

Dialogforen 2014
Hungern im Überfluss?

Positionen



**Münchener Rück
Stiftung**
Vom Wissen zum
Handeln

- 1 **Vorwort**
- 2 **Alexander Müller**
Das Ziel in weiter Ferne
- 4 **Tanja Gönner**
Lokale Strukturen stärken
- 6 **Dr. Rainer Froese**
Den Raubbau im Meer beenden
- 8 **Dr. German Jeub**
Nachhaltig in die Zukunft
- 10 **Dr. Alexander Gerber**
Agrarkonzepte auf dem Prüfstand
- 12 **Georg Schweisfurth**
Biosiegel für mehr Durchblick?
- 14 **Prof. Hans Hauner**
Gesunde Ernährung ist einfach –
und schwierig zugleich
- 16 **Prof. Helmut Heseke**
Die Macht der Gene
- 18 **Dr. Thilo Bode**
Preisspitzen schüren den Hunger
- 20 **Bärbel Dieckmann**
Mit Essen spielt man nicht
- 22 **Programm**
- 24 **Impressum**

Hungern im Überfluss?

Europa erlebte in jüngerer Zeit einige Lebensmittelskandale: Pferdelaşagne, falsche Bio-Eier und EHEC-Sprossen waren nur die Spitze des Eisbergs. Während hierzulande Essen sorglos weggeworfen wird und oft nur die Frage der Qualität im Mittelpunkt steht, hungern die Menschen in vielen Teilen der Welt.

Viele Experten betonen, dass Hunger-Misere keine Frage der Lebensmittelmengen sind, sondern ein Verteilungsproblem. Hinzu kommt, dass durch zunehmenden Fleisch- und Fischkonsum Ökosysteme leicht aus dem Gleichgewicht geraten. Um eine wachsende Weltbevölkerung gesund ernähren zu können, müssen wir uns Gedanken um die Produktion machen. Sie muss mit immer mehr Menschen Schritt halten. Ebenso wichtig ist es, unsere eigenen Konsumgewohnheiten zu hinterfragen. Wie können wir als Individuen und Konsumenten zu einer nachhaltigen Entwicklung in der Nahrungsmittelindustrie beitragen?

Die Dialogforen 2014 suchten Antworten auf diese Fragen und eröffneten neue Perspektiven.

In dieser Publikation sind 10 spannende Positionen dazu zusammengefasst.

Ich wünsche Ihnen eine anregende Lektüre.



Thomas Loster
Münchener Rück Stiftung

Das Ziel in weiter Ferne

Jeder achte Mensch weltweit hat nicht genügend zu essen, um ein gesundes und aktives Leben zu führen, so die Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO). Dabei ist das Recht auf Nahrung international seit Jahrzehnten völkerrechtlich anerkannt. Trotzdem sterben Jahr für Jahr Millionen Menschen an Unternährung. „Die Ärmsten haben keine Lobby, daher ist es eine moralische Frage, welchen Stellenwert die Hungerbekämpfung in unserer Politik hat“, erklärte Alexander Müller, Senior Research Fellow am Institute for Advanced Sustainability Studies (IASS).

Hunger ist stumm, weil er vor allem in ländlichen Regionen auftritt, die fernab der medialen Aufmerksamkeit liegen. 98 Prozent der 842 Millionen Hungernden weltweit leben in Entwicklungsländern, rund 552 Millionen in Asien. Bestenfalls schwere Dürren oder Naturkatastrophen, die Hungerkrisen nach sich ziehen, finden internationale Beachtung. Der alltägliche Hunger, der durch Kriege, politische Wirren oder wirtschaftliche Interessen verursacht wird, findet dagegen meist im Stillen ohne öffentliche Kenntnisnahme statt.

In den vergangenen Jahrzehnten hat sich die Lage etwas entspannt: Die Zahl der Hungernden ist seit 1990 um 170 Millionen gesunken. Allerdings verlor dieser Rückgang in den letzten Jahren merklich an Dynamik. Obwohl die Fortschritte in den vergangenen 20 Jahren zufriedenstellend waren, warnt die FAO, es gebe nach wie vor beträchtliche Unterschiede in den einzelnen Ländern und Regionen. Besondere Sorge sollten uns die Länder Afrikas südlich der Sahara bereiten. „Dort ist die Zahl der Hungernden innerhalb von 20 Jahren von 180 Millionen auf gut 220 Millionen gestiegen“, gab Müller zu bedenken. Nur bei relativer Betrachtung ist der Hunger zurückgegangen, weil die Bevölkerung dort noch schneller wächst. „Ich halte die relative Betrachtung für falsch, weil sie Probleme verdeckt“, kritisierte der Experte und fügte hinzu: „Von dem 1996 von der FAO beschlossenen Ziel, die absolute Zahl der hungernden Menschen bis 2015 von knapp einer Milliarde auf 450 Millionen zu reduzieren, sind wir weit entfernt.“

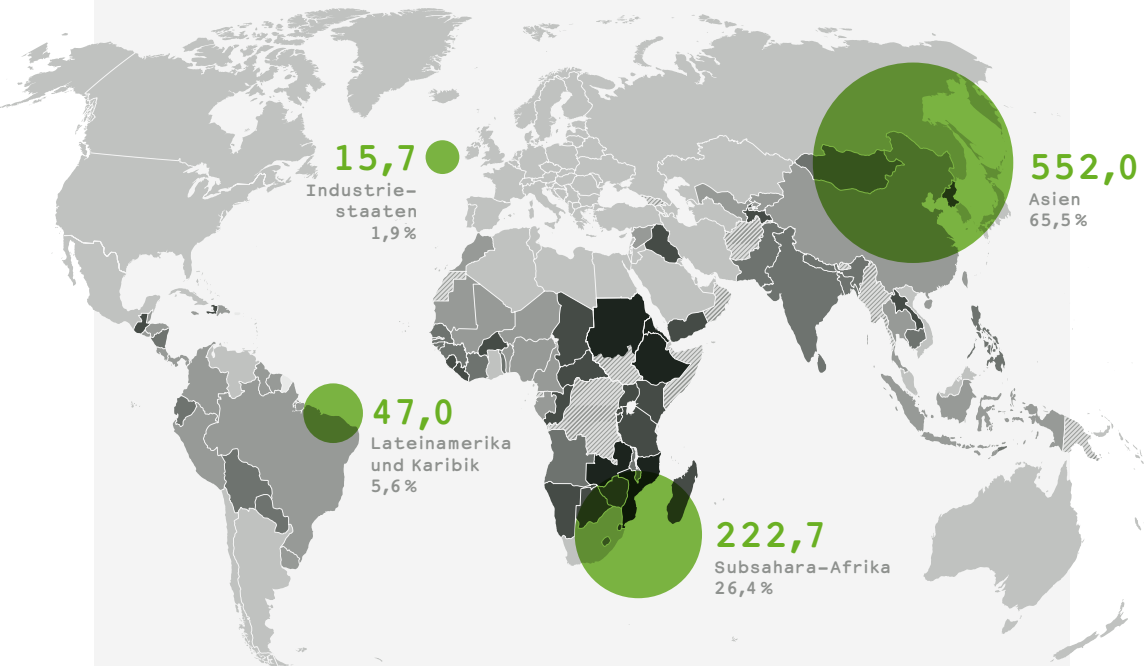
Brennpunkt Afrika

In Asien und Afrika gibt es weltweit die meisten Hungernden. In manchen Ländern Afrikas wie dem Sudan, Äthiopien, Sambia oder Mosambik hat mehr als jeder Dritte nicht genug zu essen. Dabei haben die Landwirte 2013 global so viel Nahrungsmittel wie noch nie produziert. Vollständig und effektiv verteilt könnten damit laut Weltagrarbericht sogar 12 bis 14 Milliarden Menschen ernährt werden. Dennoch reichte es in 2013 nicht einmal für 7,2 Milliarden.



