



Enquetekommission V

8. Sitzung (öffentlicher Teil)¹

9. Oktober 2020

Düsseldorf – Haus des Landtags

14:30 Uhr bis 17:10 Uhr

Vorsitz: Markus Diekhoff (FDP)

Protokoll: Sitzungsdokumentarischer Dienst

Verhandlungspunkt:

1 Gesundes Essen

3

– Anhörung von Sachverständigen (*s. Anlage*)

* * *

¹ nichtöffentlicher Teil mit TOP 2 und 3 siehe nöEKPr 17/83

Vorsitzender Markus Diekhoff: Meine sehr geehrten Damen und Herren! Ich heiÙe Sie recht herzlich willkommen zur heutigen, 8. Sitzung der Enquetekommission V. Ich begrüÙe die Mitglieder und Sachverständigen der Kommission, die wissenschaftlichen Referentinnen und Referenten sowie unsere Gäste zu der heutigen Anhörung.

Die Einladung zu dieser Sitzung ist Ihnen mit der Nr. E 17/1479 zugegangen. Gibt es von Ihrer Seite Änderungsbedarf zu der vorliegenden Tagesordnung? – Das ist nicht der Fall.

Dann rufe ich auf:

1 Gesundes Essen

– Anhörung von Sachverständigen (s. *Anlage*)

Im Namen der Enquetekommission möchte ich den eingeladenen Sachverständigen ausdrücklich dafür danken, dass Sie unsere Arbeit mit Ihrem Fachwissen bereichern, dass Sie sich bereit erklärt haben, Stellungnahmen zu verfassen und heute hierhin zu kommen. Herr Dr. Behr ist uns dabei per Video zugeschaltet.

Ich bedanke mich auch ganz ausdrücklich bei den Sachverständigen, die heute nicht da sind – die Anwesenheit hier ist limitiert –, für ihre schriftlichen Stellungnahmen. Auch diese Hinweise werden in die Arbeit und das Ergebnis unserer Enquetekommission einfließen.

Die eingeladenen Sachverständigen haben nun fünf Minuten Zeit, ein Eingangsstatement abzugeben. Im Anschluss daran erhalten die Abgeordneten die Gelegenheit, jeweils eine Frage an maximal zwei Sachverständige zu richten.

Prof. Dr. Guido Ritter (FH Münster, Institut für Nachhaltige Ernährung): Herr Diekhoff! Sehr geehrte Kommissionsmitglieder! Vielen Dank für die Einladung, hier als Sachverständiger zu sprechen.

Wenn man sich mit dem Thema „gesunde Ernährung“ beschäftigt, muss man vielleicht für einen Moment die globale Brille aufsetzen. Es sind nur noch 29 Ernten bis zum Jahr 2050. Dann werden 10 Milliarden Menschen auf diesem Planeten leben. Das ist eine vorhersehbare Rahmenbedingung.

Es ist mittlerweile unumstritten, dass die Landwirtschaft und die Ernährung einen wesentlichen Einfluss auf den Ressourcenverbrauch, den Verlust von Biodiversität und den Klimawandel haben. Gerade die Produktion von tierischen Lebensmitteln steht hier im Fokus. Es ist wissenschaftlich nachgewiesen, dass eine gesunde Ernährung für den Menschen und für den Planeten, die sogenannte Planetary Health Diet, mehr auf eine pflanzenbasierte Kost hinausläuft.

Global gesehen geht es um eine grundlegende sozial-ökologische Frage, bei der ein fairer Zugang zu Land und eine gesunde Ernährung der Weltbevölkerung im Mittelpunkt stehen. Nicht ohne Weiteres hat gerade heute das Welternährungsprogramm

den Friedensnobelpreis erhalten. Hier geht es um den Kampf gegen Hunger und die Verbesserung der Friedensbemühungen.

Gleichzeitig merken wir gerade in Deutschland, dass die massive und große Produktion von Tieren in industriellen Anlagen einen Verlust an Vertrauen, einen Verlust an gesellschaftlicher Akzeptanz erfährt. Die derzeit nachfolgende Generation ist nicht nur satt, sondern hat es zum Teil auch satt.

Der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz des BMEL hat im Juni 2020 einen wissenschaftlichen Konsens zum Thema „sozial-ökologische integrierte Ernährungsreform für Landwirtschaft, Ernährung, Umwelt, Bildung, Arbeit und Sozialsysteme“ herausgegeben, ein Gutachten, das im Prinzip die Basis dessen ist, was ich Ihnen in meiner schriftlichen Ausarbeitung habe zukommen lassen.

Auch die Borchert-Kommission, die sich speziell zur Tierzucht, zum Tierwohl und der Verknüpfung von Tierwohl mit Umweltschutz geäußert hat, zeigt auf, dass ein Systemwechsel notwendig ist, eine Reform. Wenn man das weiß, dann ist es interessant, zu überlegen: Was kann das Land NRW auf dieser Ebene überhaupt umsetzen, wenn man immer wieder davon spricht, dass es sich eher um globale Probleme handelt? Ich nenne hierzu:

Eine Beschaffung der öffentlichen Hand im Land NRW nach Nachhaltigkeitsindikatoren ist unbedingt notwendig und kann hier vor Ort sofort umgesetzt werden.

Bildung: Ernährung und Hauswirtschaft wieder als Schulfach einzuführen, ist landesweit ohne Probleme möglich.

Schulküchen sind über die letzten Jahrzehnte abgebaut worden. Hier müsste jetzt wieder investiert werden.

Ein kostenloses Schulessen für alle Kinder könnte in prekären Familien das Problem des Zugangs zu gesunder Ernährung lösen.

Sie können regionale Ernährungsnetzwerke stärken. Es bilden sich Ernährungsräte in den Städten.

Kinderkochfestivals, „Schnippeldiscos“: Das sind einfache Zugänge, die von Landesebene aus gefördert werden können.

Mittelständische nachhaltig wirtschaftende Bauern und Unternehmen dürfen nicht benachteiligt werden, wie es jetzt im Wirtschaftssystem der Fall ist, sondern müssen einen Bonus erhalten, weil sie so wirtschaften, wie sie wirtschaften.

Der Hülsenfruchtanbau als Proteinquelle der Zukunft ist gerade in NRW zu befördern. Für die Ackerbohne gibt es schon ein Förderprogramm. Aber wir können auch Soja oder Lupine anbauen. Das alles sind pflanzliche Proteinquellen der Zukunft. Bauern brauchen eine faire und verlässliche Basis, damit sie dies auch umsetzen können.

NRW hat eine sehr hohe Tierproduktion, steht da besonders unter Druck und muss auch relativ schnell handeln. Eine klare Regulierung und Kennzeichnung im Bereich „Tierwohl und Nachhaltigkeit“ würde dafür sorgen, dass alles transparenter wird, dass sich der Verbraucher entsprechend entscheiden kann.

Denn – das ist mein letzter Punkt – wir sind die erste Generation, die den Klimawandel merkt, und wir sind die letzte, die etwas ändern kann.

Dr. Hans-Christoph Behr (Agrarmarkt Informations-GmbH): Ernährung – gesund, nachhaltig, sozial – ist ein sehr wichtiges Thema, wie die letzten Wochen und Monate noch einmal gezeigt haben. Es ist aber auch ein sehr emotionales Thema. Dabei muss man bedenken, dass der Einkauf von Lebensmitteln, weil er so häufig erfolgt, stark habitualisiert ist. Das heißt, der Verbraucher kann gar nicht ewig überlegen, bevor er etwas kauft, er muss eine gewisse Routine haben. Das heißt aber nicht, dass er nicht interessiert ist, auch wenn er hier weniger überlegt als zum Beispiel bei Anschaffungen von langlebigen Gütern. Er ist schon interessiert, aber er versucht, einfache moralische Entlastung zu bekommen. Wenn er nicht extrem interessiert an Lebensmitteln ist, dann möchte er gerne, dass jemand dafür sorgt, dass alles mit rechten Dingen zugeht. Das kann entweder durch eine Privatinitiative oder den Staat erfolgen; darum geht es hier ja auch.

Nachhaltigkeit hingegen ist eine sehr rationale Sache. Da geht es um Ressourcenschonung. Ich glaube, Sie werden verstehen, dass wir einen gefühlt geringeren Stickstoffeintrag oder eine gefühlt geringere CO₂-Belastung nicht durchgehen lassen werden. Hier geht es um Dinge, die wirklich messbar auch zu überprüfen sind, die man messen muss. Da haben wir ein großes Konfliktfeld. Die meisten Verbraucher werden eine komplizierte CO₂-Bilanz nicht lesen wollen, schon gar nicht, wenn sie erfahren, dass verschiedene Experten zu verschiedenen Ergebnissen kommen.

Wie kommt der Verbraucher aus diesem Konflikt heraus? Er sagt: Ich kaufe regional, das ist immer nachhaltig. Ich kaufe bio, das kann nicht verkehrt sein. – Leider ist gerade diese Vereinfachung nicht immer richtig. Passen Sie auf – auch für das Protokoll –: Ich sage nicht, dass sie falsch ist, sondern ich sage, dass sie nicht immer richtig ist. Aber das ist eben das Problem. Differenzierte Sachverhalte lassen sich oft nicht so richtig darstellen, schon gar nicht, wenn die Kommunikation mit den Verbrauchern, was überwiegend der Fall ist, emotional erfolgt. Das ist ein kleines Dilemma.

Wenn ich dazu Beispiele nennen soll, dann mache ich das gerne. Im Einführungsstatement spare ich mir das, weil ich die Zeit einhalten möchte.

Zum sozialen Bereich: Es gibt tatsächlich ein Ernährungsproblem in sozial schlechter gestellten Schichten. Das ist aber nicht so sehr ein ökonomisches, sondern ein Bildungsproblem und ein Problem von sozialen Milieus; denn gerade dort wird sehr häufig auf Fertiggerichte zurückgegriffen. Die Kenntnis und der Wille, Speisen aus frischen Zutaten herzustellen, sind da oft nicht gegeben. Es muss nicht teuer sein, etwas aus frischen Zutaten zu kochen. Man könnte auch gesunde Speisen zubereiten. Ich habe in meiner Ausarbeitung ein krasses Beispiel genannt. Etwas zu kochen muss nicht teurer sein als Fertigpizza und Fritten.

Der Punkt „Information“ ist häufiger genannt worden. Ja, ich denke, Information hilft und ist wichtig. Sie wird aber lange nicht alle erreichen, weil eben nicht jeder das Interesse mitbringt. Ich kann mir zum Beispiel Herkunftsangaben bei verarbeiteten Erzeugnissen vorstellen – da liegt noch vieles im Argen – sowie eine Regionalkennzeichnung.

Das Regionalfenster ist eine gute Initiative. Es ist nur nicht bekannt genug, wie wir festgestellt haben. Das sind Dinge, an denen man sich orientieren kann.

Bei Gesundheit ist etwas Vorsicht geboten, weil kein Lebensmittel allein – oder nur ganz wenige – per se ungesund ist. Auch hier gilt der Satz: Die Dosis macht das Gift. Es gibt wenige Sachverhalte, die dabei völlig unumstritten sind. Wenn ich informiere, dann ist der Grat zwischen Information und Bevormundung sehr schmal. Ganz krass gesagt: Der Verbraucher muss die Freiheit haben, auch die falsche Entscheidung zu treffen. Das hat seine Grenzen natürlich da, wo soziale Kosten auf uns zukommen.

Ein letzter Aspekt ist „Gesundheit in der Kommunikation“. Ich selber komme aus dem Bereich „Obst und Gemüse“. Beides ist eigentlich per se gesund. Ich plädiere immer dafür, Gesundheit nicht zu stark herauszustellen, weil das ja gar nicht angezweifelt wird. Mit dem Argument der Gesundheit wird keiner mehr kaufen, sondern das Argument, dass es genussreich ist, wirkt.

Dr. Johannes Simons (Universität Bonn, Institut für Lebensmittel- und Ressourcenökonomik): Schönen guten Tag, meine Damen und Herren! Ich werde jetzt nicht so sehr die globale Sicht einnehmen, sondern etwas, was meiner Kompetenz entspricht, aus der individuellen Sicht der Verbraucher sagen.

Ich möchte an die Ausführungen dazu anschließen, dass es offensichtlich keine ungesunden Nahrungsmittel gibt – zumindest gibt es einige, zum Beispiel Alkohol –, wohl aber eine ungesunde Ernährung. Es mag ein paar Ausnahmen geben, irgendwelche alten Sorten, die vielleicht mehr Pflanzeninhaltsstoffe haben, aber angesichts der Probleme, die wir mit der Ernährung haben, dürfte das das kleinere Übel sein.

Ich möchte zu verschiedenen Punkten etwas sagen.

Erstens: gesunde Ernährung und Wissen. Wir sind an der Schnittstelle tätig, wir bilden Ernährungswissenschaftlerinnen und Ernährungswissenschaftler aus. Diese sagen manchmal am Ende des Studiums: Wir haben viel gelernt, haben aber jetzt noch mehr Fragen als vorher. – Ernährung ist ein sehr komplexes Thema. Wenn Sie eine Antwort haben, erhalten Sie zwei neue Fragen. Mit dem eher akademischen Wissen kann dieses Problem wahrscheinlich nicht gelöst werden. Wir können und wir werden nicht aus allen möglichen Leuten aus der Bevölkerung Ernährungsfachleute im Sinne der akademischen Bildung machen. Das wäre notwendig, wenn wir Ernährung tatsächlich über Wissen steuern wollten. Das heißt, dass Experten wenig Resonanz finden. Denn wer wenig über Ernährung weiß, der kann nicht beurteilen, ob ein Experte recht hat oder nicht. Das ärgert manche Experten, aber das ist nicht zu ändern.

Zweitens: das gesunde Essen. Es gibt Faustregeln. Herr Behr hat gerade schon eine genannt: regional und bio. Eine weitere Faustregel ist: fünf am Tag, fünf Portionen Gemüse und Obst am Tag. – Das kann jeder begreifen. Das kann man sogar im Alltag umsetzen, ohne dass es besonders schwierig ist, zumindest dann, wenn man es will. Solche Faustregeln können helfen.

Wir müssen uns davon lösen, dass nur viel Wissen hilft. Auf der einen Seite helfen Kompetenzen, beispielsweise kochen – Herr Behr hat es auch gesagt – und nicht nur Fertiggerichte aufwärmen zu können. Auf der anderen Seite helfen einfache

Faustregeln – nicht viele, sondern einfache. Es geht darum, effiziente Faustregeln zu entwickeln, sodass man vielleicht nur eine oder zwei braucht. Bei Corona gilt jetzt die AHA-Regel. Das kann jeder begreifen. Ist man damit durch, hat man 80 % des Risikos im Griff. Wenn man 80 % der Ernährungsrisiken im Griff hätte, wäre das schon eine gute Sache.

Es gibt Hunderte von Faustregeln, zum Beispiel 16 zu 8, also 16 Stunden nichts essen, während der restlichen 8 Stunden darf man etwas essen, oder abends nach 18 Uhr keine Kohlenhydrate mehr. Da wird man natürlich auch doll im Kopf. Mit Faustregeln muss deshalb eine Institution verbunden sein, die glaubhaft dafür einsteht. Denn wer wenig von Ernährung weiß, der kann nicht beurteilen, welche Faustregeln richtig sind. – Das zum Punkt der Information.

Wir haben ein ganz anderes Problem, und das betrifft das Essen im Alltag. Auch wenn wir in Düsseldorf sind, möchte ich auf die Kölner Seite zurückgreifen. Der Kölner Karneval schafft es, große Lebensweisheiten in schöne Liedtexte zu verwandeln. Da heißt es zum Beispiel: „Alles, was ich will – alles, was ich will, ist verboten, macht dick oder kostet zu viel.“ Die Verbraucher wissen in der Regel schon, so haben wir zumindest den Eindruck, wie sie ihre Ernährung verbessern können – nicht, wie sie ihre Ernährung optimal gestalten können. Dass mehr Obst, weniger Fett, weniger Pommes, weniger Fast Food, weniger Alkohol, mehr Bewegung gut sind, weiß eigentlich jeder, aber die Leute handeln nicht danach. Wir sind ja im Rheinland. Da gibt es die „rheinische Mystik“, so nenne ich das immer. „Dat müsst isch eigentlich machen“, sagt der Verbraucher. Er macht es aber nicht. Man muss gucken, was dahintersteckt. In dem Bereich sind wir sehr stark engagiert, zum Beispiel wenn es darum geht, tiefenpsychologische Interviews zu führen.

