

Protokoll

Nachhaltige Lebensstile - welchen Beitrag kann ein bewussterer Fleischkonsum zu mehr Naturschutz leisten?

Von: Lieske Voget-Kleschin, Norbert Wiersbinski, Konrad Ott

Hintergrund und Ziel der Tagung

Nachhaltige Lebensstile entstehen nicht auf dem Verordnungsweg oder von allein. Sie erfordern konkretes und bewusstes Handeln auf politischer, wirtschaftlicher, gesellschaftlicher und privater Ebene. Als ein wichtiges Handlungsfeld ist der sehr hohe und noch immer wachsende Fleischkonsum in den Industrie- und Schwellenländern in den Fokus geraten. Dieser Konsum hat enorme Bedeutung für das Welternährungsproblem, die Art der Landnutzung, den Klimaschutz, die Gesundheit und den Naturschutz. Er ist eine wichtige und zudem relativ leicht zu drehende Stellschraube für einen nachhaltigen, naturverträglichen Lebensstil.

Die dreiteilige Tagungsreihe thematisiert, welchen Beitrag ein bewussterer Fleischkonsum zu mehr Naturschutz, Klimaschutz und Gesundheit leisten kann. Die erste Veranstaltung im Rahmen der Reihe beschäftigte sich mit der Frage **Welchen Beitrag kann ein bewussterer Fleischkonsum zu mehr Naturschutz leisten?**

In Abgrenzung zu moralisierenden Verzichtspredigten strebte die Tagung danach, auszuloten, in wie fern ein bewussterer Fleischkonsum nicht nur dem Tier- und Naturschutz förderlich ist, sondern darüber hinaus mehr Lebensqualität und Genuss für die Verbraucherinnen bedeutet und somit echte Win-Win-Situationen möglich sind.

Die Tagung: Beiträge und Diskussionen

Innerhalb der Tagung wurde ein Bogen gespannt von normativ-theoretischen Auseinandersetzungen mit Nachhaltigkeitsfragen über konkrete Fallbeispiele bis hin zu einer Verbindung der beiden Elemente und konkreten Umsetzungsvorschlägen.

Die Tagung begann mit einer generellen Einführung in die Auswirkungen der globalen Fleischproduktion auf die Schutzgüter des Naturschutzes. Hier wurden insbesondere die Flächeninanspruchnahme für Tierhaltung und Futtermittelerzeugung, die hohen Treibhausgasemissionen, Austräge von Nährstoffen in Wasserkörper und die negativen Auswirkungen auf die Biodiversität aufgezeigt. Herausgestellt wurde auch, dass ein großer Teil der negativen Auswirkungen nicht aus der direkten Tierhaltung sondern aus der Futtermittelerzeugung resultiert. Schließlich wurde darauf hingewiesen, dass negative Auswirkungen nicht nur mit der Erzeugung von Fleisch, sondern ebenso bei Erzeugung von tierischen Produkten wie Milch und Eiern auftreten.

Die Diskussionen in diesem ersten Teil der Tagung kreisten um die Unterschiede zwischen einer globalen und einer mitteleuropäischen Sicht auf Fleischproduktion. Während in globaler Perspektive etwa die extensive Weidehaltung durchaus Probleme birgt, da sie nachweislich zu Überweidung und Degradierung beiträgt, spielt eben diese Haltungsform in Mitteleuropa eine nicht zu ersetzende Rolle zum Erhalt von extensivem Grünland und der an diese Standort gebundenen Arten. Diese Diskussion brachte letztlich das Thema der Tagung auf den Punkt:

nicht nur Konflikte sondern auch Synergiepotentiale zwischen Fleischproduktion und Fleischkonsum einerseits und Naturschutz andererseits sollten im Fokus stehen.

Der zweite Block der Tagung widmete sich der eher theoretischen Frage, was wir eigentlich meinen, wenn wir von Nachhaltigkeit und nachhaltigen Lebensstilen sprechen. Jens Jetzkowitz führte aus soziologischer Perspektive in Entstehung und Bedeutung des Begriffes Lebensstil ein. Zum Thema Lebensstile im Nachhaltigkeitsdiskurs unterschied er zwei Herangehensweisen: Einerseits können Lebensstile als zu erklärende soziale Tatbestände aufgefasst werden – Lebensstilforschung kann dann dazu beitragen, Zielgruppen für politische Instrumente besser zu verstehen. Andererseits könnten, so erläuterte Jetzkowitz am Beispiel der Siedlungsflora sowie des Tourismus unter Klimawandelbedingungen, Lebensstile auch als erklärende Variable genutzt werden, um die Verknüpfung von sozialen Strukturen und Umweltaspekten besser zu verstehen. Auf den Fleischkonsum angewendet, wies Jetzkowitz darauf hin, dass dieser auf individuellen Gewohnheiten beruht, die gleichwohl in kulturelle und soziale Kontexte eingebettet sind. Bewusste Ernährung und der Verzicht auf Fleisch können eigene Stile bedingen, sind aber keine Selbstverständlichkeiten. Um zu verstehen, wie sich Fleischkonsum als Selbstverständlichkeit vollzieht, wäre zu analysieren, welche Alternativen zum Fleischkonsum im Alltag wahrgenommen, aber nicht realisiert werden. Schließlich warf Jetzkowitz die Frage auf, ob bzw. inwiefern der Konsument überhaupt der richtige Adressat für den Strukturwandel hin zu einer nachhaltigen Ernährung ist.

