

# Der WAHRE Preis

*Als Verbraucher beeinflussen wir durch unser Kaufverhalten das Angebot im Lebensmittelmarkt. Nach Erzeugnissen, die weniger kosten, greifen wir erfahrungsgemäß eher als nach vergleichbaren teureren Artikeln. Aber ist billiger tatsächlich immer besser? Der Begriff „preis-wert“ verdient es, näher betrachtet zu werden. Wir bezahlen einen Preis, um einen (Gegen-)Wert zu erhalten, und hoffen, dass dieser Wert dem entspricht, was wir davon erwarten, vergessen aber meist, dass billig in der Regel einen Grund hat, nämlich einen geringeren Gegenwert. Viel Wert für einen geringen Preis zu erhalten, geht eben nicht.*

*Wer bei Lebensmitteln neben dem Preis beispielsweise auch noch den Herstellungsprozess und mögliche langfristige Negativwirkungen auf Gesundheit und Umwelt einkalkuliert, dürfte bei manchen Produkten zu einer anderen Kaufentscheidung gelangen als bisher. Um bewusster und nachhaltiger einzukaufen, ist es ratsam, über die Herkunft und die Erzeugungswege informiert zu sein. Das nötige Wissen dazu aber findet man in den seltensten Fällen in gedruckter Form auf der Verpackung, wie ein paar aktuelle Beispiele zeigen.*



## Was wir tatsächlich bezahlen, wenn wir nicht bewusst einkaufen

Ein Artikel von Hans Bschorr · Redaktion: Michael Kent

**D**ie Aufnahmen in dem kürzlich ausgestrahlten Fernsehbericht<sup>1a</sup> enthielten alle Zutaten für einen handfesten Lebensmittelskandal: Unappetitliche Massentierhaltung, Einsatz von Antibiotika, Verwendung von Chemikalien zur Erhöhung des Verkaufsgewichts und irreführende Angaben auf den Verpackungen.

Wäre der Schauplatz des dargestellten Geschehens Deutschland, ginge wahrscheinlich ein wochenlanger Aufschrei durch Medien und Politik, bis hin zu Forderungen, die Gesetze zu verschärfen, die betroffenen Betriebe zu schließen und die Missetäter zu bestrafen.

Jedoch – und „Gott sei Dank“, wird manch einer sagen – stammen die Filmaufnahmen vom Mekong-Delta im fernen Vietnam (siehe Fotos nächste Seite). Dort hat sich in den vergangenen Jahren eine riesige Industrie für die Billigproduktion von Pangasius-Fisch entwickelt. Das

weiße, grätenfreie Filet des extrem schnell wachsenden Pangasius findet sich mittlerweile in den Gefriertruhen jeder Supermarktkette. Allein in Deutschland gehen nach Angaben des ARD-Fernsehberichts<sup>1a</sup> jedes Jahr 40.000 Tonnen mit einem gesamten Verkaufsvolumen von rund 100 Millionen Euro über die Ladentische. Weltweit sind es 600.000 Tonnen mit einem Verkaufswert von einhalb Milliarden Dollar<sup>1a</sup>.

Der Mekong, aus dem das Wasser in die riesigen künstlichen Zuchtbecken, den so genannten Aquakulturen, gepumpt wird, zählt zu jenen Flüssen, die mit ungeklärten Abwässern und Chemikalien hoch belastet sind. Hinzu kommt, dass der

1a) Quelle: „ARD exklusiv“-Dokumentation vom 9. März 2011 „Die Pangasius-Lüge – das große Geschäft mit dem Billigfisch“. Der sehenswerte halbstündige Beitrag kann in der ARD-Mediathek im Internet angeschaut werden. Hierzu auf [www.ardmediathek.de](http://www.ardmediathek.de) Suchwort „Pangasius“ eingeben oder direkt: [www.ardmediathek.de/ard/servlet/content/3517136?documentId=6983236](http://www.ardmediathek.de/ard/servlet/content/3517136?documentId=6983236)

