

Ganzheitliche Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit

Der „Grüne Deal“ zeigt: das passt zusammen

Lisa Mann, Kommunikation, Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V.

Andreas Swoboda, Vorstand, Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V.

Dr. Alexander Beck, Geschäftsführender Vorstand, Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V.

Schauen wir mitten in der Coronakrise einmal nach Brüssel, sehen wir mit dem Grünen Deal und der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ ein beherztes Signal, das uns den Weg aus der Krise, hin zu einer nachhaltigen und robusten Ernährungswirtschaft und Gesellschaft zeigen kann. Was für ein positives Zeichen! Denn die aktuelle Situation verdeutlicht einmal mehr, wie sehr wir auf eine krisensichere Wirtschaft und Gesellschaft angewiesen sind. Mit diesen Strategien werden „nachhaltiges Wirtschaften“ und „ökologisch verträgliche Lebens- und Ernährungsstile“ nun politische Top-Themen. Die Gesellschaft ist längst sensibilisiert für Umweltfragen und die Politik reagiert.

Klimademos, Fridays for Future, Wir haben es satt-Demos, hohe Umfragewerte der „Grünen“ – sie alle zeigen, dass die Bürger bereit sind. Sie möchten eine Verbesserung der Politik, Wirtschaft und Gesellschaft – eine grüne Transformation und Evolution – und fordern diese aktiv ein.

Für die ökologische orientierte Ernährungswirtschaft wirkt ein Teil der Brüsseler Vorschläge wie ein Ritterschlag. Beispielsweise wird der lange gepflegte „ganzheitliche Qualitätsanspruch“¹ an Produktion und Lebensmittel ins Zentrum der Betrachtung gerückt. Die Qualität eines Lebensmittels wird künftig untrennbar verbunden sein mit den ökologischen Leistungen, die dahinterstehen, und mit den Beiträgen, die das Lebensmittel zu einer nachhaltigen, enkeltauglichen Ernährung leistet. Die Qualitätsbewertung von Lebensmitteln wird die überwiegende Fokus-

sierung auf die Lebensmittelzusammensetzung – einschließlich der Abwesenheit von Kontaminanten – und Sensorik endlich hinter sich lassen. Weitere Dimensionen, insbesondere die, der nachhaltigen Ernährung (Abbildung 1), werden in die Qualitätsbewertung mit einfließen.



Abbildung 1: Dimensionen einer nachhaltigen Ernährung

Grüne Evolution geht regional und global

In der Coronakrise sind die allgegenwärtigen Fragen nach den bestmöglichen Versorgungsstrukturen plötzlich auch mit Blick auf das Thema „robuste Strukturen“ angesprochen worden. Akteure der Ernährungswirtschaft und der Politik müssen sich damit auseinandersetzen, welche Strukturen zu einer grünen Evolution beitragen können. Wie sehen robuste und resiliente Systeme aus? Wie ist die Versorgung am besten zu gewährleisten? Durch große, zentrale Konzerne oder doch eher mit kleinen, regionalen Betrieben vor Ort?

Stellt man sich beispielsweise die Frage, welcher Schlachtbetrieb besser in der Lage ist,

Auflagen, wie Kühlketten etc. einzuhalten oder durch kurze Transportwege einen Beitrag zum Tierwohl zu leisten – der kleine, örtliche Metzger, bei dem das Tier aus der Region und das Fleisch nach der Schlachtung direkt in Kühlhaus und Auslage kommt? Oder der zentrale Großbetrieb, bei dem Tier sowie Fleisch lange Wege und Zeiten zugemutet werden, bis das Produkt zum Verbraucher gelangt? Ja, regionale Schlacht- und Fleischverarbeitungsstätten garantieren kurze Transportwege für die Schlachttiere und können auf kurzen Wegen frische, oft unverpackte Produkte sehr schnell für Verbraucher zur Verfügung stellen. Daneben bergen kurze Wege und kleine Distributionsradien auch systematisch ein geringeres Risikopotential in Bezug auf Lebensmittelsicherheit. Und dennoch verschwinden Fleischer und örtliche Schlachtbetriebe täglich von der Landkarte. Weil die rechtlichen und wirtschaftlichen Bedingungen, die wir in den letzten Jahrzehnten geschaffen haben, Kleinbetrieben das Überleben sehr schwer machen. Diese Vorgaben fördern systematisch Konzentrationsprozesse, also große, zentrale Betriebe in der Lebensmittelwirtschaft. Und gerade in Zeiten von COVID-19 zeigt sich, dass sowohl die Kontrolle, die mit solch großen Strukturen einhergeht, als auch die dadurch gegebene Sicherheit, lediglich Illusionen sind.

