

# ESSEN FLIESST DORTHIN, WO GELD IST, NICHT DORTHIN, WO HUNGER IST

Wenn wir Lebensmittel aus dem eigenen Land konsumieren, so können wir erreichen, dass sich Menschen in Hungerländern besser versorgen können, sagt die engagierte Biobäuerin Wendy Peter. Ein Gespräch über Welthandel, Ernährung und einheimische Nahrungsmittel. Interview: Susan Glättli, forum



## Was stimmt nicht an unserem Versorgungssystem?

Die Regale unserer Einkaufszentren sind übertoll mit Produkten aus aller Welt. Gleichzeitig fehlen Nahrungsmittel in armen Ländern. Im Juli vor rund zehn Jahren war ich in Kenia und besichtigte einen Grossbetrieb, der grüne Bohnen und Erbsen für den Export produziert. Für die Bewässerung musste der Fluss gestaut werden. Unterhalb des Staudamms gab es kein Wasser mehr für die Bauern. Zurück in der Schweiz sah ich bei Coop in Willisau ebendiese Bohnen aus Kenia im Angebot. Wie gesagt, es war Juli. Und die Bäuerin vom Nachbarshof erzählte mir, sie müsse ihre grünen Bohnen kompostieren, weil sie sie nicht verkaufen könne. Ich habe das Gefühl, das ganze Nahrungssystem läuft aus dem Ruder.

## Müssten für den Handel mit Nahrungsmitteln andere Regeln gelten als für den Handel mit anderen Gütern?

Ja. Nahrungsmittel müssten aus der WTO genommen werden. Nach dem Gesetz des freien Marktes geht ein Produkt nämlich dorthin, wo am meisten bezahlt wird. Darum haben wir so viele Nahrungsmittel bei uns und nicht dort, wo sie gebraucht werden. Heute wird

beispielsweise Getreide künstlich zurückbehalten, bis der Weltmarktpreis wieder stimmt. Diese Spekulation mit Nahrungsmitteln verschärft den Hunger in Ländern des Südens. Ein Beispiel: In Indien waren 2003 alle Getreide-Silos randvoll, aber obwohl akuter Hunger im Lande herrschte und der Preis für Getreide sehr tief war, ging das Getreide in den Export.

## Wie sinnvoll sind fair gehandelte Nahrungsmittel aus Übersee in unseren Regalen?

Der Fair Trade Ansatz ist richtig und wichtig, aber trotzdem müssen wir genau hinschauen. Fair Trade bedeutet Export. Wenn immer mehr Bauern auf Fair Trade Produkte umstellen und immer weniger Bauern für die lokale Ernährung produzieren, dann fehlen dort Nahrungsmittel oder die natürlichen Ressourcen für deren Anbau: In Kenia erzählen ältere Bäuerinnen, sie hätten dank des Kilimanjaro früher eine sehr reiche Landwirtschaft gehabt. Viel Wasser stand zur Verfügung, sie konnten sogar baden. All dieses Wasser wird nun in einem Leitungssystem gefasst, unter den Dörfern durchgeleitet Richtung Hauptstadt für die Rosenzucht und den Export

von Rosen. Am Valentinstag kaufen wir bei uns fairtrade-Rosen aus Kenia. Das reicht doch nicht, nur fairtrade. Man muss doch das Ganze sehen. Sehen woher das Wasser kommt und wo es schliesslich fehlt.

### **Welche Art Landwirtschaft ernährt die Weltbevölkerung nachhaltig?**

Ganz klar die Biolandwirtschaft. Weil sie die Fruchtbarkeit des Bodens langfristig erhält. Für arme Länder wäre es wichtig, Nahrungsmittel für den eigenen Markt anzubauen und zu verarbeiten. Es braucht Projekte, die nicht nur die Landwirtschaft fördern, sondern auch die ökonomische Entwicklung durch den Aufbau einer eigenen Nahrungsmittelverarbeitung, die wiederum neue Arbeitsplätze schafft und dafür sorgt, dass auch die dortigen Grossstädte versorgt werden.

