Konsumverhalten und Lebensmittel

Schokolade

Bereits seit September findet man wieder Schoko-Nikoläuse, Lebkuchen und allerlei andere leckere Dinge im Sortiment der Lebensmittelgeschäfte, als ob Weihnachten unmittelbar vor der Tür stehen würde. Statt frischem, leckerem Obst mit Geschmack aus dem eigenen Garten, wie wir es in den Sommermonaten hatten, finden sich wieder Exoten in den Auslagen, die schon mehr Kilometer gereist sind als so mancher in seinem ganzen Leben. Und wie schmeckt's? Nach nichts. Rein theoretisch könnten wir das ganze Jahr Obst und Gemüse aus der Region beziehen. Reif geerntet und mit hervorragendem Aroma und Geschmack. Aber da wir das ganze Jahr auf nichts verzichten wollen, greifen wir gerne zu Ananas, Mango und Co., ohne zu hinterfragen, woher unsere Güter eigentlich kommen und unter welchen Bedingungen diese angebaut, geerntet und verarbeitet wurden. In vielen Regionen der Welt gibt es unsägliche Missstände, die dem Endverbraucher ziemlich egal sind, weil wir es nicht wissen! Leider gibt es diese Missstände nicht nur bei Obst- und Gemüse. Auch unsere Süß- und Schokoladewaren haben keine weiße Weste.

Lassen wir uns das mal auf der Zunge zergehen: Der Großteil des Rohstoffs für unsere Schokolade, nämlich der Kakao, stammt von der Elfenbeinküste, wo die Hauptanbaugebiete für Kakao liegen. Natürlich ist es nicht möglich, die Plantagen von erwachsenen Afrikanern bewirtschaften zu lassen, da ja alle einer geregelten, gut bezahlten Arbeit nachgehen. Nein! Es müssen Kinder aus den umliegenden Staaten von Kinderhändlern an die Elfenbeinküste verschleppt werden, um dort für einen Hungerlohn zwölf bis 16 Stunden täglich zu arbeiten. Wenn sie überhaupt Geld dafür bekommen. Obwohl die führenden Schokoladeproduzenten 2001 das Harkin-Engel-Protokoll unterschrieben haben, das besagt, dass es bis 2008 keine Kinderarbeit mehr auf den Kakaoplantagen geben darf, ist 2010 bewiesen worden, dass es Kinderarbeit nach wie vor gibt. Jeder, der sich hiervon selber ein Bild machen möchte, kann sich auf youtube.com den Film „Schmutzige Schokolade" ansehen. Den Schokoladeproduzenten gegenüber danach noch fair zu sein, fällt schwer. Jedoch kann man nicht sagen, die Welt des Kakaos ist weiß oder schwarz. Solange in diesen Ländern kein Umdenken stattfindet, können die Produzenten noch so viel Druck ausüben. Eine Veränderung braucht es von beiden Seiten.

Soll das jetzt heißen, nie mehr Schokolade? Auf keinen Fall! Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, um Schokolade mit guten Gewissen zu konsumieren. An erster Stelle steht natürlich Schokolade mit FAIRTRADE-Siegel, aber auch andere Anbieter wie Rittersport Bio, die Verträge mit Kleinbauern in Nicaragua haben und ihnen für den Kakao mehr als den Weltmarktpreis bezahlen, damit ihre Kinder in die Schule statt auf die Plantagen gehen können. Oder die Marke Alnatura, die den Kakao in der Dominikanischen Republik bezieht. Und sogar Kraft Foods hat eine Schokolade, die den Kakao aus zertifizierten Plantagen bezieht. Leider gibt es die Marke „Côte d'Or" bei uns nicht zu kaufen. Es ist nicht leicht, den Missständen, die sich in der Produktion in unseren Nahrungsmitteln verstecken, aus dem Weg zu gehen, aber zumindest wo wir es wissen, können wir es versuchen. Jacqueline Hammerer

Regionale Lebensmittelinitiativen

Die gesunde Alternative?

