

Das Essen der Zukunft

Von Hans Holzinger¹

Alle Menschen weltweit haben das Recht auf Zugang zu Lebensmitteln guter Qualität. So meine Definition von Ernährungswohlstand in meinem Buch „Von nichts zu viel - für alle genug. Perspektiven eines neuen Wohlstands“. Ein hehres Ziel, von dem wir weit entfernt sind. Und mit Ernährungssouveränität meine ich, wieder zu wissen, woher unsere Lebensmittel stammen und wer sie unter welchen Bedingungen produziert hat. Ernährungssouveränität bedeutet aber auch kürzere Transportwege und ein Leben in Einklang mit der Natur ohne Menschen in anderen Erdteilen etwas wegzunehmen, was uns nicht zusteht und nicht gehört.²

Das Thema „Das Essen der Zukunft“ ist komplex und hat viele Facetten. Wie ernähren sich Menschen weltweit? Welche Ernährungsstile sind gesund? Welche nachhaltig? Warum gibt es Hunger trotz Überproduktion? Wie verändern sich Ernährungsgewohnheiten? Wie sind wir in globale Nahrungsketten verstrickt? Gehören biologischer und regionaler Landwirtschaft die Zukunft? Was ist aus den Laboren von Designernahrung zu erwarten? Soweit zentrale Fragestellungen. Schlaglichtartig sollen hier nur einige Aspekte benannt werden.

„So essen sie“ – lautet der Titel eines Fotoprojekts, in dem Familien aus 15 Ländern mit den von ihnen in einer Woche verzehrten Nahrungsmitteln porträtiert werden.³ Deutlich wird, dass die Ernährungsgewohnheiten nach wie vor sehr unterschiedlich sind. Eine 15-köpfige Familie aus Mali verzehrt vor allem Getreide, Trockenfrüchte und etwas Gemüse. Auf dem Tisch der 9-köpfigen Familie aus Ecuador befindet sich viel Gemüse, Getreide und jede Menge Bananen. Industriell verarbeitete Lebensmittel gibt es in beiden Familien nicht. Ganz anders die Bilder der Familie aus den USA. Frische Lebensmittel sind hier die Ausnahme. Das meiste ist verpackt – von den Kollegs Cornflakes bis zur Fertigpizza. Dazwischen liegt die Familie aus Deutschland mit etwas frischem Obst, Wurst, Käse, Joghurts und erstaunlich vielem Bier und Wein. Die Fertigpizza fehlt freilich auch hier nicht.

Ernährungskulturen hängen stark mit den klimatischen Bedingungen jener Regionen zusammen, in denen Menschen leben. In sehr fruchtbaren Regionen wie Europa spielt Fleisch eine bedeutendere Rolle als in weniger fruchtbaren Regionen. Frisches Obst und Gemüse ist stark in mediterranen Gebieten zu finden. In Zeiten der globalisierten Speisekammer gleichen sich die Ernährungsstile jedoch an. Der Trend zu industriell verarbeiteten Lebensmitteln steigt mit dem materiellen Wohlstand und dem Grad der Verstädterung. Ein Beispiel ist China: Der durchschnittliche Pro-Kopf-Fleischverbrauch ist hier von 10 Kilogramm im Jahr 1971 auf 58 Kilogramm im Jahr 2011 angestiegen. Zum Vergleich: In Österreich oder Deutschland be-

¹ Impuls zum Sunnseitn-Gespräch 2019 am Unterkagererhof in Auberg/Mühlviertel

² Holzinger, Hans: Von nichts zu viel – für alle genug. Perspektiven eines neuen Wohlstands, München, 2016, S. 104f

³ So essen sie. Fotoporträts von Familien aus 15 Ländern. Ein Erkundungsprojekt rund um das Thema Ernährung. Bern, 2007. Vgl. auch <https://www.geo.de/geolino/kreativ/9146-rtkl-so-isst-die-welt>

trägt der Fleischverzehr pro Kopf zwischen 80 und 90 Kilogramm, in den USA an die 120 Kilogramm.⁴

Die Welt ist in einem starken Umbruch. Immer mehr Menschen in den neuen aufstrebenden Industriestaaten eignen sich den westlichen Lebensstil an – autofixierte Mobilität, geräteintensive Haushalte und fleischzentrierte Ernährung sind seine zentralen Merkmale. Ernährungsgewohnheiten ändern sich mit dem Wohlstandsniveau. Ein Drittel dieser transnationalen Konsumentenklasse lebt bereits in den Ländern des Südens. Zugleich spielen religiöse und gesellschaftliche Traditionen weiterhin eine Rolle. So liegt der Pro-Kopf-Fleisch-Konsum in Indien noch immer bei 4 Kilogramm pro Jahr, auch wenn sich das Land ökonomisch rasch entwickelt.

