

Die aktuellen Befunde zum Artensterben sollten die Alarmglocken schrillen lassen, denn es geht um unsere Ernährungssicherheit. Landwirtschaft und Naturschutz sitzen dabei im selben Boot – und sollten künftig miteinander rudern. Ein Gastkommentar.

Wir brauchen neue Allianzen!

Von Franz Essl

Um die Artenvielfalt in Österreichs Kulturlandschaft ist es nicht gut bestellt. Fast die Hälfte aller Brutvögel – exakt 48 Prozent – sind in nur 25 Jahren aus Feld und Flur verschwunden. Das zeigen Zahlen der Vogelschutzorganisation „BirdLife“. Der ebenso rasante Rückgang von Insekten ist mittlerweile zum Allgemeinwissen geworden. Und dies, obwohl Österreich mit dem Agrar-Umweltprogramm ÖPUL Vorreiter in der EU ist – und obwohl viele Bauern und Bäuerinnen mit der Natur wirtschaften. **N**

Was bedeutet diese Diagnose für die Ernährungssicherheit in Österreich? Unstrittig ist, dass es ohne eine halbwegs intakte Artenvielfalt in unserer Landschaft zunehmend gravierende Probleme geben wird. Ohne Hecken, Säume, Blumenwiesen – keine Bestäuber. Ohne Feuchtgebiete und Auen – fallender Grundwasserspiegel, was gerade im Klimawandel zu Ernteausfällen führen wird. Ohne intakte Böden – fallende Ernteerträge. Und wenn sich Österreich weiterhin so ungehemmt versiegelt, wird auch die Anbaufläche langsam knapp werden. Dabei müssten bei den aktuellen Zahlen zum Artenverlust die Alarmglocken nicht nur bei den paar Ökologen und bei Naturliebhabern, sondern ebenso in der Landwirtschaft und der gesamten Gesellschaft schrillen – aus purem Eigeninteresse, geht es doch um nichts weniger als um die Sicherung unserer Ernährung.

Umdenken bei politischen Prioritäten

Landwirtschaft und Naturschutz sitzen dabei im selben Boot, das Artensterben geht einher mit einem Betriebssterben: Seit dem Beitritt zur EU hat etwa jeder zweite Landwirt in Österreich seinen Bauernhof für immer geschlossen. In der Realpolitik jedoch rudern beide Akteure in entgegengesetzte Richtungen. Und nicht selten muss der Natur- oder Klimaschutz auch als Sündenbock herhalten, weil es sich an anderen Stellen im Agrarsystem spießt – wie bei den Protesten von Bäuerinnen und Bauern der letzten Monate sichtbar wurde.

Ich halte es für wichtig, diese Frontstellungen aufzubrechen und neue Allianzen zu bilden. Bauern, Klimaschützer, Naturschützer und Konsumenten, sie eint vieles, wenn es um die zukünftige Ernährung



Foto: iStock / Frederick Doernchem

und die Bewahrung einer lebenswerten Welt geht. Wie kann das gelingen? Erstens muss auf die gemeinsamen Interessen fokussiert werden. Dafür braucht es Verständnis für andere Positionen, und den Willen, gemeinsame Ziele zu erarbeiten. Wie etwa die Entwicklung einer bäuerlichen, wirtschaftlich tragfähigen, umwelt- und klimaschonenden Landwirtschaft, die gesunde Nahrungsmittel *und* eine intakte Umwelt erzeugt. Und dass es für diese Leistungen eine angemessene Abgeltung braucht. Das müsste doch zu machen sein. Gesellschaftlich mehrheitsfähig ist das sicher.

Zweitens braucht es den Willen, die Rahmenbedingungen in der Landwirtschaft zu hinterfragen und den heutigen Erfordernissen anzupassen. Dafür muss auch an den finanziellen Stellschrauben gedreht

werden: Es sollte sich für landwirtschaftliche Betriebe lohnen, mit der Natur und klimafreundlich zu wirtschaften – das ist ja auch die Kernforderung des „Green Deals“ der EU-Kommission. In der Praxis ist das heute jedoch oft nicht der Fall, und daher werden Natur- und Klimaschutz von vielen Landwirten als Ärgernis und Belastung, noch nicht als Chance empfunden. Um das zu verbessern, muss sich auch an den öffentlichen Finanzen einiges ändern. Ein

Naturnah

Dass es sich für landwirtschaftliche Betriebe lohnen sollte, natur- und klimafreundlich zu wirtschaften, ist eine Kernforderung des EU-„Green Deals“.

