

FONDS GOETHEANUM

Eine Publikation der
Anthroposophischen Gesellschaft
in der Schweiz

Ein Engagement für Mensch, Geist und Natur.

Oktober 2023

Kuh und Klima - eine Frage der Haltung

Bild: BFDI

Ja, ich will zur nachhaltigen Landwirtschaft beitragen.

Zunehmend höhere Temperaturen und deren Folgen konfrontieren uns, wie z. B. die Gletscherschmelze. Die Landschaften und das Klima verändern sich. Die Herausforderungen an die landwirtschaftliche Produktion steigen. Die Ernährungssicherheit ist gefährdet. Der Weckruf des Weltagrarberichts von 2008 «Weiter wie bisher ist keine Option» kann nicht mehr überhört werden. Es braucht Politiker, Händler und Konsumenten, die gemeinsam mit den Bäuerinnen und Bauern die Ernährungspolitik gestalten. Es braucht eine andere Haltung, eine Landwirtschaft, welche die Bodenerosion verhindert und die Böden nachhaltig fruchtbar erhält. Die biodynamische Landwirtschaft baut Bodenfruchtbarkeit auf. Mit Ihrer Spende unterstützen Sie die Forschung für diesen Kulturimpuls.

Vielen Dank für Ihre Spende an die IBAN:
CH06 0900 0000 1074 9020 0

Das Image der Viehhaltung hat in den letzten Jahren stark gelitten. Insbesondere Rindvieh kommt dabei schlecht weg. Kühe und Rinder stossen Methan aus und benötigen viel Futter und Wasser. Kurz: Ihre Ökobilanz erscheint schlecht. Aber stimmt das? Müssen wir die Bedeutung der Kuh nicht viel umfassender betrachten?

Was zeigt sich, wenn man genauer hinschaut? Ist eine ressourcenschonende Viehhaltung nur unter hochmodernen, optimierten Stallbedingungen möglich? Oder gibt es Wege, Viehhaltung sinnvoll und nachhaltig zu betreiben? Der folgende Artikel greift diese und weitere Fragen auf – gestützt auf aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse und langjährige praktische Erfahrungen.

Wird die Kuh zurecht als Klimakillerin verurteilt?

Rindvieh, Schafe und Ziegen zählen zu den landwirtschaftlich genutzten Wiederkäuern. Sie alle stossen das Klimagas Methan aus, sowohl beim Wiederkäuen als auch am Ende ihrer Verdauung. Verglichen mit CO₂ weist Methan ein wesentlich höheres Erwärmungspotential auf.

Wenn nun Methan in die Atmosphäre gelangt, zerfällt es innert 12 bis 14 Jahren zu CO₂ und Wasser. Das CO₂ wiederum wird von sämtlichen Pflanzen für ihr Wachstum gebraucht, indem sie den Kohlenstoff als Baugerüst verwenden und den Sauerstoff freisetzen.

Fortsetzung auf Seite 2



4

Eine Herde für die Erde

Der ideale Bauernhof ist ein Organismus, die Kuh sein Herzstück.

Kuhhörner - mehr als Würde und Zier

Kühe haben Hörner. Die Hörner helfen der Kuh, zu verdauen.

6



8

Über den Tellerrand hinaus

Ernährung ist mehr als Essen. Und drei Fragen machen es deutlich.



10

Kann Bio-Landwirtschaft die Welt ernähren?

Sie kann. Drei Beispiele, die zeigen, wie's geht.

Vereinfacht ausgedrückt kann man sagen, dass von Wiederkäuern ausgestossenes Methan innert einiger Jahre wieder zu neuem Weideland wird. Im Folgenden wird exemplarisch auf Kühe eingegangen, die meisten Aspekte lassen sich jedoch auch auf andere Wiederkäuer anwenden.

Es ist sehr wichtig, den Ausstoss von Klimagasen zu reduzieren. Es gilt jedoch auch zu verstehen, dass aus der Kuhhaltung stammendes Methan einen Recyclingprozess durchläuft. Der im Methan enthaltene Kohlenstoff wird weder erzeugt noch verbraucht, sondern befindet sich in einem natürlichen Kreislauf. Weidetiere, Kuhmist, Böden, die Atmosphäre und das Grasland sind nur Zwischenspeicher. Bei gleichbleibenden Viehbeständen ergibt sich über die Jahre ein Nullsummenspiel, ein dynamisches Gleichgewicht.

Und was ist mit den fossilen Klimagasen?

Bei Klimagasen aus fossilen Energieträgern wie Kohle, Erdöl und Erdgas ist dies nicht gegeben, denn diese stammen von urzeitlichen Pflanzen und Tieren, deren Überreste über Jahrtausende unterirdisch abgelagert wurden. Diese Gase werden nun innert weniger Jahrzehnte in die Atmosphäre freigesetzt, wo sie lange verweilen und klimatische Veränderungen hervorrufen.

Was bedeutet bodengebundene Kuhhaltung?

Kühe stossen klimarelevante Gase aus, das ist nicht von der Hand zu weisen. Zudem brauchen sie viel Platz und Ressourcen. Blicken wir weiter als nur auf die ökologischen und finanziellen Kosten, bietet sich uns ein umfassenderes Bild. Kühe haben einen grossen ökologischen Nutzen, beispielsweise in der Landschaftspflege und Bodenaufwertung. Dieser Nutzen ist jedoch schwieriger zu erfassen, da er auch stark davon abhängt, ob die Kuhhaltung bodengebunden erfolgt.

Bodengebundene Kuhhaltung bedeutet, dass der Boden bei dieser Form der Kuhhaltung eine zentrale Rolle einnimmt: Der Landwirtschaftsbetrieb produziert einerseits das benötigte Futter für die Kuhherde selbst und der Boden vermag es, allen Kuhmist, der anfällt, aufzunehmen, umzuwandeln und daraus wieder qualitativ hochwertiges Futter lokal zu erzeugen.

Bodengebundene Kuhhaltung schliesst dabei eine artgerechte Laufstallhaltung nicht aus. Gerade im Winter finden die Kühe im Stall Schutz, Wärme und Nähe. Vielmehr geht es darum, dass der Viehbestand an die Kapazität des Bodens angepasst wird und nicht an die Kapazität des Stalls. Gesunde Böden sind lebendig und können mithilfe von Mensch und Tier dazu beitragen, ganze Landschaften aufzuwerten. Durch eine bodengebundene Kuhhaltung wird also die Landschaft nicht verbraucht, sondern aufgewertet. Dazu gehört, dass das Futter der Tiere auf dem eigenen Hof produziert wird.

Der Mist von Kühen, die hofeigenes Futter erhalten, ist ein hochwirksamer Biodünger. Ihr Weideverhalten fördert nicht nur die Artenvielfalt, sondern auch das Wurzelwachstum des Grasses, wodurch atmosphärischer Kohlenstoff im Boden angereichert wird. Bei richtiger Bewirtschaftung nimmt die Bodenqualität im Laufe der Jahre sogar stetig zu.

Könnte das Weideland nicht für Ackerkulturen genutzt werden?

Landwirtschaftliche Flächen kommen in un-



Durch die bodengebundene Kuhhaltung wird die Landschaft aufgewertet.

Bild: BFDI

Kühe haben einen grossen ökologischen Nutzen.

terschiedlicher Qualität daher. Die wertvollsten und gleichzeitig seltensten lassen Gemüse- und Fruchteanbau zu. Weitere Flächen eignen sich für den Getreideanbau. Weltweit lässt sich jedoch mehr als die Hälfte der landwirtschaftlichen Fläche nicht für den Ackerbau nutzen, auch in der Schweiz. Wo der Ackerbau an seine Grenzen stösst, beispielsweise in Höhenlagen, Hanglagen oder auf besonders mageren Böden, können Tiere oft noch einen Mehrwert generieren.

Als Wiederkäuer können Kühe durch ihre mehrstufige Verdauung diese ansonsten nicht direkt nutzbaren, mit Gras bewachsenen Flächen für die menschliche Ernährung zugänglich machen und in wertvolle, reichhaltige

Nahrungsmittel umwandeln. Aus einer sommerlichen Wiese entsteht unter schonender Bewirtschaftung schmackhafte Alpenmilch oder würziger Bergkäse.

Ohne die Leistung der Weidetiere, ohne die Nutzung des Graslandes müssten wir unsere gesamten Nahrungsmittel auf einer viel kleineren landwirtschaftlichen Fläche produzieren. Gleichzeitig können Kühe die Verbuschung der Weiden verhindern, Hänge stabilisieren und die Böden durch eine natürliche Düngung erhalten.

Wie kann Kuhhaltung artgerecht, ökologisch und nachhaltig sein?

Kuhhaltung ist ökologisch und nachhaltig,

wenn die Kühe betriebseigenes Futter erhalten und die bestehenden Flächen schonend genutzt werden. Das lässt sich verdeutlichen mit einem Vergleich zwischen linearer Landwirtschaft und Kreislauf-Landwirtschaft. Die lineare Landwirtschaft kennt nur eine Richtung: vom Rohstoff zum fertigen Produkt. Reste aus Ernte und Verarbeitung werden oftmals als Abfälle angesehen. Nährstoffe, die mit der Ernte den Acker verlassen, werden meist durch zugekauften Dünger ersetzt. Sogar Kuhmist, eigentlich ein hervorragender Biodünger, kann störend wirken in einem hoch spezialisierten Viehbetrieb, der nicht genügend Bodenfläche hat, um den anfallenden Mist aufzunehmen und umzuwandeln.

Wieso ist die Kreislauf-Landwirtschaft entscheidend wichtig?

