

Klimaschutz aus dem Kochtopf

Autoren: Petra Marchewka und Hartwig Tegeler
Redaktion: Udo Zindel
Regie: Hartwig Tegeler
Sendung: Dienstag, 22. März 2011, SWR2 Wissen

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Mitschnitte auf CD von allen Sendungen der Redaktion SWR2 Wissen/Aula (Montag bis Sonntag 8.30 bis 9.00 Uhr) sind beim SWR Mitschnittdienst in Baden-Baden für 12,50 € erhältlich.

Bestellmöglichkeiten: 07221/929-6030

Kennen Sie schon das neue Serviceangebot des Kulturradios SWR2?

Mit der kostenlosen SWR2 Kulturkarte können Sie zu ermäßigten Eintrittspreisen Veranstaltungen des SWR2 und seiner vielen Kulturpartner im Sendegebiet besuchen. Mit dem kostenlosen Infoheft SWR2 Kulturservice sind Sie stets über SWR2 und die zahlreichen Veranstaltungen im SWR2-Kulturpartner-Netz informiert. Jetzt anmelden unter 07221/300 200 oder swr2.de

SWR 2 Wissen können Sie ab sofort auch als Live-Stream hören im SWR 2 Webradio unter www.swr2.de oder als Podcast nachhören: <http://www1.swr.de/podcast/xml/swr2/wissen.xml>

Atmo – Umfrage zum Fleischkonsum

Marchewka:

Klimaschutz aus dem Kochtopf. Eine Sendung von Petra Marchewka und Hartwig Tegeler.

Atmo – Umfrage zum Fleischkonsum

Tegeler:

Was die meisten von uns lecker finden, hat für viele Umwelt- und Naturschutzengagierte einen bitteren Beigeschmack. Denn wer viel Fleisch konsumiert, trägt zum Klimawandel bei. Für die USA hat das der Schriftsteller Jonathan Safran Foer ausgerechnet: „Wenn alle Amerikaner nur jeweils eine Fleischmahlzeit pro Woche auslassen würden“, schreibt er in seinem Buch „Tiere essen“, „würde das der Umwelt die Abgase von fünf Millionen Lastwagen ersparen, und ungefähr 200 Millionen Tiere weniger würden misshandelt und geschlachtet.“

Tegeler:

Bremer Bürger haben deshalb vor genau einem Jahr einen vegetarischen Wochentag ins Leben gerufen, den Veggie-Day. Eine gute Idee, die inzwischen auch in anderen Städten in der Bundesrepublik Nachahmer findet. Den meisten Menschen jedoch fällt es schwer, auf Schnitzel und Co. zu verzichten.

Marchewka:

Wir essen Tiere. Das erscheint den meisten ganz natürlich. Tiere, also: Fleisch zu essen gehöre, meint die Mehrheit, zu unserer Kultur – zu unserer Esskultur.

O-Ton J. Niessen:

„Wir haben es hier natürlich mit einem kulturellen Phänomen zu tun, was auch schon sehr lange zurück geht. Also Jäger und Sammler.“

Marchewka:

Dr. Jan Niessen vom Institut für Agrarpolitik und Landwirtschaftliche Marktlehre der Universität Hohenheim.

O-Ton J. Niessen:

„Zu Jagen heißt, Fleisch zu sich zu nehmen. Sehr konzentriert Energie zu sich nehmen zu können...“

Marchewka:

Er beschäftigt sich mit Konsumentenverhalten und der Nachhaltigkeit von Lebensmitteln.

O-Ton J Niessen:

„...und das war früher natürlich sehr vorteilhaft, wenn man etwas erlegt hatte, weil man dann viel Energie durch einen Jagdvorgang ernten konnte, in Führungszeichen, und das hat sich so fortgesetzt, in der gesellschaftlichen Entwicklung war es dann auch ein Statussymbol, das heißt, Fleisch war früher mit Sicherheit kein Arme-Leute-Essen.“

Marchewka:

Schnitzel, Kotelett und Bratwurst sind im Discounter heute billiger als Brokkoli und Blattsalat.

