

Im Gegensatz zu einem globalisierten Lebensmittelsystem zerstören lokale Lebensmittel die Umwelt nicht

English title: *Unlike a Globalized Food System, Local Food Won't Destroy the Environment*
(blog, December 6th, 2018)

Geschrieben von/ written by: Helena Norberg-Hodge – Founder & Director, Local Futures

Übersetzt von/ translated by: Alissa Loana

Falls du auf der Suche nach guten Neuigkeiten in diesen aufwühlenden Zeiten bist, sieh dir die ökologisch vernünftigen Möglichkeiten der Lebensmittelproduktion an, die in den letzten Jahren durch die Graswurzelbewegung durchgesickert sind. Kleinbauern, Umweltschützer, Wissenschaftler und Nahrungs- und Landwirtschaftsaktivisten haben uns Agrarökologie, ganzheitliches Ressourcenmanagement, Permakultur, regenerative Landwirtschaft und andere Methoden gegeben, die die schlimmsten Auswirkungen des globalen Ernährungssystems abschwächen oder sogar beseitigen können: Verlust der Biodiversität, Erschöpfung von Energien, toxische Verunreinigung, Ernährungsunsicherheit und enorme Kohlenstoffemissionen.

Diese inspirierenden Testamente menschlichen Einfallsreichtums und gutem Willen, haben zwei Dinge gemeinsam: Sie involvieren kleinere Agrarbetriebe, die an lokale Gegebenheiten angepasst sind und mehr von menschlicher Aufmerksamkeit und Pflege abhängig sind, anstatt von Energien und Technologien. In anderen Worten, sie sind das Gegenteil von industriellen Monokulturen - große Betriebe, die nur eine Getreidesorte anpflanzen.

Aber um die vielen negativen Auswirkungen des Ernährungssystems drastisch zu reduzieren, müssen diese kleinen Initiativen auf der ganzen Welt verbreitet werden. Leider hat das nicht stattgefunden, denn eine Transformation der Landwirtschaft braucht ein Umdenken, nicht nur in der Art, wie Nahrung produziert wird, sondern auch wie sie vermarktet und verteilt wird. Das Ernährungssystem ist untrennbar mit einem Wirtschaftssystem verknüpft, das seit Jahrzehnten grundsätzlich gegen die Veränderungen eingestellt ist, die wir brauchen.

Einfach ausgedrückt, haben Wirtschaftspolitiken fast überall immer größer werdende Produktionen und monokulturelle Produktionen systematisch gefördert. Diese Richtlinien enthalten:

- Enorme Subventionen für global gehandelte Güter. Die meisten Agrarsubventionen in den USA, zum Beispiel, gehen an nur fünf Arten von Gütern - Mais, Soja, Weizen, Baumwolle und Reis - die die Kernstücke des globalen Lebensmittelhandels bilden. Zur gleichen Zeit stellen Regierungsprogramme - wie das US Market Access Program - hunderte von Millionen von Euro bereit, um internationale Märkte für Agrarprodukte zu expandieren.
- Direkte und versteckte Fördergelder für globale Transportinfrastrukturen und Brennstoff. Das IMF schätzt diese Subventionen und ignorierten Umweltkosten auf 5,3 Billionen Dollar pro Jahr - entsprechend zehn Millionen jede Minute.
- "Free Trade"-Richtlinien, die die Lebensmittelmärkte in fast jedem Land für globale Agrarunternehmen öffnen. Das NAFTA-Abkommen von 1994, zum Beispiel, zwang Mexikos kleinere Maisproduzenten mit stark-subventionierten Großfarmen in den USA zu konkurrieren; die jüngsten Neuverhandlungen der NAFTA werden das gleiche für kanadische Milchbauern bewirken.
- Gesundheits- und Sicherheitsrichtlinien. Die meisten dieser Richtlinien wurden durch die großformatige Produktion und den großformatigen Vertrieb notwendig - jedoch machen sie es für kleinere Produzenten und Vermarkter unmöglich mit Großproduzenten zu konkurrieren und zu überleben. Zum Beispiel schrumpfte die Zahl der kleineren Käseproduzenten in Frankreich um 90%; größtenteils wegen der EU-Lebensmittelsicherheitsgesetze.

