

## Woher kommt unser Essen?

Die Regenbogenforelle fällt mit einem Platschen auf den Fliesenboden. „Tut mir leid, die kann ich ihnen nicht mehr verkaufen!“, entschuldigt sich die Verkäuferin ohne jegliches Bedauern in der Stimme. Ich ärgere mich. Hätte sie besser aufgepasst und die Forelle nicht so nah an die Kante gelegt, müsste man den Fisch jetzt nicht wegschmeißen.

Wie oft passiert es im Lebensmittelgeschäft, dass man wegen Unachtsamkeit hochwertige Nahrungsmittel entsorgen muss?

Aber nicht nur die Lebensmittelindustrie ist schuld an der Verschwendung unserer Nahrungsmittel - auch wir selber tragen einen großen Teil dazu bei. Wieviel von unserem Einkauf schmeißen wir denn letztendlich raus? Der Joghurt fliegt in die Tonne, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum um zwei Tage abgelaufen ist. Dabei könnte man ihn noch gut essen. Es heißt schließlich Mindesthaltbarkeitsdatum und nicht Ab-jetzt-Tödlich-Datum.

Das große Problem in unserer Gesellschaft ist, dass wir alles als selbstverständlich hinnehmen. Essen hat keine Bedeutung mehr. Wir machen uns keine Gedanken, was dahinter steckt - wie viel Arbeit dahintersteckt!

Früher hat sich noch jeder selbst versorgt und es gab saisonales und regionales Essen. Heute haben wir alles immer verfügbar und es ist daher auch nicht mehr regional. Uns fehlt heute der Bezug zu unserem Essen. Hauptsache, es schmeckt und sieht gut aus. Aber nicht einmal das stimmt. Unsere heimischen Streuobstäpfel haben nämlich eindeutig mehr Geschmack als die perfekt aussehenden Äpfel, die wir im Frühling aus Neuseeland kaufen. Wir haben kaum Kontakt zu den Produzenten unserer Nahrungsmittel - den Landwirten. Und somit auch keine Verbindung zu unseren Lebensmitteln.

Die Landwirtschaft wird häufig stark kritisiert und zum Sündenbock für vieles gemacht. Dabei verlieren wir völlig aus dem Blick, was die Landwirte eigentlich tun - und warum sie es so tun, wie sie es tun, nämlich weil es die Nachfrage aus der Gesellschaft gibt. Wir kaufen eben billiges Fleisch und solange wird auch billig produziert, auf Kosten der Tiere. Viele wollen täglich Fleisch oder Wurst essen, da kann es sich kaum jemand leisten, immer beim regionalen Metzger einzukaufen. Wer jeden Tag Fleisch und Wurst isst, schätzt es nicht mehr. Früher war der Sonntagsbraten der Hit, auf den man sich die ganze Woche gefreut hat.

Dieses Problem hat aber nicht nur die Fleischproduktion. Im *real*-Prospekt wurden heute vier Kilo Kartoffeln für einen Euro angeboten. Ich frage mich: „Wie geht das?“ Unsere Lebensmittel sind billig, vielleicht zu billig?

Es ist durchaus gerechtfertigt Grundnahrungsmittel günstig anzubieten, damit jeder die Möglichkeit hat satt zu werden, denn auch bei uns leben arme Menschen. Aber muss sich jeder sieben Mal die Woche Fleisch leisten können?

Hier sind nicht nur wir schuld, auch die EU-Agrarpolitik spielt eine Rolle. Aber wir als Verbraucher steuern die Produktionsbedingungen. Eine Tatsache, der wir uns häufig nicht bewusst sind. Es wird nur das produziert, was der Verbraucher auch konsumiert.

Und da ist auch das Obst und Gemüse aus Israel, Marokko und Chile. Wir haben den Luxus der Globalisierung, wir können das ganze Jahr über alles essen. Aber wir müssen wieder einen Bezug zu den Lebensmitteln bekommen, die bei uns wachsen. Dann gibt es im Herbst und Winter nur noch Äpfel. Im Winter gibt es Kohl und Kraut und im Sommer kann man Beeren essen. Wenn wir saisonale und regionale Lebensmittel essen, finden wir zurück zu unseren Wurzeln. Wir können die heimische Küche wiederentdecken. An diesen Produkten hängen dann keine 10.000 Kilometer, um bei uns im Supermarkt zu liegen. Das ist nicht nur viel umweltfreundlicher, sondern auch gesünder. Also warum sich nicht wieder zurückbesinnen statt auf exotisches Essen zu setzen?

Martina Bauer  
HfWU-Studierende Landschaftsplanung und Naturschutz