In den wohlhabenden Ländern verändern sich Essgewohnheiten ebenso. Hier spielen Gesundheitsaspekte, bei manchen auch Umweltaspekte eine wichtige Rolle. Mit dem Auftreten von Fällen der Rinderseuche BSE ging in Österreich und anderen reichen Ländern der Fleischverzehr erstmals leicht zurück und er stagniert in den letzten Jahren. Der globale Trend sieht anders aus: Weltweit lag der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch von Fleisch der Welternährungsorganisation zufolge 1960 bei 31 Kilogramm, bis 2012 stieg er auf 63 Kilogramm, und er wächst weiter. China war früher der größte Exporteur von Soja, heute ist es der größte Importeur – um dem steigenden Bedarf an Tierfutter nachzukommen.⁵

Veränderungen der Ernährungsgewohnheiten gehen nicht von heute auf morgen, aber sie finden statt. Ein Beispiel ist die Karriere der Bio-Landwirtschaft. Wurden die ersten Bio-Pioniere vor dreißig, vierzig Jahren noch belächelt, so beträgt ihr Anteil an der bewirtschafteten Fläche in Österreich mittlerweile über 20 Prozent; in Salzburg sind es sogar 50 Prozent. Der Anteil in Deutschland oder Dänemark liegt erst bei knapp 7 Prozent.⁶ Es gibt freilich hier viel Luft nach oben. Laut Deutschem Umweltbundesamt ließe sich ganz Europa gut biologisch ernähren – einzige Bedingung wäre, den Fleischkonsum zu halbieren.⁷

Globalisierte Ernährungsketten sind nicht nachhaltig

Neben gesundheitlichen Aspekten gewinnen ökologische Fragen eine stärkere Bedeutung. Hoher Fleischkonsum ist mit dem Import von Futtermitteln aus Ländern verbunden, in denen hierfür Regenwälder abgeholzt, Böden ausgelaugt und Treibhausgasenken vernichtet werden. Österreich bräuchte ein Viertel mehr Ackerfläche, müsste das importierte Soja aus Südamerika bei uns angebaut werden.⁸ Landgrabbing, also der Kauf großer Landflächen durch internationale Konzerne, für den Export von Futtermitteln, gilt als ein wesentliches Problem der globalisierten fleischzentrierten Ernährungsstile.

⁴ Quelle: FAO/Weltagrarbericht, <https://www.weltagrarbericht.de/themen-des-weltagrarberichts/fleisch-und-futtermittel.html>vgl. auch Holzinger, Hans: Klimapolitik am Prüfstand. Factsheet 2018, S. 29. https://jungk-bibliothek.org/wp-content/uploads/2019/07/Factsheet_KlimapolitikamPr%C3%BCfstand.pdf

⁵Zit. n. Wie viel Fleisch die Österreicher essen – und warum es zu viel ist. Addendum, 2019. <https://www.addendum.org/fleisch/fleischkonsum-in-oesterreich/>

⁶ Quelle: Eurostat, zit n. <http://derstandard.at/2000046468046/Oesterreich-bei-Bio-Landwirtschaft-EU-Spitzenreiter>

⁷ Zit. n. Hans Holzinger: Von nichts zu viel – für alle genug. Salzburg, 2016, S. 104.

⁸ Quelle: Welthaus Graz, Vortrag o. J.

Welthandel bezog sich früher auf Produkte, die bei uns nicht wachsen. Exotische Gewürze, Früchte wie Bananen oder Orangen, Genussmittel wie Kaffee oder Tee. Der globale Agrarmarkt von heute ist etwas anderes: Lebensmittel konkurrieren weltweit um Absatzmärkte und Dumpingpreise. Und sie sind Teil von Handelsdeals: Kanadisches, brasilianisches oder argentinisches Rindfleisch soll in Europa abgesetzt werden, um im Gegenzug mehr Autos oder Maschinen aus Europa exportieren zu können – so zentrale Bestandteile der Freihandelsabkommen CETA und Merkosur. Die EU exportiert hochsubventionierte Lebensmittel aus der eigenen Überproduktion nach Afrika und zerstört dort die regionalen Märkte. Im Gegenzug fischen europäische Fangflotten die Meere an afrikanischen Küsten leer.

Ein Beispiel ist Ghana, ein Land, in dem der traditionelle Fischfang eine lange Geschichte und bis heute nicht an Bedeutung verloren hat. Ca. 2,5 Millionen Menschen leben direkt oder indirekt vom Fischfang. Die in der Zentralregion Ghanas lebenden Fante zählen zu den besten und bekanntesten Hochseefischern der westafrikanischen Küste, so Nicole Baawine von der Gesellschaft für bedrohte Völker. Bis in die 1990er-Jahre war Ghana ein wichtiger Fischexporteur, nun muss das Land Fisch selbst importieren. Ein wesentlicher Grund liegt in der Leerfischung der Meere durch große internationale Fangflotten. „Bis zu 250.000 Kilo Fisch können diese 'schwimmenden Fabriken' täglich aus dem Meer holen und sofort verarbeiten. Für eine solche Fangmenge müssten mindestens 50 lokale Fischerboote ein Jahr lang zur See fahren“, so Baawine.⁹

Würde jeder Erdbewohner so viel Fleisch verzehren wie ein durchschnittlicher Europäer, so müssten 80 Prozent des weltweit verfügbaren Ackerlandes ausschließlich für die Fleischproduktion genutzt werden. Umgekehrt würde eine Halbierung des EU-Verbrauchs von Tierprodukten aller Art den „Land-Fuß-abdruck“ der EU um 35 Millionen Hektar Äcker und 9 Millionen Hektar Weiden reduzieren.¹⁰

Die globalisierten Nahrungsketten sind alles andere als nachhaltig. Sie zerstören die Lebensräume von Indigenas, vernichten Regenwälder, vergiften Böden und die Menschen, die auf den Plantagen arbeiten, unterminieren lokale Lebensmittelmärkte. Ernährungssouveränität würde bedeuten, dass sich Menschen wieder weitgehend von dem ernähren, was in ihrer Region wächst. Das erfordert keine vollständige Autarkie, sondern ein starkes Zurückdrehen des globalen Nahrungsmittelkarusells.