1b) [naturland.de/oekologischeaquakultur.html](http://naturland.de/oekologischeaquakultur.html)



Der Mekong ist ein mehr als 4.000 Kilometer langer Fluss in Südostasien. Er entspringt in Tibet, durchzieht Süd-West-China, bildet über viele Kilometer hinweg die Grenzlinie zwischen Laos und Thailand, durchquert Kambodscha, um schließlich in Süd-vietnam ein riesiges Delta auszubilden (siehe Satellitenfoto rechts), das mit einer Fläche von 39.000 Quadratkilometern größer als das Bundesland Baden-Württemberg ist. Der Fluss ist nicht nur Lebensraum des Pangasius-Fisches (links oben), sondern auch von jeher Lebensader, Handelsroute, Träger gesellschaftlichen Lebens und schwimmender Häuser (links), ja sogar des schwimmenden Marktes (Mitte). Er ist aber ebenso „natürlicher Abwasserkanal“ für mehrere Millionen Menschen.

☞ Pangasius in den Fischfarmen auf engstem Raum heranwächst. Die Ausscheidungen schwimmen teilweise an der Oberfläche. Auch wenn Gerüche im Fernsehen nicht übertragen werden, löst allein der Anblick der überfüllten Zuchtbecken mit den unschönen Rückständen die Erinnerung an ekligen Gestank aus. Zu allem Überfluss werden dem Fischfilet noch Phosphatsalze zugesetzt, womit Wasser gebunden und ein Gewichts-Plus von bis zu 20 Prozent erzielt wird.

Lässt man die hässlichen Begleitumstände der Massenaufzucht beiseite, scheint der Pangasius die ideale Fischart zu sein, um Nahrungseiweiß zu erzeugen. Er wächst schnell und erreicht in nur sechs Monaten sein „Ernte-Gewicht“ von ein-

einhalb bis zwei Kilo. Er ernährt sich vegetarisch; sein Futter ist billig, denn es kann aus Nebenprodukten der Getreide- und Reisverarbeitung sowie aus Soja hergestellt werden. Die Konsumenten freuen sich über ein preiswertes Fischfilet, wobei die Nahrungsmittelindustrie sogar noch auf eine ansehnliche Gewinnspanne blicken kann – dank der Herstellung in einem Billiglohnland in Fernost.

### Wo bleibt die Nachhaltigkeit?

Inhaltlich begleitet wurde die besagte TV-Dokumentation vom deutschen Büro des WWF (World Wildlife Fund), der sich weltweit (zumindest offiziell, Anm. mk) für die Erhaltung von Natur und Artenvielfalt einsetzt. Die Kritik des WWF zielt unter anderem darauf ab, dass

man es im fernen Vietnam mit gesetzlichen Bestimmungen und Umweltstandards nicht so genau nimmt. Eine durchaus berechtigte Sorge, wenn man die ARD Filmaufnahmen sieht.

Da die Massenzucht auf engstem Raum auch das Wachstum von Krankheitskeimen in den Fischbecken fördert, befürchten die Mitarbeiter beim WWF, dass Antibiotika zu exzessiv verwendet werden. Das Bemühen, Verluste bei der Herstellung zu minimieren, führe dazu, Tierarzneien und Chemikalien in einem „unangemessenen“ Ausmaß zu verwenden, mit vorhersehbaren Folgen für die menschliche Gesundheit und die Umwelt.

Der Pangasius ist der Zuchtfisch Nummer eins. Er kommt nicht

nur als Filet auf den Tisch, sondern findet sich selbstverständlich auch in Fischstäbchen aus dem Schnellrestaurant. Aus Vietnam stammen 90 Prozent der weltweiten Produktion, gut ein Drittel davon geht in die Europäische Union, mit weiterhin wachsender Tendenz. Es stellt sich die Frage, ob die Verbraucher bereit sind, ihre „Macht“ zu gebrauchen und dafür zu sorgen, dass nachhaltigere Zuchtformen zum Einsatz kommen.

