

Zucker-süßes Land

Theologische Geschmackskunde / Der süße Jesus / Vom
Rübensamen zum Zucker / Reform der EU-Zuckerpolitik /
Auf der Zuckerrohrplantage / Ernährungsphysiologie /
Honig – Schokolade – Zucker: Sinnliche Zugänge / Land-
pfarramt als Mediation

03 / 2004

KIRCHE im ländlichen Raum



» Inhalt / berichtigte Seite 2

» Z U M T H E M A

- 4** **Wie Gottes Wort dem Menschen schmeckt –**
Eine theologische Geschmackskunde / Aaron
Schart
- 9** **Der süße Jesus /** Jochen Kuhn
- 15** **Zucker – Vom Rübensamen zum weißen**
Gold / Harald Wetzler
- 19** **Zur Reform der EU-Zuckerpolitik /** Dieter
Langendorf
- 23** **Ohne Reform droht dem Zuckerrübenanbau**
in der EU das Aus / Ulrich Jasper
- 26** **Dolce Vita – süß-saures Leben auf einer**
brasilianischen Zuckerrohrplantage / Anselm
Meyer-Antz
- 33** **Zuckerlust und Zuckerlast – aus ernährungs-**
physiologischer Sicht / Christine Lambert
- 38** **Süß und sehr gesund: Honig –**
Ein Überblick / Doris Kull

» W E R K S T A T T

- 44** **Schoko-Workshop aus dem Projekt Mahlzeit**
/ Martina Gebhard, Andreas Greiner
- 48** **Zucker – Sinneszugänge /** Heide Messner
- 49** **„Heut’ wird Rabatz gemacht, solange bis...“?**
– Pfarramt als Mediation / Michael Schankweiler-
Schell

» R U B R I K E N

- 3** **Editorial**
- 30/31** **Meditation / Bild:** Werner-Christian
Jung / Sibylle Summerer
- 54** **Unser Kommentar**
- 55** **Meldungen**
- 59** **Impressum**

» Autorinnen und Autoren

Martina Gebhard, Diplomgeografin,
Stuttgart, FAKT-Mitarbeiterin im Projekt
Mahlzeit von Brot für die Welt

Andreas Greiner, Agrarbiologe und
Journalist, Gesellschafter von ÖKONSULT,
Stuttgart, im Projekt Mahlzeit

Ulrich Jasper, Ingenieur für Landespflege,
stellvertr. Geschäftsführer der Arbeitsge-
meinschaft bäuerliche Landwirtschaft e.V.
(Abl)

Dr. Jochen Kuhn, Weyerbusch/Wester-
wald, Pfarrer i.R., zuletzt als Dozent für die
Didaktik des Religionsunterrichts an der
Universität Koblenz tätig

Dr. phil. Doris Kull, Sankt Augustin,
Öffentlichkeitsreferentin beim Deutschen
Imkerbund e.V., Wachtberg

Dr. rer. nat. Christine Lambert,
Institut für Biologische Chemie und
Ernährungswissenschaft der Universität
Stuttgart-Hohenheim

Dr. Dieter Langendorf, Dipl.-Ing. agr.,
Hauptgeschäftsführer der Wirtschaftlichen
Vereinigung Zucker, Bonn/Berlin

Heidemarie Messner, Meinhardt/Württ.,
Studienleiterin an der Evang. Heimvolks-
hochschule Hohebuch

Dr. Anselm Meyer-Antz, Betriebswirt,
Aachen, Länderreferent beim Hilfswerk
Misereor-Projekte in Brasilien (zentraler
Westen und Amazonasgebiet)

Michael Schankweiler-Schell, Pfarrer in
Oberwinter am Rhein

Dr. Aaron Schart, Professor für Altes
Testament und Neues Testament an der
Universität Duisburg-Essen am Standort
Essen

Dipl.-Ing. agr. Harald Wetzler, Heilbronn,
Geschäftsführer des Verbandes baden-
württembergischer Zuckerrübenbauer

Liebe Leserin, lieber Leser,

das Institut für Lebensmittelchemie an der TU Dresden hat herausgefunden, dass Muttermilch opiatähnliche Verbindungen enthält. Diese beruhigen den Darm der Säuglinge und gelangen ins Gehirn, wo sie Stoffwechsel und Gefühle beeinflussen. Deshalb fällt das Baby nach dem Trinken meistens in einen wohligen Schlaf. Essen und Trinken für die Seele. Schokolade regt über den darin enthaltenen Zucker die Insulinausschüttung an. Dies wiederum kurbelt im Gehirn die Produktion von Serotonin an – ein Botenstoff, der unsere Stimmung hebt. Depressive Menschen haben oft zu wenig davon. Schon von daher ist eine lebensförderliche Geschmacksbildung sensorisch wie spirituell eine wichtige Aufgabe.

Wenn Sie dieses Heft in Händen halten, hat die Zuckerrübenkampagne bereits begonnen. Dazu gehören hochbeladene Fahrzeuge. Sie fordern unsere Geduld im Straßenverkehr – oft der einzig verbliebene Kontakt zum Herstellungsprozess des heiß begehrten Genuss- und Nahrungsmittels Zucker.

Diejenigen, die den Zuckerweg bereiten, können in diesem Jahr weniger genießen: Die Zuckermarktordnung der EU wird reformiert, mit noch nicht absehbaren Folgen für viele auf dem Land – hier und an anderen Ständen des Welt-Marktes.

Wir tischen Ihnen unterschiedliche Zugänge, Bewertungen und Perspektiven zum „süßen“ Thema auf. Denn unser ehrenamtlicher Redaktionskreis will Ihnen keinen Honig um den Bart schmieren. Indiz: Ein Werkstattbeitrag, der von jenseits der süßlichen Friede-Freude-Eierkuchen-Dorfharmonie berichtet.

Der Glaube braucht vor dem Genuss nicht wie ein Pferd zu scheuen. Er lässt uns sogar in Süßem die noch ausstehende Erfüllung durchschmecken, meint

Ihr
Werner-Christian Jung

Titelfoto:
Harald Wetzler, Heilbronn

AARON SCHATZ

Wie Gottes Wort dem Menschen schmeckt

Eine theologische Geschmackskunde

„Deo frui“ (Gott genießen), das ist nach dem größten lateinischen Kirchenvater Augustin (+430) das höchste Ziel des Menschen. Religion sei „Sinn und Geschmack für's Unendliche“, so definierte der einflussreichste Theologe des 19. Jahrhunderts, Friedrich Schleiermacher (1768-1834). In der zweiten seiner Reden „Über die Religion“ (1799) wies er nachdrücklich darauf hin, dass Religion vor allem eine auf das Gefühl bezogene, sinnliche Seite hat, sosehr sie daneben auch metaphysische Ansichten und moralische Wertvorstellungen einschließt. Grundlegend, so machen beide Zitate deutlich, ist Religion, in welcher sublimer Form auch immer, auf die Körperwahrnehmung und auf die Gefühlswelt bezogen.

Gottes Wirklichkeit entscheidet sich letztlich nicht an logischer Richtigkeit oder moralischer Reinheit. Der Kontakt mit der göttlichen Wirklichkeit ist geprägt durch „fascinosum et tremendum“, wie es Rudolf Otto (1869–1937) betont hat: Er löst vibrierende Faszination und Zittern vor dem Erhabenen aus. Religiöses Erleben erfasst den Körper und verleiht den Gefühlen Tiefe und Intensität. Auch die Bibel ist kein theologisches Lehrbuch, das dogmatisches Wissen in abgewogen formulierten Lehrsätzen darbietet, sondern enthält Reflexe gefühlsintensiver Gottesbegegnungen, literarisch geronnen und für die glaubende Nachwelt aufbereitet. Lei-

der erlaubt das Medium des verschrifteten Bibeltextes es nicht, die alle Körpersinne einbeziehende Seite der Gotteswahrnehmungen zu konservieren. Audio- und Videorecorder gab es in der Antike noch nicht, und Medien der Geschmacksübermittlung haben wir bis heute noch nicht erfunden.

DIE GESCHMACKSWELT DES AT

Die menschliche Zunge kann wesentlich vier verschiedene Geschmacksrichtungen unterscheiden: süß, sauer, salzig und bitter. Nimmt man die hebräischen Worte für „sauer, salzig, bitter, süß“ zum Ausgangspunkt, so zeigt sich Folgendes: Der saure Geschmack ist im Alten Testament nur im Fall des Sauerteigs belegt, ansonsten

findet sich das Wort nicht (z.B. Ex 12,19-20). Eine übertragene Verwendung, wie wir etwa sagen, dass jemand „sauer“ auf jemand anderen ist, kommt nicht vor.

Salz war ein regelmäßiger Zusatz zum Essen, wie man Hiob 6,6 entnehmen kann (vgl. auch Esra 4,14). Im kultischen Zusammenhang gibt es die Vorschrift, dass Speisopfer gesalzen werden müssen (Lev 2,13). Damit wird wohl eine gute Haltbarkeit erzielt, so dass die Speise länger genießbar bleibt. Die Versalzung des Bodens, so weiß man, führt zu Unfruchtbarkeit (Dtn 29,23). Eine übertragene Verwendung des salzigen Geschmacks ist im AT nicht belegt.

Sprichwörtlich bitter ist der Wermut (Spr 5,4). Bitteres Wasser (Ex 15,23) und bittere Weintrauben (Dtn 32,32) sind ungenießbar. In Jes 24,9 wird vorausgesetzt, dass der Geschmack nichts Objektives ist, sondern von der subjektiven Stimmung abhängen kann. Auch guter Wein schmeckt demjenigen bitter, der verbittert ist. Im Unterschied zum sauren und salzigen Geschmack, wird das Wort „bitter“ auch übertragen gebraucht. So kann etwa die Seele „bitter“ werden (Hi 3,20; 21,25). Sprichwörtlich bittere Gefühle löst der Tod aus (Koh 7,26; vgl. Ez 27,31). „Bitter“ ist auch das Leben der von harter Arbeit bedrückten Hebräer in Ägypten (Ex 1,14; vgl. 2 Kön 14,26), das Leben der vereinsamten Noomi (Rut 1,13,20), des geschlagenen Hiob (Hi 27,2) oder des trauernden Zion (Klgl 1,4). Auch das Verhalten Israels gegenüber seinem Gott kann bitter genannt werden (Jer 2,19; 4,18). Aus großer Verzweiflung heraus kann Gott selbst als Ursache von Bitternis benannt werden (Hi 27,2; Rut 1,13)!

Süß wiederum ist klassischerweise der Honig (Spr 24,13; Ri 14,18), aber auch der reife Apfel (Hld 2,3). Süßes Wasser ist, im Gegensatz zu bitterem, genießbar und wohltuend (Ex 15,25). Der metaphorische Gebrauch von „süß“ kommt in den Blick, wenn die Empfindung der Seele so charakterisiert wird (Spr 13,19). Die Seele erfährt in einem solchen Falle, die Erfüllung ihres

tiefsten Begehrens. Der Schlaf kann süß sein, wenn er ungestört und ungefährdet ist (Spr 3,24; vgl. Koh 5,12; Jer 31,26). Die Stimme des Geliebten (Hld 2,14), die die Erfüllung der Liebesehnsucht verheißt, kann ebenfalls „süß“ genannt werden.

Ein mehrfach behandeltes Thema im AT ist, dass der süße Geschmack trügerisch sein kann. Leider ist es so, dass Dinge mit ihrer Süße den Gaumen überlisten, um ins Innere des Menschen zu gelangen und dort ihre eigentliche, aber maskierte Wirkung, nämlich die Schädigung des Körpers, zu erreichen (vgl. Hi 20,12; vgl. Spr 9,17; 20,17; Offb 19,9-10). Das Problem, dass man auf Dauer zuviel Süßes zu sich nimmt und dadurch den Körper schädigt, hatten die Menschen im alten Israel noch nicht. Dass man die schädigende Wirkung einer süß schmeckenden Speise nicht gleich schmeckt, kann an den Speisen liegen, aber auch an den subjektiven Voraussetzungen, dem Hunger, so heißt es etwa: „Ein Satter tritt Honigseim mit Füßen; aber einem Hungrigen ist alles Bitter süß.“ (Spr 27,7)

GOTTES SÜSSES WORT

Für Geschmackserlebnisse im Umfeld Gottes gilt, dass die Kostbarkeit der göttlichen Weisung mit dem süßen Geschmack verbunden wird. So heißt es in Ps 19,11: „Sie (=die die Schöpfung prägenden Rechtssätze YHWHs) sind köstlicher als Gold und viel feines Gold, sie sind süßer als Honig und Honigseim.“ Und in Ps 119,103: „Dein Wort ist meinem Munde süßer als Honig.“ Hier zeigt sich ein Unterschied zum Gebrauch des Begriffs „bitter“. Gott kann das Leben der Menschen bitter machen, was meistens seinen guten Grund hat, dem Menschen gelegentlich aber auch als unbegreiflich und willkürlich erscheint, aber im unmittelbaren Umfeld Gottes ist nichts Bitteres. Dagegen werden die Rechtssätze und das Wort Gottes, die unmittelbarer Ausdruck des göttlichen Wesens sind, als süß bezeichnet, mögen sie auch hart und streng erscheinen, weil sie den Menschen in seiner Freiheit

einschränken. Damit hat die Geschmacksrichtung „süß“ einen seinsmäßigen Vorrang vor dem Bitteren in Gott.

Gottes Offenbarung erscheint den Menschen grundlegend als süß. Je nachdem, wie die Menschen auf sie reagieren, kann das aber auch bittere Konsequenzen haben. Deshalb muss man sich davor hüten, nur Süßes von Gott zu erwarten. Wohl schmeckt das göttliche Wort süß, das darf aber nicht zu dem Umkehrschluss führen, dass das Süße mit Gott in eins zu setzen ist. Wer statt Gott das Süße sucht, der wird von konkurrierenden Anbietern des süßen Geschmacks leicht auf die falsche Fährte gelockt. Süße ohne Anstrengung, leicht verfügbare Geschmacksbefriedigung gaukelt Erfüllung der menschlichen Sehnsucht nach dem Süßen, dem Mehr gegenüber dem Lebensnotwendigen nur vor. Der Geschmack verfliegt schnell, dann kommt der schale oder gar bittere Kern zum Vorschein. Dass süßer Geschmack den eigentlich bitteren Charakter einer Speise nur oberflächlich übertüncht, diese Erfahrung steht wohl auch hinter dem Vorwurf Jesajas, bestimmte Leute würden Bitteres süß und Süßes bitter machen (Jes 5,20), so dass die Menschen bei der Beurteilung dessen, was ihnen gut tut, sich nicht mehr auf ihr Geschmacksurteil verlassen können.

GOTTES BITTERES STRAFHANDELN

Die Propheten greifen immer wieder eine Versüßlichung des Glaubens an. Weil Israel Gott durch sein Verhalten bitterlich erzürnt hat, deshalb muss es Gottes Vergeltung spüren (Hos 12,15). Schockierende Bilder sollen die Hörer aufrütteln und ihnen drastisch die Konsequenzen ihres Tuns vor Augen führen. Erstmals hat Amos dazu die Metaphorik des Todes angewendet. Über das in seiner Zeit sich noch in Sicherheit wiegende, prosperierende Israel stimmt er ein Leichenlied an, ganz so, als wäre es gerade eben gestorben: „Die Jungfrau Israel ist gefallen, dass sie nicht wieder aufstehen wird; sie ist zu Boden gestoßen, und nie-

mand ist da, der ihr aufhelfe.“ (Am 5,2) Sieht man auf die geschmackliche Dimension dieser prophetisch geschauten Untergangsszenarien, so schmecken sie schon den Propheten selbst, aber erst recht den Hörern „bitter“. Der Prophet Jesaja nimmt das zukünftige Klagegeschrei Israels vorweg, wenn er „bitterlich weinen“ muss über die Zerstörung Jerusalems, die er kommen sieht (Jes 22,4). Als Jerusalem dann von den Babyloniern erobert wird, weint die Stadt tatsächlich bitterlich über ihre Zerstörung (Klgl 1,2.4).

DAS LETZTE ZIEL GOTTES: DAS SÜSSE LAND

Die Propheten machen aber durch alle Bitterkeit hindurch auch deutlich, dass Gottes letztes Ziel mit Israel, eine vollkommene Harmonie im Rahmen einer Umwandlung der ganzen Schöpfung, durch dieses Strafhandeln nicht aufgegeben wird. Vielmehr ist es ein Durchgangsstadium zu dieser letzten vollgültigen Gottesgemeinschaft. Der in seinen Anklagen so verbitterte Ezechiel bietet die ausführlichste Schilderung dieses endzeitlichen Zustandes nach dem Ende der Bestrafung an, die sein wird wie eine Wiederbelebung der Toten eines Schlachtfeldes (Ez 37). In seiner großen Schilderung des wiederhergestellten Israel (Ez 40-48) sieht er auch, wie das Wasser des Toten Meeres, das durch seinen hohen Salzgehalt kein Leben ermöglicht, geheilt wird (Ez 47,8). Auch wenn das Wort nicht fällt, ist es offensichtlich, dass das Wasser nach der Heilung „süß“ schmecken wird (vgl. Ex 15,23-25). Das so aus dem Zentrum des Tempels heraus bewässerte Land wird dann in vollkommener Weise seinen Bewohnern „Milch und Honig“ zur Verfügung stellen können.

SÜSSER JESUS?

Im Neuen Testament wird Jesus, der Mann aus Nazareth, zum alles entscheidenden Ort der Erfahrung göttlicher Nähe. Damit bekommt die körperliche Basis der Gotteswahrnehmung eine neue Grundlage.

Nicht mehr die Versetzung des irdischen Menschen in die transzendente Sphäre Gottes ist nötig, um Gott zu begegnen, sondern die sich in diesem Raum und dieser Zeit ereignende körperliche Begegnung mit Jesus ist der Ort, wo sich Gottes Liebe, Vergewaltigungsbereitschaft und Heilskraft zueignet. Im Kontakt mit ihm werden besessene, geschundene und entstellte Körper wieder heil. Beim gemeinsamen Essen mit ihm erfahren sie von Gottes Wesen und vom Kommen des Gottesreiches. Was es bei solchen Mahlzeiten zu essen gab, bestimmte nicht Jesus, da er ja nur Gast und nicht Gastgeber war. Konkrete Speisen, die Jesus, neben Brot und Wein beim Abendmahl, verzehrt hätte, sind im NT nicht genannt. So wissen wir auch nichts über die von Jesus bevorzugten Geschmacksrichtungen. Jesus wird das gegessen haben, was ihm seine Gastgeber als Ausdruck ihrer Ehrerbietung vorsetzten. Der Vorwurf mancher Gegner, er sei ein „Fresser und Weinsäufer“ (Mt 11,19 // Lk 7,34), deutet darauf hin, dass die Gastgeber bei Speisenfolge und -umfang nicht sparten. So werden sicher auch delikate Süßspeisen zum Essen gehört haben. Entscheidend aber waren die Gespräche und Begegnungen im Rahmen der Mahlzeiten. Dafür scheint sich Jesus ausgiebig Zeit genommen zu haben.

Jesus selbst gebraucht den Begriff „süß“ nirgends. Auch das Sauere spielt bei Jesus keine Rolle. Der Sauerteig (Mt 13,33 // Lk 13,21; 16,6.11; Mk 8,15; Lk 12,1) wird nicht wegen seines Geschmacks als Beispiel gewählt, sondern wegen des Umstandes, dass eine geringe Menge Sauerteig eine große Menge Teig komplett durchsäuern kann (1 Kor 5,6; Gal 5,9). Statt dessen hat er den Begriff „Salz“ metaphorisch verwendet: „Ihr seid das Salz der Erde“ (Mt 5,13), so redet er die an, die er gerade selig gepriesen hat. Das Salz diente der Haltbarmachung von Nahrung sowie als Speisezusatz zur geschmacklichen Verbesserung. Darüber hinaus steht vielleicht auch Lev 2,13 im Hintergrund: Die Angeredeten machen die Erde

» Dem Streben nach dem ultimativen Genuss wird in unserer Kultur breiter Raum gegeben

als „Speiseopfer“ für Gott angenehm. Für die Autoren des NT spielt die Süßigkeitsmetaphorik ebenfalls keine eigenständige Rolle. Orientiert man sich an der Sprache des NT, so werden weder Jesu Mahlzeiten noch seine Worte noch seine Taten metaphorisch als „süß“ bezeichnet. So gesehen gibt es keine Basis für die Rede von einem „süßen Jesus“.

JESUSBILDER AM MASSSTAB DES GEKREUZIGTEN MESSIAS

Über das Fehlen der Süßigkeitsmetaphorik hinaus muss, auch wenn das so nicht gesagt wird, der Tod Jesu ein „bitteres“ Ereignis für Jesu Anhänger gewesen sein. Dass Gottes endzeitliches Heilswirken, das, denkt man etwa an Ezechiels Vision von der Heilung des Toten Meeres, die Versüßung des Salzigen und Bitteren durchaus einschloss, ausgerechnet im gekreuzigten Jesus zum Ziel gekommen sein sollte, war schon für die unmittelbaren Begleiter Jesu vor den Ostererfahrungen nicht überzeugend. Deshalb ließen die allermeisten Jesus in seiner Todesstunde allein. Das ist auch der Kern der Versuchung, die Christusverkündigung mehr an dem auszurichten, was sich die Menschen erhoffen und wünschen. Es war namentlich Paulus, der immer wieder betont hat, dass bei allem Eingehen auf die Hörer der Gekreuzigte unverkürzt zum Zug gebracht werden muss. Wohl sei er „den Juden ein Jude geworden“, ja sogar „allen alles“ (1 Kor 9,20-22), aber nicht aus Opportunismus, sondern um die

Andersdenkenden und Anderslebenden für das Evangelium zu gewinnen. Darin aber ist Paulus kompromisslos: Das wahre Bild Jesu ist das des gekreuzigten Christus. In diesem Kreuz treffen die verblendeten Mächte dieser Welt (1 Kor 2,6-9) auf die den Menschen zugewandte Liebe des Vaters (Röm 8,31-39). Allein hier wird der überwältigende Sieg der nur scheinbar ohnmächtigen Liebe Gottes deutlich und verstehbar. Die Auferweckung Jesu ist für Paulus keineswegs die Außerkraftsetzung der Kreuzigung, welche dann als korrigierter Regiefehler Gottes erscheinen würde. Sie setzt vielmehr frei, worum es Gott in diesem historischen Ereignis der Kreuzigung ging, nämlich um die unüberbietbare Größe der Liebe des Vaters gegenüber seinen in der Sünde sich abkehrenden Kindern, die so tief abgefallen sind, dass sie in ihrem Tun gerade das kreuzigen, was sich ihnen rettend als Liebe anbot. Von Paulus her erscheint es nicht als Zufall, dass die Metaphorik des „Süßen“ im Blick auf Jesus und dessen Bedeutung nicht begegnet.

SÜSSE LEBENSFÜLLE UND BITTERER BEIGESCHMACK

Dem Streben nach dem ultimativen Genuss wird in unserer Kultur breiter Raum gegeben. Speisen sollen süß und „bitte mit Sahne“ serviert werden, wie es Udo Lindenberg einmal kritisch gesungen hat. Und von Walt Disneys Zeichentrickfiguren bis hin zu den Inszenierungen königlicher Hochzeiten und politischen Lösungen muss alles „süß“ schmecken. Wer sich darüber lustig macht, verkennt, dass hinter diesem Phänomen eine tiefe Sehnsucht des Menschen steckt, die keineswegs willkürlich, sondern elementar zum Menschen und seiner geistig-seelischen Verarbeitung von Wirklichkeit gehört. Es ist die Sehnsucht nach dem, von dem keinerlei Zwang, Aggression, Hass, Gefahr oder Angst ausgeht, sondern freudeschenkende, gefahrlose Nähe, liebevolle Zuwendung, herzliche Zärtlichkeit, wechselseitige Hingabe und sicherer Schutz.

Die Sehnsucht des Menschen nach Seinsfülle, die nicht nur das Lebensnotwendige, sondern auch den Genuss, das „Süße“, umfasst, wird von der Bibel durchaus aufgenommen. Schon der Umstand, dass im gelobten Land nicht nur reichlich Milch, sondern darüber hinaus auch viel Honig fließen soll, zeigt, dass es nicht nur auf den Nährwert der Nahrung ankam, sondern auch auf den guten, süßen Geschmack. Jesus rettet nicht nur Tausende mittels einer Massenspeisung vor dem Hunger, sondern er verwandelt auch Wasser in besten Wein, damit die Menschen gebührend genießen können (Joh 2). Insofern ist an der Sehnsucht nach höchster Wohlbefindlichkeit, nach der Fülle dessen, was uns dieses Leben zu bieten hat, an sich nichts Falsches. Man darf sich nur nicht vom süßen Geschmack dazu verleiten lassen, etwas Schädigendes zu essen. Die Herausbildung eines Geschmacks, dem das Lebensförderliche „süß“ schmeckt, ist so gesehen eine ganz wichtige Aufgabe. Die Beziehung zu Jesus Christus stellt nicht nur selbst den allerhöchsten Genuss dar, sondern ermöglicht auch wirkliches Genießen, das nicht nach dem ersten, süßen Geschmackseindruck auf der Zunge im Bauch dann schal und bitter aufstößt. Wenn aber Jesus so vorgestellt wird, dass er nicht mehr als der Gekreuzigte erkennbar ist, wenn die Jesusvor- und -darstellung vor lauter Sanftheit, Wohlwollen, Güte und Gefälligkeit ihr kritisches Potential gegenüber menschlichen Versuchen, ihn zu versüßlichen, verliert, dann verliert man den wirklichen Christus. Auch für die Christen gilt, dass der Genuss der in Christus geschenkten Lebensfülle unter den Bedingungen des real herrschenden Bösen bis zum Ende dieser Weltzeit sozusagen einen bitteren Beigeschmack behält. Treffend bringt das die erste Zeile des bekannten Kirchenliedes auf den Punkt: In dir ist Freude in allem Leide, o du süßer Jesus Christ. «

Der süße Jesus

„Der süße Jesus“ – ein Schlagwort. Sein polemischer Charakter ist deutlich. Der wirkliche Jesus ist nicht süß. „Süß“ lässt an Niedliches, Kleines, Kuscheliges denken. Oder an einen leckeren Nachtisch, der nach der eigentlichen Mahlzeit gereicht wird, nicht notwendig, vielleicht sogar schädlich, dennoch noch immer wieder gern vernascht, obwohl man ja eigentlich schon satt ist. Ein süßer Nachtisch ist meist jene Kalorienbombe, die wir besser auslassen sollten und doch nur selten ausschlagen. Wird er vor uns hingestellt, sind wir gern besonders nachsichtig mit uns selbst. Die „süße Verführung“ – ein erfolgreicher Reklamegag und für viele ein gefährliches Suchtmittel.

Kinder sind süß, wenn sie uns vertrauensvoll anstrahlen, und wir Lust verspüren, sie an uns zu drücken. Aber Jesus? Ihn „süß“ zu nennen, erscheint uns heute wie eine sprachliche Verirrung. Gleichwohl wird er in vielen barocken Kirchenliedern „süß“ genannt. Doch da diese Sprache nicht mehr unserem Geschmack entspricht, finden sich heute nur noch sehr wenige von diesen Liedern in unseren Gesangbüchern, und wo die Gemeinde sie singen soll, zeigt die Reaktion der Konfirmanden schnell die Weltfremdheit solchen Bemühens.

