Herausgegriffen

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **65 (2010)**

Heft 1

PDF erstellt am: **13.09.2024**

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

Das Labor löst die Bauern ab

Wenn es nach Gottfried Schatz, em. Professor an der Universität Basel, geht, braucht es die Landwirtschaft eines Tages nicht mehr. In einem Interview in der Zeitschrift «Alimenta» sagt er wörtlich: «Vieles deutet darauf hin, dass der Kleinproduzent sich auf «Luxusnahrung» konzentrieren wird – oder sich dank staatlicher Zuwendungen immer mehr zum Landschaftspfleger wandelt.» Die Fabrikation (!) von Nahrungsmitteln benötige hohe Drücke und Temperaturen sowie aggressive Chemikalien und führe nicht selten zu giftigen Abfällen. Ein Weg dies zu ändern sei, dass man «Werkstoffe» in einem wachstumsähnlichen Prozess sich selber produzieren lässt. Dazu könne man Mikroorganismen, die man in der Natur findet, durch «genetic engineering» gezielt abändern oder sogar von Grund auf neu aufbauen, wobei dann wenig oder gar keine giftigen Abfallprodukte entstünden.

Auf die Frage, ob Fleisch aus dem Labor keine Science Fiction mehr sei, sagt Schatz: «Solches ‹Fleisch› gibt es schon. Die Frage ist, ob die Konsumenten es akzeptieren. Es könnte aber viel gesünder und ethisch unbedenklicher sein als herkömmliches Fleisch.»

Lassen wir uns also überraschen, womit die «Zauberlehrlinge» uns noch beglücken werden. Bis es soweit ist, konzentrieren wir uns auf den Anbau von «Luxusnahrung» in der Überzeugung, dass wir den «Langzeittest» gegen die Labornahrung nicht zu fürchten brauchen.

Die Kernbotschaft zum Freihandel

«Wer in Zeiten des Klimawandels, der globalen Boden- und Wasserverknappung, der Überfischung der Meere, der Transportabgasbelastung, der globalen Pandemie- und Kontaminationsausbreitung, des immensen Bevölkerungswachstums, der absehbaren Armuts- und Umweltflüchtlingsströme, des Überlebenskampfes der einheimischen Kleingewerbestrukturen, der zunehmenden Kontrolle des Handels durch wenige Grossplayer, der oft tödlichen Preisvolatilitäten der Rohstoffe, der anhaltenden, weltweiten, politischen Instabilitäten, der ungewissen Transportzukunft wegen der Ölverknappung und der zunehmenden Verletzlichkeit wegen der extremen Technikabhängigkeit – auch bei Grundnahrungsmitteln – auf Welthandel, statt primär auf die Sicherung lokaler Produktion und Verarbeitung setzt, wird zwangsläufig gegen die Wand laufen.» *Hermann Dür, Burgdorf*

Coop, die Biodiversität und der Freihandel

Vor einiger Zeit erschien in der Coop-Zeitung ein interessanter Artikel zum Thema Biodiversität. Abgebildet war ein vielfältiger (Schweizer) Bauernhof mit Haus und Scheune und Kühen, mit verschiedenen Ackerkulturen, Grasland und Baumgarten, ein Bild mit der Überschrift «Biohöfe: Bewahrer des Lebens». Der Artikel war interessant und zeigte auf, wie viel mehr Regenwürmer, Goldlaufkäfer, Feldhasen, Wespenspinnen usw. auf unseren Biohöfen vorkommen im Vergleich mit Nicht-Biobetrieben.

Nach der Lektüre blätterte ich im Heft weiter und stellte Folgendes fest: Von den zehn Inseraten für Bioprodukte in diesem Heft war ein einziges Inlandprodukt dabei, die anderen neun bewarben Importprodukte, u.a. Bio-Fisch aus Irland, Eisbergsalat aus Spanien, Bananen aus Lateinamerika, Urdinkel Kuchenteig aus ?, Tessinerbrot mit ausländischem Getreide gebacken usw. usw.