Zwei Beispiele: Eine halbe Million Tonnen Soja und 157.000 Tonnen Palmöl werden jährlich vor allem aus Südamerika und Asien nach Österreich eingeführt. Die Sojaimporte könnten sich die ÖsterreicherInnen vollständig ersparen, wenn sie nur um ein Fünftel weniger Fleisch äßen, so eine Studie der Universität für Bodenkultur. Der verringerte Futtermittelbedarf würde eine Ackerfläche von rund 197.000 Hektar freimachen, was der halben Fläche des Burgenlands entspricht. Baut man auf diesen Feldern Soja an, das auch hierzulande gut gedeiht, könnte man den Bedarf an Sojafuttermitteln vollständig aus heimischen Quellen decken. Auch für die Gesundheit der ÖsterreicherInnen wäre dies von Vorteil, denn gegenüber den Empfehlungen von Ernährungsexperten essen wir im Schnitt dreimal zu viel Fleisch. Palm-

⁹ Baawine, Nicole: Fisch heißt Leben. In: Gesellschaft für bedrohte Völker: So isst die Welt. Lebenszeichen, 2014, o. S.

¹⁰ Futter für Europas Vieh. <http://www.bpb.de/gesellschaft/umwelt/anthropozoen/248847/futter-fuer-europas-vieh>

ölimporte für Lebensmittel und Kosmetika würden wiederum obsolet, wenn man die Lebensmittelabfälle um ein Fünftel reduziert. Damit könnte man 62.000 Hektar Ackerland einsparen, das ist die eineinhalbfache Fläche Wiens. Pflanzte man dort Sonnenblumen und Raps an, könnte man daraus mengenmäßig mehr Öl gewinnen, als man derzeit Palmöl für Lebensmittel und Kosmetika braucht.¹¹

Von Hungernden und Übergewichtigen

Hunger ist kein Problem der Knappheit, sondern der ungerechten Verteilung sowie falscher Landwirtschaftsstrukturen. Noch immer gehen 800 Millionen Menschen täglich hungrig zu Bett, dies obwohl die gegenwärtige Lebensmittelproduktion nicht nur für die heute sieben Milliarden Menschen, sondern für 9 bis 10 Milliarden reichen würde. Jean Ziegler, langjähriger UN-Berichterstatter für das Recht auf Nahrung, schildert eindringlich, was es heißt zu hungern und dass dies nicht sein müsste. Er spricht von einer „kannibalischen Weltordnung“.¹² Zugleich führen die industriell verarbeiteten, stark fett- und zuckerhaltigen, kalorienreichen Lebensmittel zu Fehlernährung. Da diese Produkte – inzwischen auch in ärmeren Ländern – immer leichter verfügbar und überall mit hohem Werbeaufwand und irreführenden Qualitätsversprechen angepriesen werden, nehmen chronische Erkrankungen aufgrund von Fehlernährung gepaart mit Bewegungsmangel stark zu. Zwischen 1980 und 2015 hat sich der Prozentsatz fettleibiger Menschen in mehr als 70 Ländern verdoppelt.¹³

Auch wenn es scheinbar eine Fülle von Produkten gibt, bestimmen einige Lebensmittelkonzerne den globalen Markt. Sie produzieren „Vielfalt“ aus einer Hand. Alle diese Konzerne sind börsennotiert. Das Ziel der Anleger, ist eine möglichst hohe Rendite zu erzielen. Als aktuell umsatzstärkster und an der Börse am höchsten bewerteter Konzern gilt „Nestle“ mit über 200 Mrd. Euro Umsatz. Der größte Lebensmittelhersteller der Welt stellt sowohl Buitoni-Pasta und Maggi-Würze als auch KitKat, Alete-Babynahrung, Caro-Kaffee und Herta-Wurst her. An zweiter Stelle liegt die Coca Cola Company mit knapp 150 Mrd. Euro Umsatz und Absatzmärkten mittlerweile in allen Ländern der Erde, auch Nordkorea, Kuba und Myanmar, gefolgt von Unilever und Pepsicola. Unilever produziert Bertolli-Öle, Ben&Jerry’s-Eiscreme, Lipton-Eistee und die Margarine-Marken Lätta, Becel und Rama. Auch die Eis-Marke Lagnese gehört ebenso wie Knorr zu Unilever. Der Hersteller der Limonaden Pepsi, Mountain Dew und 7Up produziert viele Lebensmittel - und insbesondere Süßwaren - für den nordamerikanischen Markt wie zum Beispiel Cheetos, Munchies oder NicNacs.¹⁴ Das Wirtschaftsmagazin Forbes listet Coca Cola, Danone - der französische Konzern Danone zählt zu den größten Milchproduzenten der Welt, vertreibt aber auch zahlreiche Flaschenwasser und Babynahrung

¹¹ Weniger Fleisch – weniger Soja. Wiener Zeitung, 11.7.2019,

<https://www.wienerzeitung.at/nachrichten/wissen/natur/2018010-Weniger-Fleisch-weniger-Soja.html>

¹² Zuletzt: Jean Ziegler: Was ist falsch am Kapitalismus. Antworten auf die Fragen meiner Enkelin. München, 2019.

¹³ Zit. n. Heike Haarhoff: Wird Adipositas zur globalen Epidemie? In: Atlas der Globalisierung. Berlin, 2019, S. 56f

¹⁴<https://www.gevestor.de/details/das-sind-die-10-groessten-lebensmittelhersteller-der-welt-730873.html>, 6.9.2019

- Kellog's und Mars als größte Lebensmittelhersteller auf.¹⁵ Diese Großkonzerne verfügen über riesige Werbeetats und Niederlassungen in zahlreichen Ländern.

