



## „Essen ist Macht“

Am 23. April 2015 ist die gemeinsame Veranstaltungsreihe des [Deutsch-Amerikanischen Instituts Heidelberg](#) und der Dr. Rainer Wild-Stiftung erfolgreich zu Ende gegangen. Redner und Gäste aus unterschiedlichen Bereichen widmeten sich in verschiedenen Formaten vom Vortrag bis zum Poetry Slam spannenden Fragen rund um das Thema „Essen ist Macht“ – teils wissenschaftlich und theoretisch, teils sehr persönlich und praxisnah. Deutlich wurde in allen Veranstaltungen, dass es beim Essen schon lange nicht mehr nur um Geschmack und Gesundheit geht, sondern um ethisch moralische Aspekte, um Selbstbestimmung und Selbstermächtigung und um Zusammenhänge von Politik, Wirtschaft und Gesellschaft.

Wie Politik und Agrarwirtschaft miteinander verbunden sind, erörterte zum Auftakt der Veranstaltungsreihe Benedikt Haerlin von der Zukunftsstiftung Landwirtschaft, der als Vertreter der Nichtregierungsorganisationen am Weltagrарbericht der UN mitgearbeitet hat. Dass weltweit noch immer über 800 Millionen Menschen hungern, ist für Haerlin keine Naturgegebenheit, sondern Ausdruck eines fehlenden politischen Willens. Denn noch nie wurden so viele Lebensmittel pro Kopf produziert wie heute – doch nicht alle haben Zugang dazu. Im Einklang mit den Ergebnissen des Weltagrарberichts sieht Haerlin die Zukunft der Landwirtschaft bei den Kleinbauern, die heute bereits über 50 % der weltweiten Agrarproduktion leisten. Klar ist, so Haerlin, dass künftige Herausforderungen nicht mit den Methoden der vergangenen Jahrzehnte gemeistert werden können. Vielmehr braucht es neue Ideen und Ansätze, wie Lebensmittel nachhaltiger und fairer produziert, konsumiert und wertgeschätzt werden können. Statt um „Mehrwert“ sollte es um „Nährwert“ gehen; statt um „Reichtum“ um „Wohlstand“; und dem „Zwang zum Mehr“ will er eine „Kultur des Genugs“ entgegensetzen.

Wandel braucht einen Willen auf allen Ebenen und bei allen Akteuren, das bestätigten die Teilnehmer der Podiumsdiskussion. Mehr als einmal ging es dabei um Probleme, die der Fleischkonsum verursacht. Aufstrebende Mittelschichten in den Schwellenländern, die sich am westlichen Lebensstil orientieren, kurbeln den globalen Fleischverbrauch kräftig an. Und auch die Deutschen sind beim Fleischkonsum gut mit dabei. „Wenn alle so viel Fleisch essen würden wie wir, bräuchten wir drei Planeten“, konstatierte der Filmemacher Valentin Thurn, dessen Film *10 Milliarden – Wie werden wir alle satt?* zeitgleich in deutschen Kinos anlief. Tierhaltung ist aber nicht *per se* schlecht, wie Anita Idel, Autorin des Buchs *Die Kuh ist kein Klima-Killer!* zeigte. Eine Flächenbeweidung kann durchaus ökologisch sinnvoll sein, da sie Pflanzen zum wachsen anregt und die Bildung fruchtbarer Böden fördert. Problematisch sei vor allem die industrialisierte

energieaufwändige Landwirtschaft, die in Monokulturen einen intensiven Kraftfutteranbau betreibt und in vielen Ländern massiv zum Verlust der Bodenfruchtbarkeit beiträgt. Für Idel lautet die zentrale Frage deshalb nicht „Vegan oder Fleisch?“; sie sieht die Zukunft vielmehr in einer *nachhaltigen* Landwirtschaft und Ernährung. Positiv ist, dass sich langsam aber sicher ein Bewusstsein entwickelt für die ökologischen und globalen Probleme, die mit unserer Ernährung zusammenhängen. Das zeigen Bewegungen wie Slow Food oder die wachsende Zahl an Veganern. Und neben vielen Trends wie dem Verlust der Kochkompetenz oder dem wachsenden Anteil von Fast- und Convenience Food auf unseren Tellern, lassen sich auch Gegentrends erkennen. Urban Gardening ist ein Beispiel. Oder die (neue) Lust am Kochen – auch bei Männern – wie Jan Spielhagen, Chefredakteur von BEEF und sechs weiteren Zeitschriften aus dem Bereich Essen und Trinken zu berichten weiß.

In den Diskussionen wurde immer wieder deutlich, dass unser Ernährungs- und Verbraucherverhalten von vielen Faktoren beeinflusst wird – von der Kultur, in der wir aufwachsen, von gesellschaftlichen, politischen und ökonomischen Rahmenbedingungen aber auch von ganz persönlichen Erlebnissen und Erfahrungen – wie bei den beiden Gästen der „Food Biographies“. Der ehemalige Daimler-Manager Jan Bredack änderte sein Leben samt Ernährung nach einem Burnout und gründete die vegane Supermarktkette *Veganz*. Das Geschäft mit veganen Lebensmitteln boomt und erzielt aktuell ein großes öffentliches Interesse – ebenso wie die veganen Kochbücher des passionierten Veganers und gelernten Kochs Jérôme Eckmeier. Er nutzt seine Erfahrungen, um das Angebot von Kantinen und Gemeinschaftseinrichtungen zu „veganisieren“. Nach eigenen Angaben sind bereits 1,4 Millionen vegane Mahlzeiten auf Eckmeiers Einfluss zurückzuführen.

Bei vielen Fragen der Veranstaltungsreihe „Essen ist Macht“ ging es um die ganz großen Zusammenhänge, um Global Player, um wirtschaftliche Einflussnahme und um Verantwortungsbereiche der Politik. Es wurde deutlich, dass Zugänge zu Lebensmitteln und deren Verteilung immer stärker zu einem Machtfaktor und Ernährung somit auch immer stärker zu einer Frage von Macht werden. Doch auch jeder Einzelne hat eine gewisse Macht – denn Konsum- und Ernährungsentscheidungen haben nicht nur Konsequenzen für den Menschen an sich, sondern immer auch für die Gesellschaft und die Umwelt.

### **Dr. Rainer Wild-Stiftung**

Nicole Schmitt

Mittelgewannweg 10

69123 Heidelberg

Tel.: +49 (0) 6221/75 11-200

info@gesunde-ernaehrung.org

[www.gesunde-ernaehrung.org](http://www.gesunde-ernaehrung.org)