Nein, Jesus ist nicht mehr „süß“. Doch ist damit noch keineswegs gesagt, dass wir ihn nicht mehr „süß“ wollen, dass wir die ungesunde Kalorienbombe zum Nachtisch des Lebens zu meiden gelernt hätten. In mancherlei Verkleidungen, auch sprachlichen, ist „der süße Jesus“ durchaus noch präsent und ermuntert uns, nachsichtig mit uns selbst zu sein. Dazu möchte ich im Folgenden ein paar Hinweise geben.

DER HEILIGABEND-JESUS

Der Heiligabend-Jesus wird nur einmal im Jahr gebraucht, an allen anderen

Tagen des Jahres ist er nicht gefragt. Heiligabend ist sozusagen für ihn oder genauer: er ist für Heiligabend reserviert. In der Weihnachtsgeschichte braucht nur ein halber Satz überlesen zu werden – „Das soll euch als Zeichen dienen“ – und schon wird aus der Weihnachtsbotschaft das süße Krippenkind, der Mittelpunkt von phantasiereichen Figuren-Arrangements und Spielen. Während die Gottesdienste sonst eher leerer werden, strömen an Heiligabend jedes Jahr mehr Menschen in die Kirche. Ausnahmsweise sind auch die Kinder dabei, ja, sie sind geradezu die Hauptpersonen. Keineswegs gehen alle in „ihre“ Kirche, vielmehr wird sorgsam geplant, wohin die Familie zur Christmette fahren soll, wo denn die Christkind-Erwartungen am besten befriedigt werden. In völligem Gegensatz zu jeder anderen Geburtstagsfeier, wo so etwas nur im Sketch möglich wäre, konzentriert sich alle Aufmerksamkeit auf die Vergangenheit, auf das Jesuskind. Weihnachtslieder im Rhythmus von Wiegenliedern stimmen darauf ein, die Ausschmückung der Kirche, das Krippenspiel, die Illumination, alles soll darauf bezogen sein, lenkt schon in seiner Ästhetik weit weg von der Wirklichkeit einer Geburt und erst recht von dieser Geburt. Geradezu unvermeidlich der

krönende Abschluss bei gelöschtem Licht: „Schlaf in himmlischer Ruh...“. Der „holde Knabe im lockigen Haar“ hat fast alle Versuche torpediert, an Heiligabend zu einer Sprache zu finden, die dem zu feiernden Ereignis angemessener ist.

Eine kurze Ergänzung ist nötig: In der neusten Ausgabe des evangelischen Gesangbuchs ist nur noch ein Weihnachtslied übrig geblieben, in dem Jesus tatsächlich „süß“ genannt wird: „Süßer Immanuel werd auch in mir nun geboren.“ Doch Gerhard Tersteegens Mystik, die Manfred Kock einmal zutreffend „Gottesverliebtheit“ genannt hat, malt nicht unsere Beziehung zu einem Kind aus, sondern die Vereinigung mit einem Geliebten, eine Vorstellung freilich, die heute kaum noch ein Echo findet.

DER GETRÄUMTE JESUS

Der Heiligabend-Jesus wird nur einmal im Jahr gebraucht. Den geträumten Jesus dagegen kann man immer haben. „Träume süß!“ wünschen wir Kindern, wenn wir sie zu Bett bringen, und auch schon mal Erwachsenen, wenn sie denn besonders deutlich ihr Schlafbedürfnis zeigen.

Als kleiner Junge saß ich oft in der Kirche, in der mein Vater lange Predigten hielt. Wenn es mir dort langweilig wurde, bescchaute ich mir die Jesusbilder, die man 1902 zu beiden Seiten der Kanzel auf den Triumphbogen gemalt hatte. Rechts sah ich Jesus bekleidet wie ein Bettler mit einer umgehängten Wolldecke, ohne Schuhe an den Füßen. Zaghaf klopf er an eine Tür, von der ich allerdings nur die goldenen Beschläge zu erkennen vermochte. Weil auch der Hintergrund des Bildes in Gold erstrahlte, musste das die Tür zum Paradies sein. Jesus als Bettler vor der Himmelstür? Das machte für mich keinen Sinn. Deswegen schaute ich mir viel lieber das linke Bild an. Auch hier ging Jesus barfuß, jedoch mit einem langen Spazierstock irgendwo im Grünen, wo auch ich am liebsten barfuß herumliefe. Ein paar Schafe schauten zu ihm

auf. Schafe mochte ich besonders gern. Ein kleines Schaf hatte es mir besonders angefallen, weil es so zufrieden an Jesu Brust lag. Jesus trug es locker auf einem Arm. Das war schon etwas Besonderes; denn von den Schäfern, die ich kannte, konnte niemand ein Lämmchen auf einem Arm tragen, sie mussten es immer mit beiden Armen hochheben und festhalten. Und dann stellte ich mir vor, dies Schäfchen, das still und zufrieden an Jesu Brust lag, das sei ich, getragen von einem freundlichen, friedlichen und starken Jesus.

In der Therapiegruppe einer Suchtklinik diskutierten wir einmal über die Behauptung einer Teilnehmerin, heute mache sich beinahe jeder seinen eigenen, ihm genehmen Jesus zurecht. Ich wollte illustrieren, dass dies nicht nur ein Problem von heute sei, und erzählte von meinem Kindheitstraum vor dem Jesusbild in meiner Heimatkirche. „Wie süß!“ rief eine Frau aus, und alle lachten. Aber dann nahm das Gespräch eine überraschende Wendung. Einige erinnerten sich an ähnliche Jesusbilder in anderen Kirchen oder auch in den Schlafzimmern ihrer Großeltern, und am Ende waren die meisten Gesprächsteilnehmerinnen sich darin einig, dass solche Bilder uns heute fehlten. Sie würden uns nämlich jene Wohlfühlatmosphäre wiederbringen, die früheren Generationen Heimatgefühle in ihren Kirchen vermittelt hätte. Heute könnten viele Menschen sich in der Kirche nicht mehr wie früher entspannen und jenes Gefühl des Geborgenseins haben, das ich als Kind erlebt hätte. Eine Frau legte nach: „Hätte ich als Kind solche Geborgenheit erfahren, wäre ich vermutlich nicht süchtig geworden.“ Prompte Zustimmung von allen Seiten: Ja, heute verweigere die Kirche den Menschen sogar das Recht zu träumen. Nicht von ungefähr würden viele Menschen am Heiligen Abend weite Wege in Kauf nehmen, nur um wirkliche Weihnachtsatmosphäre zu erleben, und Brautleute würden lange suchen, ehe sie die richtige Kirche für ihre Trauung gefunden hätten. Es

» Wer ist die Nummer eins in deinem Leben?, fragen die „Friends of Jesus“ im Internet ein erdachtes junges Mädchen. Dein Freund, der vielleicht gar nicht so ideal ist, wie du ihn dir vorstellst, oder doch lieber Jesus, der dich nicht enttäuschen wird? Als erotisch ausgemalte Traumfigur hat Jesus wohl besonders gute Chancen, junge Menschen lebensuntüchtig zu machen.

mache auch durchaus Sinn, dass nicht nur für Beerdigungen, sondern auch für Trauungen immer wieder das Lied „So nimm denn meine Hände...“ gewünscht werde; aber die Pfarrer und Pfarrerinnen nähmen auf solche Wünsche oft keine Rücksicht. Spöttelnd zitierte ich aus der zweiten Strophe, „Lass ruh'n zu deinen Füßen dein armes Kind. Es will die Augen schließen und glauben blind“, und fragte die Frauen, ob ihnen solche Wünsche nicht auch aus ihrer Suchtkarriere bekannt seien. Nachdenklich gab eine Frau zu, dass man auch Jesus wie eine Droge benutzen könne.

Viele Brautleute wünschen sich in der Tat das erwähnte Lied zu ihrer Trauung. Nennen sie sich selbst das arme Kind, das die Augen schließen will? Wohl kaum. Sie sind erwachsene, im Berufsleben stehende eigenständige Menschen, die nun auch die Verantwortung für eine lebenslange Partnerschaft übernehmen wollen. Sie wollen sich keineswegs zur Ruhe setzen und hoffentlich wollen sie auch nicht blind glauben. Im Traugespräch zeigt sich freilich oft, dass die Brautleute über den Inhalt des Liedes, das nach ihrem Wunsch bei der Trauung gesungen werden soll, gar nicht nachgedacht hatten. Sie waren einfach träumerisch der Tradition gefolgt, oft auf Wunsch ihrer Großmütter, nicht selten aufgrund ihrer Erlebnisse bei anderen Trauungen, wo die älteren Leute sich bei diesem Lied die Augen gewischt hatten.

„Wo findet die Seele die Heimat, die Ruh?“ sangen unsere Vorfahren vor mehr als hundert Jahren und träumten dabei von einem seligen Jenseits mit himmlischer Ruhe. „Großer Gott, wir loben dich...“, ein auch heute noch viel gesungenes Lied, lautete damals in der zweiten Strophe: „Alle Engel, die dir dienen, rufen dir in sel'ger Ruh heilig, heilig, heilig zu.“ Heute heißt es „...rufen dir stets ohne Ruh“, was dem biblischen Hintergrund des Liedes zweifellos sehr viel besser entspricht. Doch bei der „Billy Graham Organisation“ ist aus der geträumten Jenseits-Ruhe inzwischen ein

Diesseits-Traum geworden. „Come home to Jesus“ fordert einer ihrer Evangelisten die Menschen auf. Wer „home“ gekommen ist, kann die Pantoffeln anziehen und sich an den warmen Ofen setzen...

Wer ist die Nummer eins in deinem Leben?, fragen die „Friends of Jesus“ im Internet ein erdachtes junges Mädchen. Dein Freund, der vielleicht gar nicht so ideal ist, wie du ihn dir vorstellst, oder doch lieber Jesus, der dich nicht enttäuschen wird? Als erotisch ausgemalte Traumfigur hat Jesus wohl besonders gute Chancen, junge Menschen lebensuntüchtig zu machen.

DER PRIVATE JESUS

Wie der geträumte Jesus für eine Illusion von Leben steht, so steht der private Jesus für ein zwar reales, jedoch um entscheidende Bezüge reduziertes Leben.

Beim Katholikentag in Ulm 2004 klagte der evangelische Theologe Hans-Eckehard Bahr: „Heute laufen die Menschen massenhaft in Trauerseminare, aber nur wenige engagieren sich in der Stadtteilarbeit“, und Jürgen Moltmann, ebenfalls evangelischer Theologe, pflichtete ihm bei: „Bei einem Vortrag über die Frage, was nach dem persönlichen Tod kommt, ist der Saal voll, geht es um die Dritte Welt, ist der Saal leer.“ Beide beklagen die Entpolitisierung der Christen als Folge einer überall zu beobachtenden „Konzentration auf das eigene Ich.“ Theologen wie Eugen Drewermann sind heiß begehrte Vortragsredner, denn sie leuchten die Tiefenstrukturen der Seele aus. Gewollt oder ungewollt werden sie zu Fluchthelfern auf dem Weg aus der Welt in die Innerlichkeit.

„Mir nach, spricht Christus unser Held, mir nach ihr Christen alle! Verleugnet euch, verlasst die Welt, folgt meinem Ruf und Schalle“, singen seit 1665 evangelische Gemeinden. Und viele wiederholen es für sich privat in Augenblicken frommer Erbauung. – Wo soll Jesus gefordert haben, dass wir die Welt verlassen sollen? Hat er nicht

» Macht sich der private Jesus dadurch angenehm, dass er Jesu Ansprüche auf unser Leben konterkariert, so steigert der vereinnahmte Jesus unser Wohlbehagen noch dadurch, dass von Ansprüchen an unser Leben gar keine Rede mehr ist.

vielmehr das genaue Gegenteil verlangt? Macht christlicher Glaube nicht vielmehr nur dann Sinn, wenn er in der rauen Wirklichkeit unserer Welt gelebt wird? Doch gemacht! In Wahrheit denkt niemand von denen, die mit Johann Scheffler so singen, auch nur im Traum daran, die Welt wirklich zu räumen. Was da gesungen wird, gilt nur für die eine Stunde am Sonntagmorgen oder für die persönliche Erbauung zu Hause. Wo man ganz privat bei sich selbst einkehrt, dort ist der private Jesus zu finden. Mit der Werktagswelt jedoch stellt dieser Jesus keine Verbindung her. Im Alltag der Welt könnte man ihn auch gar nicht finden, denn er hat die Welt wirklich verlassen. Er sitzt in der Kirche oder bei den Sängerin-

nen und Sängern zu Hause und wartet dort auf deren fromme Erbauung. Schefflers Aufforderung „Verleugnet euch, verlasst die Welt“ kriegt so am Ende doch noch eine freilich fatale Richtigkeit.

Der Quietismus eines Johann Scheffler, dieses widerstandslose Hinnehmen, findet sich immer noch in manchen Predigten, Gebeten und Liedern und auch in den Wünschen von Gemeindegliedern. Er müsste dringend kritisch hinterfragt werden, aber das brächte Unruhe in die Gemeinde. Die aber ist nicht erwünscht, wo das Gemeindeleben auf Wohlfühlatmosphäre und geistliche Heimatpflege reduziert erscheint. Wohl sichert der private Jesus auf diese Weise für eine Weile ein angenehmes Überleben der Gemeinde, erspart ihr aber, wozu der wirkliche Jesus sie ausgesandt hat.

„Wie Jesus Christus Gottes Zuspruch der Vergebung aller unserer Sünden ist, so und mit gleichem Ernst ist er auch Gottes kräftiger Anspruch auf unser ganzes Leben; durch ihn widerfährt uns frohe Befreiung aus den gottlosen Bindungen dieser Welt zu freiem, dankbaren Dienst an seinen Geschöpfen“, haben Christen vor siebzig Jahren in Wuppertal-Barmen bekannt. Jesus Christus nimmt uns in seinen Dienst für die Wirklichkeit dieser Welt. Hier ist den Christinnen und Christen zu leben aufgegeben. Der private Jesus stellt nur scheinbar Ansprüche. In Wirklichkeit befriedigt er meine Ansprüche an ein von Konflikten befreites, in der Innerlichkeit gelebtes Leben. Ein Christentum aber, das uns unserer Lebenswelt entfremdet und uns unseren Glauben neben der Welt leben lässt, anstatt uns die Wirklichkeit zu erschließen und als gottgegebene Aufgabe vorzustellen, bestätigt nur Sigmund Freuds Verdikt über die Religion, dass die Welt nun einmal keine Kinderstube sei.

DER VEREINNAHME JESUS

Macht sich der private Jesus dadurch angenehm, dass er Jesu Ansprüche auf unser Leben konterkariert, so steigert der verein-

nahmte Jesus unser Wohlbehagen noch dadurch, dass von Ansprüchen an unser Leben gar keine Rede mehr ist. Vielmehr ist es jetzt so, dass nicht er uns in seinen Dienst nimmt, sondern umgekehrt wir ihn in unsere Dienste nehmen. Nicht er greift nach uns, sondern wir greifen nach ihm. Und manche Gemeinde ist dabei behilflich.

Etwa bei vielen Kindertaufen. Wo Jesus nachzufolgen kein Taufthema mehr ist, da wird die Taufe „in seinem Namen“ zu unserem eigenen Vergnügen. Alles muss schön und angenehm und ganz nach unseren Wünschen gestaltet werden. Ob und wann und wo das Kind getauft wird, richtet sich ohnehin meist allein nach den Wünschen der Familie. Nun wird die Taufe selbst zum privaten Familienfest mit Publikum und kirchlichen Mitspielern. Schon Thomas Mann hat sich in seinem „Gesang vom Kindchen“ darüber ausgiebig lustig gemacht. Heute könnte er seinen Gesang noch um etliche Verse ergänzen. Die Angehörigen – veröffentlichter Rat eines Pfarrers! – tun am Taufstein ihre gutgemeinten Wünsche für das Kind kund. Mit Jesus müssen diese Wünsche überhaupt nichts zu tun haben; denn der vereinnahmte Jesus ist uns auch darin zu Diensten, dass man ihn auch ganz verschwinden lassen kann. Die lieben Verwandten sollen auch etwas zu spielen haben, deswegen rät der Pfarrer weiter, dass sie zu ihren Wünschen – wie niedlich! – Schwimmkerzen im Taufbecken zu Wasser lassen sollen. So wird die Taufe „in Jesu Namen“ zur vollendeten Gaudi. „Kind du bist uns anvertraut...“ beginnt ein heute gern gesungenes „Tauflied“, das die guten Wünsche der Angehörigen für das Kind beschreibt. Zum guten Schluss darf auch Jesus noch einmal kurz vorkommen, bequem mit der gewohnten Formel: „...taufen dich in Jesu Namen. Er ist uns're Hoffnung. Amen.“

Wie bei dem erwähnten Tauflied kann die fromme Sprache ein bevorzugtes Mittel werden, uns Jesus gefügig zu machen. Nur scheinbar bringen richtige Aussagen selbst-

redend den richtigen Jesus zur Sprache. Sind es nämlich Aussagen, denen man selbstverständlich zustimmt, dann ist Vorsicht geboten, dass Jesus zum Erfüllungsgelhilfen unseres Wohlbefindens werden könnte. Das sei wenigstens an einem Satz noch kurz dargestellt.

„Jesus nimmt die Sünder an.“ Ein unbedingt richtiger Satz – und zugleich ein besonders beliebtes Klischee, hinter dem sich der süße Jesus verbirgt. Der Satz ist so selbstverständlich richtig und zugleich so beliebt, dass er nicht nur bei evangelistischen Aktivitäten immer wieder als Leitgedanke im Mittelpunkt steht. Sich als Sünder zu wissen, wird zum Dreh- und Angelpunkt des frommen Selbstbewusstseins; denn für Sünder ist der Sünderheiland genau der Richtige. Vor allem Jesu Gleichnisse vom verlorenen Schaf, vom verlorenen Denar und vom verlorenen Sohn werden dazu herangezogen und darin vor allem jene Szene, wo der Vater den heimkehrenden Sohn in die Arme schließt. Rembrandt hat sie in einer sehr schönen Zeichnung festgehalten.

Es ist nur ein Ausschnitt, der da ins Zentrum gerückt wird; aber er weckt in hervorragender Weise erstaunlich angenehme Empfindungen. Ein Sünder zu sein, der von Jesus angenommen wird, das soll zum schönen und permanenten Erlebnis werden. Ich sprach einmal eine Frau, die sich bei Zeltevangalisationen schon achtmal bekehrt hatte. „Jesus nimmt die Sünder an.“, das war ihr Bekenntnis. Ich bin ein Sünder, also ist Jesus mein Heiland. Ein beliebter Choral führt dazu aus: „Wenn ein Schaf verloren ist, suchet es ein treuer Hirte. Jesus, der uns nie vergisst, suchet treulich das Verirrte, dass es nicht verderben kann. Jesus nimmt die Sünder an.“ Es gibt vermutlich viele Christen, die diese Strophe jeden Sonntag singen könnten. Sie selbst sind die gefundenen Verlorenen. Sie sind das verlorene Schaf, das der Heiland auf dem Arm nach Hause trägt. Jeden Sonntag ist das wieder neu ihr Thema. Sie sind der verlorene Sohn, den der Vater in die Arme schließt,

immer wieder aufs neue. Sie wissen, dass sie Sünder sind, und solche Einsicht prägt ihr Verhältnis zu dem Sünderheiland auf Dauer: „Ich Betrüber komme her und bekenne meine Sünden.“ Es ist sehr auffällig, wie dominant in der Gottesdienstliturgie das „Herr erbarme dich“ ist. Es ist so beliebt, dass es selbst dann noch unverzichtbar erscheint, wenn im Abendmahl die Heilszeit in der Gegenwart des Messias gefeiert werden sollte.

Jesus jedoch spricht nach der Erzählung des Evangelisten Lukas mit seinen Gleichnissen ganz andere Menschen an: „Alle Zöllner und Sünder kamen zu Jesus, um ihn zu hören. Die Pharisäer empörten sich darüber und sagten: Er gibt sich mit Sündern ab und isst sogar mit ihnen. Da erzählte er ihnen....“ Jesus erzählt seine Gleichnisse denen, die sich darüber empören, dass Jesus sich nicht mit ihnen befasst, und wenn schon nicht mit ihnen allein, so doch wenigstens mit ihnen zuerst. Dass nicht sie im Mittelpunkt stehen, sondern andere Menschen. Dass im Himmel mehr Freude sein soll über einen Sünder, der Buße tut, als über neunundneunzig Gerechte, die keine Umkehr nötig haben. Das ist freilich gar nicht so einfach zu akzeptieren. Obendrein ist es sogar dogmatisch fragwürdig. Kann es überhaupt einen Menschen geben, den man nicht zur Umkehr auffordern müsste?

Wer wird angesprochen, wenn Jesu Gleichnisse vom Finden des Verlorenen in unseren Kirchen nacherzählt werden? Jesus hat seine Zuhörerinnen und Zuhörer in allen drei Gleichnissen zur Freude darüber aufgefordert, dass andere gefunden wurden. Am schönsten heißt es im dritten Gleichnis: „Jetzt müssen wir uns doch freuen und ein Fest feiern; denn dein Bruder war tot und lebt wieder; er war verloren und ist wiedergefunden worden.“ Doch vernehmen kann Jesu Aufforderung nur, wer die Rolle akzeptiert, die Jesus ihm zugehört hat, und den Paradigmenwechsel vornimmt, den er von ihm verlangt. <<

Zucker – Vom Rübensamen zum weißen Gold

Zucker zu genießen ist heute eine Selbstverständlichkeit. Er steht sogar im Überfluss zur Verfügung. Heute kann sich niemand mehr vorstellen, dass Zucker in früheren Jahrhunderten in homöopathischen Mengen und für viel Geld in Apotheken gekauft wurde.

ZUR GESCHICHTE

Der indische Subkontinent gilt als Ausgangsregion des Zuckers. Mit der Besiedelung der Iberischen Halbinsel durch die Mauren gelangte das Zuckerrohr über den vorderen Orient nach Europa. Columbus ahnte dessen zukunftssträchtige Bedeutung und nahm das „süße Gras“ mit, um es in der „Neuen Welt“ zu kultivieren. Im Jahr 1655 eroberten die Engländer Jamaika und machten die Insel zur bedeutendsten Kolonie des Zuckerhandels. Es wurden gar Kriege um das „weiße Gold“ geführt.

Man bemühte sich auch in den gemäßigten Klimazonen der Erde, Süßes aus anderen Pflanzen zu gewinnen.

Karl Sigismund Marggraf, ein bedeutender Chemiker seiner Zeit, untersuchte systematisch Pflanzensäfte und entdeckte dabei (1747), dass insbesondere die Kristalle aus dem Saft einer Rübe jenen aus dem Zuckerrohr entsprachen. Mit dieser Entdeckung war der Weg für eine Zuckerproduktion aus Rüben in Europa.

Eine Generation später (1782) intensivierte sein Schüler, Franz Carl Achard, die Versuche zur Zuckergewinnung. Er erhielt hierfür vom preußischen König Friedrich Wilhelm III sogar offizielle Unterstützung. Der Forscher konnte in seinen ersten Zuchtversuchen den Zuckergehalt in der Rübe verdreifachen. Während Marggraf einen Zuckergehalt von 1,3 Prozent feststellte, gelang es Achard, eine Rübe mit einem Zuckergehalt von rund vier Prozent zu züchten. Im Jahr 1801 erbaute Achard die erste Rübenzuckerfabrik in Cunern. Niederschlesien ist somit zur Wiege der europäischen Zuckererzeugung geworden.

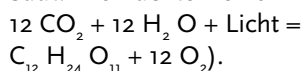
ZUCKERHERSTELLUNG – WOHER DER ZUCKER KOMMT

Der Zucker wird nicht in einer Fabrik hergestellt, wie vielleicht der Ausdruck vermuten lässt. Er wird vielmehr in einem aufwändigen Verfahren aus der Zuckerrübe gewonnen. Der süße Stoff selbst wird in Got-

tes freier Natur durch die Rübenpflanze erzeugt.

Zucker ist ein Kohlenhydrat, das in Pflanzen eine zentrale Funktion ausübt. Der durch die Photosynthese gebildete Zucker wird in Pflanzenorgane transportiert, wo er dem Wachstum oder der Einlagerung von Energiereserven dient. Nur wenige Pflanzen, so auch die Zuckerrübe, können den Zucker direkt speichern und lagern ihn deshalb in der Wurzel ein. Ein vergleichbarer Prozess läuft in der Kartoffel oder in Getreidekörnern ab, wo aus Zucker Stärke gebildet wird.

Das Licht der Sonnenstrahlen wird im Blattgrün (Chlorophyll) der Pflanzen eingefangen und mit dessen Hilfe das aus der Luft aufgenommene Kohlendioxyd (CO₂) und das mit den Wurzeln aufgenommene Wasser (H₂O) zum Zuckermolekül umgebaut. Die nüchterne Formel lautet:



Neben Zucker erzeugt der „Bioreaktor Rübe“ gleichzeitig auch eine große Menge Sauerstoff. So werden durch einen Hektar Zuckerrüben rund 15 Mio. Liter Sauerstoff erzeugt. Davon können 58 Menschen ein Jahr lang atmen.



Der pillierte Rübensamen...

AM ANFANG IST DIE PILLE

Die Zuckerrübe ist eine Wärme liebende Pflanze. Die Saatgutvermehrung findet deshalb in erster Linie in Ländern Südeuropas (z.B. Ungarn, Italien) statt.

Um für die junge Rübe optimale Startbedingungen zu gewährleisten, wird der Samen einer besonderen Behandlung unterzogen und in einem Schutzmantel, der sog. Pillenhüllmasse, verpackt. Diese schützt den auflaufenden Keimling vor im Boden befindlichen Pilzen und Insekten.

Die Aussaat erfolgt in Abhängigkeit der Boden- und Witterungsverhältnisse ab Mitte März bis Mitte April. Hierbei werden die einzelnen „Pillen“ in einem Abstand von 45 oder 50 Zentimeter zwischen und 18 bis 22 Zentimeter in den Reihen abgelegt. Nach drei bis vier Wochen spitzen dann die jungen Pflänzchen aus dem Boden heraus.

NÄHRSTOFFE NACH BEDARF

Nach dem Auflaufen und mit Einsetzen der Blattbildung bekommt die Rübe „Hunger“. Der Landwirt weiß nach einer Bodenuntersuchung ganz genau, wie viel er düngen muss. Der zu erwartende Ertrag und die im Boden bereits vorhandenen Nährstoffe bestimmen somit die Menge des auszubringenden Düngers.



...wird mit Einzelkornsägeräten in den Boden gedriilt – hier eine Mulchsaat. Die Pflanzenreste verhindern Erosionsschäden.

Unkrautbekämpfungsmaßnahmen sind notwendig, um unerwünschte Pflanzen auszuscheiden, die um Licht und Nährstoffe mit den Rüben konkurrieren würden. Da Hacken viel zu aufwändig und zu teuer wäre, behandelt der Landwirt seinen Rübenschlag mit speziellen chemischen Mitteln – den Herbiziden.

Während der Wachstumsphase gibt es noch weitere Hürden zu überwinden. Während der Sommermonate besiedeln Schadpilze die Rübenblätter und bringen diese zum Absterben. Wachstum und Zuckereinlagerung werden abgebrochen.

Mit Hilfe eines ausgeklügelten Bewahrungssystems wird dem Landwirt rechtzeitig angezeigt, wann ein Schutzfilm mit pilzhemmenden Mitteln auf die Blätter ausgebracht werden muss.