Die Weltgesundheitsorganisation WHO, Verbraucherschutzorganisationen, VertreterInnen der Ernährungswissenschaft, aber auch der Gesundheitsökonomie appellieren seit Jahren an Staat und Gesellschaft, dem Trend zu überzuckerten, fetten und kalorienreichen Getränken und Lebensmitteln entgegenzusteuern. Gefordert werden höhere Gesundheitsstandards für Schulkantinen, genauere Lebensmittelkennzeichnungen, ein Ende des aggressiven Marketings sowie die Besteuerung zucker- und kalorienreicher Getränke und Lebensmittel. Erste Maßnahmen gibt es: In Mexiko, Ungarn und mehreren US-Bundesstaaten wurden Abgaben auf zuckerhaltige Softdrinks eingeführt. In Chile müssen Produkte mit zu viel Zucker, gesättigten Fettsäuren, Kalorien oder Salz auf der Vorderseite deutlich gekennzeichnet sein. Großbritannien hat 2008 eine Steuer für Getränke eingeführt, die mehr als 5 Prozent Zucker pro 100 Milliliter enthalten.¹⁶

Ein von internationalen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern erstellter „Agrarbericht“ kommt zum Schluss, dass der gesicherte Zugang zu Grund und Boden, naturangepasste Anbaumethoden durch Artenvielfalt und neue Methoden der Bewässerung sowie der Aufbau lokaler Marktstrukturen der beste Weg zur Überwindung von Hunger wären. Der großflächige Ausbau von Monokulturen für Exportprodukte bewirkt häufig das Gegenteil. Die kleinteilige Landwirtschaft wird zerstört, die Profite streifen große Konzerne ein.¹⁷

Als Beispiel gilt die brasilianische Stadt Belo Horizonte, in der die Stadtverwaltung die lokale Landwirtschaft fördert und damit zugleich die Bevölkerung mit Lebensmitteln guter Qualität versorgt wird. In Schulen werden kostenlos warme Mahlzeiten zur Verfügung gestellt. Die lokalen Bauersfamilien erhalten Unterstützung, um ihre Produkte in städtischen Märkten zu verkaufen. Restaurants und Kantinen werden gefördert, wenn sie lokale Produkte beziehen. Der World Future Council hat die Stadtregierung hierfür mit einem „Oscar für gute Gesetze“ ausgezeichnet.¹⁸ Ein anderes Beispiel ist das Projekt „MINKA“ in Peru, in dem Bauersfamilien im Verkauf ihrer Produkte an lokalen Märkten unterstützt werden. In Peru gibt es aufgrund der Höhenunterschiede sehr unterschiedliche Klimazonen, in denen jeweils spezifische Produkte gedeihen. Mit dem Marktsystem von MINKA kann eine Ganzjahresversorgung der Bevölkerung mit unterschiedlichen Erzeugnissen sichergestellt werden. Der Initiator Francisco San Martin wurde 20128 mit dem Romero-Preis der Katholischen Männerbewegung Österreichs ausgezeichnet.¹⁹

Lange Zeit wurde das Thema Ernährung im Kontext des menschengemachten Klimawandels wenig beachtet. Der Fokus lag auf dem Treibhausgas Kohlendioxid und möglichen Wegen zu deren Reduktion durch eine Energie- und Mobilitätswende. Methan, das insbesondere in der Massentierhaltung entsteht, wurde unterschätzt. Dass die starke Ausweitung der Nutztierhaltung für den steigenden Fleischkonsum sowie für Milchprodukte und die Abholzung von Regenwäldern für Futtermittel großen Einfluss auf das Klima hat, wird erst in letzter Zeit thema-

¹⁵<https://utopia.de/groesste-lebensmittelkonzerne-114604/> 6.9.2019

¹⁶ Zit. n. Haarhoff, a.a.O., S. 57

¹⁷ www.weltagrabericht.de; 6.9.2019

¹⁸ <https://globalmagazin.com/themen/wirtschaft/wfc-oscar-fuer-gute-gesetze-an-belo-horizonte/> 6.9.2019

¹⁹ www.sdeisofrei.at/romero; 6.9.2019

tisiert. Große Aufmerksamkeit erregte der aktuelle Sonderbericht des Weltklimarates, der im August 2019 veröffentlicht wurde und dem Thema „Climate Change and Landuse“ gewidmet ist. Der Tenor: Die Nahrungsmittelproduktion – allem voran jene von Fleisch – trägt mehr als bisher angenommen zur Klimaerwärmung bei. Ihr Anteil an den Gesamtreibhausgasemissionen (CO₂-Äquivalente) inklusive Verarbeitung wird mit 37 Prozent angegeben.²⁰ Mit Mediens Schlagzeilen wie „Fleischkonsum erhitzt den Planeten“²¹ oder „Der Klimastachel im Fleisch. Weltklimarat ruft zu Umdenken in der Agrarpolitik und im Konsum auf“²² war das Thema Ernährung und Landwirtschaftspolitik mit einem Schlag in aller Munde – und wird es wohl noch länger bleiben.