Wir sehen ein sehr starkes Spannungsfeld zwischen Ausschweifungen auf der einen Seite und Disziplin auf der anderen Seite. Auch der rheinische Karneval und die Fastenzeit stehen in einem bestimmten Spannungsverhältnis zueinander. Wenn Sie wissen wollen, wo die Verführung und das Ausschweifende sehr stark gefördert werden, dann gucken Sie sich unsere Märkte an. Wir leben in gesättigten Märkten – in übersättigten. Hier um die Ecke bietet EDEKA Zurheide 60.000 Artikel auf 10.000 m² an. Für die Landwirte: Das ist 1 ha. Auch Discounter haben 2.000 Artikel auf 1.000 m².

Überall gibt es Lebensmittel. Geben Sie mal durch den Düsseldorfer Hauptbahnhof. Da kommen Ihnen so viele Gerüche entgegen, die Sie anleiten, die Sie zum Essen verführen. Dieses Paradies ist sehr verführerisch. In diesen übersättigten Märkten mit seinen Verführungen liegt eines der ganz großen Probleme. Der Lebensmittelhandel in seiner Wettbewerbssituation ist sehr stark darauf ausgerichtet, dass er das Beste von uns bekommt, nämlich unser Geld.

Bernhard Burdick (Verbraucherzentrale NRW): Herr Vorsitzender! Meine Damen und Herren! Vielen Dank für die Einladung, hier Stellung nehmen zu dürfen. – Das Wichtigste haben wir in unserer Stellungnahme auf wenigen Seiten vorangestellt. Ich gehe jetzt nur auf einige Aspekte ein.

Eine gesundheitsförderliche, nachhaltige Ernährung ist Voraussetzung für geistiges und körperliches Wohlbefinden im Einklang mit der Umwelt. Die gesündere und nachhaltigere Wahl muss – nicht nur bei Lebensmitteln, aber auch da, und das ebenso außer Haus – die einfachere Wahl sein, die sich jeder leisten kann. Voraussetzungen dafür sind vor allem Transparenz und die Wahrhaftigkeit des Angebots; das ist bei meinen Vorrednern schon angeklungen. Die Verführung und Mängel in der Wahrhaftigkeit sind allgegenwärtig.

Es gibt noch Regelungsbedarf, was verbraucherrelevante verständliche Informationen betrifft. Es gilt, Täuschungspotenziale und Missverständnisse zu minimieren. Ein Beispiel für eine gute Kennzeichnung wird aktuell im Bundestag behandelt, der Nutri-Score. Auf dessen Einführung setzen wir, weil er den Verbrauchern im Vergleich sicherlich die einfachere und leichtere Wahl für gesündere Lebensmittel ermöglichen würde.

Neben der guten Information und der Information am Produkt ist eine alltagsorientierte Ernährungsbildung in allen Bildungseinrichtungen ein zentraler Baustein. Da gibt es noch einiges zu tun, was nachhaltige Konsumkompetenzen anbelangt. Ein Schulfach Ernährungs- und Verbraucherbildung oder Ähnliches bzw. die Integration in diverse Fächer, und das über alle Bildungsinstitutionen hinweg, ist immer wieder in der Diskussion. Daran mangelt es leider noch zu häufig.

Eine gute, gesunde und nachhaltige Ernährung darf keine Frage des Geldbeutels sein. Für Menschen, die sozial benachteiligt sind und dabei benachteiligt wären, sind staatliche Sicherungssysteme notwendig. Das muss beispielsweise über den Hartz-IV-Satz ausgeglichen werden.

Ein anderer Aspekt ist die Wahrhaftigkeit hinsichtlich der tatsächlichen Preise von Lebensmitteln. Auch externe Effekte, die mit der Produktion mancher Lebensmittel verbunden sind, könnten hier eine Veränderung herbeiführen.

Für eine gesunde Ernährung gerade in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen ist unseres Erachtens zentral, dass die DGE-Qualitätsstandards, die es für Kitas, Schulen, Krankenhäuser und diverse weitere Einrichtungen schon lange gibt, die aktuell überarbeitet wurden, verbindlich werden. Zu der Verbindlichkeit gehört dann auch eine Kontrolle der Umsetzung. Denn Leistungsbeschreibungen und Aufträge stehen häufig nur auf dem Papier, und es wird erklärt, dass die Qualitätsstandards beachtet werden. Aber ob das wirklich so ist, da muss man dann genauer hingucken.

Beteiligung von Bürgern ist aus Verbrauchersicht ein sehr wichtiger Aspekt. Immer mehr Menschen in Nordrhein-Westfalen und darüber hinaus engagieren sich in Gemeinschaftsgärten, in Ernährungsräten, bei solidarischer Landwirtschaft, Foodsharing usw., also in vielen Initiativen. Damit wollen sie ihre Ernährung und ihr Lebensmittelangebot beeinflussen und verändern. Der Dialog und die neuen Kooperationsformen bieten hier sehr gute Chancen.

Daher ist unser Appell in Richtung Politik, solche Kooperationsformen stärker als bisher zu unterstützen. Denn eine Ernährungsstrategie, die diese Dinge einbindet, würde gleichzeitig Chancen für die ländlichen Räume, für die Landwirtschaft, für regionale Wertschöpfung eröffnen. Wir müssen uns ja nicht gerade bei Lebensmitteln an der

globalen Theke bedienen, wenn wir etwas gutes Lokales vor Ort haben, es nur nicht ausreichend finden können, weil es nicht im Angebot ist oder weil es nicht vernünftig genug gekennzeichnet ist. Durch die Förderung regionaler Produktionsverarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen, durch Netzwerkbildung von Regionalinitiativen mit Wirtschaftsakteuren vor Ort, durch den Zusammenschluss in Wertschöpfungscentren über die gesamte Kette hinweg – Landwirtschaft, Verarbeitung, Handwerk, Zusammenarbeit mit Gastronomie; das alles muss organisiert werden, da braucht es Bündler und Akteure, Kümmerer vor Ort – entstehen erhebliche Chancen für alle wirtschaftlich Beteiligten.

Letzter Punkt: Auch die Lebensmittelabfälle müssen reduziert werden. In Anbetracht der Welternährungslage ist es sozialpolitisch – da knüpfe ich an die Ausführungen von Herrn Professor Ritter an – eigentlich nicht hinnehmbar, dass bei uns in einem solch großen Umfang verzehrbare Lebensmittel weggeworfen und vernichtet werden. Die EU-Kommission sieht für 2023 einen Gesetzgebungsvorschlag mit klaren Zielvorgaben vor, wenn die Reduzierung der Abfälle in den Mitgliedsstaaten nicht ausreichend vorankommt. Da sehe ich im Moment nicht so richtig viel. Daher ist es zwingend erforderlich, klare Ziele und Maßnahmen gesetzlich zu regeln und bei Verstößen dann auch mit Sanktionen zu versehen, damit in dieses Themenfeld bei allen Wirtschaftsbeteiligten entlang der Wertschöpfungskette etwas mehr Druck hineinkommt.

Florian Rösler (Landwirtschaftskammer NRW): Schönen guten Tag! Wir sprechen über gesunde Ernährung als Gesundheitsfaktor. Zur Gesundheit gehören noch Bewegung und viele andere soziale Faktoren und Ressourcen. Beim Thema der gesunden Ernährung sind auch, wie meine Vorredner schon gesagt haben, das Ökologische, die Kultur, das Soziale und das Ökonomische zu nennen.

Machen wir uns nichts vor: Die Planetary Health Diet hat aufgezeigt, dass wir mit unserer Art und Weise, wie wir Lebensmittel produzieren und konsumieren, über den planetaren Grenzen liegen. Es wird versucht, die Gesundheit und den Planeten in Einklang zu bringen; denn die menschliche Gesundheit hängt von der planetaren Gesundheit ab.

Bei all den Herausforderungen, die an den Strukturwandel gestellt werden, dürfen die ländlichen Regionen, insbesondere die ländlichen Familienbetriebe, die die Lebensmittel erzeugen, nicht vergessen werden. An sie werden mittlerweile sehr viele Anforderungen gestellt. Der Verbraucher hat Wünsche und Anregungen, und die Betriebe versuchen, diese umzusetzen. Dabei dürfen sie nicht hintenüberfallen, was zu einem Strukturwandel führen könnte, der eventuell nicht zur Vision gehört. Wir brauchen ein Wirgefühl, um eine enkeltaugliche Zukunft zu schaffen.

Das schließt auch die Ernährungskompetenz ein. Die AOK-Studie zur Ernährungskompetenz in Deutschland hat gezeigt, dass das Wissen um Ernährung, Zubereitung, Planung usw. bei mehr als der Hälfte der deutschen Bevölkerung als problematisch eingestuft werden kann. Es geht auch um die Auswahl und den Vergleich von Lebensmitteln. Das heißt, Verbraucher kennen teilweise nicht den Unterschied zwischen regionalen und saisonalen Lebensmitteln. An dem Punkt könnte man ansetzen. Das

würde den ländlichen Betrieben in NRW zugutekommen und für eine Wertschätzung ihrer Produkte sorgen.

Es ist nicht nur eine Verhaltensprävention der Bevölkerung anzugehen, sondern auch eine Verhältnisprävention, eine Verhältnisänderung. Wir müssen schauen, dass wir dem Verbraucher Lebensmittel, die diesen Anforderungen gerecht werden, was gleichzeitig zur Wertschätzung der Betriebe führt, zur Verfügung stellen.

In Zeiten von Corona wurde den Betrieben diese Wertschätzung sehr stark entgegengebracht. Die Hofläden wurden von Verbrauchern überrannt. Betriebe haben aus der Not heraus bzw. weil sie einfach gesehen haben, dass es funktionieren kann, provisorische Verkaufsstellen eingerichtet. Damit haben sie positive Erfahrungen gemacht.

Vorsitzender Markus Diekhoff: Alle haben sich perfekt an die Zeitvorgabe gehalten. Das ist ein schöner Start in den Tag. – Dann kommen wir jetzt zu den Fragen der Abgeordneten.

Dr. Ralf Nolten (CDU): Ich habe eine Frage zum Einkommen und möchte diese an Herrn Behr und an Herrn Professor Ritter richten. Ist eine vollwertige, gesunde Ernährung für einkommensschwache Gruppen möglich? Wenn ja, warum kaufen einkommensschwache Gruppen solche Lebensmittel nicht?

Annette Watermann-Krass (SPD): Herzlichen Dank für die vielfältigen Zuschriften, die in der Bewertung durchaus unterschiedlich sind. Das will ich hier festhalten.

Meine Frage richtet sich an Herrn Professor Ritter und Herrn Burdick oder Frau Schlaeger. Es geht um den Punkt: Ist Ernährung eine soziale Frage? Das ist uns besonders wichtig. In Ihren Stellungnahmen und ebenso in der von Frau Weyers vom Uniklinikum Düsseldorf – ich weiß nicht, ob Ihnen die bekannt ist – heißt es: Leute mit wenig Einkommen können sowohl sich selber als auch ihre Kinder nicht gesund ernähren. – Wie kann man diesen Menschen und ihren Kindern eine gesunde Ernährung ermöglichen und näherbringen?

Stephan Haupt (FDP): Auch von meiner Seite vielen Dank an die Experten für die umfangreichen Stellungnahmen. – Meine Frage richtet sich an die AMI und an die Verbraucherzentrale.

Herr Dr. Behr, Sie schreiben in Ihrer Stellungnahme: „Das Thema ‚gesunde Ernährung‘ ist am besten zu vermitteln, wenn man den erhobenen Zeigefinger langsam senkt.“ Man sollte die Verbraucher also nicht bevormunden. Als Vater von zwei Kindern kann ich nur sagen – ich habe das mit dem Zeigefinger auch mal versucht –, dass das in der Tat nicht gut funktioniert. Was meinen Sie konkret damit? Können Sie noch weiter ausführen, welche Alternativen es aus Ihrer Sicht gäbe?

Die Verbraucherzentrale weist in ihrer Stellungnahme auf das sogenannte Nudging hin und hat das als „Anstupsen“ definiert. Ist das nicht genau der erhobene Zeigefinger, oder ist das ein anderes Instrument? Ist das vielleicht, wie die AMI sagt, eine Alternative zur Bevormundung des Verbrauchers?

Dr. Christian Blex (AfD): Schönen guten Tag in die Runde! Jetzt ist schon sehr viel zum Einkommen und den Möglichkeiten, sich mit niedrigeren Einkommen gesund zu ernähren, gefragt worden. Wie die Möglichkeiten da aussehen, wäre auch mein erster Punkt gewesen.

Herr Professor Ritter, es geht um Regionalität. Sie sprechen sich sehr stark dafür aus, eine gesellschaftliche Transformation zu erreichen – auch nicht nur auf Deutschland beschränkt, sondern global –, weg vom Fleisch hin zu Bohnen und zu mehr regionalen Produkten. Was schwebt Ihnen da vor? Haben wir dann in Deutschland nur noch das, was wir vor 100 Jahren hatten, also Kartoffeln, Äpfel, Kohl und Sauerkraut, im Winter Grünkohl? Es werden doch weiterhin Mangos und Avocados gekauft. Wie stellen Sie sich das vor? Gerade in dem Bereich ist das Konsumverhalten sehr stark ausgeprägt. Die Leute wollen Soja haben, Quinoa und all diese Dinge, die sehr in sind. Gerade die Superfoods sind nicht sehr regional. Wird es dann wie früher sein, so wie bei meinen Urgroßeltern?

Norwich Rüße (GRÜNE): Vielen Dank für die Stellungnahmen. – Ich möchte einen Punkt ansprechen, der in einigen Stellungnahmen auftaucht, unter anderem in der der beiden LandFrauenverbände, die ich heute auch gerne gesehen hätte. Schade, dass sie nicht dabei sind, das ist eine sehr spannende Stellungnahme. Der Begriff der Nachhaltigkeit wird mehrfach angeführt, aber man bleibt ein bisschen ratlos zurück. Was ist denn nachhaltige Ernährung? Was sind nachhaltige Lebensmittel? Herr Professor Ritter und Herr Burdick, was verstehen Sie darunter? Welche Parameter können wir da anlegen? Welche objektiven Maßstäbe gibt es?

Vorsitzender Markus Diekhoff: Ich bitte jetzt um die Antworten der Sachverständigen auf die Fragen, die Sie bekommen haben.

Dr. Hans-Christoph Behr (Agrarmarkt Informations-GmbH): Sie haben nach dem Zusammenhang von Einkommen und Ernährung gefragt. Es ist eben keine direkte Frage des Geldes. Ich kann Ihnen einen Korb zusammenstellen, bestehend aus Kartoffeln, Speisequark, Gemüse und sogar einem Stück Fleisch dabei, der immer noch billiger wäre als ein Riesenbucket von Kentucky Fried Chicken, irgendetwas von McDonald's oder auch Fertigpizzen. Das Problem liegt in der Fähigkeit und an dem Willen, natürlich auch am sozialen Umfeld, kochen zu wollen und zu können.

Der Spaß am Kochen, der Spaß am vielfältigen Essen, dass man wirklich verschiedene Optionen anbietet, muss schon in der Jugend gelernt werden. Man darf nicht sagen: „Iss dies oder das“, sondern man muss den Kindern einfach etwas anbieten, und das muss sehr weit gespannt sein.

Ich habe es am eigenen Leib erlebt. Als wir im Urlaub waren, wollten meine Kinder plötzlich Schnecken essen. Hätte ich gesagt, sie müssen die essen, hätten sie das nie im Leben getan. Aber sie haben gesehen, dass andere das tun, und dann hieß es: Das wollen wir auch mal probieren. – Man muss es vorleben.

Sie haben das Nudging angesprochen. Sofern es wirklich ein sanftes Schubsen ist im Sinne von: „Ich biete dir etwas an“, ist das okay, ist das ein guter Weg. Wenn man aber zu stark schubst, dann erwacht der Widerspruchsgeist. Mit dem Satz: „Iss deinen Spinat, der ist gesund“, hat man uns das Gemüse leider ausgetrieben. Die wiederholte Betonung des Gesundheitswertes – obwohl die Dinge gesund sind – ist völlig fehl am Platze. Dadurch wird man nur bewirken, dass die Menschen sagen, wenn sie befragt werden: Ich sollte eigentlich mehr Gemüse essen, aber lecker ist ein Steak. – Die Einstellung nach dem Motto: „Ich kann wählen zwischen gesund und schmackhaft“ muss weg. Ein schmackhaftes Essen mit einem kleinen Sternchen, bei dem in der Fußnote steht, dass es außerdem noch sehr gesund ist, wäre das richtige Verhältnis.

Spaß am Essen, vorleben, vormachen: Um das den sozialen Schichten zu vermitteln, die das nicht praktizieren, dafür müssen dann vielleicht tatsächlich die Schulen oder andere Einrichtungen herhalten, weil die Eltern dazu nicht in der Lage sind.