DIE REIFE RÜBE WIRD GEERNTET

Auch eine Zuckerrübe wird erntereif. Dies ist der Fall, wenn der dort eingelagerte Stickstoff weitgehend aufgebraucht ist, was sich an den aufgehellten Blättern erkennen lässt. Eine Rübenwurzel ist im Durchschnitt rund 700 bis 800 Gramm schwer und besteht dabei aus rund 17,5 Prozent Zucker. Das heißt, in einer Rübenwurzel sind rund

140 Gramm Zucker gespeichert. Beim Zuckergewinnungsprozess können jedoch lediglich knapp 90 Prozent „ausgebeutet“ werden. Die restlichen zehn Prozent verbleiben in der sogenannten „Melasse“ und „Rübenschnitzeln“, die zu hochwertigem Futtermittel aufbereitet werden.

Aus acht bis zehn Zuckerrüben erhält man ca. ein Kilogramm Zucker.

VOM ACKER IN DIE SCHNEIDMASCHINE

Nach einer Vegetationszeit von ungefähr 180 Tagen können die Rüben geerntet werden. Die sogenannte „Kampagne“ beginnt ungefähr um die dritte Septemberdekade – also um den 20. September. Sie dauert rund drei Monate, das heißt, bis kurz vor Weihnachten.

Die Zuckerrüben werden heute mit moderner Technik in einem Arbeitsgang aus dem Boden geholt (gerodet), geköpft und über Sieborgane vorgereinigt. Dann werden sie zunächst am Feldrand auf sogenannten „Mieten“ gelagert, um die anhaftende Erde mürbe werden zu lassen. Mit Hilfe eines ausgeklügelten Logistiksystems werden die Zuckerrüben nach und nach mit LKWs abgeholt. Das Verladen geschieht mit einer sog. „Verlademaus“, wobei die Rüben gleichzeitig



Die Zuckerrüben werden maschinell geerntet und mit LKW's in die Zuckerfabrik transportiert.



In der Zuckerfabrik werden die Rüben per Wasserstrahl entladen, nachdem sie von Gutachtern bewertet worden sind.

über mehrere Reinigungsstufen intensiv abgereinigt werden. Dadurch verbleibt viel wertvoller Mutterboden auf dem Acker.

In der Zuckerfabrik werden die Rüben bei ihrer Ankunft begutachtet und bewertet. Dazu gehört zum einen das Abwiegen und das Abziehen der noch anhaftenden Rüben-erde vom Eingangsgewicht, zum anderen die Bestimmung des Zuckergehaltes jeder Rübenladung, der als Basis zur Rübenbezahlung herangezogen wird.

Nachdem die Zuckerrüben mit einem Wasserstrahl heruntergespritzt worden sind, wandern sie zur Rübenwäsche. Danach zerkleinern riesige Trommelschneidmaschinen einen Teil der sauberen Zuckerrüben, der Rest wandert auf das Rübenlager.

Die mit Zuckerkrystallen gesättigte Lösung wird nun den Zentrifugen zugeführt, wo der restliche Sirup von den Krystallen geschleudert wird. Wasserdampf spült dann den restlichen braunen „Belag“ von den weißen Zuckerkrystallen. Der anschließend hell leuchtende Zucker wird getrocknet und gelangt entweder sofort in die Abpackstation oder wird im Zuckersilo zwischengelagert.

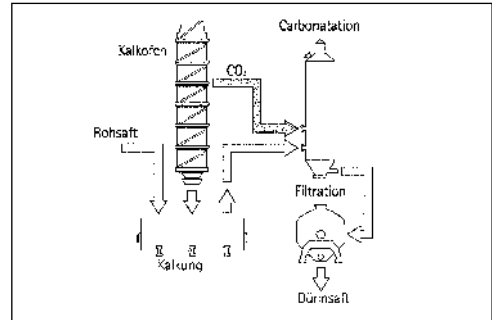
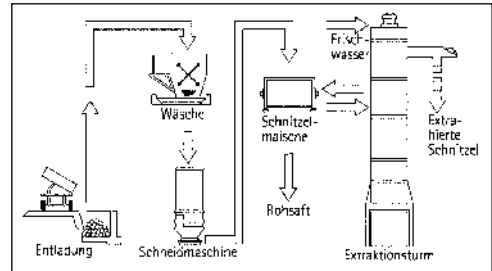
Das „weiße Gold“ erhält seine Farbe nicht durch irgendwelche chemischen Bleichungsvorgänge. Die leuchtend weiße Farbe entsteht durch Lichtbrechung an den Zuckerkrystallen selbst.

Guten Appetit! <<

DER DÜNNSAFT

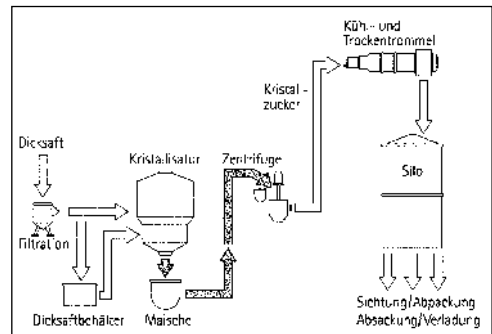
Die dünnen Rübenschnitzel werden im sogenannten Extraktionsturm mit heißem Wasser ausgekocht, so dass der Zuckersaft aus den geplatzen Zellen austritt.

Dabei entsteht eine ca. fünfzehnprozentige Zuckerlösung – der sogenannte „Rohsaft“. Der Rohsaft enthält neben Zucker leider auch unerwünschte Bestandteile. Diese Nichtzuckerstoffe werden durch die zugesetzte Kalkmilch gebunden und im Anschluss durch ein spezielles Trennverfahren aus der Zuckerlösung entfernt. Die hierfür benötigte Kalkmilch wird im Werk selbst hergestellt. Die Zuckerfabriken in Süddeutschland holen sich die hierfür notwendigen Kalksteine aus Steinbrüchen auf der Schwäbischen Alb. Der abgeschiedene Kalk wird als wertvoller Dünger anschließend auf die Felder ausgebracht.



ZUCKERSAFT WIRD EINGEKOCHT

Nun entzieht man der geklärten Zuckerlösung mittels mehrerer Verdampfungsstufen Wasser – kocht sie also ein. Dieser Prozess dauert so lange, bis sich bei einem bestimmten Verhältnis von Zucker und Wasser viele kleine Zuckerkrystalle gebildet haben.



Zur Reform der EU-Zuckerpolitik

Zucker – ein Stoff, der das Leben süßer macht. Was wäre zum Beispiel ein leckerer Rhabarberkuchen ohne Zucker, was wäre ein Sommer ohne Eiskrem oder eine kühle Limonade?

Allerdings ist die gegenwärtige Lage für die Zuckerwirtschaft selbst, für viele Hunderttausende von Landwirten und die mehr als 50.000 Beschäftigten in den 230 Zuckerfabriken der EU alles andere als süß. Sie alle sind in Sorge um ihre künftige Existenz.

Verursacht werden diese Sorgen durch die jüngsten Reformvorschläge der Brüsseler Kommission für die Zuckermarktordnung und von handelspolitischen Entwicklungen, die für einen bodengebundenen Sektor eine enorme Herausforderung darstellen.

ZUCKERROHR UND ZUCKERRÜBEN

Rund 75 % der Weltzuckererzeugung entfallen auf Zuckerrohr und nur noch 25 % des Zuckers werden auf der Basis von Zuckerrüben erzeugt.

Während sich der Anbau von Zuckerrüben im Wesentlichen auf die industrialisierten Länder konzentriert, findet der Anbau von Zuckerrohr, von wenigen Ausnahmen abgesehen, überwiegend in Entwicklungs- und Schwellenländern statt.

Grundsätzlich gibt es zwischen Rüben- und Rohrzucker hinsichtlich ihrer Eigenschaften beim Verzehr keinen Unterschied. Beide sind süß, beide können in den verschiedensten Varianten hergestellt und für die Kunden maßgeschneidert werden.

Bei der Verbraucherin und dem Verbraucher in industrialisierten Ländern kommt Zucker zu einem größeren Teil nicht als Haushaltszucker auf den Tisch, sondern er findet sich als Zutat oder Rohstoff in vielen verarbeiteten Lebensmitteln. In Deutschland werden mehr als 80 % des

Zuckers in Form von zuckerhaltigen Verarbeitungserzeugnissen konsumiert. Nur noch rund 6 kg werden dagegen pro Kopf und Jahr direkt verzehrt.

Der Verbraucher hat also wenig Möglichkeiten, sich für oder gegen den einen Zucker und damit für oder gegen eine bestimmte Herkunft zu entscheiden.

Dies unterscheidet Zucker ganz wesentlich von vielen anderen Lebensmitteln und auch anderen Gütern, bei denen man sich klar für ein Produkt mit einem bestimmten Ursprung entscheiden kann.

UNTERSCHIEDE IN ANBAU, PRODUKTION ...

Der eigentliche Unterschied zwischen dem europäischen Rübenzucker und dem Rohrzucker aus den großen Anbaugebieten in Übersee liegt nicht im Produkt selbst, sondern in der Art und Weise, wie Zuckerrüben und Zuckerrohr angebaut und verarbeitet werden und unter welchen sozialen

und ökologischen Standards produziert wird.

Die Herstellungskosten für Zuckerrüben und Zucker werden zwar auch von den klimatischen Gegebenheiten des jeweiligen Standortes, in erster Linie aber von Sozial- und Umweltstandards bestimmt.

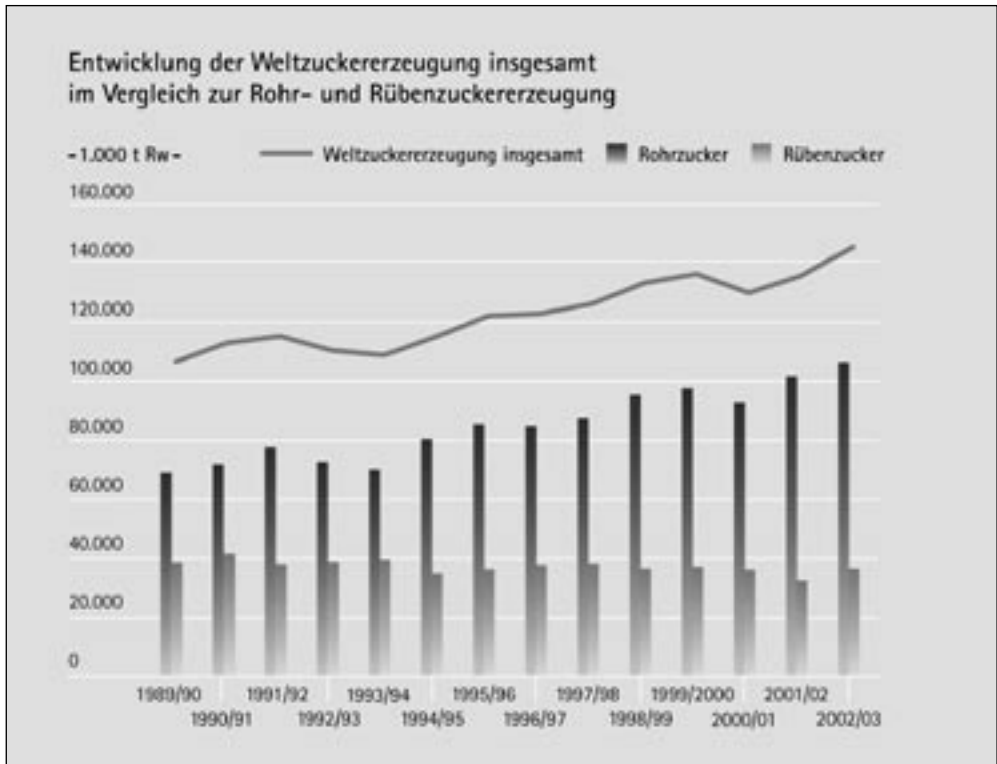
In Europa wird die Zuckerrübe in mehr als 370 000 landwirtschaftlichen Familienbetrieben angebaut. Sie ist Teil einer Rotation, d. h., sie kehrt nur alle 3 – 4 Jahre auf den gleichen Acker zurück. Ihre Anbaumethoden sind gekennzeichnet durch sorgfältige Beachtung des Prinzips der Nachhaltigkeit. Dies gilt in gleicher Weise für die Verarbeitung der Rüben in den Zuckerfabriken. Bei Zuckerrohr handelt es sich dagegen um eine Monokultur. Die hohen Standards, auf die Europa zu Recht stolz ist, bedingen zwangsläufig höhere Kosten in der Produktion.

Das auf Zucker spezialisierte unabhängige britische Marktforschungsunterneh-

men Landell Mills veranschlagt die Arbeitskosten pro Tonne Zucker für das Zentrum Brasiliens auf lediglich 38\$ bzw. knapp 24% der gesamten Herstellungskosten. Dies ist nur ein Fünftel dessen, was in Europa trotz hoch rationalisierter Verfahren des Zuckerrübenanbaus und der Zuckerherstellung als Kosten der Arbeitserledigung entsteht.

In den weltweit absolut niedrigsten brasilianischen Kosten kommen sowohl andere Sozial- und Umweltstandards als auch eine völlig andere Agrarverfassung zum Ausdruck. Die überwiegend anzutreffenden Plantagenwirtschaften lassen sich mit den bäuerlichen Familienbetrieben in der EU nicht vergleichen.

Die europäischen Landwirte fühlen sich dem Erhalt ihrer Betriebe verpflichtet, und Nachhaltigkeit in der Produktion war schon eine Selbstverständlichkeit, lange bevor dieser Begriff zu einem Schlagwort wurde. Die landwirtschaftlichen Betriebe in Deutschland sind seit jeher auf Generatio-



nen angelegt – dafür ist nachhaltiges Arbeiten wichtigste Grundvoraussetzung.

...UND WELTMARKTORIENTIERUNG

Zu den Zuckerpreisen, die auf dem Weltmarkt als einem typischen Restmarkt notiert werden, und die von einem Überangebot geprägt sind, das in erster Linie auf die enormen Erzeugungssteigerungen in Brasilien zurückgeht, kann weder in Europa noch in vielen Entwicklungsländern kostendeckend und nachhaltig produziert werden.

Insofern sind die europäischen Zuckerrüben- und Zuckererzeuger auch weiterhin auf einen ordnungspolitischen Rahmen angewiesen, der die Fortsetzung ihrer Erzeugung auf Basis einer nachhaltigen Landwirtschaft ermöglicht. Diesen Rahmen bildet bislang die Zuckermarktordnung.

Die Notwendigkeit für die Europäische Union und die exportorientierte Bundesrepublik Deutschland, den eingeschlagenen Weg im Rahmen der WTO-Verhandlungen und verschiedener Freihandelszonen weiterzugehen, wird keineswegs verkannt.

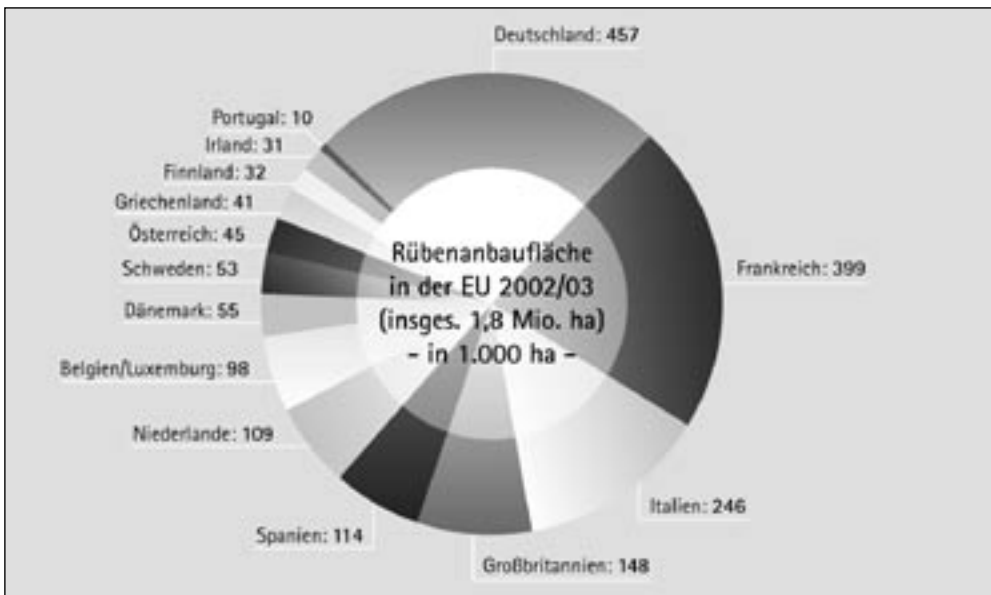
Unser Wohlstand, unsere Arbeitsplätze und unsere ganze Gesellschaft hängen in

hohem Maße vom Export und vom internationalen Warenaustausch ab, und es ist keine Frage, dass derjenige, der exportieren möchte, auch seine eigenen Märkte öffnen muss.

Gleichwohl ist die Zuckerwirtschaft fest davon überzeugt, dass diese Öffnung abgestuft und sektorspezifisch gestaltet werden muss, wenn sie den jeweiligen Besonderheiten der einzelnen Märkte gerecht werden und einen gnadenlosen Verdrängungswettbewerb verhindern soll. Die bisherigen WTO-Verhandlungen im Rahmen der Doha-Runde lassen hoffen, dass diese Einsicht auch auf internationaler Ebene besteht.

Die Zuckerwirtschaft ist dazu bereit, ihren Beitrag zu einem weiteren Fortschritt von Globalisierung und Liberalisierung zu leisten. Allerdings darf dadurch die Existenz der landwirtschaftlichen Betriebe und damit die praktizierte nachhaltige Landwirtschaft nicht aufs Spiel gesetzt werden. Dies gilt in gleicher Weise für die Arbeitsplätze im Zuckersektor selbst sowie in den vor- und nachgelagerten Bereichen.

Die Erzeuger in der EU haben ihre Erzeugung seit mehr als einem Jahrzehnt ei-



ner erheblichen Disziplin unterworfen und die Anbauflächen für Zuckerrüben entsprechend dem biologisch-technischen Fortschritt mit höheren Ernteerträgen kontinuierlich reduziert.

Der Ertragszuwachs wurde nicht genutzt, um den europäischen Anteil auf dem Weltmarkt zu erhöhen. Damit hat die europäische Zuckerwirtschaft bewusst auf eine Teilhabe an der wachsenden Weltnachfrage verzichtet. Die zusätzliche Nachfrage auf dem Weltmarkt konnte folglich uneingeschränkt von anderen Ländern bedient werden.

Die Zuckerrübenanbauer und Zuckerfabriken in der EU sind sich darüber im Klaren, dass auch in den nächsten Jahren mit weiteren Einschränkungen der Rüben- und Zuckererzeugung gerechnet werden muss. Die Exportmöglichkeiten der EU werden sich weiter reduzieren, und der europäische Markt wird noch stärker als bisher mit Zucker aus Entwicklungsländern beliefert werden.

ZUCKERMARKTORDNUNG SACHGEBRECHT ANPASSEN

Im Interesse des Erhalts einer nachhaltigen heimischen Rüben- und Zuckererzeugung und auch im Interesse der afrikanischen, karibischen, pazifischen (AKP) und der am wenigsten entwickelten (LDC-) Staaten wird allerdings der Erhalt eines Preisniveaus in der EU gefordert, das den höheren Kosten und den Standards des Standorts Europa gerecht wird und das den Betrieben auch weiterhin ein ausreichendes Einkommen ermöglicht. Dies setzt voraus, dass der Außenschutz im Rahmen der WTO nur in einem wirklich unumgänglichen Mindestmaß reduziert wird.

Der Verzicht auf eine Ausdehnung der heimischen Erzeugung und die Akzeptanz zunehmender Einfuhren und damit weitere Einschränkungen des Produktionsumfangs sind ein gewaltiger Beitrag der europäischen Produzenten zur Stabilisierung des

Weltmarktes. Dieser ist nur dann gerechtfertigt, wenn daraus tatsächlich auch ein Nutzen für die am wenigsten entwickelten Länder entsteht und wenn davon nicht in erster Linie der größte Zuckerexporteur weltweit profitiert.

Diese schmerzhaften und einschneidenden Anpassungsmaßnahmen wären allerdings vergebens, wenn nicht gleichzeitig den Forderungen der am wenigsten entwickelten Länder entsprochen wird, ihre Einfuhren in die EU im Interesse kostendeckender Erlöse für einen längeren Zeitraum in einem Mengenrahmen zu regeln. Diese Länder haben längst erkannt, dass ein mengenmäßig unbegrenzter Zugang zum europäischen Markt einen dramatischen Preisverfall in der EU und als Folge eine Entwertung ihrer Präferenzen verursachen würde.

Insofern ist die Politik gefordert, durch eine sachgerechte und ausgewogene Anpassung der EU-Zuckermarktordnung nicht nur eine nachhaltige Rüben- und Zuckererzeugung in Europa zu erhalten, sondern gleichzeitig auch den Aufbau einer gleichermaßen nachhaltigen Rohr- und Zuckererzeugung in zahlreichen Entwicklungsländern zu unterstützen.

Die von der Kommission am 14. Juli 2004 vorgeschlagenen Preissenkungen um 37 % und Quotenkürzungen um 2,8 Mio. t bzw. 16 % werden diesem Ziel nicht gerecht. Weder erlaubt dieser Reformvorschlag der EU-Kommission den Erhalt einer nachhaltigen Rüben- und Zuckererzeugung in der EU, noch gibt er den am wenigsten entwickelten Ländern eine wirkliche Zukunftschance. Den AKP-Staaten nimmt er außerdem einen erheblichen Teil der bisherigen Garantien und gefährdet damit auch die dortige Zuckerproduktion in hohem Umfang. <<

Ohne Reform droht dem Zuckerrübenanbau in der EU das Aus

Dem Zuckermarkt in der Europäischen Union stehen große Veränderungen bevor. Sie sind mehr als überfällig. Sollte die EU zu dieser Reform nicht aus eigener Kraft in der Lage sein, wird der Druck von außen ihre Zuckermarktordnung in Gänze sprengen. Die Rübenanbauer in der EU wären die Leittragenden, ohne dass in Entwicklungsländern arme Bevölkerungsschichten auf dem Land davon profitieren würden. Die große Aufgabe innerhalb der EU besteht deshalb darin, einen ausgewogenen Ausgleich der verschiedenen Interessen zu erreichen: vor allem der Interessen der Zuckerbauern in Entwicklungsländern und derjenigen in Europa.

Die Zuckermarktordnung der Europäischen Union besteht seit 1968 fast unverändert. Und sie hat die EU zwischenzeitlich zum zweitgrößten Zucker-Exporteur der Welt (nach Brasilien) gemacht, obwohl die Erzeugung einer Tonne Zucker in der EU bis zu dreimal so teuer ist wie in wichtigen anderen Erzeugungsregionen der Welt. Der enorme Preisunterschied zwischen EU und Weltmarkt wird von der EU mit staatlichen (Steuern) oder privatwirtschaftlichen Geldern (Abgaben der Bauern und Zuckerfabriken) ausgeglichen, d.h. bezahlt. Das ist Dumping. Es zerstört Märkte vor allem in Entwicklungs- und Schwellenländern und Einkommensmöglichkeiten für die ländliche Bevölkerung im Süden, ob als Zuckerrohranbauer oder Arbeiter in Zuckerfabriken. Die EU-Zuckermarktordnung steht deshalb entwicklungspolitisch schon seit Jahrzehnten unter scharfer Kritik – bisher ohne nennenswerten Erfolg.

ENTWICKLUNGS-HELFER WTO?

Mächtig Bewegung in die Sache kommt nun durch die Welthandelsorganisation (WTO), und das gleich zweifach:

Erstens stellen die laufenden Verhandlungen über ein neues Welthandelsabkommen sowohl die Exportförderung als auch den Außenschutz (Zölle auf Importe) in Frage. Das Rahmenabkommen, das von den Verhandlungsführern der 147 WTO-Mitglieder am 31. Juli in Genf unterzeichnet wurde, enthält die Übereinkunft, dass Exportsubventionen generell abgeschafft werden sollen. Auch wenn für die Umsetzung dieser allgemeinen Vorgabe bislang jegliche Zeitangabe fehlt, scheint die Richtung doch eindeutig und unumkehrbar.

Zweitens hat die EU gerade Anfang September ein WTO-Panel (Schiedsverfahren) zur EU-Zuckermarktordnung verloren. Die WTO hat einer gemeinsamen Klage von Brasilien, Australien und Thailand weitgehend stattgegeben. Diese Länder werfen der

EU vor, viel mehr Zucker subventioniert zu exportieren (zusammen rund 5 Mio. Tonnen pro Jahr), als ihr laut dem noch gültigen Welthandelsabkommen zusteht (knapp 1,3 Mio. Tonnen). Der noch bis Ende Oktober im Amt befindliche EU-Agrarkommissar Fischler sagt zwar, dass er eventuell Widerspruch gegen die WTO-Entscheidung einlegen will. Doch hätte der kaum Aussichten auf Erfolg, sondern würde den Handlungsdruck nur etwas hinauszögern. Letztendlich steht zu erwarten, dass die EU dann bis zu einem Viertel ihrer gegenwärtigen Zuckerproduktion (ca. 20 Mio. t) einstellen (oder im Binnenmarkt anderweitig – z.B. zur Energiegewinnung – verwerten) müsste!

VORSCHLAG DER EU-KOMMISSION

Eine deutliche Änderung der EU-Zuckermarktordnung ist also schon „dank“ WTO unausweichlich. Die EU-Kommission hat noch Anfang Juli, also vor den WTO-Entscheidungen, einen groben Vorschlag zur Reform der Zuckermarktordnung vorgelegt, wohl auch, um noch als Gestalterin zu wirken. Der Vorschlag sieht vor, sowohl die Menge als auch die Binnenpreise für Zuckerrüben und Zucker senken. Um das zu erreichen, will sich die Kommission der Systeme bedienen, die schon bisher den Zuckermarkt bestimmen: Quoten und Stützpreise.

Die Quoten sind von der EU an die Zuckerfabriken und von denen weiter an die Zuckerrübenbauern vergeben. Wer Quote hat, hat für die entsprechende Menge gesicherten Zugang zu den Stützpreisen. Der Stützpreis für A-Quoten-Zucker liegt, wie erwähnt, aktuell mit 632 €/t über dem Dreifachen des Weltmarktpreises. Die Quoten (A- und B-Quoten) sind so angesetzt, dass auch in schlechten Erntejahren die Binnennachfrage der EU nach Zucker aus eigener Produktion gesichert ist.

Die EU-Kommission will nun die Zucker-Quoten um 16 % (2,8 Mio. t) und die Stützpreise um rund 35 % senken. Die

Kommission prognostiziert dann einen Rückgang der subventionierten Exporte um 2 Mio. Tonnen.

Völlig unangetastet lassen will sie dagegen das System des so genannten C-Zuckers, also jenes Zuckers, der über die A- und B-Quoten hinaus erzeugt wird und für den es keine Stützpreise gibt. Die Bauern erhalten für C-Zuckerrüben einen Preis (ca. 5 Euro/Tonne), der ihre Kosten bei weitem nicht deckt. Mit jeder Tonne Zuckerrüben, die in die C-Zucker-Produktion geht, machen sie also Verlust. Aber um Ertragschwankungen auszugleichen, d.h. schlechte Erträge an Zucker(rüben) und damit ein Nichtausnutzen der lukrativen A- und B-Quoten zu vermeiden, baut so mancher Bauer vorsorglich mehr an. Bei guten Ernten werden die Quoten schnell überliefert. Das summiert sich zu gewaltigen Mengen auf: In der EU werden jährlich bis zu 3 Mio. t „C-Zucker“ erzeugt.

