

**Sonderthema:**  
Ernährung  
Debatte über das Essen heutzutage

**GRAFIK**  
Eine kulinarische Deutschlandkarte  
zu den Essensvorlieben

**GESUNDHEIT**  
In den Industrieländern wird oft  
zu viel gegessen – mit Folgen

**SEITE 11**

# Das Parlament

Berlin, Montag 26. August 2019

www.das-parlament.de

69. Jahrgang | Nr. 35-37 | Preis 1 € | A 5544

**KOPF DER WOCHE**

## Hoffnung aufs Weiterregieren

Giuseppe Conte Mit 444 Tagen im Amt liegt Italiens bisheriger Ministerpräsident zeitlich im Mittelfeld der 65 Nachkriegsregierungen. Und es könnten für den parteilosen, von der linkspopulistischen Fünf-Sterne-Bewegung getragenen Giuseppe Conte noch mehr werden, trotz seines Rücktritts. Denn womöglich hat sich sein bisheriger Koalitionspartner Matteo Salvini von der Lega verzerockt, als er vor wenigen Tagen das Bündnis platzen ließ. Salvini spekuliert angesichts des Umfragehochs seiner Partei auf Neuwahlen. Zunächst aber sondiert der italienische Präsident Sergio Mattarella, ob es zu einer neuen Koalition kommen kann, womöglich der Fünf Sterne mit den Sozialdemokraten (PD). Der 55-jährige Juraprofessor Conte, der im Amt gewachsen ist, könnte auch der neue Regierungschef sein, wenn der Präsident keine Neuwahlen ausruft.



picture-alliance/dpa

**ZAHL DER WOCHE**

**65**

Nachkriegsregierungen hatte Italien seit 1946. Die seit 1. Juni 2018 regierende Koalition der Fünf-Sterne-Bewegung und der Lega unter Ministerpräsident Giuseppe Conte war ein Jahr und gut zwei Monate im Amt. Mit 3.297 Tagen regierte Silvio Berlusconi in vier Kabinetten zwischen 1994 und 2011 am längsten.

**ZITAT DER WOCHE**

»Ich würde alles noch mal genauso machen.«

Matteo Salvini, Vorsitzender der rechten Lega, in der Debatte im italienischen Senat nach seiner Aufkündigung der Koalition mit der Fünf-Sterne-Bewegung

**IN DIESER WOCHE**

- THEMA**  
Interview Gesundheitsausschuss-Chef Alois Gerig (CDU) im Gespräch **Seite 2**
- Porträts** Drei Menschen mit ganz besonderen Essensvorlieben **Seite 3**
- Lifestyle** Was die Ernährung heutzutage über den Menschen aussagt **Seite 4**
- Landwirtschaft** Lebensmittelproduktion im Wandel der Zeiten **Seite 6**
- Hunger** Trotz Rekordproduktion leiden Millionen an Mangelernährung **Seite 9**

**MIT DER BEILAGE**



Das Parlament  
Frankfurter Societäts-Druckerei GmbH  
60268 Frankfurt am Main



4 194560 401004

# Unbequeme Fragen

**ERNÄHRUNG** Was auf den Tisch kommt, ist plötzlich wieder ein politisches Thema

Im Mittelalter war man nicht zimperlich: Die Gier nach Fleisch war groß, quer durch alle Gesellschaftsschichten. Ob Reh, Wildschwein oder Fasan – die damalige Oberschicht war verrückt nach Wildbret. Riesige Mengen an Fleisch zu verzehren, stähle den Körper, dachte man. Aber auch die Bauern und ärmeren Stadtbewohner hatten Lust auf Fleisch, mussten jedoch auf den guten Braten verzichten und sich stattdessen mit Siedefleisch, den Innereien oder anderen billigeren Teilen von Schwein, Rind oder Schaf begnügen. Die Kirche versuchte zwar, dieser Gier etwas entgegenzusetzen und verhängte bis zu 130 Fastentage pro Jahr und drastische Strafen für jene, die sich auch an diesen Tagen nicht beherrschen konnten: So wurde zum Beispiel im Merseburger des 11. Jahrhunderts „mit dem Ausbrechen der Zähne“ bestraft, wer sich nicht an die kirchlichen Fastengebote hielt. Bekanntlich machte Not aber schon immer erfinderisch und so servierten Klosterküche auch schon mal einen in Fischform getarnten Rehrücken, um das Leid der Fleischliebhaber etwas zu lindern. Angeblich soll auch die bekannte schwäbische Maultasche auf einen Trick der Zisterziensermönche zurückgehen, die diese mit Fleisch gefüllten Teigtaschen kurzerhand als Mehlspeise ausgaben.

**Zweifel an der Stabilität** Heute wird der ungehemmte Fleischgenuss nicht mehr von kirchlichen Fastentagen bedroht. Gefahr droht stattdessen vom allgemein gestiegenen Gesundheits- und Umweltbewusstsein. Und wer da noch Nachhilfe benötigt, hat keine Probleme, diese von seinen Mitmenschen zu bekommen. Gerne wird sie mit erhobenem Zeigefinger erteilt, was bekanntermaßen erstmal Abwehrreflexe auslöst. Andererseits sind die Folgen einer auf Massenkonsum getrimmten Lebensmittelproduktion mittlerweile nicht mehr zu übersehen. Klima- und Naturkatastrophen ließen im vergangenen Jahr weltweit rund 29 Millionen Menschen hungern, erstmals seit Jahren gab es 2018 wieder mehr Hungernde auf der Welt als in den Jahren zuvor. „Wir werden über die Veränderungen unserer Gewohnheiten sprechen müssen, und da wird es schwierig“, warnte etwa kürzlich der künftige Chef des Umweltbundesamtes, Dirk Messner, in einem „Spiegel“-Interview. Er meinte damit auch, im Sinne der Nachhaltigkeit weniger Fleisch zu essen. Nach dem im August veröffentlichten Sonderbericht des Weltklimarates (IPCC) zur Erderwärmung forderten Umweltverbände gar eine „Revolution in der Agrarpolitik“ und Bundesentwicklungsminister Gerd Müller (CSU) sprach sich dafür aus, dass die EU nur nachhaltiges Soja und Palmöl importiere. Vor dem Hintergrund der steigenden Erderwärmung hatte der IPCC einen schon heute messbaren starken Anstieg von Hitzewellen und Dürren beklagt und ein radikales Umsteuern bei der Landnutzung und der CO2-Belastung durch die Landwirtschaft gefordert. „Die Stabilität des Nahrungsangebotes wird voraussichtlich sinken, da das Ausmaß von Extremwetterereignissen, die die Lebensmittelproduktion beeinträchtigen, steigen wird“, warnen die Experten. Es gehe auch darum, die gesamte Kette der Erzeugung und des Konsums von Nahrungsmitteln zu überdenken. Eine Ernährung, die verstärkt auf Gemüse und Getreide setze, könne dazu beitragen, die CO2-Emissionen wesentlich zu senken, lautet die Überzeugung der Forscher.

**Abschied von Gewohnheiten** Sind vielleicht Steaks aus dem Reagenzglas die Lösung? Zumindest scheinen das viele Verbraucher zu denken. Denn die Nachfrage nach veganen Ersatzprodukten, möglichst mit Fleischgeschmack, ist riesig. Ein Blick auf die Zutatenliste dieser künstlichen Bur-



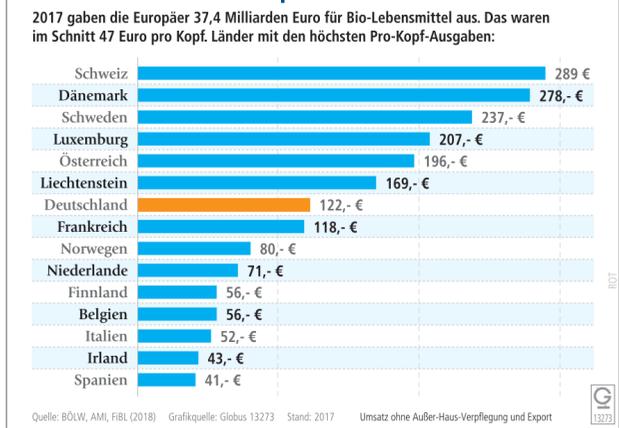
Es müssen nicht alle Vegetarier werden, um die Umwelt zu entlasten. Aber die Vorteile eines reduzierten Fleischkonsums wiegen schwer.

picture-alliance/dpa

ger müsste gesundheitsbewusste Verbraucher jedoch auch nachdenklich stimmen, denn sie enthalten viele Zusatz- und nur wenige wertvolle Inhaltsstoffe. Immerhin können sich auch 31 Prozent der Deutschen vorstellen, Nahrungsmittel zu kaufen, die aus Insekten bestehen. Oder sollten wir doch nur Gemüse essen? Was aber, wenn dies unter einer Plane in Spanien angebaut wurde, wo der Grundwasserspiegel aufgrund dieser wasserverschlindenden Großplantagen teilweise schon bedrohlich gesunken ist? Was, wenn ich mir das teurere Biogemüse vom Bauern aus dem Umland nicht leisten kann? Auf komplexe Probleme gibt es keine einfachen Antworten und trotzdem müssen wir Lösungen finden, um mit unserem Essen nicht nur uns, sondern auch der Umwelt nicht zu schaden. Die Lösung kann nicht sein, dass wir jetzt alle wieder zur Selbstversorgung übergehen, das macht sich schlecht in einem Mietshaus mit vier Stockwerken mitten in der Großstadt. Das macht sich auch schlecht neben einer 40-Stunden-Woche im Büro. Ob der Bio-Äpfel aus Chile tatsächlich sein muss, ob man im Winter unbedingt Erdbeeren essen muss, ob statt viermal in der Woche Fleisch zu essen vielleicht auch zweimal ausreicht, sind lohnende Fragen, die niemanden überfordern dürften. Aber Men-

schen sind bequem und verabschieden sich ungerne freiwillig von liebgewonnenen Gewohnheiten – zum Beispiel von der Erwartung der ständigen Verfügbarkeit von allem Möglichen. Und so kommt es, dass in hiesigen Supermärkten 170.000 Produkte zu finden sind. Wer braucht das? Dies in Frage zu stellen, bedeutet jedoch, die Grundlage unseres Wirtschaftssystems, das nun mal auf Wachstum und Konsum beruht, in Frage zu stellen. Und da wird es dann wirklich unbequem.

## Der Biomarkt in Europa



**Globaler Trend** Auch wenn der Anteil der Biolebensmittel in den Supermärkten steigt – bisher spielen ökologische Aspekte beim Kaufverhalten der Deutschen eher eine untergeordnete Rolle. Wichtiger scheint der gesundheitliche Aspekt zu sein. Zumindest legt der Ernährungsreport 2019 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft das nahe. Demnach sind für die hiesigen Konsumenten mit 99 Prozent der Geschmack und mit 91 Prozent die Gesundheit die wichtigsten Kriterien beim Essen. Nur 28 Prozent geben an, täglich Fleisch und Wurst zu essen, 71 Prozent essen dagegen täglich Obst und Gemüse. Das klingt auf den ersten Blick nicht schlecht – ist aber ausbaufähig. Denn 23 Prozent der Befragten futtern auch täglich Süßigkeiten oder Kartoffelchips und so

bringt auch Deutschland immer mehr Gewicht auf die Waage: Zwei Drittel der Männer und die Hälfte der Frauen sind übergewichtig, von starkem Übergewicht sind ein Viertel der Erwachsenen betroffen. Auch immer mehr Kinder sind nicht nur etwas moppelig, sondern deutlich zu dick. Damit liegen die Deutschen im globalen Trend. 700 Millionen Menschen weltweit gelten als krankhaft fettleibig. Auch wegen des Trends, immer weniger selbst zu kochen und stattdessen auf verarbeitete Lebensmittel zurückzugreifen. Das hat nun auch die Politik erkannt und hofft, mit einer freiwilligen Vereinbarung die Hersteller dazu zu bringen, weniger Zucker, Salz und Fett in ihre Produkte zu rühren. Ob das ausreicht, ist offen. Bisher waren derlei Selbstverpflichtungen nicht sonderlich erfolgreich. Jahrzehntlang schien es – in den westlichen Industriestaaten wohlgernekt – völlig unnötig zu sein, dass sich die Politik mit dem Ernährungsverhalten der Bürger auseinandersetzen muss. Ernährung war Privatsache beziehungsweise Sache des freien Marktes und seines immer größer werdenden Angebotes – daran hatten sich in den vergangenen 70 Jahren alle gewöhnt. Es ist ja auch schön, nicht immer nur Äpfel, sondern auch Mangos essen zu können. Historisch neu ist die politische Steuerung dieses Themas nicht. Meist ging es jedoch darum, eine Unterversorgung großer Bevölkerungsteile zu verwalten. Jahrhundertlang war der Mangel das Problem, auf das die politischen Eliten reagieren mussten. Schon im antiken Rom sollte 123 v. Chr. ein Getreidegesetz die Versorgung der Bevölkerung mit Getreide zu festgelegten Preisen garantieren. Doch nun befinden sich die Industriestaaten in der historischen Ausnahmesituation, sich erstmals mit den negativen Folgen des Überflusses beschäftigen zu müssen. Das muss nicht in eine neue Verbotskultur münden, doch die Ressourcen der Erde sind nun mal endlich. Es gibt Steuerungsmöglichkeiten und die sollte die Politik stärker nutzen. Auf die Mischung kommt es an – wie in jedem guten Rezept.

## Jahrhunderte lang war der Mangel an Nahrung das Problem, nun ist es der Überfluss.

Was unsere Ernährung angeht, leben wir in merkwürdigen Zeiten. Auf der einen Seite steht gutes und bewusstes Essen hoch im Kurs. Regionale Landwirtschaftsprodukte sind gefragt; biologischer Anbau wird immer populärer; Kochseminare und TV-Shows erfreuen sich großer Beliebtheit. Auf der anderen Seite ernähren sich viele Menschen nach wie vor ausgesprochen ungesund. Fast Food und Süßigkeiten ersetzen eine ausgewogene Mahlzeit. Gerade Kinder und Jugendliche sind die Leidtragenden. Das Ergebnis ist Fettleibigkeit schon in jungen Jahren. Wer mit Energy-Drinks und Hamburgern aufwächst, programmiert früh ein hohes Gesundheitsrisiko. Fraglos werden Essgewohnheiten auch sozial definiert. Der Biomarkt ist nun mal teurer als der Discounter. Das Wollschwein-Kotelett vom Bauern aus der Region können sich viele Familien nicht leisten; als Ersatz dient das Billigangebot aus der Massentierhaltung. Gleichwohl ist nicht zwangsläufig die Haushaltskasse der Maßstab für eine ordentliche Ernährung. Auch mit vergleichsweise kleinem Budget lässt sich ein schmackhaftes Familiengericht auf den Tisch bringen. Freilich setzt das voraus, wenigstens die einfachsten Grundzüge der Kochkunst zu beherrschen. Genau an diesem Punkt liegt Vieles im Argen. Kinder und Jugendliche können vielleicht gerade noch Nudelwasser aufsetzen oder eine Tiefkühl-Pizza in den Ofen schieben. Aber einen Blumenkohl kochen? Kartoffeln schälen? Eine Zwiebel zerkleinern? Diese einfachsten Handgriffe hat ihnen nie jemand beigebracht. Und so bleibt die Mikrowelle für Fertiggerichte in vielen Küchen das zentrale Gerät. Vor der Esskultur steht die Kochkultur. Elternhäuser und Schulen sind gefordert, unsere Kinder für gute Ernährung zu begeistern. Und die beginnt mit einem Frühstück im Familienkreis.

© picture-alliance/dpa

## EDITORIAL

# Lass uns kochen!

VON JÖRG BIALLAS

© picture-alliance/dpa

Weiterführende Links zu den Themen dieser Seite finden Sie in unserem E-Paper



GASTKOMMENTARE

BRAUCHEN WIR EINE LEBENSMITTEL-AMPEL?

Mehr Transparenz

PRO



Silvia Liebrich, »Süddeutsche Zeitung«

Es gibt keine schlagkräftigen Argumente, die gegen die Einführung einer Lebensmittelkennzeichnung nach dem Nutriscore-System sprechen. Ganz im Gegenteil. Die fünf farbliche Lebensmittelampel schafft dort Transparenz, wo sie dringend gebraucht wird. Inhaltsangaben selbst auf einem simplen Joghurt sind kompliziert und für die meisten Käufer unverständlich. Mehr Durchblick kann für eine gesunde Ernährung nur helfen. Hinzu kommt: bei keinem anderen System sind sich Verbraucherschützer, Wissenschaftler und selbst große internationale Hersteller über den Nutzen so einig. Lediglich der Verband der deutschen Lebensmittelwirtschaft hat Einwände. Er warnt vor einer subjektiven Einordnung in gute und schlechte Lebensmittel. Als Argument gegen Nutriscore taugt dies freilich nicht, schließlich geht es ja genau darum. Hier offenbart sich allenfalls eine irrationale Angst vor Transparenz, und zwar zum Schaden der Konsumenten. Eine verantwortungsvolle Politik darf sich dem nicht beugen. Klar ist auch, es muss endlich etwas geschehen: Viele Fertigprodukte enthalten zu viel Fett, Zucker oder Salz – mit negativen Folgen. Ein Übermaß an Zucker macht auf die Dauer dick und krank. Behandlungskosten von Folgekrankheiten belasten zunehmend das Gesundheitssystem. Aufkommen müssen dafür die Steuerzahler. Studien zeigen, dass eine Lebensmittelampel den Konsum von süßen Getränken wie Limonade zumindest dämpfen kann. Zugleich schafft sie Anreize für Produzenten, den Zuckergehalt ihrer Produkte zu senken. Dass das Nutriscore-System funktioniert und bei Verbrauchern gut ankommt, zeigt die Einführung in einigen anderen EU-Länder. Es ist an der Zeit, dass Deutschland diesem Beispiel folgt. Wenn nötig, gegen den Widerstand der Lebensmittelindustrie.

Nur Scheinsicherheit

CONTRA



Hagen Strauß, »Saarbrücker Zeitung«

Ampeln sind eigentlich immer gut – rot, gelb, grün, man weiß sofort Bescheid. Im wahren Sinne des Wortes einleuchtend ist das Prinzip. Doch bei der Ernährung ist es nicht ganz so einfach. Die Verbraucher wollen Klarheit am Kühlregal und an der Ladentheke. Sie wollen wissen, was gut oder schlecht für sie ist und wie die Tiere gehalten wurden, deren Fleisch sie kaufen können. Am besten auch, ob ein Produkt klimaneutral produziert und fair gehandelt wurde. Das ist lobenswert. Aber dank der Vielzahl an Siegeln geht es schon ziemlich bunt auf den Verpackungen zu – genauer gesagt: unübersichtlich. Wer glaubt, dass mit einer Lebensmittelampel schlechte Ordnung Einzug hält, irrt. Die Ampel bietet nur eine Scheinsicherheit. In Wahrheit vereinfacht sie unzulässig. Lebensmittel würden per Signalfarben als „ungesund“ dämonisiert oder als „gesund“ bejubelt, obwohl jeder weiß: Die eine Schokolade ist nicht das Problem, wenn es um die Gesundheit geht. Entscheidend ist die richtige Kombination verschiedener Lebensmittel, weil sich der Bedarf an Nährstoffen eben erheblich unterscheidet. Das kann die Ampel nicht leisten. Im Gegenteil: Wer rot sieht, glaubt, dass er dieses Produkt am besten nicht verzehren sollte. So einfach ist mitunter die Konsumenten-Denke. Wohin das führen kann, zeigt das verwirrende Mindesthaltbarkeitsdatum. Immer noch glauben zu viele Menschen, sie müssten nach Ablauf das Produkt wegwerfen. Doch das ist falsch. Zugleich wird dem Verbraucher suggeriert, er könne sich gut ernähren, wenn er möglichst viele Produkte mit grünem Ampellicht wählt. Auch das ist Unsinn. Ernährung ist einfach zu komplex, um sie der Schlichtheit von Signalfarben zu überlassen.

Mehr zum Thema der Woche auf den Seiten 1 bis 12. Kontakt: gastautor.das-parlament@bundestag.de

Herr Gerig, in einer Anhörung des Landwirtschaftsausschusses im Juni sagte ein Sachverständiger: »Noch nie waren wir so sehr von schlechten Lebensmitteln umgeben wie heute.« Stimmt das?

Nein. Das Angebot an Lebensmitteln in Deutschland ist vielfältig, sicher und bezahlbar. Ich denke, wir haben kein Problem mit schlechten Lebensmitteln, sondern mit schlechter Ernährung. In unserer Gesellschaft steigt der Anteil der Übergewichtigen und ernährungsbedingte Krankheiten breiten sich aus. Die Folge sind stark steigende Kosten im Gesundheitswesen. Um den Trend zu stoppen, müssen wir vor allem die mündigen Verbraucher darin bestärken, auf eine ausgewogene Ernährung mit viel Bewegung zu achten.

Unter anderem mit dem hohem Zucker und Fettgehalt von Fertigprodukten hängt es zusammen, dass immer mehr Menschen übergewichtig sind. Wissen wir nicht mehr, was gut für uns ist?

Mein Eindruck ist ebenfalls, dass Ernährungswissen verloren gegangen ist. Die Bundesregierung will mit IN FORM, dem Nationalen Aktionsplan für gesunde Ernährung, gegensteuern. IN FORM leistet wertvolle Aufklärungsarbeit bei verschiedenen Zielgruppen – zum Beispiel für Familien, Senioren und Schulen. Es ist besorgniserregend, dass rund 15 Prozent aller Kinder übergewichtig sind. Mit besserer Ernährungsbildung in Kita und Schule können wir ein anderes Ernährungsverhalten verankern.

Um Menschen zu helfen, eine gesunde Wahl zu treffen, werden verschiedene Lebensmittelkennzeichnungen diskutiert. Welche Angaben sollten Ihrer Meinung nach auf Lebensmitteln stehen?

Auf der Vorderseite der Verpackung sollte über Energiegehalt, Zucker, Fett und Salz informiert werden. Derzeit lässt die Bundesregierung in einer Verbraucherstudie untersuchen, wie die neue Kennzeichnung am besten ausgestaltet werden sollte. Oberstes Ziel ist eine bessere Verständlichkeit. Wir wissen aus Erfahrung: Je umfangreicher die Angaben sind, umso weniger werden sie gelesen.

Ministerin Klöckner will deshalb eine Kennzeichnung, die man versteht, ohne Ernährungswissenschaften studiert haben zu müssen. Bietet eine Ampel-Kennzeichnung nicht genau das?

Eine Ampel-Kennzeichnung mit roten, gelben und grünen Punkten klingt einfach. Ernährung ist aber zu komplex als das man Lebensmittel in gute mit grünem Punkt und böse mit roten Punkt einteilen könnte. Außerdem: Wie ist ein Lebensmittel einzuschätzen, das bei den unterschiedlichen Nährwerten unterschiedliche Farben erhält? Wo setzt man die Prioritäten bei der Gesamtbeurteilung? Bei den Kalorien? Oder bei Zucker, Fett oder Salz? Dies zeigt: Eine Ampel-Kennzeichnung führt die Verbraucher leicht in die Irre.

Nun wollen die Hersteller freiwillig den Zucker, Salz- und Fettgehalt ihrer Produkte reduzieren. Warum sollten sie das tun?

Weil die Politik Druck macht. Die Bundesregierung hat mit der Ernährungswirtschaft eine Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten vereinbart. Es kommt also nicht nur auf Reduktion, sondern auch auf Innovation an. Wird Zucker durch einen ungesünderen Inhaltsstoff ersetzt, haben wir nichts gewonnen. Zudem sollen die Produkte auch weiter schmecken.

Glauben Sie wirklich, dass mit freiwilligen Vereinbarungen eine grundlegende Wende gelingen kann?

»Der Druck steigt«

ALOIS GERIG Der Wille zur gesunden Ernährung darf nicht an der Ladentheke enden, sagt der Vorsitzende des Landwirtschaftsausschusses



© Laurence Chaperon

Absolut. Die Ernährungswirtschaft ist in der Mitverantwortung, zu einer gesünderen Ernährung in Deutschland beizutragen. Die Branche erkennt: Kümmerst sie sich nicht selbst um Lösungen, wird der Gesetzgeber möglicherweise Regelungen treffen, die nicht in ihrem Sinne sind.

Jede Ernährungs-Debatte landet irgendwann bei der Kritik, die Landwirtschaft produziere nicht nachhaltig genug. Die Bauern zeigen dann mit dem Finger auf die Verbraucher.

Es besteht die Gefahr, dass Verbraucher und Landwirte sich immer fremder werden. Dabei erfolgt die Agrarproduktion in Deutschland nach sehr hohen Standards. Natürlich muss die Branche daran arbeiten, noch besser zu werden. So können durch Digitalisierung der Produktion die natürlichen Ressourcen geschont werden. Außerdem muss die Landwirtschaft ihre Leistungen für unsere Gesellschaft besser erklären. Die Bauern produzieren nicht nur hochwertige Lebensmittel, sie pflegen auch unsere vielfältige Kulturlandschaft.

Was erwarten Sie andererseits von den Konsumenten?

Leider wird das Kaufverhalten bei Lebensmitteln überwiegend durch eine Geiz-ist-Geil-Mentalität bestimmt. Aus meiner Sicht ist ein Bewusstseinswandel erforderlich: Es reicht nicht, immer höhere Standards zu fordern – die Verbraucher sollten auch bereit sein, den Landwirten die höheren Produktionskosten für die geforderten höheren Standards an der Ladentheke zu vergüten.

Zum Beispiel durch eine höhere Mehrwertsteuer für Fleischprodukte?

Das ist ein interessanter Ansatz, der aber keine klimarelevanten Vorteile bringt. Das vom Ministerium geplante Tierwohllabel in Verbindung mit einer Aufklärungskampagne ist der bessere Weg um einen Bewusstseinswandel bei Verbrauchern herbeizuführen.

Wer als Landwirt überleben will, muss expandieren. Wie können auch kleinere Bauernhöfe besser unterstützt werden?

Der Erhalt bäuerlicher Familienbetriebe ist wichtig, da kleinbäuerliche Agrarstrukturen besser für den Schutz der biologischen Vielfalt sind. Damit bäuerliche Familienbetriebe im Preiskampf bestehen können, müssen sie bei der Reform der EU-Agrarpolitik gestärkt werden. In Kürze wird die Debatte über Agrarpolitik nach 2020 richtig beginnen. Neben der Stärkung der bäuerlichen Landwirtschaft ist es wichtig, mehr Anreize für Umwelt- und Klimaschutz zu setzen und Bürokratie abzubauen.

Kann dadurch das Nachwuchsproblem auf den Bauernhöfen gemildert werden?

