

DIE ZEIT

Wir essen die Welt

Für billige Lebensmittel nehmen die Konsumenten alles in Kauf von der Tierquälerei bis zur Rodung der Urwälder

Von Marcus Rohwetter

Früher brauchte ein Schwein fast drei Jahre, bis es schlachtreif war. Heute sind es sechs Monate. Ein frisch geschlüpftes Küken endet nach 38 Tagen als Chicken Nugget in der Friteuse. Es sind keine Tiere, sondern Produkte. Optimiert für schnelles Wachstum und reibungslose maschinelle Weiterverarbeitung. Sie sind Objekte derselben industriellen Logik, die Gummi in Autoreifen verwandelt und Rinder in Hackbraten. Wir wissen es, und wenn nicht, so ahnen wir es zumindest.

Warum also vermag der Dokumentarfilm *We feed the world* so viel Empörung auszulösen? Er zeigt doch nichts anderes als die Realität moderner Nahrungsmittelproduktion. Wer billiges Fleisch essen will, überall und zu jeder Zeit, der sollte dankbar sein. Er wird bei uns prompt bedient.

Und trotzdem spüren die Menschen, dass es eben doch einen Unterschied gibt zwischen Autoreifen und Lebensmitteln. Wir reagieren verstört, wenn uns gezeigt wird, dass riesige Gemüseplantagen in Südeuropa das Grundwasser knapp werden lassen. Dass Südamerikaner den Urwald roden, um Soja für deutsches Mastvieh anzubauen. Dass Getreide neuerdings gentechnisch verändert wird, um es Schädlingsgiften anzupassen nicht etwa umgekehrt.

Erneut kommt eine Industrie ins Gerede, die unseren Alltag bestimmt wie keine andere. Ging es erst um dicke Kinder und ungesunde Ernährung, sind es nun die Produktionsmethoden. Doch bald werden die Bilder vergessen sein, und wir spielen weiter das Spiel des »Mehr, schneller, billiger«, das unseren Umgang mit Lebensmitteln seit Jahrzehnten prägt.

Drei Fragen kennzeichnen den deutschen Weg in die satte Gesellschaft. Hieß es in den Mangeljahren um das Kriegsende noch »Gibt es was zu essen?«, wurde daraus später »Was gibt es zu essen?« und schließlich »Was willst du essen?«. Die Vielfalt wuchs, die Preise sanken. Musste man 1960 noch mehr als zwei Stunden lang arbeiten, um sich ein Kilo Brathähnchen leisten zu können, waren es zur Jahrtausendwende lediglich 13 Minuten. Lebensmittel verkamen zur Nebensache. Wir wissen auf den Cent genau, wie viel ein Liter Superbenzin kostet. Aber ein Pfund Schinken?

Allenfalls Skandale wie die Rinderseuche BSE wecken ein breiteres Interesse für Nahrung und ihre Entstehung. Vorübergehend. Längst hat sich die Industrie mit dem Normalfall arrangiert, bei dem Verbraucher mit simpelsten Behauptungen in eine fast schon romantische Form von Sorglosigkeit versetzt werden können. Etwa damit, dass »kontrollierter Anbau« ein Qualitätsversprechen sei obwohl dieser Hinweis gar nichts bedeutet: Auch konventionelle Bauern kontrollieren ihre Felder. Ökologische Landwirtschaft mag heute zwar boomen, ist aber mit einem Anteil von weniger als fünf Prozent an der deutschen Agrarfläche immer noch eine Randerscheinung.

Große Welternährer wie Nestlé, Unilever, Tyson oder Danone sind allesamt börsennotierte Konzerne. Sie stehen folglich unter Druck, in jedem neuen Quartal ihre Gewinne zu steigern. Was aber Verbraucher nicht zu zahlen bereit sind, müssen die Unternehmen bei der Produktion sparen. Unter diesen Voraussetzungen sind nachhaltige Konzepte selbst bei bestem Willen kaum umzusetzen.

Es wäre allerdings naiv, deshalb in einen Kleinbauernreflex zu verfallen. Bärtige Latzhosenträger auf hügeligen Parzellen können nicht das Land ernähren, geschweige denn die Welt. Bei aller Kritik hat die

Industrialisierung der Nahrungskette auch Vorteile. Die Hygiene lässt sich bei großen Fabriken viel besser überwachen als in Tausenden Kleinbetrieben. Und mag es auch befremdlich wirken, dass Kühltransporter täglich riesige Mengen Schweinefleisch in die Supermärkte karren: Ein paar Lastwagen verbrauchen allemal weniger Sprit, als wenn Hunderte Großstädter selbst mit ihren Autos die Hofläden im Umland abklappern, um sich einzelne Schnitzel aus der Hausschlachtung zu besorgen.

Eine bessere Nahrungsmittelproduktion muss also beides verbinden: den ökologischen Gedanken eines respektvollen Umgangs mit der Natur und die effizienten Strukturen der Industrie.

Die Politik könnte dafür Anreize schaffen, etwa mit einer Pflicht, sämtliche Inhaltsstoffe und Produktionsmethoden zu deklarieren. Das würde es Unternehmen erschweren, den Kunden in der Werbung grüne Idyllen vorzugaukeln. Nur ist gerade das von der Bundesregierung nicht zu erwarten. Anders als seine grüne Vorgängerin Renate Künast versteht sich Horst Seehofer, CSU, primär als Minister für Landwirte, nicht für Verbraucherinteressen.

Ferner müsste ein unfairer Wettbewerbsvorteil für konventionell erzeugte Lebensmittel beseitigt werden: Sie sind nämlich auch deswegen bis zur Hälfte billiger als ökologische Ware, weil sie einen Teil ihrer Produktionskosten der Allgemeinheit aufbürden, zum Beispiel Umweltschäden. Kippt der Bauer intensiv Düngemittel und Schädlingsgifte auf seine Felder, sickern die Rückstände ins Grundwasser. Auf Sparsamkeit getrimmte Massentierhaltung verursacht zudem viele ungesunde Gase, das belastet die Luft. Irgendwann und von irgendwem müssen diese Schäden beglichen werden – warum nicht sofort? Eine Umweltabgabe auf konventionell erzeugte Produkte würde deren bestes Verkaufsargument – der billige Preis – schwächen und ökologische Ware zur echten Alternative für den Massenmarkt machen.

Die Verbraucher müssten sich dann wohl davon verabschieden, dass manch eine Wurst weniger kostet als ein Glas Mineralwasser. Wer umsichtig hergestellte Lebensmittel will, kann sie bekommen, auch zu einem bezahlbaren Preis. Wer aber so billig wie irgend möglich einkaufen möchte, der soll nicht in den Film *We feed the world* gehen und sich anschließend darüber empören, er habe nichts von alledem geahnt. Dann soll er sagen: Ja, ich weiß um den Preis, aber er ist mir egal.

DIE ZEIT 11.05.2006 Nr.20

20/2006