

ERNTEDANK



Leben(s)Mittel Früchte der Gerechtigkeit

Arbeitshilfe zum Erntedank • 2. Korintherbrief 9, 6-15



Kirchlicher Dienst
auf dem Lande

Informationen
Materialien
Gottesdienst



Haus kirchlicher Dienste
der Ev.-luth. Landeskirche Hannovers

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	1
Früchte der Gerechtigkeit	
Gedanken zum Predigttext am Erntedankfest	2
Leben (s) Mittel	
Gedanken zu einer christlichen Lebensmittelethik	6
Beliebig austauschbare Massengüter oder Lebensmittel	12
Tiere, Tierschutz und Lebensmittel	
Nutztierhaltung und Fleischproduktion	16
Gastkommentare: Gedanken zu Erntedank	
Heike Götz, <i>NDR Landpartie</i>	19
Carl-Albrecht Bartmer, <i>Präsident, Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG)</i>	20
Ernährung im Wandel der Zeiten	22
Hofläden, Wochenmarkt, Direktvermarktung	26
Fleisch in der Ernährung	
Fleisch zwischen Mythos und Discountware	27
Der Kampf gegen den Hunger wird auf dem Land entschieden	31
Ernährung und soziale Gerechtigkeit	34
Autoren	36
Und wenn sie doch einmal Hilfe brauchen...	37



Haus kirchlicher Dienste
der Ev.-luth. Landeskirche Hannovers

Erntedank 2010

Herausgeber: Haus kirchlicher Dienste der
Evangelisch-lutherischen Landeskirche Hannovers

Verantwortlich: Kirchlicher Dienst auf dem Lande (KDL)

Pastor Karl-Heinz Friebe, (V.i.S.d.P) Dipl.ing.agr. Götz Schumacher

Hausanschrift: Archivstraße 3, 30169 Hannover

Postanschrift: Postfach 265, 30002 Hannover

Fon: 0511 1241-475 **Fax:** 0511 1241-499

E-Mail: laendlicher.raum@kirchliche-dienste.de
www.kirchliche-dienste.de

Satz und Layout: Volker Tellermann

Druck: Haus kirchlicher Dienste

gedruckt auf Recycling-Papier aus 100% Altpapier

Auflage: 1600 **Ausgabe:** 2010

Artikelnummer: 563010

Wir danken für das freundliche Einverständnis zum Abdrucken der Bilder

Fotonachweis: Seite 17,18,28,29,30 Archiv KDL; Seite 32 Onno Bock; Seite 9,10,22,23,24,34, 35 fotolia; Seite 16,17

Friebe; Seite 6 Lüdeke; Seite 12,13,14,16,21,23 Schumacher; Seite 31,33 VEN

Redaktioneller Hinweis: Die namentlich gekennzeichneten Texte geben die Meinung der jeweiligen Autoren wieder.



VORWORT

FRÜCHTE DER GERECHTIGKEIT SIND LEBEN(s)MITTEL

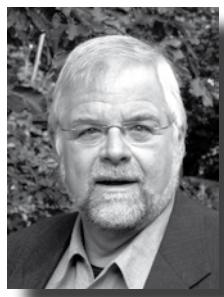
Beim Lesen des für das Erntedankfest 2010 vorgeschlagenen Predigttextes sind wir bei dem Wort von den „Früchten eurer Gerechtigkeit“ aufmerksam geworden.

Früchte der Gerechtigkeit, dabei kann es sich nur um die Mittel zum Leben handeln. Es geht um das Leben, um das Überleben um die Existenz. In dem Predigttext um die Existenz einer ganz bestimmten Gruppe. Die junge Gemeinde, die sich nach Ostern in Jerusalem gebildet hat. Sie benötigen Mittel zum Leben. Die dort geleistete handfeste materielle Unterstützung setzt eine doppelte Energie frei. Die Verantwortung der Menschen füreinander, auch wenn sie sich nicht persönlich kennen, kommt als christliche Aufgabe in den Blick und das daraus resultierende Lob Gottes.

In Jerusalem waren die Früchte der Gerechtigkeit, das christlich, solidarische Handeln, das wachsen wird, wie Früchte wachsen. Wir haben uns davon leiten lassen, um in diesem Heft zum Erntedankfest 2010 den Gedanken von den Mitteln zum Leben, den Lebensmitteln unter dem Gedanken der Gerechtigkeit zu thematisieren.

Lebensmittel sind existentiell wichtig für alle Menschen auf der Welt, und dürfen niemanden vorenthalten oder entzogen werden. Ein Lebensmittel scheint demzufolge mehr zu sein, als die reine Nahrung, oder gar ein „Nährmittel“. Die ethische Diskussion um die landwirtschaftliche Produktion von Lebensmitteln ist im letzten Jahr wieder sehr intensiv geführt worden, es ging und geht dabei um die Fragen der Tierhaltung, um den Anbau von nachwachsenden Rohstoffen für die Energieerzeugung im Verhältnis zur Lebensmittelproduktion und um die Preise, die Landwirte und Bauern für ihre Produkte erlösen können oder brauchen. Parallel dazu geht die Entwicklung dahin, dass sehr viele Menschen hier bei uns von der Erzeugung von Lebensmitteln immer mehr entfremdet sind und sich ihr Bild von einem „guten“ Lebensmittel kaum noch aus eigener Erfahrung machen können. Dem werden wir in diesem Heft nachgehen.

Die Lebensmittel werden am Erntedankfest deutlich sichtbar auf den Altären unsrer Kirchen liegen. Wir wünschen Ihnen und Ihren Gemeinden ein gesegnetes Fest zum Erntedank und hoffen, dass unser Heft für Ihre Arbeit in den Gemeinden hilfreich sein kann. ■



Pastor
Karl-Heinz Friebe



Dipl.-Ing. agr.
Götz Schumacher

PS: Der Kirchliche Dienst auf dem Lande hat ein neues Logo!!

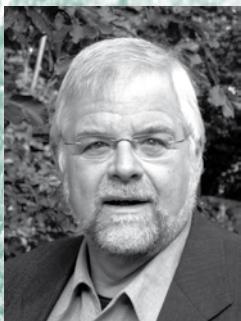


Kirchlicher Dienst
auf dem Lande

FRÜCHTE DER GERECHTIGKEIT

Gedanken zum Predigttext am Erntedankfest

2. Kortintherbrief 9, 6-15



Ich stelle mir die Gottesdienstbesucher am Erntedankfest vor.

In Stadt und Land.

Sie kommen in die Kirche, und freuen sich auf diesen Gottesdienst. Nur wenige von ihnen werden von dem Kasus Erntedank überrascht sein. Fast alle wissen, was es für ein Tag ist und kommen gerade deshalb. Fast alle verbinden Positives mit diesem Tag, ein Gefühl der Dankbarkeit und Freude. Fast alle freuen sich auf die festlich geschmückte Kirche, auf den Altar, der an diesem Tag ganz besonders aussieht: dieses mal wirklich wie ein Tisch. Auf ihm und vor ihm sind die Erntegaben ausgebreitet. Brot, Getreide, Kartoffeln und Zuckerrüben, Obst und Gemüse, Blumen (manchmal sogar eine Mettwurst und ein Stück Schinken).

Einige kommen in diesen Gottesdienst, weil er für sie in besonderer Weise wichtig ist. Dieser Tag „Erntedank“ und dieser „Fest-Gottesdienst“: Sie sind beruflich in der Landwirtschaft beschäftigt, sind Bauern und Landwirte, betreiben Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft und Tierzucht oder sie ernten in ihren privaten Gärten hinter dem Haus und in der Schrebergärten in der Stadt.

Sie alle wissen: heute ist Erntedank. Sie erheben sich wertschätzend von ihren Bänken, wenn die Erntekrone in die Kirche getragen wird. Sie wissen, nichts von dem, was sie ernten konnten, ist zufällig da, oder auf Grund alleiniger persönlicher Leistung und fachlichem Geschick. Sondern alles ist Geschenk, Ertrag in der Schöpfung Gottes, von der sie, von der wir ein Teil sind. Sie kommen, um zu danken, sie kommen um zu loben, sie kommen, um gottesdienstlich zu feiern, mit schönen Liedern („Wir pflügen und wir streuen den Samen auf das Land..., EG 508), mit Posaunen, Orgel, Gitarren und Chor....

...womit sie nicht rechnen, ist der Predigttext für dieses Jahr

Predigttext **Erntedankfest 2010**

2. Korintherbrief 9, 6-15

6 Ich meine aber dies: Wer da kärglich sät, der wird auch kärglich ernten; und wer da sät im Segen, der wird auch ernten im Segen. 7 Ein jeder, wie er's sich im Herzen vorgenommen hat, nicht mit Unwillen oder aus Zwang; denn einen fröhlichen Geber hat Gott lieb. 8 Gott aber kann machen, dass alle Gnade unter euch reichlich sei, damit ihr in allen Dingen allezeit volle Genüge habt und noch reich seid zu jedem guten Werk; 9 wie geschrieben steht (Psalm 112,9): „Er hat ausgestreut und den Armen gegeben; seine Gerechtigkeit bleibt in Ewigkeit“. 10 Der aber Samen gibt dem Sämann und Brot zur Speise, der wird auch euch Samen geben und ihn mehren und wachsen lassen die Früchte eurer Gerechtigkeit. 11 So werdet ihr reich sein in allen Dingen, zu geben in aller Einfalt, die durch uns wirkt Danksagung an Gott. 12 Denn der Dienst dieser Sammlung hilft nicht allein dem Mangel der Heiligen ab, sondern wirkt auch überschwänglich darin, dass viele Gott danken. 13 Denn für diesen treuen Dienst preisen sie Gott über eurem Gehorsam im Bekenntnis zum Evangelium Christi und über der Einfalt eurer Gemeinschaft mit ihnen und allen. 14 Und in ihrem Gebet für euch sehnen sie sich nach euch wegen der überschwänglichen Gnade Gottes bei euch. 15 Gott aber sei Dank für seine unaussprechliche Gabe!

Ut Paulus sien 2. Brief an de Christen in Korinth 9, 6-15

6 Dat meen ik wiss: Wokeen dünn sait, de kann ok nich veel ünner de Seeßel (Sense) kriegen, wenn he meihn will. Man de, de mit vulle Hannen utsait, de kriggt dat duusendgenug weer. 7 Jedereen mag so vööl geven, as he will un kann, man nich tegen sein Sinn un umdat he meent, he mutt dat. Dat is so: De van Harten geven deit, den mag Gott lieden. 8 Gott kann geven, dat jo Segen över Segen tokummt. So, da ji jümmer un van allens mehr as 'noog hebbt un ok noch mit vulle Hannen weggeven könnt. 9 Jüstso heet dat doch al in'n Psalm: „He sülvst hett utdeelt un de armen Lüüd nich vergeten. Wat he deit, is recht - jümmer un eewig.“ 10 Gott gifft den Buurn dat Saatgood to saihen un ,noog Brood to'n Eten. Un disse Gott gifft ok jo Saat un lett dat wassen un groter warden, so dat ok ji immer mehr dat Rechte doot. 11 Un denn sünd jo riek 'noog un könnt geern geven – wo jümmer jo dat ok geiht. Un wenn wi dat wiss geern doot, denn ehrt wi dor Gott mit, denn he freut sük över uns' Dank. 12 Soveel is man kloor: Dat, wat ji geven, soll nich bloot helpen, dat de Heiligen dat an nix fehlt. Nee, se brengt ok veel Lüüd dorts, dat se Gott de Ehr geven un em Dank seggen. 13 Wenn disse Deenst daan ward, denn priest se dor Gott för, dat ji jö för dat Evangelium van Christus vull un ganz insetten doot un jo dat rein nix utmaakt, dat ji mit ehr un all tohoop deelen. 14 Wenn se för jo beden, denn denken se an jo un legen nah jo, denn se könnt Gott sien groote Gnaad an jo aflesen. 15 Mi fehlen de Woorden för dat, wat Gott daan hett un deit – ik kann bloot noch danken.

Aus: Platteutsch Lekcionar; Herausgegeben von Anita Christians-Albrecht; Burgdorf 2004



Es geht gar nicht um Dank. Es geht gar nicht um Lob. Nicht um Natur und nicht um Ernte von Früchten und Getreide. Auch wenn Bilder aus der Landwirtschaft verwendet werden, geht es nicht um Landwirtschaft und Garten. Es ist ein ermahnder, oder vielleicht besser, ein diakonischer Text. Mit einer flammenden Rede, -zugegeben-, einer guten Rede, fordert Paulus die Gemeinde in Korinth auf, dem Beispiel anderer Gemeinden zu folgen und für die Jerusalemer zu sammeln. Von dem wenigen, was sie haben, freiwillig noch etwas abzugeben, weil es andere gibt, die noch weniger haben als sie selbst in Korinth. Es geht um Geld, um eine Sammlung, um eine Kollekte – nicht um Erntedank...

...Die Gemeinde wird von diesem Predigttext überrascht sein.

Auch mit diesem Predigttext muss klar werden: heute feiert die Kirche Erntedank. Der Gottesdienst und die Predigt müssen davon bestimmt sein. Das gesamte Erntedankfest, mit seiner schönen Kirche, dem besonderen Schmuck und allem anderen „Drumrum“ ist als „Gesamtpaket“ schon eine Predigt. Eine Predigt über den ersten Artikel des Credo. Es kommt die Schöpfung in den Blick, die Gaben der Natur und der Schöpfer des Ganzen, Gott. Die geschmückte Kirche und was in ihr steht und was in ihr klingt, wird den Gottesdienstbesuchern helfen, sich ihr Bild von Erntedank zu erschließen, das ganz unterschiedlich sein wird. Unterschiedlich in Stadt und Land. Anders für den, der in der Landwirtschaft arbeitet, als für den, der die landwirtschaftlichen Produkte ausschließlich konsumiert, isst. Es sind unterschiedliche Bilder, die sich auftun. Bilder von Leben und Natur, Frost und Hitze, Saat und Ernte, Pflanzen, Tieren, Menschen und Lebensmitteln, die zu schmecken und zu riechen sind. Es ist die Freundlichkeit Gottes zu spüren. „Kommt, seht und schmeckt, wie freundlich der Herr ist“.

Die Freundlichkeit des Herren bringt die Gemeinde zusammen. Zusammen bei Brot und Wein, zusammen am Tisch, zusammen als Gruppe, die füreinander Verantwortung hat und Gemeinschaft erlebt.

In diesem Zusammenhang wird der Predigttext jetzt hilfreich. Er korrigiert ein Gefühl, eine Bewegung, die sich allein auf die Schöpfung als Werk Gottes konzentriert, die sich allein am Lob der Schöpfung festhält. Der in dieser Schöpfung handelnde Mensch kommt in den Blick, mit der Verantwortung, die er hat.

Ich will mich von den einzelnen Bildern des Predigttextes leiten lassen und mit ihnen spielen, wohlwissend, dass Erntedank und die Kollekte für Jerusalem sich nur beiläufig berühren.

Es geht um Gerechtigkeit! Um den Dank Gottes für die Fülle seiner Gaben. Um das Bewusstsein, dass Überfluss und / oder Mangel durch unsere Hände gehen. Es sind die Früchte der Gerechtigkeit, die die Menschen leben lassen. Und so sehe ich diese Bilder:

Wer kärglich sät, der wird auch kärglich ernten, und wer da sät im Segen, der wird auch ernten im Segen.

Ein Bild, das jeder Bauer und Landwirt kennt und auch jedem, der nicht mit der Landwirtschaft zu tun hat, schnell einleuchten kann. Das Bild von der Saat und dem Saatgut. Und dennoch ist es ein anstößiges, leicht misszuverstehendes Bild. Auf verschiedenen Ebenen.

Nicht immer entscheidet die Kärglichkeit oder die Fülle der Saat und der daraus erzielte Ertrag bei der Ernte über den Ertrag, der am Ende für den bäuerlichen Betrieb und die Familie zu erzielen ist. Landwirtschaftliches Handeln hatte in den vergangenen Jahren durch marktwirtschaftliche Prozesse nicht den Erfolg, den die Betriebe für ihre Existenz brauchten. Sie konnten ihre Produkte nicht zu dem Preis verkaufen, den sie wert waren.