„Hunger ist stumm – das ist ein Problem.“

Alexander Müller,
Senior Research Fellow
am Institute for Advanced
Sustainability Studies
(IASS)



Quelle: Food and Agriculture Organization (FAO) bezogen auf den Zeitraum 2011–2013 (2013)

Anteil der Hungernden an der Bevölkerung des Landes

- $\geq 35\%$
- 25–34,9%
- 15–24,9%
- 5–14,9%
- $< 5\%$
- ▨ keine Angaben

● Zahl der Hungernden in Millionen
Anteil der Region an den Hungernden weltweit

Lokale Strukturen stärken

Hunger ist das größte lösbare Problem der Welt, heißt es bei der UN-Organisation World Food Programme (WFP). Doch wie die Lösung aussehen könnte, bleibt unklar. „Es gibt keine einfachen Antworten, wir müssen öffentliche Debatten anschieben, wie man den Hunger am besten bekämpfen kann“, ist Tanja Gönner, Vorstandssprecherin der Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ), überzeugt. Aus ihrer langjährigen Erfahrung weiß sie, dass jeder Ansatz zur Hilfe die unterschiedlichen Bedingungen vor Ort berücksichtigen muss. Dazu gehören Fragen der Vulnerabilität, der Fruchtbarkeit von Böden, der Eigentumsverhältnisse, der Anbaumethoden oder der kulturellen Ernährungsgewohnheiten. „Wir entwerfen maßgeschneiderte Lösungen, die auf fachlichen und regionalen Netzwerken aufbauen“, erläuterte sie das Vorgehen der GIZ. „Wir leisten Hilfe zur Selbsthilfe und verzichten auf den erhobenen Zeigefinger. Das wäre der völlig falsche Ansatz.“ Die besten Ergebnisse erreicht man, wenn Projekte zusammen mit den lokalen Behörden und gemeinsam mit der Bevölkerung umgesetzt werden. Sie müssen organisatorisch so aufgebaut sein, dass sie langfristig tragfähig sind.

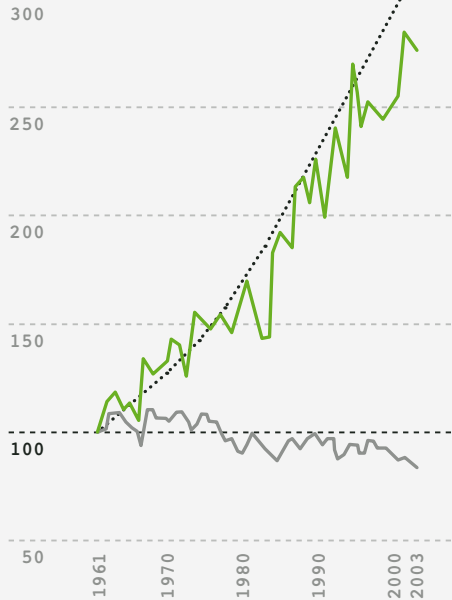
Auch Alexander Müller vom Institute for Advanced Sustainability Studies (IASS) ist davon überzeugt, dass sich das Welternährungsproblem nur lösen lässt, wenn dort, wo Hunger herrscht, spezielle Gegenmaßnahmen getroffen werden. Jede Region der Welt hat ihr eigenes Profil und individuelle Probleme. Allgemein fehlt es Entwicklungsländern häufig an Transport- und Kühlmöglichkeiten, so dass Lebensmittel verderben. Zudem machte er klar, dass Ernährungssicherheit unterschiedliche Dimensionen hat: „Es muss genug Lebensmittel geben und die Menschen müssen sich die Lebensmittel auch leisten können.“ Egal ob arm oder nicht.

Innovative Kooperationsformen sind ein Schritt in die richtige Richtung. Damit kann der Einzelne in kleinbäuerlichen Strukturen auf Augenhöhe mit den Abnehmerfirmen verhandeln. Über Kooperationen können langfristige Geschäftsbeziehungen in gegenseitigem Vertrauen aufgebaut werden. Idealerweise entstehen Rückkopplungseffekte, welche die Qualität der Agrarprodukte verbessern und die Anbaumethoden optimieren. Tanja Gönner unterstrich: „Das ist keine Frage von Patenten oder von neuem Saatgut. Es geht um viel grundsätzlichere Ansätze wie um Fragen der optimalen Bewässerung, der Gründung von guten Genossenschaften und funktionierende lokale Märkte.“

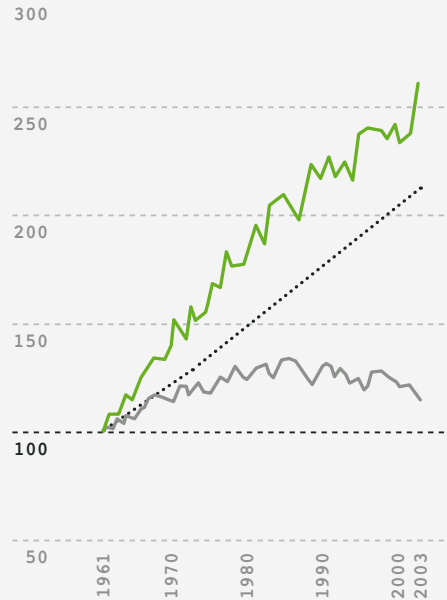
Der Schein trügt

Damit die wachsende Weltbevölkerung ernährt werden kann, muss die Agrarproduktion Schritt halten. Weltweit betrachtet ist das bei Getreide schon gut gelungen: Das rechnerische Pro-Kopf-Angebot ist höher als Anfang der 1960er-Jahre. Afrika zeigt aber ein anderes Bild: Dort konnte die Getreideernte nicht so schnell wie das Bevölkerungswachstum gesteigert werden. Die Pro-Kopf-Produktion sinkt erheblich. Das Hungerproblem lässt sich nur lösen, wenn man die speziellen Bedingungen und Strukturen vor Ort berücksichtigt.

Afrika
1961 = 100



Welt
1961 = 100



— Getreideproduktion insgesamt

..... Bevölkerung

— Getreideproduktion pro Kopf

Quelle: Le Monde diplomatique (2007)



„Hunger muss lokal bekämpft werden.“

Tanja Gönner,
Vorstandssprecherin
der Gesellschaft
für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ)

Veranstaltung
„Lust auf Meer –
essen wir unsere Ozeane leer?“
11. Februar 2014

Den Raubbau im Meer beenden

Um die globalen Fischbestände ist es nicht gut bestellt. Sie sind teilweise überfischt und erschöpft, oder sie haben ihre maximale Nutzung erreicht. „Zwar ist Fische zählen etwas anderes als Bäume zählen“, räumte die Meeresbiologin Iris Menn von Greenpeace ein, „aber wir wissen genug, um zu erkennen, was die Menschen alles zerstören.“ Will die Menschheit sich langfristig weiter von Fisch ernähren, muss sie die Meere schützen. Doch eine unheilige Allianz aus Politik und Fischereilobby, die kurzfristige Gewinnmaximierung betreibt, verhindere schnelle Fortschritte, gab Menn zu bedenken.

