

Menschengemacht

Streifzüge durch das Anthropozän



Inhaltsverzeichnis

Signaturen

Einstiege 12

Tektonik

Wie das Anthropozän in die Welt kam 18

Zur Ökologie der Modewörter

Von Frank Uekötter

Mensch macht Epoche 24

Die Erzählung vom Anthropozän

Von Barbara Unmüßig

Ansichtssache 31

Anthropozän-Narrative und ihr Mobilisierungspotenzial

Von Gabriele Dürbeck

Verwerfungen

- 40 „Eine Problemwahrnehmung zu haben, reicht allein nicht aus“**
Der ökologische Zustand der Welt und die menschliche Psyche
Ein Interview mit Katharina van Bronswijk
- 44 Wiederaufforstung als Patentrezept**
Landwende im Anthropozän
Von Jonas Geschke und Markus Fischer
- 51 Das Kapitalozän ist das eigentliche Problem**
Atommüll im Menschenzeitalter
Von Achim Brunnengräber
- 58 Den Zivilisationsbruch begreifen**
Politiken für das Überleben im Anthropozän
Von Franziska Müller

Überformungen

- 66 Denkt endlich in Kreisläufen!**
Biosphäre als Modell für die Technosphäre im Anthropozän
Von Reinhold Leinfelder
- 73 Gesellschaftskritisches Denken wiederbeleben**
Anthropozän und kritische Theorie
Von Michael Müller
- 81 Neues Denken für die Menschenzeit**
Das ökohumanistische Manifest
Von Pierre L. Ibisch und Jörg Sommer
- 89 Alte Muster überwinden**
Konturen anthropozänischer Umweltpolitik
Von Basil Bornemann

Impulse

Projekte und Konzepte 96

Medien 103

Spektrum Nachhaltigkeit

Keine Zeit für Scheinlösungen! 110

Umweltpolitisches Pflichtenheft der neuen Bundesregierung
Von Olaf Bandt, Verena Graichen, Johanna Baer und Patrick Rohde

Wo sind die Ökokonservativen? 114

Nachbetrachtungen zur Bundestagswahl
Von Konstantin Götschel

Anmerkungen zum Ökofaschismus 118

Umweltschutz von rechts
Von Natascha Strobl

Zukunfts Menü für Berlin und Brandenburg 122

Sozial gerechte und ökologisch tragfähige Ernährung
Von Annette Jensen

Frei, fair und lebendig 126

Nachruf auf die Commons-Expertin Silke Helfrich
Von Christa Müller

Rubriken

Editorial 7

Inhalt 9

Impressum 128

Vorschau 129

Für die finanzielle Unterstützung
 danken wir der

Selbach Umwelt Stiftung



Sozial gerechte und ökologisch tragfähige Ernährung

Zukunfts Menü für Berlin und Brandenburg

Von Annette Jensen

— Was wir essen und wie wir Lebensmittel herstellen, braucht fundamentale Veränderungen. Die gegenwärtige Art der Landwirtschaft zerstört die natürlichen Lebensgrundlagen: Sie rottet viele Arten aus, zerstört die Fruchtbarkeit der Böden und heizt das Treibhaus Erde an. Alles zusammengerechnet von der Herstellung des Kunstdüngers über den Ackerbau bis hin zu unseren Tellern und Mülleimern verursacht unser Ernährungssystem 21 bis 37 Prozent der klimaschädlichen Gase. (1) Das sind die Berechnungen von Wissenschaftler(inne)n, die am Weltagrarbericht mitgearbeitet haben. Von herausragender Bedeutung sind dabei tierische Produkte und der dafür notwendige Futteranbau.

