

Wachstumsschmerzen

Wie die Biobranche auf die Dynamik der Märkte reagieren sollte – ein Plädoyer für mehr Selbstverantwortung

von Alexander Beck

Der Markt für ökologische Lebensmittel ist sehr dynamisch. In Deutschland haben wir zehn Milliarden Euro Umsatz mit Biolebensmitteln erreicht und in Frankreich über acht Milliarden. Auch wenn die bewirtschaftete Fläche in Ländern wie Deutschland nicht gleichermaßen wächst und die steigende Nachfrage nach Biolebensmitteln zunehmend über Importe befriedigt werden muss, ist ein Ende dieses Biobooms nicht absehbar – und auch nicht wünschenswert. Doch das Wachstum hat seinen Preis: Die Biobetriebe werden immer größer und spezialisierter, Akteure aus dem konventionellen Lebensmittelhandel drängen in den Markt – das Gespenst von der »Konventionalisierung der Ökobranche« geht um. Der Qualitätsansatz »Bio« bekommt Druck von Seiten des Marktes, da die Akteure ihre Kriterien zunehmend am Endprodukt und seinen Werten anlegen und nicht am wirklichen Prozess seiner Herstellung. Aber auch die zunehmende Fokussierung der öffentlichen Debatte um Lebensmittel auf die Sicherheit der Endprodukte bedroht den Bioqualitätsansatz. – Der folgende Essay eines Akteurs aus der ökologischen Lebensmittelwirtschaft wirft zum Teil provokante Schlaglichter auf diese Entwicklung und ermutigt zugleich die Marktteilnehmer aus der Biobranche, sich mit mehr Selbstbewusstsein, Innovationsfreude und Selbstverantwortung dieser Entwicklung zu stellen.

Experten sind sich einig, dass der derzeitige Boom der ökologischen Lebensmittelwirtschaft anhalten wird. Das ist auch gut so, denn schließlich ist unser Ziel, möglichst vielen Menschen Biolebensmittel anbieten zu können und so viel Land wie möglich für eine ökologische Bewirtschaftung zu gewinnen. Und das wiederum braucht unsere Welt, damit sie auch noch für unsere Enkel ein lebenswerter Ort bleibt.

Was dies jedoch für die Entwicklung der Marktstrukturen bedeuten kann, ist schon seit einigen Jahren beim Babynahrungssektor abzulesen. Das Marktsegment der Babynahrung ist fast vollständig auf Bio umgestellt. »Bio« ist dort also kein Differenzierungsmerkmal mehr, sondern der Standard. Diese Erkenntnis auf den Gesamtmarkt zu übertragen (also »100 Prozent Bio« anzustreben), ist für die meisten Marktakteure der Biobranche eine Provokation – und keine Selbstverständlichkeit. Daraus ergeben sich die Fragen, welche Marktakteure künftig welche Rolle spielen und wo die einzelnen Unternehmen in dem sich schnell wandelnden Markt ihren Platz finden werden?

Die aktuelle Entwicklung wird die Branche also weiterhin beschäftigen. Neue Akteure schlagen auf,

wie z. B. Amazon, das Whole Food kauft, den weltweit größten Betreiber einer Biosupermarktkette. Alte »Feindbilder« lösen sich auf, wenn Discounter wie Lidl oder Kaufland zu neuen Partnern werden. Natürlich hat der Handel dabei zunächst die Bedürfnisse seiner Kunden im Blick. Aus der Nähe zum Endverbraucher und ihrer dominanten Marktposition leiten die großen Akteure des Handels auch ihren Anspruch ab, Qualitätsvorgaben zu formulieren. Die zunehmend enger werdende Zusammenarbeit mit den traditionellen Handelsstrukturen wird die Branche verändern. Das Thema Produktqualität wird weiter an Bedeutung gewinnen.

