriffene Interessengemeinschaft (kurz IG) für FoodCoops mit dem Ziel gegründet, FoodCoops zu unterstützen und die Vernetzung beziehungsweise Zusammenarbeit zu stärken.

Für kleinstrukturierte Direktvermarkter:innen stellen FoodCoops eine gute Ergänzung zu Bauernmärkten und Bioläden dar. So sind spezielle Modelle bei Gemüseproduzent:innen, z. B. Community Supported Agriculture, kurz CSA, oder auch kleine Marktgärtnereien oft als direkte Versorger von FoodCoops aktiv. Nicht umsonst werden beide in einem Satz des Regierungsprogramms aus dem Jahr 2020 – auf Seite 152 – erwähnt: Zur Absicherung der bäuerlichen Existenzen sind diese und ähnliche Formen der Lebensmittelversorgung zu fördern – bis heute leider ohne klare Festlegung was FoodCoops angeht. Einzelne lokale Förderungen auf Bezirks- oder Bundeslandebene (z. B. Oberösterreich) stellen hier Ausnahmen dar.

Nun konkret zu den Anliegen der FoodCoops: Neben dem Bezug von gesunden Lebensmitteln und damit, wie bereits beschrieben, der direkten Verbindung zu Produzent:innen stellen sie sicher, dass die erzeugten Produkte wieder eine Wertschätzung erfahren, die auch den Umgang sowohl mit den Hersteller:innen als

auch den Waren selbst auf die gebührende Stufe bringen. Lebensmittel dürfen wieder natürlich wachsen und auch dementsprechend aussehen (oder mit Erde behaftet sein, was zumeist eine längere Haltbarkeit sicherstellt), auch mehr kosten als die einheitliche Ware, die anderswo anonym zum Verkauf gebracht wird. Somit ist auch der Name wieder gerechtfertigt, und es handelt sich nicht um Ware, die nur den schnellen Hunger stillt und ein wenig wertgeschätztes Nahrungsmittel abgibt.

FoodCoops haben – vor allem in der Zeit vor der Pandemie – auch einen weiteren „Zweck“ erfüllt: Sie sind ein sozialer Ort für Menschen aus einem Grätzel (Bezirk oder Bezirksteil), die sich nicht ausschließlich zum Thema Essen zusammengefunden haben, sondern auch gemeinsame Interessen teilen und sich so auch abseits der FoodCoop-Tätigkeiten treffen, austauschen und wertschätzen.

Es gibt noch einige wichtige Gründe, die im Zusammenhang mit FoodCoops zu erwähnen sind:

Lebensmittel werden saisonal, regional sowie ökologisch nachhaltig und sozial gerecht produziert. Es ist allein die Entscheidung der Produzierenden, welcher Preis zum Tragen kommt, ohne dass ein:e Zwischenhändler:in daran verdient oder Preise auf ein unwürdiges Niveau hinuntergehandelt werden.

Anfallende Aufgaben wie Abholung, Lagerdienst etc. werden von den Mitgliedern selbst organisiert und ausgeführt. Dazu zählen unter anderem eine Lagerfläche, meist Kellerabteile oder kleine Geschäftslokale, der Lagerdienst, der die Warenannahme wie -ausgabe sicherstellt, sowie Reinigungs- und Organisationsarbeiten, die der Lebensmittelsicherheit dienen.

Ein wichtiger Aspekt ist der Wegfall von Einweg-Verpackungsmaterialien – beziehungsweise die Wiederverwendung von Materialien, ob Tragtaschen, Glasgebände, Kisten oder Eierkartons. Produzent:innen liefern oft große Einheiten, die in der Kooperative dann aufgeteilt werden.

Gemeinsame Entscheidungen werden basisdemokratisch getroffen – so werden unter anderem Mitgliedsbeiträge festgelegt, oder es wird die Auswahl der Produzent:innen im jeweiligen FoodCoop-Plenum vereinbart. Die Mitbestimmung aller Mitglieder einer FoodCoop in Entscheidungsprozessen ist ein Ansatz zur Redemokratisierung des Lebensmittelsystems.

Es sei aber nicht unerwähnt, dass der Bezug von Lebensmitteln über eine FoodCoop einen Wandel an Gewohnheiten mit sich bringt. Aufgrund der zumeist nur einmalig erfolgenden Lieferung in einem bestimmten Zeitraum – ob jetzt binnen

einer Woche oder in einem anderen Zeitabstand – bedarf es einer gewissen Planung und lässt „Spontankäufen“ keinen Raum mehr. Außerdem sind auch andere Begriffe im Einsatz, so handelt es sich beim Bezug über eine FoodCoop nicht um einen „Einkauf“.

Andererseits sind Organisationen dieser Art auch an die gleichen Regelwerke gebunden, wie sie zum Teil auch für große Konzerne, unter anderem den Lebensmittel-Einzelhandel, Gültigkeit haben. Hier kommt die gesetzliche Regelung der Inverkehrbringung von Lebensmitteln zum Tragen und damit eine Unverhältnismäßigkeit, die einer rechtlichen Änderung bedarf. Die IG FoodCoops war hier bereits ansatzweise aktiv, konnte aber bis zum heutigen Tag keine Änderung bewirken. Wenn wir schon bei dem Punkt sind, dass es Veränderungen braucht, so wäre es wünschenswert, dass sich eine breite Unterstützung dieser und ähnlicher Mitglieder-geführter Strukturen findet, da hier nicht nur wenige Idealist:innen davon profitieren sollen, sondern eine breite Masse der Bevölkerung.

Es ist ein besonderes Erlebnis, Teil dieser Gemeinschaft zu sein, probieren Sie es aus – es wird Ihr Leben verändern!

FoodCoops im Internet:

Die Seite aller FoodCoops in Österreich: <https://foodcoops.at>

Das FoodCoop-Handbuch der BioAustria (entstanden aufgrund einer lokalen Förder-Initiative in Oberösterreich): www.bio-austria.at/app/uploads/FoodCoop-Handbuch-Oktober-2017.pdf

Diverse Radio- und Filmbeiträge zu FoodCoops: <https://foodcoops.at/2018/11/09/radio-filmbeitraege>

MICHAEL SCHMID

WACHSTUM AUF BESTELLUNG

Was Solidarische Landwirtschaft (SoLaWi) oder Community Supported Agriculture bringt

„Im Märzen der Bauer die Rösslein einspannt, er setzt seine Felder und Wiesen instand.“ Lieder wie dieses, aber auch Zeitungsgeschichten mit wogenden Getreidefeldern oder zufriedenen Kühen auf grünen Almen zeichnen bis zum heutigen Tage ein recht idyllisches Bild vom Landleben. Fröhliche, brave Bauersleute ackern emsig, um für unser täglich Brot zu sorgen. Oder so ähnlich. Die Realität sieht anders aus. Ganz anders. Lassen wir einmal die industrielle Landwirtschaft mit ihrer brutalen Massentierhaltung, dem Pestizid- und Düngemittleinsatz auf ausgelaugten Böden und der fortschreitenden Grundwasserverseuchung außer Acht. Abgesehen von wenigen Großgrundbesitzer:innen, die in der östlichen Landeshälfte einen Gutteil des fruchtbaren Ackerlandes bewirtschaften, ist die österreichische Landwirtschaft kleinteilig strukturiert. Aber auch diese Kleinen müssen im Rahmen kapitalistischer Rahmenbedingungen arbeiten. Sie sind Unternehmerinnen und Unternehmer. Damit tragen sie hohes Risiko. Denn die Marktpreise bestimmen die dominanten Handelsketten und der Großhandel wie die Raiffeisen Ware Austria (RWA). Auch wenn allenthalben über hohe Lebensmittelpreise gejammert wird und die Boulevardpresse gerne dramatische Bilder von teurem Brot oder Fleisch zeichnet, so bleiben Konsument:innen stets auf der sicheren Seite. Hierzulande gibt es immer billige Nahrungsmittel in den Regalen. Selbst wenn sich der Preis für Schnitzel oder Hendlteile verdoppeln sollte, so würde für ein Kilogramm Fleisch noch immer kaum mehr als eine Stunde Arbeit zu Mindestlohn nötig sein. Wie die heimischen Produzent:innen davon leben können, steht auf einem anderen Blatt. Die Qualität solcher Nahrungsmittel ist ohnedies hinlänglich bekannt.

Wer dieses System hinterfragt, erhält meist dieselben Antworten. „Das sind eben die Regeln des Marktes. Und wir wollen ja keine kommunistische Planwirtschaft.“ Oder: „Der Konsument will niedrige Preise.“ Stimmt nicht. Jedenfalls nicht in dieser dogmatischen Marktgläubigkeit. Die Gesetzmäßigkeiten des Kapitalismus können auch durchbrochen, Risiken geteilt werden. In kooperativer Weise. Solidarische Landwirtschaft heißt das, oder etwas internationaler „Community Supported Agriculture“. Worum geht es? Im Wesentlichen um das Miteinander

von Endverbraucher:innen und Produzent:innen und um eine Risikoteilung. Und so funktioniert das: Bäuerliche Produzent:innen und Konsument:innen definieren gemeinsam, was angebaut werden soll und in welchem Ausmaß. Das Ernterisiko tragen bei diesem Modell die Verbraucher:innen mit. Sie finanzieren beispielsweise das Saatgut vor und leisten Anzahlungen auf die zu erwartende Ernte. Fällt die besser aus als geplant, freut das alle Beteiligten. Sind die Erträge geringer, so geht der Ausfall zu Lasten beider Teile. In der traditionell kapitalistisch strukturierten Landwirtschaft (nicht nur der industriellen) gehört das Ausfallsrisiko meist vollständig den Produzent:innen oder zum Teil noch der Hagelversicherung. Der Großhandel und die Supermarktketten decken sich anderswo ein. Im schlimmsten Fall kommen für die von der Missernte betroffenen Bäuer:innen zum fehlenden Ertrag noch Pönalen für die Nichteinhaltung von Lieferverträgen.

Die Modelle der Solidarischen Landwirtschaft indes gehen oft über die reine Risikoaufteilung hinaus. Der Einsatz innovativer Anbaumethoden kann gemeinsam beschlossen und ausprobiert werden. Die Sortenvielfalt wird kooperativ definiert. Mitunter sind die Endverbraucher:innen auch in bestimmte Produktionsabläufe eingebunden. Beispielsweise als Erntehelfer:innen, wo dies möglich ist. Auch die Distribution der Ernte kann einfacher und kostensparend in Arbeitsteilung erfolgen. Ganz wesentlich für beide Seiten: Die Handelsmargen fallen weg. Das heißt, selbst wenn die Endverbraucher:innen letztlich sogar weniger für ihr Gemüse bezahlen als im Supermarkt, so bleibt den Erzeuger:innen dennoch mehr in der Kasse. Bei deutlich geringerem Risiko. Davon haben beide Seiten wieder etwas. Denn gesicherte ökonomische Rahmenbedingungen für die Produzent:innen garantiert den Abnehmer:innen auch künftig gute Qualität zu rasonablen Preisen.

Wichtig bei allen SoLaWi-Projekten sind klare, vertragliche Abmachungen. Alle müssen von Beginn an wissen, wer welche Rolle übernimmt, welche Kosten für die Beteiligten anfallen. Was mit Verlusten und Überschüssen passiert. Eine SoLaWi-Kooperation entspricht rein rechtlich, solange keine gemeinsame Organisationsform wie Verein, Genossenschaft oder Gesellschaft für das Vorhaben definiert ist, einer Arbeitsgemeinschaft. Damit sind bestimmte Rechte und Pflichten verbunden. So etwas ohne intensive Vorbereitung zu beginnen, ist keine gute Idee. Alles, was nicht von Beginn an klar vereinbart ist, führt irgendwann unweigerlich zu Missverständnissen und Diskussionen. Daher ist es höchst empfehlenswert, vorab Informationen bei funktionierenden SoLaWi-Projekten einzuholen und ebenfalls schon im Vorfeld rechtliche Beratung in Anspruch zu nehmen. Damit Kürbisse, Paradeiser und Geld nicht letzten Endes per Gerichtsbeschluss aufgeteilt werden müssen.

MARTIN SCHLATZER

ERNÄHRUNG ALS ESSENZIELLER BEITRAG FÜR EINE VERBESSERUNG DER GESUNDHEIT UND DIE ERREICHUNG DES PARISER KLIMAABKOMMENS

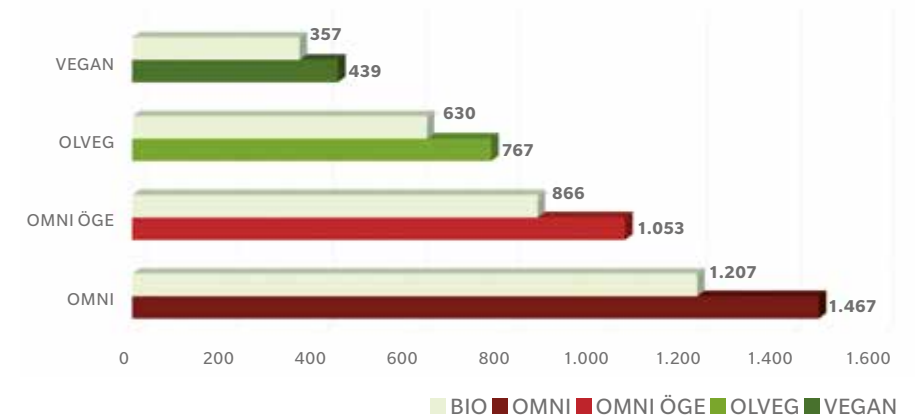
Der Präsident des Deutschen Umweltbundesamtes, Dirk Messner, forderte unlängst, dass der Fleischkonsum in Deutschland halbiert werden solle, da dies der Gesundheit und der Umwelt zuträglich wäre.¹ Gemäß den Empfehlungen der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) ebenso wie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung müsste der Fleischkonsum in Österreich wie in Deutschland um etwa zwei Drittel gesenkt werden, um die gesundheitlichen Vorteile einer primär pflanzenbasierten Ernährungsweise zu nutzen. Eine ovo-lacto-vegetarische und vegane Ernährung weist ebenso deutliche Vorteile für die Gesundheit auf – und gilt zudem von den verschiedenen Ernährungsweisen als diejenige mit den geringsten Folgen für Klima, Landinanspruchnahme, Regenwaldabholzung und Biodiversität. Eine nachhaltige und gesunde Ernährung ist essenziell, um sowohl die Ziele des Pariser Klimaabkommens (Begrenzung der globalen Erwärmung auf 1,5 °C bzw. 2,0 °C bis zum Jahr 2100) zu erreichen als auch in vielen Bereichen die Nachhaltigkeitsziele (SDGs) der Vereinten Nationen umzusetzen.

Die Ernährung spielt qualitativ wie quantitativ eine zentrale Rolle für die Gesundheit des Menschen. Der große Beitrag der Ernährung zum Klimawandel ist mit 11 % bis 37 % gemäß IPCC bzw. 19 % bis 29 % laut Vereinten Nationen bereits seit Längerem evident (IPCC, 2019; Vereinte Nationen, 2019; Vermeulen, 2012). Auch in Österreich belaufen sich die THG-(Treibhausgas-)Emissionen des Ernährungssystems auf ca.

1 „Wir müssen die Massentierhaltung reduzieren, damit die zu hohen Stickstoffeinträge sinken und Böden, Wasser, Biodiversität und menschliche Gesundheit weniger belastet werden.“ ... „Aber wenn wir wirkungsvoll etwas ändern und uns an die Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation (WHO) halten wollen, dann wäre eine Halbierung des Fleischkonsums in Deutschland das Ziel.“ Messner, 2021 zit. in FZA, 2021).

20–30 % der gesamten THG (APCC, 2014; De Schutter et al., 2015; De Schutter und Bruckner, 2016). Tierische Produkte – für sich allein betrachtet – verursachen mit 13,5 % bis 18 % Anteil an allen weltweit vom Menschen verursachten THG sogar mehr THG als der gesamte globale Verkehrssektor (FAO, 2006; FAO, 2013).

Treibhausgaspotenzial unterschiedlicher Ernährungsweisen inklusive Bio-Varianten (CO₂-eq/Person/a)



Anm.: OMNI (dunkelrot) = Omnivor resp. durchschnittliche Ernährung in Österreich, OMNI ÖGE (rot) = gemäß Empfehlungen der ÖGE, OLVEG (grün) = Ovo-lacto-vegetarisch nach ovo-lacto-vegetarischer Gießener Ernährungspyramide, VEGAN (dunkelgrün) = gemäß veganer Gießener Ernährungspyramide, jeweilige BIOVARIANTEN = hellgrün

Abb. 1: Treibhausgasbilanz der durchschnittlichen sowie der modellierten omnivoren, ovo-lacto-vegetarischen sowie veganen Ernährungsweise (Eigene Darstellung/Schlatzer und Lindenthal, 2020)

Die wichtigste Entscheidung, die im Ernährungssektor in Bezug auf das Klima (aber auch andere wichtige Nachhaltigkeitsindikatoren wie Land- und Wasserverbrauch) getroffen werden kann, ist die Wahl von pflanzlichen anstelle von tierischen Produkten (Schlatzer, 2011; Aleksandrowicz et al. 2016; Meier und Christen, 2013; Poore und Nemecek, 2018; APCC, 2018). Eine Studie von Schlatzer und Lindenthal (2020) zeigte, dass die gegenwärtige durchschnittliche, omnivore Ernährung in Österreich (OMNI IST) in Summe 1.467 CO₂-eq-Emissionen²/Person und Jahr ver-

ursacht (siehe Abb. 1 auf der vorigen Seite). Durch die Umstellung auf eine deutlich gesündere Ernährung – die an die Richtlinien der ÖGE angepasst wurde, d. h. 66 % weniger Fleisch – können ca. 28 % der THG-Emissionen eingespart werden. Dies ist auf den wesentlich geringeren Anteil an Fleisch- und Wurstprodukten, die einen hohen CO₂-Rucksack aufweisen, zurückzuführen. Auf eine ovo-lacto vegetarische Ernährung gehen 767 kg CO₂-eq-Emissionen/Person/Jahr zurück, wodurch grob die Hälfte (47,7 %) der THG-Emissionen im Vergleich zur OMNI-IST-Ernährung eingespart werden kann. Durch einen Umstieg auf eine vegane Ernährung mit lediglich 439 kg CO₂-eq pro Person und Jahr können die mit Abstand meisten THG-Einsparungen von ca. 70 % erzielt werden.

Das große Einsparpotenzial der vegetarischen Ernährungsweisen hinsichtlich THG (aber auch in Bezug auf den Flächenbedarf) geht vor allem auf den reduzierten oder nicht vorhandenen Anteil an tierischen Produkten zurück. Pflanzliche Produkte benötigen wesentlich weniger Fläche, da sie direkt ohne Umwandlungsverlust konsumiert werden können, im Gegensatz zu tierischen Produkten, die zumeist auf einen hohen Einsatz von Futtermitteln angewiesen sind. Das wird auch als sogenannter Veredelungsverlust bezeichnet und kann als Ressourceneinsparpotenzial gesehen werden. Das ist mit ein Grund, warum tierische Produkte einen höheren Wasserverbrauch aufweisen, für die Abholzung von Regenwäldern und die Zerstörung von Savannen sowie für den Artenverlust überproportional verantwortlich sind (Schlatzer, 2011; Lindenthal und Schlatzer, 2021). Österreich verursacht durch seinen hohen Futtermittelbedarf zudem gravierende Folgen in den Anbauregionen wie Brasilien und Argentinien, den beiden Hauptimportländern für Österreich (Schlatzer und Lindenthal, 2019).

