

Angstthema Ernährung

Was können wir noch essen, ohne davon krank zu werden? Schadstoffe scheinen überall zu lauern. Ist am Ende nur das synthetische Essen wirklich sicher? Alexander Beck und Kollegen haben in einem Positionspapier die aktuelle Entwicklung der Lebensmittelsicherheit analysiert und sprechen von einer regelrechten Angstökonomie.

Das Wort „Lebensmittel“ sagt es schon aus: Der Qualitätsanspruch der Lebensmittelbranche ist es, Nahrung zu erzeugen und herzustellen, die Leben vermittelt. Im Idealfall ist die Produktion nachhaltig und umweltschonend. Die Lebensmittel sollen nahrhaft sein, die Gesundheit fördern, Bestandteil einer gesunden Lebens- und Ernährungsform sein und die Leistungsfähigkeit unterstützen. Der Begriff des Lebensmittels beinhaltet demnach sehr viel mehr als die Garantie der Schadstoff- und Risikofreiheit.

Die Angst vor Kontaminanten

Der gegenwärtige individualisierte Gesundheitsbegriff verschleiern die Tatsache, dass es kein gesundes Individuum ohne eine gesunde Umwelt gibt. Die Angst vor individuellen Gesundheitsrisiken hat teilweise das Potenzial, diese Zukunftsfähigkeit einzuschränken. Regelmäßig geraten die Freilandhaltungssysteme wegen Kontaminationsrisiken durch industriell freigesetzte Umweltgifte unter Druck. Wie kann so langfristig das Versprechen erfüllt werden, tiergerechte Haltungssysteme zu etablieren (Weber et al., 2013)? Und wie soll ökologischer Gemüsebau arbeiten, wenn Mistkomposte wegen der bakteriellen Begleitflora bei Gemüsekulturen spätestens sechs Monate vor der Ernte verwendet werden dürfen (Global G.A.P., 2015)?

In Bezug auf Lebensmittel geht gesellschaftlich und individuell die Fähigkeit verloren, ausgewogene Entscheidungen zu treffen. Bestimmendes Motiv scheint nur noch die Angst vor Kontaminanten¹ zu sein. Diese „Angstprägung“ tritt oft in Kombination mit einem zunehmenden Kompetenzmangel auf. Zusammen erzeugt dies bei Verbrauchern, Unternehmen und Behörden eine Unfähigkeit, sich eigenständig zu orientieren. Zum Schluss erhält das synthetische Lebensmittel gegenüber dem natürlichen den Vorzug, weil es beherrschbar und damit angeblich risikoärmer sei.

Ist nur eine beherrschte Natur sicher?

In der Verbraucherschutzpolitik werden im politischen und behördlichen Umfeld die Begriffe „Qualität“ und „Sicherheit“ oft synonym gebraucht. Diese irreführende Verwendung führt zu einer starken Fokussierung der Qualitätsdebatte auf die Abwesenheit von Kontaminanten. Das Fehlen negativer Einflüsse wird mit Qualität gleichgesetzt. Positive Qualitätsmerkmale, wie diese zum Beispiel für die Biolebensmittelwirtschaft typisch sind, scheinen demzufolge sekundär. Was gestern noch genussvoll als wertvolles Lebensmittel verspeist wurde, ist morgen nicht mehr verzehrfähig.

Der Mensch hat sich aus seiner Natur „herausgedacht“. Sein Credo lautet anscheinend: Nur die vollkommene Beherrschung der Natur garantiert Sicherheit. Die zwingende Konsequenz ist die synthetische Nahrung, die vollkommen vom Menschen kontrolliert wird. Heute herrscht Furcht vor der Natur, der Mensch ist sich selbst so fremd geworden, dass primäre Bedürfnisse wie Essen und Trinken ihre Selbstverständlichkeit verloren haben. Sie werden zum Angstthema, zum intellektuellen Kraftakt, zur Willensfrage.

Güter gegeneinander abwägen

Diese geistige Distanz zur Natur und das Vorsorgeprinzip führen dazu, dass oft bereits eine Vermutung zu weitreichenden Folgen für die Gesellschaft und die Wirtschaftsbeteiligten führen kann. Dies hat zur Folge, dass Lebensmittel wie etwa Kräuter wegen des Vorkommens von Pyrrolizidinalkaloide

- 1 Kontaminanten sind unerwünschte Stoffe, die infolge einer Verunreinigung durch die Umwelt (Umweltkontaminant) oder als Rückstand im Zuge der Gewinnung, Fertigung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Aufmachung, Verpackung, Beförderung und Lagerung im Lebensmittel vorhanden sind.
- 2 Natürliche Stoffe die von Beikräutern auf dem Acker stammen.

