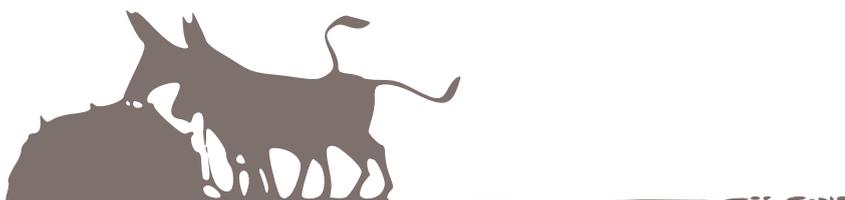
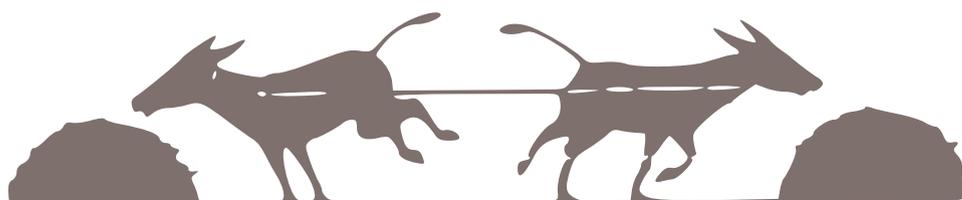
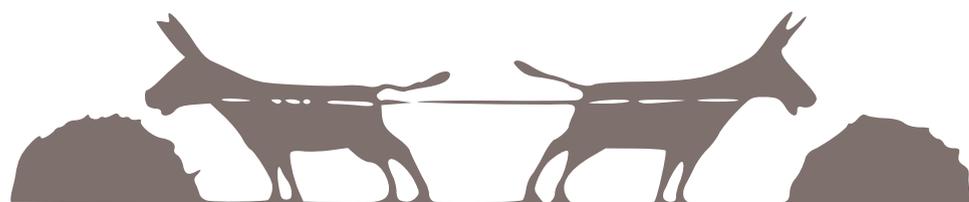


Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge



Das Wir entscheidet! Von der Vielfalt neuer Kooperationen für eine lebendige Agrarkultur. Franz-Theo Gottwald

Kooperatives Marketing für die Region. Markus Schär

Lust auf Kooperation? Sonja Korpeter

Kooperative Label-Kontrollen. Ueli Ramseier

Was wird mensch ein Wert? Nikola Patzel

Geld oder Kartoffeln? Thomas Gröbly

«Ökolandbau als Befreiungsbewegung gegen die Industrialisierung» – Interview mit Onno Poppinga. Markus Schär/Jakob Weiss

Mehr Demokratie wagen beim Essen und in der Landwirtschaft. Benedikt Haerlin

Mit regionaler Vertragslandwirtschaft gegen Food Waste. Tina Siegenthaler

Energie-Wende – Wort-Wende. Jakob Weiss

Raps für Speis und Tank zum Zweiten. Wendy Peter

Wandern, biologisches Essen, Bauernkultur. Herbert Gruber

Heilige Wasser mit Kanälen aus Kiefern und Akazien. Al Imfeld

Ein Schlüssel ist nicht immer ein Schlüssel. Jakob Weiss

Der Gutmensch und der Abgeklärte. Markus Schär

Foto: Maria Jakob



Markus Schär. Kürzlich, an einem Abend, setzte ich in die Tat um, was ich mir schon lange vorgenommen hatte. Als Teilzeit-Städter mit suffizienter Attitüde, so fand ich, müsse ich einmal in den Mülltonnen unserer Überfluss- und Wegwerfgesellschaft nach zu Abfall degradierten Lebensmitteln tauchen – und prüfen, was ich davon noch verwerten kann. Da mir als mülltauchendem Grünschnabel mein Vorhaben etwas peinlich war, und es zudem in einer rechtlichen Grauzone angesiedelt ist, wartete ich, bis es draussen dunkel war – die Stadt im Stand-by-Modus und die TV-Geräte maximal ausgelastet. Dann zog ich los zum nahe gelegenen Supermarkt, der hier nicht namentlich erwähnt werden möchte. Nur soviel: Er führt keine Bio-Lebensmittel im Sortiment.

In der Nische neben dem Supermarkt standen drei unverschlossene Container. Es kostete mich etwas Überwindung, den Deckel des mittleren Containers anzuheben und zur Tat zu schreiten. Ich machte ein Loch in den obersten Müllsack und stellte mit dezentem Ekel fest, dass es sich um den Inhalt aus dem Abfalleimer vor dem Supermarkt handeln musste. Zweiter Versuch, beim darunterliegenden Müllsack – Volltreffer! Ich ertastete Bananen und Sandwiches, der ambivalente Duft von überreifen Früchten strömte mir entgegen. Schnell war der Müllsack aus dem Container gefischt. Mit leicht erhöhtem Adrenalinspiegel schleppte ich die schwere Beute nach Hause. Die Inspektion in der warmen Küche förderte folgenden Inhalt an den Tag bzw. an die Nacht: eine Flasche spanischen Rotwein, ein Netz italienische Orangen, zwei Schalen südafrikani-

sche Trauben, ein Karton mit vier Schweizer Birnen «Gute Luise», eine Schale mit Cherry Rispentomaten aus Marokko, ein Hörnlisalat mit Trutenschinken aus Irgendwo, zwei Schalen Kakis aus Spanien, ein Bund Bananen aus Kolumbien, vier Sandwiches mit Vorderschinken aus Anderswo, fünf Club-Sandwiches mit Salami aus Österreich, zwei Morchelpasteten mit reichhaltiger Zutatenliste sowie fünf Lyonerwürste mit einem zünftigen Schuss Natriumnitrit, Kaliumnitrat & Co.

Ernüchterung stellte sich bei mir ein: **Vieles, was im Supermarkt weggeworfen wird, ist «Food» – Nahrung, die aus x-verschiedenen Komponenten, Emulgatoren, Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen zusammengesetzt ist und um die halbe Welt gekarrt wurde. Zeugs, das ich im Laden (fast?) nie kaufen würde.** Nicht industriell konstruiert – beinahe hätte ich schreiben wollen: «natürlich» – waren einzig die vermutlich mit diversen Pestiziden beglückten Früchte. Ich begann zu sortieren: Was will ich noch essen (oder es zumindest versuchen)? Als Akt der ethisch motivierten Selbstüberwindung probierte ich eines der Club-Salamisandwiches. Ein halbes bekam ich runter, dann beendete ich die kulinarische Selbsttortur. Die zweite Ernüchterung machte sich breit: Grob geschätzt drei Viertel der Wegwerfware schafften es bei mir nicht in die Kategorie «geniessbare Lebensmittel» – allerdings nicht wegen des abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatums. Immerhin: der Rotwein diente später als Kochwein, die Birnen waren ausgezeichnet, die Kakis eine willkommene Abwechslung, und die Bananen taten ihren Zweck als Müesli-komponente. Und der Rest? Ich brachte es nicht übers Herz, das, was (zumindest nach rein ernährungsphysiologischen Kriterien) noch essbar war, in den Müllsack zu schmeissen. Offenbar gibt es da draussen Leute, die das essen, dachte ich, und ging nochmals raus in die Nacht, um die Sandwiches, die Lyoner-

würste, die Morchelpasteten und den Hörnlisalat in einem Papiersack bei der Bushaltestelle zu deponieren – zur freien Verfügung. Ob nicht doch letztlich alles im Mülleimer daneben gelandet ist, entzieht sich meiner Kenntnis.

Jedenfalls lehrte mich die Aktion eines: **Man sollte das Pferd nicht am Schwanz aufzäumen.** «Containern» ist zwar als persönliche Protestnote gegen die Verschwendungsgesellschaft gut und recht, aber es setzt erst ganz am Ende der Verschwendungskette an – und eröffnet so keine Perspektiven für eine nachhaltige Landwirtschaft und eine Versorgung mit guten, natürlichen und fair hergestellten Lebensmitteln. Darum geht es uns vom Bioforum.

Im vorliegenden Heft, mit Schwerpunkt beim kürzlich durchgeführten Möschberg-Gespräch, fragen wir nach den wirtschaftlichen, sozialen und ethischen Bedingungen für dieses Ziel. **Kooperation statt Konkurrenz und Verdrängungswettbewerb, so glauben wir, ist auf dem Weg in unsere angestrebte Zukunft ein zentrales Prinzip.** Bei der Umsetzung kann Kooperation vielfältige Formen annehmen. Unterschiedliche Beispiele werden im Heft vorgestellt: die Vermarktungsplattform «alpinavera», die regionale Gemüsebaukooperative «ortoloco», die Kampagne «Meine Landwirtschaft» in Deutschland und das Agrotourismus-Projekt «Les Chemins du Bio». Gemeinsam sind diesen kooperativen Projekten Werte wie Gemeinschaftlichkeit, Lebensbejahung, Vielfalt und Verantwortung. Sie versuchen **Brücken zu schlagen zwischen in unserer Gesellschaft getrennten Wirtschafts-subjekten** – z. B. zwischen den sogenannten «ProduzentInnen» und den sogenannten «KonsumentInnen» – und stossen dabei auf ungeahnte Qualitäten und Gestaltungspotenziale. Unter anderem auf die Möglichkeit, Lebensmittelverschwendung gar nicht erst entstehen zu lassen. ●

Das **Bioforum Schweiz** ist einer nachhaltigen Landwirtschaft verpflichtet. Im Biolandbau sehen wir die zukunftsfähigste Form von Landbewirtschaftung. Dafür müssen alle Menschen guten Willens zusammenspannen. Auch Sie können uns unterstützen mit **einer Spende, einer Schenkung, einem Legat, einer Erbschaft.**

Konto Schweiz: PC 30-3638-2, Bio-Forum Möschberg/Schweiz, 3506 Grosshöchstetten.

Konto Deutschland: Sparkasse Ulm, Konto-Nr.: 83 254, Bio-Forum Möschberg. IBAN DE56 6305 0000 0000 0832 54, BIC-Code SOLADES1ULM

Das Wir entscheidet! Von der Vielfalt neuer Kooperationen für eine lebendige Agrarkultur

Das Bedürfnis von zunehmend vielen Menschen nach ethisch und nachhaltig erzeugten Lebensmitteln kann der bäuerlichen Biolandwirtschaft neue Zukunftsperspektiven eröffnen. Kooperationsformen, die auf gemeinsamen Werten basieren, setzen dem Zwang zum «Wachsen oder Weichen» eine tragfähige Alternative entgegen.

Franz-Theo Gottwald.¹ Bio boomt: Mehr als eine Million Hektar Land wurden 2013 in Deutschland ökologisch bewirtschaftet. Damit steht Deutschland nach Spanien und Italien auf Platz 3 der grössten Bioproduzenten innerhalb der EU. Zwar setzt sich das Wachstum der Branche stetig fort, jedoch bleibt die Entwicklung weit hinter ihren Möglichkeiten und dem tatsächlichen Bedarf zurück. Die Biobranche hat in der Vergangenheit bereits zweimal einen gravierenden Wandel durchlaufen: Die erste grosse Metamorphose war das Verlassen der Nische und die Entwicklung des Marktes hin zu einem tragfähigen Gegenmodell zur industriellen Lebensmittelerzeugung. Der zweite grosse Einschnitt erfolgte, als das Marktwachstum schliesslich zu einer Konventionalisierung und Kommerzialisierung von Bio führte. Die dadurch ausgelöste Debatte über Werte und Wertewandel brachte neue Impulse für die Weiterentwicklung der Biolebensmittelerzeugung. **Nun steht der dritte Entwicklungsschritt an, Bio «3.0»² gewissermassen. Hier gilt es, die Ideen und Grundwerte des Biolandbaus neu zu denken und im Spiegel der vielfältigen Herausforderungen der Zukunft zu diskutieren.**

Denn Bio bietet vieles, was von den Verbrauchern zunehmend nachgefragt wird. Regionalität etwa, die laut Umfragen bei zwei Dritteln der Verbraucher bei der Auswahl von Lebensmitteln eine zentrale Rolle spielt. Eine regionale Erzeugung steht für Transparenz, Qualität, kurze Wege und Wertschöpfung auf dem Land. Diese Entwicklung geht Hand in Hand mit einer verstärkten Nachfrage nach saisonalen Lebensmitteln. Auch der Faktor Zeit ist für viele Menschen zunehmend wichtig. Entschleunigung – ein neuer Leitwert – betrifft die

Produktion, Verarbeitung, Zubereitung sowie den Konsum von Lebensmitteln. Der Trend zu mehr Zeit und Genuss spiegelt sich etwa im Zulauf zu der Slow-Food-Bewegung, die, in den Achtzigerjahren in Italien gegründet, Gourmets und Globalisierungskritiker unter dem Symbol der Schnecke gleichermassen vereint. Auch Produkte aus kontrolliertem Handel, bei dem die Erzeugerpreise für die gehandelten Produkte unter dem Siegel «Fair» üblicherweise über dem jeweiligen Weltmarktpreis angesetzt werden, erfreuen sich immer grösserer Beliebtheit. In den vergangenen Jahren sind die Umsätze von Fairtrade-Produkten weltweit im Durchschnitt um 40 Prozent pro Jahr gestiegen.

Besonderes Augenmerk legen die Konsumenten auf den Tierschutz in der Landwirtschaft. Die aktuelle Diskussion um die diversen Tierwohl-Siegel in der fleischverarbeitenden Branche zeigt, dass, obwohl der Preis noch immer als rigoroses Entscheidungskriterium vorherrscht, Verbraucher zunehmend kritischer werden. So geben 87 Prozent der Konsumenten an, das Thema Tierhaltung und Tierschutz in der Landwirtschaft sei für sie von besonderem Interesse, fast ebenso viele wünschen sich von den Landwirten einen verantwortungsbewussten Umgang mit dem Tier.³ **Bio ist geradezu prädestiniert, diese Herausforderungen der Zukunft – regional, saisonal, slow, fair und tiergerecht – zu erfüllen.** Dafür braucht es jedoch neue Denkansätze, ein radikales Bekennen zu einer in diesen Werten gründenden Agrarkultur und die grundlegende Bereitschaft für ein neues Miteinander.

Der Bauer – mehr als ein Unternehmer!

Das Bauernsterben bezeichnet den kontinuierlichen Rückgang der Zahl bäuerlicher Betriebe



Prof. Franz-Theo Gottwald referierte am Mösberg-Gespräch über Kooperation.

Foto: zVg

be durch die Industrialisierungstendenzen in der Landwirtschaft und Landflucht der jungen Generation. Familiär geführte Höfe können mit den veränderten Bedingungen des globalisierten Marktes häufig nicht mehr mithalten. Diese Entwicklung, in der Politik geschönt als *Strukturwandel* umschrieben, treibt seit mehr als vierzig Jahren immer mehr Höfe dazu, sich entweder zu vergrössern oder aufzugeben. Sie hat auch die Biobetriebe eingeholt. Schwierige Hofnachfolgen, immer weniger und dafür grössere Betriebe, Spezialisierung, hoch technisierte Abläufe und eine immer bürokratischere Dokumentation – der Landwirtschaft ist ihr kulturelles Fundament abhanden gekommen. Der Landwirt von heute ist

¹ Franz-Theo Gottwald, Prof. Dr. phil. Dipl.-Theol., ist seit 1988 Vorstand der Schweisfurth-Stiftung München. Als Honorarprofessor für agrar- und ernährungsethische Fragen forscht und lehrt er an der Humboldt Universität Berlin sowie an der Hochschule für Politik München. Als Unternehmensberater sind Innovations-, Werte- und Nachhaltigkeitsmanagement sowie die Entwicklung leitbildgestützter Zielsysteme seine Schwerpunkte.

² Zenger, Uli (2014): Bio 3.0 – Eine Idee weiterentwickeln. In: *Ökologie & Landbau* 169, 1/2014, S. 3.

³ Image-Studie Landwirtschaft 2012, i.m.a und TNS Emnid.

Unternehmer, sein Hof ein Wirtschaftsbetrieb. Aber – und so haben es schon die Biopioniere gezeigt – er kann und muss mehr sein als das. Ein Hof ist Existenz, Zuhause, Heimat. Die Verbundenheit des Bauern mit dem Hof und dem Land, das er bestellt, bildet den Ausgangspunkt bäuerlicher Landwirtschaft. Ein nachhaltig wirtschaftender Bauer leistet vielfältige, multifunktionale Leistungen und Kulturaufgaben. Nicht umsonst leitet sich der Begriff «Kultur» von den lateinischen Begriffen *cultura* (Bearbeitung, Pflege, Ackerbau) und *colere* (wohnen, pflegen, den Acker bestellen) ab.

Tatsächlich bestand die ursprüngliche Kulturleistung des Menschen darin, das eigene Überleben durch eine nachhaltige Landnutzung über Generationen hinweg zu sichern.⁴ Die Wertschätzung für diese Leistungen ist den modernen Gesellschaften abhanden gekommen. **Dabei ist diese Wertschätzung Ausdruck einer Agrar- und Ernährungskultur, die vor allen Dingen auf gegenseitigem Respekt fusst. Nicht nur zwischen Produzent und Verbraucher, Bauer und Städter, sondern Respekt vor allem Lebendigen.** Eine solche kulturelle Neuverortung einzuleiten und weiterzuentwickeln, wird Hauptaufgabe einer zeitgemässen Biolandwirtschaft sein. Um dies zu erreichen, wird ein neues sozialkulturelles Denken erforderlich sein. Weg vom marktwirtschaftlich geprägten Konkurrenzdenken, hin zu einem fruchtbaren Miteinander, das auf innovativen, individuellen und vielfältigen Konzepten der Kooperation beruht.

Kooperationen und Netzwerke für ein neues Miteinander

Kooperationen und neue Formen der Zusammenarbeit sind die Eckpfeiler, die die Zukunftsfähigkeit der Biobranche sichern können. «Miteinander, statt gegeneinander!», muss das Credo einer zukunftsfähigen Land- und Lebensmittelwirtschaft lauten, die die vielfältigen Herausforderungen stemmen kann und den Ansprüchen der Verbraucher gerecht werden will. Die auf Zusammenarbeit und Austausch mit Anderen basierende Kooperation ist schliesslich kein Selbstzweck. Sie richtet sich ebenso bestimmt auf die Generierung von Nutzen wie

Konkurrenzmodelle und ist als soziale Interaktion zur gemeinsamen Zielerreichung zu verstehen. **Da die Kapazitäten eines Einzelnen begrenzt sind, ist das Ziel von Kooperationen stets die Erreichung des grösstmöglichen Nutzens bei gleichzeitigem geringstmöglichem Aufwand.**

Kooperationen in der Landwirtschaft basieren auf der freiwilligen, vertraglich vereinbarten Zusammenarbeit zwischen verschiedenen Parteien, etwa Betrieben, Verarbeitern, Vermarktern und Verbrauchern. In ihrer Ausgestaltung sind sie weitgehend flexibel: Sie können kurzfristig oder über längere Zeiträume bestehen, mündlich oder schriftlich vereinbart werden und beruhen auf der freien Entscheidung der Beteiligten.⁵ Ihr Ziel ist meist die langfristige Gewinnoptimierung durch Rationalisierung und Erhöhung der Effizienz der eingesetzten Mittel. Landwirtschaftliche Kooperationen können vertikaler (Produzent – Verarbeiter – Verbraucher) oder horizontaler (Produzent – Produzent) Natur sein.⁶ Die Kooperation reicht hier von der Zusammenarbeit in den Aussenbeziehungen (schwache Bindungsintensität) über die gemeinsame Nutzung von Produktionskapazitäten bis hin zu Betriebsgemeinschaften (starke Bindungsintensität).

Auch die Organisationsform des Netzwerkes erfährt gegenwärtig insbesondere in der Landwirtschaft neue Wertschätzung. *Netzwerke* sind weitgehend hierarchiefrei und basieren auf Kommunikation und Kooperation. Vernetzung zielt auf eine verbesserte Kommunikation zwischen den Akteuren und dient gemeinsamen Planungsprozessen. Sie trägt – ähnlich wie Kooperation – zu mehr Effektivität und Effizienz bei. Das Zusammenwirken der Netzwerkakteure kann Synergieeffekte erzeugen. Netzwerke können als organisatorische Antwort auf die Komplexität der alltäglichen Herausforderungen der landwirtschaftlichen Praxis angesehen werden.

