

Das Ernährungssystem neu erfinden

.....

Bisher hat sich die Biobranche vor allem dadurch definiert, was sie nicht macht. Das war gut und berechtigt, reicht aber nicht mehr aus. Der Ökosektor muss jetzt konkretisieren, für welches zukünftige Ernährungssystem er steht. Ganzheitliches Denken ist angesagt.

VON ALEXANDER BECK

Es ist sehr wertvoll, dass seit einiger Zeit eine Debatte über die Ausrichtung und Zielsetzung der Naturkostbranche und des Ökolandbaus geführt wird. Sie steht unter dem Begriff Bio 3.0. Der Prozess bietet die Chance, Bilanz zu ziehen, nötige Kurskorrekturen vorzunehmen und eine klarere Zukunftsausrichtung zu erarbeiten. Zentral ist hierbei die Frage der Entwicklungsperspektiven. Bisher versuchte sich die Branche zu profilieren, indem sie konkretisier-

te, was sie alles *nicht* macht und wofür sie *nicht* steht: ohne Pestizide, ohne Gentechnik, ohne Zusatzstoffe. So berechtigt diese Ausschlüsse auch sein mögen: Die Verengung der Betrachtungsweise auf das, was man nicht tut, behindert die

Weiterentwicklung. In der Folge wird zunehmend diffus, welche Anforderungen an Innovation zu stellen sind, die ökologischen Zielen dienen.

Heute haben wir zunehmend Produkte in den Regalen, die zwar aus Biorohstoffen hergestellt werden, jedoch weder vollwertig oder handgemacht noch regional sind. Etwas in den zugrunde liegenden Werten hat sich deutlich verschoben. Früher träumten die „Alternativen“

von einem ganzheitlichen Weltverständnis. Mit der Entstehung der Lebensreformbewegung keimten Umwelt- und Naturschutzorganisationen sowie Freikörperkultur und Wandervereine auf. Menschen machten sich damals auf die Suche nach einer neuen Lebens- und Ernährungskultur. Diese Auseinandersetzung mit Geist, Natur und Gesundheit führte zu ersten Vorschlägen für eine „natürliche“ Ernährungsform und einen naturnahen Landbau. Damit entstand in Mitteleuropa der geistige Rahmen für die Natur- oder auch Reformkost-Bewegung. Das, was wir heute als Ökobilanzmittel und Naturkostmarkt kennen, ist ebenfalls in dieser Zeit verwurzelt.

Die Zweckbestimmung der Landwirtschaft ist die Ernährung der Menschen und es macht keinen Sinn, über ein Produktionssystem nachzudenken, ohne dessen Zweck zu beachten. Die Stärke der Naturkostbewegung ist der integrative, ganzheitliche Ansatz. Um den gesellschaftlichen Anspruch der Bewegung, die aktuelle Lage der Menschen und der Um- ▶



Bio 3.0 – Die Zukunft gestalten

Bio ist nicht länger eine Nische; Bio ist in der Mitte der Gesellschaft angelangt. Wenn die Biobranche eine nachhaltige Alternative nicht nur zur konventionellen Landwirtschaft, sondern für das ganze Ernährungssystem entwickeln will, muss sie sich weiterentwickeln. Sie muss globale Herausforderungen, etwa die Ernährung einer wachsenden Weltbevölkerung, meistern, ungelöste Probleme im Ressourcen- und Tierschutz angehen und brancheninterne Fehlentwicklungen korrigieren. Dafür braucht sie die Innovationskraft der gesamten Wertschöpfungskette.

Die ÖKOLOGIE & LANDBAU versteht sich als Plattform für den erforderlichen Denk- und Gestaltungsprozess. 2014 haben wir mit dem Heft „Zukunft gestalten“ die Diskussion zu diesem Thema eröffnet. Und wir bleiben weiter dran: In Beiträgen mit dem **Bio-3.0-Zeichen** lesen Sie künftig, welche Ideen die Vordenkerinnen und Vordenker aus Landwirtschaft, Verarbeitung und Forschung entwickeln. Gestalten Sie mit uns die Biobranche der Zukunft! diskussion@soel.de

welt auf einen Nenner zu bringen, ist ganzheitliches Denken erforderlich. Die Versorgungs-, Gesundheits- und Umweltprobleme im Bereich des Ernährungssystems einschließlich Landwirtschaft, Verarbeitung und Handel sind nur integrativ zu lösen. Das bekannteste Beispiel, die Landwirtschaft auf Ökoanbau umzustellen, ist sicher sehr wertvoll, es wird jedoch die Umweltprobleme des Ernährungssystems nicht lösen können. Gleichzeitig müsste der Verzehr von tierischen Produkten in der entwickelten Welt deutlich eingeschränkt und in den in der Entwicklung befindlichen Ländern auf niedrigem Niveau stabilisiert werden. Ganzheitliches Denken ist angesagt. Deshalb steckt in der Debatte um Bio 3.0 ein gewisses Risiko, wenn lediglich aus der landwirtschaftlichen Perspektive diskutiert wird. Ich plädiere dafür, stärker integrativ in Systemen zu denken. Ich plädiere auch dafür, im Prozess Bio 3.0 das Ernährungssystem als Ganzes mehr in den Mittelpunkt zu stellen.