Die positiven Klimaeffekte einer pflanzenbasierten Ernährungsweise werden durch einen jeweiligen 100 %-Bioprodukte-Anteil in allen untersuchten Ernährungsvarianten nochmals deutlich gesteigert (Bio vegan –76 %, Bio ovo-lacto –57 %, Bio ÖGE –41 % und Bio omnivor –18 %; siehe Abb. 1), da biologische Landwirtschaft in Österreich eine Reduktion der THG-Emissionen auch pro kg Produkt bei den meisten Lebensmitteln bewirkt, insbesondere bei Fleisch und Eiern (Lindenthal et al., 2010).

2 CO₂-Äquivalente (CO₂-eq) sind eine Einheit zur Vergleichbarkeit von Klimaauswirkungen von beispielsweise Lebensmitteln oder Ernährungsweisen. Diese umfassen die drei Treibhausgase Kohlendioxid (CO₂), Methan (CH₄) und Lachgas (N₂O).

Von den möglichen Maßnahmen rangiert die Herkunft der Lebensmittel bezüglich der Klimarelevanz entgegen der verbreiteten medialen Darstellung an einer der letzten Positionen beim Optimierungspotenzial. So können selbst im Falle von 100 % regionalen Produkten lediglich maximal ca. 5 % der gesamten THG am Ernährungssystem eingespart werden (Ritchie und Roser, 2020).

Einen wichtigen Ansatzpunkt für die Vermeidung von THG im Ernährungsbereich stellt indes der Lebensmittelabfall dar: Entlang der gesamten Produktionskette entstehen vermeidbare Lebensmittelabfälle von ca. 1 Million Tonnen pro Jahr (Obersteiner & Luck, 2020). Die THG, die mit dem gesamten anfallenden, vermeidbaren Lebensmittelabfall in allen Bereichen in Österreich verbunden sind, belaufen sich auf ca. 1,3 Millionen Tonnen CO₂-eq (Zamecnik et al., 2021).

Gemäß der von 37 Wissenschaftler:innen aus dem Bereich Klima- und Ernährungsforschung und 16 verschiedenen Ländern im Jahr 2019 lancierten Planetary Health Diet ist eine Reduktion um ca. zwei Drittel des jetzigen Fleischkonsums in den Ländern des Globalen Nordens wie u. a. Österreich, Deutschland und USA indiziert, um die planetaren Grenzen, gerade in den Bereichen Klima und Artenverlust, einzuhalten (siehe EAT-Lancet Commission, 2019). Bei einer Umstellung auf gesündere, stark fleischreduzierte Ernährungsweisen könnten laut Vereinten Nationen (2019) weltweit 11 Millionen Tote, die jedes Jahr an den Folgen von Fehlernährung sterben, vermieden werden. Die Wahl einer gut geplanten ovo-lacto-vegetarischen oder veganen Ernährungsweise kann zudem das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes mellitus Typ 2, Bluthochdruck und Dickdarmkrebs deutlich senken (A.N.D., 2016; Keller und Leitzmann, 2020).

- Die Ernährung hat einen starken Einfluss auf Klimawandel, Landwirtschaft und Flächennutzung. Die Änderung des Ernährungssystems und -verhaltens ist essenziell für nachhaltige Entwicklung. (Vereinte Nationen, 2019)

Da sich die Menschheit mitten in einer veritablen Klimakrise befindet, hat Österreich im September 2019 den Klimanotstand ausgerufen.³ Damit die THG-Emissionen im Sinne des Paris Agreements reduziert werden und gleichzeitig wichtige

3 Siehe https://www.parlament.gv.at/PAKT/PR/JAHR_2019/PK0944/

Co-Synergien zu Gesundheit, Biodiversitäts-, Boden- und Gewässerschutz sowie zur Ernährungssicherung und der Erfüllung der Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen beitragen, sollten entsprechende pflanzenbasierte Ernährungsweisen etabliert und daher auf allen Ebenen dementsprechende Maßnahmen gesetzt werden.

Aus klimatischer, aber auch gesamtheitlicher Betrachtung lassen sich nun Empfehlungen für die Etablierung einer möglichst nachhaltigen, gesunden sowie ressourcenschonenden Ernährung ableiten. Hierzu zählt a) die Forcierung von vegetarischen und veganen Ernährungsweisen sowie -optionen, b) die Reduktion des Konsums von Fleisch (insbesondere Schweine- und Hühnerfleisch) um mind. 50%, optimalerweise um zwei Drittel, c) Maßnahmen zur Steigerung der ganzheitlichen Fleischqualität ausgerichtet auf strenge Nachhaltigkeitskriterien (THG-Einsparungen durch Bio-Fleisch), d) die Wahl von biologischen Produkten, e) die Vermeidung von Lebensmittelabfall und f) die Wahl von regionalen und saisonalen Produkten.

Quellen

- Academy of Nutrition and Dietetics (2016): Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Vegetarian Diets. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212267216311923>
- Aleksandrowicz, L. et al. (2016): The Impacts of Dietary Change on Greenhouse Gas Emissions, Land Use, Water Use, and Health: A Systematic Review. https://www.researchgate.net/publication/309696595_The_Impacts_of_Dietary_Change_on_Greenhouse_Gas_Emissions_Land_Use_Water_Use_and_Health_A_Systematic_Review
- APCC (2014): Österreichischer Sachstandsbericht Klimawandel 2014 (AAR14): Synopse – Das Wichtigste in Kürze. Austrian Panel on Climate Change (APCC), Climate Change Centre Austria, Wien, Österreich.
- APCC (2018). Österreichischer Special Report Gesundheit, Demographie und Klimawandel. <http://sr18.ccca.ac.at/download/apcc-sr18-zusammenfassung-fuer-entscheidungsstragende-und-synthese-de-pre-print/>
- De Schutter, L. et al. (2015): ACHTUNG: HEISS UND FETTIG – KLIMA & ERNÄHRUNG IN ÖSTERREICH – Auswirkungen der österreichischen Ernährung auf das Klima https://www.wwf.at/de/view/files/download/showDownload/?tool=12&feld=download&sprach_connect=3023
- De Schutter, L., Bruckner, M. (2016): Hunger auf Land – Flächenverbrauch der österreichischen Ernährung im In- und Ausland. https://www.wwf.at/de/view/files/download/showDownload/?tool=12&feld=download&sprach_connect=3120
- EAT-Lancet Commission on Food, Planet, Health (2019): Our Food in the Anthropocene. https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report.pdf
- Englisch M. et al. (2017): „Bio Roh – Biogene Rohstoffe im Spannungsdreieck Flächenverfügbarkeit, Klimawandel und künftige Ertragsverhältnisse“. StartClim2016. http://www.startclim.at/fileadmin/user_upload/StartClim2016_reports/StCl2016C_lang.pdf
- FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) (2006): Livestock's Long Shadow: Environmental Issues and Options. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Rom 2006a.
- FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) (2013): Tackling climate change through livestock. <http://www.fao.org/3/a-i3437e.pdf>
- Leitzmann C., Keller M. (2020): Vegetarische und vegane Ernährung, Ulmer Verlag, Stuttgart, 4. Aufl.
- Lindenthal, T., Markut, T., Hörtenhuber, S., Theurl, M., Rudolph, G. (2010): Greenhouse Gas Emissions of Organic and Conventional Foodstuffs in Austria. VII. International conference on life cycle assessment in the agri-food sector (LCA Food), 22.–24. September 2010, Bari, Italy. Proceedings, Vol (1), pp 319–324.
- Meier, T., Christen, O. (2013): Environmental Impacts of Dietary Recommendations and Dietary Styles: Germany As an Example. https://www.researchgate.net/publication/233796845_Environmental_Impacts_of_Dietary_Recommendations_and_Dietary_Styles_Germany_As_an_Example/link/54e5bb4a0cf2cd2e028b2db4/download
- Obersteiner, G., Luck, S. (2020): Teller statt Tonne. Lebensmittelabfälle in österreichischen Haushalten – Status Quo. Im Auftrag von WWF Österreich.
- Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) (2020): 10 Ernährungsregeln der ÖGE. <https://www.oege.at/index.php/bildung-information/empfehlungen>
- Poore, J., Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. <http://science.sciencemag.org/content/360/6392/987>
- Hannah Ritchie, H., Roser, M. (2020): Environmental impacts of food production. <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food>

- Schatzter, M. (2011): Tierproduktion und Klimawandel – Ein wissenschaftlicher Diskurs zum Einfluss der Ernährung auf Umwelt und Klima, LIT Verlag, Wien, Münster, Berlin.
- Schatzter, M., Lindenthal, T. (2019): Studie zu Sojafuttermitteln und Palmöl. https://www.fibl.org/fileadmin/documents/de/news/2019/studie_palmoel_soja_1907.pdf
- Schatzter, M., Lindenthal, T. (2020): Einfluss von unterschiedlichen Ernährungsweisen auf Klimawandel und Flächeninanspruchnahme in Österreich und Übersee“ (DIETTCLU). https://www.fibl.org/fileadmin/documents/de/news/2020/startclim_endbericht_2012.pdf
- Schatzter, M., Lindenthal, T. (2021): Auswirkungen des österreichischen Imports ausgewählter Lebensmittel auf Flächenverbrauch, Biodiversität und Treibhausgasemissionen in den Anbauregionen des globalen Südens. <https://orgprints.org/id/eprint/40035/>
- Vereinte Nationen (2019): The future is now. https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/24797GSDR_report_2019.pdf
- Zamecnik, G. et al. (2021) [unpub.]: Klimaschutz und Ernährung – Darstellung und Reduktionsmöglichkeiten der Treibhausgasemissionen von verschiedenen Lebensmitteln und Ernährungsstilen. Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Österreich.

Mag. Martin Schlatzter

Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL), Wien

E-Mail: martin.schatzter@fibl.org

MARTA LÓPEZ CIFUENTES

WIE VIEL LAND BRAUCHT DIE STADT?

Zur Nahrungsmittelproduktion in und für Wien

Wer heute durch Wien spaziert, sieht einerseits, dass traditionelle landwirtschaftliche Betriebe immer stärker in Bedrängnis geraten. Andererseits stechen einem an fast jeder Ecke Hochbeete, Nachbarschaftsgärten und Selbsternteflächen ins Auge. Außerdem florieren in der Wiener Lebensmittellandschaft Start-ups, die neue Produktionsmethoden anwenden oder innovative Produkte in die Stadt bringen. Das alles reiht sich ein in einen Trend: Da ein immer größerer Teil der Weltbevölkerung in Städten lebt, wird zum einen Druck auf landwirtschaftliche Flächen in den Städten ausgeübt. Zum anderen rücken neue Formen der städtischen Landwirtschaft ins Zentrum der Aufmerksamkeit, wenn es darum geht, nachhaltige Lösungen für die Lebensmittelversorgung unserer Städte zu finden. Aber inwieweit ist die städtische Landwirtschaft wirklich eine nachhaltige Lösung für die Lebensmittelproduktion und gibt es genug Flächen, um die Stadtbevölkerung zu ernähren?

Eine nachhaltige Lösung?

Neue Formen der urbanen Landwirtschaft sind weltweit auf dem Vormarsch, da ihnen das Potenzial zugeschrieben wird, einige der negativen Auswirkungen der Urbanisierung abzufedern. Daher entstehen immer öfter Initiativen für urbane Landwirtschaft, die z. B. Gemeinschaftsbildung und zivilgesellschaftliches Engagement fördern, Minderheiten stärken und ein Bewusstsein für Umweltfragen schaffen möchten. Außerdem kann die urbane Landwirtschaft zum städtischen Umweltmanagement beitragen (z. B. Kompostierung organischer Abfälle) und sich positiv auf die Umwelt in der Stadt auswirken (z. B. Verbesserung des Mikroklimas, Erhalten von Boden, Wasser und Biodiversität). Allerdings nur unter der Voraussetzung, dass sie umweltfreundlich betrieben wird. Denn die urbane Landwirtschaft kann auch Risiken für Gesundheit und Umwelt bergen.

Erstens können die in ihr erzeugten Produkte beeinträchtigt und potenziell gesundheitsschädigend werden. Nämlich wenn sie mit Schadstoffen (z. B. Schwer-

metallen in Böden) belastet werden, die durch andere städtische Aktivitäten freigesetzt werden. Zweitens kann sie, wenn sie nicht nach ökologischen Standards betrieben wird, selbst die städtische Umwelt verschmutzen (z. B. durch Agrochemikalien). Im Fall der Tierhaltung können Krankheiten auf den Menschen übertragen werden, wobei das Risiko in Städten, in denen die Landwirtschaft an dicht besiedelte Gebiete grenzt, besonders hoch ist. Des Weiteren birgt die urbane Landwirtschaft auch Konfliktpotenzial mit nicht-landwirtschaftlichen Anrainer:innen, für die von städtischen Bauernhöfen verursachter Staub, Geruch und Lärm zur Belastung werden können.

Trotz allem – eine urbane, umweltfreundliche Landwirtschaft wird zunehmend als tragfähige politische Perspektive wahrgenommen. Sie soll zur Erhöhung der städtischen Ernährungssicherheit beitragen, die Nachhaltigkeit der Städte stärken und als Vehikel für politischen und sozialen Wandel dienen – auch in Wien.

Urbane Landwirtschaft in Wien

Wiens günstige geografische Lage, mit sehr fruchtbaren Böden, eignet sich hervorragend für die Landwirtschaft. 14 % der Gesamtfläche Wiens entfallen auf landwirtschaftliche Flächen. Das entspricht ca. 5.700 ha: 382 ha Gartenbau, 323 ha Obstanbau und Grünlandflächen, 665 ha Weingärten und 4.330 ha Acker- und Gemüseanbau – von diesen sind bereits 32 % biologisch bewirtschaftet und auch der größte Landwirtschaftsbetrieb Wiens, der im Besitz der Stadt ist, wirtschaftet biologisch. Es werden ca. 400 ha für Feldgemüse genutzt und jährlich ca. 60.000 t Gemüse angebaut. Das würde rund 30 % des Wiener Gemüseverbrauchs entsprechen – jedoch wird nicht die gesamte Produktion in Wien konsumiert und es gibt wenig Diversität bei den angebauten Gemüsesorten (z. B. verhältnismäßig viele Gurken). Allerdings wird aufgrund von Wohnraummangel und Infrastrukturprojekten (Industrie, Verkehr etc.) immer mehr landwirtschaftliche Fläche verbaut. In den letzten 25 Jahren hat die Stadt ca. 1.300 ha landwirtschaftliche Fläche verloren.

Um diesen Trend umzukehren und die landwirtschaftlichen Flächen und Betriebe in Wien zu schützen, hat die Stadt Wien, gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer, einen (nicht verbindlichen) agrarstrukturellen Entwicklungsplan erstellt. In ihm wurden Vorranggebiete – 81 % der landwirtschaftlichen Fläche – festgelegt, mit dem Ziel, diese und die darauf angesiedelten Betriebe zu erhalten. Der Rückgang der landwirtschaftlichen Flächen erfolgt seitdem vor allem bei den nicht als Vorranggebieten definierten Flächen.

Neben diesen traditionellen landwirtschaftlichen Flächen existieren auch neue, innovative Formen von Landwirtschaft, die alternative Anbaumethoden (Aquaponik, Vertical Farming, ...) anwenden, alternative Produkte (Pilze, Schnecken, ...) für den Anbau in der Stadt wiederentdecken und ungewöhnliche Standorte (Dachflächen, Keller, ...) nutzen. Solche Projekte beschäftigen sich mit urbaner Landwirtschaft in einem futuristischen Kontext, in dem Platz und Ressourcen begrenzt sind und das Klima immer heißer und unbeständiger wird.

Im Unterschied zu derartigen, auf Lebensmittelproduktion ausgerichteten Formen der urbanen Landwirtschaft entstehen auch vermehrt Initiativen wie z. B. Gemeinschaftsgärten, in denen Bewusstseinsbildung und der Aufbau eines Gemeinschaftsgefühls im Vordergrund stehen – jedoch ist ihr Potenzial für die tatsächliche Nahrungsmittelproduktion eher marginal. Sie sind Teil einer neuen Bewegung, die alternative Visionen für das Wiener Ernährungssystem entwickelt. Dieses zunehmende Interesse am Anbau von eigenen Lebensmitteln wird auch dazu benutzt, das Image von Stadtentwicklungsprojekten aufzupolieren. Zum Beispiel müssen am Donaufeld gerade Gemüsebaubetriebe neuen Wohnbauprojekten weichen, während Gemeinschaftsgärten als wichtiges Merkmal des entstehenden Quartiers präsentiert werden – ein Konflikt, der die aktuelle Situation der urbanen Landwirtschaft in Wien gut illustriert.

Zusammengefasst ist die Landwirtschaft in Wien also von drei gleichzeitigen Entwicklungen betroffen:

1. dem Rückgang herkömmlicher Betriebe und landwirtschaftlicher Produktionsflächen,
2. dem Ausbau innovativer städtischer Landwirtschaft und
3. dem Wachstum einer urbanen Landwirtschaftsbewegung, die versucht, die Flächen in der Stadt zurückzuerobern, um einen sozialen, pädagogischen, ökologischen und/oder gemeinschaftlichen Mehrwert zu schaffen.

Wohin in Zukunft?

Es muss festgehalten werden, dass es aktuell nicht möglich ist, den großen Nahrungsbedarf Wiens mit der Lebensmittelproduktion innerhalb der Stadtgrenzen zu decken. Das wird klar, wenn man die Zahlen für ganz Österreich betrachtet. Durchschnittlich benötigen Österreicher:innen für ihren Lebensmittelkonsum ca. 3.000 m² Ackerfläche pro Kopf. (Diese Zahlen sind nicht in Stein gemeißelt. Die Fläche könnte z. B. durch eine Reduktion des Konsums von tierischen Produkten

verringert werden.) In ganz Österreich steht jeder Person aber nur ungefähr die Hälfte dieser Fläche für den Anbau von Lebensmitteln zur Verfügung. Diese Differenz zeigt, wie abhängig Österreich und daher auch Wien von Importen ist.

Trotz dieses Mangels an Fläche kann Wien – wenn die Stadtpolitik das will – nachhaltiger und robuster gegenüber Veränderungen (z. B. der Klimakrise) bzw. unabhängiger vom Weltmarkt werden. Nämlich, indem die Stadt auf den Aufbau von lokalen landwirtschaftlichen Strukturen fokussiert. Dafür hat Wien mit seinen fruchtbaren Böden optimale Bedingungen. Es wird dazu aber auch nötig sein, dass die städtische Ernährungspolitik positive Beziehungen zwischen Wien und seinem Umland (konkret z. B. dem Land Niederösterreich, aber auch grenzüberschreitend mit den Nachbarländern) herstellt. Nur so kann die Stadt ein lokales Ernährungssystem entwickeln und in weiterer Folge einen möglichst hohen Anteil des städtischen Lebensmittelbedarfs regional decken. Natürlich sollten auch bestehende herkömmliche Betriebe in der Stadt Teil dieses Systems sein und wenn möglich erhalten bleiben. Da der Druck auf sie voraussichtlich weiterhin steigen wird, sollte, will man die eingangs erwähnten Ziele erreichen, die urbane Landwirtschaft in der Raumplanung stärker berücksichtigt werden.