Dass es auch anders gehen könnte, davon zeigte sich Rainer Froese überzeugt: „Gute Fänge und schonende Fangmethoden sind weltweit möglich“, erklärte der Ozeanforscher. Etwa ein Fünftel der meisten Fischbestände könne man jährlich befischen. „Die Bestände wachsen dann auf etwa zwei Drittel ihrer unbefischten Größe – ein nachhaltiger Ertrag ist so möglich.“ Unter diesen Voraussetzungen wäre es möglich, schonende Fangmethoden anzuwenden anstatt wie jetzt die letzten Meereswinkel mit riesigen Schleppnetzen zu befischen. Diese aufwendige Fangmethode, so Froese, wird nur mit Subventionen

ermöglicht. „Würde man die Zahlungen streichen, müssten zwei Drittel aller Fischer aufgeben“, prognostizierte er.

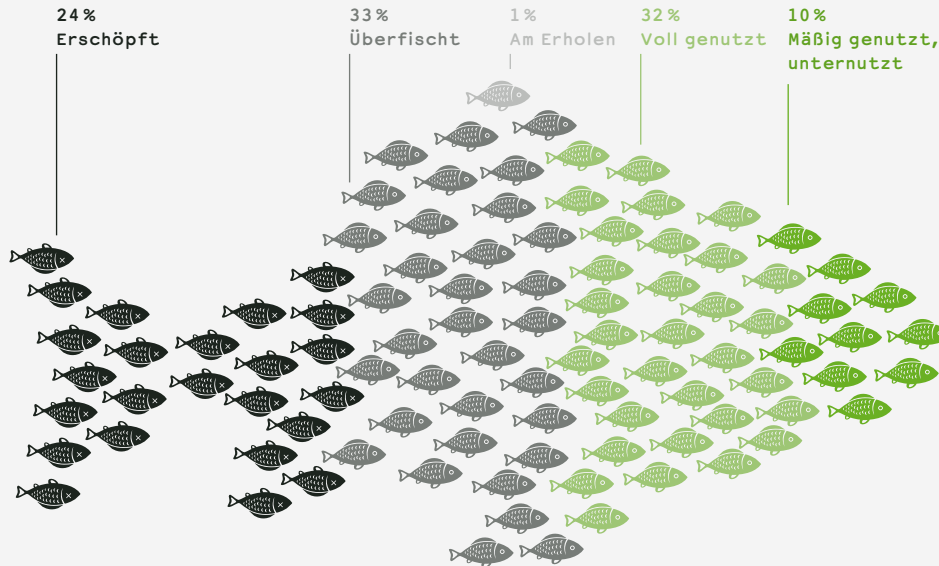
Ein gutes Beispiel für nachhaltigen Fischfang liefert Neuseeland. Dort wurde die Fischereiwirtschaft bereits vor längerer Zeit reformiert. Heute fahren die Fischer eine Gewinnspanne von etwa 40 Prozent ein. In der EU liegt die Spanne inklusive Subventionen bei nur null bis vier Prozent. Weil die Politik nicht in die Gänge kommt, sei der Konsument gefragt. „Wir brauchen kritische Verbraucher, um dem politischen Willen nachzuhelfen“, appellierte Froese. Siegel und Fischführer sind nötig, damit jeder an der Fischtheke die richtige Entscheidung treffen kann.

Skepsis ist laut Froese gegenüber Aquakulturen angebracht: „Zwar gibt es durchaus ökologisch nachhaltige Aquakulturen, die Pflanzen oder Fischreste verfüttern. Viele benötigen jedoch fünf Mal mehr Fisch für die Aufzucht, als man letztlich erhält.“ Die Folge: Etwa ein Drittel der Fänge weltweit, das sind rund 30 Millionen Tonnen, wird zu Fischmehl für Aquakulturen verarbeitet. „Das sind Fische wie Sardinen, Makrelen, Sprotten oder Heringe, die man gut direkt essen könnte.“ Sein Fazit: „Aquakulturen sind eine mögliche Form der Veredelung, die Welt ernähren wird man damit nicht.“

Immer öfter leere Netze

Experten schlagen Alarm: Mehr als die Hälfte der weltweiten Fischbestände sind übernutzt oder ganz erschöpft. Vor allem im Nordatlantik und im Mittelmeer haben moderne Flotten mit ausgeklügelten Fangmethoden und riesigen Schleppnetzen die Bestände erheblich dezimiert. Um gegenzusteuern, appellierte die Meeresbiologin Iris Menn an die Verbraucher: Alaska-Seelachs, Rotbarsch, Makrele oder Aal gehören nicht mehr auf den Teller.

Zustand der Fischbestände weltweit



Quelle: Froese et al. (2012)



„Nachhaltiger
Fischfang ist
möglich.“

Dr. Rainer Froese,
Meeresbiologe
am GEOMAR Helmholtz-
Zentrum für
Ozeanforschung

Veranstaltung
„Lust auf Meer –
essen wir unsere Ozeane leer?“
11. Februar 2014

Nachhaltig in die Zukunft

Wenn es um die EU-Fischereipolitik der jüngeren Vergangenheit geht, nimmt der WWF kein Blatt vor den Mund: Die EU-Fangquoten seien nichts anderes als legalisierte Überfischung, kritisiert die Naturschutzorganisation. Statt die Vorgaben der Wissenschaft zu berücksichtigen, hätten die zuständigen Minister viel zu hohe Fangquoten festgelegt. Laut WWF wurden zwischen 2003 und 2011 rund 6,2 Millionen Tonnen Fisch zusätzlich zu den wissenschaftlich empfohlenen Höchstfangmengen freigegeben.

Doch die Zeiten haben sich glücklicherweise geändert. „Heute kann ich sagen, dass die jährlichen Fangentscheidungen im Einklang mit den wissenschaftlichen Empfehlungen stehen“, versicherte Ministerialdirigent German Jeub. Das sei insofern wichtig, als die EU-Flotte global operiere und mit mehr als sechs Millionen Tonnen pro Jahr über das viertgrößte Fangpotenzial der weltweiten Flotten verfügt. Um zu verhindern, dass einzelne Mitgliedsländer ihre Quoten überschreiten, wurde 2009 außerdem ein wirkungsvolleres Kontrollsystem eingerichtet. Ein ungelöstes Problem bleibt allerdings die illegale Fischerei. „Etwa 30 Prozent aller Fänge weltweit stammen aus dieser Quelle“, erklärte Jeub. Mit schwarzen Listen für Staaten, die nicht

kooperieren, sowie strikten Im- und Exportverboten versucht die EU, dem illegalen Treiben einen Riegel vorzuschieben.

Die Maßnahmen zeigen erste Wirkungen. Der Anteil der überfischten Bestände geht zurück. Weitere Verbesserungen soll die 2013 auf den Weg gebrachte Reform der EU-Fischereipolitik bringen. Mehrjährige Planungen sollen die Befischung auf einem Niveau halten, das den Fischern langfristig maximale Fördermengen auf nachhaltiger Basis (Maximum Sustainable Yield, MSY) und somit ein höheres Einkommen ermöglicht.