Anders die Kreislauf-Landwirtschaft. Ihre Grundidee ist, dass es keine Abfälle gibt. Die Natur kennt keinen Abfall. Die biologischen und biodynamischen Landwirtschaftsbetriebe leben diese Form der Landwirtschaft. Sie benötigen keine Düngerimporte. Sie verfüttern hochwertiges, betriebseigenes Heu und Gras und verzichten auf Soja aus Ländern, in denen für dessen Anbau immer noch tropische Regenwälder gerodet werden.

In der Kreislauf-Landwirtschaft werden Ernte- und Verarbeitungsrückstände zu Viehfutter, Kuhmist wird zu Dünger. Das stärkt die lokale Landwirtschaft, minimiert Transportwege und schont die Umwelt. Die Verfütterung von regio-

nal erzeugtem Futter und das Ausbringen von Mist erhöhen den Humusanteil im Boden und die Wasserhaltekapazität. Diese Effekte sind besonders im Kontext klimatischer Veränderungen und Extremereignisse wie Dürren und Starkniederschläge wertvoll. Ausserdem setzt ein humusreicher Boden weniger Klimagase in die Atmosphäre frei.

Ist es aus ökologischer Sicht nicht sinnvoller, Hühner- statt Rindfleisch zu essen?

Anders als Kühe sind Hühner und Schweine keine guten Landschaftspfleger. Vor allem aber stehen sie in direkter Nahrungsmittelkonkurrenz zum Menschen. Hühner sowie Schweine haben nur einen Magen und sind auf Futter angewiesen, welches der menschlichen Ernährung dienen könnte, beispielsweise Getreide. Im Gegensatz dazu können Kühe als Wiederkäuer mit vier Mägen Heu und Gras verdauen. Ihre Produkte sind eine wichtige Ergänzung der menschlichen Ernährung. Zudem kann eine Fleischproduktion nur dann langfristig nachhaltig erfolgen, wenn die Tiere hofeigenes Futter erhalten.

Sind Kühe so schädlich wie Autos?

Die Hauptaufgabe der Landwirtschaft ist es, auf klimaschonende Weise beste Nahrungsmittel zu produzieren. Zu diesem Zweck durchläuft die Viehhaltung eine Innovationswelle nach der anderen. Von automatisierten Gülleschiebern über kalorienoptimiertes Kraftfutter bis zu Lüftungssystemen, die aus modernen Industrieparks stammen könnten: Der heutige Schweizer Stall ist ein hoch technologisiertes Konstrukt.

Von aussen betrachtet kann es da schon einmal passieren, dass man vor lauter Ökobilanzen und Statistiken die einzelne Kuh aus den Augen verliert. Daraus resultiert dann zum Beispiel die folgende Gegenüberstellung: Sind Kühe so schädlich wie Autos? Dieser oft herangezogene Vergleich hinkt. Verbrennungsmotoren benötigen fossile Stoffe, die aus dem Erdinneren in die Atmosphäre gelangen und dort verweilen. Es

handelt sich also um einen linearen Prozess, eine Einbahnstrasse. Auch der Strom für die zunehmende E-Mobilität stammt längst nicht immer aus erneuerbaren Quellen.

Methan aus der Kuhhaltung ist hingegen in einen natürlichen Kreislauf eingebunden, in ein dynamisches Gleichgewicht von Ausstoss und Wiederaufnahme. Darüber hinaus fördert die bodengebundene Kuhhaltung eine Harmonie zwischen Boden und Kuh. Ein gesunder Boden produziert hochwertiges Futter, welches die Kuh mithilfe ihrer komplexen Verdauung zu einem Bodenverbesserer umwandelt. So entsteht bei richtiger Bewirtschaftung nicht nur ein blosses Gleichgewicht, sondern sogar eine Positivspirale.

Kühe sind per se keine Klimakillerinnen

Mittels einer CO₂-Statistik lässt sich das Wirken von Kühen nicht hinreichend erfassen. Sie sind ein wichtiger Bestandteil eben jener Landschaft, die sie hervorgebracht hat und die sie fortlaufend prägen. In der Natur werden Abbauprodukte stets zur Grundlage von etwas Neuem. Das trifft auch auf die biodynamische Landwirtschaft zu, die sich als Kreislauf-Landwirtschaft versteht. Die bodengebundene Kuhhaltung nimmt dabei eine wichtige Rolle ein.

Viehbestände werden so gewählt, dass der Boden die Kapazität hat, den anfallenden Mist lokal aufzunehmen und umzuwandeln. Aus diesem Boden wächst hochwertiges Futter, Importe fallen weg. Auch das ausgestossene Methan ist Teil eines Kreislaufs. Innert weniger Jahre wird es in Form von CO₂ wieder von Pflanzen aufgenommen und den Kühen zur Verfügung gestellt.

Fliessen mehrere Kreisläufe ineinander, kann daraus sogar eine Positivspirale entstehen. So tragen Kühe mit ihrem natürlichen Verhalten zu einer stetigen Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit bei und helfen, Landschaften nachhaltig aufzuwerten. Ob Kühe dem Klima schaden oder Landschaftspflegerinnen sind,

wird auch von unserer Sicht- und Handlungsweise mitbestimmt. Zu Klimakillerinnen können sie höchstens werden, wenn Menschen sie als solche instrumentalisieren.

Lukas Maschek,
Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum

So sieht eine artgerechte und umweltverträgliche Kuhhaltung aus

- Bodengebunden. Der Viehbestand ist angepasst an die Kapazität des Bodens.
- Nachhaltige Kreislauf-Landwirtschaft. Transportwege werden minimiert, Futtermittelimporte fallen weg.
- Nahrungsmittelkonkurrenz vermeiden. Kein Futter verwenden, das der menschlichen Ernährung dienen kann.
- Wertschätzung. Tiere sind fühlende Wesen und gehören zum Hoforganismus, als Individuen und in ihrer ökologischen Funktion.

Was Konsumentinnen und Konsumenten beitragen können

- Bewusster Konsum. Verzicht ist nicht gleichbedeutend mit Verlust. Jeder verschwendete Bissen schadet dem Klima.
- Lokale Bio- und Demeter-Produktion unterstützen. Dadurch werden nachhaltige Wertschöpfungsketten und die umliegende Landschaft gefördert.
- Respekt. Sowohl vor Tieren und Pflanzen als auch vor den Produzentinnen und Produzenten unserer Nahrungsmittel.
- Achtsames Einkaufen. Jeder Kaufentscheid bestimmt mit, welche Nahrungsmittel ihren Weg ins Sortiment finden.

Was ist bodengebundene Viehwirtschaft?

Der Viehbestand ist an die Kapazität des Bodens angepasst. Dies trifft sowohl auf die Milch- als auch die Fleischproduktion zu.

Einerseits hält der Landwirtschaftsbetrieb nur die Anzahl an Tieren, für die der Hof in der Lage ist, für sie das gesamte Futter auf dem eigenen Betrieb schonend zu produzieren. Andererseits ist der Viehbestand so gewählt, dass der Boden die Kapazität hat, den anfallenden Mist lokal aufzunehmen und in humusreichen Boden umzuwandeln. Auf diesem Boden wachsen in der Fruchtfolge gesunde Pflanzen wie Getreide und Gemüse und auch hochwertiges Futter.

Der Mist von Kühen, die hofeigenes Futter erhalten, ist ein hochwirksamer Biödünger. Bei richtiger Bewirtschaftung nimmt die Bodenfruchtbarkeit im Laufe der Jahre sogar stetig zu. Durch eine bodengebundene Kuhhaltung werden Boden und Landschaft aufgewertet.

Quellenangaben:



**Kuh und Boden.
Eine gesunde,
nachhaltige und klima-
neutrale Beziehung.**



Eine Herde für die Erde

Der Kuhfladen. Seine Metamorphose wirkt wie ein Katalysator, erhöht die Bodenfruchtbarkeit und die Biodiversität.

In vielen Lagen lässt sich kein Gemüse und Getreide anpflanzen.

Der ideale Bauernhof ist ein Organismus. Herzstück des Betriebes von Lena und Cäsar Bürgi im Solothurner Jura ist eine Mutterkuhherde. Wie viel Gutes die Kühe zu seinem Gedeihen beitragen, lesen Sie in diesem Bericht.

Wir erachten unsere Mutterkuhherde als zentrales Glied in der Schaffung unseres Hoforganismus. Denn unser biodynamischer Hof auf der ersten Kette des Solothurner Juras – die landwirtschaftliche Nutzfläche liegt zwischen 750 und 850 Metern ü. M. – ist mehr als nur eine Produktionsstätte. Wir gestalten ihn als einen Organismus, welcher durch die Wechselwirkungen der verschiedensten Bestandteile als Ganzes zum Leben erweckt wird.

Die höchste Form der Rindviehhaltung

Wie gesagt stehen im Zentrum die weidenden Kühe mit ihren Kälbern, die Aufzuchtrinder und der Zuchtmuti. In unseren Augen ist das die höchste Form der Rindviehhaltung. Unsere Tiere fressen nur hofeigenes Futter. In dieser Haltung kommen sie in direkte Verbindung mit dem Boden und mit der Umwelt. Sie fressen die Futterpflanzen ab, lassen einige aber auch stehen, womit diese ihre Samen ausreifen und wieder an die Umgebung abgeben können. Der Tritt der Tiere in die Grasnarbe fördert neuen Pflanzenbewuchs und hilft, die Wiese zu erneuern.

Abgerundet wird dieses Zusammenwirken, indem die Tiere Kot und den körperwarmen Urin getrennt absondern. Auf diese Weise erreicht man die beste Düngung und den nachhaltigsten Humusaufbau im Boden, die bzw. den man sich wünschen kann. Mit der Beweidung unserer Wiesen können wir die natürliche Bodenfruchtbarkeit erhalten und fördern.