Sicher ist die künftige EU-Agrarförderung nicht unwichtig für den Generationenwechsel auf den Höfen. Genauso wichtig ist aber, Landwirte nicht als Umweltsünder zu diffamieren. Das ist erstens falsch und zweitens nicht besonders motivierend für junge Menschen, diesen Beruf zu ergreifen. Wir brauchen mehr Wertschätzung für heimische Lebensmittel und mehr Respekt vor den Bauern. Dann bin ich zuversichtlich, dass es keine Nachwuchsprobleme geben wird.

Sehen Sie die Gefahr, dass das Mercosur-Freihandelsabkommen zwischen der EU und Südamerika ein Wettbewerbsnachteil für Europas Bauern ist?

Ja. In Europa und Südamerika bestehen ungleiche Produktionsstandards, zum Beispiel beim Umwelt- und Klimaschutz. Für europäische Landwirte können leicht Wettbewerbsnachteile entstehen, etwa bei Rindfleisch und Zucker. Bei der Umsetzung des Abkommens muss die Bundesregierung darauf dringen, dass unsere Standards nicht unterlaufen werden. Auch Nachhaltigkeitsziele wie der Schutz des Regenwaldes dürfen nicht konterkariert werden. Das Abkommen verdeutlicht, dass wir eine Herkunftskennzeichnung für Lebensmittel brauchen – dann können sich die Verbraucher bewusst für heimische Lebensmittel entscheiden, die nach höheren Standards produziert werden.

Das Interview führte Claudia Heine. |

Alois Gerig (CDU) ist seit 2009 Mitglied des Bundestages und seit 2015 Vorsitzender des Ausschusses für Ernährung und Landwirtschaft.



Weiterführende Links zu den Themen dieser Seite finden Sie in unserem E-Paper

PARLAMENTARISCHES PROFIL

Die Hausfrau: Ursula Schulte

Das Münsterländer Hochzeitsessen ist für Ursula Schulte ein kulinarischer Hochgenuss. Erst Rindfleischsuppe, dann Zwiebelfleisch – schließlich Kartoffeln, Kroketten oder Gratin mit Rinderroulade oder Schnitzel. Eine Vegetarierin ist die SPD-Bundestagsabgeordnete aus Vreden im Münsterland, die dem Agrarausschuss angehört, offenbar nicht. „Ich esse gern Fleisch“, bekennt sie. Auch wenn es weniger sei als noch vor ein paar Jahren. Nicht nur bei Ursula Schulte und ihrer Familie, sondern auch deutschlandweit geht der Fleischkonsum zurück – seit Jahren schon. Produziert wird gleichwohl mehr denn je – mit den bekannten problematischen Folgen für Umwelt und Tierwohl. „Wir produzieren für den Weltmarkt und müssen uns fragen, ob das grundsätzlich in Ordnung ist“, sagt sie. Dass die dabei entstehenden Mengen an Gülle in Deutschland drohen, das Grundwasser zu verunreinigen, sei „ein großes Problem, das nicht wegzudiskutieren ist“. Was also tun? Schulte verweist auf die Möglichkeit, überschüssige Gülle in Biogasanlagen in Energie umzuwandeln. „Man könnte darüber nachdenken, die Bauern zu verpflichten, ihre Gülle dort abzugeben und zugleich den Gasanlagentribern aufzulegen, diese anzunehmen und umzuwandeln“, sagt sie. Die beste Lösung sei jedoch, „nur so viele Tiere zu halten, wie man auch Gülle unterbringen kann“. Es sei durchaus möglich, gesetzlich festzulegen, wieviel Tiere pro Fläche erlaubt sind. Doch es gibt auch ein Aber. „Wir dürfen nicht vergessen, dass

die Landwirte von dem, was sie erwirtschaften, auch leben müssen – oft auch mehrere Generationen.“ Die Preise, die sie erzielen könnten, seien zu gering. Was dazu führe, dass viele Landwirte mehr Tiere hielten als sie eigentlich wollten, um auf ihr Geld zu kommen. Schulte fordert daher einen Bewusstseinswandel „bei uns allen“. Die meisten Verbraucher wollten zwar das Tierwohl verbessert sehen – im Supermarkt werde dennoch zum billigen Fleisch gegriffen.



»Die beste Lösung ist, nur so viele Tiere zu halten, wie man auch Gülle unterbringen kann.«

Von einer Erhöhung der Mehrwertsteuer für Fleisch von sieben auf 19 Prozent, um mit dem eingenommenen Geld das Tierwohl zu stärken, hält sie gleichwohl nichts. „Das ist absoluter Quatsch“, macht sie deutlich. Jährlich stünden 58 Milliarden Euro für die Gemeinsame Agrarpolitik der EU zur Verfügung. Würde der Großteil davon nicht mehr nach Fläche vergeben, sondern so, „dass der Landwirt weniger Tiere halten muss und

dennoch auf sein Einkommen kommt“, wäre viel gewonnen. Doch dafür sei eine Einigung auf europäischer Ebene nötig „und die ist schwierig“, dämpft sie die Erwartungen. Völlig inakzeptabel findet sie es, dass auch in Zeiten des Überflusses hierzulande in Teilen der Welt Hunger gelitten wird. „Wenn es ein System gebe, durch das die Lebensmittel und der Reichtum gerecht verteilt würden, müsste keiner mehr hungern“, ist Schulte überzeugt. Ihre Kritik richtet sich aber auch gegen die EU, die noch immer mit billigen Lebensmittelexporten kleinbäuerliche Strukturen in Ländern Afrikas ruiniere. Ebenso unverständlich findet sie es, dass sich Landwirtschaftsministerin Julia Klöckner (CDU) so schwer tut mit der Einführung einer Lebensmittelampel. „Wäre ich Ministerin, hätte ich längst den Nutriscore eingeführt“, sagt die SPD-Politikerin. Dieser sei wissenschaftlich fundiert und in Frankreich erprobt. Der Nutriscore bewerte Lebensmittel nicht, sondern sei nur eine Hilfe, „damit sich die Menschen gesünder ernähren können“. Einen Beitrag dazu könnte aus Sicht Schultes auch ein Schulfach „Ernährungswissen“ leisten. „Es wäre schön, wenn die Länder das in ihren Lehrplan aufnehmen würden“, sagt die 67-Jährige, die seit 2013 im Bundestag sitzt. In ihrem früheren Leben war sie als Hausfrau tätig und hat ihre Kinder, Eltern und Großeltern betreut. Leider würden diese Tätigkeiten öffentlich nicht wertgeschätzt, beklagt sie. Ursula Schulte sieht aber keinen Grund, sich für ihre Arbeit zu schämen. „Ist doch gut, wenn nicht nur Juristen im Bundestag sitzen“, findet sie. Götz Hausding |

DasParlament

Herausgeber Deutscher Bundestag  
Platz der Republik 1, 11011 Berlin

Fotos  
Stephan Roters

Abonnement  
Jahresabonnement 25,80 €; für Schüler, Studenten und Auszubildende (Nachweis erforderlich) 13,80 € (im Ausland zuzüglich Versandkosten)  
Alle Preise inkl. 7% MwSt.  
Kündigung jeweils drei Wochen vor Ablauf des Berechnungszeitraums.  
Ein kostenloses Probeabonnement für vier Ausgaben kann bei unserer Vertriebsabteilung angefordert werden.

Redaktionsschluss  
23. August 2019

Druck und Layout  
Frankfurter Societäts-Druckerei GmbH & Co. KG  
Kurfürstenstraße 4–6  
64546 Mörfelden-Walldorf

Namentlich gekennzeichnete Artikel stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar. Für unverlangte Einsendungen wird keine Haftung übernommen. Nachdruck nur mit Genehmigung der Redaktion.  
Für Unterrichtsverwecke können Kopien in Klassenstärke angefertigt werden.

Leserservice/Abonnement  
FAZIT Communication GmbH  
c/o InTime Media Services GmbH  
Postfach 1363  
82034 Deisenhofen  
Telefon (089) 8 58 53-8 32  
Telefax (089) 8 58 53-6 28 32  
E-Mail:  
fazit-com@intime-media-services.de

Anschrift der Redaktion  
(außer Beilage)  
Platz der Republik 1, 11011 Berlin  
Telefon (030) 2 27-3 05 15  
Telefax (030) 2 27-3 65 24  
Internet:  
<http://www.das-parlament.de>  
E-Mail:  
[redaktion.das-parlament@bundestag.de](mailto:redaktion.das-parlament@bundestag.de)

Chefredakteur  
Jörg Biallas (jbi)

Verantwortliche Redakteure  
Claudia Heine (che)  
Alexander Heinrich (ahe), stellv. Cvd  
Claas Peter Kosfeld (pk)  
Hans Krump (kru), Cvd  
Hans-Jürgen Leersch (hle)  
Johanna Metz (joh)  
Kristina Pezei (pez)  
Sören Christian Reimer (scr)  
Helmut Stoltenberg (sto)  
Alexander Weinlein (aw)

Anzeigenverkauf,  
Anzeigenverwaltung,  
Disposition  
FAZIT Communication GmbH  
c/o InTime Media Services GmbH  
Postfach 1363  
82034 Deisenhofen  
Telefon (089) 8 58 53-8 36  
Telefax (089) 8 58 53-6 28 36  
E-Mail: [fazit-com-anzeigen@intime-media-services.de](mailto:fazit-com-anzeigen@intime-media-services.de)

„Das Parlament“ ist Mitglied der Informationsgesellschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern e.V. (IVW)  
Für die Herstellung der Wochenzeitung „Das Parlament“ wird ausschließlich Recycling-Papier verwendet.

# Du bist, was du isst

**ÜBERZEUGUNGEN** Es gibt immer vielfältigere Ernährungsweisen. Trotzdem müssen sich einige Menschen mehr erklären als andere – Von Lisa Brüßler



2012 erfuhr Natascha Schneehain (29), dass sie eine Glutenunverträglichkeit hat. © privat

## »Ich sehe mir jede Verpackung im Supermarkt genau an«

**DIAGNOSE ZÖLIAKIE** Wenn Natascha Schneehain heute nur mal kurz in den Supermarkt einkaufen geht, braucht sie dafür keine Stunde mehr. 2012 sah das noch ganz anders aus: Die damals 22-Jährige bekommt die Diagnose Zöliakie – Glutenunverträglichkeit. Und das bedeutet: Verpackungen studieren, Inhaltsstoffe merken und Produkte identifizieren, die ungefährlich sind. „Ich habe mir angewöhnt, wirklich auf jede Verpackung genau draufzuschauen, weil manchmal Lebensmittel betroffen sind, bei denen man es überhaupt nicht vermutet“, erzählt sie. Schon als sie noch ein Kind war, hieß es immer Ja, die Natascha und ihr Bauch! Dass die Problemen auch die Autoimmunerkrankung bedeuten konnten, daran dachte damals niemand. Eine Blutuntersuchung und eine Magenspiegelung, die ein Arzt wegen des dauerhaft niedrigen Eisenswertes anordnete, brachte dann die Gewissheit. Bis die endgültige Diagnose kam, vergingen allerdings drei Jahre – die vor allem Bauchschmerzen nach dem Essen bedeuteten. „Ich hab damals eher die zu fettige Soße oder den Belag in Verdacht gehabt als die Nudeln und das Brot“, erinnert sich Schneehain. Gluten ist ein Getreidebestandteil in Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Grünkern und im Urgetreide. Aber auch viele verarbeitete Lebensmittel enthalten die Klebereiweiße als Hilfsstoffe: Würst und Fleischwaren, Teigwaren, Frisch- und Weichkäse, Eis, Fruchtshakes, Fertiggerichte und panierte Lebensmittel – in allen versteckt sich Gluten. Lässt der Betroffene diese Produkte weg, können sich die dauerhaft entzündete Dünndarmschleimhaut und die Darmwände erholen und Nährstoffe werden wieder richtig aufgenommen.

Glück und Schwierigkeit zugleich ist Schneehains Beruf: Die 29-Jährige ist Ökologin und arbeitet mit essgestörten Menschen. Ihr Arzt sagte daher frei heraus: „Na dann können Sie sich ja selbst therapieren!“ Ein Fehler, findet sie heute, denn sie hätte Beratung von einem Unbeteiligten benötigt. „Am Anfang habe ich aus Unsicherheit sehr viele Reiswaffeln gegessen und die belegt. Ich wusste nicht, was ich überhaupt essen darf“, sagt sie. Auch Rückschläge gehörten dazu: „Ich musste lernen, dass die Pommes einer Fast-Food-Kette glutenfrei sind, die einer anderen aber leider nicht. Das war ziemlich schmerzhaft.“ Denn wird versehentlich wieder Gluten gegessen, sind die Schmerzen extremer als vorher.

Nach und nach erweiterte sich ihre Palette an Lebensmitteln wieder. Aber die glutenfreie Ernährung ist auch eine Preisfrage: „Backmischungen und Nudeln kosten meist das Doppelte oder Dreifache“, berichtet Schneehain. Ersatzprodukte kauft sie nur noch wenige. Weil sie nicht einfach zum Bä-

cker gehen kann, hat sie unterwegs immer etwas zu essen dabei und backt ihr eigenes Brot. Ohne Plan, Recherche und Nachfragen funktioniert nicht viel in ihrem Leben: „Am Anfang ist es mir schwer gefallen, immer Nein zu sagen, wenn Arbeitskollegen etwas mitgebracht haben“, berichtet sie. Und auch wenn jemand sagt, er habe glutenfrei gebacken, sei es tagesformabhängig, ob sie tatsächlich probiere: „Man kommt sich einfach doof vor, wenn man so kleinteilig nachfragt, ob nicht doch die Kuchenform mit Mehl ausgestäubt wurde, aber das ist für mich nun mal extrem wichtig.“

Erstaunt hat sie, dass die Auswahl an Produkten im Ausland sehr viel größer ist. Im Urlaub in Frankreich oder Skandinavien macht sie oft Fotos von den Supermarkt-Regalen und packt das Auto voll. „Es kommt auf der anderen Seite aber auch vor, dass ich mir Brot für zwei Wochen Urlaub mitnehmen muss“, sagt sie.

Eine besondere Herausforderung sind Restaurantbesuche. „Wenn ich essen gehe, bin ich auf die Ehrlichkeit des Personals angewiesen. Das ist oft anstrengend, weil man sich fragt, ob wirklich ein anderer Toaster oder Extra-Geschirr verwendet wurden“, sagt Schneehain. Eine Zeit lang ging sie sehr wenig aus, weil ihr das ganze Thema schlechte Laune bereitete: „Meine Freunde müssen sich immer nach mir richten. Es muss immer vorher angerufen und gefragt werden, ob es etwas gibt – ein-

fach spontan losgehen, das geht nicht“, berichtet sie. Im Restaurant angekommen, fragt sie zuerst nach der Allergie-Karte. Während die anderen bestellen, studiert sie die Speisekarte. Das führt dazu, dass ihr Essen meist verspätet kommt. „Ich esse meist nicht unbedingt das, worauf ich Lust habe, sondern nehme das Gericht, das möglichst wenig Risiko birgt“, erklärt sie. Hunderte von den Karten hat sie schon in den Händen gehalten. „Die sind meist sehr klein geschrieben und manchmal sogar schlicht falsch. Das ist fahrlässig“, kritisiert sie.

„Ich habe öfters das Gefühl, dass man schnell in eine Schublade gesteckt wird“, sagt Schneehain. Wenn mal wieder die Augen verdreht werden, würde sie am liebsten antworten, dass sie es selbst gern anders hätte. „Der Trend, aus gesundheitlichen Gründen kein Gluten zu essen, macht es denen, die wirklich krank sind und keine Ausnahmen machen können, schwerer“, sagt sie nicht ganz ohne Wut. Sie erlebt es häufiger, dass Menschen das Thema sehr lapidar sehen und die Auswirkungen für Betroffene nicht kennen. Sie wünscht sich mehr Offenheit, auch auf der Seite der Supermarkt-Inhaber, sodass die Regale hier bald wie die in den europäischen Nachbarländern aussehen. Denn dann muss sie keine Beweisfotos mehr aus dem Urlaub mitbringen.

## »Nichts berührt mich so wie das Stück Heimatfleisch«

**DER FLEISCHBOTSCHAFTER** Dort wo Thomas Müller aufgewachsen ist, gab es nicht so etwas wie eine „Grillsaison“. In Idar-Oberstein im Hunsrück wurde ganzjährig und fast täglich gegrillt. Grillen war ein soziales Event. „Wir hatten eine selbstgemauerte Grillstelle mit Buchenholzfeuer, auf der das Fleisch auf einem Rost geschwenkt wurde – da entwickelte es einen ganz eigenen Geschmack“, erzählt der 33-Jährige. Spezialität der Region und Leibgericht des IT-Beraters ist der örtliche Spießbraten. Weil die Mutter aus dem einen, der Vater aus dem anderen Ortsteil kommt, ziehen zwei Zubereitungsarten in die fleischaffine Familie ein. Müller lernt beide schon als Kind. Die Frage, wo das Fleisch herkommt und wer es gewürzt hat, ist wichtig in der Familie: „Wir sind irgendwann nach Koblenz umgezogen und ich erinnere mich, dass wir trotzdem regelmäßig in die alte Heimat gefahren sind, um Fleisch beim Metzger unseres Vertrauens zu kaufen, weil wir in Koblenz keinen fanden“, sagt er. Als er 2006 zum Studium der Wirtschaftsinformatik nach Köln kam, wurde die Auswahl noch dünner: Doch seine Faszination für Fleisch blieb. Er begann sich Wissen anzulesen, Metzger, Fleischer und Köche auszufragen. Als 2010 der Hype um Burger aufkam, begann er einen Blog darüber. Eine weitere Begeisterung war geboren, als ihm Freunde zum Geburtstag ein Steak für 50 Euro schenkten. Am Etikett konnten Rasse, Herkunftsland und sogar die genaue Region und wie das Tier gefüttert wurde abgelesen werden. „Erst dachte ich ‚Was ein Preis‘, aber die Qualität hat mich total beeindruckt und angefixt“, erinnert er sich. Seit Ende 2016 erweiterte sich sein Blog auf das gesamte Thema Fleisch und er sicherte sich den Titel „Fleischbotschafter“ und die Domain dazu. Seitdem darf für ihn ein 300g-Steak ohne Beilagen auch mal 50 Euro kosten. Allerdings geht er kaum noch Steak essen: „Wenn ich ein Steak zuhause zubereite, stecke ich so viel Liebe da rein und brate es von allen Seiten perfekt, das macht nicht mal ein Sternekoch“, sagt Müller. Inzwischen in-teragiert er als Fleischbotschafter mindestens drei Stunden täglich mit der weltweiten Food- und Grillszene in den Sozialen Netzwerken. „Meine Community wuchs sehr schnell und mittlerweile schule ich auch kleine Metzger im Umgang mit Sozialen Netzwerken“, erzählt er. Jeden Tag trüden Mails bei ihm ein, die ihm um seine Expertise zum Thema Fleisch bitten. „Manche wollen auch bei mir reservieren, um zu essen, oder mich als Grillmeister für Hochzeiten buchen, obwohl ich das gar nicht mache“, sagt er. Er versteht sich eher als Botschafter, der Leute zusammenbringt und empfiehlt einen befreundeten preisgekrönten Grillmeister. „Ich esse schon sehr gerne Fleisch, aber nicht jeden Tag“, sagt Thomas. „Meine Tiefkühl-

cher sind eigentlich immer voll, sodass ich das Fleisch, das ich für Tests bekomme, auf die Truhen von Freunden verteile.“ Auch wenn er oft und mehr Fleisch esse als der Durchschnittsbürger, versuche er, kleinere Portionen zu essen. Seine Blutwerte lässt er regelmäßig kontrollieren. „Es ist schon vorgekommen, dass mir der Arzt empfohlen hat, mal öfters ein Stück Fleisch zu essen“, sagt er. „Mir ist sehr klar, dass wir nicht so weitermachen können mit dem Fleischkonsum, wie es jetzt ist“, sagt Müller. Es ist ihm ein Anliegen, 100 Prozent der Tiere zu verwerten. Deswegen will er Menschen ermuntern, wieder den Metzger des Vertrauens zu finden. „Innerhalb von 15 Jahren ist die Zahl der Metzger in Köln von über 100 auf 35 gesunken“, berichtet Müller. Das gibt ihm zu denken, weil nur noch wenige Handarbeit machen.

Dass das Thema Grillen in Deutschland sehr angesagt ist, sieht der 33-Jährige auch kritisch: „Viele Anbieter von Grillkursen sind schon im Winter über Monate im Voraus ausgebucht und es gibt meilenweite Unterschiede“, sagt er. Er setzt weniger auf Masse als darauf, Fleisch zu genießen und das auch zu zelebrieren. Mit einem Promotion-Fleisch-Truck ist er manchmal auf Festivals unterwegs: „Die meisten Menschen dort finden das Fleisch lecker, aber wenn sie hören, dass vier kleine Streifen sechs Euro oder mehr kosten, sind sie geschockt“, berichtet er. Manche sagen aber auch, dass es ihnen das Wert wäre. Das ist sein Kon-nache und ihren Geschmack durch qualitativ hochwertiges Fleisch versauen“, erklärt er. Also versucht er, Menschen so zu beeinflussen, dass immer weniger schlechtes Fleisch essen wollen.

Doch das gefällt nicht allen: „Ich bekomme jeden Tag Nachrichten von Menschen, die mich beschimpfen oder sich wünschen, dass ich auch geschlachtete Tiere wie die Tiere“, erzählt er. Meistens lässt ihn das eher kalt: „Die haben mein Anliegen und meine Botschaft überhaupt nicht verstanden“, sagt er. Ihn würde mehr Dialog freuen: „Ich finde Veganer und Vegetarier sehr interessant, weil sie ihre Speisen besser würzen als Fleischesser und sich oft mehr Mühe geben, etwas geschmacklich zu erreichen.“ Gleichwohl gehören für ihn in den Sozialen Medien auch etwas provokantere Titel dazu. Sein Video „Wie aus Bambi Wurst wird“ erreichte schnell hundertausende Klicks. „Wenn ich die Reichweite sehe, denke ich manchmal, dass ich das öfters machen sollte, aber wenn dann ein Shitstorm losgeht, muss man abwägen, ob es das wert ist“, sagt Müller. Obwohl er auf Recherchetour in Amerika und Japan gewesen ist und die Steaks aus Nebraska und vom Kobe-Rind ihn beeindruckten, bleibt eines unangenehm: „Es gibt einfach nichts, das mich so anspricht und berührt wie das Stück Heimatfleisch.“



Thomas Müller (33) aus Köln lässt sich die Liebe zum Fleisch einiges kosten. © Tobias Oehlke

**»Ich bekomme jeden Tag Nachrichten von Menschen, die mich beschimpfen.«**

Thomas Müller



Bye, bye, Herd: Ina Lechmann (36) aus Korbach führt seit 2014 ein Leben mit Rohkost. © privat

## »Ein brummender Magen ist für mich kein Grund zu essen«

**DIE ROHKOSTLERIN** Ina Lechmann will es ganz genau wissen. Wenn sie sich mit Essen beschäftigt, geht die Zahntechnikerin bis auf die atomare Ebene: „Ich mache mir eigentlich über jedes Lebensmittel, das ich esse, Gedanken“, sagt sie. Seit fünf Jahren stellt sie ihre Ernährung auf Rohkost um. Erst ließ sie Milchprodukte weg, danach Fleisch und Fisch, dann folgten Brot, Eier, Reis, Kartoffeln und Gekochtes. Jetzt ist sie beim Mono-Eating von veganer Rohkost angekommen. Sie ist der Meinung, dass viele Menschen zu viel essen, was der Körper nicht benötigt: „Hunger hat man dann erst, wenn man keine Energie mehr hat – nur weil der Magen brummt, ist das für mich kein Grund, zu essen“, sagt die 36-Jährige. Das war nicht immer so. Bevor sie Rohkostlerin wurde, war sie ein Fast-Food-Junkie: „Ich konnte auch nachts noch fett essen, habe Steaks geliebt und zwei bis drei Stück Kuchen waren normal für mich“, sagt sie. „Ich hatte damals sehr viele Süchte. Besonders hart war es bei Getreideprodukten“, erinnert sie sich. Es dauerte Jahre, bis sie nicht mehr das Gefühl von Verzicht hatte. „Das letzte Mal, als ich nicht an der Bäckerei vorbeigehen konnte, hat mir der Verzehr aber keine Freude mehr bereitet.“ Seitdem hält sie sich fern vom Bäcker.

Zur Rohkost kam sie wegen ihrer Gesundheit: „Erst hatte ich eine Vorstufe von Gebärmutterhalskrebs und dann Endometriose, eine Erkrankung der Gebärmutter-schleimhaut. In der Zeit habe ich vermehrt darüber nachgedacht, warum ich krank bin“, erinnert sie sich. Sie begann, sich Wissen anzulesen: „Ich fragte mich, warum ich überhaupt Milch- oder Ersatzprodukte essen soll, wenn ich Laktoseintoleranz habe.“ Fortan ließ sie Joghurt, Milch und Käse weg, reinigte ihren Körper mit verschiedenen Verfahren. Sie spricht davon, dass sich in der Zeit immer mehr „Schleier“ in ihrem Bewusstsein gelichtet hätten. Doch auch die Endometriose verschwand mit der Ernährungs-Umstellung. Ein Fakt, der Ärzte sehr erstaunte, wenn sie davon erzählt.

Einkaufen muss sie heute nicht mehr viel: „Ich gehe in den Bio-Supermarkt, zum Öko-Bauernhof und Salate, Beeren und Gemüse baue ich selbst im Garten an“, sagt sie. Mango oder Avocado gibt es nur selten, denn sie versuche darauf zu achten, dass ihre Nahrung keine weiten Wege hinter sich hat. „Manchmal hat man aber natürlich auch mal Lust darauf“, gesteht sie. Zuhause, auf ihrer Fensterbank, züchtet sie Sprossen, Boxhornklee und Buchweizen. Weil sie relativ wenig isst, ist ihre Ernährung nicht so teuer: „Aber das ist auch keine Frage des Geldes für mich. Der vermeintliche teure Preis im Supermarkt ist der normale“, sagt sie. Sie gebe gerne drei Euro für eine Gurke

aus, anstatt eine zu essen, die null Energie besitzt. „Ich möchte Energien von der Sonne aufnehmen, und die fließt in Pflanzen, Obst, Gemüse und Kräutern“, sagt sie. Seit sich in ihrer nordhessischen Heimat herumgesprochen hat, dass sie nur Rohkost isst, bekommt sie vieles mitgebracht und geschenkt: „Wenn Bananen zu dunkel sind, bringen sie mir die Leute und ich mache etwas daraus.“ Auch die Kerne von Obst, die die meisten Menschen wegwerfen, verwertet sie. „Man muss sich gut auskennen mit Nahrungsmitteln, aber ich habe auch den Eindruck, dass mir mein Körper direkter rückmeldet, was er mag und was nicht“, sagt Lechmann.