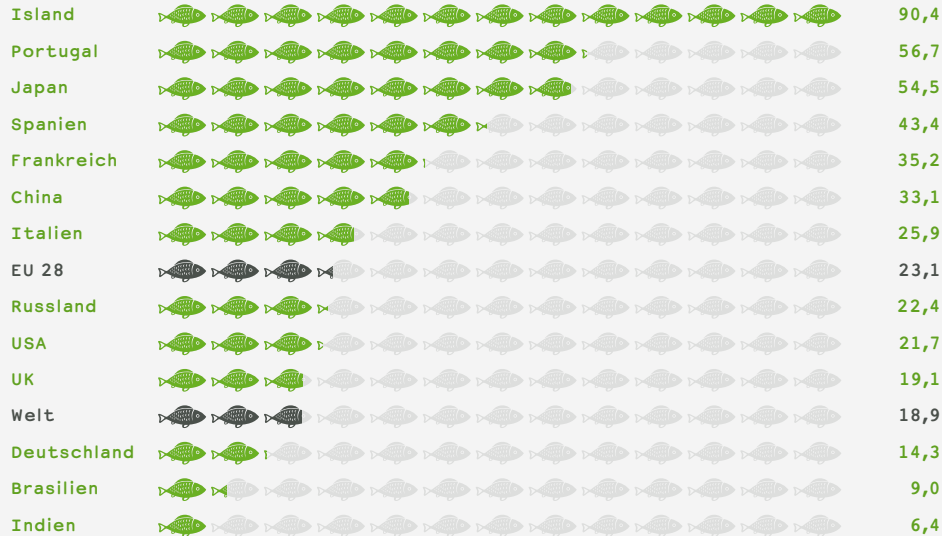
Als unhaltbaren Zustand bezeichnete es Jeub, dass teilweise über 40 Prozent der gesamten Fangmenge als unerwünscht mitgefangene Fische wieder zurück ins Meer geworfen werden. Die Überlebenschancen dieser Tiere sind gering, Millionen Tonnen von Fisch werden weltweit auf diese Weise jährlich zu Abfall. Ab 2015 will die EU schrittweise ein Rückwurfverbot einführen. „Wie weit wir damit Wirkung erzielen, werden wir in den nächsten Jahren feststellen. Aber Brüssel ist sehr wohl in der Lage, die Mitgliedsstaaten zur Raison zu bringen“, betonte Jeub.

Wie viel Fisch isst der Mensch?

Meerestiere sind für Abermillionen Menschen eine wichtige Eiweißquelle. Weltweit verzehrt jeder von uns im Schnitt fast 19 Kilogramm pro Jahr. Traditionelle Fischnationen wie Island oder Japan gehören dabei zu den Spitzenreitern. Auch rund um das Mittelmeer und in Portugal finden sich Meerestiere regelmäßig auf dem Speiseplan, was den Schnitt in der EU nach oben treibt. Rund ein Viertel der EU-Produktion stammt aus Aquakulturen. Die vergleichsweise niedrigen Zahlen in Brasilien und Indien überraschen.

Konsum von Fisch aus Fischerei und Aquakulturen (2010)

Menge in Lebendgewicht (kg/Einwohner/Jahr)



Quelle: Europäische Union (2014)



„Die EU-Fischereipolitik folgt wissenschaftlichen Empfehlungen.“

Dr. German Jeub,
Ministerialdirigent im
Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Agrarkonzepte auf dem Prüfstand

Bis zur industriellen Revolution ernährte sich die stetig wachsende Menschheit, indem sie die Acker- und Weideflächen ausweitete. Doch mit Beginn des 20. Jahrhunderts änderte sich die Situation: Maschinen, Kunstdünger und neue Züchtungen führten zu einer hoch technisierten Landwirtschaft mit enormen Erträgen, aber auch negativen Effekten. Rund ein Drittel des Ausstoßes an klimaschädlichen Gasen geht heute auf die Agrarwirtschaft zurück. Der Stickstoffkreislauf wurde irreversibel verändert und die Biodiversität teilweise drastisch verringert. „Die Schäden sind zum Teil bereits so groß, dass die Funktionsfähigkeit der Ökosysteme nicht mehr gewährleistet ist“, befürchtete Demeter-Vorstand Alexander Gerber und prognostizierte: „Wir werden uns in Zukunft ökologisch ernähren – oder gar nicht mehr.“ Der ökologische Landbau gebe die richtigen Antworten und bringe Zielkonflikte in einen guten Ausgleich. Er sei ressourceneffizient und klimafreundlich, verhindere Erosion und setze hohe Maßstäbe in punkto Tierethik.

Doch nicht jeder ist von der Überlegenheit des Ökoanbaus überzeugt: „Aus offiziellen Daten und denen der Biobauern geht hervor, dass der Bioanbau pro Hektar im Schnitt halb so viel Ertrag bringt“, gab der Lebensmittelchemiker Udo Pollmer

zu bedenken. Die Konsequenz: „Wenn wir alles auf Bio umstellen, dann brauchen wir einen zweiten Globus im Kofferraum.“ Gerber räumte ein: „Es stimmt, dass wir in Mitteleuropa niedrigere Erträge als die konventionellen Kollegen einfahren.“ Weltweit betrachtet sei es aber genau umgekehrt: Auf den empfindlichen Standorten der südlichen Hemisphäre, also dort, wo Nahrungsmittelknappheit und Hunger herrschen, sorge der ökologische Anbau für bessere Ernten. In Indien etwa ist die Wasserhaltefähigkeit der Böden oftmals der begrenzende Faktor, was man durch Komposteintrag verändern kann. In den feuchten Tropen wiederum verbessert Humus die Fähigkeit der Böden, Nährstoffe zu speichern.

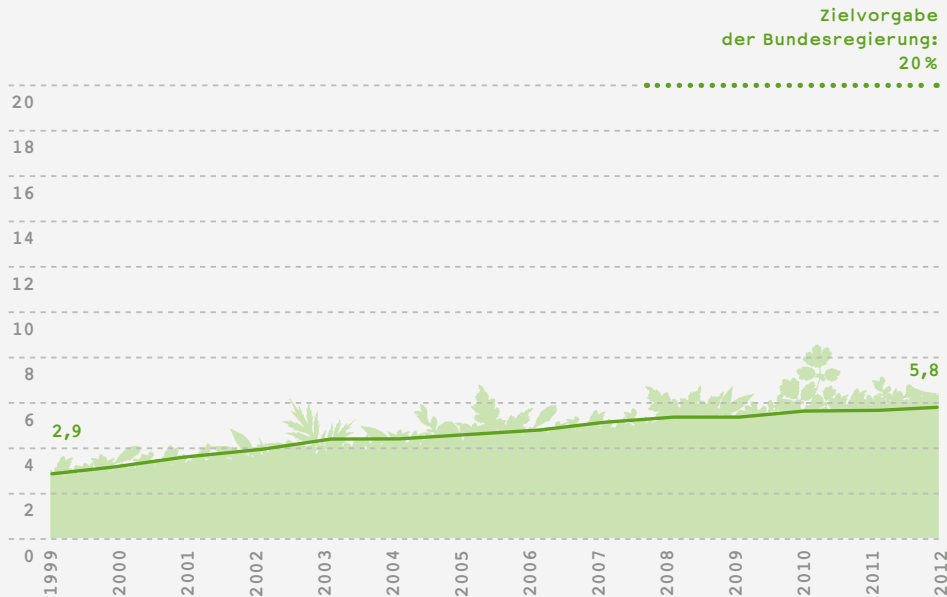
Ein Fazit der Debatte: Die simple Zweiteilung von gutem Bio und schlechtem konventionellen Landbau greift zu kurz bei der Frage, wie die wachsende Weltbevölkerung ernährt werden kann, ohne die Umwelt übermäßig zu strapazieren. Oder wie Pollmer es formulierte: „Die Zukunft liegt darin, aus beiden Methoden für die jeweilige Fragestellung die beste und geeignetste Technik zu verwenden. Darauf wird es global hinauslaufen.“

Öko weiter in der Nische

Nach den Plänen der Bundesregierung soll der Biolandbau auf Empfehlung des Rats für Nachhaltige Entwicklung in Deutschland einen Anteil von 20 Prozent an der gesamten bewirtschafteten Agrarfläche erreichen. Damit dieses Ziel in absehbarer Zeit erfüllt wird, muss man bessere Rahmenbedingungen schaffen. Doch der Wettbewerb mit Bioprodukten aus europäischen Ländern wie Polen und Rumänien macht es für die deutschen Biobauern grundsätzlich schwer, weiter auf Ökolandbau umzustellen.

