

Wer Bio isst, ernährt
sich eher gesund
und nachhaltig.



Es braucht eine ganzheitliche Perspektive

.....

*Was kann der Ökosektor zu einem nachhaltigen Ernährungssystem beitragen?
Mit dieser Frage haben sich internationale Experten der Branche beschäftigt und das
Organic Food System Program aufgestellt. Damit soll ein ganzheitlicher und globaler
Transformationsprozess zu mehr Nachhaltigkeit angestoßen werden.*

Von Johannes Kahl und Carola Strassner

Können ökologische Ernährungssysteme einen Beitrag zu Transformationsprozessen in Richtung Nachhaltigkeit leisten? Und wenn ja, welchen? Im Herbst 2014 hat die Food Quality and Health Association (FQH) zusammen mit der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) ein ausführliches Arbeitstreffen zu diesem Thema veranstaltet. Im Frühjahr 2015 lud die FQH internationale Experten aus dem Ökosektor zu einer Folgeveranstaltung nach Newbury in England ein, um Ziele und einen Rahmen zu erarbeiten, wie dieser Beitrag aussehen könnte. Das Ergebnis ist das Organic Food System Program (OFSP), dessen Inhalte und Struktur mit einer weiteren Arbeitsgruppe in Berlin im Herbst 2015 festgelegt und im Frühjahr 2016 im Rahmen der Biofach der Öffentlichkeit vorgestellt wurden.

Das Problem systemisch betrachten

Zahlreiche Diskussionen, wie die Welt nachhaltig gestaltet werden kann, treiben das Programm an. Es steht außer Frage, dass die Produktion und der Konsum von Lebensmitteln dabei eine sehr wichtige Rolle spielen. Die Schlüsselfrage ist jedoch: Wie können ganze Ernährungssysteme nachhaltiger gestaltet werden? Die Ernährungsgewohnheiten der Menschen verändern sich gravierend: Sie konsumieren mehr Essen zum Mitnehmen, mehr Fleisch, mehr stark verarbeitete Lebensmittel, die mehr Salz, Fett und Zucker enthalten. Lebensmittel werden rund um den Globus transportiert und sind das ganze Jahr verfügbar. Die Schäden, die eine immer intensivere Herstellung verursacht, sind offensichtlich. Auch die mit der veränderten Ernährung einhergehenden Krankheiten nehmen drastisch zu und sind ein ernst zu nehmender Faktor in der Belastung des öffentlichen Gesundheitssystems. Studien zeigen einen Zusammenhang der Ernährungsgewohnheiten mit Umweltzerstörung, Klimaveränderung und ernährungsbedingten Krankheiten (Tilman und Clark, 2014).

Internationale Organisationen wie die FAO und die Weltgesundheitsorganisation (WHO) haben einen Schritt hin zu einer eher systemischen Betrachtung des Problems gemacht (FAO, 2012; WHO, 2012): Ernährung verbindet Gesundheit mit Ökologie und Ökonomie. Ernährungssysteme beinhalten sowohl die Produktion als auch den Konsum von Lebensmitteln. In ihrer 2015 veröffentlichten Agenda zur Ernährungsforschung hat die EU-Kommission einen Systemansatz gefordert (EU-Kommission, 2015), die Bundesregierung legte 2016 ein nationales Programm für einen nachhaltigen Konsum vor (BMUB, 2016). Vor diesem Hintergrund fällt auf, dass offenbar ein ganz bestimmter Aspekt essenziell zu sein scheint: Für die Lösung der benannten Probleme braucht es eine ganzheitliche Perspektive, verbun-

den mit einer multidisziplinären und international ausgerichteten Arbeitsweise (iPES, 2015).