Dies wird auch dadurch unterstützt, dass immer mehr Biorohware importiert wird. Über lange Lieferketten, in fremden Kulturen und in fernen Drittländern lassen sich Prozesskriterien oft schlechter überprüfen. Der Bioboom in den USA, die mit einem Umsatz von umgerechnet mehr als 40 Milliarden Euro Europa inzwischen in Bezug auf den Absatz von Biowaren überholt hat, verstärkt diese Entwicklungen. Dabei hat die USA heute etwa genau so viel Biofläche wie Spanien und ist damit weit von einer Selbstversor-

gung mit Biorohwaren entfernt. Die überwiegenden Margen kaufen die amerikanischen Unternehmen in dem knappen internationalen Markt für Biolebensmittel ein und sind damit potenzielle Konkurrenten zu den europäischen Einkäufern. Neben der Tatsache, dass sich »Bio« damit zunehmend weiter von »Regionalität« und geschlossenen Kreisläufen entfernt, sind viele dieser Herkünfte riskant in Hinblick auf die Biointegrität. Durch den verschärften Wettbewerb steigen diese Risiken. Auf der anderen Seite darf nicht unerwähnt bleiben, dass mit diesem Import von Bioprodukten z. B. von Drittländern nach Europa umgekehrt wiederum ökologische und oft auch soziale Leistungen in diese Regionen »exportiert« werden.

Nicht nur der Handel, auch die biologische Landwirtschaft hat sich massiv verändert. Die Spezialisierung in der ökologischen Urproduktion schreitet genauso voran wie das Größenwachstum der Betriebe. – Die spannende Frage ist also: Wie gelingt der Branche die Wendung aus der Nische in den »normalen Markt«? Was wir aktuell erleben, bezeichnet man in der Humanmedizin als »Wachstumsschmerzen«: wenn das Großwerden in den Gelenken schmerzt. Bei Kindern gibt sich das mit dem Alter. Auf unsere Branche bezogen bedeutet es jedoch, »Wachstum« für sich neu zu definieren, sich von alten Strukturen zu verabschieden und neue zu schaffen – ohne dabei den Mut zu verlieren.

Manch »alte« Akteure der Biobranche schwanken momentan noch zwischen Euphorie für den Systemwandel und der »Festigung der Nische«. Und für jedes Unternehmen, die Landwirte mit einbezogen, gibt es eine andere Antwort. Jeder Akteur muss seine eigene Rolle zwischen Mainstream im Markt und Vertiefung bzw. Weiterentwicklung seiner Bioqualität finden. Eines ist aus meiner Sicht jedoch klar: Die Verbraucher und die Marktakteure der Lebensmittelbranche gehen den Weg weiter – und zwar mit oder ohne die ursprünglichen Wegbereiter der Bioszene.

Rückstände beherrschen die Debatte

Wenn wir heute mit Herstellern sprechen, dann sagen diese: »Unsere Kunden und der Handel verlangen von mir den Analysewert von 0,01 Milligramm pro Kilogramm bei einer Kontamination einzuhalten, sei es als Grenzwert oder als sog. Orientierungswert.« Dabei ist klar, dass die Ware, die darüber liegt, als Bioware so nicht mehr absetzbar ist, allen Bemühungen in der Ökolandwirtschaft und der -verarbeitung zum Trotz. Da die Ware bei diesen Spurenbefunden jedoch in den allermeisten Fällen den formalen Biostatus nicht verliert, weil ja die Biolandwirte und -verarbeiter sich an die Regeln der EU-Bioverordnung gehalten haben, entsteht ein relevanter wirtschaftlicher Schaden für

die Biolandwirte und -hersteller, z. B. durch Abwertung der Ware zum Futtermittel, konventionelle Vermarktung oder gar Vernichtung der Ware, wenn diese vorverpackt ist. Keine Versicherung springt ein, keine Haftung kann vom Verursacher eingefordert werden.

Der Handel setzt diese Vorschriften auch deshalb, weil die Lebensmittelüberwachungsbehörden in den Bundesländern eben diese 0,01 Milligramm pro Kilogramm als Auslösewert betrachten für eine nähere Überprüfung, ob die Bioqualität eingehalten wurde oder nicht. Das ist in der Regel mit einer Warensperre verbunden.