O-Ton J. Niessen:

„Gerade nach dem Zweiten Weltkrieg dann, mit der zunehmenden Herstellung und Produktion von Lebensmitteln, als dann die Hungerzeit vorbei war, das Ganze politisch auch sehr stark flankiert wurde zur Produktionssteigerung mit allen Möglichkeiten, die man eben hatte, wurde es dann möglich, durch die großen Effizienzsteigerungen, dass Fleisch sehr günstig wurde, verhältnismäßig günstig wurde und dadurch immer breitere Bevölkerungsschichten auch Fleisch essen konnten, und mittlerweile können wir eben an jeder Straßenecke sehr günstig Fleisch kaufen und auch essen.“

Marchewka: Die Frage ist nur: Wie günstig ist Fleisch wirklich?

O-Ton Jonathan Safran Foer:

„For our society....“, steht im englischen Original frei, wird mit deutscher Übersetzung verwoben.

Tegeler:

Der Einzelne kommt zwar günstig an Fleisch, und es fällt daher schwer, ihm zu widerstehen, sagt der US-amerikanische Schriftsteller Jonathan Safran Foer. Aber unsere Gesellschaft zahlt für Fleisch einen sehr hohen Preis.

Marchewka:

Denn der Anteil, den die weltweite Fleischproduktion an der Klimaveränderung hat, ist immens. Die Zahlen schwanken zwischen 18 und 51 Prozent, je nachdem, welche Faktoren in die Berechnungen einfließen: der Ausstoß von Methan-Gas aus Rindermägen etwa, und von Lachgas durch die Stickstoff-Düngung der Ackerflächen, auf denen Futtermittel angebaut werden. Oder die Rodung von Wäldern, um Weideland zu schaffen, wobei in großem Stil CO₂ freigesetzt wird. Ökologisch folgenreich sind auch – weltweit – der Verbrauch und die Verschmutzung von Wasser bei der Fleischproduktion.

O-Ton Christiane Schwalbe

„Zucchini-Röllchen hatte ich letzten Donnerstag, ich würde heute gern den Brokkoli-Blumenkohl-Kartoffel-Gratin mit Käsesoße und gerösteten Mandelsplittern kriegen.“ - „Ja, gerne.“ - „Prima. Dankeschön.“

Tegeler:

Die Idee des Bremer Veggie-Days geht davon aus, dass jeder Mensch seinen Teil dazu beitragen kann, die ökologische Katastrophe zumindest zu bremsen, indem er sein Konsumverhalten ändert. Deshalb hat Christiane Schwalbe vor einem Jahr die Initiative für einen fleischlosen Donnerstag gestartet. Seitdem gibt es in vielen Küchen der Hansestadt einmal pro Woche nur noch vegetarische Kost.

O-Ton Christiane Schwalbe

„Ich war irgendwann Ende 2009 in Gent und habe einen vegetarischen Stadtplan bekommen bei der Tourismus-Information, und dachte: Holla, was ist das denn?“

Tegeler:

Die Journalistin im Ruhestand – „wenn es sowas überhaupt gibt“, sagt Schwalbe schmunzelnd – beginnt zu recherchieren. Klima und Fleischkonsum: Der Zusammenhang ist ihr, wie den meisten Menschen, anfangs überhaupt nicht klar.

O-Ton Schwalbe:

„Und da war ich bass erstaunt, dass bei allen Klimaschutz-Debatten dieser Punkt immer irgendwo am Rande läuft und am Rande erwähnt wird, aber nie wirklich intensiv diskutiert wird. Weil er ist ein Hauptfaktor des weltweiten CO2-Ausstoßes und der weltweiten Klimaveränderung.“

Tegeler:

Von der Brisanz des Themas angetrieben führt Christiane Schwalbe zahllose Telefonate, schreibt Briefe, verteilt Flyer. Sie organisiert Pressekonferenzen, gemeinsam mit der Bürgerstiftung Bremen, die sich für bürgerschaftliches Engagement einsetzt und die Schwalbes Idee bald schon unterstützenswert findet. Es dauert nicht lange und die gebürtige Berlinerin hat eine Reihe weiterer Verbündeter im Boot: Einige Bremer Krankenkassen bieten in ihren Kantinen nun donnerstags kein Fleisch mehr an, die Bremer Kindertagesstätten auch nicht, ebenso wenig die Alten- und Pflegeheime, der Bund für Umwelt- und Naturschutz, BUND, die Verbraucherzentrale, einige Restaurants. Bremens Bürgermeister Jens Böhrnsen übernimmt die Schirmherrschaft und Reinhard Loske, der Umweltsenator der Stadt, stiftet 5.000 Euro als Anschubfinanzierung.