Für die unmittelbare Zukunft liegt der Schwerpunkt auf der Erforschung des nachhaltigen Konsums von Lebensmitteln sowie der Entwicklung von Leitsätzen und wie diese in ein nachhaltiges Ernährungssystem eingebettet werden können. Hierzu haben UN-Organisationen ein internationales Programm aufgestellt, das Sustainable Food Systems (SFS) Programme (FAO, 2016). Darin wird die Qualität von Lebensmitteln von der bisher eher beschränkten Produktbetrachtung um die Auswirkungen der Prozesskette (Herstellung, Verarbeitung, Transport usw.) auf unter anderem Umwelt und Gesellschaft erweitert. Konzepte nachhaltiger Ernährung werden gleichzeitig an verschiedenen Stellen, unter anderem in Skandinavien (Mithril et al., 2012) und Großbritannien (vgl. Macdiarmid et al., 2012), entwickelt, untersucht und in die Praxis geführt. Es bleibt eine zentrale Aufgabe, wie die gewonnenen Erkenntnisse durch Forschung und Aufklärung in der Alltagspraxis umgesetzt werden können.

Zentral sind die Konsummuster

Das OFSP ist ein neues Programm mit Bio als Reallabor („living laboratory“) für nachhaltige Ernährungssysteme. Ernährungssysteme verbinden Produktion und Konsum in einem soziokulturellen Umfeld, daher ist ein systemischer Ansatz notwendig. Bio ist ein weltweites Ernährungssystem mit deutlich formulierten Prinzipien, Richtlinien, langjähriger praktischer Umsetzung und einer Menge von Daten zur Modellierung und Bewertung. Es kann als ein Modell eines eher nachhaltigen Ernährungssystems dienen, um wichtige Fragen unserer herkömmlichen Ernährungssysteme zu bearbeiten. Verschiedene Studien weisen auf den Beitrag der Biolandwirtschaft zur globalen Nachhaltigkeit hin (Reaganold und Wachter, 2016). Aber entscheidend bei der Transformation hin zu einer nachhaltigen Ernährung scheint die Änderung der Konsummuster zu sein. Am wichtigsten für die Entwicklung hin zu einem nachhaltigen Ernährungsverhalten sind wohl ein geändertes Verbraucherverhalten bei der Lebensmittelauswahl und eine Verbesserung der Lebensmittelqualität. Das Ernährungsmuster von Biokonsumenten entspricht eher den Empfehlungen einer gesunden und nachhaltigen Ernährung (z. B. Kesse-Gyuo et al., 2013). Daher ist ein Ziel des OFSP, die Motivationen und Handlungsweisen der Bioproduzenten und -konsumenten zu verstehen und zu stärken. Darüber hinaus wollen die beteiligten Akteure Transformationsprozesse zu mehr Nachhaltigkeit beispielhaft identifizieren oder anstoßen, sie dokumentieren und verbreiten. Um dieses Ziel zu erreichen, werden mehrere Projekte im Rahmen des OFSP entwickelt.

Inhaltlich sind die Projekte zwei Arbeitsfeldern zugeordnet: zum einen der Entwicklung von Modellen, Methoden und ▷

Empfehlungen, zum anderen der praktischen Umsetzung. Beim letzten Treffen der Gruppe in Helsinki im Herbst 2016 sind die ersten Projekte zur Entwicklung der Rahmenbedingungen, Strategien zur Umsetzung und Bildungsangebote gestartet. Dabei sollen auch Instrumente und Erkenntnisse für die Entwicklung und Bewertung einer nachhaltigen Ernährung gewonnen werden.