Bei einem der Produkte fehlte wohl die Bio-**Suisse**-Knospe, weil die Zutaten die erlaubten 5% überschreiten. Es handelt sich da um einen Bifidus-Drink mit den Aromen Mocca, Erdbeer oder Mango Sanddorn. Da konnte ich wieder mal mit Erstaunen feststellen, welch enormen «Wert»-Zuwachs unsere ohnehin wertvolle Milch durch die Verarbeitung und den Handel macht, wird dieser Bifidus-Drink doch für Fr. 2.85 pro 3,3 dl verkauft, was einem Literpreis von umgerechnet Fr. 8.64 (!) entspricht. Heute, da ich diese Zeilen schreibe, haben wir per Brief erfahren, dass ab März der Biomilchpreis in der Zentralschweiz um zwei Rappen gesenkt wird.

Was geschieht wohl mit der Biodiversität auf unseren Höfen, wenn immer mehr KonsumentInnen importierte Produkte kaufen? Bananen statt Äpfel und Birnen, Fisch statt Rindfleisch, Produkte aus importiertem Urdinkel? Einladend ist es schon, weil diese Produkte oft billiger sind als die schweizerischen. Und mit zunehmendem Freihandel setzt sich dieser Trend laufend fort.

Wie können wir den KonsumentInnen die wahren Zusammenhänge klar machen, nämlich dass die Auswahl der Produkte in den Supermärkten wohl mit dem Freihandel stetig zunimmt (immer mehr exotische Früchte z. B.), die Vielfalt an einheimischem Obst aber gleichzeitig abnimmt. Was geschieht mit unseren wundervollen und für die Biodiversität so wichtigen Hochstammbäumen, wenn die KonsumentInnen immer mehr exotischen Fruchtsaft trinken statt Most? Und wie können wir die Menschen im Norden für das Thema des zunehmenden Hungers in der Welt sensibilisieren, wenn in unseren Supermärkten immer mehr Nahrungsmittel aus der ganzen Welt sich geradezu auftürmen, auch Nahrungsmittel aus Hungerländern?

Es gibt nun mal keine globale Nahrungssicherheit, und das Gleiche gilt für die Biodiversität. Wir müssen lernen, wieder in überschaubaren Kreisen zu handeln und Verantwortung zu übernehmen.

Wir müssen uns bewusst sein, dass unser Kaufverhalten sowohl die Biodiversität bei uns wie auch den Hunger in der Welt beeinflusst. Bereits 1996 (!) haben die weitsichtigen Frauen des internationalen Frauennetzes DIVERSE WOMEN FOR DIVERSITY (DVD) folgende These am Welternährungsgipfel vertreten, die Dr. Maria Mies in ihrer Broschüre unter dem Titel **Frauen, Nahrung und globaler Handel. Der Welternährungsgipfel (1)** festgehalten hatte:

Nahrungssicherheit für alle kann nur dann gewährleistet werden, wenn Menschen sich im Rahmen lokaler und regionaler Ökonomien sowohl als ProduzentInnen wie als KonsumentInnen verantwortlich fühlen für die Erhaltung und Regenerierbarkeit des Landes, des Wassers und anderer vitaler Ressourcen. Sie müssen sich um Quantität, Qualität, Verteilung und Konsum von Nahrung kümmern. Wo Subsistenz und Selbstversorgung und nicht Profitmaximierung und Wirtschaftswachstum Hauptziel des Wirtschaftens sind, werden die Menschen selbst die ökologische und kulturelle Vielfalt und damit Nahrungssicherheit für alle erhalten. Dazu ist es notwendig, die Existenz der Kleinbauern und der Frauen zu sichern.

Kommt Ihnen diese Erkenntnis bekannt vor? Ja, genau! Fast gleich steht es heute im Weltagrarbericht. Wie viele wertvolle Jahre sind doch seither verstrichen (14 Jahre!), in denen wir genau in die andere Richtung gegangen sind. Mögen diese so wichtigen Erkenntnisse nun endlich mit dem Weltagrarbericht Gehör finden und ein radikales Umdenken herbeiführen – wie auch wir das mit der Möschberg Erklärung fordern! *Wendy Peter*