

Nachhaltigkeitskultur und Lebensmittelqualität

> Wie kommen wir zu einer Kultur der Nachhaltigkeit?

Drei Thesen, warum der Weg nicht alleine durch eine Fokussierung auf Lebensmittelqualität führt.

These 1: Simplify Sustainability (Vereinfachung der Nachhaltigkeit)

Das Verständnis für Nachhaltigkeit ist ambivalent. Auf der einen Seite ist vielen Menschen klar, dass das Wortpaar nachhaltige Entwicklung aus dem sog. Brundtland-Bericht⁸ stammt und bedeutet, dass die Bedürfnisse der Gegenwart befriedigt werden ohne zu riskieren, dass künftige Generationen ihre eigenen Bedürfnisse nicht befriedigen können. Viele nennen inzwischen fast mantra-artig die drei Elemente bzw. Säulen der Nachhaltigkeit Ökologie, Ökonomie und Soziales. Wir finden sie in der deutschen Nachhaltigkeitsstrategie⁹ sowie als bildungspolitisches¹⁰ und als entwicklungspolitisches Ziel¹¹ wieder.

Auf der anderen Seite wurde in einer von der OTTO-Group in Auftrag gegebenen Studie über Nachhaltigkeit festgestellt, dass der Begriff Nachhaltigkeit nicht verstanden wird und sich deshalb auch nicht für die Kommunikation eignet¹². 67% der Deutschen hat den Begriff Nachhaltigkeit zwar schon einmal gehört, für die große Mehrheit ist er trotzdem wenig greifbar¹³. Mit anderen Worten: der Begriff ist in der Gesellschaft angekommen, das Konzept einer nachhaltigen Entwicklung und ein echtes Verständnis dafür aber noch nicht.

Ähnlich ist es mit dem Zusammenhang von Nachhaltigkeit und Ernährung. Einzelne Lebensmittel auf ihrem Weg entlang der Wertschöpfungskette werden mit Nachhaltigkeitskriterien versehen. Forderungen an eine nachhaltige Ernährung können schon sehr umfassend ausfallen: bedarfsgerecht, alltagsadäquat, sozialdifferenziert, gesundheitsfördernd, risikoarm und umweltverträglich¹⁴, im Alltag praktisch umsetzbar¹⁵.

Die praktische Umsetzung in den Lebensalltag fällt dann aber deutlich schwerer. Steht der Konsument beispielsweise in einem Supermarkt vor einer Auswahl von Reis in verschiedenen „Nachhaltigkeits-“Qualitäten, muss er sich für (oder gegen) Fairtrade-Reis, Slowfood-Reis, Bio-Reis oder Gourmet-Reis entscheiden. Begriffe



Natürliche Vielfalt

wie Ökonomie, Ökologie und Soziales helfen hier nur bedingt weiter.

Um nachhaltiges Handeln in die tägliche Einkaufs- und Ernährungspraxis zu integrieren, bedarf es einfacher Wege und Regeln, um eine direktere Verbindung zwischen den globalen Herausforderungen (z.B. Ressourcenverknappung, Biodiversitätsverlust, Klimawandel)¹⁶ und dem täglichen Essen herzustellen. Die großen Themen sollten die Orientierung geben. Das wäre ein Simplify-Ansatz. Food-Philosoph Michael Pollan gibt seine vollständige Ernährungsempfehlung mit sieben Worten wieder: Esst Lebensmittel, überwiegend pflanzlich, nicht zu viel¹⁷.

These 2: Die Attribute haben sich geändert, aber die Diskussion dreht sich immer noch um die Qualität des einzelnen Lebensmittelprodukts

Seit der vor-vorletzten Jahrhundertwende (ca. 1800) können wir mehr und mehr Lebensmittelinhaltsstoffe identifizieren und messen. Zuerst wurden die Makronährstoffe (Proteine, Fette, Kohlenhydrate), dann hundert Jahre später die Mikronährstoffe (Vitamine und Mineralstoffe) und vor etwa 50-60 Jahren die sekundären Pflanzenstoffe und deren Wirkungsweisen entdeckt. Inzwischen verfügen wir mit dem BLS (Bundeslebensmittelschlüssel) über eine Datenbank mit über 10.000 Lebensmitteln mit je 137 Inhaltsstoffen. Nur mittels mathematischen Optimierungsverfahren (z.B. fuzzy logik) und Software-Unterstützung lassen sich so „nährwert-optimierte“ Lebensmittelpläne für den Einzelnen errechnen.