Für die Zuckerfabriken sorgt das für eine gute Auslastung ihrer Anlagen. Weil C-Zucker aber im Binnenmarkt nicht gebraucht wird, wird er exportiert. Der Export des überschüssigen Zuckers wird nicht mit Steuergeldern gefördert, sondern mit Abgaben, die vor allem die Zuckerbauern je Tonne Quotenzucker zahlen.

Der oben erwähnte WTO-Schiedspruch setzt die privatwirtschaftlich finanzierte Zucker-Exportstützung auf eine Stufe mit staatlicher Exportförderung. Die EU muss daher den C-Zucker-Export einrechnen in die Menge, die sie WTO-konform subventioniert ausführen darf (siehe oben: knapp 1,3 Mio. t). Nur ist diese Menge eben schon ohne C-Zucker ausgeschöpft. Die EU-Kommission wird ihre Reformüberlegungen schon allein deshalb kräftig ändern müssen und auch zum C-Zucker eine Antwort finden müssen.

BEWERTUNG

Die Vorstellungen der EU-Kommission zur Reform der Zuckermarktordnung wer-

den das Dumping nicht abschaffen, nur etwas verringern. Nichtregierungsorganisationen (NGOs) fordern im Gegenteil, dass die EU nicht nur jegliche (geförderten) Exporte einstellt, sondern auch den Zugang von Entwicklungsländern zum EU-Zuckermarkt deutlich erhöht, um der zum großen Teil ärmlich lebenden Bevölkerung in diesen Ländern eine Perspektive zu geben.

Schon jetzt gibt es einen Präferenzzugang für Staaten aus Afrika, der Karibik und des Pazifiks (AKP-Staaten). Den alten Kolonialstaaten wurden jeweils festgelegte Mengen zugesichert, die sie zollfrei in die EU liefern können, und zwar zu dem für sie attraktiv hohen EU-Preisniveau. Das folgte dem Prinzip Handel statt (Entwicklungshilfe-)Schecks.

Ähnliches wünschen sich nun auch die 49 ärmsten Länder (LDC), zumindest für die nächsten fünfzehn Jahre.

Sowohl einigen AKP-Staaten als auch den LDC stößt die EU-Kommission mit ihrem Vorschlag vor den Kopf, das für diese Staaten attraktive EU-Preisniveau um ein Drittel zu senken. Das nähme den Ländern Einkommenschancen und führte über den Preisdruck dazu, dass (auch dort) nur die stark rationalisierten Betriebe auf den besten Standorten übrig blieben. Ob das wohl kleinbäuerliche Betriebe – oder Plantagen multinationaler Konzerne sein werden?

ALTERNATIVE

Aus Sicht der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL) sollte die Kommission daher Abstand davon nehmen, Probleme mit einer Preissenkung lösen zu wollen. Stattdessen schlägt die AbL in weitgehender Übereinstimmung mit anderen NGOs vor, bei der Mengenreduzierung viel konsequenter vorzugehen:

Der C-Zucker-Export ist zu beenden. Wer in guten Erntejahren über seine Quote hinaus erntet, soll zusehen, wie er die Übermenge verwertet. Zum Beispiel ist eine Verwertung in Biogasanlagen um ein Vielfa-

ches lukrativer und immer noch sinnvoller, als die Rüben zu einem defizitären Preis an die Zuckerfabrik zur C-Zuckerherstellung zu liefern.

Die Quote an sich muss deutlich unter den Selbstversorgungsgrad der EU gesenkt werden, damit die bisher gängige Praxis aufhört, dass der Zucker, der aus den AKP-Ländern (und zukünftig auch aus LDC-Ländern) in die EU eingeführt wird, gar nicht in der EU verwendet, sondern – diesmal mit staatlicher Exportförderung – gleich wieder „reexportiert“ wird. Zudem ist der C-Zucker-Export zu beenden.

Völlig außen vor lässt die EU-Kommission noch die Forderung der NGO's, auch für Zuckereinfuhren in die EU soziale und ökologische Mindeststandards einzuführen, um verträgliche Erzeugungsformen in Nord und Süd gegenüber ausbeuterischen Praktiken zu stärken. Diese notwendige Forderung durchzusetzen wird langen Atem brauchen.

Die Zuckerlobby in der EU versucht, für sich so viel wie möglich zu retten. Sie ist eher bereit, auf Preissenkungen als auf Quotenreduzierungen einzugehen. Und sie will eine Ausdehnung der Importe abwehren.

AUSBLICK

Der Vorschlag der EU-Kommission ist noch allgemeiner Natur, es ist eine Mitteilung, noch kein Verordnungsvorschlag. Der wird wohl erst in einigen Monaten auf dem Tisch liegen. Dem Zeitplan der Kommission, die Reform schon 2005/06 greifen zu lassen, hat die Mehrheit der Agrarminister/innen bereits eine Abfuhr erteilt. Das Zeitfenster für Einflussnahmen ist also noch einige Zeit geöffnet. Und nicht zuletzt, weil der Reformdruck auf die EU-Zuckermarktordnung stark mit der WTO zusammenhängt, ist das Medieninteresse an diesem für die EU relativ kleinen Sektor sehr groß – hoffentlich zum Wohle der Zuckerbauern in Süd und Nord. <<

Dolce Vita –

süß-saures Leben auf einer brasilianischen Zuckerrohrplantage

Ein früher Morgen im Leben des Ivanildo Schroeder Guimaraes¹

Ivanildo Schroeder Guimaraes lehnt sich in seinem Schaukelstuhl bequem zurück und führt mit einer ruhigen Bewegung seine Cuia² zum Mund. Bedächtig nimmt er das Edelmetallstück der Bomba³ in den Mund und trinkt herben Matetee. Obwohl ihn die Sonne hier auf seiner riesigen Veranda um halb sechs morgens noch nicht erreicht, hat er den Strohhut bereits auf dem Kopf und schiebt ihn nun langsam in den Nacken, während sein Blick über die Wiesen unterhalb des Wohnhauses seiner Fazenda Boa Esperanca im Drei-Bundesstaaten-Eck von Minas Gerais, Sao Paulo und Mato Grosso do Sul hin zu den endlosen Zuckerrohrpflanzungen schweift. Der sechzigjährige Arzt scheint zufrieden zu sein. Und er hat auch allen Grund dazu.

Seine Geschäfte laufen gut. Seine Praxis für Laboratoriumsmedizin in der Kleinstadt ist ein Selbstläufer. Vor ein paar Jahren hat er noch mal ein bißchen investiert, von seinen Dollarkonten ein paar neue Maschinen aus den USA und aus Deutschland importiert. Sonst hätte sich das junge Arztehepaar, dass die Praxis für ihn leitet, selbstständig gemacht und seine Monopolstellung in den 5 Land-

kreisen der „drei Grenzen“ wäre beendet gewesen. Aber jetzt ist das Geschäft wieder stabil. Wer etwas über seine Leber wissen will, kommt um sein Labor nicht herum. Die staatliche Krankenversicherung INSS ist chronisch pleite, und wenn es den Leuten schlecht geht, kommen sie in seine Praxis. Denen, die etwas mehr Geld haben, verkauft er selber kleine Versicherungen, alle anderen zahlen bar auf den Tisch. Wenn seine Frau für jemand ein gutes Wort einlegt, geht es auch schon mal umsonst, aber ... das summiert sich!

Auch seine Stellung als Bürgermeister von Tres Leões⁴ ist unangefochten. Es war klug, sich am Ende der Militärdiktatur der Oppositionspartei „Demokratische Bewegung“ anzuschließen. Damals kam er vom Studium in den USA zurück und wollte etwas bewegen. Es war unangenehm, in Atlanta von den Kommilitonen wie ein Indianer aus den Andenstaaten oder aus einer Bananenrepublik behandelt zu werden, nur weil ab und zu etwas über Folter und Guerilla in den Zeitungen zu lesen war. Sein Vater hat es damals zuerst nicht wahr haben wollen, sprach davon, er schliesse sich den Kommunisten an. Der Alte hatte keine Ahnung von

der großen weiten Welt, obwohl er die 7000 Hektar-Fazenda und den Landkreis wie seine Westentasche kannte. Ivanildo hat die Partei dann in den Jahren der Redemokratisierung diskret unterstützt, schließlich sprang auch immer mehr für seine Familie und ihn dabei heraus. Die Aufforderung, Bürgermeister zu werden, kam schließlich wie von selbst. Ist er doch einer „...von hier..“! Zwar wurde er nicht hier geboren. Aber sein Vater hat den Landkreis mit gegründet. Den Guaraní-Indianern, die faul auf dem Land herumlungerten und Kinder wie die Karnickel kriegten, gab er Arbeit und brachte Rinder aus dem Süden Brasiliens her. Ivanildo konnte sich dann „... zum Jagen tragen lassen...“. Das ist gar nicht selbstverständlich, wenn man sich überlegt, wie einträglich ein Bürgermeisteramt sein kann. Die Straße zu seiner Fazenda ist inzwischen asphaltiert, seine Schwester war Beigeordnete für Gesundheitswesen und hat darauf geachtet, dass die Patientenverträge des INSS mit seiner Praxis abgeschlossen wurden. Aber er tut auch was fürs Gemeinwesen. Zwei neue Bankfilialen und einen neuen Verladeterminale für Fleisch, Baumwolle, Soja und Zuckerrohr konnte er in seiner ersten Amtszeit einweihen. 30 % der Bevölkerung im Landkreis sollen nicht ausreichend ernährt sein. Das nimmt Ivanildo ernst, auch weil seine Frau ihn immer wieder daran erinnert. Wenn am Ende des Monats noch etwas in der Stadtkasse übrig ist, lässt er Lebensmittel aufkaufen und bringt sie, manchmal sogar persönlich, zu den Familien der heruntergekommenen Guaraní-Indianer. Früher hat er sogar versucht, ihnen Arbeit zu geben. Aber das hat wenig Zweck, es ist einfach eine andere Mentalität. Und mit der Reitpeitsche agieren wie sein Vater – das ist nicht Ivanildos Stil.

Es ist sein drittes Geschäft, an dem er am meisten hängt. Boa Esperanca – gute Hoffnung, so hat sein Vater das Stück wilde Trockensa-

vanne getauft, das er 1953 in Besitz genommen hat. Damals streiften hier noch Ozelots und Jaguare herum. Seine Eltern lebten die erste Zeit in einem Haus ohne Fußboden und seine Mutter ist nach erstaunlich kurzer Zeit an der heimtückischen Chagas-Krankheit gestorben. Vielleicht ging der Alte deshalb mit einer stillen Wut gegen alles vor, was im Land vorhanden war, jede Pflanze, die schon da war, war für ihn nur „Mato“ – Unkraut. Jeder Quadratmeter, den das Capim-Colonial⁵ eroberte, war für den Alten ein kleiner Sieg in einem ewigen Krieg. Und selten sah man ihn auf der Fazenda anders, als auf seinem Maultier mit der Schrotflinte schräg über den Rücken, auch dann noch, als der letzte Singvogel zum Schweigen gebracht war. Und irgendwie starb er dann auch in diesem Krieg. Auf dem Maultier sitzend, über achtzig Jahre alt, erlitt er einen kleinen Schlaganfall, als er versuchte, eine Herde junger Bullen über 7 Kilometer alleine zum Haupthaus zu treiben. Er stürzte, brach sich das Genick und wurde von seinem Maultier bis vor die Veranda des Hauses geschleift, wo ihn die alte Guaraní fand, die seit dem Tode seiner Frau für ihn gekocht hatte.

Ivanildo gab seine einträgliche Anstellung an einem Krankenhaus in Sao Paulo auf und zog hierher. Seine Kollegen und seine Frau konnten ihn nicht verstehen. Eine Fazenda hat man, aber auf ihr wohnen? Für seine Frau, eine Krankenschwester aus Sao Paulo, war es am Anfang nicht leicht. Aber Ivanildo hat versucht, ihr das Leben so einfach wie möglich zu machen. Er hat einen Generator installiert und alle elektrischen Geräte heranschaffen lassen, auch wenn ihm selber das Fleisch nur richtig schmeckt, wenn es auf dem offenen Grill oder auf dem Holzofen zubereitet ist. Für seine Frau hat er 30 Kilometer Telefonleitung installieren lassen, damit sie mit ihrer Familie telefonieren konnte. Ohne das Telefon hätte Elsa es hier draußen auch wahrscheinlich nicht ausgehalten. Bevor die

Straße asphaltiert wurde, war man mit dem Wagen manchmal eine Stunde bis zur Stadt unterwegs. Richtig heimisch ist Elsa aber erst geworden, als sie sich der kleinen amerikanischen Kirche angeschlossen hat. Ivanildo ist nie mit zum Gottesdienst gegangen, das laute Gebrüll der Pastoren hat ihn schon auf der Straße abgestoßen, der Gottesdienst in einer Art Turnhalle hatte für ihn nichts Erhabenes und auch nichts Intelligentes, wie er es aus seiner Zeit im Jesuiteninternat kannte. Aber die katholischen Patres haben im Laufe der Zeit die Verbindung zur brasilianischen Realität verloren und die herunter gekommenen Indianer und Elendsviertelbewohner in den Städten in den Mittelpunkt ihrer Seelsorge gestellt. Die großen evangelischen Kirchen sind auch nicht besser. Deshalb hat Ivanildo sich mit den Pastoren arrangiert. Einer ist auf seine Veranlassung hin Stadtrat geworden, und die Mitglieder der Kirche wählen ihn im Ausgleich zum Bürgermeister. Wenn irgendwo dringend etwas fehlt, können sie immer mit ihm und seiner Frau rechnen. Trotzdem zahlt Ivanildo seinen "dizimo", seinen Zehnten, an die katholische Kirche. Irgendwann möchte er auf dem Friedhof neben seinem Vater und seiner Mutter liegen und von einem Padre beerdigt werden. Viele Brasilianer verstehen das nicht. Dies ist das deutschstämmige Erbteil seiner Mutter, so wie seine blaugrauen Augen und sein früher weißblondes, heute nur noch weißes Haar und die Tatsache, dass seine Haut immer noch rot wird, wenn er sich der Sonne aussetzt.

Er übernahm 1976 die Fazenda von seinem verstorbenen Vater. Ein Haupthaus, ein paar Hütten für die boiadeiros⁶, ein Kurral, um die Kälber von den Kühen zu trennen, Gras, Gras, Gras und Fliegen, Fliegen, Fliegen, das traf Ivanildo an, als er hier ankam. Es erschien ihm trostlos und gleichzeitig erschreckte er, als er feststellte, wie wenig das immense Land im Grunde abwarf. Im

Nachhinein war er seinem Vater doppelt dankbar, dass er ihm das Internat und später das sündhaft teure Studium in den USA finanziert hatte. Da legte die Militärregierung – unterstützt von internationalen Institutionen – das Alkoholprogramm auf: Treibstoff sollte aus Zuckerrohr gewonnen werden, um Brasilien von den Devisen zehrenden Ölexporten unabhängig zu machen. Ivanildo setzte zur richtigen Zeit auf die Umstellung und investierte in Maschinen, Düngemittel, chemische Unkrautvernichter und ein kleines Flugzeug, um die Chemikalien auf seine Felder zu sprühen. Tonnenweise wurde das Gift ausgebracht, um den Boden für das Pflügen mit riesigen Traktoren vorzubereiten. Statt der Viehhirten aus dem Süden des Landes kamen regelmäßig zur Erntezeit die sogenannten boias-frias⁷ aus dem elenden trockenen Nordosten von Minas Gerais auf die Fazenda. Ivanildo ließ die Unterkünfte modernisieren, wenigstens einen Betonboden sollten die Leute haben. Aber diese ausgemergelten Gestalten, bei denen ihn immer wieder wunderte, wie sie Stunde um Stunde in der heißen Sonne schufteten, spannten nachher ihre Hängematten doch unter den paar verbliebenen Bäumen und auf den Veranden auf.

Mit den ersten Ernten kam schnelles Geld auf die Fazenda. Die Umstellung hatte sich vor allem deswegen gelohnt, weil die Regierung fast das ganze Risiko übernahm und weil Boa Esperanca gerade groß genug für die Anschaffung des kostspieligen Maschinenparks war. Mancher Nachbar ist bis heute nicht wieder aus den roten Zahlen heraus gekommen – ein paar Hektar weniger, etwas zu viel nicht subventionierte Kredite bei den Beschaffungen. Man muss wach sein und Glück haben, davon ist Ivanildo fest überzeugt.

Man hat aber nicht immer gleich viel Glück. Er erinnert sich, wie er 1984 einmal eine ganze Familie von Wanderarbeitern auf die Farm brachte, Nordestinos⁸ aus dem Süden von Bahia, Eltern und vier halbwüchsige Kinder. Die Eltern und die beiden ältesten Kinder konnten richtig arbeiten, sie schafften das Doppelte für zwei Drittel des Lohnes. Vielleicht deshalb, vielleicht auch, weil sich sein halbwüchsiger Sohn mit dem kleinen Jungen anfreundete, blieb die Familie noch etwas länger, als die Ernte schon abgeschlossen war und die alljährlichen Sprühaktionen mit den Flugzeugen begannen. Elsa hatte nichts dagegen, dass die Kinder zusammen spielten, Ivanildo wäre es lieber gewesen, wenn sein Sohn nicht mit den Kindern der „Neger“⁹ gespielt hätte, aber begründen konnte er das nicht, und das Leben auf Boa Esperanca war einsam genug. An einem Vormittag, an dem Ivanildo junior noch in der Schule in der Stadt war, spielte der kleine Nordestino-Junge in dem Schuppen mit den Unkrautgiften für die Flugzeuge. Ivanildo hatte nur einmal einen Blick auf die Gebrauchsanweisungen geworfen, er ließ sich im allgemeinen von der staatlichen Agrarbehörde Emprapa beraten. Als Arzt und Mensch hatte ihn das Grausen gepackt, als nüchtern kalkulierender Agrarier hatte er sich gewundert, wie billig die komplexen Chemikalien zu haben waren. Der Nordestino-Junge verlor nach ein paar Tagen jeden Appetit, klagte schließlich über Schmerzen im Oberbauch, konnte nicht mehr aufstehen und hörte auf zu essen. Ivanildo wälzte Fachbücher, gab Medikamente und verbrachte 3 Nächte am Bett des kleinen Jungen, bis dieser schließlich starb. Ein Padre aus einer benachbarten Stadt beerdigte ihn auf Ivanildos Wunsch am Rande der Zuckerrohrpflanzungen. Ivanildo gab der Familie das Geld, mit dem sie einen kleinen Lebensmittelladen am Rande der Großstadt Belo Horizonte aufmachen konnten. Er selber fuhr sie mit seinem Pickup dorthin und suchte

ihnen eine Bleibe in einer etwas besseren Vila¹⁰. Damals mochte es Gerede gegeben haben, aber in jenen Zeiten brauchte er eigentlich keine Angst zu haben. Bis heute aber verfolgt ihn der Gedanke, was gewesen wäre, wenn Ivanildo junior an jenem Tag Ferien gehabt hätte. Er hängte Warnschilder auf und achtete fortan sorgsam darauf, dass seine Arbeiter Schutzkleidung und Atemmasken trugen.

Ivanildo junior war viel zu jung, um zu verstehen, was damals passiert war. Trotzdem schien der Sohn etwas mitbekommen zu haben. Als der Junge anfangs der Neunziger für den Segundo Grau¹¹ studierte, schloss er sich einer Jugendgruppe der Arbeiterpartei an und stellte kritische Fragen über den Anbau von Monokulturen. Er fragte auch, warum die Landarbeiter auf der Fazenda der Familie kein eigenes Land für ihre eigenen Pflanzungen hätten.

Ivanildo lächelt, trinkt von seinem Mate und erinnert sich, wie ihm damals seine eigene Geschichte in den Sinn kam. Wütend warf ihm sein Vater vor, er würde den Coroneis¹² in den Rücken fallen, als er sich der PMDB¹³ anschloss. Inzwischen studiert der Enkel Jura in Brasília, nachdem er seinen Master in BWL in den USA gemacht hat. Ivanildo selber ist Dank des Zuckerrohrs die Finanzierung dieses Studiums leichter gefallen als seinerzeit seinem Vater. Zur Arbeiterpartei gehört der Junior immer noch.

Und jetzt zieht Ivanildo seine Stirn in Falten. Nicht, dass ihn die Arbeiterpartei noch stören würde. Seit Lula¹⁴ Präsident ist, geht es für die brasilianischen „Ruralistas“¹⁵ wieder aufwärts, wenn sie nur ein bißchen flexibel denken und bereit sind zu investieren. Aber mit dem Zuckerrohr wird nicht mehr das große Geld verdient. Heute wird für den Weltmarkt produziert. Brasilien hat Auslandsschulden, deshalb wird der Export

Fortsetzung S. 32

WERNER-CHRISTIAN JUNG

ZUCKERBROT UND GÜTE

Das dünn mit Butter bestrichene Kastenbrot entführt mich noch heute in meine Kindheit. Ich war der zu Erziehende von etwa acht bis zehn Jahren. Manchmal trieb es mich, der Welt den Rücken zu kehren, in der erzogen wurde. Wenn mich meine Vor-Münder und Vor-Beter, meine Rat-Schlagenden und das eigene Gewissen bedrängten, wusste ich, wo mein Platz war.

Das Himmelreich war mir gleich einer Großmutter, welche sich das Erziehen abgewöhnt hatte und bloß da war. Ihr Zimmer oben unter dem Dach war klein und ihr Zeithorizont weit. Ihre immer wieder gleich erzählten Geschichten machten das Leben verlässlich und ihre rechtzeitige Fraglosigkeit machte das Herz ruhig.

Das gescheuchte Kind in einen willkommenen Gast verwandeln können; nicht als Echo der fürsorglichen Seelenbelagerungen in Haus und Schule, Kirche und Dorf auftreten; aber dies tun: Die vor der Brust geschnittene Scheibe Kastenbrot mit guter Butter bestreichen, die Zuckerdose aus der Vitrine holen, mit dem Teelöffel in den Zucker fahren, und den kleinen Berg dann ruhig, gleichmäßig und dünn auf der ausgestrichenen Butter aussäen.

Die Zeit anhalten können, ein Nimm-hin-und-iss, setz-dich-und-schweig-dich-aus durchschimmern lassen.

Braucht ein Knirps tiefere Beweise für die Liebe in der Welt?
Die Güte Gottes – für lange Zeit untrennbar mit der Güte der Großmutter verbunden.

Zuckerbrot – mein Genussmittel, ihr Versöhnungsangebot, ohne dentistische oder ökotrophologische Unheilspredigt belegt. Genuss, der auch gut tut, Genuss ohne Verbot und nachfolgend peitschende Abhängigkeit.

Bitter, wenn das Süße, auch Honig, Schokolade, Wein, aus Furcht vor seiner Übermacht von den Vor-Mündern immer an der Vordertür abgewiesen wird. Manchem belagert es dann dauerhaft sein Lebenshaus. Wer nicht genießen darf, wird eher verführbar. Bitter, wenn das unbekannte, vorenthaltene Zuckerbrot der frühen Jahre als Suchtpeitsche wiederkehrt.

Zuckerbrot und Güte, aber: Gott sei dank! <<

Überall liegen Sie aus,
die Fallstricke der Bewertung.
Und das Süsse



Werft sich in ihnen.

gefördert. Die Europäer können ihre toten und zermahlenden Kühe nicht mehr an ihre lebenden Rinder verfüttern. Deshalb fragen sie Sojaschrot als Futtermittel nach, und selbst das Mastvieh seines Vaters könnte Ivanildo heute nach Europa verkaufen. Aber er ist zu alt, noch mal von vorne anzufangen und Soja anzupflanzen. Seine Sohn müsste die Fazenda umstellen. Erst gestern hat er versucht, das dem Junior zu erklären. Der versteht es auch, aber ständig mischt sich dieses dunkelhäutige Mädchen ins Gespräch, das Ivanildo Junior aus Brasília mitgebracht hat.

Das Agrarland Brasilien müsse Lebensmittel für Brasilianer produzieren, die Landwirtschaft müsse mit lokalen Ressourcen auskommen, in Konsortialpflanzungen könne man auf giftige Pflanzenschutzmittel verzichten usw. Sympathisch ist die junge Frau, aber wenn sie den Hunger stillen will, dann soll sie mit Elsa zur Kirche gehen und sich nicht in Männergeschäfte einmischen. Andererseits, sie hat Interesse an der Fazenda und versteht etwas davon, das muss er anerkennen. Bevor sie Biologie studiert hat, hat sie ihr Abitur an einer Fachschule für Agrartechnik gemacht. Wenn sie einmal hierher kommt und sein Sohn sie heiratet, wird sie vielleicht einsehen, wie man so ein großes Stück Land über die Runden bringen kann ... Als er jung war, hatte er auch viele Ideen.

Ivanildos Stirn glättet sich, während er von seinem Mate trinkt und vor der Veranda die jungen Leute in den Swimming-Pool der Fazenda springen. Sein Chauffeur biegt gerade mit dem Wagen der Stadtverwaltung in die Zufahrt zum Haus ein. Wie jeden Werktag bringt er seinem Chef die Unterschriftenmappe auf die Fazenda. Schließlich gehört ein Bauer auf sein Land. <<

» ANMERKUNGEN:

- 1) Figur und Porträt des brasilianischen Großgrundbesitzers sind fiktiv.
- 2) Ausgehöhlte Kürbisfrucht
- 3) Bomba, dt. Pumpe, ist das Trinkröhrchen mit einem eingebauten Sieb, durch das der Mateaufguss aus der Cuia gesogen wird.
- 4) Fiktiver Ortsname
- 5) dt. Kolonialgras, ein aus Afrika importiertes aggressives Weidegras
- 6) Viehhirten aus dem Süden Brasiliens
- 7) Boias-Frias sind Wanderarbeiter, die ihren Namen von den „kalten Töpfen“ haben, in denen sie ihr Essen mit auf die Felder nehmen.
- 8) Nordestinos: dt. Nordostler, Brasilianer, aus dem sehr trockenen und sehr armen Nordosten Brasiliens
- 9) Bei einigen deutschstämmigen Einwanderern in Brasilien werden die anderen Brasilianer – nicht immer diskriminierend gemeint – kategorisch als Neger bezeichnet.
- 10) Vila ist ein anderes Wort für Favela, ein Bereich in der brasilianischen Stadt, in dem die Bewohner keine Besitztitel für das von ihnen bewohnte Land haben.
- 11) Segundo Grau: dt. dem Abitur vergleichbarer Schulabschluss, der zur Aufnahmeprüfung an einer Universität befähigt
- 12) Coroneis, Plural von Coronel: dt. Oberst, militärischer Dienstgrad, im Brasilianischen jedoch auch Bezeichnung für einflussreiche Großgrundbesitzer
- 13) Partido do Movimento Democrático; dt. Partei der demokratischen Bewegung, aus der Opposition zu Zeiten der Militärdiktatur hervorgegangen.
- 14) Luís Ignácio da Silva, genannt Lula, ist seit 2003 Präsident Brasiliens. Er ist Sohn armer Migranten aus dem Nordosten und der charismatische Gründer der linken Arbeiterpartei PT. Während sich viele arme Brasilianer vor seiner Wahl von ihm eine radikale Kehrtwende in der brasilianischen Politik versprochen, erklärte die Führung der PT schon vor der Wahl, dass sie einen konzilianten Kurs gegenüber IWF und Weltbank fortsetzen wolle. Als Stabilisator der Wirtschaftspolitik hat sich seit dem Amtsantritt des Präsidenten ein Boom der Agrarexporte erwiesen.
- 15) Ruralistas: Bezeichnung für konservative Großgrundbesitzer

Zuckerlust und Zuckerlast – aus ernährungsphysiolo- gischer Sicht

Wer Vollwerternährung vertritt, sieht im Zucker ein Grundübel unserer Ernährung und würde ihn gerne aus den Lebensmittelregalen entfernen – die „Süßhungrigen“ unter uns behaupten, ohne ihn nicht leben zu können. Welche Aussagen über den Zucker sind nun aus ernährungswissenschaftlicher Sicht bewiesen?

