

Referat von Kasimir Krneta, Landwirt EFZ, Agronomie-Student und Ökostädter

Zielkonflikte in der Agrarpolitik:

Warum rettet ein Demeter-Entrecôte weder Klima noch Biodiversität?

Die Frage steht im Raum: Warum stehen wir nicht da, wo wir aus ökologischen Gründen eigentlich schon lange stehen müssten?

Wir gehen mal vom **Beispiel eines typischen Burger** aus, einer der beliebtesten «Mahlzeiten» der Schweiz: Zentrum ist Fleisch, dazu das Brötchen aus Weizen als beliebteste Kohlenhydratquelle, und als Beilage das beliebteste Gemüse: Tomaten – ganzjährig.

Beim **Fleisch** dürfte gemäss dänischer Studie max. 255g pro Woche/ Person verzehrt werden und nur Hühner/Schweinefleisch. Um die Emissionen zu verringern, kann man die Effizienz (Futter, Mast) optimieren, zB Hochhäuser für Schweine. In der Schweiz sind aber aus ethischen Gründen max. 250 Schweine pro Betrieb erlaubt. Beim Futtermittel könnte man jedoch noch ansetzen.

60% der Schweizer Ackerflächen werden für Futtermittelproduktion verwendet. 70% der gesamten landwirtschaftlichen Flächen in der Schweiz sind Grasland, dazu noch die Alpweiden. Damit könnte man ca. 95% des heutigen Rinderbestandes halten. Schweine nur mit Resten aus der Landwirtschaft zu füttern würde nur 1/3 des heutigen Schweizer Bestandes erlauben.

Zumindest die Alpwirtschaft hat aber auch positive und landschaftliche Aspekte: Ohne Rinder verwalden Alpweiden, was einen massiven Verlust an Biodiversität zur Folge hat.

Wie steht es mit dem **Weizen**: Dort gibt es als Problematik Pflanzenschutzmittel versus möglichst pfluglose, bodenschonende Anbau-Variante – beides ist nötig, schliesst sich bei gängigen Methoden oft aber gegenseitig fast aus.

Und bei der **Tomate**: bei geheizten Gewächshäusern in der Schweiz wäre der Transport zB aus Spanien aus Klima-Überlegungen besser. Allerdings gibt es dort noch weitere problematische Themen wie Arbeitsmigration, steigender Wassermangel und verbaute Flächen, was weniger bzw. verschwindende Biodiversität bedeutet...

Anhand welcher Kriterien sollen wir nun die Nachhaltigkeit dieses Essens beurteilen?

Das Nachhaltigkeitsdreieck mit den 3 gleichwertigen Aspekten Ökologie, Ökonomie, Soziales ist eigentlich veraltet, da damit u. a. suggeriert werden kann, dass z. B. wirtschaften auf Kosten der Ökologie möglich ist. Neuer und besser ist das Vorrangmodell: Die Ökologie ist der Rahmen, darin bewegt sich das Soziale und darin wieder die Wirtschaft. Eine weiteres, verfeinertes System ist das **Konzept der 9 planetaren Grenzen**: Wenn diese Grenzwerte erreicht werden, ist es möglich, dass Kippunkte erreicht werden, so dass wir Menschen Schwierigkeit haben, weiter zu leben auf dieser Erde. Aktuell sind schon 6 Grenzwerte überschritten worden: Klimawandel, neuartige Substanzen (PFAS...), Biodiversität, Landnutzungs-Änderung, Nährstoffeintrag (P und N), Veränderung in Süsswassersystemen und Versäuerung der Ozeane. Im grünen Bereich sind (noch) Ozonabbau und Feinstaubbelastung, letztere wird (nur) regional überschritten.

Wo ist jetzt die Rolle der Landwirtschaft?

Sie trägt zur Grenzüberschreitung beim Klimawandel (v. a. durch Kunstdünger), Verlust von Biodiversität (durch Intensivierung), Nährstoffeintrag und übermässigem Landnutzungswandel bei.

Warum geht es in der Landwirtschaft mit der Nachhaltigkeit so langsam voran?

Ein paar Gedanken dazu:

- Konsumverhalten: Fleischkonsum stagniert seit 90er-Jahren. Pflanzliche Alternativen spielen keine Rolle. Man isst oft nur die «Edelstücke», ca. 1/8 eines Rindes – der Rest wird gar nicht gross verwendet
- Der grosse Konsum von Fleisch und Milchprodukte wird u. a. durch die ungute Absatzförderung der Schweizer Produkte aktiv gefördert: Käse 34.67% Prozent, dann Milch, dann Fleisch. Dadurch fehlt der Anreiz zum Umstellen.
- Wahrscheinlich gilt auch: Wer mehr Zeit hat, konsumiert ökologischer (Erfahrungen während Covid). Auch wenn die Arbeitszeit abgenommen hat pro Person, arbeiten heute mehr Leute sprich Frauen ausser Haus.
- Vom Budget her sind Wohnen, Energie, Gesundheitskosten gestiegen, Ausgaben für Lebensmittel aber nicht. Der Preisdruck ist also enorm.
- Um heimische Produkte, wie z. B. Tomaten zu fördern, steigen die Zölle, wenn inländisches Angebot vorhanden ist. Das führt aber dazu, dass in der Saison Tomaten viel teurer sind als im Winter, wenn nur ausländische Ware da ist.

Allgemein müsste mehr in systemischen Lösungen gedacht werden, welche das Ganze im Blick haben. Auch Verbote von manchen nicht nachhaltigen bzw. unethischen Produkten wären zu bedenken.

Wie können Lösungen konkreter aussehen?

Es gilt saisonale, regionale Lebensmittel zu fördern. Fleischproduktion sollte in der Schweiz graslandbasiert und mit Wiederkäuern (Kuh, Schaf, Ziege) stattfinden. Das Ackerland sollte dagegen direkt für die menschliche Ernährung genutzt werden, anstatt Tiernahrung anzubauen. Weiter sollten wieder alle Fleischstücke und nicht nur die Edelstücke konsumiert werden (Nose-to-Tail). Klein-Betriebe sind zu fördern, denn diese sind auch am Flächen-effizientesten!

In Basel wurde dazu das Ernährungsforum gegründet, das einen systemischen Ansatz verfolgt und hauptsächlich regionale Bauernhöfe mit städtischen Konsumenten zusammen-bringt.

* * *

Nachtrag von Ökostadt:

Genau dies machten viele Ökostadt-Quartiergruppen vor bald 40 Jahren nach dem Brand in Schweizerhalle, als es ihnen um Biolandbau, gesunde Ernährung, Kompostieren und regionale Versorgung ging --- und um Ersatz der giftigen Agrochemie!