8 WCED (1987) Our common future (Deutsch: Unsere gemeinsame Zukunft)

9 Die Bundesregierung (2002) Perspektiven für Deutschland – Unsere Strategie für eine nachhaltige Entwicklung

10 BMBF (2002) Bericht der Bundesregierung zur Bildung für eine nachhaltige Entwicklung

11 BMZ (2009) Unternehmerische Verantwortung aus entwicklungspolitischer Perspektive

12 Trendbüro GmbH (2007) OTTO-Trendstudie – Konsum-Ethik 2007



Einkaufsentscheidung im Supermarkt

Doch damit nicht genug. Wir beginnen die CO₂-Äquivalente (Summe der klimarelevanten Gasemissionen) von Lebensmitteln, Prozessketten und ganzen Unternehmen zu messen. Bei CO₂e wird es nicht bleiben. Längst ist Wasser bzw. die weltweite Versorgung mit Wasser als Herausforderung erkannt und deshalb wird der sogenannte Wasser-Rucksack von Lebensmitteln (virtuelles Wasser) gemessen. Auch dabei wird es nicht bleiben. Über kurz oder lang werden wir einen um ökologische Parameter ergänzten Bundeslebensmittelschlüssel haben.

Selbst bei Betrachtung der Attribute „Bio“, „Fair“ oder „Regional“, die ähnlich wie CO₂e und virtuelles Wasser Teilaspekte der Prozessqualität darstellen, bleibt unser Gegenstand das einzelne Lebensmittel. Die logische Fortsetzung eines solchen einzelstofflichen Betrachtungsansatzes ist die Entwicklung eines allgemeinen Dachlabels für die Nachhaltigkeitsqualität von Lebensmitteln, wie sie vom Rat für Nachhaltige Entwicklung derzeit vorgeschlagen wird. Mit einem solchen Label soll der Konsument alle relevanten ökologischen, sozialen und gesundheitlichen Attribute abrufen können¹⁸.

Wird damit die Lebensmittelauswahl wirklich erleichtert? Oder geht es nicht vielmehr darum, statt einzelner Lebensmittel und deren Vielzahl einzelner Qualitätsindikatoren system-orientiert vorzugehen und die Ernährungsweise insgesamt zu betrachten. Denn beim Produktansatz sind und bleiben wir nur Konsumenten

und nicht Mit-Gestalter eines nachhaltigen Ernährungssystems, welches elementarer Bestandteil einer Nachhaltigkeitskultur insgesamt ist.

These 3: Ernährung ist mehr als die reine Addition einzelner Lebensmittel

Ernährung dient nicht nur dem Sattwerden. Es geht um mehr als die Aufnahme von Nährstoffen und die Vermeidung von Schadstoffen. Ernährung ist auch Selbsterfahrung und inszenierte Sinnlichkeit. Ernährung als menschliches Bedürfnis ist äußerst vielschichtig, wie die Betrachtung nach der Bedarfspyramide von Maslow deutlich macht. Es geht um Hunger und Durst (Nahrungssicherheit), das Minimieren von Risiken (Nährstoff-, Lebensmittelsicherheit), der Kommunikation und Gestaltung von sozialen Beziehungen, um Status, Anerkennung und Macht sowie um Identität und Selbstverwirklichung. Beschränken wir uns auf die alleinige Betrachtung der Lebensmittelqualität können wir vielen dieser Bedürfnisse nicht gerecht werden.

Der Gesundheitsbegriff wird heute schon allumfassend verstanden. Statt den Fragen nachzugehen, wann, warum und unter welchen Bedingungen Krankheit entsteht (pathogenetischer Ansatz), wird untersucht, warum bzw. wie Menschen gesund bleiben (salutogenetischer Ansatz). Zu den Determinanten gehören sozioökonomische Faktoren, umweltbedingte Verhältnisse, Lebensweisen und Lebensstile sowie individuelle Faktoren wie Alter, Geschlecht und erbliche Faktoren. Einen solchen Systemansatz brauchen wir für die Frage nach Lebensmittel- bzw. Ernährungsqualität, d.h. eine Einbettung in eine Nachhaltigkeitskultur. Diese ist zwar vielschichtig, umfassend und komplex, ließe sich aber dennoch einfach, klar und wahr kommunizieren – und zwar eher für das Ernährungssystem und nicht (nur) für einzelne Produkte.



Prof. Dr. Carola Strassner

Stiftungsprofessorin Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie der Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie

13 Nestlé Deutschland AG (2011) So is(s)t Deutschland – Ein Spiegel der Gesellschaft

14 Eberle U, Fritsche U, Hayn D, Empacher C, Simshäuser U, Rehaag R, Waskow F (2004) Diskussionspapier Nr. 1: Umwelt – Ernährung - Gesundheit. Beschreibung der Dynamiken eines gesellschaftlichen Handlungsfeldes

15 Hayn D & Stieß I (2005) Diskussionspapier Nr. 11: Handlungsoptionen für eine Ernährungswende – Stakeholder im Dialog

16 BMU (2008) Megatrends der Nachhaltigkeit. Unternehmensstrategie neu denken; Hesse A (2006) Die sechs wichtigsten globalen Herausforderungen für Sustainable Development im 21. Jahrhundert

17 Pollan M (2009) In defense of food

18 <http://www.nachhaltigkeitsrat.de/index.php?id=6749>