Alle Formen von Kooperation und Vernetzung beruhen auf zwischenmenschlichen, soziokulturell verankerten Prinzipien. **Denn Kooperation ist auch eine Haltung, die gelernt, ein Bewusstsein, das entwickelt werden will.** Für

erfolgreiche Kooperation ist zunächst einmal eine prinzipiell aufgeschlossene Haltung der Beteiligten notwendig. Dazu gehört die grundlegende Bereitschaft, sich auf ein gemeinsames Ziel zu verständigen. Das ist nicht immer einfach: Erwartungen und Zielsetzungen müssen kommuniziert, reflektiert und verhandelt werden. Die Parteien müssen sich auf eine grundlegende Definition des zu erreichenden Zieles verständigen, ebenso darauf, wie dieses Ziel erreicht werden soll. Zum Zweiten müssen die Beteiligten dazu bereit sein, «über den eigenen Tellerrand» zu blicken. Zwar wird bei einer Kooperation stets gegenseitiger Nutzen generiert; aber es kann auch Zeiten geben, in denen ein gewisser «Vorschuss» geleistet werden muss, bevor ein eigener Vorteil sichtbar wird. Ein drittes Erfolgsprinzip für gute Kooperationen ist die Fähigkeit, Vertrauen zu schenken. Nur in vertrauensvollen Beziehungen können Strukturen wachsen, die tatsächlich zu gemeinsamen Ergebnissen und Erfolgen führen. Vertrauen entsteht nicht aus dem Nichts – vielmehr braucht es eine Atmosphäre, in der Emotionen reflektiert und kontrolliert werden und gegenseitig Verantwortung übernommen wird. Diese Grundwerte des sozialen Miteinanders sind tragende Säulen für eine funktionierende Gemeinschaft, für Gegenseitigkeit, für kollektives Entscheiden.⁷

Kooperationen in und mit der Landwirtschaft

Kooperationsprojekte wie «Städter und Bauern» der Organisation Slow Food zeigen, dass es durchaus Menschen gibt, die Fragen nach der Herkunft von Lebensmitteln nicht nur beantwortet wissen möchten, sondern die Antworten selbst suchen, erleben und mitgestalten möchten. Denn die wachsende Sehnsucht der Menschen nach einer neuen Esskultur, nach Sicherheit und Transparenz der kurzen Wege und nach einer Landwirtschaft und Agrar-Kultur, die diesen Namen tatsächlich verdient, hat zu verschiedensten Bewegungen geführt, die diese Art der Lebensmittelproduktion erfolgreich praktizieren.⁸

Tatsächlich erfreuen sich Kooperationen, in denen diese Fähigkeiten der bäuerlichen Kul-

⁴ Vgl. Gottwald, Franz-Theo; Boergen, Isabel (2012): *Ein neues Miteinander. Erfolgsprinzipien für gute Kooperationen in und mit der Landwirtschaft.* In: Agrarbündnis (Hg.): *Der Kritische Agrarbericht 2012.* Hamm: AbL Verlag, S. 256.

⁵ Vgl. Doluschitz, Reiner (2001): *Kooperationen in der Landwirtschaft.* In: *Berichte über Landwirtschaft, Band 79, Landwirtschaftsverlag, Münster, S. 375.*

⁶ Vgl. Theuvsen, Ludwig (2003): *Kooperationen in der Landwirtschaft. Formen, Wirkung und aktuelle Bedeutung.* Vortrag anlässlich der 5. Jahrestagung Thüringer Landwirtschaft, 20. Februar 2003.

⁷ Vgl. Gottwald, Franz-Theo; Klepsch, Andrea; Messow, Eike (2010): *Die Kunst der Kooperation.* In: Galuska, Joachim (Hg.): *Die Kunst des Wirtschaftens.* Kamphausen Verlag, Bielefeld, S. 91–104.

⁸ Vgl. Gottwald, Franz-Theo; Boergen, Isabel (2012): *Ein neues Miteinander. Erfolgsprinzipien für gute Kooperationen in und mit der Landwirtschaft.* In: Agrarbündnis (Hg.): *Der Kritische Agrarbericht 2012.* Hamm: AbL Verlag, S. 258.

tur wieder zum Tragen kommen und wertgeschätzt werden, zunehmender Beliebtheit. Die *Community Supported Agriculture* (CSA) etwa, zu Deutsch Landwirtschaftsgemeinschaftshöfe, Versorgergemeinschaften oder solidarische Landwirtschaft. Es handelt sich dabei um den Zusammenschluss von landwirtschaftlichen Höfen mit Privathaushalten. Die Grundidee dahinter: Ein Hof versorgt die unmittelbare Region mit Lebensmitteln, die Region stellt im Gegenzug dem Hof die Finanzmittel für dessen Bewirtschaftung zur Verfügung. Diese Idee der wechselseitigen Verantwortung ist als Musterbeispiel für gelungene Kooperation ebenso einfach wie erfolgreich: Der Landwirt eines CSA-Hofes überträgt die Kosten der landwirtschaftlichen Jahresproduktion auf seine Kundschaft, indem diese ihre Lebensmittel mit monatlichen Festbeiträgen und Abnahmegarantien dort beziehen. In wöchentlichen oder monatlichen Lieferungen werden die jeweiligen Ernteanteile an die teilnehmenden Abnehmer übergeben oder in zentrale Lager verbracht, die für die Abnehmer frei zugänglich sind. Diese Höfe, in der Regel ökologisch bewirtschaftet, bieten umfassende Transparenz und Einblicke in die betriebliche Praxis. Die Preise für die Lebensmittel entsprechen im Wesentlichen den Produktionskosten. Bedürfnisgemässe, lokale Erzeugung zu fairen Bedingungen für alle Beteiligten ist das Ziel und das Erfolgsgeheimnis von CSA.

Die Bewusstseinsbildung für eine umwelt-, tier- und menschengerechte landwirtschaftliche Produktion kann nicht früh genug begonnen werden. Dies hat etwa das Land Rheinland-Pfalz erkannt und 2009 den *Lernort Bauernhof* ins Leben gerufen. Gemeinsam mit Akteuren aus der Landwirtschaft soll hier eine handlungsorientierte ausser-schulische Bildung von Schülern gefördert und zugleich bäuerlichen Höfen neue Erwerbsmöglichkeiten aufgezeigt werden. **Denn ein Bauernhof ist ein ausgezeichnete Ort, um Verständnis für die vielfältigen ökologischen und sozialen Verknüpfungen der Lebensmittelproduktion zu entwickeln und umweltbewusstes Verhalten zu fördern.** Auch für die rund 50 teilnehmenden Betriebe ist die Kooperation ein Gewinn: Neben einer finanziellen Aufwandsentschädigung gestattet das gemeinsame Lernen auf dem Bauernhof Einblicke in landwirtschaftliche Produktionsprozesse und schafft ein tieferes Verständnis und



Ausserschulische Bildung von SchülerInnen und neue Erwerbsmöglichkeiten für BäuerInnen: Das Projekt «Lernort Bauernhof» als Beispiel von Kooperation über die Grenzen der Landwirtschaft (und der Generationen) hinaus.

©Foto: i.m.a – information.medien.agrar e.V.

grössere Wertschätzung für die Landwirtschaft in der Region. Auch kann so ein realistischeres Bild von landwirtschaftlicher Produktion vermittelt werden und Vorurteile können abgebaut werden.

Zwischen Handelsketten und Verbänden sind ebenfalls Kooperationen möglich und erfolgreich. So etwa beim Handelsunternehmen REWE, das eine langjährige Partnerschaft mit dem Bioanbauverband Naturland verbindet. Naturland definiert Umwelt- und Sozialstandards, die wesentlich strenger sind, als das deutsche oder europäische Bio-Siegel es vorschreiben. Die Zusammenarbeit wirkt sich daher in vielerlei Hinsicht lohnend aus: etwa auf den Erhalt der Artenvielfalt oder die Sicherung landwirtschaftlicher Existenzen durch Abnahmegarantien seitens des Handelskonzerns. Die Partnerschaft mit Naturland sorgt auch für mehr Transparenz und Herkunftskontrolle: Anhand von Chargenbezeichnungen auf der Verpackung ist genauestens rückverfolgbar, wer das Produkt hergestellt hat.

Fazit

Kooperationen, seien sie vertikaler oder horizontaler Natur, können nicht nur die Wahrscheinlichkeit einer gemeinsamen Zielerreichung erhöhen, sondern auch ganz entscheidend zur

ländlichen Entwicklung beitragen und dem Bauernsterben entgegenwirken. Kooperationen zwischen den Erzeugern werden jedoch zukünftig nicht ausreichen, dem Strukturwandel wirtschaftlich erfolgreiche Konzepte entgegenzusetzen. Hier greifen Partnerschaften zwischen Land und Stadt, zwischen Produzenten und Verbrauchern, die sich, getragen vom Trend hin zu mehr Regionalität, mehr Zeit, mehr Fairness und mehr Tierwohl, zunehmender Beliebtheit erfreuen. Es gibt vielfältige Konzepte, vom Dorfladennetzwerk über Gemeinschaftshöfe bis hin zu lokalen Initiativen für regio-kulturellen Genuss.

Das Ziel, die bäuerliche Öko-Landwirtschaft zu stärken und ökologisch und fair hergestellte Lebensmittel zu produzieren, mag ehrgeizig sein. Aber der Wert, der von diesen Kooperationen generiert wird, geht weit über den ökonomischen Nutzen hinaus: **Verständnis, Vertrauen, Anerkennung und Respekt vor dem Anderen und seinen Leistungen können dauerhaft ein Klima der gegenseitigen Wertschätzung etablieren**, das in den vergangenen Jahrzehnten im Zuge der Industrialisierung und der einhergehenden Entfremdung zwischen Land und Stadt leider zunehmend verloren gegangen ist.⁹

⁹ Ebd., S. 259.

Kooperatives Marketing für die Region

Die Agronomin Jasmine Said Bucher stellte am Möschberg-Gespräch die Kommunikations- und Vermarktungsplattform «alpinavera» vor. Die Kooperation zwischen BäuerInnen, «LebensmittelhandwerkerInnen» und Kantonen bezweckt, dass die Erzeugnisse der Berglandwirtschaft mehr Beachtung, Absatz und Wertschätzung finden.

Markus Schär. Wie können sich handwerklich hergestellte Lebensmittel aus einer Bergregion gegen die industrielle Billigware behaupten? Diese Frage stellte sich Jasmine Said Bucher vor fast zehn Jahren. Zusammen mit «LebensmittelhandwerkerInnen», BäuerInnen und VertreterInnen der Kantone Graubünden, Uri und Glarus fand die Agronomin eine Antwort: **Man setze das Regionale in Wert, indem man die kulinarische und kulturelle Besonderheit der Erzeugnisse bewerbe und diese damit vom industriellen Einheitsbrei abhebe.** Das Schlagwort dazu war schnell zur Hand: «regionale Spezialitäten». Die Idee mündete 2006 in die Gründung des Vereins «alpinavera», der sich als Kommunikations- und Vermarktungsplattform für Alp-, Berg- und Regionalprodukte versteht. Said Bucher wurde zur Geschäftsführerin von alpinavera gewählt. Die Kooperation macht Sinn, weil den Klein- und Kleinstbetrieben im Berggebiet oftmals die Ressourcen fehlen, um ihre Spezialitäten an die Kundschaft zu bringen. alpinavera fungiert als Mittler zwischen HerstellerInnen und EndabnehmerInnen.

Regionale Wertschöpfung

Damit eine Bäckerin, ein Metzger oder eine Käserin bei alpinavera mitmachen können, müssen die Zutaten ihrer handwerklich hergestellten Spezialitäten zu 80% aus der alpinavera-Region stammen. Diese umfasst die Kantone Graubünden, Uri, Glarus und Tessin. Eine wei-

tere Voraussetzung für die Verwendung des Labels «alpinavera» besteht darin, dass zwei Drittel der Wertschöpfung eines Lebensmittels in den genannten Bergregionen erbracht werden müssen. Ziel von alpinavera ist es, die Wertschöpfung vor Ort zu steigern, um die einheimische bäuerliche und handwerkliche Lebensmittelherstellung zu fördern. Die Zukunftsperspektive der BäuerInnen und «LebensmittelhandwerkerInnen» der Region soll durch die gemeinsame Vermarktungsinitiative verbessert und ihre Identität gestärkt werden. Über 1000 Lebensmittel sind derzeit mit dem Label «alpinavera zertifiziert» ausgezeichnet, viele davon aus biologischer Landwirtschaft.

Um für die alpinavera-Lebensmittel neue Absatzkanäle zu erschliessen, organisiert die Geschäftsstelle Auftritte an Messen und anderen Anlässen. Die sieben Mitarbeitenden sind zudem in Beratungstätigkeiten eingebunden, begleiten Projekte zur regionalen Entwicklung und betreiben einen eigenen Online-Shop. Finanziert wird alpinavera fast zur Hälfte vom Bund und den beteiligten Kantonen, der Rest kommt über die Partner herein. **«Das Entscheidende für uns sind aber die ProduzentInnen. Sie sind unser Fundament, ohne sie könnten wir gar nichts machen»**, betonte Said Bucher auf dem Möschberg. Da die Glaubwürdigkeit für alpinavera besonders wichtig sei, werden sämtliche Betriebe alle zwei Jahre kontrolliert und zertifiziert.

Die Problematik der Nischenmärkte

alpinavera verkörpert kein alternatives Wirtschaftsmodell, sondern bewirtschaftet einen Nischenmarkt. Nischenmärkte leben davon, dass sie weder eine starke Nachfrage, noch eine starke Konkurrenz haben – was eine relativ gute Gewinnmarge auch bei kleinen Umsätzen ermöglicht. **Darin liegt aber zugleich die Grundproblematik der Nischenmärkte begründet: Sie müssen Nischen bleiben und brauchen zu ihrer Daseinslegitimierung den anonymen Massenmarkt, von dem sie sich durch ihre höheren Qualitätsstandards – symbolisiert durch Labels – abheben können.** Deshalb wohnt den Nischenmärkten die konservative Tendenz inne, die dominante Marktstruktur nicht infrage zu stellen, sondern sich implizit bejahend auf diese zu beziehen. Dennoch verweisen Projekt wie alpinavera aufgrund ihres Bekenntnisses zu Regionalität und handwerklich-bäuerlicher Echtheit auf die Chance, die bäuerliche Landwirtschaft in die Gesellschaft zurückzubringen (und umgekehrt). Die an das Referat von Frau Said Bucher anschliessenden Gruppengespräche brachten zum Ausdruck, dass die Entwicklung weitergehen muss. **Es braucht neue bäuerlich-gesellschaftliche Kooperationsformen, die nicht am Brutto-sozialprodukt massnehmen, sondern sich an den natürlichen Lebensgrundlagen und -prozessen orientieren.** Nur wenn wir solidarisch, ökologisch und sozial lebensfähig wirtschaften, kann wirkliche Nachhaltigkeit entstehen. ●



Nicht einfach nur «Käse»: Die Agronomin Jasmine Said Bucher stellte auf dem Möschberg das Projekt «alpinavera» vor. Foto: Markus Schär



Diskussion von neuen und alten Kooperationsformen – TeilnehmerInnen des Möschberg-Gesprächs 2014. Foto: Markus Schär

Lust auf Kooperation?

Verschiedene alte und neue Formen von Zusammenarbeit – eine Arbeitsgruppe auf dem Mösberg diskutierte, warum diese viele Chancen bieten, aber den Beteiligten auch einiges abverlangen.

Sonja Korspeter. Vater, Mutter, Kinder und Grosseltern – die klassische Form der Zusammenarbeit auf dem bäuerlichen Familienbetrieb. Es gibt sie weiterhin, und das sehr erfolgreich. Doch an vielen Stellen bröckelt sie auch. Die Grosseltern wohnen in einer Wohnung im Dorf oder im Altenheim, die Schwiegertochter arbeitet immer häufiger ausserhalb. Und wenn die Beziehung kriselt, kann die Bauersfrau respektive der Mann der Bäuerin auch gehen. Dies bedeutet einen Freiheitsgewinn für das Individuum, ist also so gesehen positiv. Und Grosseltern, die nicht mit auf dem Hof leben, reden dem Sohn oder der Tochter bei der Bewirtschaftung weniger rein. Andererseits können die jungen Leute weniger oder gar nicht mehr auf die tatkräftige Unterstützung und Erfahrung der älteren Generation zurückgreifen. Der Arbeitsdruck auf den Höfen wächst – weniger Kooperation verlangt mehr vom Einzelnen.

Der Familienbetrieb – ein besonderes System

Dennoch: die Gestaltungsspielräume für den Einzelnen auf einem funktionierenden Mehrgenerationenbetrieb können gross sein. Beruf und Familie lassen sich in ganz einzigartiger Weise vereinbaren. Nicht nur, weil alles am selben Ort ist, sondern auch weil man sich innerhalb der Familie gegenseitig aushelfen kann. Neue Betriebszweige können ausprobiert werden, ohne dass gleich viel Geld investiert werden muss. Familie kann eine starke Gemeinschaft sein, die durch ein respektvolles Miteinander den Einzelnen Gestaltungsspielräume ermöglicht. Allerdings stellt sie ihre Mitglieder auch vor grosse Herausforderungen. **Permanent und auch dann, wenn es konfliktreich wird, sind immer alle Bereiche beisammen: Gefühle, Geschäft und Eigentum.** Wenn die Kooperation nicht gut funktioniert oder die Familienmitglieder mit den anstehenden Aufgaben überfordert sind, kommt es häufig zu Selbstausbeutung und ungesunden Abhängigkeiten. Neue, frei gewählte Formen des Miteinander werden wichtiger und können die Familie fruchtbar ergänzen.

Kooperationsformen als Zweck- und Wertegemeinschaften

Es gibt verschiedene Kooperationsformen von Betrieben untereinander. Das können Betriebsgemeinschaften von benachbarten Höfen sein, aber auch Erzeugergemeinschaften oder Genossenschaften. Verträge mit einem gemeinsamen Zweck bilden die Basis der Zusammenarbeit. Solche horizontalen Kooperationen bieten die Möglichkeit der Konzentration auf die persönlichen Stärken und Talente. Über den Einbezug der Verarbeitung und/oder Vermarktung können bessere Margen entlang der Wertschöpfungskette erzielt werden. Eine gute Planung der Zusammenarbeit und ein guter Informationsfluss sind wichtig, ebenso eine gute Kommunikationskultur. **Für eine gelingende Zusammenarbeit braucht es den Blick für die Bedürfnisse der Einzelnen und die Fähigkeit, mit Konflikten umzugehen.** Sonst entstehen schnell Ungleichgewichte und Unzufriedenheiten, was die Kooperation infrage stellt.

Bei Zusammenschlüssen zwecks gemeinsamer Vermarktung ist es besonders wichtig, die Aspekte Informationsfluss und Mitbestimmung im Blick zu behalten. Schnell entfernt sich sonst die Verwaltung von der Basis und Interessenkonflikte zwischen Mitgliedern und der Organisation werden zum Nachteil für die Basis. Beispiele dafür sind die grossen Molke-reigenossenschaften. **Jede Zweckgemeinschaft kann nur funktionieren, wenn sie auch Wertegemeinschaft ist.** Es braucht einen gemeinsamen Wertekonsens, um mit zum Teil gegensätzlichen Interessen umgehen und dauerhaft fruchtbar zusammenarbeiten zu können.

Produzenten-Konsumenten-Gemeinschaften

Diese Form der Kooperation gewinnt wieder zunehmend an Bedeutung. Regionale Vertragslandwirtschaft, Gemüseboxen, Hofläden – auf verschiedenste Art versuchen Landwirte in direkten Kontakt mit den Konsumenten zu treten. Auch hier gibt es Verträge. Doch Vertrauen, hergestellt über den direkten Austausch und zum Teil sogar über aktive Mitarbeit, spielt

ebenfalls eine grosse Rolle. Stadt und Land kommen in Berührung. Über Abnahmegarantien sinkt das Risiko für den Landwirt; die Preise werden teilweise von der Entwicklung der Marktpreise abgekoppelt. Bäuerin und Bauer erhalten mehr Wertschätzung für ihre Arbeit und können unter Umständen die Vielfalt auf ihrem Hof erhöhen. Denn die Konsumenten wollen am liebsten die ganze Bandbreite an landwirtschaftlichen Produkten. Auch für viele Konsumenten sind solche Kooperationen attraktiv. Sie ermöglichen den Bezug von guten Lebensmitteln aus der Region, die unter transparenten Bedingungen hergestellt wurden. In einigen Projekten ist die Mithilfe beim Anbau und bei der Pflege der Tiere erwünscht. Kinder können lernen, wie Lebensmittel entstehen und sehen, welchen Aufwand es braucht, bis sie auf dem Teller liegen. **Selber Hand anlegen und dabei sinnliche und sinnstiftende Erfahrungen zu machen – das sind wichtige Gründe für Konsumenten, sich an regionalen Vertragslandwirtschaftsprojekten zu beteiligen.**

Bisher noch die Ausnahme

Nicht für jeden Hof und jeden Konsumenten sind solche Modelle der Kooperation geeignet. Bauer und Bäuerin müssen bereit sein, viel Zeit in die Kommunikation zu stecken. Sie müssen auch gewillt sein, regelmässig viele Menschen auf ihrem Hof zu haben. Der Konsument möchte vielleicht mitreden, wenn es um Fragen des Anbaus oder der Verarbeitung geht. Dafür sollte man offen sein. Und der Hof muss in Konsumentennähe gelegen sein. Auf Konsumentenseite widerspricht ein Mittragen der Anbau-Verantwortung komplett den Prinzipien der heutigen arbeitsteiligen Erwerbsgesellschaft. **Wer bei einem kooperativen Projekt mitmacht, verändert sich dabei selbst und erlebt sich als handlungswirksam. Er selber ist der Wandel und trägt somit auch zum Wandel der Gesellschaft bei.** Die Höfe vom Rand wieder in den Mittelpunkt der Gesellschaft rücken, Schritt für Schritt. Kooperationen unterschiedlichster Art werden hierbei eine wichtige Rolle spielen. ●

Kooperative Label-Kontrollen

Am Mösberg-Gespräch diskutierte eine Arbeitsgruppe über die Unzulänglichkeiten von Labels und Kontrollen und formulierte Empfehlungen.