Das Ziel der Biobranche war ursprünglich einmal, die Mensch, Natur und Kosmos in Einklang zu bringen und eine nachhaltige Bewirtschaftung des Bodens zu fördern. Die Erzeugung hochwertiger Lebensmittel im Kreislauf der Natur und mit den Elementen der Natur unter Einbeziehung des modernen, wirtschaftlich handelnden Menschen ist die Grundlage der biologisch orientierten Lebensmittelwirtschaft. Jedes Stück Land, das gewonnen wird für den ökologischen, pestizidfreien Anbau, ist ein Gewinn für die Menschheit. Und zwar schon allein deshalb, weil weniger Pestizide ausgebracht werden. Jedes Produkt, das naturnah ohne Zusatzstoffe verarbeitet wird, ist ein Beitrag für eine gesunde Ernährung.

Dieser ganzheitliche Prozessansatz der Biobranche ist zentrales Element des Verständnisses von Bioqualität. Das, was in der richtigen Weise (also vorgabekonform) erzeugt und verarbeitet wurde, verdient, ein »Biolebensmittel« genannt zu werden. Das Vorhandensein von Kontaminanten von nicht für die Biowirtschaft zugelassenen Stoffen ist in den allermeisten Fällen eine Art Kollateraleignis aus der konventionellen Land- und Ernährungswirtschaft.

Solange wir noch keinen Ersatzplaneten haben, von dem wir unsere Biorohstoffe beziehen, oder feldgroße Käseglocken einsetzen, solange werden wir auch Rückstände der konventionellen Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft in unseren Biorohstoffen finden. Doch anstatt Bauern und Unternehmen in ihrem Wirken zu unterstützen, treibt die Definition über »Pestizid-Peaks« die Akteure in die Enge.

Zurecht hat die leidenschaftlich geführte Debatte um die Grenzwerte in der neuen EU-Bioverordnung gezeigt, dass »Grenzwerte« das Zeug dazu haben, Bio vollkommen zu verändern. Ganz unabhängig von der Verordnung ist es, wie oben dargestellt, auch jetzt schon so, dass in dem Business-to-Business-Geschäft in Bezug auf Qualitäten fast nur noch über Kontaminanten verhandelt wird. Das ist für die Prozessqualitätsdiskussion eine Katastrophe. Es ist eine Katastrophe, weil der Fokus verschoben wird: weg vom Prozess hin zu Endprodukteigenschaften. Eigenschaften, die messbar und bewertbar am fertigen Erzeugnis sind. Der Wer-

deprozess, die Einhaltung der ökologischen Prozessregeln, die Intention und Sorgfalt der im Prozess Tätigen spielen zunehmend eine untergeordnete Rolle – also all das, was die ökologische Lebensmittelwirtschaft gegenüber der konventionellen gerade *auszeichnet*.

Hinzu kommt, dass das Biokonzept als Prozesskonzept zunehmend auf Menschen und Systeme trifft, die das konventionelle Qualitätskonzept, das auf die Endprodukteigenschaften abhebt, verinnerlicht haben. Diese können oft mit den gefühlt »weichen« und damit unsicheren Öko-Prozesseigenschaften, die im Nachgang schwer zu überprüfen sind, nichts anfangen. Sie sehen vielmehr ihre Versprechen gegenüber ihren Kunden und ihre Position bei den Behörden gefährdet, wenn es sich nicht um »harte«, direkt prüfbare Fakten handelt. Hier kollidiert der Produktansatz mit dem Prozessansatz.

Prozessqualität verteidigen

Ich schlage daher vor, dass alle Unternehmen in der Biowarenkette, einschließlich Handelsunternehmen, die Verträge und Spezifikationen für ihre Lieferanten daraufhin überprüfen, ob diese Elemente Unterminierungen der Prozessqualität beinhalten und diese Passagen dann zu streichen. Es gibt neben der Wahrung des Prozessansatzes einen guten Grund dafür: Wenn das Biokonzept ausgehöhlt wird, kann es auch nicht mehr zur Marktdifferenzierung genutzt werden. Als solches hat es jedoch für alle Akteure des Lebensmittelmarktes wertvolle Dienste geleistet.