### **Bio-Pangasius mit Preisaufschlag**

Natürliche Tierhaltung hat ihren Preis, den letztlich die Konsumenten bezahlen müssen. Im Mekong-Delta existiert seit kurzem auch eine Farm zur Aufzucht von Bio-Pangasius, angestoßen übrigens aus Deutschland vom Projektpartner „Naturland“<sup>1b</sup>. Die Beschreibung der „besseren“ Verhältnisse in der Bio-Farm vermittelt eine Vorstellung, wie grausam es in all den übrigen Erzeugerbetrieben zugeht. Der Bio-Pangasius wächst in Gehegen heran, die in fließendem Wasser schwimmen, der natürlichen Umgebung dieser Fischart. Erlaubt sind in der Bio-Aufzucht nur 10 Kilogramm Fisch pro Kubikmeter Wasser, während in den eingangs beschriebenen Massenzuchtbecken bis zu 170 Kilogramm Lebendfische zusammengepfercht sind.

Wenn die Fische nicht ständig aneinander stoßen, verletzen sie sich weniger, womit Tierarzneien und Chemikalien nahezu überflüssig werden. Am Ende stellt sich wie immer die Frage, wie viel wir bereit sind, dafür zu bezahlen? Was ist es uns wert, demnächst nicht wieder mit einem Lebensmittel-

Ekel-Skandal schockiert zu werden? Die Gründe dafür muss sich jeder selbst zurechtlegen.

### **Menschenhandel und Schokolade**

Wenn mögliche Gesundheitsgefahren in unser Bewusstsein gelangen, weckt dies zumindest die Hoffnung, dass der eine oder andere Fischliebhaber künftig genauer hinschaut und Produkte aus natürlicher Herstellung bevorzugt.

Wie aber sieht es mit Missständen aus, die unsere Lebensqualität nicht direkt beeinflussen? Was tun, wenn bei der Erzeugung von Nahrungsmitteln, wie z.B. bei Kakao, massiv Menschenrechte verletzt werden? Ein wahrer Gewissenskonflikt.

Im Durchschnitt isst jeder Deutsche pro Jahr 11 Kilogramm Schokolade<sup>2a</sup>. Ob diese Menge

an sich in jedem Fall gesund ist, sei hier einmal dahin gestellt. Aber dass 50 Prozent des bei der Herstellung benötigten Kakaos aus Ländern kommt, wo Kinderarbeit „normal“ ist, kann niemanden kalt lassen, noch weniger die Tatsache, dass sich dahinter vielfach ein florierender Kinderhandel verbirgt.

40 Prozent des weltweit gehandelten Kakaopulvers wird von der Elfenbeinküste verschifft. Die frühere französische Kolonie zählt zu den korruptesten Staaten der Erde, und kürzlich erst wurde das Land von einem blutigen Bürgerkrieg erschüttert. Dass es da auch beim Thema Menschenrechte nicht zum Besten steht, überrascht nicht.

„Den Kakao ernten zum Teil Kinderklaven“, heißt es auf der Website von Wikipedia über die Elfenbeinküste<sup>2b</sup>. Übersetzt in den Alltag der Betroffenen heißt

Dieses europäische Mädchen wird nicht erahnen, dass der Kakao für die Schokolade, die es gerade verspeist, mit beträchtlicher Wahrscheinlichkeit von gleichaltrigen Kinderklaven in Afrika angebaut und geerntet wurde. Von Kindern, die von ihren Eltern für vielleicht 40 Euro verkauft wurden, um 16 Stunden am Tag zu schufteten, bis sie sterben.





Das westafrikanische Land Elfenbeinküste ist das Kakaoanbauland Nr. 1 weltweit.

☞ das, dass elf- oder zwölfjährige Jungen oder Mädchen aus Nachbarländern wie Mali oder Burkina Faso (früher „Obervolta“) über eine Kette von Händlern in die Plantagen der Elfenbeinküste verschleppt werden und dort unter Umständen arbeiten, die man in Europa keinem Erwachsenen zumuten würde.

