

ERNÄHRUNG: Ein differenzierter Blick auf das Reizthema Fleisch

«Weniger Fleisch ist möglich»

Keinen Schlagabtausch zwischen aktivistisch gesinnten und bäuerlichen Leuten, sondern einen fundierten Austausch unter Fachleuten bot ein Podium zur Frage, ob nachhaltiger Fleischkonsum möglich sei.

BARBARA SCHWARZWALD

Mit Spannung wurde am Bärner Bio-Märkt (vgl. Kasten) der «Food Talk» erwartet. «Umweltschonender Fleischkonsum: geht das?», lautete da die Frage. Franziska Götze, wissenschaftliche Mitarbeiterin für Konsumverhalten an der Hafl, Zollikofen, Fritz Sahli, Landwirt vom Bio-Hof Schüpfenried, sowie Jürg Iseli, neuer Präsident des Berner Bauernverbandes, standen Evelyne Markoni, Dozentin für Ernährungssoziologie an der Hafl, zu Fragen rund um den Fleischkonsum Rede und Antwort.

Sonst Einkaufstourismus

«Der Fleischkonsum ist nicht nachhaltig, weil wir viel zu viel Fleisch konsumieren (52 kg pro Person und Jahr)», brachte es Götze auf den Punkt. Wie schaffen wir es, bis spätestens 2050 diesen Konsum so zu reduzieren, dass wir im nachhaltigen Bereich sind, lautet die Frage. Das hiesse, dass mehr als zwei Drittel des Fleisches dem Durchschnittsbürger vorenthalten werden müssten, was laut ihr ein ziemlicher Kraftakt werden dürfte. Auf jeden Fall, sagte Götze mit Verweis auf die Forschung, sei es sehr schwierig, das Verhalten der Menschen zu ändern, und rigide Massnahmen würden von den Leuten nicht akzeptiert. Iseli verwies darauf, dass viele Konsumenten ins Ausland ausweichen



Jürg Iseli, Franziska Götze, Fritz Sahli mit Moderatorin Evelyne Markoni (von links). (Bild: Barbara Schwarzwald)

würden, wenn das Schweizer Fleischangebot eingeschränkt würde. Sahli klärte die Interessierten vor Ort auf, dass es auf seinem Bio- resp. Demeter-Ackerbaubetrieb mit 2000 Legehennen, 100 Mastschweinen und Rindern nicht nur um das Fleisch der Tiere gehe, sondern auch um die Nährstoffe, die aus dem Mist und der Gülle der Tiere zurück in den Boden gelangen. «Ein gewisser Tierbestand ist für mich deshalb wichtig.»

Zweinutzungshühner

Food Waste falle beim Fleisch schwer ins Gewicht, brachte Götze in die Diskussion ein. Iseli wirkte dem entgegen, indem er lieber an sieben als an sechs Tagen pro Woche Fleisch konsumiert, aber «from nose to tail», was so viel wie «vom Kopf bis zum Schwanz» bedeutet und die Verwendung möglichst aller essbaren Teile eines geschlachteten

Tieres beinhaltet. Sahli setzt auf Zweinutzungshühnerrassen und bietet deshalb in seiner Gastronomie unter anderem Geflügelwürste an. Das Bemühen der zwei Landwirte, ihre Fleischproduktion zu überdenken und sie in möglichst vernünftigem Rahmen zu halten, war am Food Talk mehr als spürbar. Die zwei Fachmänner plädierten keineswegs dafür, dass sich nur der Konsument ändern müsse. Auf den verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette sei Handlungsbedarf. Aufklärung heisst das Zauberwort.

«Es ist möglich»

Markoni ist Flexitarierin. «Ich esse sonntags Braten.» Es müsse wieder gelernt werden, Fleisch mehr wertzuschätzen, auch die Arbeit der Landwirte. Der Fleischkonsum müsse reduziert werden. «Es ist möglich!», zeigte sie sich optimistisch.

BÄRNER BIO-MÄRKT

Der Bärner Bio-Märkt fand am Freitag vor einer Woche bereits zum siebten Mal statt. An über 30 Marktständen auf dem Bundesplatz vor dem Bundeshaus boten Bioproduzentinnen und -produzenten aus dem Kanton Bern und umliegenden Gemeinden ihre Waren an. Von frischem Gemüse, Tee und Gebäck über Käse, Joghurt und Quark bis hin zu Bio-Weideeiern, Tofu, Getreide, Müesli und Hülsenfrüchten oder Blütenstauden, Kräutern und Zuchtpilzen stand so ziemlich alles im Angebot. «Vom Feld bis auf den Teller», lautete das diesjährige Fokusthema. «Es hatte nicht megavielen Leute», fasste Niklaus Müller von Müllers Biofaktor, Bibern SO, kurz vor Feierabend das Marktgesche-

hen zusammen. Die Temperaturen seien zu hoch gewesen. Der Märkt sei super organisiert worden, lobte er Bio Bern, den Verein mit rund 1400 Mitgliedern, der Teil von Bio Suisse ist und zum Ziel hat, die Biolandwirtschaft der breiten Bevölkerung näherzubringen. Der Bundesplatz sei als Standort sehr schön, so Müller. Er selber bot unter anderem Pommes frites aus Agria-Kartoffeln an, die er am frühen Morgen noch extra gegraben hatte. «Schönes Wetter ist gut, aber zu heisses...», liess auch Regula Minder leicht wehmütig ihren Markttag Revue passieren. Wäre hingegen der schönste Marktstand gekürt worden, hätte der ihre mit den vielseitigen Aroniaprodukten einen Podestplatz erreicht. *bsk*

NACHRICHTEN

Wettbewerb und Konferenz im Jura

In den kommenden Tagen wird Courtemelon JU zum Ort der Begegnung zwischen Leuten aus der Lebensmittelproduktion, dem Handel und der Bevölkerung, die Freude an regionalen Spezialitäten hat. Am Freitagabend werden die Medaillen des 10. Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte vergeben, für den über 1000 Produkte aus allen Schweizer Regionen angemeldet sind. Tagsüber findet eine Konferenz zu Regionalprodukten statt, an der unter anderem Manfred Bötsch, Präsident des Vereins Schweizer Regionalprodukte, zur Frage referiert, ob Regionalprodukte nachhaltig sind. In Verbindung mit dem neuen CEDD (Kompetenzzentrum, das aus einer Zusammenarbeit zwischen der Universität Neuenburg und der Fondation Rurale Interjurassienne entstanden ist) werden Regionalität und Nachhaltigkeit intensiv verhandelt, immer an konkreten Beispielen. Am Samstag von 11 bis 18 Uhr und am Sonntag von 9 bis 17 Uhr gibt es einen für alle offenen, grossen Markt, an dem Tausende von Köstlichkeiten entdeckt werden können. Alle Informationen unter: concours-terroir.ch. *sal*

Aebischer hatte Kritik von Juden

Letzte Woche hat Nationalrat Matthias Aebischer (SP, BE) seine Kandidatur für den Bundesrat bekanntgegeben. Im Dezember wird bekanntlich ein Nachfolger für den zurückgetretenen Alain Berset gewählt, wobei nicht ausgeschlossen ist, dass es eine Nachfolgerin wird. Zwei SP-Frauen im Bundesrat gab es schon einmal: Simonetta Sommaruga und Micheline Calmy-Rey. Als hingegen Daniel Jositsch als Mann für die Nachfolge von Sommaruga kandidieren wollte, wurde er von der