Aber nicht nur durch die Veränderungen in der Branche gerät der Prozessansatz unter Druck. »Tod im Brot« oder »Tod im Kräutertee« sind Formulierungen, die wir in den massenmedialen Schlagzeilen der letzten Jahre lesen können. Gemeint sind damit vor allem Rückstände oder natürliche, für den Menschen unverträgliche Stoffe, die in Lebensmitteln enthalten sind und durch immer genauere Analysen immer öfter nachgewiesen werden. Was gestern noch genussvoll verspeist wurde, ist morgen schon krebserregend und nicht mehr verzehrfähig. Essen ist zum Angstthema in unserer Gesellschaft geworden. Was können wir noch essen, ohne davon krank zu werden? Welches Lebensmittel ist überhaupt noch sicher? So lauten die – von den Medien oftmals angeheizten – bängigen Fragen in der Verbraucherschaft. Und das, obwohl die Versorgungslage mit Lebensmitteln in diesem Land niemals zuvor auch nur vergleichbar gut war!

Ohne tatsächliche Lebensmittelskandale verharmlosen zu wollen, liegt dem Ganzen ein tieferliegendes Missverständnis zugrunde: Wir haben uns offenbar zu sehr von der Natur entfernt. Wir denken, dass wir die Natur komplett beherrschen müssen und nur dadurch »sicher« sind. Natur ist jedoch niemals frei von

Risiken. Es gibt keine vollkommen sicheren Lebensmittel. Das liegt daran, dass unsere Nahrung aus einer lebendigen Natur kommt, aus dem Boden, von den Pflanzen und Tieren, die uns umgeben. Diese Natur wird zunehmend als feindlich erlebt.

Wenn wir diesen Reflex nicht überwinden, dann ernähren wir uns bald künstlich. Dann kommt unsere Nahrung bald aus dem Labor. Denn nur im Labor ist alles vom Menschen beherrschbar, vollständig kontrollierbar und nicht den scheinbaren Unbildern der vergänglichen Natur ausgeliefert. Und mit den vielen »Frei von«-Hinweisen auf Lebensmittelverpackungen und der allgemeinen Bewerbung von Lebensmitteln befinden wir uns auf dem besten Wege dahin.

Zu oft werden die Begriffe »Qualität« und »Sicherheit« synonym und damit irreführend gebraucht. Das ganzheitliche Verständnis von Lebensmittelqualität beinhaltet sehr viel mehr als die Garantie der Abwesenheit schädlicher Stoffe oder anderer Risiken. Behörden sind auf die Abwesenheit von Risiken fixiert, und auch in Politik und Medien überwiegen die Aspekte der Gefahren und deren Abwesenheit. Diese starke Fokussierung auf Sicherheit in Verbindung mit dem Ansatz des vorbeugenden Verbraucherschutzes bedrängt zunehmend die Bauern und Lebensmittelunternehmen – und noch schlimmer: gerät in einen Gegensatz zu unseren originären Qualitätsbemühungen der Biobewegung.

Eine fast ausschließliche Fokussierung der Qualitätsdebatte auf die Absenz von Kontaminanten, d. h. auf das Nichtvorhandensein negativer Einflüsse, führt dazu, dass wesentliche positive Qualitätsmerkmale nur noch als *nice to have* betrachtet werden. In dieser Anschauung gerät jedoch vollkommen aus dem Blick, dass Lebensmittel da sind, um die Menschen zu ernähren, ihre Gesundheit und die Leistungsfähigkeit zu fördern, kurz »Leben« zu vermitteln. Diese Qualitäten werden scheinbar ersetzt durch die Garantie der Abwesenheit von Schädlichem. In der Konsequenz bedeutet das: Synthetische Lebensmittel für Menschen in einer synthetischen Welt – denn nur diese sind letztendlich technisch beherrschbar. Eine natürliche Nahrungsgrundlage in Frage zu stellen, hieße daher nichts weniger, als den Menschen – als Teil der Natur – zu entmenschlichen.