Marchewka:

Während Christiane Schwalbe im Bremer Restaurant „Lichthaus“ ihren vegetarischen Auflauf isst, bringt der Inhaber des Betriebs ein paar biologische Limonaden an den Tisch. Stefan Baeßler, ein drahtiger Mann Anfang 50, ist chronisch unter Zeitdruck: Er bewirtschaftet einen Biohof bei Bremen, ist Betreiber dreier Kantinen und eines Catering-Services. Mit der Verpflegung, die er dort kochen lässt, beliefert Baeßler zum Beispiel Bremer Kitas, Schulen und Betriebskantinen. Als Biolandwirt produziere er zwar auch Fleisch, sagt er, aber tierische Produkte spielen bei seinen gastronomischen Unternehmungen nur eine untergeordnete Rolle.

O-Ton Stefan Baeßler:

„Meine Kalkulation, die gibt das gar nicht her, dass ich jeden Tag Fleisch anbieten kann. Und in der Regel machen wir das an den Schulen so: Drei Mal vegetarisch, ein Mal Fisch, ein Mal Fleisch. Dann hat der Mensch, was er braucht.“

Marchewka:

Längst herrsche auch in der Bioszene ein enormer Preiskampf, erzählt Stefan Baeßler. Die großen Handelsketten, die den Biobauern die Produkte abkaufen, diktierten die Preise, und um mitzuhalten seien auch ökologische Betriebe gezwungen, immer größere Mengen zu produzieren. Der Verbraucher wolle eben immer alles möglichst billig haben, klagt Baeßler.

O-Ton Stefan Baeßler:

„Vor 50 Jahren etwa, da haben wir 30 Prozent unseres Einkommens für Lebensmittel ausgegeben, ne. Jetzt geben wir zwischen acht und zwölf Prozent aus, Maximum. Je nachdem welcher Schicht ich angehöre, und wenn man diese Entwicklung sieht... ich glaube nicht, dass da von einem Bewusstsein die Rede sein kann.“

Marchewka:

Der Bremer Veggie-Day – da sind sich Stefan Baeßler und Christiane Schwalbe einig – kann zwar nur ein allererster Schritt sein, hin zu einem bewussteren, einem klimafreundlichen Verbraucher-Verhalten. Aber dieser erste Schritt kann schon sehr viel bewirken.

O-Ton Stefan Baeßler:

„Also Bremen sind ungefähr 600.000 Mittagessen, kann man ja mal hochrechnen.“

Tegeler: Einmal in der Woche auf Fleisch zu verzichten....

O-Ton Stefan Baeßler:

„Und ne normale Portion Fleisch ist 200 Gramm.“

Tegeler:ist für viele Menschen noch nicht vorstellbar.

O-Ton Stefan Baeßler:

„Wir haben bei 600.000 Mittagessen, ne, nur für Bremen gedacht, ne, sind das 120.000 Kilo Fleisch. 600.000 Mittagessen sind 120.000 Kilo Fleisch. Und nur an einem Tag. Und wenn man sich das mal vor Augen hält, also ich finde, da kann man sich vorstellen, dass man damit was machen kann. Das ist schon 'ne Menge, finde ich.“

Tegeler:

Was wir essen, ist für die meisten Menschen eine höchst private, fast intime Angelegenheit. Essen verknüpfen wir häufig mit positiven Erinnerungen – Omas Schweinebraten, Muttis Gänsekeule. In derart emotionale Bereiche lässt man sich nicht gerne reinreden, fühlt sich schnell bevormundet.

O-Ton Safran Foer

„Cigarette boxes are...“

Tegeler:

Auch Zigaretenschachteln seien bedruckt mit Botschaften wie: 'Rauche, und du wirst leiden und sterben!', sagt der Schriftsteller und Autor des Bestsellers „Tiere essen“, Jonathan Safran Foer. Warum, fragt er, warum sollten wir also kein Label auf Hühnerfleisch-Packungen haben können, auf dem zum Beispiel steht: (O-Ton engl) „Dieses Fleisch stammt von einem Huhn, das Körper an Körper in einen fensterlosen Stall mit 60.000 anderen Hühner gehalten wurde. Ihm wurden Antibiotika verabreicht von seiner Geburt bis zum Tod, ihm wurden Körperteile ohne Betäubung entfernt.“ Das klinge vielleicht verrückt, wenn er das so sage, meint Foer, aber warum sei das eigentlich verrückt? Wenn doch die Information wichtig sei?