Ein wirklich nachhaltiges Ernährungssystem muss aber auch seiner sozialen und ökologischen Verantwortung gerecht werden. Dafür müssten die sozialen, umweltfreundlichen und innovativen landwirtschaftlichen Projekte noch stärker gefördert werden. Konkret brauchen sie bessere Rahmenbedingungen, wie zum Beispiel mehr Platz in der Stadt, den Abbau bürokratischer Hürden sowie mehr finanzielle und beratende Unterstützung. Das soziale, ökologische, aber auch ökonomische Potenzial der urbanen Landwirtschaft wird von Stadtplaner:innen und Politiker:innen noch viel zu wenig erkannt. Dabei könnte die urbane Landwirtschaft dabei helfen, viele Ziele der Stadt Wien zu erreichen – etwa eine Smart City oder ganz einfach allgemein stabiler gegenüber Krisen zu werden.

Quellen

- Deelstra, T., Girardet, H. (2000). Urban agriculture and sustainable cities. In: Bakker N., Dubbeling M., Gündel S., Sabel-Koshella U., de Zeeuw H. (Eds.). Growing cities, growing food. Urban agriculture on the policy agenda. Feldafing, Germany: Zentralstelle für Ernährung und Landwirtschaft [ZEL]: 43–66.
- Ernährungsrat Wien (2020). Positionspapier Stadt-Landwirtschaft und Raumplanung. <https://ernaehrungsrat-wien.at/mitmachen/ak-stadt-landwirtschaft/>
- Feola, G., Sahakian, M. Binder, C. R. (2020). Sustainability Assessment of Urban Agriculture. In: Binder, C.R., Wyss, R., and Massaro, E. (Eds.). Sustainability Assessment of Urban Systems. Cambridge: Cambridge University Press, 417–437.
- Krobath, P. A., Kumnig, S., Exner, A. (2016). Die Stadt frisst ihre Äcker. Die Presse. <https://www.diepresse.com/5094521/die-stadt-frisst-ihre-aecker>
- Kumnig, S. (2017). Between Green Image Production, Participatory Politics and Growth: Urban Agriculture and Gardens in the Context of Neoliberal Urban Development in Vienna. *International Journal for Critical Geographies* 16(2): 232–248.
- Landwirtschaftskammer Wien (2014). Agrarstruktureller Entwicklungsplan für Wien 2014. Wien: Magistratsabteilung 58.
- Landwirtschaftskammer Wien (2017). Landwirtschaftsbericht 2015/2016.
- Olsson, E. G. A., Kerselaers, E., Søderkvist Kristensen, L., Primdahl, J., Rogge, E., Wästfelt, A. (2016). Peri-urban food production and its relation to urban resilience. *Sustainability*, 8(12), 1340.
- Stadt Wien (2019). Smart City Wien Rahmenstrategie 2019–2050. <https://smartcity.wien.gv.at/site/initiative/rahmenstrategie/>
- Schuh, K. (2013). Die Wiener und die Landwirtschaft. Die Presse. <https://www.diepresse.com/1501721/die-wiener-und-die-landwirtschaft>
- Schwarzl, B., Weiß, M. (2017). SUM-Food: Regionale Lebensmittelpfade am Beispiel der Stadt Wien für die Produktgruppe Gemüse. Wien: Umweltbundesamt.
- Viljoen, S. (2018). Urban Farming: Vienna. Urban farming als Bestandteil von Stadtentwicklungsstrategien mit Bezug auf Wien, Österreich. Diplomarbeit: Technische Universität Wien.

FIONA STEINERT | CHARLOTTE KOTTUSCH | MICHAEL KUBIENA

VOM FELD AUF DEN TELLER

Auf dem verschlungenen Weg durchs Ernährungssystem



Unsere Ernährung gehört zu den existenziellsten menschlichen Bedürfnissen, dennoch lebt ein Großteil der Menschheit in einem System, in dem nahezu undurchschaubar geworden ist, woher die Lebensmittel für den täglichen Bedarf eigentlich kommen.

Was hat die Tomate auf dem Teller mit Klimafragen, Bodenbesitzverhältnissen, Arbeitsbedingungen, Agrarförderungen, Preiskartellen von Supermarktkonzernen, Grenzregimen, Migrations-, Gesundheits- und Sozialpolitik zu tun? Dieses Geflecht gilt es zum besseren Verständnis des Ernährungssystems nachvollziehbar zu machen. Letztendlich geht es darum, die Handlungsmacht in Bezug auf das Grundbedürfnis Essen zurückzuerlangen. Dazu brauchen wir eine grundlegende Änderung des globalen Ernährungssystems. Wer daran in welcher Form arbeitet und welche Rolle Ernährungsräte im Allgemeinen und der Ernährungsrat Wien im Besonderen spielen, möchten wir hier zusammenfassen.

Warum ein systemischer Ansatz?

Wenn vom Ernährungssystem die Rede ist, sind damit die Menschen, Unternehmen und Organisationen gemeint, die in Produktion, Verarbeitung, Logistik, Handel, Konsum und Entsorgung von Lebensmitteln und Lebensmittelabfällen direkt oder indirekt involviert sind. Dazu gehören auch Material-, Energie- und Informationsflüsse, d. h. die Beziehungen zwischen diesen Akteur:innen. Sie alle stehen in der Ernährungskette in vielfältigen Abhängigkeiten und Auswirkungen zueinander. Darüber hinaus sind ökologische Faktoren sowie soziale und kulturelle Normen, rechtliche Vorgaben, wirtschaftliche Gegebenheiten und politische Prozesse wesentliche Bestandteile des Ernährungssystems.

Diese Definition zeigt bereits, wie umfassend das Thema Ernährung ist – schließlich betrifft es auch alle. Eine systemische Perspektive ermöglicht es, die

Vielzahl von Akteur:innen mit ihren oftmals diversen, manchmal widersprüchlichen Bedürfnissen, Motiven, Budgets und Themenschwerpunkten zu benennen und in der Folge zu verknüpfen. Ein systemischer Blick macht außerdem deutlich, dass es keine simplen Lösungen an einer Ecke des Ganzen geben kann. Um einschätzen zu können, welche Akteur:innen welche Wirkungen erzielen können, bedarf es ganzheitlicher Betrachtungen – nicht zuletzt von Machtverhältnissen und möglichen Koalitionen.

Welche Systeme – Makro- bis Mikroebene

Um Ernährung als und im System zu verstehen, ist eine Betrachtung auf unterschiedlichen Ebenen hilfreich. Mit einem Blick auf die Zusammenhänge zwischen globalen und lokalen Aspekten von Ernährung sehen wir beispielsweise, dass das Angebot in Supermärkten des Globalen Nordens darauf beruht, dass Anbauflächen in den Globalen Süden ausgelagert werden. Oder dass lokale Lebensmittelpreise vom Weltmarkt und globalen Handelsabkommen abhängig sind.

Auf der Akteur:innenebene stellt sich die Frage, welche Änderungen hin zu einem nachhaltigen Ernährungssystem von den einzelnen Konsument:innen ausgehen können. Wenn wir uns etwa den hohen Anteil der Privathaushalte am Gesamtvolumen der Lebensmittelverschwendung in Österreich ansehen (50% der vermeidbaren Lebensmittelabfälle fallen zu Hause an), zeigt sich die Notwendigkeit, bei Verhaltensänderungen im Individuellen anzusetzen. Dagegen bedarf es für die Steigerung nachhaltiger Bio-Produktion und eines entsprechend leistbaren Angebots gezielter Fördermaßnahmen – also politischer Steuerungsinstrumente, die über die Nachfrage des Marktes hinausgehen. Auch die Arbeitsbedingungen, unter denen Gemüse angebaut, geerntet oder verkauft wird, kann der:die einzelne Konsument:in kaum beeinflussen. Hier braucht es Standards, die sich an Menschenrechten orientieren, und deren Kontrolle durch staatliche Instanzen. Mit Selbstorganisation und ihrer politischen Arbeit spielen internationale NGOs wie La Via Campesina, Oxfam, FIAN und viele andere ebenso wie lokale Initiativen eine wesentliche Rolle im System.

Damit ist bereits die enge Verknüpfung von Akteur:innen und Regelwerken angesprochen – von internationalen Zielsetzungen wie den UN Sustainable Development Goals (SDGs) über Selbstverpflichtungen wie den Milan Urban Food Policy Pact bis zu gesetzlichen Vorgaben auf regionaler oder nationaler Ebene. Die „Farm to Fork“-Strategie der EU hat hier zuletzt Anlass zur Hoffnung auf ein Umdenken

gegeben, das sich leider im Verhandlungsergebnis zur Gemeinsamen Agrarpolitik nicht wiederfindet.

System Stadt – System Ernährung

In diesem komplexen Gefüge lässt sich schnell die Vorstellung verlieren, wie unser Bezug zu Lebensmitteln unmittelbarer und transparenter gestaltet werden kann. Daher sind in den vergangenen Jahren überschaubarere, lokale Zusammenhänge – oftmals im städtischen Kontext – zu den Orten geworden, an denen sich die vielversprechendsten Entwicklungen in Hinblick auf ein nachhaltiges Ernährungssystem abspielen.

Sowohl die genannten SDGs wie auch der 2023 bereits von 260 Städten unterzeichnete Milan Urban Food Policy Pact sind Beispiele für die Bedeutung, die Städte in der Umsetzung global relevanter Veränderungen tragen. Aufgrund des globalen Wachstums von Städten ist hier ein immer größerer Teil der Weltbevölkerung versammelt. Auf politischer Ebene bieten sie unmittelbarere Bezüge zu den Lebensrealitäten der Menschen und direktere Handlungsräume für lokale Veränderung durch ihre Bewohner:innen. Und schließlich sind Städte Systeme, in denen (zunehmend) alle Sektoren des Ernährungssystems – von der Produktion bis zum Abfall – auf begrenztem Raum zusammenkommen.

In gleichem Maße werden Städte damit auch als Betätigungsfeld für zivilgesellschaftliche Initiativen interessant, die sich ganzheitlich mit der Etablierung eines nachhaltigen Ernährungssystems befassen. In den vergangenen Jahren sind in zahlreichen Städten sogenannte Ernährungsräte entstanden – so auch in Wien.

Als ein Instrument hat der Wiener Ernährungsrat (wie auch andere) die Formulierung einer Ernährungsstrategie für die Stadt Wien gewählt. Der Prozess der Aushandlung von Zielen und Maßnahmen zwischen Stadtpolitik, -verwaltung und Zivilgesellschaft ist dabei ein wesentlicher Teil der Arbeit an Bewusstseinsbildung und Mobilisierung der beteiligten Akteur:innen.

In einzelnen Handlungsfeldern wird der Ernährungsrat Wien direkt aktiv. Schwerpunkte liegen auf den Bereichen, in denen von einer besonderen Wirksamkeit ausgegangen werden kann. So ist Raum für urbane Landwirtschaft mit ihren vielfältigen Funktionen als Teil einer nachhaltigen Stadtentwicklung ein zentrales Anliegen. Mehr Sichtbarkeit für alternative Lebensmittelbezugsquellen – wie Bauernmärkte, FoodCoops, CSA (Community Supported Agriculture) und kooperative

Supermärkte – soll den Zugang zu regionalen Lebensmitteln zu fairen Preisen verbessern. Einen starken Hebel für Änderungen im System bieten Orte der Gemeinschaftsverpflegung wie z. B. Betriebskantinen, Kindergärten und Schulen, Pensionist:innen-Wohnhäuser, aber auch die Gastronomie. Die Vermittlung von Wissen soll Menschen zur Mitgestaltung des Ernährungssystems befähigen und so Entscheidungsmacht auf die lokale Ebene zurückholen.

Wie der Zugang zu Lebensmitteln in der Gesellschaft gestaltet ist und ob diese Gestaltung einigen wenigen vorbehalten oder Sache aller ist, wird entscheidend sein für ein gerechtes Ernährungssystem der Zukunft – auf globaler wie auf lokaler Ebene.

Quellen

- Definition Ernährungssystem angelehnt an: Moschitz et al. 2015: Das Ernährungssystem Basel – Relevante Politiken, Institutionen und Akteure. Frick: FiBL Schweiz sowie Stierand 2008: Stadt und Lebensmittel – Die Bedeutung des städtischen Ernährungssystems für die Stadtentwicklung. Dissertation. Dortmund.
- Ernährungsrat Wien: <https://ernaehrungsrat-wien.at/vision-mission/>
- EU Commission: Farm to Fork Strategy. For a fair, healthy and environmentally-friendly food system https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/f2f_action-plan2020_strategy-info_en.pdf
- Milan Urban Food Policy Pact: https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/polis_aktuell_2022/06:_Ernaehrungssouveraenitaet._Inkl._Poster_„Das_Ernaehrungssystem“: https://www.politik-lernen.at/pa_ernaehrungssouveraenitaet
- SDGs und Ernährung: <https://www.stockholmresilience.org/research/research-news/2016-06-14-how-food-connects-all-the-sdgs.html>
- UN Sustainable Development Goals: <https://sdgs.un.org/goals>
- WeltTellerFeld. Das Wiener Modell: <https://welttellerfeld.at/>
- WWF Österreich: Teller statt Tonne. Lebensmittelabfälle in österreichischen Haushalten – Status Quo, April 2020 https://www.wwf.at/de/view/files/download/showDownload/?tool=12&feld=download&sprach_connect=3602

TOM WAITZ

EUROPA QUO VADIS

Die Gemeinsame Europäische Agrarpolitik (GAP)

„Die einmalige Chance, die europäische Landwirtschaft zum Teil der Lösung zu machen und einen Löwenanteil der Klimaschutzmaßnahmen zu übernehmen, wurde zu Gunsten von kurzfristigen Profiten geopfert. Das Ergebnis ist ein Armutszeugnis der Politik und damit sieben verlorene Jahre.“

– THOMAS WAITZ, EU-Abgeordneter der Grünen und Biobauer

Rund 174 Millionen Hektar Land werden in Europa landwirtschaftlich genutzt, das sind etwa 40 Prozent der Fläche in der EU. Wie auf diesen Wiesen und Feldern gearbeitet wird, ist entscheidend für das Funktionieren der Ökosysteme, die Qualität des Grundwassers und das Klima. Die Europäische Landwirtschaftspolitik ist nicht nur die Grundlage unserer Lebensmittelproduktion, sondern mit rund 387 Milliarden Euro, also knapp einem Drittel des mehrjährigen Finanzrahmens der Europäischen Union für den Zeitraum 2021 bis 2027, einer der größten Ausgabe-Posten im EU-Haushalt und damit ein wichtiger Faktor in der Erreichung der EU-Klimaziele. Im Oktober 2020 starteten das Europäische Parlament, der Rat der Europäischen Union, bestehend aus den Landwirtschaftsminister:innen der Mitgliedstaaten, und die Kommission die sogenannten Trilog-Verhandlungen über die Gemeinsame Europäische Agrarpolitik 2023–2027. Im Zentrum stand die Frage, wie die Europäischen Gelder verteilt werden, und damit auch, welche Art der landwirtschaftlichen Produktion in Europa zukünftig gefördert werden soll.

Das Ergebnis der Verhandlungen, die im Juni 2021 abgeschlossen wurden, war ernüchternd. Um die GAP zu einem sinnvollen Instrument zur Förderung nachhaltiger Landwirtschaft und damit einer Eindämmung der Klimakrise zu machen, wäre es aus Sicht der Grünen notwendig, die Steuergelder als Anreize einzusetzen. Im Mittelpunkt müsste dabei die Unterstützung von kleinen und mittleren Betrieben stehen. Es bräuchte Investitionen in lokale Landwirtschaft, regionale Verarbeitung und in kürzere und fairere Lieferketten und Unterstützung für Kleinbauern

und -bäuerinnen bei der Erzeugung ökologischer Lebensmittel mithilfe nachhaltiger Anbau-Praktiken sowie unter Einhaltung hoher Tierwohlstandards. Die umstrittensten Punkte sind dabei seit Jahren die sogenannten Flächenprämien und die Umweltmaßnahmen. Hier muss es zu radikalen Reformen kommen, denn nur so können wir sicherstellen, dass die Landwirtschaft ihr Möglichstes zur Abmilderung der Klimakrise beiträgt und Emissionen von Klimagasen massiv zurückfährt und alle Potenziale zur Bodenbindung von CO₂ ausschöpft.

Flächenprämien

77 Prozent der GAP-Gelder fließen in Direktzahlungen, die sich an der Größe von vorhandenen Flächen orientieren, sogenannte Flächenprämien. Industrialisierte Großbetriebe bekommen denselben Hektar-Satz wie Kleinbetriebe, obwohl die Bewirtschaftungskosten in Großbetrieben pro ha niedriger sind. Im europäischen Schnitt gehen fast 80 Prozent der Gelder an 20 Prozent der Betriebe. Aufgrund dieses unfairen Wettbewerbs müssen jeden Tag 1.000 kleine und mittelgroße Bauernhöfe in Europa schließen, weil sie keine Chance gegen das Preisdumping der Großbetriebe haben. Die jetzige Agrarförderungspolitik ist vor allem eine Subventionierung von Großbetrieben, Oligarchen und Finanzinvestoren mit unserem Steuergeld. Jüngste Skandale rund um Andrej Babiš und Viktor Orbán zeigen, dass hier dringend eine durchgreifende Reform benötigt wird, damit wir Agrarindustriunternehmen und Oligarchen den Steuergeldhahn abdrehen und dieses Geld für die Ökologisierung kleiner und mittelständischer Landwirtschaften nutzen können.

Die Grünen fordern 60.000 Euro als maximale Förderung pro Betrieb, damit KMUs in der Landwirtschaft eine faire Chance haben. Selbst die Mehrheit im Europäischen Parlament will ein Limit von 100.000 Euro. In Österreich erhalten nur einige Dutzend bäuerliche Betriebe eine Förderung, die höher ist als 100.000 Euro. Gerade Österreich und andere Länder mit kleinteiligeren Strukturen würden von einer Obergrenze und Umverteilung massiv profitieren. In der neuen GAP bis 2027 wird es leider keine verpflichtende Obergrenze für Flächenzahlungen geben. Das bedeutet, die Betriebe mit den größten Flächen erhalten weiterhin die höchsten Zahlungen, wodurch Milliarden von Agrarförderungen weiterhin in Monokulturen, Massentierhaltung und umweltschädliche Praktiken wie Kunstdünger und Pestizide fließen. Damit fällt ein unglaublich wichtiger Hebel für mehr Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft für die absehbare Zukunft komplett weg.