Ueli Ramseier¹ Wer Produkte auf dem Hof in der Nachbarschaft einkauft, macht dies auch, weil ein Vertrauensverhältnis zwischen der Bäuerin² und der Abnehmerin besteht. Ob der Hof ein Label – zum Beispiel «Bio Suisse» – hat, ist dabei zweitrangig. Das Vertrauensverhältnis hat ein grösseres Gewicht als das formale Regelwerk. Doch nur wenige Menschen haben die Gelegenheit direkt ab Hof einzukaufen. **Um bei der grossen Mehrheit der Supermarkt-Konsumentinnen den Mangel an direktem Kontakt und Vertrauen zur Bäuerin zu kompensieren, werden Labels entwickelt und stimmungsvolle Werbebilder vermittelt.** So soll die entstandene Distanz überbrückt werden. Labels werden heute fast ausschliesslich aufgrund unabhängiger Kontrollen mit einer anschliessenden Zertifizierung vergeben. Sie basieren auf der Vorstellung, dass das in sie gesetzte Vertrauen überprüfbar und mittels Zertifikat auch kommunizierbar ist.

Vor allem Vertreterinnen der bäuerlichen Landwirtschaft stehen den Kontrollen und Zertifizierungen zunehmend kritisch gegenüber. Dies einerseits, weil **Richtlinien und Labels als technische Massnahmen die lebendigen Prozesse in der Landwirtschaft nur ungenügend abzubilden vermögen.** Andererseits verursachen die Kontrollen einen hohen administrativen Aufwand, die immer komplexer werdenden Standards sind schwer zu verstehen, die Kosten für die Kontrollen sind hoch und die generalisierenden Checklisten vereinfachend. Dies führt dazu, dass sich immer mehr Bäuerinnen Alternativen zum gängigen System wünschen. Am diesjährigen Mösberg-Gespräch wurde in einer Gruppe an der Frage gearbeitet, welche glaubwürdigen Alternativen es zu «unabhängigen» Kontrollen und Zertifizierungen gibt. Als Ergebnis hat die Gruppe die nachfolgenden Empfehlungen formuliert.

• **Die verantwortungsvolle und damit vertrauensbildende bäuerliche Landwirtschaft fördern:** Dies scheint auf dem Weg «weg von



Kontrolle des wachsenden Formularberges.

Foto: Thomas Stephan; ©BLE, Bonn

der Zertifizierung» einer der grundlegenden Rahmenbedingungen zu sein. Die Eckwerte dazu finden sich auch in der Mösberg Erklärung³ wieder.

• **Von anderen lernen:** Die von der IFOAM⁴ geförderten «partizipativen Garantiesysteme» setzen auf die aktive Partizipation aller Interessensvertreterinnen und sind auf dem Fundament von Vertrauen, sozialen Netzwerken und Wissen gebaut (IFOAM 2008⁵). Von denselben Ideen haben sich bereits die Pioniere der Bio-bewegung leiten lassen.

• **Verantwortung von Produzentinnen und Abnehmerinnen stärken:** Zertifizierungen fördern die Tendenz von Abnehmerinnen, Verantwortung abzugeben. Sie sind mit dem Kauf von kontrollierten und zertifizierten Produkten sozusagen aus der Verantwortung entlassen. Mit kooperativen Kontrollsystemen müssen sich die Abnehmerinnen, aber auch die Produzentinnen, stärker mit den Werten hinter dem Kontrollsystem auseinandersetzen. Alle stehen so mit ihren Kauf- oder Produktionsentscheidungen wieder stärker in der Verantwortung.

• **Produzentinnen-Abnehmerinnen-Gemeinschaften fördern:** Die aktive Teilnahme der Abnehmerinnen am Produktionsprozess, die Nähe von Produktion und Verbrauch stärken die verantwortungsvolle Herstellung von Lebensmitteln. Aus Abnehmerinnen werden «Prosumentinnen» (Niko Paech). Dazu müssen

wir bereit sein, unsere Höfe mit anderen Menschen zu teilen.

• **Labelkriterien gemeinsam festlegen:** Bei der Festlegung der Kriterien für ein Label und damit auch der Zertifizierungen sind oft nur Spezialistinnen beteiligt. Der Einbezug von Abnehmerinnen, Produzentinnen und anderen Personengruppen macht den Prozess, Kriterien für ein Label festzulegen, zwar komplizierter und langwieriger, schafft aber eine starke Vertrauensbasis.

• **Komplexität reduzieren:** Je kürzer der Richtlinienkatalog für ein Label ist, je weniger Hilfsstoffe und Agrochemikalien zugelassen sind, desto besser verstehen Einkaufende, wofür ein Label steht. Die fehlende Präzision wird durch Vertrauen in die wertorientierte Präambel der Richtlinien ersetzt.

• **Wertorientierte Präambel:** In Richtlinien soll zuallererst die Wertebasis der beteiligten Personen und Organisationen ersichtlich sein. Nebst ökologischen sind auch soziale und ökonomische Werte darzulegen. Die Abnehmerinnen sehen so, auf welcher Wertebasis ein Produkt hergestellt wurde.

• **Beratung bei Kontrollen zulassen:** Die Trennung von Standardsetzung und deren Überprüfung hat sich heute durchgesetzt. So gibt zum Beispiel Bio Suisse die Richtlinien vor, und ein Kontroll- und Zertifizierungsunternehmen führt die Kontrollen durch. Mit der Trennung von Standardsetzung und Kontrollen geht auch eine strikte Trennung zur Beratung einher. Dabei geht ein grosses Potenzial für Verbesserungen in der Produktion und für Vertrauensbildung verloren. Beratung sollte im Rahmen von Kontrollen wieder möglich sein.

Schlussfolgerung: Die Gruppe sieht in «kooperativen Kontrollsystemen» das Potenzial, die Distanz zwischen den Produzentinnen und den Abnehmerinnen zu reduzieren. Der intensive Austausch und die angeregte Ideensuche haben zu einer Reihe von Gedanken und Empfehlungen geführt, welche für die weitere Arbeit am Thema «kooperative Kontrollsysteme» hinzugezogen werden können. ●

¹ Der Autor ist Textilingenieur, Ethnologe und Landwirt.

² Wo nachfolgend die weibliche Form verwendet ist, wird die männliche Form mitgemeint.

³ Vgl. http://www.bioforumschweiz.ch/upload/Moeschberg_Erklarung.pdf

⁴ International Foundation for Organic Agriculture Movements, zu Deutsch: Internationale Vereinigung der ökologischen Landbaubewegungen.

⁵ Vgl. <http://www.ifoam.org/en/value-chain/participatory-guarantee-systems-pgs>

Was wird mensch ein Wert?

«Kommt das von aussen, muss ich dem zustimmen? Was sind denn die inneren Bilder bei Werten, die Erfahrungen? Und wie verwandeln sich Werte?» Diese Frage von Bio-Hofbesitzerin und Psychologin Gitta Griesser eröffnete die Wertegruppe beim Mösberg-Gespräch.

Nikola Patzel. Dass das Ansprechen von WERTEN spontan menschliche *Idealvorstellungen* aktiviert, geschah zuerst auch hier. «Unsere Bio-Werte: Lebensfreundlich und -bejahend sein, im Einklang mit Natur oder Schöpfung und ‹geistiger Welt› leben. Langfristig denken und Dauerhaftes fördern, verantwortungsvoll mit Böden, Vielfalt und Kreisläufen umgehen.» Zu diesen schönen inhaltlichen Werten wurden als unbedingte Letztwerte in der Runde beigefügt: «Ehrlichkeit und Wahrhaftigkeit, Freiheit und Frieden mit der Natur, Sicherheit und Liebe.» Niemand solle eine Bezahlung dafür erwarten, solche Werte zu verfolgen und z. B. niemanden zu töten. Und doch, wurde geäussert, sollte der Gemeinschaft ein *werttreues* Verhalten «etwas wert sein», eben weil es «verfolgenswert» und «nachahmenswert» sei. Doch auch wo sie *nicht* hinwollten, war den TeilnehmerInnen bewusst, das kam als «Unwert» zur Sprache: «Hierarchie und Marktmacht, Beherrschung und Ausbeutung, Wachstumszwang, Maximierung und Sterilität (als Wert der Gentechindustrie). Discount ist auch ein Unwert.»

«Aber gehört das Töten nicht auch zum Leben?» «**Sind wir hier nicht dabei, das Leben und uns selbst als Wertträger zu idealisieren, so wie in der biblischen Unterscheidung von ‹Kindern Gottes und Kindern Satans›?**»¹ Verdrängen wir damit nicht das Gegenteil unseres Ideals in uns selbst? – Klar wurde in der gemeinsamen Reflexion, dass Werte **gemeinschaftsbildend** sein können: «Sie haben in der Gruppe einen einigenden Zweck». Oder einen trennenden: des einen Wert ist des anderen Unwert. Andere Werte zu vertreten als andere Menschen, zum Beispiel als die «konventionellen» Bauern, könne für diese «kränkend» sein und «trennend wie ein Schwert». Nach innen hin könnte die Wirkung gemeinsamer Werte hingegen bis zur «Sektenbildung» gehen. An dieser Stelle des Gesprächs fiel jemandem auf: «Keiner hat gesagt, Gemeinschaft sei für ihn wertvoll.» Offenbar standen bei den TeilnehmerInnen in diesem Moment Werte als die persönlich zu verwirklichenden im Vorder-

grund: «Werte sind etwas sehr Persönliches.» Also kam das Gespräch wieder auf die Frage: Wie entstehen persönliche Werte, was wird mensch ein Wert?

Den Gedanken weiter auszuführen, äussere und innere Einflüsse als Herkunftsbereiche persönlicher Werte deutlicher zu unterscheiden, wurde mir als Berichterstatter von der Gruppe aufgetragen: **Psychologisch können Werte als Zentren seelischer Energie aufgefasst werden, gleich wie Komplexe.** Wird einem Menschen bewusst, was ihn emotional antreibt, kann er das als seine «Werte» bezeichnen, wenn er es positiv annimmt und es in seinem Selbstbild einen guten Platz findet. Auch unbewusste Impulse können sehr starke Antriebe sein, stärker sogar als alle bewussten Werte; doch erst das Bewusstsein kann sie als «Werte» erkennen, die in inneren Beweggründen wurzeln.

Viele Werte des Menschen werden aber nicht aus der Seele von innen her bewirkt, sondern von aussen her geprägt: In jeder Familie, Gruppe und Gesellschaft gibt es **normative Wertsetzungen**. Zum Beispiel durch die Wichtigkeit der Eltern, die Attraktivität eines Vorbildes, die Macht eines «Sachzwanges» oder auch durch schmerzlich-emotionales «Einbläuen» kann ein Ideal oder Ziel oder Handlungsmuster als handlungsleitender

«Wert» im menschlichen Bewusstsein gebildet werden.

Dass die wertbildenden äusseren und inneren Einflüsse nicht immer zusammenspielen müssen, dass sie auch gegeneinander spielen können, ist leidvolle Erfahrung und wird in jeder Selbstbeobachtung offenkundig. Die psychologisch so genannte **«kognitive Dissonanz»** ist die Unstimmigkeit zwischen dem, was man als sozial oder gemäss Selbstbild erwünschten Wert zeigt und dem, was man aus anderen Gründen tut. Wobei damit noch nicht entschieden ist, welchem Impuls zu folgen je nach Situation für einen Menschen «das Beste» ist. Doch freilich ist bei Werten nicht nur wichtig, was sie bewirkt, sondern auch, was sie bewirken! Die **Funktion der sozialen Gemeinschaftsbildung** und Gemeinschaftsabgrenzung ist das eine. Das andere ist die **Bedeutung, «sinnvoll» zu sein**. Was «Sinn macht», ist seelisch wertvoll. In diesem Fall kann «Sinn» also als die Beziehung zu inneren Wertegrundlagen gesehen werden – als «re-ligio» im Sinne von «Rückverbindung». Diese Bedeutung macht den Wert zugleich zum Symbol, da er mit dem Geistig-Seelischen das verbindet, was dem Bewusstsein zugrunde liegen mag.

Soziale Funktion und innere Bedeutung von Werten können in eins fallen, in Ritualen und bei gemeinsamer Begeisterung zum Beispiel. Ein Wertekonflikt kann hingegen entstehen, wenn die Wertegrundlagen einander widersprechen. Auch das kennt jeder: Dass sich «verschiedene Seelen in einer Brust» streiten, dass verschiedene äussere Ansprüche mit ihren Werten an einer Person zerran – und natürlich auch, dass sich verschiedene Personen oder Gruppen direkt oder indirekt über Werte streiten. **Hilfreich ist dann, die Werte des anderen auch in sich selbst zu entdecken, auch wenn sie vielleicht (‹leider› oder ‹zum Glück›) etwas weniger entwickelt sind als bei sich selbst.** In diesem Sinne formulierte ein Teilnehmer der Wertegruppe: «Dynamische und Knospbauern und IP-Bauern sollten die Zäune etwas öffnen und in einen Dialog der Werteprofile kommen.»



Skizze zu äusseren und inneren Einflussfaktoren und Wirkungen persönlicher Werte.

Foto: Markus Schär

¹ Aus dem ersten «Johannesbrief» (1. Joh. 3,10). Dieses Zitat wird dem Evangelisten Johannes oder einem seiner frühen Ausleger zugeschrieben.

Geld oder Kartoffeln?

Die Arbeitsgruppe «Geld und Finanzsystem» diskutierte auf dem Möschberg über das (Un-)Wesen unseres Wirtschaftssystems, das Finanzgeschäfte höher gewichtet als den Kartoffelanbau.

Thomas Gröbly. Geld ist wichtiger als Leben. Die ehemalige Beirätin des Bioforums, Veronika Bennholdt-Thomsen, hat wie keine andere diese Perversion aufgezeigt und kritisiert. Es ist in bäuerlichen Kreisen eine Binsenwahrheit, dass man Geld nicht essen kann. Und trotzdem dreht sich alles ums Geld. Wirtschaften wird immer mit Geld und Geldumlauf verbunden. Vergessen ist der Ursprung des Begriffs «Ökonomie» in der Hausregel und guter Haushaltsführung. Ausgeblendet wird, dass in der Schweiz schätzungsweise 50% der Wirtschaftsleistung gar nicht geldvermittelt sind.

Um die Bedeutung von Geld zu reflektieren, hat sich am letzten Möschberg-Gespräch spontan eine Denkgruppe gebildet. Unser Ausgangspunkt war: **Geld ist ein Mittel und kein Selbstzweck, es dient einem Ziel. Unsere Ziele bestehen darin, dass Menschen heute und in Zukunft gut essen, und dass wir das Leben gemeinsam gestalten können.** Wir kamen zum Schluss, dass unser gegenwärtiges Geldsystem nicht nur instabil ist und das Funktionieren der Wirtschaft gefährden kann, sondern auch die falschen Anreize setzt. Die Finanzkrise hat uns gezeigt, dass die expansive Geldpolitik zwar Wirtschaftswachstum erzeugt, gleichzeitig aber gefährliche Blasen verursacht, die in Krisen münden. Doch Krisen kennen auch Gewinner, wenn sie nach dem Muster «die Gewinne privat, die Kosten dem Staat» bewirtschaftet werden. Die grosse Umverteilung in Richtung Kapital ist zugleich die Ausdehnung der Ausbeutung von Mensch und Natur. Die Bäuerinnen und Bauern spüren das ganz direkt: Mit Finanzgeschäften lässt sich



Kartoffeln kann man kaufen: 1 kg in Bioqualität für Fr. 3.40; Geld hingegen kann man nicht essen.

Foto: Markus Schär

mehr verdienen als mit dem Kartoffelanbau. Der Kostendruck zwingt zur Intensivierung, was zu tiefen Löhnen, Tierleiden oder Bodenzerstörung führt. Diese Perversion ist systembedingt. Auch Biobäuerinnen und Biobauern bekommen diese Systemzwänge zu spüren, sobald sie die übermächtigen Grossverteiler beliefern.

Wir suchten Lösungsansätze für den Übergang in eine Gesellschaft, in der Glück und Wohlbefinden aller auch in Zukunft gesichert ist. Als erstes malten wir ein Bild von der Vision dieser Gesellschaft. Sie basiert auf gemeinsamen Werten und nimmt Mass an den natürlichen Lebensprozessen. Das bedeutet eine lokale Wirtschaft unter verbindlichen Partnern. Der schillernde Begriff des «sozialen Kapitals» war uns wichtig. Er relativiert Geld und betont, **dass es kein Wirtschaften ohne Werte wie Vertrauen, Solidarität, Loyalität, Respekt oder Verantwortung gibt.** Diese Werte sind die grundlegenden Bedingungen fürs Wirtschaften, werden aber von der anonymen Geldwirtschaft in der Wachstumsökonomie zerstört. Eine Paradoxie, denn

Geld ist letztlich nichts anderes als eine soziale Abmachung, die auf Vertrauen beruht. Erst verbindliche Beziehungen schaffen die Werte, die für das Erreichen von Glück und Wohlbefinden notwendig sind.

Bildung soll das eigene Denken fördern und helfen, sich von Dogmen und Tabus, die gerade im Bereich Geld besonders tief liegen, zu befreien. **Warum ist uns allen einsichtig, dass nur die Vielfalt eine ökologische Stabilität ermöglicht, wogegen wir beim Geld auf der Monokultur beharren?** Der neueste Bericht des Club of Rome betont, dass radikal verstandene Nachhaltigkeit nur mit Geldreformen und einem «monetären Ökosystem» erreichbar sind.

Weiter betonten wir die Wichtigkeit von transparenten und verantwortungsvollen Geldanlagen. Unter dem Stichwort «Miteinander Wirtschaft» beschrieben wir die Stärkung der lokalen Wirtschaft durch Regionalwährungen. Sie vermitteln zwischen Bedürfnissen, die die Menschen mit herkömmlichem Geld nicht befriedigen können und Talenten, die nicht bezahlbar sind. Junge Ar-

beitslose könnten mit ihren Computerkenntnissen SeniorInnen unterrichten. Viele Beispiele zeigen die belebende Wirkung auf. Wichtig war auch der Boden. Es wurde für eine Bodenreform sowie für einen Landkauffonds plädiert, damit junge Bäuerinnen und Bauern zu Land kommen.

Im Alltag einfacher umzusetzen sind folgende Vorschläge. «Rent-a-Cow»: Eine Bäuerin vermietet eine Kuh, und der Mieter bekommt Milch und Fleisch. Regionale Vertragslandwirtschaft als eine unternehmerische Selbstorganisation zwischen Bauer und Konsumentin ist eine bekannte Idee. **Wir können es auch vielen Jungen vor allem in den Städten nachmachen und gemeinsam Gärtnern oder uns in einer Genossenschaft zusammenschließen, damit Kosten und Gewinne auf alle verteilt werden.** So neu sind viele dieser Ideen gar nicht. Die Schweiz hat eine lange Tradition der Commons oder Allmenden, der Genossenschaften und der gemeinschaftlichen Selbsthilfe. Es macht Sinn, diese Traditionen zu würdigen und kritisch an ihnen anzuknüpfen.

Den Kartoffeln gegenüber dem Geld den Vorrang zu geben, verlangt noch viel Arbeit. So müssen wir Boden, Arbeit und Geld neu denken. Wir müssen uns auch überlegen, wie wir mit dem Sicherheitsbedürfnis umgehen. **Eine gute Vernetzung mit verbindlichen Beziehungen schafft mehr Vertrauen und Sicherheit als Geld.** Damit das alles nicht fromme Wünsche bleiben, schrieben wir den bekannten Gandhi-Spruch als Fazit auf das Plakat, das wir allen präsentierten: «Sei du der Wandel, den du gerne in der Welt sehen willst!» ●

«Ökolandbau als Befreiungsbewegung gegen die Industrialisierung»

Der Agrarwissenschaftler Onno Poppinga spricht im Interview über den ungebremsen Trend der Industrialisierung der Landwirtschaft in Deutschland und beleuchtet ihre fossile Grundlage. Trotz der EU-Agrarpolitik des «Weiter wie bisher» ist der emeritierte Professor für Agrarpolitik optimistisch und glaubt an die Kraft der alternativen Bauernbewegungen.