Prof. Dr. Guido Ritter (FH Münster, Institut für Nachhaltige Ernährung): Die Forschungsfrage, wie eine Ernährung gesund und gleichzeitig sozial gerecht sein kann, ist tatsächlich nicht neu. Schon seit 80 Jahren beschäftigt sich die Ernährungswissenschaft damit. Bereits 1936 hat der spätere erste Generaldirektor der FAO, John Boyd Orr, als erster Wissenschaftler in seiner Studie „Food, Health and Income“ nachgewiesen, dass, wer arm ist, sich nicht wirklich gut ernähren kann und deshalb im Durchschnitt kränker ist, ja sogar früher stirbt.

An diesem Zusammenhang hat sich auch nach 80 Jahren nicht viel geändert. Auch wenn heute in Deutschland und NRW genügend Nahrungskalorien zum Überleben für jede Bürgerin und jeden Bürger vorhanden sind, so gibt es einen direkten Zusammenhang zwischen Armut und ungesunder Überernährung durch zu viel Fleisch, zu wenig Obst und Gemüse, zu viel Convenience Food und damit Zucker, Fett und Salz. Der Hartz-IV-Regelsatz reicht Eltern nicht aus, um ihre Kinder gesund, das heißt qualitativ und quantitativ ausgewogen, zu ernähren. Dazu gibt es mehrere wissenschaftliche Studien, die dies eindeutig belegen.

Familien, die in Armutsverhältnissen leben, versuchen, über „Gummiwochen“, über die Möglichkeit, doch noch irgendetwas zu strecken, über die Runden zu kommen. Es ist fatal, solchen Familien dann aufzuerlegen, auch noch gesund und nachhaltig einzukaufen, obwohl sie gerade so viel haben, dass sie die Sättigungsbeilage bezahlen können.

Deshalb ist eine kostenlose Schulverpflegung wichtig. Ich weiß, dass das dann auch, was die soziale Gerechtigkeit angeht, wenn man es über alle Familien legt, Familien zugutekommt, die sich das sehr gut leisten könnten. Aber der Effekt, den diese Maßnahme haben würde, wird vom Wissenschaftlichen Beirat für Agrarpolitik als überragend angesehen, was die spätere Entwicklung der Kinder betrifft.

Wir werden und müssen bei den Kindern anfangen, sowohl in der Bildung als auch mit der gesunden Ernährung. Da gebe ich Herrn Behr recht. Familien können sich das aber häufig – nicht, weil sie es nicht wollen – finanziell einfach nicht leisten. Direkte

Maßnahmen könnten eine kostenfreie Schulverpflegung und die Einführung des Unterrichtsfachs Kochen sein.

Nicole Schlaeger (Verbraucherzentrale NRW): Was die Frage betrifft, ob Ernährung eine soziale Frage ist, kann ich mich in vollem Umfang meinen Vorrednern anschließen. Ergänzen möchte ich, dass es nicht nur eine Frage des zur Verfügung stehenden Einkommens ist, sondern es müssen auch die Fähigkeiten vorhanden sein, gut zu planen, gut einzukaufen, eine gute Vorratshaltung zu betreiben, genau zu verstehen, was das Mindesthaltbarkeitsdatum auf einer Lebensmittelverpackung bedeutet, sodass man wirklich in der Lage ist, mit wenig Geld eine gesunde Versorgung der Familie zu gewährleisten.

Dabei kommt Kindertageseinrichtungen und Schulen als Bildungsinstanzen, in denen alle Kinder und Jugendlichen unabhängig von ihrem sozioökonomischen Status erreicht werden können, eine ganz große Bedeutung zu. Wir fordern schon seit Längerem, dass das Thema „Ernährungsbildung“ in der Ausbildung der pädagogischen Kräfte für Kindertageseinrichtungen und auch in der Lehrerbildung viel stärker verankert werden muss.

Wenn wir in Kindertageseinrichtungen zu Gast sind, in denen schon sehr viel im Bereich der Ernährungsbildung getan wird, dann teilt uns das pädagogische Personal häufig mit: Wir machen ganz tolle Dinge, zum Beispiel jeden Mittwoch ein gesundes Frühstück. Wenn man dann bei den Kindern ein bisschen nachhört, erfährt man: Das ist der Tag, an dem es keine Cornflakes gibt. – Teilweise werden die Verhältnisse auch nicht optimal gestaltet, sodass den Kindern nicht wirklich klar wird, was eine gesunde Ernährung bedeutet, nämlich dass das wirklich lecker ist, dass es schmeckt, dass es sich lohnt, sich damit zu beschäftigen, und dass ein gesundes Frühstück an jedem Tag normal ist, nicht nur am Mittwoch.

Genauso geht es in der Schule weiter. Auch dort sollten das Wissen und die Fähigkeiten vermittelt werden, um für sich selber und später einer Familie eine gesunde Lebensführung zu ermöglichen. Das geht natürlich über die Ernährung hinaus und betrifft dann auch die Bereiche „Bewegung“, „Freizeitgestaltung“ und Weiteres.

Neben der Möglichkeit, das Schulessen oder Kita-Essen kostenlos bereitzustellen, ist gleichzeitig die Qualität ein wichtiger Gesichtspunkt. Es reicht nicht allein, dass die Mahlzeiten für die Kinder und Jugendlichen kostenfrei sind, sondern sie müssen auch eine entsprechende Qualität haben, wozu eine Verbindlichkeit der DGE-Qualitätsstandards und auch eine Qualitätssicherung sicherlich beitragen würden.

Dann komme ich zum Nudging. Wir verstehen Nudging in diesem Bereich nicht als Bevormundung des Verbrauchers, sondern als Gestaltung der Verhältnisse in der Art und Weise, dass die gesündere und nachhaltigere Wahl für den Verbraucher auch die einfachere und naheliegende Wahl ist. Gerade im Bereich einer gesundheitsförderlichen Ernährung kann man einer Bevormundung widersprechen. Ich denke, darüber herrscht Konsens. Jedem ist klar, dass mehr Wasser zu trinken, kalorienfreie Getränke zu sich zu nehmen, mehr Obst und Gemüse zu konsumieren, die richtige Wahl ist. Dann sollte man Situationen auch so gestalten, sei es in der Gemeinschaftsverpflegung,

sei es im Lebensmitteleinzelhandel, dass die schnellere und einfachere Wahl auch die bessere Wahl für den Verbraucher ist. Trotzdem – da möchte ich mich Herrn Dr. Behr anschließen – muss dem Verbraucher die Freiheit gelassen werden, sich auch mal falsch oder nach den Bedürfnissen, die ihm gerade in den Sinn kommen, zu entscheiden.

Gerade in der Gemeinschaftsverpflegung haben wir eine gute Angriffsmöglichkeit, was die Gestaltung des Speiseplans, die Präsentation der Speisen angeht. Nicht nur in der Betriebsverpflegung, in Senioreneinrichtungen oder anderen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, in denen Erwachsene speisen, sondern auch in der Kita- und Schullandschaft können wir das Angebot so gestalten, dass die gesündere Wahl die einfachere ist.

Dr. Christian Blex (AfD): Eine Frage von mir ist noch nicht beantwortet worden. Ich hatte Herrn Professor Ritter gefragt, wie wir uns eine regionale Ernährung vorzustellen hätten. Umfasst eine regionale Ernährung in Deutschland das, was unsere Großväter und Großmütter vor 100 Jahren zum Leben hatten?

Norwich Rüße (GRÜNE): Ich würde auch gerne noch etwas zu Nachhaltigkeit hören.

Vorsitzender Markus Diekhoff: Ich glaube, hier liegt ein Missverständnis vor. Es sollten direkt alle gestellten Fragen beantwortet werden.

Prof. Dr. Guido Ritter (FH Münster, Institut für Nachhaltige Ernährung): Das hatte ich anders verstanden. Dann bin ich natürlich noch lange nicht fertig.

Vorsitzender Markus Diekhoff: Wir haben Zeit und freuen uns auf Ihre Ausführungen. Legen Sie los. Für die anderen Sachverständigen gilt das selbstverständlich auch. Wir wollen ja etwas erfahren.

Prof. Dr. Guido Ritter (FH Münster, Institut für Nachhaltige Ernährung): Die soziale Frage wurde noch ergänzend angesprochen. In Armutshaushalten findet sich tatsächlich eine deutlich eingeschränkte Vielfalt an ausgewählten Lebensmitteln und verzehrten Speisen. Die Bevorzugung von günstigeren, aber eher satt machenden Lebensmitteln gegenüber frischen Produkten wie Obst und Gemüse ist in mehreren Studien belegt. Zwar können sich 97 % aller Menschen, die im SGB-II-Bezug sind, täglich eine warme Mahlzeit leisten, aber es sind deutliche Einschränkungen der Qualität zu erwarten. Armut beeinträchtigt damit die Möglichkeit, eine gesundheitsfördernde Ernährung zu praktizieren, und erhöht somit das Krankheitsrisiko.

Zum Thema „regionale Ernährung“ und wie man sich eine pflanzliche regionale Ernährung vorstellen kann: Die Firma Rügenwalder, die ein reiner Fleischproduzent gewesen ist, macht seit diesem Sommer mehr Umsatz mit Fleischersatzprodukten als mit ihren tierischen Lebensmitteln. Wir sind in einem Umbruch. Nachdem wir Verbraucher 30 Jahre lang daran gewöhnt waren, billiges Fleisch und über die Ladentheke vielleicht

noch ein Stückchen mehr zu bekommen, wird uns jetzt von heute auf morgen gesagt: Das ist doch alles nicht richtig gewesen. Ernährt euch doch ein bisschen mehr vegan oder vegetarisch.

Ich selbst bin weder Vegetarier noch Veganer, habe großen Respekt davor, wenn sich Menschen diese Ernährungsstile aussuchen. Es ist, was den Planeten und unsere Gesundheit angeht, keine schlechte Wahl. Wir müssen wieder, so wie es früher war, zurück zum Sonntagsbraten, den Verzehr von tierischen Produkten also ein ganzes Stück runterfahren. Weniger und besser muss es werden.

Was die pflanzliche Kost angeht, leben wir im Moment mit Brückentechnologien, so nenne ich es mal. Es gibt Fleischersatzprodukte, die nach Fleisch schmecken und wie Fleisch aussehen. Die werden auch deutlich besser. Wenn Sie die allerersten von vor fünf Jahren – Veggie 1.0 – mit den Produkten von heute vergleichen, dann werden Sie überrascht feststellen, dass sich die Zutatenliste deutlich verkürzt und die Qualität deutlich verbessert hat. Trotzdem ist es nur eine Übergangsphase hin zu neuen Produkten.

Wir müssen wieder gucken: Was ist traditionell gewesen? Was hat die Oma gekocht? Da gibt es ganz leckere Sachen, die auch mit Heimat verbunden sind, mit Regionalität, mit Emotionen, die ein Stück Lebensqualität und Esskultur ausmachen. Das muss als Regionalgeschmack und als regionale Lieblingsspeisen wieder Einzug in die ganz normale Gemeinschaftsverpflegung halten. Es ist ein Stück weit verloren gegangen. Bayern und Baden-Württemberg machen es uns vor. Sie sind sehr stolz auf das, was sie in der Region machen. Die Märkte in München sagen: „Dahoam is Dahoam“, das ist aus unserer Umgebung. – Das muss auch in den Städten in NRW wieder Einzug halten. Wir brauchen den regionalen Bezug zu der ländlichen Bevölkerung, zu den ländlichen Produkten.

Städte in NRW bereiten sich vor, den ökologischen Fußabdruck zu messen: Woher kommen unsere Lebensmittel eigentlich? Wie sieht unser Selbstversorgungsgrad aus? Da sieht es in NRW bei den Pflanzen bescheiden aus. Es ist sehr unterschiedlich gewichtet. Im Rheinland haben wir einen sehr hohen Versorgungsgrad, was Obst und Gemüse angeht, dafür sind wir in Westfalen mit Fleisch und Gülle überversorgt. In der Summe haben wir zu wenig Gemüse, um uns selbst versorgen zu können. Wir müssen uns die regionalen Ketten genau anschauen – das machen die Städte jetzt zunehmend –, um auch Versorgungslücken zu erkennen. Ernährung auf der regionalen Ebene wird nur sicher – und Sicherheit wird in den nächsten Jahren ein großes Thema sein –, wenn wir kurze Wege und kurze Ketten haben. Deshalb brauchen wir eine Stärkung der kleinen Bäuerlichkeit und Möglichkeiten, dass sie ihre Produkte in der Region verkaufen können.

Zur nachhaltigen Ernährung kann ich nur empfehlen, sich die Studie des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz anzuschauen. Das ist im Moment zusammen mit der „Lancet“-Studie zur Planetary Health Diet die Basis dessen, was man als wissenschaftlichen Konsens ansehen kann. Darin werden die Big Four, die vier zentralen Ziele, sehr schön beschrieben.

Das Erste ist Gesundheit: Nachhaltigkeit hat etwas mit Gesundheit zu tun. Es heißt dort: „Eine gesundheitsfördernde Ernährung, die zu einer höheren Lebenserwartung ... und mehr Wohlbefinden für alle beiträgt.“

Das Zweite ist Soziales: Es müssen Mindeststandards eingeführt werden, und zwar entlang der kompletten Wertschöpfungskette.

Das Dritte ist Tierwohl: „Eine Ernährung, die mehr Tierwohl unterstützt und damit den sich wandelnden ethischen Ansprüchen der Gesellschaft gerecht wird.“ Das muss fair und transparent gemacht werden, sodass der Verbraucher eine ehrliche Auswahl treffen kann, wie Herr Burdick schon ausgeführt hat.

Das Vierte ist die Umwelt: „Eine umwelt- und klimaschützende Ernährung, die zu den mittel- und langfristigen Nachhaltigkeitszielen Deutschlands“, Europas und der Welt am Ende „passt.“

Davon sind wir noch ein ganzes Stück entfernt. Da können das Land NRW und auch Sie etwas machen. Haben Sie Mut, gehen Sie voran!

Bernhard Burdick (Verbraucherzentrale NRW): Herr Rüsse hat nach einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion gefragt. Das ergänzt die Ausführungen von Herrn Professor Ritter gerade. Ich habe kurz überlegt, wie ich diese Frage beantworte. Ich will ihr nicht ausweichen, sondern einfach sagen, was wir uns unter einer nicht nachhaltigen Lebensmittelproduktion vorstellen.

Um uns herum gibt es beliebig viele Beispiele: Gewässerbelastung, Insektensterben, Strukturwandel in der Landwirtschaft – man muss mittlerweile vom Höfesterben sprechen, und das schon seit Langem –, Rodung von Tropenwäldern für Futtermittel und Lebensmittel, die wir hierher importieren, immer mehr ökologische Belastungen, Tierwohl; Herr Professor Ritter hat den Aspekt genannt. Wenn man sich anguckt, wie hoch der Anteil der Tiere ist, die in Schlachthöfen auffällige Organbefunde haben, dann ist das erschütternd. Dabei müssen Sie überlegen, dass ein Schwein zum Beispiel im Alter von sechs Monaten geschlachtet wird und damit gerade mal im Kindergartenalter ist, gemessen an seiner Lebenserwartung. Selbst dann sind die Organbefunde schon auffällig.

Es gibt leider sehr viele Beispiele von nicht nachhaltiger Lebensmittelproduktion. An ganz vielen Stellen müssen wir die Standards höher setzen, um diese Missstände abzustellen. Dann nähern wir uns einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion an.

Dr. Hans-Christoph Behr (Agrarmarkt Informations-GmbH): Ich möchte noch einen bösen Gedanken zur regionalen Ernährung einbringen. In NRW – das habe ich auch geschrieben – leben 22 % der Bevölkerung Deutschlands. Das heißt, eine durchgehend regionale Ernährung wird schwierig sein, man ist auf Zufuhren von außen angewiesen.

Bei allem Schönen, was Regionalität anbetrifft, sage ich: Sie ist nicht immer nachhaltig. Wenn man Regionalität gleichsetzt mit Nachhaltigkeit, geht man implizit davon aus, dass die Transportkosten den höchsten Energieeinsatz hätten, also den größten CO₂-

Abdruck. Das muss nicht der Fall sein. Es kann sein, dass die Produktion an einem ungünstigen Standort wesentlich mehr Input verlangt. Eine Gemüseproduktion in Mittelgebirgslagen ist nicht anzuraten. Das sollte man bleiben lassen, auch wenn man transportieren muss, weil es nicht nachhaltig ist.

