

# Städter und Bauern

## Plädoyer für eine neue Beziehung zwischen Stadt und Land

*Johannes Bucej*

Die Entfremdung von unseren Lebensmitteln und die Problematisierung von Essen überhaupt in unseren westlichen Gesellschaften (Übergewicht, Anstieg von „Zivilisationskrankheiten“, Essstörungen, inkl. der sogenannten „Orthorexie“, Diätenwahn usw.) sind das Ergebnis eines Prozesses, der mit der Industrialisierung und Urbanisierung unserer Lebensweise einherging. Wir wissen nicht mehr, wie unsere Lebensmittel hergestellt werden, wir wissen nicht mehr, wann Obst und Gemüse wirklich reif und am wohlschmeckendsten sind, wir können sie nicht mehr zubereiten oder konservieren – und noch viel weniger können wir sie selbst anbauen oder erzeugen. Vor allem aber: Es interessiert kaum noch. So hat nach und nach eine schleichende Entmündigung stattgefunden, der bereitwillig nachgegeben wurde, weil sie versprach, unser Leben zu erleichtern und uns freier zu machen, uns mehr Zeit zu lassen für anderes, vermeintlich Schöneres, Wichtigeres. „Leben Sie. Wir kümmern uns um die Details“ – dieser Werbespruch eines Geldinstituts vom Beginn des neuen Jahrtausends illustriert aufs Deutlichste, wie verlockend diese schleichende Entmündigung ist. Klar, Lästiges, Banales wird uns abgenommen, Routine wird so vermieden. Doch stimmt das wirklich? Indem wir diesen elementaren Bereich unseres Lebens an Experten delegiert haben, haben wir uns in jene Bequemlichkeit geflüchtet, die schon Immanuel Kant als Ursache der „selbst verschuldeten Unmündigkeit“ (Kant 1783) erkannte. Wir haben die Autonomie, die Grundlage für ein ethisches Verhalten ist, in diesem elementaren Bereich aufgegeben. Das Resultat: Heute bestimmen hauptsächlich die Einkäufer von fünf Konzernen in Deutschland, was wir im Lebensmitteleinzelhandel und damit auf unserem Teller vorfinden. Und

sie bestimmen auch über den Preis, den sie den Erzeugern für ihre Arbeit zahlen. Komplementär zu dieser Entwicklung hat sich die Industrialisierung der Landwirtschaft vollzogen, deren Folgen wir heute zu spüren bekommen.

Folgt man den Verlautbarungen der Lebensmittelindustrie<sup>1</sup>, des Handels und auch der Politik, so ist der „mündige Verbraucher“ das Leitbild, an dem sich die Strategien für Produktion und Distribution von Lebensmitteln ausrichten.

Damit wird Zweierlei bezweckt: Die Suggestion eines Kompliments (wer will sich nicht als „mündig“, also erwachsen, begreifen?): „Lieber Verbraucher – und nur als solcher bist Du für uns überhaupt interessant, denn das Einzige, das uns an Dir interessiert, ist dein Geld – lieber Verbraucher, also, du bist der Richtige für unsere Angebote und Verlockungen, denn du bist doch in der Lage, das zu estimieren, was wir dir anbieten, etwas, ohne das du nicht auskommen kannst und willst in deinem Leben. Wir machen dir ein Angebot, das Du nicht ausschlagen kannst.“<sup>2</sup>

Die Verschiebung/Abweisung von Verantwortung: Dies wird besonders deutlich, wenn geweckte Erwartungen enttäuscht, Versprechungen nicht eingelöst werden, die man demjenigen gegeben hat, der ihnen blindlings vertraute, z.B. bei Lebensmittelskandalen: „Aber, mein lieber mündiger Verbraucher, was willst du? Glaubst du noch an den Weihnachtsmann? Du hast eine Wahl getroffen, und für die musst du einstehen! Wir haben dir nur ein Angebot gemacht. Du hättest doch auch ablehnen können. Hast du aber nicht. Deshalb musst du die gesamte Last der Verantwortung tragen. Wir haben damit nichts mehr zu tun. Du bist doch mündig und aufgeklärt. Ansonsten halte dich an Experten: Ernährungsberater, Wissenschaftler, Ärzte ... Wir sind nicht zuständig.“

Diese Masche funktioniert immer noch. Und deshalb gibt es „Verbraucherschützer“, die einen vor den schlimmsten Auswüchsen dieses Betruges – und etwas anderes ist es nicht – bewahren sollen. Leider kommen sie meist erst dann ins Spiel, wenn das Kind in den Brunnen gefallen ist. Wo ist da der Schutz, der ja eigentlich eine präventive Funktion hat? Ein Schutz, der nicht *vor* etwas schützt, sondern erst *hinterher* wirksam ist, hat schlicht versagt. Alles andere ist lediglich Schadensbegrenzung.

