Editorial

Autor(en): **Schär, Markus**

Objekttyp: **Preface**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **69 (2014)**

Heft 1

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

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 südafrikanische 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 Müeslikomponente. 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 Lyonerwürste, 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 Wirtschaftssubjekten** – 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