Wir allen kennen das: Gerade im Winter haben wir Lust auf Weintrauben (aus Chile) oder auf Paprikas (aus Spanien) und überhaupt das ganze Jahr auf Mangos, Ananas und Kiwis. Im Billigdiscounter um die Ecke sogar zu Schleuderpreisen. Ist das nicht herrlich? In unserem heutigen Zeitalter gewinnen die Begriffe „Unabhängigkeit“, „Spontanität“ und „Flexibilität“ immer mehr an Bedeutung und diese halten sogar vom Supermarkt, der Küche bis hin zum Esstisch gewaltigen Einzug. Mit einer Selbstverständlichkeit werden blindlings Lebensmittel gekauft, konsumiert und wenn es sein muss, auch wieder weggeschmissen, weil es für unseren Standard nicht mehr gut genug ist. Angebot macht Nachfrage … oder umgekehrt? Schlechte Arbeitsbedingungen auf den jeweiligen Plantagen und in Gewächshäusern, lange Transportwege (auch Übersee) und horrende Verschmutzungswerte werden völlig außer Acht gelassen, denn ICH WILL, weil ich gerade Lust dazu habe, in den Weihnachtsferien unbedingt ein exquisites Tomaten-Pfifferlings-Risotto und ein Erdbeer-Rhabarberkompott zubereiten. Muss das wirklich sein?

WIE SIEHT ES MIT WAHLMÖGLICHKEITEN AUS?
Wochenmärkte gibt es in jeder größeren Gemeinde und diese bedienen sich ebenfalls an der Fülle von saisonalen und regionalen Produkten. Sowohl MarktfahrerInnen als auch Landwirte sind bestrebt, ihren Eigenanbau an die Frau/den Mann zu bringen und stellen sich wöchentlich dieser Herausforderung. In einer gediegenen Atmosphäre ist es den Kunden möglich, sich im Dialog über sämtliche Produkte zu informieren, Neues auszuprobieren, zu feilschen und sich Tipps und Tricks über die Zubereitung zu holen. Mittlerweile bieten einige MarktfahrerInnen ein erweitertes Sortiment an, wodurch es nun möglich ist, auch Milch und Milchprodukte, Wurst- und Fleischwaren sowie Fisch, Brot und Backwaren zu erstehen. Marktkalender für Vorarlberg und Tirol:
www.wko.at -> Suche: Märkteverzeichnis

Seit einiger Zeit gibt es den Service der Gemüsekiste von Kühne und Vetter, jeweils Landwirte aus Vorarlberg, die ihr frisches Gemüse einmal wöchentlich in zwei verschiedenen Mengenvarianten zu ihren Kunden nach Hause liefern. Saisonal, regional, 100 % Bio sowie garantiert aus Vorarlberg und dennoch nicht wesentlich teurer.

Da es auch Gemüsesorten gibt, die wir kaum mehr kennen oder verwenden, wird als kleine Zugabe ein Rezept beigelegt, damit die Verarbeitung auch wirklich klappt. Selbstverständlich ist das Gemüsesortiment im Sommer wesentlich vielfältiger als im Winter, doch das liegt in der Natur der Sache. www.laendle.gemuesekiste.at

Die Bregenzerwälder Käsestraße bietet allen Käsefreunden ein Genusserlebnis. Durch ein ausgeklügeltes Konzept von der silofreien Herstellung bis hin zum Verkauf gibt es für Interessierte mehrere Möglichkeiten, die Käsestraße zu erleben: Wandern, bei der Herstellung und Produktion zuschauen, Verköstigungen, Brauchtümer und Kulturen kennenlernen, um nur einige zu nennen. www.kaesestrasse.at

Ein etwas anderes Beispiel, das sich nicht mit der Produktion regionaler Lebensmittel beschäftigt, aber dennoch nah am Thema ist, ist der Verein „Tischlein deck dich“ in Vandans. Dieser setzt sich mit der Tatsache der Verschwendung und Entsorgung tadelloser Lebensmittel und der oft aussichtslosen Perspektive bedürftiger Menschen auseinander. Dort wird täglich aufs Neue versucht, die noch über dem Verfallsdatum existierenden, aber von unserer Konsumgesellschaft nicht mehr geachteten Lebensmittel an mittellose Menschen gerecht zu verteilen. Laut eigenen Aussagen nimmt die Zahl der Abholenden stetig zu, wodurch die Tätigkeit dieses Vereins immer unerlässlicher wird. www.tischlein-deckdich.at