Die erste Mahlzeit ist sie nachmittags. Dann gibt es saisonales Obst, Zitrusfrüchte oder Melone. Abends kommt bei ihr ein großer Salat mit Nüssen auf den Tisch. Zwischenrind gibt es immer mal Rohkost-Riegel. Obst und Gemüse werden bei der Ernährungsweise maximal auf 42 Grad erhitzt. „Ich möchte etwas Frisches essen, etwas wofür ich 20 Kilometer laufen kann und nichts, das mich schlapp macht“, sagt Lechmann. Ihren Herd braucht sie fast nie, eigentlich nur noch um Cremes und Öle herzustellen.

Ernährung ist für sie ein ganzheitliches Thema. Jogen, Meditation und Yoga gehören fest zu ihrem Tag. Am Anfang des Prozesses fühlte sie sich allein, war öfters deprimiert. Der Sport motivierte sie schließlich, dabei zu bleiben: „Fünf Minuten Yoga am Tag oder ein Tag Rohkost die Woche sollte jeder schaffen – das ist keine Frage der Zeit“, ist Lechmann überzeugt. Auch beim Joggen hält sie die Augen auf: „Nur vier Brennnesselblätter ersetzen einen ganzen Salatkopf“, erklärt sie.

Ihr Umfeld habe sich inzwischen an die Rohkost-Ernährung gewöhnt. „Es ist nicht besonders kompliziert; eigentlich hat jeder Obst oder Salat im Kühlschrank“, sagt sie. „Trotzdem habe ich oft die Erfahrung gemacht, dass Leute meine Ernährung wie Wissenschaftler auseinandernehmen, aber bei ihrer eigenen ziemlich sorg- und kritiklos sind.“ Dazu zählt auch ihre eigene Familie: „Die findet, ich mache mir das Leben schwer und bin zu streng“, sagt sie. „Anfangs habe ich immer versucht, die Leute anzuhalten, weniger tierische Produkte und Industriemüll zu essen“, erinnert sie sich. Jetzt verwende sie ihre Energie lieber darauf, andere über Rezepte und Ideen zu motivieren, bewusster zu konsumieren. Von ihrem Partner erwartet Ina nicht, sich ähnlich zu ernähren wie sie. „Aber natürlich wäre es hilfreich, wenn er kein Fleisch essen würde“, sagt sie lachend.

**»Fünf Minuten tägliches Yoga oder ein Tag Rohkost pro Woche schafft jeder.«**

Ina Lechmann



Weiterführende Links zu den Themen dieser Seite finden Sie in unserem E-Paper

# Die neuen Popkonzerte

**ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFT** Noch nie waren die Esskulturen derart ausdifferenziert wie heute, sagt Hanni Rützler

**Frau Rützler, als Sie sich vor 35 Jahren für den Werdegang Ernährungswissenschaft entschieden haben, galt das Fach als ziemlich uncool. Warum?**

Der Alltag war noch von Hausfrauen geprägt. Es war noch nicht cool für Mädels, wieder zu backen oder zu kochen. Kochende Männer waren ohnehin etwas Exotisches. Inzwischen gibt es das Fach in Wien als reguläres Studium, mit über 3.000 eingeschriebenen Studierenden. Wir haben uns ganz schön entwickelt, es gibt ja mittlerweile auch einen Berufsverband Ernährungswissenschaft.

**Auch die Einstellung zu Essen und Kochen hat sich dem Anschein nach komplett gedreht: Von der Pflicht hin zur Überhöhung. Gibt es überhaupt noch so etwas wie normale Ernährung ohne Inszenierung?**

Auf dem Land gibt es wohl noch Inseln mit dem Gefühl der „guten alten Zeiten“. Für die junge, urbane Mittelschicht ist Essen aber zweifelsohne zu einer neuen Ausdrucksform geworden. Früher war es Musik oder Mode, mit der man provozieren konnte oder zeigen, wer man ist oder wer man auf jeden Fall nicht ist oder nicht sein will. Jetzt hat Essen diese Funktion übernommen: Statt bei Popkonzerten trifft man sich heute auf Wochenmärkten. Und statt mit langen Haaren provoziert man heute mit veganem Essen.

**Wo beobachten Sie die Inseln der Normalen?**

Am ehesten wird noch im landwirtschaftlichen Bereich traditionell gegessen und auch die klassischen Mahlzeiten – Frühstück, Mittagessen und Abendbrot – stimmen noch mit dem Arbeitsrhythmus überein. Aber der Anteil der in der Landwirtschaft Tätigen nimmt ebenso ab wie der Anteil klassischen Arbeiter. Ich habe den Eindruck, dass sich Esskulturen im Moment derart radikal ausdifferenzieren wie noch nie zuvor. Das hat viel damit zu tun, dass es eine immer größere Zahl von Menschen gibt, denen es heute möglich ist, über Essen ganz persönlich zu entscheiden, befreit von Mängeln, Traditionen oder sozialen Normen. Früher konnte man anhand des Fleischkonsums erkennen, ob man es mit einem höheren Angestellten, Arbeiter oder Unternehmer zu tun hatte. Diese Prägung durch Beruf, Alter und Geschlecht hat sich aufgelöst.

**Inwiefern verschieben sich damit auch Akzeptanzgrenzen?**

Sie verschieben sich massiv, es gibt die volle Bandbreite an Essstilen und damit korrespondierenden Foodtrends, in denen die Offenheit gegenüber neuen Entwicklungen zum Ausdruck kommt. Wir beobachten dabei ganz unterschiedliche Trends. Für mich sind sie freilich keine Moden, sondern eine Antwort auf aktuelle Wünsche, Sehnsüchte, Herausforderungen. Und die wandeln sich nicht jährlich, sondern sie haben eine Haltbarkeit von

fünf bis 15 Jahren. Ich zähle im Moment über 30 Foodtrends allein im deutschsprachigen Raum, aber die widersprechen sich zum Teil.

**Zum Beispiel?**

Wir beschreiben diese Trends ausführlich in unserem jährlichen Food-Report. Manche fokussieren mehr auf Genuss, ein Thema, das bei uns noch eher problembehaftet ist. In Frankreich existiert eine lange entsprechende Tradition. Im deutschsprachigen Kulturraum will man es jetzt aber auch besser machen als die Eltern und mehr genießen. Gleichzeitig haben wir das Thema Gesundheit, mit all seinen verschiedenen Zugängen von „Free from“, also dem Fokus auf das Weglassen von potenziellen Allergenen oder Zusatzstoffen, bis hin zu Nachhaltigkeits-Gedanken. Diese werden erst in jüngerer Zeit sichtbar. Denken Sie, wie nachdrücklich nun die Themen Verpackung und Plastikmüll diskutiert werden. Dann haben wir natürlich immer auch Spannungsfelder zwischen dem Alltag und der Qualität. Im Alltag geht es uns darum, dass es schnell und einfach ist, aber die Ansprüche steigen. Trotzdem soll es noch gesund sein und schmecken soll es natürlich auch. Ein weiteres Beispiel für Trends und Gegen Trends ist das, was ich „glocal food“ nenne, die Spannung zwischen global und lokal. Ich glaube an dem Themenkreis kann man sehr schön reflektieren, dass sich das Verständnis von Regionalität gerade durch die Globalisierung unserer Esskultur sehr verändert hat.

**Stimmen noch Klischees wie das, dass Frauen wirklich mehr Gemüse essen?**

Das ist historisch über Jahrzehnte gewachsen. Fleisch war jahrzehntelang etwas Rares und Edles und den physisch hart arbeitenden Männer praktisch vorbehalten. Es gab Zeiten, in denen Männer bei alltäglichen gemeinsamen Mittagessen stets das größte Stück Fleisch bekommen haben. Und weil wir wissen, dass vor allem das, was wir häufig essen, unseren Geschmack prägt, ist die Gemüsevorliebe von Frauen nicht nur ein Klischee.

**Folgt man Fernsehshows, scheint sich zumindest das Setting geändert zu haben: Der Mann steht jetzt am Herd. Sind sie die neuen Stars in der Küche?**

Haubenköche waren zum großen Teil immer männlich, da bewegt sich nur langsam etwas. Auch die Showköche sind überwiegend männlich, aber ich glaube nicht, dass Männer hingebungsvoller kochen – vielleicht können sie es nur besser inszenieren. Für mich ist der wirkliche Evolutionsschritt, dass um die Jahrtausendwende der Anteil von Männern, die von sich sagen, dass sie selber kochen, deutlich zugenommen hat. Es bedroht nicht mehr die Männlichkeit, selber zu kochen. Im Gegenteil, junge Männer kommen drauf, dass es wunderbar ist, auch weil



Für die Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler ist Ernährung Ausdruck der Individualisierung – ein Trend, der anhalten werde, sagt sie.

© Andreas Jakwerth

ihnen Frauen signalisieren, dass kochende Männer sexy sind.

**Wer kauft die Fertigpizza, wenn das Männer nicht mehr machen?**

Es gibt noch genug Männer, die das machen. In Deutschland ist vor allem die Salamitiefkühlpizza der Renner. Ich will da aber auch Frauen nicht ausnehmen. Auch gibt es in der Zwischenzeit viel mehr Alternativen. Die Pizza hat Konkurrenz bekommen und der Anteil von jungen Menschen, die sich auch andere Speisen nach Hause liefern lassen, ist gestiegen. Tiefkühlpizza war sozusagen das Übergangsprodukt zu dieser neuen Vielfalt.

**Sie meinen, die Salamipizza ist wirklich ein deutsches Phänomen, auch kein österreichisches?**

Nicht in diesen Dimensionen. Natürlich wandert auch in Österreich die Tiefkühlpizza in die Einkaufstasche, aber ich beobachte, dass bei uns auch junge Mensch häufiger essen gehen und mehr Geld für Essen ausgeben. Der Fokus auf den Preis ist ja wirklich ein sehr deutsches Phänomen. Die Schnäppchenmentalität verstellt den Blick auf Lebensmittelqualität. Die Renaissance von Wochenmärkten sehe ich da positiv: Über Qualität zu reflektieren geht auf Wochenmärkten sicher leichter als in Supermärkten, und überhaupt wird eine Verhaltensänderung schwierig, wenn man an jeder Ecke in einen Supermarkt hineinfällt. Deren Markt macht ist riesig.

**Woher kommen solche regionalen Ausprägungen?**

Die kulturellen Prägungen sind unterschiedlich. Bayern ist durchwegs katholisch. Da spielt das Thema Genuss eine größere Rolle als im evangelischen Raum. In letzterem wurde man an der Tat gemessen, durfte wenig Sühne tun. Bei uns im Katholischen kann man leichter der Völlerei frönen und dann auf Diät gehen, da kommt das Thema Genuss zur Geltung. Ich finde es sehr spannend, wie die Religion bis heute in die Gesellschaft hineinwirkt.

**Welches Potenzial ruht denn Ihrer Meinung nach noch in dem ganzen Thema Essen, so exaktiert, wie es jetzt schon behandelt wird?**

Je virtueller unser Leben und unsere Arbeit werden, desto mehr gewinnt Essen als analoge Handlung an Bedeutung. Kochen ist au-

ßerdem kein Muss mehr, sondern ein Kann, es hat etwas Sinnliches und man erhält dafür auch noch Applaus. Die globale Mittelschicht umfasst mittlerweile fast die Hälfte der Weltbevölkerung, das sind die Menschen, die sich frei entscheiden können, wo sie essen gehen, wann und was sie essen. Daher sehe ich bei wirtschaftlich stabiler Lage keinen Grund, warum Essen nicht auch in Zukunft weiter als Ausdrucksmittel unserer Individualität dienen wird.

Das Gespräch führte Kristina Pezzeri. ||

Die Wiener Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler beobachtet und analysiert in einem jährlichen „Foodreport“ für das Zukunftsinstitut internationale Ernährungstrends.

## Leben unter Kontrolle?

**DIGITALE GESUNDHEIT** Den App-Dschungel zu Ernährungstrends und Leistungssteigerung durchschaut kaum mehr jemand – davon profitieren vor allem die Stores und App-Hersteller

„Ich hasse Leute, die sich nur vegan ernähren“ – wisch nach links. „Ich könnte jeden Tag grillen“ – swipe up. „Leute, die Hawaii-Pizza oder Chai Latte bestellen, finde ich super nervig“ – wisch nach rechts: In der App „hater“ können Menschen potenzielle Partner finden, die zum Beispiel ähnliche Essgewohnheiten haben wie man selbst. Auf dem Smartphone nach rechts Wischen, steht für „mögen“, nach links für „nicht mögen“. Wer eine Aussage hochschiebt, liebt es, wer etwas hasst, schiebt es runter. Je mehr Aussagen zum Thema beantwortet werden, desto genauer werden die „matches“, also die Menschen, die so ähnlich bewertet haben wie man selbst. Die Idee stammt von dem Amerikaner Brendan Alper, der damit den Singlemarkt aufmischen wollte. Weil das entscheidend ist, was zwei Menschen so richtig auf die Palme bringen kann, gibt es nicht nur Aussagen zu Essgewohnheiten, sondern auch zu 2.000 anderen Themen. Gleichzeitig wissen aber nicht nur der potenzielle Partner, sondern auch die Architekten der App, was wir mögen und was nicht.

**Risiko Datenschutz** Dies gilt für viele Apps. Mit dem Einzug des Smartphones und der Smart-Watch in unseren Alltag ist klar: Apps nehmen einen immer wichtigeren Platz in unserem Leben ein. Sie wollen Unterstützer beim Einkaufen und Kochen, bei der Motivation zum Sport und auch Messgerät unseres Erfolgs sein. Im App-Store von Apple sind in den Kategorien „Medizin“ und „Gesundheit und Fitness“ der-

zeit etwa 100.000 Apps verfügbar. Für Endkunden ist dieses übergroße Angebot Segen und Fluch zugleich: „Je mehr Apps bereitstehen, desto größer ist die Chance, dass Nutzer aller Unübersichtlichkeit zum Trotz etwas Passendes herunterladen. Ob das Fundstück dann aber tatsächlich den Anforderungen genügt, steht auf einem anderen Blatt“, erklärt Urs-Vito Albrecht, stellvertretender Direktor des Peter L. Reichertz Instituts für Medizinische Informatik in Hannover. Albrecht leitet eine Forschergruppe, die zu den ethisch-rechtlichen Rahmenbedingungen beim medizinischen Einsatz von Gesundheits-Apps forscht: „Wesentlich ist, dass Hersteller grundsätzlich transparent darüber berichten, wie mit den Daten umgegangen wird, wo mögliche Risiken bei der Nutzung bestehen könnten und welche Maßnahmen zum Schutz der Daten verwendet werden“, sagt Albrecht. Ob eine App „in Ordnung“ sei, könne etwa daran abgelesen werden, ob es eine Kontaktadresse oder ein Impressum gebe. „Aber auch eine Datenschutzerklärung, die tatsächlich auf die App und ihre Funktionen gemünzt ist und nicht nur für ein beliebiges anderes Produkt des Herstellers bzw. seine Webseite gedacht war, ist ein Indikator“, sagt der Forscher. „Auch eine lokale Speicherung von Daten auf dem Gerät, ist nicht in jedem Fall mit vollständiger Kontrolle und Sicherheit gleichzusetzen“, sagt Albrecht. Denn auch dann kann es vorkommen, dass sensible Daten nur unzureichend gegen unberechtigte Zugriffe geschützt sind.

**Apps als Optimierer des Körpers** Längst richten sich Applikationen als Fitness- und Leistungssteigerungsangebote auch vermehrt an Männer. Denn fast alles, was die Ernährung betrifft, ist direkt mit der Ge-

sundheit verbunden – zumindest in der Welt der Apps. Viele Nutzer verraten ihren kleinen Helfern, die oft im Hintergrund mitlaufen, sogar freiwillig allerhand Daten über sich selbst: Alter, Geschlecht, Größe, Gewicht – all dies sind meist nötige Angaben, um herauszufinden, wie viele Kalorien in dem Mittagessen gesteckt haben. Fest steht: Der Markt im Bereich Fitness-, Gesundheits- und Sport-Apps boomt weiter. Auch, weil das Tracking, also das Festhalten von Tätigkeiten, zurückgelegten Kilometern oder verzehrter Nahrung, den Spaß an den Maßnahmen erhöhen. Denn Selbstvermessung und Selbstoptimierung treffen den Zahn der Zeit. Das machen sich viele Apps zu Nutze: Sie sind darauf ausgerichtet, unser Verhalten kennenzulernen, um dann auch Einfluss auf das Bewusstsein nehmen zu können. Die Gefahr, dass der Mensch nicht mehr als Individuum sondern als Zahlenwerk abstrahiert wird, ist real, findet App-Forscher Albrecht. Denn Zahlen lassen sich hervorragend auswerten und geben Anhaltspunkte, wo Optimierungsbedarf besteht. „Es kommt auf uns als Gesellschaft an, wie Messdaten und vermeintliche Grenzwerte tatsächlich zu Körperidealen definiert, bewertet und ihnen nachgeeifert wird“, ordnet Albrecht ein. Klar ist: Wer Grenzwerte wie etwa die 10.000-Schritt-Zahl definiert, hat auch Macht, er sagt, was „fit“ und „träge“ oder „gesund“ und „krank“ ist. Dabei werden die vermeintlich erstrebenswerten Zahlen oft eher willkürlich festgelegt. „Belege dafür, dass genau dieser Wert zur Förderung bzw. Erhaltung der Gesundheit erforderlich ist, geben sie nicht“, weiß Urs-Vito Albrecht. Dazu kommt die Problematik, dass Ideale oft aus dem Kontext herausgerissen werden oder nicht alle relevanten Faktoren berücksichtigt werden. Was für den einen eine gesunde Schritt-

zahl ist, kann für einen anderen Überforderung bedeuten oder sogar schädigend sein.

**Auskunftsfreude im Digitalen** Bei einem Blick in die Zahlen, fällt auf, dass jeder fünfte Deutsche zwischen 30 und 40 Jahren Gesundheits-Apps nutzt. Selbst bei der weniger stark körper- und gesundheitsbewussten Zielgruppe nutzt jeder Achte mindestens eine Gesundheits-App. Eine Forschersumme ergab, dass 42 Prozent der Männer und 30 Prozent der Frauen sagten, sie verhielten sich dadurch gesundheitsbewusster. Auf der anderen Seite stehen die Interessen der Anbieter von Gesundheits-Apps. Diese sind divers: Gratis-Angebote finanzieren sich oftmals darüber, dass personenbezogene Daten verwendet und das Nutzungsverhalten ausgewertet wird. Während die Auskunft im Analogen, etwa

beim Hausarzt, der Informationen über das genaue Gewicht, das Ernährungs- und Sportverhalten oder den Alkoholkonsum verlangt, oft als unangenehm angesehen wird, ist die Auskunftsfreude im Digitalen oft sehr viel höher. Doch neben IT-Firmen stecken auch Pharmakonzerne oder Krankenkassen hinter den Gesundheits-Apps. Das ist für den Nutzer anhand des App-Namens oder der Download-Bedingungen nicht immer ersichtlich. Bei der Frage nach dem Profit sind allerdings zuvorderst die Store-Betreiber zu nennen: Die große Zahl verfügbarer Apps kommt der Attraktivität der jeweiligen Plattform zugute und kann potenziell auch den Verkauf der Geräte für diese Plattform befördern. „Handelt es sich um kostenpflichtige Apps, erhält der Store-Betreiber darüber hinaus noch einen Prozentsatz des Verkaufspreises“, erklärt Albrecht.

Betrachtet man die App-Entwickler, können nur die wenigsten in den Bereich der Top-Apps mit hohen Download-Zahlen vordringen und entsprechende Erlöse erzielen – entweder aus dem Verkauf oder bei kostenfreien Apps durch Werbeeinnahmen. Oft gilt für die Interessen der Entwickler: „Je besser eine App, desto eher wird sie als attraktiv und ‚nicht mehr wegzudenken‘ wahrgenommen und damit vermutlich auch längerfristig eingesetzt“, sagt Albrecht. Bei geschickten Vermarktungsmodellen könne sich dies rentieren.

**Apps als Hoffnungsträger** Auch politisch stecken große Hoffnungen in den Anwendungen. Sie sollen langfristig den Kostenanstieg im Gesundheitssektor senken und die Kommunikation zwischen Arzt und Patient erleichtern. In Großbritannien können Hausärzte Apps seit 2012 als Gesundheitsmaßnahme verschreiben. „Wissenschaftlich belastbare Belege für einen gesundheitlichen Nutzen liegen, wenn überhaupt, nur punktuell vor“, sagt Albrecht. Hochwertige Apps haben das Potenzial, nützliche Hinweise zu geben, zu motivieren und unterstützen. Das gilt auch für das Abnehmen mit verschiedenen Diäten oder das Fasten. Die digitalen Helfer können an Zeiten erinnern, Kalorien zählen, passgenaue Kochrezepte liefern oder als Ernährungstagebuch helfen. Eine Trink-Wecker-App erinnert daran, genug Flüssigkeit zu sich zu nehmen. Um Nutzern mehr Orientierung im App-Dschungel zu bieten, wird auch über ein mögliches Zertifikat oder Gütesiegel für Apps diskutiert. „Allerdings kann ein Zertifikat oder Siegel nur so gut sein wie die ihm zugrundeliegenden Prüfkriterien kombiniert mit einer guten Umsetzung dieser Prüfung“, gibt Albrecht zu bedenken. Lisa Brübler ||



Apps können beim Einkaufen wichtige Hinweise liefern. © picture alliance / dpa Themendienst

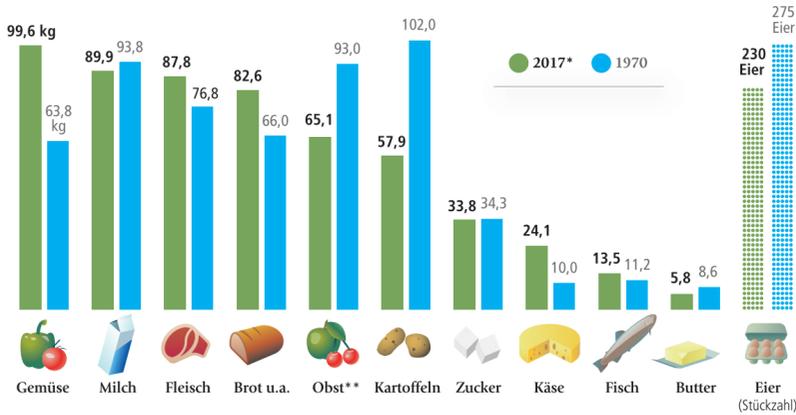
Weiterführende Links zu den Themen dieser Seite finden Sie in unserem E-Paper



# Ernährung in Deutschland

## Unser Speiseplan – heute und früher

Jährlicher Pro-Kopf-Verbrauch ausgewählter Lebensmittel in Deutschland 2017 und 1970 (in Kilogramm)

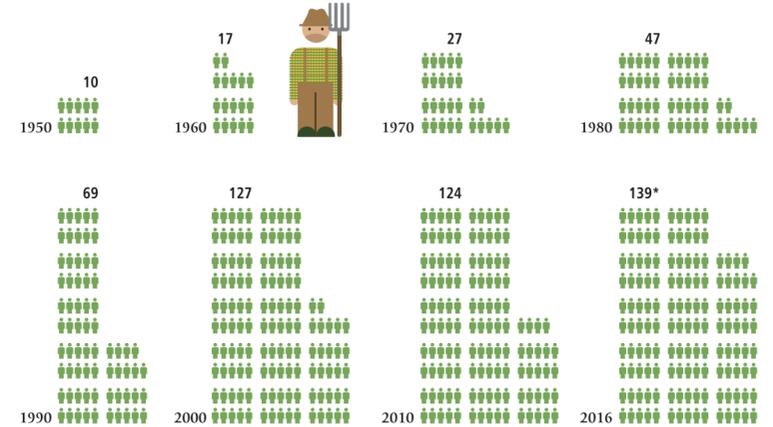


\*vorläufig \*\*ohne Zitrusfrüchte

Quelle: Bundesamt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) Stand: Sommer 2018 Grafikquelle: Globus 13058 (editiert)

## So viele Menschen ernährt ein Landwirt in Deutschland

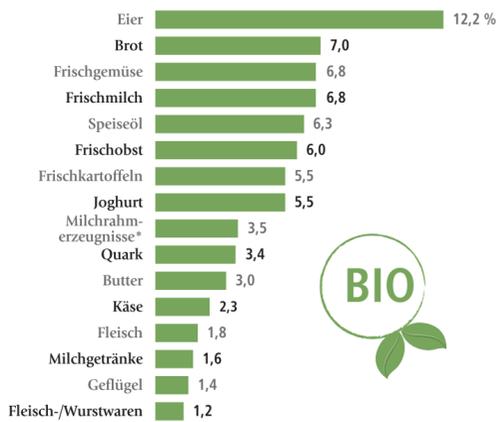
Entwicklung von 1950 bis 2016



Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) Grafikquelle: Globus 13234 (editiert) bis 1990 früheres Bundesgebiet \*vorläufig

## Der Markt für Biolebensmittel

So viel Prozent des Umsatzes in ausgewählten Lebensmittelgruppen in Deutschland entfällt im Jahr 2016 auf Bioprodukte:

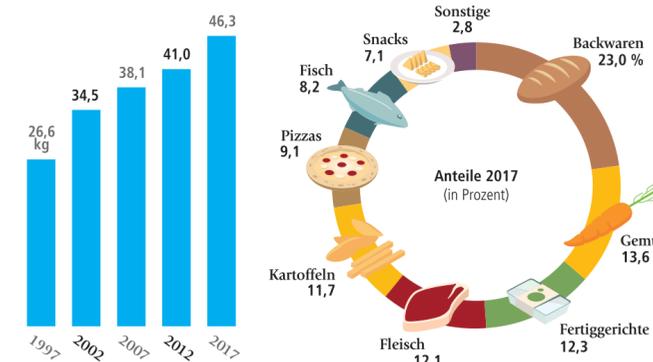


\*Sahne, Schmand u.a.

