

Interview

Ausstieg aus der Massentierhaltung: „Wir müssen jetzt anfangen“



Foto: yee/fotolia.com

Prof. Claus Leitzmann, Leiter des wissenschaftlichen Beirats des UGB, unterstützt einen Appell für den Ausstieg aus der Massentierhaltung. Der vom Bund für Umwelt und Naturschutz (BUND) organisierte Appell wird bislang von 485 Professoren verschiedener wissenschaftlicher Fachrichtungen getragen. Sie fordern den Wandel hin zu einer sozial-ökologischen Landwirtschaft und eine Neuausrichtung der Agrarsubventionen nach Tier- und Umweltschutzstandards.

Herr Prof. Leitzmann, warum lehnen Sie die Massentierhaltung ab?

Die Massentierhaltung hat eigentlich nur negative Folgen, abgesehen von der Versorgung der Bevölkerung mit billigem Fleisch. Neben den ungünstigen Auswirkungen auf die Umwelt und damit auf das Klima, ist auch unsere Gesundheit durch einen übertrie-

benen Fleischkonsum beeinträchtigt. Auch aus ethischen Gründen ist die Massentierhaltung abzulehnen, denn die Tiere werden alles andere als artgerecht gehalten. Die Haltungsbedingungen widersprechen unseren ethischen Werten von einem respektvollen Umgang mit Lebewesen, sie sind beschämend für eine zivilisierte Gesellschaft.

Wie in anderen Konsumbereichen erwarten wir bei der Herstellung unserer Lebensmittel Klasse statt Masse sowie Nachhaltigkeit statt Gewinnmaximierung. Das heißt, wir müssen wegkommen von Betriebsgrößen von 10.000 Tieren und mehr, in denen Schweine, Rinder oder Hühner mit Kraftfutter aus Übersee in Rekordzeit gemästet werden. Deshalb sollte unter anderem die Massentierhaltung schrittweise abgebaut und die ökologische Landwirtschaft gezielt gefördert werden. Die Betriebe sollten in der Lage sein, den Tieren ausreichend Lebensraum zur Verfügung zu stellen und das Futter weitgehend auf betriebs-eigenen Flächen zu produzieren, auf denen sie den Dung der Tiere auch wieder in den Stoffkreislauf einbringen können. Nachhaltigkeit ist entscheidend für unser Wohlbefinden sowie für das unserer Mitwelt, Umwelt und Nachwelt.

Verbraucher werden immer wieder von Skandalen wie Dioxin im Tierfutter, Hormon- und Arzneimittelrückständen oder Gammelfleisch aufgeschreckt. Würden bessere Kontrollen und härtere Strafen für die kriminellen Verursacher nicht ausreichen?

Verlässliche Kontrollen und empfindliche Strafen würden Vergehen wohl reduzieren, aber wir brauchen eine wirklich nachhaltige Lösung, die mit der ökologischen Landwirtschaft bereits besteht. Diese Form der Erzeugung von Lebensmitteln wird nicht nur sehr genau überwacht, sondern die Bauern möchten aus eigenem Interesse qualitativ hochwertige Lebensmittel erzeugen sowie ihre Betriebe mit gesunden Böden an ihre Kinder weitergeben.

Sie und die anderen Professoren fordern den Umstieg hin zu einer „sozial-ökologischen Landwirtschaft“. Was verstehen Sie darunter?

Die sozial-ökologische Landwirtschaft ist das, was wir üblicherweise als ökologische Landwirtschaft bezeichnen. Neben den ökologischen Aspekten werden gleichzeitig gesellschaftliche Aspekte berücksichtigt, wie die Förderung von Familienunternehmen, Schaffung von Arbeitsplätzen und allgemeine Landschaftspflege. Darüber hinaus wird in der sozial-ökologischen Landwirtschaft ein Vertrauensverhältnis zwischen Erzeuger und Konsument hergestellt, an dem es in unserer beziehungslosen Konsumgesellschaft fehlt.