Es gibt manchmal Dinge, die zu bedenken sind, die gefühlsmäßig erst einmal dagegensprechen. Es stellt sich die Frage des geschützten Anbaus, von geschlossenen Systemen. Nachhaltige Lösungen können sehr technische Lösungen sein. Nehmen Sie geschlossene Systeme, wie es sie in den Niederlanden schon häufig gibt, mit Energierückführung, fast Energiegewinnung, dem Anbau auf Steinwolle. Das Produktionssystem ist zwar hochtechnisiert, uns aber gefühlsmäßig völlig zuwider. Es heißt: Das ist ja wie auf der Intensivstation. – Aber gemessen am Eintrag von Stickstoff in den Grundwasserkörper ist das ideal. Man muss sich einfach erlauben, etwas differenzierter zu denken.

Vorsitzender Markus Diekhoff: Damit haben wir unsere erste Runde beendet und kommen nun zur zweiten Fragerunde.

Dr. Ralf Nolten (CDU): Ich möchte den Themenbereich „Bildung“ ansprechen und die Frage an Herrn Burdick und an Herrn Simons richten. Hier blieb vor allen Dingen Bildung im Sinne eines Schulfachs übrig. Ich nehme mal die Schulgärten und die anderen Dinge heraus; Herr Professor Ritter und Herr Burdick, Sie sehen mir das nach. Ich habe in meiner Gemeinde mehr Hausgärten verschwinden sehen, als sehr wahrscheinlich überhaupt Schulgärten in NRW geschaffen werden. Das Gleiche gilt für Gemeinschaftsgärten, Urban Gardening, Guerilla Gardening und all die anderen Dinge, die wir so als kleinere Bewegungen beobachten, also rein bezogen auf ihre Relevanz für die Ernährung.

Wenn ich jetzt von der Schulbildung ausgehe und das begleiten will, dann sagen Sie, Herr Burdick, dass ich natürlich Qualitätsbeauftragte brauche, Zuständigkeiten mit allem Drum und Dran. Der Leiter eines Altenheims hat einmal in einer Diskussion mit dem Gesundheitsminister gesagt, dass wir an der Beauftragtenkultur noch mal zugrunde gehen. Wie kann man von dieser Organisation, dieser Netzstelle heruntergebrochen auf die einzelne Schule tatsächlich für eine adäquate Begleitung sorgen? Denn es sollte nicht so sein, dass nur ein Formblatt ausgefüllt wird: „Da gibt es den Ernährungsbeauftragten, der hat eine Schulung gemacht“, Häkchen dahinter, und gut ist es.

Herr Simons, Sie haben eben ausgeführt, Wissen sei das eine. Aber da Konsument-scheidungen nicht nur am Point of Sale entstehen, sondern die Konsumsoziologie sagt, dass es schon bei der Überlegung anfängt: „Was will ich?“ und dann bis zum tatsächlichen Konsum geht: „Mit wem esse ich wo?“, frage ich: Welche Bedeutung hat Bildung dann tatsächlich bezogen auf die gesunde Ernährung?

Annette Watermann-Krass (SPD): Ich würde gerne noch mal auf die regionale Wertschöpfungskette und die Transparenz zu sprechen kommen und hätte gerne eine Antwort von der Verbraucherzentrale. Sie haben auf die Regionalbewegung hingewiesen,

die auch in Ihren Ausführungen zitiert wird. Die interessante Frage ist: Lassen sich ökologische Ziele und soziale Mindeststandards in einer regionalen Wertschöpfung besser umsetzen als in einer weltweit verzweigten? Wie stehen Sie in dem Zusammenhang zum Lieferkettengesetz?

Stephan Haupt (FDP): Meine Frage richtet sich ebenfalls an die Verbraucherzentrale. Es geht um das Mindesthaltbarkeitsdatum, das MHD, das Sie schon angeführt hatten. Herr Burdick sprach in seiner Einleitung von der Lebensmittelverschwendung und davon, dass wir zu viel wegwerfen. Ich persönlich sehe da manchmal einen Zusammenhang. Viele Verbraucher denken, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht ist, wird das Lebensmittel toxisch und ist nicht mehr genießbar. Sie werfen es dann weg. Nichtsdestotrotz halten Sie in Ihrer Stellungnahme an dem Mindesthaltbarkeitsdatum fest und bezeichnen es an sich als eine für den Verbraucher sehr sinnvolle Einrichtung.

Was sollte man da ändern? Der Lebensmitteleinzelhandel darf Lebensmittel, die das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht haben, nicht mehr veräußern. Müsste man da vielleicht haftungstechnisch etwas ändern? Was könnte man in Bezug auf das Mindesthaltbarkeitsdatum ändern, damit die dadurch erzeugte Lebensmittelverschwendung eingeschränkt wird?

Norwich Rüße (GRÜNE): Ich würde gerne an die Ausführungen von Herrn Dr. Behr anknüpfen und sowohl ihn als auch Herrn Professor Ritter ansprechen. Es geht um den Punkt: Wie gut ist eine regionale Produktion, und kann die regionale Vermarktung einen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit leisten?

Viele unserer Probleme hängen mit der Spezialisierung zusammen. Die Produktion sucht sich jeweils einen Gunststandort und konzentriert sich dann regional sehr. Beispiele wären die Hähnchenmast in der Grafschaft Bentheim in Niedersachsen – ein Intensivstandort für Hähnchenmast – oder dass die Hälfte aller deutschen Kartoffeln aus Niedersachsen kommt und da wiederum aus einem kleineren Gebiet. Wir wissen, welche Problematik damit verbunden ist, die Auflösung von Fruchtfolgen usw. Ich wüsste gerne, ob Sie die regionale Vermarktung auch als Chance sehen, wieder andere Produkte in die geclusterte Landwirtschaft hineinzubekommen, sodass sie sich vielfältiger aufstellt. Die Frage würde ich natürlich auch gerne Herrn Rösler von der Landwirtschaftskammer stellen. Wenn er geschickt ist, baut er die Antwort gleich irgendwie mit ein.

Dr. Christian Blex (AfD): Ich muss noch einmal zur Regionalität nachfragen, die von sehr vielen Seiten hier als Schlüssel gesehen wird. Einige sagen, das sei auch nachhaltiger; sie wird so als generelles Allheilmittel gesehen.

Leider hat Herr Professor Ritter meine Frage nicht ganz beantwortet. Sie haben teilweise gesagt: zurück zu Omas Küche. – Die deutsche Speisekarte war vor 100 Jahren für große Teile der Bevölkerung ziemlich eingeschränkt. Man hatte nur das, was es gerade gab. Gemüse und Obst wurden eingekocht. Was sollte man sonst damit machen? Auch nach dem Krieg hat man alles eingekocht, was man kriegen konnte, um über die kargen Wintermonate zu kommen. Je kälter es wird, umso kürzer werden die

Vegetationsphasen. Im Mittelalter sind die Leute im Winter verhungert, als es immer kälter und die Vegetationsphasen kürzer wurden.

Vor dem Hintergrund: Wie sieht eine regionale Speisekarte in Westfalen aus? Sind das Möpkenbrot, ein paar Kartoffeln und Graupen? Die Frage richtet sich an Herrn Behr und Herrn Professor Ritter. Die Menschen neigen doch auch beim Essen zur Vielfalt. Sie wollen vielleicht mal eine Mango aus Brasilien essen, weil sie besser schmeckt als immer nur Äpfel. Ist es wirklich besser, wenn man sich auf die knappe Auswahl beschränkt, die wir hier vor 100, vor 200, vor 300 Jahren hatten? Wie kriegen wir die Leute dazu, auf die Errungenschaften im Essensbereich, die wir durch den internationalen Handel haben, zu verzichten, also keine Mangos oder Avocados zu kaufen? Wie gehen wir damit um? Wie wollen Sie das erreichen?

Vorsitzender Markus Diekhoff: Dann kommen wir wieder zu den Antworten der Experten.

Dr. Johannes Simons (Universität Bonn, Institut für Lebensmittel- und Ressourcenökonomik): Es geht um das Schulfach. Nach unserer Erfahrung ist das Wissen weiter als das Verhalten. Sehr viele Kinder wissen, was sie essen sollten und was nicht. Das fängt im Kindergarten an. Ich sehe bei meinen Kindern, die über verschiedene Altersgruppen verteilt sind, dass sie in der Schule und im Kindergarten lernen, dass sie keine Chips essen sollen, dass Schokolade nicht gut ist oder sie nur wenig davon zu sich nehmen sollen, dass Obst und Gemüse gut sind.

Die Umsetzung ist der Flaschenhals. Gucken wir uns an, was die Schule tatsächlich tun kann, was aus öffentlichen Mitteln getan werden kann. Das Schulobstprogramm beispielsweise hat gezeigt, dass man Kinder an solche Programme heranführen kann. Wir haben das Schulobstprogramm untersucht. Die Lehrerinnen und Lehrer konnten beobachten, dass man die Hand, die einen füttert, nicht beißt. Viele Kinder kommen ohne Frühstück in die Schule. Das heißt, nicht die sozial, sondern die ökonomisch benachteiligten Kinder haben durchaus einen großen Vorteil gehabt und das möglicherweise mit nach Hause getragen. Sie haben auf jeden Fall eine zusätzliche Erfahrung gemacht.

Die Schulspeisung kann die Fortführung eines solchen Instruments sein, das deutlich effizienter und effektiver ist als die Bildung. Wir haben im Schulobstprogramm geforscht. Diejenigen, die bildungsfern sind – wie man heute so gerne sagt; ein unerträgliches Wort, aber darunter versteht wohl jeder ungefähr das Gleiche –, können wirklich etwas davon haben. In Schulen, in denen vermehrt solche Kinder unterrichtet werden, gibt es andere Probleme, als dass es wichtig wäre, das Schulfach Ernährung einzuführen. Da braucht man erst mal die Übung, ruhig zu sitzen, womit die Klasse ein halbes Jahr beschäftigt ist. Dann gibt es andere Schulfächer wie Rechnen, Lesen und Schreiben, womit man in den ersten vier Jahren beispielsweise vollauf beschäftigt ist.

Es ist illusorisch, das Ganze über ein zusätzliches Schulfach zu machen. Die Grundschullehrerinnen und Grundschullehrer, die wir damals im Rahmen der Evaluierung des Schulobstprogramms gesprochen haben, erklärten sehr deutlich, dass sie ohnehin

an ihren Grenzen sind, vor allen Dingen dort, wo vermehrt die Kinder ökonomisch schwacher Familien unterrichtet werden.

Nicole Schlaeger (Verbraucherzentrale NRW): Sie haben den Verpflegungsbeauftragten angesprochen. Die Verbraucherzentrale NRW ist seit mittlerweile zwölf Jahren Träger der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung, die sich intensiv mit der Beratung von Schulen und auch Kindertageseinrichtungen sowie der Verbesserung der Verpflegungssituation von Kindern und Jugendlichen beschäftigt.

Wir haben inzwischen sehr viele Good-Practice-Beispiele in NRW identifizieren können und mussten feststellen, dass es insbesondere in den Kindertageseinrichtungen und Schulen immer einzelne Menschen sind, die sich persönlich sehr stark für die Verbesserung der Verpflegungssituation engagieren. In der Regel sind sie fachfremd. Lehrer bringen sich dort vermehrt ein, oder Eltern tragen durch die Gründung von Mensaver-einen und Ähnlichem zu einer optimierten Verpflegung bei.

Das veranlasst uns dazu, zu sagen: Da, wo es funktioniert, gibt es Menschen, die feste Ansprechpartner sind. Die verstehen sich selber als Verpflegungsbeauftragte und treiben dieses Thema auf allen Ebenen voran. Daher halten wir die Etablierung eines Verpflegungsbeauftragten schon für sehr sinnvoll. Das darf natürlich nicht mit dem Ausfüllen eines Formulars abgehakt werden, sondern es muss vor Ort auch gelebt werden.

Was immer ein bisschen angestaubt klingt, sich aber doch als sehr effizient erwiesen hat, ist die Gründung von Arbeitskreisen, sowohl in der Schullandschaft als auch in der Kita-Landschaft, in denen dann alle Vertreter oder Akteure mitarbeiten, seien es Eltern, Vertreter des Trägers, die Schulleitung, die Kita-Leitung und andere Beteiligte. Gerade in der Schullandschaft darf man auch die Schüler und Schülerinnen nicht vergessen. Dann kann an pädagogischen Konzepten oder auch am Schulprogramm gearbeitet werden.

Verpflegung kann als ein Baustein des Schulprogramms verstanden werden. Das ist ein erster Schritt. Ein Verpflegungsbeauftragter ist immer ein erster Schritt in die richtige Richtung. Es würde vielleicht ausreichen, wenn dieser auf Quartiersebene, auf Stadtteilebene oder auch beim Schulträger verortet wäre, er muss nicht in jeder einzelnen Schule vorhanden sein.

Im zweiten Schritt ist es sehr wichtig, dass Theorie und Praxis verknüpft werden. Ernährungsbildung hört nicht bei der Theorie auf. Es gibt tatsächlich viel Ernährungsbildung im Sachunterricht in der Grundschule, im Biologieunterricht oder in anderen Fächern an den weiterführenden Schulen, aber das muss mit der Praxis verknüpft werden. Es hilft den Schülern nicht, wenn sie im Unterricht etwas über gesunde Ernährung lernen und dann in der Mensa kein adäquates Angebot vorfinden. Das muss miteinander einhergehen.

Damit komme ich zurück zur Ausbildung der Lehrer und des pädagogischen Personals in Kindertageseinrichtungen, die ich vorhin schon erwähnt hatte. Weniger wichtig ist das Schulfach, sondern wünschenswert wäre ein breites Wissen in der Lehrerschaft und im pädagogischen Bereich in Kindertageseinrichtungen, um die Verknüpfung von

Theorie und Praxis auch leben und das Ganze mit Partizipation verbinden zu können. So könnte ein komplettes Konzept umgesetzt werden, und eine komplette Neugestaltung dieser Lebenswelt, was die Ernährung angeht, könnte vollzogen werden. – Auf das Mindesthaltbarkeitsdatum wird Herr Burdick eingehen.

Bernhard Burdick (Verbraucherzentrale NRW): Ich widme mich den Fragen von Frau Watermann-Krass und Herrn Haupt. – Einer der ältesten Slogans rund um Regionalvermarktung ist „Nähe schafft Vertrauen“. Das hat bestimmt jeder schon einmal gelesen oder gehört. Die Chance von Nähe, einer Direkt- und Regionalvermarktung ist, dass ich mir ein eigenes Bild von der Produktion verschaffen kann, dass ich mit dem Landwirt unter Umständen selber Kontakt aufnehmen und Fragen stellen kann. Bei globalen Lieferketten ist das natürlich ausgeschlossen.

„Nähe schafft Vertrauen“ hat während der Coronapandemie enorm an Bedeutung gewonnen; auch Herr Rösler hat das in seinem Eingangsstatement ausgeführt. Gerade in dieser Krisenzeit hat die Frage, wo die Lebensmittel herkommen, in breiten Teilen der Bevölkerung einen ganz anderen Stellenwert erhalten. Der Trend in Richtung Regionalvermarktung existiert seit Jahren und wird vom Handel auch aufgegriffen.

Damit bin ich bei einem Punkt aus meinem Eingangsstatement, der Wahrhaftigkeit. Vieles, was im Handel als regionales Produkt angepriesen wird, ist alles andere als regional, zumindest wenn man Regionalität so versteht, wie Verbraucher sie verstehen, nämlich dass ein Produkt aus der Nähe kommen sollte, aus dem Landkreis oder der Landschaft, in der man selber lebt, aus der Umgebung um die Stadt herum.

All das sind Dinge, die bei globalen Lieferketten, über die wir mittlerweile häufig unsere Lebensmittel beziehen, schwerlich oder gar nicht möglich sind. Das greift gerade die Diskussion um das Lieferkettengesetz auf. Danach hatten Sie auch gefragt. Das Lieferkettengesetz ist als ein Hilfsmittel gedacht, um die Missstände, die möglicherweise entlang der globalen Lieferketten entstehen, abzustellen. Dazu bedarf es entsprechender Kontrollen. Dass die schon heute nicht immer funktionieren, zeigen die verschiedenen Zertifizierungssysteme, die es gibt, die versuchen, nachhaltigere Lebensmittel oder insgesamt nachhaltigere Produkte, wenn man an Kleidung und Ähnliches denkt, in den Markt zu bringen. Das ist ein Riesenaufwand.