Diese Richtlinien bieten den großen Monokulturproduzenten, Unternehmensprozessoren und Vermarktern einen riesigen Wettbewerbsvorteil, weswegen industriell hergestellte Lebensmittel, die von der einen Seite der Welt zur anderen verschifft wurden, oft günstiger sind, als Lebensmittel vom Hof nebenan.

Die Kosten für die Umwelt sind groß. Monokulturen sind stark angewiesen auf den Einsatz von Chemikalien - Düngemittel, Herbizide, Fungizide und Pestizide - die die unmittelbare Umwelt verunreinigen, Wildtiere bedrohen und - durch Nährstoffabfluss - "tote Zonen" in Gewässern hunderte oder tausende von Meilen entfernt kreieren. Außerdem sind Monokulturen stark abhängig von Brennstoff, um sämtliche Geräte betreiben zu können und um rohe und verarbeitete Lebensmittel um die ganze Welt transportieren zu können, was sie zu einem Hauptverursacher für Treibhausgasemissionen macht. Tatsächlich schätzen Wissenschaftler die Treibhausgasemissionen des globalen Lebensmittelsystems auf ein Drittel aller Emissionen.

Außerdem sind da noch die sozialen und wirtschaftlichen Kosten. In der industrialisierten Welt können kleinere Produzenten kaum überleben; das Land steht oftmals in der Beteiligung größerer Betriebe - während die ländliche Wirtschaft dezimiert und die öffentliche Gesundheit bedroht wird. Im globalen Süden ziehen die gleichen Kräfte hunderte von Millionen von Menschen vom Land, was zu Armut, starker Ausbreitung urbaner Slums und Wellen von Wirtschaftsflüchtlingen führt. Im

Norden sowie im Süden bewegen sich entwurzelte Landwirte in einer Spirale von Arbeitslosigkeit, Armut, Verbitterung und Wut.

Es gibt auch Risiken bei der Lebensmittelsicherheit. Durch die Homogenisierung der weltweiten Lebensmittelversorgung durch die globalen Wirtschaftsrichtlinien wurden die 7.000 Pflanzen, die ursprünglich als Lebensmittelkulturen genutzt wurden, auf 150 kommerziell wichtige Anbaukulturen reduziert, wobei Reis, Weizen und Mais sechzig Prozent der globalen Lebensmittelversorgung ausmachen. Die verschiedenen Sorten innerhalb dieser wenigen Kulturen wurden ausgewählt wegen ihrer Reagibilität auf chemikalische Düngemittel, Pestizide und Bewässerungssysteme - und weil sie lange Transportwege überstehen können. Ein ähnliches Kalkül wird für Nutztiere und in der Geflügelzucht angewendet, wobei diejenigen ausgewählt werden, die durch Verfütterung von Getreide und Antibiotika in beengten Räumen sehr schnell wachsen. Der Verlust an Vielfalt erstreckt sich sogar auf Größe und Form der Lebensmittelprodukte: Erntemaschinen, Transportsysteme und Supermarktketten machen Standardisierung erforderlich. Das Endresultat ist, dass mehr als die Hälfte der Nahrungsvielfalt auf der Welt im letzten Jahrzehnt verloren gegangen ist; in Ländern wie den USA beträgt der Verlust mehr als neunzig Prozent. Das globale Ernährungssystem ruht auf einer gefährlich schmalen Basis: ohne genetische Vielfalt, welche Widerstandsfähigkeit bietet, ist dieses Ernährungssystem anfällig für katastrophische Verluste durch Krankheiten und Störungen durch ein sich wandelndes Klima.

Die Vorteile lokaler Lebensmittel

Die Lösung dieser Probleme umfasst mehr als eine Verpflichtung zu ökologischen Modellen der Lebensmittelproduktion: es braucht eine Verpflichtung für lokale Ernährungswirtschaften. Lokalisierung lindert systematisch eine Anzahl an Umweltproblemen, die sich im globalen Ernährungssystem finden, und zwar durch:

- Reduzierung der Transportwege der Lebensmittel, wodurch sich die benötigte Energie für den Transport verringert, als auch die damit einhergehenden Treibhausgasemissionen;
- Reduzierung der Notwendigkeit für Verpackung, Verarbeitung und Kühlung (was vollständig wegfällt, wenn Produzenten direkt an Konsumenten verkaufen, wodurch Abfall und der Energieverbrauch reduziert werden);
- Reduzierung von Monokulturen, da Bauernhöfe, die für lokale oder regionale Märkte produzieren einen Anreiz bekommen, ihre Produktion zu vervielfältigen, was biologischen Anbau eher möglich macht und im Gegenzug die toxische Belastung in umgebenden Ökosystemen reduziert;
- Bereitstellung von Nischen für Wildtiere durch diversifizierte biologische Höfe;

- und Unterstützung des Diversitätsprinzips, auf dem die ökologische Landwirtschaft - und das Leben generell - basiert, durch Bevorzugen von Methoden, die am besten für bestimmte Klimata, Böden und Ressourcen geeignet sind.

Lokale Lebensmittel bieten viele weitere Vorteile. Kleinere Bauernhöfe, die für lokale und regionale Märkte produzieren, benötigen mehr menschliche Intelligenz, Pflege und Arbeit als Monokulturen, was mehr Arbeitsplätze schafft. Vor allem im globalen Süden würde eine Verpflichtung zu lokalen Lebensmitteln den Druck verringern, der Millionen von Landwirte vom Land vertreibt.

Lokale Lebensmittel sind ebenfalls gut für ländliche und kleine Wirtschaften, da sie nicht nur mehr Arbeitsplätze auf den Höfen bieten, sondern auch viele lokale Unternehmen unterstützen, auf die die Landwirte angewiesen sind.

Auch die Ernährungssicherheit wird gestärkt, da die Varietäten nach der Eignung für verschiedene Umgebungen ausgewählt werden, und nicht nach der Nachfrage der Supermarktketten oder den Anforderungen des Langstreckentransports. Dies stärkt landwirtschaftliche Biodiversität.

Lokale Lebensmittel sind auch gesünder. Da sie nicht so weite Wege zurücklegen, sind lokale Lebensmittel viel frischer als globale Lebensmittel; und da sie nicht auf monokulturelle Produktion angewiesen sind, können sie ohne toxische Chemikalien, die Lebensmittel kontaminieren können, produziert werden.

Den Mythen entgentreten

Obwohl lokale Lebensmittel unglaublich viele effektive Lösungswege bieten, bemüht sich die Agrarindustrie sehr, die Bevölkerung davon zu überzeugen, dass industrielle Lebensmittelproduktion im Großformat der einzige Weg ist, die Welt zu ernähren. Aber die Wahrheit ist, dass die globale Agrarwirtschaft extrem ineffizient ist.

Die Notwendigkeit des globalen Systems für standardisierte Produkte bedeutet, dass Tonnen von essbaren Lebensmitteln zerstört werden oder verrotten. Das ist ein Grund, warum mehr als ein Drittel der globalen Nahrungsmittelversorgung verschwendet wird oder verloren geht; im Falle der USA beträgt die Summe fast die Hälfte.

Die Logik des globalen Handels resultiert darin, dass riesige Mengen an identischen Produkten gleichzeitig importiert *und* exportiert werden - eine unnötige Verschwendung an fossilen Brennstoffen und eine große Zugabe an

Treibhausgasemissionen. Zum Beispiel importiert die USA in einem typischen Jahr mehr als 400.000 Tonnen an Kartoffeln und eine Million an Rindfleisch, während sie jeweils fast die gleiche Menge exportieren. Dasselbe gilt für viele weitere Lebensmittelrohstoffe und für viele weitere Länder.

Die gleiche Logik führt dazu, dass Lebensmittel um die Welt verschifft werden, nur um die Verarbeitungskosten zu senken. Zum Beispiel werden Garnelen, die an den Küsten von Schottland gefischt wurden, 6.000 Meilen nach Thailand verschifft um geschält zu werden, und dann wieder 6.000 Meilen nach Großbritannien zurückgeschickt, um an Konsumenten verkauft zu werden.