O-Ton J. Niessen:

„Wir wissen das ja alles, aber dieses Wissen alleine scheint ja nicht zu reichen.“

Marchewka:

Dr. Jan Niessen, Institut für Agrarpolitik und Landwirtschaftliche Marktlehre an der Universität Hohenheim.

O-Ton J. Niessen:

„Das heißt, es ist seit einigen Jahren klar, dass hier Änderungen erfolgen müssen, aber auf der anderen Seite haben wir eben auch eine sehr starke Fleischwirtschaft, eine sehr starke Fleischindustrie, die Gewinne machen möchte, die im herkömmlichen Sinne weiter wirtschaften möchte...

Marchewka:

Die deutsche Fleischindustrie, die den Verbraucher bisweilen noch immer mit dem Slogan „Fleisch ist ein Stück Lebenskraft“ zum Kauf ermuntert, diese Industrie freut es, dass der Verzehr ihrer Produkte weltweit stetig ansteigt. Deutschland ist Exportmeister in diesem Sektor: In seinem jüngsten Jahresbericht schreibt der deutsche Verband der Fleischwirtschaft, VdF, zum Beispiel, dass der seit Jahren anhaltende Anstieg beim Export von Schweinefleisch weiter fortgesetzt werden konnte. 2009 stieg die Ausfuhrmenge um 8 Prozent auf 1,44 Millionen Tonnen. Um den Binnen- und Weltmarkt zu bedienen wurden im Jahr 2009 laut Umweltbundesamt rund 52 Prozent des Bodens in der Bundesrepublik landwirtschaftlich genutzt – auf 60 Prozent davon wuchsen Futtermittel für Tiere. Deren Exkremte überdüngen die Äcker: Der Stickstoffüberschuss liegt mit 105 Kilogramm pro Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche weit über dem von der Bundesregierung angestrebten Ziel von 80 Kilogramm pro Hektar. Die Überdüngung gefährdet Grundwasser, Bäche und Flüsse und belastet schließlich die Meere. Dass das Wachstumsdiktat auch in diesem sensiblen Sektor ungebremst und rücksichtslos voranschreitet, bereitet Forschern wie Jan Niessen Kopfschmerzen.

O-Ton J. Niessen

„Also wenn ich sage, wir brauchen Wachstum, dann bedeutet das in der Fleischproduktion, wir müssen Regenwälder abholzen, wir müssen dort Soja anbauen, wir müssen dort eventuell gentechnisch verändertes Soja anbauen, was mit der entsprechenden Abhängigkeit von sehr wenigen Konzernen zusammenhängt, das sind einfache Fakten, ja, es gibt nur noch sehr wenige Konzerne, die das machen, das sind alles ökonomische Größen, die zu unserem Bruttosozialprodukt beitragen. Und die Schäden, die dadurch entstehen, die werden aber nicht gegengerechnet.“

O-Ton Jenny Teufel:

"Also, man kann das auch flächenanschaulich darstellen, indem man zum Beispiel betrachtet, wie viel landwirtschaftliche Fläche wird denn weltweit zur Viehhaltung verbraucht..."

Tegeler: Jenny Teufel, Biologin am Freiburger Öko-Institut.

O-Ton Jenny Teufel:

"...das sind rund 80 %. Vergleicht man dazu, wie denn tierische Nahrung dazu beiträgt für die weltweite Nahrungsversorgung, dann sind das circa nur 17 Prozent."

Tegeler:

Jenny Teufel beschäftigt sich mit dem "ökologischen Fußabdruck" unserer Lebensmittel, auch dem des Steaks auf unserem Teller.

O-Ton Jenny Teufel:

"Und da gibt es eben Zahlen zum Beispiel vom UNESCO-Institute-For-Water-Education, dass bei einem Kilogramm Rindersteak ca. 14.000 Liter Wasser verbraucht werden. Vergleichend dazu, um da überhaupt mal eine Vorstellung zu

haben: Ein T-Shirt braucht ca. 2.000 Liter Wasser, eine Tasse Kaffee ca. 140 Liter Wasser. Und, um das verständlich zu machen, dieses Wasser wird nicht nur für das Rind verbraucht, sondern auch für den Anbau der Futtermittel."