Umweltmaßnahmen

Die sogenannten Eco-Schemes, oder auch Öko-Regelungen, sind Umweltmaßnahmen, mit denen die Landwirt:innen zusätzlich zu den Grundanforderungen noch weitere und höhere Leistungen für Umwelt- und Klimaschutz oder Biodiversität erbringen. Dazu gibt es ein zweckgebundenes Förderbudget in der GAP. Die Grünen fordern mindestens 50 Prozent des Budgets aus der GAP für diese Umweltmaßnahmen und eine Liste von starken und effektiven Eco-Schemes, die das Klima und die Biodiversität schützen. Eine solche vollständig ausgearbeitete Liste, was genau unter die Öko-Regelungen fällt und mit einer Zuzahlung entlohnt werden kann, wird es nicht geben. Die Mitgliedstaaten können das für sich entscheiden. Die Kommission hatte im Jänner einen Vorschlag veröffentlicht, allerdings sind hier auch vage Formulierungen und Methoden wie „Precision Farming“ enthalten, vor denen Wissenschaftler:innen warnen, da sie, falsch eingesetzt, die Biodiversität sogar noch gefährden könnten. Sollte der Vorschlag der Kommission angenommen und die Eco-Schemes noch weiter verwässert werden, erlaubt das großen Agrarindustriebetrieben, Subventionen per Hektarzahlung für dubiose „klimafreundliche“ Maßnahmen einzustreichen, während kleine und mittelständische Betriebe, die einen Beitrag für die Umwelt und das Klima leisten, leer ausgehen. Auch in diesem Punkt ist die Einigung für das GAP-Budget 2023–2027 unterwältigend: Nur 25 Prozent des GAP-Budgets soll in Ökomaßnahmen fließen, und das auch erst ab 2024. Davor gilt eine einjährige „Lernphase“, in der nur 20 Prozent der Gelder für Eco-Schemes gewidmet werden müssen. Zusätzlich können Umweltmaßnahmen auch aus der kleineren, zweiten Säule der Agrarförderung angerechnet werden, die eigentlich dafür da ist, den ländlichen Raum zu beleben. Das würde bedeuten, dass es eine doppelte Zahlung für die gleichen Maßnahmen gäbe. Insgesamt bleibt damit quasi nichts mehr von der Grünen Architektur der GAP übrig.

Was nun?

Der Europäische Rechnungshof beklagt in einem Bericht, dass die momentanen Landwirtschaftsförderungen nicht zu einer Reduktion der Treibhausgasemissionen führen. Dies liegt daran, dass die meisten der von der GAP geförderten Maßnahmen ein geringes Klimaschutzpotenzial haben und die GAP keine Anreize für wirksame klimafreundliche Verfahren bietet. Diese Fehler hätte die neue GAP vermeiden sollen. Nun ist davon auszugehen, dass auch die nächste GAP kaum posi-

tive Auswirkungen auf den Klimaschutz haben wird. Die Einigung ist nicht geeignet, die Klimawende einzuleiten, und bleibt weit hinter den Ankündigungen des Grünen Deals zurück, weniger Pestizide einzusetzen, Umwelt, Klima und Biodiversität zu schützen und ökologischen Landbau zu fördern. Das Verhandlungsergebnis wird der Dramatik der Lage nicht gerecht, Arten verschwinden weiter von Äckern und Feldern und Pestizide, Antibiotika und synthetische Düngemittel belasten die Gewässer. Die Einigung ist ein grün verpacktes Geschenk an die Agrarindustrie. Kosmetische Änderungen können nicht darüber hinwegtäuschen, dass der Schutz von Klima, Umwelt, Artenvielfalt und kleiner und mittlerer landwirtschaftlicher Betriebe zu kurz kommt. Die vielen Ausnahmen von den Umweltmaßnahmen lassen deren Nutzen auf ein Minimum schrumpfen. Wir brauchen aber eine drastische Reduktion der Pestizide und Antibiotika im Interesse der menschlichen Gesundheit, auch damit wir Bestäubern, Vögeln und andern Wildtieren eine Chance geben, ihre Bestände wiederaufzubauen. 77 Prozent der wichtigen Lebensräume sind in einem schlechten Zustand, 60 Prozent der in der EU geschützten Arten sind bedroht. Drastische Rückgänge gibt es besonders in der Agrarlandschaft. Hier sind die Vogelbestände in nur 30 Jahren um 30 Prozent zurückgegangen, die Schmetterlingsbestände nahmen sogar um 40 Prozent ab.

Die Europäische Kommission ist unserer Aufforderung, diese GAP wieder zurückzuziehen und einen neuen Vorschlag auf den Tisch zu legen, nicht gefolgt und hat damit die Chance auf einen echten Wandel in der Landwirtschaft weg von großen industrialisierten Massenbetrieben hin zu klein-strukturierter, regionaler Landwirtschaft verpasst. Denn ohne weitreichende Reformen in diesem Bereich wird die EU ihre Verpflichtungen für die Pariser Klimaziele verfehlen. Mit dieser GAP haben die EU-Kommission und die EU Landwirtschaftsminister:innen sieben wertvolle Jahre verschenkt.

EVA LACHKOVICS

GENÜGEND GRÜNE GENE

Warum Gentechnik keine Ernährungssicherheit bringt

Nur die Gentechnik wird die Welt in Zukunft ernähren können. Eine Patentlösung gegen Hunger und Mangelernährung. Das erklären große Konzerne, die mit genmanipuliertem Saatgut, Pestiziden und Kunstdünger Profite machen. Aber auch viele Molekularbiolog:innen in deren Umfeld meinen das. Ob sie recht haben?

Was bisher geschah

Seit Jahren werden weltweit gentechnisch veränderte Nutzpflanzen (auch: GVOs – gentechnisch veränderte Organismen) angebaut, aber seit 2019 geht deren Anbau langsam zurück, in der EU deutlich seit 2013. Hier findet man sie fast nur auf spanischen und wenigen portugiesischen Feldern. In Polen, Frankreich, Rumänien, Deutschland, der Slowakei und Tschechien gab es sie zeitweise, jetzt so gut wie nicht mehr. Weltweit führen die USA, Brasilien, Argentinien, Kanada und Indien die GVO-Nutzung in der Landwirtschaft an – mit etwa 91 % des globalen GVO-Anbaus auf rund 190 Mio. Hektar, rund 14 % der weltweiten Ackerflächen. Nachdem allein ein Viertel der Lebensmittel, die jährlich weggeworfen werden, schon ausreichen würde, um die 690 Millionen an Hunger leidenden Menschen auf der Welt zu ernähren, ist klar ersichtlich, dass GVOs nicht benötigt werden, um ausreichend Nahrung zu produzieren. (vgl. Alexandra Gruber, „Besser essen“, S. 33 ff in diesem Band)

Nach wie vor sind nur wenige Pflanzenarten betroffen: Sojabohnen (rund 48 % der GV-Pflanzen), Mais (rund 32 %), Baumwolle (rund 14 %) und Raps (rund 5 %). Alle weiteren 28 kommerziell relevanten GV-Pflanzen machen etwa 1 % aus. In erster Linie geht es da um herbizid- und insektenresistente GV-Pflanzen. GV-Pflanzen mit anderen Eigenschaften wie Trockenresistenz, Stresstoleranzen, Veränderungen der Produktqualität beziehungsweise der Inhaltsstoffe sind meist noch im Forschungsstadium oder haben sich als wenig brauchbar erwiesen.

Die großen Versprechungen der Gentechnik-Lobby sind nicht eingetroffen. Die dramatische Ertragssteigerung blieb aus. Oft gab es nach anfänglicher leichter Steigerung Rückgänge hinter die ursprünglichen Erträge.

Durch den Einsatz der Herbizide – hauptsächlich Monsanto's Glyphosat (Roundup) – für die Unkrautvernichtung auf den Äckern der herbizidresistenten Pflanzen entstanden resistente Beikräuter (Superweeds). Immer höherer Herbizideinsatz auf Kosten der Umwelt und der Gesundheit der Farm- und Plantagen-Arbeiter:innen wurde notwendig.

Den insektenresistenten GV-Pflanzen wurde ein Gen des Bakteriums *Bacillus thuringiensis* (Bt) eingepflanzt. Sie produzieren das Gift des Bacillus, das Insekten tötet, aber nicht nur Schädlinge, sondern auch Nützlinge. Zudem werden Bodenorganismen, unerlässlich für einen fruchtbaren Boden, geschädigt und Wasserressourcen kontaminiert. Die Schädlinge entwickeln Resistenzen gegen Bt. Pestizide müssen zusätzlich eingesetzt werden, etwa bei Bt-Baumwolle von Anfang an trotz des Bt-Toxins gegen den Baumwollkapselbohrer. Denn andere Schädlinge übernehmen das Feld. Zudem ist Bt-Baumwolle empfindlich gegen Wasserstress. Beides führt zu Ernteeinbußen.

Weitere ökologische Auswirkungen

GV-Pflanzen können nur in Monokulturen angebaut werden. Eine Krankheit, ein Schädling greift gleich alle Pflanzen an. Drastische Ernteaufschläge bei Bt-Baumwolle in Indien sind ein Beispiel dafür. Monokulturen verdrängen noch vorhandene Biodiversität, sowohl viele Sorten der angebauten Pflanzenart als auch Kräuter, Gräser und andere Pflanzen. So sind die Moringabäume mit ihren Provitamin-A-reichen Blättern, die früher in Reisfeldern wuchsen, von dort verschwunden. Von den rund 30.000 Reissorten, die in Indien angebaut wurden, bevor die Grüne Revolution Monokulturen durchsetzte, findet man neben den GV-Reissorten nur mehr einen Bruchteil auf den Feldern.

Pflanzen, die infolge der genetischen Veränderung mehr Proteine/Enzyme und/oder Inhaltsstoffe produzieren, brauchen mehr Energie, also Kunstdünger. Ergebnis: zu viel Nitrat auf den Feldern und im Wasser, zu viel Ammoniak und Feinstaub in der Atemluft. Zudem entsteht aus Kunstdünger Lachgas, das um ein Vielfaches klimaschädlicher ist als CO₂. GV-Pflanzen brauchen viel Wasser und Agrochemikalien. Die riesigen Maschinen der industriellen Landwirtschaft verdichten den Boden, sodass er kaum mehr Wasser halten kann. Unbrauchbare, ausgelaugte, fast betonharte Böden sind nach ein paar Pflanzperioden neben der Kontamination von Grundwasser, Flüssen und der umgebenden Natur die Folge.

Der Pollenflug von GV-Pflanzen führt zu Kontamination von konventionellen Pflanzen und Auskreuzung mit in der Natur vorkommenden Verwandten. Eine Koexistenz von konventionellen Pflanzen oder gar Biopflanzen und der gleichen Art von GV-Pflanzen ist demnach nicht möglich.

Sozio-ökonomische Auswirkungen

GV-Saatgut – von Großkonzernen produziert und nach den Regeln der Marktwirtschaft und Gewinnmaximierung vertrieben – bedeutet für die Anwender:innen enorme Abhängigkeit von der Industrie. Sie müssen Verträge unterzeichnen, die ihre Rechte beschneiden. Das ist möglich, da es zu einer erschreckenden Monopolisierung bei GV-Saatgut-Produzent:innen kam. Nur wenige Konzerne produzieren solches, den überwiegenden Teil davon Monsanto, jetzt Bayer, und zwar vor allem Glyphosat-tolerantes Saatgut. Der strikte Patentschutz schränkt die gewohnte Nutzung inklusive Forschung weiter ein. Kleinere Bäuer:innen – zunehmend eine Domäne der Frauen – sehen sich oft mit existenzbedrohenden Auswirkungen konfrontiert, vor allem im Globalen Süden. Die Kosten für das patentierte Saatgut und die für die unter Idealbedingungen gezüchteten Pflanzen notwendigen Agrochemikalien überfordern ihre finanziellen Möglichkeiten. Wenn Ernteauffälle dazukommen, ist die Schulden Spirale nicht mehr bewältigbar. Armut und oft auch Selbstmorde sind die Folge.

Frauen waren im Globalen Süden traditionell die Hüterinnen des Saatguts. Vielfach besitzen sie immer noch ihre Saatgutbanken. Aber sie wurden durch die Grüne Revolution und die Genrevolution aus ihren Schaltstellen in der Landwirtschaft verdrängt, dadurch sozial entwurzelt, entmachtet und marginalisiert. Mit ihnen wurden traditionelles Saatgut, zum Großteil über Jahrhunderte hinweg von ihnen in kreativer Kulturarbeit entwickelt, und altbewährtes Wissen ebenfalls verdrängt. Große Verluste an Biodiversität, vielfältiger nährstoffreicher Nahrung, dadurch extrem einseitige Ernährung der Armen und neue Mangelerscheinungen sind die Folge der Technologisierung der Landwirtschaft.

In der EU ist der Anbau von GV-Pflanzen weitgehend verboten. Es gibt die Kennzeichnung von gentechnikfreien Lebensmitteln. Trotzdem sind in vielen Konsumgütern GV-Rohstoffe versteckt. Denn, wie so oft bei Umweltfragen, lagert die EU wie auch Österreich das Problem aus. GV-Pflanzen oder ihre Produkte werden für Tierfutter, Kleidung, Agrodiesel und Lebensmittelzusätze meist aus Ländern des

Globalen Südens importiert. Für GV-Soja für Tierfutter werden in Argentinien und vor allem in Brasilien Regenwälder verbrannt oder abgeholzt. In Brasilien ist zudem das Überleben von indigenen Völkern und Urwaldtieren bedroht. Für Palmöl, zum Teil aus GV-Ölpalmen, für Agrosprit und Nahrungsmittel wie Nutella werden die Regenwälder Indonesiens und Malaysias dezimiert und die Lebensräume der letzten Orang-Utans (Waldmenschen) zerstört. Baumwolle aus Indien für unsere T-Shirts ist ebenfalls Produkt von GV-Pflanzen. Die EU kümmerte sich bis vor Kurzem weder um die Umweltschäden noch um die Menschenrechtsverletzungen inklusive Kinderarbeit in den Großplantagen, damit hierzulande die industrielle Viehwirtschaft und unser Luxus aufrechterhalten werden können, selbst wenn die Landesbevölkerung im Süden hungert, weil statt Nahrung für sie Gensoja für Europa angebaut wird. Doch die EU ist gerade dabei, umzudenken und ein Lieferkettengesetz vorzubereiten, nach dem Waren, deren Produktion Umweltschäden und Menschenrechtsverletzungen verursachen, nicht ohne Gebühren importiert werden können. Österreichs Wirtschaftsminister stimmte dagegen.

Gesundheit

Wie sich GV-Nahrungspflanzen auf die Gesundheit der Menschen auswirken, ist immer noch nicht klar. Zwar sind bis jetzt keine konkreten schweren Gesundheitsbeeinträchtigungen bekannt, aber der Nachweis dafür wäre äußerst schwierig. Denn kaum jemand außer in Reisgebieten ernährt sich ausschließlich oder überwiegend von einer bestimmten GV-Pflanze. Es gibt keine unabhängige Forschung dazu, weil die Patente das verhindern. Die Studien für die Zulassungsverfahren stammen von den Gentech-Konzernen selbst und werden nicht veröffentlicht. Monsanto etwa hielt eine Fütterungsstudie mit dem GV-Mais MON 863 zurück, bis Greenpeace klagte. Dann stellte sich heraus, dass diese Studie Hinweise auf Schädigungen von Leber und Nieren bei Ratten enthält. Langzeitstudien zu gesundheitlichen Auswirkungen von GV-Pflanzen gibt es nicht.

Agrargentechnik 2.0

Ursprünglich verließ sich die Gentechnik weitgehend aufs Glück. Es war nicht steuerbar, wo neue Gene im Genom der Wirtspflanze eingebaut wurden und welche Wirkung sie dort auf andere Gene ausübten. Mehrere Gene mussten eingeschleust

werden, darunter oft Antibiotika-Resistenzen, die die Antibiotika-Wirkung in der Medizin gefährdeten. Mit der neuen CRISPR-Methode, bei der mit einer sogenannten Genschere das Genom einer Pflanze an einer vorbestimmten Stelle geschnitten werden kann, kann seit 2012 viel gezielter gearbeitet werden. Die Veränderungen sind geringer, aber Wechselwirkungen können nicht vorhergesehen werden. Bis 2018 wurden bereits mehr als 40 Pflanzenarten und über 150 ihrer Gene mit CRISPR behandelt. Zumeist wurden zunächst bestimmte Gene ausgeschaltet, aber es können auch Gene eingesetzt werden.

Pflanzen, die beispielsweise Überschwemmungen, Dürre, Versalzung oder neuen Schädlingen widerstehen oder höhere Erträge liefern können, sollen so entstehen, auch glutenfreier Weizen und mehr. Bis 2021 waren allerdings erst zwei CRISPR-Pflanzen auf dem Markt – eine Sojasorte mit veränderter Ölzusammensetzung und eine herbizidresistente Rapsorte. Die höhergesteckten Ziele sind derzeit noch Wunschdenken. Die Gentech-Lobby bemüht sich um einen leichteren Marktzugang für CRISPR-Pflanzen, deshalb soll die Methode nicht als Gentechnik eingestuft werden. Diesem Wunsch erteilte der EuGH im Juli 2018 eine Abfuhr. Die GVO-Richtlinien gelten weiter auch für CRISPR-Produkte. Trotzdem geht das Lobbyieren munter weiter. Die EU-Kommission arbeitet seit dem Frühjahr 2021 an einem Deregulierungsgesetz nach dem Motto „Freedom to conduct business“. Dieses würde aber die Freiheit der Geschäftstätigkeit für den gesamten Bio-Sektor stark einschränken, wenn nicht gar unmöglich machen. Denn die Kennzeichnungspflicht soll aufgehoben werden. Dann kann niemand mehr sicher sein, dass ein Produkt wirklich gentechnikfrei ist. Wahlfreiheit gibt es dann nicht mehr, das Vorsorgeprinzip ebenso wenig.

Die ökologischen, klimatischen und sozioökonomischen Auswirkungen der CRISPR-Pflanzen werden sich jedenfalls kaum von denen der bisherigen GV-Pflanzen unterscheiden. Denn auch diese unter Idealbedingungen im Labor gezüchteten Pflanzen können nur in industrieller Landwirtschaft mit all ihren bereits beschriebenen Nachteilen gedeihen. Die Wechselwirkungen mit der Natur sind grundsätzlich nicht vorhersehbar, ebenso wenig wie die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit.

„Golden Rice“

Vor etwa 30 Jahren begann eine Wissenschaftsgruppe, Reis mit dem Gen für Provitamin A (Beta-Carotin), das im Körper zu Vitamin A umgewandelt wird, zu verändern. Beta-Carotin wurde daraufhin auch im Korn selbst produziert, nicht nur

in der beim Polieren entfernten Schale wie beim ursprünglichen Reis. Es färbte das Korn golden, daher der Name „Golden Rice“. In den Ländern Asiens, in denen Reis ein Grundnahrungsmittel ist, tritt unter der armen Bevölkerung häufig Vitamin-A-Mangel auf. Denn die sogenannte Grüne Revolution hat durch Monokulturen und Agrochemikalien viel nahrhafte Nahrung der armen Leute vernichtet. In den ersten 10 Forschungsjahren hat das „Golden Rice“-Projekt 100 Mio. US\$ an öffentlichen Geldern verschlungen. Dann wurde das Ergebnis an den damals weltgrößten Agrokonzern Syngenta verkauft.