(PA)², die vor wenigen Jahren noch ohne Beanstandung als verzehrbar galten, heute entsorgt werden müssen. Darüber hinaus sind kleine und mittelständische Unternehmen mit den ständig wechselnden Kontaminationsproblemen überfordert. Zunehmend sind Zielkonflikte im Spannungsfeld von Sicherheit und Qualität zu beobachten. Qualitätsziele ökologisch nachhaltiger Produktionsformen geraten dadurch unter Druck.

In den Debatten gelingt es immer weniger, Entscheidungen anhand einer Analyse der Situation und der tatsächlichen Risiken sowie einer Abwägung möglicherweise konkurrierender Güter – beispielsweise dem Tierwohl, der Biodiversität oder der Vollwertigkeit – zu treffen. Leben bedeutet, permanent *Güterabwägung* zu betreiben. Selbst in nahezu jeder Alltagssituation gilt es, potenzielle Risiken gegen einen möglichen Nutzen abzuwägen. Die wissenschaftliche Güterabwägung setzt eine *Risikobewertung* genauso wie die *Nutzenabschätzung* voraus. Erstere beurteilt auf Grundlage der Risikoanalyse, ob das von einer Ware, einer Dienstleistung oder dem Betrieb einer Produktionsanlage ausgehende Risiko unter den gegebenen gesellschaftlichen Rahmenbedingungen akzeptabel ist und eventuelle Restrisiken vertretbar sind. Und diese Ambivalenz von potenziellem Nutzen und möglichem Risiko gilt es, im Auge zu behalten und gegeneinander abzuwägen. Wie diese Abwägung stattfindet, ist dann entweder Ergebnis individueller Ausrichtung oder – auf staatlicher Ebene – Ergebnis gesellschaftspolitischer Prozesse.

Deutlich wird dies, wenn in einer Abwägungsdebatte der Fokus nur auf die Risiken geworfen (Sicherheit) und die Nutzenseite (Qualität) nicht betrachtet wird. In diesem Fall kann keine Güterabwägung stattfinden, da der Nutzen jeweils ausgeblendet wird. Was bleibt, ist die Risikominimierung um jeden Preis. Trotz aller Kritik an diesem Denken müssen potenziell negative Einflüsse auf Lebensmittel selbstverständlich so gut wie möglich eingeschränkt oder ausgeschlossen werden.

Handlungsalternativen

Eine gesellschaftliche Diskussion um die Frage zielgerichteter Risikobewertung basierend auf einer Güterabwägung ist dringend angeraten. Es geht um die Fragen, wie viel Freiheit sich unsere Gesellschaft zutraut, wo der Einzelne Verantwortung übernehmen muss und in welchen Themen es tatsächlich notwendig ist, dass der Staat seine Fürsorgepflicht entfaltet. Lebensmittelunternehmen brauchen Klarheit darüber, welche Qualitätsauffassung die Bürger neben der Minimierung von Kontaminanten haben, um ihr unternehmerisches Handeln an diesen Ansprüchen ausrichten zu können. Außerdem ist eine klarstellende Vorstellung von Normalität vonnöten, um eine Zukunft mit natürlichen Lebensmitteln zu gewährleisten. Darüber hinaus wäre es ein großer Fortschritt, wenn die Behörden in Zusammenarbeit mit Unternehmen und Ver-



Im Freiland sind Nutztiere manchmal Umweltgiften ausgesetzt. Das Risiko muss sinnvoll abgewogen werden.

braucherorganisationen intensiver in die Debatte um Risikobewertungen einstieg. Schließlich ist es wünschenswert, dass alle Beteiligten am Meinungsmarkt darüber nachdenken, welche Schäden durch die Angstökonomie und Desorientierung entstehen können – für den Einzelnen und für die Gesellschaft als Ganzes. □

► Zum Weiterlesen: [Positionspapier der AöL unter kurzlink.de/AoEL-Positionspapier](https://www.kurzlink.de/AoEL-Positionspapier)

Literatur

- » *Global G.A.P. (2015): Sixty plus – GLOBAL G.A.P. Standard V5 defines risk prevention for raw manure of animal origin. Pressemitteilung vom 17.12.2015. Abrufbar unter [kurzlink.de/globalgap](https://www.kurzlink.de/globalgap)*
- » *Weber R., H. Hollert, K. H. Ballschmiter, J. Kamphues, M. Blepp (2013): Untersuchung/Relevanz von PCB-Quellen für Rindfleisch: Boden – Futter – (Punkt)Quellen. Fachgespräch „Eintragspfade von PCB in Rindfleisch“. Bonn, 5. Februar 2013. Abrufbar unter [kurzlink.de/PCB-Quellen](https://www.kurzlink.de/PCB-Quellen)*



Dr. Alexander Beck, Geschäftsführender Vorstand Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AöL), alexander.beck@aoel.org



Dr. Ulrich Mautner, Leiter Wissenschaftliches Marketing, Salus Haus, info@salus.de **Andreas Swoboda**, Vorstand AöL und Vorstandsvorsitzender W-E-G Stiftung, info@w-e-g.eu