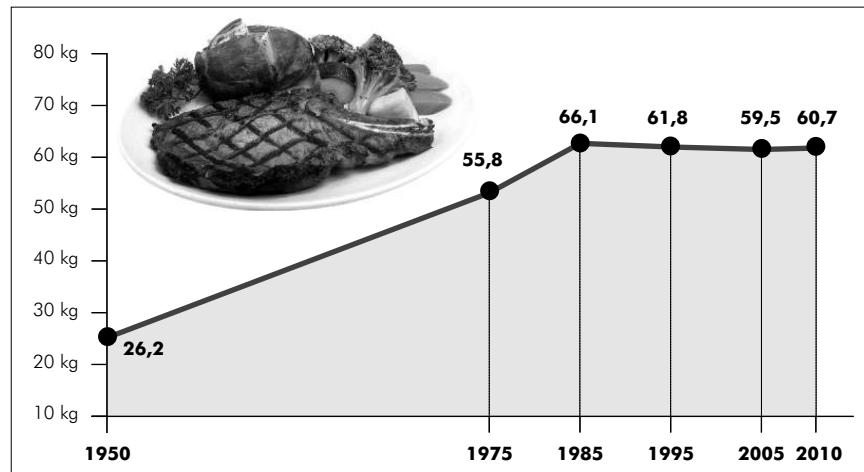
Fleisch, Käse und Milch vom Biobauern kosten nicht selten das Doppelte und mehr als konventionelle Ware. Das können sich nicht alle Bürger leisten.

Die Preise für tierische Produkte aus der ökologischen Landwirtschaft sind ehrliche Preise, weil sie nicht auf Kosten der Tiere, der Umwelt und der Gesundheit entstehen. Wenn alle Schäden, die durch die Massentierhaltung verursacht werden, in die Preise eingerechnet würden, dann gäbe es keinen Preisunterschied. Das heißt, die Biolebensmittel sind nicht zu teuer, sondern die Massenprodukte sind zu billig.

Schaffen Sie mit Ihren Forderungen nicht eine Zweiklassengesellschaft unter den Verbrauchern?

Diese Entwicklung sehe ich nicht. Die Menschen lebten schon immer in verschiedenen Schichten

Entwicklung des Fleischkonsums in Deutschland



Quelle: Deutscher Fleischer-Verband

In Deutschland liegt der Fleischverzehr heute bei rund 60 kg pro Kopf und Jahr. Das starke Wachstum der weltweiten Viehwirtschaft wird FAO-Schätzungen zu Folge anhalten und die Fleischproduktion wird sich bis 2050 auf 463 Millionen Tonnen verdoppeln.

und das wird wohl auch in Zukunft so bleiben. Trotzdem sollten alle erforderlichen Anstrengungen gemacht werden, um es Verbrauchern aus allen Schichten unserer Gesellschaft zu ermöglichen, qualitativ hochwertige Lebensmittel zu kaufen. Übrigens würde eine Umstellung auf die richtigen Einkaufs- und Verzehrsgewohnheiten bei gleichen Kosten die Qualität der Ernährung bereits erheblich verbessern.

Um diese Situation zu realisieren, muss der Verbraucher nicht nur informiert, sondern auch sensibilisiert und motiviert werden, sonst reagiert er erst nach Lebensmittelkandalen, die übrigens weit aus überwiegend bei tierischen Produkten auftreten. Ein gewisser Erfolg ist zu vermelden, denn in

Deutschland wird heute weniger Fleisch gegessen als noch vor 25 Jahren. Mitte der 1980er Jahre lag der Fleischverzehr in Deutschland bei rund 66 Kilogramm pro Person und Jahr. Heute sind es noch etwa 61 Kilogramm – also immerhin ein Rückgang um 8 Prozent.

Heißt das, alle Bürger sollen wie vor 60 Jahren nur noch einmal pro Woche Fleisch essen, das dann aber teurer ist?

Wir müssen nicht zurück in die Vergangenheit. Aber es ist vernünftiger, nur ein bis zwei Mal in der Woche Fleisch zu essen und dann aus Ökobetrieben als täglich Billigware aus der Massentierhaltung. Das würde bedeuten, dass eine Umorientierung des Verbrauchers stattfinden muss. Es geht dann nicht länger, dass jeder Mensch schon am Morgen mit Schinken anfängt, mittags Kotelett isst und abends Wurst. Eine Änderung hätte für uns bewegungsarme Wohlstandsbürger gesundheitliche, soziale und ökologische Vorteile.



Der Ernährungswissenschaftler Prof. em. Dr. Claus Leitzmann hatte bis 1998 die Professur „Ernährung in Entwicklungsländern“ an der Uni Gießen inne. Neben Ernährungsproblemen in Entwicklungsländern sind seine Arbeitsschwerpunkte vor allem Vegetarismus, Vollwert-Ernährung und die Ernährungsökologie, zu denen er zahlreiche Zeitschriftenartikel und Bücher veröffentlicht hat. Der Mitbegründer der Vollwert-Ernährung ist bis heute Leiter des wissenschaftlichen Beirats der UGB-Akademie.

Halten Sie es für realistisch, die gesamte deutsche Landwirtschaft auf Bioproduktion umzustellen? Die Lebensmittelproduktion und der Handel sind doch längst ein internationales Geschäft.