Um Missverständnisse zu vermeiden möchte ich zu allererst den Begriff Zucker näher definieren, da in der Biochemie eine Vielzahl von Verbindungen unter diesen Begriff fallen. In der Umgangssprache versteht man unter Zucker das aufgereinigte Produkt aus der Zuckerrübe oder dem Zuckerrohr, meist wird es als Haushaltszucker oder Raffinade verkauft, in der Chemie wird es als Saccharose bezeichnet. Dieser Rohstoff besteht – und das ist sehr wichtig für das ernährungsphysiologische Verständnis – aus Glukose und Fruktose, weshalb er auch zu den Zweifachzuckern gezählt wird. Glukose (oder Traubenzucker) ist der wichtigste Brennstoff für unseren Körper, besonderes das Gehirn ist auf ihn angewiesen.

Die Wirkung von Zucker auf die Gesundheit, das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit sollen in diesem Beitrag näher beleuchtet werden. Dies ist jedoch nicht ganz so einfach wie es klingt: Grund

dafür ist, dass die Glukose die hauptverantwortliche Substanz für die ernährungsphysiologische Wirkung des Zuckers ist, Glukose ist jedoch auch in vielen anderen Lebensmitteln vorhanden. Zum Beispiel enthalten Getreideprodukte und Kartoffeln ebenfalls Glukose, meist in Form von Stärke, das aus Glukoseketten besteht. Nach der Verdauung kann der Körper jedoch nicht mehr erkennen, ob die im Blut vorhandene Glukose von einem Zuckerbonbon oder einer Scheibe Vollkornbrot stammt. Aus diesem Grund kann die Wirkung von Zucker in vielen Fällen nicht von der Wirkung kohlenhydratreicher Lebensmittel abgegrenzt werden.

ÜBERGEWICHT DURCH HOHEN ZUCKERKONSUM?

Übergewicht entsteht nicht durch ein einziges Lebensmittel, sondern ist die Folge einer zu großen Energiezufuhr im Vergleich zum Energieverbrauch. In unserer technisierten Gesellschaft wird die körper-

liche Aktivität durch so nützliche Dinge wie Autos, Aufzüge und Roboter minimiert, gleichzeitig steigt die Verfügbarkeit und Vielfaltigkeit von Lebensmitteln. Unser Umfeld und unser Lebenswandel begünstigt somit die Entstehung von Übergewicht, das außerdem durch genetische Faktoren beeinflusst wird. Dies soll jedoch nicht zu der Schlussfolgerung führen, dass ein hoher Zuckerkonsum in keinem Zusammenhang mit Übergewicht steht. Besonders bei Kindern und Jugendlichen ist ein hoher Verzehr von zuckerhaltigen Lebensmitteln zu beobachten: Durch den hohen Anteil an Zucker – aber auch an Fett – steigt die Energiezufuhr, außerdem wird Zucker sehr schnell resorbiert, wodurch der Sättigungseffekt nicht lange anhält. Wie eine kürzlich veröffentlichte Studie an über 10 000 amerikanischen Jugendlichen zeigt, birgt der Konsum von zuckerhaltigen Getränken eine besondere Gefahr für eine Gewichtszunahme: Jugendliche, die regelmäßig zuckerhaltige Getränke genossen, hatten eine höhere Energiezufuhr und ein höheres Körpergewicht. Die durch Getränke aufgenommenen Kalorien ersetzen meist keine Nahrungskalorien und begünstigen somit die Energieimbalance. Der Zuckeranteil von Limonaden, Fruchtsaft- und Colagetränken wird häufig unterschätzt, so stecken in einer Dose Cola zwölf Zuckerwürfel.

Zahlreiche Studien haben aber auch gezeigt, dass Übergewichtige mehr Fett verzehren, jedoch nicht unbedingt mehr Zucker. Bei vielen Süßspeisen, die zum Teil sehr fettreich sind, fungiert Zucker als Verführer einer erhöhten Energieaufnahme, denn Fett liefert dem Körper doppelt so viele Kalorien wie Zucker. Stellen Sie sich zum Beispiel ein Tiramisu ohne Zucker vor – die Anziehungskraft eines süßen Desserts, das auch nach einem opulenten Mahl gerne verzehrt wird, wäre dahin.

GLYKÄMISCHER INDEX & CO

In den Regalen der Buchhandlungen finden sich zurzeit eine Vielzahl von Diät-

büchern, die sich meist um den Glykämischen Index drehen. Was verbirgt sich hinter diesem Begriff und was hat Zucker damit zu tun?

Der Verzehr von kohlenhydrathaltigen Lebensmitteln, egal ob in diesen Zucker enthalten ist oder nicht, erhöht den Blutglukosespiegel. Bei gleichen Kohlenhydratmengen steigt der Blutglukosespiegel bei Lebensmitteln mit einem hohen Glykämischen Index (GI) wesentlich stärker an, als bei Lebensmittelmitteln mit einem niedrigen GI. Weißbrot, Pommes Frites und Fruchtgummi zählen zum Beispiel zu der Lebensmittelgruppe mit hohem GI, er liegt hier zwischen 70 und 100. Der Zahlenwert 100 bezieht sich in den meisten Fällen auf die Gabe von Glukose, die den Blutzucker abgesehen vom Malzzucker am stärksten in die Höhe schnellen lässt. Zucker findet man hingegen erst in der Lebensmittelgruppe mit mittlerem GI (GI-Werte zwischen 55 und 70) – dazu zählen z.B. Reis oder Salzkartoffeln. Niedrige GI-Werte weisen Hülsenfrüchte und die meisten Obstsorten auf, weil sie den Blutzuckerspiegel nur gering ansteigen lassen. Diese Lebensmittel werden als besonders günstig in Bezug auf die Vorbeugung von Übergewicht, Diabetes und Herzerkrankungen gewertet, was zurzeit in zahlreichen Studien überprüft wird.

Unter dem Gesichtspunkt des glykämischen Indexes schneidet der Haushaltszucker mit einem Wert von ca. 65 nicht so schlecht ab, wie das manch einer vermutet hätte. Bei einem durchschnittlichen Zuckerkonsum von 100 g pro Tag sollte dieser aber auf keinen Fall noch weiter gesteigert werden, da heute mehr als ein Drittel der Kohlenhydratzufuhr aus Zucker stammt.

Weshalb sind nun Lebensmittel, die den Blutglukosespiegel stark ansteigen lassen, weniger günstig für die Gesundheit? Der Körper reagiert auf einen hohen Glukosespiegel im Blut mit der Ausschüttung von Insulin, einem Hormon, das den Glukosespiegel wieder absinken lässt. Je höher dieser Spiegel ist, desto mehr Insulin wird aus-

geschieden. Es wird angenommen, dass eine Ernährung mit Lebensmitteln, die einen hohen glykämischen Index besitzen, das Diabetesrisiko (Typ II) steigert. Genetische Faktoren und mangelnde körperliche Bewegung spielen in diesem Zusammenhang ebenfalls eine wichtige Rolle. In Folge einer lebenslangen hohen Insulinausschüttung können die Körperzellen „stumpf“ gegenüber dem Insulinsignal werden, dann spricht man von einer Insulinresistenz. Der Körper muss also noch mehr Insulin produzieren, um die gewünschte Wirkung zu erzielen. Die Bauchspeicheldrüse, die diese hohe Insulinmenge produziert, macht in vielen Fällen früher oder später „schlapp“ und die betreffende Person erkrankt an Diabetes.

ZUCKER MACHT GLÜCKLICH?!

„Zucker macht glücklich“ könnte ein Werbeslogan der Zuckerindustrie sein, dessen Aussagekraft wie bei so vielen Werbesprüchen nicht nachvollzogen werden kann. In diesem Falle liegt die Sachlage jedoch anders: Der Verzehr von zucker- und kohlenhydratreichen Lebensmitteln kann – und das ist wissenschaftlich bewiesen – ein Gefühl der Zufriedenheit und des Rundum-Wohlfühlens erzeugen. Verantwortlich dafür ist das Serotonin, ein Botenstoff, der nach Zucker- und Kohlenhydratkonsum verstärkt im Gehirn gebildet wird. Serotonin wird aus der Aminosäure Tryptophan (Aminosäuren sind Bausteine der Proteine) gebildet, die über die Blut-Hirn-Schranke ins Gehirn transportiert werden muss. Vor dieser Barriere konkurrieren jedoch verschiedene Aminosäuren um den Übertritt ins Gehirn, und an dieser Stelle kommt die Wirkung von Zucker ins Spiel. Nach dem Verzehr von Zucker und Kohlenhydraten steigt der Blutglukosespiegel stark an. Unser Körper reagiert darauf mit der Ausschüttung des Hormons Insulin, wodurch Glukose vom Blut in die Zellen transportiert wird. Eine weitere Wirkung von Insulin ist die Aufnahme von gewissen Amino-

» Zucker ist jedoch eine Reinsubstanz, die außer Energie keine weiteren wichtigen Nährstoffe enthält. Zucker entzieht dem Körper zwar keine Vitamine und Mineralstoffe, er liefert ihm diese aber auch nicht.

säuren in die Gewebe. Da Tryptophan, nicht zu diesen Aminosäuren zählt, verschiebt sich das Verhältnis zu Gunsten des Tryptophans, das nun verstärkt ins Gehirn aufgenommen und zum „glücksbringenden“ Serotonin umgebaut werden kann.

Die Steigerung des Serotoninspiegels funktioniert jedoch nur bei Lebensmitteln, die wenig Protein enthalten – dunkle Schokolade wäre zum Beispiel ein solches. Leider ist das Glücksgefühl nach Genuss einer Tafel Schokolade nur von kurzer Dauer, danach folgt meist das schlechte Gewissen über die „Kalorienbombe“.

DIE MÄR DES VITAMINRÄUBERS

Immer wieder wird behauptet, dass Zucker als Vitamin- oder Nährstoff-„Räuber“

anzusehen ist. Durch Zuckerverzehr soll der Bestand des Körpers an Vitaminen und Nährstoffen, besonders an Vitamin B1 und Kalzium, reduziert werden. Für diese Meinung lassen sich jedoch in der wissenschaftlichen Literatur keine Beweise finden. Zuckerkritiker, die diese Äußerung häufig anbringen, berufen sich auf sehr alte Studien, die Mängel im Studiendesign, wie fehlende oder falsche Kontrollgruppe, aufweisen.

Dagegen spiegelt der Satz „Zucker sind leere Kalorien“ die wahre Problematik eines hohen Zuckerkonsums wieder. Von einem Lebensmittel wird normalerweise erwartet, dass es außer zur Energielieferung noch weitere lebenswichtige Nährstoffe, wie z. B. bestimmte Aminosäuren, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente, mitbringt und zur Versorgung beiträgt. Zucker ist jedoch eine Reinsubstanz, die außer Energie keine weiteren wichtigen Nährstoffe enthält. Zucker entzieht dem Körper zwar keine Vitamine und Mineralstoffe, er liefert ihm diese aber auch nicht. Durch den Austausch von Zucker durch Honig wird die Situation nicht wesentlich verbessert, da auch Honig nur Spuren von essentiellen Nährstoffen besitzt. Es ist jedoch falsch, das Konzept der „leeren Kalorien“ allein auf Zucker anzuwenden, auch helles Mehl, Stärke und Alkohol zählen dazu.

POWER FÜRS GEHIRN

Unser Gehirn ist auf die Versorgung mit Glucose angewiesen, damit es effizient und dauerhaft arbeiten kann. Täglich benötigt es etwa 140 g Glukose, die hauptsächlich aus Nahrungskohlenhydraten stammt. Dies soll nicht den Eindruck vermitteln, dass Zucker lebensnotwendig ist. Wir konsumieren durchschnittlich zwar 100 g Zucker pro Tag, auf diesen könnten wir jedoch auch ohne Probleme verzichten, vorausgesetzt es stehen noch andere Kohlenhydratquellen wie Nudeln oder Brot auf unserem Speiseplan.

Bei Untersuchungen an Schulkindern, die nicht gefrühstückt hatten, zeigten sich

» Weltweit große Unterschiede in der Karieshäufigkeit gibt es zwischen Menschen, die traditionelle Nahrung verzehren (z.B. Eskimos, Massai) und Menschen mit „westlichen“ Ernährungsgewohnheiten.

Lern- und Konzentrationsschwächen, außerdem hatten sie niedrigere Blutglukosespiegel als ihre Mitschüler, die gefrühstückt hatten. Erhielten die Schüler ohne Frühstück ein zuckerhaltiges Getränk, konnten die Lern- und Konzentrationsschwächen aufgehoben werden. Diese Ergebnisse verdeutlichen, wie wichtig Glukose für unsere geistige Leistungsfähigkeit ist. Aber auch an dieser Stelle gilt: Glukose, egal ob sie dem Körper durch ein morgendliches Müsli oder ein gezuckertes Getränk zugeführt wird, hat eine positive Wirkung auf die Leistungsfähigkeit – das Müsli hat jedoch einen wesentlich höheren Stellenwert, da es auch noch Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe liefert.

ANGRIFF AUF DIE ZÄHNE

Unbestritten ist die kariesfördernde Wirkung von Zucker. Weltweit große Unterschiede in der Karieshäufigkeit gibt es zwischen Menschen, die traditionelle Nahrung verzehren (z.B. Eskimos, Massai) und Menschen mit „westlichen“ Ernährungsgewohnheiten. Bei erstgenannten treten Karieserkrankungen sehr selten auf, was man unter anderem auf die geringen Mengen von Zucker in ihrer Ernährung zurückführt. Eine amerikanische Studie kam zu dem Ergebnis, dass sich die Karieshäufigkeit bei Jugendlichen pro Teelöffel Zucker (5g Zucker pro Tag) um 1 % erhöht.

Die negative Wirkung von Zucker auf den Zahnschmelz ist jedoch von weiteren Faktoren abhängig, wie Zahnhygiene, Genetik, Fluoridzufuhr, Häufigkeit und Klebrigkeit der zuckerhaltigen Mahlzeiten. Zuckerhaltige Zwischenmahlzeiten sind besonders gefährlich für die Zähne – der Schokoriegel zwischendurch schadet den Zähnen mehr, als wenn er nach einer Mahlzeit gegessen wird.

Welchen Einfluss übt nun Zucker auf die Zähne aus? Die Bakterien des Zahnbelags (Plaque) verstoffwechseln Zucker und andere Kohlenhydrate, wodurch Säuren entstehen, die den pH-Wert im Speichel absenken. Normalerweise ist der pH-Wert im Mundraum neutral (pH 7), sinkt dieser auf Werte unter 5,7 ab, beginnt die Demineralisation der Zähne. Diese verlieren umso mehr Mineralstoffe, je länger das saure Milieu besteht bzw. der Kontakt der Zähne mit dem sauren Speichel andauert. Dabei werden Mineralien aus dem Schmelz herausgelöst. Der Schmelz verliert so seine Schutzfunktion.

Gerade der süße Snack zwischendurch, der optimal an den Zähnen haften bleibt, schadet den Zähnen sehr. Der Verzehr von „Saure Zungen“ stellt sozusagen einen Supergau für den Zahnschmelz dar, da die Kombination von Zucker und sauren Inhaltsstoffen (z.B. Fruchtsäuren oder Vitamin C) den pH-Wert des Speichels besonders stark senkt. Aber nicht nur Süßigkeiten

oder zugesetzter Zucker sind schädlich, auch „versteckte“ Zucker sind kariesfördernd: So sind die fatalen Auswirkungen von gesüßten Kindertees jeder Mutter bekannt, aber auch Fruchtsäfte und Milch sind auf Grund ihres natürlichen Zuckergehaltes nicht zum Dauernuckeln geeignet.

Haushaltszucker (Saccharose) ist eindeutig der potenteste Kariesförderer, andere Zweifachzucker wie Milchzucker und Malzucker oder Einfachzucker haben diese Wirkung jedoch auch. Sogar die nicht süß schmeckende Stärke besitzt einen kariogenen Effekt, dieser ist aber 10-mal geringer als der des Zuckers.

DER UMGANG MIT ZUCKER

Die Zuckerlust steckt in jedem, denn die Präferenz für den Süßgeschmack ist angeboren. Ernährungspsychologen raten daher zum ausgewogenen Umgang mit dem süßen Geschmackserlebnis – ein totales Süßigkeitsverbot gilt als lernpsychologisch wenig sinnvoll. Das Aufzeigen von Alternativen, wie z.B. der Austausch von Limonade gegen eine Saftschorle oder von Gummibärchen gegen Fruchtstücke, erleichtert es, den Zuckerkonsum zu verringern.

Vielleicht hilft Ihnen dieser Beitrag ein wenig, das Lebensmittel Zucker objektiver zu betrachten und zu entscheiden, inwieweit es Ihre Ernährung versüßen sollte. Leider wird das Thema Zucker oft sehr emotional diskutiert, und die darin vorgebrachten Argumente sind nicht immer belegt.

Abschließend möchte ich den Ernährungsmediziner Prof. Dr. Bässler zu Wort kommen lassen, der in einem Artikel über Zucker schrieb: „...zum Leben gehört Genuss, und Genuss ist die Wiege von Kultur, Kunst und allem, was das Leben menschlich und angenehm macht. Die Kunst des Lebens besteht darin, die Genüsse vernünftig und in Maßen so in eine Gesamtdiät einzubauen, dass sie der Gesundheit nicht abträglich sind. Das gilt auch für Zucker.“ «

Süß und sehr gesund: Honig

Überblick – Geschichte, Zahlen und Wissenswertes

Ich bin am Fuße des Bergischen Landes aufgewachsen. Honig gehörte bei uns zum täglichen Leben wie Brot und Salz. Der Nachbar meiner Eltern, ein Schreinermeister, hielt Bienen, und von ihm bekamen wir regelmäßig Honig und im Sommer die temperamentvollen Bienenschwärme. Honig wurde bei uns mit warmer Milch getrunken und Honig strich meine Mutter auf das selbst gebackene Brot. Verletzungen wurden mit Honig behandelt, und mein Vater sagte: Honig ist gut für Mensch und Vieh. Im Frühjahr flogen die Bienen in unsere Obstbäume, und wir wussten, es gibt eine gute Apfel- und Birnenernte. Nicht viel später probierten wir den ersten Frühsommerhonig direkt aus der Schleuder. Ich habe nie den aromatischen Duft und die wunderbare Süße des Honigs aus meiner Kindheit vergessen. Als ich später selbst Bienenvölker hatte, war mein bester Honig immer der, den ich zuerst geerntet hatte.

EINE URALTE SÜSSE

So, wie Salz schon in der frühen Menschheitsgeschichte bekannt war und in vielen Kulturen als heilig galt, ist auch das

Wissen von Honig – ein Erzeugnis der Bienen – steinalt. Honig wurde von alters her als süßes Nahrungsmittel und als gute Medizin im Volksmund geschätzt und begehrt.

Eine mesolithische Felsenmalerei in Spanien zeigt „Honigjäger“. Sie legten sich in der Nähe eines Wildbienennestes auf die Lauer und warteten auf ihre Jagdbeute, den Bären. Wollte der Steinzeitmensch an den Honig herankommen, wusste er, dass mit Rauch die Bienen von den Honigwaben zu vertreiben waren.

Die Imkerei erreichte in Ägypten um 3000 v. Chr. ihre erste Hochblütezeit, und auf dem Nil sind die ersten „Wander-Imker“ unterwegs gewesen. Honig galt als „Speise der Götter“ und ein Topf Honig kostete etwa soviel wie ein Rind. Schon damals wusste man, dass ein Bienenvolk nicht nur Bienenschwachs und Honig erzeugt, sondern dass die Ernteerträge beim Obstanbau durch den Bienenflug verbessert werden können.

Die Griechen entdeckten die medizinische Bedeutung des Honigs. Hippokrates lehrte 400 v. Chr., dass Honigsalbe das Fieber senkt. Athleten versorgten sich während der antiken Olympischen Spiele mit Honig-

wasser, um ihre Leistung zu steigern. Aristoteles legte seine Erkenntnisse über Bienen in seiner Tierkunde nieder.

In der Zeit bis 800 n. Chr. wurden die Bienen und die Imkerei in Gesetzen erfasst und Karl der Große erließ die Große Verordnung über die Bienenzucht, worin befohlen wurde, Imkereien auf seinen Kronländern einzurichten.

Im 14. Jahrhundert entstand die erste wirkliche Organisation der Imker: Die Zunft der „Zeidler“. Zeidler hielten Bienen in künstlich ausgehöhlten Bäumen und schnitten („zeideln“) die Honigwaben aus dem Bienenvolk, jedoch nur soviel, dass die Bienen überleben konnten.

Einfallsreiche Verbesserungen in der Bienenzucht, wie die in ein Holzrähmchen eingepasste und damit feststehende Wachs-wabe (Baron von Berlepsch) und die Honig-schleuder (Major Hruschka), ermöglichten ab 1858 eine rationelle Nutzung der Bienenvölker in der Landwirtschaft.

Kurz vorher wurde in Arnstadt (Thüringen) im Jahre 1850 die erste Imkerorganisation („Wanderversammlung der deutschen Bienenwirte“) gegründet, und 1881 wird in Köln der Vorläufer des heutigen Dachverbandes („Deutscher Bienenwirtschaftlicher Zentralverein“) ins Leben gerufen. Im Jahr 1907 erfolgte dann in Frankfurt a. Main die Gründung des „Deutschen Imkerbundes e.V.“ (D.I.B.).

BIENEN ERZEUGEN NICHT NUR HONIG

Ein Bienenvolk erzeugt Honig, Wachs, Propolis (Kittharz) und Gelee royale (Königinnenfuttersaft). Wachs „schwitzen“ die Bienen aus und verwenden es zum Aufbau der Waben. In den Waben wird die Brut herangezogen und Honig und Pollen (Blütenstaub) gelagert.

Bienen sammeln von den Bäumen Harz und verkleben und dichten damit ihren Bienenstock gegen Zugluft ab. Gelee royale ist der Futtersaft, mit dem die Bienen die jungen Königinnenmaden füttern.

Gelee royale wird gelegentlich wundersame Eigenschaften zugesprochen. In Wirklichkeit besteht Gelee royale aus 70 % Wasser und 30 % Trockensubstanz, darunter alle Aminosäuren, Kohlenhydrate, Fette und Asche.

AUS NEKTAR UND HONIGTAU

Bienen sammeln den Nektar (Blütensaft) der Blüten und den Honigtau der Lachniden (Insekten), die sich vom Siebröhrensaft der Bäume ernähren. Bienen vermindern erheblich den Wassergehalt des Nektars und Honigtaus auf 15 % bis 18 %, fügen körpereigene Substanzen hinzu und lagern den reifen und haltbaren Honig in Wachszellen, die sie selbst hergestellt haben. Sie „verdeckeln“ die Honig-Wachszellen mit einem Wachsdeckel, um den Honig sicher lagern zu können.

Honig ist der Vorrat der Bienen für den Winter und das beginnende Frühjahr. Entnimmt der Imker während des Sommers einen Teil des eingebrachten Honigs, veranlasst dies die Bienen, erneut Nektar und Honigtau für ihren Vorrat zu sammeln. Der Imker entnimmt nur dann Honigwaben aus dem Bienenvolk, wenn der Honig „reif“ ist. Die Lagerung des Honigs sollte immer in einem geschlossenen Gefäß, kühl, dunkel und bei ca. 15° Celsius erfolgen, um seine natürliche Qualität und Beschaffenheit über sehr lange Zeit zu erhalten.

ALLE INHALTSSTOFFE ERHALTEN!

Honig ist ein Erzeugnis der Bienen und enthält deshalb auch Pollenanteile in mikroskopisch erkennbaren Größen. Die Pollen, der Blütenstaub der Pflanzen, die von den Bienen besucht wurden, geben Aufschluss darüber, woher der Honig kommt. Entzieht man den Pollen durch Filterung, kann eine Herkunftsbestimmung nicht mehr durchgeführt werden. Die Bestimmung der geographischen und botanischen Herkunft ist jedoch wichtig, denn was auf

dem Glas drauf steht, muss auch drin sein. Darüber hinaus können gefilterte Honige mit anderen Honigen unterschiedlicher Art und Qualität gemischt werden. Dabei ist zu befürchten, dass eine schleichende und allmähliche Verschlechterung der Honigqualität eintritt.

Deutsche Imkereien lehnen es ab, dem natürlich erzeugten Honig den Pollen durch Filtern zu entziehen. Sie sieben ihren Honig, um ihn von Wachsteilchen, die während des Wabenausschleuderns in den Honig gelangen können, zu befreien. Diesem Honig wird nichts entnommen und nichts hinzugefügt und so wie er aus dem Bienenvolk entnommen wurde ins Glas gefüllt.

Häufig wird gesagt, "kalt geschleudert" Honig sei besonders zu empfehlen. Diese Behauptung entbehrt jeder wissenschaftlichen Grundlage. "Kalt geschleudert" ist ein Begriff, der nichts über die Qualität eines Honigs aussagt. Der Imker entnimmt dem Bienenvolk die mit Honig gefüllten und zu zwei Dritteln mit Wachs verdeckelten Waben. Die Honigwaben haben die Temperatur des Bienenvolkes, nämlich zwischen 30 Grad und 40 Grad Celsius. Der

Honig wird ausgeschleudert, seine Temperatur hat sich kaum verändert. Alle natürlichen Inhaltsstoffe bleiben erhalten.

EIN „LEBENDIGES“ LEBENSMITTEL

Erwärmt man den Honig über die Temperatur hinaus, die im Bienenvolk üblich ist (40° Celsius), entwickelt sich Hydroxymethylfurfural (HMF). Je höher der HMF-Wert ist, umso stärker wurde der Honig erwärmt. Starke Erwärmung kann der Qualität des Honigs schaden. Im Wasserbad, nicht über 40° Celsius, kann fester Honig gefahrlos erwärmt werden.

Es gibt Honige mit flüssiger und fester Beschaffenheit. Grundsätzlich ist der Übergang von flüssiger zu fester Honigkonsistenz immer ein Zeichen seiner Qualität. Das Mengenverhältnis des honigeigenen Traubenzuckers (Glucose) zum Fruchtzucker (Fructose) bewirkt das Steifwerden von Honig. Honige mit einem hohen Anteil von Traubenzucker (z.B. Rapshonig) werden innerhalb kürzester Zeit (zwei bis sechs Tage) fest. Dagegen werden Honige mit hohem Fruchtzuckeranteil (z.B. Akazienhonig) erst nach langer Zeit (bis zu einem Jahr) fest.

» HONIG IN DER KÜCHE

Die Einsatzmöglichkeiten von Honig in der Küche sind vielseitig. Sowohl warme als auch kalte Speisen können mit Honig zubereitet werden.