Wenn wir heute auf unseren Biomarkt, auf die Kommunikation und auf die Erwartungen der Kunden schauen, finden wir genau diesen Anspruch. So messen Verbraucher der regionalen Herkunft ihrer Produkte heute wieder einen hohen Stellenwert bei. Sie befassen sich zudem aktiv mit ihrer Ernährung, Vollwert ist in weiten Kreisen heute schon fast Massengeschmack. Modern sind wieder die vegane oder vegetarische Ernährung und andere neuartige Ernährungsansätze.

Im Rahmen des Projektes „Quality Low Input Food (QLIF)¹ haben sich europäische Forschergruppen mit der Ideengeschichte des Naturkostmarktes befasst und vier wesentliche Quellen ermittelt. Neben der Idee des „Ökolandbaus“ sind die anderen drei: „naturnahe Ernährung“, „umweltverantwortliches Wirtschaften“ und „angepasste oder mittlere Technologie“. Ich werde im Folgenden das Thema Ökolandbau nicht mehr aufgreifen. Das bedeutet nicht, dass ich dies nicht für wichtig halte, ganz im Gegenteil. Ich möchte jedoch mit diesem Standpunkt die Bedeutung der anderen wichtigen Aspekte hervorheben.

Naturnahe Ernährung

Das Konzept der Vollwerternährung ist heute teilweise integriert in die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Auch wenn nicht alle Menschen die Vorgaben berücksichtigen, konnten sich die Konzepte im Prinzip durchsetzen. Sie haben den Markt nachhaltig geprägt und verändert, was sich an der Verbreitung von Vollkornbackwaren oder vegetarischen Brot aufstrichen zeigt. Sie sind heute aus keinem konventionellen Supermarkt mehr wegzudenken. Trotzdem drohen die zugrunde liegenden Ansätze für solche Produkte konzeptionell in der Biobranche verloren zu gehen. Die Neuentwicklungen, die man jährlich etwa auf der Biofach bewundern kann, sind überwiegend Kopien konventioneller Produkte. Echte durchdachte Neuerungen mit ökologischem



und ernährungsphysiologischem Mehrwehrt sind leider die große Ausnahme.

Mein Fazit: Die Ernährungsbranche befasst sich im Kern mit der Ernährung der Menschen. Sie muss die Ernährungsqualität der Lebensmittel in den Mittelpunkt stellen und die Ernährungsstilfragen ernsthaft bearbeiten.

Umweltverantwortliches Wirtschaften

In den 1970er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts wurde viel über die Neuausrichtung der Wirtschaft hin zur ökologischen Verantwortung der Unternehmen diskutiert und deren Einstehen für das Prinzip der Nachhaltigkeit. Hier spielen Ansätze der ökologischen Betriebssteuerung und des ökologischen Gesamtverhaltens eines Unternehmens als zentraler Baustein einer nachhaltig agierenden Wirtschaft eine wichtige Rolle. Dies ist bis heute ein wesentliches Element des Selbstverständnisses vieler Firmen, die ökologische Lebensmittel herstellen. Basis waren zunächst die Umweltbilanzierungssysteme (Ökobilanzen), die dann später durch standardisierte Verfahren der Umweltberichterstattung abgelöst wurden (ISO-Normen und EMAS-Verordnung).

Die auch durch private Initiativen angeschobenen Konzepte entwickelten sich losgelöst von der Produktion ökologischer Lebensmittel, da weder der Gesetzgeber noch private Verbände (als Inhaber der Biowarenzeichen) die Etablierung solcher Umweltsysteme forderten. In der Biobewegung spielt diese Diskussion fast keine Rolle mehr. Während gleichzeitig die Akteure des konventionellen Lebensmittelmarktes diese Themen weiter nutzen und sie zum Megatrend Nachhaltigkeit erhoben haben.



Es braucht Menschen mit frischen Ideen, wie hier im Berliner Supermarkt „Original Unverpackt“.