Metamorphose eines Fladens

Lassen wir uns an einem solchen Kuhfladen auf der Weide nieder und beobachten wir ihn über eine längere Zeit. Da erkennen wir, wie das Leben ihn von unten und von oben durchdringt, verwandelt, abbaut und wie der Boden ihn nach und nach aufnimmt und sich zu eigen macht. Insekten, Würmer, Pilze und schliesslich Bakterien stürzen sich auf ihn. Sie freuen sich über die Vollpension, die ihnen dieser Fladen für einige Zeit gewährt.

Die Krähen (und leider auch die Wildschweine) wissen, dass es in den Kuhfladen hoch hergeht und dass es da immer etwas Verwertbares zu holen gibt. Der Kuhfladen, der durch dieses vielfältige Zusammenspiel unzähliger Lebewesen nach und

nach zu Erde wird, ist ein einzigartiges Biotop. Für uns ist diese natürliche, lebendige Düngung die beste.

Wenn wir in unserer Herde stehen und den Blick schweifen lassen, erkennen wir, dass die Kuh und diese Weidelandschaft untrennbar zusammengehören. Über Jahrhunderte ist sie dank der Kühe, Ziegen und Schafe zu dem geworden, was sie heute ist. Angefangen hat es damit, dass die Jäger und Sammler sesshaft wurden, Wald rodeten, Tiere domestizierten und den Boden zu kultivieren begannen.

Allmählich vermochten die Bauern Lebensmittel, die sie nicht für die eigene Ernährung brauchten, an den Markt zu bringen, um andere Menschen zu ernähren, die dadurch anderen Tätigkeiten als der Landwirtschaft nachgehen konnten. Das ermöglichte erst die Entstehung der arbeitsteiligen Gesellschaft, die wir heute in unserer Welt als selbstverständlich betrachten. An ihrem Ausgangspunkt stand die Kuh.

Grasland sinnvoll nutzen

In diesem Sinne versuchen wir auch heute noch zu arbeiten. Wir möchten auf unserer Betriebsfläche einen guten Ertrag erwirtschaften und dabei, was ebenso wichtig ist, die Bodenfruchtbarkeit dieser Kulturlächen erhalten. Wir wollen sicherstellen, dass auch künftige Generationen eine Grundlage haben, sich auf fruchtbarem Boden niederlassen zu können.

Auf unserem Hof im Berggebiet beweiden nebst den Rindern auch Ziegen, Pferde, Hühner und Schweine unsere Wiesen und Weiden. Jede Tierart hat ihre eigenen Ansprüche und ein eigenes, ausgeprägtes Fress- und Weideverhalten. Unsere Aufgabe als Bauern besteht darin, durch ein passendes Weidemanagement dafür zu sorgen, dass sie sich gegenseitig ergänzen. Durch ein harmonisches Zusammenwirken der Tierarten und die auf den Pflanzenbestand abgestimmte Nutzung fördern wir die Biodiversität in unserer Landschaftskammer.

Durch das Wirken der Tiere und insbesondere der Kühe halten wir uns die Möglichkeit offen, gewisse Flächen für den Ackerbau oder den Anbau von Gemüse zu nutzen. Allerdings in begrenztem Mass, denn im Berggebiet sind dem Pflanzenbau auf vielen Flächen Grenzen gesetzt. In Steillagen oder auf flachgründigen Böden, wo der Fels fast bis zur Oberfläche reicht, können Getreide, Kartoffeln und Gemüse allenfalls mit erheblichem Arbeitsaufwand gezogen werden. Und dazu fehlen uns die Hände, die bereit wären, solche harte körperliche Arbeit zu leisten.

Der Wechsel bringt's

Auf geeigneten Flächen bauen wir jedoch mit viel Freude unser Gemüse und Getreide an. Hier können wir erkennen, dass wir auf Weideflächen, die wir für ein Jahr Gemüse und anschließend ein Jahr Getreide umbrechen und bestellen, gesunde und kräftige Pflanzen haben, die wir nicht vor Schnecken zu schützen brauchen und die ohne zugekaufte, teils fragwürdige Biohandelsdünger tierischer Herkunft gedeihen, wie sie in der spezialisierten Landwirtschaft oft verwendet werden.

Nach dem Getreide führen wir die Fläche wieder zurück zu Weideland und brechen einen neuen Blätz auf. Für diesen Beitrag zur pflanzlichen Ernährung ist die Kuh, besser gesagt, sind die weidende Kuh und alle anderen weidenden Tiere auf dem Hof eine essenzielle Grundlage.

Kundinnen und Kunden als Teil des Hoforganismus

Den Hoforganismus kann man auch noch weiterdenken, nämlich ausgedehnt auf die Kundinnen und Kunden, die unsere landwirtschaftlichen Produkte beziehen. Sie sind weniger nah am Puls des Mikrokosmos unserer Jurakette als die Leute, die auf dem Hof leben. Wir selbst essen, was hier wächst und gedeiht. Durch unseren sehr vielseitigen Hof geniessen wir grosse Abwechslung und Vielfalt auf dem Teller, jedoch selten in konstanten Mengen, da die Erträge jedes Jahr anders sind.

Das möchten wir auch unserem Kundenkreis vermitteln. Wir versuchen, unseren Kundinnen und Kunden den Hof näherzubringen, unsere Art zu produzieren aufzuzeigen, und laden sie ein, mitzunehmen, was es eben gerade hat, und damit zu einem Teil dieses Organismus zu werden.

Dadurch haben sie die Hände frei, um Software zu programmieren, den Stadtbus zu fahren, Steuern zu optimieren, Zahnspangen anzupassen, Betagte zu betreuen oder Kinder zu unterrichten. Am Ursprung dieser arbeitsteiligen Welt steht die Kuh. Ihr gebührt unser Dank.

Lena und Cäsar Bürgi, Holderbank

Jede Tierart hat ihre eigenen Ansprüche und ein eigenes, ausgeprägtes Fress- und Weideverhalten.



Der Betrieb von Lena & Cäsar Bürgi im Solothurner Jura. Ein Organismus.



Landwirtschaft bilanzieren

Die Landwirtschaft ist untrennbar mit den Gemeingütern und dem Gemeinwohl verbunden. Jede betriebliche Tätigkeit, die Landwirtinnen und Landwirte unternehmen, berührt automatisch auch die Ökosysteme, das Klima, die Bodenfruchtbarkeit, die biologische Vielfalt und die Kulturlandschaft, im negativen wie im positiven Fall.

In letzter Zeit wird der Landwirtschaft öfters vorgerechnet, welche Schäden sie durch ihre Wirtschaftsweise an den Ökosystemen verursacht und welche Folgekosten diese bereits jetzt und für die kommenden Generationen nach sich ziehen werden. Volkswirtschaftlich machen solche Berechnungen durchaus Sinn, denn die Nationalökonomie muss die Entwicklung des Wohlstandes ganzheitlich betrachten. Günstige Nahrungsmittel durch eine effiziente Produktion bereitzustellen, ist nur eine Seite der Medaille. Wenn dadurch Schäden an der Umwelt und dem Gemeinwohl entstehen und der entstandene Wohlstandsgewinn durch den Aufwand der Schadensreparatur, wie etwa die Trinkwasserreinigung, wieder dezimiert wird, muss dies einkalkuliert und gegengerechnet werden.

True-Cost-Bilanz bringt's ans Licht

Die True-Cost-Bewegung widmet sich der Berechnung und Bilanzierung solcher Kosten und legt dabei Unterschiede verschiedener Produktionsweisen offen. Der genauere Blick auf die Unterschiede lohnt sich. Was gelegentlich als ineffizient in der Produktion gilt, kann in der Bilanz doch günstiger für alle werden. Eine aufwändigere und teurere Produktion, wie zum Beispiel der ökologische und im Speziellen auch der biologisch-dynamische Landbau, ist nicht automatisch ökonomisch ineffizient. Um zu einer wirklichen ökonomischen Bewertung zu kommen, muss die Gesamtrechnung aufgemacht werden. In diese Gesamtrechnung müssen nicht nur die negativen externen Effekte, also die schädlichen Wirkungen, sondern auch die positiven externen Effekte, das heisst die Leistungen der Landwirtschaft zum Schutz und Erhalt der Ökosysteme, berechnet und offengelegt werden.

Dazu gehören die biologische Vielfalt, der Wasserhaushalt, der Klimaerhalt und noch weitere gesellschaftliche Güter, zum Beispiel die Versorgungssicherheit und der gesundheitsfördernde Lebensraum. Sie werden täglich in grossem Umfang von der gesamten Landwirtschaft erbracht, von manchen Betrieben mehr, von anderen weniger. Je nachdem, wie viel ein Betrieb in den Erhalt der natürlichen und sozioökonomischen Produktionsgrundlagen durch seine Wirtschaftsweise investiert, hat er mehr oder weniger Aufwand.

Bodenfruchtbarkeit als Massstab

Am Beispiel der Bodenfruchtbarkeit lässt sich dieser Aufwand gut darstellen: Betrieb A betreibt viel Aufwand für die Erhaltung seiner Bodenfruchtbarkeit, er erzeugt betriebseigenen Kompost und bringt ihn auf die Flächen aus, er baut Zwischenfrüchte an und Leguminosen zur Bindung von Stickstoff aus der Luft in den Boden, bzw. in seinen Betriebskreislauf. Durch einen über Jahre abgestimmten Fruchtwechsel kann die Bodenfruchtbarkeit auf einem Niveau erhalten werden, das eine langfristige Produktivität garantiert. Im Idealfall entsteht gegenwärtig und zukünftig kein Bedarf an der Zufuhr von Nährstoffen für den Anbau seiner Marktfrüchte von ausserhalb des Betriebes, ohne dass die Ertragskraft des Bodens abnimmt. Der Betrieb beschafft sich sein Produktivvermögen, bezogen auf die Pflanzennährstoffe, selbst aus seinem Betrieb heraus. Zusätzlich wird im langjährigen Saldo durch den Eintrag von organischer Masse in den Boden CO₂ fixiert und so das Klima entlastet. Durch den Fruchtwechsel werden weitere positive Effekte ausgelöst, es wird biologische Vielfalt geschaffen, abwechslungsreiche Landschaft erzeugt und Versorgungssicherheit und Resilienz bewirkt.

