

Global essen – lokal produzieren

Text zum 7 Minuten-Pitch, Priska Baur, Zürich, 9. September 2021

Veranstaltung

Pitch-Night: Perspektiven der Stadt-Landwirtschaft, Kosmos, 9.9.2021;
<https://tsri.ch/zh/perspektiven-der-landwirtschaft-7-grunde-warum-du-unsere-pitch-night-nicht-verpassen-solltest/>

Organisation

Stadtmagazin Tsüri.ch; <https://tsri.ch/zh/>

Geschätztes Publikum, guete Obig mitenand, allegra! ☺

Ein beliebtes Sprichwort heisst: «think global - act local». Doch was heisst «global denken - lokal handeln» für unser Essen?

Gemäss einer verbreiteten Vorstellung ist eine nachhaltige Ernährung **lokal** und **saisonal**. Auf den ersten Blick durchaus einleuchtend, dahinter kann sich eine Mehrheit stellen, von jung bis alt, von links bis rechts. Viele sind geradezu empört, von wo überall aus der ganzen Welt das Essen auf unserem Teller stammt.

Ich möchte meinen Pitch nutzen, die Welt etwas auf den Kopf zu stellen. Ich behaupte, dass wir uns für eine nachhaltige Ernährung am Leitspruch «**Global essen – lokal produzieren**» orientieren sollten. Dieses Postulat werde ich in **sechs** Punkten erläutern.

ERSTENS: Die Schweiz ist nicht erst seit der fortgeschrittenen Globalisierung von Nahrungsmittelimporten abhängig.

Die Schweizer Landwirtschaft war im 20. Jh. überaus erfolgreich: auf immer weniger Fläche produzierte sie immer mehr Nahrungsmittel. So konnte sie den sogenannten Selbstversorgungsgrad während des gesamten 20. Jahrhunderts trotz Bevölkerungswachstum auf 50 bis 60% halten. Nur im Zweiten Weltkrieg war der Selbstversorgungsgrad höher und in den 1980er Jahren, als teure und umweltbelastende Überschüsse produziert wurden. Auch vor dem 1. Weltkrieg lag der sogenannte Selbstversorgungsgrad bei 50%.

Doch für diesen Produktionserfolg zahlen wir einen hohen Preis: Zu den unerwünschten Folgen zählen die Belastung des Trinkwassers, der Rückgang der Biodiversität und eine industrialisierte Tierproduktion.

ZWEITENS: Die nationalen Agrar- und Ernährungssysteme sind global vernetzt.

Wir sind nicht nur bei den Nahrungsmitteln auf hohe Importe angewiesen. Auch die Schweizer Agrarproduktion ist in die internationale Spezialisierung und Arbeitsteilung eingebunden. Ohne ständige Importe von Kraftfutter, Saatgut und Dünger, von Traktoren und Tieren könnten wir sehr vieles nicht produzieren. Beispielsweise gäbe es keine «Schweizer» Poulets und keinen «Schweizer» Zucker.

Dabei ist die Schweizer Landwirtschaft auf die Tierproduktion spezialisiert. Rund 90% der Landwirtschaftsflächen werden für Tierfutter genutzt und auf 40 bis 60% des Ackerlandes werden Mais und Gerste und anderes Tierfutter angebaut. Trotzdem reicht es nicht für die Ernährung der Schweizer Tierbestände. Ohne laufende Futtermittelimporte könnte nur die Hälfte der Fleischmenge produziert werden.

DRITTENS: Mit «global essen – lokal produzieren» ist gemeint, die Produktion an die jeweils lokalen Ökosystemgrenzen anzupassen und den Konsum an die globalen Ökosystemgrenzen.

Für die Schweiz heisst dies, die Tierbestände deutlich zu reduzieren. Dafür könnte eine grössere Vielfalt pflanzlicher Nahrungsmittel angebaut werden, früher verbreitete wie Linsen und Buchweizen und neue wie Süssleguminosen und Quinoa.

Unseren Konsum an die globalen Ökosystemgrenzen anpassen heisst nicht, weniger zu importieren. Viele Länder haben klar bessere Bedingungen für die Agrarproduktion als die Schweiz, v.a. mehr Land. So gibt es in der Schweiz nur rund 5 Aren Ackerland pro Kopf; in Österreich beispielsweise sind es 15 Aren, in Frankreich 30 Aren, in den USA 50 Aren, in Russland 80 Aren und in Kanada 100 Aren.

Eine Anpassung unserer Essgewohnheiten an die globalen Ökosystemgrenzen verlangt jedoch, den durchschnittlichen Schweizer Fleischkonsum mindestens zu halbieren.

VIERTENS: «Schlechte» durch vermeintlich «gute» Produkte zu ersetzen, entlastet vielleicht das Gewissen, kann aber kontraproduktiv sein.