Und „Viel hilft viel...“ ist ein alter Satz, der das Bild von der kärglichen Saat an die falsche Stelle rückt. Viel ist oft zu viel. Eine Ermahnung, die uns alle trifft. Die Konsumenten, die Käufer und Verbraucher von Lebensmitteln ebenso wie ihre Produzenten. In allem gilt es das rechte Maß zu halten: Im Einsatz von landwirtschaftlichen Produktionsmethoden und –mitteln, in der Tierhaltung und der Pflanzenzucht genauso wie in ihrem Gebrauch und Konsum. Von allem zu viel, zu jeder Zeit, an jedem Ort geht ganz einfach nicht, oder nur bei einigen wenigen auf Kosten anderer.

Einen fröhlichen Geber hat Gott lieb.

Der Gedanke der Fröhlichkeit des Gebers röhrt mich besonders an. Es geht dabei nicht um Zwang, es ist kein Unwille im Spiel, keine rechthaberische Ernsthaftigkeit. Es ist eine Fröhlichkeit, die sich daraus entwickelt, dass es ein Gegenüber gibt, die anderen Menschen. Die alle in dieser Schöpfung und von ihr leben. Als

Gemeinden und Gemeinschaften. Ich würde gerne davon lernen: Für den Stil unsere Auseinandersetzungen und der Gestaltung unserer Lebensräume, im Dorf, in der Stadt, in der Welt. Im Kontext des Predigttextes habe ich diesen Satz gefunden, der es auf den Punkt bringt: „*Nun aber vollendet auch das Tun, damit der Bereitschaft zum Wollen auch das Vollbringen entspricht nach dem Maß dessen, was ihr habt. Denn wenn der gute Wille da ist, so ist er willkommen nach dem, was einer hat, nicht nach dem, was er nicht hat (2. Kor.8, 11f)*“ In der Konfliktbewältigung, Managementtheorie, Gemeindebildung und Betriebsführung könnte es ein „Basissatz“ sein, geeignet für ein Leitbild.

Der dem Sämann Samen gibt...

Hier klingt ein uraltes Handeln (Pflicht und Recht) der Bauern an. Einen Teil der Ernte als Saatgut zurückzubehalten, eigenes Saatgut zu produzieren, um im nächsten Jahr wieder neu die Felder bestellen zu können. Mit ihren Tieren züchterisch sorgfältig umzugehen, um über Generationen gesunde Zuchlinien zu erhalten, so dass es den Tieren, die ihnen anvertraut sind, gut geht. Im Hof, auf der Weide und im Stall. Dieses Recht und diese Pflicht verlieren an Bedeutung. Man kann sagen es ist in Gefahr. Saatgut und Pflanzenschutzmittel sind mittlerweile „scheinbar technisch klug“ aufeinander abgestimmt, nur funktioniert die Nachzucht im Betrieb bei den Hybriden nicht mehr. Eine Ertragssteigerung geht mit einer Abhängigkeit von Saatzuchten einher.

Ihr werdet reich sein...

...Nicht reich an Gütern. Bei dieser Sammlung für Jerusalem ist die Menge des Geldes nicht das Entscheidende. Beantwortet wird die Frage, was denn eigentlich Reichtum ist. Die Fülle an Geld, Gütern und Eigentum, oder die Breite der Gemeinschaft und die sich daraus entfaltende Verantwortung und Solidarität. Es geht um die Einheit der Kirche ebenso, wie um das Gemeinwesen im Dorf, in der Stadt und im Stadtteil – und in der Familie: „...erwirb es, um es zu besitzen“ ist in bäuerlichen Familien ein ganz bekannter Satz. In unserem Grundgesetz schlägt er sich im Artikel 14,2 nieder: „Eigentum verpflichtet. Sein Gebrauch soll zugleich dem Wohle der Allgemeinheit dienen“.

Die Sammlung hilft nicht allein dem Mangel ab. „Wer teilt hat mehr...“

Wir lernen hier durch Paulus, dass wir durch abgeben nicht ärmer werden, sonder tatsäch-

lichen Gewinn machen. „Wer teilt hat mehr...“, diesen Satz haben wir einmal vor langen Jahren in der Evangelischen Jugend geprägt. Paulus bittet nicht um eine Abgabe aus dem Überfluss heraus, um etwas, was übrig ist. Ihm geht es um einen Ausgleich. Es ist ja nicht so, als würde die Gemeinde in Korinth reich sein und in ihrem Geld schwimmen. Sie ist arm, wie viele anderen der jungen christlichen Gemeinden auch, aber sie verbindet sich mit dem was sie hat, mit anderen, die ihre Gemeinschaft, Geschwisterlichkeit, Solidarität brauchen. Im regionalen und weltweiten Umgang mit den Gütern und Erntegaben dieser Welt eröffnen sich hier große Handlungsfelder.

Früchte der Gerechtigkeit

Das alles sind sie, die Früchte der Gerechtigkeit. Der sorgsame Umgang mit den Menschen, die uns anvertraut sind, die nahen und fernen, der Ausgleich und die Verteilung und damit der sorgsame, maßvolle Gebrauch der vorhandenen Güter. Nur ein paar Körner ergeben keine prachtvolle Ernte. Das heißt übertragen auf unser Miteinander in der Gemeinde und der Welt „das wir schon ein paar Körner zulegen müssen (Anm. des Red.: Zitat Olympische Winterspiele 2010).“ Was öffnet die Herzen? Menschen, die im Wesentlichen an sich denken, werden nicht erwarten können, dass andere sich ihnen öffnen, dass ein gemeinsames Leben in Gerechtigkeit und Frieden möglich sein wird.

Mittel zum Leben

Wir werden uns im Folgenden dieses Heftes von dem Bild und dem Gedanken der „Früchte der Gerechtigkeit“ leiten lassen. Dabei das Wort Früchte so wörtlich nehmen, das wir uns mit den Mitteln zum Leben auseinander setzen: den Lebensmitteln.

Der Altar ist schön und reichlich geschmückt. Brot liegt auf dem Altar, Weintrauben liegen dort und vielleicht steht auch eine Flasche Wein darauf. Feiern sie dieses Erntefest mit dem gemeinsamen Mahl in der Kirche. Feiern sie Abendmahl und brechen Sie das große „richtige“ (Schwarz /Vollkorn /Weiß) -Brot, öffnen Sie die Flasche Wein (oder Traubensaft) und füllen Sie sie sichtbar und deutlich in den Kelch. Die Gemeinde wird sehen und schmecken können wie, freundlich der Herr ist und dabei danken können für die Gaben der Ernte des Jahres 2010. ■

LEBEN (s) MITTEL

GEDANKEN ZU EINER CHRISTLICHEN LEBENSMITTELETHIK

Die Geschichte von den Heidschnucken

Wir halten eine kleine Heidschnuckenherde, meine Frau und ich. Wenn wir davon erzählen, was wir über das Jahr mit unseren Tieren erleben, die Freude die sie uns machen und auch manchmal die Sorgen, begegnet uns oft großes Erstaunen, freundliches Lächeln und eine gewisse (Hoch-)Achtung. Besonders in der Lammzeit, wenn viele kleine, schwarzlokige Lämmer mit ihren Müttern über die Wiese springen. Dann sind die „Achtungspunkte“ besonders hoch. „Och sind die süß! Diese süßen, kleinen, so knuddeligen Tiere!“ Und irgendwann kommt die unvermeidliche Frage. „Und was macht ihr damit?“.

„Schlachten, aufessen!“ ist unsere Antwort. Alle eben noch erworbenen Achtungspunkte sind meistens bei dieser Antwort zunichte, sie haben sich geradezu ins Gegenteil verwandelt. So merken wir oft: Ein Lebensmittel ist für ganz viele Menschen nichts, was im Urzustand anfassbar und erkennbar ist. Das Schnitzel aus der Truhe des Supermarktes - mit Plastikfolie überzogen - hat nie gelebt.



Es ist alles da,... ... und keiner merkt es wirklich!

Technikentwicklung (und das gilt auch für die Lebensmittelproduktion) hat mit der Überschneidung von unterschiedlichen Wissenskulturen zu tun, die nicht nur technisch zu begreifen ist, sondern sich in beständigen Wechselwirkungen mit vielen Kulturen (und Politiken und Interessen) entwickelt.

Technik hat in unserer Gesellschaft Institutionen geschaffen, die neben den wirtschaftlichen, staatlichen und gesellschaftlichen stehen. Solche Institutionen, die nicht mehr wirklich hinterfragt, sondern grundsätzlich als vorhanden vorausgesetzt werden, sind „warme“ Wohnung, Nahrung, Mobilität, Information (TV, Computer, Inter-net). Dass das in anderen Teilen der Welt ganz anders sein kann, wird nicht wahrgenommen.

Wir kaufen Lebensmittel und technische Produkte und nutzen sie ganz selbstverständlich, ohne uns über den Produktionsort und den Materialeinsatz und die produzierenden Menschen Gedanken zu machen. Mitteleuropäische Menschen sind von der Erstellung von Nahrungsmitteln immer mehr entfremdet. Die in Folie verpackte Putenbrust im Supermarkt erscheint unbedenklich und gesund, die gesunden Heidschnuckenlämmern auf der Wiese aber sind „süß“ und darum nicht essbar.

Wir akzeptieren, dass wir in allen Lebensmittelketten die gleichen Produkte bekommen und im Umkehrschluss viele andere Produkte eben nicht mehr. Versuchen sie einmal in einem normalen Supermarkt Mangold zu kaufen. Ich habe lernen müssen, dass es in ganz Deutschland nur eine Handvoll Einkäufer gibt, die diese Produktpaletten bestimmen, und dafür sorgen, dass wir nur eine immer gleiche Auswahl an Gemüse und Obst in den Regalen finden. Viele Apfelsorten des Alten Landes z.B. sind vom Aussterben bedroht, weil sie keiner mehr kauft, oder kaufen kann. Hier sind die Marktlücken und Nischen für die Direkt-Vermarktungen der Bauern oder Ökoläden, aber das bringt nicht genug Menge für alle.

Die Technik-Philosophie spricht dabei von „Hintergrunderfüllung“. Wir kaufen Lebensmittel billig bei Aldi oder teuer im Reformhaus und vergessen dabei leicht die geschäftlichen und technischen Institutionen, die dahinter stehen. Das führt zu einer Motivverschiebung. Nahrungsgewinnung wird für immer mehr (vor allen Dingen reiche) Menschen nicht mehr wichtig, sondern sie ist halt da.

Wenn man die Supermärkte Hannovers nicht mehr beliefern würde, wären sie in zwei Tagen leer und die Menschen in der Stadt würden beginnen zu hungern.

Billig ist auf Dauer teuer

Für Verbraucher stellt sich oft nicht die Frage, ob ein Lebensmittel preiswert ist, also ob es seinen Preis wert ist, sondern die Frage, ob das Produkt „billig“ ist. Die Beurteilung nach Qualitätsmerkmalen und weiteren Kosten findet bei „billig“ in der Regel nicht statt. Und das macht billige Produkte in Wirklichkeit teuer.

Diese Gedanken und Beurteilungskriterien sind auch auf Lebensmittel zu übertragen, auf ihre Produktion, ihren Kauf und ihren Verbrauch.

Es stellt sich die Frage nach den Kosten und den Werten. Das sind zwei ganz verschiedene Dinge. Nicht immer ist alles so viel Wert, wie es kostet, oder es kostet nicht so viel, wie es wert ist. Dem will ich nachgehen.

Kosten sind mehr als das, was bezahlt wird

Als Kosten für ein Produkt werden oft nur die Kosten verstanden, die ganz schnell und unmittelbar vom eigenem Konto abgehen oder aus der eigenen Brieftasche bezahlt werden. Dabei ist es sehr viel mehr. Kosten sind nicht nur das, was ich selbst bezahle, sondern auch immer das, was andere bezahlen müssen, damit ich es billiger bekomme. Oder gar das, was sie verlieren, damit ich es bekommen kann.

Dies ist beim Einkauf von Lebensmitteln zu bedenken. Wer zahlt die billige Milch wirklich? Was passiert mit den Teilen vom Huhn, die ich nicht kaufe und die in den Export gehen? Wie und womit werden die Fische in den Aquakulturen gefüttert? Wie viele Kilometer ist mein Jogurt auf der Straße? Wie werden die Tiere gehalten, die ich esse? Und - warum bekommen die Landwirte so wenig Geld für ihren Weizen, dass die Frage nach dem verheizen von Weizen immer wieder neu gestellt wird.

Werte sind was anderes als Kosten

Der Wert einer Sache und ganz besonders der Wert eines Lebensmittels wird nur zu einem ganz geringen Teil durch seinen Preis und seine Kosten bestimmt. Ganz andere Faktoren spielen dabei eine Rolle. Faktoren, deren Wahrnehmung einem ständigen Wandel unterliegen, die

von Erziehung, Wissen und Bildung, Herkunft und Lebensort, Zeitgeist und Entwicklung geprägt werden. So werden der Geschmack eines Lebensmittels, seine Inhaltsstoffe und die damit verbundene Gesundheit des Konsumenten unterschiedlich bewertet. Produkte können als „schick“ gelten, folgen dem Mainstream, egal was sie kosten und anderes ist „man“ nicht mehr (Arftensupp mit Snuten und Poten).

Ernährungsverhalten und Kundensouveränität

So selbstverständlich unser heutiges Ernährungsverhalten ist, so widersprüchlich zeigt es sich auch. Der Verbraucher pendelt zwischen preis- und qualitätsbewusstem Einkauf, zwischen anonymer Weltmarktware und Regionalerzeugnissen.

Die Inkonsistenz des individuellen Ernährungsverhaltens spiegelt sich in der Wahrnehmung und Einschätzung von Ernährungsrisiken wie-

der. Zur Zeit der BSE-Krise brach die Nachfrage nach Rindfleisch völlig zusammen. Nematoden im Fisch, Dioxin im Ei oder die Vogelgrippe haben temporär immer zu Konsumveränderungen geführt, jedoch nur kurz. Moderne Zivilisationsrisiken wie Rauchen, Alkohol, falsche und einseitige Ernährung, Stressbelastung, Verkehr oder Extremsportarten werden hingegen als alltägliche Begleiterscheinungen akzeptiert. Unser gesamtes Ernährungsverhalten ist geprägt von den Widersprüchen zwischen theoretisch hohem Gesundheitsbewusstsein und einem verharren in irrationalen Gewohnheiten.

Es gibt zu jeder Jahreszeit Käse aus Italien, Äpfel aus Neuseeland, Spargel aus Griechenland, Erdbeeren aus Israel, – von den heute gekauften Lebensmitteln stammt ein Großteil nicht mehr aus der eigenen Region, sondern aus dem Ausland oder Übersee. Diese Ergänzung des Speiseplans ist jedoch mit langen Transportwegen verbunden. Dies bedeutet mehr Verkehr, mehr Abgase, Lärm und Energieverbrauch, Belastung für Mensch, Tier und Natur. Zugleich gehen durch lange Transportzeiten Qualitäten verloren, wird das Leid von Tieren vor ihrer Schlachtung unnötig erhöht.

Lebensmittel: Sie sind Mittel für das Leben, biologisch wie theologisch

Wir haben heute wie früher - und immer - das Wort Lebensmittel wörtlich zu nehmen: Sie sind Mittel für das Leben, damit lebensnotwendig! Sie sind und enthalten Stoffe, die den Körper am Leben erhalten, seiner Ernährung dienen, dem Energiehaushalt Kräfte zuführen und durch besondere Stoffe und Elemente gesund erhalten. Kurz und knapp: Lebensmittel halten das biologische System Körper in Funktion. Fehlt etwas, fehlt dem Körper was. Über diese biologisch mechanische, fast technisierte Betrachtung hinaus ist ein Lebensmittel viel mehr:

Es ist als Grund-Nahrungsmittel dringend notwendig, um dem unmittelbaren Bedarf zu dienen.