Versteckte Kosten

Betrieb B betreibt weniger Aufwand für den Erhalt seiner Bodenfruchtbarkeit, er baut keine Zwischenfrüchte an und beschafft den Nährstoffbedarf seiner Kulturpflanzen über – im Verhältnis zu Betrieb A – viel günstigeren Stickstoff aus synthetischer Produktion. Er betreibt wenig Fruchtwechsel und kann auf seiner Betriebsfläche deshalb jedes Jahr Marktfrüchte anbauen und verkaufen.

Sein Aufwand und seine Produktionskosten sind niedriger, er arbeitet – nach der gewöhnlichen betriebswirtschaftlichen Rech-



Bild: BFDI

True-Cost-Bilanz. Der Umgang mit Tieren und Böden ist klimaentscheidend.

nung beurteilt – effizienter und kann seine Erzeugnisse am Markt günstiger als Betrieb A anbieten. Allerdings entstehen in seinem Betrieb versteckte Kosten. Zum Beispiel bewirkt er mehr CO₂-Emissionen, als er in den Boden rückbindet. Er baut keine Zwischenfrüchte an, sein Boden liegt z. T. zeitweise offen. Durch Starkregen und Wind verliert er fruchtbaren Boden, Humus, einen der wichtigsten Produktionsfaktoren seines Betriebes. Der Boden stirbt.

So wie am Beispiel Bodenfruchtbarkeit dargestellt, ergeben sich je nach Art der Bewirtschaftung zahlreiche positive oder negative Effekte auf die natürlichen und sozioökonomischen Produktionsfaktoren eines Betriebes sowie auf die Umwelt.

Nachhaltigkeit ist nicht gratis

Alle Massnahmen, die der Betrieb unternimmt, um positive Effekte auszulösen, erzeugen betrieblichen Aufwand und kosten Geld. In der Bilanz schlagen sich diese als Personal- und Sachkosten nieder. Er muss die Kosten auf den Preis seiner Produkte oder Dienstleistungen umlegen und dafür am Markt einen vergleichsweise hohen Preis verlangen, um seine Kosten decken zu können. Der Vorgang ist ungerecht, denn die Konsumentin oder der Konsument, die oder der bereit ist, den höheren Preis für nachhaltig produzierte Lebensmittel auszugeben, bezahlt für andere Konsumentinnen und Konsumenten mit, denn die betrieblichen Massnahmen und Leistungen, die den höheren Preis begründen, kommen der gesamten Gesellschaft zugute. Zudem bezahlt sie oder er noch über Steuern und Abgaben an der Behebung der Schäden mit.

Öffentliches Geld für öffentliche Leistungen

Es wäre daher sinnvoll, den Landwirtinnen und Landwirten ihre Leistungen zum Schutz der Ökosysteme und für das Gemeinwohl unabhängig von den Produkten und ihren Preisen zu vergüten. «Öffentliches Geld für öffentliche Leistungen» wäre die Begründungslinie, nach der verfahren werden muss. Die Berechnungsmethoden für den betriebswirtschaftlichen Aufwand der Leistungen für den Schutz der Ökosysteme sind entwickelt und für jeden Betrieb einsatzbereit. Jetzt fehlen nur noch die Einsicht und die Bereitschaft, den Landwirtinnen und Landwirten ihre Leistungen entsprechend fair zu vergüten.

Volkswirtschaftlich würde die Rechnung aufgehen, denn es wäre für alle, die Betriebe und die Gesellschaft, günstiger, in die Schadensvermeidung zu investieren, als für die Instandsetzung der entstandenen Schäden an Wasser, Boden, Klima und Gesundheit bezahlen zu müssen.

Christian Hiss,
Gärtner, Landwirt und Ökonom

Kuhhörn Würde



Hörner erinnern an die Stosszähne Kuh, die extrem schwer verdaulich nach Art des Futters sind sie klein

Frühmorgens, wenn ich die Kühe zum Melken hole, finde ich sie in sich gekehrt auf der Weide verteilt, jede für sich an einem gemütlichen Flecken liegend, ruhig wiederkäuend. Sie sind ganz der Verdauung hingegeben; liegend fällt die Mächtigkeit ihres Innenraums auf, besonders wenn die Vormägen von der Nachtweide gut gefüllt sind.

Natürlich hat mich die Herde schon erwartet. Die ersten Tiere stehen ohne Eile auf und begehen sich gemächlich auf den Heimweg. Ein solches Tier bietet einen würdevollen Anblick, gekrönt durch seinen Kopfschmuck, die Hörner. Nirgends erregt das Kuhhorn so starke Emo-

Hörner - mehr als Nahrung und Zier



**...ne von Elefanten. Sie helfen der
...che Nahrung aufzuschliessen. Je
...iner oder mächtig gross.**

tionen wie in der Schweiz, obwohl es auch hierzulande nur noch selten sichtbar ist. Im Zuge des Strukturwandels und der Rationalisierung der landwirtschaftlichen Produktion sind die Hörner weitgehend aus der Landschaft verschwunden. Im Bewusstsein sind sie geblieben, wie die «Hornkuh-Initiative» belegt, über welche die Schweiz 2018 abstimmt. Mit 45,3% sprach sich fast die Hälfte der Stimmbevölkerung für die Hörner aus.

Die Kraft, die aus den Hörnern kommt
Doch wenige Landwirtinnen und Landwirte entscheiden sich dafür, den Tieren die Hörner zu belassen, mehrheitlich in Herden von

Zweinutzungsrasen. Auf biodynamischen Höfen tragen die Milchkühe ihre Hörner, und zwar weltweit. So, wie es für die Vermarktung ihrer Produkte die internationalen Demeter-Richtlinien fordern.

Warum haben die Kühe Hörner? Das fragte Rudolf Steiner, der Begründer der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, 1924 in einem Vortrag vor Bäuerinnen und Bauern – um gleich selbst zu antworten: Mit dem Horn (und auch den Klauen) schaffe sich die Haut Stellen, um gewisse Kräfte, die aus dem Organismus hinausströmen wollen, wieder in das Tier zurückzusenden. Diese zurückströmenden Kräfte stellt er in den Zusammenhang mit der Haupttätigkeit des Rindes, der Verdauung. Wenn die Zusammenhänge zwischen Horn und Verdauung, von denen er sprach, vorhanden sind, müssten sich auch anatomische Hinweise darauf finden lassen.

Horn und Zähne

Bei Tierarten, bei denen sich in ihrem Gebiss bestimmte Zähne besonders stark entwickeln, verschwinden andere Zähne oder Zahngruppen. Dieses Bildegesetz ist im ganzen Tierreich zu beobachten. Einige Beispiele:

- Das Gebiss der Nagetiere fällt durch lange Nagezähne auf, die an der Wurzel so viel nachwachsen, wie sie abgenutzt werden; auf Kosten der Eckzähne, die im Nagergebiss fehlen.
- Im Raubtiergebiss sind die Eckzähne zu langen starken Reisszähnen gewachsen; es fehlen die hintersten Backenzähne.
- Das Gebiss des Elefanten besteht aus nur sechs Zähnen, zwei obere Schneidezähne sind Stosszähne, die vom Kopf abstehen, als wären es Hörner; alle anderen Zähne fehlen dem Elefanten, bis auf nur vier Backenzähne, die bis zu sechsmal nachwachsen können.

Auch das Gebiss des Rindes fällt durch seine Zahnlücken auf. Es fehlen ihm, wie bei Wiederkäuern üblich, sämtliche Eckzähne sowie die Schneidezähne des Oberkiefers. Bei so markanten Zahnlücken müsste nach dem oben genannten Bildegesetz im Wiederkäuergebiss ein besonders ausgebildeter Zahn gefunden werden. Danach sucht man vergeblich. Zugunsten welcher Ausprägung könnten die fehlenden Zähne dann wohl verkümmert sein? Weiten wir die Suche über den Horizont des Gebisses hinaus aus, finden wir beim Rind die Hörner. Sie ähneln von der Form her den Elefantenstosszähnen, bestehen aber nicht aus Elfenbein, sondern aus Knochen- und Hornsubstanz.

Wer sich traut, mit Phantasie auf die Natur zu blicken, kann Hörner als verwandelte Zähne verstehen. Hörner oder andere verhornte Organe stehen in engem Zusammenhang mit dem ersten Organ des Verdauungskanal, dem Gebiss. Hörner entstehen anstelle von Zähnen, die im Gebiss verkümmert sind.

Horn und Magen

Setzen wir die anatomische Reise durch den Verdauungstrakt des Rindes fort durch die Speiseröhre. Sie verwandelt sich vor dem Eingang zum echten Magen, dem Labmagen, in einen dreiteiligen Sack, in die drei Vormägen Pansen, Netzmagen und Blättermagen. Diese ermöglichen es dem Rind, das geschluckte Gras so lange wiederzukäuen, bis es verdaut werden kann. Die Vormägen befähigen die Wiederkäuer, die extrem schwer verdaulichen Zellulosefasern im Gras aufzuschliessen und die darin enthaltenen Nährstoffe zu nutzen – viel besser, als es andere grasfressende Tiere, wie etwa Pferde, können.