Der heute gepflegte, ausschließlich individualisierte Gesundheitsbegriff verschleiert die Tatsache, dass es kein gesundes Individuum ohne eine gesunde Umwelt gibt. Also müssen bei der Abwägung individuelle Gesundheitsrisiken mit gesamtgesellschaftlichen ökologischen Wirkungen abgewogen werden. Ganz nach dem traditionellen Leitspruch des Ökolandbaus: »Gesunder Boden – gesunde Pflanze – gesundes Tier – gesunder Mensch«. Nur wenn es dem Planeten Erde in Gänze gut geht, also eine intakte Umwelt besteht, kann es auch dem Individuum langfristig wohlgehen.

Das gefühlte Risiko und Zielkonflikte in der Biobranche

In der öffentlichen Diskussion führt die Verwendung von chemischen Begriffen in Zusammenhang mit Lebensmitteln automatisch zu negativen Assoziationen und zu Abwehrreflexen. Im Schlepptau fühlen sich die für Verbraucherschutz Zuständigen in Politik und Behörden sowie Verbände zum Handeln oder zum Kommentieren gedrängt – unabhängig von einer nüchternen Abwägung der tatsächlichen Sachlage.

Der technologische Fortschritt infolge des Messens immer kleinerer Zahlen erweckt das Gefühl, einer immer größeren Bedrohung ausgesetzt zu sein. Wo eine Zahl ist, so scheint es, da ist auch ein vermeintlicher Grund. Eine Analyse der wirklichen Situation und eine tragfähige Güterabwägung finden nicht ausreichend statt.

Dies hat zunächst die direkte Folge, dass – wie oben beschrieben – Lebensmittel, die vor wenigen Jahren noch ohne Beanstandung verzehrbar waren, plötzlich entsorgt werden müssen. Eine erhebliche Vernichtung oder Verwertungsdegradation von Lebensmitteln findet statt. Und gleichzeitig diskutieren Öffentlichkeit und Politik lautstark das Thema »Food Waste«.

Eine weitere Folge ist, dass Bauern und kleine und mittelständische Unternehmen mit den ständig wechselnden Kontaminationsproblemen und mit den dadurch verursachten bürokratischen und ökonomischen Konsequenzen überfordert sind. Und gleichzeitig wird ständig über Förderung von kleinen und mittelständischen Unternehmen und bäuerlicher Landwirtschaft gesprochen.

Ein sehr gutes Beispiel in diesem Zusammenhang ist das Thema Dioxin im Fett der Kälber aus Mutterkuhhaltung. Es ist unstrittig, dass Dioxin extrem kritisch zu bewerten ist. Auf der anderen Seite steht mit der Mutterkuhhaltung ein Freilandhaltungssystem, das fast symbolhaft für Tiergerechtigkeit steht. Es ist vollkommen klar, dass in unserer nahezu ubiquitär mit Dioxin belasteten Umwelt Tiere aus der Mutterkuhhaltung (das trifft auch für Ziegen und insbesondere Schafe zu) immer höhere Kontaminationsrisiken für Dioxine aufweisen im Vergleich zu Tieren aus reiner Stallhaltung. Sollen wir deshalb unsere Tiere nicht mehr im Freien halten? Kann das wirklich das Ziel dieser Debatten sein?

Ein weiteres Beispiel ist die Diskussion um Pyrrolizidinalkaloide (PA) insbesondere in diversen Kräutern. Bis vor wenigen Jahren war das Vorkommen dieser Substanzen noch unbekannt. Es handelt sich um eine große Anzahl verschiedener Stoffe, die in etwa 500 heimischen Pflanzen vorkommen. Toxikologisch sind bisher nur wenige dieser Stoffe fachlich richtig bewertet. Dennoch wird aus Gründen der Vorsorge bereits erheb-

licher Druck auf alle Beteiligten ausgeübt. Diese Stoffe treten in landwirtschaftlichen Kulturen hauptsächlich durch Beikräuter auf. Es tritt also ein Interessenskonflikt zwischen dem Ziel des Biodiversitätsverlusts und der Elimination von PA in Produkten auf. Zusätzlich wächst der Druck zur Anwendung von Herbiziden, die dann neue Kontaminationsrisiken erzeugen.