Anbaufläche des ökologischen Landbaus

Anteil an der landwirtschaftlichen Nutzfläche in %



Quelle: Statistisches Bundesamt (2014)



„Wir werden uns in Zukunft ökologisch ernähren – oder gar nicht mehr.“

Dr. Alexander Gerber,
Vorstand von Demeter e.V.

Biosiegel für mehr Durchblick?

Der Bio-Gedanke hat das Verständnis für Lebensmittel und Landwirtschaft entscheidend verändert – auch deshalb, weil eine Reihe von Lebensmittelskandalen die Verbraucher aufgerüttelt hat. Pestizide in Obst und Gemüse, zu viele Antibiotika in der Tierhaltung oder gestrecktes Olivenöl ließen den Wunsch nach einer vertrauenswürdigen Instanz aufkommen. „Ohne Industrialisierung der Agrarproduktion bräuchten wir überhaupt keine Bio-Siegel.“, zeigte sich der Öko-Pionier Georg Schweisfurth überzeugt. Bei manchen Produkten sei auch heute keine Zertifizierung nötig, weil sie ohnehin hohe Standards erfüllen. Dazu zählt beispielsweise der spanische Pata-Negra-Schinken, der von extensiv gehaltenen Schweinen stammt. „Im Supermarkt dagegen ist das Biosiegel wichtig für Konsumententscheidungen. Davon ausgehend kann man weitere Fragen stellen: Kommt das Produkt mit dem Flugzeug, werden die Arbeiter vernünftig bezahlt, wie ökologisch ist die Verpackung?“, erläuterte Schweisfurth. Denn der Begriff Bio, das machte der Experte klar, bezieht sich ausschließlich auf die landwirtschaftliche Produktionsmethode.

Ob Bio gesünder ist und besser schmeckt, darüber gibt es unterschiedliche Studien und Ansichten. Bei der Analyse der Inhalts-

stoffe jedenfalls treten kaum Unterschiede zu konventionellen Produkten auf. Für den Geschmack wiederum sind höchst unterschiedliche Faktoren wie Sortenwahl, Boden, Klima und nicht zuletzt die Fähigkeiten des Landwirts entscheidend. „Man kann durchaus auf konventionelle Produkte stoßen, die besser sind“, räumte Demeter-Vorstand Alexander Gerber ein.

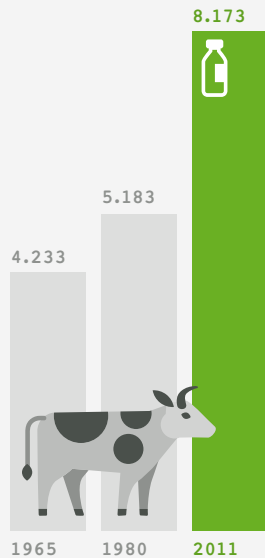
Anbieter, die ihre Produkte mit einem Bio-Siegel versehen möchten, müssen bestimmte Richtlinien einhalten. Die EU-Bio-Verordnung gibt dabei den Mindeststandard vor. „Das wird auch kontrolliert“, erklärte Gerber. In weniger als 0,5 Prozent der Fälle findet Betrug statt. Strengere Anforderungen, vor allem bei der Haltung und Fütterung von Tieren sowie bei den erlaubten Zusatzstoffen, stellen die zahlreichen Bio-Anbauverbände. Sie verfügen über ihre eigenen Gütesiegel. Bei allen Unterschieden ist für Schweisfurth klar: „Der Bio-Weg ist richtig, weil er auf den Einsatz von Pestiziden verzichtet und der Wert der Lebewesen höher geschätzt wird.“ Man dürfe aber nicht bei allen Kriterien immer das Optimum fordern: Die EU-Richtlinien sind auch schon ein Fortschritt.

Turbokühe, Monsterputen und Fließbandhühner

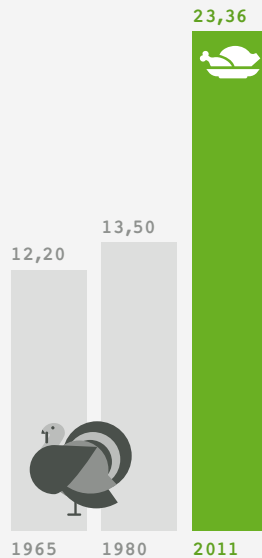
In der Landwirtschaft herrscht extremer Leistungsdruck. Kühe geben heute zweimal so viel Milch wie Mitte der 1960er-Jahre, Puten bringen fast das Doppelte auf die Waage und Hühner legen fast jeden Tag ein Ei. Die Folge dieser intensiven Haltung: Viele Nutztiere müssen während ihres kurzen Lebens leiden, es kommt zu Gesundheitsstörungen. Eine Ausnahme bilden Betriebe mit Biosiegel. Dort geht es um das Produkt und in der Regel um das Tierwohl.

Leistungssteigerung bei Nutztieren

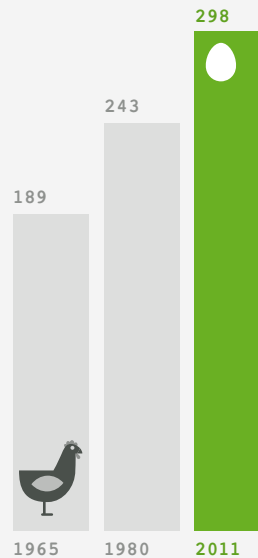
Milch je Kuh pro Jahr
(in Liter)



Gewicht einer Pute
nach 22 Wochen (in kg)



Eier je Huhn pro Jahr



Quelle: Hörning (2013)



„Ohne Industrialisierung der Agrarproduktion bräuchten wir überhaupt keine Bio-Siegel.“

Georg Schweisfurth,
Öko-Pionier und Buchautor

Gesunde Ernährung ist einfach – und schwierig zugleich

Beim Thema Übergewicht geht es längst nicht mehr nur um das Aussehen, sondern um eine der größten Herausforderungen für das Gesundheitssystem: Herzinfarkte, Schlaganfälle, Diabetes oder Gelenkschäden sind häufig Folgen von falscher Ernährung. „In unseren Genen ist Essen als etwas Überlebenswichtiges verankert. Deshalb greifen wir zu, sobald sich die Möglichkeit bietet“, erklärte Hans Hauner, Direktor des Else Kröner-Fresenius-Zentrums für Ernährungsmedizin an der TU München, das Dilemma. Dieses Erbe der Evolutionsbiologie erweist sich heute mit der ständigen Verfügbarkeit von immer energiedichterer Nahrung wie Fast Food und sogenannten Convenience-Lebensmitteln wie Fertigpizzen als schwere Last.