Dazu zwei Beispiele:

- Erstes Beispiel, Palmöl durch Rapsöl ersetzen: Es gibt immer mehr Produkte, die damit werben, Schweizer Rapsöl anstatt Palmöl zu enthalten. Das Problem ist jedoch, dass in der Schweiz die Flächen und das Klima für eine Selbstversorgung mit Rapsöl fehlen. Bei pflanzlichen Fetten und Ölen liegt der Selbstversorgungsgrad bei 20-25%. Obwohl der Schweizer Rapsanbau subventioniert wird und stetig zunimmt, reichen die Mengen bei weitem nicht. Hinzu kommt, dass Raps eine heikle Kultur ist und im Schweizer Rapsanbau viele Pestizide eingesetzt werden.
- Zweites Beispiel, Rindfleisch durch Poulet ersetzen: Rindfleisch gilt als besonders klimaschädlich und Poulet als ressourceneffizient, ja sogar «klimafreundlich». Viele ökologisch sensibilisierte Menschen essen deshalb Poulet anstatt Rind. Wenig bekannt ist, dass Poulet ein Haupttreiber des globalen Sojaanbaus ist und dass wenige Unternehmen von der industrialisierten Produktion profitieren. Wenig bekannt ist weiter, dass Pouletkonsum und -produktion auch hierzulande stetig wachsen – 2020 wurden in der Schweiz 76 Millionen Poulets geschlachtet. Hinzu kommen nochmals rund 40 Millionen importierte Poulets.

FÜNFTENS: Lokal und saisonal sind kulinarische & ästhetische Qualitäten.

Was heisst «lokal» in der kleinen Schweiz mitten in Europa? Ist ein Walliser Wein ein lokaler Wein? Und ein Wein aus Süddeutschland nicht? Lokal heisst oft «national» und hat weniger mit ökologischer Nachhaltigkeit zu tun als mit Konsumpatriotismus und Stützung der Schweizer Wirtschaft (– was natürlich legitim ist, aber nicht unbedingt umweltschonend). Zudem heisst lokal in der auf die Tierproduktion spezialisierten Schweiz sehr oft Fleisch (basierend allerdings auf nicht lokalen Futtermitteln).

Und was heisst «saisonal» in unserem Klima, wo während einem grossen Teil des Jahres nicht draussen produziert werden kann? Immer Saison haben Fleisch und Käse ...

In der Schweizer Esskultur sind «lokal» und «saisonal» keine verlässlichen Wegweiser für eine umweltschonende Ernährung; sie legitimieren tierlastige Essgewohnheiten. Lokal und saisonal sind viel mehr **kulinarische und ästhetische** Qualitäten, die den Essgenuss erhöhen können.

SECHSTENS: Die Bedeutung der Stadt-Landwirtschaft für die Nahrungsmittelversorgung ist vernachlässigbar.

Die urbane Produktion kann jedoch viel zur **Lebensqualität** im städtischen Raum beitragen! Durch vielfältig bepflanzte und genutzte Flächen, durch das Demonstrieren der lebendigen und sich stetig wandelnden Vegetation! Als Bereicherung für alle Sinne!

Zum Schluss: Eine nachhaltige Ernährung für ALLE Menschen lässt sich nur unter Beachtung der jeweils lokalen Ökosystemgrenzen, mit Kooperation und fairem internationalen Handel sichern. Das meine ich mit dem Leitspruch «**Global essen – lokal produzieren**».

Danke für's Zuhören! ☺

Mehr zum Thema finden Sie unter: <https://novanimal.ch/>

Was also tun?

Allgemeingültiges (trivial, doch herausfordernd!)

1. Nicht mehr essen, als mir guttut.
2. Nur so viel einkaufen, wie wir zuhause brauchen.
3. Nur so viel auf den Teller «schöpfen» oder bestellen, wie ich essen kann.
4. Fleisch, Fisch, Käse, Eier und andere tierische Nahrungsmittel massvoll essen. Aus Umweltperspektive: **je weniger, umso besser**.
5. Zeit zum Essen nehmen und bewusst geniessen.

Weiteres (je nach Präferenz und Zahlungsbereitschaft)

Jede Essenswahl hat ihre Vor- und Nachteile – ökologisch, wirtschaftlich, sozial, für die Tiere, ... Die Zielkonflikte sind zahlreich, beispielsweise zwischen Effizienz und Tierschutz, zwischen Förderung inländischer Wirtschaft und Diskriminierung Wirtschaft in kompetitiven Agrarexportländern (tarifäre und nicht-tarifäre Handelshemmnisse). **Es gibt keinen Königsweg!**

Mögliche Kriterien für die individuelle Essenswahl:

- Produktionssystem: konventionell, ÖLN («Ökologischer Leistungsnachweis» bzw. Anforderungen für Direktzahlungen), Integrierte Produktion, Biologisch-dynamisch, Organisch-biologisch, ...
- Vertriebssystem, Handel: ..., «Fair Trade», ...
- Unternehmen und Labels: Suisse Garantie, Terrasuisse, Bio Knospe, Demeter, KAG, Max Havelaar, Pakka, ...
- Herkunft: aus aller Welt, Europa, Schweiz, «regional», direkt vom Landwirtschaftsbetrieb, ...

Zukunft der Agrarproduktion

Heute gehen wir verschwenderisch mit Flächen und Nährstoffen um. In Zukunft gilt es, weniger Flächen für die Nahrungsmittelproduktion zu nutzen und mehr Land für eine vielfältige Flora und Fauna und den ökologischen Ausgleich freizuhalten. Zudem die Nährstoffe effizient einsetzen, Stichwort «smart farming».

Zwischen Pflanzen- und Tierproduktion muss (unbedingt!) unterschieden werden:

- Pflanzenproduktion: smarte Produktionssysteme; vermehrt bodenunabhängig; geschlossene Kreislaufsysteme.
- Tierproduktion: tierschonend meint: **1.** je weniger Tiere umso besser, **2.** keine einseitigen Leistungszuchten, **3.** Haltung bestmöglich an Bedürfnisse angepasst, **4.** keine Massentötungen/-schlachtungen