Quelle: Statistisches Bundesamt Grafikquelle: Globus 11996 (editiert)

## Cooler Kost

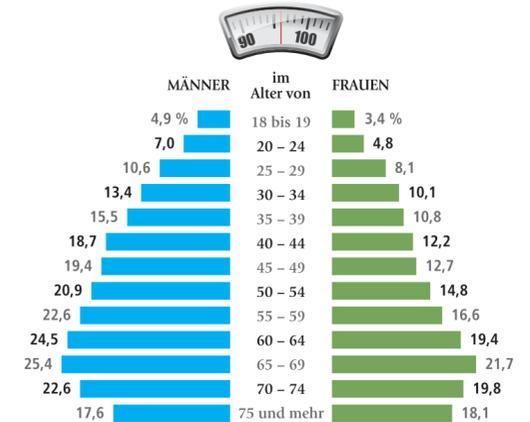
Pro-Kopf-Verbrauch von Tiefkühlkost in Deutschland in Kilogramm (ohne Speiseeis)



Quelle: Deutsches Tiefkühlinstitut Grafikquelle: Globus 12978 (editiert)

## Deutschland auf der Waage

Anteil der stark übergewichtigen (adipösen) Menschen\* in Deutschland im Jahr 2017 (in Prozent)

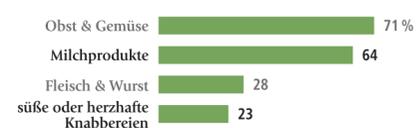


\*mit einem Body-Mass-Index größer als 30

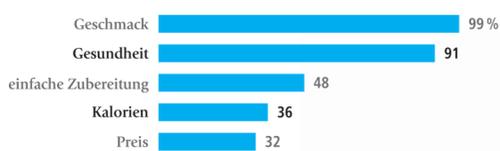
Quelle: Statistisches Bundesamt Grafikquelle: Globus 13122 (editiert)

## So isst Deutschland

Was täglich auf den Tisch kommt (Anteile in %)



Worauf es beim Essen ankommt (Anteile in %)



So oft wird gekocht (Anteile in %)

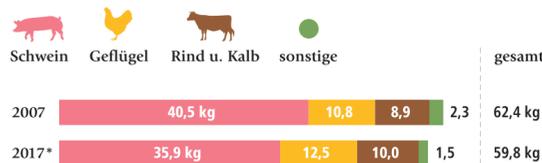


Befragung von rund 1000 Menschen ab 14 Jahren im Oktober/November 2018

Quelle: BMEL/Ernährungsreport 2019 Grafikquelle: dpa\*29624 (editiert)

## Fleischhunger

Deutschlandweiter Fleischverbrauch in Kilogramm pro Kopf (Auswahl)



Quelle: OECD Statistics, BMEL Grafikquelle: dpa-Story \* 0076 (editiert) \*vorläufige Zahlen rundungsbed. Differenz

## Durstig

Pro Kopf tranken die Bundesbürger im Jahr 2017 so viele Liter:



Quelle: BMEL Grafikquelle: Globus 13377 (editiert) vorläufige Angaben Stand: Juni 2019



Weiterführende Links zu den Themen dieser Seite finden Sie in unserem E-Paper



**K**ühe, die auf grünen Weiden grasen und abends von Hand gemolken werden; Bauern, die auf ihren Feldern viele verschiedene Arten von Getreide und Gemüse anbauen und auf dem Hof diverse Tierarten halten: Das sind romantische Bilder, die viele Menschen im Kopf haben, wenn sie an Landwirtschaft denken. Doch diese Vorstellungen, egal ob sie aus Kindergeschichten, Urlaub auf dem Bauernhof oder zweifelhaften Fernsehshows stammen, haben mit der Realität heutiger Agrarbetriebe nicht viel gemein. Denn die Landwirtschaft hat sich in den vergangenen Jahrzehnten dramatisch verändert. 1980 ernährte ein Landwirt mit seinen Produkten im Schnitt 47 Menschen, heute sind es 142, also rund drei Mal so viele. Parallel zu dieser Entwicklung hat sich auch die Zahl und Größe der Höfe gewaltig verändert. Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes ist die Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe in Deutschland seit 1999 um mehr als 40 Prozent auf nur noch 270.000 zurückgegangen. Die von ihnen bewirtschafteten Flächen sind derweil immer größer geworden: Umfasste ein Hof 1999 im Durchschnitt noch 36 Hektar, waren es 2018 mehr als 60 Hektar.

**Dominante Großbetriebe** Dieser Durchschnittswert zeigt zudem nicht wirklich, wie dominant Großbetriebe sind: Nur 13 Prozent der Betriebe bewirtschafteten im Jahr 2016 eine Fläche von mehr als 100 Hektar. Doch insgesamt verfügen diese wenigen Großbetriebe über 60 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche Deutschlands. Ein ähnliches Bild zeigt sich bei der Eigentümerstruktur: Zwar werden nach Angaben des Landwirtschaftsministeriums noch etwa 90 Prozent der Betriebe von den Besitzern selbst geführt. Doch die zehn Prozent, die als Genossenschaften, Personengesellschaft, GmbH oder AG geführt werden, bewirtschaften über ein Drittel der deutschen Agrarfläche. Gleichzeitig haben sich die Betriebe immer stärker spezialisiert, etwa auf Ackerbau oder eine bestimmte Nutztierart. Und die Landwirte holen aus den Böden und Tieren immer mehr heraus: Bei Kartoffeln liegt die Erntemenge pro Hektar heute knapp doppelt so hoch wie 1950, beim Weizen hat sie sich sogar verdreifacht. Ein Huhn legt heute mehr als doppelt so viele Eier pro Jahr, eine Kuh liefert gar die dreifache Menge Milch wie früher. Möglich ist das zum einen durch neue Züchtungen, zum anderen durch einen verstärkten Einsatz von Chemie. So ist der Verbrauch an Pflanzenschutzmitteln 2017 rund zweieinhalb Mal so hoch wie 1970.

**Automatisierte Verfahren** Und natürlich ist auf den Feldern und in den Ställen moderne Technik eingezogen. Nicht nur die Felder sind immer größer geworden – was oft mit dem Verlust von landschaftlicher Vielfalt einhergeht. Auch Traktoren, Mähdrescher und andere Geräte sind stetig gewachsen und arbeiten mit digitaler Unterstützung immer effizienter. Die Tierhaltung läuft bei großen Betrieben inzwischen ebenfalls weitgehend automatisiert ab. Und anders als auf dem Acker, wo die moderne Technik oft mit erheblichen Umweltbelastungen verbunden ist, können die Tiere durchaus von einigen Neuerungen profitieren.

So sind Kühe in traditionellen, meist kleineren Ställen bis heute häufig noch permanent angebunden, um sie leichter füttern und melken zu können. In modernen Kuhställen werden die Tiere dagegen mit Transpondern ausgerüstet, die durch eine komplett maschinelle Versorgung eine freie Bewegung im Stall ermöglichen. Der Fütterungsautomat erkennt jedes Tier und teilt



Hightech im Kuhstall ist keine Ausnahme, sondern die Regel. Auch die Tiere können davon profitieren.

© picture-alliance/ZB

# Lebensmittel in Hülle und Fülle

**LANDWIRTSCHAFT** Die Bauern bewirtschaften immer größere Flächen und arbeiten so effizient wie noch nie

ihm eine anhand der Milchmenge individuell errechnete Kraftfuttermenge zu. Und wenn immer sie mag, geht die Kuh selbstständig in den Melkstand, wo sie erkannt und von einem Roboter gemolken wird. Der direkte Kontakt des Landwirts zum einzelnen Tier wird dabei zwar geringer, dennoch wissen die Bauern dank der Technik oft mehr über den Zustand ihrer Kühe: Computer erfassen nicht nur Futter und Milchmenge, auch Bewegungsmuster können genau analysiert werden, so dass kranke Tiere leicht auffallen. Lohnen tut sich diese aufwendige Technik aber nur für große Betriebe.

**EU-Subventionspolitik** Gefördert wird der Trend zu immer größeren landwirtschaftlichen Betrieben nach Ansicht von Kritikern durch die Subventionspolitik der Europäischen Union. Denn die Zahlungen, mit denen die europäischen Landwirte unterstützt werden, richten sich nach immer vor allem nach der Anbaufläche

(siehe Beitrag unten). Auf diese Weise gingen in Deutschland etwa 70 Prozent der EU-Direktzahlungen an nur 20 Prozent der Betriebe, kritisiert etwa der Umweltverband BUND, der für eine stärkere Ausrichtung der Gelder an Umweltkriterien plädiert. In der derzeitigen Förderperiode, die noch bis 2020 läuft, wurde zwar ein sogenannter Greening-Faktor eingeführt, mit dem Umweltleistungen honoriert werden sollen. Dieser hat seinen Zweck nach Ansicht des BUND aber nicht erfüllt. Der Bauernverband warnt hingegen vor zu starken Veränderungen bei der Vergabe der Mittel. „Die finanzielle Zukunftsfähigkeit der Bauernhöfe darf nicht gefährdet werden“, meint Verbandspräsident Joachim Rukwied, der in Baden-Württemberg den elterlichen Betrieb führt. „Für viele Betriebe sind die Direktzahlungen lebensnotwendig.“ Wie es nach 2020 weitergeht, hängt vor allem von der künftigen EU-Kommission ab. Der bisherige Agrarkommissar Phil Hogan

hatte vorgeschlagen, die Konzentration der Gelder auf wenige Betriebe dadurch zu mindern, dass Direktzahlungen ab einer Summe von 60.000 Euro im Jahr abgeschmolzen und bei 100.000 Euro im Jahr gedeckelt werden. Ökologische Bedingungen für Zahlungen sollen künftig verstärkt auf nationaler Ebene festgelegt werden. Auch mit einer weniger intensiven Landwirtschaft wäre die Versorgung in Deutschland übrigens nicht gefährdet. Das Bundeslandwirtschaftsministerium weist zwar darauf hin, dass im Saldo mehr Lebensmittel importiert als exportiert werden. Ein genauer Blick auf die Zahlen zeigt aber, dass das vor allem für pflanzliche Produkte wie Gemüse und Obst gilt. Einen deutlichen Exportüberschuss gibt es dagegen bei Fleisch und Milchzeugnissen, deren Flächenbedarf wegen des notwendigen Futters besonders groß ist. **Malte Kreuzfeldt** ||

Der Autor ist Korrespondent bei der „Tageszeitung“.

## Große Chancen und verdeckte Risiken

**GENTECHNIK** Crispr-Cas im Fokus der Forschung

Emmanuelle Charpentier und Jennifer Doudna werden seit Jahren als Nobelpreiskandidatinnen gehandelt. Die Frauen haben ein Werkzeug entdeckt, mit dem Biotechnologen das Erbgut von Bakterien, Pflanzen, Tieren und menschlichen Zellen ändern können. Die Methode nennt sich Crispr-Cas, ist kostengünstig und schnell zu erlernen. Gleichzeitig profitiert das Verfahren von den großen Fortschritten der Genetik. Tausende Genome von Pflanzen sind entschlüsselt, Forscher wissen mehr über die Aufgaben einzelner Gene. Dieses Wissen, kombiniert mit Crispr-Cas, legt es nahe, das Erbgut von Pflanzen im Rahmen der Züchtung gezielt zu verändern. Pflanzen sollen durch den Einsatz der Genschere widerstandsfähiger gegen Schädlinge oder Folgen des Klimawandels wie Trockenheit und Salztoleranz werden. Das Verfahren ist allerdings umstritten. Der Streit hat eine wissenschaftliche und eine rechtliche Komponente. „Die Leopoldina ist der Meinung, dass die neuen molekularen Züchtungsmethoden präziser und sicherer sind als nicht regulierte konventionelle Züchtungsmethoden, wie beispielsweise die Strahlenmutagenese“, meint Jörg Hacker, Präsident der Akademie der Wissenschaften. Die Gegner bezweifeln, dass sich nützliche Eigenschaften einer Pflanze durch Veränderung eines oder weniger Gene erzeugen lassen. Zudem befürchten sie unbekannte Risiken.

**Gesundheitliche Risiken** Die Befürworter der Gentechnik argumentieren mit Blick auf das Produkt. Wenn die neue Pflanze mit ihrem Erbgut auch durch übliche Züchtungstechniken entstanden sein könnte, könne sie nicht als Ergebnis von Gentechnik bewertet werden. Damit entfallen besondere Kontrollen der Produkte. Diese Ansicht ermöglicht auch den Einbau zusätzlicher Gene in eine Pflanze, sofern diese von der gleichen Art stammen. In den USA gibt es beispielsweise Versuche, Resistenzgene von Wildformen der Kartoffel oder des Apfelbaumes in Sorten einzubringen, die sich bereits auf dem Markt etabliert haben. Dieser Ansatz wäre auch mit konventioneller Züchtung möglich. Bisher bekannte Sorten wie BT-Mais, BT-Soja oder BT-Baumwolle bleiben dabei aber gentechnisch veränderte Organismen (GVO), weil das eingeschleuste Gen von einer anderen Art stammt. Diese Vermischung zweier Organismen nährt die Sorge vor unberechenbaren Folgen für die Natur und gesundheitliche Risiken beim Verzehr der Lebensmittel. Die Gegner der Genschere schauen nur auf den Prozess. Wenn auch nur ein einziger Schritt in der Züchtung und Entwicklung einer Pflanze mit gentechnischen Methoden erreicht werde, sei das Produkt zwin-

gend ein Ergebnis von Gentechnik. Die Richter des EuGH haben sich im Juli 2018 diese Prozesssicht zu eigen gemacht. Mit dem Urteil aus Luxemburg wird der Einsatz von Crispr und Co. in der Pflanzenzüchtung nicht verboten, aber de facto bedeutet die Einstufung der Genschere als Werkzeug für GVO nach dem Gentechnikgesetz für die europäischen Züchter zusätzliche Kosten, weil die Zulassung des Produkts mit erhöhten Sicherheitsüberprüfungen einhergeht.

**Unterschiedliche Strategien** Andere Länder verfolgen eine andere Strategie. US-Landwirtschaftsminister Sonny Perdue hat im März 2018 klargestellt, dass es in den USA keine Pläne gebe, genom-editierte Pflanzen zu regulieren, wenn dieselbe genetische Mutation auch auf natürlichem Wege entstehen könnte. Die ersten Produkte befinden sich auf dem Weg zur Markteinführung. In einzelnen US-Bundesstaaten dürfen Kartoffeln, Champignons und Äpfel ohne Kennzeichnungspflicht gehandelt werden, die durch eine gentechnische Veränderung nach dem Schneiden oder Schälen nicht mehr braun anlaufen. Das gilt auch für Kartoffeln, die weniger Acrylamid produzieren.

Zwei wichtige US-Player der Technologie, DuPont Pioneer und das Broad Institute von MIT und Harvard, haben Lizenzen gratis freigegeben, damit mehr Firmen damit arbeiten. Russlands Regierung stellt Forschern des Landes 1,7 Milliarden Dollar zur Verfügung, damit sie bis 2027 mit Hilfe der Genschere 30 neue Sorten Gerste, Zuckerrüben, Weizen und Kartoffeln herstellen. Wie in den USA gelten die neuen Produkte dort nicht als GVO. Auch Australien wertet den Einsatz von Crispr-Cas in der Züchtung als unbedenklich. Das Land nimmt eine mittlere Position ein: Es dürfen keine Gene in eine Pflanze eingeführt werden – weder artfremde noch artgene. Die unterschiedlichen Regulierungen bedeuten, dass die in Deutschland geltende Kennzeichnungspflicht für gentechnisch veränderte Lebensmittel in einem globalen Markt neue Absprachen erfordert. Produkte, die im Heimatland als frei von Gentechnik gelten, könnten in uns anders eingestuft werden. Zudem könnte ein spezieller Zulassungsprozess nötig werden, um die Unbedenklichkeit von Produkten sicherzustellen, obwohl diese in einem anderen Land als unbedenklich verkauft werden dürfen. Für bereits verarbeitete Nahrungsmittel aus globalen Produktionsketten sind die Herausforderungen noch größer, wenn diese etwa Getreide aus Russland oder den USA enthalten, das ohne Kennzeichnung exportiert wurde. **Rainer Kurlemann** ||

Der Autor ist Wissenschaftsjournalist.



In Deutschland wird die grüne Gentechnik mit Skepsis gesehen.

© picture-alliance/Chromorange

Anzeige

**DAS WILL ICH ONLINE LESEN!**

Jetzt auch als E-Paper.

Mehr Information.  
Mehr Themen.  
Mehr Hintergrund.  
Mehr Köpfe.  
Mehr Parlament.



Direkt zum E-Paper

www.das-parlament.de  
fazit-com@intime-media-services.de  
Telefon 089-8585 3832



## Hartes Ringen um viel Geld

**EU-HAUSHALT** An die Gemeinsame europäische Agrarpolitik (GAP) werden zunehmend ökologische Ansprüche gestellt

In der Europäischen Union ist wahrscheinlich kein Bereich schon seit vielen Jahren so umkämpft wie die Agrarpolitik. Es geht um Milliarden an Subventionen, um die landwirtschaftlichen Strukturen in den Mitgliedsländern, um eine ausreichende Versorgung mit Nahrungsmitteln sowie zunehmend auch um Aspekte des Umwelt- und Klimaschutzes, denn die Landwirtschaft hat mit dem vielfach industrialisierten Anbau und den Nährstoffeinträgen erhebliche ökologische und klimatische Auswirkungen.

**Stabile Preise** Die Gemeinsame europäische Agrarpolitik (GAP) ist nicht nur eines der wichtigsten und größten Handlungsfelder der Staatengemeinschaft, sondern auch eines der ältesten. Schon in den Römischen Verträgen 1957 formulierten die sechs Gründerstaaten der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) die Ziele und Aufgaben der Agrarpolitik. Nach dem Krieg sollten vor allem Nahrungsmittel in



Die Direktzahlungen für Landwirte sollen erhalten bleiben.

© picture-alliance/APA/picturedesk.com

ausreichender Menge zu stabilen Preisen erzeugt werden. Heute stehen andere Ziele im Fokus, um deren Umsetzung hart gerungen wird.

Die Agrarförderung ist in der Summe zwar tendenziell rückläufig, macht im EU-Budget aber immer noch den größten Posten aus, vor der Strukturpolitik. 2019 sieht der EU-Haushalt Verpflichtungen in Höhe von

rund 162 Milliarden Euro vor, von denen auf die GAP rund 58 Milliarden Euro entfallen oder rund 36 Prozent.

Bei den EU-Finzen wird unterschieden zwischen dem jährlichen Haushalt mit konkreter Etatplanung und dem mehrjährigen Finanzrahmen (MFR), der die politische Schwerpunktsetzung repräsentiert, sieben Jahre umfasst und aktuell noch bis

Weiterführende Links zu den Themen dieser Seite finden Sie in unserem E-Paper



pk ||

In der Pfanne brät ein saftiges Steak, für morgen steht gegrillte Hähnchenbrust auf dem Speiseplan. Das Besondere der Gerichte: Für keines musste ein Tier sterben. Denn das Steak kommt aus dem 3D-Drucker und das Hähnchenfleisch aus dem Labor. „Wir sollten der Absurdität entkommen ein ganzes Huhn zu züchten, wenn wir lediglich die Beine und Flügel essen, vielmehr müssen wir ein Medium entwickeln, mit dem wir diese Körperteile separat herstellen können“, meinte der britische Politiker Winston Churchill vor gut 100 Jahren. Heute ist seine Vision Realität; neben veganen Fleischalternativen entwickelt sich ein weiterer Sektor in rasantem Tempo: künstliches Fleisch aus dem Labor.

Noch ist Tierfleisch ein beliebtes Nahrungsmittel und für viele Menschen ein fester Bestandteil ihrer Ernährung. Seit Anfang der 1960er Jahre hat sich der weltweite Fleischverzehr mehr als vervierfacht. Aktuell liegt der Pro-Kopf-Konsum bei durchschnittlich 41,9 Kilogramm pro Jahr, in Deutschland sind es gut 60 Kilogramm. Schwellenländer wie China und Indien holen beim Fleischverzehr auf, auch in Afrika steigt die Nachfrage. Die Ernährungsexperten der Vereinten Nationen gehen ohnehin von einem weiter wachsenden Fleischverbrauch aus – dies jedoch weltweit. Zugleich nimmt in den Industrieländern das Bewusstsein für die Probleme der industriellen Fleischherzeugung zu. Der Tierschutz spielt eine Rolle, vor allem aber hat die Massentierhaltung massive Folgen für Menschen, Umwelt und Klima: Die boomende Futterproduktion nimmt Ackerland für pflanzliche Nahrungsmittel ein, der Futteranbau verbraucht sehr viel Wasser, das Umwandeln von Wäldern in Futterfelder heizt den Klimawandel an, an Masttiere verführte Antibiotika verseuchen das Grundwasser.

**Steaks aus dem 3D-Drucker** Tierliebe hin, Umweltschutz her – wem Fleisch schmeckt, der will ungern darauf verzichten. Den weltweit wachsenden Appetit auf Fleisch bedienen, aber die Probleme durch die klassische Fleischproduktion vermeiden – eine Reihe Wissenschaftler und Ernährungsexperten wollen künftig Fleisch auf neuen Wegen erzeugen. Einer von ihnen ist Guiseppe Scionti, Forscher an einer Universität in Barcelona und Gründer des Startups Novameat. Seine Idee: Veganes Steak aus dem 3D-Drucker. Vegane Produkte als Fleischersatz sind schon seit Jahren auf dem Markt, doch in Geschmack und Optik waren sie von echtem Fleisch weit entfernt.

Sciontis Fleischersatz besteht aus einer rötlichen Paste aus Reis, Erbsenmehl und Seetang, der 3D-Drucker bringt sie Schicht für Schicht in Steak-Form. In Textur und Konsistenz ist das Pflanzen-Fleisch identisch mit echtem Fleisch, sagt Scionti. Zudem ähneln die pflanzlichen Proteine den Proteinkomplexen in tierischem Fleisch, das sorgt für einen ähnlichen Geschmack. Doch der Forscher will das Maximum erzielen: „Noch imitiert das Steak nicht den Geschmack von Tierfleisch.“ Scionti betont, dass er für sein Produkt keine Rohstoffe verwendet, die sich negativ auf die Umwelt auswirken. Daher habe er sich gegen Avocado und das proteinreiche Getreide Quinoa entschieden, der weltweite Hype um die beiden Lebensmittel hat sich für ihre Anbaugebiete mittlerweile zu einem ökologischen Problem entwickelt.

**Künstliche Fleischzucht** Einen ganz anderen Ansatz als Scionti verfolgt SuperMeat, ein Startup aus Tel Aviv. Das Geschäftsmodell des Unternehmens basiert darauf, Fleisch künstlich zu züchten. Aus dem Muskelgewebe eines lebenden Huhns werden Stammzellen gewonnen, die sich in Containern mit einer Nährstofflösung massenhaft vermehren. In einer Zuchtmaschine wachsen die Zellen zu Fleischfasern

# Steak 2.0

**WIRTSCHAFT I** Startups probieren sich in alternativer Fleischerzeugung



Buffalo-Würmer als Basis: Dem „Insekten-Burger“ aus Getreideschimmelkäferlarven ist nicht anzusehen, woraus er besteht.

© picture-alliance/dpa

zusammen – fertig ist das Hühnerbrustfilet. Bisher war die Zellenzucht ein Dilemma, denn als Trägermedium nutzten Wissenschaftler ausschließlich Kalberserum. SuperMeat verwendet nach Angaben von Gründerin Shir Friedman, einer Biologin, ausschließlich eine serumfreie Zellkultur auf Pflanzenbasis. Risikokapitalgeber aus den USA und auch der deutsche Geflügel-fleischhersteller PHW, bekannt als Wiesenhof, haben in SuperMeat investiert. Das Gerät zum Fleischzüchten passt in jede Haushaltsküche. Doch ob sich das künstliche Hühnchen auf dem Markt durchsetzen

kann, lässt sich noch nicht abschätzen, entscheidend sind der Geschmack – und vor allem die Kosten. Firmengründerin Friedman sieht das große Ganze als Verkaufsargument: „Unsere Methode macht die Nutztierhaltung für die Fleischproduktion überflüssig.“ Das bedeutet: Weniger Tierleid, weniger Flächen für den Futteranbau, weniger Klimagas. Außerdem sei das Laborfleisch frei von Antibiotika und damit gesünder. „Es ist die perfekte Lösung“, meint Friedman. „Niemand muss seine Ernährungsgewohnheiten radikal ändern.“

Neu ist die Idee des Laborfleisches nicht. 2013 lud der niederländische Biologe Mark Post in London zum öffentlichen Verkosten eines Retorten-Burgers ein. Doch der Burger war ein Flop. Zu trocken und zu geschmacklos, befanden die Testesser. Ein weiterer Knackpunkt waren die immensen Kosten: Inklusive der Entwicklung des Herstellungsverfahrens flossen umgerechnet gut 295.000 Euro in das Projekt.

**Revolution der Ernährungsindustrie** Die Technologie hinter dem Kunstfleisch stammt aus der Medizin. Unter dem Fach-

wort Tissue Engineering wachsen Körperteile wie Herzklappen und Ohrmuscheln im Labor heran. Basis sind Stammzellen aus Embryos oder Muskelstammzellen lebender Tiere. In einer Nährlösung massenhaft vermehrt, wachsen die Zellen zu Fleischfasern zusammen. Um einen Hamburger zu formen, braucht es etwa 20.000 solcher Fasern und eine Struktur, die den Zellen als Gerüst dient und die der Verbraucher bedenkenlos essen kann. Wirtschaftsexperten sehen die neuen Fleischalternativen mit ihren neuen Geschäftsmodellen und Lieferketten als Revo-

lution der Ernährungsindustrie. „Wir stehen vor nichts weniger als dem Ende der Fleischproduktion, wie wir sie kennen“, sagt Carsten Gerhardt, Landwirtschaftsexperte der Unternehmensberatung A.T. Kearney. „Bereits 2040 werden nur 40 Prozent der konsumierten Fleischprodukte von Tieren stammen.“ Für Startups wie Novameat und SuperMeat bedeutet es eine riesige Geschäftschance.

Welches Wirtschaftspotenzial im Fleischersatz steckt, zeigt schon jetzt das US-Unternehmen Beyond Meat. Der kalifornische Hersteller produziert Fleischprodukte aus pflanzlichem Protein, Fastfood-Fans weltweit sind von Fleischgeschmack und -optik begeistert, vor allem von den veganen Burger der Firma, die große US-Imbissketten anbieten. In Deutschland waren die Bratlinge zunächst nur beim Großhändler Metro zu haben, als der Discounter Lidl sie ins Programm nahm, waren sie kurz darauf ausverkauft. Mittlerweile mischen weitere US-Startups auf dem Fleischersatzmarkt mit, auch traditionelle Nahrungsmittelhersteller wie Branchenriese Nestlé oder der US-amerikanische Fleischkonzern Tyson Foods haben pflanzliche Fleischprodukte herausgebracht (siehe Text unten). Doch es gibt auch Kritik. Ernährungsforscher weisen darauf hin, dass Pflanzenfleisch nicht automatisch gesünder sei als Tierfleisch. Zudem sind Laborprodukte der Inbegriff industriell hoch verarbeiteter Lebensmittel und damit für Anhänger von naturbasierten Nahrungsmitteln keine Option.

**Insekten als Nahrungsquelle** Absolut natürliches und zugleich nachhaltig produziertes Protein bietet ein in Europa noch ungewöhnliches Nahrungsmittel: Insekten. Mehlwürmer, Heuschrecken, Grillen, Raupen und Co. stehen in vielen Ländern seit jeher auf dem Speiseplan, zwei Milliarden Menschen nutzen sie als Nahrungsquelle. Mit ihrem hohen Gehalt an Proteinen und ungesättigten Fettsäuren sind Insekten sehr nahrhaft und gesund. Zudem sind sie ökologisch und ökonomisch im Vorteil: Insekten verbrauchen viel weniger Wasser, Nahrung und Fläche als Schweine, Rinder, Hühner.

