

EDITORIAL

Gibt es etwas Vertrackteres als die Wahrheit? Wahrscheinlich nicht, behaupte ich mal als lebenserfahrene Küchenpsychologin. Für die einen liegt sie im Wein, für andere in der Mitte und wieder ein anderer (nämlich der legendäre Fußballtrainer Otto Rehhagel) meinte sogar, sie liege auf dem Platz.



Nicht erschrecken, ich will Sie nicht quälen mit Philosophie und tiefgründiger Erforschung dessen, was Wahrheit ist, wo sie überall liegt, ob sie zumutbar ist oder nicht. In diesem Heft soll es um die Wahrheit beim Lebensmitteleinkauf gehen, aber auch um die Lüge und ihre entfernten Verwandten, das Mogeln, Tricksen und Täuschen.

Gemogelt wird offensichtlich immer mehr: weniger Inhalt oder billigere Zutaten bei unverändertem Preis – und natürlich ohne, dass deutlich darauf hingewiesen wird. In der Mehltüte sind nur noch 800 Gramm drin, in der Margarine stecken preiswertere pflanzliche Fette als früher. Solche Mogelpackungen nehmen stetig zu, so die Warnungen von Verbraucherschützer*innen. Bei diesen und anderen Tricksereien wird nicht direkt gelogen, aber die Wahrheit steht eben nur im Kleingedruckten, sprich in der Zutatenliste oder der Mengenangabe.

Für Slow Foodies liegt die Wahrheit ganz eindeutig auf dem Feld, in Supermarkt- und Kühlregalen, im Hofladen oder auch in den Kisten des Marktstandes. Es geht um eine umwelt- und klimafreundliche Herstellung, um faire Löhne, um Tierwohl, um Artenvielfalt und gesunde Böden. Das alles hat seinen Preis, ja. Aber schlecht produzierte Lebensmittel kosten uns auch viel Geld – nur verstecken sich diese Kosten und tauchen erst auf Umwegen wieder auf. Zum Beispiel, wenn das Trinkwasser teurer wird, da es immer aufwändiger wird, die Nitratgrenzwerte einzuhalten – weil auf den Äckern zu viel gedüngt wird. Oder wenn Antibiotikaresistenzen beim Menschen zunehmen, weil in der Massentierhaltung immer noch viel zu viele Tiere vorbeugend damit behandelt werden.

Was kostet uns alle eine derartige, zudem noch hoch subventionierte Landwirtschaft? Lassen sich die verursachten Schäden nicht nur ausrechnen, sondern auch einpreisen und an der Kasse auf die Kundschaft umlegen? Die einwöchige, zugegebenermaßen vor allem auf Publicity ausgerichtete Aktion des Discounters Penny zum Thema, als Würstchen plötzlich 6,01 Euro statt 3,19 Euro kosteten, zeigte am Ende, dass es eher nicht funktioniert. Vielen Leuten sind wahre Preise zu teuer oder ihnen ist das Thema offensichtlich egal.

Dabei geht es auch anders. Es gibt längst andere Wege, sich der Wahrheit zu nähern: Schäden vermeiden statt für Schäden zu zahlen. Ökologischen Anbau fördern, weil hier die versteckten Kosten deutlich niedriger liegen – und nicht die landwirtschaftlichen Subventionen hauptsächlich an die Fläche koppeln. Die Mehrwertsteuer auf Obst und Gemüse weit absenken, so dass diese Lebensmittel deutlich preiswerter werden als Fleisch und Wurst. So umsteuern und ein Bewusstsein für bessere und fairere Lebensmittel schaffen. Das Dossier in diesem Heft handelt von all dem: von den wahren Kosten einerseits, aber andererseits von einer Wertschätzung für die wahren Leistungen, wie sie eine ökologische und nachhaltige Landwirtschaft für die Gesellschaft erbringt, ohne dass sie dafür bislang angemessen honoriert wird. Da sollte sich etwas ändern, im Bewusstsein und am besten auch finanziell.

Einen angenehmen Spätsommer wünscht

Ihre Birgit Schumacher

Foto: privat



Apfelsaft von STREUOBSTWIESEN

Streuobstwiesen sind Lebensraum und Heimat für viele Tier- und Pflanzenarten und ein Beitrag für den Naturschutz.

Streuobstwiesen sind seit Jahrhunderten ein landschaftsprägendes Element und ein Stück gelebte Nachhaltigkeit und Biodiversität. Äpfel von Hochstamm-Obstwiesen sind besonders intensiv in Geschmack und Aroma.

Seit 1994 setzt sich die Privatkelterei van Nahmen gemeinsam mit dem Naturschutzbund (NABU) im Rahmen ihres Streuobstwiesenprojektes für die Erhaltung und Nachpflanzung dieser einzigartigen Biotope ein.



Erleben Sie die Vielfalt unserer Produktpalette. Bestellen Sie unsere Säfte online und wir beliefern Sie mit purem Genuss.

www.vanNahmen.de

PRIVATKELTEREI VAN N A H M E N
Hamminkeln / Rheinland