Die Ernte der Kakao-Bohnen erfolgt in aufwändiger Handarbeit. Um wenigstens bescheidene Verkaufserlöse zu erzielen, greifen die Bauern zum Mittel der Billigstarbeitskräfte. Über das tatsächliche Ausmaß des Kinderhandels gibt es nur Schätzungen. Man vermutet, dass in Westafrika mindestens 10.000 Kinder als Arbeitsklaven gehalten werden<sup>2a</sup>. Greenpeace geht davon aus, dass dort 300.000 Kinder bis zu 12 Stunden täglich – ohne Lohn – mit gefährlichen Pestiziden und Ma-

cheten hantieren (ohne Schutzkleidung zu haben) und weder ausreichend Nahrung noch Wasser bekommen.<sup>2c</sup>

Die Rohstoffhändler und die Schokoladenhersteller kennen das Problem. Sie lassen sich teilweise bestätigen, dass der Kakao, den sie aufkaufen, aus „sauberen“ Plantagen stammt, aber Papier ist sehr geduldig. In einer soeben veröffentlichten Studie berichtet das österreichische Ökoinstitut „Südwind“<sup>2d</sup>, dass in Ghana, dem zweitgrößten Kakaolieferanten, die Bauern unter der Armutsgrenze leben und Kinderarbeit weit verbreitet ist – ein wahrhaft bitterer Beigeschmack zum süßen Schokoladengenuss hierzulande. „Südwind“ sieht die Kakaoverarbeiter und den Einzelhandel in der Mitverantwortung.

Und was können wir Süßigkeiten-Konsumenten tun? Das Siegel „Fair Trade“<sup>2e</sup>, auf ausgewählten Schokoladensorten zu finden, verspricht, dass die Rohstoffe aus Gebieten stammen, wo die Bauern und ihre Erntehelfer angemessene Löhne zum Überleben erhalten.

## Zum Frühstück Schweineborsten?

Der kürzliche Hinweis eines Depesche-Lesers (12/2011) lässt einen mit ungläubigem Staunen zurück – und mit der Gewissheit, dass man nicht in die Dritte Welt gehen muss, um unappetitliche Details bei der Herstellung von Lebensmitteln zu finden. Kann es wahr sein, dass sogar Schweineborsten ins Brot vom Discounter gemischt werden, damit die Kruste schön braun und knusprig wird?

Man will es nicht wissen, zumal, wenn man wie der Schreiber dieses Artikels sich dabei ertappt, dass man die günstigen Preise bei Aldi, Lidl und Penny zeitweise durchaus zu schätzen weiß, wenn es darum geht, Grundnahrungsmittel wie Brot, Butter und Bananen möglichst billig einzukaufen.

Jedenfalls berichtet der Leser, dass ein Tierheim, von wo er immer wieder Altbrot für seine Ziegen bezog, die Lieferung einstellte, weil man wegen der vielen Zusatzstoffe in den Backwaren eine Gesundheitsgefähr-



2a) Die 45-minütige ARD-Reportage „Schmutzige Schokolade“ enthüllt, dass auch heute noch Kinderklaven für den Kakaoanbau missbraucht werden. Zum Ansehen des Filmes einfach im Internetkanal YouTube „Schmutzige Schokolade“ eintippen.

2b) Wikipediaartikel zu „Elfenbeinküste Kakao“.

2c) [www.youtube.com/watch?v=kEux-BOXQUE](http://www.youtube.com/watch?v=kEux-BOXQUE)

2d) <http://www.suedwind-magazin.at/>

2e) [fairtrade-deutschland.de/transfair.org](http://fairtrade-deutschland.de/transfair.org).