Beispiel: Das Land Niederösterreich gibt derzeit 30 mal (!) mehr Geld für Straßenbau und -erhaltung aus als für den gesamten Naturschutz. In den anderen Bundesländern ist es ähnlich. Dies sind völlig aus der Zeit gefallene politische Prioritäten. Und natürlich kann mit solch geringen Mitteln Landwirten und Landwirtinnen auch kein ernsthaftes Angebot gemacht werden.

Ich denke, die Zeit ist reif für eine andere Politik, die Ernährung, Klimaschutz und eine intakte Natur als ein großes Thema unserer Zeit versteht. Ich glaube auch, dass dies mehrheits- und durchsetzungsfähige Positionen sind. Packen wir es an!

Der Autor forscht an der Universität Wien und ist Mitglied im Leitungsteam des nationalen Biodiversitätsrates. Er war Österreichs „Wissenschaftler des Jahres“ 2022.

„Der Natur- oder Klimaschutz muss nicht selten als Sündenbock herhalten, weil es sich an anderen Stellen im Agrarsystem spießt – wie zuletzt bei den Bauernprotesten sichtbar wurde.“



Siehe auch die Reportage „Die Agrotüftler: Biodiversität auf dem Feld wahren“ (8.11.2023) von Laura Anninger, auf fuerche.at.



SLOW FOOD-BEWEGUNG

Die sinnliche Entdeckung der Langsamkeit



Foto: Dominik Derflinger/Slowfood

Brot ist heute oft zum industriell hergestellten Einheitsbrot geworden. Slow Food versucht die handwerkliche Kultur des Backens zu bewahren.

Von Christine Kottinig

Die weltweite Slow Food-Bewegung wurde vor mehr als 35 Jahren in Italien von Carlo Petrini mit dem Ziel gegründet, Bewusstsein für gute, saubere und faire Lebensmittel zu schaffen – sowie regionale und traditionelle Ernährungs- und Esskulturen zu bewahren. Der achtsame Genuss steht dabei im Mittelpunkt, denn Essen soll auch Freude machen. Davor steht freilich die Landwirtschaft: Slow Food beginnt nicht erst bei der Zubereitung von Lebensmittel, sondern bereits bei der Herstellung.

„Gut“ heißt hier nahrhaft, saisonal, frisch, vielfältig und wohlschmeckend. „Saubere Lebensmittel“ werden in lokalen und widerstandsfähigen Systemen so produziert, dass die Umwelt und das Ökosystem nicht belastet werden, die biokulturelle Vielfalt bewahrt und kein Schaden an Mensch, Natur und Tier verursacht wird. „Fair“ bedeutet, Wirtschaftskreisläufe zu schaffen, die auf Partnerschaft und Solidarität gründen. Soziale Gerechtigkeit entsteht durch faire und inklusive Arbeitsverhältnisse sowie dem gleichberechtigten Zugang zu Lebensmitteln, Wasser und Land.

Beispiel Brot

Vor hundert Jahren war das Brotbacken noch fest im Alltag vieler Menschen verankert. Heute ist das anders: Brot ist zur Massenware geworden und an jeder Ecke erhältlich, meist industriell und maschinell

hergestellt – mit Geschmacksverstärkern, Stabilisatoren und Konservierungsmitteln. „Unser täglich Brot“ ist zum Einheitsbrot geworden. Die Unterschiede liegen oft nur noch im Maschinenpark und den Backmischungen.

Ein gutes, sauberes und faires Brot wird hingegen handwerklich von Menschen hergestellt: mit hochwertigen, geschmacklich hervorragenden, ökologischen Rohstoffen, die möglichst direkt und regional bezogen werden. Nur so kann eine Vielfalt in den Rezepturen, Geschmäckern und Formen bewahrt werden – ebenso wie der Beruf der Bäckerin oder des Bäckers. Bei der handwerklichen Fertigung dienen Maschinen nur als Werkzeug – zur Erleichterung der manuellen Tätig-

keit. Rohstoffe werden aber von Hand eingewogen, gemischt, geformt, geschliffen und – nachdem der Teig ausreichend Zeit zum Reifen hatte – in den warmen Ofen eingeschossen.