Die Arbeitsbedingungen in der Lebensmittelindustrie sind häufig katastrophal. Die Corona-Pandemie hat die Lage in den Schlachthöfen in jedes Wohnzimmer übertragen. Auf deutschen Spargel- und Erdbeerfeldern ist Ausbeutung ebenfalls an der Tagesordnung. Weltweit sterben jährlich Tausende von Landarbeiter(inne)n an Pestizidvergiftungen, in Indien verdienen Teeplücker(innen) weniger als zwei Euro am Tag. Schuld an den Zuständen sind in der Regel aber nicht die Bäuerinnen und Bauern: Sie selbst sind ökonomisch eingekquetscht zwischen einer immer mächtigeren Agroindustrie, die ihnen Saatgut,

Chemikalien und Tiere liefert, und wenigen Lebensmittelkonzernen, die ständig die Preise drücken. Verzweifelte Landwirte, die ihre Milch lieber wegkippen als an Aldi zu liefern, erlangten nur kurzzeitig mediale Aufmerksamkeit und höhere Preise.

Auch für viele Konsument(inn)en ist das Ernährungssystem destruktiv. Weil ein Großteil der Nahrung in hoch verarbeiteter Form angeboten wird, leiden immer mehr Menschen an Allergien und Übergewicht. Gehetzt stopfen viele zwischendurch mal eben etwas in den Mund, um rasch weiterarbeiten zu können. Die Folge: Essen als Genuss und als Gemeinschaftserlebnis geht verloren.

Einkommen entscheidend für gesunde Ernährung

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hat Empfehlungen herausgegeben, doch die Hartz-IV-Sätze reichen nicht aus, um sich ausreichend mit frischem Obst und Gemüse zu versorgen. So kommen bei ärmeren Menschen viel zu viele billige Fertigprodukte auf den Tisch, die große Mengen an Zucker als Füllstoff enthalten. Adipositas und vorzeitige Sterbewahrscheinlichkeit nehmen zu, je geringer das Einkommen ist. Besonders schlimm: Hat sich der Körper im Kindesalter an konzentrierte Kalorienmengen gewöhnt, wird der Mensch die

überschüssigen Kilos sein Leben lang nicht wieder los. Für die Betroffenen ist das mit Leid und Scham verbunden, für die Krankenkassen mit hohen Kosten durch Herz- und Kreislaufkrankheiten.

So wie bisher kann – und darf – es nicht weitergehen. Unser Ernährungssystem zerstört die ökologischen Lebensgrundlagen auf dem Planeten und ist gleichzeitig zutiefst ungerecht. Grundlegende Änderungen sind nötig. Dafür braucht es integrierte Ansätze, denn es geht um Landwirtschaft, Bildung, Sozial- und Umweltpolitik, Verbraucherschutz, Wirtschaft, Verkehr, Forschung und Esskultur. Auch das Vorgehen in Stadt und Land, auf EU- und Kommunalebene muss verzahnt werden. Die heutige Ressortorientierung in Politik und Verwaltung fördert jedoch bestenfalls Projekte, die einzelne Missstände lindern, führt aber nicht zu umfassenden Lösungen. Dafür braucht es Ziele und neue Rahmenbedingungen.

Vieles muss gleichzeitig angegangen werden – und das auf allen Ebenen. Der Ernährungsrat Berlin schlägt als Ziel vor: 2030 soll sich die Metropolregion Berlin-Brandenburg sozial gerecht und ökologisch tragfähig ernähren. Was das bedeuten könnte, hat der Leiter des Potsdam-Instituts für Klimafolgenforschung (PIK) Johan Rockström zusammen mit einem interdisziplinären Forschungsteam im Prinzip vor zwei Jahren ausgerechnet. (2) Der Speiseplan, der für alle Menschen und die Erde dauerhaft gesund und tragfähig wäre, enthält gleich viel Nahrung pro Kopf und Tag: 550 Gramm Obst und Gemüse, 230 Gramm Vollkorngetreide, 75 Gramm Hülsenfrüchte, 50 Gramm Nüsse, 250 Gramm Milchprodukte, 13 Gramm rotes Fleisch, 29 Gramm

Geflügel und 28 Gramm Fisch. Hinzu kommen noch Fette und geringe Mengen Zucker. Natürlich braucht ein Schwerarbeiter mehr Essen als ein Baby und eine Veganerin wird auf tierische Produkte ganz verzichten. Doch als Richtschnur zur Berechnung der Gesamtmengen für Berlin erscheint der Speiseplan als sinnvoller Kompass.

