



Redaktion
WISSEN

Ernährungswissenschaft: Frei nach Ludwig Feuerbach ist ein Volk nur durch bessere Speisen zu bessern.

Klaus Buttinger, k.buttinger@nachrichten.at

Verantwortung für Umwelt und Tier liegt auf dem Speiseteller

Lässt sich nachhaltige Land- und Lebensmittelwirtschaft mit Essgenuss vereinbaren? Der deutsche Theologe und Ernährungswissenschaftler Franz Theo Gottwald sagt klar ja.

■ OÖN: Nachhaltige Landwirtschaft, Ernährungssicherheit und -souveränität, Hungerbekämpfung, Tierschutz – ist das alles unter einen Hut zu bringen?

Gottwald: Ja. Eine einfache Antwort lautet: durch ökologische Landbewirtschaftung, ökologische Lebensmittelverarbeitung und regionale Vermarktung.

■ Und die schwierigere Antwort?

Durch den Ausbau von Alternativen, die rund um die Konsumentenerwartungen liegen, wie fair, regional, slow, bio, tieregerecht und andere Inwertsetzungen, die bisher Teilmärkte bedienten. Damit würde eine auch politisch gewollte, komplementäre Struktur zur industriellen Versorgung geschaffen, die ja derzeit weltweit dominiert.

■ Dafür braucht es Investitionen. Wer soll darin investieren, zumal mitten in einer Wirtschaftskrise?

Kleine bis mittlere bäuerliche Betriebe, regionale, handwerkliche Verarbeitungsbetriebe, Dorf- und regionale Gastronomie und Bürger vor Ort. Das ginge über Genossenschafts- und Genusscheinmodelle oder Regionalwert-Aktiengesellschaften. Es tut sich hier ein neues Feld von Kooperationen auf von Bürgern, die an einer zukunftsfähigen Ernährung interessiert und zugleich Geldgeber für die von ihnen gewollte Form der Bewirtschaftung sind.

■ Das klingt schön, aber die Erfahrung zeigt, dass die Leute ihr Geld dann doch wieder zum Diskonter tragen ...

Wir haben da eine Nichtübereinstimmung vieler Konsumenten zwischen dem, was sie wollen, und wie sie einkaufen. Diese Inkohärenz bezieht sich auf den gesamten Lebensstil im wohlhabenden Europa. Doch immer mehr Menschen tasten sich Schritt für Schritt zu einem nachhaltigen Lebens- und Konsumstil vor. Dabei

lernen sie sprunghaft und machen gute Erfahrungen. Es ist jedenfalls ein großes Potenzial da – 20 bis 25 Prozent, welche durch eine klug organisierte Kooperationsgestaltung, wie etwa Slow Food, die Produktionswelt verändern können.

■ Wenn Slow Food ein Teil der Problemlösung ist, ist dann Fast Food ein Teil des Problems?

Fast Food ist nicht gleich Fast Food. Einige Ketten sind in der Rohwarenbeschaffung durchaus lernfähig, wenn sie merken, dass ihre Kunden das wollen. Einige haben schon vor zehn Jahren begonnen, regional einzukaufen. Die Sensibilität der Kunden ist nach der Vielzahl der Lebensmittelkandale in den vergangenen Jahren schon sehr hoch geworden. Darauf reagiert der Handel, der für mich der Hauptintegrator in der Kette ist. Er kann seine Lieferanten zu neuen Maßstäben zwingen, im Sinne einer nachhaltigen Bewirtschaftung.

■ Unter welchen Umständen ist Fleischkonsum noch vertretbar?

Franz Theo Gottwald ist Theologe, Philosoph und Sozialwissenschaftler sowie Vorsitzender der Schweisfurth-Stiftung für nachhaltige Ernährungswissenschaft in München.



Wenn Fleisch sozialökologisch und tieregerecht hergestellt und nicht in Maßen konsumiert wird, ist es akzeptabel und vertretbar. Wir haben in Europa eine Esstradition, in der Produkte tierischen Ursprungs eine Rolle spielen. Auch unter medizinischen und physiologischen Gesichtspunkten gibt es gute Gründe, keine politischen Maßnahmen zur Bremsung einzuführen – mit der Ausnahme von höchsten Importzöllen auf Futtermittel.

■ Eine Frage an den Theologen Gottwald: Gibt es so etwas wie die Würde von Nutztieren?

In Deutschland und der Schweiz wurde das Tier aus dem Status einer Sache herausgenommen, es wird als Mitlebewesen gewürdigt. In den Tierschutzgesetzen wird eine besondere Sorgfaltspflicht gefordert von allen, die mit lebendigen Wesen umgehen. Es ist gute europäische Tradition, Nutztiere zu schützen. Wobei es deutlichen Verbesserungsbedarf in der Tierzucht und Tierhaltung gibt sowie im Bereich der Schlachtung.

■ Müsste man nicht intensiver über die Tierproduktion aufklären, insbesondere über die Schlachtung? Könnten Sie sich einen Schlachthofbesuch im Rahmen des Religions- oder Ethikunterrichts vorstellen?