Es ist darüber hinaus aber auch immer ein Genussmittel, und dient nicht allein nur zu Sättigung und Ernährung. Es geht um Geschmack

Arftensupp mit Snuten und Poten

Die Zutaten:

500 gr getrocknete Erbsen, 3 mittelgroße Zwiebeln, 3 Nelken, 500 gr gepökeltes Schweinfleisch (Pfötchen, Schweineschauze, Ohren)
Anm. der Red: mit den Schlachter des Vertrauens darüber reden,
1 Teelöffel getr. Majoran, 1 Teelöffel getr. Thymian, 1 Prise Salz,
klare Fleischbrühe.

Die Vorbereitungen:

Die Erbsen über Nacht in Wasser einweichen.

Zwei Zwiebeln schälen und würfeln, die andere Zwiebel ganz lassen und mit den Nelken bestecken.

Die Zubereitung:

Das Einweichwasser auf 1 Liter auffüllen und mit den Erbsen in einem grossen Topf mit der Brühe zum Kochen bringen. Eine kleingehackte und zwei mit Nelken besteckte Zwiebel in den Topf geben. Schweinfleisch unter kaltem Wasser abspülen und in die kochenden Erbsen geben. Aufkochen lassen und Majoran und Thymian dazugeben. Etwa 100 Minuten kochen lassen.

Die nelkenbespickte Zwiebel aus der Suppe nehmen. Das Schweinfleisch rausnehmen, wenn es weich geworden ist. Das Fleisch von den Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden. Erbsensuppe mit Salz abschmecken. Wer die Suppe etwas dicker möchte kann 20 Minuten vor Ende der Garzeit zwei - drei Kartoffeln in die Suppe reiben und unter mehrmaligem Rühren die Suppe fertig kochen.



und Kommunikation. Ein gutes Essen in der Familie, bei einer Einladung zu und von Freunden oder als gesellschaftliches Ereignis bei einem politischen Banket – immer ist das gemeinsame Essen dabei das Zeichen von Wertschätzung, Gastfreundschaft und Gesprächsbereitschaft, Kommunikation.

So ist es leicht zu verstehen, dass Lebensmittel auch immer in geistlich, spirituellen Zusammenhängen genannt und genutzt werden. Uns Christen natürlich ganz und gar bekannt und vertraut in der Feier des Abendmahls in unseren Gottesdiensten. Und die Speisegebote in der jüdischen Tradition spielen eine ganz entscheidende Rolle in der Identität des Volkes Israel.

Der Wert der Lebensmittel misst sich an ihrer biologisch menschlichen und zum anderen an seiner gesellschaftlichen Funktion und wandelt sich ständig. Theologisch denkend sind Lebensmittel die von Gott verliehenen Gaben und Möglichkeiten, das irdische Leben zu erhalten, die dabei aber zum Zentrum des Lebens, seiner wesentlichen Bestimmung, über die einfache biologische Funktion hinaus - zurückführen. Sie sind Mittel zum Leben. Und Leben findet gemeinsam statt, mit anderen Menschen, mit anderen Geschöpfen und mit Gott. Lebensmittel sind, egal in welcher Form und Zusammensetzung, Gaben Gottes. Sie sind durch Menschenhand gegangen, sind von Landwirten angebaut, von Bäckern und Schlachtern verarbeitet und in den Kitchens zubereitet. So liegen sie auf dem Tisch und in der Hand. Nie aber von selbst. Es gibt sie nur, weil es das Wunder der Schöpfung gibt, das sich der Mensch nicht selbst zu danken hat. Der Psalm 104 (siehe Arbeitshilfe 2009) ist eine begeisternde Beschreibung dieser Schöpfung, sehr lesenswert:

z. B. „du machst das Land voll Früchte,
die du schaffest.
Du lässt Gras wachsen für das Vieh
und Saat zu Nutzen den Menschen,
dass du Brot aus der Erde
hervor bringst.
dass der Wein erfreue des Menschen
Herz und sein Antlitz schön werde
vom Öl
und das Brot des Menschen Herz
stärke.“

Und es geht über die Gabe zur Ernährung hinaus. In den Lebensmitteln, den Mitteln zum Leben, erleben Christen, wie Gott sich ihnen unmittelbar zugewandt hat. Er ist präsent für die Menschen wie das „tägliche Brot“. „Ich bin das Brot des Lebens“, sagt Jesus. Wenn wir so im Vaterunser um unser täglich Brot bitten, bitten wir auch immer um die Nähe und um die Gemeinschaft mit Gott und Jesus Christus.

Ein kleiner historisch, biblischer Befund

Die Menschheitsgeschichte ist von Hunger und Hungersnöten geprägt, und so spielen im Alten und Neuen Testament Hunger und Durst und der entsprechende Umgang damit eine große Rolle. Sattsein und nicht Durst leiden müssen ist für viele Menschen auf der Welt überhaupt keine Selbstverständlichkeit. Was dabei nicht vergessen werden darf, - auch hier in Mitteleuropa war es bis vor ganz wenigen Generationen keine Selbstverständlichkeit.

Von Anfang an, von der Antike bis heute, durften sich die Regierenden der Aufgabe nicht entziehen, dafür zu sorgen, dass die Menschen zu essen haben, für die sie verantwortlich sind. Das Beispiel der ägyptischen Pharaonen ist wunderbar nachzulesen in den Josephsgeschichten, mit dem Traum von den sieben fetten und mageren Jahren und dem daraus folgenden Regierungshandeln. Bis heute wird diese humane Pflicht und Verantwortung nicht in allen Ländern und Regierungsformen wahrgenommen.

Das Alte und Neue Testament nehmen die leibliche Not der Menschen sehr ernst und die Beispiele sind drastisch und wurden verstanden: David durfte auf der Flucht vor König Saul die Schaubrote essen und die Jünger Jesus „ernteten“ Kornähren am Sabbat, ohne getadelt zu werden.

Zum Bedeutungsbereich der Dimension des Hungers gehört aber noch viel mehr! Er beschränkt sich nicht allein auf den körperlichen Mangel und die dadurch ausgelöste Entbehrungen. Hunger ist immer auch auf die Gebiete des geistigen und seelischen Lebens ausgedehnt. Hunger, oder eben Sattsein, hat auch immer mit Freiheit, Würde, Lob, Anerkennung, Wertschätzung, Gerechtigkeit und - wie wir heute wissen - mit Demokratie zu tun.

Die Seligpreisungen bei Matthäus verstehen Hunger als „ein Hungern und Dürsten nach Gerechtigkeit“ (Math. 5, 6). Gemeint ist die Gerechtigkeit Gottes, die die Selbstgerechtigkeit der Umwelt der Hungernden überwindet.

Äußeres Wohl und inneres Heil stehen in einem festen Zusammenhang. Wenn Jesus im Lukasevangelium als Anwalt der Armen und

darf. Die Kritik des Paulus an der Abendmahlspraxis in Korinth macht das sehr drastisch deutlich. Er kritisiert, dass die zu Christen gewordenen Diener und Sklaven zwar am spirituellen, kultischen Mahl teilnehmen durften, aber vom vorweg gehenden, satt machenden Essen ausgeschlossen waren.

Der Mensch lebt nicht vom Brot allein, das wissen wir, aber ohne Brot lebt er gar nicht. Das erleiden Viele.

Lebensmittel sind das Geschenk Gottes, in seiner Schöpfung im Prinzip reichlich angelegt und vorgesehen. Das heißt, wer mit Recht den Hunger in der Welt beklagt, muss auch sagen, wie weit Unvernunft und politischer Wille dahinter stecken, und nicht der Mangel an Nahrung, weil die Landwirtschaft dazu nicht in der Lage ist, dies bereitzustellen.



Hungernden bezeichnet wird (Lukas 1,53 im Lobgesang der Maria und Lukas 6,21 in den Seligpreisungen), wird dadurch deutlich, dass die damals vorherrschende Situation nicht akzeptabel war und das Gott für die Bedürftigen eintreten wird. Jesus beschreibt das als einen Ausblick auf den kommenden Tag Gottes.

Essen ist im Neuen wie im Alten Testament immer eine Gabe Gottes, die von den Menschen zwar täglich erbeten werden muss („...unser tägliches Brot gib uns heute“), die ihnen aber unter keinen Umständen vorenthalten werden

Lebensmittel müssen zubereitet werden,

gekonnt und fachlich gut und richtig. Mit einem Wissen, das erlernt worden ist und das weitergegeben werden muss. Das vernachlässigen wir gesellschaftlich straflich. Ich bin erschüttert, wie wenig heute gekocht werden kann und wie viel hauswirtschaftliche Bildung und Kenntnis verloren gegangen ist. Das scheint ein Grund für die vielen Kochsendungen im Fernsehen zu sein, die das Problem aber nicht beheben. Der Erfolg der Kochserien ist nicht davon abhängt,

dass all die Rezepte nachgekocht werden - dass geht in der Fülle gar nicht. Es geht viel mehr um Stellvertretung. Wie bei Actionfilmen und Krimis. Wenn ich den Akteuren zuschauе, habe ich schon genug „Genuss“, ohne mich selbst in Gefahr (oder an den Herd) zu begeben. Aber davon wir niemand satt.

Wir wissen von Menschen, die noch nie in ihren Leben eine Kartoffel geschält haben, die nicht wissen, dass in dieser erdigen Knolle so etwas wie Chips oder Pommes drin sein könnten. Ge-schweige denn, dass man sie kochen kann.

Die Gesellschaft wird immer ungebildeter in Ernährungsfragen.

Was brauchen wir eigentlich?

Diese Frage nach dem was wir brauchen, muss mit der ganz alten Frage verbunden sein, was wir uns leisten können. Als Kind musste ich von meiner Mutter lernen, das ich nur das ausgeben kann, was ich wirklich habe. Das war der pädagogische Grund für die Auszahlung von Taschengeld.

Was besitzen wir und was ist unser Eigentum? Das eröffnet sofort den Auftrag mit dem durch die Schöpfungsethik vorgegebenen sorgfältigen Umgang mit dem Vieh, der Sorgfalt und der Nachhaltigkeit in der landwirtschaftlichen Produktion im Umgang mit dem Boden und seinen Möglichkeiten, der sorgfältigen Nutzung des Wassers und des Erhaltes der Arten, der Biodiversität.

Unsere christliche Tradition bewahrt uns vor dem Trugschluss, dass sich etwas verbessert, wenn nur der andere zuerst anfängt. Wer als Erzeuger den Wert der Lebensmittel gesteigert wissen will, muss bei sich anfangen, Werte deutlich zu entwickeln und zu vermitteln. Dies verbirgt sich hinter der Einleitung zum neuen Nutzenprinzip: Wertschöpfung durch Wertschätzung.

Und, wer als Verbraucher in der Lebensmittelproduktion Werte, die ihm wertvoll sind, etablieren will, wird zu Würdigungsformen kommen müssen, die nachhaltig unseren Umgang mit Lebensmitteln wieder in der Werteskala nach oben ziehen. Schließlich haben wir mit dem Vaterunser von Christus selbst erst lernen müssen, dass die erste Bitte unserem täglich Brot gelten soll.

Und im Abendmahl, angesichts des Lebensmittels in Brot und Wein vertrauen und hoffen wir darauf,

- dass Gemeinschaft dort entsteht, wo wir Grenzen überwinden,
- dass Versöhnung sich nur einstellt, wo wir Schuld verdauen,
- und dass man nur dann mit Werten etwas anfangen kann, wenn man vorher zugesprochen bekommt, dass man selbst wertvoll ist.

Und das verleitet mich zu dem Satz, dass uns die Lebensmittel dann am meisten wert sind, wenn wir dahinter die Zugewandtheit eines Gegenübers erkennen können. Je anonymer die Lebensmittel werden, ihre Herstellung und ihr Verbrauch, je mehr werden sie nur noch Nahrungsmittel oder gar Fast Food – Futter - sein.

- **Eine Kuh ist schwarz-bunt und nicht lila.**
- **Und Milch ist ein Lebensmittel und nicht ein Medikament**
- **Deshalb wird die Lebensmittelproduktion nicht ohne Gesicht und Gewissen auskommen.** ■

BELIEBIG AUSTAUSCHBARE MASSENGÜTER ODER LEBENSMITTEL?



Heute Morgen am Frühstückstisch: Ich schlage den Regionalteil meiner Tageszeitung auf und was lese ich mal wieder? „Aktiver Protest zahlreicher Bürger eines kleinen Dorfes gegen den geplanten Neubau eines Maststalles im Außenbereich“.

Diese und ähnliche Meldungen, gerade in jüngster Zeit, machen mich wütend! Im speziellen Fall, weil ich die Familie kenne, die bauen will. Fachlich gute, redliche Landwirte, seit Generationen auf dem Hof beheimatet, abgewogen im Urteil und in der glücklichen Situation einer gesicherten Hofnachfolge. Doch was tun, wenn die nächste Generation so weit ist und „mit Übernahme droht“, der jetzige Betriebsleiter aber gerade erst 50 Jahre alt ist? Es ist schon gut, wenn das bisherige Einkommen ausreichte um Wirtschaften und Überleben zu können. Doch nun der junge Bauer, mit Frau und in absehbarer Zeit mit Nachwuchs; auch er möchte und muss für sich und seine künftige Familie ein ausreichendes Einkommen erwirtschaften – nur wie?

Gut ausgebildet wie er ist, setzt er auf eine Gewinn versprechende Betriebserweiterung. Da ein betriebliches Wachstum über mehr Fläche nicht möglich ist und der Markttrend für Hähnchenfleisch auf steigend steht, möchte dieser junge Unternehmer in die Veredlung einsteigen und einen Hähnchenmaststall bauen. Seine, oft erst vor einigen Jahren in das Dorf gezogenen Nachbarn, machen gegen ihn und seine Ideen mobil.

„Kritisches Hinterfragen, sogar Bürgerprotest kann ich noch nachvollziehen. Aber ich werde von Menschen im Dorf mittlerweile gemieden, sogar denunziert und beleidigt“, erzählte mir dieser Berufskollege als ich ihn unlängst beim Landhändler traf. Dieser Satz machte mich zuallererst wütend und hat mich anschließend sehr zum Nachdenken angeregt.

Welchen Bezug haben Menschen heute noch, auch in unseren Dörfern, zur Erzeugung unserer Lebensmittel, zur Urproduktion? Wie weit haben sie sich entfernt? Entfernt von den Gesetzen der



Natur und den Gesetzmäßigkeiten im Umgang miteinander. Welchen Stellenwert hat Landwirtschaft in einer Gesellschaft, die satt ist, mit all ihren Ansprüchen an Wohlstand, Freizeit und Natur? Unter welchen Zwängen arbeiten unsere Landwirtsfamilien in heutiger Zeit? Welche Alternativen gibt es für die landwirtschaftlichen Betriebe?

Landwirtschaftliche Betriebe sind mehr als reine Wirtschaftsunternehmen. Landwirte leben in und von der Natur, in erster Linie von den Pflanzen und Tieren. Die Bebauung und Bewahrung der Schöpfung, nachhaltiges Wirtschaften wird nicht nur beschworen, sondern ganz selbstverständlich von jeher gelebt. Diese Liebe zum Hof, die emotionale Bindung zu den Äckern, Weiden, Waldparzellen, die Sorge um die anvertrauten Tiere erlebe ich täglich, bei Gesprächen mit Berufskollegen, bei meiner Familie und mir. Schon unsere beiden Töchter (13 und 15 Jahre alt), - Teenies und an der praktischen Landwirtschaft nur eher beiläufig interessiert -, lieben ihre Heimat und sehen sich sehr bewusst in der Tradition ihrer Vorfahren, die nachweislich mehr als 600 Jahre auf unserem Hof erfolgreich gewirkt haben.

Traditionen, die auch zum Zwang werden können! In der Regel wird nicht nur ein schöner Grundbesitz, mit einem vielleicht sicheren Arbeitsplatz an die nächste Generation weitergegeben. Häufig hängen an den Höfen noch ein bis zwei Generationen Altenteiler, die der Betrieb mit ernähren muss.