<sup>1</sup> Vgl. etwa die Jahresberichte des Bundesverbands der Ernährungsindustrie BVE.

<sup>2</sup> Dieses „Bonmot“ aus einem bekannten Mafiafilm ist nicht ohne Hintergedanken gewählt ...

Nun wird man, wie der Volksmund sagt, aus Schaden klug. Aber ist das hier wirklich der Fall? Eine übliche Reaktion, wenn man „dran glauben“ musste, ist doch, auf sein Recht zu pochen und Wiedergutmachung zu verlangen. Das kann im Ernstfall, nämlich dann, wenn der Preis zu hoch ist, das Leben kosten. Wie soll das wiedergutmacht werden können? Eine weitere übliche Reaktion ist Verzicht: „Nie mehr esse ich ... Fleisch ..., Eier ..., Fisch ..., Geflügel ..., Salat ..., frische Sprossen“ (wie im Fall des Ehec-Skandals kann es auch vermeintlich unbedenklich erzeugte oder „gesunde“ Lebensmittel treffen). Solche „Schwüre“ sind in der Regel nicht ernst zu nehmen. Schon nach kurzer Zeit hat die Amnesie beim Verbraucher wieder eingesetzt, und es geht weiter wie zuvor. Der „mündige Verbraucher“ ist ein Mythos der Global Player der Lebensmittelproduktion, denen gegenüber sich der Konsument als „lonely player“ einfach hilflos fühlt.

Doch das muss nicht sein. Denn in dem Moment, wo ich aufhöre, mich nur als Konsument zu verstehen, als „Leistungsempfänger“, dessen „Gegenleistung“ lediglich im Zücken der Geldbörse oder der Kreditkarte besteht, habe ich den ersten Schritt zur, bisher bloß behaupteten, Mündigkeit getan. Wer Lebensmittelerwerb als mehr begreift, denn als bloße Beschaffung von Material gegen das Hungergefühl, und wer im Essen selbst mehr sieht als pure Nahrungsaufnahme, in Lebensmitteln mehr als eine x-beliebige Ware, der durchbricht bisher geläufige Konsumentenmuster. Der („mündige“) Verbraucher, dessen „Warenverhältnis“ zu Lebensmitteln eines der Entwertung ist (weshalb auch seine bevorzugte Bezugsquelle „Discounter“<sup>3</sup> heißt), wird so zum Koproduzenten, der ein *Verwerter* ist, weil er dem Lebensmittel einen eigenen Wert zugesteht und eine Beziehung zu anderen und anderem knüpft. Tierschutz, Umweltschutz, kulturelle und soziale Bezüge, Wissen und Aufklärung sind hier nicht einfach eine *quantité négligeable*, sondern unverzichtbarer kontextueller Bestandteil. Die höhere Wertschätzung von Lebensmitteln trägt ferner dazu bei, dass mit ihnen sorgsamer umgegangen wird und insofern der Problematik der Lebensmittelverschwendung wirksam begegnet werden kann.

Was sich hier so trocken anhört, hat – oder sollte zumindest – aber auch für eine Befriedigung sorgen, die über das bloße Magenfüllen hinausgeht. Wir nennen dieses Gefühl „Lust“ oder Freude oder Genuss. Dieses

<sup>3</sup> To discount (engl.) = herabsetzen, entwerten, verbilligen.

Gefühl ist eine der mächtigsten Triebfedern, die uns helfen, unser Leben zu gestalten. Schade, dass es – vor allem durch eine jahrhundertelange Diffamierung – als „tierisch“ in Verruf geraten ist. Lust, Genuss, Freude am Essen hat aber eine nicht zu unterschätzende oder besser: kaum zu überschätzende Wirkung als Kultur schaffende Kraft. Nicht umsonst ist der Beginn jeglicher Kultur in der *Agrar*-Kultur zu finden. Agrar- und Esskultur gehören zusammen und bilden den Ausgangspunkt jeder weiteren menschlichen kulturellen Entwicklung und Leistung.