Jede Honigsorte süßt anders und gibt den Speisen ein sortenspezifisches und wundervolles Aroma. Wird Honig nicht erhitzt in Salatmarinaden, kalten Süßspeisen und Getränken verwendet, so schmecken diese Gerichte nicht nur gut, sie werden zusätzlich noch mit Wirkstoffen angereichert. Wird Honig erhitzt, werden einige Inhaltsstoffe (z.B. Enzyme) zerstört. Gleichwohl bleiben die meisten Aromastoffe erhalten und natürlich die Süßkraft. Es ist deshalb ratsam, den Honig erst nach der eigentlichen Garzeit zu dem Gericht zu geben.

Honig enthält Wasseranteile, die bei Rezeptangaben berücksichtigt werden müssen.

Die Flüssigkeitszugabe bei Backwaren mit Honig sollte um zwei bis drei Esslöffel verringert werden. Wird mit Honig Marmelade gekocht, werden dem jeweiligen Säuregehalt der Früchte entsprechend für 1 kg Früchte 300 bis 500g Honig benötigt. Gelierzucker kann durch Honig ersetzt werden, wenn zusätzlich Agar-Agar, Apfelpektin oder flüssiges Geliermittel verwendet wird.

100 Gramm Honig haben 304 kcal (1.277 Joule), 100 Gramm Zucker haben 394 kcal (1.649 Joule).

WARUM ER SO GESUND IST

Honig ist nach deutschem Recht ein Lebensmittel. Und doch wird ihm immer wieder außergewöhnliche Wirkung in der Ernährung zugeschrieben. Honig wird in deutschen Imkereien aus dem Bienenvolk gewonnen, ohne ihm etwas hinzuzufügen und ohne ihm etwas zu entziehen. Je natürlicher ein Lebensmittel ist, desto größer ist die Chance, dass die benötigten Stoffe in der richtigen Menge und Form vorliegen.

Die Bedeutung des Honigs in der Ernährung liegt an seinen von der Natur vorgegebenen Inhaltsstoffen: Traubenzucker und Fruchtzucker aus dem Nektar der Blüten bzw. Honigtau aus dem Siebröhrensaft von Bäumen, Vitamine, Säuren, Fermente, (darunter Inhibine, die den Heilungsprozess bei verschiedenen Verletzungen fördern), Mineralstoffe, Aroma- und Duftstoffe. Alle Inhaltsstoffe sind für den Menschen sehr bekömmlich. Sie fördern und regen den Stoffwechsel an.

Vielleicht liegen die vielen Heilwirkungen, die nach dem Honiggenuss beobachtet und über Jahrhunderte hinweg von Generation zu Generation überliefert wurden, in der für den menschlichen Organismus optimalen Nährstoffzusammensetzung des Honigs begründet. Es gilt als sicher, dass Honig auf verschiedene Organe positive Wirkungen ausübt.

In meiner Familie wurden äußerliche Verletzungen erfolgreich mit Honig behandelt. Inhibine, Bestandteile des Honigs, för-

dern sehr die im Volksmund bekannte Heilkraft des Honigs.

HONIGERZEUGUNG IN DEUTSCHLAND

Die Imkerei in Deutschland ist eine Freizeitimkerei und viel stärker emotional als wirtschaftlich geprägt. Der Umgang mit den Bienen, die heute wie vor 9000 Jahren Wildtiere sind, übt eine große Faszination auf die Imkerinnen und Imker aus. Die Berufs- und Erwerbsimkerei war und ist in Deutschland mit rd. 400 Imkereien in der Minderheit.

Der im Jahr 1907 gegründete Dachverband (Deutscher Imkerbund e.V.) zählte am 31.12.2003 bundesweit 20 Imker-/Landesverbände mit insgesamt 769.425 Imkerinnen und Imkern zu seinen Mitgliedern.

Durchschnittlich werden in einer Imkerei 10 Bienenvölker betreut. Der Honig wird in der Familie verzehrt und darüber hinaus in der Nachbarschaft verkauft (Direktvermarktung).

Ein Bienenvolk kann im Jahr bis zu 30 Kilogramm Honig erzeugen. Im Wesentlichen richtet sich die Menge des erzeugten Honigs nach den klimatischen Bedingungen: Unter 10° Celsius oder bei Regen fliegen die Bienen nicht zu den Blüten.

Die Honigerzeugung in Deutschland reicht bei weitem nicht aus, die Nachfrage zu erfüllen. Deutschland ist ein „Honigland“ und liegt mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 1,3 Kilogramm weltweit an der

» HONIGERZEUGUNG IN DEUTSCHLAND IN ZAHLEN:

Jahr	Anzahl der Bienenvölker	Anzahl der Imker	erzeugter deutscher Honig in Tonnen
1990	999.777	85.986	18.478
1995	942.917	91.663	33.498
2000	831.211	85.641	19.067
2001	820.452	84.554	23.882
2002	802.658	83.454	13.896
2003	769.425	82.338	22.121.

Spitze. Jährlich werden rd. 120.000 Tonnen Honig verbraucht. Deutsche Imkereien erzeugen in warmen und sonnigen Jahren etwa ein Fünftel dieser Honigmenge: Im Jahr 2003 wurden 22.121 Tonnen Honig in Deutschland erzeugt.

DAS HONIGGLAS: WAS DRAUF STEHT, MUSS AUCH DRIN SEIN

In deutschen Imkereien wird hauptsächlich Viel-Blütenhonig, bzw. Blütenhonig erzeugt und angeboten. Er stammt aus dem Nektar (und Honigtau) vieler unterschiedlicher Pflanzen. Gleichwohl finden sich auch Sortenhonige am Markt: Rapshonig, Akazienhonig oder Robinienhonig, Lindenhonig, KleeHonig, LöwenzahnHonig, Sonnenblumenhonig, Kornblumenhonig, Edelkastanienhonig, Waldhonig, Tannenhonig und Heidehonig.

Um als Sortenhonig deklariert werden zu können, muss der Honig überwiegend den genannten Blüten oder Pflanzen entstammen und zudem entsprechende sensorische, physikalisch-chemische und mikroskopische Merkmale aufweisen.

Für alle Honige aus inländischer, europäischer und Übersee-Erzeugung gelten in Deutschland die Bestimmungen der Honigverordnung vom 16. Januar 2004. Hierin ist festgelegt, welche grundsätzlichen Anforderungen an das Lebensmittel Honig gestellt werden, um in den Verkehr gebracht werden zu können.

Deutscher Honig wird seit 1925 im Imker-Honigglas (Einheitsglas) angeboten. Dieses Glas, einschließlich des Etiketts (Gewährverschluss), des Deckels und der Deckeinlage ist ein geschütztes Warenzeichen. Benutzungsberechtigt sind alle Imkerinnen und Imker, die Mitglied im Deutschen Imkerbund e.V. sind.

Honig im Imker-Honigglas ist garantiert deutscher Honig und unterliegt bundesweit jährlich einer Qualitätskontrolle. Seine deutsche Herkunft ist bis zum Erzeuger zurückzufolgen, und er hat einen an-

erkannt höheren Qualitätsstandard als andere Honige am Markt.

Seit dem 1. August 2004 muss auf jeder Honigverpackung ein Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden. Dazu heißt es in der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung: „Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ist das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält.“

GEFAHREN

Bienenvölker sind Meister in der Abwehr von Gefahren für ihr Volk. Jede Biene eines Volkes trägt den typischen „Volksgeruch“ mit sich. Den hat sie von ihrer Königin mittels Duftstoffe (Pheromone) bekommen. Am Geruch wird sie am Flugloch erkannt und eingelassen. Hat eine Flugbiene eine Blüte befliegen, die vorher mit fremden Mitteln behandelt wurde, ändert sich ihr Körpergeruch. Deshalb wird sie am Flugloch abgewiesen und kann so ihre möglicherweise gefährlichen Mitbringsel nicht in das Volk einbringen. Dieses Verhalten hat die Bienenvölker jahrhundertlang geschützt und ihr Überleben gefördert.

Über die Auswirkung von Honig, bzw. Pollen von gentechnisch veränderten Pflanzen gibt es keine genauen Erkenntnisse. In Deutschland werden gentechnisch veränderte Pflanzen in den nächsten Jahren mit größter Sicherheit nicht wirtschaftlich genutzt werden. Nahrungs- und Waschmittelindustrie haben Interesse an Produkten aus Raps, der nicht gentechnisch verändert wurde.

Bienen können Gefahren von außen abwehren, jedoch gegen „innere“ Gefahren sind sie zunächst wehrlos. Die Varroamilbe, die 1975 nach Deutschland eingeschleppt wurde und inzwischen weltweit die Bienenvölker traktiert, macht einem Bienenvolk zu schaffen. Deutschland geht in der Verwendung von Medikamenten bei Bienenvölkern einen anderen Weg als ande-



WO KÖNNEN SIE HONIG KAUFEN?

Honig ist bundesweit im Lebensmittelangebot der Einzel- und Großhändler enthalten. Nicht so häufig, jedoch auch bundesweit gestreut, findet man Echten Deutschen Honig in Supermärkten, Bäckereien und anderen Geschäften. Deutscher Honig wird nicht in Massen erzeugt und kann deshalb auch nicht en masse angeboten werden.

Am besten geht man zur Imkerei im Heimatort. Der Deutsche Imkerbund e.V. (D.I.B.) veröffentlicht auf seiner Internetseite (www.deutscherimkerbund.de) deutsche Imkereien, die Bienenerzeugnisse über das Internet anbieten. Die Imker-/Landesverbände (Anschriften auf der Internetseite des D.I.B.), aber auch der Deutsche Imkerbund e.V. können die Adressen einzelner Imkereien auf Anfrage mitteilen. <<

re Staaten. Deutsche Imkereien verwenden hauptsächlich natürliche Säuren (z. B. Ameisen- und Milchsäure) und nutzen biotechnische Verfahren zur Bekämpfung von Bienenkrankheiten.

WELCHER HONIG IST DER BESTE?

Jeder Honigfreund, jede Honigfreundin hat einen Lieblingshonig, dessen Aroma und Geschmack alle anderen Honige zu übertreffen scheint. Die Auswahl des Honigs ist also individuell geprägt und hat nichts mit der eigentlichen Qualität des Honigs zu tun. Im Prinzip ist jeder Honig der beste Honig, falls er schonend gewonnen wurde und ihm keine Bestandteile entzogen oder hinzugefügt wurden. Gleichwohl bewertet jeder „seinen“ Honig als den besten. Ich bevorzuge den ersten geernteten Blütenhonig. Er erinnert mich an den unverwechselbaren Duft des Honigs, den ich aus meiner Kindheit kenne.

» QUELLEN:

- » Honigverordnung (HonigV) vom 16. Januar 2004, Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV), Stand Januar 2004
- » Die Bedeutung des Honigs in der heutigen Ernährung, Renate Frank, Dipl. Oecotrophologin, Bahnhofstr. 42, 21514 Roseburg
- » Honigsorten-Bezeichnungen, Merkblatt 3.4 des Deutschen Imkerbundes e.V., Villiper Hauptstr. 3, 53343 Wachtberg
- » Rezeptbroschüre des Deutschen Imkerbundes e.V., Villiper Hauptstr. 3, 53343 Wachtberg
- » Jahresbericht 2003/2004 des Deutschen Imkerbundes e.V., Villiper Hauptstr. 3, 53343 Wachtberg
- » Bildnachweis: Deutscher Imkerbund e.V., Villiper Hauptstr. 3, 53343 Wachtberg
- » Presse- und Öffentlichkeitsarbeit beim Deutschen Imkerbund e.V., 53343 Wachtberg

MARTINA GEBHARD UND ANDREAS GREINER

Schoko-Workshop aus dem Projekt Mahlzeit

03 / 2004

44

KIRCHE im ländlichen Raum

Wer weiß, woraus Schokolade gemacht wird und woher die Rohstoffe kommen? Welche Unterschiede gibt es bei Schokoladenprodukten und was bedeutet fairer Handel von Kakao? Das und viele andere spannende Dinge erfahren die Teilnehmerinnen und Teilnehmer beim „Schoko-Workshop“. Diesen Aktionsvorschlag zum Thema „Kakao / Schokolade“ hat das Team der Kinder- und Jugendaktion „Aufgeschmeckt!“ von „Brot für die Welt“ auf der Basis von eigenen Erfahrungen mit verschiedenen Schulklassen entwickelt. Wer das Thema in der Bildungsarbeit aufgreifen will, kann sich gut daran orientieren. Der Grundgedanke dabei ist, dass sich Kinder und Jugendliche über ein Produkt, das sie kennen und mögen, aktiv mit dem Thema „fairer Handel“ auseinandersetzen können.

PRAXISTIPP FÜR DIE BILDUNGSARBEIT

Der Schoko-Workshop lässt sich in jedem Raum durchführen, in dem ein Videogerät und ein Waschbecken vorhanden sind. Je nach Lust, Laune und Zeit können einzelne Spiele auch entfallen. Für alles zusammen sind etwa vier Stunden Zeit einzuplanen. Der Schoko-Workshop eignet sich besonders gut für Gruppen mit bis zu 20 Kindern / Jugendlichen.

Hier die einzelnen Schritte:

1. ICH HEISSE SCHOKOLADE, UND WER SEID IHR?

„Kennt ihr euch noch nicht so gut und wollt wissen, mit wem ihr gemeinsam den Weg der Schokolade erforscht? Dann bastelt

euch ein Namensschild in Form eures liebsten Schokoladenproduktes und stellt dieses euren Mitforschenden vor.“

Hilfsmittel:

- » Bunte DIN A 4 Kartons
- » Stifte
- » Scheren
- » Klebeband

2. VIDEO: DIE FRUCHT VOM GOLDENEN BAUM

„Was hat Schokolade mit einem goldenen Baum zu tun? Woher kommt die Schokolade, und wie wird der Rohstoff dazu hergestellt? Der Film zeigt euch, wie wichtig die Schokolade in anderen Ländern für die

Menschen ist, die zwar von ihr leben, sie aber nicht essen.“

Hilfsmittel:

- » Fernseher mit Videogerät
- » Video „Die Frucht vom goldenen Baum“ (15 Min.); Ausleihe gegen Portogebühren u.a. bei: EPIZ Reutlingen, Planie 22 /A, 72764 Reutlingen; Tel.: 0 71 21 / 49 10 60; e-mail info@epiz.de, www.epiz.de

3. SCHOKOLADENQUIZ

„Wenn ihr beim Video gut aufgepasst habt, dann packt ihr das Schokoladenquiz mit links!“ Die Quizfragen (und die Lösungen) stehen im Internet als pdf-Datei unter <http://www.projekt-mahlzeit.de/schoko>

Hilfsmittel:

- » Quizbögen und Lösungen
- » Stifte
- » Weltkarte
- » Klebepunkte

Einkauf:

- » Ökofaire Schokoprodukte für die Gewinner und Gewinnerinnen

Vorbereitung:

- a. Kopieren der Quizbögen in der notwendigen Anzahl und bereitlegen von Lösungsbogen und Stiften
- b. Aufhängen einer Weltkarte und bereitlegen von Klebepunkten
- c. Aufteilung in Gruppen zu 3 bis 4 Kindern / Jugendlichen

Spielverlauf:

„Jede Gruppe erhält einen ausgedruckten Fragebogen (s.o.). Pro Frage gibt es nur eine Antwortmöglichkeit. Kreuzt die Antwort an, von der ihr denkt, dass sie richtig ist. Wenn alle Gruppen fertig sind, geht den Fragebogen zusammen mit eurer Lehrerin oder eurem Betreuer durch. Markiert dabei alle erwähnten Länder mit einem Klebepunkt auf der Weltkarte. Was fällt euch an der Weltkar-

te auf, wenn ihr alle Länder markiert habt? Jede richtig beantwortete Frage zählt. Die Mitglieder der Siegergruppe erhalten als Preis ein ökofaires Schokoprodukt.“

4. GESCHMACKSPARCOURS

„Wisst ihr jetzt schon, was ein ökofaires Produkt auszeichnet? Dann könnt ihr noch ausprobieren, ob ökofair euch auch schmeckt. Aber aufgepasst! Lasst euch nicht von altbekannten Produkten verführen, sondern versucht, möglichst neutral eure Punkte zu vergeben.“

Hilfsmittel:

- » 10 Dessertschüsselchen
- » Klebepunkte
- » 10 weiße Papiere zum Unterlegen und Bekleben mit Punkten
- » 2 Augenbinden

Einkauf:

- » ca. 5 Hanuta o.ä.
- » ca. 5 ökofaire Waffelschnitten aus dem Weltladen
- » 1 Tüte Schokorosinen aus dem Supermarkt
- » 1 Tüte ökofaire Schokorosinen aus dem Weltladen
- » 1 Packung Schokocrossies aus dem Supermarkt
- » 1 Packung ökofaire Schokocrossies aus dem Weltladen
- » ca. 5 Riegel Kinderschokolade aus dem Supermarkt
- » ca. 5 Riegel ökofaire Kinderschokolade aus dem Weltladen
- » 1 Tafel Vollmilchschokolade aus dem Supermarkt
- » 1 Tafel ökofaire Vollmilchschokolade aus dem Weltladen

Vorbereitung:

- a. Die 10 Schüsselchen auf ein weißes Papier in zwei Reihen auf einen langen Tisch stellen und die Klebepunkte bereit legen
- b. Zerkleinern der oben genannten Produk-

- te in mundgerechte Portionen, so dass es für alle reicht
- c. Die Verpackungen an einem anderen Ort aufheben
 - d. Die zerkleinerten Produkte so in die Schüsselchen geben, dass das ökofaire Produkt neben dem entsprechenden Produkt aus dem Supermarkt steht.

Spielverlauf:

„Wählt zwei aus eurer Gruppe als Vor-Tester/innen aus. Verbindet ihnen die Augen und führt sie an den Tisch mit den gefüllten Schüsselchen. Gebt ihnen vom selben Produkt abwechselnd das ökofaire und das konventionelle aus dem Supermarkt zu probieren. Klebt je einen Punkt zu dem Produkt, das ihnen besser schmeckt. Wenn sie alle Produkte durchprobiert haben, dürfen die anderen ebenfalls testen und Punkte verteilen. Versucht dabei, euch nicht von den euch bekannten Produkten „bestechen“ zu lassen!“

Wenn alle fertig sind, werden die Verpackungen wieder den dazugehörigen Produkten in den Schüsselchen zugeordnet und das Ergebnis der Punktevergabe bewertet. Welche Produkte haben im Durchschnitt besser abgeschnitten? Warum meint ihr, dass manche Produkte besser schmecken? Vergleicht die Angaben zu den Inhaltsstoffen, was fällt euch dabei auf? Wo könnt ihr die einzelnen Produkte kaufen?“

5. WIE MACHE ICH EINE SCHOKOHASELNUSSCREME SELBST?

„Esst ihr auch begeistert Schokohaselnusscreme auf dem Frühstücksbrot? Wenn ihr wissen wollt, wie man diese schnell, einfach und auch noch ökofair selbst herstellen kann, dann besorgt euch rasch die unten aufgeführten Zutaten.“

Hilfsmittel:

- » Rezept
- » 1 Waage
- » 4–5 große Schüsseln zum Vermengen

- der Zutaten
- » 5 große Löffel
- » 5 Gabeln
- » 5 Messer
- » 5 Teelöffel
- » 1 Rolle Papierwischtücher
- » Evtl. 1 Brotmesser
- » Für jeden ein Behältnis zum Abfüllen für zu Hause

Einkauf:

Für je 4-5 Kinder / Jugendliche:

- » 200g Butter
- » etwa 6 EL geriebene Haselnüsse
- » 4 EL Kakaopulver (ohne Zucker - aber mit dem TRANSFAIR- Siegel!)
- » 5–6 EL Honig, am besten flüssiger
- » ½ Beutel Vanillinzucker
- » 1 TL Zimt
- » Evtl. 1 kg Brot

Vorbereitung:

- a. Bereitlegen der notwendigen Anzahl von Rezepten
- b. Verteilen der Hilfsmittel und Zutaten auf unterschiedliche Tische
- c. Aufteilung in Untergruppen zu je 4 bis 5 Personen

Zubereitung:

„Messt die Zutaten wie im Rezept angegeben ab und gebt sie alle zusammen in eine große Schüssel. Vermengt sie dort gut mit einem Löffel oder einer Gabel oder auch vorsichtig mit den Fingern. Es dürfen sich dabei keine Klumpen bilden! Sind alle Zutaten vollständig miteinander vermischt, könnt ihr die Creme gleich auf einem Stück Brot selbst probieren. Schmeckt's? Teilt den übrig bleibenden Brotaufstrich unter euch auf und füllt ihn in die von euch mitgebrachten Behältnisse ab. So könnt ihr auch zu Hause noch weiter essen ...“

6. SCHOKOLADENESSEN

Falls die Beteiligten jetzt noch nicht genug Schokolade gegessen haben, kann

der Workshop mit dem Spiel „Schokoladenessen“ ausklingen, das sie sicherlich von Kindergeburtstagen kennen. Aber auch hier gilt: „Der Spaß ist um so größer, wenn ihr dabei auch auf eure Umwelt und Mitmenschen achtet und daher lieber eine ökofaire Tafel Schokolade zum Einpacken kauft!“

Hilfsmittel:

- » Zeitungspapier
- » 4 Messer
- » 4 Gabeln
- » 4 Mützen
- » 4 Schals
- » 4 Paar Handschuhe
- » 4 Würfel

Einkauf:

- » 4 ökofaire Tafeln Schokolade

Vorbereitung:

- a. Die Tafeln Schokolade gut in Zeitungspapier einpacken
- b. Für jede Gruppe je ein Messer, eine Gabel, eine Mütze, einen Schal, ein Paar Handschuhe, einen Würfel und eine eingepackte Schokolade bereit legen
- c. Gruppen von 4 bis 5 Personen bilden

Spielverlauf:

Es wird reihum gewürfelt. Wer eine Sechswürfel, darf sich Mütze, Schal und Handschuhe anziehen und dann beginnen, mit Messer und Gabel die Tafel Schokolade auszupacken. Sobald der oder die Nächste eine Sechswürfel, müssen Mütze, Schal, Handschuhe, Messer und Gabel an denjenigen weitergegeben werden. Es dürfen weder die Finger zur Hilfe genommen werden noch darf mit dem Auspacken der Schokolade begonnen werden, solange Mütze, Schal und Handschuhe nicht angezogen sind. <<

» INFORMATIONSMATERIALIEN ZUM THEMA SCHOKOLADE

Mehr Infos zur Kinder- und Jugendaktion „Aufgeschmeckt“ stehen im Internet unter

www.aufgeschmeckt.de.

Die Aktion ist Teil des Projekts Mahlzeit, mit dem „Brot für die Welt“ Zusammenhänge zwischen unserem Konsumverhalten und der weltweiten Ernährungssicherung aufzeigen will. Die Broschüre „Tellertanz“ und weitere Materialien können über das Internet (www.projekt-mahlzeit.de) bestellt werden oder über: Projektstelle Mahlzeit, c/o FAKT, Franziska Krisch, Gänsheidestr. 43, 70184 Stuttgart, Telefon: 07 11 / 2 10 95 25, Fax: 07 11 / 2 10 95 -55.

Weitere Informationen erhalten Pädagoginnen und Pädagogen unter anderem bei:

Gepa

Die Materialien für Kinder „Kakao – auf die Bohne fahr ich ab“ zum Themenschwerpunkt Kakao wurden 2003 herausgegeben und arbeiten das Thema Schokolade und Kakao interessant und vielfältig auf. Kontakt: www.gepa3.de, Tel.: 02 02 / 26 68 30, Fax: 0202 / 2668310

TRANSFAIR

Die von Transfair entwickelte Schokomappe ist gegen 4 € zzgl. Versandkosten erhältlich bei der Medien-Versand-Gesellschaft (MVG) Kontakt: www.mvg.de, Tel.: 0180 / 5200210

Welthaus Bielefeld

Die Kakaokiste enthält Kakao in den unterschiedlichen Produktionsstadien von der Schote bis zum Pulver, einen Videofilm, Spiele und viele Informationen. Sie ist u.a. erhältlich bei dem Welthaus Bielefeld. Die Kiste muss in der Regel selbst abgeholt werden, eventuell erhält man beim Welthaus auch weitere Informationen über Bezugsquellen in der eigenen Region. Kontakt: www.welthaus.de, Tel.: 05 21 / 98 64 80

Schokoladenmuseum Köln

Hier fließt aus einem als goldener Baum gestalteten Brunnen Schokolade – leider nicht fair gehandelt. Dennoch – ein Besuch belohnt Sinne und Verstand! (Öffnungszeiten: Di. bis Fr. 10-18 Uhr, Sa./So./Feiertags 11–19 Uhr, Montags geschlossen) Imhoff-Stollwerck-Museum, Rheinauhafen 1a, 50678 Köln. service@schokoladenmuseum.de Tel: 02 21 / 93 18 88 -0, Fax: 02 21 / 93 18 88 14.

Zucker – Sinneszugänge

Zuckersüße Sachen lieben viele Kinder und Erwachsene ebenso!

03 / 2004
48
KIRCHE im ländlichen Raum

ANREGUNGEN FÜR AKTIONS- ODER TAGUNGSTAGE:

Seit Urzeiten gehören zuckerhaltige Säfte, ebenso wie Honig und Manna zu den beliebtesten Nahrungs- und Genussmittel der Menschen. Zucker ist ein wichtiges Mittel zum Leben, denn Zucker ist im Körper lebensnotwendig (z. B. als Blutzucker). Aber trotzdem hat Zucker den Ruf, nicht (so) gesund zu sein.

Wenn alle mögen, was sie nicht dürfen, und alle tun, was sie lassen sollten, dann lohnt es besonders, nach den Hintergründen zu forschen!

Zucker essen ist mit so vielen Gesundheitsermahnungen belegt, dass es schwierig ist, das Thema unbefangen aufzunehmen. Viele Menschen empfinden ein schlechtes Gewissen beim Verzehr von Süßem, sie sprechen auch vom „Sündigen“. Ernährungslehre ist ein kompliziertes Fachgebiet der organischen Chemie, das leider zu wenig gelehrt, noch weniger verstanden, aber um so mehr vermarktet wird.

Aktions- oder Tagungstage brauchen deshalb zunächst eine offene Atmosphäre, denn schließlich: „Die wollen sollen, müssen können dürfen!“ Hier kann die Gelegenheit genutzt werden, die verschiedenen Aspekte des Nahrungsmittels Zucker darzustellen und zu erleben.

THEMENVORSCHLÄGE ZUR DURCHFÜHRUNG:

- » „Ohne Sonne kein Zucker, ohne Zucker kein Leben.“ Wie entsteht Zucker?
- » Wie viel Zucker braucht der Mensch? Welcher Zucker ist zu empfehlen?
- » Das Land, wo der Zucker wächst – von der Rübe zum Zucker
- » Rübenzucker – Zuckerrohr – weißer Zucker – brauner Zucker – Staubzucker – Einmachzucker – Traubenzucker ...

ZUBEREITEN, AUSPROBIEREN, KOSTEN:

- » Selbst gemacht - Zuckerwatte (NABU Bremen bietet Öko-Zuckerwatte an)
- » Gebrannte Mandeln – wie auf dem Jahrmarkt
- » Karamellen, Fondants, Baisers, Geleefrüchte, kandierte Früchte, Sirup, Limonaden ... Eis

GROSSMUTTERS ZUCKERBROT UND IHRE GESCHICHTEN.