Vorhandene Expertise und Kreativität aus der Region besser nutzen

Nicht nur das PIK als eines der renommiertesten Klimaforschungszentren der Welt hat seinen Sitz in Berlin-Brandenburg. In der Region gibt es extrem viel Expertise zu vielfältigen Fragen, die für die Ernährungswende relevant sind. Das Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung (ZALF) hat ausgerechnet, dass die 3,7 Millionen Berliner(innen) aus einem Umkreis von etwa hundert Kilometern ernährt werden könnten. (3) An der Hochschule für Nachhaltige Entwicklung in Eberswalde (HNEE) werden ausschließlich Biolandwirte und Biolandwirtinnen ausgebildet; Wissenschaftler(innen) untersuchen dort Möglichkeiten der natürlichen Bodenverbesserung, Agroforstsysteme und neue Finanzierungsmöglichkeiten für landwirtschaftliche Betriebe. Die drei Berliner Universitäten können ebenfalls sehr viele Mosaiksteine beitragen. Dabei geht es um so unterschiedliche Themen wie Ernährungspädagogik, Mikro-Logistik für dezentrale Lieferstrukturen, Abwärmenutzung für Gewächshäuser oder den Einfluss der Umgebung auf das Essverhalten. Die Charité erforscht sowohl die Ursachen von Übergewicht als auch die Klimafolgen für die menschliche Gesundheit und kooperiert dabei mit dem PIK.

Die Stadtplanerin Grit Bürgow von der Technischen Universität (TU Berlin) und ein vielfältig zusammengesetztes Team von Wissenschaftler(inne)n und Praktiker(inne)n hat mit der Roof Water-Farm nachgewiesen, dass erhebliche Lebensmittelmengen auch in Berlin selbst produziert werden könnten. (4) Sie nutzten das Dusch- und Waschmaschinenwasser eines Wohnblocks, um damit Salate, Tomaten und Fische zu züchten; aus dem Toilettenwasser stellten sie Dünger her, der allen EU-Anforderungen genügt. Die Statik der meisten Gebäude in Berlin reicht aus, um auf den Dächern Gewächshäuser aufzustellen, hat das Team festgestellt und auch noch ausgerechnet, in wie vielen Jahren sich die Investitionen amortisieren. Der Betrieb solcher Dachfarmen durch die unten drunter lebende Nachbarschaft oder eine Schule wurden ebenfalls erforscht.

Doch nicht nur in wissenschaftlicher Hinsicht hat Berlin-Brandenburg das Potenzial, zu einem Hotspot der Ernährungswende zu werden. Hier gibt es auch extrem viele Initiativen, Projekte, Unternehmen und engagierte Menschen. Einige Beispiele: Die Ackerdemia legt kleine Felder neben Schulen an und bringt den Kindern bei, wie sie Radieschen, Gurken, Zucchini, Palmkohl und Stoppelrüben anbauen – und wie die schmecken. (5) Tiny Farms bildet Teilzeitbauern und -bäuerinnen aus, die Gemüseäcker in der Nähe von Berlin bewirtschaften. (6) Die Zukunftsangelegenheiten GmbH errichtet Mikrodepots und tüftelt zusammen mit anderen daran, wie Lebensmittel emissionsfrei aus Brandenburg in die Stadt kommen können. (7) Es gibt vielfältige Finanzierungsinitiativen, die Agrarflä-

chen sichern oder den Bioanbau fördern. In Dutzenden von Gemeinschaftsgärten erleben die Beteiligten, dass gutes Essen mit Vielfalt, Kultur, Zeit und Genuss zu tun hat. Auf politischer Ebene ist der Wille zur Ernährungswende – im Prinzip – ebenfalls vorhanden. Als eine der ersten Städte hat Berlin das Mailänder Abkommen unterzeichnet und sich damit verpflichtet, ein nachhaltiges Ernährungssystem zu entwickeln, das gesunde und erschwingliche Lebensmittel für alle Menschen bereitstellt und nicht auf Kosten anderer Regionen oder der Umwelt geht. Für Kinder bis zur 6. Klasse gibt es in Berlin ein kostenloses Schulesse, das mindestens zur Hälfte aus Biozutaten bestehen muss.