### **Sollte die Schweiz mehr Lebensmittel selber produzieren?**

Es gibt heute das «Recht auf Nahrung». Dazu gehört für mich aber auch die Pflicht, Nahrungsmittel für die eigene Bevölkerung zu produzieren. Es kann doch nicht sein, dass wir in der fruchtbaren Schweiz immer mehr Land aus der Produktion nehmen und dafür Nahrungsmittel aus Ländern des Südens importieren, in denen zum Teil auch Hunger herrscht. Es ist aber genauso wichtig, dass sich die Menschen hier vermehrt einheimisch ernähren. Denn Angebot und Nachfrage spielen immer zusammen.

### **Welche Nahrungsmittel stellen Sie selber her?**

Wir haben eine vielfältige Landwirtschaft mit Milch- und Fleischproduktion, Getreide-, Gemüse- und Obstbau. Fast alles, was wir brauchen, stellen wir selber her: Früchte, Beeren, Gemüse, Eier, Brot, Fleisch, Milch und Milchprodukte, Most, Essig und so weiter. Klar, ich esse auch Reis und exotische Früchte und ich liebe beispielsweise Crevetten. Als Städterin und Halbenländerin bin ich international und mit solchen «Kolonialwaren» aufgewachsen, aber

solche Produkte sollten neben der einheimischen Nahrung an zweiter Stelle stehen. Genauso wie Bananen. Davon habe ich unseren Kindern immer nur sonntags eine gegeben und ihnen so bewusst gemacht, dass Bananen aus dem fernen Süden ein Luxus sind und entsprechend selten genossen werden sollten.

### **Halten Sie das Projekt «Ünique» von Coop für einen wichtigen Schritt zu einem nachhaltigeren Angebot?**

Ja, den Ansatz mit den krummen Rüebli und unförmigen Kartoffeln finde ich gut. Aber gleich daneben werden auch die geraden Rüebli angeboten. Beide Gruppen müssen aussortiert werden. Wäre es da nicht sinnvoller und konsequenter, dass in jedem Sack gerade und krumme Rüebli sind? Einerseits muss man würdigen, dass die Grossverteiler sich um Lösungen bemühen. Andererseits heizen die Grossverteiler den Freihandel an und sprechen gar vom «Recht auf billige Nahrungsmittel». Das finde ich inkonsequent oder gar schizophren.

### **Was würde Konsumentinnen und Konsumenten für einen sorgfältigen, wertschätzenden Umgang mit Nahrungsmitteln sensibilisieren?**

Viele Leute nehmen sich kaum noch Zeit zu kochen, dabei ist Kochen etwas so Sinnliches. Diese Düfte! Die Generationen, welche noch von Grund auf ohne Fertigprodukte gekocht haben, sterben jetzt weg. Dieses Wissen sollte unbedingt in der Schule im Hauswirtschaftsunterricht vermittelt werden. Dabei muss auch das Thema Hunger und der Zusammenhang mit unserem Einkaufsverhalten thematisiert werden.

### **Welche Nahrungsmittel soll ich kaufen, um die Nahrungsmittelproduktion und die Welternährung wieder ins Lot zu bringen?**

Vorwiegend einheimische bzw. regionale Produkte und solche aus dem nahen Ausland. Dies verhindert, dass Nahrungsmittel unnötig herumgeschoben werden und wir uns auf Kosten der Menschen



im Süden ernähren. Viele Junge bei uns kennen das Ausmass des Hungers gar nicht, unsere Läden sind immer so übertoll. Mit Essen aus aller Welt. Ich finde es schade, dass nicht auch mal ein Regal leer ist. «Jetzt ist das nicht erhältlich». Das wäre positiv.

Wendy Peter ist Biobäuerin, Mitglied des Schweizerischen FAO-Komitees, Präsidentin der Schweizerischen Allianz gegen den Hunger und Vorstandsmitglied des Bioforums Schweiz. Kontakt: [wendy.peter@allianz-hunger.ch](mailto:wendy.peter@allianz-hunger.ch)

### Manger local pour combattre la famine

En consommant des aliments d'origine locale, nous pouvons faire en sorte que moins de denrées soient ballotées d'un côté à l'autre de la planète, affirme Wendy Peter, paysanne bio et membre du comité suisse de la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture). Les flux des aliments venant de pays qui connaissent la famine accroîtraient cette dernière. Il serait mieux que ces pays produisent de la nourriture pour leurs propres besoins et mettent en place une industrie de transformation locale. Nous devrions à nouveau apprendre à cuisiner en Suisse et prendre le temps de le faire.



Wendy Peter auf ihrem Hof in Willisau.

© Susan Glättli

Inserate . Annonces