Landwirte, Verarbeiter und Händler sind Unternehmer. Wenn man die Umweltfragen ernst nimmt, müssen sich die Branchenakteure den Umweltproblemen stellen. Wir brauchen wirtschaftliche Systeme, die umweltgerechtes Handeln der Unternehmen belohnt. Möglicherweise muss man Technik und Produktionsystem neu denken, um zu tragfähigen „Nachhaltigkeitssystemen“ zu kommen. Ich empfehle, hierzu die Thesen der „mittleren oder angepassten Technologie“ aufzugreifen und ins

21. Jahrhundert zu transferieren. Ziel ist es, einen neuen Technologiebegriff zu definieren und eine an den Menschen **angepasste Technologie zu entwerfen**. Der Begriff mittlere Technologie wurde wesentlich geprägt durch das Buch „Small is beautiful – Die Rückkehr zum menschlichem Maß“ von Ernst Friedrich Schuhmacher. Nach wie vor lautet die Kernfrage: Dient die Technologie dem Menschen oder dient der Mensch der Technologie? Interessanterweise hat in diesem Gebiet die Stiftung Ökologie & Landbau als Stiftung „Mittlere Technologie“ einst eine Führungsrolle in Deutschland eingenommen. Heute spielen die Begriffe „angepasste oder mittlere Technologie“ und das damit verbundene Theoriekonzept weder in der Öffentlichkeit noch in der Forschung eine nennenswerte Rolle. Aus meiner Sicht ist genau dieses Konzept jedoch weiter hochaktuell.

Bio 3.0: Eine Zukunftsperspektive

Die Diskussion zu Themen wie Dezentralisierung einer technisch ausgefeilten, umweltfreundlichen Technologie sowie die soziale Kontrolle von Technologie und Wirtschaft ist in der Form der Regionalbewegung schemenhaft präsent. „Regionalität“, „handwerklich hergestellt“ oder auch „bäuerliche Landwirtschaft“ sind einige der Übertragungen für das Konzept „angepasste Technologie“, die wir heute benutzen.

Die Entwicklungsziele in der Biobranche und insbesondere in dem der Landwirtschaft nachgelagerten Bereich sind in den letzten Jahren aus dem Blick geraten. Das Bild hat sich mehr in eine Richtung verändert, die den Begriff Bio zunehmend einengte auf Produktionsvorgaben im landwirtschaftlichen

1 siehe www.fibl.org/de/themen/lebensmittelqualitaet-sicherheit/fibl-projekte/qlif.html
2 www.foes.de

Betrieb und auf dortige Erzeugungsfragen. Die nachgelagerten Bereiche der Verarbeitung in der Lebensmittelbranche und des Handels haben deshalb meist nur noch eine Funktion: Sie sollen die Biorohware marktgerecht aufarbeiten und verkaufen. Diese Reduktion schmälert jedoch eine ganzheitliche Betrachtung und Entwicklung der Branche in zentralen Bereichen. Bewusste Gestaltungsansätze in Bezug auf neuartige Technologien oder eigenständige Produktbilder in der Verarbeitung sowie neuartige Handelskonzepte bleiben schwach ausgeprägt. Gerade deshalb ist die Debatte über Bio 3.0 sehr wertvoll. Innovative Ansätze in Verarbeitung und Handel sind für eine Weiterentwicklung des Ernährungssystems hin zu mehr Nachhaltigkeit unverzichtbar. Es geht darum, das gesamte Ernährungssystem neu zu erfinden.

In den aufgeführten Themen steckt enormes Potenzial für den Naturkostmarkt. Ich verstehe es als Aufruf, diese Ideen und Konzepte ins 21. Jahrhundert zu transferieren und aus den Leitbildern neue Handlungsmaßstäbe abzuleiten. So können Ansätze der angepassten Technologie oder der Vollwerternährung helfen, neue technologische Konzepte wie etwa biotechnologische Verfahren oder neuartige Distributionskonzepte in Hinblick auf ihre Kompatibilität mit den Natur- und den Bio-3.0-Zielen zu prüfen, um so zu einem nachhaltigen Ernährungssystem zu gelangen.

Aber nicht nur auf der technischen Ebene, auch auf der sozio-ökonomischen Ebene brauchen wir neue Urteilskraft. Die Branche von der Landwirtschaft bis zu den Handelspartnern verändert sich schnell. Gerade die Thesen von Schuhmacher aus seinem Werk „Small is beautiful“ bieten heute noch enormes Denk- und Gestaltungspotenzial.

Im Kern wünsche ich mir, dass es gelingt, ein klares Zielsystem zu entwickeln, auf dessen Grundlage die Biobranche ein „Innovationsbriefing“ entwickeln kann. Wir sollten in diesen Prozess alle interessierten gesellschaftlichen Gruppen einbeziehen. In der Öffnung liegt die Chance der Erneuerung. Ich denke dabei zum Beispiel an Menschen, die das Stadtgärtnern voranbringen, die Ideen einer vegetarischen oder veganen Ernährungskultur verfolgen oder die im Forum Ökologisch-Soziale Marktwirtschaft² aktiv sind.

Nur durch die Einbindung vieler gesellschaftlich engagierter Menschen kann es gelingen, den Maßstab für die Entwicklung neuer Technologien und gesellschaftlicher Vereinbarungen hin zu einem nachhaltigen Ernährungssystem zu entwickeln. Eines, das sich dann zu Recht Bio 3.0 nennen kann. □



DR. ALEXANDER BECK

Büro für Lebensmittelkunde & Qualität,
Bad Brückenau, alex.beck@bl-q.de