Tegeler:

Tiere als Nahrungsmittel zu züchten verbraucht enorme Ressourcen, auch pflanzliche Nahrungsmittel wie etwa Getreide, die an anderer Stelle fehlen: Millionen Menschen auf der Welt hungern deswegen.

O-Ton Jenny Teufel:

"Man könnte auf viel weniger Flächen viel mehr Kilokalorien produzieren, wenn der Anteil von Getreide zum menschlichen Verzehr nicht mehr in die Tierfuttermittelproduktion geht. Rein rechnerisch hätten wir dann kein Ernährungsproblem auf der Welt."

Tegeler:

2009 hat jeder Deutsche im Durchschnitt 60,5 Kilogramm Fleisch gegessen, das hat der Deutsche Fleischer-Verband in seinem letzten Geschäftsbericht veröffentlicht. Das sind 1,16 Kilo Fleisch pro Woche. Die empfohlene, gesundheitlich noch akzeptable Menge liegt laut der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zwischen 300 und 600 Gramm pro Woche. Auch in den sogenannten Schwellenländern kommt immer häufiger Fleisch auf den Tisch, sagt Jan Niessen von der Universität Hohenheim.

O-Ton J. Niessen:

„Und wir haben jetzt schon zusehends in China, aber auch in Japan, wo die Menschen ihr Ernährungsverhalten ändern, hin zum Fleisch, weg vom Gemüse, weg vom Fisch, haben wir zunehmend auch ernährungsbedingte Erkrankungen, sogenannte Zivilisationserkrankungen, wie wir sie aus unseren Gesellschaften und insbesondere den USA auch kennen.“

Tegeler:

Aus gesundheitlichen, aus ethischen und aus ökologischen Gründen empfehlen Wissenschaftler verschiedener Fachrichtungen zumindest den gelegentlichen, manche auch den absoluten Fleischverzicht. Eine aktuelle Unterschriften-Initiative Hunderter deutscher Universitätsprofessoren und Zehntausender Bundesbürger fordert den Ausstieg aus der Massentierhaltung. Der Weltklimarat der UN, 2007 mit dem Friedensnobelpreis ausgezeichnet, hat bereits vor Jahren von den Menschen in den Industrienationen ausschließlich vegetarische Ernährung gefordert.

O-Ton J. Niessen

„Damit müssen wir Wissenschaftler leben, dass das, was wir vorschlagen und was auch wirklich erforscht ist, teilweise seit Jahren, Jahrzehnten, dass das eben nur ganz langsam umgesetzt wird, weil eben das Credo des Wirtschaftswachstums auch in dem Bereich sehr stark ist, und dann kommt das Argument: Ja, wenn wir's nicht machen, dann machen es andere.“

Atmo "Küche in der Kita"

Marchewka:

Zurück nach Bremen, in die Kindertagesstätte Hardenbergstraße.

O-Ton Irene Löwenthal-Morgan

"Heute haben wir Grünkernfrikadellen mit Biokartoffeln und Mohrrüben, auch Bio, in einer karamellisierten Soße. Ja, und haben ja Quark-Dip dazu. Und als Nachtisch gibt es eine frische Birne."

Marchewka:

Irene Löwenthal-Morgan rückt ihre weiße Haube zurecht und kontrolliert die Töpfe auf dem Herd. Die Köchin hat alle Hände voll zu tun: Tag für Tag versorgt sie die 80 Kinder dieser Kita in der Bremer Neustadt mit Essen. Sie kocht mit frischen, möglichst biologischen Zutaten. Und donnerstags ist Veggie-Day. Für diese Idee gab es aus sämtlichen Bremer Kitas großen Beifall, alle machen begeistert mit.

O-Ton Heidegret Bosche:

"Wir wissen um die Risikofaktoren, die am Fleisch hängen bzw. den Einfluss auf die Gesundheit."

Marchewka:

Heidegret Bosche arbeitet als Ernährungsberaterin beim Bremer Institut für Präventionsforschung und Sozialmedizin, kurz Bips. Den Speiseplan für diese und für alle anderen Bremer Kindertagesstätten hat sie maßgeblich mitentwickelt.