Kuchen und Co.
Honig, Speise der Götter
Der süße Nektar

AUSSERDEM ZUM BESPRECHEN:

- » Zucker, Energie für den Körper
- » Zucker, ein Vitaminräuber?
- » Zucker und die „schlanke Linie“. <<

„Heut’ wird Rabatz gemacht, solange bis ...?“

Pfarramt als Mediation

Im November des vergangenen Jahres erhielt ich die E-Mail eines ehemaligen Konfirmandenvaters. Es gäbe da einige Schwierigkeiten im Dorf. Er bäte um ein Gespräch. Es war in Wirklichkeit ein sehr sachlich verpackter Hilfeschrei. Irgendwie verstand ich sofort und reagierte. Im sich anschließenden Telefonat kam folgendes heraus: Während der örtlichen Kirmes hatte ein Konflikt zwischen meinem Konfirmandenvater und den Verantwortlichen für das Kirmestreiben seinen traurigen Höhepunkt erreicht. Es war bis hin zu lebensbedrohlichen Ausmaßen eskaliert. Wie kam es dazu und was konnte zur Deeskalation getan werden?

TAUBE OHREN, GESPÖTT UND BEDROHUNG

Zunächst einige Vorbemerkungen: Die Kirmes im besagten Ort findet immer am Wochenende des Volkstrauertages statt. Man wundert sich vielleicht, dass an einem stillen Gedenktag für die Opfer der Kriege Kirmes gefeiert wird. Aber hier im ländlich-katholischen Raum der Grafschaft sind kirchliche Traditionen älter und auch stärker als die demokratischen Gepflogenheiten. Kirmes findet am Patronatsfest der Kirche statt, der Heiligen Gertrudis – am 2. Novemberwochenende. Noch eine weitere im katholischen Raum stark verankerte Festzeit beginnt um dieses Datum herum, die sogenannte „Fünfte“ Jahreszeit am 11.11. Karne-

valsverein und Junggesellenverein richten für die nun beginnende Festzeit und Kirmes eine Disko aus, bei der kräftig gefeiert und getrunken wird. Der besagte Konflikt entzündete sich an der Lärmbelästigung, die mit diesen Festen verbundenen ist. Bis tief in die Nacht hinein werden die Bässe aufgedreht und geben Kunde vom fröhlichen Treiben. Der Lärm schallt unüberhörbar ins Wohngebiet hinein. Da kein Dorfgemeinschaftshaus vorhanden ist, muss ein Festzelt aufgestellt werden, durch das ziemlich ungefiltert die Diskomusik auch zu denen dringt, die partout nicht mittanzen möchten. Mein Konfirmandenvater hatte schon in den vergangenen Jahren die Verantwortlichen des Ortes auf die für ihn und

sicher nicht nur für ihn unzumutbare Ruhe störung hingewiesen. Doch es geschah nichts. Seine Beschwerden stießen auf taube Ohren. Allerdings wurde er dann ziemlich schnell als Querulant eingestuft. Sein Protest stieß zwar auf taube Ohren, wurde aber dennoch sehr wohl registriert. Sogar ein ganzer Karnevalswagen im Jahr zuvor machte ihn zum Gespött der Leute. Davon hatte er aber gar nichts mitbekommen, da er zu solchen Leuten gehört, die noch nicht einmal als Zuschauer an Karnevalsumzügen teilnehmen. Erst viel später ist ihm davon berichtet worden. Übrigens der klassische Beginn eines Konflikts. Man weiß voneinander, hat die übelsten Dinge vernommen, hat Schlechtes gehört, beschwert sich übereinander, hat aber bis dahin kein einziges Wort miteinander gewechselt, geschweige denn einander in die Augen gesehen oder sich Guten Tag gesagt.

Als er auch dieses Mal mit seinen Anliegen kein Gehör fand, mal wieder null Reaktion auf seinen Protest wegen des Lärms erhielt, erstattete er gegenüber Karnevalsvorsitzendem und Bürgermeister Anzeige bei der hiesigen Polizei. Als dies dann im Dorf bekannt wurde, war das Kind nicht nur in den Brunnen gefallen, sondern schon fast ertrunken. Was dann losbrach, hätte Hollywood nicht besser in Szene setzen können. Angetrunkene Mitglieder von Kirmes und Junggesellenverein marschierten zum Haus meines Konfirmandenvaters und veranstalteten einen Riesenrabatz. Es müssen etwa 30-40 Leute gewesen sein. Eine johlende, grölende Menge aufgebracht Menschen. Mein Konfirmandenvater saß zitternd mit Herzklopfen in seinem Wohnzimmer mit dem Schlimmsten rechnend, dabei seine Frau und seine zwei Töchter, dem Ehemann und Vater Vorhaltungen machend. Er hatte sich und seine Familie tatsächlich in eine prekäre, existenzbedrohende Situation gebracht. Die grölende Menschenmenge hatte erreicht, was sie wollte, nämlich den ungeliebten Querulanten einzuschüchtern. Ihr

Mittel? Das Machtempfinden einer Gruppe, Lärm, Drohen, fertig machen, den Quertreiber zum Außenseiter stempeln. Das Ganze hatte etwas von Lynchjustiz und Klu-Klux-Klan. Nicht Rechtswahrung, sondern das Recht des Stärkeren sollte gelten. Und das alles im Angesicht der Heiligen Gertudis?

KONFLIKTVERMITTLUNG VOR DROHKULISSE

Zunächst einmal telefonierte ich mit dem Ortsvorsteher und informierte mich über die Konfliktlage aus einem anderen Blick- und Erzählpunkt. Dankbar nahmen die Verantwortlichen mein Angebot auf, sehr schnell zu einem Gespräch zusammen zu finden. Gerne hätte ich dieses Gespräch schon in der einzigen Dorfkneipe geführt, also vor Publikum, um sehr schnell öffentlich anzuzeigen, dass miteinander geredet wird. Doch wollte man lieber einen neutralen Ort, ohne Öffentlichkeit. Im Nachhinein war dies auch die richtige Entscheidung, da ja niemand vorhersagen konnte, was geschehen würde nach so einem grandiosen Auftritt an jenem besagten Abend vor dem Hause meines Konfirmandenvaters. Schließlich fand man sich im Gruppenraum der katholischen Pfarrgemeinde zusammen, recht zentral gelegen und auch von außen einsehbar. Tatsächlich kam es dann während des Gesprächs zu Störungen durch anonymes lautes Fensterklopfen. Um ehrlich zu sein, ich zuckte jedesmal zusammen, in der Angst, dass im nächsten Moment ein Stein durch das Fenster fliegen könnte. Es setzte sich also in geringerem Umfang das fort, was der dabei sitzende Konfirmandenvater selbst erst kurze Zeit vorher erlebt hatte, nämlich sehr heftige Einschüchterungsversuche. Schade war, dass der Vorsitzende des Karnevalvereines kurzfristig absagte, so dass lediglich der Ortsvorsteher als Vertreter der allgemeinen Ortsinteressen und somit nur indirekter Konfliktpartner zugegen war – ein kompetenter, ruhiger und ausgleichender Diskus-

sionspartner. Das Gespräch hatte zum Ziel, dass jede Seite in Ruhe und ohne Störung, Aug in Auge und im geschützten Raum sich aussprechen und die jeweilige Sicht der Dinge darlegen konnte. Was sich so nach wenig und ganz normal anhört, war in dieser Situation schon sehr viel, weil man ja gar nicht mehr damit rechnete, überhaupt ein Forum für seine Anliegen zu haben. Nun war der Konfirmandenvater jedoch durch die Vorgänge der letzten Zeit so eingeschüchtert, dass er umgehend das Angebot unterbreitete, seine Anzeigen zurückzuziehen.

Im ersten Nachdenken war dies ein ehrbares Angebot und sozusagen ein Schritt auf die Rückgewinnung friedlicher Verhältnisse. Dennoch empfinde ich heute die Rücknahme der Anzeigen als Rechtsbeugung, war sie doch auch das Ergebnis der Einschüchterungstat der Masse an jenem besagten Abend. Denn natürlich hatte der Konfirmandenvater darin Recht, dass er bestimmte Ruhezeiten einfordern konnte, die vom Gesetzgeber geregelt und ihm garantiert werden. Es wäre ja ein Unding, wenn letztlich das Recht des Stärkeren regieren würde. Allerdings war es nicht Ziel unseres Treffens, einen Rechtsstreit auszufechten, sondern zu versuchen, die verfahrenere Situation in solche Bahnen zu lenken, dass vielleicht Wege daraus erkennbar würden.

Am Ende verfasste ich über das Gespräch ein Protokoll, das den anderen Gesprächsteilnehmern für mögliche Korrekturen übersandt wurde. Darin enthalten die Bemerkung, dass selbstverständlich auch der Konfirmandenvater ein Recht darauf habe, sich über zu große Lärmbelästigung beschweren zu dürfen und auf Abhilfe zu hoffen. Was nun „zu groß“ oder „zu heftig“ ist bezüglich des Lärms wird sicher unterschiedlich empfunden, dennoch gibt es ja auch hier Normen, die einzuhalten sind. Auch bin ich der festen Überzeugung, dass der Konfirmandenvater sich letztlich nicht alleine durch den Lärm gestört fühlte, er

aber wie sooft der Einzige war, der sich den Lärmverursachern entgegenstemmte. Lärm ist, wie mittlerweile allgemein anerkannt, als eine Gesundheitsgefahr eingestuft. „Jeder vierte Jugendliche bundesweit hat inzwischen Hörschäden“, warnt die Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BzgA) in Köln im Vorfeld des internationalen Tags gegen den Lärm am 28. April. Viele Teenager hören bereits so schlecht wie Senioren. Ein Drittel der heutigen Jugendlichen wird Experten-Schätzungen zufolge mit spätestens 50 Jahren ein Hörgerät benötigen. Seit dem Kriegsende habe der alltägliche Lärm-Pegel um das 30-fache zugenommen.“ (General-Anzeiger – Bonn /Panorama vom 23. April 2004).

BÄSSE GEGEN KREBSPATIENTIN

In einem Nachbarort kam es übrigens wegen der gleichen Angelegenheit in der Karnevalszeit zu einem Rechtsstreit vor dem Koblenzer Landgericht. Mal abgesehen von dem salomonischen Urteil der Richter, die manche Karnevalsveranstaltung im Festzelt erlaubten, aber einige verboten hatten, waren es hier eine ganze Anzahl von Anwohnern, die sich über die Lärmbelästigung beschwerten und einen Rechtsstreit ausfochten. Das Wort Lärmbelästigung trifft auch nicht bei weitem den beklagenswerten Sachverhalt. Hier ging es um urinierende und sich erbrechende Menschen in Vorgärten, um Grölereien Betrunkener, um verwüstete Vorgärten. Meine Sekretärin, die lange Zeit in diesem Ort gewohnt hatte, erzählte von einer Krebspatientin, die in ihrem Haus während der mehrtägigen Veranstaltungen keinerlei Ruhe mehr fand und schier verzweifelte. Selbst die Rollläden der Fenster hätten von den laut aufgedrehten Bässen vibriert. Es ging also wirklich nicht darum, dass wenige den Vielen die Freude nicht gönnten. Nein, hier wurden umgekehrt lebenswichtige Menschenrechte wie Ruhe und Ruhezeiten auf das Größte missachtet. Es gab keinerlei Rücksicht gegenüber Kran-

ken und alten Menschen. Meine Kollegin vor Ort mahnte im Streit-Chat Rücksichtnahme an und kam mit Paulus, die Stärkeren mögen sich der Schwachen erbarmen. Doch auch dies half nicht. In der Ortspresse tobten sich die Kontrahenten aus. Einige Blätter, die in unserer Region vor den Wochenenden umsonst ins Haus flattern und auch von vielen gerne gelesen werden, boten ein sehr einseitiges Bild des Konflikts pro Karnevalisten. Das heißt, die Lokalredaktion der Gemeindeblätter druckten alles ungefiltert und gaben es an die Öffentlichkeit weiter. Es kam zu regelrechten Verbrüderungsszenen der Jecken, die sich ins Unrecht gesetzt fühlten. Interessant war, dass mein eigener Dorfkonflikt in der dortigen Presse auftauchte. Nachdem die Prinzenpaare aus dem dortigen und meinem Dorf den Schulterchluss geübt hatten, gab man seiner Freude darüber Ausdruck, dass man ja im eigenen Dorf – Gott sei Dank – „nur“ einen Querulanten habe.

RECHTSSICHT UND RÜCKSICHT

Im weiteren Nachdenken über die gesamte Problematik eröffnen sich weitere Problemkreise, die zu bearbeiten wären. Da ist zum einen das Phänomen, dass es auf fast keiner Seite so etwas wie kritische Selbstreflexion gibt. Also nicht nur: Ich bin im Recht, sondern: Wo habe ich eigentlich Unrecht? Dazu muss man dann die Gerichte bemühen. Zum anderen, was ich wirklich bestürzend fand, war die Tatsache, dass ganz in meiner Nähe, sogar in meiner Gemeinde, Menschen so rücksichtslos miteinander umgehen konnten. Mir kam immer wieder ein Satz von Berthold Brecht in den Sinn: „Der Schoß ist fruchtbar noch, aus dem dies kroch.“ Sicher, man muss auch die andere Seite verstehen. Da sind Menschen in ihrer Freizeit für eine Dorfgemeinschaft aktiv und veranstalten Feste und gehen damit ein bestimmtes finanzielles Risiko ein insofern, als die Leihe solcher Festzelte kostspielig ist und nur durch die Teil-

nahme vieler an solch einer Disko die Kosten gedeckt werden können.

Doch aus kirchlicher Sicht interessiert mich noch ein weiteres Problemfeld, dem ich in meiner Gemeinde schon oft begegnet bin. Das Problem zwischen Neubürgern und Altbürgern in einem Dorf.

ALTBÜRGER UND NEUBÜRGER

Meine Kirchengemeinde besteht aus dem Hauptort Oberwinter und einigen Nachbardörfern. In Oberwinter gab es seit Reformationszeiten eine evangelisch-reformierte Gemeinde. Hier mischten sich seit dieser Zeit mal konfliktträchtig und mal konfliktfrei evangelische und katholische Dorfbewohner. Die übrigen Ortschaften meiner Gemeinde waren ursprünglich rein katholisch. Und erst nach dem Zweiten Weltkrieg siedelten dort auch Evangelische. Es entstanden so um die katholischen Dorfkerne herum Neubaugebiete, die zu einem großen Teil von Evangelischen bewohnt wurden. Allein der fremde Glaube begünstigte nicht ein harmonisches Zusammenleben, obwohl sich das schwierige Verhältnis von Neubürgern und Altbürgern nicht unbedingt konfessionell erklären lässt. Aufschlussreicher ist eine andere Beobachtung: Integration gelingt immer nur dann, wenn sich der oder die Neue einem der örtlichen Vereine anschließt, sei es Karnevals – oder Schützenverein, Kaninchenzüchter oder Fußballverein, sei es die Freiwillige Feuerwehr oder die Möhnen als Karnevalsclub für Frauen.

Neubürger, die ausschließlich das Dorf zu Wohnzwecken aufsuchen, haben schlechte Karten hinsichtlich ihrer eigenen Integration. Eine weitere Möglichkeit der Kontaktaufnahme zur Bevölkerung bietet die Ortspfarrrei, besonders dann, wenn die Kinder zur Kommunion gehen. Aber diese Möglichkeit gilt ausschließlich für katholische Neubürger. Evangelische haben diese Möglichkeit nicht, außer sie entschließen

sich zur Konversion. Ich weiß von Einzelfällen in der Eifel, dass evangelische Eltern ihre evangelisch getauften Kinder schließlich dann doch an der Kommunion haben teilnehmen lassen, um die Isolation der Kinder im Dorfgefüge aufzubrechen. Doch was macht jemand, der wie mein Konfirmandenvater weder im Vereinsleben noch bei anderen dörflichen Aktivitäten, weder im kirchlich katholischen Kontext noch im politischen Parteienspektrum des Ortes auftaucht? Er hat keine Chance, denn umgekehrt gibt es keine oder doch nur unwesentliche Integrationsbemühungen. Er hat nur dann eine Chance, wenn er sich an irgendeiner Stelle am Dorfleben beteiligt, und es ist die Frage, ob man das nicht auch von ihm erwarten kann. In ein Dorf ziehen ist eben mehr als ein Haus bauen. Es umfasst auch die Fähigkeit, Beziehungen aufzubauen, zu pflegen und zum Gelingen der Dorfgemeinschaft beizutragen. Der Volksmund sagt es so: „Man kann nicht heute in ein Dorf ziehen und morgen die Abschaffung des Hahns fordern!“

PFARRAMT ALS MEDIATION?

Warum nicht? Auch wenn dieser Begriff in meinem Fall zu hoch gegriffen ist. Nur indirekt konnte ich die Streitenden an einen Tisch bitten. Aber dennoch, Kirche war in meinem Fall gefragt, dem Konflikt die lebensbedrohliche Spitze zu nehmen durch die Vermittlung eines geschützten Raums, die Möglichkeit zum Gespräch zu eröffnen, auch die Modalitäten und die Qualität des Miteinander-Redens festzulegen und zu kultivieren. „Du bereitest vor mir einen Tisch im Angesicht meiner Feinde.“ Wenn meine Konfirmanden Bilder aus dem 23. Psalm malen, so findet sich darunter meistens eins, da sieht man einen großen wohlgedeckten Tisch mit Speisen und diesen als Schutz aufgebaut gegenüber angreifenden Feinden. Früher habe ich diese Bilder so stehen lassen, weil mir auch nichts besseres einfiel. Heute ermuntere ich die

jungen Leute mehr über diese großartigen Worte nachzudenken. Denn was heißt das, ein Tisch im Angesicht meiner Feinde? Es bedeutet doch verhandeln, mit dem Feind an diesem Tisch zusammensitzen, um einen friedlichen Ausgang des Konflikts zu ermöglichen. Es heißt, dem Feind in die Augen schauen, sein Menschengesicht erkennen, seine Menschenwürde anerkennen, seine versteckte Schwäche und Angst begreifen.

Einander als Menschen erkennen heißt miteinander reden. „Wer sich im Konflikt nur als Opfer sieht, muss mit dem Gegner reden, damit er sich auch als Täter erkennt.“ (Fritz Pleitgen, Von der flüchtigen Kraft des Wortes, Deutsches Pfarrerbild 5/2004, S. 239). Hier könnten also Pfarramt und Kirche einen wichtigen Beitrag im Konfliktfall leisten. Eben nicht nur Gebote in Geltung bringen, Rechte und Schutz Schwächerer einfordern, sondern auch zu kritischer Selbstreflexion und Schuldeinsicht anleiten, dem Konfliktpartner sein menschliches Gesicht wiedergeben.

In dem Lied von Tony Marschall heißt es so: „Heut wird Rabatz gemacht, solange bis die ganze Bude kracht. Und wenn die andern all zur Arbeit gehen, sagen wir Gut Nacht.“ Heute wohnen in einem Dorf sehr unterschiedliche Milieus zusammen. Während die einen feiern und im Morgengrauen Gute Nacht sagen, gehen die anderen aus dem Haus und fahren an ihre Arbeitsplätze. Früher war das auch hier anders, als eine Dorfgemeinschaft aus einem einzigen Milieu bestand. Doch heute müssen die verschiedenen Menschengruppen und Interessen zueinander finden und kommunizieren. Hier kann Kirche im ländlichen Raum eine wichtige integrative Funktion übernehmen. <<

UTE RÖNNEBECK

ZUVIEL DES GUTEN?

Ach wie süß, all die glücklichen, schlanken und sportlichen Kinder, die in den Werbespots durch das Bonbon-Essen ihrem Großvater auf besondere Weise ganz nah sind. Die Liebe zur Mutter wird neu entdeckt, weil diese ihnen eine süße Leckerei im Kühlschrank versteckt hat. Kinder werden von Freundinnen und Freunden umringt und umjubelt, weil sie mit nussiger Schokolade gefüllte knusprige Waffeln in die Spielecke tragen.

Da geht viel Geld in die Werbung für solche Produkte. Und das soll nicht gesund sein?

Wie kann die Bundesministerin für Landwirtschaft und Verbraucherschutz diese Idylle rund um die süßen Versuchungen zerstören, von Fehlernährung und Übergewicht sprechen und dicke Kinder zum Thema machen? Empört wird gefragt: Werden diese Kinder hier nicht noch zusätzlich stigmatisiert? Ist Frau Künast lustfeindlich? Weiß sie nicht, dass Zucker glücklich macht?

O.K., vielleicht sind die Mengenverhältnisse etwas aus dem Ruder gelaufen: Seit der Entwicklung des Rübenanbaus ist der Zuckerverbrauch explodiert. Lag 1888 der Zuckerverbrauch pro Kopf und Jahr noch bei 8 Kilogramm, sind es heute im Jahresdurchschnitt pro Person fast 50 Kilogramm. Da langt der eine oder andere vielleicht etwas zu tief in den Zuckertopf.

Die Menge wieder auf ein gesundes Maß zu reduzieren ist schwierig, zumal eine ganze Industrie am Gegenteil festhält. Wie im Konsum so sind auch bei der weltweiten Produktion von Zucker deutliche Missverhältnisse entstanden.

Ein intensiver Anbau von Zuckerrübe und -rohr mit umweltschädlichen Wirkungen durch Pestizideinsatz und Erosion wurde forciert. Durch planwirtschaftliche Produktionsquotensysteme mit garantierten Abnahmepreisen weit über dem Weltmarktpreis kam es zu einer Konzentration im Zuckerbereich. Das führte zu Produktionsanreizen und zu Überschüssen.

Kein Problem: Überschüsse werden mit Hilfe von Exportsubventionen zu Dumpingpreisen auf dem Weltmarkt abgesetzt, so dass Entwicklungsländer mit ihrem Zuckerangebot nicht mithalten können und wieder einmal vom süßen Kuchen nichts abbekommen. Mit der derzeitig diskutierten Zuckermarktordnung glauben wir Industrieländer, wenigstens einige Krümel für die Armen fallen zu lassen. Auch landwirtschaftliche Betriebe der EU, die sich auf Zuckerrüben spezialisiert und auf das Subventionssystem gebaut haben, müssen nun die Anpassungen verkraften.

Ein bittersüßer Beigeschmack bleibt, wenn bei den Geschäften mit dem Zucker immer nur wenige den süßen Rahm abschöpfen und die vielen Anderen die bitteren Pillen schlucken müssen. <<

Freunde in Europa finden – BAG ejl im Grenzgebiet

BAG ejl-Modellprojekt im deutsch-tschechischen Grenzgebiet

Selb/Oberfranken. Ladislava und Sabine halten sich an den Händen. Auf Augenhöhe vor ihnen ist ein Seil gespannt, das sie gemeinsam mit acht anderen Kindern ihrer Gruppe überqueren sollen, ohne deren Hände loszulassen. Während sich die Kinder überlegen, wie das Hindernis gemeinsam überwunden werden kann, geben die Betreuer Marek und Martin wertvolle Tipps und Hilfestellungen. Mit Aufgaben wie dieser üben über siebzig Kinder und Jugendliche aus Deutschland und Tschechien auf einem gemeinsamen Zeltlager die Zusammenarbeit über alle Sprachgrenzen hinweg.

Die Maßnahme ist Teil der Aktivitäten der BAG ejl, um die europäische Dimension der Jugendarbeit bei Jugendlichen auf dem Lande erfahrbar werden zu lassen. Sie wird vom Aktionsprogramm „Jugend“ der Europäischen Union gefördert.

Seit Monaten hatte ein dreißigköpfiges Team aus fränkischen und tschechischen Jugendlichen unter Leitung von Bildungsreferent Manfred Walter ein abwechslungsreiches Programm für das Kinderzeltlager vorbereitet. Informationen über Tschechien, Deutschland und Europa wurden den mehr als sechzig Kindern in Form von Spielen, Sportaufgaben und Theaterübungen näher gebracht.

Mit Händen, Füßen und viel Engagement

Dass Deutsch und Tschechisch sehr unterschiedliche Sprachen sind, war dabei kein großes Hindernis. Vorbereitung und Durchführung waren konsequent zweisprachig; die ausgezeichneten Deutschkenntnisse der tschechischen Betreuer stellten eine große Hilfe dar. Die Kooperation mit der Grund- und Hauptschule St'ribro (40 km westlich von Pilsen) und der grenznahen Bildungsstätte Burg Hohenberg/Eger erwies sich als gute Basis. Schulleiter Vaclav Peterik und Bildungsreferent Andreas Kurz engagieren sich seit Jahren in der deutsch-tschechischen Jugendarbeit. Sie vermittelten Kontakte zu tschechischen Jugendlichen, die Lust hatten, an dem Projekt mitzuarbeiten, nachdem über offizielle Strukturen kein Partner gefunden werden konnte.

Neue Freunde über die Landesgrenzen hinaus zu finden war die Motivation vieler Betreuer. Die meisten der deutschen Jugendlichen waren „Insider“ der Evangelischen Landjugend, vorwiegend Haupt- und Realschüler sowie Auszubildende – Bildungsabschlüsse,

die in Europaprojekten oft gefordert werden, aber in der Realität eher selten vertreten sind. Unterstützt wird ihr Engagement durch einen hohen Grad an Selbst- und Mitbestimmung, die ihnen das Projekt ermöglichte. Seitens der Projektarchitektur wurden lediglich die Rahmenbedingungen (Ort und Zeit, Anzahl der Teilnehmer) vorgegeben. Sämtliche Ziele, Inhalte und Methoden wurden in der Vorbereitung gemeinsam erarbeitet.

„Wir bauen miteinander an Europa“, bringt Venca Vachlaron die politische Dimension des Projektes auf den Punkt. Der 21jährige hatte sich für das Projekt extra Urlaub von seinem Job als Foodmanager in einem Hotel in Karlovy Vary genommen – ein Einsatz, der sich nicht nur für ihn gelohnt hatte. Deutsche und Tschechen haben durch das Projekt erlebt, dass hinter der Grenze neue Freunde wohnen.

Kontakt: BAG ejl, Manfred Walter,
Ludwigstraße 29, 95444 Bayreuth; 09 21 / 5 67 84
info@elj-oberfranken-oberpfalz.de

„Zu mir sagen Sie bitte weiterhin Nein!“ – Ein Leuchtturm zieht weiter

Lüssow/Mecklenburg. Am 01. August wurden Pastor Hartmut Dietrich und seine Frau, die Lüssower „Pastors-Leute“, in einem großen Gottesdienst in den Ruhestand verabschiedet.

Dietrich, seit 1975 in der kirchlichen Arbeit auf dem Lande engagiert und seit 1993 Beauftragter der Evangelisch-lutherischen Landeskirche in Mecklenburg, war zunächst Industriekaufmann, studierte später Theologie in Rostock, wurde Vikar in Leipzig und Assistent in der Praktischen Theologie, dort aber von der Stasi aus der theologischen Forschung gedrängt. Der ehemalige Landpastor und Studentenfarrer gehört zum Urgestein der „Arbeit auf dem Lande“, seit 1975 im entsprechenden Arbeitskreis des Kirchenbundes der DDR und nach der Vereinigung des Kirchenbundes mit der EKD Beauftragter für die Arbeit auf dem Lande der Evangelisch-lutherischen Landeskirche Mecklenburgs.

Während der Wendezeit Kirchenvertreter am Runden Tisch in Rostock, half er, die Stasi-Unterlagen zu sichern. Dass er Nein-Sager in Situationen bleibt, wo andere aus Opportunismus oder Resignation bereits zum Ja übergegangen sind, zeichnet ihn aus. „Deine Stimme wird fehlen in der mecklenburgischen Pfarrerschaft“ und „Zu mir sagen Sie bitte weiterhin ‚Nein!‘“, waren zwei Resonanzen aus der Landeskirche, die Dietrichs Eigenart wertschätzen. Der angehende Ruhestandler bleibt zunächst noch Vorsitzender des

von ihm mit 15 Plätzen auf dem Pfarrgrundstück initiierten „Haus der Begegnung Lüssow e.V.“.