Ein drittes Beispiel: GlobalGAP, ein privates Qualitätssicherungs- und Zertifizierungssystem für die Landwirtschaft, hat 2017 einen Vorstoß unternommen, um die Anwendung von Mist und Mistkompost im Gemüse und Obstbau stark einzuschränken. Die Anwendung von Mist/Mistkompost soll beschränkt werden,

- auf drei Monate vor der Ernte bei Produkten, die nicht mit dem Boden in Berührung kommen,
- auf sechs Monate bei Produkten, die mit dem Boden in Berührung kommen.

Der Grund ist die Vermeidung von pathogenen Mikroorganismen auf dem Erntegut. Die Auswirkung für den ökologischen, naturnahen Gemüsebau wäre dramatisch. Die natürlichen Prozesse des Nährstoffwechsels im Boden werden reduziert auf das mögliche Vorkommen pathogener Mikroorganismen und deren Enterotoxine im Produkt. Die natürliche Ernährung der Pflanze über den Bodenstoffwechsel wird zum Risiko. Die einzig »sichere« Alternative ist in der Konsequenz, die Ernährung der Pflanze in ein System mit synthetischen Nährstofflösungen auf sterilisierten Substraten oder Steinwolle zu überführen. Diese Vorgabe wurde von GlobalGAP jedoch zunächst zurückgezogen.

Risikoeinschätzung und Güterabwägung

In Bezug auf Lebensmittel geht uns gesellschaftlich und individuell zunehmend die Fähigkeit verloren, eine freiheitsbezogene Güterabwägung zu treffen. Dies zeigt auch die Diskussion um Gewürze (Zimt, Basilikum, Estragon, Fenchel). Alles scheint nur noch getrieben von Angst vor Kontaminanten bzw. – ins Ökonomische übersetzt – dem unternehmerischen Handeln mit der Angst vor Haftung. Diese Angstprägung gepaart mit dem wachsenden Kompetenzmangel und der verlorenen Fähigkeit, ein wirklichkeitsbezogenes Urteil zu fällen, führt konsequent in einen Orientierungsverlust bei Verbrauchern, Unternehmen und den Behörden.

Zur Entlastung der verantwortlichen Institutionen wird die Totalreglementierung von Lebensmitteln etabliert. Am Ende dieses Prozesses erhält das synthetische Lebensmittel gegenüber dem natürlich Erzeugten den Vorzug – weil es beherrschbar und damit scheinbar risikoärmer ist. Hierbei wird deutlich, was

es bedeutet, wenn in einer Abwägungsdebatte der Fokus vollkommen auf die Risiken (Sicherheit) geworfen wird und die Nutzenseite oder die Seite des zerstörten Nutzens (Qualität) nicht betrachtet werden. In diesem Fall kann keine Güterabwägung stattfinden, da der Pol des Nutzens jeweils ausgeblendet wird. Was bleibt, ist die reine Risikominimierung um jeden Preis.

Wir werden daher nicht umhin kommen, uns wieder stärker den Herausforderungen einer umfassenden Güterabwägung zu stellen. Umfassend in dem Sinne, wie ihn der Erlanger Philosoph Maximilian Forschner beschrieben hat: »Die rationale Güterabwägung und vernünftige Entscheidung in Zielkonflikten nach Gesichtspunkten des Eigenwohls, des Gemeinwohls und der Gerechtigkeit gehört zu den primären Leistungen einer erfahrungsorientierten sittlichen Urteilskraft.«¹ Die Risikobewertung ist – genau wie die Nutzenabschätzung – die Voraussetzung für eine wissenschaftliche Güterabwägung. Die Risikobewertung beurteilt auf Grundlage der Risikoanalyse, ob das Risiko, das von einer Ware, einer Dienstleistung oder dem Betrieb einer Produktionsanlage ausgeht, unter den gegebenen gesellschaftlichen Rahmenbedingungen akzeptabel ist und ob eventuelle Restrisiken vertretbar sind.

Genau diese Doppelschichtigkeit von potenziellem Nutzen und möglichem Risiko gilt es im Auge zu behalten und gegeneinander abzuwägen. Wie diese Abwägung stattfindet, ist dann entweder Ergebnis individueller Ausrichtung oder – auf staatlicher Ebene – Ergebnis wissenschaftlicher gesellschaftspolitischer Prozesse.