Markus Schär und Jakob Weiss für K+P: *Herr Poppinga, in Ihrem Vorwort zu Christine Hubenthals Buch «Einfach mal anfangen...! Resilienz am Beispiel einer zukunftsfähigen Landwirtschaft» schreiben Sie, moderne Landwirtschaft sei im Grunde genommen die Verwandlung fossiler Energie in Agrarprodukte und stellen besorgt fest, dass die deutsche Agrarpolitik trotz Peak Oil diese gefährliche Abhängigkeit ignoriert. In der Schweizerischen Agrarpolitik ist dies nicht anders. Der Bundesrat erwähnt in der Botschaft zur Weiterentwicklung der Agrarpolitik in den Jahren 2014–2017, dass die Energieeffizienz in der Landwirtschaft bei rund 40 Prozent liege. Das heisst: Um eine Nahrungskalorie zu erhalten, müssen 2,5 Kalorien investiert werden – und dies sind überwiegend importierte Erdölkalorien. Trotzdem läuten bei niemandem in der Politik und im zuständigen Amt die Alarml Glocken. Wieso, glauben Sie, ist das so?*

Onno Poppinga: Die Abhängigkeit von fossilen Energieträgern ist ein Grundmerkmal industrieller Gesellschaften. Aktuell erscheint unter dem Dach des vieldeutigen Begriffs der «Globalisierung» alles bestens geregelt zu sein. Problematisiert wird die Abhängigkeit von fossilen Energieträgern – in Deutschland – eigentlich nur, wenn es Unstimmigkeiten mit Russland gibt (Erdgas); da klingt dann noch der alte Ost-West-Konflikt an. Einiges Geschrei erhebt sich, wenn die Preise für Energie mal wieder einen Sprung nach oben machen; ein Geschrei, das dann in folgenlose Debatten über Reduktionsziele übergeht. Dies zeigt: Die zentrale Bedeutung fossiler Energieträger wird nicht in Frage gestellt, weil das darauf beruhende Produktions- und Gesellschaftssystem funktioniert und Alternativen (noch) nicht nötig zu sein scheinen. **Sollte die fossile Energie für das reale Funktionieren der Wirtschaft tatsächlich knapp bzw. der Preise sehr teuer werden, so wäre die chemisch-technisch ausgerichtete Landwirtschaft als Erstes beim mineralischen Stickstoffdünger (N) und Phosphordünger (P) betroffen.** Der Verbrauch an fossiler Energie bei Pestiziden ist

zwar pro kg sehr viel höher, aber bekanntlich werden davon nur sehr viel geringere Mengen pro ha einhesetzt. Die technische Dimension der agrarindustriellen Landwirtschaft würde sich zwar auch deutlich verändern: Es würden viel höhere Kosten bei Bearbeitungs- und Erntevorgängen und in der Innenwirtschaft entstehen – aber nicht im gleichen Ausmass wie bei der mineralischen Düngung. Die Landwirtschaft verfügt mit Futter- und Körnerleguminosen über wirksame Möglichkeiten (mit allerdings deutlich geringeren Erträgen), den Einsatz von N-Mineraldünger deutlich zu reduzieren oder ganz darauf zu verzichten, wie das in der ökologischen Landwirtschaft der Fall ist. Deren immer noch geringer Anteil an der Flächenbewirtschaftung drückt eben auch aus, dass das chemo-technische System immer noch funktioniert und fest verankert ist, sowohl im wirtschaftlichen wie im politischen Umfeld.

Sie sprechen vom Kunstdünger- und Pestizideinsatz. Ist aber nicht die hochgradige Mechanisierung bzw. der intensive Maschineneinsatz (auf dem «Einmannbetrieb») die fossile Sackgasse, aus der ein Rückzug noch schwieriger zu bewerkstelligen ist? Wer zieht den

5-Schar-Onland-Pflug, wer das vier Tonnen schwere Güllefass, wenn wir den Dieseldurst des Schleppers nicht mehr stillen können?

Ich sage nur, dass wenn die fossile Energie tatsächlich knapp und die Preise sehr teuer werden, die chemisch-technisch ausgerichtete Landwirtschaft als erstes bei N- und P-Mineraldünger betroffen sein wird. Ich halte das für wahrscheinlich, weil der Verbrauch an fossiler Energie (heute vor allem in der Form von Erdgas) trotz deutlicher Verbesserung der Effizienz des Herstellungsverfahrens bei N-Mineraldünger immer noch besonders energieintensiv ist. **Dazu eine Überschlagsrechnung: Geht man bei einem heutigen Ackerbaubetrieb in Deutschland von einem «mittleren» Intensitätsniveau von 200 kg N-Mineraldünger/ha aus, so ist dafür mindestens ein Energieäquivalent von 280 l Diesel zu rechnen.** Der Gesamtaufwand für Bodenbearbeitung inklusive Pflugfurche, Dünger- und Spritzmittelausbringung sowie Ernte inklusive Strohbergung wird dagegen mit ca. 80 l Diesel/ha angesetzt. Auch wenn bei diesen Arbeitsvorgängen neben dem Verbrauch an Treibstoff natürlich ebenfalls die Energie mit berechnet werden muss, die in den Maschinen selbst vergegen-

Zur Person

Onno Poppinga wuchs auf einem Bauernhof in Ostfriesland auf, machte das Abitur und die landwirtschaftliche Lehre auf einem Hof mit Schwerpunkt Rinderzucht, studierte Agrarwissenschaft und promovierte zum Thema «Bauern und Politik». Von 1975 bis 2009 war er Professor für Landnutzung und regionale Agrarpolitik an der Gesamthochschule (später: Universität) Kassel, zuerst am Fachbereich Landschaftsplanung, später am Fachbereich ökologische Agrarwissenschaften am Standort Witzenhausen. Onno Poppinga ist Mitbegründer der **Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL)** und Mitverfasser des jährlich erscheinenden «**Kritischen Agrarberichts**». Nach seiner Pensionierung arbeitet er im Rahmen des **Kasseler Instituts für ländliche Entwicklung**. Gemeinsam mit seiner Frau bewirtschaftet er einen landwirtschaftlichen Betrieb mit 8 ha Grünland und Pferdehaltung.



© Foto: Marlene Herzog, «Unabhängige Bauernstimme»



«Die französischen Bauern, die bestrebt sind, fortschrittlich zu sein, sollten als Stickstoffdünger in allen Kulturen und auf allen Böden Ammoniumsulfat verwenden». – Ziemlich tendenziöse Postkarten-Werbung unbekanntes Datums.

Bild: Wikipedia

ständig ist («graue Energie»), so bleibt die besondere Abhängigkeit bei den N-Mineraldüngern meines Erachtens doch bestehen. Klar ist, dass ein deutlicher Anstieg der Preise für fossile Energieträger den Grossteil der heutigen landwirtschaftlichen Betriebe insgesamt ins Mark treffen würde – auch und gerade, was die Maschinenarmada, die Gebäude, den Verbrauch an Kunststoffen und Folien für den Feldgemüseanbau, für die Wickelballensilage usw. anbelangt.

Bei der heutigen Landmaschinenteknik sehe ich ein doppeltes Phänomen: Einerseits ist sie äusserst leistungsfähig – ein Mähdrescher mit 6 bis 8 m Schnittbreite beispielsweise «atmet» den Hektar Getreide nur so ein –, andererseits sind alle Belastungsgrenzen auf Acker und Grünland und bei unseren Tieren längst überschritten. Was die eigentliche Landtechnik angeht, so hat ihre ausserordentlich grosse Leistungsfähigkeit und die Sicherheit ihres Einsatzes – entsprechend «sauber gespritzte» und grossflurbereinigte Felder vorausgesetzt – dazu geführt, dass sie auch auf vielen ökologisch wirtschaftenden Betrieben schier ungebremst zum Einsatz kommt. Zwar gibt es immer noch viele Biobetriebe, denen ein Erhalt oder gar eine Erhöhung der Bodenfruchtbarkeit sehr wichtig sind; die Partner für einen immer noch vorhandenen (aber schwachen) Sektor einer auf den Ökolandbau bezogenen Technikentwicklung sind. Aber das Bild des

Technikverständnisses im Ökolandbau prägen sie leider nicht.

Auf welchen Energiequellen muss die Technik einer nachhaltigen Landwirtschaft Ihrer Meinung nach basieren? Soll in den nächsten 25 Jahren, wenn das verbleibende Erdöl für gescheiterte Dinge gebraucht werden wird, wieder die Pferdekraft vermehrt zur Anwendung kommen? Braucht die Landwirtschaft wieder mehr Hände? Oder führen neue «postfossile» Energieträger in die Zukunft?

Spontan möchte ich antworten: mehr Pferde und mehr Hände. Ich habe noch die Arbeit mit Pferden gelernt, und für mich persönlich wäre das keineswegs ein Angst erregender Rückfall in die Vor-Moderne. Der Soziologe Burkart Lutz hat vor vielen Jahren schon daran erinnert, dass der Prozess der Industrialisierung für einen Zeitraum von gut 100 Jahren durch einen Dualismus von bäuerlich-handwerklichem Sektor einerseits und industriellem Sektor andererseits gekennzeichnet war. Zu den Merkmalen des bäuerlichen Sektors gehörte die Energiegewinnung durch die Nutzung der Kraft der Pferde, Ochsen und Kühe – und sehr vieler Hände. Dieser Dualismus ist erst nach dem Zweiten Weltkrieg zu Bruch gegangen. Es ist wenig wahrscheinlich, dass tierische Anspannung auf absehbare Zeit wieder eine grössere Bedeutung gewinnen kann. Vermutlich würden sehr viele Bauern heute eher mit der Landwirtschaft ganz aufhören wollen, als

der Möglichkeit der Arbeit mit Pferden näher zu treten. Der Zusammenbruch der alten bäuerlichen Wirtschaft erfolgte nämlich nicht von selber, sondern war das Ergebnis einer Auseinandersetzung zwischen Alt und Jung. **Der Traktor, der Stickstoffdünger und die Melkmaschine waren die Instrumente, mit denen die Jungen – ideologisch gut vorbereitet durch die landwirtschaftlichen Fach- und Hochschulen – die Alten und ihre Form der Landwirtschaft verdrängt haben.** Besonders die Arbeitspferde wurden dabei zum Symbol des zu Verdrängenden. Selbst für viele von denen, die die heutigen Formen der chemo-technischen Landwirtschaft kritisieren und an Auswegen arbeiten, ist ein Neubeginn mit Arbeitspferden undenkbar.

Tatsächlich gibt es unter Studierenden der ökologischen Landwirtschaft eine gewisse Neugierde auf Arbeitspferde. In meiner Zeit am Fachgebiet ökologische Agrarwissenschaften der Uni Kassel habe ich deshalb dazu auch Seminare mit praktischen Übungen angeboten; es gab dazu eine Dissertation und mehrere kleinere Arbeiten. Aber einen grösseren Bedeutungsgewinn vermag ich derzeit trotzdem nicht zu erkennen. Hinzu kommt: Die Arbeit mit Pferden erfordert sehr viel an Ausbildung, Kenntnissen und Erfahrungen – Kenntnisse, die heute kaum mehr vorhanden sind, zumindest nicht in einem Land wie Deutschland. In Ländern wie Polen, Rumänien oder Bulgarien hingegen spielen die Arbeitspferde noch eine Rolle, und die Menschen haben das Wissen um die Arbeit mit Pferden noch. Der Integrationsprozess der Landwirtschaft dieser Länder in die EU wird aber begleitet vom Verschwinden der Arbeitspferde – die sich dann nur noch als «Lasagne mit Pferd» in Erinnerung bringen.

Die Verteuerung und Verknappung der fossilen Energie wird vermutlich nicht als plötzliche Katastrophe über die Industriegesellschaften hereinbrechen, sondern als länger anhaltender Vorgang. Aus diesem Grund sind auch sehr unterschiedliche Anpassungsreaktionen zu erwarten: von der Minderung des Luxuskonsums an Energie über die Steigerung der Effizienz der Technologie bis hin zur Nutzung von Energie aus nachwachsenden Rohstoffen und neuen Formen der Energiegewinnung – welche das auch immer sein werden.

Wird sich die zuspitzende Energiefrage in der Landwirtschaft pro oder contra Biolandbau auswirken? (Immer unter Nichtkenntnis des-

sen, was daneben bzw. gleichzeitig mit der übrigen Wirtschaft passiert.) Und könnte es sein, dass unter dem Druck der Bedingungen, denen sich die Landwirtschaft ausgesetzt sieht, sogar neue Modelle des gesellschaftlichen Zusammenseins aus der Landwirtschaft hervorgehen?

Bisher haben wir erörtert, in welchem Ausmass die moderne Landwirtschaft durch den Einsatz fossiler Energieträger bestimmt wird und was bei einer deutlichen Verknappung geschehen könnte. Ich sehe dabei aber nicht, dass sich die Energiefrage aktuell und real schon wirklich zuspitzt. So wird beispielsweise in Deutschland die Industrialisierung der Landwirtschaft unverändert vorangetrieben, indem z. B.

- der in der Landwirtschaft verbrauchte Diesel von der Treibstoffsteuer befreit bleibt, was den Bauern etwa ein Drittel der Treibstoffkosten erspart;
- der Bau grosser Tierställe – einschliesslich solcher in zweifellos agrarindustrieller Gröszenordnung – vom Staat über die sogenannte «einzelbetriebliche Förderung» subventioniert wird (in den meisten Bundesländern ca. 30% der Investitionssumme als «verlorener Zuschuss»). Zur Rechtfertigung dieser Politik wird zwar aktuell das Argument bemüht, die Förderung gebe es nur, wenn überdurchschnittliche Standards für die Tierhaltung eingehalten werden, am Charakter einer Förderung der Industrialisierung ändert sich dadurch aber gleichwohl nichts;
- trotz intensiver öffentlicher und wissenschaftlicher Debatten keine wirksamen Massnahmen ergriffen werden gegen die Belastungen der Böden, des Wassers, der Biodiversität und der Atmosphäre. Beispielsweise ist die einzige Grössenbegrenzung für die Maschinenarmada, die mit grosser Effektivität, aber auch mit immenser Bodenbelastung über die Felder zieht, ausgerechnet die Strassenverkehrsordnung;
- die EU – unter massgeblicher Mitwirkung von Bundeskanzlerin Angela Merkel – im Februar 2014 beschlossen hat, den Anbau von gentechnisch manipuliertem Mais freizugeben und dies, obwohl der Grossteil der landwirtschaftlichen Betriebe als auch der Grossteil der Verbraucher die «grüne Gentechnik» entschieden ablehnen.

Mit Blick auf das Verhältnis zwischen chemotechnischer Landwirtschaft und Ökolandwirtschaft ist zumindest für Deutschland sogar zu konstatieren, dass der Ökolandbau an Einfluss zu verlieren scheint. Das zeigt sich noch nicht

mal so sehr bei dem nur noch geringen Zuwachs an Ökobetrieben und an den von diesen bewirtschafteten Flächen; und auch nicht mal an der Zahl von «Rückumstellern» auf konventionelle Landwirtschaft. Kennzeichnend ist vor allem, dass in der öffentlichen Diskussion die Vorreiter-Position der Ökolandwirtschaft brüchig geworden ist. Das hat natürlich mit der fortlaufenden Bekämpfung der ökologischen Landwirtschaft durch die Institutionen der sich industrialisierenden Landwirtschaft zu tun. Es hat aber auch mit Veränderungen in der Ökolandwirtschaft selber zu tun. Zugespitzt könnte man behaupten: **Die Förderung der Ökoverbände «raus aus der Nische» verwandelte sich in ein «Hinein in die Vertrauenskrise».**

Wie Sie sagen, ist von der Politik, den Behörden und den grossen Bauernverbänden in absehbarer Zeit kein Kurswechsel zu erwarten. Dennoch fordern Sie vom Koloss EU-Agrarpolitik, die Betriebsprämien statt an die Fläche an den Faktor Arbeit zu knüpfen. Kämpfen Sie mit solchen Forderungen nicht auf verlorenem Posten?

Ob man auf verlorenem Posten gestanden hat, das weiss man immer erst hinterher. Die Förderung der Industrialisierung der Landwirtschaft durch die politischen Parteien, die grosse Mehrzahl der Agrarwissenschaftler und einen Teil der Bauern selber sowie die Ergebnisse dieser Ausrichtung sind ja seit langem auch Gegenstand vielfältiger und sehr unterschiedlicher Proteste. Auch wenn bisher die Wirklichkeit nicht zu den Gedanken drängt, so muss man sich doch selbstverständlich an dieser Kritik beteiligen und sinnvollere Massnahmen als die jetzt gültigen vorschlagen. Zum Beispiel wäre ohne die langjährige Arbeit gegen die gentechnischen Manipulationen von Pflanzen und Tieren die weit verbreitete Ablehnung in der Bevölkerung nicht vorstellbar gewesen.

Die Aufnahme der Forderung, die Direktzahlungen nicht mehr wie bisher am Umfang der Fläche, sondern am Umfang der Arbeit auszurichten, wäre eine hervorragende Möglichkeit, flächenmässig kleinere Betriebe, Betriebe mit Tierhaltung (vor allem solche mit Rinder), ökologisch wirtschaftende Betriebe und Betriebe mit schwierigen Standortbedingungen zu stärken. Gefördert würde damit die Arbeit und nicht die sogenannte Rationalisierung. Flächenmässig sehr grosse Betriebe haben ohnehin eine Fülle von Vorteilen am Markt, z. B. Kostendegressionen beim Einkauf und höhere Preise wegen des Angebots grosser Mengen, und befinden

sich sehr häufig an Gunststandorten mit niedrigen Erzeugungskosten. Die bisherige ausschliessliche Bindung der Direktzahlungen an die Fläche setzt da an Begünstigung noch eins oben drauf. Diese Aussagen gelten sowohl für konventionelle wie für ökologische Betriebe. Im Jahre 2010 gab es in Deutschland 63 Ökobetriebe, die mehr als 1000 ha bewirtschafteten (dies entspricht 10% der gesamten ökologisch bewirtschafteten Fläche) und allein über die Betriebsprämie im Durchschnitt 550 000 Euro pro Betrieb und Jahr erhielten. Hinzu kommt, dass der EU-Agrarkommissar Dacian Cioloş in seinem Reformvorschlag mit der Formulierung, Zweck der Direktzahlungen aus der 1. Säule sei die Grundsicherung des Jahreseinkommens der Landwirte, geradezu dazu eingeladen hat, eine Ausrichtung am Umfang der Arbeit und nicht an der Fläche einzufordern. Einkommen haben aber nur Haushalte; Grossgrundbesitzer erzielen dagegen eine Grundrente, und die zu fördern, davon war nicht die Rede.

Darf es eine – notwendigerweise globalisierte – «EU-Agrarpolitik» denn überhaupt geben? Findet die Zukunft nicht bereits statt, losgelöst von der grossen Landwirtschaftspolitik, nämlich in den Nischen, wo mit alternativen Formen des (Land-)Wirtschaftens experimentiert wird?

Globalisierung bedeutet ja im Kern die Forderung, dass alle Länder dieser Welt die aktuelle Form des US-Kapitalismus auch in ihrem eigenen Land durchsetzen sollen und das auch in der Landwirtschaft. Da gibt es viele Bestrebungen, keine Frage. Aber deswegen die Arbeit an dauerhaft tragfähigen Formen der Landwirtschaft aufgeben? Erfreulicherweise sind die Verhältnisse komplizierter, voller Widersprüche – und immer noch voller Möglichkeiten! Und erfreulicherweise ist es ja so, dass alternative Formen der Landwirtschaft sich im vollen Sinne des Wortes «Platz geschaffen haben» und sich diesen Platz auch weiterhin nehmen werden. Das wird von der grossen Agrarpolitik manchmal toleriert und oft behindert, ist aber zum Glück nicht wirklich aufzuhalten. **Es ist diese schier unendliche Vielfalt an Neuerungen, an praktischer Umsetzung, an Theoriebildung, an Begeisterung und an Erfolgen in der praktischen Landwirtschaft, die die Quelle der Kraft der alternativen Bauernbewegungen ist.** Oder wie es mir ein Pionier der Ökolandwirtschaft aus Süddeutschland einmal gesagt hat: «Wir sahen und sehen uns als Befreiungsbewegung gegen die Industrialisierung.» ●

Mehr Demokratie wagen beim Essen und in der Landwirtschaft

«Wie viele Bauern wird es in zehn Jahren in Deutschland, Frankreich, Italien, Polen oder Rumänien noch geben? Was werden sie anbauen? Wie sehen unsere Landschaften dann aus? Welchen Preis bezahlen wir dafür an der Ladentheke? Wie teuer kommen unsere Landwirtschaft und Ernährungsweise die Gesellschaft, Gesundheit und Umwelt zu stehen?»