Das FAIRTRADE-Siegel (rechts oben) auf Waren garantiert, dass die Menschen in den Erzeugerländern faire, stabile Mindestpreise für ihre Produkte erhalten. FAIRTRADE steht zudem für ökologisch sinnvollen Anbau, für menschliche Arbeitsbedingungen, für Anbau ohne Kinderklaven u.v.m. Ausführliche Infos dazu auf [www.fairerhandel-deutschland.de](http://www.fairerhandel-deutschland.de).



derung der Tiere festgestellt habe. Das Altbrot stammte aus verschiedenen Bäckereien der Umgebung des Tierheims. Zurecht fragt sich der kritische Zeitgenosse, wie es erlaubt sein kann, dass uns ein Grundnahrungsmittel verkauft wird, das bei Tieren zu Gesundheitsschäden führt. Nach seinen Recherchen sind mehr als 160 Zusatzstoffe in unserem Brot zugelassen, unter anderem Extrakte aus Schweineborsten. Da bleibt einem der sprichwörtliche Bissen im Hals stecken<sup>3a</sup>.

### Wer bäckt das Billigbrot?

Wie kann es sein, dass die Brötchen in den Supermarktketten nur ein Drittel kosten wie in der alteingesessenen Bäckerei nebenan? Da die Besitzer der bekannten Discounter *Aldi* und *Lidl* zu den Superreichen in Deutschland zählen, darf man annehmen, dass sie nicht bloß karitativ motiviert sind. Offenbar geht es diesen Multi-Milliardären nicht in erster Linie darum, dass sich die Ärmsten in diesem Land noch ihr täglich' Brot leisten können. Das Gegenteil ist der Fall: knallharter Wettbewerb in Aktion. Mit Hilfe ihrer dominierenden Marktstellung diktieren sie die Preise bei den Herstellern – auch in Deutschland.

Einen Einblick in die Welt der Niedriglöhne lieferte Günter Wallraff vor drei Jahren, als er verdeckt bei einem Backwaren-Zulieferer von *Lidl* arbeitete<sup>3b</sup>.

3a) Weitere Informationen dazu in den Büchern von Hans-Ulrich Grimm sowie z.B. im WDR-Beitrag „Was versteckt sich in unserem Brot“ [wdr.de/tv/quarks/sendungsbeitraege/2011/0215/003\\_brot.jsp](http://wdr.de/tv/quarks/sendungsbeitraege/2011/0215/003_brot.jsp) oder bei [www.food-detektiv.de/zusatzstoffe.php](http://www.food-detektiv.de/zusatzstoffe.php).

3b) Für eine kurze Reportage darüber bei YouTube eintippen: „Günter Wallraff undercover: Wo Arbeit weh tut“.

3c) <http://www.zeit.de/2008/19/Wallraff-19>

Nach dem Lesen seiner in *ZEIT-Online* erschienenen Reportage<sup>3c</sup> verändert sich der Blick auf billiges Brot aus dem Supermarkt: mangelnde Arbeitssicherheit, Dreck, Schimmel, Niedriglöhne, die allzeit um sich greifende Angst vor Kündigung und die sonstigen Arbeitsumstände, die eher an die Dritte Welt erinnern als an ein Industrieland, das sich seiner sozialen Errungenschaften rühmt, passen so gar nicht in das Bild vom Frühstück mit frischen Semmeln und duftendem Kaffee. Die Vorstellung, dass andere wie Sklaven malochen, ertragen wir nur, wenn dies ganz weit weg passiert – am besten auf einem anderen Kontinent!

Wenn ein Brötchen nur 10 Cent oder weniger kostet, gibt es *Gründe* dafür. Obwohl Wallraffs Bericht sich auf die miserablen Arbeitsbedingungen in der Backfabrik konzentriert, ist uns schwer zu erraten, dass sich der enorme Preisdruck auch auf die Qualität der Erzeugnisse auswirkt. Da die Fabrik *Lidl* europaweit beliefert, müssen die Aufbackbrötchen haltbar gemacht werden. Zusätze gegen Schimmelbildung kommen einem in den Sinn und man beschließt, dankbarer zu sein, wenn man beim nächsten Mal für ein tatsächlich frisches Brötchen, gerade dem Backofen entnommen, 25 oder 30 Cent bezahlen *darf*.