Ein Großteil der Mosaiksteine für die notwendige Ernährungswende sind vorhanden. Der Ernährungsrat Berlin hat viele davon in seinem Buch „Berlin isst anders“ zusammengetragen. Um das Wissen rasch zu verbreiten, wurde es als Open Source veröffentlicht und kann kostenlos von der Homepage des Ernährungsrats heruntergeladen werden. (8)

Ernährung als Querschnittsthema in Politik und Verwaltung etablieren

Noch mangelt es jedoch an einem Gesamtbild und der gegenseitigen Verstärkung der vielen guten Ansätze. Häufig wissen die Beteiligten nichts voneinander. Auch die bisherigen politischen Rahmenbedingungen sind kaum förderlich. Zwar gab es in der vergangenen Legislatur erstmals eine fünfköpfige Abteilung für Ernährung in der Senatsverwaltung. Angesiedelt war sie beim Verbraucherschutz – und der gehörte zum Justizressort. Kein/e Abgeord-

nete/r im entsprechenden Ausschuss hatte Ahnung oder Interesse am Thema. In über einjähriger, mühsamer Ressortabstimmung erarbeitete die Verwaltung ein Papier, das als „Ernährungsstrategie“ deklariert wurde, tatsächlich aber nur Handlungsfelder aufzählt. Weder ein Ziel noch ein Zeit- oder Finanzierungsplan wurden formuliert. Nur wenn Ernährung künftig als Querschnittsthema in Politik und Verwaltung verankert wird und gute Verbindungen zu Brandenburg aufgebaut werden, kann es hier schnell vorangehen.

Zugleich braucht das Thema breite Unterstützung in der Bevölkerung. Der Ernährungsrat Berlin fordert deshalb, einen Ernährungscampus einzurichten – einen offenen Ort für alle, wo die Zivil- und Stadtgesellschaft gemeinsam experimentiert und echte Teilhabe an Entscheidungs- und Entwicklungsprozessen bekommt. Hier sollen Transformationsschritte diskutiert, praktisch erprobt, digital geteilt, evaluiert und dokumentiert werden. Im Zentrum steht, von einander zu lernen und rasch breit akzeptierte Antworten zu finden auf die großen, drängenden Fragen: Wie können Produktion und Konsum aller Lebensmittel die planetaren Grenzen wahren und zugleich sozial fair sein? Wie organisieren wir den Zugang für alle zu einer Ernährung, die gut schmeckt? Erfahrungen und Methoden, wie

solche Prozesse zielorientiert ablaufen können, gibt es: Bürger(innen)räte, Theorie U, Co-Kreation und Konvente, um nur einige zu nennen.

In den nächsten Wochen wird sich zeigen, ob die Berliner Politik lieber weiter im eigenen Saft schmort oder das immense Potenzial einer Ernährungswende für die Metropolregion und darüber hinaus erkennt. Abzulesen sein wird das am zweiten rot-grün-roten Koalitionsvertrag, der bis Ende November ausgehandelt sein soll. —

Anmerkungen

- (1) www.weltagrарbericht.de/themen-des-weltagrарberichts/klima-und-energie.html
- (2) Für die sogenannte Planetary Health Diet vgl. www.pik-potsdam.de/de/aktuelles/nachrichten/lancet-report-gesund-leben-auf-einem-gesunden-planeten-anders-essen-und-anders-produzieren
- (3) Zasada, Ingo et al. (2017): Food beyond the city – Analysing foodsheds and self-sufficiency for different food system scenarios in European metropolitan regions.
- (4) www.baufachinformation.de/roof-water-farm/bu/2019049014036
- (5) www.acker.co
- (6) www.tinyfarms.de
- (7) www.gruenestadtlogistik.de/
- (8) <https://ernaehrungsrat-berlin.de/berlin-isst-anders/>

Zur Autorin

Annette Jensen, geb. 1962, ist Journalistin in Berlin und eine der Sprecher(innen) des Ernährungsrats Berlin.

Kontakt

Annette Jensen
E-Mail Annette.Jensen@berlin-ernaehrungsrat.de