Die Verwendung von Natursauerteig und eine lange Teigführung spielen hier eine zentrale Rolle. Natürliche Milchsäurebakterien, Hefen und Essigsäurebakterien arbeiten auf faszinierende Weise zusammen. Sie schließen das Getreide auf, verdauen es vor und verarbeiten die Stärke. Dadurch wird der Teig angesäuert, aufgelockert und nährstoffreicher sowie bekömmlicher. Zugleich verleiht der Sauerteig jedem Brot ein einzigartiges Aroma

FORTSETZUNG AUF DER NÄCHSTEN SEITE →

Das Gespräch führte Martin Tauss

Die Lebensmittelindustrie ist erfinderisch, wenn es darum geht, ihre Produkte gut dastehen zu lassen. Oft wecken Hersteller mit ihren Werbeversprechen Erwartungen, die so nicht erfüllt werden. Das will Foodwatch, ein gemeinnütziger Verein mit Hauptsitz in Deutschland, so nicht hinnehmen. Seit 20 Jahren engagiert sich die Organisation für die klare Kennzeichnung von Lebensmitteln. Nationale Büros gibt es auch in Österreich, Frankreich und den Niederlanden. Anlässlich des Symposium Dürnstein bat DIE FURCHE die beiden Leiterinnen von Foodwatch Österreich zum Interview.

DIE FURCHE: Sie orten „dreiste Täuschungen“, denen wir im Supermarkt ausgesetzt sind. Haben Sie Beispiele dafür?

Lisa Kernegger: Regelmäßig kürt Foodwatch den „Werbeschmäh des Monats“; im Dezember rufen wir Konsumenten auf, für den „Werbeschmäh des Jahres“ abzustimmen. Dem Hersteller des Gewinner-Produkts überreichen wir dann eine Urkunde. 2022 hat den Titel „Dreh und Trink“ geholt. Die haben wegen der Vermarktung ihrer stark gesüßten Getränke an Kinder verärgert. Außerdem haben sie groß mit Früchten geworben, wo kaum welche drin sind. 2023 ist der Titel an das Bad Ischler Nudelsalz gegangen. Die haben einfaches Kochsalz in kleine Portionen gepresst und diese dann um den zwölfwachen Preis verkauft. Die Übergabe war immer spannend, da wir die Hersteller der Produkte direkt mit der Kritik konfrontieren konnten.

DIE FURCHE: Und wie war die Reaktion?

Kernegger: Bisher hat sich jeder Hersteller einem Gespräch gestellt. Dabei gab es die eine oder andere Einsicht. Doch selbst wenn einzelne Hersteller ihre Werbemaschen ändern, so müssen doch die Gesetze verbessert werden, damit „Werbeschmähs“ im Supermarkt nicht mehr möglich sind.

DIE FURCHE: Stichwort Bio-Produkte: Wie können sich Konsumenten angesichts der riesigen Auswahl da orientieren?

Kernegger: Wo „Bio“ drauf steht, ist auch „Bio“ drin: Das ist in der EU-Bioverordnung geregelt. Sollte das einmal nicht der Fall sein, handelt es sich um Betrug – und das wird strafrechtlich geahndet.

DIE FURCHE: Lebensmittel werden heute auch hinsichtlich ihrer Klimabilanz bewertet. Gibt es da auch „Werbeschmähs“?

Kernegger: Da hat sich im Jänner Erfreuliches getan: Das EU-Parlament hat mit 94 Prozent Zustimmung für ein Verbot von umweltbezogenen Werbeversprechen wie „klimaneutral“ gestimmt. Hinter den weit verbreiteten Klimaneutral-Labels steckt ein Riesenbusiness: Unternehmen können durch günstige Zertifikate von fragwürdigen Klimaschutzprojekten ihre CO₂-Bilanz schönrechnen. Durch diesen modernen „Ab-



Foto: iStock/Tomml

Mit falschen Versprechen können Lebensmittelhersteller ihre Kunden allzu leicht in die Irre führen: Heidi Porstner und Lisa Kernegger von Foodwatch im Gespräch.