3-30-60-90 ist ein Zahlenspiel, dass dieses Problem verdeutlichen kann: der 60 jährige Betriebsleiter möchte den Hof an seinen 30 jährigen Sohn übergeben. Der Enkel ist 3, der Opa ist 90 Jahre alt. Einkommen für drei bis vier Generationen, Unterhaltung oft historischer Gebäudesubstanz mit riesigen Dachflächen, Pflege großer Gärten und Hofflächen – nur allein der Gedanke an diese Leistungen können einen schon schwindelig werden lassen und dann noch ein Mehrgenerationenleben und -arbeiten unter einem Dach, in einem Betrieb. An Investitionen zum Erhalt vom Inventar und notwendigerweise in die Zukunft, an Rücklagen ist bis jetzt noch gar nicht gedacht!

Auf der Erlösseite kämpfen wir Landwirte seit Jahren mit sinkenden Preisen für unsere Erzeugnisse und steigenden Kosten für unsere Produktionsmittel, wie Futter, Dünger, Pflanzenschutz, Technik, Energie, Arbeit um die Wesentlichen zu nennen. Betriebswirtschaftliche Auswertungen einiger südostdeutscher Ackerbaubetriebe machen es deutlich: Errechnet wurden die

Vollkosten eines Hektars Winterweizen und die realisierten Verkaufserlöse. Unterstellt man rechnerisch einen Pachtansatz von nur 400,- € -deutlich mehr wird bezahlt-, ist der Saldo der Ernte 2009 negativ!

Ausgleichszahlungen der EU werden daher zur Existenzsicherung der meisten landwirtschaftlichen Betriebe dringend benötigt. Derzeit werden sie aber an immer neue Auflagen gebunden und in der mittelfristigen Planung deutlich umverteilt und damit für die Betriebe gesenkt. Ausgleichszahlungen, die als Ausgleich für Mehrleistungen der Landwirtschaft in Natur-, Umwelt- und Landschaftsschutz bezahlt werden, die preiswerte Nahrungsmittel für uns Konsumenten und die Ernährungsautonomie der EU subventionieren. Diese Ausgleichszahlungen waren noch nie ein Geheimnis. Durch die Veröffentlichung im Internet führen sie heute zu Neiddiskussionen mit Menschen, die meist gar nichts über unsere Agrarpolitik wissen, oder wissen wollen, aber bei Stammtischgesprächen schnell lautstarke Wortführer werden. Menschen, die mitunter als „Zugezogene“ die Dörfer bevölkern, um ihren Traum vom Land zu leben, der leider nicht immer etwas mit der Realität zu tun hat.

Fern von Rosamunde Pilcher-Verfilmung und Landlust-Romantik, erleben diese Menschen ihr Dorf irgendwo zwischen Dichtung und Wahrheit, Landwirtschaft zwischen Illusion und Wirtschaftsunternehmen. Missverständnisse und Enttäuschungen sind leider vorprogrammiert!

Zum Leben gehört auch Sterben. Zu Wurst und Fleischwaren gehören Tiere, gehört Schlachten. Für jedes Schnitzel an der Ladentheke, für jede Bratwurst auf dem Grill wurden Tiere geboren, aufgezogen, gemästet und geschlachtet.

Die oft beklagte Ernteentfremdung der Menschen in urbanen Ballungszentren und zunehmend auch in unseren Dörfern hat, glaube ich, verschiedene Ursachen. Unsere Konsum- und



Verzehrgewohnheiten orientieren sich schon lange nicht mehr an dem, was vor Ort, jahreszeitlich heranwächst und durch eigene Hände Arbeit begleitet wird. Hauswirtschaftliches Wissen für Küche, Ernährung und Garten ist oft schon in der zweiten Generation nicht mehr vorhanden. Kochen und eine gemeinsame, gesegnete Mahlzeit ist in vielen Familien und Singlehaushalten zu einem Ereignis, einem Event verkommen. Menschen haben häufig den Bezug zur Natur, zu ihrer Lebensgrundlage verloren, leben nach den vermeintlichen Ge-setzmäßigkeiten des Marktes, der nur Billiges als Gutes verspricht.

Wertschätzung unserer Lebensmittel, Wertschätzung der Früchte der Schöpfung, Wertschätzung für die Arbeit unserer Landwirtschaftsfamilien findet kaum noch statt.

Wertschätzung ist meines Erachtens eng verbunden mit Wertschöpfung und umgekehrt. Nur durch ausreichend Wertschöpfung erhalten wir unsere Landwirtschaft, unsere Dörfer, unsere

Wurzeln und Traditionen. Ohne gerechten Lohn gibt es keine Leistungen, gibt es keine leistungsfähige Landwirtschaft. Wertschätzung und damit Wertschöpfung gebührt dem Lebensmittel und nicht einem beliebig austauschbaren Massengut.

Eine, an unseren Bedürfnissen orientierte und möglichst unabhängige Landwirtschaft, mit allen, über die Erzeugung hochwertiger, gesunder und schmackhafter Nahrung hinausgehenden multifunktionalen Leistungen hat ihren Preis! Monetär genauso wie in der Unterstützung unserer Landwirtschaftsfamilien. Es ist eine Grundsatzentscheidung – Massengüter oder Nahrung! ■



**Der neue
KDL-Banner
wird erstmalig
auf der
Tarmstedter
Ausstellung
stehen.**

www.kirche-landwirtschaft.de



Kirchlicher Dienst
auf dem Lande



Haus kirchlicher Dienste
der Ev.-luth. Landeskirche Hannovers

TIERE, TIERSCHUTZ UND LEBENSMITTEL

NUTZTIERHALTUNG UND FLEISCHPRODUKTION

Und Gott der HERR sprach: Es ist nicht gut, dass der Mensch allein sei; ich will ihm eine Hilfe schaffen als sein Gegenüber. Und Gott der HERR machte aus Erde alle die Tiere auf dem Felde..."

Gottes gute Schöpfung! Ein Naturschutzgebiet? Menschen schützen die Natur. Denken sie! Die Lüneburger Heide zum Beispiel ist für mich ein Paradebeispiel dafür. Und zwar für menschliche Sichtweisen, Sehgewohnheiten, Ästhetiken, Verklärung von Geschichte und romantisierenden Blicken auf Wirklichkeiten. Eine ehemalige ökologische Katastrophe wird zum Naturpark.



Ich bemerke immer mehr, dass Menschen sich immer mehr, in dem was sie erleben können, von der Natur, von den Pflanzen und den Tieren entfremdet haben. Ich bemerke es durch mein Leben in einer bäuerlichen Familie, durch meine Arbeit im kirchlichen Dienst auf dem Lande, und durch die Menschen die mir dabei begegnen. Ich bemerke es durch das Halten von Tieren, von so genannten Nutztieren (unseren Heidschnucken) und Haustieren (unserer Katze Mausi), und durch die Reaktionen darauf. Menschen erleben vieles nicht mehr unmittelbar, sondern nur noch vermittelt, durch andere, fast virtuell. Wir leben in Gärten und Kulturlandschaften.

Die Natur, das ist in Wirklichkeit etwas ganz anderes, und wird als bedrohlich, ja als lebensfeindlich erlebt. Ein Beispiel: Wenn man ein Kind heute nach dem Wald fragt, dann meint es in der Regel, dass man ihn nicht betreten darf, das alles darin gefährlich ist und alle Pilze giftig sind. Und - dass man sich dringend die Hände waschen muss, wenn man es geschafft hat, den Wald wieder zu verlassen.

Es ist die menschenzentrierte Sichtweise der Natur, eine egozentrische Sichtweise. Die Natur wird nicht in ihrer Wildheit nach Gottes Schöpfung erlebt und verstanden, sondern die Sicht auf die Natur vom Erleben und vom Empfinden der Menschen geprägt, die sie aus ihrem derzeitigen Bewusstsein begreifen. Dabei sind wir weit weg von der Natur und den Tieren, von ihr und ihnen entfremdet, obwohl wir doch selbst ein Stück der Natur, der Schöpfung sind.

Der Schöpfungsbericht stellt den Menschen damals in Babylon die Logik und die Zusammenhänge der Natur dar, wie nur ihr Gott, unser Gott, der einzige Gott sie geschaffen hat. Alles hängt voneinander ab, alles ist auf einander aufgebaut, jedes Teil ist ohne das andere nichts.



Die Schöpfungsgeschichte folgt einer Logik, die die Kenntnisse der Natur und ihrer Funktionen erkennen lässt. Das gegenseitige Brauchen, Gebrauchen, Verbrauchen und verbraucht werden ist als Prinzip der Schöpfung erkannt und beschrieben.

Dabei stellt die Schöpfungsgeschichte die Menschen ganz eng mit den Tieren zusammen. Wenn ich mir den zweiten Schöpfungsbericht anschau, den wir als Beschreibung des Garten-Eden (Paradies) kennen, wird es noch deutlicher:

18 Und Gott der HERR sprach: Es ist nicht gut, dass der Mensch allein sei; ich (Wörtlich:) will ihm eine Hilfe schaffen als sein Gegenüber (d.h. die zu ihm passt).

19 Und Gott der HERR machte aus Erde alle die Tiere auf dem Felde und alle die Vögel unter dem Himmel und brachte sie zu dem Menschen, dass er sähe, wie er sie nennte; denn wie der Mensch jedes Tier nennen würde, so sollte es heißen.

20 Und der Mensch gab einem jeden Vieh und Vogel unter dem Himmel und Tier auf dem Felde seinen Namen.

Die Tiere waren seine ersten Partner, Gehilfen, aber es reichte noch nicht. „Der Mensch“ bemerkte, dass das Entscheidende fehlte. Das wirkliche, wesensmäßige Gegenüber des Menschen wurde dann der andere Mensch, Die zwei: Mann und Frau. Sie kennen die Geschichte.

Die Schöpfungsgeschichte hat es schwer. Sie ist in ihrer Auslegung oft missverstanden und missbraucht worden. Es gilt aber die Aussage: Nichts ist zufällig, alles ist, wie auch immer von Gott gewollt, voneinander abhängig und auf unterschiedlicher Weise füreinander verantwortlich.

Das oft missbrauchte Wort an die, nach den Tieren, geschaffenen Menschen: „*Seid fruchtbar und mehret euch und füllet die Erde und macht sie euch untertan und herrschet über die Tiere*“, dieses Wort bekommt nur seinen Sinn, wenn Herrschaft in Verantwortung vor Gott gemeint ist. Denn Herrschaft, wie Gott sie ausübt, ist auf Heil und Segen für seine Geschöpfe ausgerichtet, ist keine gedankenlose Ausbeutung und Zerstörung von Lebensräumen, kein Auspressen bis zum Letzten ohne Rücksicht auf Verluste, sondern es ist die behutsame Bewahrung alles Geschaffenen, der sorgsame Umgang mit allem Lebendigen. Zu dieser Herrschaft ist der Mensch berufen, sind wir berufen, zu Menschen, die Gottes Segen weiterreichen, untereinander und an alles Lebendige.



Das Verhältnis von Mensch und Tier verändert sich im Licht der Schöpfungsgeschichte. Es entsteht ein Abhängigkeitsverhältnis, aber nicht das Tier ist in Wirklichkeit vom Menschen abhängig, sondern der Mensch vom Tier. Er braucht es, durch die Geschichte der Menschheit hindurch, seit Mensch und Tier sich zusammengeschlossen haben, wobei die Frage offen ist, wer eigentlich wen gezähmt hat. Er braucht es als Gefährte (z.B. Hund, Pferd, Kuh, Ziege, Schaf) als Hilfe bei der Jagd und der Ernte, er braucht es zum Überleben und zum Leben, als Kleidung und als Speise. Und das ist nicht nur zwischen Mensch und Tier so, sondern auch zwischen den Tieren.



Die Gemeinsamkeit von Mensch und Tier als Teil der Schöpfung wird hier besonders deutlich. Insofern ist es richtig und notwendig, Tierhaltung immer wieder zu überprüfen. Es ist richtig und wichtig, dafür zu sorgen, dass Tiere in der freien Natur und in der Haltung durch den Menschen geschützt sind und bleiben, auch wenn sie als Schlachttiere für den Verzehr bestimmt sind, - dann gerade und besonders.

Es ist ebenso wichtig, die Haltung der Menschen (*zu den Tieren*) zu überprüfen und gegebenenfalls in Frage zu stellen. Immer wieder sind wir als Menschen gefragt, - denn durch unseren Wunsch nach billigen landwirtschaftlichen Produkten, nach immer mehr Fleisch für immer weniger Geld hängen wir zusammen mit der Haltung der Tiere: ob sie in gesunden Einheiten, ihrer Art entsprechend gehalten werden, oder in großen Anlagen in schneller Mast. Als Konsumenten sind wir alle in der Verantwortung, als Konsumenten verändern wir die Natur. Ich kann nicht an dem Preiskampf der Discounter teilnehmen und davon profitieren und gleichzeitig die landwirtschaftliche Tierhaltung an den Pranger stellen.

Natur gebraucht und verbraucht sich. Aus der Verantwortung für das Leben kommen wir nicht heraus. Darum muss bei der Nutztierhaltung und der Fleischproduktion sorgsam und liebevoll (Tierschutz) mit dem Leben umgegangen werden. In den Ställen, beim Transport und beim Konsum. „Der Gerechte erbarmt sich seines Viehs“, heißt es in der Bibel.

Das Bestreben der Agroindustrie, Patente auf Leben einzufordern, ist geradezu lächerlich und vermesse. Als sei Leben zu erfinden und darum als persönliches Eigentum zu schützen, durch ein Patentamt. Das geht nicht und ist massiv abzulehnen.

Es muss ein eindeutiges und wirksames Verbot der Patentierung geben, von Pflanzen und Tieren, von pflanzlichen und tierischen Gensequenzen.

Die Patentierungen von Leben ist ein ganz und gar unsachgemäßes Rechtsinstrument im Umgang mit dem Lebendigen. Gene, lebende Materie und ganze Lebewesen sind in der Schöpfung gegebene und bereits vorhandene Elemente und somit keine patentierbaren neuen technischen Erfindungen.

Den theologischen Grundsätzen entsprechen auch die negativen, gesellschaftlichen und ökonomischen Folgen der Biopatente. Sie bewirkt einen „privaten Besitz“ von Lebewesen und genetischen Ressourcen, die langfristig die Ernährungssicherheit weltweit bedrohen könnte.

Alles was lebt ist voneinander abhängig, nichts gehört jemandem und doch braucht und verbraucht sich alles gegenseitig. Tiere sind Geschöpfe Gottes, Teil dieser Erde, wie wir. Wir haben behutsam und achtsam mit ihnen umzugehen, in hoher Sorgfalt, Demut und Dankbarkeit für alles, was sie uns geben. ■



GEDANKEN ZUM ERNTEDANK

Heike Götz wurde in Grimmen/Mecklenburg-Vorpommern geboren. Nach dem Abitur Studium in Güstrow. Drei Jahre Lehrerin in Berlin. 1989 dann der Wechsel in die Medien, erst zum Jugendsender DT 64 und später zum Ostdeutschen Rundfunk Brandenburg. Seit dem Start im Jahre 1999 moderiert Heike Götz die NDR Sendung Landpartie - Im Norden unterwegs. Für viele Zuschauer ist sie die „Frau mit dem Fahrrad“, die auf ihren Streifzügen durch das NDR Sendegebiet, mit interessanten Menschen über regionale Spezialitäten, Esskultur und ländliches Flair spricht.

www.heike-goetz-media.de



„Ein Bauernhof ist für mich viel mehr als der reine Produktionsort von Lebensmitteln“, sagte einmal eine Bäuerin zu mir. „Auf einem Bauernhof lernt man, Verantwortung zu tragen für die Menschen, die Tiere, den Boden. Man muss einen langen Atem haben, improvisieren können und manchmal auch Not aushalten.“

Solche oder ähnliche Sätze habe ich immer wieder gehört bei meinen „Landpartien“. Durch meine Sendung habe ich in den vergangenen 11 Jahren Hunderte Bauern, Fischer, Gärtner und Handwerker kennen gelernt. Fast alle haben eines gemeinsam: Sie engagieren sich für das, was sie tun. Und haben oft Erfolg damit. Womit Erfolg nicht immer in barer Münze zu messen ist. „Wohlstand heißt für mich einfach, dass ich mich wohl fühle“, hörte ich von einem jungen Kartoffelbauern. Oder: „Ich freue mich, dass es unsere Familie geschafft hat, unseren Bauernhof mit neuen Ideen am Leben zu erhalten.“ Ja, auch dass erlebe ich immer wieder: Die Menschen auf dem Land sind erfindungsreich. Sie müssen sich oft etwas einfallen lassen, um ihren für heutige Verhältnisse zu kleinen Hof zu erhalten. Und so sind in den letzten Jahren Hofcafes entstanden, Heuhotels, Hofkässereien, Melkhäuschen oder Hofläden. Viele Landwirte haben ihre Höfe geöffnet für Gäste, damit sie sehen können, woher die Milch kommt oder wie Hühner ihre Eier legen. Dieser direkte Kontakt zwischen Bauern und Kunden ist so wohltuend für beide Seiten. Denn wenn ich weiß, wie viel Arbeit z.B. in einem Liter Milch steckt oder wie viele Handgriffe und Stunden notwendig sind, bevor ein Brot fertig ist, esse ich es mit viel mehr Genuss, auch mit mehr Achtung

So geht es mir persönlich auch. Seitdem ich die „Landpartie“ für den NDR drehe, kaufe ich ganz



NDR fernsehen

anders ein. Ich versuche, Obst und Gemüse zu kaufen, was gerade Saison hat und wenn's geht, aus meiner Region. Das ist nicht immer einfach, denn durch die Fülle in den Supermärkten sind wir alle verwöhnt und wissen oft gar nicht mehr, wann eigentlich was reif ist. Sich regional und saisonal zu ernähren macht ein bisschen Mühe. Aber es macht so viel zufriedener und satter. Das weiß ich aus eigener Erfahrung.