Jeder Bissen, der durch den Netzmagen zurückgeschleudert durch die Speiseröhre ins Maul gelangt, wird 60- bis 80-mal gekaut. Acht Stunden pro Tag verbringt die Kuh mit Wiederkäuen, was um die 30 000 Kaubewegungen ergibt. Nicht nur das Maul, der ganze Kopf ist in rhythmischer Bewegung, bis hinauf zu den Hörnern. Dort sind die Vibrationen, die durch das Mahlen der Backenzähne entstehen, besonders gut spürbar. Dabei erwärmt sich das Horn und die Kuh gibt sich genüsslich den Säften, Dämpfen und Gerüchen hin. Diese steigen durch die Schädelhöhlen bis in die Hörner hinauf, wo sie in den Höhlen der Knochenzapfen wahrgenommen werden. Das Kuhhorn wird zum Sinnesorgan.

Die Umgebung und die Futtergrundlage der Kühe beeinflussen die Entwicklung der Hörner. Rassen aus milden Regionen und üppiger Vegetation kommen mit kurzen, feinen Hörnern aus. Besonders auf Bauernhöfen, wo sie mit reichlich Mais und Kraftfutter versorgt werden. Rassen aus kargen, trockenen Gegenden bilden längere und kräftigere Hörner aus – erst recht, wenn die Tiere ausschliesslich mit Heu und Gras versorgt werden. Erstere gehen haushälterischer mit ihrer Nahrung um und haben ein grösseres Bedürfnis, die angelegten Verdauungskräfte aufzuhalten und in den Organismus zurückzustrahlen. Dazu sind grössere Hörner dienlich.

Füllhorn und Präparate

Ein bekanntes Motiv aus der antiken Mythologie und dem Alten Testament ist das Füllhorn: ein Gefäss des Überflusses, das die Menschen mit reicher Ernte beschenkt. Leer wurde es nie, es füllte sich laufend nach. Durch das Füllhorn schenken die Götter der Erde Fruchtbarkeit. Dies nehmen die biodynamischen Landwirtinnen und Landwirte auf. Sie verwenden das Kuhhorn, dieses Verdauungsorgan, um Präparate zu erzeugen, welche die Fruchtbarkeit der Erde erhalten und aufbauen.

Alfred Schädeli,
Hofgemeinschaft Looren, Wernetshausen

Über den Tellerrand hinaus



Wie wir essen, was wir essen. So gestalten wir unsere Umwelt.

«Das Auge isst mit» oder «Hier kocht der Chef» sind Werbeaussagen, die für Genuss und Freude stehen. Teilen wir das Erlebnis an frisch zubereiteten, schön garnierten Mahlzeiten mit anderen in entspannter Atmosphäre, befriedigen wir dabei sogar unsere sozialen Bedürfnisse.

Bereiten wir das Essen achtsam zu, ist die Mahlzeit bekömmlich und wir fühlen uns wohl und gesättigt. Füllen wir hingegen unseren Magen mit Essen, das wir kurz vorher aus der Packung geholt und schnell erhitzt haben, bleibt es bei einer reinen Energie- und Nährstoffaufnahme. Rundum ernährt sind wir dadurch kaum. Jeden Tag entscheiden wir, wie wir unsere Mahlzeiten gestalten. Möchten wir geniessen und unsere Sinne und Bedürfnisse ansprechen oder lediglich Kalorien und einzelne Nährstoffe aufnehmen?

Neben der Frage, wie wir essen, steht die Frage, was wir essen. Alle wissen, dass es gesund ist, weniger Fleisch, Fett und Zucker zu essen. Dafür sollten mehr frisches Obst, Gemüse und Vollkornprodukte sowie Wasser anstatt Softdrinks auf dem Speiseplan stehen. Es spielt zudem eine Rolle, wie die Lebensmittel erzeugt werden. Ein Ernährungssystem beinhaltet all diese Aspekte: vom Anbau über die Verarbeitung und den Handel bis auf den Teller und zur Tischgemeinschaft. Wir selbst sind die Akteure. Wir gestalten unsere Umwelt und unsere Lebensbedingungen – zum Beispiel durch die Lebensmittelauswahl und den Menüplan.

Gesunde Lebensmittel aus gesundem Boden

Ein fruchtbarer Boden ist die Basis für alle landwirtschaftlichen Erzeugnisse. In der biodynamischen Landwirtschaft

werden die Boden- und Anbaubedingungen so gestaltet, dass der Boden belebt und die Pflanze kräftig wird. Sie kann gesund wachsen und gute Erträge liefern.

Pflanzen gedeihen im Spannungsfeld zwischen Wachsen und Reifen. Zunächst wird Masse aufgebaut, Blätter und Stängel werden gebildet und insgesamt werden sie grösser. Dann kommt es zu Blüte und Frucht. Die Reife setzt ein, der Stoffwechsel verändert sich und die gebildeten Substanzen werden teilweise wieder abgebaut. Ein reifender Apfel wird weich, aromatisch, süss und farbig.

Lebensmittel in Balance

Das ist die Qualität, die wir essen. Jedes Gemüse und Obst hat eine eigene Balance zwischen Wachsen und Reifen. Beim Salat zum Beispiel verzehren wir nicht die Früchte, sondern er ist reif oder, besser gesagt, erntereif, wenn das Wachstum des Kopfes beendet ist. Durch Düngung und pflanzenbauliche Massnahmen wird diese Balance unterstützt. Wenn hingegen einseitig zu viel Stickstoff gedüngt wird, bleibt die Pflanze im Wachstumsprozess und bildet keine Reife.

Es bilden sich grosse, oft wässrige, wenig aromatische Produkte. Biogemüse enthält mehr gesunde sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, die im Reifeprozess gebildet werden, als

Die 3 Fragen

Die drei Fragen sind eine einfache Methode, die Beziehung zu sich und zur Mahlzeit zu stärken. Man stellt sie sich bei einer Mahlzeit und beantwortet sie vor, während und nach dem Essen.

- Vor dem Essen: Was habe ich auf dem Teller?
- Während des Essens: Wie schmeckt es?
- Nach dem Essen: Wie verdaue und vertrage ich das, was ich gegessen habe?

konventionelles Gemüse.¹ Die Landwirtinnen und Landwirte schaffen im Anbau die Voraussetzungen dafür, dass gesunde Lebensmittel in gesunden Böden wachsen können.

Ernteprodukte sind Ausdruck ihrer Anbaubedingungen. Die Möhren werden ausgesät, vielleicht bewässert und gejätet. Sie setzen sich aktiv mit ihrer natürlichen Umgebung auseinander, eignen sich Nährstoffe an und verkraften Trockenheit, Sonne und Hagelsturm. Sie bringen ihre Geschichte mit auf den Teller. Beim Wein würde man sagen, er zeigt Terroir. Und die Eier von Martas Hühnerschar aus dem Nachbarort schmecken besser als aus der Packung vom Supermarkt. Solche Lebensmittel erleben wir als authentisch, sie regen uns an und nähren uns.

Mit Hingabe veredelt

Die Verarbeitung von Lebensmitteln ist eine Veredelung. Es werden Produkte hergestellt, die nicht auf dem Feld wachsen. Zum Beispiel Käse und Brot. Alpkäse vom Sommer spiegelt die jeweilige Alp wider, auf der er gekäst wurde und gereift ist. Jede Alp bringt einen anderen, authentischen Käse hervor. Ein wunderbares Beispiel, wie die Umgebungsbedingungen die Qualität prägen.

Der Duft von frisch gebackenem Brot, der uns in die Nase steigt, macht Appetit. Nicht zuletzt deshalb werden häufig im Shop Brötchen ausgebacken. Im Prinzip reichen zum Brotbacken nur wenige Zutaten wie Mehl, Wasser, Salz und ein Triebmittel. Wird die Herstellung als Handwerkskunst betrachtet und ist die Bäckerin oder der Bäcker ganz mit der Arbeit verbunden, ist das Brot bekömmlich und zeigt die Stimmung, die in der Backstube gepflegt wird.

Je authentischer, desto gehaltvoller und besser

Bei einer Untersuchung eines Ernährungssystems zum Thema Qualität wurde deutlich, dass es eine Rolle spielte, welche Handgriffe beim Backen erfolgten und welche Zutaten verwendet wurden. Mehr aber noch trugen Stimmung und Haltung, mit der etwas getan wurde, zur Identität der Produkte bei.²

Ein solches typisches Brot hat Charakter und bedeutet gesunden Genuss. Diese Qualität ist stofflich nicht messbar und ist dennoch als Authentizität des Produktes wahrnehmbar. Wie beim Käse von verschiedenen Alpen schmeckt Brot aus verschiedenen Bäckereien unterschiedlich. Kennen wir die Bäckerin und vielleicht noch den Hof, von dem sie ihr Getreide bezieht, schmeckt das Brot umso besser.

Industriell verarbeitete Produkte enthalten häufig Zusatzstoffe. Achtet man auf die Zutatenliste einer Packung Kartoffelstock in konventioneller Qualität, kann man sich wundern, wozu es Diphosphate, Emulgatoren und manchmal sogar Aromen braucht. Ein Kartoffelpüree in Bioqualität enthält hingegen nur die natürlichen Zutaten Kartoffeln, Milcheiweiss und Rosmarinextrakt.

Stellt man Kartoffelstock selbst her, kommt man sogar mit Kartoffeln, Milch und zur Verfeinerung etwas Butter aus. Es ist ein Anliegen der Bio- und biodynamischen Lebensmittelverarbeitung, möglichst viele natürliche Zutaten zu verwenden. Aromen oder Farbstoffe werden vermieden, sodass die Zutaten ihre Eigenschaften bestmöglich zur Geltung bringen können. Als Konsumentinnen und Konsumenten sollten wir erwarten dürfen, dass ein Produkt echt ist und nicht durch die Zugabe von synthetisch hergestellten Zusätzen über eine nicht vorhandene Qualität hinwegtäuscht.