Dazu kommt ihre Effizienz: Im Vergleich zu den klassischen Schlachttieren bilden Insekten aus wenig Futter viel Körpermasse. Produkte auf Insektenbasis sind bereits auf dem Markt, darunter Müsliriegel und Burger. Weil Insekten als Lebensmittel in Europa noch relativ neu sind, gibt es bisher keine klaren gesetzlichen Regeln für Unternehmen, die Insekten züchten oder verarbeiten. Anfang 2018 haben die EU-Behörden die Zulassung von Lebensmitteln auf Insektenbasis lediglich vereinfacht, in Holland, Österreich und in der Schweiz hingegen existieren bereits konkrete Vorgaben für Insekten-Produzenten. Wie interessant die Tierchen als alternative Proteinquellen sind, zeigt das Beispiel des Lebens- und Futtermitteltechnologie-Herstellers Bühler: Der Schweizer Konzern hat eine eigene Unternehmenssparte für die industrielle Insektenzucht gegründet.

Doch Insekten lassen sich auch für den privaten Verzehr züchten. Etwa mit einer Mehlwurmfarm in der eigenen Küche. Katharina Unger, eine österreichische Industriedesignerin, hat ein Gerät entwickelt, in dem Mehlwurmlarven mit Küchenabfällen gefüttert werden und so nach wenigen Wochen verzehrfertig sind, per Schockfrosten im Tiefkühlfach werden sie getötet. Ungers Startup Livin Farms verkauft die weißen Zuchtboxen in alle Welt, die meisten Kunden kommen aus Europa – wo einst auch Sushi und Hummer als edel galten. Noch ist die Mini-Wurmfarm ein Nischenprodukt. Unger baut daher auf Marketing: „Insekten sind das Nahrungsmittel der Zukunft. Nun brauchen sie endlich ein positives Image.“

Daniela Schröder

Die Autorin ist freie Journalistin.

## Zur Freude von Tier und Anleger

**WIRTSCHAFT II** Vegane Lebensmittel liegen im Trend. Das liegt am Geschmack und an intelligenter Vermarktung. Die Börse feiert solche Unternehmensgeschichten

Um satte 287 Prozent ist der Umsatz des veganen Burgerbraters Beyond Meat im zweiten Quartal dieses Jahres gestiegen, umgerechnet 60,4 Millionen Euro setzte das US-Unternehmen in dem Zeitraum um. Für Vorstandschef Ethan Brown ein klares Zeichen dafür, dass der Vegan-Trend bei den Massenverbrauchern angekommen ist – und die Marktforscher geben ihm Recht: vegetarischer und veganer Fleischersatz boomt. Dass deutsche Discounter die mittlerweile kultigen US-Buletten ohne Fleisch aktionsweise ins Sortiment genommen und damit einen Run auf ihre Kühlregale ausgelöst haben, folgt nur der Entwicklung in der Gesellschaft. Laut dem Verband ProVeg ernähren sich in Deutschland etwa acht Millionen Menschen vegetarisch und 1,3 Millionen vegan (basierend auf Zahlen aus dem Jahr 2016). Schätzungen zufolge kommen täglich um die 2.000 Vegetarier und etwa 200 Veganer hinzu.

Dieses wachsende Geschäft wollen sich auch die hiesigen Konzerne der traditionellen Fleischindustrie nicht entgehen lassen. Die Fleischlosen Fleischpflanzler zielen nämlich gar nicht unbedingt auf seit langem vegetarisch oder vegan Lebende ab,

sondern vor allem auf Flexitarier – also Verbraucher, die ihre Essgewohnheiten gern einmal überdenken, anpassen und neues ausprobieren. Das bestätigte Marcus Keitzer, beim Wiesenhof-Mutterkonzern PHW Vorstand für alternative Proteine, in einem Interview. Zielgruppe seien die, die von Zeit zu Zeit in Ergänzung zum Fleisch zu pflanzlichen Alternativen greifen. Die Fleischfirma Wiesenhof sieht sich denn mittlerweile auch eher als „Anbieter von hochwertigen Proteinprodukten“ und ist Vertriebspartner von Beyond Meat in Europa. Auch die Wettbewerber von Rügenwalder Mühle setzen vermehrt auf fleischfreie im Sortiment; dort sorgen vegetarische Produkte im vergangenen Jahr für 38 Prozent des Umsatzes. Und der Nestlé-Konzern stellte im Frühjahr seine pflanzlichen „Burger-Patties“ vor, die das Schnellrestaurant McDonalds zwischen Brötchenhälften als „Big Vegan TS“ verkauft.

**Guter Geschmack, gute PR** Entscheidend für die positive Geschäftsentwicklung dürfte zu einem die Ähnlichkeit der Produkte zu den original Fleischvarianten sein. „Der



Vegane Lebensmittel sind längst industrialisierte Massenware.

© picture-alliance/dpa

Geschmack ist das entscheidende Kriterium für den Erfolg“, bekräftigte PHW-Vorstand Keitzer. Nun genießt jeder Gaumen bekanntlich anders, tatsächlich kommen allerdings die Fleischalternativen auf pflanzlicher Basis weit näher an den „echten“ Geschmack heran als die Bratlinge der ersten Stunde. Zum zweiten hat sich auch

die PR um die Produkte, angetrieben durch die Vermarktungsprofis aus den USA, stark geändert. Die Burger heißen eben nicht mehr Blumenkohlbratlinge oder Seitanwurst, ihr Verzehr verspricht Intensität und Spaß statt geschmacklicher Ödnis und einem Leben in Gesundheitslatschen. In den USA bekennen sich Hollywood-Größen

und etwa Microsoft-Mitgründer Bill Gates zu Beyond Meat. Die öffentliche Diskussion um Klima-, Umwelt- und Ressourcenschutz kommt den Marketingabteilungen und damit den Absatzzahlen der Fleischersatz-Herstellern zusätzlich zu Gute. Auch nachgelagerte Industrien profitieren längst von dem Trend – so verbucht etwa der Stabilisatoren-Hersteller Condio aus Werder bei Potsdam Erfolge mit für Veganern geeignete Produkte. Das Unternehmen, das in seiner Branche zu den Weltmarktführern gehört, stellt aus natürlichen Rohstoffen Stabilisatoren her. Mit der veganen Nahrungsmittelindustrie wächst der Bedarf auf dem europäischen Markt.

Dass in fleischfreien Produkten also häufig ziemlich viel Industrie steckt und darüber hinaus mit Blick auf eine gesunde Ernährung eher mit Fragezeichen zu versehen ist, tut dem Hype keinen Abbruch. Dabei haben Ernährungsforscher wiederholt darauf hingewiesen, dass in den pflanzlichen Nachahmer-Produkten genauso viel gesättigtes Fett und Natrium steckt wie im Original. Und die Deutsche Gesellschaft für Ernährung schreibt zur Vorstellung ihrer

Kriterien für eine vegetarische Menülinie: „Der Einsatz von industriell hergestellten Fleischersatzprodukten wie Sojaschnitzel oder Tofuwurstchen ist aus ernährungsphysiologischer Sicht nicht notwendig.“

Freilich erzeugt eine vegetarische oder vegane Ernährungsweise einen extrem niedrigeren ökologischen Fußabdruck als eine fleischhaltige: Darüber hinaus profitieren von dem fleischfreien Buletten-Boom indes vor allem die Konzerne, immerhin liegen die Herstellungskosten der vegan-Linien unter denen der Fleischvarianten bei mindestens ebenso hohen Verkaufspreisen, und die Anleger an der Börse: Der Aktienkurs von Beyond Meat hat sich seit seinem Börsengang Anfang Mai rasant nach oben entwickelt. Zeitweise wurde die Aktie um etwa das Neunfache über dem Ausgabekurs von 25 US-Dollar gehandelt.

Kristina Pezzeri





In Frankreich seit 2016 im Einsatz: Der Nutriscore informiert Verbraucher mit einem fünfstufigen Buchstaben- und Farbsystem über die Nährwertqualität von Lebensmitteln.

© picture-alliance/PHOTOPQR/VOIX DUNORD/MAXPPP

# Stop-and-go im Supermarkt

**LEBENSMITTELAMPEL** Ministerin Klöckner wollte sie verhindern – doch Verbraucherschützer machen Druck

Auf den ersten Blick scheinen sich die beiden Fertigpizzen kaum voneinander zu unterscheiden: Sie sind mit Spinat und Käse belegt, beide tragen bekannte Markennamen. Doch der Blick in die kleingedruckten Nährwertangaben offenbart große Unterschiede: Während die eine Pizza mit dünnem Boden und umfangreichem Gemüse-Anteil mit deutlich weniger Salz und Kalorien daherkommt, ist die zweite in Sachen Energiedichte ein echtes Schwergewicht. Eine Ampelkennzeichnung verdeutlicht: Pizza Nummer eins ist, wenn es dem Verbraucher um eine gesunde Ernährung geht, mit einem hellgrün unterlegten „B“ eine deutlich bessere Wahl als Pizza Nummer zwei, die mit einem orangen „D“ gekennzeichnet ist. Grün: empfehlenswerte Lebensmittel, rot in Maßen genießen. Das ist, grob gesagt, die Botschaft, die Lebensmittelampeln wie der Nutriscore, den die Verbraucherorganisation Foodwatch für ihr Pizza-Beispiel verwendet hat, aussenden sollen. Doch wenn es nur so einfach wäre. Seit Jahren wird in Deutschland um die richtige Nährwertkennzeichnung verarbeiteter Lebensmittel gestritten. Schon 2009 hatten Union und SPD in ihren Koalitionsverhandlungen darüber diskutiert – passiert ist aber nichts, auch wenn die SPD eine Lebensmittelampel in ihrem Wahlprogramm als Ziel benannt und es die farbliche Kennzeich-

nung inzwischen auch in den aktuellen Koalitionsvertrag geschafft hat. Vor wenigen Wochen hat die Diskussion erneut Fahrt aufgenommen. Ernährungministerin Julia Klöckner (CDU) hat in den vergangenen Monaten verschiedene Kennzeichnungssysteme analysieren lassen und wartet aktuell auf die Ergebnisse einer Verbraucherbefragung. Abstimmen sollen die Testpersonen bis September über vier Modelle und die Ministerin hat zugesagt: „Wir werden uns an dieses Votum halten.“ Dass es eine Lebensmittelkennzeichnung geben sollte, das ist unter Experten unumstritten. Übergewicht und ernährungsbedingter Diabetes sind in Deutschland inzwischen ein riesiges Problem: 47 Prozent der Frauen und 62 der Männer sind übergewichtig, heißt es aus dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Bei Kindern und Jugendlichen seien es 15 Prozent. Zu viel Zucker, Fette, gesättigte Fettsäuren und zu viel Salz seien „nicht die einzigen, aber wichtige Gründe für die Entstehung von ernährungsbedingten Krankheiten wie Übergewicht oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen“. Um derart ungesunden Entwicklungen entgegen zu wirken, können Staaten auf un-

terschiedliche Methoden setzen. In einer gemeinsamen Studie haben deutsche und britische Wissenschaftler verschiedenste Maßnahmen gegen den Konsum zuckerhaltiger Getränke analysiert und in ihrer Wirkung verglichen. Das Ergebnis: Das Kennzeichnen von Lebensmitteln etwa mit Hilfe von Ampel-Systemen, die Änderung von Lebensmittelstandards und Preiserhöhungen für bestimmte Lebensmittel sind am erfolgversprechendsten. Stefan Lhachimi, Professor für Öffentliche Gesundheit am Leibniz-Institut für Präventionsforschung, fordert deshalb, Staat und Gesellschaft müssten „durch scharfe Instrumente wie verpflichtende Lebensmittelampeln oder eine Preiserhöhung durch zusätzliche Besteuerung deutlich zeigen“, dass Produkte wie Süßigkeiten oder Süßgetränke „potenziell gesundheitsschädlich sind“. In anderen Ländern ist dieses Vorgehen längst Konsens. Als Mutterland der Lebensmittelampel gilt Großbritannien. Dort wurde 2013 eine freiwillige einheitliche Ampelkennzeichnung von Lebensmitteln eingeführt. Auf vielen Lebensmitteln befinden sich Kennzeichnungen, die den Verbraucher darüber informieren, ob der Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker

und Salz jeweils im roten, grünen oder gelben Bereich liegt. In Frankreich und Belgien wird der Nutriscore verwendet – eine fünfstufige Ampelskala von grün bis rot, für deren Wert Nährstoffe wie Vitamine, Ballaststoffe und Proteine mit ungünstigen Inhaltsstoffen wie gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz verrechnet werden. Auch Spanien, Portugal und Luxemburg wollen das System einführen; in Deutschland finden sich inzwischen Produkte etwa der Hersteller Danone, Iglo und Bofrost mit dieser Kennzeichnung in den Regalen. Die deutschen Verbraucher finden das System gut. In einer repräsentativen Umfrage im Auftrag von Foodwatch und verschiedener medizinischer Fachgesellschaften kam das Institut Forsa erst Mitte August zu dem Schluss, der Nutriscore sei verständlich und erleichtere die Auswahl gesunder Lebensmittel. Verglichen wurde er mit der alternativen Kennzeichnung „Geweisener Ernährung“, die das bundeseigene Max-Rubner-Institut für Ernährungsforschung im Auftrag der Ministerin entwickelt hat. Das schneidet zwar bei der Frage, ob das System genügend Informationen liefert, besser ab, wird aber von den Verbrauchern für deutlich komplizierter und verwirrender gehalten als der Nu-

triscare. Insbesondere Menschen mit geringerer Bildung, die besonders stark von Fehlernährung betroffen sind, bewerteten den Nutriscore als hilfreich für die Auswahl gesunder Lebensmittel. Ministerin Klöckner aber tut sich schwer damit. Sie weist immer wieder darauf hin, sie sei „kein Freund der Ampel“ – die sie zu simpel gedacht und könne die Verbraucher sogar täuschen, weil etwa frischgepresster Orangensaft aufgrund seines Zuckergehalts eine rote Kennzeichnung bekäme, während die Light-Limonade daneben mit grünem Siegel aufwarte. Zudem sei es der falsche Weg, „dass wir einzelne Rohstoffe zum Sündenbock für Fehlernährung machen“. Nötig sei eine Gesamtstrategie zum Reduzieren von Kalorien. Die Argumentation der Ministerin entspricht der der Industrie. So teilt der Lebensmittelverband Deutschland mit, mit einem Ampelsystem sei eine zutreffende Einordnung eines Produktes und seiner Bedeutung für die Gesamternährung „nicht möglich“. Zudem spielten für die Entstehung von Übergewicht neben dem Ernährungsverhalten „insbesondere die genetische Veranlagung sowie sozioökonomische Faktoren“ eine Rolle. Das Unvermögen, die Nährwertzusammensetzung eines Lebensmittels richtig einzuordnen, sei, „wenn überhaupt“, dabei nur „ein kleiner Teil“. Die Konzerne wehrten sich „mit aller Kraft“ gegen die Kennzeichnung, sagt Louise Molling, Campaignerin bei Foodwatch, auch wenn viele Hersteller inzwischen begriffen hätten, dass die Verbraucher pro Ampel seien und diese im Vergleich zu Steuererhöhungen oder schärferen Standards „die weniger schmerzhaften Variante“ bilde. Als es vor einigen Jahren um die Einführung einer europäischen Kennzeichnung gegangen sei, hätte die Industrie in einer „beispiellosen Abwehrschlacht“ eine Milliarde Euro aufgewendet – mit Erfolg. Seither sind nur nationale Modelle, die auch nicht verpflichtend, sondern lediglich freiwillig sind, denkbar. Was es heißt, wenn es nicht einmal die gibt, hat der Hersteller Iglo im April erfahren: Weil er einige seiner Produkte auch in Deutschland mit dem Nutriscore auszeichnet, hatte der „Schutzverband gegen Unwesen in der Wirtschaft“ eine einstweilige Verfügung beantragt – und vor dem Landgericht Hamburg Recht bekommen. Dieses Urteil sei nur möglich gewesen, weil Ministerin Klöckner für den Nutriscore, der in Frankreich einwandfrei funktioniert, nicht die Erlaubnis bei der EU-Kommission eingeholt habe, moniert Foodwatch. Solange sie kein eigenes System vorlegt, bleibt die Lebensmittelampel in Deutschland abgeschaltet. *Susanne Kailitz* ||

**47 Prozent der Frauen und 62 Prozent der Männer gelten als übergewichtig.**

**Eine Befragung der Verbraucher soll über das Modell einer Ampel entscheiden.**

## Rein in die Tonne, raus aus der Tonne

**VERSCHWENDUNG** Rund 13 Millionen Tonnen Lebensmittel landen in Deutschland auf dem Müll

Wirklich wohl war dem Richter des Amtsgerichts Fürstentfeldbruck nicht: „Es gefällt mir nicht, dass ich Sie verurteilen muss, aber ich bin gezwungen“, begründete er Ende Januar 2019 sein Urteil gegen zwei Studentinnen, die Lebensmittel aus dem verschlossenen Müllcontainer eines Supermarktes im oberbayerischen Olching geholt hatten. Das Gericht erkannte darin einen gemeinsam begangenen Diebstahl und verhängte eine Strafe von jeweils 225 Euro und acht Sozialstunden bei einer Tafel. Die Geldbuße müssen die beiden jungen Frauen jedoch nur bezahlen, wenn sie sich innerhalb einer zweijährigen Bewährungsfrist etwas zuschulden kommen lassen. Laut eigener Aussage wollten die Studentinnen mit ihrer Aktion ein Zeichen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln setzen, die noch genießbar sind. Bei einigen der Lebensmittel aus dem Container sei nicht einmal das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen gewesen. Es war nicht der erste Prozess in Deutsch-

land wegen sogenannten Containers und es wird voraussichtlich auch nicht der letzte gewesen sein. Anfang Juni scheiterte Hamburgs Justizsenator Till Steffen (Grüne) bei einem Treffen der Justizminister der Länder mit seinem Vorstoß, das Mitnehmen weggeworfener Lebensmittel aus Abfallbehältern nicht länger als Straftat zu ahnden. Jedes Jahr würden in Deutschland Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen, klagte Steffen. „Dass Menschen auch noch strafrechtlich verfolgt werden, die beim Containern gegen diese Verschwendung aktiv werden, halte ich für falsch.“ Der Handel zeichnet allerdings nur für den kleinsten Anteil der beklagten Lebensmittelverschwendung verantwortlich. Von den 12,7 Millionen Tonnen, die in Deutschland jährlich weggeworfen werden, entfallen auf den Handel mit 493.000 Tonnen lediglich vier Prozent. So hat es ein Forscherteam vom Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft der Universität Stuttgart für das Jahr 2015 errechnet.



Ernährungsministerin Julia Klöckner (CDU)

tionen Tonnen durch den Außer-Haus-Verzehr. Rund 85 Kilogramm an Lebensmitteln wirft jeder Deutsche pro Jahr in den Müllimer. Weitere 2,2 Millionen Tonnen entfallen auf die Lebensmittelverarbeitung und 1,4 Millionen Tonnen auf die Landwirtschaft. Die Gründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln sind vielfältig: Falsche und zu große Einkäufe, unsachgemäße Lagerung oder fehlendes Wissen über die Bedeutung

des auf Verpackungen angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatums, das eben kein Verfallsdatum ist, sondern mit dem die Industrie lediglich bestimmte Eigenschaften wie Geschmack oder Geruch bis zu einem Datum garantiert. Zwischen sechs und acht Millionen Tonnen Abfall wären nach Berechnungen der Stuttgarter Forscher vermeidbar. Bundesernährungsministerin Julia Klöckner (CDU) will nun verstärkt gegen die Verschwendung von Lebensmitteln vorgehen. Bis 2030 soll die Menge an Abfällen halbiert werden. So sieht es ihre „Nationale Strategie“ vor, die sie im Februar durch das Kabinett brachte. Um das Ziel zu erreichen, setzt Klöckner vor allem auf Information und Freiwilligkeit bei Produzenten, Handel und Verbrauchern. So soll die bereits 2012 gestartete Informationskampagne „Zu gut für die Tonne“ weiter ausgebaut werden, das Thema auf den Lehrplänen von Schulen und Kitas gesetzt und gemeinsam mit Industrie und Handel neue Konzepte zur Vermeidung von Abfällen entwickelt werden. Teil der Strategie ist auch eine Forschungsförderung in Höhe von 14 Millionen Euro. So sollen beispielsweise „intelligente“ Verpackungen entwickelt werden, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln anzeigen. *Alexander Weinlein* ||

## Dioxin und Rinderwahn

**SICHERHEIT** Jährlich werden 500.000 Betriebe kontrolliert

Dioxin und Salmonellen in Eiern, Frostschutzmittel im Wein, Pferdefleisch in Fertigerichten, Würmer und Mäusekot im Mozzarella, Gammelfleisch und Rinderwahn – die Liste der Lebensmittelskandale, die Deutschland in den vergangenen Jahrzehnten erschütterten, ist lang. Mal sind es unbeabsichtigte Verunreinigungen in der langen Kette der Lebensmittelproduktion, mal aber auch die Folge von kriminellen Verhalten und Profitsucht. So oder so kann es katastrophale Folgen zeitigen, wenn die gesetzlichen Bestimmungen zur Lebensmittelsicherheit unterlaufen werden, giftige Stoffe oder Krankheitserreger in die Lebensmittelproduktion geraten. Als 2011 der Darmkeim Ehec aus Ägypten durch Bockshornkleesamen für Sprossen eingeschleppt wurde, erkrankten mehr als 3.800 Menschen, 53 starben gar an der Infektion. Kein Wunder, dass solche Lebensmittelskandale politischen Sprengstoff bergen. Diese Erfahrung mussten etwa Gesundheitsministerin Andrea Fischer (Grüne) und Landwirtschaftsminister Karsten Funke (SPD) im Januar 2001 machen, als beide in Folge der BSE-Krise zurücktraten. Hauptverantwortlich für die Kontrolle der Umsetzung der EU-Verordnungen und nationalen Gesetze zur Lebensmittel- und

Futtermittelsicherheit sind die Bundesländer beziehungsweise deren entsprechenden Ministerien. Lebensmittelkontrolleure, amtliche Tierärzte und Lebensmittelchemiker von Städten und Kreisen überprüfen regelmäßig per Stichprobe die betrieblichen Eigenkontrollen, die Hygiene von Produktionsstätten, Geräten und des Personals sowie die korrekte Kennzeichnung von Lebensmitteln und deren Zusammensetzung. Bundesweit werden jährlich mehr als 500.000 Betriebe des Lebensmittelhandwerks und der -industrie, des Handel und der Gastronomie überprüft und etwa 400.000 Proben genommen.

**Information der Öffentlichkeit** Fündig werden die Kontrolleure dabei immer: 2016 etwa führten die Kontrollen zu rund 45.600 Beanstandungen, von denen mehr als die Hälfte die Kennzeichnung und Verpackung von Lebensmitteln betrafen. In rund sieben Prozent der Lebensmittelproben fanden die Kontrolleure aber auch Fremdkörper, Mykotoxine oder Pflanzenschutzmittelrückstände oberhalb der zulässigen Grenzwerte. Über erhebliche festgestellte Verstöße gegen das Lebensmittel- und Futtermittelrecht muss die Öffentlichkeit durch die Behörden informiert werden. (siehe auch „Kehrseite“) *aw* ||



Es ist ein vollmundiges Versprechen, mit dem die Staats- und Regierungschefs im Jahre 1974 auseinandergehen: „In zehn Jahren wird kein Mann, keine Frau und kein Kind mehr hungert zu Bett gehen“, heißt es im Abschlussdokument des ersten Welternährungsgipfels in Rom. Damals litten weltweit 920 Millionen Menschen an Hunger und Unterernährung. Heute, bald ein halbes Jahrhundert später, sind es immer noch 820 Millionen, wie der aktuelle Bericht der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) zum Stand der globalen Nahrungsmittelsicherheit zeigt. Nachdem diese Zahl über Jahre leicht rückläufig war, steigt sie seit 2014 wieder an.

An einem grundsätzlichen Mangel an Nahrung liegt das nicht. Auch bei einer Weltbevölkerung von nunmehr bald acht Milliarden ist die Menschheit in der Lage, genügend Essen zu produzieren. Die Landwirtschaft erzeugt heute etwa ein Drittel mehr Kalorien, als für die Versorgung aller Menschen rechnerisch benötigt wird. Greifbar wird dieser Überfluss an einer FAO-Schätzung, nach der mit dem heutigen Stand der Technik sogar bis zu zwölf Milliarden Menschen satt werden könnten.

Hunger hat viele Ausprägungen, nur in etwa jedem zehnten Fall ist er akut – wenn die Reserven bis zur nächsten Ernte nicht reichen oder extreme Wetterereignisse die Ernte vernichten, und Hilfe von außen nicht rechtzeitig oder nicht ausreichend eintrifft. Oder etwa dann, wenn Helfer erst gar keinen Zugang finden, wie das in Konflikt- in Kriegsgebieten wie aktuell im Jemen der Fall ist.

Häufiger ist Hunger jedoch chronisch und kommt schleichend als langwierige Unter- und als Fehlernährung. Rund zwei Milliarden Menschen leiden an Vitamin- und Mineralstoffmangel, schätzt die Weltgesundheitsorganisation WHO. Die Folgen sind gravierend, gerade für die Kleinsten: Hungern und Mangelernährung in der Kindheit, das bedeutet vielfach Wachstumsverzögerungen mit der Aussicht auf körperliche und geistige Unterentwicklung, die ein Leben lang einschränken kann.

**Kleinbauern** Rund drei Viertel der Hungernden weltweit leben in ländlichen Gebieten, die meisten von ihnen in Afrika südlich der Sahara sowie in Südasien, aber auch in Südamerika und in der Karibik. Mehr als die Hälfte lebt in einer Konfliktregion oder einem Land mit schwach ausgeprägter oder dysfunktionaler Staatlichkeit, schätzt die FAO. Die meisten von ihnen sind Kleinbauern, die nur kleinste Flächen in der Größe von einem bis zwei Hektar für den eigenen Bedarf bewirtschaften. Der typische von Hunger betroffene Mensch des 21. Jahrhunderts ist in der Regel landlos, hat wenig bis keinen Zugang zu Bildung, Gesundheitsversorgung, zu moderner Technik oder gar zu Krediten. Kleinbauernfamilien mit ihren überschaubaren Feldern sind im Falle von Extremwetterereignissen wie Dürren oder Überschwemmungen existenziell betroffen und sie sind andererseits, wenn sie ihre geringfügigen Überschüsse verkaufen wollen, übermäßig abhängig von teils stark schwankenden Weltmarktpreisen für Nahrung.