Die aus der Grünen Revolution resultierende extrem einseitige Ernährung der armen Bevölkerung verursacht viele Mängel an Spurenelementen, die zum Teil notwendig für die Aufnahme von Beta-Carotin sind. Für die Behebung all dieser Mängel gibt es eine einfache Lösung: Hausgärten. Hätte man den Frauen der armen Bevölkerung vor 30 Jahren mit weit weniger finanziellem und sonstigem Aufwand jeweils ein kleines Fleckchen Land zur Verfügung gestellt, hätten sie darauf viele Beta-Carotinhaltige Gemüsepflanzen, Kräuter, Süßkartoffeln, Mangos, die auch andere Spurenelemente enthalten, anbauen können. Damit hätte man viel Blindheit, Leiden und Tod vermeiden können. Aber stattdessen wurde viel Geld und Zeit für den „Golden Rice“ verschwendet. Der im Übrigen immer noch auf keinem Feld wächst.

Wer wird die Welt ernähren?

Das Beispiel „Golden Rice“ deutet schon an, wer oder was für die Sicherung der Welternährung sorgen könnte. Andere Hinweise folgten. 2008 wurde vom Weltagrarrat (IAASTD) der Weltagrarratbericht unter dem Titel *Agriculture at Crossroads* veröffentlicht. Weit über 400 Wissenschaftler:innen aus 86 Ländern arbeiteten fünf Jahre im Auftrag von Weltbank und UN daran, den Stand des Wissens über die globale Landwirtschaft zusammenzutragen und Schlüsse daraus zu ziehen. Die Ergebnisse warnten vor dem Irrweg der industriellen Landwirtschaft, deren Umgang mit Boden, Saatgut, Wasser und landwirtschaftlichen Produkten.

Der Bericht forderte einen radikalen und systematischen Wandel in der Landwirtschaft. Nicht die Steigerung der Produktion um jeden Preis, sondern die Verfügbarkeit von Lebensmitteln vor Ort sei entscheidend für die Bekämpfung des Hungers. Schon damals wurde mehr Nahrung produziert, als für die Weltbevölkerung gebraucht wurde. Trotzdem hungerten 688 Mio. Menschen.

Regionale kleinbäuerliche Strukturen mit ökologischen und sozialen Ansätzen würden die Ernährungssicherheit garantieren und sollten gefördert werden. Die Nutzung von Anbauflächen für Agrotreibstoffe sei nicht vertretbar. Die Gentechnik in der Landwirtschaft hätte mehr Probleme als Lösungen gebracht und vom tatsächlichen Forschungsziel abgelenkt. Patente etwa auf Saatgut hätten sich negativ auf die Forschung ausgewirkt. Die Landwirt:innen müssten in die Forschung einbezogen werden.

Seit dem Erscheinen des Weltagrarberichts wurde auf dessen Grundlage weiter gearbeitet und geforscht. Mehrere Studien bestätigten seither die Ergebnisse des Weltagrarberichts. So etwa die 2017 im Fachjournal *Nature Communications* erschienene Studie unter der Mitwirkung von Uni Klagenfurt und FAO unter dem Titel „Bio kann die Welt ernähren, aber weniger Fleischkonsum nötig“. Und natürlich darf Nahrung nicht mehr weggeworfen werden. 2021 erschien „Der kritische Agrarbericht 2021“ vom deutschen Agrarbündnis e.V., der erneut eine tiefgreifende Transformation des Agrar- und Ernährungssystems fordert.

Weiter wie bisher ist keine Option. Die industrielle Landwirtschaft trägt enorm zum Klimawandel bei und konnte den Hunger nicht beseitigen. Mit den Bäuerinnen und Bauern der kleinteiligen Landwirtschaft muss gearbeitet werden, und da vor allem mit den Frauen. Denn in den Ländern des Globalen Südens stellen sie den Großteil der Nahrung her, in Afrika bis zu 80 %, je nach Region. Sie werden die Welt auch bei wachsender Bevölkerungszahl ernähren, wenn man sie lässt, ihr Wissen nutzt und gemeinsam mit ihnen weiterentwickelt und sie als Hüterinnen und Kennerinnen des Saatgutes anerkennt.

Quellen

Gentechnik in der Landwirtschaft: Viele Risiken – kein Nutzen: <https://www.bund.net/themen/landwirtschaft/gentechnik/risiken/>

Nur Mais, fast nur Spanien: Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen in der EU: <https://www.transgen.de/anbau/653.anbau-gentechnisch-veraenderter-pflanzen.html>

Anbau von Gentechnik-Pflanzen leicht rückläufig: 2019 weltweit 190,4 Millionen Hektar: <https://www.transgen.de/anbau/592.gentechnisch-veraenderte-pflanzen-anbauflaechen.html>

Gentechnik-Anbau: <https://www.global2000.at/gentechnik-anbau>

Gentechnik-Statistiken: <https://www.keine-gentechnik.de/dossiers/anbaustatistiken/>

Folgen von Gentechnik: <https://www.global2000.at/folgen-von-gentechnik>

Sieben Mythen über Gen-Pflanzen – und ein Faktencheck: https://www.greenpeace.ch/static/planet4-switzerland-stateless/2019/06/e5c5610c-gp_20_jahre_deutsch_03_11.pdf

Gentechnisch veränderte Baumwolle: <https://www.schule-und-gentechnik.de/wissen/fallbeispiele/baumwolle/>

In welchem Ausmaß gentechnisch veränderte Pflanzen angebaut und importiert werden: https://www.landschaftleben.at/hintergruende/gentechnik?gclid=EAlalQobChMloYv0ts2A8QIVVvhRCh0EyAmqEAYASAAEgJ2B_D_BwE

25 Jahre Gentechnik-Pflanzen in der Landwirtschaft: In Europa verboten, anderswo selbstverständlich: <https://www.transgen.de/anbau/2562.25-jahre-anbau-gentechnik-pflanzen.html>

Gentechnik und Soja-Importe: https://www.landschaftleben.at/hintergruende/gentechnik?gclid=EAlalQobChMloYv0ts2A8QIVVvhRCh0EyAmqEAYASAAEgJ2B_D_BwE

Dossier Gentechnik-Statistiken. Was wächst wo?: <https://www.keine-gentechnik.de/dossiers/anbaustatistiken/>

Pro und Contra Gentechnik: <https://www.schule-und-gentechnik.de/wissen/gentechnik-pro-und-contra/>

Entstehung des Weltagrarberichts: <https://www.agrarkoordination.de/projekte/projekt-archiv/weltagrarbericht/entstehung-des-weltagrarberichts/>

Wege aus der Hungerkrise: <https://www.weltagrarbericht.de>

Goldener Reis mit mehr Vitamin A: Eine unendliche Geschichte: <https://www.transgen.de/forschung/428.goldener-reis-vitamin-augenerkrankungen.html>

CRISPR-Pflanzen weltweit: <https://www.gen-ethisches-netzwerk.de/genome-editing/crispr-pflanzen-weltweit>

Crispr & Co.: Welche sind die Gentechnik-Pflanzen der Zukunft?: <https://www.keine-gentechnik.de/nachricht/34250/>

CRISPR/Cas in der Pflanzenzucht: Bedrohung oder Chance?: <https://www.landwirtschaft.de/diskussion-und-dialog/umwelt/crisprcas-in-der-pflanzenzucht-bedrohung-oder-chance>

ARGE Gentechnik-frei _Stakedate-Vortrag am 24. 11. 2022 „Deregulierung von Neuer Gentechnik verhindern! Risiken und Auswirkungen einer Deregulierung auf die ‚Ohne Gentechnik‘-Branche“

COSMA STÖGER

MIND THE GAP

Tierschutz zwischen gesellschaftlichen Ansprüchen und politischer Realität

Während Studien verlässlich zeigen, dass die breite Masse der österreichischen Bevölkerung Tierschutz als wichtig und relevant einstuft,¹ zirkulieren die wenigen vorhandenen realpolitischen Diskurse zu diesem Thema auf dem vorstellbar niedrigsten Niveau. Der größte Widerspruch zwischen diesem gesellschaftlichen Wollen und der praktischen Realität ist zwar klar im Bereich der landwirtschaftlichen Tierhaltung zu verorten, zeigt sich aber auch allzu oft im Umgang mit Heim- und Wildtieren. Der umkämpfte Orientierungspunkt für Ausgangsüberlegungen und der Umfang politischer Forderungen in der theoretischen Debatte ist die Rangordnung der Lebewesen. Was wir global erleben, ist die manifeste Idee einer geradezu naturgesetzlich gegebenen menschlichen Herrschaft über die restlichen Spezies auf der Erde. Nur von dieser ideologischen Voraussetzung ausgehend funktioniert die Nutzung von Tieren. Denn: Will man tierlichen Individuen ein selbstbestimmtes, zufriedenes Leben ermöglichen oder sie als Ware begreifen? Beides zugleich ist nie möglich. Gewiss ist das eine provokante Position und einige Vertreter:innen Grüner Politik würden entgegenen, ich sei im Unrecht. Man könne Tiere als Subjekte und Produkte gleichzeitig begreifen und beide Perspektiven in Einklang bringen.

Zeit für eine neue Ära der Tierschutzpolitik

An dieser Stelle setzt das Grüne Tierschutzforum an. Wir sind eine 2018 entstandene Netzwerkorganisation der Grünen Wien, die am guten Leben für wirklich alle festhält und die politische Debatte langfristig auf eine neue Ebene heben möchte:

¹ Siehe beispielsweise GALLUP-Umfrage 2019, beauftragt durch den Verein gegen Tierfabriken: „Umfrage: 83–94 % der Bevölkerung wollen deutliche Verbesserung der Schweinehaltung“ (www.vgt.at)

vom Tierschutz zu den Tierrechten. Das Tierschutzforum speist sich aus Personen mit unterschiedlichem Background. Unser gemeinsamer Nenner ist visionär, der Realpolitik gänzlich unbekannt und heißt Antispeziesismus. Dies bedeutet, dass wir die Idee einer Hierarchisierung der Wertigkeit des Lebens von Menschen und anderen Tieren grundsätzlich ablehnen und tierliche Interessen in politischen und gesellschaftlichen Prozessen mitdenken und mitberücksichtigen. Der Weg dahin ist denkbar lang und durch verschiedenste Interessen umkämpft. Daher sind wir pragmatisch orientiert und verfolgen primär umsetzbare Meilensteine bei politischen Entscheidungsfindungen, ohne dabei das große Ziel aus den Augen zu verlieren. Wir verstehen es als unsere ambitionierte Aufgabe, der Tierschutzpolitik zu einem neuen, spürbar wichtigeren Stellenwert im politischen Tagesgeschehen zu verhelfen und das inhaltliche Niveau dabei drastisch zu erhöhen. Diese notwendige Arbeit ist eine nach innen wie nach außen gerichtete.

Programmatische Prozesse sind für Tierschutzpolitik unumgänglich und gesprächsintensiv

Nach innen wollen wir im Besonderen Funktionär:innen und Aktivist:innen darüber informieren, welche Themen die Tierschutzpolitik aktuell beschäftigen und wie Grüne Lösungsansätze aussehen könnten. Dazu gehört es, den Mut zu besitzen, programmatische Gegebenheiten zu hinterfragen und auch vermeintlich unerreichbare Visionen gemeinschaftlich durchzudiskutieren. Daher wollen wir uns nicht scheuen, selbstkritisch zu fragen: Woher leiten wir als Gruppe das Recht ab, nicht-menschliche Individuen zu verwenden, zu verwerten? Welche Voraussetzung wirtschaftlicher Nutzung leidensfähiger Subjekte ist nach kritischer Reflexion die „Grüne Position“? Sind Biostandards wirklich das, was wir als ultimatives Ziel anstreben wollen? Ist das Sterben von Tieren und Natur für die Produktion eines Genussmittels im 21. Jahrhundert grundsätzlich in Kauf zu nehmen? Wie gehen wir mit dem Schächten um, ohne der politischen Rechten einen islamophoben oder antisemitischen Anknüpfungspunkt zu bieten? Wie können wir uns auf eine gerechte Weise gleichzeitig für alle aus den hegemonialen Diskursen Ausgeschlossenen einsetzen?

Dies ist ein langer Prozess, der viele unterschiedliche Menschen und Auffassungen betrifft und kein definiertes Ende erreichen kann – Debatten dieser Art müssen eine ernstzunehmende Grüne Tierschutzpolitik immer begleiten und parteiintern auch sehr konflikthafte Themen miteinschließen, um eine progressive

Entwicklung zu ermöglichen. Druck erzeugt Gegendruck. Daher ist unser Mittel der Wahl der sachliche Diskurs und das Arbeiten an einem kollektiven Problembewusstsein. Als politische Fürsprecher:in tierlicher Interessen, als die das Grüne Tierschutzforum sich begreift, ist uns dennoch klar, dass unser Zeigen auf offene Wunden nicht immer schmerzfrei sein kann.

Ohne großen Mut und fundierte Sachkenntnisse geht's nicht

Nach außen wollen wir die Grünen in Bezug auf Tierschutzthemen als die treibende Kraft im Agendasetting wissen und unterstützen. Als aktivistisch orientierte Gruppe pflegt das Tierschutzforum enge Kontakte mit zivilgesellschaftlichen Akteur:innen des Tierschutzes und beobachtet gemeinsam mit ihnen die gesellschaftliche Dynamik der „Tierfrage“. Durch die spürbare Klimakrise, Rodungen der Regenwälder für Futtermittelanbau, die Aufdeckungen quälerischer Haltung in Tierfabriken und brutaler Praktiken in Schlachthäusern (z. B. Verein RespektTiere oder SOKO Tierschutz) gerät der exzessive Konsum von Fleisch- und Milchprodukten zunehmend unter Druck und wurde zum omnipräsenten Thema im gesellschaftlichen Diskurs. Nun verdeutlicht auch noch eine weltweite Pandemie die Vielschichtigkeit der Auswirkungen dessen, was – oder genauer – wen wir essen. Vor den Gefahren, die von ernährungsbedingten Zoonosen ausgehen, wird schon lange gewarnt, weshalb die Coronakrise für Forscher:innen nicht unerwartet kam.² Obwohl individuelle Ernährungspraktiken die Fehlentwicklungen des globalen Neoliberalismus nicht bedeutend beeinflussen können, entscheiden sich zunehmend mehr Menschen, persönliche Verantwortung zu übernehmen. Vegetarismus und Veganismus entwickeln sich bei den jüngsten Generationen vom Lifestyle zum bewussten politischen Statement. Das ist gut und wichtig, denn es zeigt, dass das Verständnis von komplexen Zusammenhängen ganz unterschiedlicher Probleme wächst.

Die Ernährungsfrage und auch die Produktionsfrage³ haben sich zu Überlebensfragen der Menschheit des 21. Jahrhunderts entwickelt. Viele Menschen erwarten sich daher zu Recht, dass wir, die Grünen, die Krisenhaftigkeit landwirtschaftlicher Tiernutzung benennen und problematisieren, um passende Lösungsstrategien zu

entwickeln, die positive Zukunftsszenarien ermöglichen. Im klaren Bewusstsein des maßlosen Tierleids und des bestehenden Klimanotstandes sollten wir das Branding der vermeintlichen Verbotsparterie weniger fürchten als alles, was kommt, wenn wir nicht unser Möglichstes unternehmen, um eine fundamentale Ernährungswende anzustoßen.

Stadtpolitik gegen Tieraussbeutung in der Landwirtschaft? Das geht!

Nun sind wir derzeit das Grüne Tierschutzforum Wien und beschäftigen uns speziell mit der Frage, was Stadtpolitik kurzfristig für Tierschutz im großen Stil leisten kann. In kaum einem Bereich hat Wien die Möglichkeit, so direkt, nachhaltig und umfangreich Maßnahmen im Sinne des Tierschutzes umzusetzen wie im Beschaffungswesen. Jeden Tag werden in Wien über hunderttausend Portionen Speisen in Bildungseinrichtungen, Spitälern, Senior:innenheimen und Behördenkantinen serviert. Die Kosten für diese öffentliche Verpflegung belaufen sich auf mehrere Milliarden Euro jährlich.

Um modernen Tierschutzansprüchen gerecht zu werden, muss Wien ab sofort hohe Tierschutzkriterien für den Kauf von Fleisch, Milch und anderen tierischen Produkten voraussetzen und gleichzeitig pflanzliche Eiweißquellen viel prominenter in die Speisepläne einbauen als bisher. Die Wahrheit ist: Fleischspeisen müssen seltener, Fleischportionen kleiner werden. Dies kann problemlos funktionieren, wenn man parallel dazu auf Programme wie VEGUCATION⁴ setzt. Durch einen Umstieg auf tierschutzfreundliche Produkte kann mit einem Streich nicht nur viel Gutes für unsere Stadt getan, sondern auch von ihr bewirkt werden:

1. Es wird in die Qualität der Lebensmittel und somit in die Gesundheit der Menschen investiert.
2. Die große Menge an tierschutzfreundlicheren Produkten in öffentlichen Einrichtungen trägt massiv zu besseren Lebensbedingungen tausender Tiere bei, weil Produzent:innen sich an Ausschreibungskriterien orientieren können.
3. Die Investition in tierfreundliche Küchen wirkt sich nicht nur positiv auf Mensch und Tier aus, sondern ist auch aktiver Schutz von Natur und Klima.

² Siehe dazu den Artikel von Kurt Schmidinger in diesem Band

³ Siehe dazu den Text von Ulrich Brand in diesem Band

⁴ Siehe den Artikel von Lisa Klein und Felix Hnat (VGÖ) in diesem Band

4. Genussvolle pflanzlich orientierte Verpflegung in öffentlichen Küchen bietet die Chance, vielen Menschen die Scheu vor unbekanntem Lebensmitteln zu nehmen, und hat somit zusätzlich einen positiven pädagogischen Mehrwert im Sinne einer Gesundheitsprophylaxe.

Unbeliebt, aber unerlässlich

Tierschutzpolitik ist keine Wohlfühlpolitik, denn ein lebenswertes Dasein für Tiere bedeutet zwangsläufig einen veränderten Lebenswandel in vielen Bereichen, vor allem für wohlhabende westliche Gesellschaften. Als Grünes Tierschutzforum Wien haben wir keine Angst, diese Notwendigkeit auszusprechen und parteipolitisches Neuland zu betreten. Die Zeit, in der Tiere unreflektiert als unbelebte Ware betrachtet wurden, ist vorbei. Dies zeigt auch die breite Unterstützung des zweiten Tierschutzvolksbegehrens in nur 25 Jahren – beide Volksbegehren hielten mit über 400.000 Stimmen Einzug in die parlamentarische Behandlung. Es ist im Besonderen bei den Grünen, auf Landes-, Bundes- und Europaebene als Sprachrohr für die marginalisierte Gruppe der Tiere einzutreten, deren Interessen mit Überzeugung zu vertreten und gesellschaftliche Ansprüche an Tierschutzpolitik in die Parlamente zu tragen.



LISA KLEIN | FELIX HNAT

VEGUCATION

Klimafreundliche Gastronomie wird durch gezielte Kommunikation zum Erfolg

Die Vegane Gesellschaft Österreich ist ein gemeinnütziger Verein mit Umweltschwerpunkt, der unter anderem Österreichs größtes nachhaltiges Street-Food-Festival, Veggie-Messen und den Tierschutzlauf veranstaltet. Die NGO fungiert als Zertifizierungsstelle des vegan-vegetarischen Gütesiegels „V-Label“ und vermittelt im Programm „Vegucation“ an fünf Pädagogischen Hochschulen Lehrkräften im sekundären Bildungsbereich Kompetenzen im Bereich der pflanzlichen Ernährung.



