FOOD CRASH: Wir werden uns ökologisch ernähren oder gar nicht mehr

Autor: Felix zu Löwenstein

Verlag: Pattloch / Verlagsgruppe Droemer Knaur (Sep. 2011)

ISBN-13: 978-3-6290-2300-1

gebunden, 320 Seiten, Preis € 19,99, auch als e-Book erhältlich.

► Klappentext:

„Bio? Als Luxus für Reiche ist das ja ganz nett. Aber jetzt wird's ernst. Fast sieben Milliarden Menschen müssen ernährt werden, und es werden ständig mehr. Jetzt muss industriell produziert werden: mit Pestiziden, Kunstdünger, Gentechnik!" Diese These klingt doch nach gesundem Menschenverstand! Aber ist sie wirklich zutreffend? Oder gehen wir damit der Agrarindustrie auf den Leim, für die der Hunger in der Welt die Grundlage für ein florierendes Geschäft mit Pestiziden, Düngemitteln und Gentechnik-Saatgut ist?

In seinem Buch FOOD Crash macht der international angesehene Fachmann für Ökolandbau Felix zu Löwenstein verständlich, dass eine industrielle Landwirtschaft, die auf der Übernutzung von Ressourcen aufbaut, kein Weg zur Lösung, sondern eine Sackgasse ist. Und dass nicht die mangelnde Produktionssteigerung, sondern der verschwenderische Umgang mit Lebensmitteln, die Zerstörung unserer natürlichen Lebensgrundlagen sowie mangelnde Gerechtigkeit zum Zusammenbruch des globalen Ernährungssystems führen.

Mit seiner zugespitzten These »Wir werden uns entweder ökologisch ernähren oder gar nicht mehr« betreibt Löwenstein keine apokalyptische Schwarzmalerei. Vielmehr zeigt er an spannend und lebendig erzählten Beispielen, wie es im Einklang mit der Natur – und damit nachhaltig – gelingen kann, die Ernährungsgrundlage der Menschheit zu sichern. Und er beschreibt, welche Hebel politischen und privaten Handelns dafür in Bewegung gesetzt werden müssen.

► Infos zum Autor Felix zu Löwenstein:

Dr. Felix Prinz zu Löwenstein, Agrarwissenschaftler und Biolandwirt, wurde in eine traditionsreiche, weit verzweigte Familie geboren. Nach der Schulzeit am Jesuitenkolleg St. Blasien studierte Löwenstein an der agrarwissenschaftlichen Fakultät der TU München in Weihenstephan und schloss das Studium 1982 mit der Promotion ab. Nach einer dreijährigen Entwicklungshelfer-Tätigkeit auf Haiti übernahm er den elterlichen land- und forstwirtschaftlichen Betrieb und stellte das Gut in Südhessen, das seit 500 Jahren im Besitz der Familie ist, auf Bio um. Löwenstein ist Landwirt im Anbauverband Naturland [4] und Mitglied in dessen Präsidium. Bis Mai 2021 war er 19 Jahre lang Vorstandsvorsitzender des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) [5] und politischer Vertreter der deutschen Bio-Branche. Er ist Vorstand des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL Deutschland) [6] und engagiert sich in alter Familientradition im Malteserorden.

► Rezension von M. Lehmann-Pape, Leverkusen:

Im bisherigen, allgemeinen Denken, stehen sich zwei Ansätze zur Agrarkultur und damit zur aktuellen und zukünftigen Ernährung der Welt scheinbar gegenüber.

Auf der einen Seite die industrialisierte Nahrungserzeugung, welche durch Intensivierung, Gentechnik, maximales Düngen und alle andern Arten von 'Mehr-Erzeugung' den Königsweg zur Ernährung der stetig wachsenden Weltbevölkerung sieht und zum anderen jene 'Inseln der Glückseligen' (vor allem der Reichen), welche sich der ökologischen Landwirtschaft zuwenden um die Sicherheit möglichst natur belassener Lebensmittel für sich in Anspruch nehmen zu können. Argumentativ schwingt hierbei immer mit, dass der ökologische Ansatz aufgrund seines höheren Aufwandes für eher weniger Ertrag zum einen immer wesentlich teuer im Produkt nachher ist, als rationell erwirtschaftet Lebensmittel (eben nur für reichere Menschen geeignet), vor allem aber (und dies ist das eigentliche Argument für eine industrialisierte Nahrungserzeugung), wäre die biologisch-ökologische Erzeugung von Nahrungsmitteln gar nicht in der Lage, Nahrung für zur Zeit 7 Milliarden Menschen in ausreichender Menge zu produzieren.