### Gifteinsatz und „Bananenrepubliken“

Die auf der Nordhalbkugel beliebteste Südfrucht, die Banane, kann nicht unerwähnt bleiben, wenn es um Nahrungsmittel geht, die bei uns billig sind, weil anderswo Menschen unter sklavenähnlichen Umständen schufteten. Seit etwa 100 Jahren

kontrollieren drei amerikanische Konzerne den internationalen Bananenhandel: Dole, Del Monte und Chiquita. Die Art und Weise, wie sie die Herstellerländer in Lateinamerika beliebig nach ihrer Pfeife tanzen ließen, prägte den Begriff „Bananenrepublik“. Sie bestochen Regierungen und eigneten sich riesige Ländereien an. Bestrebungen, der ländlichen Bevölkerung durch eine Landreform zu einem eigenständigen Einkommen und Unabhängigkeit zu verhelfen, wurden auf diese Weise im Keim erstickt.

Sogar in einem so genannten Schwellenland wie Brasilien malochen Tagelöhner auf den Bananenplantagen für nur drei Euro am Tag. Und wo immer Monokulturen in industriellem Maßstab betrieben werden, sind Gifte zur Schädlingsbekämpfung nicht weit – auch bei der Bananenerzeugung. Beispielsweise wurde in Nicaragua bis Ende der 1970er Jahre gegen Wurmbefall das Mittel *Nemagon* flächendeckend versprüht, obwohl bekannt war, dass schon geringe Mengen Sterilität, Lungen-, Nieren- und Leberschäden auslösen. Die Zahl der Opfer des Gifteinsatzes summierte sich auf rund 22.000!

Auch der deutsche Chemieriese Bayer ist mit von der Partie der Giftskandale. Das Spritzmittel *Nemacur* wurde auf Bananenplantagen auf der philippinischen Insel Mindanao aus der Luft versprüht. Bei vielen Einheimischen, die dem Sprühangriff schutzlos ausgesetzt waren, führte dies unter anderem zu Schwindelgefühlen, chronischem Durchfall, Hautausschlägen, Asthma und Krebs. Babys kamen missgebildet und krank auf die Welt. Und trotz-

dem wurde das Gift noch jahrelang weiter vertrieben<sup>4</sup>.

## **Tödliche „Pflanzenschutzmittel“**

Die Weltgesundheitsorganisation WHO hat berechnet, dass jedes Jahr mehr als zwei Millionen Menschen durch den Einsatz von Pestiziden sterben. Gefährdet sind nicht nur die Menschen in den Entwicklungsländern, sondern auch in Europa.

Wer kümmert sich schon um die vielen Tausend Wanderarbeiter, die auf Gemüsefeldern und Obstplantagen z.B. im Süden Spaniens für Hungerlöhne ihre Gesundheit riskieren?

Das Problem ist die industriell betriebene Landwirtschaft. In Plastikfolien verhüllte Gemüsefelder soweit das Auge reicht – „Mar del Plastico“ wird die Gegend ums südspanische Almería von den Einheimischen genannt, „Plastikmeer“. Die Fernsbilder aus Spanien, das vorschnell als Quelle der EHEC-Epidemie verdächtigt wurde, brachten es uns wieder zu Bewusstsein: Der Salat, den wir

im Supermarkt kaufen, die Gurken, die Tomaten, die Erbeeren – sie werden nicht in Gärtnereien großgezogen, sondern stammen aus überdimensionierten Agrarfabriken, einige so groß wie ein halber Landkreis<sup>5</sup>. Mit 35.000 Quadratkilometern Fläche ist Almería die größte Konzentration von Intensivkultur weltweit und genau so groß wie ganz Baden-Württemberg.

Das Ziel heißt nicht nachhaltige Bewirtschaftung der Felder, sondern Maximierung des Gewinns. Ein einziger Schädling kann eine ganze Jahresbilanz gefährden; deshalb werden sicherheitshalber lieber mehr Pestizide versprüht als zu wenig.

Und zur Ernte kommen billige Helfer, viele sind Migrant\*innen aus Afrika. Ein Großteil ist illegal im Land. Das ist kein Hindernis, sondern praktisch. Wer jederzeit abgeschoben werden kann, hat keine Rechte und ist leicht auszubeuten. Arbeit verkommt zu einem bloßen Kostenfaktor.