Gerade bei Lebensmitteln haben wir die Chance, uns ein Stück weit unabhängig von globalen Lieferketten zu machen. Ich betone: ein Stück weit. Ob eine echte Selbstversorgung in NRW möglich ist, kann ich nicht sagen. Da gibt es noch viel Luft nach oben. Mit einer Stärkung der Regionalvermarktung könnten wir auf jeden Fall vielen Akteuren entlang der Wertschöpfungskette helfen, vor allem kleineren Betrieben. Ansonsten werden wir, wenn der Strukturwandel so weitergeht, wie er in den letzten Jahren oder Jahrzehnten vorangeschritten ist, irgendwann nur noch wenige sehr große Betriebe haben, denen Regionalität, regionale Kulturlandschaft, kleinräumige Kulturlandschaft, regionale Spezialitäten nichts bedeuten, sondern nur globale Absatzmärkte.

Herr Haupt hat das MHD angesprochen. Ja, es gibt immer wieder Untersuchungen. Wir haben vor einigen Jahren selber eine durchgeführt. Laut der REFOVAS-Studie des Max Rubner-Instituts – Sie können das auch meiner Stellungnahme entnehmen –

verstehen 88 % der Verbraucher das MHD richtig. Schaut man sich an, welche Lebensmittel Verbraucher wegwerfen, dann stellt man fest, das sind zur Hälfte Obst, Gemüse und Lebensmittelreste, also Dinge, die sowieso kein MHD tragen. Möglicherweise ist das MHD ein Punkt, der immer wieder in den Vordergrund geschoben wird, als sei er Ursache, der es aber gar nicht in dem Maß ist.

Im Umgang des Handels selber mit Lebensmitteln, mit ablaufendem MHD bereitet es hingegen durchaus Probleme. Entweder werden die Produkte schon vor der Zeit aussortiert – vor ein paar Jahren hat eine Handelskette sogar Verbraucher instrumentalisiert und eine kleine Belohnung versprochen, wenn sie ein Lebensmittel mit nahem Ablaufdatum finden; das finde ich schon ziemlich absurd –, oder sie werden irgendwo in Ramschecken im Pappkarton verscherbelt. Das ist einem verbraucherseitigen positiven Image wahrlich nicht förderlich.

Sie hatten gesagt, dass der Handel Lebensmittel nach Ablauf des MHD nicht mehr verkaufen darf. Dem ist nicht so. Er will es nur nicht, weil die Haftung dann vom Hersteller auf den Händler übergeht. Es ist ihm zu arbeitsintensiv, die Lebensmittel selber in den Blick zu nehmen.

Ich meine, eine Veränderung der Bezeichnung „MHD“ oder „best before“, wie es im englischsprachigen Raum heißt, ist nicht die Lösung, sondern wir sollten vor allem in Richtung Handel und Point of Sale gucken, dass der Umgang mit Lebensmitteln kurz vor dem Ablauf des MHD anders wird, dass sie zwar möglicherweise schon preisreduziert, aber doch attraktiver und nicht in irgendeiner Ramschecke mehr oder weniger versteckt angeboten werden sollten. Da geht der Handel viel stärker mit einem schlechten Beispiel voran.

Florian Rösler (Landwirtschaftskammer NRW): Sie haben nach regionalen Lebensmitteln gefragt. Es wurde schon angesprochen: Regionale Lebensmittel sind nicht per se nachhaltig. Man darf den Standort nicht außer Acht lassen und muss berücksichtigen, dass manche Lebensmittel besser woanders angebaut werden.

Nichtsdestotrotz sind regionale Lebensmittel im Sozialgefüge, in der Kultur stark verankert. Es ist ein sehr menschliches Thema, bei dem es auch um Wertschätzung geht. Das ist einmal die Wertschätzung für die eigene Region, weil man sich fragt: Wo kommen die Lebensmittel her? Gleichzeitig ist es die Wertschätzung für den Berufsstand, für die Leute, die die Lebensmittel erzeugen. Die Verbraucher spiegeln dies den Betrieben zurück, sodass die Menschen auf ihren Beruf bzw. die Lebensmittelerzeugung zufrieden zurückblicken können und stolz sein dürfen. Die gegenseitige Wertschätzung von Verbrauchern und Erzeugern trägt zu einem gesunden Miteinander bei. Der Regionalbezug wird vielen Betrieben mit Sicherheit vergütet und stärkt die Bindung der Verbraucher zur eigenen Region.

Betriebe sind Unternehmer und Erfinder. Sie nutzen verschiedene Möglichkeiten, ihre Lebensmittel auf den Markt zu bringen, um ein Einkommen zu generieren, mit dem sie ihre Familie versorgen können. Wege sind der Lebensmitteleinzelhandel oder direkte Handelshäuser sowie die Selbstvermarktung. Ein anderer Weg sind zum Beispiel, wie schon mehrmals genannt, die Ernährungsräte. Die städtische Bevölkerung bewegt

sich auf die Erzeuger auf dem Land zu, und in Kooperation entstehen neue Handelswege.

Die Selbstvermarktung, bei der die Betriebe oder die Betriebsleiter*innen sehr viel Kreativität, unternehmerischen Geist und Durchhaltevermögen beweisen müssen, ist mit erheblichem Mehraufwand verbunden. Das heißt, Produktentwicklung, Vertrieb, Vermarktung, gute Logistik müssen meistens selbst gestemmt werden. Das ist mehr als ein Fulltimejob und neben der Erzeugung von Lebensmitteln sehr viel Arbeit.

Im ländlichen Raum vor unseren Städten haben wir die Betriebe, die eine Vielfalt produzieren. Auch dort bietet sich eine Chance für die Ernährungsbildung. Man könnte Begegnungsstätten schaffen, wo sich Verbraucher und Erzeuger*innen treffen – für ein gemeinsames Verständnis und die Wertschätzung für Lebensmittel, deren Erzeugung und Genuss.

Vorsitzender Markus Diekhoff: Herr Dr. Behr, haben Sie mitbekommen, welche Fragen an Sie gestellt wurden, oder waren Sie da im technischen Off?

Dr. Hans-Christoph Behr (Agrarmarkt Informations-GmbH): Ich habe den Anfang mitbekommen – es ging zum einen um Regionalisierung/Spezialisierung –, und dann war ich leider off.

Dr. Christian Blex (AfD): Ich führe das noch einmal aus. Ich hatte Sie und Herrn Professor Ritter darauf angesprochen, dass die regionale Küche vor 100 Jahren sehr eingeschränkt war, auch saisonal bedingt. Man musste durch die Wintermonate kommen. Der Verbraucher ist dann irgendwann zu Mangos aus Brasilien etc. übergegangen. Warum ist so geschehen, bzw. wie könnte man das wieder ändern und ihn zurück zur Graupensuppe bringen?

Dr. Hans-Christoph Behr (Agrarmarkt Informations-GmbH): Das ist sehr pointiert vorgetragen. Natürlich wollen Sie von mir hören, dass man das gar nicht tun muss. In der Form ist es tatsächlich nicht nötig. Wie gesagt, ich bin von Haus aus Obst und Gemüse zugetan. Bei Obst liegt unser Selbstversorgungsgrad bei ungefähr 20 %, bei Gemüse bei 40 %. Beim frischen Obst gibt es unter den Top Ten überhaupt nur drei, die in Deutschland in großer Menge erzeugt werden. Das heißt, wenn wir Wert auf eine regionale Versorgung legen und sagen: „Das muss so sein“, dann würde unser Sortiment radikal verarmen. Unter den Top Ten haben wir Bananen, Zitrusfrüchte, Pfirsiche, Nektarinen, Trauben. Bei all diesen Früchten besteht hier keine nennenswerte ökonomische Produktion. Aber darum kann es ja gar nicht gehen.

Dass es eine Präferenz beim Regionalbezug, bei der Regionalisierung gibt, ist möglich. Der Verbraucher ist eben ein bisschen hybrid. Wer Regionalität möchte, der achtet bei Dingen darauf, von denen er weiß, dass sie hier erzeugt werden. Gleichzeitig kauft er womöglich Heidelbeeren im Dezember. Das ist zumindest kein gutes Argument, um zu sagen: Das darfst du nicht. – Da hätte ich meine Schwierigkeiten.

Die Spezialisierung wurde kritisch hinterfragt. Natürlich ist das ein Punkt. Schauen Sie sich aber mal Ihr Handy an. Sie erwarten wahrscheinlich nicht, dass das in der Dorfschmiede bei Ihnen um die Ecke gefertigt wird. Es handelt sich um spezialisierte Betriebe, die solche Dinge in großen Mengen sehr günstig herstellen. Beim Lebensmittel sollen es aber kleine, wie es in einer Stellungnahme so schön heißt, museale Betriebe machen. Das ist natürlich eine komische Vorstellung.

Rein auf die Nachhaltigkeit bezogen kann es in der Tat sein, dass ein Großbetrieb mit weniger Pflanzenschutz, mit weniger Dünger auskommt, weil er die Kultur gut kennt, mit weniger Diesel, weil er bei der Behandlung eine größere Spurbreite hat. Wenn wir messbare Faktoren nehmen, kann es durchaus Gründe für eine Spezialisierung auf wenige Kulturen geben, die dann gut beherrscht werden, bei denen man mit weniger Input arbeitet.

Mir sagte ein Biobauer aus Schleswig-Holstein – Westhof, der unter Glas arbeitet –, angesprochen auf Regionalität: Jetzt habe ich das aber drauf, und Hamburg müsst ihr mir schon gönnen. – So weit darf die Regionalität also nicht gehen; denn er ist der einzige große Betrieb, der das macht. Wir haben in NRW spezialisierte Betriebe in der Schnittkräuterproduktion, die eine wesentlich größere Region als nur das Land NRW versorgen. Vielleicht ist es sogar die nachhaltigere Variante, weil sie das, was sie machen, wesentlich besser und mit weniger Input machen. Das kann sein.

Norwich Rübe (GRÜNE): Ich wiederhole meine Frage auch noch einmal. Sie haben jetzt Beispiele von hochspezialisierten Produkten angeführt, einmal die Kräuter und dann einen Biobetrieb mit einer ganz bestimmten Produktion. Ich hatte Kartoffeln und Hähnchen genannt, beides Produkte, die man in fast allen Regionen Deutschlands erzeugen könnte, die aber derzeit regional konzentriert hergestellt werden, siehe Grafenschaft Bentheim oder Sögel im Emsland. Dort gibt es massive Proteste. Könnte Regionalität einen Beitrag dazu leisten, das Ganze aufzulockern? Es geht ja nicht darum, ausschließlich regional zu produzieren. Welche Möglichkeiten sehen Sie dafür? Kann das auch einen positiven Effekt in ökologischer Hinsicht haben, auf unsere Böden zum Beispiel? Kartoffel nach Kartoffel geht gar nicht und alle zwei Jahre Kartoffeln ist auch nicht gut. Können Sie dazu etwas sagen?

Dr. Hans-Christoph Behr (Agrarmarkt Informations-GmbH): Ich hatte von Agglomerationsvorteilen gesprochen, und Sie haben Agglomerationsnachteile genannt. Die gibt es in der Tat. Ihre Beispiele sind bekannt. Eine zu starke Veredelung führt zu einem Gülleproblem an einem anderen Ort. Da kann eine Auflockerung gewiss etwas nutzen, ohne Zweifel.

Sie sprechen von Kartoffeln nach Kartoffeln. Das trifft auch auf Gemüse zu. Die Fruchtfolge ist die halbe Miete bzw. noch mehr. Das heißt aber auch, dass man auf Pachtland arbeiten muss. Man kann nicht immer auf den eigenen Flächen bleiben, sondern muss tauschen. Das wird ja auch gemacht, sonst wäre im Gemüsefreilandanbau vieles gar nicht möglich. Das sollte man natürlich auch im Kartoffelanbau machen. Mit dem Anbau auf neuen Flächen, auf denen sich keine Schädlinge akkumulieren können, lässt

sich der Einsatz von reparierenden Mitteln erheblich senken. Das ist selbstredend. Aber es gibt eben auch die Gegenbeispiele.

Prof. Dr. Guido Ritter (FH Münster, Institut für Nachhaltige Ernährung): Herr Blex hat noch die Frage nach der regionalen Speisekarte gestellt.

(Dr. Christian Blex [AfD]: Wie man die Bevölkerung dazu kriegt, auf die Banane zu verzichten und den Apfel zu essen!)

– Genau. Herr Rüße hat die Regionalvermarktung insgesamt angesprochen. Regionalität ist per se noch kein Nachhaltigkeitsindikator. Wenn ich in Osnabrück wohne und mir das Schnitzel von Tönnies kaufe, dann ist das regional. Aber ob es das beste Schnitzel ist und ob es auch in allen anderen Faktoren nachhaltig ist, dahinter will ich ein Fragezeichen machen.

In einer globalisierten Welt, in der es Überfluss gibt, wieder auf regionale Strategien zu setzen, beinhaltet einen Widerspruch oder auch eine Problematik. Deshalb ist das Land NRW in einen Regionalstrategiedialog eingestiegen. Sie sind ja dabei, sich zu positionieren, welche Zukunftschancen eine regionale Vermarktung für Biodiversität und auch für bäuerliche Betriebe haben könnte. Wir reden auch über Handwerker in den Orten, die gestärkt werden, wenn es um die regionale Versorgung geht. Dies betrifft mehrere Dimensionen.

Zu der Mango und den Bananen: Mir geht es nicht darum, von heute auf morgen die Globalisierung komplett abzuschaffen. Wir müssen aber eine Strategie entwickeln. Schauen wir uns die Vielfalt genauer an. Weltweit sind 30.000 Apfelsorten beschrieben. 1.200 könnten wir in Deutschland laut Bundessortenamt anbauen. Sieben Apfelsorten machen 70 % des Marktes aus. Viele Kinder wissen gar nicht, dass Äpfel auch mal nach Birnen riechen können, dass sie auch mal blumig sein können, sondern es wird reduziert auf wenige Sorten, die in die Pipeline gehen.

Bei den Tierrassen ist es noch extremer. Wir müssen auf regionale Vielfalt setzen, auf das, was in der Region am besten ist. Da bin ich ganz bei Herrn Behr. Wir müssen genau hinschauen, welche Region welche Sorten am besten verträgt. Das kann man nicht als Monokultur über alles legen. Die Konzentrierung steckt natürlich auch in Nachhaltigkeit. Eine große Strategie von Nachhaltigkeit ist es, effizienter zu werden. Wir müssen effizienter werden, aber nicht um jeden Preis. Das heißt, wir müssen das Ganze an die vorhandenen Umweltbedingungen anpassen. Eine Konzentrierung in Massentierhaltung an einer Stelle bringt Probleme, die, wenn man alles andere auslässt, katastrophal sind. Deshalb bin ich für eine Diversität, also dass man sich genauer ansieht, was Regionalität überhaupt bedeutet.

Zu den Ausführungen von Herrn Behr: Ja, vielleicht sollten wir noch effizienter in die Richtung werden, dass wir am Ende nur ein Pulver essen, also Astronautennahrung. Ich sage: Ja, es wird die Astronautennahrung sein. Was hat Alexander Gerst mit auf die ISS genommen? – Spätzle mit Linsen in Dosen. Das durfte er, weil Leistungsfähigkeit und gesunde Ernährung auch etwas mit Tradition und Esskultur zu tun haben. Das dürfen wir nicht außer Acht lassen. Ich stehe der „Flugmango“ und den Superfoods sehr kritisch gegenüber. Wenn das ordentlich deklariert und darauf auch der

CO₂-Ausstoß stehen würde, dann würde den Menschen klar, was für ein Irrsinn das ist. Dann würden die „Flugmango“ und Ähnliches ganz schnell sozial geächtet.

Hier geht es einfach nur um eine schöne Deklaration. Wenn das nicht draufsteht, dann denke ich irgendwann vielleicht auch: Erdbeeren im Winter sind doch ganz normal, das habe ich doch schon immer so erlebt. – Das muss man klarer machen. Wir brauchen eine Strategie. Wir brauchen eine klare Kennzeichnung. Und wir brauchen nicht eine Effizienz, sondern eine Ökoeffizienz.

Vorsitzender Markus Diekhoff: Wir kommen nun zur dritten Fragerunde.

Dr. Ralf Nolten (CDU): Meine Frage richtet sich an Herrn Burdick und an Herrn Simons. Herr Burdick, Sie haben mir die Frage mit einem kleinen Widerspruch nahegelegt. In Ihrer Stellungnahme heißt es: „Lebensmittelmarketing und Nahrungsmittelindustrie verfügen über umfängliches Wissen zu Kaufentscheidungen ...“ Auf der anderen Seite führen Sie aus, dass „großer Forschungsbedarf im Feld des Konsumentenverhaltens“ bestehe. Welche Bedeutung haben denn der Lebensmitteleinzelhandel, wenn sie doch die Wissenden sind, und die Ernährungswirtschaft für die nachhaltige Produktion, für die gesunde Ernährung?