„Immer diese Schlupflöcher“

Foodwatch

Täuschung, Kindermarketing und unzureichende Herkunftangaben sind die Problemfelder, die im Fokus der aufklärerischen Arbeit von Foodwatch stehen (Bild unten: Lisa Kernegger links, Heidi Porstner rechts).

lasshandel“ können Konzerne bei der Produktion weiter nach Belieben CO₂ ausstoßen. Aus dem Wunsch der Menschen nach mehr Klimaschutz wird Profit geschlagen. Selbst klimaschädliche Produkte wie Fleisch oder Mineralwasser in Plastikflaschen werden als „klimaneutral“ beworben. Die EU-Richtlinie „Empowering Consumers for the Green Transition“ ist daher ein wichtiger Schritt: Sie verbietet solche Werbung, wenn sie auf Kompensation beruht. Zuletzt einigten sich Vertreter des Europäischen Parlaments, der Kommission und des Ministerrats auf einen Kompromiss im Trilog. Nach der Zustimmung des Parlaments muss das Gesetz noch vom Ministerrat bestätigt werden.

DIE FURCHE: Was wäre wichtig für eine transparentere Produktgestaltung?

Heidemarie Porstner: Im Lebensmittelrecht gibt es leider immer noch viele Schlupflöcher; viele Bereiche sind zu ungenau geregelt. So muss bei frischem Obst und Gemüse im Supermarkt das Her-

kunftsland angegeben werden. Ebenso bei Fleisch, Fisch und Eiern. Allerdings nur, solange sie nicht weiterverarbeitet wurden. Sobald die Ananas aufgeschnitten wurde oder das Grillfleisch mariniert, verpflichtet das derzeit geltende Gesetz die Hersteller nicht mehr zur Herkunftsangabe. Und manchmal reicht dem Gesetzgeber „EU und Nicht-EU“, das ist viel zu wenig!

DIE FURCHE: In zwei Jahren haben sich die Preise mancher Lebensmittel fast verdoppelt, wie eine aktuelle Erhebung der Arbeiterkammer zeigt. Warum ist in Österreich die Inflation in diesem Sektor, auch im Vergleich zu anderen EU-Ländern, so hoch?

Porstner: Wir beobachten schon länger das Phänomen der so genannten „Shrink-

flation“. Das ist quasi eine indirekte Inflation. Die Produkte werden erst mal teurer, indem der Preis gleichbleibt, aber der Inhalt schrumpft. Oft melden uns Konsumenten aber auch eine Preissteigerung zusätzlich zur Verringerung der Füllmenge. Das treibt natürlich auch die Inflation an. Foodwatch fordert von der Regierung, dass es für solche Fälle verpflichtende Kennzeichnungen an den Produkten und den Supermarktregalen gibt. In einigen Supermärkten in Frankreich wurde das im letzten Herbst gemacht. Das heißt, es geht, man braucht nur den politischen Willen!

DIE FURCHE: Problematisch ist auch die Tatsache, dass Kinder und Jugendliche heute mehr denn je Werbung für „Junkfood“ ausgesetzt sind...

Porstner: Sobald die Kids und Teens in den sozialen Medien unterwegs sind, ist es auch für Betreuungspersonen schwierig nachzuvollziehen, welche Inhalte über das Handy laufen. Foodwatch schaut sich regelmäßig die Beiträge beliebter Influencer an. Wir haben festgestellt, dass es da viele Inhalte gibt, wo Junkfood schon an sehr junge Kinder beworben wird. Oft verwenden die Social Media-Stars die ungesunden Produkte in ihren Videos: Sie machen Essens-Challenges, die die Kids dann nachahmen, oder fordern sie auf, ein Foto vom Burger-Essen mit der Freundin zu posten. Da wird vonseiten der Politik noch zu wenig hingesehen. Es hilft nur, einheitliche Regeln für all jene zu erlassen, die auf den Plattformen der sozialen Medien audiovisuelle Inhalte anbieten: keine Werbung und Produktplatzierung für jene Lebensmittel, die zu viel Fett, Salz oder Zucker enthalten. Einen Rahmen dafür hat die Nationale Ernährungscommission schon vorgelegt, es fehlt die rechtliche Verankerung.

DIE FURCHE: Wie sollte der „Supermarkt der Zukunft“ aussehen?

Kernegger: Wünschenswert wäre, wenn wir nicht so eine hohe Konzentration von einigen Supermarktketten hätten; das würde den Markt beleben. Generell sollten die Produkte so gestaltet sein, dass Konsumenten und Konsumentinnen eine informierte Kaufentscheidung treffen können. So will es das EU-Gesetz, und so fordern wir es auch von Herstellern und Supermärkten. Zudem sollten nur ausgewogene Produkte beworben werden.