Mir gefallen deshalb auch sehr die Aktionen der Landfrauen, wie z.B. „Kochen mit Kindern“. Kinder lernen, wie sie mit einfachen Mitteln ein leckeres Essen zubereiten können. Und – dass es viel mehr Spaß macht, als die Tiefkühlpizza in die Mikrowelle zu schieben. Ich habe Kinder erlebt, wie sie mit Begeisterung Petersilie hakken, Kartoffeln schälen und Mohrrüben kochen, wie kreativ sie einen Quark verfeinern oder mit Konzentration Marmelade kochen. Wichtig ist, dass die Kinder dazu angeleitet und ermuntert werden. Viele Landfrauen machen das mit großem Engagement.

Und ich freue mich immer über junge Menschen, die in die Landwirtschaft gehen. Nicht, weil sie müssen, sondern weil sie wollen. Junge Bauern gehen oft neue Wege. Es ist heute keine Seltenheit mehr, dass die Tochter des Hofes den Betrieb übernimmt oder dass sich Bauern zu einer GbR zusammenschließen. Noch für ihre Eltern war das oft undenkbar. Diese junge Generation macht Mut, dass der schöne und uralte Beruf des Bauern nicht aussterben wird. „Meine Eltern haben mir gezeigt, was für ein Wunder es doch immer wieder ist, wenn z.B. die Himbeeren reif sind.“ Auch das habe ich von einer Bäuerin gehört, „Und wie dankbar man doch immer wieder dafür sein kann“. Nicht nur (aber besonders) am Erntedankfest. ■

GEDANKEN ZUM ERNTEDANK



Carl-Albrecht Bartmer ist Landwirt in Lönitz a.d. Bode und seit 2006 Präsident der Deutschen Landwirtschafts- Gesellschaft (DLG). Die DLG ist eine der bedeutendsten Organisationen der deutschen Agrar- und Ernährungswirtschaft und organisiert u.a. im jährlichen Wechsel Fachausstellungen. Sie hat als eingetragener Verein ca. 20.000 Mitglieder.



Haben wir als Christen nicht eines der größten Geschenke Gottes überhaupt dankbar vor Augen - nicht nur zu Erntedank – das Grundvertrauen aus dem Versprechen: „Solange die Erde steht, soll nicht aufhören Saat und Ernte, Frost und Hitze, Sommer und Winter, Tag und Nacht! (1. Mose 8,22)“? Es ist das Geschenk, dass die Welt und die Natur so geordnet sind, dass sie Saat und ausreichende Ernte gewährleisten, dass wir gesegnet sind „mit Vieh, mit Körben und Backtrögen“. (5. Mose 28, 3-13).

Sind wir uns in unserer saturierten Welt Europas dieses Geschenkes überhaupt noch bewusst? Haben wir die alten, in der Not gewachsenen Tugenden vom Teller, den man „aufisst“, vom „gegessen werde, was auf den Tisch kommt“ samt den Wohlstandsresten in die moderne Zivilisationsmülltonne geworfen?

Dieser Wohlstand unserer westlichen Welt ist nicht weltweiter Standard, wie über eine Milliarde hungernder Menschen auf dieser Erde uns lehrt. Angesichts der dynamisch wachsenden Weltbevölkerung (alle 12 Jahre 1 Mrd. Menschen mehr) auf einem Planeten mit limitierter landwirtschaftlicher Nutzfläche, mit begrenztem Wasser und mitunter bedenklichen klimatischen Veränderungen wird die Ernährung der Weltbevölkerung zu einer der Schlüsselfragen des 21. Jahrhunderts. Nach FAO-Berechnungen („Food and Agriculture Organization“, das ist die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der UNO) müssen wir bis 2050 die Erträge weltweit verdoppeln, um eine angemessene Ernährung für alle Menschen zu gewährleisten. Dabei sind Ackerfrüchte als Ersatz für fossile Energieträger noch gar nicht berücksichtigt.

Paradiesische Verhältnisse stellen sich nicht von selbst ein. Auf den Feldern wachsen „Dornen und Disteln“. Es liegt auch an uns, die Felder zum Wachsen zu bringen. Das bedeutet in vielen Fällen harte Arbeit: „Die mit Tränen säen, werden mit Freuden Ernten“ (126. Psalm). Es ist nicht das Paradies auf Erden, auf dem wir Lebensmittel erzeugen, es verlangt häufig die Grenzen unserer Kraft und des Nachdenkens. Genau dafür hat Gott den Menschen mit wichtigen Begabungen ausgestattet, mit Kraft und Geschicklichkeit, Fleiß und Erfindungsgabe, Herz und Verstand, mit Talenten, die eine Modernisierung der Landwirtschaft erst ermöglicht haben, einer ideenreichen Landwirtschaft, die heute fast 7 Mrd. Menschen auf diesem Globus ernährt.

Eine Umfrage, mit der die DLG das Institut für Demoskopie Allensbach beauftragt hat, zeigt, dass die Gesellschaft Mühe hat, sich die Landwirtschaft als modernen Wirtschaftszweig vorzustellen. Nur ein Viertel der Bevölkerung ist dieser Ansicht. Fast 80 Prozent verknüpfen mit der Landwirtschaft Assoziationen, die bereits vor 50-100 Jahren gültig waren: Versorgung der näheren Region mit frischen Lebensmitteln, Erhalt der ländlichen Räume und Landschaftspflege. Landwirtschaft wird als ein Sektor beschrieben, in dem hart gearbeitet wird. Landwirte gelten als bodenständig und traditionsbewusst. Gerade diese Eigenschaften schätzt man auch an ihnen. Die meisten Menschen verbinden Landwirtschaft mit bürgerlicher Idylle, weniger mit Rationalisierung, Innovationen, modernen Produktionsmethoden und tiefgreifendem Strukturwandel. Dabei werden die großen Errungenschaften eines Gregor Mendel für die Züchtung oder eines Justus von Liebig für die angemessene Ernährung einer Pflanze

vollkommen ausgeblendet, Errungenschaften wie diese, die erst die Ernährung der heutigen Zahl von Menschen ermöglicht haben.

Zu glauben, man könne mit der Idealisierung von historischen Agrarlandschaften und rustikalem Landleben, mit Wirtschaftstechniken unserer Kindertage den globalen Herausforderungen begegnen, erscheint mir eine bedenkliche Illusion. Hier in Europa, an den fruchtbarsten Agrarstandorten dieser Welt, können Lebensmittel für den globalen Brotkorb erzeugt werden, sicherlich nicht in dem Umfang, der für eine Lösung der weltweiten Hungerprobleme erforderlich wäre. Aber jedes Brot, das wir nicht in diesen Korb hineinlegen, fehlt irgendwo in der Welt. Für mich ist deshalb Fortschrittsorientierung, die übrigens auch zum nachhaltigen Umgang mit der Schöpfung beiträgt, ein Ausdruck für das Verantwortungsbewusstsein des Menschen.

Fortschritt ist Einsatz des Verstandes und eine verantwortungsvolle Abwägung seines Nutzens mittels unserer Vernunft, die nach Dietrich Bonhoeffer ein von Gott gegebenes „Organ zur Erkenntnis des Natürlichen“ ist. Für Bonhoeffer ist der Mensch ein rationelles Lebewesen, in dem sich die menschliche Natur und die Vernunft für die Erhaltung des Lebens einsetzen.

Deshalb fordert er den Einsatz der Vernunft „in allen Dingen“, da der Mensch als mündiges Wesen zu einer, wie er es ausdrückt, „intellektuellen Redlichkeit“ verpflichtet ist, „einer inneren Verpflichtung zu ehrlichem und sauberem Gebrauch der Ratio“. Daraus ergibt sich auch ein göttlicher Auftrag, diese Verantwortung durch schöpferisches Denken wahrzunehmen.

In diesem Sinne und mit diesem Anspruch sind moderne Technologien in der Landwirtschaft mehr als nur Fortschritt im technischen Sinn, sie sind mehr als die Gewinnchance einzelner Unternehmen. Bereitschaft zur Innovation ist eine gesellschaftliche Grundeinstellung, die ihren Ausdruck im Mut zur Veränderung findet. Fortschritt als Ausdruck gottgegebener Vernunft wird jedoch nur dann helfen, wenn er den Kriterien der Nachhaltigkeit entspricht. Wenn wir den Schutz der Schöpfung, Verteilungsgerechtigkeit und effiziente Verfahren für bessere Ernten zugleich verwirklichen, dann werden wir in einer Zukunft leben können, in der alle Menschen dieser Welt zugleich mit dem Erntedank den Segen von ausreichendem „Vieh, mit Körben und Backträgen“ empfinden. ■



ERNÄHRUNG IM WANDEL DER ZEITEN



Für uns ist es heute selbstverständlich, dass wir zum Einkauf von Lebensmitteln in den Supermarkt gehen und zwischen einer kaum überschaubaren Vielfalt an Lebensmitteln auswählen. Das Versorgungsangebot ist überreichlich und die Auswahl an vorgefertigten oder technologisch veränderten Lebensmitteln nimmt ständig zu. Immer wieder lässt sich etwas Neues entdecken. Die Nahrungsengpässe der vergangenen Jahrhunderte sind auf jeden Fall vergessen. Wer hätte sich in den 50er Jahren träumen lassen, dass die Lebensmittel von heute nicht nur lecker schmecken, schnell zubereitet und eine gute Qualität haben, sondern einige von ihnen auch noch eine Extraportion an Gesundheit mit liefern sollen. Beispielsweise eine Margarine, die den Cholesterinspiegel senkt.

Das Essen und Trinken der Deutschen hat sich in den letzten 50 Jahren massiv verändert. Während früher die Lebensmittel vor allem vom Acker kamen, entstehen sie heute im Labor. Ernährung im Wandel der Zeiten von gestern über heute zu den neuen Lebensmitteln, den Functional Foods ist das Thema des folgenden Beitrags.

Blick zurück in die Vergangenheit

Vor etwa 200 Jahren wurde der Tisch fast ausschließlich durch Hausgemachtes gedeckt. Die Auswahl der Lebensmittel war durch Ernte- und Schlachtzeiten saisonal begrenzt. Nur durch geeignete Haltbarmachungsverfahren konnte die Verzehrfähigkeit bestimmter Nahrungsmittel verlängert werden. Doch die Vorratshaltung der einfachen Leute im 18. Jahrhundert war bescheiden und beschränkte sich auf getrocknete Hülsenfrüchte, Körner und Grützen. Als Wintergemüse war Sauerkraut recht beliebt. Nur zu besonderen Anlässen gab es vielleicht

ein Stück Räucherspeck. Die Speisekammern der Wohlhabenden waren allerdings reichlicher bestückt.

Mitte des 19. Jahrhunderts begann dann ein grundlegender Wandel im Ernährungsverhalten. Die Lebensmittel machten sich auf dem Weg vom landwirtschaftlichen Erzeugnis zum Industrieprodukt. Konservendosen und Einmachgläser wurden entwickelt. Erstmals wurden Kältemaschinen zur künstlichen Eisherstellung gebaut. Erbswurst und Brühwürfel



als erste Fertigprodukte folgten zu Beginn dieses Jahrhunderts. Das Lebensmittelangebot auf den Märkten wuchs.

Weitere drastische Veränderungen fanden in den letzten Jahrzehnten statt. Obst und Gemüse aus aller Herren Länder und zu jeder Jahreszeit, weitere Fertigprodukte, Instanterzeugnisse, Tiefkühlkost für den privaten Haushalt und anderes mehr eroberten die Lebensmittelmärkte. Vor allem die zurückliegenden 40 Jahre sind durch ein rasant anwachsendes Lebensmittelangebot gekennzeichnet.

Zu Beginn der 50er Jahre wurde beim Essen reichlich zugegriffen, so dass diese Zeitspanne nach den Hungerjahren des zweiten Weltkrieges auch gerne als „Fresswelle“ bezeichnet wird. Zehn Jahre später und sattgegessen, wurde zuviel Gewicht nicht mehr als Zeichen für Wohlstand und Erfolg gesehen, sondern als Risikofaktor für die Gesundheit. Auch gesellschaftliche Veränderungen wirkten sich auf das Ernährungsverhalten aus. Frauen traten in zunehmendem Maße in das Berufsleben ein. Dies führte beispielsweise zu einer Zunahme der Außer-Haus-Verpflegung und der Nachfrage nach Lebensmitteln, die sich zeitsparend zubereiten lassen. Als Schönheitsideal galt eine überschlanke Figur. Das Model Twiggy diente hier als Vorbild. Eine Welle von Diäten zur Gewichtsreduktion erfasste zunächst vor allem die Frauen.

Die Nahrungskalorie wurde im Laufe der Zeit für viele Menschen zu einer „persönlichen Be-

drohung“. Dies erkannte auch die Lebensmittelindustrie und sie kreierte die light-Produkte. Allerdings nahmen auch die Essstörungen wie Magersucht und Ess-Brech-Sucht (Bulimie) zu.

Entsprechend der Agrarstatistik stieg die verfügbare Menge an Nahrungsenergie von 1950 bis zu Beginn der 60er Jahre rasant auf 3000 Kalorien. Damit war man der Sättigungsgrenze sehr nahe, denn in den 80er Jahren waren nur noch geringfügige Zunahmen festzustellen. Ein Blick auf die Nährstoffversorgung zeigt, dass mit zunehmendem Wohlstand auch der Fett- und Proteinanteil der Nahrung stieg. Bei den Kohlenhydraten wandelte sich die Art: Statt Kartoffeln aß man Zucker, d. h. es wurden deutlich weniger komplexe Kohlenhydrate verzehrt.

Auch veränderte der Wohlstand das Qualitätsbild der Lebensmittel beim Verbraucher. Kritische Konsumenten machten sich Gedanken über die Belastung der Lebensmittel durch Umweltschadstoffe und Rückstände. Das Thema fand in der Verbraucherschaft großes Interesse und die Auseinandersetzungen über den Gesundheitswert unserer Lebensmittel ist bis heute ein bedeutendes Thema der öffentlichen Diskussion.

Ernährung heute

Heute kann an Lebensmitteln fast alles eingekauft werden, was das Herz begehrte. Doch „der



Lebensmittelüberfluss führt nicht ins Schlaraffenland, sondern in das Land der Esszweifler“, so drückt es die österreichische Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler aus.