Von den drei Zielen ‚emissionsneutral‘, ‚ressourcenleicht‘ und ‚gerecht‘ stellte Kora Kristof in ihrem Vortrag die Verringerung der Ressourceninanspruchnahme in den Vordergrund. Innerhalb der von ihr genannten Kernstrategien erfolgreicher Ressourcenpolitik (aktivierende Institutionen, Innovationen eine Richtung geben, ressourceneffiziente Produkte und Dienstleistungen, Anreize für die Finanzwirtschaft, Staat als Nachfrager und Bereitsteller von Infrastruktur, Veränderung in den Köpfen) fokussierte sie auf Veränderungen in den Köpfen und zeigte diesbezügliche Optionen zur Ressourceneffizienzsteigerung in Haushalten auf. Auch sie bezog ihre Ausführungen direkt auf Handlungsoptionen im Bedarfsfeld Ernährung und fächerte diese noch einmal nach zielgruppenspezifischen Vorschlägen auf. Im letzten Teil des Vortrags stand die Komplexität der Wege zum Wandel im Vordergrund.

Die im Anschluss an diese Vorträge geführten Diskussionen stellten die Forderung nach nachhaltigen Lebensstilen sehr generell in Frage: Stellt der Konsument eigentlich den richtigen Adressaten dar? Wird er durch die Forderung, seinen individuellen Lebensstil am gesellschaftlichen Ziel der Nachhaltigkeit auszurichten nicht völlig überfordert? Geht es nicht letztlich eher um Auflagen für die Produktion? Wie kann der Konsument überhaupt überblicken, was nachhaltig ist? Und schließlich die alte Frage: wie kommen wir vom Wissen zum Handeln?

Einigkeit bestand darin, dass der Konsument nicht der einzige, aber doch ein wichtiger Adressat für nachhaltige Entwicklung ist. Einerseits darf die Verantwortung für nachhaltige Entwicklung nicht beim Konsumenten ‚abgeladen‘ werden. Andererseits ist die Forderung nach individuellen Handlungsänderungen sowohl notwendig, als auch berechtigt. Ein weiterer Schwerpunkt der Diskussion lag auf der Wirkmächtigkeit konkreter Botschaften: Mit Themen wie Tierschutz und Auswirkungen von industriellen Massentierhaltungskomplexen könne durchaus Überzeugungsarbeit geleistet werden. Gleichzeitig solle die Idee bzw. Forderung positiver

transportiert werden: Über Veggie-Days (<http://www.veggiday.de/>), positive Erfahrungen von Kulturlandschaft und den Genuss hochwertigen Fleisches könne die Idee attraktiv gemacht werden, wenig und dafür hochwertiges Fleisch zu konsumieren. Im Idealfall wäre dieses dann außerdem noch natur- und tierschutzgerecht produziert.

Im dritten Teil der Tagung wurde das Thema Fleischproduktion, Fleischkonsum und Naturschutz aus verschiedenen Perspektiven beleuchtet: Rainer Luick erläuterte anhand vieler Beispiele und mit eindrucksvollen Bildern die positiven und negativen Einflüsse verschiedener Arten von Fleischproduktion auf die Landschaft: landschaftsbildende Auswirkungen der Schweinehaltung, die Bedeutung der Transhumanz für die Ausbreitung der (Agro)biodiversität einerseits und Waldabholzung und Grünlandumbruch zur Gewinnung von Sojaanbauflächen andererseits. Antje Feldmann beschäftigte sich mit der Rolle, die alte Haustierrassen im Naturschutz spielen können. Sie wies darauf hin, dass sich nicht alle alten Nutzierrassen grundsätzlich zum Einsatz im Naturschutz eignen, sich aber gerade auf extremeren Standorten wie in Feuchtgebieten, auf trockenen Standorten oder in Hochgebirgsregionen speziell angepasste Rassen herausgebildet haben, die die Bedeutung der genetische Vielfalt und den Erhalt von seltenen und angepassten Rassen verdeutlichen. Antje Stöckmann diskutierte am Beispiel eines Beweidungsprojektes bei Berlin die Rolle von Weidetieren als Landschaftspfleger. Sie zeigte auf, wie durch Einsatz verschiedener Arten (Wildtiere, Pferde, Rinder) sowie durch die Weidetätigkeit der Tiere selbst halboffene Weidelandschaften mit Mosaiken von verschiedenen Biotoptypen und Kleinstrukturen entstehen und nannte Beispiele, in denen dies zur Ansiedlung Roter-Liste-Arten beitrug. Auch stellte sie Projekte vor, in denen extensive Beweidung nicht als bezahlter Naturschutz sondern kommerziell tragfähig ist. Ihre Botschaft daher: „Tiere gehören in die Landschaft!“. Stephanie Wunder diskutierte schließlich die Frage nach Synergien und Konflikten zwischen ökologischer Tierhaltung und Naturschutz. Sie wies darauf hin, dass der ökologische Landbau im abiotischen Ressourcenschutz besser abschneidet als die konventionelle Landwirtschaft, dass er aber nicht immer und nicht automatisch zu mehr Biodiversität beiträgt. Ein zweiter Aspekt ihrer Präsentation stellte die Unterschiede bei den verschiedenen Bio-Anbauverbänden (EU-Bio-Siegeln, Bioland, Demeter etc.) dar. Fazit des Vortrags: aus ökologischen Gesichtspunkten ist die Biohaltung zwar vorteilhafter als die konventionelle, darüber hinaus ist es jedoch mindestens ebenso wichtig, den Fleischkonsum zu reduzieren. Diskussionen in diesem Block beschäftigten sich neben Detailfragen zu den Einzelvorträgen v.a. mit der Frage nach den jeweiligen rechtlichen Rahmenbedingungen sowie nach Märkten für die in den vorgestellten Verfahren erzeugten Produkte und mit der Übertragbarkeit des Vorgestellten auf einen größeren Maßstab.