Ein Konzept zur Bekämpfung des Hungers auf der Welt will genau hier ansetzen: Wenn es gelingt, die etwa 400 bis 500 Millionen Kleinbauern in Entwicklungsländern zu stärken, dann ließe sich damit die Ernährungsgrundlage in den ärmeren Weltregionen stabilisieren. Die Vorschläge, wie sich das bewerkstelligen ließe, sind vielfältig – sie reichen von verbesserten Anbaumethoden und Zugang zu Aus- und Fortbildung sowie Technologietransfer, über Verbesserungen bei beim Transport und bei der Lagerung landwirtschaftlicher Produkte bis hin zu günstigen Kleinkrediten und mehr Rechtssicherheit bei Landtiteln.

# Hunger im Überfluss

**WELTERNÄHRUNG** Die Menschheit produziert mehr Essen als sie eigentlich benötigt. Trotzdem leiden Hunderte Millionen Menschen an Hunger und Mangelernährung – und ihre Zahl steigt erneut an



Bohnenerte im Norden Togos

© picture-alliance/Godong

Befürworter einer Stärkung der Kleinbauern führen ins Feld, dass die westlichen Industriestaaten mit dem Export ihrer Agrarüberschüsse in Entwicklungs- und Schwellenländern den globalen Hunger strukturell begünstigen würden: Gegen subventioniertes Milchpulver aus den USA in Indien und Hähnchenflügel aus der EU in Westafrika haben einheimische Produzenten keine Chance. Hinzu treten benachteiligende Effekte, etwa dann, wenn westliche Industriestaaten Biokraftstoffe fördern und damit die Konkurrenz von Teller und Tank befeuern: Auf Flächen, auf denen Getreide, Reis oder Mais als

Nahrungsgrundlage angebaut werden könnten, wachsen dann womöglich Ölpflanzen für den Biodiesel. Ein weiteres gravierendes Problem ist in einer Reihe von Entwicklungs- und Schwellenländern die Vertreibung von Kleinbauern, Hirten und Indigenen aus ihren Siedlungsgebieten („Land Grabbing“), oftmals ist dies eine Folge von Investitionen aus den Industriestaaten in Land oder in die Gewinnung von Rohstoffen. Seit Jahren stehen zudem Finanzakteure im Kreuzfeuer der Kritik, die etwa Termingeschäfte nutzen, um den Handel mit Nahrungsmitteln zum Spekulationsobjekt zu machen.

Hilfs- und Entwicklungsorganisationen wie Oxfam werden in ihrer Kritik noch grundsätzlicher: Wohlhabende Staaten würden in ihrer Entwicklungs- und Handelspolitik in Entwicklungsländern nach wie vor eine großflächige industrielle Landwirtschaft fördern, die die dortige Landbevölkerung erst in die Subsistenzwirtschaft getrieben habe und weiter treibe. Der Fokus liege weiterhin auf maximalen Erträgen, dem Export von Industriestaaten, Düngemitteln und Pestiziden – mit allen Folgeproblemen wie Bodendegradation und Verlust der Artenvielfalt.

Doch führt angesichts einer rasant wachsenden Weltbevölkerung der Weg an einer solchen industriellen Landwirtschaft womöglich gar kein Weg vorbei? Die „Grüne Revolution“ der landwirtschaftlichen Produktion in Entwicklungs- und Schwellenländern seit den 1960er Jahren hat mit der Etablierung und Verbreitung von Hochleistungssorten die Erträge massiv erhöht und Mangelernährung und Kindersterblichkeit signifikant gesenkt. Angesichts der massiven Umweltbelastung durch den starken Einsatz von Mineraldüngern und Pestiziden wird heute zu nehmend und sehr kontrovers die Frage diskutiert, inwieweit die Grüne Gentechnik zu Bekämpfung des Welthungers beitragen und zugleich dafür sorgen könnte, eine wohl unausweichlich in weiten Teilen industrielle Landwirtschaft nachhaltiger zu machen. Befürworter argumentieren, dass durch Gentechnik Nutzpflanzen trocken- und hitzebeständiger gemacht werden können, höhere Erträge pro Flächeneinheit erzielt und damit den Flächendruck reduziert werden kann. Erzeugt werden könnten Nutzpflanzen, die auf Böden angebaut werden, die bisher nicht für eine landwirtschaftliche Nutzung geeignet waren. Transgene Pflanzen könnten – so die Hoffnung der Gentechnikbefürworter – den Einsatz umweltschädlicher Pestizide und Dünger in der Landwirtschaft verringern oder sogar ganz überflüssig machen, weil die Widerstandskraft gegen biotische Stressfaktoren bereits ins Erbgut eingeschleust ist. Die möglicherweise unethische Unnatürlichkeit solcher Pflanzen sei abzuwägen mit dem Wohl von Millionen heute noch unterernährten Menschen. Letztlich verfeinere die Wissenschaft nur das Instrumentarium einer Praxis, die die Menschheit seit Tausenden Jahren mit der kontrollierten Fortpflanzung und genetischen Umformung von Ackerpflanzen betreibt.

**Verteilung** Kritiker wenden sich allerdings gegen eine reine Ertragssteigerungslogik zur Hungerbekämpfung und verweisen darauf, dass Hunger ist nur selten ein Ergebnis der Knappheit an Nahrungsmitteln ist. Hunger sei global gesehen eben kein Produktions-, sondern ein Verteilungsproblem, argumentiert etwa „Brot für die Welt“: „Menschen hungern, weil sie nicht genügend Einkommen haben, um sich Nahrungsmittel zu kaufen, oder keine ausreichenden Produktionsgrundlagen, um sie selbst zu erzeugen.“ Hinzu kommen Zweifel, ob die Grüne Gentechnik auf ihrem heutigen Stand Hungernden in Entwicklungsländern überhaupt etwas zu bieten hat: Kleinbauern, denen es grundsätzlichsten Dingen mangelt, dürften weder das Know-how noch die Mittel für den Einsatz des mit großem Aufwand genmanipulierten Saatgutes haben. Die Staatengemeinschaft der G7 hat sich zum Ziel gesetzt, 500 Millionen Menschen bis zum Jahr 2030 aus Hunger und Mangelernährung zu befreien, zu diesem Ziel haben sich auch die Vereinten Nationen bekannt. Die Beendigung des Hungers und der Mangelernährung zählt zu den international vereinbarten Entwicklungszielen der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung. Deutschland investiert jährlich rund 1,5 Milliarden Euro in die Schwerpunkte Ernährungssicherung und ländliche Entwicklung in Entwicklungsländern und trägt mit der Sonderinitiative „EINE-WELT ohne Hunger“ dazu bei, Ernährungssicherung und Resilienzstärkung in ausgewählten Partnerländern voranzubringen.

Sollten die ehrgeizigen Ziele tatsächlich erreicht werden, stellt sich bereits eine neue Problemkonstellation, das zeigt der Blick auf Asien: Mit wachsendem Wohlstand wächst der Fleischkonsum. Was das für die Flächennutzung bedeutet, wird in der Tatsache deutlich, dass bereit heute ein Drittel der globalen Getreideernte an Tiere verfüttert wird: Fleisch frisst Land. In Deutschland liegt der Fleischverbrauch heute bei rund 88 Kilogramm pro Kopf im Jahr (nach Abzug von Knochen und Fetten sind es rund 60 Kilogramm). Zum Vergleich: In Nigeria isst ein Mensch im Durchschnitt nur rund neun Kilogramm Fleisch im Jahr. Industriestaaten wirken wenig überzeugend, wenn sie in den Ländern des Südens schnitzelkauernd darlegen, warum es sich lohnt, bei tierischen Produkten Maß zu halten. **Alexander Heinrich**

## Mehr Dürren, mehr Regen

**KLIMA** Forscher warnen, dass der globale Temperaturanstieg die Ernährungssicherheit untergräbt und Armut zementiert

Eine wachsende Weltbevölkerung mit Lebensmitteln zu versorgen ist eine gewaltige Herausforderung – durch den Klimawandel wird sie noch größer. In seinem Mitte August veröffentlichten Sonderbericht zum Zusammenhang zwischen Klimawandel und Landnutzung dringt der Weltklimarat IPCC auf eine Umkehr zu nachhaltigeren Anbaumethoden in der Landwirtschaft und einen besseren Waldschutz im globalen Maßstab.

**Dürren** Die Autoren des Berichts, 107 Forscher aus 52 Ländern, gehen unter anderem davon aus, dass die Zahl, Dauer und Intensität von Hitzewellen sowie Dürren zunehmen werden. In vielen Regionen würden zudem häufiger extreme Regenfälle vorkommen. Zugleich sieht der IPCC Gefahren für die Versorgung mit Lebensmitteln. „Die Stabilität des Nahrungsmittel-Angebots wird voraussichtlich sinken, da das Ausmaß und die Häufigkeit von Extremwetterereignissen, die die Lebensmittelproduktion beeinträchtigen, steigen wird.“ Es geht laut IPCC nun auch darum, die gesamte Kette der Erzeugung und des Konsums von Nahrungsmitteln zu überdenken. Eine eindeutige Empfehlung für vegetarische Kost wollen die Autoren nicht abgeben, werben aber letztlich für eine ausgewo-

gene Ernährung, die verstärkt auf Gemüse und Getreide setzt. Die Zucht von Schweinen und Rindern benötigt mehr Platz, zu dem entstehen mehr Treibhausgase als beim Anbau der gleichen Menge von Proteinen in Bohnen oder Linsen. 23 Prozent der durch den Menschen verursachten Treibhausgase gehen laut Weltklimarat auf das Konto von Landwirtschaft und Landnutzung. Vor allem die Rodung von Wäldern und Umwandlung von Grünland in Ackerland, der Ausstoß der Klimakiller Lachgas aus Mineraldüngung sowie Methan durch Nutztiere und Nassreisbau sind dafür verantwortlich. Einerseits ist die Landwirtschaft einer der größten Treiber der Erderwärmung, andererseits verstärkt der Klimawandel auch den Druck auf die ohnehin schon belasteten Landökosysteme und -ressourcen. Die Verfasser des Weltagrarberichts des von Vereinten Nationen und Weltbank initiierten Weltagrarrates (IAASTD) gingen bereits 2008 davon aus, dass Wetterextreme vor allem Afrika, den Süden Asiens und Latein-

amerika besonders hart treffen werden. Während die Landwirte in den Industrieländern der höheren Breitengrade für Anpassungen an den Klimawandel relativ gut gewappnet seien, sei die Adaptionsfähigkeiten der Betriebe in Trocken- und in Tropenzone weit weniger ausgeprägt: „Das liegt an grenzwertigen Produktionsbedingungen, armutsbedingten Beschränkungen und fortschreitender Bodenerosion. Besonders betroffen sind Subsahara-Afrika, zentral- und Westasien und Nordafrika.“ Andererseits betrachtet der Weltagrarrat die in diesen Regionen häufig arbeitsintensiven und kleinteiligen Strukturen als in der Regel klimafreundlicher als industrielle Monokulturen; dazu zähle auch der lokale und direkte Verbrauch im Vergleich zu aufwändigen Transport-, Verarbeitungs- und Kühlketten. Riesiges Potenzial sieht der Weltagrarbericht in einer klimaschonenderen Bodenbewirtschaftung: Ackerland solle nicht brach liegen, stetig begrünt sein und nicht mehr und nicht tiefer gepflügt werden als nötig. Ein systematischer Aufbau des Hu-

musgehaltes Speichere nicht nur Kohlenstoff im Boden, sondern erhöhe zugleich dessen Fruchtbarkeit und die Fähigkeit, Wasser zu speichern. Erntereste sollten laut Bericht hierfür in den Boden eingearbeitet werden anstatt offen zu verrotten oder zu verbrennen.

**Kluft** Trotz solcher Vorschläge: Entwicklungsländer bleiben besonders verwundbar für durch den Klimawandel womöglich steigende Nahrungsmittelpreise, da ihre Einwohner in der Regel deutlich mehr ihres verfügbaren Einkommens für Lebensmittel ausgeben als die Bewohner der Industriestaaten. Die Klimaerwärmung dürfte bestehende Armut zementieren und das Wohlstandsgefälle zwischen Nord und Süd noch vertiefen. Und das bedeutet nichts anderes, als dass ausgerechnet jener Teil der Welt, der am wenigsten zum Treibhausausstoß beigetragen hat und beiträgt, am häufigsten von den Folgen dieses Ausstoßes betroffen sein dürfte. **aheldpa**

**Die Erderwärmung dürfte die Kluft zwischen Nord und Süd noch vertiefen.**

Weiterführende Links zu den Themen dieser Seite finden Sie in unserem E-Paper



Anzeige

## Katapultiert Donald Trump die USA ins Abseits?



**Weltmacht im Abseits**  
Amerikanische Außenpolitik in der Ära Donald Trump  
Herausgegeben von Lukas D. Herr, Marcus Müller, M.Ed., Dr. Anja Pötz und Prof. Dr. Jürgen Wilzewski  
2019, 341 S., brosch., 69,- €  
ISBN 978-3-8487-5945-3  
(Tutzinger Studien zur Politik, Bd. 15)  
nomos-shop.de/41869

Der 45. Präsident der USA, Donald Trump, redet mit seiner America-First-Rhetorik einem unverhüllten Nationalismus und Unilateralismus in der Weltpolitik der USA das Wort. Der Band untersucht, welche gesellschaftlichen, institutionellen und internationalen Faktoren für die radikale Präsidentschaft Trumps im Bereich der Außen- und Sicherheitspolitik der USA verantwortlich gemacht werden können.

**eLibrary** [www.nomos-elibrary.de](http://www.nomos-elibrary.de)

Erhältlich im Buchhandel oder versandkostenfrei unter: [nomos-shop.de](http://nomos-shop.de)  
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer



Is Bio-Landwirtschaft die Lösung – für den Hunger in der Welt und das Klima? Das ist so pauschal kaum zu beantworten. Bio-Landwirtschaft unterscheidet sich zunächst vor allem darin von der sogenannten konventionellen Landwirtschaft, dass sie sich am Erhalt oder Aufbau eines vielfältigen Bodenlebens orientiert. Der Humusgehalt des Ackers soll erhalten werden und damit auch ein relativ großes Vorkommen an Bodenpilzen, Mikroorganismen und Würmern, die sich von organischen Reststoffen ernähren. Biobauern düngen deshalb verstärkt mit stickstoffbindenden Zwischenfrüchten oder mit Mist, jedoch nicht mit chemisch synthetisiertem Stickstoffdünger. Auch die Gaben von Phosphor, das alle Pflanzen zum Wachsen benötigen, wird von Anbauverbänden wie Demeter, Bioland, Naturland oder auch nach den EU-Ökocriterien stark eingeschränkt. Im Vergleich zu einer Landwirtschaft, der solche Mittel zu Verfügung stehen, ist Bio-Landwirtschaft eine Mangelwirtschaft. Die Nährstoffe sind knapper, als es sein müsste. Weswegen Bio-Landwirtschaft – isoliert betrachtet – am wenigsten einen Beitrag leisten kann, um die global stark wachsende Weltbevölkerung in Zukunft ernähren zu können. Die Erträge je Hektar Land sind, je nach Fruchtart und Standort, etwa zehn bis 50 Prozent niedriger als die im konventionellen Ackerbau. Selbst die Millionen Kleinbauern in den ärmsten Ländern der Welt sind längst nicht immer „Biobauern“. Sie haben zwar keine Traktoren und nicht mal Geld für Zugochsen – aber Kunstdünger bekommen sie über staatliche Förderprogramme, so etwa in Sambia und anderen Staaten südlich der Sahara. Im Gegenzug liefern sie Mais, einen Stickstoff-Fresser sondergleichen. Die Frage der Weltenernährung kann sinnvollerweise nicht isoliert betrachtet werden – jenseits von politisch bestimmten Handelsstrukturen etwa oder der Kaufkraft der Hungervölkern oder Mangelernährten. Etwa ein Drittel der Ernten verrottet selbst in den Dörfern der Ärmsten. Mindestens so sehr wie ein Mengenproblem gibt es also eines der Logistik. Noch mehr hakt es an der Anbindung an kaufkräftige Märkte. Deswegen kann es für arme Bauern viel vorteilhafter sein, statt Mais Bio-Obst oder Nüsse für den Export zu ernten.

**Steigende Anteile** In Deutschland steigt der Anteil der Bio-Landwirtschaft seit einigen Jahren rapide an. Mehr als neun Prozent der Fläche wird laut der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung nach ökologischen Kriterien bewirtschaftet. Vor zehn Jahren war es etwa halb so viel. Gut 12 Prozent der verbliebenen 260.000 landwirtschaftlichen Betriebe wirtschaften inzwischen ökologisch. Ein Grund dafür ist, dass die reine Spezialisierung auf global gehandelte „Agrar-Commodities“ wie Weizen oder Mais seit Jahren zu einem beschleunigten Höfesterben führt. Die vier „Global Player“ Archer Daniels Midland, Bunge, Cargill und Dreyfus kontrollieren den Welthandel, in Deutschland kommen Baywa und Agravis hinzu. In vergleichbare globale Handelswege gehen Milch und Fleisch aus konventioneller Erzeugung. Die deutschen „Wachstums-Betriebe“ sind, weil sie immer teurere Landmaschinen benötigen und mit immer weniger Menschen arbeiten, stark auf Bankkredite angewiesen und gehen häufig pleite. Die Bio-Landwirtschaft wartet hingegen mit dem Versprechen auf, dass Tiere und Feldfrüchte zusammen gedeihen und es den Tieren besser ergeht. Doch auch hier sind kritische Fragen an die Bio-Erzeuger angebracht, etwa in Bezug auf die Anbindehaltung in Bayern, die Trennung von Kälbern und Kühen nach einigen Tagen und eine Reihe an Ausnahmen für Biobau-

# Ohne Garantie

**BIO-LANDWIRTSCHAFT** Sie soll das Klima schonen, Lebensmittelknappheit verringern und eine artgerechtere Tierhaltung ermöglichen. Doch die Verbraucher müssen genau hinschauen



Bio-Lebensmittel werden immer beliebter. Aber halten sie auch ihre Versprechen?

© picture-alliance/imageBROKER

ern für die Verwendung konventionell „hochgezüchteter“ Tierrassen oder Feldfrüchte. Man müsste Experte sein, um hier als Verbraucher den Überblick zu behalten. Wem daran gelegen ist, einen bäuerlichen Betrieb zu unterstützen, der eine Geschichte hat und hinter dem haftende und „bäuerlich bleiben wollende“ Eigentümer stehen, den führt eine Orientierung am Bio-Siegel aber meist nicht in die Irre. Bisher ist es außerdem tatsächlich so, dass Bio-Landwirtschaft dem Weltklima nützt. Stärker als andere Methoden ist sie daran orientiert, dass Böden humusreich bleiben. Je mehr Leben im Boden ist, desto mehr organische Nährstoffe können verarbeitet werden – also als Kohlenstoffdioxid im Boden bleiben. Die Erdgas-basierte Stickstoffdüngung entfällt. Die Lachgas-Emissionen sind im Falle von organischer Düngung ebenfalls niedriger, wie das Schweizer Forschungsinstitut FiBL ermittelt hat. Betrachtet man allerdings die globale Erntemenge als gegeben, und berücksichtigt

man die deutlich geringeren Flächen-Erträge der Biolandwirtschaft, ergibt sich ein komplizierteres Bild. Denn um die Welt mit Bio-Produkten zu ernähren, müssten weitere Wälder und naturbelassene Flächen, also wertvolle Kohlenstoffdioxid-speicher, in die (bio-)landwirtschaftliche Nutzung genommen werden. Insgesamt wäre eine globale Ausweitung des Bio-Landbaus demnach vergleichsweise klimaschädlich, wie eine 2018 in „Nature“ veröffentlichte Studie ergab. Ebenso komplex ist die Bewertung von Import-Früchten. Eine mit dem Flugzeug importierte Mango aus Brasilien kann eine bessere Klimabilanz ausweisen, als ein monatlang gekühlter regionaler Bio-Apfel. Am liebsten hat es Mutter Erde eben, wenn wir frische Äpfel aus unserem Garten essen.

Jan Grossarth

Der Autor ist Journalist und Verfasser des im September 2019 erscheinenden Buches „Future Food, Die Zukunft der Welternährung“.

# 23 Millionen Hektar Reisfelder bedroht

**ASIEN** Bauern leiden massiv unter Wetterextremen

Vor knapp vier Jahren stand das Wasser knietief auf den Straßen der ostindischen Metropole Chennai; 1,8 Millionen Menschen im Bundesstaat Tamil Nadu mussten bei der schlimmsten Überschwemmung der Geschichte infolge eines Zyklons ihre Häuser verlassen. Seit damals regnet es kaum noch, der Monsun kam dieses Jahr zu spät und zu schwach; die Bauern in Tamil Nadu leiden nun unter einer anhaltenden Dürre. Tamil Nadu ist nur ein Beispiel für die immer wilderen Wetterkapriolen in Asien. Flut, Wirbelstürme und Trockenheit hat es hier immer gegeben. Doch der Klimawandel verstärkt diese Phänomene. Im seit jeher ariden Nordchina etwa werden die Dürreperioden mit jeder Dekade schlimmer. 2016 verzeichneten Thailand und andere Länder Südasiens eine gewaltige Hitzeperiode mit extremer Dürre. Die Reisernnte brach ein; ins vietnamesische Mekong-Delta – die Reiskammer des Landes – drang Salzwasser, da aus den Flüssen zu wenig Wasser herabströmte.

belasten nach Angaben des International Rice Research Institute (IRRI) mit Sitz auf den Philippinen rund 30 Prozent der 700 Millionen Armen in den riesigen Reisangebieten des Kontinents. Laut IRRI sind 23 Millionen Hektar Reisfelder in der Region regelmäßig von Dürren betroffen. „Dass diese Veränderungen durch den Klimawandel kommen, ist vielen Bauern nicht bewusst“, sagt Zhang Jing. „Sie leiden einfach nur darunter.“ Viele würden bei Trockenheit Brunnen graben, sagt ADB-Expertin Ostri. Aber damit verschärfen sie die Lage nur, da der Grundwasserspiegel weiter falle.

**»Wir glauben, dass der Umstieg auf Bio-Anbau ein Teil der Lösung ist.«**

Zhang Jing, Greenpeace

**Gegenmaßnahmen** Letztlich kann niemand jede Dürre oder Überschwemmung allein dem Klimawandel zuschreiben – doch alle Experten sehen einen klaren Zusammenhang. In China etwa, wo sich im Norden die Wüsten ausbreiten, Staubstürme bis nach Peking blasen und ganze Flusssysteme austrocknen, würde niemand den Klimawandel leugnen. Die Auswirkungen von Erosion und Verwüstung versucht die Regierung mit verschiedenen Maßnahmen zu bekämpfen. Herzstück ist eine gigantische Aufforstungskampagne, die so genannte „Große Grüne Mauer“, die noch bis 2050 läuft und die Sandstürme durchaus reduziert hat. In den Steppen wurde zudem das freie Gras von Schaffherden verboten, damit dort wieder Grasland entstehen kann. Auch die Bewässerungssysteme sollen besser werden. „Wir schätzen, dass in China fast die Hälfte der zur Bewässerung eingesetzten Wassers verloren geht“, sagt Rabindra Ostri, Senior Water Resources Specialist für Ostasien bei der Asiatischen Entwicklungsbank (ADB) in Manila. In China und anderen Ländern sei Wasser für die Landwirtschaft zu billig – und damit der Anreiz zum Wassersparen minimal. In Südost- und Südostasien dagegen folgen auf Dürreperioden oftmals direkt Überschwemmungen. Das liegt auch daran, dass der harte Boden nach einer Trockenphase weniger Wasser aufnehmen kann, sagt Ostri – wodurch das Flutrisiko bei Einsetzen des Regens steigt. Monokulturen fördern diesen Effekt noch. „Wir glauben daher, dass der Umstieg auf Bio-Anbau ein wichtiger Teil der Lösung ist – denn dann bleibt der Boden gesund und kann während einer Trockenphase mehr Wasser speichern“, sagt Zhang Jing, Senior Campaigner für Landwirtschaft bei Greenpeace East Asia. In Asien wachsen 90 Prozent der weltweiten Reisproduktion. Extreme Wetterlagen

de Tradition lokaler Bauern erscheint als mögliche Lösung – wäre sie denn überall bekannt. So etwa die „salibu“-Anbaumethode in Indonesien, bei der Reispflanzen mehrfach verwendet werden. „Nach der Ernte werden die Pflanzen nicht herausgerissen, sondern sie dürfen erneut ausschlagen. Dabei wird viel weniger Wasser gebraucht als beim Anbau neuer Pflanzen“, erzählt Experte Ostri. In Thailand und Kambodscha wirtschaften einige Bauern gemäß dem 1980 in Madagaskar entdeckten „Reis-Intensivierungssystem“ (SRI). Mit weniger Setzlingen pro Quadratmeter und feuchtem Untergrund statt knietiefem Wasser braucht der SRI-Anbau laut der Cornell-Universität nicht nur 50 Prozent weniger Wasser, sondern erzielt auch mit weniger Pflanzen deutlich höhere Erträge.

Damit setzt SRI gleich bei einem weiteren Problem an: Reis leidet nicht nur unter dem Klimawandel, sondern erzeugt ihn auch; aus den Nassreisfeldern steigt Methan auf, das etwa 30 Mal klimaschädlicher ist als Kohlendioxid. Sie verursachen so rund 1,5 Prozent der weltweiten Treibhausgasemissionen. Weil bekannt ist, dass weniger Wasser in den Feldern weniger Methan-Emissionen bedeutet, betreibt auch die Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) in Thailand Projekte zum nachhaltigen Reisbau.

**»Viele Bauern graben bei Trockenheit Brunnen, was die Lage nur verschärft.«**

Rabindra Ostri, Asiat. Entwicklungsbank

Besseres Verständnis Die Tropen sind laut einem Bericht des Weltklimarats IPCC besonders anfällig für Ertragsminderungen infolge des Klimawandels. Gerade in den Küstenregionen von Bangladesch und den Philippinen droht ihm zufolge durch Wirbelstürme und steigende Meeresspiegel zunehmende Bodendegradation und Versalzung. Die betroffenen Bauern bräuchten Hilfe, betont Greenpeace-Spezialist Zhang – auch um zu verstehen, was sie besser machen könnten. Christiane Kühl

Die Autorin ist Korrespondentin in Peking.

## STICHWORT

### Ökologischer Anbau

**Definition** Die Bio-Landwirtschaft verzichtet auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und Wachstumsregulatoren, Antibiotika und mineralische Düngemittel. Der Viehbestand ist begrenzt, die Böden werden durch Humuswirtschaft gepflegt.

**Verbreitung** Bislang werden 8,2 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche in Deutschland ökologisch bewirtschaftet. Bis 2030 sollen es 20 Prozent sein.

**Verbraucher** Jeder Zweite achtet beim Einkauf „immer“ oder „meistens“ auf das Bio-Siegel, so das Ergebnis der repräsentativen Umfrage zum Ernährungsreport 2019. Laut Okobarometer kauft mehr als ein Viertel der Befragten inzwischen regelmäßig Biolebensmittel.