Annette Watermann-Krass (SPD): Wenn wir eine Wende in der Ernährung und in der Landwirtschaft wollen, dann braucht es auch Unterstützung im Bereich der Fortbildung oder der Beratung. Ich schaue jetzt auf die Außerhausversorgung. Der Stadtstaat Berlin bietet mittlerweile ein kostenloses Schulmittagessen an. Die Verbraucherzentrale weist auf das Ernährungshaus in Kopenhagen und die Kantine Zukunft in Berlin hin; dort werden Caterer fortgebildet.

Meine Frage geht an Herrn Professor Ritter, aber auch an Herrn Rösler. Herrn Rösler möchte ich eher in die Richtung ansprechen: Es gibt große Produzenten, die gerne regional etwas anbieten möchten. In meinem Wahlkreis hat der größte Getreidemilchhersteller seinen Sitz. Der würde die Hafermilch oder die Sojamilch sehr gerne mit heimischen Produkten anbieten. Das ist schlicht nicht möglich. Gibt es eine Beratung in dem Bereich, also eine Unterstützung der Lebensmittelindustrie? Das müsste in der Beratungsstruktur ja eine Wechselwirkung haben.

Stephan Haupt (FDP): Meine Frage richtet sich an die Verbraucherzentrale und an Herrn Professor Ritter. Sie haben beide in Ihren Stellungnahmen die Ernährungsräte genannt. Solch ein Ernährungsrat ist ja nicht eindeutig definiert, es gibt ganz verschiedene. In Brasilien – ich schaue Herrn Dr. Blex an, weil er sich in Brasilien sehr gut auskennt – gab es auch Ernährungsräte. Was ist aus Ihrer Sicht das Ziel eines solchen Ernährungsrates? Wer soll diesen besetzen? Wer bestimmt, wer Teil dieses Ernährungsrates ist? Wie soll er eingebunden werden? Welche Aufgaben hat er? Ich kann das noch nicht so ganz greifen, das ist mir im Moment noch zu abstrakt.

Norwich Rübe (GRÜNE): Ich würde gerne die Frage von Herrn Dr. Nolten aus der letzten Runde noch einmal aufgreifen, die finde ich noch nicht hinreichend beantwortet.

Wo muss Ernährungsbildung platziert werden? Wie soll sie aussehen? Wen soll sie umfassen? Die Debatte um das Schulfach Ernährungsbildung können wir ewig weiterführen. In allen Stellungnahmen taucht auf, dass wir die Ernährungsbildung verbessern müssen.

Ich bin seit zehn Jahren hier im Landtag, sehe aber nicht, dass sich da etwas bewegt. Beschreiben Sie doch Herrn Nolten und mir mal einen Masterplan Ernährungsbildung. Was soll die Politik denn tun? Wie muss das aussehen? Wo muss es implementiert werden? Was muss passieren? Die Frage geht an Herrn Professor Ritter. Wer von den anderen Sachverständigen auch gerne etwas dazu sagen möchte, der meldet sich bitte.

Dr. Christian Blex (AfD): Es ist eben angesprochen worden, dass die Weltbevölkerung in Afrika und in den muslimischen Teilen Asiens sehr stark wächst. Das sind die einzigen Wachstumsregionen. Dort haben wir auch in Zukunft ein extrem starkes Bevölkerungswachstum zu erwarten, während die Bevölkerungszahlen in anderen Teilen der Welt voraussichtlich stagnieren oder sinken werden. Ich stelle mir die Ernährungslage der Welt vor; die Planetary Health Diet ist angesprochen worden. Dem Planeten ist das ziemlich egal. Der ist in 5 Milliarden Jahren ohnehin tot, weil die Sonne ihn zerstört hat. Aber egal, wir gehen von den Menschen aus, die zumindest noch Tausende von Jahren hier leben werden.

Wenn die Weltbevölkerung also zunimmt – das ist die Realität, gerade in Afrika und in den muslimischen Ländern wird sie weiter stark steigen –, stellt sich die Frage, wie die Ernährung der Welt sichergestellt werden soll. Hier spreche ich Herrn Behr und Herrn Professor Ritter an. Herr Behr, wie ist das aus Ihrer Sicht zu bewerkstelligen? Herr Professor Ritter, gerade vor dem Hintergrund der großen Transformation: Wenn wir uns umstellen und in den reichen Ländern häufiger auf Fleisch verzichten, was hat der Afrikaner regional davon?

Vorsitzender Markus Diekhoff: Wir starten dann die nächste Antwortrunde.

Bernhard Burdick (Verbraucherzentrale NRW): Herr Dr. Nolten, Ihre Frage ist quasi eine Steilvorlage. Ich möchte anhand eines kleinen Beispiels erläutern, was der Unterschied zwischen Marketing und Verbraucherbildung ist, so wie wir es in unserer Stellungnahme beschrieben haben.

Am Dienstagnachmittag habe ich bei uns im Haus die kleine Präsentation einer Kollegin mitbekommen dürfen, die sich verschiedene Verpackungen hinsichtlich der Aufmachung, Kennzeichnung, Labeling – es ging um die Nachhaltigkeit der Verpackung – angeguckt hat. Ein Aha-Erlebnis war für mich, als die Kollegin sagte, dass es mittlerweile jede Menge Verpackungen im Handel gibt, die aus ganz normalen Materialien bestehen, aber den Anschein von Altpapier erwecken. Gehen Sie mal in den nächsten Drogeriemarkt oder auch in die Nachhaltigkeitsecke im Lebensmittelhandel. Dann werden Sie feststellen, wie viele Produkte in der Aufmachung mittlerweile graubraun sind. Das war für mich ein Aha-Erlebnis.

Wir gucken uns so etwas aus dem Verbraucherblickwinkel an: Wie nehmen Verbraucher das wahr? Es gab dazu eine Fokusgruppenbefragung. Die Verbraucher sind natürlich in die Falle getappt. Eine der schlechtesten Verpackungen, die in der Bandbreite vorgestellt wurde, war eine solche braune. Von den Verbrauchern in den Fokusgruppen wurde sie aber durchgehend als die beste Verpackung benannt. Genau das ist der Unterschied zum Marketing.

Wenn wir uns mal ausnahmsweise eine Fokusgruppe leisten können, dann stehen uns Hunderte von Fokusgruppen des Lebensmittelhandels oder der Industrie gegenüber. Die sind schon längst da, wo wir noch lange nicht sind. Das ist ein Punkt, der aus unserer Sicht die Rolle des Handels beschreibt. Daher brauchen wir viel mehr Mittel für Verbraucherbeforschung, aber im Sinne der Verbraucher und nicht im Sinne der Industrie und nicht im Sinne des Marketings.

Sie haben mich auch nach der Rolle des Handels gefragt. Grundsätzlich, würde ich zuspitzen, ist die Rolle des Handels ganz entscheidend, insbesondere was den deutschen Markt für Lebensmittel betrifft. Ich fasse es in einem Satz zusammen: Die zu niedrigen Lebensmittelpreise in Deutschland liegen weitaus mehr in der Verantwortung der Einkäufer des Handels als in der Verantwortung der Einkäufer der Haushalte. Da müsste die Politik – neben dem Lieferkettengesetz und vielen anderen Dingen – mal genauer hinschauen.

Es gibt unlautere Handelspraktiken. Auch darüber ist Anfang des Jahres mit der Kanzlerin diskutiert worden. Wir hoffen sehr, dass sich manche Dinge im Handel ändern, der wirklich eine entscheidende Rolle hat zwischen nur noch 260.000 landwirtschaftlichen Betrieben auf der einen Seite und 82 Millionen Verbrauchern auf der anderen Seite. Aber im Handel kontrollieren fünf Ketten 85 % des Marktes und bestimmen die Preise. Hier ist meines Erachtens die Politik gefragt, der einen oder anderen unlauteren Handelspraxis einen Riegel vorzuschieben.

Dann zum Thema „Ernährungsräte“: Ernährungsräte sind zuallererst ein Instrument der Bürgerbeteiligung. Dass die Globalisierung der Lebensmittelkette das als Gegenbewegung angeschoben hat, ist nur zu natürlich, weil die Entstehungswege von Lebensmitteln immer abstrakter werden. Da finden sich ganz unterschiedliche Menschen zusammen. Es gibt keinen Code of Conduct, keine klaren Regeln für Ernährungsräte, sondern das sind engagierte Menschen entlang der Wertschöpfungskette, die sich darum bemühen, auf lokaler oder regionaler Ebene Ernährungsversorgung, Ernährungssicherung wieder in Gang zu bringen, zu stärken. Themen sind bei fast allen Ernährungsräten, die ich kenne, im Bereich der Kita- und Schulverpflegung wieder mehr auf regionale Produkte zu setzen, aber auch den Zugang der Verbraucher insgesamt zu regionalen Produkten zu fördern, gerade als Gegenbewegung – vom Verständnis her – zur letztlich immer stärkeren Globalisierung des Lebensmittelhandels.

Dr. Johannes Simons (Universität Bonn, Institut für Lebensmittel- und Ressourcenökonomik): Ich möchte zunächst einmal sagen, dass der Lebensmitteleinzelhandel kein monolithischer Block ist. Der Lebensmitteleinzelhandel besteht zwar aus fünf Unternehmen – vier im Moment noch, weil real bzw. METRO raus ist –, aber die

bekämpfen sich bis aufs Messer. Da herrscht ein sehr starker Wettbewerb. Der Handlungsspielraum des Lebensmitteleinzelhandels wird dadurch sehr stark eingegrenzt.

Sie sprechen von zu niedrigen Preisen. Der Lebensmitteleinzelhandel kann in der Regel nur das verkaufen, was die Verbraucher kaufen, und die Verbraucher reagieren sehr stark auf Preise. Es ist kein Wunder, dass der Handel versucht, über geringe Einkaufspreise Wettbewerbsvorteile zu erzielen. So ist unser Wirtschaftssystem aufgebaut. Über den Wettbewerb spielen Marktanteile eine wichtige Rolle.

Was mich in der ganzen Diskussion ein bisschen erstaunt, ist: Die niedrigen Preise sind ein wichtiges Verkaufsargument. Daher scheint mir die Realität doch nicht mit dem übereinzustimmen, was hier oft als Verbraucherleitbild verbreitet wird. Verbraucher möchten manche Sachen vielleicht gerne wissen oder sagen das in Umfragen, sie sind in der Coronakrise vielleicht auch ein bisschen auf die Direktvermarktung eingegangen, aber der Lebensmitteleinzelhandel bestimmt doch zum großen Teil unsere Versorgung mit Lebensmitteln. Da haben wir das Problem.

Es gibt vielleicht 1.200 – ich weiß nicht, wie viele – Apfelsorten, die in Deutschland wachsen würden. Wie soll diese Komplexität vom Lebensmitteleinzelhandel – ich habe vorhin gesagt, dass Zurheide 60.000 verschiedene Produkte hat – gehandelt werden? Wenn wir über diese Lebensmittelversorgung gehen, müssen wir also auch darüber sprechen, wie so etwas effizient gehandelt werden kann, wie die Komplexitätskosten, die bei einer solchen Vermarktung entstehen, verringert werden können.

Der Lebensmitteleinzelhandel wird oft als Buhmann dargestellt. Schauen Sie sich aber an, was in den letzten Jahren passiert ist und wer die Diskussion um Regionalität und Nachhaltigkeit in nennenswerter Weise vorangebracht hat. Das ist tatsächlich der Lebensmittelhandel und nicht die Politik gewesen. Der Lebensmittelhandel ist mit der Haltungskennzeichnung, wenn es um das Tierwohl geht, sehr viel weiter als die Politik. Der Lebensmittelhandel ist mit der Nachhaltigkeit sehr viel weiter. Die Unternehmen haben sich irgendwann aufgestellt und Nachhaltigkeitsberichte verfasst. Lidl hat den Fairtrade-Preis erhalten. Als ich jung war, war Lidl der Verbrecher, der immer schlecht mit seinen Arbeitnehmern umgegangen ist. Mittlerweile schlagen sie sich mit Aldi um die Fairtrade-Sachen, um die Bioprodukte, um die Demeter-Produkte usw.

Woran liegt das? In einem gesättigten Markt werden kleine Imagevorteile Wettbewerbsvorteile. Wenn die Preise überall gleich sind und ein Angebot in den Vollsortimentern wenig von dem in den Discountern zu unterscheiden ist, dann spielen solche Dinge eine Rolle: Wo gehe ich lieber einkaufen? Wo ist mein Gewissen weniger schlecht? Wo denke ich, dass sie mehr tun? Diese Überlegungen scheinen im Moment im Lebensmitteleinzelhandel eine sehr starke Rolle zu spielen. Anders ist es nicht zu erklären, dass bestimmte Nachhaltigkeitsprodukte und bestimmte Tierwohl-Produkte quersubventioniert werden. Damit können die Unternehmen keinen positiven Rohertrag erzielen, sondern dafür müssen hohe Abschritten, gerade beim Tierwohl-Fleisch, getätigt werden.

Ich würde den Lebensmitteleinzelhandel auf der einen Seite natürlich als eine Institution in der Distributionskette oder in der Wertschöpfungskette darstellen, die dann, weil sie darauf ausgerichtet ist, innerhalb des Wettbewerbs einen möglichst hohen Gewinn

zu erzielen, böse gesagt, manche Sünde begehen muss. Auf der anderen Seite sehe ich ihn als die Institution, die sehr stark die diffusen Verbraucherwünsche nach Nachhaltigkeit, nach Regionalität etc. erfüllt und erhebliche Anstrengungen unternimmt, um diese Komplexität irgendwie in ihren Warenwirtschaftssystemen unterzubringen. Denn sie kaufen zentral ein. Aldi hat, glaube ich, 30 Regionallager. Das alles muss gehandelt werden. Daher wäre ich sehr vorsichtig.

Wir können natürlich denken, dass wir die regionale Vermarktung und die Direktvermarktung fördern sollen, aber der Großteil der Verbraucher und der Großteil des Umsatzes werden damit nicht erreicht. Wir müssen Lösungen finden, die auch Verbrauchern gerecht werden. Ich möchte ganz ehrlich sagen: Mein Sohn kommt weder aus einer bildungsfernen Familie noch hat er irgendwelche ökonomischen Probleme, aber ihm geht die ganze Regionalität nicht so richtig nahe. Für ihn hört die Welt am Regal auf.

Zu den Verbraucherleitbildern, dass der Verbraucher vieles wissen will: Man muss sehr aufpassen – das ist ein bisschen böse, aber es ist so –, dass man nicht aus seiner eigenen Blase verallgemeinert. Man kennt das aus der Verhaltensökonomik. Damit wird nicht die gesamte Wirklichkeit erfasst. Wenn man gesunde Ernährung erreichen will, muss man sehr viel stärker auf die anderen Bereiche kommen und darf nicht nur Maximalforderungen erheben. In der Umsetzung sind die Möglichkeiten begrenzt.

Ganz kurz noch zur Ernährungsbildung: Ich glaube nicht, dass das Wissen sehr viel weiterführt, weil das Wissen im Bereich der Bildung viel zu komplex ist, sondern wenn, dann ist die Umsetzung gefragt. Was kann ich machen? Es geht schon darum, einen Apfel zu schälen. Solche Dinge kann man mit dem Schulobstprogramm beispielsweise vermitteln. Ein gesundes Frühstück – wenn es um die Zubereitung und nicht nur um den Verzehr geht – bietet Möglichkeiten, solche Kompetenzen zumindest in Ansätzen zu entwickeln, ohne dass man die Grund- und die weiterführenden Schulen damit überfordert.

Prof. Dr. Guido Ritter (FH Münster, Institut für Nachhaltige Ernährung): Ich will zuerst auf die Frage nach dem Kopenhagener Ernährungshaus und der Möglichkeit, darüber Einfluss zu nehmen, eingehen. Wenn man die Ernährung in die Stadt hinein holt, wenn also Kommunalpolitik auch Ernährungspolitik ist, dann liegt darin eine große Chance für das Handwerk. Wir bilden in unserem Institut Lehrer aus. Wir bilden in der Berufsschule Köche, Metzger, Bäcker aus. Kopenhagen zeigt, dass Köche wieder mit Stolz in die Gemeinschaftsverpflegung gehen, weil sie nicht nur Essen aufwärmen, sondern selbst wieder kochen dürfen. Das Kopenhagener Ernährungshaus ist vielleicht nicht das allerbeste Beispiel. Am Anfang hat es einen sehr großen Impact gegeben. 40 Leute sind von der Oberbürgermeisterin eingestellt worden – es hängt immer an den Menschen –, um die kommunale Ernährung umzustricken, mehr auf bio zu gehen.