Benedikt Haerlin.¹ Diese Fragen standen am Anfang einer Allianz von Landwirten und NGOs in Deutschland, die sich im Jahre 2010 ein wenig vollmundig «Meine Landwirtschaft» nannte, um zu signalisieren, dass Landwirtschaft uns alle angeht: Produzentinnen, Steuerzahler, Verbraucherinnen, Verarbeiter, Stadt und Land, Bio- und Kleinbauernverbände, Umweltschutzorganisationen, Entwicklungsorganisationen, Natur- und Tierschützer, Vegetarierinnen und Veganer, Slow Food und Gentechnik-Kritiker. Zusammen wollten wir nach neuen Wegen in die Nachhaltigkeit suchen. Mit gemeinsamen Aktionen, Lobbyarbeit in Berlin und Brüssel, Demonstrationen und Druck auf die Parteien sollte das Thema Ernährungs- und Agrarpolitik auf die öffentliche Tagesordnung gesetzt und die EU-Agrarpolitik neu ausgerichtet werden. Diese Chance ergibt sich in Europa nur alle sieben Jahre. Ihre gemeinsame Agrarpolitik ist eine entscheidende Weichenstellung der Europäischen Union bei Klimaschutz und Artenvielfalt, für Wasser- und Bodenqualität, regionale Entwicklung und Tierschutz; aber auch für ihre Ernährungs- und damit nicht zuletzt Gesundheitspolitik. Sie ist zudem Europas wichtigster gemeinsamer Beitrag zur Bekämpfung des Welthungers und zu globaler Gerechtigkeit. Denn die Futtermittel- und Rohstoffimporte der EU, ebenso wie ihre Exporte von Fleisch, Milch und verarbeiteten Produkten tangieren auch die Zukunft von Millionen Bäuerinnen und Bauern in Brasilien, Burkina Faso, Ghana und Indien. Schliesslich prägt die EU-Agrarpolitik Forschungs- und Technologieentscheidungen: Bio oder Gentechnik, Tank oder Teller, Kunstdünger und Pestizide oder agrarökologische Lösungen?

Das Agrarbudget von rund 370 Milliarden Euro und der rechtliche Rahmen sind nun für 2014 bis 2020 beschlossen. Heute, Anfang 2014, müssen wir uns eingestehen: Unser Anspruch, eine neue EU-Agrarpolitik in die Wege zu leiten und bei der Vergabe von jährlich knapp 53 Milliarden Euro tatsächlich das Prinzip «öffentliche Mittel für öffentliche Güter»

zu verankern, ist weitgehend gescheitert. Die Parole des nächsten Siebenjahres-Planes der EU-Agrarpolitik lautet unmissverständlich: «Weiter wie bisher».

Scheitern als Chance

Kaum etwas von dem, was unter dem Schlagwort «Greening» zur Rechtfertigung der EU-Agrarsubventionen erhalten sollte, ist der Rede wert: Selbst auf «ökologischen Vorrangflächen», die künftig nominell 5 Prozent der Ackerfläche ausmachen sollen, dürfen wohl weiter Pestizide und Mineraldünger ausgebracht werden. Die Liste der Ausnahmen ist so lang und vielfältig, dass alle über die gesetzlich vorgeschriebenen Mindeststandards hinausgehenden ökologischen Leistungen praktisch ins Belieben der einzelnen Mitgliedsstaaten und ihrer Agrarlobby gestellt bleiben. Zwischenfazit: **Wer der Agrarindustrie und dem kleinen Kreis alter und neuer Grossgrundbesitzer, die weiter den Löwenanteil der Subventionen unter sich verteilen werden, die Butter vom Brot nehmen will, muss früher aufstehen.** Dass allerdings so viele unterschiedliche Organisationen und Bewegungen überhaupt schon einmal gemeinsam aufgestanden sind, gibt dennoch Grund zu Hoffnung. Mit über 30 000 Teilnehmerinnen und Teilnehmern hatte die diesjährige Demonstration «Wir haben es satt», die «Meine Landwirtschaft» zum vierten Mal während der «Internationalen Grünen Woche» in Berlin organisierte, mehr Zulauf als irgendeine andere politische Demonstration in Deutschland seit Anfang 2013. Die Bauern marschierten auch dieses Jahr stolz voran, mit einer eindrucksvollen Zahl von Schleppern.

Als auf der Abschlusskundgebung vor dem Kanzleramt der Slowfood-Gründer Carlo Petrini «Freiheit für die Vielfalt!» und danach «Danke Berlin, danke Deutschland!» rief, war manch einem von ihnen durchaus etwas «historisch zumute». Mir selbst ging vor allem zu Herzen, dass die Jugend unter 30 auf dieser Demonstration die Mehrheit bildete. Dass

neben Franzosen, Rumäninnen, Dänen, Belgierinnen, Bulgaren, Schwedinnen, Ungarn, Italienerinnen, Esten, Holländerinnen, Spaniern, Griechinnen und Briten erstmals auch eine nordamerikanische Delegation dabei war, gibt ebenfalls Hoffnung. Vielleicht wird das angepeilte Freihandelsabkommen zwischen der EU und den USA noch helfen, transatlantische Brücken des Widerstands gegen industrielle Landwirtschaft, gegen Monsanto und Cargill aufzubauen.

Konfrontationen auf der «Grünen Woche»

Für die Medien war diese wilde, fröhliche und bunte Demo deutlich interessanter als das parallel stattfindende Treffen von über 50 Landwirtschaftsministern aus aller Welt. Für den Deutschen Bauernverband ist das «Spektakel» mittlerweile ein Problem. Er könnte beim besten Willen keine vergleichbare Zahl von Menschen für seine Politik auf die Strasse bringen. Als der deutsche Bauernpräsident Joachim Rukwied zur Eröffnung der «Grünen Woche» trotzig postulierte, es gebe in Deutschland gar keine Massentierhaltung, schlug ihm eher ungläubiges Staunen, fast schon Mitleid entgegen, als jene Empörung, die immer mehr Menschen quer durch die Gesellschaft angesichts des multiplen Irrsinns industrieller Fleischproduktion erfasst hat. Dass die Betreiber von Hochsicherheitsanlagen mit zig Tausenden von Hühnern oder auch Schweinen noch Bauern seien, glaubt ohnehin niemand mehr.

Wo sind dann die echten Bauern geblieben? Selten waren sie in der Öffentlichkeit so gut angesehen. Warum haben gerade diejenigen, die eine kleinstrukturierte, sozial und ökologisch nachhaltige, lokal verankerte Landwirtschaft nicht nur im UN-Jahr der Familienlandwirtschaft propagieren, sondern seit Generationen praktizieren, die Schlacht um die EU-Agrarreform so fürchterlich verloren? Die Politik des Bauernverbandes, der seit Jahrzehnten den systematischen «Strukturwandel», den andere «Bauernsterben» nennen, mit

¹ Der Autor arbeitet für die «Zukunftsstiftung Landwirtschaft», gegen Agro-Gentechnik, für die Saatgut-Vielfalt und zu Fragen der Welternährung und der Europäischen Agrarpolitik.

betreibt, ist darauf nur ein Teil der Antwort. Einen zweiten Teil der Antwort konnte, wer es denn so sehen wollte, vier Wochen nach der «Grünen Woche» auf der «globalen Leitmesse des Biolandbaus», der «Biofach» in Nürnberg, besichtigen. Bauern waren auch hier ganz eher Beiwerk. Den Ton gaben der Handel, die Verarbeiter und die Verbandsvertreter an. Zur Eröffnung erklärte eine smarte Zukunftsforscherin «organic 3.0» zum neuen Trend: **Nachhaltigkeit als Convenience-Produkt mit starker Lifestyle-Komponente und möglichst fairem Nachgeschmack.** Der deutsche Staatssekretär Robert Kloos versicherte den versammelten Biofunktionären zum 25. Jubiläum der Biofach, sie seien nun endgültig «in der Mitte der Gesellschaft» angekommen. Ihre Präsidenten erwähnten wie zum Dank mit keiner Silbe, dass die Regierung sich nur zwei Tage zuvor geweigert hatte, gegen den Anbau von Gentechnikmais in der EU zu stimmen.

Pilotanlagen

Für Bio ist es eng geworden in der «Mitte der Gesellschaft». Denn der real existierende biologische Landbau in Deutschland kann nicht mehr mithalten mit Pachtzinsen und Kaufpreisen, die von doppelt subventionierten, industriell ausgerichteten Herstellern von «Bio»gas und «Bio»sprit bezahlt werden. **Der Konkurrenzdruck hochspezialisierter, industrieller Biobetriebe und der globale Wettbewerb nehmen dem klassischen, diversifizierten EU-Biohof die Luft zum Atmen. Dabei ist dies möglicherweise nur ein Vorgeschmack auf das, was in den nächsten Jahren als «wissensbasierte Bioökonomie» auf Europas Landwirtschaft zukommt.** Eine Milliarde Euro will die EU-Kommission gerade in ein Joint Venture mit Industrieunternehmen zur Errichtung einer Pilot-Bioraffinerieanlage investieren. Doch zur Eröffnung der «Biofach» präsentierte sich die Branche mit Powerpoints über «organic 3.0» und Filmen von einer Idylle, die mit der Supermarkt- und Discounter-Realität, die einen immer grösseren Anteil des Bio-Umsatzes ausmacht, wenig zu tun hat. Bei den diesjährigen Eröffnungsfilmchen durfte natürlich die «solidarische Landwirtschaft», wie in Deutschland die direkte Beteiligung der Kunden am Hof und seiner Finanzierung (auch Community Supported Agriculture, CSA) heisst, nicht fehlen. Zufällig war es der Bauer, der dem Büro von «Meine Landwirtschaft»



Eine Grossdemonstration über die Milieu-Grenzen hinweg: 30 000 Menschen demonstrierten am 18. Januar 2014 in Berlin für eine «bäuerliche und ökologischere Landwirtschaft und gutes Essen».



Fotos: Uwe Hiksich (links) und campact (rechts) auf Flickr

jede Woche am Mittwoch sandige Kartoffeln, Rüben und vielerlei Gemüse liefert und bei dem einige von uns schon ihren kleinen Arbeitsinsatz absolviert haben. Wir lieben ihn und wollen ihn keinesfalls zum Feigenblatt verkommen lassen.

Wenn ich bei Vorträgen auf dem Lande die Einzugsermächtigung erwähne, mit der «unser» Bauer von meinem Konto einen vorab vereinbarten monatlichen Festbetrag abbucht, für den er dann liefert, was die Ernte eben hergibt, kann ich neuerdings beobachten, wie Landwirte, besonders die Frauen, nachrechnen: Wie viele Einzugsermächtigungen bräuchten sie, damit ihr Hof sich rechnet? Auf welche Investitionen und Kredite könnten sie dabei verzichten? Was brächte es ihnen, wenn der Kredit nicht mehr von der Bank, sondern von einer wohlmeinenderen und im Zweifelsfalle auch solidarischeren Gruppe von Kundinnen und Kunden gewährt wird? Noch sind die meisten «solidarischen» Höfe gewiss kein ernst zu nehmendes Vorbild für mittlere und grössere landwirtschaftliche Betriebe. Noch handelt es sich auch hier grösstenteils um Pilotanlagen und echte Pioniere. Doch das Prinzip dieser radikalen Verkürzung der Wege zur Deckung eines möglichst grossen und wachsenden Anteils des eigenen Lebensmittelverbrauches könnte in den kommenden Jahren zu einem interessanten Geschäftsmodell werden; vor allem da wo es nicht nur um die alte «Gemüsekiste», also individuelle Direktbelieferung geht, sondern **Städter und Nachbarn anfangen, sich auch finanziell, vielleicht sogar mit Arbeit, eigener Kompetenz und Kommunikationsleistungen an dem Hof zu beteiligen, der sie ernährt.**

Fest steht, dass diese Modelle weit über die unmittelbar Beteiligten hinaus zum Nachdenken und zum Nachrechnen anregen: Wie viel Land, wie viel Energie, wie viel Arbeit steckt in meinen Lebensmitteln? Welchen praktischen Beitrag kann ich zum Erhalt von Vielfalt und Natur leisten, wenn ich darauf achte, wie das entsteht, was ich bisher im Supermarkt eher nebenbei gekauft habe? Welche Fläche beanspruche ich, welche andere Menschen auf unserem Planeten? Was für eine Rolle spielen dabei Fleisch, Eier und Milch?² Die meisten der 30 000, die in Berlin «Wir haben es satt!» riefen, haben gerade erst begonnen, solchen Fragen wirklich auf den Grund zu gehen. Viele möchten auch im Alltag der Erkenntnis Rechnung tragen, wie vieles da zusammenkommt und miteinander zusammenhängt. Sie wollen nicht Expertinnen für alles und Fachmänner für jedes werden, sondern einfach nur ihren Beitrag leisten und sich dabei einigermassen wohl fühlen. Die Generation «Wir haben es satt» hat deshalb begonnen mit «Schnibbel-discos», auf denen gemeinsam Gemüse geputzt, geschnitten und gekocht wird, das sonst weggeworfen würde, weil es nicht in die Norm passt, mit vegetarischem Essen, urbanen Gärten und solidarischen Landwirtschaftsprojekten, fairen Importen und Sinn für Herkunft und Technologien, die in ihrem Essen stecken, zu dem zu werden, was Carlo Petrini «Ko-Produzenten» genannt hat und andere «Prosumenten» nennen: **Menschen, die ihren Konsum und auch damit verbundenen Verzicht aktiv zu gestalten beginnen.** Lebensmittel sind nicht die einzigen Objekte ihrer neuen Mündigkeit; aber doch die elementarsten und geschmackvollsten. ●

² Mit «unserem» Bauern, einer Kollegin in Schweden, einem Olivenbauern in Griechenland sowie einer wachsenden, europäischen Gemeinde im Internet untersuchen wir diese Frage jetzt etwas genauer: 2000 m² kommen heraus, wenn man die globale Ackerfläche durch die Zahl der ErdenbürgerInnen teilt. Siehe www.2000m2.eu

Mit regionaler Vertragslandwirtschaft gegen Food Waste

Bis zur Hälfte aller Lebensmittel landet im Müll statt im Magen. Bei der Suche nach Lösungen stossen Grossverteiler und Direktvermarkter an Grenzen. Die regionale Vertragslandwirtschaft hingegen lässt Lebensmittelverschwendung gar nicht erst entstehen.

Tina Siegenthaler.¹ Lebensmittelverschwendung – auch als Food Waste bezeichnet – ist nicht neu. Jedoch rückte das Thema in den letzten Jahren immer mehr in das öffentliche Bewusstsein. In Medienbeiträgen, Kinofilmen, Büchern und an Konferenzen werden Fakten aufgedeckt, wird nach Ursachen und Lösungen gesucht. Es gibt eine öffentliche Empörung über die offensichtliche Ungerechtigkeit, dass die Verteilung der Lebensmittel global nicht funktioniert. Über eine Milliarde Menschen sind unter- oder mangelernährt, während fast die gleiche Anzahl Menschen übergewichtig ist.² Der Deutschschweizer Verband der regionalen Vertragslandwirtschaft (RVL) war im Juni des letzten Jahres an der Konferenz «Strategien gegen Food Waste» an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL in Zollikofen mit einem Informationsstand vertreten. Hauptsponsor der Konferenz war die Migros, die Diskussion verlief dementsprechend im konventionellen Rahmen. Den TeilnehmerInnen wurde einerseits bewusst, dass ein Knackpunkt die fehlende Wertschätzung und zunehmende Entfremdung der KonsumentInnen zu den Nahrungsmitteln und deren Produktion ist. Andererseits war zu wenig Offenheit vorhanden, die Lebensmittelverschwendung als Symptom unseres Wirtschaftssystems zu betrachten und zu diskutieren.³ Eine zentrale Frage stand schliesslich im Raum: **Auf der einen Seite ist der Acker, auf dem Nahrungsmittel produziert werden, auf der anderen Seite eine Gruppe von KonsumentInnen – Wie ist es nun möglich, dass die gesamte Menge an Produkten ohne Verluste an die KonsumentInnen weitergegeben werden kann?**

Die regionale Vertragslandwirtschaft setzt bei dieser Frage an. Ihre Grundidee: Entweder wird die gesamte Ernte eines Gemüseackers oder Hofes an die Mitglieder der KonsumentInnen-ProduzentInnen-Gemeinschaften ver-

teilt oder eine definierte Menge an Produkten an eine beständige Anzahl von KonsumentInnen weitergegeben. Die Grundsätze der regionalen Vertragslandwirtschaft stellen zugleich vier Strategien dar, um Lebensmittelverschwendung von Anfang an zu vermeiden.⁴

Preise abschaffen

Produktbezogene Preise orientieren sich am aktuellen Verhältnis von Angebot und Nachfrage. Durch verschiedene Einflüsse (Wetersituation, Import, Lebensmittelskandale usw.) sind Angebot und Nachfrage variabel. Es muss eine ständige Überproduktion erzeugt werden, um die Preise konkurrenzfähig zu halten und trotzdem den gesamten Produktionsbetrieb finanzieren zu können. Dies führt unweigerlich zu permanentem Food Waste.

Die regionale Vertragslandwirtschaft kennt keine Preise für die Lebensmittel, sondern finanziert direkt die Produktion dahinter. Die vollen Produktionskosten werden berechnet, und mit den LandwirtInnen werden Betriebsbeiträge oder Flächenpauschalen vereinbart.

Die beteiligten KonsumentInnen bezahlen für die einzelnen Produkte keine Preise, sondern finanzieren die Produktion – alle Kosten, die zu ihrer Entstehung führten. Auch die/der LandwirtIn ist nicht mehr auf die ertragreichsten und transportfähigsten Gemüse- oder Getreidesorten fixiert, sondern die Gesamtproduktion steht im Zentrum. Dadurch bleibt jedes einzelne ernährungsphysiologisch einwandfreie Ernteprodukt für den Genuss attraktiv. Alles wird verwertet, ohne dass für eine Partei Verluste (Preiszerfall) oder zusätzliche Kosten (Kaufpreis) entstünden.

Treue halten

Ein permanent ausgedehntes Supermarkt-Sortiment an Lebensmitteln – mittlerweile auch in Bio-Qualität – suggeriert KonsumentInnen spontane Kaufentscheidungen ohne jeglichen Bezug zu Saisonalität und Herkunft. Dieses

Alles-Immer-Angebot kann nur durch eine ständige Überproduktion aufrechterhalten werden: Die Regale müssen bis zum Verkaufschluss gefüllt sein – «der Kunde» verlange dies, wird vom Detailhandel argumentiert.

In der regionalen Landwirtschaft entscheiden sich die KonsumentInnen für «ihre» Landwirtin oder «ihren» Gemüsegärtner und bleiben ihm oder ihr treu – jeweils mindestens für ein Jahr. Die Ernte wird gleichmässig und in regelmässigen Abständen unter den KonsumentInnen verteilt. So ist eine relativ genaue Jahresplanung möglich, mit Vorteil unter Einbezug der KonsumentInnen. **Kontinuität und Verbindlichkeit verhindern einen ständig variierenden Preisdruck und eine direkte Konkurrenzierung.** Die Lebensmittel kommen ohne Verluste und erst noch sehr frisch bei den KonsumentInnen an.

Produktion mittragen

Heute sind Produktion und Konsum entkoppelt. Der Bezug zu den Lebensmitteln im Ladenregal ist abstrakt und anonym. Durch den fehlenden Bezug zur Produktion fehlt logischerweise auch das intuitive Vertrauen in das Produkt. Via Werbung, Ästhetik, Herstellerangaben und Labels muss ein Ersatzvertrauen hergestellt werden. Wo dies nicht gelingt, werden die Produkte gemieden. So entsteht viel Food Waste.

In der regionalen Vertragslandwirtschaft wird die Produktion von den KonsumentInnen mitgetragen. Sie beteiligen sich aktiv an der Entscheidung und Planung, was unter welchen Bedingungen und in welchen Mengen produziert werden soll. Weiter wird durch die praktische Mitarbeit im Betrieb eine direkte Verbindung zwischen der Herstellung von Lebensmitteln und dem Konsum geschaffen. **Das Vertrauen zu den LebensmittelerzeugerInnen und die Wertschätzung der Lebensmittel werden durch persönliche Erfahrungen gefördert.** Diese Haltung hilft Food Waste zu vermeiden.

¹ Die Autorin ist Umweltingenieurin und Mitglied der Betriebsgruppe von ortoloco, einer Gemüsebaukooperative in Dietikon.

² S. Kreuzberger/V. Thurn, *Die Essensvernichter*, Köln, 2011.

³ Foodwaste.ch, *Ausschnitte aus der Konferenz «Strategien gegen Food Waste»*, Zollikofen, 2013.

⁴ T. Tschurtschenthaler, T. Siegenthaler, *4 Elemente für 0% Food Waste*, Zürich, 2013.

Schönheitswahn überwinden

Lebensmittel werden nach immer übertriebeneren Ansprüchen kalibriert und standardisiert: nach Grösse, Aussehen, Form, Farbe, Transport- und Lagerfähigkeit. Die landwirtschaftliche Produktion von Lebensmitteln kann unmöglich alle Ernteprodukte nach diesem Standard herstellen. Somit fängt Food Waste bereits bei der Produktion an, wo bis zu 50% der Ernte (z.B. bei Kartoffeln) schon auf dem Feld aussortiert werden und überhaupt nicht auf den Markt gelangen.