O-Ton Heidegret Bosche:

"Und da ist es so, dass es nicht unbedingt einen Einfluss hat auf die aktuelle Gesundheit der Kinder, sondern im Hinblick auf eine spätere Gesundheit. Das heißt, wenn wir die Kinder heute schon daran gewöhnen – und das ist unser Ziel –, mehr Obst und Gemüse zu essen und auf Fleisch zu verzichten, hat das Einfluss auf spätere Erkrankungen, insbesondere Herz-Kreislaferkrankungen. Wir können zum Beispiel sehen – was man von außen nicht sehen kann, aber bei den Schuluntersuchungen –, dass viele Kinder bereits erhöhte Cholesterinspiegel haben."

Marchewka:

Inzwischen ist das Mittagessen an die Kinder verteilt. Bevor die Jungen und Mädchen zu essen anfangen, erklärt das so genannte Tageskind den anderen, was es heute gibt. Dieses kleine Ritual soll helfen, dem Essen wieder eine angemessene Bedeutung zu verschaffen.

O-Ton Tageskind & Betreuerin

"[Betreuerin:] So, was haben wir jetzt alles hier drinnen. Erklär doch mal. Sag mal, was ist das?"

[Kleiner Junge:]

Kartoffeln ... Möhren ... Quark ... Bratlinge ... Eins, zwei, drei! Tiger, Löwe, Katze. Reicht euch [Alle Kinder setzen ein:] mal die Tatze. Jeder isst soviel er kann, nur nicht seinen Nebenmann. Und wir nehmen's ganz genau: Auch nicht seine Nebenfrau. Guten Appetit. Haut rein!

Marchewka:

Anderen Bundesländern gelten der Bremer Veggie-Day und die hohen Verpflegungs- und Qualitätsstandards in den Kitas als Vorbild. Das zeigen die vielen telefonischen Anfragen, die Heidegret Bosche täglich bekommt.

O-Ton Jonathan Safran Foer

„One of the most....“ O-Ton ist im englischen Original zu hören, wird mit deutscher Übersetzung verwoben.

Tegeler:

Eine der traurigsten Tatsachen der Massentierhaltung ist, sagt der US-Schriftsteller Jonathan Safran Foer, dass sie nicht nur die Techniken der Tierhaltung verändert hat. Die Massentierhaltung habe uns auch gezwungen, unsere Kochkultur zu vernachlässigen. Die Menschen kochen heute weniger Gerichte, und sie verbringen weniger Zeit mit Kochen und Essen als je zuvor.

Marchewka:

Jonathan Safran Foer selbst wurde zum Vegetarier, nachdem er sich intensiv und schonungslos mit den Bedingungen der Fleischproduktion beschäftigt hatte.

O-Ton Dirk Wassermann:

"Der Begriff Fleisch ist schon verkehrt."

Marchewka: Dr. Dirk Wassermann.

O-Ton Dirk Wassermann:

"Ich sage ja auch nicht: Ich habe gerade Muskelkater vom Schwimmen in meinem T-Bone. Aber es wird von T-Bone-Steak gesprochen."

Marchewka:

Der Wissenschaftler arbeitet im so genannten „Kompetenzzentrum Nachhaltigkeit im globalen Wandel“ an der Hochschule in Bremen und befasst sich mit dem Konsumverhalten in unserer Gesellschaft.

O-Ton Dirk Wassermann:

„Ich habe eine Zeit im Krankenhaus gearbeitet, um mein Studium zu finanzieren, und habe dann die Leute bei der Aufnahme gefragt: Essen Sie noch Tiere? Und da haben die mich alle angeguckt, als würden die mich im nächsten Moment an die Wand nageln wollen.“

O-Ton J. Niessen:

„Das von mir favorisierte Erklärungsmodell ist die Vermeidung sogenannter kognitiver Dissonanzen.“

Tegeler:

Dirk Wassermanns Kollege Jan Niessen von der Universität Hohenheim.