Die Nestlé-Studie 2009 „Ernährung in Deutschland“ untermauert Rützlers Feststellung. So sind 85 % der Arbeitenden mit ihrem Essalltag nicht mehr zufrieden. Viele der Befragten haben Schwierigkeiten, die ihnen durchaus bewussten Prinzipien für eine gesunde Ernährung im Alltag umzusetzen. Die Kritik am eigenen Ernährungsstil konzentriert sich vor allem

- **auf eine zu einseitige zu unregelmäßige Ernährung**
- **zu viele Fertiggerichte, zu wenig Obst und Gemüse,**
- **auf unkontrolliertes Essen**
- **Essen aus Frust, Essen zwischen-durch ohne Hunger, zu viel Süßes, nicht nein sagen können, spätabends Heißhungerattacken**
- **auf eine zu reichhaltige Ernährung**
- **zu fett, zu große Portionen, zu viel Fleisch**
- **auf falsche Trinkgewohnheiten**
- **zu wenig, zu viel Kaffee**
- **und - zu wenig Zeit für Ernährung**

Diese ungünstigen Ess- und Trinkgewohnheiten spiegeln sich in den Ernährungsberichten der letzten Jahrzehnte wider. Dort wird immer wieder festgestellt: Wir essen im statistischen

Durchschnitt zu viel, zu fett, zu salzig, zu ballaststoffarm und trinken zu viel Alkohol. Dabei ist ein Basiswissen über vollwertiges und ausgewogenes Essen und Trinken in der Bevölkerung im Allgemeinen vorhanden.

Da stellt sich die Frage:
Warum ist es so schwierig, einen zufriedenstellenden Essalltag zu organisieren und umzusetzen?

Dies hat ganz wesentlich mit unserem modernen Lifestyle zu tun. Das Essen und Trinken muss sich „einpassen“ in den modernen Lebensrhythmus, beispielsweise in den Arbeitsalltag, der häufig stressig ist und so einiges an Flexibilität abverlangt. Das Essen wird dabei immer häufiger nebenbei erledigt, im Auto, auf der Straße oder vor dem Schreibtisch.

Dieses Essverhalten bringt es beispielsweise mit sich, dass Esstraditionen wie „montags gibt es Eintopf“, „freitags gibt es Fisch“ an Bedeutung verlieren. Und das das klassische Drei-Mahlzeiten-Muster mit selbst zubereiteten Speisen, die gemeinsam von allen Mitgliedern der Familie eingenommen werden, in den Hintergrund treten.

Viele Frauen wie Männer müssen darüber hinaus Familie und Beruf miteinander vereinbaren. Da bleibt häufig nur wenig Zeit für das Kochen übrig. Die sich anbietende Lösung ist der Griff zu Halbfertig- und Fertigprodukten. Interessant ist in diesem Zusammenhang,



dass Ernährung und Kochen im Allgemeinen immer noch Frauensache ist und zwar auch bei Berufstätigen.

Neben den Trends zum Kochen mit Halbfertig- und Fertiggerichten - Convenience-Cooking – und zum schnellen Essen gibt es den Trend zur „Individualisierung“, der ebenfalls zu massive Veränderungen auf das was wir essen, wann wir essen wie und wo und mit wem wir essen führt. So werden Ess-Entscheidungen heute immer häufiger individuell und spontan getroffen. Und das betrifft nicht nur die Single-Haushalte. Auch Mitglieder von Familien treffen ihre Wahl nach ganz unterschiedlichen persönlichen Motiven. Dabei geht es neben dem Stillen des Hungers auch um Identitätssicherung, soziale Unterscheidung und sinnlichen Genuss. Man isst mit Freunden beim neuen angesagten Italiener oder trifft sich zum Sushiessen mit Geschäftspartnern. Der Familien-Esstisch bleibt immer häufiger nicht vollständig besetzt oder im Fall des Single-Haushaltes kalt. Studien zeigen: Je jünger die Personen und je kleiner die Haushalte sind, desto weniger wird gekocht. Und je unregelmäßiger bzw. seltener gekocht wird, desto stärker steigt der Anteil an Fertig- und Halbfertigprodukten sowie Tiefkühlprodukten.



Die Neuen - Functional Food-Produkte - zwischen Arznei- und Lebensmittel

Weitere Ernährungstrends sind:

- Ethic-Food – das Essen mit gesundem Gewissen, dass nach ökologischer sowie ethischer Korrektheit strebt –
- Slow Food – das Bevorzugen von Produkten mit authentischen Charakter –
- sowie die Bevorzugung von regionalen Lebensmitteln - Nahrungsmittel mit Heimat.

Darüber hinaus gibt es beim Verbraucher den Wunsch nach mehr Gesundheit auch beim Essen. Eine Antwort auf den Gesundheitstrend heißt:

- Functional Food.

Functional Foods sind herkömmliche Lebensmittel, die mit einer Extraportion an gesundheitsfördernden Stoffen ausgestattet sind oder Substanzen enthalten, die ein Krankheitsrisiko vermindern sollen. Die Grenze zu den Arzneimitteln ist fließend. Die Rede ist von den Jogurts, die die Abwehrkräfte stärken sollen

und Quarkspeisen, die einer tragen Darmflora auf die Sprünge helfen, Säfte mit Vitaminen angereichert, die freie Radikale abwehren sollen, Margarine, die den Cholesterinspiegel senkt oder das Blut in den Adern beschwingter fließen lässt.

Doch die derzeitigen Werbeversprechen bei Functional Foods sind nicht immer ausreichend wissenschaftlich belegt. Um hier die Spreu vom Weizen zu trennen gibt es die Health-Claims-Verordnung. Danach müssen künftig alle nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben zugelassen sein. Dafür müssen sie durch allgemein anerkannte wissenschaftliche Nachweise abgesichert sein.

Aus ernährungswissenschaftlicher Sicht kann jedoch ganz klar gesagt werden: Functional Foods sind für den gesunden Durchschnittsverbraucher nicht notwendig.

Wie die Zukunft schmecken wird, bleibt abzuwarten. Sicher ist, dass eine abwechslungsreiche, vollwertige Ernährung nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung gut schmeckt und gut tut. Doch wer soll und kann sie zubereiten? ■

HOFLÄDEN, WOCHENMARKT, DIREKTVERMARKTUNG

EIN BEISPIEL



Vor 25 Jahren entschieden wir uns, den bis dahin verpachteten elterlichen Betrieb am Rande des Deisters im Springer Talkessel nach Bioland Richtlinien zu bewirtschaften.

Wir, das sind mittlerweile Bauer und Bäuerin (mit 5 Söhnen, davon einer in der Landwirtschaft), 5 Mitarbeiter und 2 Lehrlinge. Unser Betrieb umfasst 60ha, davon 4ha Wald. Wir bauen Weizen, Hafer und Ackerbohnen, Kartoffeln und Möhren an. Auf 3ha wird das Feingemüse erzeugt.

1500 Legehennen in Freilandhaltung sorgen für (glückliche) Eier und in der hofeigenen Backstube wird das Sortiment mit frischem Brot und Brötchen, die der Bauer selber (!) backt bereichert.

Eine konventionelle Anbauweise kam für uns nicht in Betracht; nicht zuletzt aus dem Gedanken heraus, dass mein Mann seine Lebensphilosophie, „die natürliche, dem Leben verbundene Behandlung seines eigenen Körpers“ auch auf den Umgang mit den Pflanzen übertragen wollte.

So war es unser Ziel, LEBENSmittel zu produzieren, die im Einklang mit Mutter Erde wuchsen.

Nach mehreren Anfangsschwierigkeiten auf unseren schweren Böden, das unterschiedlichste Feingemüse anzubauen, lernten wir nach und nach, stets unter großem Handarbeitsaufwand, das Miteinander von Boden, Witterung und Zwischenfruchtanbau – sowie organischer Bodenanreicherung für uns zu nutzen.

So ergab sich die Frage nach der Vermarktung, die vorerst in der Gründung eines sehr kleinen Hofladens mündete, der an 2 halben Tagen pro Woche geöffnet hatte.

Für die Verbraucher schien es anfangs schwer, die höheren Preise für Gemüse, Brot und Eier nachzuvollziehen („im Supermarkt geht das doch auch billiger“), aber innerhalb eines Jahres änderte sich das Bewusstsein – nicht zuletzt durch Hofführungen und Informationsveranstaltungen über unsere Anbauweise. Die Versuche, im Großanbau Erbsen, Fenchel und Bohnen für einen Babykosthersteller anzubauen, scheiterten unter anderem an dem enorm hohen menschlichen Druck, der sich aus Preisschwankungen (von Woche zu Woche) sowie kompletten „Missernten“ aufgrund von Transportproblemen (gärende, frische Erbsen, die nicht rechtzeitig abgeholt wurden) ergab.

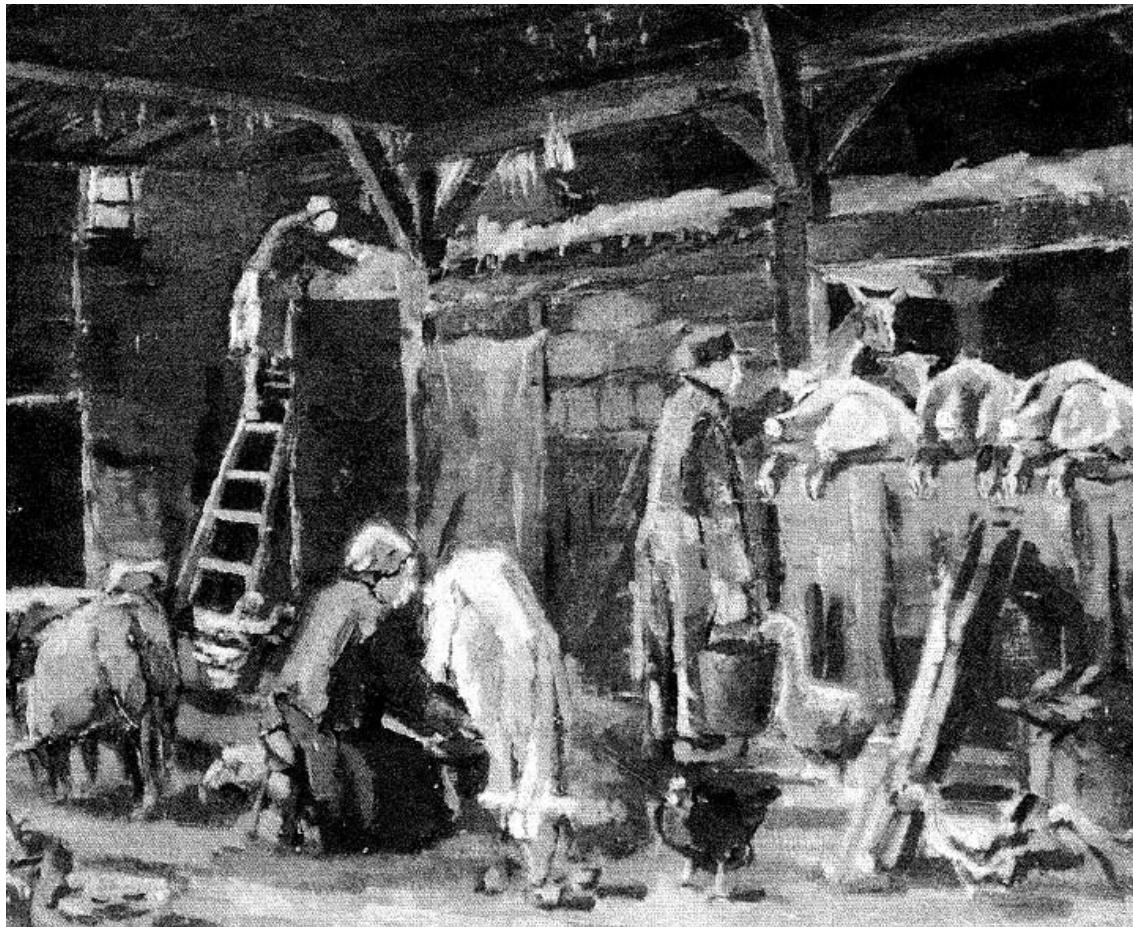
Das Fazit daraus war für uns, dem Großanbau den Rücken zu kehren und unsere Produkte noch intensiver direkt zu vermarkten, um so im Kontakt mit dem Verbraucher zu bleiben. Wir vergrößerten den Hofladen, der nun an 4 halben Tagen öffnete und gründeten Marktstände in Springe, Bad Münder und Gehrden.

Seit fast 20 Jahren fühlen wir uns so eingefügt in einen Kreislauf von Geben und Nehmen, Produzieren und Verkaufen; in Gesprächen auf den Märkten und im Hofladen mit Menschen, deren Verbundenheit wir über die von uns erzeugten Lebensmittel immer wieder dankbar wahrnehmen.

Sollten wir uns noch einmal entscheiden müssen, würden wir dasselbe mit lachendem Herzen wieder tun. ■

FLEISCH IN DER ERNÄHRUNG

FLEISCH – ZWISCHEN MYTHOS UND DISCOUNTWARE



In kaum einem anderen Lebensmittel steckt soviel Mythos und kulturelle Spannung wie im Fleisch. Fleisch wird als ein besonderer Kraftspender betrachtet, dessen Verzehr Männlichkeit und Stärke verspricht. Die Kraft des Tieres, dessen Fleisch man isst, soll mit der Einverleibung auf den Esser übergehen – wenn dies auch nicht bewusst wahrgenommen wird.

Der Mythos der inkorporierten Energie macht Fleisch, wie das Blut, das an ihm haftet, zu einem ganz besonderen Stoff.

Der Blick auf die verschiedenen Weltreligionen zeigt, dass Juden, Moslems, Hindus und Christen sich auch deutlich in der Frage, ob und wie man Fleisch isst, unterscheiden.

So gilt bei den Hindus die vegetarische Lebensweise als erstrebenswert, da Fleisch ein Produkt der Tötung ist. In der christlichen Kultur

werden bestimmte Fleischsorten zu den verschiedenen Feiertagen bevorzugt zubereitet und gegessen. Beispielsweise sind das Osterlamm und die Weihnachtsgans feste Bestandteile des Brauchtums.

Fleisch, insbesondere rotes Fleisch, war zudem bis Ende des 19. Jahrhunderts ein Luxusgut, das sich nur die Reichen leisten konnten. Die Armen hingegen waren von diesem Essen ausgeschlossen und mussten sich mit „billigen Lebensmitteln“ zufrieden geben. Dies änderte sich erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts, infolge der allgemeinen Steigerung des Wohlstands.

Noch lange Zeit galt der saftige Sonntagsbraten als ein wichtiges Statussymbol für das Wohlergehen. Ein erhöhter Fleischkonsum ging einher mit sozialem Aufstieg des Einzelnen und dem gestiegenen Wohlstand der Bevölkerung insgesamt. Doch das Luxusgut von einst hat

an Wertschätzung verloren und ist längst zur Discountware geworden. Musste 1960 ein Facharbeiter für ein Kilogramm Brathähnchen noch 133 Minuten arbeiten so reichten dreißig Jahre später dafür 13 Minuten aus.

Heute steht der Fleischverzehr vor allem im Kontext der Wertediskussion von Lebensmitteln, der Haltungsformen von Tieren, der Klimadebatte und der Diskussion um dessen Beitrag zur gesunden Ernährung.

Fakten zum Fleischverzehr

Die Frage nach dem Stück Braten auf dem Teller erhitzt die Gemüter. Von „Fleisch ist ein wertvoller Bestandteil einer vollwertigen Ernährung“ bis hin „besser kein rotes Fleisch“ reichen die Meinungen. Hier einige Fakten zum Fleischverzehr.

Lieferant von hochwertigem Eiweiß

Fleisch ist ein guter Eiweißträger. Rund 20 Prozent hochwertiges Eiweiß ist im Durchschnitt im Schweine-, Rind-, Lamm- und Geflügelfleisch enthalten. „Hochwertig“ ist das tierische Eiweiß (Protein), weil es einen hohen Anteil an lebensnotwendigen Eiweißbausteinen besitzt. Diese sogenannten „essentiellen Aminosäuren“ kann der menschliche Körper selbst nicht herstellen, sondern muss sie mit dem Essen zu sich nehmen.