Das wäre ein sehr ambitioniertes Unterfangen, das ich mittelfristig nicht nur für möglich, sondern für unumgänglich halte. Neben dem Verbraucher, der durch sein Verhalten viel Einfluss nehmen kann, sind auch die Politik und die Gesetzgebung gefragt. Man kann durch Umlenkung der EU-Agrarsubventionen, die sich heute auf etwa die Hälfte der EU-Ausgaben belaufen, eine flächendeckende sozial-ökologische Landwirtschaft aufbauen. Wenn man diese Landwirtschaft unterstützt und nicht die Massenbetriebe, die heute etwa 80 Prozent der EU-Agrarsubventionen erhalten, dann ist man auf dem richtigen Weg.

Die internationale Agrarlobby ist sehr stark. Glauben Sie wirklich, die Politik wird sich gegen die Wirtschaftsinteressen durchsetzen können und wollen?

Hoffnung habe ich immer, aber die Lobby ist stark und erfolgreich. An Versuchen, Umsteuerungen vorzunehmen, hat es nicht gefehlt, doch die Erfolge sind bisher minimal. So war die Unterstützung der ökologischen Landwirtschaft aus Brüssel viel zu gering und kurzfristig, um einen Durchbruch zu erzielen. Geld verdienen ist zwar legitim, aber es ist nicht redlich, es auf Kosten der Umwelt, des Klimas und der Gesundheit zu machen. Deshalb muss man Politiker gewinnen, auch in Brüssel, die für ganz Europa eine sozial-ökologische Landwirtschaft ermöglichen. Das wird nicht über Nacht gehen, sondern muss schrittweise erfolgen.

Viele EU-Subventionen im Agrarbereich werden auch für den Export von Lebens-

mitteln in Entwicklungsländer gezahlt. Andererseits importieren wir billiges Futtermittel für die Masttiere nach Europa. Wo ist da die Logik?

Die Logik oder das Primat ist rein ökonomischer Natur. Aber es ist ein großer Fehler, dass wir Lebensmittel in diese Länder exportieren, weil durch diese meist subventionierten Lieferungen die Landwirtschaft in diesen Ländern nicht in Gang kommt. Die



Übertriebener Fleischkonsum schadet nicht nur der Gesundheit, sondern auch Umwelt und Klima.

lokalen Bauern können mit den niedrigen Lebensmittelpreisen der Importware nicht konkurrieren. Das heißt, unsere erste Aufgabe müsste im Hinblick auf Entwicklungsländer sein, diese Länder landwirtschaftlich so zu stärken, dass sie ihre eigene Bevölkerung ernähren können. Die meisten Länder sind dazu auch in der Lage, aber unsere Nahrungsmittelimporte verhindern den Aufbau einer leistungsfähigen Landwirtschaft. Der Import von Lebensmitteln, die wir als Futtermittel in der Massentierhaltung einsetzen, ist der zweite Fehler in diesem globalisierten System.

Sie sprechen von einer schrittweisen Entwicklung. Was muss passieren, dass die Dinge jetzt ins Rollen kommen?

Die Verbraucher haben die Macht, wie es so schön heißt, aber sie nutzen ihre Macht viel zu wenig – trotz vielfacher Aufforderungen und Möglichkeiten. Es fehlt vielleicht an den entsprechenden Galionsfiguren, die eine zukunftsfähige Ernährung vorleben und für eine nachhaltige Lebensmittelerzeugung eintreten. Eine andere Möglichkeit besteht in der Steuerung über den Preis. So gibt es in Skandinavien Projekte, in denen gesunderhaltende, umweltschonende Lebensmittel im Preis reduziert und der Gesundheit weniger zuträgliche Produkte verteuert werden. Das ist tatsächlich erfolgreich und zeigt, dass die Menschen über ihren Geldbeutel zu einer besseren und vernünftigeren Ernährung bewegt werden können. Dieses Modell wäre auch auf Biolebensmittel anwendbar.

Herr Prof. Leitzmann, wie oft essen Sie Fleisch?

Meine Frau und ich sind seit über 30 Jahren Lakto-Ovo-Vegetarier. Während unseres fünfjährigen Aufenthaltes in Thailand hat meine Frau die thailändische Küche kennen gelernt und kocht gelegentlich diese Gerichte für unsere Kinder und Gäste. Zu bestimmten Gerichten sind kleine Mengen Fleisch erforderlich, die ich dann auch esse – eine Frau aber nicht. Mein Fleischkonsum liegt vielleicht bei einem Kilo im Jahr.

Herr Prof. Leitzmann, vielen Dank für das Interview.

Prof. Dr. Claus Leitzmann
Dörrenbergweg 24
D-35321 Laubach

Den Appell für den Ausstieg aus der Massentierhaltung finden Sie unter:
www.gegen-massentierhaltung.de