Wer glaubt, all dieser Agrar-Größenwahn spiele sich zufällig ab, irrt gewaltig. Nein, es ist

gewollt, gefördert mit zig Milliarden Euro an Agrarsubventionen aus der EU. Diese Hilfen kommen nur vordergründig den Bauern zugute. Hauptsächlich profitieren davon große Nahrungsmittel-Konzerne, weil damit die Preise niedrig gehalten werden und sie ihre Produkte auch in ärmeren Ländern absetzen können.

Wenn von der EU subventioniertes Milchpulver z. B. in afrikanischen Ländern billiger angeboten wird als die von den Bauern vor Ort erzeugte Milch, kann sich jeder die Folgen ausmalen. Die ortsansässigen Bauern verlieren ihre Existenz.

## **Was können wir noch kaufen?**

Die Liste mit wahnwitzigen Zuständen bei der Herstellung von Lebensmitteln ließe sich beliebig fortsetzen. Das Handlungsmuster ist immer ähnlich: Ein Lebensmittel wird von global operierenden Konzernen als Rohstoff zur Gewinnmaximierung missbraucht. Die Erzeugung von ausreichend Nahrung – seit Jahrtausenden eine ganz grundlegende Überlebens-

4) <http://www.cbgnetwork.org/853.html> und „Bananenbaron stieg zum Landwirtschaftsminister auf“ [cbgnetwork.org/Übersicht/Zeitschrift\\_SWB/SWB\\_2003/SWB\\_04\\_2003/Philippinen/philippinen.html](http://www.cbgnetwork.org/Übersicht/Zeitschrift_SWB/SWB_2003/SWB_04_2003/Philippinen/philippinen.html).

5) Der Film „We feed the world“ ist uneingeschränkt empfehlenswert zur Vertiefung des Themas. Preis übers Internet zwischen 10 und 12 Euro. Das Buch zum Film, Untertitel – passend zur heutigen Depesche: „Was uns das Essen wirklich kostet!“ Orange Press, 32 Seiten, ISBN 978-3-936086-26-3, Euro 20,-. Tolles (!) kostenloses Material für Schulen/Schüler gibt es hier: <http://www.essen-global.de/schule.html>

6) Top empfehlenswertes Buch von Klaus Werner-Lobo: „Uns gehört die Welt“, 288 S., Taschenb. 8,95 ISBN: 978-3-423-62452-7. <http://unsdiewelt.com/>

Plastikfolien-Gewächshäuser soweit das Auge reicht: Die Region ums südspanische Almería ist mit 35.000 Quadratkilometern Fläche das größte zusammenhängende Gebiet von Intensivkultur weltweit. Dort werden 80 Prozent des spanischen Exports produziert.



Fertigkeit eines jeden Gesellschaftssystems – verliert dabei ihre ursprüngliche Zielsetzung und wird in die Zwangsjacke von Angebot und Nachfrage gezwängt; die Gesetze der Rohstoffbörse bestimmen den Preis.

Angesichts der Zustände, wie wir sie vorfinden, fragt man sich, was wir tun sollen. Kann ich mir in Zukunft Schokolade noch leisten, wenn nicht Kinderklaven die Kakaobohnen an der Elfenbeinküste ernten, sondern Arbeiter mit einem angemessenen Lohn, der ihnen zusammen mit ihren Familien ein Leben auf mitteleuropäischem Standard ermöglicht? Und was geschieht, wenn die Landarbeiter auf den Bananenplantagen in Brasilien so viel verdienen, dass sie sich ein Auto leisten können? Wird dann ein Kilo Bananen bei uns 10 Euro kosten?

Es ist schon einiges gewonnen, wenn wir anfangen, uns klar zu machen, dass gute Lebensmittel etwas kosten, dass ein Wert einen Preis hat, bevor man von „preiswert“ reden kann. Wer immer nur billig um jeden Preis einkauft, läuft Gefahr, zumindest langfristig Krankheit, Umweltzerstörung, Sklaverei und Abhängigkeit von Großkonzernen zu bekommen.