Ausgehend von dieser Einsicht ist es daher nur konsequent, dass sich als Alternative zu der eingangs skizzierten Entwicklung eine Initiative von Slow Food München etabliert hat, die den sprechenden Titel *Genussgemeinschaft Städter und Bauern* trägt. Hervorgegangen aus dem Projekt *Städter werden Bauern*, verfolgt sie das Ziel, die Lebensmittelversorgung durch eine neue Nähe zwischen Städtern und Bauern, zwischen Erzeugern und Verwertern zu gestalten. Bürger sollten nicht nur wissen und erfahren, woher ihre Lebensmittel kommen, wer sie wie und warum produziert, sie sollten auch Verantwortung mittragen für die Erzeugung und Versorgung vor Ort. Die Landeshauptstadt München fand die Idee so einleuchtend, dass sie die Initiative seit ihrem Beginn fördert. Betrachtet man die demografische Entwicklung, ist das auch nur folgerichtig. Die Stadtbevölkerung nimmt generell zu, während das Land verlassen wird. Eine „Stadtflucht“ oder Rückkehr aufs Land ist aber angesichts der herrschenden infrastrukturellen Realitäten unwahrscheinlich, eher steht zu erwarten, dass die Urbanisierung weiter voranschreitet, allen Hochglanz-Zeitschriftentiteln mit ruralem Flair zum Trotz, deren steigende Auflagen den gegenteiligen Eindruck vorspiegeln. Berücksichtigt man zusätzlich, dass sich der bisherige weltweite „Lebensmitteltourismus“ durch die Verknappung fossiler Energien in den kommenden Jahren zwangsläufig verringern wird, müssen Stadt und Land ein neues Verhältnis begründen, das freilich über die reine Versorgung mit Lebensmitteln weit hinausgeht. Bereits an anderer Stelle hat etwa Franz-Theo Gottwald das Potenzial beschrieben, das in den ländlichen Strukturen und insbesondere in einem neuen Leitbild vom Bauern liegt für Erholung, Pflege, Dienstleistungen diverser Art (vgl. Gottwald 2011, S. 149-168). Dass diese Strukturen nicht nur für die ländliche Region, sondern auch und insbesondere für Stadtbewohner von hohem Wert sind, durch Erhalt von Erholungsräumen, durch Dienstleistungen unterschiedlicher Art, die die Lebensqualität der

Stadtbewohner erhalten oder sogar erhöhen, ist eine nicht zu unterschätzende Leistung des ländlichen Raums.

Ein Ziel der *Genussgemeinschaft* ist es daher, durch Bildungsangebote, durch Vorträge mit Verkostungen z.B. in Volkshochschulen, gezielte Aufklärung und Informationsbesuche auf Höfen oder bei öffentlichen Veranstaltungen das Interesse für bäuerliche Lebensmittel zu wecken und den Unterschied zu konventioneller Lebensmittelerzeugung und das Mehr an Lebensqualität, das dadurch zu erreichen ist, zu verdeutlichen. Darüber hinaus bietet die *Genussgemeinschaft* die Gelegenheit, dass sich Interessengruppen rund um Höfe bilden, die dann etwa Kräuterwanderungen, Käse- oder Brotbackseminare anbieten.

Ein besonderes Element der Bindung zwischen Städtern und Bauern ist die Beteiligung an Investitionsvorhaben mittels Genussrechten. Hierbei werden Projekte bis zu einer jährlichen Summe von 100.000 Euro gemeinschaftlich durch Anleihen finanziert. Die Beteiligten erhalten über einen bestimmten Zeitraum als Gutschrift Erzeugnisse des Hofes und nach Ablauf der mehrjährigen Frist (meist fünf bis acht Jahre) ihr Geld zurück. Für den Bauern hat dies neben der erträglichen „Zinslast“, die nicht durch Zinseszinsen noch drückender wird, den Vorteil der Kundenbindung an den Hof. Viele wollen jetzt „ihren Bauern“ besuchen, legen Wert auf direkten Kontakt zum Hof und nutzen dabei auch eventuell vorhandene weitere Angebote wie z.B. Ferienwohnungen.

Und anscheinend traf genau diese Idee auch den Nerv der Zeit. Denn gleich das erste Vorhaben, eine Beteiligung am Neubau einer Käserei auf einem oberbayerischen Demeterhof, wurde zügig realisiert. Ermutigt durch diesen ersten Erfolg wurde im Frühjahr 2011 das zweite Vorhaben gestartet: der Neubau eines Hühnerstalls auf einem Hof unweit des Starnberger Sees, auch dieser ein Demeter-Familienbetrieb. Das Finanzierungskonzept der „Genussrechte“ fand auch hier Anwendung.

Im Jahr 2012 schließlich konnte das dritte „Hofprojekt“ auf Genussrechtsbasis verwirklicht werden: der Aufbau einer Pinzgauer Mutterkuhherde auf einem Biohof im Landkreis Ebersberg.