Dabei ist der Korridor für eine vernünftige und einigermaßen gesunde Ernährung relativ breit. Im Lauf der Evolution hat der Mensch einen extrem anpassungsfähigen Stoffwechsel entwickelt, der auch Esssünden verzeihen kann. „Deswegen kann es keine exakten Empfehlungen für eine optimale Ernährung geben. Es geht darum, sich ausgewogen zu versorgen“, lautet der Rat von Hauner. Doch es gibt bestimmte Richtwerte für eine ausgewogene, nährstoffreiche Kost. Eine gute Orientierung bietet die Lebensmittelpyramide. „Gesund ist eine pflanzen-

betonte Ernährung mit viel Gemüse“, erläuterte Helmut Hesecker, Präsident der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Dabei bleibt genügend Raum für individuelle Vorlieben: „Jeder Mensch kann seinen eigenen Weg mit mehr Kohlehydraten oder mehr Fleisch finden“, stellte Hesecker klar. Falsch ist es jedoch zu glauben, mit Nahrungsergänzungsmitteln und Diätpillen könne man andere Esssünden kompensieren.

Die Idee des Heilfastens zur Gewichtsreduktion beurteilten die Experten als nicht erfolgversprechend. „Das ist ein Konzept aus dem 19. Jahrhundert, eine Verlegenheitslösung, als die Ärzte bei vielen Krankheiten keine Behandlung wussten“, erklärte Hauner und warnte: „Nur 300 bis 400 Kalorien pro Tag zu essen, hält der Körper nicht lange durch.“ Der extreme Entzug von Kalorien und Eiweiß gefährdet den Organismus und habe keinen nachhaltigen Einfluss auf das Gewicht. „Heilfasten ist grenzwertig und wissenschaftlich nicht sinnvoll, aber ein großes Geschäft“, lautete das Urteil des Professors. Grundsätzlich kann es keine engen Empfehlungen für eine optimale Ernährung geben: Haltet euch an die Lebensmittelpyramide!

Auf die Mischung kommt es an

Die Lebensmittelpyramide hilft bei der Wahl einer ausgewogenen Kost. Sie ist so konzipiert, dass dem Organismus ausreichend Energie zur Verfügung steht und die Versorgung mit lebensnotwendigen Nährstoffen gewährleistet ist. Das trägt zur Gesundheit und zum Wohlbefinden bei. Doch die Realität sieht meist anders aus: Viele Menschen essen zu viel Fett, Fleisch und Zucker. Mit gravierenden Folgen: Übergewicht und Stoffwechselstörungen sind weltweit auf dem Vormarsch.

Die Lebensmittelpyramide



Quelle: Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (2005)



**„Es geht darum,
Ess-Exzesse
zu vermeiden.“**

Prof. Hans Hauner,
Direktor des Else Kröner-
Fresenius-Zentrums
für Ernährungsmedizin
an der TU München

Die Macht der Gene

Allen Aufklärungskampagnen und Warnungen zum Trotz: Die Zahl der Menschen mit Übergewicht wächst stetig. Gerade bei Süßem fällt es schwer, das richtige Maß zu halten. Auch weil die Nahrungsmittelindustrie mit hohem Werbeaufwand versucht, den Konsumenten von klein auf zu manipulieren. „Vielen ist der versteckte Zucker, der überall lauert, gar nicht bewusst. Er reicht von etwa fünf Prozent in Milchprodukten bis zu 18 Prozent bei Getränken“, machte Ernährungstherapeutin Birgit Schramm klar. Die von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) empfohlene Menge von 25 Gramm Zucker pro Kopf und Tag hält sie vor diesem Hintergrund für eine Illusion.

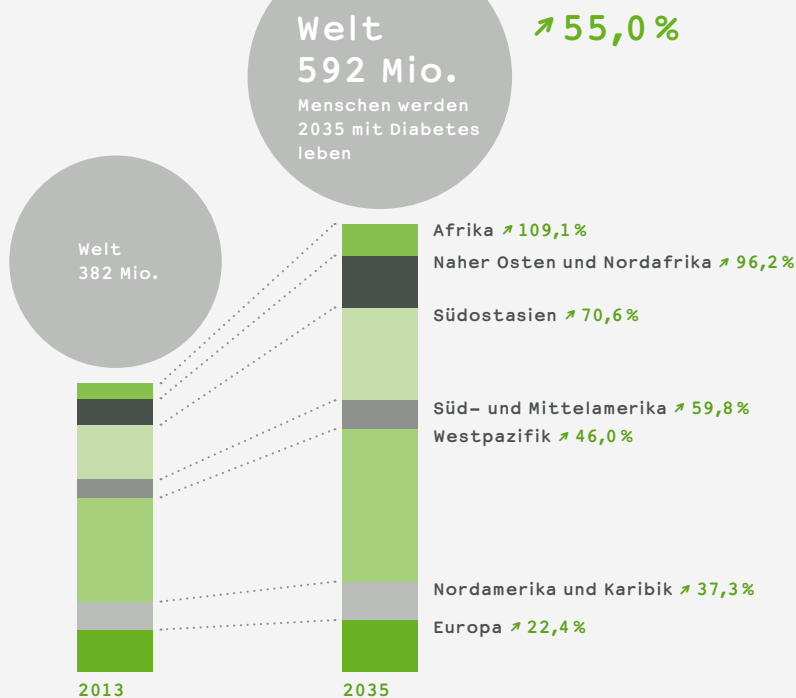
„Die Fett- und Zuckerlobby ist ein Hindernis“, urteilte Helmut Heseke. Sie setze alles daran, dass wir unsere Essgewohnheiten nicht ändern. Der Präsident der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) glaubt, dass die teils widersprüchliche Behandlung von Ernährungsthemen in den Medien ebenfalls auf den Einfluss der Lobbyisten zurückzuführen sei. Erst heiße es, zu viel Zucker verursache Krebs, dann zu wenig Zucker mache depressiv. „Wie soll der arme Verbraucher sich denn da verhalten? Er hat die Wahl zwischen Krebs oder Strick.“

Medikamentöse Therapien zur Behandlung von Übergewicht scheitern bislang an den Nebenwirkungen, die bis hin zu Todesfällen reichen. Durch chirurgische Veränderungen des Magen-Darm-Trakts lässt sich das Körpergewicht zwar kräftig reduzieren. „Diese Operationen haben aber erhebliche Konsequenzen für den Körper und führen nicht zu einem veränderten Lebensstil“, warnte der Ernährungsmediziner Hans Hauner.

Angesichts unserer Gene aus der Steinzeit, die optimal auf das Überleben bei Nahrungsmangel ausgerichtet sind, hilft nur eine bewusste Kontrolle der Energiebilanz. Deshalb fordert die DGE, die Aufklärung in den Schulen zu fördern, eine ausgewogenere Ernährung in Großküchen sicherzustellen und Lebensmittel besser zu kennzeichnen. „Stift und Papier sind die beste Diät“, regte Ernährungstherapeutin Birgit Schramm an. Sie plädierte dafür, ein Essprotokoll zu erstellen. Dadurch lassen sich die gängigsten Fehler wie unregelmäßiges Essen, möglicherweise noch während anderer Tätigkeiten, zu viel Süßes oder häufige Snacks zwischendurch vermeiden. Ihr Ratschlag lautet: „Wir sollten das Essen mehr genießen und unser Wohlbefinden damit verbessern.“

Diabetes – Ein gewichtiges Problem

Diabetes gehört zu den drängendsten Gesundheitsproblemen des 21. Jahrhunderts. Allein 2013 starben weltweit rund 5,1 Millionen Menschen an den Folgen. Schätzungen zufolge wird die Zahl der Zuckerkranken von heute 382 Millionen auf 592 Millionen im Jahr 2035 steigen. Der Großteil des Zuwachses dürfte in den Entwicklungs- und Schwellenländern stattfinden. Dort entsteht mit dem ökonomischen Aufstieg eine kaufkräftige Mittelschicht, die ihre Essgewohnheiten ändert und zunehmend ungesunde, kalorienreiche Kost zu sich nimmt.