Es ist höchste Zeit mit politischen Maßnahmen, wie dem Abbau der Bürokratie, Anpassungen für KMU in der Umsetzung von Normen, und Fördermaßnahmen, auch aus den Agrar- und regionalen Fördertöpfen, gegenzusteuern. Sonst verlieren wir mit z.B. den Schlachtbetrieben und Metzgereien – neben den vielen Vorteilen, die sie aus ökologischer Sicht und aus Sicht des Tierwohls, aber auch für die Lebensmittelsicherheit bieten – ein essentielles Kulturgut. Die im Kern wichtigen und gut gemeinten Vorschriften, die zur Lebensmittelsicherheit beitragen sollen, müs-

¹ Hoffmann, I., Schneider, K., Leitzmann, C. (Hrsg.) (2011): Ernährungsökologie. Komplexen Herausforderungen integrativ begegnen. München: Oekom Verlag
² Hoffmann, I., Schneider, K., Leitzmann, C. (Hrsg.) (2011): Ernährungsökologie. Komplexen Herausforderungen integrativ begegnen. München: Oekom Verlag

sen so aufgebaut sein, dass sie erfolgreich in unterschiedlichen Betriebsgrößen und sachgemäß (d.h. risikoorientiert) umgesetzt werden können. Und dies betrifft nicht nur Fleischer, sondern viele andere KMU in der Lebensmittelwirtschaft.

In Zeiten, in denen die Grenzen zwischen Menschen und Ländern sich öffnen, in denen Im- und Exporte ein wichtiger Bestandteil der Wirtschaft, und in denen exotische Produkte und ausländische Spezialitäten für viele Verbraucher ein Teil der täglichen Mahlzeiten sind, brauchen wir aber auch die globalen Strukturen. Die Verzahnung von regionalen Kreisläufen und Globalisierung lässt beides zu: die Rückbesinnung auf kleine, sowie mittelständische und auf inhabergeführte Unternehmen, aber auch den Fortschritt durch weltweite Vernetzung.

Denn die Antwort auf die Frage nach robusten und resilienten Versorgungssystemen liegt wohl, wie so oft, in der Mitte. KMU und Großstrukturen, sowie regionales und globales Wirtschaften in Balance. Das ist es, was uns unabhängig und flexibel macht, und damit krisenfest.

Der Qualitäts- und Sicherheitsbegriff bei Lebensmitteln

Um weiter klären zu können, in welcher Beziehung Lebensmittelqualität und -sicherheit zueinanderstehen (sollten), bietet sich eine Definition beider Begriffe an.

Sprechen wir von allgemeiner Qualität, ist diese als „Gesamtheit der charakteristischen Eigenschaften (einer Sache, Person)“³ definiert. Mit Blick auf die Produktqualität, mit der wir uns der Lebensmittelqualität nähern, geht es um „den Grad, in dem ein Satz inhärenter Merkmale eines Objekts Anforderungen erfüllt“⁴. Doch Lebensmittelqualität bezieht neben der reinen Produktqualität auch die Prozessqualität⁵, also die Merkmale der Herstellung, und im Kontext auch ökologische Betrachtungen mit ein. Einige Akteure befassen sich zudem mit einem „erweiterten Qualitätsverständnis“ – mit der sogenannten inneren Qualität und den Merkmalen des Lebendigen. Der Begriff der Sicherheit

dagegen beschreibt den „Zustand des Sicherseins, Geschütztseins vor Gefahr oder Schaden und das höchstmögliche Freisein von Gefährdungen“⁶. Diese Definition trifft auch für die Lebensmittelsicherheit zu, in der bestimmte Stoffe und Bestandteile eines Lebensmittels eine Gefahr darstellen können.