Kochen bedeutet Gestalten

Nur Menschen kochen. Kein anderes Lebewesen auf der Erde vermag mit dem Feuer so umzugehen, dass etwas völlig Neues entsteht. Ein englischer Spitzenkoch sagte einmal, Kochen mache uns zu Menschen und eigentlich sollten alle das Kochen lernen. Die Küche war in alten Bauernhäusern immer der wärmste Raum im Haus. Auf einer Party ist es in der Küche am gemütlichsten. Alle treffen sich hier.

In der Küche begegnet man auch den Lebensmitteln und den daraus hergestellten Mahlzeiten. Gehen wir mit Bewusstsein

und Freude in die Küche, wird diese zu einem Begegnungsort. Bei der Zubereitung erleben wir die Lebensmittel mit den Sinnen: Wir sehen ihre Farbe und Form, spüren sie beim Schneiden und riechen sie beim Kochen. Wir lernen die Zutaten, Kräuter und Gewürze kennen, können kreativ sein und entdecken immer wieder Neues. Und wir begegnen der Herkunft der Produkte. Kochen bedeutet zu gestalten. Wir können zum Beispiel mit wenigen Handgriffen Schönes zaubern. All das – inkl. Sinneswahrnehmung und Kreativität – wirkt positiv und lässt uns unsere Selbstwirksamkeit erfahren. Die Begegnung mit den Lebensmitteln, mit ihrem Duft und Geschmack, ihren Farben und Formen regt unsere Sinne an. Unsere Sinne werden immer feiner, je mehr wir sie betätigen. Das ist mit den Muskeln vergleichbar, die nur durch regelmässiges Training stärker werden. Gehen wir hingegen unter Zeitstress und mit dem lästigen Gedanken, schon wieder kochen zu müssen, in die Küche, dann bleibt es bei den routinemässigen Handgriffen und weder Sinne noch Genuss werden angeregt.

Eine hohe Vielfalt steht für eine gesunde Darmflora. Essen wir abwechslungsreich mit vielen frischen, unverarbeiteten Lebensmitteln und einem hohen Ballaststoffanteil, so «füttern» wir die Darmbakterien, die uns guttun. Ernähren wir uns jedoch einseitig, zuckerreich und mit viel Fast Food, spiegelt sich dies in einer monotonen Bakterienbesiedelung wider, bei der krankmachende Organismen überwiegen.

Der Kreis schliesst sich

Doch nicht nur die Lebensmittelauswahl spielt eine Rolle. Forschungen zeigen, dass der mikrobielle Abdruck auf den Lebensmitteln abhängig ist vom Boden, in dem sie angebaut werden.⁵ Ein biodynamisch bewirtschafteter Boden ist im Vergleich zu einem konventionellen Boden reicher an kleinsten Bodenlebewesen.⁶ Die Art und Weise, wie wir Landwirtschaft betreiben und wie wir Lebensmittel anbauen, wirkt sich also bis in die kleinsten Zellen in unserem Darm aus. So schliesst sich ein Kreis, den wir selbst in der Hand haben.



Kinder spielerisch zum Kochen führen

Spielerisch können auch Kinder schon früh beim Kochen eine Beziehung zu Lebensmitteln aufbauen. Sie lernen Obst- und Gemüsearten kennen und erfahren vielleicht bei einem Besuch auf dem Bauernhof, woher sie kommen und wie Möhren oder Kartoffeln geerntet werden. So werden positive Grundlagen der Ernährung fürs Erwachsenenalter gelegt. Die Wertschätzung von Lebensmitteln, der achtsame Umgang mit ihnen sind dabei wesentliche Erfahrungen. Ein selbstgemachter Kräuterquark schmeckt, auch wenn sonst Quark nicht gemocht wird.

So wird Essen zum Genuss

Im Alltag finden wir oft nicht die Zeit, in Ruhe zu essen. Stattdessen essen wir im Büro oder auf dem Weg nach Hause, ohne wirklich wahrzunehmen, was wir gerade essen und wie viel. Durch das bewusste Geniessen wird nicht nur die Sättigung früher wahrgenommen, sondern auch positive Emotionen wie Freude oder Zufriedenheit werden bewusst erlebt.

«Achtsames Essen» ist eine Methode, um die Wirkung zwischen dem Essen, dem eigenen Körper und Wohlbefinden immer deutlicher wahrzunehmen. Dabei werden alle Sinneswahrnehmungen, Gedanken und Gefühle, die sich rund um das Essen einstellen, erlebt, ohne zu urteilen oder zu vergleichen.³

So können Freude und Genuss beim Essen entstehen und es kann sich eine ehrliche Beziehung zu den Lebensmitteln ergeben. Das ist eine gute Basis, eigene Ernährungsexpertise zu entwickeln. Das wirklich Schöne daran ist: Solch ein gesundes Essverhalten ist im Prinzip für alle realisierbar. Ein Begleitfekt kann sein, dass das Interesse für die Herkunft der Lebensmittel geweckt wird. Beim Apfel, der besonders lecker ist, interessiert man sich doch für die Sorte und woher er kommt.⁴

Vielfalt auf dem Teller und im Darm

Darmbakterien spielen eine zentrale Funktion in unserem Organismus und können unsere Gehirntätigkeit beeinflussen. Schon 1920 sprach Rudolf Steiner von der Beziehung zwischen Gehirn und Darm. Die Darmbakterien spalten nicht nur die für uns sonst unverdaulichen Ballaststoffe, sondern können durch die Produktion von Botenstoffen diverse Stoffwechselforgänge (wie zum Beispiel das Hunger-Sättigungssystem), aber auch Emotionen und Verhalten beeinflussen.

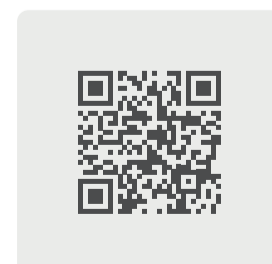
Auf den Geschmack kommen – Schritte für die Gesundheit

Wir können mit einer kurzen Übung, welche «die 3 Fragen» genannt wird, einen ersten Schritt für die Gesundheit und die Erde tun. Sie nimmt nicht viel Raum ein und kann überall und täglich geübt werden. Vor der Mahlzeit besinnt man sich einen Moment ganz in Ruhe. Mit Blick auf den Teller kann man sich fragen: Was habe ich auf dem Teller? Gibt es verschiedene Farben? Wie sind die Formen? Wie ist es angerichtet? Oder man kann einen Dank für die Mahlzeit aussprechen. Wenn man in Gesellschaft ist, die dies nicht kennt, genügt ein kurzer ruhiger Moment, ganz für sich.

Beim Essen achtet man immer wieder auf das Aroma. Wie schmeckt es? Was schmecke ich? Hier ist weniger die Frage, ob es mir schmeckt. Auch auf das Gefühl im Mund kann man achten, es ist bei Salat anders als bei Reis. Das geht übrigens auch, wenn man mit der Familie oder mit Freunden isst. Einige Zeit nach dem Essen überlegt man sich, wie man die Mahlzeit verträgt und ob sie bekömmlich ist. Es ist eine kurze Rückbesinnung, wie das Essen war. Dieses vertiefte Erleben wird schnell eine liebgewonnene Gewohnheit. Sowohl der Genuss als auch die Beziehung zu unserer Nahrung und im weiteren Sinn auch die Beziehung zur Herkunft unserer Lebensmittel werden dadurch gestärkt.

Jasmin Peschke und Lea Sprügel,
Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum

Quellenangaben:



Kann Bio die Welt ernähren?

«Das globale Ernährungssystem ist gescheitert – Millionen Menschen bezahlen den Preis. [...] Dieses Scheitern ist nicht unvermeidbar. Es ist ein Resultat der Entscheidungen, die wir treffen.»¹ Mit diesen alarmierenden Worten richtet sich der UN-Generalsekretär António Guterres an der Welternährungskonferenz Ende Juli 2023 an uns alle.

UN-Generalsekretär António Guterres verlangt einen Kurswechsel, damit in Zukunft die wachsende Weltbevölkerung trotz des sich stark verändernden Klimas ausreichend ernährt werden kann. Bereits 2008 hat der von der UN und der Weltbank in Auftrag gegebene Weltagrarbericht «Landwirtschaft am Scheideweg – weiter wie bisher ist keine Option» mit Blick in die Zukunft den Kurswechsel hin zur ökologischen Landwirtschaft gefordert.

Ja, Bio kann die Welt ernähren, sofern Konsumentinnen und Konsumenten, Wirtschaft und Politik anerkennen, dass es so nicht weitergeht, die damit verbundenen Herausforderungen akzeptieren und handeln. Das Potential der Bio- und biodynamischen Landwirtschaft ist gross: Sie machen Böden wieder fruchtbar, fruchtbare Böden binden Kohlenstoff, begrünen Wüsten und machen sie zu vielfältigen Ökosystemen.

Ein Ziel der Welternährung: Hunger bis 2030 beenden

Wie sich die Ernährungssicherheit definiert, wurde 1996 während des Welternährungsgipfels der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der UN (FAO) bestimmt: «[Sie] besteht dann, wenn alle Menschen jederzeit physisch und wirtschaftlich Zugang zu ausreichend, sicheren und nahrhaften Lebensmitteln haben, um ihre Ernährungsbedürfnisse und -präferenzen für ein aktives und gesundes Leben zu befriedigen.»²

Mit Initiativen und Projekten wird versucht, die Welternährung in Zukunft unter Berücksichtigung des Klimawandels zu sichern. Auch wenn die Mitgliedstaaten der UN 2015 beschlossen haben, bis 2030 den Hunger weltweit zu beenden, kann man leicht bemerken, dass zwischen politischen Vorsätzen und Realität derzeit noch eine grosse Lücke klafft. Welt-

weit hungern rund 828 Millionen Menschen und gleichzeitig leiden rund 676 Millionen Menschen unter Übergewicht und Adipositas. Covid-19, die Auswirkungen von nationalen Konflikten und Kriegen wie in der Ukraine, aber auch die Auswirkungen des Klimawandels lassen die Zahlen seit 2019 wieder steigen.