# Prädikatsweine im Hitzesommer

**WEINANBAU** Der Klimawandel beschert deutschen Winzern höhere Erträge und bessere Traubenqualität

Ausgerechnet die Rekordhitze ließ die deutschen Winzer jubeln: Im außergewöhnlich heißen und trockenen Sommer 2018 kelterten sie 38 Prozent mehr Wein als im Vorjahr, meldete Anfang August das Statistische Bundesamt. Auch die Qualität ließ nichts zu wünschen übrig – seit 2003 erzielten nicht mehr so viele deutsche Weine die höchste Qualitätsstufe. Während andere Landwirte empfindliche Ernteeinbußen durch Hitze und Trockenheit hinnehmen müssen, sind die Winzer auch beim Jahrgang 2019 gute Dinge. „Bis dato nutzt der Klimawandel ihnen mehr, als dass er schadet“, erklärt Monika Reule, Geschäftsführerin des Deutschen Weininstituts (DWI). Aufgrund der Erwärmung von durchschnittlich über einem Grad Celsius in den vergangenen 30 Jahren in den deutschen Anbaugebieten würden die Trauben höhere Reifegrade erreichen, „was letztendlich zu besseren Weinqualitäten führt“. Alles prima also für die deutschen Winzer? Nicht ganz. „Der Anbau ist an-

spruchsvoller geworden“, sagt Katharina Bausch, die zusammen mit ihrem Vater und ihrem Bruder das Weingut Hansi Bausch in Hattenheim im Rheingau betreibt. 16 Hektar Land bewirtschaften sie hier, die Region hat die größte Riesling-Dichte weltweit. „Wir spüren die Veränderungen. Der Jahrgang 2018 war gut, weil es im Winter zuvor viel geregnet hat und die Grundwasserspiegel hoch waren. Aber zwei, drei so trockene Jahre hintereinander wären sehr problematisch für uns“, meint die 23-Jährige. Zuletzt seien die Brunnen in der Umgebung oft leer gewesen, das Familienunternehmen investiert in Bewässerungsanlagen. Für 20 oder 30 Jahre alte Reben, die bis zu 15 Meter tiefe Wurzeln haben, ist die Trockenheit im Boden nicht das größte Problem. Gefährlich sind für sie vor allem Wetterextreme wie Starkregen, Hagel und Spätfröste und neue Schädlinge, die aus dem Süden Europas einwandern. Den Trauben drohen außerdem Schäden durch Sonnenbrand.

„Bei der Neuanlage eines Weinbergs kann man Reben verwenden, die auf stärkere und tiefer wurzelnde Unterlagen gepflanz sind“, berichtet Monika Reule. Dadurch können sie längere Trockenphasen besser überstehen. Viele Winzer installieren au-

ßerdem Tropfenbewässerungsanlagen in den Weinbergen oder weichen in höhere Lagen aus, in denen es kühler ist. Andere experimentieren mit südlichen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon oder Merlot, die in Deutschland bisher keine Chance hatten. Und galt es bislang als oberste Winzerregel, dass nördlich des 50. Breitengrades keine Qualitätsweine mehr angebaut werden können, verschiebt sich der „Weinäquator“ in Folge des Klimawandels mittlerweile nach Norden.

**Grundlagenforschung** An der Hochschule Geisenheim, an der auch Winzerin Katharina Bausch Weinbau studiert hat, will man die Auswirkungen erhöhter Kohlenstoffdioxid-Konzentrationen auf Anbau, Physiologie, Schaderregerbefall und Produktqualität von Weinreben und Gemüsekulturen genauer untersuchen. Zu diesem Zweck betreibt die Universität seit 2009 das weltweit einzigartige Langzeitprojekt „FACE“. Zwei Rebsorten, Riesling und Cabernet Sauvignon, haben die Forscher hierfür ringförmig im Freiland gepflanzt. „Wir stellen die Kohlenstoffdioxidkonzentration des Jahres 2050 nach“, erklärt der Präsident der Hochschule, Hans R. Schultz. Diese werde bei der aktuellen jährlichen Zunahme 20 Prozent höher ausfallen als heu-

te. Erste Erkenntnisse haben die Forscher schon gewonnen. „Schädlinge, wie der Traubenwickler, reproduzieren sich schneller und die Larven sind um 25 Prozent größer“, berichtet Schultz. Durch eine Erhöhung der Bodentemperatur werde zudem mehr Stickstoff freigesetzt, was zu stärkerem Wachstum und dickeren Trauben führe, aber auch die Fäulnisrisiken erhöhe. Insgesamt, beobachten Schultz und sein Team, würden die Trauben infolge des Temperaturanstiegs in Luft und Boden verlässlicher und früher reif, der natürliche Zuckergehalt sei hoch. Allerdings werde dadurch auch das Zeitfenster für die Ernte schmalere – und die Zahl der Helfer sei oft knapp. Beim Anbau neuer Reben müssten die Winzer zudem sehr genau überlegen, welche Rebuterlage die Pflanze in Zukunft am besten schützen wird. Bislang sieht Schultz die klimatischen Entwicklungen in Bezug auf den deutschen Weinbau eher positiv. „In den 1980er Jahren war deutscher Wein eine qualitative Katastrophe. Doch seit 1987 hatten wir keine wirklich schlechten Jahrgänge mehr.“ Auch Katharina Bausch blickt trotz aller Herausforderungen optimistisch in die Zukunft. „Es gibt viel Sonne und viel Zucker in den Trauben, das bedeutet Spätlesequalität im Keller.“ Johanna Metz

Anzeige



Deutscher Bundestag

## Ausschreibung Medienpreis Parlament 2020

Der Deutsche Bundestag würdigt mit dem Medienpreis Parlament herausragende publizistische Arbeiten, die zu einem vertieften Verständnis parlamentarischer Praxis beitragen und zur Beschäftigung mit Fragen des Parlamentarismus anregen. Die Auszeichnung ist mit 5.000 Euro dotiert und wird vom Präsidenten des Deutschen Bundestages im Frühjahr 2020 verliehen.

- Eingereicht werden können journalistische Beiträge, die in Printmedien, Online-Medien, Rundfunk oder Fernsehen erschienen sind.
- Der eingereichte Beitrag muss zwischen dem 1. Oktober 2018 und dem 30. September 2019 veröffentlicht worden sein. Einsendeschluss ist der 7. Oktober 2019.
- Es werden sowohl Eigenbewerbungen als auch Benennungen durch Dritte berücksichtigt.
- Dem Bewerbungsschreiben sind drei Exemplare der zur Auszeichnung vorgeschlagenen Arbeit, ein Lebenslauf sowie die unterschriebene Einverständniserklärung zur Verarbeitung personenbezogener Daten (abrufbar unter [www.bundestag.de/medienpreis](http://www.bundestag.de/medienpreis)) beizufügen.

Eine unabhängige Fachjury aus sieben renommierten Journalistinnen und Journalisten entscheidet über die Vergabe des Preises.

Bewerbungen oder Rückfragen sind an folgende Adresse zu richten:

Deutscher Bundestag  
Fachbereich WD 1  
Medienpreis Parlament  
Platz der Republik 1  
11011 Berlin

Telefon: +49 30 227-38630, Fax: +49 30 227-36464  
E-Mail: [medienpreis@bundestag.de](mailto:medienpreis@bundestag.de)  
Internet: [www.bundestag.de/medienpreis](http://www.bundestag.de/medienpreis)



Weiterführende Links zu den Themen dieser Seite finden Sie in unserem E-Paper





Viele Menschen sind zu dick. Das ist nicht nur ein kosmetisches Problem, wenn im Sommer die Strandsaison ansteht. Übergewicht kann zu chronischen Folgeerkrankungen führen, auch schon bei Kindern.

© picture-alliance/dpa

# Die Form wahren

**GESUNDHEIT** Der menschliche Körper ist anspruchsvoll und benötigt hochwertige Nahrung, sonst wird er krank

Die Auswirkungen der Nahrung auf unsere Gesundheit sind vielfältig und nicht immer günstig. Das hängt zum einen mit der unterschiedlichen Qualität der Lebensmittel zusammen, aber auch mit Essroutinen, die sich nicht am Hunger orientieren, sondern am Appetit und an der verbreiteten Systemgastronomie. Zumindest in den Industriestaaten ist Unterernährung gewöhnlich kein Thema mehr, dafür jedoch der schiere Überfluss, der Leute dazu bringt, wesentlich mehr zu essen, als gesund wäre. Die Folge ist eine rapide Zunahme an Frauen, Männern und Kindern mit Übergewicht. Dies wiederum kann zu schwerwiegenden chronischen Erkrankungen sowie einem erhöhten Krebsrisiko führen und damit auch zu einer dauerhaft medizinischen Behandlung und perspektivisch zu einer geringeren Lebenserwartung.

höht den Blutdruck mit allen schädlichen Begleitern, ohne Natrium und Chlorid (Natriumchlorid ist Kochsalz) kann jedoch der Wasserhaushalt nicht reguliert werden. Jodmangel führt zu Erkrankungen der Schilddrüse. Ein Mangel an Kalzium und Vitamin D fördert Osteoporose, Milch enthält Kalzium. Ohne Vitamin C (Ascorbinsäure), das der Körper selbst nicht herstellen kann, drohen Mangelerscheinungen (Skorbut), überdosiertes Vitamin C hilft dem Körper aber nicht weiter, weil es ungenutzt ausgeschieden wird.

**Folgeerkrankungen** Eine unausgewogene Energiebilanz erhöht laut BfR in Kombination mit Bewegungsmangel das Risiko für Störungen des Stoffwechsels. Mögliche Folgen: Bluthochdruck, erhöhte Cholesterinwerte, Arteriosklerose, Diabetes Typ 2 sowie Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Wenn mehr Energie aufgenommen als verbrannt wird, lagert sich Fett an. Übergewicht oder in extremen Fällen Fettleibigkeit (Adipositas) kann durch genetische Veranlagungen begünstigt werden, vielfach ist jedoch kalorienreiche Nahrung der Grund einschließlich zuckerreicher Getränke. Fastfood erfüllt alle Voraussetzungen, um Menschen dick und krank zu machen, wie Studien zeigen, und stellt für den Körper einen Frontalangriff dar. Wenn eine traditionelle, oft hochwertige regionale Küche durch massenhaft produzierte Fertiggerichte minderwertiger Qualität ersetzt wird, und das in allen Weltregionen, ist das unter medizinischen Gesichtspunkten dramatisch. Fertigpizza, Burger, Eis, Pommes und Cola haben eines gemeinsam: wenig bis gar keine Vitamine, dafür übermäßig viel Fett, Salz, Zucker und künstliche Phosphate. Wer regelmäßig auf Fastfood und Softdrinks zurückgreift, muss mit schweren Mangelerscheinungen rechnen, mit organischen Schäden (Fettleber) und vor allem mit mehr Gewicht. Manche Ärzte sprechen von einer epidemischen Entwicklung (siehe auch Interview) und raten dazu, Kinder von Fastfood konsequent fernzuhalten.

**Fast zwei Millionen Kinder in Deutschland sind übergewichtig.**

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung

**Energiebilanz** Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) spricht von einer „übermäßigen Zufuhr“ an Nährstoffen. Probleme entstehen, wenn die Energiebilanz durcheinander gerät, wenn also wesentlich mehr Kalorien aufgenommen als benötigt werden. Der Körper bezieht seine Energie aus den Makronährstoffen Kohlenhydrate (Saccharide), Eiweiße (Proteine) und Fette (Lipide), auf die je nach Belastung unterschiedlich schnell zurückgegriffen wird, auf das subkutane Fett zuletzt, denn das ist sozusagen die eiserne Reserve. Studien zeigen, dass besonders das viszerale Bauchfett problematisch ist, weshalb der Taillenumfang als Gradmesser für das Gesundheitsrisiko angesehen wird. Bei Männern liegt die kritische Grenze im Schnitt bei 102 Zentimetern, bei Frauen sind es 88 Zentimeter. Daneben sind für den Körper die Mikronährstoffe bedeutend: Vitamine, Mineralstoffe wie Natrium, Kalium oder Magnesium sowie Spurenelemente, die in geringeren Mengen vorkommen, wie Eisen, Jod oder Fluorid. Auch bei Mikronährstoffen muss die Bilanz stimmen, zu viel Salz er-

Symptome wie Übergewicht, ein gestörter Stoffwechsel und hoher Blutdruck treten oft gemeinsam auf und werden in der Kombination auch als „metabolisches Syndrom“ bezeichnet. Jede einzelne dieser Störungen kann im Krisenfall zum Infarkt oder Schlaganfall führen, wobei die Wirkung nicht einfach addiert, sondern gleich potenziert wird. Nach Angaben der Techniker Krankenkasse (TK) entwickelt schätzungsweise ein Viertel der deutschen Bevölkerung im Laufe ihres Lebens ein metabolisches Syndrom. Das beste Mittel gegen ernährungsbedingte Krankheiten ist eine ausgewogene Mischkost mit Obst und Gemüse sowie ausreichend viel Bewegung.

**Bewegung** Der Kalorienbedarf ist individuell und hängt neben Aktivitäten auch vom Lebensalter und Geschlecht ab. Der Energiebedarf ist bei Männern größer als bei Frauen, bei Jüngeren größer als bei Älteren. Der Körper braucht ständig Energie, auch im Schlaf, um das Gehirn, das Herz-Kreislauf-System und den Stoffwechsel in Gang zu halten. Um den durchschnittlichen Kalorienverbrauch zu ermitteln, werden Aktivitäten zu einem Metabolischen Äquivalent (MET) zusammengefasst. Ein MET entspricht einer Kilokalorie (kcal) pro Kilogramm Körpergewicht pro Stunde. In Ruhestellung verbrennt ein 70 Kilogramm schwerer Mann somit etwa 70 kcal pro Stunde (1 MET). Ruhiges Gehen verbraucht drei

MET, Radfahren bis zu zehn MET, Joggen bis zu zwölf MET.

Die sportlichen Aktivitäten der meisten Menschen sind aber nicht ausgeprägt, weshalb Übergewicht eher die Regel als die Ausnahme ist, auch schon unter Kindern. Nach Angaben der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) sind in Deutschland rund zwei Millionen Kinder und Jugendliche oder 15 Prozent dieser Altersgruppe zu dick, etwa 800.000 sogar fettleibig.

Die medizinischen Auswirkungen sind gerade in der Wachstumsphase vielfältig und reichen von der Fettleber über eine verzögerte (Jungen) beziehungsweise beschleunigte (Mädchen) Pubertät bis hin zu Schmerzen und Fehlstellungen an Gelenken. Stark übergewichtige Jugendliche werden außerdem häufig gehänselt, was depressive Symptome auslösen kann.

**Übergewicht** Noch ausgeprägter sind Übergewicht und Adipositas bei Erwachsenen. Das Robert Koch Institut (RKI) erhebt regelmäßig Daten zu dieser Problematik und analysiert neben der Häufigkeit auch mögliche Zusammenhänge mit Bewegung, Ernährung und sozialem Status. Laut einer RKI-Studie mit Daten aus den Jahren 2008-2011 sind in Deutschland 67 Prozent der Männer und 53 Prozent der Frauen zu dick, rund ein Viertel der Erwachsenen ist adipös. Übergewicht und ein ungesunder Lebensstil sind Risikofaktoren für die Stoff-

wechselerkrankung Diabetes mellitus, die weltweit seit Jahren bei immer mehr Menschen diagnostiziert und von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) als eine der globalen Gesundheitsgefahren angesehen wird. Unterschieden wird bei Diabetes zwischen Typ 1 und Typ 2. Bei Typ 1 liegt eine vermutlich genetisch bedingte Autoimmunerkrankung vor, die dazu führt, dass insulinproduzierende Betazellen in der Bauchspeicheldrüse zerstört werden. Es kommt zu einem absoluten Insulinmangel. Betroffen sind Kinder, die meisten Neuerkrankungen werden zwischen dem 8. und 12. Lebensjahr registriert. Insulin ist ein lebenswichtiges Hormon, das benötigt wird, um Glukose (Zucker), also Energie, in die Zellen zu transportieren und dort verwerten zu können. Gelingt dies, sinkt der Blutzuckerspiegel ab, gelingt es nicht, kann es bei einem dauerhaft erhöhten Zuckerspiegel zu gefährlichen Begleiterscheinungen wie dem diabetischen Koma kommen. Eine solche Überzuckerung ist lebensgefährlich.

**Altersdiabetes** Bei Typ 2 handelt es sich um die sogenannte Altersdiabetes, weil zu meist Menschen ab 40 Jahren betroffen sind, es erkranken aber auch jüngere Leute. Rund 90 Prozent aller Diabetesfälle betreffen den Typ 2, bei dem sich im Laufe der Jahre eine Insulinresistenz herausbildet, die zu einem relativen Insulinmangel führt. Zwar wird zunächst ausreichend In-

ulin produziert, jedoch entfaltet es in den Zellen immer weniger Wirkung. Die Bauchspeicheldrüse reagiert mit vermehrter Produktion, bis sie überlastet ist. Die genauen Ursachen der Krankheit sind unbekannt, neben erblichen Faktoren gelten zu energiereiche Ernährung und ein ungesunder Lebensstil als Auslöser. Diabetes ist nicht heilbar, kann aber durch eine Diät und ausreichend Bewegung in ihren Auswirkungen begrenzt werden.

**Globale Gefahr** Die „Wohlstandskrankheit“ Diabetes beschränkt sich keineswegs auf Europa, sondern verzeichnet global hohe Zuwachsraten (siehe Grafik), auch in Afrika und Asien. Nach Angaben der Internationalen Diabetes-Föderation (IDF) waren 2017 rund 425 Millionen Menschen weltweit an Diabetes erkrankt, die Dunkelziffer ist hoch. Die Experten gehen davon aus, dass 2045 mit 629 Millionen Patienten zu rechnen ist. Die Krankheit verursachte laut IDF 2017 Kosten in Höhe von rund 727 Milliarden Dollar. Manche Fragen zu Auswirkungen der Ernährung auf die Gesundheit sind noch nicht geklärt, aber die Menschen haben offenbar ein Gespür dafür, was gut und was ungünstig ist. Nach einer Umfrage des BfR halten die Deutschen Rauchen, Alkohol und eine ungesunde Ernährung neben der Umweltbelastung und dem Klimawandel für das größte Gesundheitsrisiko. Dies sei „ziemlich realistisch“. *Claus Peter Kosfeld*

## »Übergewicht ist ein gefährlicher Trend«

**ERNÄHRUNGSMEDIZINER** Adipositas sollte als Krankheit anerkannt und langfristig therapiert werden

*Herr Laudes, sind die Menschen in Deutschland wirklich zu dick?*

Seit einigen Jahren leben in Deutschland mehr übergewichtige und adipöse Menschen als Normalgewichtige, rund 52 Prozent. Das zeigt einen gefährlichen Trend an, weil Adipositas eine Erkrankung mit vielen Komplikationen ist und weil das Risiko für die Typ-2-Diabetes damit ansteigt.

**Woran liegt das?**

Dahinter stehen evolutionär konservierte Verhaltensweisen. Wir haben Mechanismen entwickelt, Energie zu sparen, weil es in der Evolution Phasen gab mit wenig Essen. Wir kennen viele genetische Polymorphismen (Genvarianten), die mit Übergewicht assoziiert sind. Entscheidend ist eine zentrale Hirnregion, der Hypothalamus, wo die Appetit- und Sättigungsgefühle reguliert werden. Polymorphismen sorgen dafür, dass wir nicht schnell satt werden. Das war vor 10.000 Jahren sinnvoll. Die Umwelt hat sich aber schnell verändert mit einem Überangebot an kalorienreicher Nahrung. Die evolutionäre Anpassung läuft viel langsamer ab als die Umweltveränderungen. Deswegen sind wir in diesem Gen-Umwelt-Dilemma. Patienten wissen viel über Ernährung, verhalten sich aber nicht danach, weil der Hypothalamus unbewusst dagegen arbeitet.

**Wie kann man Patienten helfen?**

Stark Übergewichtige müssen langfristig medizinisch begleitet werden. Dazu muss Adipositas als schwere ernährungsassoziierte



Ernährungsmediziner Matthias Laudes

darf des Körpers. Bei Salz wird ja empfohlen, nicht mehr als sechs Gramm pro Tag zu sich zu nehmen. Wir haben hier aber auch schon ältere Patienten versorgt, die bei einem Witterungsschwung an einem gefährlichen Salzverlust litten. Den können wir auch messen.

**Von welchen Ernährungsformen würden Sie abraten?**

Es kommt immer darauf an, ob ein Essverhalten nur vorübergehend oder langfristig verändert wird. Wir würden davon abraten, dauerhaft ganze Makronährstoffe wegzulassen, etwa Kohlenhydrate wie bei der Atkins-Diät. Es ist aber kein Problem, sich vegetarisch zu ernähren. Bei der veganen Ernährung kann es zu einem Mangel an B-Vitaminen kommen. Wir würden das nicht empfehlen, allerdings sehen wir im Alltag weniger Probleme damit, weil die Leute meist gut informiert sind und wissen, wie sie den Mangel ausgleichen können. Das Hauptproblem ist die kontinuierlich erhöhte Kalorien- und Zuckermenge über Jahre. Nicht nur Fastfood, auch Konserven beinhalten zu viel Zucker, weil der als Konservierungsmittel genutzt wird.

**Wie kann die Ernährung zur Heilung von Krankheiten beitragen?**

Die Ernährungsmedizin hat viele Möglichkeiten zur Bekämpfung von Krankheiten. Wenn jemand hohe Triglyzeride hat, also eine Fettstoffwechselstörung, wird das mit einer Diät therapiert. Wenn man sich harnsäurearm ernährt, senkt das bei Gichtpa-

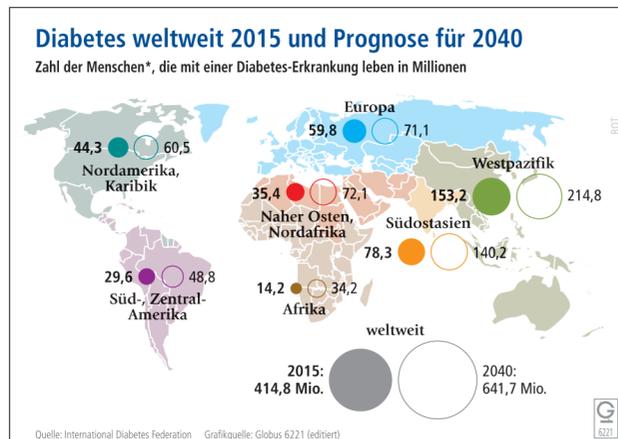
tienten den Harnsäurespiegel genauso stark wie ein Medikament. Bei Störungen des Salzhaushaltes kann eine Diät helfen. Bei Patienten mit Morbus Crohn empfehlen wir alternative Ernährungsweisen. Und natürlich bei Diabetes.

**Ab wann sollte man mit Kindern über Ernährungsfragen sprechen?**

Es geht nicht nur um Wissen, sondern um die Prägung von Verhalten. Studien zeigen, dass in der perinatalen Periode, um die Geburt herum, Verhalten schon trainiert wird. Gestillte Kinder haben eine bessere Essregulation als Flaschenkinder. Die perinatale Programmierung kann im Erwachsenenalter Probleme mit sich bringen. Bei Kindern werden auch über die Gabe von Süßigkeiten in den ersten Lebensjahren Verhaltensmuster festgelegt. Es gibt also keinen Punkt im Leben, an dem man nicht auf Ernährung achten sollte. Ernährung ist eigentlich ein Thema, das von der Geburt an eine Rolle spielt.

Das Gespräch führte Claus Peter Kosfeld

Professor Matthias Laudes ist Ernährungsmediziner am Universitätsklinikum Schleswig-Holstein (UKSH).



**AUFGEKEHRT**

**Mein Amt, mein Deal**

**M**anche Leute kaufen sich einen Garten, andere einen Garten mit Villa und Trump will eben Grönland kaufen. Die USA haben Erfahrung im Ankauf größerer Flächen. Alaska gehörte mal zu Russland und galt als entlegene Gefriertruhe, allenfalls ein Paradies für neurotische Eisbären, bis die USA eine Offerte abgaben und das riesige Areal vor rund 150 Jahren zum Freundschaftspreis von 7,2 Millionen Dollar erwarben. Die Russen beißen sich heute noch in den Hintern, wenn sie an die Rohstoffvorkommen unter den schroffen Bergen denken, ganz abgesehen von den strategischen Möglichkeiten. Wahrscheinlich waren es auch diesmal wieder die Dollar-Zeichen in Trumps Augen, die den Ausschlag gaben. Über die Preisvorstellung wurde nichts bekannt, aber der US-Präsident hat wahrscheinlich gedacht, mit der dänischen Regierungschefin Mette Frederiksen habe er bei dem Deal gute Karten, bekanntlich verstehen Frauen ja nichts von Geld und Geschäften. Die Russen waren blöd, warum sollten die Dänen nicht auch blöd sein? Die nette Mette hat Trumps Annäherungsversuch aber gleich völlig missverstanden und den Deal zickig abgelehnt, obgleich der Präsident den arktischen Eispanzer sogar mit schicken Trump-Towern verschönern wollte: Penthouse mit Weißbrot, zum Beispiel für Demokraten, Notenbankchefs und Klimaaktivisten, die sich im Exil gegenseitig warmkuscheln könnten, wenn die Heizung ausfällt. Noch gar nicht ausreichend gewürdigt wurde Trumps Landkaufplan als neue Option in der Krisendiplomatie. Vielleicht sind wir nun einen Tweet entfernt von der herrlichen Botschaft: „Trump kauft den Taliban Afghanistan ab.“

Claus Peter Kosfeld

**VOR 30 JAHREN...**

**Heftige Kritik aus Ost-Berlin**

**11.9.1989: DDR spricht von „Menschenhandel“** Es waren versöhnliche Worte zwischen zwei Staaten, die in den vergangenen Jahren eher selten an einem Strang zogen – eine Rückbesinnung auf das historische Verbindende: Mitte August dankte Bundeskanzlerin Angela Merkel (CDU) den Ungarn für deren Unterstützung bei der Öffnung der



DDR-Bürger nutzten 1989 ein paneuropäisches Picknick in Ungarn zur Flucht.