Wir sehen nun, dass es sehr wohl gute Alternativen zum üblichen „all-inclusive-Konsum“ gibt. Es kommt aber auf jeden Einzelnen von uns an, ob sie/er sich mit diesen Wegen und den dahinter steckenden Motiven und Vor- bzw. Nachteilen identifizieren kann. Es muss auch nicht sein, dass wir auf sämtliche Annehmlichkeiten der Globalisierung verzichten. Was aber ganz sicher ist: Die Umwelt und die regionalen LebensmittelproduzentInnen werden uns sehr dankbar sein, wenn wir es schaffen, zumindest ein langsames Umdenken bzw. eine Kombination aus Import- und regionaler Ware zu starten. Möchtest du nicht auch einer dieser Pioniere sein? Klaus Abbrederis

ALLGEMEINE LINKBOX ZUM THEMA:

www.fairtrade.at	Dort erfährst du u. a., wo du welche FAIRTRADE-Produkte in deiner Nähe besorgen kannst.
www.weltlaeden.at	FAIRTRADE-Produkte – nicht nur Lebensmittel – 84-mal in ganz Österreich
www.eza.cc	Hier kannst du fair gehandelte Produkte auch online einkaufen.
www.marktcheck.at	Ein Service von Greenpeace, wo du zahlreiche Produkte, nicht nur Lebensmittel, unter die Lupe nehmen kannst.
www.umweltberatung.at	Unter Themen/Ernährung gibt’s Tipps und Rezepte rund um saisonales Obst und Gemüse.
www.ernte.at	Infoportal der Biobäuerinnen und Biobauern – Österreich
www.bioinfo.at	Was „Bio“ ist und wo es zu haben ist – vom Ab-Hof-Verkauf bis zu den Supermärkten
www.fein-kost.com	Alle Produkte sind garantiert gentechnikfrei und stammen aus kontrolliert biologischem bzw. biologisch-dynamischem (demeter) Anbau/Landwirtschaft/Erzeugung.

Zwei Interviews zur Lebensmittelfrage

Dreikönigsaktion – Hilfswerk der Katholischen Jungschar

ROSWITHA JUST - PROJEKTREFERENTIN & ANWALTSCHAFT

Ich bin seit 13 Jahren in der DKA als Projektreferentin zuständig, früher auch in Ländern in Afrika, heute „nur“ in Lateinamerika. Seit eineinhalb Jahren arbeite ich auch im Bereich der Anwaltschaft. Trotz dieser vielen Jahre kehrt bei mir nie Routine ein. Wir sind ständig mit neuen Herausforderungen aus der Projektarbeit konfrontiert, da wir versuchen, so gut wie möglich auf die konkreten Bedürfnisse unserer ProjektpartanerInnen einzugehen. Dafür sind unsere Projektreisen sehr wichtig, denn nur im direkten Kontakt kann gegenseitiges Vertrauen aufgebaut werden, das die Voraussetzung für einen offenen und konstruktiven Dialog ist.
Die Arbeit ist oft auch schwierig, da man damit leben muss, manchmal keine Antworten zu haben und Ohnmacht angesichts der ungerechten Situationen aushalten muss. Besonders deshalb erscheint es mir wichtig, dass die DKA sich verstärkt auch in der Anwaltschaft engagiert und PartnerInnen aus dem Süden auch hier bei uns eine Stimme verschafft.