Das Spannungsfeld zwischen Lebensmittelqualität und -sicherheit

Die Definition beider Begriffe sagt bereits einiges über ihre Beziehung aus. Qualität bezieht sich auf die Merkmale (die Hoffmann et al. als Dimensionen beschreiben) die ein Produkt, ein Lebensmittel, hat. Sicherheit dagegen bezieht sich auf das Nicht-Vorhandensein bestimmter Merkmale. Sicherheit ist also ein Teilaspekt des holistischen Qualitätskonzepts. Dieser Teilaspekt kann, wie oft in einem multifaktoriellen System, zu anderen Teilaspekten in einem Spannungsfeld stehen. Es gibt neben den Diskussionen um dezentrale Strukturen und Sicherheit in der Lebensmittelwirtschaft weitere Beispiele, in denen Spannungsfelder zwischen Teilaspekten der ganzheitlichen Qualität auftreten, und für die wir einen guten „Umgang“ finden müssen. Das Beispiel der Pyrrolizidinalkaloide (PA) verdeutlicht ein weiteres Spannungsfeld. PA sind in Pflanzen natürlicherweise enthaltene Stoffe, die beim Verzehr die Gesundheit schädigen können. Sie können in Tee (durch Verunreinigung der Kulturkräuter mit PA-haltigen Wildkräutern) und in Honig (durch PA-haltige Pflanzen als Nahrungsquelle für Bienen, meist mangels alternativer Nahrungsquellen) in geringen Mengen enthalten sein. Es steht also außer Frage, dass im Sinne der Lebensmittelsicherheit eine Minimierung von PA-Rückständen in Lebensmitteln dringend nötig ist. Dies kann durch Sorgfalt bei Anbau und Ernte erreicht werden und durch das Sicherstellen von Nahrungsquellen für Honigbienen. Auch über Grenzwerte wird auf europäischer Ebene aktuell diskutiert.

Es ist andererseits jedoch ebenfalls zwingend nötig, die Biodiversität – und das unterstreicht die aktuelle „Biodiversitätsstrategie“ der EU-Kommission – sowie die Vielfalt unserer Ökosysteme zu erhalten. Denn Schutz der Biodiversität und der Ökosysteme bedeutet gleichzeitig auch Schutz der individuellen und gesamtgesellschaftlichen Gesundheit.

Das Coronavirus hat uns diese Verbindung zuletzt sehr deutlich gezeigt.

Produktionssysteme, die Biodiversität fördern, werden aus der Perspektive des Biodiversitätsschutzes zum positiven Qualitätsmerkmal und PA-haltige Wildpflanzen werden ein wichtiger und schützenswerter Bestandteil sowie eine Ergänzung unserer Kulturpflanzen. Sie sind also essentiell für unsere Umwelt, aber stellen im Essen eine Gefahr dar. Daher brauchen wir Fingerspitzengefühl im Umgang mit PA-haltigen Pflanzen.

Im Sinn der ganzheitlichen Qualitätsbewertung ergibt sich dadurch ein Spannungsfeld zwischen Lebensmittelsicherheit (Minimierung von PA) und anderen Aspekten der Lebensmittelqualität (Betreiben von Landwirtschaft – auch biodiversitätsfördernder Landwirtschaft – zum Erhalt von Biodiversität und Lebensmittelvielfalt). Wie wir dieses Spannungsfeld behandeln, welche Entscheidungen und Grenzziehungen wir treffen, das hängt ganz von uns ab.

Nutzen und Risiken – ein weiteres Spannungsfeld?

Für den guten Umgang mit diesem und anderen Dilemmas lohnt sich ein Blick in die Natur von Risiken und Nutzen. Denn das Leben bedeutet eine permanente Abwägung von Gütern. In jedem Nutzen steckt auch ein Risiko und umgekehrt. Das verdeutlicht schon das obenstehende Beispiel zu PA, mit dem klar wird, dass Ausrotten und Verdrängung PA-haltiger Pflanzen zwar den Vorteil der Lebensmittelsicherheit bringen würde, auf der anderen Seite aber zu einem Verlust von Artenvielfalt und damit zu einer Verschlechterung der Klimabedingungen mit ganz neuen Risiken und Gefahren führen würde. Man denke nur an neue Rückstände aus den angewendeten Herbiziden.