Bei der regionalen Vertragslandwirtschaft werden alle ernährungsphysiologisch einwandfreien Zucchetti, Pastinaken, Krautstiele usw. unabhängig von der Ästhetik an die KonsumentInnen verteilt. Zudem sind die Ansprüche an Transport- und Lagerfähigkeit viel tiefer, weil die Ernte frisch vom Feld auf äusserst kurzen Transportwegen direkt zu den KonsumentInnen gelangen. So wird Food Waste vermieden. Geschmack, Qualität und Nährwert eines Lebensmittels rücken wieder in den Fokus.

Eine aktuelle Studie⁵ über die Klima- und Energiebilanz des RVL-Betriebs ortoloco in Dietikon zeigt, dass ortoloco trotz extensivem Anbau viele Menschen ernähren kann. Der reale Ertrag an Gemüse ist zwar geringer als bei herkömmlichen Bio- oder ÖLN-Betrieben. Gründe dafür sind eine geringere Düngung, wenig Bewässerung und die Verwendung von samenfesten Sorten. Diese Tatsache wird jedoch wieder wettgemacht durch die Ernte und Verteilung des gesamten Ertrages. Auf Betrieben, die ihre Produkte vermarkten, verbleibt ein Teil der Ernte auf dem Feld, wenn die Normgrösse nicht erreicht wird oder ein zu grosses Marktangebot herrscht.

Enger Spielraum für Grossverteiler

An der Food Waste-Konferenz haben die Grossverteiler, Detailhändler und Konsumentenorganisationen aufgezeigt, mit welchen Massnahmen sie die Lebensmittelverschwendung verringern wollen. Ihr Spielraum ist jedoch beschränkt, da sich Lieferanten und Grossverteiler in einem System bewegen, das auf gegenseitiger Konkurrenz beruht. **Nur wer die schönsten Karotten hat und die Regale bis zum Ladenschluss füllt, kann die KundInnen für sich gewinnen, lautet der Tenor.** So werden denn auch die KonsumentInnen stark in die Pflicht genommen und verschiedene Sensibilisierungskampagnen durchgeführt.



Bei der Pastinakenernte werden auch die Kleinen und Krummen aus der Erde geholt. Die gesamte Ernte wird an die Mitglieder der RVL-Initiative verteilt.

Foto: ortoloco

Verlangt wird, dass die KundInnen ihre Einkäufe besser planen, dass sie Reste besser verwerten, und dass sie bei der Genussbarkeitsbeurteilung eines Lebensmittels nicht nur auf das Ablaufdatum und das Äussere achten, sondern auch ihre sensorischen Fähigkeiten einsetzen.

Diese Massnahmen führen jedoch nur bedingt zum Erfolg. Obwohl viele landwirtschaftliche Produkte, die den Standards nicht entsprechen, in der Gastronomie und in der Produktion von Convenience-Food verwendet werden, bleibt ein Grossteil bereits bei der Ernte auf dem Feld liegen. Lebensmittel, oft auch bereits verarbeitete, landen in der Biogasanlage oder direkt in der Kehrlichtverbrennungsanlage, wenn sie nicht mehr verkauft werden können. Produktlinien, über welche «unförmiges» Gemüse zu einem günstigeren Preis verkauft wird, entschädigen die Produzierenden nicht angemessen für die gleichbleibenden Produktionskosten. Institutionen, die noch einwandfreie, aber im Detailhandel nicht mehr verkaufbare Lebensmittel an Bedürftige verteilen, können einen kleinen Teil der Lebensmittelverschwendung auffangen. Ihre Existenz rüttelt jedoch nicht an der Tatsache, dass der Markt systematisch nach Nahrung im Überfluss verlangt. Sie sind eher Symptom als Lösung des Problems.

Grossverteiler der Zukunft

Wenn sich StädterInnen und LandwirtInnen zusammentun und sich selber mit Gemüse, Obst, Getreide, Milchprodukten usw. versorgen, stellt sich auch die Frage nach der Verarbeitung. **Vieles lässt sich wieder relokalisieren. Sinnliche Arbeiten wie mosten,**

Sauerkraut einmachen und Brot backen werden wiederentdeckt, gemeinschaftlich und mit Freude erlernt und in die Nachbarschaften zurückgeholt. Diese gemeinschaftliche Versorgung mit Lebensmitteln, wie sie in der regionalen Vertragslandwirtschaft umgesetzt wird, ist jedoch kein nationalökonomisches Projekt, das die Beschaffung von Lebens- und Genussmitteln aus dem Ausland ausschliesst. Die Grossverteiler der Zukunft könnten die Rolle von Foodcoops, also Einkaufsgemeinschaften, einnehmen. Ein Beispiel ist die Genossenschaft El Comedor in Zürich, die den Einkauf von hochwertigen Lebensmitteln wie Pasta, Olivenöl oder Kaffee ohne Zwischenhandel nach ethischen Prinzipien organisiert. Coop z.B. würde sich auf ihren Ursprung als Konsumverein zurückbesinnen. An den Genossenschaftsversammlungen würden soziale und ökologische Kriterien aufgestellt, nach denen der Einkauf erfolgt und Partnerschaften gepflegt werden.

Gemeinschaftliche Selbstversorgung

RVL-Initiativen setzen der Verschwendung in einer Überflussesgesellschaft eine gemeinschaftliche Selbstversorgung entgegen. Wichtig ist das sinnliche Erleben, das gemeinsame Tun und der Bezug zur Produktion. Ihr Potential zeigt sich, wenn RVL im Zusammenhang mit einer regionalen Lebensmittelversorgung gedacht wird. Indem ProduzentInnen und KonsumentInnen gemeinsam Strukturen ausserhalb der gängigen Marktlogik aufbauen, werden die Ursachen der Lebensmittelverschwendung angegangen und die mühselige Arbeit der Symptombekämpfung fällt weg. ●

⁵ L. Egloff, Klima- und Energiebilanz des CSA-Betriebs ortoloco, Frick, 2013.

Energie-Wende – Wort-Wende

Wenn das Denken die Realität bestimmt, sollten wir bei der Sprache beginnen, die Wirklichkeit zu verändern.

Jakob Weiss. Wir Menschen verbrauchen unsere «Ressourcen» zu rasch und zu gedankenlos, heisst es immer wieder. Wir plündern den Planeten. Kein Mittel scheint der zerstörerischen Gier entgegenwirken zu können. Der vernunftbegabte Mensch kann sich selber mit wissenschaftlichen Erkenntnissen und politischen Massnahmen offensichtlich nicht aus dem Sumpf des Verbrauchs ziehen. Nach einigen Millionen Jahren Menschheitsentwicklung schaffen wir dank immer zahlreicher werdenden «Innovationen» in wenigen Jahrzehnten, dass die Erde bald ohne uns weiterdrehen wird – wenn nicht die grosse Wende gelingt. Die Energiewende. Die nichts anderes ist als die global-soziale Wende. Der Abschied vom Immermehr.

Die Angst vor dem Beginnen ist allerdings sehr gross. Risiko und so. Die ändern. Und: Was kann ich als Einzelner schon tun gegen das globale Chaos? Ich behaupte jetzt wieder einmal, mit der Sprache könnten Schritte gewagt werden. **Weil die Sprache letztlich eine härtere Wirklichkeit schafft als ein Hammer-schlag oder ein Tornado** (aber natürlich nicht so plötzlich). Sie gibt uns den Boden – und zugleich das Ziel – auf das wir zugehen können. Sie kann allerdings auch perfid sein, uns den Boden entziehen, uns einlullen und schmeichlerisch in die Irre führen.

Ein Beispiel, wie Sprache unsere Wahrnehmung lenkt – und unser Gewissen schont: Wir sprechen praktisch täglich vom Energieverbrauch, oft um unserer Sorge für die Zukunft Ausdruck zu verleihen. Wir reden vom Wasserverbrauch. Auch vom Land- und Bodenverbrauch. Der sogenannte Konsument (meines Wissens sind damit alle Männer und Frauen der Erde gemeint) *verbraucht* ständig etwas, und die Wirtschaft produziert, damit kein Unterbruch im Verbrauch entsteht. Wir verbrauchen auch Nahrungsmittel, damit wir nicht verhungern. In Deutschland gibt es entsprechend den Verbraucherschutz, hierzulande einen Konsumentenschutz. Verbrauchen oder konsumieren heisst, dass zuvor etwas war, was nachher nicht mehr ist. Diese Vorstellung beruht auf einer zwingenden Logik: Wenn wir das Brot nicht essen, also *nicht* verbrauchen, sind wir irgendwann mangels zugeführter



Die Ansätze für das (im Text erwähnte) ICA sind in der Schweiz noch bescheiden.

Foto: net_efekt auf Flickr

Kalorien tot. Wenn wir den Strom *nicht* verbrauchen, steht die Eisenbahn still und unsere Wohnung ist dunkel. Auch unsere Kleider müssen nicht nur im kalten Winter ersetzt werden. Leben ist Verbrauch.

Dieses Bild des permanenten Verbrauchens ist im Grunde komplett irrig. **Wir verbrauchen im ganzen Leben materiell nämlich rein nichts.** Weder das Benzin im Autotank noch die Reifen nach 30000 Kilometer Autobahn sind verbraucht. Wir haben beides bloss temporär benützt und dabei in die bodennahe Luftschicht feinverteilt. Natürlich verbrauchen wir auch kein Wasser, wir geben es verschmutzt in andere Hände. Keine einzige Kalorie aus Lebensmitteln wird verbraucht, wenn wir uns ernähren. Wir wandeln das Essbare einfach um in andere Roh- und Feinstoffe sowie in Wärme und Arbeit. Im Prinzip sind wir Menschen Durchlauferhitzer. Aber auch das, was nicht durch uns hindurchläuft, wird von uns nur umgearbeitet, ohne zu verschwinden. Es existiert in anderer Form weiter, entzieht sich aber häufig der Wahrnehmung und leider häufig auch unserer ursprünglichen Handlungsabsicht. Nebenbei kommt es immer zu einer Erwärmung oder zu Lärm und Gestank. Nicht einmal der Gabelstiel ist davor gefeit, in Wärme zu ver-

schwinden. Jahrelang beim langsam abnützenden Gebrauch im Kontakt mit den Händen, zum Schluss, wenn er etwas dünner geworden ist und auch als Kleiderhaken ausgedient hat, im Feuer.

So. Jetzt stellen wir uns das auch vor: **Nichts sei verschwunden oder verbraucht, was wir zeitlebens je verbraucht, gegessen, bearbeitet, weggeworfen, hergestellt, transportiert, besessen haben. Alles ist noch da – und ich bin verantwortlich dafür.** (Wer sonst?) Ich muss es in meinem Garten stapeln. Wer keinen Garten hat, bekommt von der Gemeinde ein Stück «Allmend». Wo es keine Allmenden mehr gibt, werden Sport- und andere öffentliche Plätze zur Verfügung gestellt. Rund um die Städte wird landwirtschaftliches Land zum persönlichen ICA (Individual Consumer Assessment) ausgezont. Die von allen Parteien unterstützte und vom Bundesrat verordnete Aktion geht als «Plan ohne Wahl» in die Geschichte ein. (Der Vorschlag «Abbauschlacht» unterlag im Parlament.)

Gut. Wenn ich durchs Fenster in meinen Garten blicke, sehe ich – Dunkel. Ich muss aufs Dach, um einen ersten Augenschein zu nehmen. Es stinkt, aber unter mir erkenne ich Haufen und Berge von Dingen, die mir vertraut

sind, eine Erinnerung wecken oder auch fremd vorkommen. Mehrere VW-Käfer fallen mir auf, Benzin- und Ölfässer rundherum. Auch ein Trottinett, Rollschuhe, Velos und eine Lambretta. Waschmaschine neben Kühlschrank, Staubsauger und Tiba-Herd. Motorsägen, ein Haufen Werkzeuge aller Art. Bohrmaschine. Drei Mäher. Ein Ruderboot. Zelte, Bergseile, etliche Paar Ski. Schallplatten. Stühle, Gestelle, Kästen, Betten, Teppiche. Überall dazwischen Hemden, Hosen, Schuhe, Regenschirme. Ein Paar Krücken. Eine alte Spielisenbahn. Dann Berge von Bauschutt, Wasserrohre, eine Badewanne, Wellbleche, ausufernde Hügel von Asphalt, Flaschen, Büchsen, zwei Tonbandgeräte, meterhohe Zeitungstapel, Lampen, Pfannen und Geschirr. Eine Taucherbrille. Und da ist auch noch die Spitze eines Flugzeugflügels, die Achse eines SBB-Personenwagens, liegen Kabelrollen, Matratzen, viele Klafter Brennholz und Bücher. Computer. Es ist schwierig, alles zu erkennen, die Haufen verdecken vieles, und sie ziehen sich über meine Gartengrenze hinaus. Bis an einen

grauen fauligen Teich, aus dem der üble Geruch herüberzieht. – Und ich frage mich erschreckt, wo ich noch Platz finden kann, um die Sachen meiner Kinder zu stapeln. Denn alle Nachbargärten überquellen und den Waldrand säumt bereits eine lange Deponie.

Erdgeschichtlich betrachtet haben wir es in einer Millisekunde geschafft, nicht die Welt, aber die Menschheit auf dieser Welt in höchste Gefahr zu bringen, auch grosse Teile der Fauna und Flora. Dank «Fortschritt». Dieses Wort gehört zu den ganz grossen Blendern, es will uns weismachen, dass es keine Schattenseite hat. Aus ihm als Chassis und dem «Verbrauch» als Motor ist der Glaube an das Wirtschaftswachstum als Naturgesetz hervorgegangen – mit der gleichzeitigen Vorstellung, dass die gewaltig grosse Erde unbegrenzt sei, als Raum und in ihrer Kapazität, menschliche Verbrauchsorgien locker zu absorbieren. **Es war auch hier die Sprache, die uns das Unmögliche oder sogar den Irrsinn als wünschenswerte Realität erscheinen liess: «Wachstumswirtschaft», das magische Rezept für gutes gesellschaft-**

liches Gelingen. Herrlich vorgestelltes Wachstum, als wäre die industrielle Produktions- und Handelswelt eine kleinbäuerliche Hof-Idylle voller üppiger Pflanzen und lebensstrotzender Tiere. Und die Banken deren umsichtige Pfleger.

Jetzt? Alles nur schönenderischer Mumpitz? (So würde das bestimmt Herr Stöhlker sehen, der mit Thomas Gröbly über Ethik in der Wirtschaft gestritten hat. Siehe S. 26) Ich glaube nicht. Wenn wir uns vermehrt bewusst machen, wie unsere Sprache, unser alltägliches Vokabular von den heutigen Leitdisziplinen Ökonomie und Sport geprägt ist, und uns fragen, ob die so gängig gewordenen Worte wirklich das ausdrücken, was wir uns wünschen, dann sind wir schon auf dem richtigen Weg zu einem mehr selbstbestimmten Leben. Auch das Möschberg-Gespräch 2014 hat gezeigt, wie oft wir uns unser Denken (noch) einschränken oder kontaminieren lassen durch unpassende Begrifflichkeiten. Viele befreiende Wort-Wenden sind noch nötig, damit die Gesellschafts-Wende gelingt! ●

Anzeige



Schweisfurth-Stiftung

” **Ein Schwein, das nie in der Erde gewühlt hat, weiß vielleicht gar nicht, dass es ein Schwein ist.**

Karl Ludwig Schweisfurth, Stifter

Seit 30 Jahren setzen wir uns für eine menschen-, tier- und umweltgerechte Landwirtschaft mit Zukunft ein. Machen Sie mit und unterstützen Sie uns unter www.schweisfurth-stiftung.de

Gutes Leben – Gute Lebensmittel



Raps für Speis und Tank zum Zweiten

Wendy Peter nimmt den Faden dort auf, wo sie im letzten K+P (4/13) bei der Vorstellung des Projekts «Biokraftstoffe aus regionaler Produktion» verblieben ist: bei den Fragen zur Ethik von Agrotreibstoffen angesichts des Welthungers.

Wendy Peter. Eines gleich vorweg: Es geht mir nicht darum, unsere übertechnisierte Landwirtschaft statt mit Erdöl nun mit Rapsöl zu betreiben. In erster Linie müssen wir zu einer Landwirtschaft finden, die auf mehr menschliche Arbeitskraft statt auf immer zahlreichere und grössere Maschinen setzt. Im Hinblick auf «Peak Oil» ist es ein Gebot der Stunde, Alternativen zum heutigen System zu suchen. Das Projekt, das ich in meinem Artikel «Raps für Speis und Tank» vorgestellt habe, ist meines Erachtens ein solcher Ansatz. Was die Frage der Agrotreibstoffe so kontrovers macht, ist die Hungerproblematik. Bei unserem Tun, sei es in der Landwirtschaft oder beim Konsum, müssen wir uns in einer globalisierten Wirtschaft stets fragen, welche Auswirkungen es auf Andere hat. Verschärfen wir damit den Hunger in der Welt?

Ernährungssysteme und Welthunger

Der heutige Ansatz zur Lösung des Hungers in der Welt ist meines Erachtens völlig falsch. **Wir sprechen von «Welterrnährung» und suggerieren so, dass «wir» (der Norden?; die FAO?; die multinationalen Konzerne?) die Welt ernähren.** Es ist eine Vogelperspektive auf die Welt, aus der festgestellt wird, wo es Hungernde gibt und welche Nahrungsmittel von wo nach wo verschoben werden sollen. Die Logik dieses Ansatzes ist eine einseitig industrielle: Billige «Nahrungsrrohstoffe» kommen aus dem Süden zu uns, werden hier verarbeitet und dann weltweit vermarktet. Diese billige Massenware verdrängt das lokale Essen und macht die Menschen im Süden von unserer Nahrungsindustrie abhängig. Mit den nun auch im Süden sich verbreitenden ernährungsbedingten Krankheiten eröffnen sich der Pharmaindustrie im Norden neue lukrative Märkte. Um den Hunger in der Welt zu bekämpfen, braucht es ein Netz von nachhaltigen lokalen und regionalen Ernährungssystemen, deren prioritäre Aufgabe es ist, die Menschen in ihrer Region mit gesundem Essen zu versorgen.

Lokale Kreisläufe und Mehrfachnutzen

Ich möchte die Logik eines solchen Systems anhand des Beispiels unseres Hofes erklären:



Tausendsassa Raps: Futter für Bienen, Traktoren, Kühe und Menschen zugleich?

Foto: Stefanie Bergmann

Seit ich vor rund 30 Jahren als Städterin auf unseren Hof kam, ist unsere Umsetzung des Biolandbaus einfach nachvollziehbar geblieben: Wir betreiben einen vielfältigen Ackerbau, haben Obst, Beeren, Nüsse und Gemüse, verschiedene Tierarten, Garten, Wiesen und Weiden. Bei unserer Tierhaltung (hauptsächlich Rindvieh) gilt der ursprüngliche Grundsatz des Biolandbaus: Wir halten nur so viele Tiere, wie wir selber ernähren können und sich als Bereicherung der ökologischen Vielfalt in den Betriebskreislauf einfügen lassen. Der Kreislauf ist weitgehend geschlossen. Zu unserem Hof gehört auch ein Wald, der uns mit Holz zum Kochen, Heizen, fürs Heisswasser und auch als Baumaterial versorgt. Manchmal können wir auch Holz verkaufen, aber was früher für ein gutes zusätzliches Einkommen sorgte, zahlt sich heute leider kaum mehr aus. Der Hof hat eine eigene Quelle. Das Wasser fliesst durch Haus und Scheune, wird dann in einem Abwassersilo aufgefangen und gelangt schliesslich wieder aufs Land. Dieses System lehrt uns einen sorgsamen Umgang mit dem Wasser. Was wir durch den Schüttstein, die Badewanne oder das Klo runterlassen, ist nicht einfach weg, sondern bleibt im Kreislauf des Hofes. Wir sehen und lernen, dass das, was wir tun, sich auf die Umwelt und die Menschen auf dem Hof und in der Region auswirkt.

Globalisierung des industriellen Ernährungssystems

Solche Ernährungssysteme, jeweils an die

lokalen Gegebenheiten angepasst, gibt es unzählige in allen Regionen der Welt. **Die Frage nach dem Hunger stellt sich heute vor dem Hintergrund, dass die lokal und regional verankerten Systeme von einem einzigen, industriellen Ernährungssystem von globaler Reichweite überlagert bzw. verdrängt werden, was fatale Folgen hat.** Dazu ein paar Beispiele:

- Wir kriegen in der Schweiz trotz üppiger Vegetation unsere Tiere, insbesondere die Schweine und die Hühner, nicht satt und importieren Unmengen an Futtermitteln aus dem Süden.
- Der Energiehunger des Nordens führt dazu, dass der lokalen Nahrungsproduktion im Süden riesige Flächen für den Anbau von Energiepflanzen entzogen werden.
- Wir ersetzen unser einheimisches Essen immer mehr durch Produkte aus fernen Ländern, statt diese als gelegentliche Ergänzung unseres Speiseplans zu geniessen: Jeden Tag eine Banane, im Winter Bohnen aus Kenia, Äpfel aus Südafrika, immer öfter Reis statt einheimische Kartoffeln, Meeresfrüchte usw. Nicht, dass wir darauf ganz verzichten sollen – als Halbengländerin bin auch ich mit vielen «Kolonialwaren» gross geworden. Das Mass macht es aus.
- Auch Bioprodukte haben ihre Unschuld verloren. Mehr als die Hälfte der in der Schweiz verkauften Biolebensmittel kommen aus dem Ausland, viele aus Entwicklungsländern, wo sich die Frage nach dem Hunger stellt. Der Anbau von biologischen Lebensmitteln für den Export kann mit dazu beitragen, dass in Ländern des Südens Land für die einheimische Produktion fehlt.