Steigender Druck auf die Welternährung

Die Herausforderungen für die Gewährleistung der Ernährungssicherheit sind weltweit unterschiedlich. So ist in einigen Ländern der Zugang zu Nahrungsmitteln durch politische Konflikte oder durch fehlende Infrastrukturen wie Strassen oder Kühlsysteme erschwert. In anderen Ländern ist die Lebensmittelverschwendung eine grosse Herausforderung; rund 30 % der global produzierten Lebensmittel landen derzeit ungenutzt auf dem Müll und tragen so zu Ressourcenverschwendung und Umweltbelastung bei.³

Die Landwirtschaft selbst steht vor den Herausforderungen, trotz der abnehmenden natürlichen Ressourcen wie Wasser, Bodenfruchtbarkeit, Bodenverfügbarkeit und Energie ausreichend Nahrungsmittel zu produzieren. Der Klimawandel ist hier ein Beschleuniger. Extremwetterereignisse, veränderte Niederschlagsmuster und zunehmend längere Trockenperioden, Hitzewellen und weitere Hindernisse reduzieren die gewohnten Erträge. Pestizide sowie Dünger haben nicht nur einen hohen CO₂-Ausstoss, sondern schaden auch der Bodenfruchtbarkeit und der Biodiversität. Der Verlust an Biodiversität, wie z. B. von bestäubenden Insekten, und der Verlust an genetischer Vielfalt von Kulturpflanzen und Nutztieren fordern die Landwirtschaft. Wie kann sie auf die sich ändernden Bedingungen reagieren?

Bio für Ernährungssicherheit

Weltweit wird derzeit in rund 191 Ländern biologische und/oder biodynamische Landwirtschaft betrieben. Das entspricht einer weltweiten Fläche von 76,4 Millionen Hektar im Jahr 2021. Im Verhältnis zur weltweiten landwirtschaftlichen Fläche sind dies rund 1,6 %⁴, mit wachsender Tendenz; in der Schweiz sind es aktuell 18 % der Fläche, in der EU über 9 %. Die Vorteile dieser landwirtschaftlichen Systeme sind offensichtlich. Sie praktizieren Landwirtschaft ohne chemische Düngemittel, Pestizide, Herbizide oder sonstige chemische Zusätze. Dies ist nicht nur wichtig für die Nachhaltigkeit der Landwirtschaft, sondern auch für die Menschen. Denn Agrochemikalien werden im globalen Süden teilweise nicht nach den notwendigen Schutzvorkehrungen, wie der Anwendung von Atemmasken, ausgebracht. So vergiften sich jedes Jahr rund 385 Millionen Menschen unbeabsichtigt mit Pestiziden. Davon sterben rund 11 000 Menschen jährlich.⁵ Aber Europa ist auch betroffen: In Frankreich gilt seit Ende 2021 Krebs als anerkannte Berufskrankheit von Landwirtinnen und Landwirten.⁶

In der Bio- und biodynamischen Landwirtschaft werden Lebensmittel produziert, die sicherer für Konsumenten und Produzenten sind. Ein weiterer grosser Vorteil von biologischer und biodynamischer Landwirtschaft für unsere Ernährungszukunft ist ihr Denken und Handeln in Stoffkreisläufen. Tieranzahl, Düngerbedarf und Fruchtfolgen werden auf die Möglichkeiten und Bedürfnisse des Bodens abgestimmt. Der Boden wird so wichtigste Ressource. Er wird geschützt und aufgebaut durch diversifizierte Fruchtfolgen, Zwischenfrüchte und Gründüngung sowie eine lokal angepasste Bodenbearbeitungspraxis.

Dieser Schutz des Bodens ist für unser Überleben unabdingbar, denn derzeit gehen rund 24 Milliarden Tonnen Boden weltweit jedes Jahr durch landwirtschaftlich bedingte Erosion verloren, das heisst rund 3 Tonnen pro Mensch auf unserer Erde! Wissenschaftliche Studien, u. a. der Langzeitversuch DOK von Agroscope/FIBL in Therwil, belegen, dass der Biolandbau Bodenfruchtbarkeit aufbaut und somit den Boden widerstandsfähiger gegen Erosion macht. Gleichzeitig können Treibhausgasemissionen durch den Biolandbau reduziert werden.⁷ Eine wichtige Grundlage für die Ernährungssicherheit unserer Zukunft!

Weichenstellungen für den Kurswechsel

Warum ist trotz der Aufforderung des Weltagrarberichts «weiter wie bisher ist keine Option» und der grossen Vorteile weltweit noch nicht mehr Fläche biologisch und biodynamisch bewirtschaftet? Wieso unternehmen Politik, Konsumentinnen und Konsumenten und die Ökonomie nicht die nötigen Schritte? Im Vergleich zu konventionellen Anbaumethoden,



Vorbildlich. Biodynamische Ausbildung auf dem Felde in Kenia.



Der biodynamische Betrieb Rekola in Finnland betreibt eine solidarische Landwirtschaft und versorgt Menschen in der Stadt.

bei denen grosse Mengen an Stickstoffdünger und Mittel gegen Schädlinge eingesetzt werden, hat der Biolandbau etwas geringere Erträge pro Fläche, je nach Kultur, Standort und Wissen der Landwirtinnen und Landwirte. Dies bedeutet, dass bei bisherigen Essgewohnheiten mehr Fläche benötigt wird, um im Biolandbau die gleichen Lebensmittel in derselben Menge zu produzieren. Als Konsumentinnen und Konsumenten können wir etwas beitragen, indem wir erstens weniger Lebensmittel verschwenden und zweitens unseren Konsum ressourcenintensiver Produkte wie Fleisch reduzieren.

Der Arbeitskräfteeinsatz im Biolandbau ist höher, hingegen fallen im Biolandbau keine Kosten für die Pestizide und Dünger an. Dies ist ein wichtiger Faktor, gerade für Kleinbetriebe im globalen Süden, die sich teure Spritzmittel, Saatgut und synthetische Düngemittel oft nicht leisten können.⁸

Die biologische und biodynamische Landwirtschaft ist eine wissensintensive Anbauform, in der es keine Patentrezepte gibt. Es erfordert Engagement, Beobachtungsgabe und den Willen, das eigene System zu hinterfragen und anzupassen. In Ländern ausserhalb Europas befinden sich biologische und biodynamische Betriebe oft noch in der Pionierrolle und können zu wenig auf Netzwerke und Unterstützung zurückgreifen. Es braucht weltweit viel mehr Wissenstransfer, um die Bäuerinnen und Bauern zur Biolandwirtschaft zu befähigen. Auch die Konsumentinnen und Konsumenten wissen teilweise noch zu wenig über diese Form des Anbaus. Es ist dringend notwendig, darüber viel besser und intensiver zu informieren. Biolandwirtschaft und Ernährung müssen vom Kindergarten bis zur Matura stufengerecht in den Unterrichtsplan integriert werden.

Aber Biolandwirtschaft hat nicht nur viel für unsere Nachhaltigkeit zu bieten, sie fördert auch Achtsamkeit und Wertschätzung der Natur. Die Böden, Grundlage unserer Ernährungssicherheit, werden humusreicher, damit fruchtbarer und erodieren viel weniger. Die erzeugten Lebensmittel sind besser für die in der Produktion tätigen und die konsumierenden Menschen. Neben Tierwohl und Biodiversität stehen auch die erholsamen Landschaften im Fokus.

Was und wie zuerst alle beitragen müssen

Wir müssen die Strategie «Feed no food» – «Verfütterte keine Lebensmittel» rasch umsetzen, das ist eine der wichtigsten Voraussetzungen dafür, dass Bio die Welt ernähren kann. Derzeit werden 78 % der landwirtschaftlichen Flächen für die Tierhaltung und für Tierfutter verwendet.⁹ Die Herausforderungen sind hier einerseits, die Ackerflächen für die menschliche Ernährung und nicht für Tierfutter zu nutzen, und andererseits heisst dies eben auch, weniger Fleisch zu konsumieren. Immer mehr medizinische Stimmen betonen, dass eine überwiegend pflanzenbasierte Ernährung, die Reduzierung der tierischen Lebensmittel und mehr saisonale bzw. regionale Lebensmittel auf dem Speiseplan die Gesundheit fördern.¹⁰

Wo die Zukunft schon heute lebt

Dass Bio- und biodynamische Landwirtschaft funktionieren, zeigen die vielen erfolgreich etablierten biodynamischen Betriebe in Europa und auch im globalen Süden. So gibt es die Gemeinschaft von mehr als 5000 Kleinbetrieben in Kenia, welche auf ihren Flächen eine bunte Mischung verschiedener Kulturen anbauen. Durch die gemeinsame Vermarktung ihrer Macadamianüsse erleben sie die Bedeutung der Qualität und der Gemeinschaft. Ihre Nachbarn in der «Mbagathi Rudolf Steiner Schule» in Nairobi integrieren die biodynamische Landwirtschaft in die Schulbildung, vor allem die Praxis. Die Kinder bauen mit Unterstützung der Lehrerinnen und Lehrer alle Produkte an, welche die Schule für die Mahlzeiten benötigt, und erfahren, wie sie ohne den Einsatz von Pestiziden oder Agrochemikalien angebaut werden. Die Kinder pflegen die Kulturen, lernen, wie die einzelnen Kulturen geerntet und auch, wie die Produkte haltbar gemacht werden; sie lernen den Wert von Lebensmitteln kennen. Sie erlernen im Tun nachhaltige Landwirtschaft, bringen sie in ihre Dörfer und praktizieren dort mit den Dorfbewohnerinnen und -bewohnern biologische und biodynamische Landwirtschaft für ihre Gemeinschaften.