Zukunftstrends im Bereich Ernährung

Biolandbau weiter im Aufwind

Biobiolebensmittel sind weiter im Aufwärtstrend. Laut Statista.de bezifferte sich der Gesamtwert der in Österreich gekauften Bioprodukte allein im Lebensmitteleinzelhandel im Jahr 2017 auf rund 508 Millionen Euro – im Jahr 2011 betrug der Gesamtwert noch rund 315 Millionen Euro. Besonders beliebte Bioprodukte sind Eier, Trinkmilch sowie Kartoffeln. 21 Prozent der ÖsterreicherInnen gaben an, sehr häufig Bio-Lebensmittel zu kaufen, 38 Prozent kaufen gelegentlich Bio-Lebensmittel. Die bedeutendsten Motive für den Kauf von Bioprodukten sind die eigene Gesundheit und der Verzicht auf Chemikalien. 66 Prozent der ÖsterreicherInnen halten den Mehrpreis für biologische Lebensmittel für gerechtfertigt. Die monatlichen Ausgaben für Bioprodukte pro Haushalt stiegen in den letzten Jahren von durchschnittlich 93 Euro im Jahr 2011 auf 180 Euro im Jahr 2016.²³

Ob der Trend weiter anhält, ist noch nicht ausgemacht. Laut Bio Austria²⁴ wurden 2018 österreichweit Lebensmittel im Volumen von bereits 1,9 Mrd. Euro verkauft, ein Plus von fünf Prozent gegenüber dem Vorjahr. Ein Viertel der heimischen Anbauflächen entfällt auf Bioprodukte, jeder fünfte Betrieb ist in diesem Segment tätig. Mit je einem Drittel ist der Bioanteil von Obstanlagen und Dauergrünland besonders hoch. Bei Ackerflächen sind es 18 Prozent, bei Weingärten 14 Prozent, die nach Bioprinzipien bebaut werden. Drei Viertel der Biobiolebensmittel werden über den Lebensmitteleinzelhandel vertrieben, knapp ein Fünftel entfällt auf den Direktvertrieb sowie den Fachhandel, also Biogeschäfte), sechs Prozent auf Gastronomie.²⁵

Die Änderung der Agrarförderpolitik würde dazu beitragen, die biologische Landwirtschaft weiter voranzubringen. Bioverbände fordern eine qualitative Umstellung der EU-Agrarförderung. EU-weit gesehen wird mit 75 Prozent der bei weitem größte Teil der Mittel der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) nach wie vor über Direktzahlungen der Marktordnung, also nach den Erträgen, ausgeschüttet, welche nicht an wirksame Nachhaltigkeitskriterien

²⁰ www.ipcc.ch/report/srccl/, 6.9.2019

²¹ Der Standard, 9.8.2019

²² Frankfurter Allgemeine Zeitung, 9.8.2019

²³ <https://de.statista.com/themen/3391/bio-lebensmittel-in-oesterreich/> 6.9.2019

²⁴ Zit. N. „Bio ist längst raus aus der Nische“, Salzburger Nachrichten, 6. 9. 2019

²⁵ Ebd.

geknüpft sind. Die zielgerichteten Agrar-Umwelt-Maßnahmen spielen hingegen eine untergeordnete Rolle. Nur 30 Prozent der Mittel der Ländlichen Entwicklung (2. Säule der GAP) müssen für Agrar-Umwelt, Klima oder benachteiligte Gebiete verwendet werden, das entspricht 8 Prozent der EU-Mittel für die GAP.²⁶ Die vor kurzem gegründete Initiative „Klimafreundliche Landwirtschaft“, der u.a. Greenpeace, BIO AUSTRIA, Fridays for Future sowie die Klimaforscherin Helga Kromp-Kolb angehören, fordert eine Verdoppelung des Anteils an Fördergeldern für Klima-, Umwelt und Tierschutz sowie den Ausbau der biologischen Landwirtschaft von derzeit 25 Prozent auf 35 Prozent der Flächen bis 2027. Eine Forderung bezieht sich auf die Kennzeichnung von in der Gastronomie verwendeten Lebensmitteln, etwa auf den Speisekarten.²⁷

Zunahme von Vegetarismus und Veganismus

Auch *vegetarische und vegane Kost* sind im Aufwind begriffen. In Deutschland ernähren sich rund 8 Millionen Menschen vegetarisch und 1,3 Million Menschen vegan, das entspricht gut einem Zehntel der Bevölkerung. Täglich kommen laut Schätzungen etwa 2.000 Vegetarier und 200 Veganer hinzu, so der deutsche Bund der Vegetarier.²⁸ Auch global ist der vegane Trend zu erkennen. Die Anzahl der vegetarisch-vegan lebenden Menschen wird weltweit auf 1 Milliarde geschätzt, was einem Siebtel der Weltbevölkerung entspricht.

Fleischalternativen verzeichnen in Deutschland seit 2008 ein stetiges Umsatzplus von jährlich rund 30 Prozent. 2014 betrug der gesamte Jahresumsatz rund 100 Millionen Euro. Laut dem Marktforschungsinstitut Nielsen erwirtschaftete der Lebensmitteleinzelhandel im Jahr 2016 einen Umsatz von 160 Millionen und im Jahr 2015 von über 150 Millionen Euro mit vegetarisch-veganen Wurst- und Fleischalternativen. Laut Nielsen wuchs das Sortiment in Discountern um 40 Prozent und in Supermärkten um bis zu 17 Prozent. Dass immer mehr vegane Alternativprodukte verkauft werden, liegt auch an den aufgeschlossenen, jungen KonsumentInnen. Diese partizipieren häufig stärker am veganen Trend als andere gesellschaftliche Gruppen.

