

Protokoll
der Sitzung des Denkkreises Lebens-Mittel
am Dienstag, den 22. September 2009 von 10.30 bis 16.30 Uhr
im Wissenschaftszentrum Bonn

Anwesende

Denkkreismitglieder:

Dr. Ulrike Eberle,
coursus - Corporate Sustainability, Hamburg

Dr. med. Thomas Ellrott,
Georg-August-Universität Göttingen, Institut für Ernährungspsychologie, Göttingen

Otto Geisel,
Slow Food Deutschland c/o Hotel Victoria, Bad Mergentheim

Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald,
Schweisfurth-Stiftung, München

Prof. Dr. Alois Heißenhuber,
Technische Universität München, Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaus,
Freising-Weihenstephan

PD Dr. Gunther Hirschfelder,
Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, Institut 5: Abt. Kulturanthropologie/
Volkskunde, Bonn

Dr. Anke Möser,
Zentrum für internationale Entwicklungs- und Umweltforschung (ZEU), Universität
Gießen

Mag. Hanni Rützler,
Ernährungswissenschaftlerin und Gesundheitspsychologin, Gründerin und Leiterin
des futurefoodstudio, Wien

vom Denkwerk Zukunft:

Stefanie Wahl
Geschäftsführung, Bonn (Moderation)

Martin Schulte
Wissenschaftler, Bonn (Protokoll)

Elias Butzmann
Wissenschaftler, Bonn

Wichtige Ergebnisse:

Damit Essen und Trinken zu mehr Wohlbefinden und Lebensqualität der Menschen beitragen, müssen sich die gegenwärtigen Ernährungs- und Essgewohnheiten breiter Bevölkerungsschichten grundlegend ändern. Hierfür müssen Strategien und Konzepte entwickelt werden, die

- an den (tieferen) Ursachen für die gegenwärtigen Ernährungsweisen ansetzen,
- soziale, ethnisch-kulturelle, altersspezifische und andere Unterschiede berücksichtigen,
- alle Akteure entlang der gesamten „Ernährungskette“ vom Landwirt bis zum Endverbraucher mit einbeziehen,
- aufeinander abgestimmt sind und
- professionell betreut werden.

Um Lebensqualität und Wohlbefinden zu erhöhen, sollten die Maßnahmen unter anderem darauf abzielen,

- Genuss und Gemeinschaft zu fördern,
- Transparenz und Vertrauen zu schaffen,
- Informationsdefizite zu beseitigen und Handlungskompetenzen zu stärken sowie
- Umweltschäden und Verschwendung zu vermeiden.

Konkrete Maßnahmen, mit denen diese Ziele erreicht werden können, sind zum Beispiel

- bessere Verpflegungsstrukturen und -angebote in Kindergärten, Schulen, Universitäten, Betrieben, Krankenhäusern, Alten- und Pflegeheimen etc.
- Bildungsangebote und neue Konzepte für Kinder und Erwachsene, die mit anderen, zum Beispiel Gemeinschaft stiftenden Aktivitäten, verbunden sind,
- Orte, die gemeinsames Essen und Trinken (auch abseits der Gastronomie) für Menschen ermöglichen, die wenig Zeit haben, allein oder alt sind,
- Medienbeiträge, die Vorbilder präsentieren und aufklären,
- Produktkennzeichnungen, die schnell, übersichtlich und zuverlässig beispielsweise über die Herkunft von Lebensmitteln informieren,
- Verbot „faktisch“ irreführender Werbung,
- regionale Erzeuger- und Vermarktungsstrukturen sowie
- die Internalisierung externer Kosten beispielsweise durch Emissionshandelsysteme.

Einführung

Einleitend formuliert Frau Wahl das Ziel der Sitzung: Aufbauend auf den Ergebnissen der letzten Sitzung sollen konkrete Vorschläge entwickelt werden, wie unsere Ess- und Trinkgewohnheiten verändert werden können, um etwaige materielle Wohlstandsverluste zu kompensieren.

Diskussion

Was muss sich ändern, damit Essen und Trinken Zufriedenheitsverluste infolge sinkenden materiellen Wohlstands zumindest teilweise kompensieren können?

Essen und Trinken müssen zu mehr Lebensqualität beitragen

Damit Essen und Trinken materielle Wohlstandsverluste kompensieren können, müssen sie auch unter Bedingungen stagnierender oder sinkender Einkommen zu Wohlbefinden und Lebensqualität der Menschen beitragen. Hierfür muss die Ernährung sowohl den immateriellen Wohlstand (Gesundheit, soziale Beziehungen, Geschmack, Fürsorge, kulturelle Identität etc.) erhöhen als auch materielle Wohlstandsverluste (Verschwendung, Gesundheitskosten, Umweltkosten etc.) verringern helfen.