Pflanzliches Eiweiß schneidet bei der Wertigkeitsbeurteilung schlechter als tierisches ab, doch im Duett ist es in Sachen Eiweißwertigkeit unschlagbar. Eine ausgewogene, abwechslungsreiche Mischkost ist deshalb das Beste für eine optimale Eiweißzufuhr.

Kein Dickmacher

In den Köpfen von so manchem Verbraucher gilt Fleisch, vor allem Schweinefleisch, nach wie vor als eher fettes und somit kalorienreiches Lebensmittel. Doch das Schwein hat deutlich abgespeckt. Gezielte Züchtung, verbunden mit ausgewogener Fütterung, machte aus dem Speckschwein von einst ein schlankes Tier, dessen Fett reich an ungesättigten Fettsäuren ist.

Schweineschlachtkörper beispielsweise bestehen heute zu etwa 57 Prozent aus Muskelfleisch und lediglich zu 24 Prozent aus Fett, der Rest entfällt auf Knochen und nicht verzehrfähige Teile. Zudem werden schon bei der Grobzerlegung die Teilstücke fettarm zugeschnitten. Steckte im Schweinefilet früher etwa 12 Prozent Fett, so macht der Fettanteil heute nur noch etwa zwei Prozent aus.

Ein gewisser Fettanteil im Fleisch ist als Träger der fettlöslichen Vitamine – Vitamin A, D, E – und für den Genusswert durchaus wünschenswert. Auch die Zartheit und Saftigkeit von



Fleisch wird insbesondere durch den Fettgehalt im Muskel günstig beeinflusst. So eignet sich ein leicht marmoriertes, das heißt von dünnen Fetteinlagerungen durchzogenes Muskelfleisch besonders gut zum Braten.

Der Kaloriengehalt einer Fleischmahlzeit hängt entscheidend von der Art oder Zubereitung ab. Saucen, Panaden oder Blätterteighüllen machen die Fleischmahlzeit fettreich und somit zum Dickmacher.

Fettbegleitstoff Cholesterin

Cholesterin steht seit vielen Jahren am Pranger. Der Fettbegleitstoff galt als bedeutender Risikofaktor für Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

So wurde vor rund 50 Jahren erkannt, dass das Essen etwas mit der Entstehung von Arteriosklerose – Gefäßverkalkung – zu tun hat. Die ersten Theorien basieren auf der einfachen Gleichung: cholesterinreiche Lebensmittel erhöhen den Cholesterinspiegel im Blut und verstopfen die Adern, was zum Herzinfarkt führt. Doch so einfach ist es nicht.

Heute weiß man, dass das Cholesterin aus der Nahrung nur einen geringen Einfluss auf den Blutcholesterinspiegel hat. Denn je mehr Cholesterin das Essen enthält, desto weniger wird von diesem Stoff vom Körper selbst produziert. Das funktioniert allerdings nicht bei allen. Bei

Personen mit einer bestimmten angeborenen Stoffwechselstörung läuft dieser Mechanismus aus dem Ruder. Diese „cholesterinempfindlichen Personen“ sollten konsequent auf ihre Cholesterin- und vor allem auf ihre Fettzufuhr achten.

Doch zurück zum Fleisch.

Im Gegensatz zur weit verbreiteten Meinung „Fleisch ist cholesterinreich“, gilt: schieres Muskelfleisch ist relativ cholesterinarm. Viel Cholesterin ist in Innereien und fettem Fleisch enthalten.

Macht lange satt

Nach einem Stück Braten stellt sich ein gutes Sättigungsgefühl ein. Der Grund dafür ist das im Fleisch reichlich enthaltene Eiweiß (Protein), denn proteinreiche Mahlzeiten halten den Hunger in Schach. Dieser Effekt gilt für alle proteinreichen Lebensmittel. Neben den tierischen Lebensmitteln Fleisch, Fisch, Milch und Milchprodukte zählen bei den pflanzlichen Lebensmitteln die Hülsenfrüchte, beispielsweise Linsen, Bohnen, Erbsen und Soja dazu.

Eine gute Quelle für Vitamine und Mineralstoffe

Fleisch ist von Natur aus reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Es ist eine bedeutende Quelle für die Gruppe der B-Vitamine. Diese sind im



menschlichen Stoffwechsel unentbehrlich und wichtig für Nerven- und Muskelfunktionen. Besonders viel an Vitamin B 1 „dem Nervenvitamin“ ist im Schweinefleisch enthalten. So genügt beispielsweise ein Schweineschnitzel, um den kompletten Bedarf an Vitamin B1 zu decken.

Bei den Mineralstoffen sind es Eisen, Zink und Selen, mit denen Fleisch punkten kann.

Eisen ist besonders für Kinder, jugendliche Mädchen und junge Frauen wichtig. Denn ohne diesen oft knappen Mineralstoff gelingt es dem Körper nicht, genügend Sauerstoff im Blut aufzunehmen. Dies kann zu Blutarmut, erhöhter Infektionsanfälligkeit und körperlicher Leistungsschwäche führen. Besonders reich an Eisen und Zink ist Rindfleisch.

Rotes Fleisch und Gesundheitsrisiken

Immer wieder wird in den Medien darüber diskutiert, ob der Verzehr von rotem Fleisch – insbesondere von Rind- und Schwein – das Risiko für Krebs und Herz-Kreislauf-Erkrankungen erhöht.

Das Ergebnis einer großen amerikanischen Studie vom Frühjahr 2009 scheint diesen Verdacht für ausgesprochene „Vielverzehrer“ von Rotfleisch und daraus hergestellte Wurstwaren zu erhärten.



Das Bundesamt für Risikobewertung, beurteilt das Resultat der Untersuchung allerdings anders. Es sieht keinen Kausalzusammenhang zwischen Fleischkonsum und Krebs sowie anderen Todesursachen, sondern hält es für denkbar, dass weitere Ursachen eine Rolle spielen, beispielsweise die Ernährungs- und Lebensgewohnheiten der Befragten, die Mengen an verzehrtem Obst und Gemüse, die mögliche Hormonbelastung des Fleisches oder die schädlichen Verbindungen, die bei scharf angebratenem Fleisch wie auch beim nicht fachgerechten Grillen entstehen.

Schadstoffe vermeiden

Beim Braten oder Grillen von Steaks, Koteletts und Würstchen sollte darauf geachtet werden, dass das Fleisch nicht zu dunkel wird. Dunkle Krusten unbedingt auf dem Tellerrand liegen lassen. Besonders problematisch sind vor allem Fettropfen oder Marinade, die beim Grillen in die Glut tropfen und in Form von PAK (Polycyclische Aromatische Kohlenwasserstoffe) als bläulicher giftiger Rauch aufsteigen. Derart eingeräuchertes Fleisch enthält krebsfördernde Stoffe.

Rückstände, kaum enthalten

Die Lebensmittelüberwachung hat in den letzten Jahren immer wieder festgestellt, Fleisch ist nur selten mit Rückständen oberhalb der Höchstgehalte bzw. mit verbotenen oder nicht zugelassenen Stoffen belastet.

Mengenvorschlag zum Fleischverzehr

Fleisch bereichert den Speiseplan durch seinen Geschmack, seine vielfältigen Zubereitungsformen und durch seine wertvollen Inhaltsstoffe. Es entspricht den Anforderungen an die heutige Ernährung, vorausgesetzt es ist nicht zu fett und wird fettarm und schonend zubereitet. Und es sollte nicht so viel sein. Ein 250-Gramm Steak jeden Tag ist zuviel des Guten. Wer ein solches Steak essen möchte, sollte sich dafür Zeit nehmen damit er es mit allen Sinnen genießen kann und dann zwei weitere Tage kein Fleisch verzehren.

Damit andere hochwertige Lebensmittel nicht zu kurz kommen, gibt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (dge) für den Fleischverzehr die Empfehlung: Genießen Sie pro Woche zwei bis drei Mahlzeiten mit Fleisch, sowie zwei bis drei Portionen Wurst. Das entspricht etwa 300 bis 600 Gramm Fleisch und Wurst. ■

DER KAMPF GEGEN DEN HUNGER WIRD AUF DEM LAND ENTSCHEIDEN

LÄNDLICHE ENTWICKLUNG UND FRAUEN SIND DER SCHLÜSSEL FÜR ERNÄHRUNGSSICHERHEIT

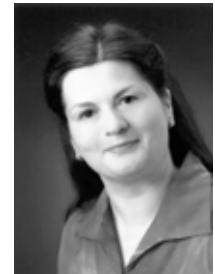
Weltweit hungern etwa 1 Milliarde Menschen: Tendenz steigend. Zwischen 9 und 11 Millionen Menschen sterben jedes Jahr an Hunger. Das sind Tag für Tag circa 25.000 bis 30.000 Hungertote. Jedes dritte Kind unter 5 Jahren leidet an Mangelernährung, mit allen Folgen für die körperliche und geistige Entwicklung. Allein durch Jodmangel sind Jahr für Jahr 37 Millionen Säuglinge von geistiger Behinderung bedroht. Jährlich sterben 3 Millionen Kinder unter fünf Jahren an den Folgeerscheinungen von Hunger. Und es wird ausgerechnet dort am meisten gehungert, wo Nahrung produziert wird: auf dem Land. Mehr als 80% der weltweit hungernden Menschen sind Bauern. Das muss und darf nicht sein. Ernährungssicherheit für alle Menschen kann keine Utopie bleiben.

Rolle der Landwirtschaft in der Entwicklungspolitik

Die Weltbevölkerung wächst weiter: aus den heute 6,5 Milliarden Menschen werden 2050 9,5 Milliarden Menschen geworden sein. Die Landflucht und damit die Verstädterung schreiten voran. Die Erwärmung des Klimas verschiebt die Potenziale der Nahrungsmittel-

produktion zu Lasten der ärmsten Länder im Süden. Das Hungerproblem droht sich eher zu verschärfen als zu entspannen.

Die Landwirtschaft ist der Schlüssel, diesem Teufelskreis zu entkommen. In der Entwicklungspolitik wird die Landwirtschaft aber vernachlässigt: Nur 3% der internationalen Entwicklungsausgaben fließen in Landwirtschaft und ländliche Räume. Gerade in weniger entwickelten Ländern ist die Landwirtschaft die Schlüsselbranche für die wirtschaftliche Entwicklung. Landwirtschaft schafft Arbeitsplätze und Beschäftigung in ländlichen Räumen und beugt damit der Landflucht wirkungsvoll vor. Mehr Investitionen in die Landwirtschaft sind unerlässlich. Die Regierungen von Entwicklungsländern stehen in der Pflicht, ihre Landwirtschaft auf- und auszubauen. Dazu gehört, dass der Organisationsgrad der Landwirtschaft in Entwicklungsländern verbessert und der Mangel an Selbsthilfeeinrichtungen wie Genossenschaften und Erzeugergemeinschaften überwunden wird. Die weit verbreitete Korruption und Misswirtschaft gerade in Staaten der Dritten Welt muss ein Ende finden. Ländliche Entwicklung muss wieder zum



Schwerpunkt der Entwicklungszusammenarbeit werden. Agrarforschung und Agrarberatung müssen weltweit, aber vor allem in den Entwicklungsländern, wieder ein stärkeres Gewicht bekommen.

Rolle der Frauen für die Ernährungssicherung

Frauen haben eine Schlüsselrolle in der Landwirtschaft: In Entwicklungsländern wird bis zu 80% der landwirtschaftlichen Arbeit von Frauen erbracht. Frauen produzieren weltweit den Großteil der Nahrungsmittel und sichern das Überleben der Familien. Trotz ihres enormen Arbeitseinsatzes werden Frauen vielerorts aufgrund rechtlicher, ethnischer und kultureller Normen gering geschätzt und benachteiligt. 70% der extrem armen Menschen weltweit sind Frauen. Frauenförderung muss integraler Bestandteil der Landwirtschaftsförderung sein. Frauen müssen gleichberechtigten Zugang zu Boden, Betriebsmitteln, Wasser und Kapital (z. B. Kleinkrediten) sowie zu Bildung und Ausbildung haben. Traditionen, die Frauen dies verwehren, sind inakzeptabel. Die Verringerung der Ungleichbehandlung von Frauen und Männern trägt maßgeblich zur Lösung des Hungerproblems bei: Gehört der Frau das Land, kann sie selbst entscheiden, was gepflanzt wird. Durch Zugang zu Krediten kann sie ihre Familie besser ernähren, ihre Kinder zur Schule schicken und Rücklagen für Umwelt- und Hungerkrisen bilden.

Nicht alles ist Schuld des Nordens

In Verbindung mit Armut und Hunger auf der Welt werden die Agrarpolitiken der Industrieländer, auch die EU-Agrarpolitik, gerade von den Kirchen heftig kritisiert. Den Industrieländern wird vorgeworfen, dass sie ihre Landwirtschaft durch Subventionen und Schutzzölle stützten und den Entwicklungsländern den Marktzugang verweigerten. Die EU-Exportsubventionen werden für den Verfall der Weltmarktpreise für agrarische Rohstoffe verantwortlich gemacht. Bei dieser Kritik wird übersehen, dass die europäischen Landwirte Direktzahlungen erhalten, die überwiegend von der Produktion entkoppelt sind. Produktionsgebundene Subventionen sind längst nicht mehr Stand der Dinge in der EU-Agrarpolitik. Die Direktzahlungen werden für hohe Produktionsauflagen im Umwelt- und Tierschutz gewährt, die die europäischen Landwirte im internationalen Wettbewerb benachteiligen. Die europäischen Landwirte sehen sich als Unternehmer und würden weit lieber einen höheren Teil ihres Einkommens am Markt erwirtschaften. Es sollte anerkannt werden, dass Landwirte in der EU Leistungen erbringen, die nicht angemessen über den Markt honoriert werden.

Ein negativer Zusammenhang zwischen Exporterstattungen und der landwirtschaftlichen Produktion in Entwicklungsländern ist nicht gegeben. Die Märkte der EU sind für Agrarprodukte der 50 am wenigsten entwickelten Länder der Welt weit geöffnet. Agrarerzeugnisse im Wert von 53 Milliarden Euro (67% der Agrarimporte der EU) stammen aus Entwicklungsländern. Bei der Gewährung von Exporterstattungen wird kein Dumping betrieben: Es wird lediglich die Differenz zwischen den Weltmarktpreisen und den höheren EU-Binnenmarktpreisen ausgeglichen.





Die Eigenverantwortung der Entwicklungsländer kann nicht negiert werden: Viele Entwicklungsländer messen niedrigen Verbraucherpreisen für Importerzeugnisse eine höhere Bedeutung bei als der eigenen Nahrungsmittelproduktion. Das lässt sich auch daran ablesen, dass viele Entwicklungsländer Importe mit geringeren Zöllen belegen, als sie dies nach WTO-Regeln dürfen. Geboten wäre aber, dass die Entwicklungsländer ihre Agrarmärkte gezielt vor Importen schützen. Weiterhin müsste der Süd-Süd-Handel, d. h. der Handel der Entwicklungsländer untereinander gefördert werden. Zwischen den Entwicklungsländern bestehen aber die höchsten Zölle.

Lösungsstrategien für das Hungerproblem

Für höhere Produktion sollten alle Möglichkeiten genutzt werden. Ernährungssicherung muss weltweit höchste politische Priorität haben. Intensivierung der Landwirtschaft steht aber im Konflikt mit dem Bild, das die Öffentlichkeit von Landwirtschaft hat. Wer sich diesem Mainstream entgegen stellt, gerät leicht unter Beschuss. Die Politik darf aus Angst vor der öffentlichen Meinung den landwirtschaftlichen Berufsstand (z. B. in der Gentechnikdebatte) in der Diskussion und Meinungsbildung um die Ernährungssicherung nicht allein lassen.

Der Klimawandel ist ursächlich dafür verantwortlich, dass in vielen Regionen der Erde die landwirtschaftlichen Nutzflächen immer weiter zurück gehen. Vor diesem Hintergrund dürfen Wirtschaftsflächen nicht noch zusätzlich durch Verstädterung und Umweltschäden immer weiter schrumpfen. Das gilt auch für die Gunststandorte in Deutschland und Mitteleuropa. Am Gunststandort Deutschland fallen täglich ca. 120 ha Ackerland der Versiegelung anheim. Mit zunehmender Weltbevölkerung müssen

auch mehr Nahrungsmittel produziert werden. Dauerhaft höhere Preise für Agrarprodukte können einen Produktionsanreiz bieten. An energieeffizienten Anbautechniken muss intensiv gearbeitet werden. Die Innovationskraft beim Einsparen von Energie und zur Effizienzsteigerung der landwirtschaftlichen Produktion darf nicht behindert werden.