Im letzten Teil der Tagung stand die Umsetzung im Mittelpunkt: wie könnte nachhaltige Fleischproduktion und wie könnte nachhaltiger Fleischkonsum aussehen? Der – leider ausgefallene, aber anhand eines Thesenpapiers doch in die Tagung eingespeiste – Vortrag von Manuel Trummer thematisierte aus kulturwissenschaftlicher Perspektive die emotionale und kulturelle Bedeutung des Fleischkonsums und fragte auf dieser Basis nach Möglichkeiten und Grenzen der Veränderung von Ernährungsgewohnheiten. Damian Ludewig führte in das Thema Lenkungssteuern auf Ernährung ein und erläuterte am Beispiel der dänischen Fettsteuer und

der ungarischen Steuer auf Lebensmittel mit hohem Anteil von Fett, Zucker und Salz, mögliche Ausgestaltungen solcher Steuern. Für Deutschland und für den Aspekt Fleischkonsum wies er insbesondere auf die Möglichkeit einer neuen Ausgestaltung des Mehrwertsteuersatzes hin. Mit Marcus Wewer von Thönes Natur und Hartmut Niese vom Landwerthof standen schließlich auch zwei Praktiker auf dem Programm: Marcus Wewer stellte den Werdegang der Firma Thönes Natur vor und wies darauf hin, dass für den artgerechten Umgang mit den Tieren nicht nur die Haltung, sondern auch die Gestaltung des Schlachthofes außerordentlich bedeutsam ist. Ein tiergerechter Schlachthof, so Wewer, verringert nicht nur Stress und Panik bei den Tieren, sondern ermöglicht außerdem bessere Arbeitsbedingungen für das Personal und die Erzeugung von qualitativ hochwertigerem Fleisch. Hartmut Niese vom Landwerthof Stahlbrode stellte schließlich die erfolgreiche gastronomische Vermarktung von regional und nachhaltig erzeugtem Fleisch in den Vordergrund seines Vortrags.

Fazit

Auch wenn in Detailfragen kontrovers diskutiert wurde, so herrschte Einigkeit hinsichtlich folgender wesentlicher Punkte

- Es bestehen Synergien zwischen art- und naturschutzgerechter Haltung einerseits und nachhaltiger Erzeugung andererseits. Diese liegen insbesondere in der Weidehaltung, die zur Erhaltung wertvoller Grünlandstandorte und halboffenen Weidelandschaften beiträgt.
- Um die negativen Auswirkungen des Futtermittelanbaus insbesondere in Lateinamerika vermeiden zu können, ist es wichtig, Futtermittelimporte zu verringern. Dies wird nur möglich sein, wenn sich der durchschnittliche Konsum tierischer Produkte in Deutschland deutlich reduziert.
- Nachhaltige Ernährungspraktiken im Bereich tierischer Produkte umfassen nicht nur den Fleischkonsum, sondern auch den Konsum von Milch, Molkereiprodukten und Eiern. Dabei ist einerseits die Reduktion des Gesamtkonsums dieser Produkte notwendig. Gerade im Hinblick auf Fleisch kommt es jedoch auch darauf an, nicht nur die „Edelstücke“ Steak und Filet, sondern möglichst das ganze Tier zu verwerten.
- Es ist nicht zielführend dem Verbraucher allein die gesamte Verantwortung für nachhaltigen Konsum aufzuerlegen. Stattdessen braucht es geeignete Rahmenbedingungen, die es für Verbraucher einfacher machen nachhaltig (Fleisch) zu konsumieren.
- Forderungen nach nachhaltigem Fleischkonsum sollten nicht in moralisierenden Verzichtspredigten münden sondern positive Botschaften anstreben.

Wir danken allen ReferentInnen und TeilnehmerInnen für ihre Beiträge und Kommentare auf der Tagung sowie zu dieser Zusammenfassung!