Mikkel Karstadt, der Sternekoch, hat die Speisen im Parlament auf ein Menü reduziert. Am Ende war es einfach eine bessere Qualität. Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt. Die Leute sind zufrieden, weil sie gut essen. Bei ihm haben sich Köche angestellt, um einen Ausbildungsplatz zu bekommen. Sie sind mit Stolz in die Gemeinschafts-

verpflegung gegangen. Da müssen wir wieder hin. Viele Städte in Deutschland sind genau in die Richtung unterwegs.

Wir müssen davon wegkommen, unbedingt Exportweltmeister zu sein, gerade was das Fleisch angeht. Der Anspruch, dass wir die Menschheit weltweit unbedingt mit Fleisch beglücken müssen, hat speziell zu den Problemen der Gülleverwertung und der Ressourcenvergeudung geführt. Auch deshalb bilden sich Ernährungsräte. Das ist übrigens eine Bewegung, die aus den USA kommt. Die Entfremdung von gutem Essen, der fehlende Zugang zu guten Lebensmitteln hat die Menschen auf die Barrikaden gebracht, sodass sie gesagt haben: Wir nehmen das selbst in die Hand. Wir machen in unserer Stadt einen Vertrag mit unseren Bauern und nehmen ihnen die Produkte zu einem guten Preis ab.

Es hat etwas mit Bürgerbeteiligung zu tun. Denn wir sind nur neun Mahlzeiten vom Chaos weg. Wir haben in den Supermärkten in unseren Städten nur für neun Mahlzeiten die Ressourcen zur Verfügung. Wenn die Ernährungskette abreißt, wenn nichts mehr in die Städte hineinkommt, dann ist nach neun Mahlzeiten Schluss. Deshalb bilden sich lokale Netzwerke.

Wir müssen gucken, dass wir auch in Nordrhein-Westfalen den ländlichen und den städtischen Raum wieder zusammenbekommen, dass hier keine Konfrontation entsteht. Ernährungsräte, die sich sehr unterschiedlich bilden, helfen dabei. Das hat viel mit bürgerschaftlichem Engagement zu tun. Es muss politisch unterstützt werden. Es muss angeleitet und professionalisiert werden. Wir brauchen Standards, sodass es eine Richtung bekommt. Dazu gehören die Bauern, die Bürger, die Landwirtschaftskammer, also verschiedene Akteure, um das Ganze zusammenzubringen. Dieser Prozess braucht Zeit. Dabei gibt es auch einen Vorwärts- und einen Rückwärtsgang, weil es immer an Menschen hängt. Wenn jemand weggeht, dann entsteht wieder eine kleine Lücke. Trotzdem braucht es die politische Unterstützung. Hier kann ein Land auch modellhaft für die Kommunen vorangehen.

Ernährungsbildung: Ja, das ist schon als Schulfach ganz wichtig. Den Bau von Schulküchen habe ich erwähnt. Es muss am Anfang angesetzt werden. Bei den Kindern in der Kita fängt es an. Das ist der größte Hebel, den wir haben. Wenn wir tatsächlich über die nächsten 20 Jahre eine Veränderung erreichen wollen, dann müssen wir bei den Kindern anfangen. Ernährungsberatung bei Erwachsenen ist wie einem Ochs ins Horn gepetzt. Da passiert nicht viel. Es ist auch bei mir so. Ich werde meine Ernährungsgewohnheiten nur dann umstellen, wenn ich krank werde, eine Katastrophe passiert oder es einfach nichts mehr zu essen gibt. Das ist ein sehr langsamer Prozess. Ernährung hat etwas mit Gewohnheit zu tun. Deswegen müssen die Kinder schon früh die Kompetenz erlangen, ihren eigenen Sinnen zu vertrauen. Man sollte ihnen in der Kita auch auf keinen Fall ein stumpfes Messer in die Hand geben, sondern ein scharfes. Sie sollen merken, dass man mit Messern schneiden kann, dass man etwas machen kann, keine Angst haben, mutig vorangehen.

Vielen Dank für die Frage, wie wir die Ernährung der Welt auf die Reihe bringen. Ich habe Sie so verstanden, dass Sie alle Menschen gleich schätzen und dass alle Menschen die gleichen Chancen auf diesem Planeten haben sollen, ein zufriedenes, auskömmliches und gesundes Leben zu führen, dass wir nicht unterscheiden, woher sie

kommen. Jeder auf diesem Planeten hat seine Verantwortung, was eine gesunde und auskömmliche Ernährung für alle betrifft. Die Industrieländer haben hier eine besondere Verantwortung, weil wir mit unserer Fleischproduktion zum Beispiel die Abfälle in Länder schicken, in denen die wirtschaftlichen Voraussetzungen für kleinbäuerliche Betriebe komplett kaputt gemacht werden. Das führt dazu, dass diese dann kein Auskommen mehr haben. Das wiederum führt dazu, dass sich die Menschen auf die Reise machen und dahin gehen, wo die Dinge anscheinend herkommen.

Deshalb ist es wichtig, dass wir Friedenspolitik machen. Deshalb hat das Welternährungsprogramm heute zu Recht den Friedensnobelpreis erhalten. Ernährung hat etwas mit Verbesserung der Friedensbemühungen zu tun, mit dem Kampf gegen Hunger. Wir Industrienationen müssen als Erste unseren Beitrag dazu leisten.

Dr. Christian Blex (AfD): Entschuldigung, wenn ich da nachfrage. Sie haben jetzt nicht beantwortet, wie das mit Regionalität zusammenhängt. Vielleicht haben Sie es missverstanden. Sie gehen davon aus, dass die Weltbevölkerung – das haben Sie eben selbst gesagt – stark anwachsen wird. Die Exporte von Schweinefleisch gehen übrigens nach China. Dort gibt es kein starkes Bevölkerungswachstum, sondern der muslimische Teil Asiens und Afrika haben heute schon ein ganz starkes Bevölkerungswachstum, während es in den anderen Gegenden der Welt prinzipiell abklingt bzw. die Industrieländer sogar einen Rückgang verzeichnen. Noch einmal: Wie wollen Sie mit Regionalität oder mit dem Verzicht auf Fleisch in Deutschland konkret dazu beitragen, die Ernährungssituation in Afrika zu verbessern? Das war Ihr Ansatz eben. Das ist überhaupt noch nicht klar geworden.

Prof. Dr. Guido Ritter (FH Münster, Institut für Nachhaltige Ernährung): Wenn wir zum Beispiel Hühnchenschenkel exportieren, macht das in den Importländern die regionalen Strukturen kaputt. Diesen Ländern wird die wirtschaftliche Grundlage entzogen. Dementsprechend müssen wir uns ein Stück zurücknehmen und den Fleischexport an der Stelle stoppen, uns von dem globalen Wirtschaftssystem entkoppeln, weil das auch bei uns zu einer ganzen Reihe von Problemen führt.

Mir geht es nicht allein um Regionalität, sondern um die Stärkung der regionalen Strukturen. Wir haben einen großen Bereich, der mit Kleinbäuerlichkeit, mit Handwerk, mit dem Zusammenleben in kleinen Kommunen, Orten, mit regionaler Versorgung, regionaler Wertschöpfung zu tun hat. Nicht nur unsere Esskultur, unsere Lebenskultur geht kaputt, wenn wir nur noch Massentierhaltung betreiben.

Vorsitzender Markus Diekhoff: Herr Dr. Blex, ich kann verstehen, wenn Sie Nachfragen haben. Nur, wir fragen immer noch sachlich. Bei aller Emotionalität, bitte etwas dämpfen.

Und Sie können sich nicht selbst das Wort erteilen. Darauf weise ich noch einmal ganz deutlich hin. Solange ich Ihnen nicht das Wort erteile, dürfen Sie nicht reden. Das sind die Regeln.

(Dr. Christian Blex [AfD]: Das war eine sachliche Nachfrage! Da sind wir uns einig!)

– Die Nachfrage ist in Ordnung, keine Frage. Aber es geht um das Wie und den Ablauf.

(Ina Spanier-Oppermann [SPD]: Der Ton macht die Musik, Herr Dr. Blex! – Dr. Christian Blex [AfD]: Das war sachlich! Ich habe laut und am Anfang ohne Mikro gesprochen, aber es war eine sachliche Frage!)

– Die Frage war nicht unsachlich. Ich habe gesagt, wie es läuft, und dabei bleibt es.

Dr. Hans-Christoph Behr (Agrarmarkt Informations-GmbH): Ich habe auch die undankbare Frage nach der Ernährung der Weltbevölkerung bekommen und wie der Fleischverzehr diese beeinflusst. Ich meine, es ist ganz einfach – auch wenn das nicht mein Herzensanliegen ist –: Unsere Fleischproduktion, vor allen Dingen die Schweinefleischproduktion, basiert auf importierten Futtermitteln. Gerade die Eiweißkomponente ist knapp. Die kommt aus Sojabohnen aus Lateinamerika und anderen Teilen der Welt. Insofern könnte man sogar einen ganz simplen Zusammenhang herstellen, indem man sagt: Wenn das wegfällt, könnten wir dort mehr Flächen wieder freigeben. – Das ist natürlich stark simplifiziert. Der Zusammenhang ist, denke ich, jedem klar und so einfach wie nur möglich.

Ich möchte noch etwas zur Regionalisierung, Regionalbewegung sagen. Das ging hier manchmal ein bisschen durcheinander, zum Beispiel mit Regionalabsatz gleich Direktabsatz. Direktabsatz ist eine Form, bei der der Produzent direkt an den Verbraucher verkauft. Das hat durchaus Stärken. Die größte Stärke sehe ich darin, dass die Verbrauchermeinung, das Verbraucherbedürfnis ungefiltert an den Produzenten gehen kann. Die Signale werden direkt weitergegeben. So hat man Möglichkeiten, gewisse Lebensmittel, die geschmacklich eine höhere Qualität haben, zu präferieren und das direkt weiterzugeben, was im Handel manchmal stecken bleibt.

Mein Paradebeispiel: Harte Erdbeeren sind im Handel ein Vorteil. Der Verbraucher mag sie eher nicht. Aber sie setzen sich durch, weil sie vorteilhaft für den Transport sind. Die Diskussion um Lebensmittelverschwendung wird diesen Trend geradezu verstärken. Weniger Abschriften hat man nur mit harten Erdbeeren.

Die Regionalisierung läuft im Lebensmitteleinzelhandel sehr stark und hatte in Deutschland schon Effekte auf die Produktion. Im Moment findet eine leichte Entspezialisierung statt, im Betrieb werden wieder mehr Kulturen angebaut. Außerdem wissen die großen Betriebe natürlich, dass regional zieht. Sie investieren dann einfach. Der norddeutsche Betrieb investiert in Süddeutschland und umgekehrt. Das sind nicht unbedingt kleine Betriebe. Die Frage ist auch, wenn man sich an messbare Kriterien hält, zum Beispiel in puncto CO₂-Fußabdruck, ob kleine Betriebe wirklich von Vorteil wären.

Florian Rösler (Landwirtschaftskammer NRW): Frau Watermann-Krass, Sie haben gefragt, was Betriebe machen können, um über andere Wege an den Markt zu gelangen, gerade größere Betriebe. Ich kann die Gelegenheit nutzen, einmal die Aufgabengebiete

der Landwirtschaftskammer zu nennen. Die Landwirtschaftskammer berät und unterstützt die Landwirtschaft, größere und kleinere Betriebe, einerseits in Richtung Zucht und Anbau – Kompetenzen werden weitergetragen –, andererseits aber auch in Richtung Diversifizierung, also was Betriebe außerhalb der klassischen Landwirtschaft noch machen können. Das wären Ferienwohnungen, die Einrichtung von Hofläden oder Produktentwicklung, um so eine Einkommenserweiterung zu generieren. Darunter fallen auch Verkaufsautomaten oder Kooperationen.

Die Landwirtschaftskammer bietet ein breites Beratungsangebot für die Betriebe an. Man schaut gemeinsam, wo die Stärken und Schwächen der einzelnen Betriebe liegen, um die Möglichkeiten auszuloten. Denn jeder Betrieb bringt seine individuellen Hürden mit. Es ist für jeden Betrieb ein individuelles Abenteuer, einerseits aufgrund einer eventuellen Spezialisierung, andererseits aufgrund der Lage. Wo liegt der Betrieb? Ist er stadtnah, oder liegt er hinter drei weiteren Betrieben und ist für den Verbraucher, der vielleicht mit dem Rad fährt, nur schwer zu erreichen?

Gleichzeitig kann Regionalität auch eine Hürde sein. Die Frage ist: Wie viele Lebensmittel darf oder kann ich verkaufen, um auf den Zug der Regionalität aufzuspringen, oder ist irgendwann die Grenze erreicht, dass ich dann der Lieferant von mehreren Regionen bin? Inwieweit bin ich dann noch regional?

Wir bieten eine umfängliche Beratung für sämtliche Betriebe an, ob klein oder groß. Wir schauen mit den Betrieben gemeinsam, wie sie Vermarktung, Vertrieb, Logistik sowie Produktoptimierung stemmen können.

Vorsitzender Markus Diekhoff: Unser ursprünglich gesetztes Limit von ca. zwei Stunden haben wir jetzt erreicht. Gibt es trotzdem noch Fragen? – Dann steigen wir in eine weitere Fragerunde ein.

Dr. Ralf Nolten (CDU): Label sollen zur Komplexitätsreduzierung beitragen und eine Entscheidungshilfe sein. Jetzt haben wir aber immer mehr Anforderungen. Auch weitere Aspekte der Nachhaltigkeit sollen bei den Labels berücksichtigt werden. Herr Behr und Herr Simons, wie stehen Sie zur Idee gebündelter Nachhaltigkeitslabel? Welche Aspekte gingen unter Umständen verloren?

Dr. Christian Blex (AfD): Es ist sehr viel über Regionalität geredet worden, auch über gesundes Essen, worum es eigentlich geht, über die Ernährung der Bevölkerungsschichten. Regionalität wird häufig gleichgesetzt mit bio. Biolandbau wird gerne als Allheilmittel verkauft. Wir steigen alle wieder auf die Landwirtschaft von vor 200 Jahren um und haben dann auch wieder diesen Lebensstandard.

Deshalb die erste Frage an Herrn Simons: Nichts ist umsonst im Leben. Der Biolandbau benötigt dreimal so viel Fläche. Unsere Flächen sind endlich. Wie schätzen Sie überhaupt das Potenzial ein? Was ist der Verbraucher bereit zu zahlen? In Umfragen sagen die Leute immer gerne, dass sie das alles wollen, aber wenn ein anderes Produkt 10 Cent billiger ist, kaufen sie lieber das.

Die zweite Frage geht an Herrn Professor Ritter: Es geht um Biologie und die endliche Fläche. Ist die sinkende Flächenproduktivität überhaupt eine Option für Sie, gerade im Hinblick auf die Weltbevölkerung? Im Endeffekt können die reicheren Länder toll bio leben, wenn sie es anderen wegkaufen.

Prof. Dr. Tillmann K. Buttschardt (Sachverständiger EK V): Ich habe eine Frage an Herrn Burdick und an Herrn Ritter. Das Umweltbundesamt hat letzthin eine Studie vorgestellt, die darauf hinweist, dass Pflanzenschutzmittel oder andere Stoffe vermehrt ubiquitär zu finden sind. Was mich bei allen Stellungnahmen ein wenig verwundert hat, ist, dass die Komponente „Schadstoffgehalte, Reststoffe, Pestizide in Nahrungsmitteln“ nirgendwo aufgeschienen ist. Ist das aus Ihrer Sicht kein relevantes Thema, oder ist es bei der Frage, was gesunde Lebensmittel sind, nicht ausschlaggebend?

Dr. Hans-Christoph Behr (Agrarmarkt Informations-GmbH): Sie haben nach gebündelten Nachhaltigkeitslabels gefragt. Ich denke, im Sinne von Komplexitätsreduktion sind gebündelte Nachhaltigkeitslabel eine Maßnahme. Was ich nicht überblicke, ist, ob man sich einigen kann, wie weit man rechnet und was einbezogen wird. Man muss sich auf etwas einigen.

Sie alle kennen die Studien über den Vergleich von importierten Äpfeln von der Südhalbkugel und gelagerten Äpfeln in Deutschland. Es gibt wechselseitig immer einen Vorteil für den Apfel, der die engeren Systemgrenzen zieht. Als Beispiel sage ich: Der Container muss aber mitgerechnet werden. Dann ist der hiesige Apfel besser. Andererseits sage ich: Das Lager muss aber mitgerechnet werden. Dann ist es wieder anders. – Sie sehen, es ist nicht ganz einfach. Wo ist jetzt die Systemgrenze? Wenn ich sie sehr eng ziehe, kann es auch sein, dass ich auf dem Holzweg bin, dass ich Dinge für nachhaltiger erkläre, die es nicht sind.