Zentral für mich in Bezug auf den Hunger ist die Frage der ländlichen Entwicklung. Die Landwirtschaft war bei uns im Norden der Motor der ländlichen Entwicklung, und sie muss auch im Süden diese Funktion wahrnehmen können. **Solange bei uns der Sog nach Rohstoffen aus dem Süden anhält, wird dort eine nachhaltige Regionalentwicklung mit vielfältigen Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen verhindert.** Ebenso werden

eigenständige Versorgungssysteme im Süden durch die expansive Wirtschaftspolitik des Nordens torpediert, der die Entwicklungsländer als Abnehmer seiner Industrieprodukte erhalten will.

Lokales Rapsöl als Treibstoff in der Landwirtschaft

Nach diesem Exkurs zurück zum Thema Agrotreibstoffe aus einheimischer Produktion. Um mehr darüber zu erfahren, habe ich mit Urs Kilchenmann Kontakt aufgenommen – er hat zusammen mit Peter Ulrich das Rapsöl-Projekt (vgl. K+P 4/13) lanciert. Kilchenmann ist Agraringenieur und Rapspezialist. Er ist nicht Biobauer, aber sein ganzheitlicher Ansatz hat mich angesprochen. Urs Kilchenmann führte zusammen mit seiner Frau einen Pachtbetrieb im Kanton Luzern. Gemeinsam mit dem Betrieb des Bruders bewirtschafteten sie 25 ha Land in Form einer Betriebsgemeinschaft, hielten 25 Milchkühe und 130 Mastschweine. Der Ackerbau umfasste 12 ha (Kartoffeln 2 ha, Raps 2,4 ha, Rüben 1 ha, Getreide 4 ha, Mais 1 ha) und Erdbeeren 1,4 ha. Der Raps wurde mit dem Mährescher geerntet und in der Mühle im nahe gelegenen Zell getrocknet und kaltgepresst. Laut Kilchenmann konnten sie mit 2,4 ha Raps (10% ihrer Betriebsfläche) den Bedarf beider Betriebe an Treibstoff (rund 4000 l/Jahr) abdecken. Früher mussten die Betriebe für die Fütterung der Pferde mehr Fläche bereitstellen. Aus den 2,4 ha Raps erhielten sie gleichzeitig rund 7,2 Tonnen hochwertiges Kraftfutter mit viel Omega-3-Fettsäuren. Der Raps substituierte importiertes Soja. Die Grunddüngung (Phosphor und Kali) erfolgte ausschliesslich mit Gülle. Raps sei ein guter Gülleverwerter und nehme bereits im Herbst viel Stickstoff auf. Zudem sei Raps ein Tiefwurzler und hinterlasse eine sehr gute Bodenstruktur für die Folgekultur.

Als Biobäuerin interessieren mich die Möglichkeiten der natürlichen Unkraut- und Schädlingsregulierung. Der Schädlingsbefall im Rapsanbau sei in der Tat eine grosse Herausforderung. So könne der Glanzkäfer zu Totalausfall führen. Hier sei weitere Forschung nötig, so Kilchenmann. Bezüglich Schnecken erzählt er von einem interessanten Rapsanbausystem, das er in Genf gesehen habe. Dort säen Bauern direkt nach der Weizenernte Alexandrinerklee ein. Offenbar gewöhnen sich die Schnecken an diese Nahrung. Zum Zeitpunkt der Rapssaat (Ende August) wird der Alexandrinerklee mit einer Frontwalze gewalzt und im

Heck der Raps direkt gesät. Die Schnecken verschonen den Raps. Zudem ist der Boden durch den Klee gut abgedeckt. Der Klee konkurrenziert den Raps nicht, unterdrückt das Unkraut und fixiert Stickstoff.

«Peak Oil» und «Peak Phosphor»

Kilchenmann beschäftigt sich seit langem mit «Peak Oil» und der Endlichkeit des Phosphors, der ein Hauptbestandteil der Düngemittel ist. Ohne Phosphor-Nachschub droht weltweit eine dramatische Nahrungskrise. **So sei es wichtig, ein effizientes Landnutzungssystem zu entwickeln, das sowohl die Energiefrage wie auch das Problem unseres immensen Nährstoffimportes mit einbezieht.** Gerade in der Schweiz sei Kulturland ein extrem rares Gut. Umso entscheidender werde in absehbarer Zeit ein effizienter Umgang mit dem Boden sein. Als grosses Potenzial für erneuerbare Energien werde immer wieder auf Biogas verwiesen. In der Schweiz gebe es aber keine Biogasanlage, die ohne Co-Substrate wirtschaftlich betrieben werden könne. Um die bereits heute gesuchten Co-Substrate werde in Zeiten von «Peak Oil» ein noch grösseres Geraangel entstehen. Beim Vergleich mit Biogas müsse auch in Betracht gezogen werden, dass beim Rapsöl zusätzlich wertvolles Proteinfutter anfallt.

Urs Kilchenmann und ich sind uns einig in der Kritik an der heutigen schweizerischen Agrarpolitik, die den Ackerbau sträflich vernachlässigt und zu einer Extensivierung der Landwirtschaft führen wird, z. B. in Richtung Mutterkuhhaltung und zusätzlicher Ökoleistungen auf dafür aus der Produktion genommenen Flächen. So wichtig die Funktion solcher Flächen auch ist, für mich gehört die Vielfalt nicht neben, sondern in die Produktion. Und bei einem öko-intensivierten Anbau (vgl. K+P 1/11) steht sie nicht in Konkurrenz zu den Forderungen der Naturschützer.

Wichtig ist jedenfalls, dass wir auf unseren Höfen neben der Lebens- und Futtermittelproduktion auch die Energieversorgung mit einbeziehen. Da ist der Rapsanbau für Treibstoff nur eine Möglichkeit. Vielversprechend in unseren Breitengraden ist die Nutzung von Holz aus Mischwäldern für die Energiegewinnung. Mit der steigenden Bedeutung von Agroforstsystemen rückt Holz als Energieträger wieder stärker in den Vordergrund (siehe dazu den Bericht über Sepp Braun und seine Energieversorgung auf der Basis von Holz in K+P 4/10). Ob mit Raps oder anderen nachwachsenden Rohstoffen – für die Zukunft müssen lokale und regionale Kreislaufmodelle gefunden werden, die die globale Konkurrenz zwischen Tank und Teller entschärfen. ●

› Neue Broschüre zum Weltagrарbericht

«Wege aus der Hungerkrise»

Ist die Zahl der Hungernden tatsächlich gesunken oder hat die FAO nur ihre Berechnungen verändert? Ist die Agrarökologie weltweit auf dem Vormarsch? Hat sich die Lage der Bäuerinnen verbessert? Werden Bill Gates und Warren Buffett den Hunger in Afrika überwinden? Weshalb bekommen Monsanto und Syngenta den World Food Prize 2013 und warum ist 2014 das UN-Jahr der bäuerlichen Familienbetriebe?

«Weiter wie bisher ist keine Option» – Was ist aus diesem Weckruf des Weltagrарberichts geworden? Neue Fakten, Zahlen, Veröffentlichungen und Diskussionen zu Hunger und Übergewicht, Ökologie und Bauernsterben, Fleischverbrauch und Agrosprit, Landgrabbing, Bodenfruchtbarkeit, Saatgut-Vielfalt und Gentechnik und ein Gespräch mit dem Vorsitzenden des Weltagrарberichts und alternativen Nobelpreisträger Hans Herren.

Download und Bestellung: <http://www.weltagrарbericht.de/broschuere.html>



Wandern, biologisches Essen, Bauernkultur

Im Jura haben BiobäuerInnen das Agrotourismus-Projekt «Les Chemins du Bio» gestartet.

Herbert Gruber.¹ Vorab ein Wort zum Wandern: Es geht bei den «Chemins du Bio» nicht um ein Trekking mit zentnerschwerem Rucksack. Man zieht zwar von Ort zu Ort, je nach Route für zwei, drei oder vielleicht für vier Tage, aber man ist mit leichtestem Gepäck unterwegs: Zahnbürste, ein Schluck Wasser, ein T-Shirt und eine Jacke – viel mehr braucht es nicht. Unbedingt aber noch den «Randoguide» mit den Kartenausschnitten und den Routenbeschreibungen. Weil ausgetrampelt sind diese Biopfade nicht. 1000 Wegweiser, alles bis ins Hinterste und Letzte markiert und ausgemalt – das ist es eben genau nicht! **Bio, so die Haltung der Promotoren der «Chemins du Bio», hat auch etwas zu tun mit Wachheit der Sinne, mit Aufmerksamkeit.**

Wandern in den «Franches-Montagnes», den Freibergen, auf den «Chemins du Bio» – man wird dabei mitunter mutterseelenallein unterwegs sein. Die «Chemins du Bio» sind weder nationale oder internationale Fernwege, noch sind es Höhenwege. Gewiss, sie führen auch auf Höhen, Kreten und Felsvorsprünge. Aber eigentlich sind es Fusswege zwischen ausgewählten Biobauernhöfen. Ab und zu geht der Weg durch Wälder, die so wohlthuend unordentlich sind, dass einem das Träumen sogar mitten am Tag leicht fällt. Blühendes und Gedeihendes, Absterbendes und Vermoderndes kommt einem immer wieder in die Quere. Auch den Spechten scheint es bestens zu gefallen. Man tut gut daran, beim Wandern in diesen Wäldern auf den Weg zu achten, denn nur zu leicht gerät man auf Abwege, respektive auf einen Wildwechsel – und dies könnte sehr wohl ein Wildschweinpfad sein. Und wer noch nie einen Dachs in freier Wildbahn gesehen hat: Dachslöcher sind in den Wäldern über dem Doubs ebenfalls keine Seltenheit.

Authentische Einblicke

Die «Chemins du Bio» sind ein touristisches Arrangement, ein «Package». Aber eine Show ist es deswegen noch lange nicht! Die Bauern sind keine Schauspieler, und die Region ist kein Disneyland. **Die Menschen, die man auf den beteiligten Biobauernhöfen antrifft, stehen mit beiden Beinen im Leben. Zu diesem Leben gehören Tiere:** Ziegen, Schafe, Kühe,

Schweine, Pferde, Hühner. Und zu diesem Leben gehört das Töten, das Schlachten, das Füttern, das Zeugen, das Anpflanzen, das Jäten, das Ernten, das Melken, das Käsen. Und da sind diese Mäuse, Wühlmäuse. Auf dem Hof «Cerniéwillers» hat Lydia Wespi davon erzählt, aber das gilt auch für die Nachbarbetriebe. Das Schlimmste scheint zwar überstanden, aber die Plage muss enorm gewesen sein: Ganze Wiesen seien kaputt gegangen, das Gras braun geworden und abgestorben. So etwas braucht Nerven, das kann sich hinziehen, man weiss nie wie lange – Monate? Jahre? Und irgendwann fehlt dann das Futter für die Tiere. Auf «Cerniéwillers» hatte die Mäuseplage zur Folge, dass der Tierbestand verkleinert werden musste. Waren es vor der Mäuseplage 45 Kühe, sind es jetzt noch deren 37.

Die Begegnung mit Lydia Wespi, der Bäuerin auf dem Biohof «Cerniéwillers», das ist auch ein Blick in eine Biografie, ein Blick auf ein arbeitsreiches Leben. Denn dieses «Cerniéwillers» mit seinen 60 Hektar Land, mit den 37 Angus-Kühen, den 25 Ziegen, den zwei Pferden und den sechs Schweinen, mit der Käseerei, der Metzgerei, der Holzschnitzelheizung und der Solaranlage, mit dem Gemüsegarten, den Obstbäumen, der Ferienwohnung und der unschlagbar gemütlichen Gemeinschaftsküche: Das ist der Biobäuerin nicht in den Schoss gefallen. Das ist ein Projekt, ein Lebenswerk. Begonnen hat es als Experiment, als Sprung ins kalte Wasser. Damals, vor bald 40 Jahren, waren die Gebäude auf «Cerniéwillers» baufällig, die Landwirtschaft am Ende. Lydia und ihr mittlerweile verstorbener Mann Markus hatten während eines Arbeitseinsatzes in Afrika Kunde davon erhalten, dass die Liegenschaft zu kaufen war. Lydia, damals Mitte 20, packte die Chance beim Schopf, «ohne Zeit gehabt zu haben, den Hof vorher zu besichtigen», wie sie erzählt. Freunde halfen ihr dabei. Das war der Anfang. Vieles hat sich seither verändert. Geblieben ist die «politische» Idee: **Der Biohof «Cerniéwillers» soll ein Gemeinschaftsprojekt sein; hier leben und arbeiten Familien und Freunde gemeinsam.** Mittlerweile ist «Cerniéwillers» als Aktiengesellschaft organisiert. Jede Person, die hier lebt, arbeitet und sich integrieren will, hat die Möglichkeit, Aktionärin zu werden.

Szenenwechsel auf einen anderen Hof der «Chemins du Bio». Die Biobäuerin Regula Zwicky, ursprünglich aus dem Baselbiet stammend, bewirtschaftet «Sur le Rang». Das ist ein Ort, wo sich Fuchs und Hase gute Nacht sagen. Wenn man Regula Zwicky betrachtet, wie sie in ihren Gummistiefeln vor einem steht; wenn man ihr ins Gesicht schaut und ihre Hände sieht; und wenn man sich vergegenwärtigt, was diese Frau den lieben, langen Tag so alles verrichtet, dann wird klar: Dieses Leben hier auf «Sur le Rang» ist nichts für Zögernde. **Ewig hadern, grübeln und zweifeln liegt hier nicht drin. Da muss jemand von sich aus handeln können.** Und dies kann diese quirlige, vitale Biobäuerin offenbar bestens: Tag für Tag melkt sie 80 Schafe, das sind etwa 100 Liter Milch pro Tag. Diese Milch verarbeitet sie zu Blauschimmelkäse, Frischkäse, Raclettekäse, Ziegeleekäse und Halbhartkäse diverser Art. Jeden Tag verbringt Regula drei Stunden in ihrem Käsekeller – die Käse müssen gepflegt, gekehrt, gewaschen werden. Jeweils im Frühling bringen die Schafe ihre Jungen zur Welt, das sind dann gut noch einmal 150 Tierchen zusätzlich. Weiter tummeln sich auf «Sur le Rang» noch Schweine, Pferde, Hühner und Hahn, Hunde und eine Gans. Wer auf dem «Chemin des Papillons» – einer der «Chemins du Bio» – wandert, wird bei dieser Regula Zwicky Halt machen. Sie wird einem ein köstliches Mittagessen auf den Tisch stellen, und selbstverständlich gehören dazu ihre selbst hergestellten Käse.

Ferien, Politik und Philosophie

Bernard Froidevaux und Jean-Claude Cattin, beide gut 60 und noch topfit, sind die zwei ganz wichtigen Köpfe von den «Chemins du Bio». Unzählige Stunden haben sie in den letzten Jahren in dieses Projekt investiert. Der hier beschriebene «Chemin des Papillons» mit den Biohöfen «Laffleur», «Cerniéwillers», «Le Seignolet» und «Sur le Rang» ist nur eine Route von vielen Routen. In zwei, drei Jahren sollen es deren 20 oder mehr sein. Auf jeder Route, und das ist der Clou, liegen Biohöfe, die als Etappenziele dienen: die einen für den Mittagshalt, die anderen für die Übernachtung mit Nachtessen und Frühstück. Zugleich sind

¹ Der Autor ist Redaktor der Zeitschrift «Naturfreund» des Vereins «Naturfreunde Schweiz», wo dieser Text erstmals erschienen ist (Ausgabe 3/2013).



Bio-engagiert und authentisch: Bernard Froidevaux und Regula Zwicky.

Fotos: Herbert Gruber

diese Etappenorte auch ein Schaufenster: **Die Wanderer können den BiobäuerInnen über die Schulter schauen, sie können ihnen Fragen zu ihrem Hof stellen und mit ihnen über die bäuerliche Lebensform diskutieren.** Womöglich reichen die Begegnungen zwischen BiobäuerInnen und Wandernden weit darüber hinaus. Vielleicht führen die auf den Höfen gewonnenen Einsichten bei den Wandernden zu einem nachhaltig anderen Verhalten. Das könnte dann plötzlich sogar «politisch» werden. Weil: Was und wie wir essen, hat Auswirkungen auf die Produktion, respektive auf die «Landwirtschaftspolitik». Ebenso hat es Auswirkungen auf unsere Gesundheit. Und gesunde Lebensmittel haben ihren Preis. Eine gesunde Lebensweise indes vermag manchem Gang in die Apotheke oder zum Arzt vorzubeugen – ergo geht es hier auch um «Gesundheitspolitik».

Wer auf dem «Chemin des Papillons» wandert, wird bei Bernard Froidevaux und seiner Frau Geneviève in der «Ferme Lafleur» zu Abend essen, übernachten und frühstücken. Bernard Froidevaux sei ein Philosoph, sagt Jean-Claude Cattin über seinen Schwager. Man wird also mit diesem Bauern-Philosoph an jenem Tisch sitzen, an dem die Idee für dieses Agrotourismus-Projekt diskutiert und entwickelt worden ist. Man wird in der «Ferme Lafleur» auch den besonderen Esprit dieses »Bio-Lebens« einatmen können: **Bernard und Geneviève, die in diesem Haus aufgewachsen ist, strahlen den Geist der Biopioniere auf wohlthuende Weise aus. Ihr bäuerliches Arbeiten hat viel zu tun mit Weile haben, mit Bewusstheit, mit Erfahrungswissen und mit Grenzen akzeptieren.** Bernard, der Käser und Bauer, der seit 30 Jahren auf «Lafleur» lebt und arbeitet, will nicht Mengen produzieren – ihm geht es um Qualität. So beschränkt er etwa seine Joghurtproduktion auf 100 bis 200 Glas pro Woche;

und seinen «Tête de Moine» produziert er als einziger Käser der Region noch nach dem alten Rezept: bei tieferer Brenntemperatur (knapp über 44 Grad) und nur während der Weidesaison. Klar, dass bei den Froidevaux' ein «Tête de Moine» auf den Tisch kommt. Dieser ist nicht nur wunderbar sämig, sondern auch weich wie Butter – und das sind die heute üblichen «Tête de Moine» nicht mehr.

Kleine Lektionen in Regionalgeschichte

Nochmals ein Szenenwechsel: Peter Hurni auf der «Ferme Le Seignolet» erzählt mit einem Schmunzeln im Gesicht, dass immer mal wieder Leute bei ihnen vorbeikommen, die in den späten 1960er oder frühen 1970er-Jahren eine Zeitlang hier gelebt haben. **Es waren Aussteiger, Hippies, kaum einer von Haus aus Bauer. Die meisten von ihnen reisten nach ein paar Monaten oder nach wenigen Jahren des Experimentierens wieder ab. Einige wenige blieben und haben ihren Traum vom Leben und Arbeiten auf dem Land verwirklicht.** Peter Hurni und seine Frau Irene Möhrle stammen ursprünglich aus dem Zugerland und gehören zu jenen, die geblieben sind. Wer auf dem «Chemin des Papillons» wandert, wird bei ihnen einen Abend und eine Nacht verbringen – und dabei Gelegenheit haben, das We-

sen ihrer Angus-Kühe zu studieren und etwas über den Kleinen Schillerfalter (und andere Schmetterlinge) zu erfahren. Bestimmt wird man auch etwas über die Geschichte der vor 30, 40 Jahren erfolgten «Neubesiedlung» dieser Jurahöfe erfahren.