Zu befürworten wäre, am Bild des Tieres aus religiöser Sicht zu arbeiten im Religionsunterricht, etwa über das Bild der Fürsorgepflicht und der Essensvorschriften in verschiedenen heiligen Schriften. Ob man einen Schlachthof besuchen sollte, müsste man psychologisch untersuchen, da die Eindrücke dort wahrscheinlich erst im fortgeschrittenen Alter zu verarbeiten wären. Die Eindrücke sind so unter die Haut gehend, dass ein jüngerer Mensch damit überfordert wäre. Im Alter zwischen 16 und 18 Jahren, jedoch im Rahmen des Biologieunterrichts, wäre ein solcher Besuch durchaus sinnvoll, um die Menschen dafür zu sensibilisieren, was sie alles mitessen, wenn sie Produkte tierischen Ursprungs essen.

■ Stichwort Nachhaltigkeit: Der Begriff schleift sich wegen vielfältigen Missbrauchs ab. Sollte man die Dinge nicht anders benennen?

Das wird angegangen, indem man spezifische Teilbereiche der Produktion betont, etwa Umwelt, Fairness oder Arbeitsbedingungen; Negativbeispiel Akkordschlachtungen in Großbetrieben, wo osteuropäische Arbeiter wie Sklaven gehalten werden. Dennoch setze ich mich für das Dachkonzept Nachhaltigkeit ein, weil es den Versuch unternimmt, ökologische, soziale, ökonomische und kulturelle Aspekte unter einen Hut zu bringen.

■ Ist die EU ein zu träger Tanker, als dass sie die Entwicklung zur Nachhaltigkeit schneller vorantreiben könnte?

Ich sehe die Reform der EU-Agrarpolitik auf einem guten Weg und als handlungsfähig an.

■ Auch im Hinblick auf die Zulassung gentechnisch veränderter Pflanzen?

Da stößt die Handlungsfähigkeit an Grenzen, weil es unterschiedliche Auffassungen in den EU-Ländern gibt. Zudem haben wir auf EU-Ebene problematische Institutionen wie die EFSA (*Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, Anm.*), weil sie von wissenschaftlicher Seite den Politikern suggerieren, dass alles unproblematisch sei.

Wissen kompakt



Mäuse singen sehr, sehr hoch. Foto: dpa

Betörender Ultraschall

Männliche Mäuse quieken nicht nur, sie singen, um Weibchen zu betören. Die für Menschen unhörbaren Ultraschallgesänge können sie variieren – und von mitsingenden Konkurrenten lernen, berichten Wissenschaftler der Duke University in Durham (USA) im Fachjournal „PLOS One“. Damit gehören die kleinen Nager zu der sehr kleinen Gruppe der „Lautlerner“ im Tierreich. Außer dem Menschen können dies nur wenige Säugetier- und Vogelfamilien.

Langzeitversuch im All

Nach Angabe von Roskosmos und Nasa werden ab März 2015 ein russischer und ein amerikanischer Raumfahrer ein Jahr lang in der Internationalen Raumstation ISS arbeiten. Derzeit bleiben Kosmonauten wie Astronauten maximal sechs Monate im All. Dieser Langzeitversuch soll Erkenntnisse bringen für eine bemannte Marsmission, die mindestens 500 Tage dauern würde.

Wahre Worte

„Gutes Essen kann gesundheitsschädlich sein, schlechtes ist es immer.“

■ **Wolfram Siebeck**, deutscher Gastrokritiker und Buchautor (*1928)

Alltagsrätsel

Warum wird es im Flugzeug dunkel?

Der Grund dafür liegt in den erhöhten Sicherheitsstandards im Flugverkehr. Unsere Augen haben die Eigenschaft, sich den jeweiligen Lichtverhältnissen anzupassen. Wäre im Laufe des Start- oder Landevorganges eine Evakuierung der Maschine notwendig, ist es von Vorteil, wenn sich die Augen schon an die Lichtverhältnisse der Außenwelt angepasst haben. Vor allem dann, wenn es draußen dunkel ist, sollen die Augen entsprechend adaptiert sein. Deshalb wird vom Kabinenpersonal auch darauf geachtet, dass bei Start und Landung die Fenster nicht abgedeckt sind.



Foto: privat

Leo **Ludick** ist Physikprofessor i. R. Fragen stellen Sie bitte an:

✉ l.ludick@eduhi.at

REDEN UND ANDERS ESSEN

Dort Hunger, hier Überernährung, dort Zerstörung der Lebensgrundlagen, hier Tierqual und Lebensmittelkandale. Unser Agrar- und Ernährungssystem steckt in der Krise. Anlässlich des Welt-Brot-Tages lädt das interdisziplinäre Forschungsinstitut für Entwicklungszusammenarbeit der Uni Linz in Gmunden (IEZ) zur Dialogrunde mit Franz T. Gottwald (siehe Interview) sowie Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland. Moderation: Klaus Buttinger, OÖN.

Vortrag/Diskussion, Dienstag, 16. Oktober, 19.30 Uhr, ABZ Altmünster, www.iez.jku.at