„In den sozialen Medien gibt es viele Inhalte, wo Junkfood schon an sehr junge Kinder beworben wird. Da wird seitens der Politik noch zu wenig hingesehen.“ Heidi Porstner



Foto: Rita Newman

Nächste Woche im Fokus:

Zum Internationalen Tag des Waldes am 21. März richtet DIE FURCHE einen genaueren Blick auf das Waldland Österreich: Fast die Hälfte des Staatsgebietes ist bewaldet, doch das „grüne Herz“ gerät zusehends in Klima-, Energie-, Bau- und Freizeitstress.

FORTSETZUNG VON SEITE 3

und macht es länger haltbar. Ebenso exemplarisch sind Milchprodukte, wie wir sie heute aus dem Supermarkt kennen: Sie haben nichts mehr mit jener Milch zu tun, die Slow Food seit Jahren zu schützen versucht.

Beispiel Rohmilch

Milch ist heute ein höchst industrielles, standardisiertes Lebensmittel und hat mit dem Stoff, den eine Milchkuh in ihrem Euter entstehen lässt, nur mehr wenig zu tun. Die Rohmilch, deren Erhalt wir fordern, ist hingegen charakterisiert durch eine ungeheure Vielfalt geschmacklicher Nuancen, die ihrerseits durch eine Vielzahl von Inhaltsstoffen hervorgerufen wird. Basis dafür ist das richtige Futter für die richtigen Kü-

he: frische Kräuterwiesen im Frühling, Sommer und Herbst sowie Heu im Winter. Die nicht auf Hochleistung gezüchtete Kuh frisst Gras, nicht Kraft- und Eiweißfutter, und verwandelt mithilfe ihrer Mikroben im Pansen das Gras zu Eiweiß, Fett und Milchzucker – also zu Milch. Insbesondere dort, wo auf zu steilen, nassen, trockenen oder steinigen Flächen kein Ackerbau möglich ist, gibt es keine Konkurrenz zur Ernährung von Menschen. Kühe helfen aber, eiweißreiches Ackerfutter, Lupinen oder Klee gras, das im Biolandbau notwendig ist, sinnvoll zu verwerten. Zudem kann ein durchdachtes Weide-Management die Biodiversität fördern (siehe auch S. 3).

Die nachgewiesene gesundheitsfördernde Wirkung des Rohmilch-

Konsums zum Beispiel bei Asthma oder allergischen Erkrankungen wird heute oft in den Hintergrund gedrängt. Ebenso der Umstand, dass immer mehr Menschen eine Unverträglichkeit gegen die heute übliche Milch entwickeln. Bei einem wissenschaftlichen Projekt der Weston A. Price Foundation wurde belegt, dass rohe Milch zahlreiche Komponenten enthält, die das Immunsystem stärken, die Darmflora schützen, die Absorption von Giftstoffen verhindern und die vollständige Aufnahme der Nährwerte der Milch sicherstellen (Anm. der Red.: Rohmilch kann krankmachende Bakterien enthalten, die auch bei vorbildlicher Melkhygiene nie ganz auszuschließen sind). Sobald die Milch mikrofiltriert, thermisiert, pasteu-

siert, homogenisiert, aromatisiert, ultraheißerhitzt oder haltbar gemacht wird, verliert sie viele dieser wertvollen Eigenschaften.

Nur Rohmilch kann einem Käse die spezielle geschmackliche Note des Territoriums und seiner Geschichte verleihen. Verlieren wir die Rohmilch, führt das unweigerlich zu einer Reduktion der Käsesorten, die typisch für die Region sind – und beseitigt damit einen Teil unserer Esskultur. Übrigens können Bauern und Bäuerinnen, die naturbelassene Milch direkt an die Konsumenten verkaufen, auch mit kleinem Viehbestand ein angemessenes Einkommen erzielen.

Die Autorin ist Co-Vorsitzende von Slow Food Österreich.



Foto: Mara Holiba/Slowfood

Slowfood setzt sich für den Erhalt von Rohmilch ein. Dafür braucht es Kühe, die sich auf frischen Kräuterwiesen von Gras ernähren.