Folgerungen & Forderungen

- Die Bioakteure müssen selbstbewusst ihren ganzheitlichen, prozessorientierten Qualitätsansatz weiterentwickeln und klar machen, dass es eine Zukunft nur *mit* und nicht *gegen* die Natur gibt.
- Wir sollten aufhören, uns in der Qualitätsdebatte auf die Abwesenheit schädlicher Stoffe (negative Einflüsse) zu fixieren. Die Diktatur der Illusionen um die »kleinste Zahl« gilt es abzuschütteln.
- Alle Unternehmen in der Biowarenkette, einschließlich Handelsunternehmen, sollten ihre Verträge und Spezifikationen für ihre Lieferanten daraufhin überprüfen, ob diese den Ansatz der Prozessqualität stützen – oder eher unterminieren.
- Die Debatte über Sicherheit versus Qualität bei Lebensmitteln gilt es innerhalb und außerhalb der Biobranche verstärkt zu führen.
- Dabei müssen die angesprochenen Zielkonflikte aufgedeckt und Güterabwägungen in den gesamtgesellschaftlichen Zusammenhang einbezogen werden.

Mehr Freiheit wagen

Wir brauchen unsere Freiheit zurück. Denn, »wer die Freiheit aufgibt, um Sicherheit zu gewinnen, wird am Ende beides verlieren« (Benjamin Franklin). Und wenn wir über Lebensmittel sprechen, dann müssen wir über ihre Qualität entlang der gesamten Produktionskette reden. Also über das, was vom Acker bis zum Teller passiert ist. Wir müssen darüber reden, ob es den Tieren gut ging, von denen wir uns ernähren oder von denen wir unsere Milch und Eier beziehen. Wir müssen darüber reden, wie vielfältig unsere Nahrung ist und ob wir auf unsere Umwelt achtgeben. Wir müssen darüber reden, wie wir uns vollwertig ernähren können und wie wir es schaffen, weniger Lebensmittel wegzuworfen. Und wir müssen selbst entscheiden können, was wir essen.

Kurzum, wir müssen Nutzen und Risiko abwägen. Ob ich ein Glas Bier trinke, eine neue Beziehung beginne, am Wochenende mit dem Auto zu einem Freund fahre oder eine Firma gründe – immer gilt es potenzielle Risiken gegen einen möglichen Nutzen abzuwägen. Und Freiheit schließt auch die Freiheit mit ein, ab und an etwas scheinbar Falsches zu tun.²

Anmerkung

- 1 M. Forschner: Güter. In: O. Höffe: Lexikon der Ethik. 7. Auflage. München 2008.
- 2 Der vorliegende Beitrag basiert zum Teil auf einem AÖL-Positionspapier und greift Gedanken auf, die im Rahmen einer AÖL-Jahrestagung 2016 erstmals so formuliert wurden. Siehe A. Beck, U. Mautner und A. Swoboda: Im Spannungsfeld zwischen Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit. Eine Anregung für Politik und Öffentlichkeit. Positionspapier der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AÖL). Version II vom 1. September 2016 (https://cms2016.aoel.org/wp-content/uploads/2016/10/AOEL_Positionspapier_Qualitaet_und_Sicherheit_Version_II_01.pdf).

Das Thema im Kritischen Agrarbericht

- ▶ Alexander Beck: Wachstum ohne Ende? Das Wachstumsdilemma der Biobranche – und wie man ihm begegnen könnte. In: Der kritische Agrarbericht 2018, S. 134–138.
- ▶ Franz-Theo Gottwald: Welches Wachstum passt zum Ökolandbau? In: Der kritische Agrarbericht 2016, S. 121–127.
- ▶ Andreas Wenning: Endlich wachsen? Reflexion des vorherrschenden Wachstumsbegriffes aus Sicht eines mittelständischen Biolebensmittelherstellers. In: Der kritische Agrarbericht 2016, S. 128–132.



Dr. Alexander Beck

Geschäftsführender Vorstand der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AÖL) e.V.

Untere Badersgasse 8, 97769 Bad Brückenau
alexander.beck@aoel.org
www.aoel.org