Unterschiedliche Rahmenbedingungen und Ursachen berücksichtigen

Je nach sozialer Lage, Lebensphase, Alter, kulturellem Hintergrund etc. kann dies durch unterschiedliche Ernährungsweisen erreicht werden. Es gibt nicht die eine „gute“ Ernährung. Dies muss bei der Entwicklung und Umsetzung von Maßnahmen berücksichtigt werden. Unterschiedliche Lösungskonzepte sind auch deshalb wichtig, weil es viele Ursachen für Ernährungsweisen gibt, die Wohlbefinden und Lebensqualität verringern. Menschen, die sich nicht für Essen und Trinken interessieren oder Lebensmittel nicht Wert schätzen, brauchen andere Angebote und Hilfestellungen als Menschen, die sich eigentlich gesund, ökologisch und/oder sozial fair ernähren möchten, dies aber aufgrund von Zeitknappheit, Vereinzelung, Informationsdefiziten, Pflegebedürftigkeit, oder Problemen, mit dem Überfluss zu Recht zu kommen, im Alltag nicht umsetzen können.

Kriterien einer das Wohlbefinden und die Lebensqualität fördernden Ernährung

Damit Essen und Trinken langfristig zu mehr Wohlbefinden und Lebensqualität beitragen und dadurch Zufriedenheitsverluste infolge sinkenden materiellen Wohlstands ausgleichen können, müssen sie bei aller denkbaren Vielfalt bestimmte Kriterien erfüllen. Insbesondere sollten sie genussvoll, gesundheitsfördernd, alltagasadäquat, umweltverträglich, sozio-kulturell vielfältig und ethisch verantwortlich sein (siehe hierzu auch Protokoll der 2. Sitzung des Denkkreises Lebens-Mittel vom 29. Mai 2009. Download unter www.denkwerkzukunft.de/downloads/Protokoll_Internetversion1.PDF).

Veränderungen sind auf allen Stufen der Ernährungskette geboten

Lösungskonzepte müssen für alle Stufen entlang der Ernährungskette von der Produktion, über den Einkauf, die Zubereitung bis hin zum Verzehr entwickelt werden. Entlang dieser Kette müssen einzelne Maßnahmen auf die jeweilige Zielgruppe –

also Landwirte, Lebensmittelindustrie, Einzelhandel, Gastronomie und Verbraucher – zugeschnitten sein.

Konzepte brauchen langfristige Perspektive

Strategien und Konzepte müssen innerhalb und zwischen den einzelnen Stufen aufeinander abgestimmt sein und sie brauchen eine langfristige Perspektive. Schon heute gibt es eine Vielzahl von Einzelprojekten („Projektitis“), die aber keine durchschlagende Wirkung entfalten, etwa weil sie nicht bekannt gemacht, nicht weitergeführt oder unprofessionell umgesetzt wurden. Hierdurch können viele gute Ansätze ihr Potenzial nicht entfalten und keine Struktur bildende Wirkung entfalten.

Nutzung zahlreicher Einflussmöglichkeiten

Um das Verhalten der Akteure auf allen Stufen entlang der Ernährungskette zu verändern, müssen zahlreiche Einflussmöglichkeiten wie Bildungssystem, Medien, Werbung, Gesetzgebung, Bürgerinitiativen und anderes mehr genutzt werden. Auch hier können konzertierte Maßnahmen sinnvoll sein.

Welche Ziele sollen durch die Maßnahmen erfüllt werden?

Genuss fördern

Genuss ist eine wichtige Quelle von Lebensqualität und eine Voraussetzung für die höhere Wertschätzung von Lebensmitteln. Gerade in Deutschland wird aber der Genuss beim Essen häufig vernachlässigt. Teilweise ist dies auf historische Erfahrungen wie die Mangeljahre nach dem Zweiten Weltkrieg zurückzuführen. Hinzu kommen neue Entwicklungen. Zum einen wird Essen und Trinken von immer mehr Menschen vorwiegend unter Rationalitätsgesichtspunkten, zum Beispiel gesund oder ungesund, bewertet („Ökotropologisierung“). Zum anderen prägt das große Angebot an fettreichen, zuckerhaltigen, salzigen und mit künstlichen Aromen und Geschmacksverstärkern versetzten Produkten einseitige Geschmacksmuster aus. Hier von sind vor allem Kinder und junge Menschen betroffen.