ENCHADA – DAS NETZWERK ENTWICKLUNGSPOLITIK DER KATHOLISCHEN JUGEND ÖSTERREICH - ISABELL FRICK - PROJEKTLEITERIN

Enchada widmet sich den Beziehungen zwischen dem reichen „Norden“ und dem vermeintlich und tatsächlich armen „Süden“. Gerechtere Beziehungen zwischen Industrie- und Entwicklungsländern und unsere Verantwortung dafür stehen im Mittelpunkt. Um Jugendlichen und jungen Erwachsenen einen Zugang zu dieser komplexen Thematik zu eröffnen, bietet Enchada laufend Kurse mit vielfältigen Themenschwerpunkten an und lädt Jugendliche ein, beim Jugendaustausch mit Indien und El Salvador mitzumachen.

Nachdem ich in der KJ und JS Vorarlberg lange Zeit engagiert war, reiste ich im Jahr 2004 als Teilnehmerin des Jugendaustausch-Projektes von Enchada nach El Salvador. Seither haben mich entwicklungspolitische Themen nicht mehr losgelassen. Als Leiterin von Enchada bringe ich nun diese Themen Jugendlichen näher. Möglich ist das nur dank der Unterstützung von meiner Kollegin Michaela Willisch und vor allem der vielen, vielen helfenden Hände und mittüftelnden Köpfe – unseren Ehrenamtlichen.

WO SIEHST DU ALS PROJEKTREFERENTIN DER DREIKÖNIGSAKTION FÜR LATEINAMERIKA DIE HERAUSFORDERUNGEN IM THEMENFELD DER NAHRUNGSVERTEILUNG AUF UNSERER WELT?

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der UNO (FAO) geht von weltweit über 1 Milliarde von Unterernährung betroffenen Menschen aus. Der Großteil lebt in ländlichen Räumen und ist für die Sicherung seiner Existenz direkt oder indirekt von der Landwirtschaft abhängig. Paradoxerweise sind es also zum Großteil Kleinbauern und Kleinbäuerinnen, die selbst ihre Familien nicht ausreichend ernähren können. Auf der anderen Seite wird die Gesundheit von rund einer Milliarde Menschen (laut Weltgesundheitsorganisation) durch Übergewicht und Fettleibigkeit bedroht. Es gibt genug Nahrungsmittel auf der Welt, aber sie sind nicht gerecht verteilt. Hunger ist somit eine Schande für die Menschheit. Es ist auch davon auszugehen, dass sich die globalen Lebensmittelmärkte in den kommenden Jahrzehnten verknappen werden und es bei den meisten Getreide- und Fleischsorten zu Preisanstiegen kommen wird, nicht zuletzt auch durch die Herstellung von Agrartreibstoffen aus Nahrungsmitteln wie zum Beispiel Getreide, Mais etc. Weitere Probleme bei der Ernährungssicherheit sind deshalb zu befürchten.

WELCHE PROJEKTE UNTERSTÜTZT DIE DREIKÖNIGSAKTION, UM MENSCHEN DEN ZUGANG ZU AUSREICHEND LEBENSMITTELN UND SAUBEREN WASSER ZU ERMÖGLICHEN?

Die Dreikönigsaktion unterstützt eine ganze Palette von Projekten, die direkt oder indirekt bei diesem Thema ansetzen. Einerseits gibt es konkrete Projekte zu biologischem Landbau und Produktvermarktung, Projekte zur Einleitung von Trinkwasser in Dörfer und die Ausbildung von dörflichen Wasserkomitees etc. Andererseits sind es Projekte, die den Menschen ihre Rechte vermitteln und sie befähigen, diese Rechte auch einzufordern: Fortbildungen zu Menschenrechten, zu den Institutionen und Behörden des Staates, zur nationalen Gesetzgebung, zur Vernetzung mit anderen und zu Lobby- und Anwaltschaftsarbeit. Auch die Projektbeispiele für die kommende Sternsingeraktion aus Guatemala sind in diesem Bereich angesiedelt.

AUF WAS SOLLTEN WIR IN DIESEM ZUSAMMENHANG ACHTEN, WENN WIR IM SUPERMARKT UNSEREN WOCHENEINKAUF AN LEBENSMITTELN ERLEDIGEN?