167
Lehrpersonen



5
Pädagogische
Hochschulen



1000
Schüler:innen

Der Trend zum Veganismus ist seit Jahren ungebrochen: Die Anzahl der Menschen, die ihren Fleischkonsum bewusst reduzieren wollen, liegt laut jüngsten Untersuchungen in Österreich bei über 80 %. Pflanzliche Gerichte sind in der Gastronomie äußerst beliebt, müssen aber auch dementsprechend vermarktet und zubereitet werden. Hier besteht eine Lücke zwischen den Fähigkeiten, dem Verkaufspotenzial und der Ausbildung des Fachpersonals, die vorwiegend auf Gerichte mit Fleisch und weitere Lebensmittel tierischen Ursprungs ausgerichtet ist. Das Ziel des Projekts Vegucation ist es, diese Lücke zu schließen.



Die ausgebildeten Lehrkräfte lassen ihre Erkenntnisse in den regulären Unterricht einfließen und/oder bieten an ihren Schulen eine freiwillige Zusatzausbildung an. Diese wurde bisher von weit über 1.000 Schüler:innen in Anspruch genommen und gehört zu den beliebtesten praktischen Zusatzausbildungen an den Schulen. Mit dem Trauner-Verlag steht dem Projekt bei der Veröffentlichung des begleitenden Schulbuchs „Die Veggie-Profis“ ein etablierter Partner zu Seite.



Die ausgebildeten Lehrkräfte und deren Schüler:innen bekommen einen theoretischen Einblick in die Hintergründe der pflanzlichen Ernährung und erlernen sowohl das Kochen veganer Interpretationen traditioneller Gerichte als auch Kreativität im Umgang mit Gerichten, deren Fokus auf Saisonalität und Regionalität liegt. Mit dem erfahrenen und bekannten Koch Siegfried Kröpfl verfügt Vegucation über einen Haubenkoch mit einzigartigem Know-how im Bereich der pflanzlichen Küche.

Grafiken S. 103–105: Vegucation



Vegucation verfolgt dabei einen pragmatischen Ansatz. Das Projekt will der Gastronomie dabei helfen, ihre Attraktivität zu steigern und zeitgemäße Gerichte anzubieten. Neben dem Vermitteln von praktischen Kompetenzen in der Küche liegt ein Schwerpunkt auf der Kommunikation des Angebots, das die Gäst:innen zum Ausprobieren neuer Gerichte animieren soll. Paradoxerweise ist das Verbanen von Adjektiven wie „vegan“ ein großer Erfolg von Vegucation. Denn setzen die Wirt:innen auf Wörter, die das Gericht beschreiben (wie „cremig“, „scharf“, „bunt“, „hausgemacht“) oder die regionale Herkunft anpreisen („steirisch“), können sie mit einem deutlichen Verkaufsplus rechnen.



Kontakt:
 Lisa Klein, BA Bakk MSc
 Projektleitung Vegucation
 E-Mail: austria@vegucation.eu

Mag. Felix Hnat
 Obmann Vegane Gesellschaft Österreich
 E-Mail: info@vegan.at

www.vegucation.at

NINA HOFSTÄDTER

DIE INITIATIVE „RETTE (D)EIN HUHN!“

Lieber wäre uns, wir müssten diesen Artikel nicht verfassen und es gäbe keinen Grund, einen Verein wie „Rette (d)ein Huhn“ zu gründen ...

Die Hauptaufgabe unseres ehrenamtlich agierenden Vereins ist die Vermittlung von Legehennen, die für die Eierindustrie nicht mehr rentabel sind.

Wir suchen für diese Tiere Lebensplätze, auf denen sie in Ruhe alt werden dürfen – auch wenn sie keine Eier mehr legen. Denn egal ob Freiland-, Bio-Freiland- oder Bodenhaltung: ALLE Hennen werden nach 12–16 Monaten „ausgestallt“, also zum Schlachter gebracht. Warum? Junge Hennen legen normalerweise fast jeden Tag ein Ei. Werden sie älter, braucht ihr Körper eine Pause, sie mausern. Das heißt, sie verlieren ihre Federn und regenerieren ihren Organismus. Für die Industrie heißt dies aber: Während der Mauser legen die Hennen keine Eier. Sie sind nicht mehr profitabel, weshalb sie geschlachtet und erneut durch Junghennen ersetzt werden. Bei der Schlachtung sind diese Hennen maximal 17 Monate alt, wobei sie 6–9 Jahre alt werden könnten ...

Besonderes Augenmerk legen wir daher auf Bewusstseinsbildung der Verbraucher:innen. Denn vielen eierkonsumierenden Menschen ist das Schicksal der Legehennen in der Industrie unbekannt und ihnen ist nicht bewusst, dass letzten Endes alle Legehennen geschlachtet werden und, ebenso wie die schon zuvor aussortierten männlichen Küken der Klasse 1 und 2, im besten Fall zu Tierfutter oder eben Suppenwürfeln und Ähnlichem verarbeitet werden.

Wir geben den Tieren durch unsere Vermittlungstätigkeit aber eine Chance auf ein artgerechtes Leben in Freiheit. Einen Lebensplatz, auf dem sie alt werden dürfen und picken, scharren, sonnenbaden – eben Huhn sein können. Dies gilt nicht nur für Legehennen, sondern auch für abgegebene Hähne sowie Gänse und Enten. Bisher wurden durch „Rette (d)ein Huhn“ rund 80.000 Tiere vermittelt.

Darüber hinaus betreibt „Rette (d)ein Huhn“ auch das 1. österreichische Hühnertierheim „Pipiland“. Dort werden ungewollte, beschlagnahmte, verletzte,

gehandicapte und Fundtiere aufgenommen. Für die gefiederten Bewohner von „Pipiland“ bieten wir Patenschaften an und Tierfreund:innen können unterstützendes Mitglied werden.

Unser Projekt ist in Österreich einzigartig. Wir sind zentrale Anlaufstelle für Menschen, die Hühner aufnehmen möchten, sowie für Personen, die ihre Tiere abgeben wollen oder müssen. Tierheime für Hund und Katz haben im Gegensatz zu uns oft wenig Erfahrung und auch kaum den nötigen Platz, um Hühner und andere Federtiere zu beherbergen.



Da „Rette (d)ein Huhn“ keinerlei staatliche Subventionen erhält, ist der ehrenamtlich tätige Verein auf Spenden angewiesen. Von diesen werden beispielsweise Kosten für Futter, Gehege und Ausstellungen bezahlt. Einen beträchtlichen Teil machen leider auch Tierarztkosten aus. Besonders Legehybrid-Hühner, die auf hohe Legeleistung gezüchtet wurden, haben oft gesundheitliche Probleme, welche natürlich medizinisch betreut werden.

Wir wurden gefragt, was wir uns von der Politik wünschen. Nun, eigentlich wünschen wir uns, dass wir diese Zeilen nicht schreiben müssten, dass es mehr kleinbäuerliche Strukturen gäbe, wo Hühner noch in kleinen Gruppen freilaufen dürfen und nicht zu Zigtausenden in stickigen Hallen existieren müssen, nur um nach einem kurzen, trostlosen Leben geschlachtet zu werden. Doch dies funktioniert in unserer heutigen Konsumwelt nicht mehr. Deshalb gilt unser Appell vor allem den Verbraucher:innen: Verzichtet auf tierische Lebensmittel – oder schränkt sie zumindest ein. Jedes tierische Lebensmittel bedeutet Leid – egal ob Fleisch, Milch oder Eier – es steckt immer ein fühlendes Lebewesen hinter dem Produkt.

Unsere Wünsche an die Politik sind also:

1. Volldeklaration von Eiern auch in verarbeiteten Produkten
2. Kleinere Gruppengrößen und mehr Stallfläche in den Eierbetrieben
3. Verpflichtende Strukturierung des Auslaufes mit Bäumen, Büschen etc.
4. Verpflichtende Beschäftigungsmöglichkeiten für Bodenhaltungshennen (Strohballen, Grünfutter, Scharrraum, ...)

5. Fahrende Schlachtwagen, um den Stress des Transportes zu minimieren
6. Tiergerechtes Fangen und Transportieren zum Schlachthof – 5 Hühner mit einer Hand an den Beinen baumelnd zur Transportkiste zu bringen, das MUSS ein Ende haben
7. Sofortige Einsetzung des Geschlechtsbestimmungsverfahrens im Ei, um das Kükentöten zu beenden
8. Der Eierpreis muss an die Realität angepasst werden, um Bauern mit wirklich tiergerechten Haltungsbedingungen auch einen fairen Lohn für den Mehraufwand zu zahlen.
9. KEINE Aktionen auf tierische Produkte! Der „Geiz ist geil-Freitag“ mit 25 % Rabatt auf Fleisch und Eier muss definitiv abgeschafft werden. Kein Tier frisst dafür um 25 % weniger oder stirbt um 25 % leichter!

COSMA STÖGER

NACHWORT

Viele politikinteressierte Menschen wissen um die Bedeutung und die Hintergründe der feministischen Ansage, das Private sei politisch. Ein Satz, der schon viele Jahrzehnte auf dem Buckel hat, aber das Wesen einer spezifischen Ordnung unserer Welt so exakt zu benennen versteht, dass er für den Widerstand gegen Sexismus und Patriarchat immer bedeutsam bleiben wird. In gleicher Weise in der Vogelperspektive verweilend, wollten wir mit unserem Buch „Politik auf dem Teller“ der gesamten politischen Dimension der Ernährung Raum zur genauen Betrachtung gewähren, um ihre Bedeutung im und für das Weltgeschehen besser beurteilen zu können. Wir sind davon überzeugt, dass die Sammlung der exzellenten Wortbeiträge in diesem Druckwerk den Boden dafür ebnet, sichtbar zu machen, wie viel System und politische Kraft, ja Ideologie in jedem einzelnen Bissen stecken, den wir uns tagein, tagaus zu Leibe führen.

Kritische Beiträge für eine globale Ernährungswende

Das Essen als Politikum ist heute vielschichtiger denn je. Ernährungspolitik muss als komplexe Querschnittsmaterie verstanden werden. Wir müssen sie zerpfücken, in ihre Einzelteile zerlegen, um nachvollziehen zu können, dass dieses große Puzzle aus vielen kleinen Teilen besteht, die miteinander in Beziehung stehen und sich gegenseitig direkt und indirekt beeinflussen. Wer die Gastbeiträge dieses Buches gelesen hat, wird verstehen, wieso ich nicht weiter von singulärer Ernährungspolitik im hergebrachten Sinne sprechen möchte. Viel eher sehe ich uns konfrontiert mit Ernährungspolitiken unterschiedlichster Dimension und mit oft weitreichenden, verhängnisvollen Konsequenzen.

Bewusst wollten wir nicht nur auf die Probleme hinweisen, welche die Art der Lebensmittelproduktion mit sich bringt, sondern durch die Vielfalt der Textbeiträge Chancen und Ansätze für ein völlig neues, ganzheitliches und zukunftsorientiertes Kapitel der Ernährungspolitik skizzieren. Die Beiträge aus Wissenschaft, Politik und Zivilgesellschaft sollen Motivation sein, auch implizit ernährungspolitische

Fragestellungen zu erkennen und sich gut informiert mit ihnen auseinandersetzen zu können. Wir wollten außerdem auf einem einfachen Weg zur Selbstermächtigung aufrufen, indem wir Möglichkeiten zeigen, wie Emanzipation vom Gegebenen in kleinem Rahmen aussehen kann. Darüber hinaus will dieses Buch erfolgreichen gesellschaftspolitischen Initiativen und Projekten im Kontext von Ernährungspolitik eine Bühne bieten.

Auf eine Conclusio, die sich durch die Gesamtschau der Beiträge förmlich aufdrängt, möchte ich genauer eingehen. Denn die Texte, so unterschiedlich ihre Perspektiven auf Ernährungsfragen auch sein mögen, verbindet häufig eine Art kleinster gemeinsamer Nenner. Es ist dies der Fleischkonsum und speziell seine Produktionsweise. Das milliardenfache Züchten, Mästen und Töten von Wirbel- und Säugetieren sorgt nicht nur für ein unermessliches Leid all dieser Individuen, sondern steht auch in Verbindung mit anderen drängenden Problemen unserer Zeit: Klimakrise, Trinkwasserknappheit, Antibiotikaresistenzen, epidemische Seuchengefahren, Hunger und Ausbeutung des Globalen Südens, tödliche Herz- und Kreislauferkrankungen im Globalen Norden, Artensterben und Biodiversitätsverlust ... die Liste ließe sich leider noch lange weiterführen. Um diesem Phänomen direkt zu begegnen, haben wir uns daher dazu entschieden, in das vorliegende ernährungspolitische Manifest einen konkreten Lösungsansatz einzuarbeiten. Er ist so simpel wie naheliegend: einige pflanzliche Kochrezepte. Sie stehen exemplarisch für eine andere Art zu leben und für die Veränderung, die wir im Kleinen bei uns zu Hause wie auch im Großen, beispielsweise durch das sich verändernde Angebot in den Lebensmittelmärkten und der Gastronomie, erreichen können. Sie sollen Inspiration sein für das für viele unbekanntes Neue und auch Symbol dafür, dass nicht jede Lösungsstrategie ausgeklügelt sein muss oder lange Vorarbeit braucht, sondern überraschend einfach sein kann.

Wurden beim Lesen dieser breit gefächerten Expertise viele Aha-Momente erlebt und das persönliche Argumentarium für eine inklusive, ressourcenschonende und gewaltfreie Ernährungswende qualitativ und quantitativ erweitert, so haben wir unser Ziel erreicht.

POLITIK AUF DEM TELLER

DAS
KOCHBUCH



Herausgeberin



POLITIK AUF DEM TELLER

DAS
KOCHBUCH

HERAUSGEBERIN
GRÜNE BILDUNGSWERKSTATT WIEN

REZEPTE
COSMA STÖGER

REALISIERUNG
MICHAEL SCHMID

PHOTOGRAPHIEN
ROBERT NEWALD

ASSISTENZ
LAURIN FRANEK

INHALT

Vegane Ernährung | Was nehme ich statt ...? 8–11

VORSPESIEN

Champignoncremesuppe im Brotweckerl 14

Fruchtiger Salat mit Roten Rüben, Gerste, Käse und Nüssen 16

Insalata Caprese vegana 18

HAUPTSPESIEN

Champignongulasch mit Serviettenknödel 22

Linsenaioli in Zucchinischiffchen mit Erdäpfelschmarren 26

Paprikageschnetzeltes mit Nockerln 30

Ratatouille (-Lasagne) 33

Spinatspätzle mit würziger Spinatpfanne 36


KUCHEN & DESSERTS

Brownie-Cheesecake 40

Kaiserschmarren 42

Saftiger Joghurtkuchen 44

Schokoladenkuchen mit Bio-Marillenmarmelade 46

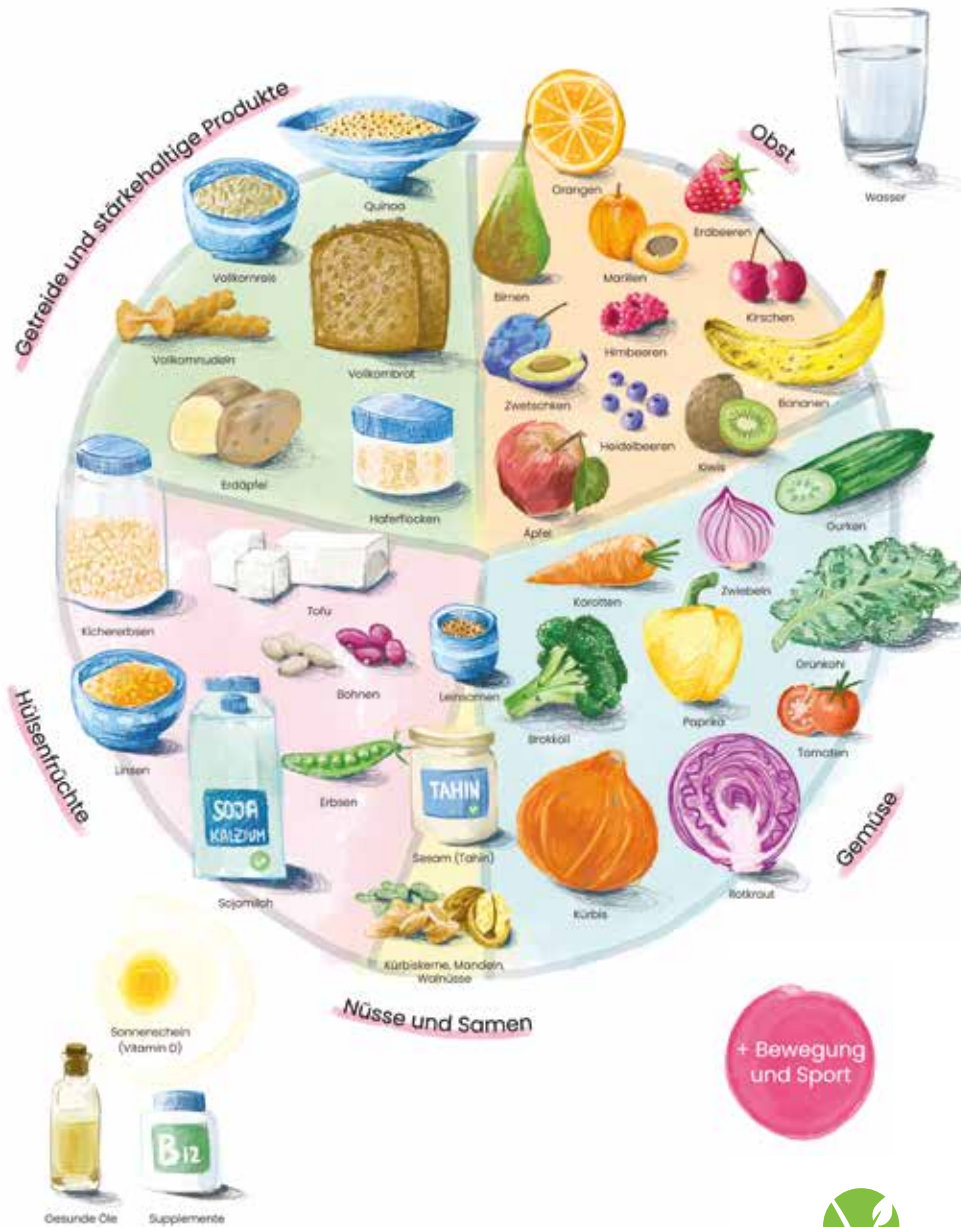
A top-down view of various fresh vegetables arranged on a light-colored wooden surface. The central focus is a large, dark green zucchini. Surrounding it are several small, yellow-skinned potatoes. There are also several whole yellow onions, a head of white garlic, a sprig of fresh green basil, and a sprig of rosemary. Small pieces of green parsley are scattered among the potatoes. The background is a warm, natural wood grain.