Laut einer Studie des Marktforschungsunternehmens Mintel kauft fast jeder Fünfte der 16- bis 24-Jährigen Fleischalternativen. Der Trend ist auch am deutschsprachigen Kochbuchmarkt abzulesen: Wurden 2010 nur drei vegane Kochbücher veröffentlicht, waren es 2015 bereits 119. 2016 gab es 211 Neuveröffentlichungen, das sind 77 Prozent mehr als im Vorjahr. Und die Restaurantszene zieht ebenfalls nach: Laut einer Erhebung des deutschen Vegetarierbundes gibt es mittlerweile 161 rein vegane Gastronomiebetriebe. Allein Berlin verzeichnet 48 vegane Restaurants und Cafés. Pro Kopf gerechnet zählen Leipzig und Jena die meisten veganen Restaurants (Stand 2018).²⁹ Die Deutschen sollen Weltführer beim Marktanteil veganer Produkte sein: 18 Prozent der 2016 eingeführten veganen Produkte fielen auf die BRD, gefolgt von den USA mit 17 Prozent, Österreich rangiert mit 3 Prozent weiter unten.³⁰

²⁶<http://www.bio-austria.at/befragung-der-kommission-zur-gap-noch-ein-monat-offen/>

²⁷ Zit n. APA: Breite Initiative fordert Trendwende für Klima- und Artenschutz in österreichischer Landwirtschaft, 13. 8. 2019.

²⁸<https://vebu.de/veggie-fakten/entwicklung-in-zahlen/vegan-trend-fakten-zum-veggie-boom/>

²⁹ Alle Daten nach: <https://vebu.de/veggie-fakten/entwicklung-in-zahlen/vegan-trend-fakten-zum-veggie-boom/>

³⁰Die neue Ess-Klasse, in: Salzburger Nachrichten, 27. Juli 2019.

In Österreich ist der Trend ähnlich: Zehn Prozent der ÖsterreicherInnen ernähren sich bereits vegetarisch oder vegan und ein Viertel flexitarisch, so eine aktuelle Erhebung von markt.meinung.mensch.³¹ Die Daten variieren hier freilich. Andere Erhebungen gehen von lediglich 6 Prozent der Bevölkerung aus, die sich fleischlos ernährt. Nur ein kleiner Teil davon, 0,6 Prozent, leben vegan.³² Aber der Trend weist nach oben. Mehrfach bestätigt wird die deutlich erhöhte Zahlungsbereitschaft von VegetarierInnen und VeganerInnen. Die Aufzahlungsbereitschaft soll unabhängig vom Einkommen bestehen. Kaufentscheidungen sind also nicht in erster Linie Preis-Leistungs-getrieben, sondern im Vordergrund stehen Themen wie Tierversuchsfreiheit (86 Prozent), eine nachhaltige Erzeugung (48 Prozent) und genaue Kennzeichnung der Produkte (60 Prozent).³³ „Veganer bezahlen 50 Prozent mehr für Lebensmittel, wenn diese ihren Anforderungen entsprechen – unabhängig von ihrem Einkommen“, so der Geschäftsführer des Marktforschungsinstituts Triconsult, Felix Josef.³⁴

Dass veränderte soziale Normen starken Einfluss auf ein umwelt- und klimafreundliches Verhalten haben, hat eine Studie der IASA am Beispiel Ernährung ergeben. „Ungeschriebene Verhaltensregeln, die in einer Gruppe oder Gesellschaft als zu akzeptieren betrachtet werden“, seien essenziell. Ein weiterer Faktor sei „Selbstbewusstsein“. Stehe man demonstrativ zum Vegetariertum, könne man auch andere vielleicht dazu bewegen. Wenn man im Restaurant couragiert als Erste/r vegetarisch bestelle, beeinflusse das die Entscheidung anderer Gäste am Tisch, so die die StudienautorInnen um Sibel Eker.³⁵

Generell steigt das *Bewusstsein über gesunde Ernährung* weiter an. In einer Umfrage des market-Instituts gaben 85 Prozent der befragten ÖsterreicherInnen an, dass das Thema Ernährung in den letzten Jahren für sie wichtiger geworden ist. Auf die Frage, warum sie glauben, dass Ernährung und gutes Essen eine große Bedeutung in unserer Gesellschaft hat, geben 99 Prozent Gesundheit und Vitalität an, 85 Prozent betonen die Herkunft der Lebensmittel, 78 Prozent geben an, weil viele moderne Produkte nicht gesund sind.³⁶ Werner Beutelmeyer macht den gesellschaftlichen Wandel für das erhöhte Ernährungsbewusstsein verantwortlich: Den Aufbau-Jahren und dem beginnenden Wirtschaftswunder der 1950er- und 60er-Jahre sei die Erlebnisgesellschaft in den 1980- und 90er-Jahren gefolgt. Nun seien wir zum einen in der Risikogesellschaft mit sich verstärkenden Krisen angelangt, andererseits spiele Gesundheit eine immer bedeutendere Rolle („Healthiness-Gesellschaft“).³⁷

Ob der Trend zu regionalen bzw. unverarbeiteten Lebensmitteln weiter zunimmt, ist noch nicht ausgemacht. Ebenso ob es eine Renaissance von Bauernmärkten und Abhofverkauf geben wird. Projekte wie Solidarische Landwirtschaft und Erzeuger-Verbraucher-Initiativen sind Ansätze für eine Neuregelung der Marktbeziehungen. Sie werden wohl eine wachsende Nische bleiben. Entscheidend wird die Nachfrage der KonsumentInnen in den Supermärkten

³¹<http://www.marktmeinungmensch.at/studien/entwicklung-von-vegetarischer-veganer-und-flexitar/>

³² Die neue Ess-Klasse, in: Salzburger Nachrichten, 27. Juli 2019.

³³<http://www.marktmeinungmensch.at/studien/entwicklung-von-vegetarischer-veganer-und-flexitar/>

³⁴ Die neue Ess-Klasse, in: Salzburger Nachrichten, 27. Juli 2019.