Ein Netzwerk von Aktiven

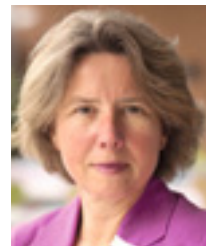
Das OFSP wird getragen von einem rasch wachsenden globalen Netzwerk von Menschen und Organisationen. Ende 2016 waren bereits 85 Partner aus 33 Ländern aller Kontinente beteiligt – sowohl aus der Praxis als auch aus der Wissenschaft. Das Ziel des Netzwerks, Transformationsprozesse zu mehr Nachhaltigkeit beispielhaft zu identifizieren oder anzustoßen, sie zu dokumentieren und zu verbreiten, erfordert eine enge Zusammenarbeit mit der Praxis. Ein wichtiges Instrument ist dabei eine Sammlung von Transformationsbeispielen, wie etwa die schwedische Södertälje Sustainable Food Society¹. Sie spiegeln die kulturelle Vielfalt wider und sollen deutlich machen, wie die Umsetzung nachhaltiger Ziele in Abhängigkeit von geografischen, klimatischen, politischen und sozio-kulturellen Rahmenbedingungen erfolgen kann. Mit dem Zugriff auf ein globales Netzwerk ökologischer Vereinigungen in mehr als 120 Ländern ist das OFSP eine Gelegenheit für die oben genannte praktische Umsetzung und deren wissenschaftliche Begleitung. Gleichzeitig legt das OFSP einen Schwerpunkt auf Bildung, damit die Menschen mehr über den Zusammenhang von Produktion und Konsum, der Produktqualität und den eigenen Lebensstil lernen und verstehen. Neben FQH sind auch die internationalen Netzwerke Beras² und die Internationale Vereinigung der ökologischen Landbaubewegungen (IFOAM – Organics International) an der Koordination beteiligt. Das OFSP ist direkt und aktiv in

internationale Initiativen wie das SFS Programme (FAO, 2016) und Organic 3.0 (IFOAM, 2015) eingebunden. Damit vernetzen die OFSP-Partner Bio mit wichtigen internationalen Programmen und gestalten gleichzeitig die Weiterentwicklung innerhalb des Ökosektors zu mehr Nachhaltigkeit und einer gesunden Ernährung – Letzteres kritisch unter anderem zum Angebot hochverarbeiteter Ökolebensmittel. Es wird darum gehen, wie sich der Ökosektor auch global weiterentwickelt, ohne seine substanziellen Alleinstellungsmerkmale zu verlieren. Dabei stellt sich wiederum die Frage, was genau diese sind und wie sie in veränderter Lage erhalten, gegebenenfalls erweitert und im Konkreten umgesetzt werden können. Im November wird das OFSP einen ganzen Tag im Rahmen des Organic World Congress in Indien organisieren, wo erste Ergebnisse aus den Projekten präsentiert werden. Darüber hinaus stellen die Experten Ziele und Inhalte des OFSP auf weiteren nationalen und internationalen Veranstaltungen vor, wie zum Beispiel der Biofach in Nürnberg, der „World Public Health Nutrition“-Konferenz in Kapstadt oder der Welt-ernährungskonferenz International Union of Nutritional Sciences (IUNS) in Buenos Aires. □

- ▷ Zum Weiterlesen: organicfoodsystem.net
- ▷ Liste der zitierten Literatur unter www.soel.de/publikationen/oekologie_und_landbau/downloads/oel181_kahl_lit.pdf

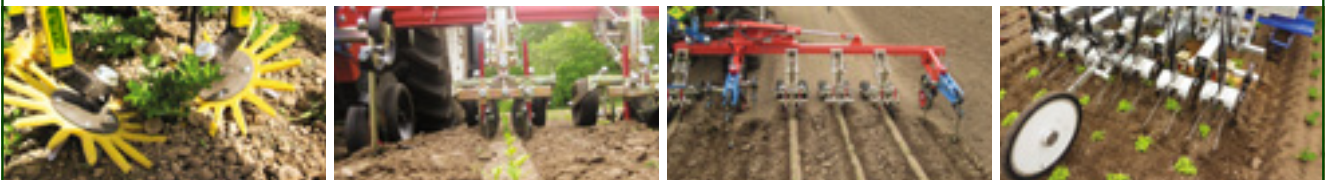


Assoc. Prof. Dr. Johannes Kahl, Universität Kopenhagen (Dänemark), Department of Nutrition, Exercise and Sports, jok@nexs.ku.dk **Prof. Dr. Carola Strassner**, Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie, strassner@fh-muenster.de



¹ foodsociety.se/en | ² beras.eu

Exakte Unkrautbekämpfung – natürlich vom Spezialisten



Kress Umweltschonende Landtechnik GmbH
 Telefon +49 (0)7042 37 665-0 · info@kress-landtechnik.de
www.kress-landtechnik.de