Regionale Produkte der Saison entsprechend und möglichst ökologisch hergestellt, fair gehandelte Produkte, Arbeitsbedingungen der ProduzentInnen beachten etc. Ein Tipp noch: Die Dreikönigsaktion hat mit anderen Organisationen die Initiative fairshare – Ökologischer Lebensstil & Globale Gerechtigkeit gestartet. Dort kannst du deinen ökologischen Fußabdruck zum Beispiel im Bereich Ernährung berechnen und bekommst auch viele praktische Tipps. www.fairshare.at

WO SIEHST DU ALS PROJEKTKOORDINATORIN VON ENCHADA – DEM NETZWERK ENTWICKLUNGSPOLITIK DER KATHOLISCHEN JUGEND ÖSTERREICH – DIE HERAUSFORDERUNGEN IM THEMENFELD DER NAHRUNGSVERTEILUNG AUF UNSERER WELT?

Ich sehe die größte Herausforderung darin, dass immer mehr Fläche vergeben wird für den Anbau von Mitteln für Agro-Treibstoffe sowie Futtermittel für die Viehzucht – alles Dinge, die nicht direkt den Hunger derer stillen, in deren Länder es angebaut wird. Riesige Flächen werden dazu an internationale Großkonzerne oder derzeit auch vor allem an Länder wie China verkauft. Und das passiert in Ländern, wo die Ernährungssituation so schon schwierig genug ist. Die lokale Bevölkerung sollte aufgeklärt werden und Mitsprache erhalten – Gesetze, die das einfordern, die die Macht der Konzerne einschränken und die auch umgesetzt werden, sind dringend nötig. Gleichzeitig sehe ich die Herausforderung aber nicht nur in der Verantwortung von Politik und Wirtschaft, sondern auch bei uns selber. Wir als KonsumentInnen haben die Möglichkeit zu entscheiden, was wir kaufen, was wir wiederverwerten und worauf wir verzichten.

WELCHE PROJEKTE UNTERSTÜTZT ENCHADA, UM MENSCHEN DEN ZUGANG ZU AUSREICHEND LEBENSMITTELN UND SAUBEREN WASSER ZU ERMÖGLICHEN?

Wir machen Jugendliche und junge Erwachsene auf die ungerechte Verteilung von Nahrungsmitteln aufmerksam und zeigen Möglichkeiten auf, wie jede/jeder selber zu Veränderung beitragen kann. Wir diskutieren den Überfluss, in dem wir leben, und die Auswirkungen unseres Lebensstils auf die sogenannten Entwicklungsländer. Gleichzeitig versuchen wir Alternativen aufzuzeigen: Beispielsweise bringen wir jungen Menschen in Österreich die Ideen des fairen Handels näher. Jedes Jahr im Oktober verkaufen Jugendliche im Rahmen der Jugendaktion fair gehandelte Schokopralinen, um auf den fairen Handel aufmerksam zu machen und für Jugendprojekte im Süden zu sammeln.

AUF WAS SOLLTEN WIR IN DIESEM ZUSAMMENHANG ACHTEN, WENN WIR IM SUPERMARKT UNSEREN WOCHENEINKAUF AN LEBENSMITTELN ERLEDIGEN?

Es geht einfach darum, nicht kopflos einzukaufen, sondern mitzudenken. Es ist schnell nachzuvollziehen, dass Äpfel aus Argentinien nicht nachhaltig sein können – egal, ob sie bio sind oder nicht. Regionale und saisonale Produkte sind ganz wichtig, biologischer Anbau schont die Umwelt zusätzlich. Und Dinge wie Kaffee und Schoko sind eigentlich Luxusartikel bei uns – die sollten mir einen fairen Preis wert sein. Es geht aber nicht nur darum WAS wir kaufen, sondern auch WO wir einkaufen – da sollte ich mich fragen, wen ich mit meinem Einkauf unterstütze – einen Großkonzern oder die Bauern und Bäuerinnen im Nachbardorf. Und dann noch auf die tägliche Plastiktasche verzichten wäre ideal. Johannes Grabuschnigg