³⁵ Zit. n. Wiener Zeitung: Zurück zum Sonntagsbraten. IASA: Änderung sozialer Normen würde klimafreundlichere Ernährung fördern. 23.7.2019

³⁶ Beutelmeyer, Werner: Trends am Lebensmittelmarkt von Morgen. Market-Institut. https://bam-rotholz.at/images/stories/dokumente/dokumente/oemt_2018_beutelmeyer.pdf

³⁷ Ebenda

und deren Änderung der Sortimente sein. Der Wunsch nach frischen unverarbeiteten Lebensmitteln kann dabei Hand in Hand gehen mit der Reduzierung von Verpackungsmüll. In deutschen Städten, aber auch in Wien gibt es erste verpackungsfreie Lebensmittelläden.³⁸

Weltweit gehen laut Welternährungsorganisation jährlich 1,3 Milliarden Tonnen an Lebensmittel verloren – bei der Ernte, der Verarbeitung, in den Lebensmittelmärkten sowie in den Haushalten. Rund 100 Kilogramm Lebensmittelmüll fallen derzeit pro Kopf und Jahr in den reichen Ländern an.³⁹ Doch die Sensibilisierung für das Thema „*Lebensmittel im Müll*“ steigt. Erste Länder wie Frankreich oder Tschechien haben bereits Verbote für die Entsorgung noch zum Verzehr geeigneter Lebensmittel durch die Lebensmittelketten erlassen. Die Einrichtung von Tafeln, an denen Lebensmittel mit Überschreitung des Ablaufdatums kostenfrei ausgegeben werden, sind hier nur die zweitbeste Lösung. Es geht um eine Verfeinerung der Logistik, die mit einem Zurückfahren der Angebotsvielfalt einhergehen kann, und um die Neuregelung der Haltedauer von Lebensmittel, die derzeit auf die volle Garantie der Beibehaltung des Ursprungsgeschmacks und nicht auf den unbedenklichen Verzehr ausgerichtet ist.

Konsumausgaben für Lebensmittel – neue Prioritäten im Haushaltsbudget

Eine wichtige Frage ist, wofür Menschen ihr Geld ausgeben - bzw. auch – wofür sie es ausgeben müssen. Derzeit werden im Durchschnitt in Österreich 11 Prozent des Haushaltsbudgets für Lebensmittel ausgegeben - inklusive Restaurantbesuche sind es 18 Prozent. Für Mobilität geben die ÖsterreicherInnen immerhin 14 Prozent aus, für Wohnen über 26 Prozent (bei den niedrigsten Einkommen steigt dieser Wert bis auf 50 Prozent!). Konsumausgaben hängen zum einen von den verfügbaren Einkommen ab, sie sind aber auch Ausdruck von Prioritätensetzungen. Was ist mir wie viel wert? Dass VegetarierInnen und VeganerInnen unabhängig vom Einkommen bereits sind, mehr für Lebensmittel auszugeben, zeigt, dass es hier auch um Wertigkeiten geht. Interessant sind auch hier nationale Unterschiede: Während in Deutschland, Frankreich oder eben Österreich 17 bis 18 Prozent des Haushaltsbudgets für Ernährung ausgegeben werden, sind es in den USA nur 8 Prozent. In Frankreich, einem Land der Kulinarik, wird noch mehr selber gekocht als in anderen EU-Ländern, in denen insbesondere Schnellrestaurants und die Systemgastronomie stark zulegen.⁴⁰ Es kann durchaus sein, dass in Zukunft mehr Menschen bereits sind, einen größeren Anteil des *Haushaltsbudgets* für hochwertige Lebensmittel auszugeben. Ziel der Politik muss jedoch sein, ungesunde Lebensmittel zu verteuern um Marktanreize zu verändern.

Aufschlussreich ist ein weiterer Trend. Die Restaurantbesuche sowie die Einnahme von Schnellimbissen („Street Food“) nimmt zu. Wurden 1978 in Österreich erst 942 Restaurants gezählt, so sind es 2018 mehr als 10 Mal so viele – 20.952. Zugleich findet ein starkes Sterben der klassischen Wirtshäuser statt: ihre Zahl ist von mehr als 15.000 im Jahr 1978 auf gut 8000 im Jahr 2018 zurückgegangen.⁴¹ Veränderte Familienstrukturen und -kulturen mögen hier einen Einfluss haben („Famileinfreundliche Männer sitzen weniger im Wirtshaus, berufstätige Frauen kochen weniger“) wie die generelle Verdichtung der Zeit durch mehr Berufstätigkeit und Freizeitangebote.

³⁸<https://www.zerowasteaustria.at/verpackungsfrei-einkaufen-in-wien.html>

³⁹ Zit. nach Holzinger, Hans: Von nichts zu viel – für alle genug, S. 100

⁴⁰Die neue Ess-Klasse, in: Salzburger Nachrichten, 27. Juli 2019.