O-Ton J. Niessen:

„Wir essen Fleisch aus Massentierhaltung oder wir fahren Auto und wissen auch, dass das Probleme mit sich bringt. Aber wir finden immer wieder eine Erklärung, die uns sagt beispielsweise: Ich komme da nicht anders als mit dem Auto hin, oder: Ich bekomme jetzt aber kein anderes Fleisch, oder: Ich kann mir kein anderes Fleisch leisten, weil ich so gerne Fleisch esse, und deshalb isse jetzt so, ich kann da gerade nichts dran ändern. Also sich das im Grunde kognitiv zurechtlegen, sonst müssten

wir ja permanent mit einem schlechten Gewissen herumlaufen, was unerträglich wäre.“

Tegeler:

Den Konsumenten fehle der Bezug zu dem, was vor ihnen auf dem Teller liege, so beschreiben die beiden Wissenschaftler den Grund für unser ambivalentes Konsumverhalten. Das appetitliche Schnitzel aus der Kühltheke hat mit dem Schwein im Stall in der Wahrnehmung der Menschen nichts tun. Das erleichtert dem Verbraucher eine beispiellose Verdrängungsleistung: Auf der einen Seite geben Bundesbürger jährlich rund 3,5 Milliarden Euro für die Ernährung und Pflege ihrer Haustiere aus. Auf der anderen Seite tolerieren und befördern sie mit ihrem Kaufverhalten unerbittlich millionenfache Tierquälerei im Zusammenhang mit Massentierhaltung und -tötung. Weniger Fleisch zu essen: Das würde bei vielen zunächst das unbequeme Eingeständnis erfordern, dass sie ihr bisheriges Konsumverhalten korrigieren müssen. Voraussetzung für dieses Eingeständnis wiederum ist, sich der „kognitiven Dissonanz“ zu stellen – also genauer hinzuschauen.

O-Ton Jonathan Safran Foer
„The reflexion of our values...“

Tegeler:

Ob wir Tiere essen wollen oder nicht: Das ist auch eine Frage unseres Wertesystems. Es gehe darum, über diese Werte nachzudenken, sagt der US-amerikanische Autor Jonathan Safran Foer. Wir tragen sie fast alle in uns, haben sie schon immer in uns getragen.

Und Werte, meint Foer, werden nun auf die Massentierhaltung angewandt, die aus vielen Gründen – weil sie im Alltag unsichtbar bleibt und weil wir politisch zögerlich damit umgehen – vielen Menschen nicht bewusst war. Und der Schriftsteller folgert: Wenn der durchschnittliche Mensch mit den Tatsachen der Massentierhaltung konfrontiert würde – und zwar der heutigen, nicht der vor 50 Jahren – dann würde er sie ablehnen.

O-Ton Dirk Wassermann:

"Wenn wir jetzt auch mal zeitgeschichtlich denken: Wir haben ja immer noch dieses Paradigma des Sattwerdens in dieser Welt. Oder insbesondere in Westeuropa.“

Marchewka

Das Paradigma des Sattwerdens: Dirk Wassermann von der Hochschule in Bremen glaubt, dass gerade in unseren reichen westlichen Industrienationen der Verzicht auf liebgewonnene Gerichte von diesem weiteren Handicap erschwert wird.

O-Ton Dirk Wassermann:

"Sie laufen am Sonntag durch Stadtzentren und sehen überall nur Leute, die für ihr Gewicht eigentlich 1,50 Meter zu klein sind. Aber, bei uns geht es immer nur darum, die Nachkriegszeit und und und ... Deshalb sind wir auf der einen Seite eine Gesellschaft, die alles Mögliche zumindest quantitativ im Überfluss hat, aber wo es immer noch darum geht ... ooooh! ... satt zu werden.“

„Und wenn Sie jetzt hingehen und sagen, hier, denk mal über einen Veggie-Day nach, dann ist sofort, oh, Fasten! Und ich werde an dem Tag nicht richtig satt. Und da fehlt doch was auf dem Teller.“

Marchewka:

So geht es aber nicht allen. Immer mehr Menschen verändern ihren Speiseplan. Sechs Millionen Vegetarier sollen es in Deutschland bereits sein, das sind immerhin acht Prozent der Bevölkerung.

Umfrage auf dem Wochenmarkt

Frauen auf dem Wochenmarkt:

„Früher war ich Tierfreundin und auf der anderen Seite Fleischfresser. Nachdem ich im Fernsehen und in der Literatur gefunden habe, wie die Tierhaltung ist, habe ich also einen Widerstand ausgebaut, und habe auch gesehen in Veranstaltungen z. B., dass Tiere Geschwüre am Körper haben und dass das alles in der Wurst und so weiter verschwindet, dass es unsauber ist. Daher ekel ich mich.“

Tegeler:

Einen Tag pro Woche auf Fleisch zu verzichten. Das ist zwar nicht viel, aber es ist ein Anfang. Was in Bremen schon ganz gut klappt, wird in anderen Bundesländern mit großem Interesse beobachtet. So engagieren sich die Grünen in Hannover für einen vegetarischen Tag in ihrer Stadt, Schwerin interessiert sich für das Bremer Konzept, ebenso private Initiativen in Köln, Osnabrück und Bad Hersfeld. Und auch in Baden-Württemberg findet der fleischlose Wochentag Zustimmung.