Um diese und ähnliche Güterabwägungen also zu Gunsten des besten Ergebnisses durchzuführen, müssen wir die Risiken und Nutzen genau kennen und sie realistisch bewerten.

3) <https://www.duden.de/rechtschreibung/Qualitaet>

4) DIN EN ISO 9000:2015

5) Hoffmann, I., Schneider, K., Leitzmann, C. (Hrsg.) (2011): Ernährungsökologie. Komplexen Herausforderungen integrativ begegnen. München: Oekom Verlag

6) <https://www.duden.de/rechtschreibung/Sicherheit>

Die Risikobewertung beurteilt auf Grundlage der Risikoanalyse, ob das Risiko, das von einer Ware, einer Dienstleistung oder dem Betrieb einer Produktionsanlage ausgeht, unter den gegebenen gesellschaftlichen Rahmenbedingungen akzeptabel ist und ob eventuelle Restrisiken vertretbar sind. Mit der Nutzenabschätzung bewerten wir die Fähigkeit eines Gutes, einer Dienstleistung oder des Betriebs einer Produktionsanlage, ein bestimmtes Bedürfnis eines Konsumenten oder Produzenten zu befriedigen.

Diese Doppelschichtigkeit von potentiell 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. Diese kann man hierzulande sehr gut an der Diskussion um das Tempolimit auf Straßen verfolgen. Bisher ist die Gesellschaft bereit, mehr Tote und Verletzte auf der Straße zu akzeptieren – zugunsten der Freiheit einzelner. Hier wird abgewogen zwischen Sicherheit und Freiheit.

Dieses Beispiel macht gleichzeitig auch klar, dass Sicherheit keine absolute Größe ist. Denn ab welchem Tempo ist eine Autofahrt schon „absolut“ sicher?

Selbstverständlich ist es sehr wichtig, potentiell negative Einflüsse so gut wie möglich einzuschränken. Dies kann aber nur unter der Prämisse einer Güterabwägung geschehen, die einen umfassenden Qualitätsbegriff zur Grundlage nimmt.

Ein differenzierter Blick ist nötig

Wir müssen dabei verschiedene Fälle betrachten. Dort, wo wir mit natürlichen Einflüssen oder auch ubiquitären Kontaminanten (wie im Falle von PA) umgehen müssen, also dort, wo es keinen Verursacher gibt oder nicht mehr gibt – respektive dort, wo wir es mit Zielkonflikten zu tun haben – müssen vernünftige Maßnahmen zu Minimierung unter Beachtung des Kontextes „Qualität“ ergriffen werden.

Bei z.B. Unterstützungsfragen von regionalen Strukturen in der Lebensmittelbranche sind

wir aber der Auffassung, dass die Diskussion über Risiken und Nutzen sehr notwendig ist. Der hier gesetzte Fokus auf Lebensmittelsicherheit durch Zentralisierung und eine dadurch vermeintlich bessere Kontrollierbarkeit, lenkt möglicherweise von dem eigentlichen Lösungsansatz ab. Und dieser könnte über Fachwissen in Bezug auf Lebensmittelqualität und -sicherheit sowie über kulturell überlieferte Fertigkeiten führen, die oft vor allem in inhabergeführten Betrieben weitergegeben werden. Eine konsequente und gemeinsame Abstimmung zwischen Mittelstand und Politik würde effektiv sowohl Qualität als auch Sicherheit von „per Hand und mit Leidenschaft“ hergestellten Lebensmitteln vereinen und damit auch Risiken für Umwelt und Mensch vermeiden. Aber auch das ist eine gesellschaftliche Entscheidung.