AUF DEN FOLGENDEN
SEITEN FINDEN SIE
INFORMATIONEN ZUR
VEGANEN ERNÄHRUNG
SOWIE EINE AUSWAHL
AN REZEPTEN ZUR
INSPIRATION FÜR
EINE GESUNDE,
ÖKOLOGISCH WERTVOLLE
ERNÄHRUNGSWEISE
IM ALLTAG.



Der vegane Ernährungsteller

Ausgewogene Ernährung auf einen Blick!



Kritische Nährstoffe

in der veganen Ernährung

Mühe los gedeckt!



WAS NEHME ICH STATT ...?

Unsere Rezepte sind bloß ein kleines Blitzlicht der veganen Küche und sollen die Leser:innen dazu verlocken, sich in das köstliche Universum der Pflanzenküche vorzuwagen und dem Neuen, vielleicht noch Unbekannten eine Chance zu geben. Es ist an dieser Stelle wichtig zu ergänzen, dass es jede Menge „Lifehacks“, also kleine Geheimnisse gibt, die das Kochen ohne tierische Komponenten erleichtern und auch an viele der altbekannten Geschmackserlebnisse nah herankommen. Hier ein paar von uns.

EIER: Backen ohne Eier ist keine Hexerei. Neben fertigen Ei-Ersatzmischungen aus dem Supermarkt, die meist aus Johannisbrotkernmehl bestehen, können viele andere Lebensmittel zum Binden des Teiges verwendet werden.

Eine Übersicht über Zutaten, die jeweils einem Ei entsprechen:

4 EL Apfelmus | ½ reife zerdrückte Banane | 2 EL Leinsamen + 5 EL Wasser |
1 EL Natron + 1 EL Essig | 2 EL Sojamehl | 3 EL Mandelmus | 2 EL Maisstärke

Aquafaba oder das magische Wasser: Enthält das Originalrezept Eischnee, der durch pflanzliche Produkte ersetzt werden soll, funktioniert das entweder ganz einfach mit einem Päckchen veganem Eischnee aus dem Biomarkt – oder man stellt ihn selbst her. Zum Selbermachen wird lediglich eine Dose Kichererbsen benötigt. Aus dem Sud, in dem die Kichererbsen schwimmen, lässt sich hervorragender Schnee schlagen! Etwa 20 ml des Kichererbsenwassers, auch Aquafaba genannt, entsprechen in etwa einem Ei. Aus den verbliebenen Kichererbsen zaubert man am besten ein leckeres frisches Hummus.

Eigeschmack für Aufstrich, Eierspeis und Co.: Gelüstet es nach deftigen Ei-Gerichten, lautet die magische Zutat „Kala Namak“. Kala Namak ist ein indisches Salz, das natürliche Schwefelverbindungen enthält und durch diesen Prozess schmeckt und riecht wie Eier. Schon eine kleine Prise Schwarzsatz auf zerbröseltem und in der Pfanne geröstetem Tofu weckt Erinnerungen an klassische Eierspeis. Auf Basis gekochter Nudeln und Kala Namak lässt sich übrigens auch ganz einfach ein toller Eiaufstrich zaubern.

MILCH: Die Auswahl an verschiedenen Pflanzenmilchsorten ist riesig und wächst kontinuierlich. Unser Tipp: Wer Milch zum Backen verwenden möchte, greift lieber zu einer molligen Milch wie jener aus Soja oder zur Hafer-Barista. Die eher dünnen Sorten wie Mandel oder Reis eignen sich im Kuchen nicht so gut zur Bindung. Wird die Milch als Zutat für pikante Speisen benötigt, ist darauf zu achten, dass dem

verwendeten Produkt kein Calcium zugesetzt ist. Dieses verleiht der Milch eine süßliche Note.

JOGHURT, SCHLAGOBERS, CRÈME FRAÎCHE, TOPFEN, MASCARPONE: All diese Produkte gibt es auf pflanzlicher Basis in größeren Supermarktketten. Auch in Bioqualität ist die Auswahl bereits groß.

Veganer Topfen ist leicht selbst zuzubereiten. Dazu werden zwei Blätter Küchenvolle oder ein Küchentuch in ein Sieb eingebreitet, das anschließend über eine passende Schüssel gehängt wird. Auf das Küchentuch bzw. die Küchenvolle wird dann ein großer Becher pflanzliches Joghurt geleert. Das Joghurt kommt zum Abtropfen mindestens über Nacht in den Kühlschrank. Konnte das Wasser lang genug entweichen, kann die verbliebene feste Joghurtmasse wie Topfen weiterverarbeitet werden (eventuell etwas Zucker hinzufügen).

KÄSE: Auch die pflanzlichen Käsealternativen breiten sich in den Supermärkten immer weiter aus, sie gehören längst zum Standardsortiment sämtlicher Lebensmittelgeschäfte. Ein eher neuer Trend ist, selbst (unter Anleitung) aus einer Kombination gewisser Bakterienkulturen unterschiedliche Schimmelkäse herzustellen. Für vegane Käsefans stehen somit Camembert, Gorgonzola und verwandte Produkte endlich wieder auf dem Speiseplan. Das Internet ist voller kreativer Rezeptvorschläge. Wir empfehlen dringend, sich durchzuklicken und inspirieren zu lassen, selbst mit Fermentation zu experimentieren! Hier für den Einstieg zwei gelingsichere Möglichkeiten, einfache pflanzliche Käseprodukte selbst herzustellen:

Cashewrella: Der Mozzarellaersatz gelingt sehr leicht, indem man 100 Gramm Cashewkerne und 2 Esslöffel gemahlene Flohsamenschalen für einige Stunden in Wasser einweicht. Die weichen Kerne werden gemeinsam mit den Flohsamenschalen, etwas Zitronensaft und Salz und Pfeffer gut durchgemixt, bis die Masse schön glatt ist. Die Masse wird danach in eine kleine Schüssel gefüllt und darf im Kühlschrank für einige Stunden ordentlich durchziehen. Der Cashewrella kann einfach aus der Schüssel gestürzt und wie Mozzarella weiterverarbeitet werden.

Streichkäse: Wie schon weiter oben beschrieben, verändert Sojajoghurt seine Konsistenz, wenn man es über Nacht auf Küchenvolle in einem Sieb abtropfen lässt. Diese Masse kann sowohl als Topfenersatz verwendet werden als auch für pikante Rezepte. Wird die abgetropfte Masse mit Kräutersatz, etwas Pfeffer und Schnittlauch (oder anderen Kräutern) gewürzt, entsteht daraus ein Streichkäse. Wichtig ist, für dieses Rezept ein Joghurt ohne Zuckerzusatz zu verwenden.

VORSPEISEN

CHAMPIGNONCREMESUPPE IM BROTWECKERL

FRUCHTIGER SALAT MIT ROTEN RÜBEN,
GERSTE, KÄSE UND NÜSSEN

INSALATA CAPRESE VEGANA





CHAMPIGNONCREMESUPPE IM BROTWECKERL

FÜR 4
PERSONEN

- 300 G CHAMPIGNONS
- 30 G PFLANZENBUTTER
- 30 G MEHL GLATT
- 1 L GEMÜSEBRÜHE
- 2 EL ÖL
- 150 ML PFLANZLICHES OBERS
- PETERSILIE
- 4 WECKERL (WACHAUER, BÄCKER-/BROTBLUME O.Ä.)



- 1 Champignons säubern, in Scheiben schneiden, in etwas Öl durchbraten und samt Sud beiseitestellen.
- 2 In einem Topf die Butter zerlassen und gut erhitzen, das Mehl hineinrühren und eine helle Einbrenn machen. Mit der Brühe ablöschen und gut durchrühren.
- 3 Die Champignonscheiben und den Champignonsud hinzufügen und die Suppe fein pürieren.
- 4 Das Obers unterrühren und kurz leicht aufköcheln lassen (nicht zu stark, sonst kann das Obers ausflocken).
- 5 Die Deckel der Brotweckerl abschneiden, Weckerl aushöhlen und die Suppe einfüllen. Mit reichlich klein gehackter Petersilie würzen.

TIPPI!
CROÛTONS:
DIE DECKEL DER WECKERL
IN KLEINE WÜRFELCHEN
SCHNEIDEN, MIT EINIGEN
TROPFEN ÖL IN DER HEISSEN
PFANNE KROSS ANBRATEN.



TIPPI!
DIE SUPPE KANN
AUCH MIT EINEM
SCHUSS WEISSWEIN
VERFEINERT WERDEN.

FRUCHTIGER SALAT MIT ROTEN RÜBEN, GERSTE, KÄSE UND NÜSSEN

FÜR 4
PERSONEN

300 G
1
100 G
100 G
2 HANDVOLL

GEKOCHETE ROTE RÜBEN
GROSSER, SAURER APFEL
PFLANZLICHER FETA
GEKOCHETE ROLLGERSTE
GEHACKTE WALNÜSSE
OLIVENÖL, BALSAMICO
SALZ, PFEFFER

- 1 Die Roten Rüben, den Apfel und den Feta würfelig schneiden (den Apfel und den Feta etwas kleiner).
- 2 Mit der gekochten Rollgerste und den gehackten Nüssen mischen und mit etwas Essig und Öl vermengen. Salzen und pfeffern.

TIPPI!

SCHMECKT
WARM UND
KALT!



TIPPI!

FETA KANN
MAN AUCH
EINFACH SELBST
HERSTELLEN!

200 G | TOFU NATUR
130 ML | OLIVENÖL
JE 1 TL | MAJORAN, OREGANO,
BASILIKUM & THYMIAN
1/2 TL | PAPRIKAPULVER
1 GESTRICHERER TL SALZ
SAFT EINER HALBEN ZITRONE



- 1 Den Tofu in 1 x 1 cm große Würfel schneiden.
- 2 Aus dem Öl, den Gewürzen und dem Zitronensaft eine Marinade mischen.
- 3 Den Tofu vorsichtig unterheben und in ein Einmachglas füllen, sodass der gesamte Tofu von der Marinade bedeckt ist.
- 4 Mindestens 24 Stunden an einem kühlen Ort ziehen lassen.

INSALATA CAPRESE VEGANA

FÜR 2
PERSONEN

100 G
150 ML
2 1/2 EL
1 EL
2

CASHEWKERNE
SOJAMILCH UNGESÜSST
FLOHSAMENSCHALENMEHL
ZITRONENSAFT
PARADEISER
EINIGE BLÄTTER BASILIKUM
OLIVENÖL, BALSAMICO
SALZ, PFEFFER

TIPPI!

VORAB DIE CASHEW-
KERNE FÜR EINIGE
STUNDEN IN WASSER
EINWEICHEN!

- 1 Flohsamenschalenmehl in die Sojamilch rühren. Die weichen Cashewkerne zugeben und mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut durchmischen, bis die Masse schön glatt ist.
- 2 Den Cashew-Mozzarella in eine kleine Schüssel füllen und im Kühlschrank mindestens für einige Stunden ordentlich durchziehen lassen.
- 3 Den Cashew-Mozzarella zu einer Kugel formen und so wie die Paradeiser in dünne Scheiben schneiden, abwechselnd im Kreis auf Tellern anordnen und die Basilikumblätter darauf verteilen.
- 4 Mit Balsamico, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer verfeinern.

TIPPI!

DAZU PASST
BAGUETTE MIT
VEGANER
KRÄUTERBUTTER!



HAUPTSPEISEN

CHAMPIGNONGULASCH
MIT SERVIETTENKNÖDEL

LINSENATOLT IN ZUCCHINISCHIFFCHEN
MIT ERDÄPFELSCHMARREN

PAPRIKAGESCHNETZELTES
MIT NOCKERLN

RATATOUILLE-LASAGNE

SPINATSPÄTZLE MIT
WÜRZIGER SPINATPFANNE



CHAMPIGNONGULASCH MIT SERVIETTENKNÖDEL

FÜR 2
PERSONEN

FÜR DEN SERVIETTENKNÖDEL

300 G	SEMMEWÜRFEL
500 ML	UNGESÜSSTE SOJAMILCH
30 G	MARGARINE
100 G	GRIFFIGES MEHL
2 TL	SALZ
VIEL	MUSKAT, PFEFFER UND GEHACKTE PETERSILIE



- 1 Die Sojamilch mit der Margarine erhitzen, das Gemisch über die Semmelwürfel gießen und alle weiteren Zutaten über der Masse verstreuen.
- 2 Danach durchkneten – je nach Belieben nur grob oder lang genug, damit eine sehr homogene Masse entsteht. Daraus eine Rolle formen und mit Klarsichtfolie oder Backpapier umwickeln.
- 3 Im Dampfgareinsatz ca. 15–18 Minuten kochen. Herausnehmen, auswickeln und etwas ausdampfen lassen. Danach in Scheiben schneiden.



TIPPI!
DER KNÖDEL
PASST AUCH GUT ZU
RATATOUILLE UND
ANDEREN GEMÜSEN
MIT LEICHT
GEBUNDENER SOSSE!



TIPPI!
 WER ES GERN LEICHT
 SÄUERLICH MAG, KANN
 NOCH VEGANE CRÈME
 FRAÎCHE ODER EINEN
 SCHUSS WEISSWEIN
 HINZUFÜGEN.

FÜR DAS CHAMPIGNONGULASCH

- 1 ZWIEBEL
- 400 G CHAMPIGNONS
- 2 EL NEUTRALES ÖL
- 2 EL GLATTES MEHL
- 200 ML GEMÜSEBRÜHE
- 1 PKG PFLANZLICHES OBERS
- GEHACKTE PETERSILIE
- SALZ, PFEFFER

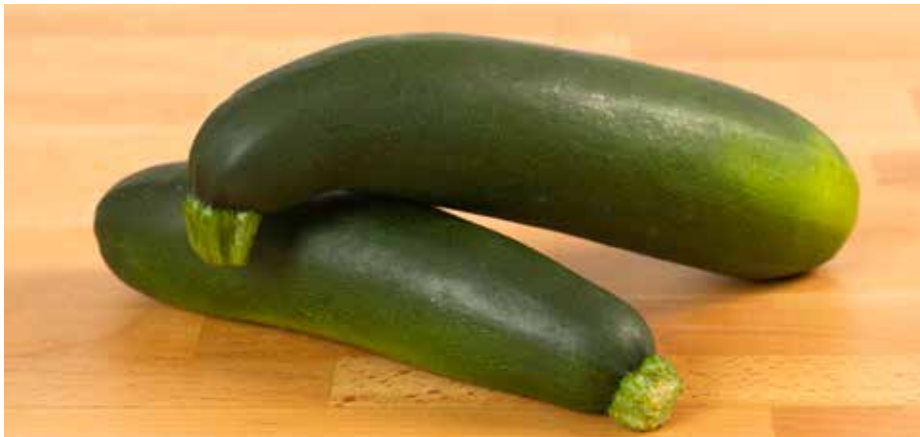
- 1 Zwiebel klein würfeln und in Öl anrösten. Champignons nach dem Waschen in Scheiben schneiden, zu den gerösteten Zwiebelwürfeln hinzufügen und etwas mitrösten.
- 2 Mit dem glatten Mehl bestäuben und gut umrühren, bis eine leichte Einbrenn entsteht. Dann mit der Brühe aufgießen und einige Minuten köcheln lassen.
- 3 Mit dem Obers ablöschen und mit den Gewürzen sowie dem Petersil abschmecken. Mit dem Serviettenknödel anrichten.

TIPPI!
 ÜBRIG GEBLIEBENE
 KNÖDELSCHNITTEN SCHMECKEN
 AUCH NOCH AM NÄCHSTEN TAG!
 EINFACH ANBRATEN UND MIT
 KÄSE ÜBERBACKEN ODER
 MIT VEGANER EIERSPES
 BELEGEN.



LINSENAIOLI IN ZUCCHINISCHIFFCHEN MIT ERDÄPFELSCHMARREN

FÜR 2 PERSONEN

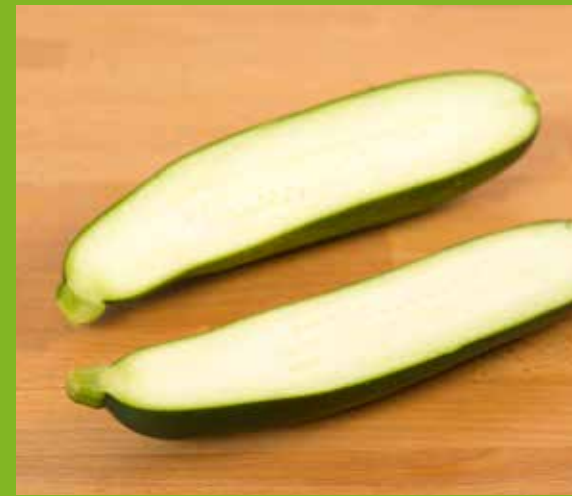


FÜR DIE ZUCCHINISCHIFFCHEN MIT LINSENAIOLI

- 2 ZUCCHINI
- 180 G ROTE LINSEN
- 280 ML WASSER
- 180 ML UNGESÜSSTER PFLANZENDRINK
- 2 KLEINGEWÜRFELTE KNOBLAUCHZEHEN
- 2 KLEINE PARADEISER, ALTERNATIV: STANGEN GRÜNER SPARGEL ODER VEGGIESPECK BZW. RÄUCHERTOFU
- 6 ÖL, SALZ, PFEFFER

TIPP!

DIE LINSENAIOLI SCHMECKT AUCH GUT ALS BROTAUFSTRICH!



ZUCCHINISCHIFFCHEN

- 1 Zucchini längs aufschneiden und mit einem Esslöffel zu Schiffchen aushöhlen. Das ausgeschabte Zucchinifleisch für die Linsenaioli beiseitestellen.

- 2 Die Schiffchen mit einer Gabel jeweils einige Male an den dicken Stellen leicht einstechen, mit Olivenöl bestreichen und in einer Auflaufform bei ca. 180°C eine Viertelstunde im Ofen weich werden lassen.



LINSENAIOLI

- 1 Linsen währenddessen im Wasser köcheln, bis sie weich sind.
- 2 Die weichgekochten Linsen mit dem Pflanzendrink, dem Zucchinifleisch, dem Knoblauch und etwas Öl mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse sollte schön cremig sein. >>



3 Die Linsenaioli gleichmäßig in die Zucchini-schiffchen streichen. Die Paradeiser zu Scheiben schneiden, die Schiffchen damit bedecken und mit Öl beträufeln.

4 Die Schiffchen nochmals in den Ofen stellen, bis die Paradeiser gebraten aussehen.



ALS ALTERNATIVE FÜR DIE PARADEISER EIGNET SICH IM FRÜHLING GRÜNER SPARGEL, DER EINIGE MINUTEN IN DER PFANNE IN HEISSER MARGARINE GESCHWENKT UND ANSCHLIESSEND LEICHT GESALZEN WURDE. AUCH GEBRATENE VEGANE SPECKSTREIFEN ODER RÄUCHERTOFUWÜRFEL PASSEN IDEAL ALS TOPPING FÜR DIESES SONST EHER MILDE GERICHT.



FÜR DEN ERDÄPFELSCHMARREN

600 G | GEKOCHETE, KALTE ERDÄPFEL
1 | GROSSE ZWIEBEL
3 | KLEINGEWÜRFELTE KNOBLAUCHZEHEN
4 EL | NEUTRALES ÖL
SALZ, PFEFFER

TIPPI!