O-Ton Clarissa Seitz:

„Also wir Grüne beschäftigen uns natürlich schon seit Langem und intensiv mit den Folgen des Klimawandels und natürlich auch damit, was man auf kommunaler Ebene dagegen tun kann.“

Tegeler:

Clarissa Seitz, Stadträtin der Grünen in Stuttgart, der stärksten Fraktion im Gemeinderat der Landeshauptstadt.

O-Ton C. Seitz:

„Und in diesem Zusammenhang haben wir uns natürlich auch umgeschaut und haben dann von dem Veggie-Day in Bremen erfahren.“

Tegeler:

In Stuttgart, sagt die Kommunalpolitikerin, sei ein Veggie-Day ab der Jahresmitte 2011 geplant, man wolle hier niemanden überrollen und den vegetarischen Wochentag deshalb sorgfältig vorbereiten.

Es dauert also noch ein bisschen „im Ländle“. Aber der Verbraucher hat ja bekanntlich die Macht: Niemand muss warten, bis die Veggie-Day-Organisatoren soweit sind.

O-Ton Clarissa Seitz:

„Also für mich haben die Verbraucher natürlich alle Macht der Welt, und wir möchten die Menschen aufklären, dass sie ihre Macht nutzen.“

Marchewka:

Nicht nur in Stuttgart, auch in Freiburg planen Kommunalpolitiker einen fleischfreien Wochentag. Adelheid Hepp von den Grünen fasst als Starttermin beherzt das kommende Erntedankfest im Herbst ins Auge.

O-Ton A. Hepp:

"Als Stadträtin hätte ich ja die Möglichkeit, einen Antrag zu stellen, dass die Stadtverwaltung den Veggie-Day umsetzt. Mache ich nicht, weil das sicherlich auch nicht von Erfolg gekrönt wäre. Und es sicherlich auch der falsche Weg wäre, mit dem Thema positiv in die Öffentlichkeit zu gehen. Und von daher gehen wir vielleicht den langsameren Weg, das ist richtig, aber vielleicht den erfolgreichereren und den langfristigeren."

O-Ton Clarissa Seitz:

„Essen ist mit Lust verbunden, mit etwas Erfreulichem, und wir denken, ein Veggie-Day kann vieles miteinander verbinden. Lustvoll gesundes Essen genießen, idealerweise gemeinsam mit Freunden, und dabei die Umwelt und die Tiere schonen.“

Marchewka:

Der Annahme, Fleisch zu essen sei Teil unserer Kultur, unserer Esskultur, wie die Mehrheit der Bundesbürger immer noch meint, dieser Annahme begegnen die Kommunalpolitikerinnen mit einem pragmatischen Trost, um niemanden zu verschrecken: Ja, liebe Baden-Württemberger, ihr dürft weiter schwäbische Maultaschen, badische Schäufele und Saitenwürstle mit Linsen verspeisen, nur bitte nicht mehr so oft. Gleiches gilt für Pfälzer Saumagen, Mainzer Rippchen und Schwenkbraten aus dem Hunsrück.

O-Ton A. Hepp:

"Wir werden es nicht Veggie-Tag in Freiburg nennen, sondern 'MAHL VEGETARISCH'. Das H bei Mahl kursiv, so dass klar draus hervorgeht, wir kommen nicht mit dem Verzicht oder mit dem moralischen Appell, sondern es ist eine positive Aufforderung."

O-Ton C. Seitz:

„Jeder kann sich beteiligen, arme, reiche, junge, alte Menschen, jeder kann mitmachen, niemand wird ausgeschlossen. Das eigene Haus mit Vollwärmeschutz zu versehen oder sich ein Elektro- oder Hybridfahrzeug anzuschaffen ist ungleich aufwändiger, aber so einfach und leicht kann man das Klima mit keiner Maßnahme schonen, wie mit einem vegetarischen Tag pro Woche.“

ENDE