Die vermeintliche Effizienz der monokulturellen Produktion basiert auf der Leistung pro Arbeitseinheit, die durch die Ersetzung von Jobs mit chemie- und energiereichen Technologien maximiert wird. Gemessen an Leistung pro Hektar - was eine viel relevantere Metrik darstellt - sind kleinere Höfe jedoch typischerweise acht bis zwanzig Mal produktiver. Das ist teilweise so, weil Monokulturen, der Definition nach, nur eine Getreidesorte pro Landstück anbauen, während kleinere, vielfältige Höfe Zwischenfruchtanbau ermöglichen - wobei die Lücken zwischen den einzelnen Reihen einer Sorte genutzt werden, um eine andere Sorte anzubauen. Darüber hinaus ist die „Arbeitseffizienz“ der monokulturellen Produktion mit dem Einsatz von Großgeräten verbunden, die die Fähigkeit des Landwirts einschränken, kleine Teile einer Kultur zu pflegen oder zu ernten und dadurch die Erträge zu steigern.

Einleitung des Wandels

Seit nun mehr als einer Generation lautete die Message an die Landwirte “get big or get out” (“werde groß oder geh raus”) aus der Landwirtschaft, und viele der verbliebenen Landwirte haben ihre Methoden so angepasst, dass es kurzzeitig wirtschaftlichen Sinn in einem zutiefst fehlerhaften System ergibt. Um zu verhindern, dass diese Landwirte in den Bankrott verfallen, muss der Wandel von Global zu Lokal mit Sorgfalt stattfinden, wobei Landwirten Anreize geboten werden sollten, um ihre Produktion zu diversifizieren, ihre Abhängigkeit vom Einsatz von Chemikalien und fossilen Brennstoffen zu reduzieren und um näher gelegene Märkte aufzusuchen. Diese Anreize würden mit einer Reduktion von Zuschüssen für das industrielle Ernährungssystem Hand in Hand gehen.

Nach jahrzehntelanger politischer Voreingenommenheit gegenüber globalen Nahrungsmitteln, werden einige Schritte in diese Richtung durch lokale und regionale Regierungen gemacht. In den USA, zum Beispiel, haben die meisten Staaten “cottage food laws” (“Hüttenlebensmittelgesetze”) erlassen, die die Einschränkungen für kleinere Produktionen von Marmeladen, Essiggurken und anderen Konserven lockern, was es erlaubt, diese lokal zu verarbeiten und zu verkaufen, ohne die Notwendigkeit teurer kommerzieller Küchen.

Mehrere Ortschaften im Bundesstaat Maine sind sogar einen Schritt weiter gegangen. Um die einschränkenden Richtlinien zu umgehen, die es schwierig machen, lokale Lebensmittel zu vermarkten, verkündeten sie "Nahrungsmittelsouveränität", indem sie Verordnungen erließen, die ihren Bürgern nun das Recht geben, "lokale Lebensmittel ihrer Wahl zu produzieren, zu verarbeiten, zu verkaufen, zu kaufen und zu konsumieren."

2013 erließ die Regierung in Ontario, Kanada, einen "Local Food Act" der darauf abzielt, den Zugang zu lokalen Lebensmitteln zu erhöhen, die Kompetenz für lokale Lebensmittel zu verbessern und Steuergutschriften für Landwirte bereitzustellen, die einen Teil ihres Ertrags an nahegelegene Essensausgaben spenden.

Es bedarf noch mutigerer Maßnahmen, wenn es eine Hoffnung geben soll, die angerichteten Schäden durch das globale Ernährungssystem zu beseitigen. Ein zentraler erster Schritt ist, das Bewusstsein für die Kosten des aktuellen Systems und die vielen Vorteile lokaler Lebensmittel zu stärken. Egal wie viele Studien die Vorzüge alternativer Wege der Lebensmittelproduktion und -distribution aufzeigen, das destruktive globale Nahrungsmittelsystem wird sich wahrscheinlich nicht ändern, wenn nicht von der Basis starker Druck ausgeübt wird, das gesamte System zu ändern. Das muss jetzt beginnen.

Dieser Artikel wurde produziert von [Earth | Food | Life](#), ein Projekt des Independent Media Institute, und zuerst veröffentlicht von [Truthout](#).

Bild: [Somi Jaiswal](#) auf [Unsplash](#)

Read blog in English here: <https://www.localfutures.org/unlike-a-globalized-food-system-local-food-wont-destroy-the-environment/>

Read all our blogs here: <https://www.localfutures.org/blog/>