Gemeinschaft fördern

Immer mehr Menschen essen alleine. Hierdurch geht Zeit für soziale Kontakte, Gespräche, Fürsorge und Erziehung verloren, was von einer wachsenden Zahl von Menschen als Defizit empfunden wird.

Vertrauen schaffen

Essen und Trinken geht durch den Magen. Deshalb ist Vertrauen bei Lebensmitteln besonders wichtig. Dieses wurde jedoch durch diverse Lebensmittel-Skandale, die fortschreitende Entfremdung von Lebensmitteln und die zunehmende Unübersichtlichkeit des Angebots vielfach erschüttert.

Entfremdung von Lebensmitteln reduzieren

Die Entfremdung von Produkten muss reduziert werden. Dies schafft Transparenz, Vertrauen und Wissen über Lebensmittel. Heute werden Lebensmittel häufig nur

noch als Industrieprodukt wahrgenommen. Die natürlichen Ausgangsprodukte sind nicht mehr erkennbar und dem Konsumenten häufig auch unbekannt.

Informationsdefizite beseitigen

Ein guter Informationsstand ist wichtig, um sich angesichts des großen Lebensmittelangebots für die häusliche und außerhäusliche Versorgung (sowie häufig nur wenig Zeit) einfach und schnell zurecht zu finden.

Handlungskompetenzen vermitteln

Das gleiche gilt für Handlungskompetenzen. Wer weiß, wie und wo man sich informiert, Lebensmittel einkauft, lagert, sie zubereitet und wiederverwertet, kann sich wesentlich leichter so ernähren, wie es ihm gut tut.

Umweltschäden vermeiden

Die Art und Weise, wie viele Lebensmittel produziert, verarbeitet, transportiert, gelagert und konsumiert werden, schadet der Umwelt. Durch nachhaltige Produktions- und Konsummuster müssen diese Schäden vermieden bzw. reduziert werden.

Verschwendung reduzieren

Lebensmittelverschwendung verursacht große ökologische Probleme, reduziert die reale Kaufkraft der privaten Haushalte und ist ethisch bedenklich.

Mit welchen Maßnahmen können diese Ziele erreicht werden?

Versorgungsangebote in Kindergärten, Schulen, Mensen, Betrieben etc. verbessern

Eine gute Verpflegung in Kindergärten und Schulen kann dazu beitragen, einige der genannten Ziele zu erreichen. Eine bessere Schulverpflegung muss aber über das aktuelle Schulobstprogramm hinausgehen. Wenn Kinder in der Schulkantine leckeres und frisch zubereitetes Essen bekommen, fördert dies Genussempfinden und hält gesund. Wird die Verpflegung unter Verwendung regionaler Produkte durch lokale Gastronomen organisiert, verringert dies Umweltschäden und stärkt die lokale Wirtschaftskraft. Slow Food Deutschland hat ein entsprechendes Projekt in Baden-Württemberg implementiert. Dabei hat sich gezeigt, dass dies nicht teuer sein muss. Drei Euro kostet dort das Mittagessen pro Schüler. Schüler aus einkommensschwachen Familien werden bezuschusst.

Ähnliche Projekte können auch in Betriebskantinen, Uni-Mensen, Großküchen von Krankenhäusern usw. umgesetzt werden. Dabei sollten Ökotrophologen und Köche intensiv zusammenarbeiten. Generell gilt, dass solche Projekte professionell betreut werden müssen. Wenn diese nur auf ehrenamtlichem Engagement beruhen, sind sie fast immer nur von kurzer Dauer. Die Kombination von professionellem Träger und freiwilligen Helfern bietet jedoch große Potentiale.

Selbst portionieren

In Kantinen und Mensen kann bereits durch kleine Maßnahmen viel erreicht werden. Beispielsweise führt die Möglichkeit, selbst zu portionieren, in der Regel dazu, dass weniger gegessen und weggeworfen wird.

Versorgungs- mit Bildungsangeboten und Lernen kombinieren

In Schulen und Kindergärten sollten Versorgungs- und Bildungsangebote gekoppelt werden: Beim gemeinsamen Kochen, der Bewirtschaftung kleiner (Schul-)Gärten und Exkursionen zu Bauern oder Handwerksbetrieben der Umgebung können die Kinder eigene Erfahrungen sammeln. Dies stärkt das Wissen über und die Fähig- und Fertigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln.

Damit die Kinder dabei Interesse für Essen und Trinken entwickeln, müssen diese Angebote genussvoll, praktisch und spannend sein. Bildungsmaßnahmen im Sinne rein sachlicher und gesundheitlicher Aufklärung zeitigen hingegen keinen Erfolg.