Grenzen 1989 und der folgenden deutschen Einheit. Anlass war der 30. Jahrestag der ersten Massenflucht von DDR-Bürgern über die ungarische Grenze nach Österreich. Dass Budapest den DDR-Bürgern die Ausreise in den Westen ermöglichte, rief 1989 vor allem in Ost-Berlin heftige Kritik hervor. Am 11. September sprach das DDR-Regime gar von „organisiertem Menschenhandel“. Am selben Tag trafen Tausende Flüchtlinge aus der DDR in Bayern ein. Der Schritt Ungarns, so war in DDR-Zeitungen zu lesen, sei eine „illegale Nacht- und Nebelaktion“ gewesen und eine „Verletzung völkerrechtlicher Verträge“. Der ungarische Außenminister Gyula Horn hielt dagegen: Die mit den sozialistischen Ländern geschlossenen Verträge über Ausreisen seien „überholt“ und „schädlich für Ungarn“, sagte er in einem Interview. Lob kam aus der Bundesrepublik. Außenminister Hans-Dietrich Genscher (FDP) nannte die ungarische Erlaubnis zur Ausreise der DDR-Bürger ein Beispiel für „menschliche Politik“. Ost-Berlin blieb bei seiner Haltung. Noch eine Woche später warf man Bonn vor, mit Versprechungen, Verlockungen und psychologischem Druck unverhüllt DDR-Bürger abgeworben zu haben.

Benjamin Stahl

**ORTSTERMIN: BUNDESAMT FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT**



In Fälscherlaboren, wie hier auf der Internationalen Grünen Woche 2018 in Berlin, zeigen die Experten vom Verbraucherschutz-Bundesamt, wie einfach Lebensmittel manipuliert werden können. Nur jeder dritte Besucher findet dort heraus, dass es sich um ein Fake-Produkt handelt.

**Auf den Spuren der Essensfälscher**

Grün gefärbtes Sonnenblumenöl, das als teures Olivenöl ausgegeben wird, mit Zuckersirup gepanschter Honig und mit Wasser aufgespritzte und gefärbte Fische – in Fälscherlaboren versuchen die Experten des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) immer wieder, dafür zu sensibilisieren, mit wie wenig Aufwand Fälschungen hergestellt werden. „Trotzdem ist es für Verbraucher fast unmöglich, eine Lebensmittelfälschung zu erkennen“, erklärt Oliver Frandrup-Kuhr. Er ist Referatsleiter für Krisenmanagement und Food Fraud im BVL in Berlin, das 2002 gegründet wurde. Lange und komplizierte Lieferketten, ein geringes Risiko, ungedeckte zu werden, und enorme Gewinnspannen machen es den Betrügern leicht. Seitdem das Thema durch den Pferdefleisch-Skandal im Jahr 2013 auf die europäische Agenda gelangt ist, wurde ein European Food Fraud Network eingerichtet und die zwischenbehördliche Zusammenarbeit steigt. „Food Fraud ist ein kompliziertes Thema, weil es unterschiedliche Rechtsbereiche betrifft und es keine einheitliche Definition gibt“, sagt Frandrup-Kuhr. Das erschwert es, die Betrugsfälle statistisch zu er-

fassen, denn die Fälscher operieren über etliche Ländergrenzen hinweg. „Unser Erfolg hängt also maßgeblich davon ab, dass alle Seiten zusammenarbeiten“, betont er. Zu den Lebensmitteln, die am meisten gefälscht werden, zählen neben Olivenöl, Honig und Fisch auch Bio-Produkte, Milch, Kaffee, Gewürze und Wein. „Es müssen keine hochpreisigen Waren sein. Die hohen Gewinne werden über die riesigen Mengen erreicht“, sagt der Lebensmittelchemiker. Viele Verbindungen führen zur organisierten Kriminalität. „Die findet Geschmack daran, weil es einfacher ist, mit Lebensmitteln zu handeln als etwa mit Waffen“, sagt Frandrup-Kuhr. Er glaubt, dass die Fälscher bemerkt haben, dass die Behörden aufgerüstet haben. Auch wichtige Hinweise über Insider aus der Industrie hätten zugenommen. „Lebensmittelbetrug gab es schon immer, nur heute haben die Fälscher Insiderwissen und stellen meistens keine plumpen Fälschungen her“, sagt er. Lebensmittelüberwachung ist Ländersache. Wie bei einer Informationsdrehscheibe hält das BVL den Kontakt zu sämtlichen Behörden im In- und Ausland, um Entwicklungen frühzeitig zu erkennen, wertet Daten aus und ko-

ordiniert die Melde- und Informationssysteme. Und auch wenn die Labore der Bundesländer nicht weiterwissen oder sich vergewissern wollen, bietet das BVL mit seinen Referenzlaboren Rat. Um mit vergleichbaren Werten arbeiten zu können, müssen oft verschiedene Methoden kombiniert werden. „Es gibt eigentlich jeden Tag neue Fälle oder Erkenntnisse aus den Mitgliedstaaten“, sagt Frandrup-Kuhr. Über koordinierte Kontrollprogramme und Weiterbildung versucht man außerdem, Bekämpfungsstrategien zu verfeinern. So schulten vor kurzem Experten der italienischen Partnerbehörde deutsche Lebensmittelkontrolleure darin, Betrug bei Olivenöl zu erschmecken und vor Ort Maschen von Betrüggern zu erkennen. Hoffnung macht auch die Digitalisierung: Eine gemeinsame Datenbank zu Analysemethoden und Interpretationsmöglichkeiten könnte als Langzeitziel für mehr Übersicht sorgen. Mit bayrischen Partnern arbeitet das BVL außerdem an einem Frühwarnsystem, das Softwaredaten auf systematische Auffälligkeiten bei Preisen, Importvolumen und Herkunftsländern untersucht. So ergeben sich Anhaltspunkte für die weitere Spurensuche. Lisa Brübler

**LESERPOST**

Zur Ausgabe 24-26 vom 11. Juni 2019, „Frage des Anstands“ auf Seite 1: Das Bemühen der SPD in Bremen trotz Wahlverlusten die Regierung zu bilden, das YouTube-Video mit dem Aufruf der Zerstörung einer Partei und die Umstände des Rücktritts von Andrea Nahles über eine Leiste zur Anstandsfrage zu machen ist im geringsten Falle politisch einseitig, tatsächlich aber absurd. Erstens: Wieso kann eine Partei nach Wahlverlusten mit anderen Parteien keine Koalition bilden, wenn sie damit die Mehrheit im Parlament hat? Nach Ihrer Logik wäre 1976 Helmut Kohl Bundeskanzler geworden, weil die Union mehr Stimmen als die SPD mit Kanzler Helmut Schmidt bekommen hat. Hätten Sie im Nachhinein vielleicht den Liberalen empfehlen wollen mit der Union zu koalieren, nachdem man zuvor noch für Schmidt Wahlkampf geführt hatte? „Es ist nicht in Ordnung, wenn versucht wird, am Wählerwillen vorbei eine Landesregierung

auf den Weg zu bringen“. Wie bitte? Für den Wählerwillen reichen 26,7 Prozent für die CDU. Zur Regierungsbildung braucht man bekanntlich 50%+1 und darüber verfügen SPD, Grüne und Linke gemeinsam. Zweitens: In der Personaldebatte der SPD wurde nicht gegen den politischen Anstand verstoßen. Ich habe in den letzten 50 Jahren alle SPD-Vorsitzenden persönlich erlebt, die meisten auch als Abgeordnete im Parlament, und kann daher sehr gut beurteilen wie politische Konflikte ausgetragen wurden und werden. Welche „unanständige“ Kritik gab es an Andrea Nahles? Drittens: Das YouTube-Video zur „Zerstörung der CDU“ hat weder mit der Bremen-Wahl noch mit dem Nahles-Rücktritt irgendetwas zu tun. Hier kann man über Umgangsformen, jedoch nicht über die Meinungsfreiheit streiten – diese ist im Internet zur Diskussion bzw. Disposition zu stellen. Genau diesen Eindruck hat Annegret Kramp-Karrenbauer meines Erachtens erweckt.

Das Ergebnis ist allerdings unbestreitbar: Sie haben die Aufreger-Themen der vergangenen Wochen in einen Text gepresst, sodass Zusammenhänge unter der Überschrift des „politischen Anstands“ konstruiert werden, die es in der Realität gar nicht gibt.

Axel Schäfer (SPD), Mitglied des Bundestages

**BUNDESTAG LIVE**

Topthemen vom 09. – 13.09.2019

Haushaltsgesetz 2020 (Di)  
Allgemeine Finanzdebatte (Di)

Phoenix überträgt live ab 9 Uhr

Auf www.bundestag.de:  
Die Debatten im Livestream

**Plenarsaalluft schnuppern**

**EIN- UND AUSBLICKE** Zum 15. Tag der Ein- und Ausblicke lädt der Deutsche Bundestag am Sonntag, den 8. September 2019 ein. Zwischen 9 und 19 Uhr können sich Besucher über die Arbeitsweise des Parlamentes, den Arbeitsalltag der Abgeordneten und der Bundestagsverwaltung informieren. Eröffnet wird der Tag um 9.30 Uhr von Bundestagspräsident Wolfgang Schäuble (CDU). Im Reichstagsgebäude stellen sich auf der Fraktionsebene die im Bundestag vertretenen Fraktionen vor und beantworten Fragen. Auf den Besuchertribünen im Plenarsaal erklären die Bundestagsvizepräsidenten zwischen 11 und 18 Uhr ihre Aufgaben und die Abläufe im Parlament. Ein Stockwerk tiefer zeigt der Plenarassistenzdienst Fräcke und Frackkostüme aus den Anfängen des Parlaments bis heute. Eine Lesung von Autorin Karin Felix („Ich war hier – die Graffiti im Reichstagsgebäude“) findet um 12 Uhr mit Vizepräsidentin Claudia Roth (B90/Die Grünen) in der Präsenzbibliothek des Reichstagsgebäudes statt.

In den Dialog kommen können Sie auch im Paul-Löbe-Haus, in dem es etwa um die Arbeit der Bundestagsausschüsse und der Wissenschaftlichen Dienste geht. Auch gibt es Podiumsdiskussionen, Bürgergespräche, sowie ein Programm für Kinder. Um 15 Uhr liest der Hamburger Künstler Simon Schwartz aus seinem Comic „Das Parlament – 45 Leben für die Demokratie“. Offen steht auch das Marie-Elisabeth-Lüders-Haus: Bei Gruppenführungen können die Bibliothek, die eine der größten Parlamentsbibliotheken der Welt ist, das Parlamentsarchiv und die Pressedokumentation besichtigt werden. Bei der Führung „Band des Bundes“ wird es um die Architektur der Häuser gehen. Ein weitere Führung nimmt die geheimen Gärten und Höfe im Parlament unter die Lupe und in einer 45-minütigen Führung wird es einen Einblick in die Arbeit eines Ausschussesekretariats geben. Die Führung „Große Kunst in großen Hallen“ wird um 11 und 17 Uhr angeboten. Zudem wird es um 12 und 15 Uhr Führungen in leichter Sprache geben. Alle Programmpunkte und ein Übersichtsplan finden sich auf der Webseite des Bundestages unter: www.bundestag.de/tea lbr

**SEITENBLICKE**



**PERSONALIA**

**->Erwin Stahl**  
Bundestagsabgeordneter 1972-1990, SPD

Am 7. August starb Erwin Stahl im Alter von 88 Jahren. Der Bergingenieur aus Kempen/Kreis Viersen schloss sich 1964 der SPD an und stand von 1969 bis 1986 an der Spitze des dortigen Unterbezirks. Im Bundestag wirkte er im Forschungsausschuss bzw. im Umweltausschuss mit. Von 1978 bis 1982 amtierte Stahl als Parlamentarischer Staatssekretär beim Bundesforschungsminister.

**->Karsten Möring**  
Bundestagsabgeordneter seit 2013, CDU

Karsten Möring wird am 30. August 70 Jahre alt. Der Oberstudiendirektor aus Köln war dort von 2008 bis 2012 stellvertretender CDU-Vorsitzender. Von 1999 bis 2013 gehörte er dem Rat seiner Heimatstadt und von 2001 bis 2013 dem Regionalrat des Regierungsbezirks Köln an. Möring engagiert sich im Umwelt- sowie im Bauausschuss.

**->Hans-Ulrich Köhler**  
Bundestagsabgeordneter 1990-1998, CDU

Am 3. September begeht Hans-Ulrich Köhler seinen 75. Geburtstag. Der Maschinenbaumeister aus Hainzspitz/Saale-Holzland-Kreis trat 1972 der CDU in der DDR bei und war 1990 Mitglied der ersten frei gewählten Volkskammer. Köhler gehörte im Bundestag dem Landwirtschaftsausschuss an.

**->Volker Kauder**  
Bundestagsabgeordneter seit 1990, CDU

Volker Kauder wird am 3. September 70 Jahre alt. Der Verwaltungsjurist aus Tuttlingen trat 1966 der Jungen Union bei und war von 1985 bis 1999 Vorsitzender des dortigen CDU-Kreisverbands. Von 1991 bis 2005 amtierte Kauder als Generalsekretär seiner Partei in Baden-Württemberg und 2005 als CDU-Generalsekretär Deutschlands. Im Bundestag hatte er von 2002 bis 2005 das Amt des Ersten Parlamentarischen Geschäftsführers seiner Bundestagsfraktion inne. Danach war er bis 2018, so lange wie kein anderer CDU/CSU-Parlamentarier seit 1949, Fraktionsvorsitzender. Von 1990 bis 2002 engagierte sich der Direktkandidat des Wahlkreises Rottweil-Tuttlingen im Arbeits- sowie im Rechtsausschuss.

**->Peter Würtz**  
Bundestagsabgeordneter 1969-1990, SPD

Am 6. September vollendet Peter Würtz sein 80. Lebensjahr. Der Oberstleutnant, seit 1957 SPD-Mitglied, arbeitete im Bundestag im Verteidigungsausschuss, überwiegend aber im Haushaltsausschuss mit. Von 1977 bis 1979 gehörte er zugleich dem Europäischen Parlament und von 1980 bis 1990 der Nordatlantischen Versammlung an.

**->Karin Evers-Meyer**  
Bundestagsabgeordnete 2002-2017, SPD

Karin Evers-Meyer wird am 10. September 70 Jahre alt. Die Journalistin aus Zetel/Kreis Friesland trat 1978 der SPD bei, gehörte von 1986 bis 2006 dem dortigen Kreisrat und von 1998 bis 2002 dem niedersächsischen Landtag an. Die Direktkandidatin des Wahlkreises Friesland-Wilhelmshaven arbeitete im Verteidigungsausschuss sowie im Haushaltsausschuss mit. Von 2005 bis 2009 war sie Beauftragte der Bundesregierung für die Belange behinderter Menschen.

**->Hartmut Schauerte**  
Bundestagsabgeordneter 1994-2009, CDU

Hartmut Schauerte begeht am 13. September seinen 75. Geburtstag. Der Rechtsanwalt aus Kirchhundem/Kreis Olpe wurde 1967 CDU-Mitglied, war von 1973 bis 1995 Vorsitzender des Kreisverbands Olpe und von 1995 bis 2009 stellvertretender Bundesvorsitzender der Mittelstands- und Wirtschaftsvereinigung der CDU. Von 1980 bis 1994 gehörte er dem NRW-Landtag an. Schauerte, von 2005 bis 2009 Parlamentarischer Staatssekretär beim Bundeswirtschaftsminister, wirkte im Bundestag vorwiegend im Wirtschaftsausschuss mit.

**->Erika Hickel**  
Bundestagsabgeordnete 1983-1985, Die Grünen

Am 14. September vollendet Erika Hickel ihr 85. Lebensjahr. Die Professorin aus Braunschweig engagierte sich seit 1978 in der niedersächsischen Grünen Liste Umweltschutz. 1984/85 gehörte sie dem Vorstand ihrer Bundestagsfraktion an und betätigte sich im Ausschuss für Arbeit und Sozialordnung.

Haben Sie Anregungen, Fragen oder Kritik? Schreiben Sie uns:

Das Parlament  
Platz der Republik 1  
11011 Berlin  
redaktion.das-parlament@bundestag.de

Leserbriefe geben nicht die Meinung der Redaktion wieder. Die Redaktion behält sich vor, Leserbriefe zu kürzen.

Die nächste Ausgabe von „Das Parlament“ erscheint am 16. September.



leicht  
erklärt!

# Hunger auf der Welt

## Kann man ihn beenden?



Im folgenden Text geht es um die Ernährung der Menschen auf der Welt.

Viele Menschen haben nämlich nicht genug zu essen.

Wenn Menschen längere Zeit nicht genug zu essen haben, nennt man das: Unter-Ernährung.

Im Text geht es zum Beispiel um folgende Fragen:

- Wie viele Menschen leiden an Unter-Ernährung?
- Warum gibt es dieses Problem?
- Was will man dagegen tun?



Auf der Welt leben im Moment fast 8 Milliarden Menschen.

Das bedeutet: Fast jeder zehnte Mensch leidet an Hunger.

Noch mehr Menschen haben zwar genug zu essen, das Essen ist aber nicht gesund genug.

Es hat nicht alle Vitamine und Inhalts-Stoffe, die die Menschen brauchen.

Deswegen leiden sie an einer so genannten Mangel-Ernährung. „Mangel“ bedeutet, dass etwas fehlt.

### Wie viele Menschen leiden an Unter-Ernährung?

Wie viele Menschen hungern, kann man nicht genau sagen.

Eine häufig genannte Zahl kommt von den Vereinten Nationen.

Das ist eine Gruppe, in der alle Länder auf der Welt miteinander arbeiten.

Laut den Vereinten Nationen gibt es im Moment etwa 820-Millionen Menschen auf der Welt, die an Hunger leiden.



### Wo hungern die Menschen?

Experten wollen wissen, wo auf der Welt die Menschen hungern.

Dafür beantworten sie folgende Fragen für verschiedene Länder:

- Wie viele unter-ernährte Menschen gibt es in dem Land?
- Wie viele Kinder unter 5 Jahren sind abgemagert oder zu klein für ihr Alter?
- Wie viele Kinder unter 5 Jahren sterben in dem Land.





So erkennen die Experten:  
Wie groß ist das Hunger-Problem in unterschiedlichen Ländern?

Sie stellen fest:

Der Hunger auf der Welt ist sehr ungleich verteilt.

Die meisten Menschen hungern in Afrika südlich der Sahara und in Süd-Asien.

In Ost-Europa, Nord-Asien und Süd-Amerika gibt es kaum Probleme.

Über West-Europa, Australien und Nord-Amerika gibt es keine Infos.

Man kann aber davon ausgehen: In diesen Ländern gibt es nur geringe Probleme mit Hunger.

Das bedeutet aber nicht, dass es dort überhaupt keine Probleme gibt.

Auch in reichen Ländern wie Deutschland gibt es Menschen, die Schwierigkeiten haben, genug zu essen zu bekommen.

Zum Beispiel, weil sie zu wenig Geld haben.

## Gründe für den Hunger



Für den Hunger in der Welt gibt es ganz verschiedene Gründe.

In verschiedenen Ländern spielen sie eine unterschiedlich große Rolle.

Oft kommen auch mehrere Gründe zusammen.

Im folgenden Text einige der wichtigsten Gründe.

### 1) Armut

Einer der wichtigsten Gründe für Hunger ist Armut.

Denn:  
Arme Menschen können sich nicht genügend Nahrungs-Mittel leisten.



### 2) Handel auf der Welt

Waren werden inzwischen rund um die ganze Welt hinweg verkauft.

Die reichen Länder bestimmen dabei die Regeln.

Firmen aus reichen Ländern verkaufen zum Beispiel Nahrungs-Mittel an ärmere Länder.

Das ist schlecht für die Bauern in diesen Ländern.

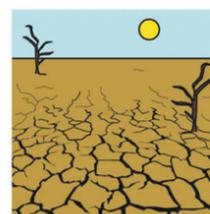
Denn: Sie können ihre selbst angebauten Nahrungs-Mittel nicht mehr so gut verkaufen.

Darum verdienen sie kein Geld.

Deswegen können sie dann vielleicht ihre Bauern-Höfe nicht mehr länger behalten.

Sie haben also kein Geld, um sich Nahrungs-Mittel zu kaufen. Und sie haben auch kein eigenes Land mehr, um dort Nahrung anzubauen.

Dadurch leiden sie Hunger.



### 3) Natur-Katastrophen

Natur-Katastrophen sind zum Beispiel lange Trocken-Zeiten oder Überschwemmungen. Durch sie können Ernten kaputtgehen.

Darum gibt es dann weniger Nahrungs-Mittel.

Ein Problem dabei ist auch der Klima-Wandel.

Durch ihn wird es in Zukunft vermutlich mehr Natur-Katastrophen geben.



### 4) Kriege

Kriege können dazu führen, dass Nahrungs-Mittel fehlen.

Menschen müssen fliehen. Dann können sie nichts auf ihren Feldern anbauen.

Oder es werden Bauern-Höfe und Felder zerstört.

## Welche Folgen hat Unter-Ernährung?



Unter-Ernährung kann verschiedene Folgen haben.

Unterernährte Menschen sind oft schwächer und können leichter krank werden.

Schlimm kann Unter-Ernährung auch für ungeborene Kinder sein.



Wenn die Mutter unterernährt ist, kann sich das Baby im Mutter-Leib nicht richtig entwickeln.

Es kann zum Beispiel körperlich und geistig nicht ganz so fit sein.

Und es kann anfälliger für Krankheiten sein.

Das kann ein Kind dann auch sein ganzes Leben nicht nachholen.

Die Unter-Ernährung kann auch immer schlimmer werden.



Wer unterernährt ist, ist oft krank und schwach.

Er kann dann nicht so gut arbeiten. Also verdient er kein Geld.

Dadurch kann er sich keine Nahrung kaufen.

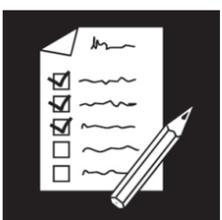
Und dadurch wird die Unter-Ernährung noch schlimmer.

## Kein Hunger mehr ab 2030

Im Jahr 2015 haben die Vereinten Nationen mehrere Ziele festgelegt.

In diesen Zielen geht es darum, was auf der Welt bis zum Jahr 2030 erreicht werden soll.

In diesen Zielen geht es zum Beispiel um Frieden auf der Welt, Zusammen-Arbeit zwischen Ländern und Gleich-Berechtigung zwischen den Geschlechtern.



Ein Ziel lautet:

Bis zum Jahr 2030 soll niemand auf der Erde mehr Hunger leiden.

Jeder soll genug zu essen haben und auch gesundes Essen.

Ein weiteres Ziel ist: Es soll keine Armut auf der Welt mehr geben.

Das ist auch wichtig für die Ernährung, denn: Armut ist ja ein Haupt-Grund für mangelnde Ernährung.

## Was kann man gegen Hunger machen?

Hunger hat viele verschiedene Gründe.

Deswegen gibt es auch nicht eine einzige Lösung.

Es gibt viele verschiedene Lösungs-Möglichkeiten.

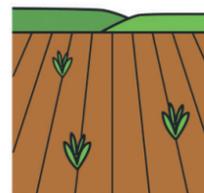
Oft muss man mehrere davon nutzen, um etwas zu erreichen.



Man muss in jedem Fall genau schauen: Woher kommt der Hunger?

Im folgenden Text einige wichtige Ideen für Lösungen.

### 1) Bessere Land-Wirtschaft



Je besser ein Feld bebaut wird, desto mehr kann man dort ernten.

Dazu muss man Nahrung auf die richtige Weise anbauen.

Man muss zum Beispiel richtig düngen. Oder die richtigen Pflanzen anbauen.

Auch Maschinen können den Anbau verbessern.

Außerdem muss man aufpassen, dass die Nahrung nachher nicht verschwendet wird.

Zum Beispiel, dass man sie richtig lagert, damit sie nicht verfault.

Das lässt sich in vielen Ländern noch verbessern.

In manchen Teilen der Welt könnte das einen Teil des Hunger-Problems lösen.

## 2) Firmen fördern

Armut ist einer der wichtigsten Gründe für Hunger.



Deswegen kann es sinnvoll sein, Firmen in den betroffenen Gebieten zu unterstützen.

Oder Menschen zu helfen, selbst Geschäfte aufzumachen.

Denn dadurch entstehen Arbeits-Plätze.

Die Menschen können mehr Geld verdienen.

Dann können sie sich auch eher Nahrungs-Mittel leisten.

Wichtig ist dabei vor allem auch, junge Menschen auszubilden und ihnen Arbeit zu besorgen.

## 3) Weniger Verschwendung

Viele Experten sind sich sicher: Eigentlich gibt es genügend Nahrung auf der Welt.

Aber: Gerade in reichen Ländern wird Essen oft verschwendet.



Jeder Deutsche wirft im Jahr 80 Kilo Nahrungs-Mittel weg.

Unser Essen wird oft in Ländern hergestellt, in denen viele Menschen nur wenige Nahrungs-Mittel haben.

Essen, das wir hier wegwerfen, fehlt dort.

Wenn wir weniger Essen verschwenden, kann das auch den Menschen dort helfen.

## 4) Bessere Vorbereitung auf Notfälle

Man kann versuchen, die Menschen auf Notfälle besser vorzubereiten. Zum Beispiel auf Natur-Katastrophen.



Sie können zum Beispiel Vorräte anlegen.

Je besser sie vorbereitet sind, desto besser kommen sie mit den Folgen klar.



Wenn die Menschen vor Ort sich dann trotzdem nicht komplett gegen Natur-Katastrophen wehren können, müssen andere Länder helfen.

Sie können zum Beispiel für einige Zeit Nahrungs-Mittel liefern.

## 5) Klima-Schutz

Viele Experten halten den Klima-Wandel für eine große Gefahr für die Ernährung auf der Welt.

Auf der Erde wird es immer wärmer.

Dadurch kommt es häufiger zu extremem Wetter.

Das kann zum Beispiel schlecht für Ernten sein.

Oder es kann zu Natur-Katastrophen führen.

Zum Teil ist der Mensch für den Klima-Wandel verantwortlich.



Gegen diesen Teil des Klima-Wandels kann man etwas tun.

Damit kann man auch die Ernährung der Menschen verbessern.

Weitere Informationen in Leichter Sprache gibt es unter: [www.bundestag.de/leichte\\_sprache](http://www.bundestag.de/leichte_sprache)

## Impressum

Dieser Text wurde in Leichte Sprache übersetzt vom:



**Nachrichten  
Werk**

[www.nachrichtenwerk.de](http://www.nachrichtenwerk.de)

Ratgeber Leichte Sprache: <http://tny.de/PEYPP>

Titelbild: © picture alliance / di-art/Shotshop. Piktogramme: Picto-Selector. © Sclera (www.sclera.be), © Paxtoncrafts Charitable Trust (www.straight-street.com), © Sergio Palao (www.palao.es) im Namen der Regierung von Aragon (www.arasaac.org), © Pictogenda (www.pictogenda.nl), © Pictofrance (www.pictofrance.fr), © UN OCHA (www.unocha.org), © Ich und Ko (www.ukpukvve.nl). Die Picto-Selector-Bilder unterliegen der Creative Commons Lizenz (www.creativecommons.org). Einige der Bilder haben wir verändert. Die Urheber der Bilder übernehmen keine Haftung für die Art der Nutzung.

Beilage zur Wochenzeitung „Das Parlament“ 35-37/2019  
Die nächste Ausgabe erscheint am 16. September 2019.