⁴¹ Zit. „Letzte Rettung für den Dorfwirt“, Wr. Zeitung, 4.9.2019

Als Ausdruck des neuen Gesundheitstrends gewinnen auch Nahrungsergänzungsmittel sowie sogenanntes Designerfood an Bedeutung. Es ist mittlerweile möglich, alle Geschmäcker künstlich zu erzeugen. Manche gehen davon aus, dass neben den vielen bereits am Markt erhältlichen Fleischerersatzprodukten zukünftig auch Fleisch künstlich hergestellt werden kann. Beim sogenannten "In-Vitro-Fleisch", auch "kultiviertes Fleisch" bzw. "clean meat" bezeichnet, geht es darum, tatsächliche Fleischprodukte (und nicht „nur“ ähnliche Produkte) herzustellen ohne Verwendung von Tieren. Großteils ist dies noch im Stadium der Erforschung und daher noch Zukunftsmusik.⁴² Richard David Precht prophezeit ein Ende der Massentierhaltung. In 20 Jahren wird sich die Mehrheit der Menschen von Kunstfleisch ernähren, so der Philosoph.⁴³

Ausgewählte Trends

In Bezug auf das „Essen der Zukunft“ lassen sich keine einheitlichen Trends ausmachen. Werner Beutelmeyer vom market-Institut spricht von 18 Trends, die hier abschließend zitiert werden sollen.⁴⁴ Wir können gerne darüber diskutieren, welche der Trends Sie für plausibel und wahrscheinlich halten.

1. Die allgemeine Verwirrung rund um die Ernährung nimmt weiter zu
2. Nachhaltige Ernährung für die ernährungsbewussten Anspruchsvollen wird wichtiger
3. Außer Haus-Verzehr nimmt weiter zu
4. Functional Food und Super Food sollen eine ausgewogene Body Balance garantieren
5. Veganismus wächst weiter in Richtung 10 bis 15 Prozent Marktanteil. Nicht der Geschmack des Fleisches sondern dieProduktions- „Moral“ dahinter stört. Die Diskussion in der Bevölkerung ist eine Breite.
6. Junk Food bleibt relevant für desinteressierte FAST FOODER sowie für „Billig“-Esser
7. Das Handwerk „Kochen“ verliert weiter an Boden
8. Der Zusammenhang zwischen Mobilität, Fitness, Lebenserwartung und Ernährung wird zunehmend reflektiert
9. Qualitätsernährung und Regionalität stehen in einem engen gedanklichen Verhältnis
10. Allergien und Unverträglichkeiten nehmen weiter zu
11. Frische Zubereitung ist Sehnsucht, rasche, einfache Zubereitung ist Realität
12. Bewusste Ernährung darf nicht unter Ausschluss des Genussfaktors stattfinden
13. Molkereiprodukte sind Sympathieträger
14. Convenience, also der Rückgriff auf Fertiggerichte, liegt weiter voll im Trend

⁴² Vgl. https://www.futurefood.org/index_de.php, vgl. auch

⁴³Precht, Richard David: Tiere denken. München, 2018. Vgl. auch seinen Vortrag bei einem ZEIT-Dialog im Juni 2017: <https://www.youtube.com/watch?v=AaCzsY2rMOc>

⁴⁴ Beutelmeyer, Werner: Trends am Lebensmittelmarkt von Morgen. Market-Institut.https://bam-rotholz.at/images/stories/dokumente/dokumente/oemt_2018_beutelmeyer.pdf

15. Das Wissen um die „Lebensmittel“ nimmt weiter ab
16. Die Singularisierung fördert kleinere Packungsgrößen
17. Rund zwei Drittel der Österreicher befinden sich auf Dauerdiät
18. Online Shopping wird auch bei Lebensmittel massiv an Bedeutung gewinnen

Resümee

Es liegt wesentlich an uns als Konsumenten und Konsumentinnen, welche Lebensmittel wir am Markt einfordern. Niemandem soll und kann vorgeschrieben werden, was und wie er essen soll. Es gibt aber Empfehlungen: Reduzierung des Fleischkonsums, Bevorzugung regionaler Lebensmittel – am besten aus biologischer Landwirtschaft – und als Faustregel: Verzehren wir soweit als möglich nicht industriell verarbeitete Produkte, diese sind gesünder, schmälern freilich die Gewinne der Lebensmittelkonzerne, aber erhöhen die Chance, dass den Bauern mehr für ihre wertvolle Arbeit bleibt. Mehr als die Hälfte der Menschen leben heute bereits in Städten, 2050 werden es laut Prognosen 75 Prozent sein. Das gegenwärtige Versorgungssystem der Städte entspricht der „Petropolis“: Weil der Transport aufgrund des (zu) billigen Erdöls günstig ist, beziehen wir Güter aus aller Welt. In der „Ecopolis“ würde der Großteil der Güter des täglichen Bedarfs wieder aus der Region kommen. Nur ausgewählte Güter würden wir aus dem Weltmarkt beziehen.⁴⁵

Mag. Hans Holzinger ist wissenschaftlicher Mitarbeiter und pädagogischer Leiter der Robert-Jungk-Bibliothek für Zukunftsfragen in Salzburg. Seine Arbeitsschwerpunkte sind nachhaltiges Wirtschaften, Zukunft der Arbeit, neue Wohlstandsmodelle. Er ist Moderator von Zukunftswerkstätten, Mitherausgeber des Magazins "ProZukunft" und Autor mehrerer Bücher. Zuletzt erschienen: "Wie wirtschaften? Ein kritisches Glossar" (2018), "Von nichts zu viel - für alle genug" (2016). An der Sommerakademie 2019 des Forum Umweltbildung hielt er einen Workshop zum Thema „Zukunft in Diskussion bringen“.

hans.holzinger@jungk-bibliothek.org | www.jungk-bibliothek.org | www.hans-holzinger.org

⁴⁵ Die Begriffe „Agropolis“, „Petropolis“ und „Ecopolis“ wurden von dem Schweizer Zukunftsforscher Herbert Girardet vom World Future Council geprägt. Vgl. etwa <https://www.youtube.com/watch?v=4EzTfP97rG4>