Im Prinzip sind gebündelte Nachhaltigkeitslabel eine gute Idee. Ich habe in meinem Eingangsstatement schon erwähnt, dass der Verbraucher keine CO₂-Bilanz lesen oder eine Ausbildung zum Klimafachmann machen will, sondern eigentlich nur Äpfel kaufen möchte. Wenn man das unter einen Hut bekommt, halbwegs wissenschaftlich begründet, dann wären gebündelte Nachhaltigkeitslabel eine tolle Sache.

Prof. Dr. Guido Ritter (FH Münster, Institut für Nachhaltige Ernährung): Sie haben den Biolandbau und die Weltbevölkerung angesprochen. Wie kriegen wir die Menschen satt? Was die Energie angeht, die Kilokalorien, haben wir genug auf diesem Planeten zur Verfügung, auch mit einer – ich will es nicht bio nennen – weiterentwickelten Landwirtschaft mit regionalem Bezug, mit vielen ökologischen Aspekten. Ein konventioneller Bauer, der ordentlich arbeitet, hat genauso ein gutes Produkt, manchmal sogar ein besseres Produkt. Manchmal sind auch die Bioprodukte nicht gut hergestellt. Wenn früher dem einzigen Brauer im Ort der Sud nicht gelungen ist, dann gab es halt mal schlechtes Bier. Handwerker und bio bedeutet nicht, dass alles immer gut ist.

Trotzdem gibt es systematische Ansätze, nach denen man die Weltbevölkerung mit dieser Art von Landwirtschaft ernähren kann. Das Problem wird nicht die Energie

insgesamt sein. Vor allem bei den Proteinen als Nährstoffe laufen wir auf einen Flaschenhals zu. Weniger tierische Lebensmittel und mehr direkt die Pflanzen zu essen kann hier tatsächlich eine Entspannung bringen. Das heißt nicht, dass wir von heute auf morgen überhaupt keine tierischen Produkte mehr haben, sondern es geht, wie gesagt, um den Sonntagsbraten. Es geht um eine gesunde Reduktion, die uns Gesundheit und letztendlich auch Genuss bringen wird. Wir werden belohnt, indem das Ganze besser schmeckt.

Warum spielen Pflanzenschutzmittel und Antibiotika keine Rolle oder kommen zumindest in den Empfehlungen nicht groß rüber, wenn es um gesunde Lebensmittel geht? Das fehlt tatsächlich, gerade der Antibiotikaeinsatz. Man kann es auch an der Gesundheit der Tiere festmachen. Tierwohl nur auf die Fläche im Stall zu begrenzen oder darauf, wie viel Spielzeug sie haben, dabei aber außer Acht zu lassen, dass 80 oder 90 % der Schweine mit Antibiotika behandelt werden müssen, ist aus meiner Sicht fatal. Man muss das Tierwohl auch an andere Dinge knüpfen. Darauf braucht es tatsächlich noch eine neue und erweiterte Sicht. Das fehlt im Moment auch beim Umweltbundesamt.

Ein Letztes zum Thema „Kennzeichnung“: Hier muss, damit es ordentlich für den Verbraucher erkennbar ist, Regulierung vor Kennzeichnung gehen. Erst muss man das ausdünnen, was nicht möglich und erlaubt sein soll, um dann zu einer Kennzeichnung zu kommen, an der sich der Verbraucher orientieren kann. Dann haben wir den Verbraucher entlastet, und er kann sich darauf konzentrieren, genussvolle, gesunde, ordentliche Produkte zu kaufen.

Dr. Johannes Simons (Universität Bonn, Institut für Lebensmittel- und Ressourcenökonomik): Fangen wir mit den gebündelten Nachhaltigkeitslabels an; Herr Behr hat es zum Teil schon angesprochen. Natürlich wäre es aus Verbrauchersicht schön, wenn man es so vereinfachen könnte. Labels stehen immer in einem Spannungsverhältnis zwischen unzulässiger oder zulässiger Komplexitätsreduktion und dem großen Wunsch nach Vereinfachung.

Die Nachhaltigkeit steht auf drei Säulen. Wenn wir das Tierwohl noch dazunehmen, haben wir vier Säulen. Wenn man das Ganze ein bisschen systematisiert, kann man zunächst einmal sagen, dass wir viele Informationen nicht haben. Aus dem landwirtschaftlichen Bereich ist nicht genau bekannt, wie Nachhaltigkeit, wie Umwelteinflüsse durch die landwirtschaftliche Produktion aussehen, welche Emissionen stattfinden. Das hängt von so vielen Standortfaktoren ab, dass man kaum generalisieren kann. Einer der führenden Nachhaltigkeitsforscher hat mir einmal gesteckt: Wenn es nur um CO₂-Bilanzen geht, können wir machen, was wir wollen. Es kommt darauf an, welchen Umrechnungsfaktor wir nehmen. Es gibt zwei wissenschaftliche Studien. Die eine sagt so, die andere sagt so. Für die meisten Flächen haben wir überhaupt keine Informationen.

Das heißt, uns fehlen zunächst einmal ganz viele Informationen, um so etwas zu machen. Wir können vielleicht zwischen mehr und weniger Nachhaltigkeit unterscheiden. Wir können sicherlich auch Hotspots ausmachen, wo man schon mal etwas tun kann.

Man braucht nicht zu warten, bis die Wissenschaft endlich aus den Puscheln gekommen ist. Aber der Punkt „Nachhaltigkeitslabel“ ist schwierig.

Wenn wir verschiedene Säulen und Zielkonflikte zwischen und innerhalb der Säulen haben, dann ist es keine wissenschaftliche Entscheidung, wie ich welches Ziel gewichte, sondern eine politische, eine Wert- oder ethische Entscheidung. Diese Komplexitätsreduktion auf die Wissenschaft zurückzuführen, geht einfach nicht. Wissenschaftler tendieren gerne dazu, ihre eigenen Wertentscheidungen als Ethik und allgemeinverbindlich darzustellen. Da wird mir immer ein wenig schlecht – oder auch mehr –, weil das ignoriert, dass andere Leute vielleicht ganz andere Prioritäten und Wertvorstellungen haben.

Diese Probleme entstehen, je komplexer das Label wird. Wenn dieses Label jetzt zusätzlich noch die Gesundheit mitbringen soll, obwohl es eigentlich keine gesunden Nahrungsmittel gibt, sondern nur eine gesunde Ernährung, dann wird die Komplexität so groß, dass man sie zwar vereinfachen kann, dabei aber sehr vorsichtig sein muss.

Vielleicht kriegt man mit der Vereinfachung – das wäre dann zu prüfen – zumindest eine ausreichend große Korrelation zwischen den Verbraucherwünschen und dem, wie sie ein Label nachher wahrnehmen, hin. Das könnte sein. Aber ich wäre sehr vorsichtig mit einem solchen Label. Dieses Label impliziert so viel und hat so viele Graubereiche, in denen Wertvorstellungen übertragen werden können, dass man sehr aufpassen muss.

Eine weitere Frage betraf den Biolandbau. Der Biolandbau ist nicht mehr so wie vor 200 Jahren. Die Bauern fahren heute auch schon Trecker und gehen nicht mehr mit Pferden auf den Acker. Der Biolandbau ist technisch gesehen weit ausgereifter, wahrscheinlich auch weit ausgereifter als der konventionelle Landbau. Sie müssen viel mehr vom Boden und solchen Dingen verstehen.

Kommen wir zur Verbraucherseite. Von den Verbrauchern hören wir sehr oft die pauschale Aussage: Bio ist gut, da kannst du nichts verkehrt machen. – Das ist das eine.

Das andere ist – wir haben leider keine aktuelle Untersuchung, sondern nur eine ältere –: Wenn Biolebensmittel gesunde Lebensmittel sind, dann kommt die Frage auf, wer denn gesunde Lebensmittel braucht.

Ich will ein ganz krasses Beispiel nennen, um das sehr deutlich zu machen. Ich hatte einmal, weil es bei Aldi nur Biomöhren gibt, Biomöhren im Kühlschrank. Da besucht mich meine Tochter und fragt: Papa, bist du krank? – Diese Ambivalenz des Images von Biolebensmitteln muss man einfach sehen. Für manche bedeuten Biolebensmittel gesunde Lebensmittel.

Aber – ich komme noch einmal auf den Anfang meiner Ausführungen zurück – Gesundheit ist nicht alles, sondern wir wollen doch irgendwie genießen. Herr Behr sagt es auch immer wieder. Wenn wir mit Gesundheit anfangen, dann verschrecken wir die Leute. Der Genuss muss im Vordergrund stehen. Es gibt natürlich sowohl in der Regionalität als auch im Biobereich Dinge, bei denen Leute bio mit Genuss verbinden. Der Anteil von bio liegt trotz des ganzen Puschens immer noch bei 7 %, im Fleischbereich, glaube ich, bei unter 1 %, zumindest was Schweinefleisch angeht.

Was sind die Leute bereit zu bezahlen? Man darf dafür natürlich nicht die Umfragen nehmen. Wenn der Handel das hört, fängt er an zu lachen. Es gibt Realexperimente, die sagen, dass die Zahlungsbereitschaft sehr gering ist. Trotzdem wird versucht, die Bioprodukte anzubieten. Wichtig ist: Wenn man mehr Bioprodukte vermarkten will, muss man den Preis senken. Dann kann der Bauer nichts mehr verdienen. Das Gleichgewicht zwischen Preis und Menge sollte in diesem Fall beachtet werden. Man kann nicht einfach sagen, dass mehr Bioprodukte abgesetzt werden könnten, wenn die Preise gesenkt würden. Viele unserer Lebensmittelwertschöpfungsketten richten sich nach Preisen, werden über Preise gesteuert. Der Effekt wäre, dass entweder die Bioprodukte zu teuer werden, weniger abgesetzt wird oder die Preisaufschläge – wenn mehr abgesetzt wird und es billiger wird –, die die Bauern im Gegensatz zu konventionellen Produkten erhalten, zu gering sind.

Sicherlich wächst der Biomarkt. Er ist in der Coronazeit offensichtlich stärker gewachsen. Man muss gucken, sollte sich die Coronasituation wieder beruhigen, wie lange so etwas anhält. Wir kennen das von BSE und anderen Dingen. Der Rindfleischabsatz ist erst gesunken und stieg dann langsam wieder an, bis er fast das ursprüngliche Niveau erreicht hatte. Das dauert seine Zeit. Die Direktvermarktung, die regionale Vermarktung, die ganzen Trends, die gerne im Markt gesehen werden, müssen nach der Coronakrise nicht unbedingt anhalten.

Ich arbeite schon längere Zeit in dem Bereich. Mein erster Vortrag hatte die regionale Vermarktung zum Thema. Das ist schon ziemlich lange her. Auch damals war das der große Trend. So toll ist es nicht mit der Regionalvermarktung. Es ist ein großer Wunsch. Herr Behr hat gesagt, dass wir kein Obst und Gemüse haben, das wir regional vermarkten können. Zumindest haben wir die Äpfel, die Birnen und vielleicht noch die Pflaumen, und damit ist es getan. Das Bedürfnis nach regionaler Vermarktung und auch die Umfragen zu regionalen Produkten sollten nicht mit dem Marktpotenzial verwechselt werden. Wenn man bei der Ernährung, bei gesundem Essen ansetzen will, dann lohnt es sich eher, den größeren Teil in den Blick zu nehmen, die überregionalen Produkte, und nicht so sehr auf den kleinen Teil zu schauen, die regionalen Lebensmittel, der vielleicht entwicklungsfähig ist, aber noch nicht den Großteil des Marktes ausmacht.

Bernhard Burdick (Verbraucherzentrale NRW): Zur Frage nach Pflanzenschutzmitteln oder Schadstoffen in Lebensmitteln insgesamt: Ich muss gestehen, dass wir den Aspekt in unserer Stellungnahme schlicht vergessen haben, obwohl wir uns schon nicht kurzgefasst haben. Meine Einschätzung ist – das belegen diverse Untersuchungen von Lebensmitteln der Stiftung Warentest oder von ÖKO-TEST –, dass die Schadstoffbelastung tendenziell rückläufig ist, insbesondere was die Pestizide betrifft. Das liegt natürlich auch am Wirkstoffwechsel, was dann wiederum die Frage aufwirft, wenn ich viele Wirkstoffe wenig verwende, wie dieser Wirkstoffcocktail wirkt, wenn er in den Lebensmitteln zu finden ist, aber jedes einzelne Pestizid unter der zulässigen Höchstgrenze bleibt.

Trotz allem bin ich sicher, dass die gesundheitlichen Auswirkungen einer ungesunden Ernährungsweise – zu fett, zu viel, zu salzig, zu süß usw. – wesentlich stärker zu

Buche schlagen als die Schadstoffe in Lebensmitteln. Die ernährungsbedingten oder mitbedingten Krankheiten, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Ähnliches, haben eine wesentlich stärkere Auswirkung – insgesamt über die Bevölkerung betrachtet – als die Schadstoffe in Lebensmitteln.

Noch eine Bemerkung zum Labeling, Dachlabeling oder gebündeltes Label: Ja, auch ich hege aus Verbrauchersicht eine gewisse Skepsis, ob die Komplexität tatsächlich mit einem Label, einem Index oder was auch immer abzubilden sein wird. Für Verbraucher würde ich es mir wünschen. Ein Petitum von uns ist ja ganz klar: Die nachhaltigere oder gesündere Entscheidung muss die einfachere und preiswertere werden. – Das ist ein langer Weg. Aber auf dem Weg dahin kann man schon Zwischenschritte gehen.

Für mich wäre eine klare Regelung, dass Werbeaussagen nur auf der Basis von nachweisbaren Kriterien getroffen werden, schon sehr hilfreich. Wenn beschönigende Versprechen, die Verbraucher*innen in die Irre führen – das ist ein Rechtsbegriff –, die ihnen vielleicht etwas vormachen, worauf sie dann gerne reinfallen, vermieden würden, wäre das schon ein sehr hilfreicher Zwischenschritt.

Vorsitzender Markus Diekhoff: Vielen Dank den Sachverständigen für all die Antworten, die Sie uns gegeben haben. Zumindest ich habe heute etwas gelernt. Ich möchte mich bedanken, dass Sie so ausführlich und direkt auf die Fragen der Abgeordneten eingegangen sind. Es war eine sehr erfolgreiche Anhörung; das ist leider nicht immer so. Deswegen freue ich mich sehr über die gelungene Veranstaltung.

Bleiben Sie uns gewogen. Vielleicht verfolgen Sie die Arbeit der Enquetekommission weiter. Vielleicht werden Sie an der einen oder anderen Stelle auch noch einmal von einem Kollegen für ein Detail angefragt; denn wir haben noch eine große Arbeitsstrecke vor uns.

In diesem Sinne möchte ich die Anhörung schließen.

Wir stellen nun die Nichtöffentlichkeit her und machen in fünf Minuten mit Tagesordnungspunkt 2 weiter.

(Kurze Unterbrechung – Es folgt ein nichtöffentlicher Sitzungsteil;
siehe nöEKPr 17/83.)

gez. Markus Diekhoff
Vorsitzender

Anlage

13.11.2020/17.11.2020

5

Stand: 13.11.2020

Anhörung von Sachverständigen
Enquetekommission V
„**Gesundes Essen**“am Freitag, dem 9. Oktober 2020
14.30 bis 18.00 Uhr, Raum E 3 D 01**Tableau**

eingeladen	Teilnehmer/innen	Stellungnahme
Professor Dr. Guido Ritter FH Münster Münster	Professor Dr. Guido Ritter	17/3079
Dr. Johannes Simons Universität Bonn Bonn	Dr. Johannes Simons	17/3096
Birgit Jacquemin Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen Münster	Florian Rösler	Keine Rückmeldung
Ulrike Schell Verbraucherzentrale NRW Düsseldorf	Bernhard Burdick Nicole Schlaeger	17/3092
Dr. Hans-Christoph Behr Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH Bonn	Dr. Hans-Christoph Behr	17/3088

WEITERE STELLUNGNAHME

Frau Jutta Kuhles Rheinischer LandFrauenverband e. V. Münster	17/3084
Regina Selhorst Westfälisch-Lippischer LandFrauenverband e. V. Münster	
Dr. Simone Weyers Universitätsklinikum Düsseldorf Düsseldorf	17/3071
Brigitte Hilcher Landesverband Regionalbewegung NRW e. V. Bundesverband Regionalbewegung e. V. Borgentreich	17/3097

ABSAGEN VON EINGELADENEN EXPERTEN

--	--