Sachlich ist das Beachtenswerte am Buch von Felix zu Löwenstein (der durchaus weitreichende Erfahrungen im Feld der biologischen Landwirtschaft besitzt) ist seine Zuwendung zu genau diesem Argument. Unter der steilen These des Untertitels, dass in Zukunft entweder ökologisch Nahrungsmittel erzeugt werden oder gar nicht mehr, legt er ein hochinteressantes Kapitel über 'Ökologische Intensivierung' vor. Fundiert und nachvollziehbar nutzt er hier den Begriff 'Intensivierung', der bisher nur in Bezug auf intensiv und chemiebasierte Landwirtschaft als feststehender Begriff im Raume steht und zeigt Wege auf, die ökologisch-biologische Landwirtschaft strategisch und gezielt zu in benötigter Menge auszuweiten.

Natürlich verbleibt zu Löwenstein nicht bei einfachen Postulaten, sondern arbeitet minutiös heraus, welche politischen

und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen entfaltet werden müssen, damit eine Sicherstellung der Ernährung der Welt unter Berücksichtigung biologisch-ökologischen Wirtschaftens in der Landwirtschaft gelingen kann. Rahmenbedingungen, die bereits vor der eigentlichen Arbeit beginnen, nämlich mit dem Vorverkauf der zukünftigen Ernte. Und damit einhergehend auch mit Monokulturen, die hohen Einfluss auf bestehende und zukünftige Nahrungsmittelknappheiten haben ('Ethanol vom Acker' wird hier noch einmal eindrücklich Als Fehlentwicklung vor Augen gestellt).

Über die Qualität industrieller Lebensmittel ist bereits vielfach geschrieben worden, das 'Schnitzel aus der Tierfabrik' schockiert daher nicht mehr sonderlich, zeigt aber ebenfalls in der Argumentationskette zu Löwensteins auf, das ein Umsteuern im großen Stil bereits überfällig ist. Ebenso wichtig für zu Löwensteins Ansatz ist die Beschäftigung mit der Tatsache, dass 50% der Lebensmittel in ihrer Herstellungskette bis dann zum Endverbraucher und zudem von diesem dann als letztes Glied der Kette einfach entsorgt werden, somit 200% an Nahrungsmitteln weltweit erstellt werden für die 100%, die tatsächlich genutzt (gegessen) werden.

Unter Auswertung ernstzunehmender Studien und unter Betrachtung der letztlich eher 'Misswirtschaft' zu nennenden aktuellen Form der Lebensmittelerzeugung gelingt es zu Löwenstein sodann, nachhaltig nachzuweisen, dass eine Umstellung auf Formen des biologischen Anbaus mitsamt eines Welthandels der Lebensmittel tatsächlich zum einen für genügend Nahrungsmittel sorgen könnte und zum zweiten nur auf diesem Weg eine 'Ernährungssouveränität' ermöglicht werden könnte, die auch Verwerfungen an den Spekulationsmärkten den Boden entziehen würde.

Fundiert und mit Kompetenz legt Felix zu Löwenstein nicht nur eine mögliche alternative zur aktuellen Lage im Blick auf die Erzeugung von Lebensmitteln vor, sondern legt ebenso fehlgeleitete Rahmenbedingungen offen und zeigt letztlich einfach, wie es besser (und gesünder) gehen könnte, ohne das Mangel an der Tagsordnung wäre oder die Preise für die Ernährung ins Utopische hin sich entwickeln würden. Höchst lesens- und bedenkenswert und in Teilen durchaus auch gegenwärtig schon für den Verbraucher umsetzbar.

Quelle: M. Lehmann-Pape 2011 - klick bitte hier [7]

Quell-URL: https://kritisches-netzwerk.de/forum/food-crash-wir-werden-uns-oekologisch-ernaehren-oder-gar-nicht-mehr-felix-zu-loewenstein

Links
[1] https://kritisches-netzwerk.de/user/login?destination=comment/reply/1044%23comment-form
[2] https://kritisches-netzwerk.de/forum/food-crash-wir-werden-uns-oekologisch-ernaehren-oder-gar-nicht-mehr-felix-zu-loewenstein#comment-479
[3] https://kritisches-netzwerk.de/forum/food-crash-wir-werden-uns-oekologisch-ernaehren-oder-gar-nicht-mehr-felix-zu-loewenstein
[4] http://www.naturland.de/25_jahre_naturland.html
[5] http://www.boelw.de/
[6] http://www.fibl.org/de/deutschland/standort-de.html
[7] http://www.rezensions-seite.de/rezensionen/kulturwissenschaft/felix-zu-l%C3%B6wenstein-food-crash/
[8] https://kritisches-netzwerk.de/tags/felix-zu-lowenstein
[9] https://kritisches-netzwerk.de/tags/food-crash
[10] https://kritisches-netzwerk.de/tags/okologische-landwirtschaft
[11] https://kritisches-netzwerk.de/tags/pestizide
[12] https://kritisches-netzwerk.de/tags/dungemittel
[13] https://kritisches-netzwerk.de/tags/gentechnik-saatgut