Die *Genussgemeinschaft Städter und Bauern* beteiligt sich inzwischen auch an weiteren Aktionen. Ob beim „Tag der Regionen“, den „Öko-Erlebnistagen“, den vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz begleiteten „Geschmackstagen“ oder dem „Münchner Klimaherbst“ – sie bereichert die Palette der gesellschaftlich aktuellen Themen durch den „kulinarethischen Aspekt“ und stellt unter

Beweis, dass Lebensmittel aus heimischer bäuerlicher oder handwerklicher Erzeugung nicht nur eine Qualität *sui generis* besitzen, sondern auch Element einer „konvivialen Gesellschaft“ im Sinne Ivan Illichs sein können.<sup>4</sup> In Zusammenarbeit mit der Münchner Volkshochschule etwa wird bei Veranstaltungen der Genussgemeinschaft unmittelbar erfahrbar, dass Lebensmittel über den bloßen Warencharakter hinaus ein verbindendes, Gemeinschaft stiftendes Element darstellen, insbesondere, wenn man sich Wissen über sie aneignet oder den Umgang mit ihnen z.B. bei der Zubereitung von Gerichten einübt, was angesichts schwindender Kochkenntnisse und -fertigkeiten oder des Verlusts jahreszeitlicher Bindung von großer Bedeutung ist.

Über die konkreten Projekte hinaus steht inzwischen ein Internetportal zur Verfügung ([www.genussgemeinschaft.de](http://www.genussgemeinschaft.de)), das bäuerlichen Höfen und Kleinbetrieben des Lebensmittelhandwerks die Möglichkeit bietet, sich und ihre jeweilige Arbeit der Öffentlichkeit auf unkomplizierte Weise zu präsentieren und ihre Überzeugungen und Arbeitsmethoden vorzustellen. Zusammen mit den interessierten und aufgeklärten Konsumenten, die bei Slow Food „Koproduzenten“ genannt werden, weil sie durch ihre Kaufentscheidungen für diese Lebensmittel genau diese Strukturen fördern, entsteht eine Gemeinschaft, die eine Alternative zur anonymen Lebensmittelproduktion und -versorgung darstellt. Dank dieser Plattform können nicht nur eigenständige Einkaufsgemeinschaften oder neue Beteiligungsprojekte entstehen, sie tragen auch zur Vernetzung, zur Verbraucheraufklärung bei durch eine „Wikipedia“ der Lebensmittel und Produktionsweisen, durch den Austausch von Tipps und Ratschlägen im Umgang mit den besonderen Produkten, die diese Erzeuger in erstaunlicher Vielfalt bieten – und unterstützen so die kleinbäuerlichen Höfe und die familiären Lebensmittelhandwerksbetriebe. Gemeinsam können sie auf dieser Plattform dafür sorgen, dass die Welt der Ernährung ein gutes Stück schmackhafter und genussvoller wird und Lebensmittel sowie deren Erzeuger eine höhere Wertschätzung erfahren. Somit wird ein nicht

<sup>4</sup> Illich (1998, S. 13f.) etwa definiert eine Gesellschaft als „konvivial“, in der sich Individuen und nicht Manager moderner Technologien bedienen. Er bezieht die Verwendung dieses Terminus ausdrücklich auf „Werkzeuge“, nicht auf Gesellschaften als solche. In Bezug auf Essen bedeutet dies, dass Individuen und nicht Experten oder Industrien die Erzeugung und Verwendung von Lebensmitteln übernehmen und damit ihre „Ernährungssouveränität“ sichern.

zu unterschätzender Beitrag zu dem geleistet, was heute unter dem Stichwort „Ernährungssouveränität“ diskutiert wird: das Recht jeder Gemeinschaft, ihre Ernährung auf eigene, unverwechselbare Weise zu sichern, dadurch zu lebendiger Tradition (im Sinne der „Weitergabe des Feuers“, nicht der „Bewahrung der Asche“) und so zu einer Vielfalt beizutragen, die den kulturellen Reichtum widerspiegelt, der dem Essen in seiner Gesamtheit innewohnt. „Du kannst die Welt verändern mit jedem Bissen“ – dieser Appell des amerikanischen Journalisten Michael Pollan wird durch die Teilnehmer an der *Genussgemeinschaft* ein Stück weit Realität.

### *Literatur*

- Gottwald, F.-Th. (2011): Esst anders. Vom Ende der Skandale. Über inspirierte Bauern, innovative Handwerker und informierte Genießer, Marburg
- Illich, I. (1998): Selbstbegrenzung. Eine politische Kritik der Technik, München
- Kant, I. (1783/1983): Beantwortung der Frage: Was ist Aufklärung? Königsgberg. Zitiert nach Weischedel, W. (Hrsg.) (1983): Werke, Band 6, Darmstadt, S. 53ff.
- Petrini, C. (2011): Terra Madre. Für ein nachhaltiges Gleichgewicht zwischen Mensch und Mutter Erde, München
- Pollan, M. (2011): Das Omnivoren-Dilemma. Wie sich die Industrie der Lebensmittel bemächtigte und warum Essen so kompliziert wurde, München
- Pollan, M. (2011): 64 Grundregeln Essen. Essen Sie nichts, was Ihre Großmutter nicht als Essen erkannt hätte, München
- Schweisfurth, K.-L. (2010): Tierisch gut. Vom Essen und Gegessenwerden, Frankfurt am Main