



Der lange und der kurze Weg zum Teller

Obwohl wir 12 Mrd. Menschen ernähren könnten, verhungern rund 100.000 Menschen täglich, weil sie nicht genug zu essen haben. Gleichzeitig steigt die Zahl der Hungertoten dramatisch an.

Hinter dem Transportwahnsinn unserer Nahrungsmittel, die Tausende Kilometer weit reisen, bis sie zu uns auf den Tisch gekommen sind, stecken Hungerlöhne, schlechte Arbeitsbedingungen und Arbeitslosigkeit. Das alles geht zu Lasten von Menschen – beginnend mit dem Hungertod, mit oftmals ausbeuterischen Verhältnissen in den Produktionsstätten und im Frachtgewerbe, über massive Belastungen für die AnrainerInnen von Transitrouten bis hin zu gesundheitlichen Risiken für KonsumentInnen von Nahrungsmitteln, die oft nur mithilfe von Chemie und Haltbarkeitszuchtungen fit für die langen Wege gemacht werden können.

Aber nicht nur, was wir selber essen, kommt aus aller Welt. Auch die Futtermittel für unser Vieh stammen längst nicht mehr nur von heimischen Feldern. Fast jeder Schweinemäster in Hildesheim setzt als billiges und eiweißreiches Tierfutter Soja ein, Soja was in Brasilien die einzigartige Vielfalt der Amazonas-Regenwälder zerstört und die Umwelt schwer schädigt.

Es leidet aber die Umwelt nicht nur durch die Urwaldzerstörung, sondern auch durch unmittelbare Schadstoffbelastungen einerseits und andererseits durch den hohen Energieaufwand und den damit verbundenen Beitrag zum Klimawandel. So verbraucht etwa ein Kilo Erdbeeren, eingeflogen aus Israel, fast fünf Liter Erdöl, ein Kilo Erdbeeren vom heimischen Feld nur 0,2 Liter bis zum Supermarkt.

Bekannt geworden ist der Transportwahnsinn unserer Lebensmittel vor allem durch die Thematisierung von Tiertransporten quer durch den Kontinent, aber auch durch scheinbare Merkwürdigkeiten wie das Waschen deutscher Kartoffeln in Polen. Dass auch ein klassisches Frühstück in Hildesheim - mit Gebäck, Schinken, Käse, Milch, Zucker, Eiern, Joghurt und Frühstücksgetränken - mindestens 5.000 Kilometer auf der Straße hinter sich hat, ist vielen nicht bekannt. Gönnst man sich dazu eine Kiwi aus Neuseeland, kommen - nach 20.000 Kilometern auf dem Schiff - weitere 1.250 Straßenkilometer dazu. Und wie die Transportanalysen zeigen: Der Weg vom Feld zum Teller wird immer weiter. In den letzten 30 Jahren ist die Transportleistung der gesamten Kette um 125% gestiegen.

Hinter der Entwicklung, dass Lebensmittel, die Tausende Kilometer weit gereist sind, oft billiger sind als regionale Produkte, stecken billige Arbeitskräfte und staatliche Subventionen sowohl in der Produktion als auch im Transport. Das alles geht zu Lasten von Menschen - beginnend mit oftmals ausbeuterischen Verhältnissen in den Produktionsstätten und im Frachtgewerbe, über massive Belastungen für die AnrainerInnen von Transitrouten bis hin zu

gesundheitlichen Risiken für KonsumentInnen von Lebensmitteln, die oft nur mithilfe von Chemie fit für die langen Wege gemacht werden können.

Um diesem Transport- und Nahrungswahnsinn ein Ende zu bereiten wurde in Hildesheim der Förderverein „Hi-Land“ gegründet (www.hi-land.de). Er fördert das Angebot und den Absatz regionaler Produkte, dokumentiert die Herkunft der heimischen Produkte, zeigt Kindern und Jugendlichen, wo unsere Nahrungsmittel herkommen, wie sie erzeugt und verarbeitet werden, fördert die Hildesheimer Naturvielfalt und setzt sich für die artgerechte Tierhaltung und die gesunde Ernährung ein.

Wir ernähren die Welt: global oder regional ?

Saisonal und regional erzeugte Nahrungsmittel sind die beste Lösung!

Es ist nicht notwendig Joghurt weltweit über tausende Kilometer zu transportieren. Durch den Kauf von Produkten aus unserer Hildesheimer Region vermeiden wir überflüssige Transportkilometer. Vor allem aber sichern wir Arbeitsplätze in der Verarbeitung und stärken damit die hiesige Wirtschaftskraft. Hohe Qualität landet damit im Einkaufswagen: Heimische Gütesiegel garantieren gentechnikfreie Ernte sowie Qualität und Frische. Spargel-Zeit, Erdbeer-Zeit, Grünkohl-Zeit. Gutes hat immer Saison. Das macht sich auch beim Einkaufspreis bemerkbar – aber nicht nur. Denn Obst und Gemüse, das zu „seiner Zeit“ geerntet wird, ist besonders frisch, schmeckt besser und hat mehr Vitamine. Umso mehr, wenn es auch noch „nebenan“ geerntet werden kann, das heißt regional produziert wird

Wenn wir beim Einkauf auf die Saison achten, vermeiden wir weite, oft sinnlose LKW-Transporte aus fernen Ländern und sparen uns den Energieeinsatz von beheizten Glashäusern. Letztlich brauchen Nahrungsmittel, die der Natur zur ungeeigneten Jahreszeit abgerungen werden, auch einen höheren Chemikalieneinsatz.

Wir alle kaufen Tag für Tag unterschiedlichste Produkte.

Doch wer weiß schon, ob da vielleicht doch Transport - Chemie oder Gentechnik im Nahrungsmittel ist. Bei Hi - Land-Produkten haben wir die Sicherheit, dass dies nicht der Fall ist.

Alfred Müller
Vorsitzender vom Hi-Land e.V.
Albertus-Magnus-Str.46
31139 Hildesheim