Filmtipps

Nahrungsmittel

WE FEED THE WORLD

Machen wir uns auf die Spur unserer Lebensmittel. Ein Film über Ernährung und Globalisierung, Fischer und Bauern, Fernfahrer und Konzernlenker, Warenströme und Geldflüsse – ein Film über den Mangel im Überfluss. Er gibt in eindrucksvollen Bildern Einblick in die Produktion unserer Lebensmittel sowie erste Antworten auf die Frage, was der Hunger auf der Welt mit uns zu tun hat. Zu Wort kommen neben Fischern, Bauern, Agronomen, Biologen und Jean Ziegler, UN-Sonderberichterstatter für das Recht auf Nahrung, auch der Produktionsdirektor des weltgrößten Saatgutherstellers Pioneer sowie Peter Brabeck, Konzernchef von Nestlé International, dem größten Nahrungsmittelkonzern der Welt. Nicht umsonst schon fast ein Klassiker des Genres.

A 2005, 96 min.
Buch & Regie: Erwin Wagenhofer
www.we-feed-the-world.at

UNSER TÄGLICH BROT

Diese Ausnahmedokumentation gleicht einer Bildmeditation über unsere Welt der industriellen Nahrungsmittelproduktion, Massentierhaltung und High-Tech-Landwirtschaft. Die Bilder stehen für sich und müssen nicht kommentiert werden. Ohne Interviews und Erläuterungen werden monumentale Räume, surreale Landschaften und kalte industrielle Umgebungen präsentiert. Bizarre Klänge, der Rhythmus von Fließbändern und riesigen Maschinen verstärken den verstörenden Charakter. Menschen, Tiere und Pflanzen sind nur Marionetten des Produktionsprozesses. In dieser sterilen Welt wirkt die Arbeitspause mit Brötchen, Kaffee oder Zigarette wie ein Mahnmal. Das Tempo des Films ist bedächtig und lässt dem Publikum Raum für eigene Erkenntnisse, die nicht immer leicht verdaulich sind.

A 2005, 92 min. Regie und Kamera: Nikolaus Geyrhalter
www.unsertaeglichbrot.at

UNSER ESSEN (THE FUTURE OF FOOD)

In dieser amerikanischen Doku wird aufgezeigt, wie sich unsere Lebensmittelindustrie im Laufe der Zeit verändert hat, wo wir stehen und wohin sich das entwickeln kann. Themen wie Pestizide, genmanipuliertes Saatgut, Patente auf Leben, Unterdrückung regionaler Bauern, politische Machtstrukturen und marktwirtschaftliche Profitgier werden entschlüsselt. Alles kommt sehr gut und einfach verständlich daher, trotz der Komplexität dieser Inhalte. Die aufgeworfenen ethischen, rechtlichen und gesundheitlichen Fragen schockieren und wollen anregen. Die Entscheidung liegt bei jedem Einzelnen von uns. Wir als Konsumenten können die Entwicklung beeinflussen und sind mitverantwortlich für die Zukunft unserer Nahrung. Peter Ionian

USA 2004, 88 min.
Regie: Deborah Koons
www.thefutureoffood.com

Zehn Fragen

Lebensmittel

1) WAS BRAUCHT EIN KÖRPER, UM GESUND ZU SEIN?

2) LEBST DU ALLEIN VON LUFT UND LIEBE?

3) WIE WEIT IST DEIN ESSEN SCHON GEREIST?

4) WAS BEDEUTET BIO FÜR DICH UND WAS MEINT DIE INDUSTRIE DAMIT?

5) LIEST DU VORHER AUF DER PACKUNG, WAS DU DIR GLEICH EINVERLEIBST?

6) WUNDERT ES DICH, WIE LANGE UNSERE LEBENSMITTEL HALTBAR SIND?

7) WILLST DU LIEBER LEBENSMITTEL, DIE SCHÖN AUSSEHEN ODER DIE GUT SCHMECKEN?

8) WAS HAT DER HUNGER IN DER DRITTEN WELT MIT UNSEREM KONSUMVERHALTEN ZU TUN?

9) KÖNNTEST DU FÜR DAS FLEISCH, DAS DU ESSEN WILLST, AUCH DIE TIERE SCHLACHTEN?

10) BIST DU SATT?

Peter Ionian