Im Verlaufe dieser Jurawanderung entlang der «Chemins du Bio» ergeben sich Gelegenheiten, noch weiter zurückzuschauen in der Geschichte der «Franches-Montagnes», zum Beispiel auf die Zeit, als diese Gegend noch kaum besiedelt und im Besitz des Bistums Basel war. Oder auf jene Zeit, als die Siedler mit dem Versprechen angelockt wurden, dass sie hier keine Abgaben zu entrichten hätten (daher «Franches-Montagnes» – Freiberge). Und man könnte beim Wandern auch über die Bedingungen sprechen, die den Mennoniten gestellt wurden, die hier nach der Reformation Zuflucht suchten («keine Mennoniten-Siedlung unterhalb von 1000 Meter über Meer»). Oder man könnte über die hiesigen Ortsnamen sinnieren, die allesamt eine Verbindung herstellen zu Wald, Feuer und Unterwelt (z. B. «Le Noirmont», «Les Breuleux», «Les Enfers»). Schliesslich würde es einem auch mitten in der Nacht sonnenklar: Diese Gegend ist derart reich und schön, dass man wiederkehren muss. ●

«Les Chemins du Bio»

2008 begann eine kleine Gruppe von Biobauern um Bernard Froidevaux und Jean-Claude Cattin nach neuen Formen der Kundenbeziehung zu suchen. Nicht-BäuerInnen sollten für die Anliegen und Werte der biologischen Landwirtschaft, für Umweltbelange und für bäuerliche und landschaftliche Kulturgüter sensibilisiert werden. Ein Agrotourismus-Konzept mit Erlebniswanderwegen und Biohöfen wurde erarbeitet. Das Projekt bietet den 18 beteiligten Biohöfen zugleich eine Plattform zur Absatzförderung ihrer Terroir-Lebensmittel. «Les Chemins du Bio» gewann 2013 den «Grand Prix Bio Suisse».

<http://www.lescheminsdubio.ch>

Heilige Wasser mit Kanälen aus Kiefern und Akazien

Al Imfeld

Die Ärmsten
ob im Vispertal im Wallis
oder am afrikanischen Nigerfluss
stellten sich Überlebensfragen
voll Inbrunst
wurden erfinderisch kreativ
ohne fremde Hilfe
nichts von aussen
bauten Suonen
oder eine Décrue-Stufen-Wässerung
vereinten Wasser mit Verstand
Holz und Stein

Gottesfürchtige Bauern die
nach Lösungen suchten
nichts von oben Herbeigebetetes
nur das Gefälle des Regens nutzend
sorgsamer Umgang
liebepoll mit dem Knappen

in niederschlagsarmen Winkeln der Erde
ob im Wallis oder Mali
die wenigen Tröpfchen
zu heiligen Wassern verwandelten

ohne grosse Worte
sie taten's einfach
ohne yes we can
einfach zusammen alle
trotzten sie Dürren
überlebten Trockenheiten

Aus: Al Imfeld (2012): Wassergedichte. Zu Ereignissen und Erinnerungen 2011.

Dendron-Verlag, Chabrey, <http://www.dendron.ch>

Gestaltung: Markus Schär

Ein Schlüssel ist nicht immer ein Schlüssel – Worte hingegen schon

Jakob Weiss. Im Herbst war ich in der Nähe von Varese in einem Hotel. Um ins Zimmer zu gelangen, musste man ein Plastikkärtchen mit der Stirnseite gegen einen Schlitz in der Wand halten, worauf ein Summton ertönte und die Türe sich aufschieben liess. Im Zimmer war ein weiterer Schlitz, der nach der Karte verlangte, damit das Licht anging. Heute ist das soweit verbreitetes Alltagshandeln. Aber am nächsten Tag hatte ich mit meiner Frau einen kleinen Disput, als sie von mir den Schlüssel verlangte, um nochmals ins Zimmer zu gehen. Ich fand, man müsse dem begehrten Gegenstand «Kärtchen» sagen, nicht «Schlüssel». **Klar, ohne das Kärtchen öffnet sich die Türe nicht. Aber sind deswegen Kärtchen schon Schlüssel? Was würde ein althergebrachter Schlüssel dazu sagen?** Wir genossen das Frühstück trotz solch schwieriger Fragen und kehrten nach einem kurzen Ausflug gegen Mittag ins Hotel zurück.

Ich hielt das Kärtchen oder den Schlüssel an den Schlitz, aber kein Summton ertönte. Da ich solche Sachen nahezu grundsätzlich falsch mache, übergab ich die Angelegenheit meiner Frau. Ihr gelang es auch nicht, Sesam blieb zu. Wahrscheinlich hatten die Reinigungsfrauen den Code geändert – man weiss ja rasch, wo der Fehler liegen könnte. An der Rezeption gab man uns den Master Key, den Passepartout, das Kärtchen, das alle Türen öffnet. Bei unserem Zimmer passierte nichts. Der Verantwortliche versuchte es selber. Nichts. Nun ging er einen wahrhaftigen Schlüssel holen, denn die Zimmertür hatte tatsächlich auch ein Türschloss. Der Schlüssel drehte sich im Schloss – keinen Millimeter. Nach mehreren Versuchen kamen mir als interessiertem Beobachter nur der Geissfuss oder das Brecheisen als weitere Schlüssel in den Sinn. Bei der Balkontüre wäre der Schaden womöglich klein geblieben. Aber der hilfsbereite Mann holte Handwerker, und diese begannen, den Türrahmen aufzubohren. Meine Frau und ich machten uns auf einen zweiten Spaziergang und waren froh, gegen Abend wieder mit einem kleinen «normalen» Schlüssel in unser Zimmer zu gelangen. Auf dem Tischchen stand ein Teller mit Früchten.

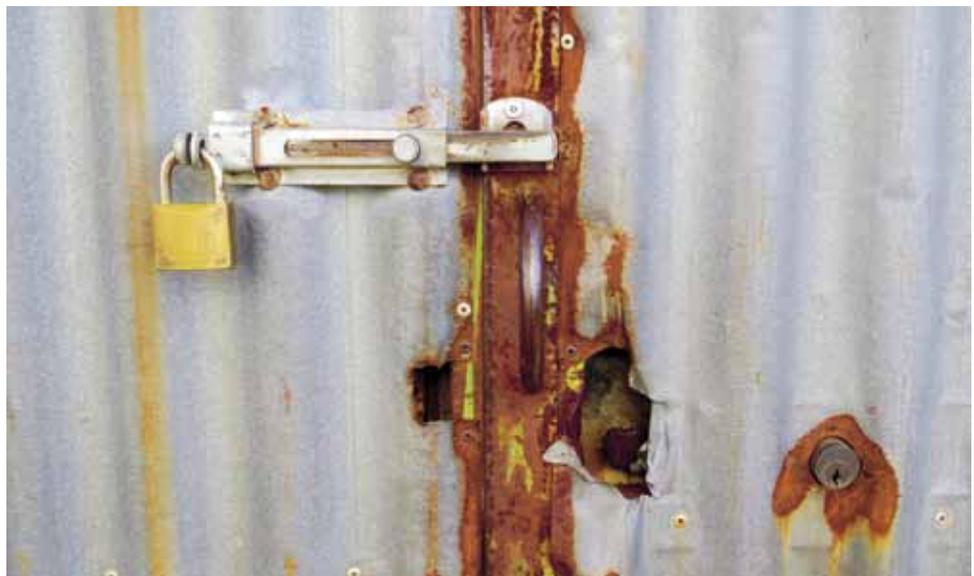
Im Vorortzug nach Küsnacht, fast schon wieder zu Hause, kam mir die sprachlich auf-

schlussreiche(!), aber in ihrer Konsequenz auf unser Denken und Handeln noch nicht fertig ergründete Schlüssel-Geschichte wieder in den Sinn. Müde und etwas leer im Kopf las ich die Warnung im Zugabteil, die viersprachig auf die Notwendigkeit eines gültigen Billetts hinwies. Unerwartet wunderbar, wie darin auf kleinstem Raum (und in einem kleinen Land) ganz verschiedene Verständnisse zum Vorschein kommen, was ein gültiges Billett ist! Und vermutlich auch unterschiedliche Auffassungen, was man von der angedrohten Busse halten soll, selbst wenn der Preis für das Ertapptwerden in jeder Sprache gleich ist.

Das Englische zuerst, es ist die jüngste Landessprache: «Please buy and/or validate your ticket before boarding the train.» Geben Sie Ihrem Billett einen Wert, bevor Sie einsteigen! (Indem man es in einen Schlitz hält, siehe oben, wo das Datum gestanzt und eine Ecke abgeknipst wird.) Deutsch: «Bitte kaufen und/oder entwerten Sie Ihren Fahrausweis vor Antritt der Fahrt.» Praktisch das Gegenteil zum Englischen, in meiner Mutter- und Vatersprache muss ich dem Billett zuerst seinen Wert nehmen, damit ich legal im Zug fahren darf. Italienisch: «Vogliate p.f. acquistare e/o obliterare il vostro titolo di trasporto prima di iniziare il viaggio.» Im Lateinischen hiess obliterare (noch mit zwei t) «etwas vergessen

machen» oder «tilgen». Das ist noch radikaler als das Deutsche, eigentlich müsste ich das italienische Billett runterschlucken oder mit dem Schuh im Regenwasser auf dem Perron in seine Fasern auflösen. Für solch buchstäbliche Konsequenz fände ein Kontrolleur aber kaum Verständnis. Schliesslich das Französische: «Veuillez s.v.p. acheter et/ou composer votre titre de transport avant montrer dans le train.» Da schlug mein Herz höher – hier kam das mir sympathische und an keine Hektik gebundene Verständnis zum Ausdruck: **Bitte kompostieren Sie Ihr Billett, erst dann bekommt es seinen Wert! In dieser Sprache müsste man doch auch eine ganz andere Landwirtschaft betreiben können.** Aber da hielt der Zug, wir mussten aussteigen.

Die grosse Überschrift zu diesen Warnungen heisst übrigens «Selbstkontrolle», und es ist beinahe unnötig zu sagen, dass der knappe Text noch weitere Erkenntnismöglichkeiten, also Selbstaufschliessungen, bietet. Zum Beispiel kann man auf der nächsten Fahrt den verschiedenen Vorstellungen vom Akt des Kaufens nachspüren, darf aber dabei natürlich die Selbstkontrolle nicht ganz verlieren, sonst löst sich das enge Zugabteil unversehens in die ganze fantastische Welt auf. Vielen Dank, merci beaucoup, grazie mille, thank you very much liebe Schweizerische Bundesbahnen! ●



Hier, im Hinterhof des Hotels, waren mindestens auch schon drei «Schlüssel» am Werk.

Foto: Jakob Weiss

Der Gutmensch und der Abgeklärte

Der Ethiker Thomas Gröbly und der PR-Berater Klaus J. Stöhlker haben eine kaum konstruktive E-Mail-Debatte über Ethik und Wirtschaft geführt, die nun in Buchform vorliegt.

Markus Schär. Um es gleich vorwegzunehmen: Meine Sympathie in diesem Buch gilt Thomas Gröbly, den ich aufgrund seines langjährigen Mitwirkens beim Bioforum kenne und schätze. Bei seinem Gegenspieler Klaus J. Stöhlker, der die Zukunftschance der Schweiz in einem «Hub für Superreiche» sieht, fällt es mir hingegen schwer, ihm Sympathie entgegenzubringen.

Da führen also zwei Meister ihres Fachs einen E-Mail-Disput über den Zustand der Welt und über das, was man gemeinhin als Wirtschaft, Politik und Ethik bezeichnet. Der engagierte Ethiker und der abgeklärte PR-Berater. Der eine kämpft für das «gute Leben aller heute und in Zukunft», der andere gibt den «unbarmherzigen Beobachter», der «die Welt um sich erstaunt und aufmerksam» von seinem Hochsitz aus betrachtet. **Zwei Weltbilder prallen aufeinander und treten in einen Wettstreit um den Wahrheitsanspruch über die eine und einzige Welt.** Gröbly und Stöhlker diskutieren über alles Mögliche: über Wohlstand und Armut, über Egoismus und Altruismus, über Konkurrenz und Kooperation, über innere Notwendigkeit und äussere Zwänge, über Diktatoren und Gutmenschen. Und immer wieder: über das (Un-)Wesen des Menschen und die (Un-)Möglichkeit, die Verhältnisse zu verändern.

Stöhlker sieht sich als einen gebildeten, aufgeklärten Zeitgenossen, der «seit gut fünfzig Jahren durch die Welt» reise. Er glaubt, über alles Bescheid zu wissen und argumentiert mit von ihm ausgewählten Fakten. Gröbly hingegen versucht die Diskussion in einen ethischen Raum zu lenken. Er versteht Ethik als eine Methode zur kritischen Urteilsfindung, als ein fragendes Verfahren, das sich an expliziten Grundwerten orientiert und dem Ziel verpflichtet ist, Legitimität zu erzeugen. Immer wieder versucht der Ethiker mit seiner eindringlichen Fragerei Stöhlker dazu zu bringen, seine Werte offenzulegen und Position zu beziehen. Vergebens. Der PR-Stratege will den ethischen Raum partout nicht betreten. Er ist an einer Verständigung nicht wirklich interessiert und weicht heiklen Fragen aus: «Fragen beantworte ich nur selektiv. Warum sollte man Fragen beantworten, wenn man frei ist? (...) Ich antworte nur dann, wenn ich dazu Lust habe.»

Überhaupt hat die Ethik in Stöhlkers Weltbild keine Chance: «Ethik ist eine emotionale Rückzugszone, ein Schrebergarten für Träumer. Es ist schön dort. Es hört sich gut an. Es ist hoffnungslos», belächelt er Gröblys Bestreben, die Zukunft ethisch zu gestalten. Gröbly kontert, indem er diese Argumentation vom Kopf auf die Füsse stellt: **«Banker, Eliten und Politiker sind Träumer. Sie träumen vom unendlichen Wachstum, von der wundersamen Geldvermehrung und von der Illusion des Glücks durch Geld. (...) Das sind zerstörerische Träume.»** Gröbly versucht und versucht, doch er kommt nicht an den (ethisch) immunisierten Stöhlker heran. Dieser will oder kann nicht verstehen. Seine Welt ist eine alternativlose: die der Globalisierung, der Sachzwänge, des Wettbewerbs und der Mächtigen und Reichen (die er immer mal wieder als «dekadent» und «dumm» bezeichnet, um sich von ihnen abzuheben). Gröblys kritische Einwände und normative Forderungen wischt Stöhlker meist mit dem schnöden Totschlagargument vom Tisch, dass die Welt anders funktioniere: «Sie träumen die Welt, ich kenne sie (und ihre Träume auch)».

Zwei repräsentative Beispiele für den Verlauf des E-Mail-Austauschs: Stöhlker bezeichnet sich als «eisenharter Optimist». Gröbly fragt erstaunt nach: «Optimist in Bezug worauf?» Die Antwort von Stöhlker: «Die Welt dreht sich weiter. Es gibt Verlierer und Gewinner, ganz wie dies immer gewesen ist. Jeder ist frei zu entscheiden, wohin er gehören will.» Andersorts stellt Gröbly sich und seinem Gegenüber die Frage, warum wir als Gesellschaft eine Welt kreieren, die wir als Individuen verabscheuen. Stöhlker kommentiert: «Die Menschheit war immer schon grauenhaft, einige grosse Meister einmal ausgenommen. Die Globalisierung macht den Einzelnen noch kleiner und viele aggressiver.» So redet Stöhlker oftmals an Gröblys Fragen vorbei und verhindert damit eine echte Diskussion.

Wieso tun sich die beiden Autoren, die sich im Frühling 2012 an einem Anlass getroffen und Texte voneinander gelesen haben, dieses sogenannte «Streitgespräch» per E-Mail fast ein halbes Jahr lang an? Steckt dahinter der Versuch zu lernen oder zumindest zu verstehen? **Aber was kann man vom PR-Berater**

Stöhlker lernen? Dass die Welt so ist, wie sie ist? Und was hat er wohl vom Ethiker Gröbly gelernt? Immerhin glaubt Gröbly, dass sich seine Gedanken durch den Austausch geschärft haben. Stöhlker auf der anderen Seite versteigt sich zur etwas bizarren Aussage, er führe das Gespräch mit Gröbly aus «altruistischen Gründen, um meine eigene Position zu überprüfen.» Und nun: Sollten Sie sich dieses Buch antun? Ja, wenn sie von Gröbly lernen möchten, wie man einen «eisenharten Optimisten» mit ethischen Fragen als jemanden entlarven kann, der mit den bestehenden Verhältnissen sehr gut im Einklang lebt.

Der folgende Satz zeigt, wie gut sich Stöhlker mit Perspektivenwechseln stets aus der Verantwortung zu stehlen weiss: **«Die neuen europäischen Computerhäuser im Thurgau, wo Finanzdaten gespeichert werden, brauchen so viel Energie wie die Stadt Zürich. Soll ich deshalb das Licht löschen?» – Ja, Herr Stöhlker, Sie sollten. Nicht deshalb, sondern sowieso. Und nicht nur.** Thomas Gröbly hat gute Worte zur Begründung gefunden: «Ich muss aufhören zu rechnen, zu messen und zu vergleichen. Vielleicht ist das eine der Quintessenzen meiner Auseinandersetzung mit Ethik: (...) dass ich jenseits vom Erfolg mich für eine Sache einsetze» – aus einer inneren Notwendigkeit. ●



Aus Verantwortung für unsere Kinder und eine intakte Umwelt.

HiPP

Das Beste aus der Natur.
Das Beste für die Natur.



Claus Hipp

Stefan Hipp

Was vor über 50 Jahren mit dem Bio-Anbau begann, wird in allen Bereichen des Unternehmens gelebt. Der sorgsame Umgang mit Umwelt und Ressourcen, ein respektvolles Miteinander und höchste Qualität sind Anforderungen, mit denen HiPP gewachsen ist und die untrennbar mit dem Namen HiPP verbunden sind. Mit sorgfältig hergestellten Produkten übernehmen wir die Verantwortung gegenüber unseren Kindern und der Umwelt, in der sie groß werden.

Dafür steht der Name HiPP und dafür stehe ich mit meinem Namen.

Claus Hipp

Die Zukunft mitgestalten im Einklang mit der Natur.

Ressource Wasser



Senkung des Wasserverbrauchs um 70% in den letzten 20 Jahren durch technische Innovationen

Nein zu Grüner Gentechnik



Aus ökologischen und ethischen Gründen und zur Erhaltung der biologischen Vielfalt

Erneuerbare Energiequellen



Das langjährige Engagement für den Klimaschutz ist mit dem Deutschen Solarpreis 2011 ausgezeichnet worden.

Klimafreundliche Produktion



CO₂-neutrale Energiebilanz durch den Einsatz erneuerbarer Energien und Unterstützung weltweiter Klimaschutzprojekte

Mehr dazu unter www.hipp.ch

Vom 20. bis 22. Juni 2014 findet in Zofingen der traditionelle Bio Marché statt. Wie gewohnt finden bei dieser Gelegenheit der Biogipfel und die Hauptversammlung des Bioforums statt.

14. Biogipfel

Samstag, 21. Juni 2014, 10.30 bis ca. 13.00 Uhr
Rathaus Zofingen

«Aus gutem Grund – gesundes Essen beginnt im gesunden Boden»

Nähere Angaben finden Sie in der nächsten Nummer von «Kultur und Politik» und unter www.bioforumschweiz.ch

Hauptversammlung 2014

Samstag, 21. Juni 2014, 15.30 bis ca. 16.30 Uhr
Rathaus Zofingen

Traktanden:

1. Protokoll der HV vom Juni 2013
2. Jahresbericht des Interimspräsidenten
3. Jahresrechnung 2013*
4. Wahlen: Interimspräsident zum Präsident
5. Budget 2014*
6. Tätigkeitsschwerpunkte 2014/2015
7. Verschiedenes

* Jahresrechnung und Budget werden an der Sitzung verteilt.

Der Vorstand des Bioforums Schweiz lädt herzlich zu diesen Veranstaltungen ein.

Impressum

Kultur und Politik erscheint im 69. Jahrgang

Vierteljahreszeitschrift

Herausgeberin ist das Bioforum Schweiz

Die Geschäftsstelle des Bioforums hat gewechselt

Neu: Lukas van Puijenbroek
Aebeletenweg 32
8706 Meilen

Telefon 076 506 24 48

lukas.puijenbroek@bioforumschweiz.ch

Redaktion: Markus Schär,
Wendy Peter, Nikola Patzel
redaktion@bioforumschweiz.ch

Redaktionskommission:
Christian Gamp, Nikola Patzel,
Wendy Peter, Markus Schär,
Jakob Weiss

Fotos: Siehe Quellenangaben

Inserate:
inserate@bioforumschweiz.ch

Mitgliederbeitrag inkl. Abo:
SFr. 60.– bis 100.– / 50 bis 90 Euro
Auslandsabo ohne Mitgliedschaft:
40 Euro

Layout und Druck:
Druckerei Schürch AG, Huttwil

Redaktionsschluss für K+P 2/14:
15. Mai 2014

Für aktuelle Infos:
www.bioforumschweiz.ch

Ich/wir abonniere/n «Kultur und Politik» und werden damit automatisch auch Mitglied des Bioforums Schweiz

- als Einzelmitglied für 60 Franken / 50 Euro im Jahr (oder Abo ohne Mitgliedschaft: 40 Euro)
- als Familie für 80 Franken / 70 Euro im Jahr.
- als Firma oder Institution für 100 Franken / 90 Euro im Jahr.

Vorname: _____

Nachname: _____

Strasse / Nr.: _____

PLZ / Wohnort: _____

E-Mail: _____

Bitte Talon ausschneiden und einsenden an:
Bioforum Schweiz, Lukas van Puijenbroek, Aebeletenweg 32, 8706 Meilen