Quelle: International Diabetes Federation (IDF) (2013)



„Die Fett- und Zuckerlobby ist ein Hindernis für gesunde Ernährung.“

Prof. Helmut Hesecker,
Präsident der
Deutschen Gesellschaft
für Ernährung e.V. (DGE)

Preisspitzen schüren den Hunger

Zu den zahlreichen Ursachen für Hunger gehört neben Missernten oder Krieg auch die Armut. Manchmal fehlt schlicht das Geld, um satt zu werden. „Die Menschen in Entwicklungsländern geben 70 bis 80 Prozent ihres Einkommens für Nahrung aus, in den Industriestaaten sind es lediglich 10 bis 20 Prozent“, erläuterte Thilo Bode. Schon geringe Preiserhöhungen, auch wenn sie nur vorübergehend sind, können ernste Folgen haben. „In den ersten 1.000 Tagen eines Menschenlebens spielen Vitamine und Mineralien eine große Rolle. Wenn die Zufuhr nur kurzfristig unterbrochen ist, können Schädigungen eintreten“, verdeutlichte der Geschäftsführer von foodwatch die besondere Gefahr für Kleinkinder.

In der jüngsten Zeit gab es drei Phasen schädlicher Preisspitzen bei Nahrungsmitteln. Besonders drastisch stiegen die Weltmarktpreise für Reis und Weizen in den Jahren 2007 und 2008. Daraufhin erreichte die Zahl der Hungernden laut der Hilfsorganisation Misereor mit mehr als einer Milliarde Menschen den höchsten Wert seit den 1970er-Jahren. 2010 ließen dürrebedingte Ernteaufälle in Russland die Weizennotierungen auf dem Weltmarkt binnen weniger Wochen um fast zwei Drittel nach oben schnellen. Zwei Jahre später stiegen die Preise vor allem für Soja und Mais rasant an.

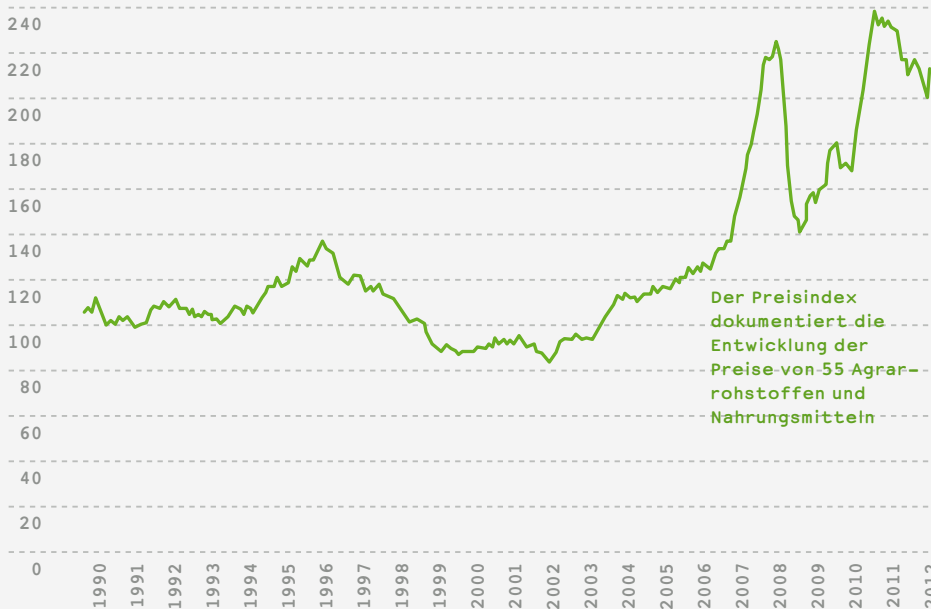
Weil viele Entwicklungsländer sich nicht ausreichend selbst versorgen können, sind sie auf Nahrungsmittelimporte angewiesen. Höhere Weltmarktpreise schlagen voll durch. Bode machte Spekulanten an den Finanzmärkten mitverantwortlich für die Entwicklung: „Nachdem die Politik die Rohstoffterminbörsen für Investoren geöffnet hat, ist massiv Geld in diesen Sektor geflossen“, beklagte er. Die Finanzkrise habe ihr Übriges dazu beigetragen, dass das Volumen an den Warenterminmärkten von rund 13 Milliarden Dollar zur Jahrtausendwende auf inzwischen 600 Milliarden Dollar angeschwollen ist – das ist fast das Fünzigfache. Investoren sehen hier Renditechancen, die es durch traditionellere Produkte aktuell nicht gibt.

In normalen Zeiten stellen diese massiven Finanzströme kein Problem dar. Wenn jedoch nach Missernten oder politischen Ereignissen viele Anleger auf eine Angebotsverknappung setzen, kann das eine Spekulationswelle losstrecken und die Preise am Terminmarkt entsprechend stark nach oben treiben. Und obwohl der Warenterminmarkt lediglich Preiserwartungen widerspiegelt, übt er auf die aktuellen Güterpreise eine Signalfunktion aus. So tragen die Anleger, die am Auf und Ab an den Rohstoffmärkten mitverdienen, meist unbewusst dazu bei, dass sich Hungerkrisen in der Welt verschärfen.

Gefährliche Achterbahnfahrt

Dass die Preise für Agrarprodukte wie Weizen oder Mais auf dem Weltmarkt schwanken, war schon immer so und ist bei einem wetterabhängigen Naturerzeugnis nicht anders zu erwarten. Die Preisspitzen und die hohe Volatilität in der jüngeren Vergangenheit traten aber erst auf, nachdem Finanzinvestoren verstärkt im Segment der Agrarrohstoffe mitmischten. Für viele Menschen in den Entwicklungsländern werden Grundnahrungsmittel dadurch unbezahlbar.

FAO Food Price Index
2002–2004 = 100



Quelle: Food and Agriculture Organization (FAO) (2014)



„Schon ein kurzfristiger Anstieg der Nahrungsmittelpreise ist für viele Menschen lebensbedrohlich.“

Dr. Thilo Bode,
Geschäftsführer von
foodwatch e.V.

Mit Essen spielt man nicht

Einst gedacht als ein Marktplatz, an dem sich Erzeuger oder Abnehmer von landwirtschaftlichen Produkten gegen Preisschwankungen absichern konnten, tummeln sich heute immer mehr Kapitalanleger an den Warenterminbörsen. Früher lag der Anteil der Spekulanten bei rund 30 Prozent, seit der Deregulierung des Marktes zur Jahrtausendwende hat sich der Anteil auf mehr als das Doppelte erhöht. Inzwischen werden Weizen oder Mais in großem Stil aus spekulativen Gründen ge- und verkauft, nicht zur Preisabsicherung. Für Bärbel Dieckmann ein unhaltbarer Zustand: „Die Tatsache, dass ein erheblicher Anteil an Wissenschaftlern Finanzwetten in bestimmten Krisensituationen für Preisspitzen verantwortlich hält, reicht aus, um die Spekulation zu beschränken“, forderte die Präsidentin der Deutschen Welthungerhilfe.