Wenn man etwas gegen die Auswüchse der globalen Ernährungsindustrie tun will, sollte man sich die Faustregel zu eigen machen, Lebensmittel aus regionaler Herkunft zu bevorzugen. Lange Transportwege, möglicherweise aus Übersee, bringen immer eine höhere Belastung für die Umwelt mit sich. Nahrungsmittel aus ökologischem Anbau versprechen, dass keine Pestizide oder andere Gifte verwendet wurden und

dass Tiere artgerecht gehalten werden. Trägt ein Produkt das „Fair Trade“-Siegel, kann man davon ausgehen, dass keine Kinderklaven bei der Herstellung eingesetzt worden sind.

### **Bioläden – eine Einrichtung für Reiche?**

Wer direkt beim Bauern oder im Bioladen einkauft, muss in der Regel mehr bezahlen als bei den bekannten Discounter-Ketten. Vorbehandelte, mit Konservierungsstoffen haltbar gemachte Nahrungsmittel sind eben erfahrungsgemäß – in Euro und Cent ausgedrückt – billiger als vergleichbare Produkte aus dem Bio-Anbau.

„Kann ich es mir überhaupt leisten, meine Lebensmittel im Bioladen zu kaufen?“, dürften sich viele von uns schon mal gefragt haben. Preisvergleiche sind Teil unseres Handelns. Wir haben gelernt zu kalkulieren. Wer liest nicht ab und zu die Werbeblättchen, die uns immer zum Wochenende die Briefkästen verstopfen, und durchsucht sie nach sog. „Schnäppchen“. Wo bekomme ich das Meiste für mein Geld, wie viel muss ich für Grundbedürfnisse wie Wohnen und Essen ausgeben und wie bleibt möglichst viel für andere „Investitionen“, beispielsweise ein Auto oder Möbel, übrig? Diese und ähnliche Überlegungen bestimmen unser Leben.

Was könnte uns motivieren, unser Einkaufsverhalten zu ändern – und entgegen aller Bedenken, mehr für ethisch produzierte und gesunde Lebensmittel auszugeben? Mehr Wissen führt zu anderen Kaufentscheidungen, als wir sie bisher gefällt haben. Mehr Wissen bedeutet auch ein höheres Niveau

an Verantwortung. Die Informationen in diesem Artikel sollen ein Anstoß sein, sich neues Wissen anzueignen, zum Beispiel aus Büchern, auf die wir uns hier beziehen. Als zusätzliche Quelle wird die überarbeitete Neuauflage des Buches „Uns gehört die Welt“<sup>6</sup> empfohlen. Der Autor Klaus Werner-Lobo setzt sich darin mit der Globalisierung und der Macht der Konzerne auseinander.

*Naturland*, eine seit vielen Jahren bestehende Organisation zur Förderung umweltfreundlicher Anbaumethoden, liefert nicht nur aktuelle Informationen, sondern hat auch einen Themenschwerpunkt zu Fisch und Meeresfrüchten aus ökologischen Aquakulturen.

Andere Organisationen wie z.B. *Greenpeace* berichten über die Herkunft von Nahrungsmitteln und die Art und Weise ihrer Herstellung. Die meisten der in den erwähnten Quellen erhältlichen Informationen haben noch nicht ihren Weg in die „normalen“, dem Mainstream verpflichteten Medien gefunden. Je mehr Menschen sich aber individuell darum kümmern und eine bewusste Kaufentscheidung tätigen, desto mehr wird ethisches Kaufverhalten zum neuen Mainstream, und eines – hoffentlich baldigen – Tages vielleicht sogar zu einer neuen Normalität.

Der Autor **Hans Bschorr** ist 56 Jahre alt und arbeitete 12 Jahre lang als Reporter und Redakteur beim Bayerischen Fernsehen mit dem Schwerpunkt Landespolitik. Seit Mitte der 1990er Jahre ist er als freischaffender Journalist und Filmmacher tätig, spezialisiert auf Umweltthemen und neue Energien.