Wie Bio die Ernährungssicherheit unterstützen kann, zeigt beispielhaft der biodynamische Betrieb Rekola in Finnland, welcher durch solidarische Landwirtschaft Menschen in der

Stadt versorgt. Er baut feinstes Gemüse an. Im Frühling bietet er eine bunte Vielfalt an Pflanzensetzlingen an, damit die Mitglieder auf dem eigenen Balkon geeignetes Gemüse ziehen können.¹¹

Und wenn wir in ganz extreme Regionen schauen wie die Wüste, so finden wir auch hier biodynamische Höfe, die seit Jahrzehnten erfolgreich fruchtbaren Boden aufbauen, d. h. Wüsten fruchtbar machen und so Selbstversorgung ermöglichen.¹² Sie schaffen Orte wie z. B. Sekem in der Nähe von Kairo, wo in Zusammenarbeit von Ökologie, Ökonomie und Sozialem tragfähige Konzepte entstehen. Wo der Mensch die Natur unterstützt und pflegt, sodass sie ihre ganze Fülle und Schönheit entfalten kann. Es sind Orte der Inspiration für die Frage der Welternährung.

Ausblick und mutige Schritte

Unsere globale Ernährungssicherheit hängt nicht alleine von der landwirtschaftlichen Produktion ab. Sie ist ein Zusammenspiel von vielen Faktoren aus Handelsmöglichkeiten, Infrastruktur, Verteilung von Ressourcen, Politik, (Aus-)Bildung, finanziellen, zeitlichen und sozialen Bedingungen. Alleine kann die biologische und biodynamische Landwirtschaft den Systemwandel nicht stemmen.¹³

Die Klimaveränderungen werden jedes Jahr deutlicher. Der Kurswechsel hin zur Bio- und biodynamischen Landwirtschaft ist dringend, die damit verbundenen Weichenstellungen für die Sicherung der weltweiten Ernährung müssen ebenso dringend eingeleitet werden: Es braucht politische Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträger, die mutig Schritte für mehr Ausbildung, Forschung, Wissensvermittlung und eine andere Preispolitik gehen, z. B. durch die Integration der indirekten Produktionskosten in die Preise! Es braucht uns als Konsumentinnen und Konsumenten, als Vertreter von Handel, als engagierte Personen, die eine nachhaltige Zukunft und die Ernährungssicherheit unterstützen! Die sich wagen, neue Formen der Ernährung auszuprobieren und zu integrieren. Und es braucht Landwirtinnen und Landwirte, die für uns alle mutig Schritte in die Zukunft gehen!

Lin Bautze,

Wissenschaftliche Mitarbeiterin am FiBL

Quellenangaben:

Mehr zum DOK-Versuch finden Sie in unserem Info-Letter:



Mit Windschutzhecken beginnt in Sekem die Verwandlung der Wüste in fruchtbaren Boden. Der junge Mann pflanzt Kasuarinen. Sie wachsen schnell und sind widerstandsfähig bei Schafverbiss und hohem Salzgehalt im Wasser.

Ernährungspolitik statt Agrarpolitik

In den letzten Jahren hat die Landwirtschaft stark an politischer Bedeutung gewonnen und leidenschaftliche, emotionale Debatten ausgelöst. Man braucht sich nur die Liste der aktuellen Volksinitiativen anzuschauen. Die Landwirtschaft allein löst die Probleme nicht. Unsere Autorin fordert deshalb einen Wechsel zur Ernährungspolitik, die alle Akteure – Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel sowie Verbraucherinnen und Verbraucher – umfasst.



Adèle Thorens Goumaz hat Philosophie und Politologie studiert. Sie war von 2007 bis 2019 Nationalrätin und von 2019 bis 2023 Ständerätin. Ihre bevorzugten Dossiers sind Kreislaufwirtschaft, Klimapolitik und Erhaltung der Biodiversität. Sie setzt sich stark für eine nachhaltige Landwirtschaft ein. Neben ihren politischen Aktivitäten ist Adèle Thorens Goumaz unter anderem Präsidentin des Verwaltungsrats der bio.inspecta in Frick. Ende 2023 wird sie ihre politische Karriere beenden. Sie wurde zur assoziierten Professorin an der Haute École d'Ingénierie et de Gestion du Canton de Vaud (HEIG-VD) ernannt und wird dort ab 2024 Politik und Ethik doozieren.

Die Liste der Landwirtschaftsinitiativen ist eindrücklich: Initiative für Ernährungssicherheit, Initiative für Ernährungssouveränität, Fair-Food-Initiative, Initiative für sauberes Trinkwasser und gesunde Nahrung, Initiative für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide, Initiative für die Würde der landwirtschaftlichen Nutztiere (Hornkuh-Initiative), Initiative «Keine Massentierhaltung in der Schweiz». Noch dazu wurde gerade eine neue Initiative zur Förderung der pflanzlichen Erzeugung ins Leben gerufen. Aber auch im Parlament sind die Debatten hitzig, wie die Diskussion zur Agrarpolitik ab 2022 (AP22+) gezeigt hat.

Ernährungssicherheit im Fokus

Im Kern dieser Debatten geht es um unsere Beziehung zu den Tieren. Dazu ist zu sagen, dass mehr als 70 % unserer landwirtschaftlichen Flächen dem Anbau von Futtermitteln für Tiere dienen, die wir essen. Zusätzlich importieren wir auch noch jedes Jahr mehr als eine Million Tonnen Futter. Es geht

also nicht nur um das Wohlergehen der Tiere oder die Auswirkungen auf das Klima: Unsere Ernährungssicherheit steht auf dem Spiel. Es ist zwar richtig, dass wir in der Politik ausführlich über diese Themen debattieren, aber den Diskussionen würde es guttun, wenn sie sachlicher geführt würden.

Ja, die Viehhaltung hat Einfluss auf das Klima und die Artenvielfalt. Ja, die negativen Einflüsse müssen reduziert werden. Ja, die Produktion von zu viel Fleisch in der Schweiz gefährdet unsere Ernährungssicherheit und macht uns abhängig von Importen. Ja, die Intensivtierhaltung ist nicht vertretbar, denn sie schadet dem Wohlergehen der Tiere.

Vom Bauernhof bis zur Gabel.
Alles ist miteinander verbunden.

Weiden sind ein wertvoller Schatz

Eine Tierhaltung, die Umwelt und Tiere respektiert, ist in unserem Land jedoch möglich und machbar. Wir haben Weideland, Grasland, das es verdient, beachtet und aufgewertet zu werden; unsere Esskultur basiert zum Teil auf diesen Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

Von der Agrarpolitik zur Ernährungspolitik

In den letzten Jahren ist mir aufgefallen, wie sich die politische Debatte auf die landwirtschaftliche Produktion verengt hat. Sie negiert häufig die Rolle der anderen Akteure in der Wertschöpfungskette und stigmatisiert ungerechtfertigterweise die Landwirtinnen und Landwirte. Die Verarbeitungs- und Handelsebene wird in dieser Problematik wenig berücksichtigt. Und man gewinnt den Eindruck, als ob die Verbraucherinnen und Verbraucher keine Verantwortung hätten.

In Europa entwickelt sich die Agrarpolitik weiter zur Ernährungspolitik. Sie bezieht alle Akteure mit ein, von der Produktion bis zum Verbrauch, vom Bauernhof bis zur Gabel. Denn alles ist miteinander verbunden: Die Exzesse der Tierproduktion sind ein Spiegel der Gier der Verbraucherinnen und Verbraucher nach Fleisch. In den letzten Jahren ist der Fleischkonsum förmlich explodiert und hat Mengen erreicht, die für Gesundheit und Umwelt gleichermassen problematisch sind. Es braucht eine sachlichere, konstruktivere politische Debatte, die alle Akteure im Ernährungsbereich mit einbezieht. Landwirtinnen und Landwirte können die Umweltprobleme und insbesondere die Probleme im Zusammenhang mit der Tierproduktion nicht allein lösen.

Weniger Fleischkonsum

Nur eine Verringerung des Fleischkonsums ermöglicht eine qualitativ hochwertige Tierhaltung. Sie ist Voraussetzung für den Schutz und den respektvollen Umgang mit den Tieren, dem Klima und den natürlichen Ressourcen. Die biologische Landwirtschaft verlangt von den Landwirtinnen und Landwirten, die Grösse ihres Viehbestands auszurichten auf das, was sie lokal zur Fütterung ihrer Tiere erzeugen können. Sie weist den Weg hin zu einem besseren Gleichgewicht. Aber damit sich solche Lösungen durchsetzen können, muss jeder seinen Teil beitragen, die Akteure in der Verarbeitung, im Handel sowie die Verbraucherinnen und Verbraucher gleichermassen.

Adèle Thorens Goumaz, Ständerätin

Diese Organisationen tragen mit



Danke
für Ihren Beitrag. Ihr
Engagement fördert
unseres.

IBAN:
CH06 0900 0000 1074 9020 0

Mit Ihrer Spende ermöglichen Sie
die Fortsetzung unserer wertvollen
Forschungsarbeit.

Der FondsGoetheanum ist als Teil der Anthroposophischen Gesellschaft in der Schweiz steuerbefreit. Sie können die Spende bei der Steuererklärung vom Nettoeinkommen abziehen. Spenderinnen und Spender erhalten alle weiteren Ausgaben zugeschickt. Adresse: FondsGoetheanum, Oberer Zielweg 60, 4143 Dornach, info@fondsgoetheanum.ch