Spekulation in großem Stil betreiben Banken, Hedgefonds oder Pensionskassen, aber auch immer mehr Kleinanleger über börsengehandelte Fonds. Deren Wertentwicklung orientiert sich an bestimmten Preisindizes für Rohstoffe. Besonders umstritten sind sogenannte Momentumfonds, die auf kurzfristige Preistrends bei Agrarrohstoffen setzen und damit tendenziell die Notierungen weiter nach oben treiben. „Auch wenn

die einzelne Bank keinen großen Einfluss hat, kommt es darauf an, wie verantwortungsvoll sich ein großes Geldhaus verhält“, stellte Bode klar. Nach dem Vorsorgeprinzip müsse Handeln, das im Verdacht steht Leib und Leben zu gefährden, verboten werden. Einige Institute hätten das bereits beherzigt und sich freiwillig aus der Nahrungsmittelspekulation zurückgezogen.

In Europa haben es die Spekulanten künftig deutlich schwerer. In ihrer neuen Finanzmarkttrichtlinie hat die EU enge Limits dafür gesetzt, wie viel Finanzkapital in Mais, Weizen und andere Agrarprodukte investiert werden darf. Betroffen davon sind die reinen Finanzakteure mit Spekulationsabsicht. Landwirte und produzierende Unternehmen sollen sich dagegen weiter gegen Preisschwankungen absichern können. Ein derartiges Spekulationsverbot wird zwar nicht den Hunger in der Welt beseitigen. Zumindest sinkt aber die Gefahr für die Ärmsten, sich wie 2008 in einer Phase ausufernder Preise notwendige Nahrungsmittel nicht mehr leisten zu können.

Mehr Spekulation, weniger Absicherung

Die Weizenhändler in Chicago, die an der Terminbörse Absicherungsgeschäfte für Produzenten tätigen, sind inzwischen in der Minderzahl. Das Gros der Marktteilnehmer stellen heute Finanzspekulantanten oder Swap-Händler, die Wetten auf eine bestimmte Preisentwicklung eingehen. Ende der 1990er-Jahre war das Verhältnis noch umgekehrt. Glücklicherweise findet langsam ein Umdenken statt: Nach zunehmend lauter Kritik ziehen sich immer mehr Banken aus dem Geschäft mit Agrarrohstoffen zurück.

Verhältnis der Händlerkategorien im Weizenterminmarkt an der CBOT (Chicago Board of Trade)



Quelle: Oxfam (2012)



„Es ist höchste Zeit, die Spekulation an den Nahrungsmittelmärkten wieder zu beschränken.“

Bärbel Dieckmann,
Präsidentin der Deutschen
Welthungerhilfe e.V.

Dialogforen 2014 Hungern im Überfluss?

Dienstag
21. Januar 2014
19:00 Uhr

**Nahrung für alle —
aber wie?**

Tanja Gönner

Vorstandssprecherin der
Gesellschaft für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ),
Bonn und Eschborn

Prof. Gunther Hirschfelder

Kulturwissenschaftler,
Universität Regensburg

Alexander Müller

Senior Research Fellow am
Institute for Advanced Sustainability
Studies (IASS), Potsdam

Dienstag
11. Februar 2014
19:00 Uhr

**Lust auf Meer —
essen wir unsere Ozeane leer?**

Dr. Rainer Froese

Meeresbiologe am
GEOMAR Helmholtz-Zentrum
für Ozeanforschung, Kiel

Dr. German Jeub

Ministerialdirigent des Bundes,
Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und
Verbraucherschutz, Bonn

Dr. Iris Menn

Meeresbiologin,
Greenpeace Deutschland e.V.,
Hamburg

Dienstag
25. März 2014
19:00 Uhr

Wie bio ist Bio?

Dr. Alexander Gerber

Vorstand von Demeter e.V.,
Darmstadt

Udo Pollmer

Lebensmittelchemiker
und Buchautor, Gemmingen

Georg Schweisfurth

Öko-Pionier und Buchautor,
Glonn

Simon Tress

Bio-Gastronom und Koch,
Hayingen

Donnerstag
3. April 2014
19:00 Uhr

Hungern und Völlerei — essen wir uns krank?

Prof. Hans Hauner

Direktor des Else Kröner-
Fresenius-Zentrums
für Ernährungsmedizin,
TU München

Prof. Helmut Heseker

Präsident der Deutschen
Gesellschaft für
Ernährung e.V. (DGE), Bonn

Brigit Schramm

Ökotochologin und
Ernährungstherapeutin,
Hamburg

Dienstag
13. Mai 2014
19:00 Uhr

Lebensmittel — Spielball der Spekulanten?

Dr. Thilo Bode

Geschäftsführer von
foodwatch e.V., Berlin

Bärbel Dieckmann

Präsidentin der Deutschen
Welthungerhilfe e.V., Bonn

Dr. Sabine Miltner

Group Sustainability Officer
der Deutschen Bank AG,
Frankfurt a. M.

Moderator von Januar bis April:

Dr. Patrick Illinger

Ressortleiter Wissen,
Süddeutsche Zeitung, München

Moderator im Mai:

Sebastian Herrmann

Ressort Wissen,
Süddeutsche Zeitung, München

© 2014

Münchener Rück Stiftung
Königinstraße 107
80802 München

Telefon +49 (0) 89/38 91-88 88
Telefax +49 (0) 89/38 91-7 88 88
info@munichre-foundation.org
www.munichre-foundation.org

Briefe: 80791 München

Bestellnummer

302-08404

Redaktion

Martina Mayerhofer,
Christian Barthelt, Diana
Urbani, Thomas Loster,
Münchener Rück Stiftung
Andreas Schuck, München

Gestaltung

Keller Maurer Design, München

Litho

Gold, München

Druck

Gotteswinter und Aumaier GmbH
Joseph-Dollinger-Bogen 22
80807 München

Bildnachweis

Oliver Jung, München
Seiten 3, 5, 7, 9, 11, 13, 15, 17, 19, 21

Quellen

Food and Agriculture Organization (FAO)
(2013): The State of Food Insecurity
in the World,
TinyURL: <http://tinyurl.com/qxhfox2>
Seite 3

Atlas der Globalisierung, Le Monde
diplomatique (2007): Das Essen wird billiger,
der Hunger nimmt zu
Seite 5

Froese et al. (2012): What catch data can
tell us about the status of global fisheries
Seite 7

Europäische Union (2014): Facts and
figures on the Common Fisheries Policy:
Consumption of fishery and aquaculture
products (2010),
TinyURL: <http://tinyurl.com/bczpoaf>
Seite 9

Statistisches Bundesamt (2014):
Indikatorenbericht 2014: Anbaufläche des
ökologischen Landbaus,
TinyURL: <http://tinyurl.com/oz5mc3m>
Seite 11

Hörning (2013): Qualzucht bei Nutztieren:
Leistungssteigerungen bei den
wichtigsten Nutztieren in Deutschland,
TinyURL: <http://tinyurl.com/o2sjb2k>
Seite 13

Schweizerische Gesellschaft für
Ernährung (2005)
Seite 15

International Diabetes Federation (IDF)
(2013): Diabetes Atlas: Number of people
with diabetes by IDF Region, 2013,
TinyURL: <http://tinyurl.com/ntfrhyk>
Seite 17

Food and Agriculture Organization (FAO)
(2014): Food Price Index,
TinyURL: <http://tinyurl.com/p3jb268>
Seite 19

Oxfam (2012): Mit Essen spielt man
nicht! Die deutsche Finanzbranche und
das Geschäft mit dem Hunger,
TinyURL: <http://tinyurl.com/ljfqkz>
Seite 21

Abrufdatum der verwendeten Webseiten:
August 2014

Münchener Rück Stiftung
Königinstraße 107
80802 München

Telefon +49 (0)89/38 91-88 88
Telefax +49 (0)89/38 91-7 88 88
info@munichre-foundation.org
www.munichre-foundation.org

Briefe: 80791 München