Für die Hunger- und Armutsbekämpfung müssen auch für kleinräumige landwirtschaftliche Konzepte an den Klimawandel angepasste Anbaumethoden zur Verfügung stehen. Die Ernährungssicherung beginnt bei der Selbstversorgung mit Nahrungsmitteln. Daher dürfen in den Entwicklungsländern die Kleinbäuerinnen und Kleinbauern nicht vergessen werden. Gerade in Entwicklungsländern muss die Ernährungslandwirtschaft, d. h. die Nahrungsmittelproduktion, im Vordergrund stehen. Dazu gehört elementar der Schutz bäuerlichen Eigentums an Grund und Boden.

Der Welthunger-Index 2009 belegt, dass dort, wo weniger Chancengleichheit von Frauen und Männern herrscht, besonders viele Menschen hungern. Die Beseitigung der Ungleichbehandlung der Geschlechter kann maßgeblich zur Lösung des Hungerproblems beitragen.

Das Hungerproblem kann nur gelöst werden, wenn mit Landwirtschaft bei uns und in den Entwicklungsländern ein hinreichendes Einkommen zu erwirtschaften ist. Den Bäuerinnen und Bauern muss weltweit ein fairer Lebensstandard geboten werden, um künftige Generationen zur Aufnahme einer Erwerbstätigkeit in der Landwirtschaft zu bewegen. Angemessene Preise für Nahrungsmittel gehören zwingend dazu. Es bedarf einer Politik, die die Landwirtschaft und Ernährungssicherheit in den Mittelpunkt rückt und sich der Verantwortung für das Menschenrecht auf Nahrung stellt. ■

ERNÄHRUNG UND SOZIALE GERECHTIGKEIT



Die Frage nach sozialer Gerechtigkeit mit der Frage nach der Ernährung zu verbinden ist ungewöhnlich. Sowohl innerkirchlich wie außerkirchlich werden normalerweise andere Themen unter dem Stichwort „Soziale Gerechtigkeit“ verhandelt: Das Verhältnis von arm und reich; die gerechte Verteilung von Gütern und Vermögen; eine armutsfeste Grundsicherung; eine gerechte Entlohnung und Vieles mehr; oder auch, ganz grundsätzlich, die gerechte Teilhabe, wie es die sog. Armutsdenkschrift der EKD aus dem Jahr 2006 formuliert: „Der Begriff der ‚gerechten Teilhabe‘ meint...umfassende Beteiligung aller an Bildung und Ausbildung sowie an dem wirtschaftlichen, sozialen und solidarischen Prozess der Gesellschaft“ (S. 12 ebd.). Zwar werden in der Denkschrift die Armutsriskofaktoren und damit u. a. Arbeitslosigkeit sowie die Bildungs- und Familienpolitik thematisiert, nicht aber die Nahrungsmittel- bzw. Ernährungspolitik. Bei genauerem Hinsehen wird allerdings zweierlei deutlich: Zum einen spitzt sich die Dimension der sozialen Gerechtigkeit im wahrsten Sinn des Wortes zu einer für den Menschen existentiellen Frage zu, wenn es um Ernährung geht. Zum anderen zeigt sich, dass eine christlich akzentuierte soziale Gerechtigkeit durchaus auch die Frage der Ernährung umfasst. Kriterium christlich-sozialer Gerechtigkeit ist nämlich die Situation der Armen im eigenen Land, aber auch in der ganzen Welt. Gerechtigkeit nach biblischem Verständnis hat zum Maßstab, wie es den Schwächsten im eigenen Lande und weltweit geht: den Arbeitslosen, den Obdachlosen, den Verfolgten und Entrechteten, den Migrantinnen und Migranten, den Menschen, die trotz Arbeit arm sind. Die Frage der Ernährung spielt dabei eine bislang viel zu wenig beachtete Rolle.

Dies ist umso erstaunlicher, weil die Fragen der Ernährung in unserer Gesellschaft in den letzten Jahren zunehmend an Bedeutung gewonnen haben. Was ist eine gesunde, was eine krankmachende Ernährung? Welche Ernährung ist „richtig“, welche „falsch“? Die Literatur zu diesen Themen füllen ganze Bücherreihen.

Ich selbst erinnere mich, dass bei der Erziehung unserer Kinder vor ca. 30 Jahren die Vollwertkost ganz groß im Schwange war. Sogar Nudeln und Kekse durften auf einmal nur noch in Vollkorn eingekauft werden. Und im Zuge des sog. „Konziliaren Prozesses für Gerechtigkeit,

Frieden und Bewahrung der Schöpfung“, der 1983 auf der Vollversammlung des Ökumenischen Rates der Kirchen in Vancouver, Kanada, initiiert wurde, und ebenso im Zuge von Aufklärungsarbeit von „Brot für die Welt“ wurde die schreiende soziale Ungerechtigkeit unseres Fleischkonsums im Blick auf den Hunger in der Welt öffentlich gemacht.

An dieser Ungerechtigkeit hat sich bis heute nichts geändert: Ein Großteil der weltweiten



Getreide- und Sojaernte wird nämlich zu Viehfutter verarbeitet. Rund 30 Prozent des eisfreien Landes unseres Planeten werden direkt oder indirekt für die Viehzucht genutzt. Das ist eine extreme Verschwendug von Nahrungsmitteln, denn bei der Umwandlung von pflanzlicher Nahrung in Produkte vom Tier geht ein Großteil des Energiegehaltes verloren. Je nach Tierart und Futter werden bis zu 16 Kilogramm Getreide zur Herstellung eines einzigen Kilogramms Fleisch benötigt. Oder in Kalorien ausgedrückt: Aus durchschnittlich 10 Nahrungskalorien im Getreide wird 1 Kalorie im Fleisch. Indem die führenden Industrieländer Soja und Getreide aus den Erzeugerländern importieren und an ihre „Nutztiere“ verfüttern, entziehen sie den armen Ländern ihre Lebensgrundlage. Dabei müsste kein Mensch hungern. Rein rechnerisch würden die heutigen Produktionskapazitäten für die Ernährung von neun Milliarden Menschen ausreichen. Aber eine Besserung ist nicht in Sicht. Wenn die Prognosen zutreffen, wird sich die globale Fleischproduktion auch aufgrund des steigenden Fleischkonsums in den sog. Schwellenländern bis 2050 noch einmal auf 465 Millionen Tonnen verdoppeln. Dann werden die

Tiere so viel pflanzliche Nahrung verbrauchen wie vier Milliarden Menschen.

Es gibt darum immer mehr Christen in unseren Kirchengemeinden, die ihren Fleischkonsum bewusst reduzieren oder sogar ganz auf ihn verzichten. Aber auch aus Krankheitsgründen hat eine bewusste Ernährung eine wachsende Bedeutung gewonnen. Es ist allgemein und wissenschaftlich anerkannt, dass z. B. bei Krebserkrankungen, Neurodermitis oder anderen Allergien und Unverträglichkeiten eine gesunde und ausgewogene Ernährung hilfreich ist. Auf der anderen Seite sind die sog. Zivilisationskrankheiten wie Übergewicht oder Fettleibigkeit in vielen Fällen auf eine ungesunde Ernährung zurückzuführen. Mehrere Studien haben dabei in letzter Zeit immer wieder auf einen unabsehbaren Zusammenhang aufmerksam gemacht: Je ärmer Menschen sind, desto gesundheitsgefährdet sind sie. Die Gründe dafür sind vielfältig, sie bilden sich aber u. a. in einer mangelnden bzw. falschen Ernährung ab – und spätestens hier wird die Frage nach der Ernährung zu einer Frage der sozialen Gerechtigkeit in unserem eigenen Land. Kinder in armen Haushalten neigen zu Übergewicht. Auf den Tisch kommen vorwiegend süße, schnell sättigende und fettreiche Fertiggerichte. Außerdem ist in Kindertageseinrichtungen und Schulen mit Essensausgabe zu beobachten, dass sich arme Kinder – jedes 6. Kind in unserem Land ist arm! – montags satt essen, weil sie am Wochenende zu wenig bekommen. Während „nur“ 12,3% der Kinder von Eltern, die 3000 Euro und mehr zur Verfügung haben, deutlich übergewichtig sind, beträgt der entsprechende Anteil der Kinder mit Eltern unter 1500 Euro 23,9%. Überspitzt formuliert: In Armut lebende Kinder bei uns sind „dick“, in den armen Regionen der Welt sind sie „dünn“ oder sie sterben – alle 5 Sekunden stirbt ein Kind an Unterernährung.

Ohne Zweifel hat eine ausgewogene und gesunde Ernährung in unserem Land ihren Preis.



Die Frage der sozialen Gerechtigkeit wird hier sehr konkret und sie verschärft sich, wenn an Nahrungsmittel ethische Maßstäbe angelegt werden. Jeder von uns weiß, dass Bio- und fair gehandelte Produkte teurer sind als „normale“ Lebensmittel. Eine erwachsene Person, die in Hartz IV von anteilig 3,81 € täglich für Lebensmittel zur Verfügung steht – bei Kindern sind es sogar nur 2,28 € – kann sich solche Produkte schlicht nicht leisten. Das können nur wohlhabendere Menschen, von denen sich manche wohl kaum davon freisprechen können, durch den Kauf entsprechender Produkte auch ihr „ungutes“ Gewissen bezüglich ihres Wohlstands „freizukaufen“, besonders im Blick auf die bestehende Armut in der Welt. Damit soll der Kauf von fair gehandelten oder Bioprodukten in keiner Weise diskreditiert werden. Sozial gerecht wäre allerdings, die Preise dafür sehr viel stärker zu senken, damit sie sich alle leisten können, und die Preise für anders produzierte Lebensmittel zu erhöhen. Schließlich gelingt es ja auch punktuell, zum Schutz der Jugend die Preise für alkoholische Getränke teurer anzubieten als nicht-alkoholische Getränke.

Dass die Schere zwischen arm und reich weiter auseinander geht, zeigt sich nicht zuletzt auch in den z. T. exzessiven Ausgaben für Essen, die reiche Menschen zu sich nehmen. Mitunter entsteht der Eindruck: Wer nicht weiß, was er mit seinem Geld anfangen soll, der gibt es für teures Essen und teure Weine aus („Edelfresserei“). Es ist nicht von ungefähr, dass Kochshows im Fernsehen sich immer exquisitere Gerichte einfallen lassen oder dass die sog. Molekularküche „erfunden“ wurde: Aus der molekularen und physikalischen Betrachtung von Kochvorgängen hat sich verstärkt in den letzten 15 Jahren ein Stil der Haute Cuisine entwickelt, der Molekularküche genannt wird. In ihr werden Gerichte mit völlig neuartigen Eigenschaften erzeugt wie z. B. Schäume, Airs, warme Gelees, heißes „Eis“, Bonbons aus Olivenöl, „Kaviar“ aus Melonen oder Lachs mit Lakritzensauce.



Das Erntedankfest bietet für einzelne Christen wie für Kirchengemeinden die Gelegenheit, nicht nur auf die schöpfungstheologische und ökologische, sondern auch auf die soziale Dimension der Früchte des Feldes und ihrer Produktion aufmerksam zu machen und die Frage der sozialen (Un-)Gerechtigkeit bei der Ernährung zu thematisieren. Dabei könnte es um mindestens vier Punkte gehen:

1. Schärfung des Bewusstseins für die Zusammenhänge zwischen Ernährung und sozialer Gerechtigkeit in unserem eigenen Land wie global.
2. Überprüfung und ggf. Korrektur der eigenen Konsum- und Essgewohnheiten.
3. Unterstützung politischer Maßnahmen, die auf eine gerechtere Verteilung zwischen reich und arm und auf Teilhabe gerichtet sind bis hin zu einer Förderung von fair gehandelten Produkten und einer vom Bundesverfassungsgericht bereits angemahnten Korrektur der Hartz-IV Regelsätze.
4. Entwickeln von Ideen, wie im konkreten Gemeindeleben Akzente für mehr soziale Gerechtigkeit bei der Ernährung gesetzt werden können, sei es z. B. in Kitas, auf Kinder-, Konfirmanden-, Jugend- oder Seniorenfreizeiten oder durch das Anbieten qualitativ guter und kostengünstiger Mahlzeiten („Fastenessen“). ■

Autoren

Carl-Albrecht Bartmer, Präsident
Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft
(DLG)

Marit und Friedrich Bartels, Landwirte
Bioland-Direktvermarktung

Karl-Heinz Friebe, Pastor
Kirchlicher Dienst auf dem Lande (KDL)

Heike Götz, Journalistin
NDR Landpartie

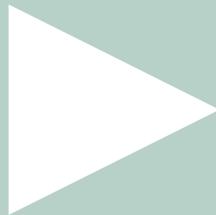
Karin Nictter-Wolgast, Diplom Oecotrophologin,
Landwirtschaftskammer
Niedersachsen (LWK)

Götz Schumacher, Dipl.- Ing. agr., Landwirt
Kirchlicher Dienst auf dem Lande (KDL)

Dr. Evelyn Schmidtke, Hauptgeschäftsführerin,
Deutscher LandFrauenverband (dlv)

Michael Klatt, Landessozialpfarrer,
Kirchlicher Dienst in der Arbeitswelt (KDA)

UND WENN SIE DOCH EINMAL HILFE BRAUCHEN...



**Häufig erleben wir, gerade in bäuerlichen Familien, dass in Konfliktsituationen die Fronten besonders verhärtet sind. Klassisch sind natürlich Probleme in der Ehe, noch häufiger zwischen den Generationen oder wenn die Hofnachfolge nicht gesichert ist.
Damit Sie schneller in der Lage sind zu reagieren, haben wir einige, aus unserer Sicht besonders kompetente, Adressen zusammengestellt:**

► Landwirtschaftskammer Niedersachsen

mit Ihrer sozioökonomischen Beratung: Speziell ausgebildete Berater/ Beraterinnen stehen in den einzelnen Bezirksstellen zur Verfügung.
Auskunft: Anne Dirksen, Fon.: 0441/801-329, www.lwk-niedersachsen.de

► Sorgentelefone und Beratungseinrichtungen für landwirtschaftliche Familien in Niedersachsen:

Sorgentelefon Barendorf: 04137 812540, immer Montags 8.00 bis 12.00 Uhr
Montagstelefon Oesede: 05401 866820, montags 8.30 bis 12.00 und 19.30 bis 22.00 Uhr
Sorgentelefon Rastede: 04402 84488, montags 9.00 bis 12.00 und 18.00 bis 21.00 Uhr

► 1. Norddeutsche Hofbörs - Hilfe bei außfamiliärer Hofübergabe

Kirchlicher Dienst auf dem Lande, Götz Schumacher: 0511 1241-409; 0172 5407916

...und bei Rückfragen oder für weitere Hilfen:

Kirchlicher Dienst auf dem Lande: Fon: 0511 1241-527



Der JOKER für Ihre Landgemeinde:



„Kirche im ländlichen Raum“

- ist seit 1907 die evangelische Stimme für das Land
- liefert Fachbeiträge für Verantwortliche in ländlicher Kirche, Gesellschaft und Politik
- wirbt mit vier Themenheften pro Jahr für die Eigenwertigkeit und Entwicklung ländlicher Lebenswelten
- bietet auch Meinungen, Werkstattberichte und Kommentare, Gottesdienstentwürfe und Meldungen, Meditationen und Kritiken.

Jahresabonnement für 4 Hefte à 52 Seiten: 15 Euro incl. MwSt. und Porto
Bestellanschrift: „Kirche im ländlichen Raum“, Evangelische Landjugendakademie,
Postfach 1309, 57603 Altenkirchen, Tel.: 02681 –95160, Fax:– 70206, eMail: kilr@lja.de
Kostenloses Probeheft anfordern!