ERDÄPFELSCHMARREN PASST AUCH HERVORRAGEND ZU CREMESPINAT.

- 1 Die Erdäpfel schälen und in Scheiben schneiden.
- 2 Erdäpfel und Zwiebelwürfel in heißem Öl anbraten, bis die Erdäpfel eine helle Kruste bekommen. Immer wieder umrühren.
- 3 Wenn die Röstaromen zu duften beginnen, den Knoblauch hinzufügen. Mit einem Stampfer einige Male stampfen (aber nicht zu lange, sonst entwickelt sich eine püreeartige Masse). Immer wieder rühren. Kräftig würzen.





PAPRIKAGESCHNETZELTES MIT NOCKERLN

FÜR 4
PERSONEN

FÜR DAS PAPRIKAGESCHNETZELTE

1 PKG	SOJAGESCHNETZELTES GETROCKNET (= CA. 150-200 G)
1	KLEINE ZWIEBEL
1	ROTER PAPRIKA
3 EL	NEUTRALES ÖL
1	SCHUSS SOJASOSSE
1 TL	PARADEISMARKE
2 EL	PAPRIKAPULVER EDELSÜSS
1 EL	PAPRIKAPULVER ROSENSCHARF
1 EL	BRATHUHGEWÜRZSALZ
CA. 200 ML	WASSER
1/2 PKG	SOJAOBERS
1/2 PKG	PFLANZLICHE CRÈME FRAÎCHE
2 EL	GLATTES MEHL GESTIEBT

TIPPI!

DAS PAPRIKAGESCHNETZELTE
GEWINNT STARK AN AROMA,
WENN MAN ES FÜR EINIGE
STUNDEN ABKÜHLEN
UND ZIEHEN LÄSST.
IDEALERWEISE Sogar
ÜBER NACHT.



- 1 Zwiebel und Paprika kleinwürfelig schneiden und gemeinsam mit dem trockenen Geschnetzelten in einer Pfanne anbraten.
- 2 Wenn alles Farbe bekommen hat, mit einem Schuss Sojasoße ablöschen. Paradeismarke, Paprikapulver und Brathuhnwürze unterrühren und kurz mitbraten.
- 3 Mit dem Wasser vermengen und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Obers und Crème fraîche unterrühren. Falls noch zu flüssig, mit dem Mehl bestäuben und weiterköcheln, bis die Soße eindickt. >>

FÜR DIE NOCKERL

250 G GRIFFIGES MEHL
30 G MARGARINE
200 ML SOJAMILCH, UNGESÜSST
EINE KRÄFTIGE PRISE
SALZ, ETWAS PFEFFER,
MUSKATNUSS UND
CURCUMA

- 1 Die Margarine erwärmen und gemeinsam mit der Milch und den Gewürzen in das Mehl einrühren.
- 2 Bis zu einer sehr zähflüssigen Konsistenz schussweise Milch (oder Leitungswasser) hinzufügen. Einige Minuten stehen lassen, der Teig wird noch dicker.
- 3 Mit einem Esslöffel Nockerl aus dem Teig stechen und in kochendes Salzwasser einlegen oder durch ein Spätzlesieb schaben. Die Nockerl sind durch, sobald alle an der Oberfläche schwimmen.

RATATOUILLE (-LASAGNE)

FÜR 2
PERSONEN

2 MELANZANI
3 ZUCCHINI
1 ROTER PAPRIKA
2 PARADEISER
2 ZEHEN KNOBLAUCH
1 KLEINE ZWIEBEL
200 ML GEMÜSEBRÜHE
2 EL HEFEFLOCKEN
1,5 EL OLIVENÖL
ITALIENISCHE KRÄUTER
SALZ, PFEFFER

ZUSÄTZLICH FÜR DIE LASAGNE

1,5 EL MEHL GLATT
1 SCHUSS SOJAMILCH OHNE CALCIUMZUSATZ
4 EL PANKO-PANIERMEHL
MUSKAT

- 1 Das Gemüse in circa gleich große Würfel schneiden. Die Melanzani etwas salzen, 30 Minuten ziehen lassen und anschließend ausdrücken.
- 2 Knoblauch und Zwiebel würfeln und anbraten. Dann das Gemüse hinzufügen. Mit der Brühe aufgießen und mit Deckel köcheln, bis alles gar ist. Danach mit den Hefeflocken, dem Olivenöl und den Kräutern abschmecken.



TIPPI!

MAN KANN AUCH ANDERE GEMÜSESORTEN MITVERWENDEN, Z. B. PILZE, ZUR RESTEVERWERTUNG.

ALS LASAGNE

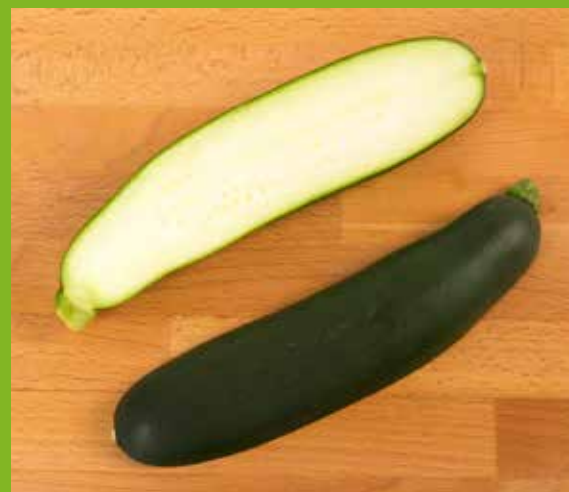
Wer etwas mehr Zeit hat, kann aus dem einfachen und schnellen Ratatouille mit nur wenig Mehraufwand auch eine raffinierte Ratatouille-Lasagne machen.

- 1 Melanzani in jeweils ca. sechs Längsscheiben schneiden. Die Scheiben etwas salzen, 30 Minuten ziehen lassen und anschließend ausdrücken. Zucchini in je ca. fünf Längsscheiben schneiden und in der Länge an die Melanzani anpassen. Paradeiser in Scheiben schneiden. Paprika in dicke Ringe schneiden und diese halbieren.
- 2 Knoblauch und Zwiebel würfeln und anbraten. Dann die äußeren Scheiben von Melanzani, Zucchini, Paradeisern und Paprika hinzufügen, kurz mitbraten. Mit der Brühe aufgießen und mit Deckel köcheln, bis alles gar ist. Danach den Gemüsemix und die Brühe mit den Hefeflocken, dem Mehl, dem Olivenöl und den Kräutern pürieren. Abschmecken.
- 3 In zwei kleine Auflaufformen nun folgendermaßen schichten:

PARADEISERSCHEIBEN
SOSSE
ZWEI ZUCCHINISCHEIBEN
SOSSE
ZWEI MELANZANISCHEIBEN
SOSSE
ZWEI PAPRIKASCHEIBEN
SOSSE
ZWEI ZUCCHINISCHEIBEN
SOSSE
ZWEI MELANZANISCHEIBEN

BACKROHR AUF
200 °C OBER- UND
UNTERHITZE VORHEIZEN
BACKZEIT:
25-35 MINUTEN

- 4 Der Rest der Soße wird mit dem Paniermehl, reichlich Muskat, dem Schuss Sojamilch und einem Löffel Olivenöl vermischt und auf den Paradeisern verteilt. Die Lasagnen nochmals mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen.
- 5 Bei 200 °C Ober-/Unterhitze für ca. 25–35 Minuten im Ofen backen.



SPINATSPÄTZLE MIT WÜRZIGER SPINATPFANNE

FÜR 4
PERSONEN

FÜR DIE SPINATSPÄTZLE

300 G GLATTES MEHL
250 ML PASSIERTER JUNGSPINAT
30 G GESCHMOLZENE PFLANZENBUTTER
LEITUNGSWASSER ODER
NEUTRALER PFLANZENDRINK OHNE
CALCIUMZUSATZ NACH BEDARF
SALZ, PFEFFER, MUSKAT

TIPPI!

ÜBRIGE SPÄTZLE HALTEN
SICH IM KÜHLSCHRANK
2-3 TAGE UND FINDEN
ALS BEILAGE ZU ANDEREN
GERICHTEN VERWENDUNG.
DAZU EINFACH IN ETWAS
ÖL ANBRATEN.

- 1 Alle Zutaten mit einem Löffel gut vermischen und schussweise Leitungswasser oder Pflanzendrink für die optimale Konsistenz hinzufügen. Der Teig soll nicht zu fest und nicht zu flüssig werden, eine zähe Masse.



- 2 Spätzleteig mit einem Spätzlehobel in kochendes Salzwasser hobeln und die Spätzle kurz aufkochen lassen, bis sie oben schwimmen. Abgießen und beiseitestellen.



FÜR DIE SPINATSOSSE

250 G BLATTSPINAT (FRISCH ODER TIEFGEKÜHLT)
1 GROSSE SCHALOTTE
2 ZEHNEN KNOBLAUCH
3-4 SCHEIBEN GETROCKNETE PARADEISER IN ÖL
2 EL PFLANZENBUTTER
2 EL SALZ, PFEFFER, MUSKAT
2 EL MEHL
200 ML GEMÜSEBRÜHE
150 ML PFLANZENOBERS

TIPPI!

TIEFKÜHL-SPINAT
RECHTZEITIG
AUFTAUEN
LASSEN!

- 1 Die Schalotte, die Knoblauchzehen und die getrockneten Paradeiser in feine Würfelchen schneiden und in der heißen Butter gut anbraten. Bei Bedarf mit Mehl bestäuben und etwas eindicken lassen.



- 2 Mit der Brühe und dem Obers ablöschen, den Spinat einrühren. Den Inhalt der Pfanne für einige Minuten bei geringer Hitze köcheln und durchziehen lassen.



- 3 Zum Schluss das Spinatgericht mit reichlich Muskat, eventuell noch etwas Salz und Pfeffer würzen. Auch ein Schuss Chiliöl oder Chiliflocken passen hervorragend. Gemeinsam mit den Spinatspätzle heiß servieren.



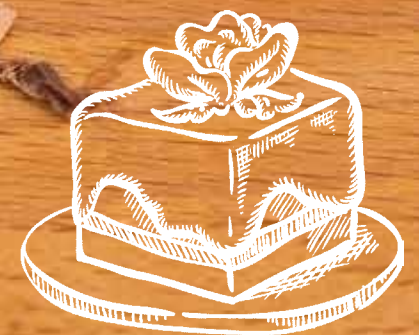
KUCHEN & DESSERTS

BROWNIE-CHEESECAKE

KAISERSCHMARREN

SAFTIGER JOGHURTKUCHEN

SCHOKOLADENKUCHEN MIT
BIOMARTILLENMARMELADE



BROWNIE-CHEESECAKE

CA. 9
STÜCK

FÜR DEN BROWNIE

40 G	ZUCKER
100 G	NÜSSE, GROB GEHACKT
150 G	MEHL
25 G	KAKAOPULVER
150 G	STAUBZUCKER
1 PKG	VANILLEZUCKER
1 PRISE	SALZ
250 ML	PFLANZENDRINK
170 G	SCHOKOLADE
80 ML	ÖL

TIPP!

EINE KLEINE BACKFORM
UND EINEN BOGEN BACK-
PAPIER IN DER GRÖSSE DES
BODENS DER BACKFORM
VORBEREITEN.

FÜR DIE TOPFENFÜLLE

400 G	PFLANZLICHER SKYR NATUR
150 G	CRÈME FRAÎCHE
1 PKG	VANILLEZUCKER
40 G	ZUCKER
3 EL	PUDDINGPULVER VANILLE

BACKROHR AUF
170 °C UMLUFT
VORHEIZEN
BACKZEIT:
40-50 MINUTEN

- 1 Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Die Nüsse für einige Minuten hinzufügen und gut umrühren. Wenn die Nüsse karamellisiert sind, zum Auskühlen auf ein Backpapier streichen.
- 2 Mehl, Kakao, Staubzucker, Vanillezucker und Salz mit einem Löffel vermischen. Den Pflanzendrink erwärmen und die Schokolade darin schmelzen. Öl hinzufügen und die flüssigen Zutaten unter die trockenen rühren.



- 3 Alle Zutaten für die Topfenfülle miteinander vermischen.

- 4 Das Backpapier mit den karamellisierten Nüssen in die Backform legen. Den Brownieteig darüberstreichen. Danach die Topfenfülle auf dem Brownieteig verteilen.

- 5 Bei etwa 170 °C Umluft 40–50 Minuten backen. Danach gut durchkühlen lassen.



TIPP!

AUCH OBST PASST
SEHR GUT ZU DIESEM
CHEESECAKE, BEISPIELSWEISE
FRISCHE MARILLEN ODER
PFIRSICHE IN DER
TOPFENFÜLLE.



KAISERSCHMARREN

CA. 4 PORTIONEN

- 240 G MEHL
- 3 EL BACKPULVER (ODER 2-3 TL FERTIGE EI-ALTERNATIVE)
- 40 G ZUCKER
- 2 PKG VANILLEZUCKER
- 1 PRISE SALZ
- 1 PRISE CURCUMA
- 400 ML PFLANZENDRINK
- 100 ML SOJAOBERS
- ROSINEN (OPTIONAL)
- MARGARINE ODER NEUTRALES ÖL
- STAUBZUCKER ZUM BESTÄUBEN

TIPPI!
 EIN TEIL DES PFLANZENDRINKS KANN AUCH DURCH APFELSAFT ERSETZT WERDEN. DANN EINFACH WENIGER ZUCKER VERWENDEN.

- 1 Zuerst alle trockenen Zutaten vermengen, dann den Pflanzendrink und das Sojaobers hinzugeießen. Die gesamte Masse anschließend zu einem Teig verrühren, am Ende die Rosinen untermischen und 5–10 Minuten ziehen lassen.
- 2 In einer Pfanne Margarine zerlassen und den Teig darin backen. Dabei darauf achten, dass der Boden nicht zu dunkel wird. Nach einiger Zeit kann die Masse in zwei Teile geteilt werden, wodurch das Wenden leichter fällt. Wenn der Teig von beiden Seiten durchgebacken ist, in kleine Stücke reißen und nochmals mit dem Pfannenwender umrühren.
- 3 Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben. Dazu je nach Geschmack Zwetschkenröster, Apfelmus oder Ähnliches reichen.

TIPPI!
 AUCH PFLANZLICHER VANILLEPUDDING PASST HERVORRAGEND ZUM SCHMARREN.

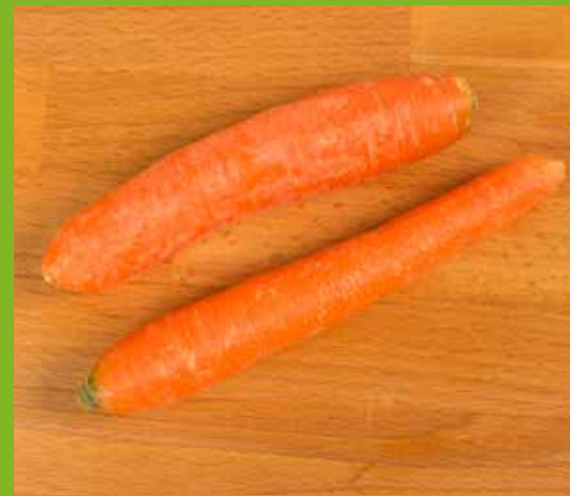
SAFTIGER JOGHURTKUCHEN

CA. 10
STÜCK

200 G	MEHL
160 G	ZUCKER
2 PKG	VANILLEZUCKER
1 TL	NATRON
1 TL	BACKPULVER
1 PRIESE	SALZ
75 G	GERIEBENE KAROTTEN
200 G	PFLANZENJOGHURT
100 ML	NEUTRALES ÖL (Z.B. RAPS, MAIS)

BACKROHR AUF
180 °C OBER- UND
UNTERHITZE VORHEIZEN
BACKZEIT:
35-45 MINUTEN

- 1 Eine Springform (24 cm) oder eine Brotbackform (Kastenform) mit Öl oder Margarine gut einfetten.
- 2 Trockene Zutaten vermischen. Die geriebenen Karotten, Joghurt und Öl vermischen und die trockenen Zutaten peu à peu mit einem Löffel unter die flüssigen Zutaten rühren.
- 3 In die gefettete Kuchenform füllen und bei 170 °C für 35–45 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Nach dem Auskühlen mit Staubzucker bestäuben.



TIPP!

NATURJOGHURT EIGNET
SICH GUT, JE NACH
VORLIEBE KANN MAN
ABER AUCH ANDERE
GESCHMACKSRICHTUNGEN
PROBIEREN.



SCHOKOLADENKUCHEN MIT BIO-MARILLENMARMELADE

CA. 12-14
STÜCK

210 G	MEHL
160 G	ZUCKER
1 PKG	VANILLEZUCKER
40 G	KAKAOPULVER
2 GEHÄUFTE TL	EI-ALTERNATIVE
7 G	BACKPULVER
1 PRIESE	SALZ
90 G	NEUTRALES ÖL (RAPS, MAIS)
CA. 60 ML	PFLANZENDRINK
CA. 180 ML	PRICKELNDES WASSER
1 EL	ESSIG
	MARILLENMARMELADE

BACKROHR AUF
160°C OBER- UND
UNTERHITZE VORHEIZEN

BACKZEIT:
35-45 MINUTEN

ZUSÄTZLICH FÜR DIE GLASUR

150 G	KOCHSCHOKOLADE
40 G	PFLANZENBUTTER

TIPP!

DIE FERTIGE
TORTENMASSE SOLLTE
NICHT ZU FLÜSSIG SEIN UND
KANN GEBEENENFALLS MIT
ZUCKER, KAKAO ODER NOCH
ETWAS GESTIEBTEM MEHL
GESTRECKT WERDEN.

- 1 Die trockenen Zutaten mischen. Die flüssigen Zutaten mischen und langsam mit einem Löffel oder einer Teigkarte in die trockenen Zutaten rühren (nur so lange wie nötig, damit die Kohlensäure möglichst erhalten bleibt!).
- 2 Tortenmasse in eine gefettete Springform gießen und 35–45 Minuten bei ca. 160°C backen (Stäbchenprobe!). >>



- 3 Ausgekühlten Kuchen vorsichtig horizontal durchschneiden.

Die Marillenmarmelade großzügig auf dem Tortenboden verteilen.

Danach die obere Tortenhälfte wieder auf die untere setzen.



TIPP!

WÄRMT MAN DIE
MARILLENMARMELADE
VOR DEM VERSTREICHEN
ETWAS AN, DANN LÄSST
SIE SICH BESSER
VERTEILEN.

4 Wer den Schokokuchen lieber mit Glasur hat, kann diese auch selber machen. Dafür die Kochschokolade und die Butter zusammen in einem Topf über siedendem Wasser (Wasserbad!) schmelzen und gleichmäßig auf der Torte verteilen. Auskühlen lassen, bis die Glasur fest ist.



TIPP!
BIO-MARILLEN GIBT ES IM JULI DIREKT BEI BÄUERLICHEN BETRIEBEN ZU KAUFEN. AM BESTEN MÖGLICHST REIF BESORGEN UND DARAUSS SELBST MARMELADE KOCHEN. WIRD NOCH FEINER MIT ETWAS BRANDY.