Bildungsangebote auch für andere Bevölkerungsgruppen entwickeln

Ähnliche Bildungsangebote eignen sich für andere Bevölkerungsgruppen. Beispielsweise gibt es Kochkurse in Restaurants und Volkshochschulen, bei denen Personen mit kleinem Geldbeutel lernen, wo sie günstig frische Lebensmittel einkaufen, diese lagern und daraus mit geringem Aufwand leckere und gesunde Gerichte zubereiten können.

Auch das Internet bietet viele Möglichkeiten. Ein Beispiel hierfür ist die Initiative „*Nose to Tail Eating*“ aus Großbritannien. In einem Internetblog informieren sich Interessierte darüber, was sie alles von Lebensmitteln wie verwerten können.

Vermittlung von Ernährungswissen mit anderen Aktivitäten kombinieren

Zielführend sind insbesondere Maßnahmen, bei denen die Ernährungsangebote nicht im Mittelpunkt stehen, sondern mit anderen Aktivitäten wie Hausaufgabenbetreuung, Sprachkursen oder anderen Aktivitäten kombiniert werden. Hierdurch können auch Personenkreise erreicht werden, die dem Thema Ernährung bisher wenig Beachtung schenken.

Gemeinsames Erleben von Essen und Trinken fördern

Die Verbindung von Essen und Trinken mit anderen Aktivitäten kann auch dazu beitragen, Gemeinschaft zu stiften und alltagsadäquate Versorgungslösungen zu fördern.

Ein viel versprechender Ansatz sind so genannte Third-Place-Konzepte. An diesen Third Places zwischen zu Hause (First Place) und der Arbeits- oder Ausbildungsstätte (Second Place) treffen sich Freunde oder Familienmitglieder in der Pause oder nach der Arbeit. Hier kann das gemeinsame Essen mit anderen Aktivitäten wie Einkaufen und Kochen verbunden werden. Beispiele sind Supermärkte oder Restaurants, in denen man selbst kocht. Hier verschmilzt Versorgungs- mit Erlebnisküche. Darüber hinaus spart dies Zeit, es ist günstiger, als essen zu gehen und es fallen keine Arbeiten wie Aufräumen oder Geschirrspülen an.

Ähnliche Konzepte könnten auch von Kommunen oder Nachbarschaften auf Quartiers- und Stadtteilebene, beispielsweise in Bürgerhäusern oder anderen Gemeinschaftsräumen, organisiert werden.

Zertifikate/Labels/Produktinformationen vorschreiben

Die Zertifizierung von Lebensmitteln ist ein Weg, um Informationsdefizite abzubauen und Transparenz und Vertrauen zu schaffen. Das Ergebnis von Zertifizierungen muss durch einfach verständliche Labels gut sichtbar gemacht werden. Allerdings erfordern die immer komplexeren Konsumentenwünsche und Produzentenstrukturen differenzierte Kennungen, z.B. für Fair Trade-, Bio-, CO₂-arme und/oder gesunde Produkte. Gelöst werden könnte das Problem, indem alle Produkte durch ein oder zwei obligatorische (Ober-)Labels gekennzeichnet sein müssen, die freiwillig durch andere Kennzeichen – beispielsweise von Verbänden oder Regionen – ergänzt werden.

Darüber hinaus können Initiativen oder Geschäfte detaillierte Produktinformationen zur Verfügung stellen. Eine Initiative von Slow Food informiert die Käufer beispielsweise über die Geschichte der jeweiligen Produkte. Wo wird die Frucht angebaut, wann geerntet und wie transportiert? All diese Informationen bringen Transparenz in die Angebotskette und lassen das Produkt weniger abstrakt erscheinen.

Grenzwerte für Inhaltsstoffen bei Lebensmitteln festsetzen

Allerdings ist zu überlegen, ob bessere Produktinformationen generell ausreichen. Insbesondere Produkte für Kinder und Jugendliche sind teilweise so süß, fettig oder mit Geschmacksverstärkern versetzt, dass auch über gesetzliche Grenzwerte nachgedacht werden sollte.

Werbeauflagen/-beschränkungen für die Lebensmittelindustrie erlassen

Zumindest müssen bei diesen Produkten Fehldeutungen vermieden werden. Heute führt die Lebensmittelindustrie die Verbraucher häufig in die Irre, indem sie beispielsweise bei Produkten, die extrem zuckerhaltig sind, den geringen Fett-, hohen Ballaststoffgehalt oder andere (vermeintlich) positive Eigenschaften bewirbt (z.B. Actimel). Hier sind gesetzliche Beschränkungen zu diskutieren. Zudem sollten kombinierte Angebote von Essen und Spielzeug für Kinder untersagt werden.