Offene und transparente Debatten forcieren Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V. (AÖL) macht sich dafür stark, einen ganzheitlichen Lebensmittelbegriff – geprägt durch die Ernährungsökologie und geadelt durch den „Grünen Deal“ – aufzugreifen. Wir brauchen eine bewusstere Debatte über Spannungsfelder zwischen Teilaspekten der Qualität. In Bezug auf Sicherheitsfragen und dazu in Spannung stehenden Zielen, aber auch in Bezug auf Umweltauforderungen an Verpackungen und Abfallminimierung und auf viele weitere Beispiele. Es zeigen sich viele Themen, die einer sinnvollen Erörterung bedürfen.

Außerdem sollte die Abwägung zu den Qualitätszielen offen ausgetragen werden. So können wir zu besseren Güterabwägungen kommen und die Komplexität der Abwägungen transparent machen. Denn nichts ist nur schwarz oder nur weiß – die vielen grauen Schattierungen sind immer mit zu beachten – dies gilt nicht nur für Politik und Wirtschaftsakteure, sondern auch für die Bürger. Im Sinne von Ernährungsbildung und -aufklärung können Verbraucher durch offene Debatten umfassend informiert und auf Basis dessen mündige Konsumententscheidungen treffen, die wiederum mitentscheidend für den künftigen Weg der Ernährungswirtschaft sind. Wir wünschen uns daher, dass Behörden, Lebensmittelwirtschaft und Verbraucher bei sämtlichen Entscheidungen über Sicherheitsfragen die vielen Einflüsse auf die jeweilige Güterabwägungen einbeziehen und die Graustufen im Ergebnis einer jeden Abwägung erkennen. So können wir zu einer

besseren Balance zwischen dem Teilziel Sicherheit und anderen Teilzielen kommen. Diese vermag das Spannungsfeld in vielen Bereichen zwar nicht zu mindern, ermöglicht aber einen guten Umgang damit. So können wir verschiedene gesellschaftliche Ziele harmonischer umsetzen und beispielsweise vielleicht doch einige regionale Metzger und Schlachter am Leben und regionale Versorgungsstrukturen aufrecht erhalten.

Wir appellieren an Politik und Medien sich zu trauen, diese umfangreichen, differenzierten Debatten nach außen zu tragen. Argumente, die zwar öffentlichkeitswirksam, aber nicht umfassend sind, bergen erhebliche Risiken und greifen oft zu kurz. Es ist z.B. nicht gut, dass wir politisch nur schwer über das Thema Sicherheit bei Lebensmitteln sprechen können, weil die falsche Idee im Raum steht „Sicherheit“ sei absolut. Tabus helfen nicht weiter. Sie verhindern eine sachgerechte Güterabwägung und eine gute Debatte. Wir müssen in unseren Diskussionen aushalten, dass es keine allgemeingültigen, einfachen Lösungen geben wird.

Ein ganzheitlicher Qualitätsbegriff, der Lebensmittelsicherheit als Teil der Qualität definiert, kann der Lebensmittelbranche helfen, den Weg aus der aktuellen Krisensituation im Sinn von „Grünem Deal“ und „Vom Hof auf den Tisch“-Strategie zu finden und die dort formulierten Anforderungen umzusetzen. Denn ein Verständnis von Lebensmittelqualität, das offen ist für alle Aspekte, die neben „sicher, gut und hochwertig“ bedeutend sind, führt uns direkt hin zu den großen aktuellen Herausforderungen. Für ökologische, soziale sowie wirtschaftspolitische Fragen bietet eine solche Sichtweise und eine Lebensmittelwirtschaft, die danach handelt, enormes Potential.

Denn letztendlich geht es mit den Fragen, wie viel Freiheit sich unsere Gesellschaft zutraut, wo der Einzelne Verantwortung übernehmen muss und in welchen Themen die Fürsorgepflicht des Staates greifen muss, auch um die Ausrichtung unserer Gesellschaft. Möchten wir Freiheit einbüßen, um die Illusion einer absoluten Sicherheit aufrechtzuerhalten (dann sollten wir am besten kein Auto mehr fahren) oder stellen wir uns der Realität und erkennen, dass wir in Sicherheitsfragen das Schwarz-Weiß-Denken hinter uns lassen und beginnen dürfen, die Grauzonen zu erkunden? Denn dort finden wir Lösungsansätze – global und regional.