Über Medien aufklären und positive Vorbilder stärken

In den Medien sollten Vorbilder zu sehen sein, die eine „gute“ Esskultur vorleben. Zum Beispiel der Kommissar, der einen gelösten Fall mit einem guten Essen im Kreise seiner Freunde und Kollegen zelebriert. Allerdings dürfen mediale Vorbilder und Aufklärungsfilm und -kampagnen nicht zu plump und oberflächlich wirken. Ein positives Beispiel sind „Peb und Pebber“. Diese Serie für Kinder von drei bis sieben Jahren vermittelt schöne Vorstellungen von Essen und Trinken, die zur Nachahmung anregen.

Regionale Kreisläufe/saisonale Produkte stärken

Regionale und saisonale Produkte sind zu stärken, da diese in der Regel ökologischer sind. Meist sind die Erzeugerketten auch transparenter und regionale Produkte genießen ein großes Vertrauen in der Bevölkerung.

Maßnahmen, mit denen eine stärkere Regionalisierung gefördert werden können, sind geschützte Herkunftsbezeichnungen (Geoschutz-Verordnung) und regionale Labels. Auch lokale Wochenmärkte können dazu beitragen, regionale Kreisläufe auf-

zuwerten. Allerdings muss darauf geachtet werden, was als Region gilt. Je weiter diese räumlich gefasst wird, desto geringer ist der ökologische Nutzen.

Private Initiativen, die regionale Erzeugung, gesunde Ernährung und Gemeinschaft verbinden sind „Urban Farming“ und/oder „Gourmet Gardening“. Beispielsweise werden beim Projekt „Sonnenäcker“ Privatpersonen kleine Parzellen zur Verfügung gestellt, um Kräuter, Obst oder Gemüse anzubauen.

Kleine Erzeugerstrukturen fördern

Um regionale und ökologische Produkte zu fördern, sollten Wettbewerbsnachteile kleiner Erzeuger verringert werden. Beispielsweise begünstigt die deutsche Hygieneverordnung Großbetriebe. Kleinbetriebe können diese Vorgaben kaum umsetzen. Sie sind für diese auch nicht notwendig. Auch die fortschreitende Liberalisierung der Agrarmärkte begünstigt landwirtschaftliche und industrielle Großbetriebe. Hier muss von politischer Seite gegengesteuert werden.

Umweltkosten internalisieren

Hierfür müssen vor allem die externen ökologischen und sozialen Kosten in die Kalkulation der Betriebe internalisiert werden. Dann würden Produkte, die mit hohem Energieaufwand produziert, über große Entfernungen transportiert und lange gelagert werden, entsprechend teurer werden. Hiervon könnten gerade regionale Wirtschaftskreisläufe profitieren. Darüber hinaus könnten höhere, weil „wahre“ Preise, allgemein wieder zu einer höheren Wertschätzung von Lebensmitteln beitragen.

Beispielhaft für eine ganze Reihe erforderlicher Maßnahmen wurden die Internalisierung der CO₂-Emissionen – etwa durch Emissionshandelssysteme – genannt. Weitere Maßnahmen sind zum Schutz von Grund- und Oberflächenwasser, der Artenvielfalt und Kulturlandschaft zu ergreifen. Würden die „wahren“ Kosten voll eingepreist, würden die Lebensmittelpreise so stark steigen, dass dies tief greifende Veränderungen der gegenwärtigen Ernährungs- und Lebensstile bewirken würde. Insbesondere könnte dies dazu beitragen, dass die Anspruchshaltung der Konsumenten abnimmt, immer und überall über die ganze Angebotspalette verfügen zu können.

Anregungen von außen aufnehmen/von anderen lernen

Um unsere Ernährungsweisen zu verbessern, lohnt es, sich durch andere Kulturkreise inspirieren zu lassen. Zum Beispiel hat die asiatischen Küche viele positive Eigenschaften: Sie ist fleischarm, gemüsereich und verbraucht aufgrund kurzer Gar- und Kochzeiten wenig Energie. Auch die italienische Küche ist lehrreich. Dort kommen überwiegend regionale Produkte zum Einsatz. Allerdings kann man von anderen Nationen und Kulturen nur bedingt lernen. Die Rahmenbedingungen (z.B. sozio-ökonomische, ökologische, etc.), unter denen bestimmte Konsummuster und Essverhalten entstanden sind, lassen sich nicht einfach übertragen. Dennoch bietet die Verbindung (Fusion) verschiedener Küchen viel Potential.