Für die Arbeit auf dem Lande sucht Dietrich nun mit Nachdruck eine mecklenburgische Persönlichkeit, die diese Arbeit ehrenamtlich weiterführt, begleitet von einem 20-köpfigen Beraterkreis.

Einen Lebenswunsch, „Ich möchte Leuchtturm sein in Nacht und Wind“ (Wolfgang Borchert), wird Dietrich zunächst an der Ostseeküste weiter verfolgen, wo er in Rostock für künftige Aufgaben Russisch lernen will. *ju*

„Kampf um's tägliche Brot“ zwischen Marktwirtschaft, Wettbewerb und Werbung

Hohebuch. 20% des Brotes, das tagtäglich über die Ladentheke des Bäckerhandwerks bzw. die Kasse des Lebensmitteleinzelhandels geht, landet am Ende seines Vermarktungsweges nicht im Magen der Verbraucher, sondern im Abfalleimer. Die Wertigkeit von Lebensmitteln stellt sich von daher nicht nur aus wirtschaftlicher Sicht anlässlich der Preismissere in der Landwirtschaft, sondern ist auch eine ethische Herausforderung. Das war eine Kernaussage auf der Sommertagung der Stadt-Land-Partnerschaft im Evangelischen Bauernwerk in der Heimvolkshochschule Hohebuch.

Dazu referierte Adalbert Binder aus seiner langjährigen Erfahrung in der Führung des deutschen Lebensmitteleinzelhandels. Angesichts der heutigen Preis- und Rabattschlachten im Lebensmitteleinzelhandel sei der Kampf um's tägliche Brot hinsichtlich der Ernährungssicherung längst abgelöst, so Binder. Dafür macht er die Produktivitätssteigerung aufgrund des technischen Fortschrittes in der Landwirtschaft, aber auch die Rationalisierung der Distributionswege von Lebensmittelwirtschaft und Lebensmitteleinzelhandel verantwortlich. Durch billiges Brot, in Backfabriken abgepackt, seien die Menschen heute „vollgestopft mit Lebensmitteln“, so dass die Wertigkeit zwangsläufig abnehme. So würden nicht nur Lebensmittel in den Verbraucherhaushalten immer mehr vernichtet aufgrund von Überangeboten und Nachlässigkeit der Bevorratung, sondern auch ihre Wertigkeit infolge eines harten Wettbewerbsdrucks. Wirtschaftliches Wachstum sei in Zeiten der internationalen Konkurrenz zwar eine Bestätigung marktwirtschaftlicher Gesetzmäßigkeiten, doch stelle sich angesichts der aktuellen Wertedebatten in monetärer und ideeller Hinsicht die Frage, ob nicht analog zur Medizin „wildes Wachstum“ entstanden sei, das „Krebsgeschwüren“ ähnlich, sich in kürzester Zeit vermehre und für den Organismus des Menschen und der gesamten Gesellschaft schädlich sei.

Einen großen Einfluss hat nach Adalbert Binder die Werbung, die mit ihren Botschaften Stimmungen in Form von Leitbildern und Image vermittele. Die Grenzen zwischen Information und Desinformation verliefen dabei oft fließend, weswegen sich die Frage nach einer werbe-ethischen Verantwortung stellte, wenn Wahrheit und Glaubwürdigkeit auf der Strecke blie-

ben. Hier appellierte der Referent an die Verbraucher, zwischen Bedürfnis und Bedarf zu unterscheiden. Angesichts des mengenmäßigen Umsatzes beim Konsum müsse sich der Verbraucher fragen, welche Bedürfnisse tatsächlich bei ihm aufkommen, und welche ihm durch Werbemaßnahmen eingeredet würden. *CD*

Pfarrhäuser zu Zentren machen – Arbeitslose begleiten!

Lüssow. Ehemalige Beauftragte für die Arbeit auf dem Lande der Landeskirchen in den neuen Bundesländern trafen sich in diesem Sommer im Haus der Begegnung in Lüssow bei Güstrow mit jetzt noch im aktiven Dienst stehenden. Intensive Gespräche über die Situation des ländlichen Raums im Osten Deutschlands mündeten in Fragen nach den Aufgaben der Kirche in der Gegenwart.

Kritisch wurde angefragt, ob sich die evangelischen Heimvolkshochschulen nicht zu weit vom Ansatz ihres Gründers, des dänischen Pfarrers Grundtvig, entfernt hätten. So wie Grundtvig die auf dem Lande oft dahin vegetierenden Menschen durch ganzheitliche Bildung zu einem sinnvollen und erfüllten Leben führen wollte, sei es heute eine wichtige Aufgabe unserer Heimvolkshochschulen, den arbeitslosen Menschen bei uns auf dem Lande Hilfestellungen zu einem solchen Leben zu geben. Bei den Versammelten herrschte der Eindruck vor, dass die Zielgruppe unserer ländlichen Heimvolkshochschulen weithin Menschen seien, die auf der sozialen Leiter weiter oben stehen.

Die Pfarrhäuser in den Dörfern wurden bei dem Treffen einhellig als unverzichtbare soziale Mittelpunkte der Dörfer gewertet. Dementsprechend sollten sie durch die Landeskirchen nicht verkauft, sondern – soweit sie heute leerstehen – zukunftsfruchtig durch ehrenamtliche Gemeindeglieder bezogen werden, die man nur dazu anleitet, als Ansprechpartner der Landgemeinde zur Verfügung zu stehen.

Johannes Haerter

Neues Logo für die LandFrauen Biene steht für ein gut organisiertes Frauennetzwerk

Berlin. Der Deutsche LandFrauenverband (dlv) erscheint in einem neuen Gewand: Das dlv-Präsidium hat das vom Bundesvorstand beschlossene Logo in seiner neuen Ausgestaltung einstimmig angenommen. Die Biene ist das neue „alte“ Logo des dlv.

Damit nimmt der Verband eine gute Tradition wieder auf und füllt sie mit modernen Inhalten. Die Biene steht mit ihren Waben für ein vorbildliches und gut organisiertes Frauennetzwerk. Sie ist ein Symbol für Gemeinsinn, für soziales Engagement, für Einsatzfreude und Aufgeschlossenheit.

Bei der Vorstellung betonte dlv-Präsidentin Erika Lenz, dass die Biene bereits im Jahr 1898 bei der Grün-

dung der LandFrauenvereine als Verbandszeichen gewählt worden war und auch als Qualitätssiegel nach dem Motto von „LandFrauen erzeugt“ genutzt wurde. Die Biene ist bis heute Erkennungszeichen und Schmucknadel für viele LandFrauenvereine und die „Goldene Biene“ ist die höchste Auszeichnung, die der Deutsche LandFrauenverband zu vergeben hat.

Land Frauen

Die LandFrauen sind mit rund 550.000 Mitgliedern der größte Frauenverband in Deutschland, Sie sind ein außerordentlich vielfältiger Verband, der zwar sehr bekannt ist, aber nicht immer sofort erkannt wird. Mit der Biene soll sich dies künftig ändern. *Lilo Schön, dlw*

Katholikentag in Ulm: Ökumenische Initiative für Landwirtschaft und ländlichen Raum

Ulm. Beim Katholikentag in Ulm trat mit dem katholischen Landvolk der Diözese Rottenburg-Stuttgart das Evangelische Bauernwerk in Württemberg stellvertretend für ADL und KLB auf.

Über drei Tage hinweg präsentierten sich die beiden Organisationen gemeinsam mit dem Ulmer Kreisbauernverband unter dem Stichwort „Regionale Landwirtschaft – lebensnotwendig und genussvoll“. Dazu wurde selbst hergestelltes Bauernhofeis ausgegeben. Brotfladen der katholischen Aktion „Minibrot“ mit Wurst und Käse verdeutlichten, wie dringend das „täglich Brot“ mit der heimischen Landwirtschaft verbunden ist. Darüber hinaus gab es ein Jugendquiz „Landwirtschaft mit allen Sinnen“.

Eine Großveranstaltung in der Donauhalle thematisierte die Probleme der grünen Gentechnik für Landwirtschaft und Verbraucher. Auf dem Podium diskutierten unter der Leitung von Dr. Clemens Dirscherl Christiane Manthey von der Verbraucherzentrale Baden-Württemberg, Dr. Hartmut Meyer vom Forum Umwelt und Entwicklung in Bonn, Hermann Kroll-Schlüter, der Bundesvorsitzende der katholischen Landvolkbewegung, Lothar Kleipaß vom internationalen katholischen Landvolkdienst sowie Jürgen Walter, der agrarpolitische Sprecher der Grünen im Stuttgarter Landtag. Da der befürwortende Part der grünen Gentechnik durch das überraschende Fernbleiben des Pressesprechers der Firma Monsanto nicht vertreten war, versuchte Moderator Dirscherl quasi als „advocatus diaboli“ mit kritischen Fragen in dessen Rolle zu schlüpfen, um die Diskussionsrunde inhaltlich abzurunden. Trotzdem stimmten die Podiumsredner darin überein, dass zum heutigen Zeitpunkt weder der Hunger in der Dritten Welt mittels Gentechnik bekämpft werden könne noch sich Vorteile für Verbraucher und Landwirtschaft insbesondere im Hinblick auf eine Risikoabwägung ergäben. *CD*

Reif für den Hof?!

Altenkirchen. Zum zweiten Mal trafen sich Hofsuchende und Hofabgebende in der Evangelischen Landjugendakademie Altenkirchen zum Erfahrungs- und Informationsaustausch. Die Bundesarbeitsgemeinschaft Evangelische Jugend im ländlichen Raum (BAG ejl) hatte zusammen mit der Arbeitsgemeinschaft Land- und Regionalentwicklung an der Universität Kassel-Witzenhausen zur Informationsveranstaltung über Hofneugründungen und Hofabgaben eingeladen.

Nach der Ausbildung oder dem Studium der Landwirtschaft zieht es viele junge Menschen auf einen Hof. Doch oft ist in der Familie kein Hof zu erben. Andererseits sehen sich aktive Landwirte zunehmend mit dem Problem konfrontiert, dass keines der eigenen Kinder den Hof übernehmen will. Für die Abgebenden ist insbesondere die Vorstellung, dass ein Hof, der über Generationen in Familienbesitz war, jetzt aufgelöst werden soll, unvorstellbar. Sie suchen nach jemandem, der diese Tradition fortführen will.

Bei den Suchenden steht vor allem die Eigenständigkeit des landwirtschaftlichen Berufes im Vordergrund. Sie wollen ein eigenes Konzept entwickeln und umsetzen können. Die hofsuchenden Teilnehmenden in Altenkirchen waren bei der Umsetzung ihrer Pläne teilweise schon sehr weit. Einige standen kurz vor der Hofübernahme oder mitten in den Verhandlungen. Übereinstimmend berichteten sie, dass sie von der landwirtschaftlichen Officialberatung hierbei nicht unterstützt worden sind. Hier muss sicher noch viel Überzeugungsarbeit geleistet werden, bis eine Existenzgründung im landwirtschaftlichen Bereich nicht mehr als „exotisch“ und „träumerisch“ angesehen wird.

Eine unterstützende Tagungsarbeit wird jedenfalls bei der BAG ejl fortgesetzt werden.

Weitere Informationen: Claudia Leibrock, Agrarreferentin der BAG ejl, Evangelische Landjugendakademie, Dieperzbergweg 13 – 17, 57610 Altenkirchen, Tel: 0 26 81 / 95 16 17

EU-Vorschläge zur Zuckermarktreform gehen nicht weit genug Umwelt- und Entwicklungsinteressen werden ignoriert

Berlin – Die Umwelt- und Entwicklungsorganisationen Bund für Umwelt und Naturschutz (BUND), Evangelischer Entwicklungsdienst (EED), Misereor und Naturschutzbund NABU haben die Vorschläge der EU-Kommission zur Reform der EU-Zuckermarktordnung grundsätzlich begrüßt. „Die bisherige Zuckermarktordnung der EU hat zu unfairen Privilegien für den Rübenanbau und die Zuckerherstellung in Europa geführt und durch eine gezielte Überproduktion die Preise am Weltmarkt ruiniert“, sagte Wilfried Steen, Vorstandsmitglied beim EED. Allerdings seien die Vorschläge sozial und ökologisch unausgewogen und be-

rücksichtigten nicht hinreichend die Interessen der ärmsten Entwicklungsländer. Zwar schlage die Kommission vor, die Produktionsmengen um 16 Prozent zu reduzieren, korrigiere aber nicht das System von geschützten EU-Märkten, Handelsbeschränkung für die meisten Entwicklungsländer und von Überschuss-Exporten zu Dumpingpreisen.

„Die Vorschläge zur Mengensenkung sind völlig unzureichend“, sagte Doris Tropper, stellvertretende Vorsitzende des BUND: „Der Zuckerpreis in Europa sollte durch ein knappes Angebot und qualifizierten Außenschutz auf einem hohen Niveau stabilisiert werden, damit gezielt eine fair gehandelte und ökologische Erzeugung gefördert werden kann.“ Die EU hat bislang rund 5,3 Millionen Tonnen Zucker pro Jahr subventioniert auf den Weltmarkt gebracht. Damit ist sie nach Brasilien weltweit der zweitgrößte Zuckerexporteur. „Wir brauchen eine Produktionsbegrenzung auf höchstens 90 Prozent der Binnenmarkerzeugung, um das Dumping auf dem Weltmarkt zu beenden und Platz für die Importe aus armen Entwicklungsländern zu schaffen“, sagte Misereor-Hauptgeschäftsführer Josef Sayer. Die Importquoten müssten gleichzeitig an Sozial- und Umweltstandards geknüpft werden, um Handelsmaßnahmen und Armutsbekämpfung zielgerecht miteinander zu verbinden.

In einem gemeinsamen Positionspapier fordern Umwelt- und Entwicklungsorganisationen, hohe Produzentenpreise auf mengengesteuerten Märkten nach sozialen und ökologischen Kriterien an Zuckerproduzenten im Inland und in armen Entwicklungsländern zu vergeben. „Der EU-Vorschlag wird weder den Interessen der ärmsten Entwicklungsländer gerecht, noch entspricht er den Zielen einer umweltgerechten Landwirtschaft und den Prinzipien der EU-Agrarreform“, fasste NABU-Präsident Olaf Tschimpke die gemeinsame Position zusammen.

Für Rückfragen:

- » Florian Schöne, NABU, Tel. 01 72 / 5 96 60 97
- » Reinhild Benning, BUND, Tel. 030 / 27 58 64 81,
- » Alicia Kolmans, Misereor, Tel. 02 41 / 44 21 92
- » Rudolf Buntzel, EED, Tel. 030-20355225.

Interessen der ärmsten Länder berücksichtigen – Künast im Gespräch mit Entwicklungsorganisation Oxfam

Berlin. „Die zur Zeit in der EU diskutierte Reform der Zuckermarktordnung schafft die Basis für einen nachhaltigen, stärker am Markt orientierten Zuckerssektor, der auch die internationalen Verpflichtungen erfüllen kann. Sie muss aber so ausgestaltet werden, dass sie auch die Interessen der ärmsten Länder berücksichtigt“, sagte die Bundesministerin für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, Renate Künast, am 23. August in Berlin bei einem Gespräch mit Vertretern von Oxfam International über die Reform der Zuckermarktordnung.

Oxfam hatte im März diesen Jahres ein umfassendes Positionspapier veröffentlicht, in dem die Zuckermarkt-

ordnung der EU bewertet und Leitlinien für eine Reform vorgeschlagen werden. Die Organisation kritisiert vor allem, dass das Exportdumping mit der Reform der Zuckermarktordnung nicht vollständig beendet werde.

„Nach den notwendigen Anpassungen muss eine nachhaltige Zuckererzeugung in der EU und in den Entwicklungsländern weiter möglich sein. Die Störung der Weltzuckermärkte durch subventionierte Zuckerexporte muss – auch und vor allem im Hinblick auf die Entwicklungsländer – aufhören“, sagte Ministerin Künast.

„Mir liegt viel daran, dass die Belange der ärmeren Länder der Welt in die Reformüberlegungen mit einbezogen werden“, sagte Ministerin Künast. *BMVEL*

Decker: Zuckermarktordnung muss bleiben

Der Präsident des Rheinischen Landwirtschafts-Verbandes (RLV), Friedhelm Decker, hat sich mit Nachdruck für den Erhalt der 2006 auslaufenden EU-Zuckermarktordnung ausgesprochen. „Der Erhalt dieser seit über 35 Jahren bewährten Marktordnung ist für unsere landwirtschaftlichen Betriebe im Rheinland von herausragender und existenzieller Bedeutung“, erklärte Decker in der Zuckerfabrik Elsdorf. Weil eine Zuckerproduktion zum Weltmarktpreis hierzulande nicht möglich sei, hätte eine Abschaffung der Marktordnung zur Folge, dass viele Betriebe im Rheinland ihre Tore für immer schließen müssten, hob der RLV-Präsident hervor.

Für die Verbraucher hätte die Abschaffung der Zuckermarktordnung nach Auffassung des RLV-Präsidenten keinen Vorteil. Da die Zuckerpreise nämlich in Deutschland in den vergangenen Jahren real bereits um mehr als 50 % gesunken seien, würde Zucker mit Sicherheit nicht noch billiger. Von der Abschaffung der Zuckermarktordnung würden nur große internationale Konzerne profitieren.

Auch den wirklichen Interessen echter Entwicklungsländer diene eine Liberalisierung des Zuckermarktes nicht, stellte Decker fest. Gerade in den armen Ländern sei bereits in erheblichem Maße der Zutritt zum europäischen Markt geöffnet worden. Diese Länder könnten aus ihren Ausfuhren allerdings nur dann einen Nutzen erzielen, wenn ein vernünftiges Preisniveau der Europäischen Union erhalten bleibe. Weltmarktpreise, die nicht einmal ihre Kosten abdeckten, nutzten diesen Staaten überhaupt nichts. Eine unbegrenzte Liberalisierung könne weder im Interesse dieser Länder noch der Europäischen Union liegen, da von den dann zu erwartenden Niedrigstpreisen allenfalls Brasilien profitieren könne.

RLV AKTUELL 26-2004

„Internet-Guide“ neu aufgelegt

Mit der vierten Auflage des „Internet-Guide“ bietet der information.me_dien.agrar.e.v. (i.m.a.) in einer Broschüre jetzt eine überarbeitete und ergänzte Sammlung hilfreicher Links zu den Themen Landwirtschaft, Ernährung, Verbraucherschutz, Umwelt und Natur an. Wie

der Rheinische Landwirtschafts-Verband (RLV) in Bonn mitteilt, wird damit die Suche nach Informationen im Internet in diesen Bereichen erheblich erleichtert. Die einzelnen Themenkomplexe sind in der Broschüre in Rubriken gegliedert. Knappe Beschreibungstexte erläutern jeweils die einzelnen Internetadressen.

Ergänzt wurde der „Internet-Guide“ in der neuen Auflage um eine Zusammenstellung von Adressen aus dem Bereich „Grüne Gentechnik“. Mit dem In-Kraft-Treten neuer Verordnungen in der EU zur Kennzeichnung von Lebensmitteln besteht zu diesem Thema zurzeit großer Informations- und Aufklärungsbedarf. Der „Internet-Guide“ kann auf der Internetseite der i.m.a. unter www.ima-agrar.de kostenlos bestellt werden. RLV

Biodiesel an 1.600 Tankstellen

Biodiesel hat sich zu einem echten Renner entwickelt. Mittlerweile kann der umweltfreundliche Treibstoff schon an rund 1.600 Tankstellen in Deutschland getankt werden.

Näheres unter http://www.ufop.de/2_2_1_3.html

Künast: Ökologischer Landbau in Deutschland wächst weiter

Der ökologische Landbau in Deutschland verzeichnete auch im Jahr 2003 mit 5,3 % ein stabiles Wachstum bei den Flächen. Auch die Zahl der Ökobetriebe nahm im Vergleich zum Vorjahr um 5,4 % zu. Angesichts dieser Zahlen zeigte sich Bundesverbraucher-schutzministerin Renate Künast zufrieden: „Der Öko-Markt ist weiter auf dem Wachstumspfad!“ Dies geht aus den Jahres-meldungen der Länder über den ökologischen Landbau für 2003 hervor.

Den Meldungen zufolge wurden bis Ende des Jahres 2003 in Deutschland 734.027 ha landwirtschaftliche Fläche (LF) von 16.476 Betrieben nach den EU-weiten Regelungen des ökologischen Landbaus bewirtschaftet. Damit erhöhte sich, bezogen auf das Vorjahr, die Zahl der landwirtschaftlichen Öko-Betriebe um 850 und die nach den Regelungen der EG-Öko-Verordnung bewirtschaftete Fläche um 37.049 ha. Der Anteil an der Gesamtzahl der landwirtschaftlichen Betriebe betrug im Jahr 2003 damit rund 4 %, der an der gesamten landwirtschaftlichen Fläche sogar 4,3 %. Den größten Flächenanteil mit 9 % an der Landesfläche erreicht Brandenburg.

Die Zahl der verarbeitenden Betriebe und Importeure im Öko-Sektor ist gegenüber 2002 mit 11 % sehr viel stärker gewachsen. Somit erhöhte sich die Zahl der Unternehmen im Öko-Sektor (Erzeuger, Verarbeiter, Importeure) auf 20.367. BMVEL

Generalsekretärin der MIJARC kommt aus Augsburg

Hardehausen/Bad Honnef-Rhöndorf. Mit überwältigender Mehrheit wählten die Delegierten der Welt-

versammlung der Internationalen Katholischen Land- und Bauernjugendbewegung (MIJARC) Christine Brandmeir aus Affing, Diözese Augsburg, zur Generalsekretärin. 100 Delegierte aus Afrika, Lateinamerika, Asien und Europa nahmen an der Weltversammlung teil und waren Gäste der Katholischen Landjugendbewegung Deutschlands, die ebenfalls Mitglied der MIJARC ist.

Ein vorrangiges Ziel ist für die KLJBlerin aus Affing und ehemalige KLJB-Bundesvorsitzende, Jugendliche dazu zu bewegen, auf dem Land zu bleiben und nicht in die Städte abzuwandern. „Viele glauben, dass sie in den Städten bessere Arbeitsmöglichkeiten finden, das ist aber in der Regel gerade im Süden nicht so. Vielfach enden sie in Slums wo die Lebensbedingungen noch schlechter sind als auf dem Land,“ erklärt Brandmeir. Darum setzt die MIJARC auch auf politische Bildung Landjugendlicher insbesondere auf Partizipation und Beteiligung. Bleibeperspektiven schaffen, betreffe auch das Thema Ernährungssouveränität. Es gehe nicht darum, dass die Menschen Nahrung bekommen, sondern auch die Möglichkeit unabhängig und selbstständig an den Vorrassetzungen mitzuwirken. Der Zugang zu Wasser spielt da ebenso eine Rolle wie zu Land und zur Möglichkeit selbständig Land zu bewirtschaften.

Im gemeinsam beschlossenen Positionspapier zur nachhaltigen Entwicklung ländlicher Räume hat sich die Weltversammlung eindeutig gegen den Einsatz gentechnisch veränderter Organismen (GVOs) ausgesprochen. Außerdem konstatiert die MIJARC in ihrem Papier, dass neoliberale Politik nicht zur Armutsverringering beiträgt, und dass es jetzt an der Zeit ist alternative Strategien und Politiken zu entwickeln. *Gabriele Kiefer*

» I M P R E S S U M

Herausgegeben im Auftrag des Ausschusses für den Dienst auf dem Lande in der Evangelischen Kirche in Deutschland (ADL) vom

Redaktionskreis:

Anemone Bekemeier, Storkow; Clemens Dirscherl, Hohebuch; Willi Heidtmann, Bielefeld; Werner-Christian Jung, Altenkirchen (Redakteur); Ute Rönnebeck, Düsseldorf; Dieter Sonntag, Altenkirchen (Geschäftsführung)

Verlag und Redaktion:

Evangelische Landjugendakademie
Dieperzbergweg 13-17, 57610 Altenkirchen/Ww.
Telefon 026 81/95 16-0, Telefax 026 81/7 02 06; E-Mail: kilr@lja.de

Satz: www.bauwerk-design.de, c. liersch

Druck: Mühlsteyn-Druck, Weiselstein 2, 57580 Elben

Die Zeitschrift »Kirche im ländlichen Raum« erscheint vierteljährlich.

Jahresabonnement:

Inland: € 15,00 inkl. Mwst. und Porto; Ausland: € 18,00 inkl. Mwst. und Porto; für Auszubildende und Studenten (mit Beleg): € 10,00; Einzelheft: € 3,75 zzgl. Porto

Bestellungen an den Verlag. Probeexemplare können auf Wunsch zugeschickt werden. Kündigungen sind sechs Wochen vor Jahresende schriftlich mitzuteilen. Manuskripte, redaktionelle Mitteilungen, Rezensionsexemplare werden an die Redaktion erbeten. Für unverlangte Einsendungen wird keine Haftung übernommen. Nachdruck ist nur mit Genehmigung der Redaktion gestattet.

www.lja.de/angebot/kirche.htm

» A u s b l i c k a u f H e f t 4 / 2 0 0 4

WEIHNACHTEN

- » Liturgische Entwürfe zur Christnacht ohne Pfarrer
- » Weihnachtsbräuche und Deutungsstau
- » Landweihnacht in Rumänien
- » Weihnachtshandwerk in globalisierter Bedrängnis
- » Woher unsere Christbäume kommen
- » Heilig Abend im Melkstand
- » „Rettet den Advent!“ – „Alles hat seine Zeit“
- » Weihnachten als Thema der ländlichen Bildungsarbeit

UNSERE THEMENHEFTE VON A BIS Z:

Abschied und Wandel im Dorf 4/2000 | Im Alter auf dem Lande leben 4/1999 | Anderssein im Dorf – Innensichten, Außensichten 4/2001 | Perspektiven ländlicher Arbeitswelten 1/2000 | Armut 4/1994 | Vom Bauernhof zum Agrarstandort – der künftige Weg 1/1994 | LippenBekenntnis 2/2002 | Soziale Umbrüche – Herausforderung für Seelsorge und Beratung 4/1993 | Dem Land auf der Spur – Bilder, Meditationen, Geschichte SH 1999 | Lebensgrundlage Boden 1/1987 | Vom Weizenkorn zum täglich Brot 3/1997 | Dank und Ernte teilen 3/1996 | Danken – Denken – Handeln. Gottes gute Schöpfung 3/1994 | Zwischen Supermarkt und Direktvermarktung – Erzeuger und Verbraucher 4/1992 | Dorfkirchen 4/2002 | Erd-Boden 1/1998 | Ernährung – mehr als Essen 1/1993 | ErnteZeiten – Erntedank 2/2003 | Erntedank-Handreichungen zu den Perikopenreihen ab 1990 | Ernten oder Schätze sammeln? 2/2001 | Erzeuger und Verbraucher zwischen Supermarkt und Direktvermarktung 4/1992 | Grenzenloses Europa zwischen Erwartungen und Sorgen 1/1997 | Das Dorf und die Fremden – Migration in Europa 2/1993 | Land-Frauen 4/1997 | Fünfzig Jahre Landleben – Aufbau, Wachstum, Grenzen 3/1995 | Gärten – ein Stück Paradies? 1/1999 | Gastgeber Land 3/2000 | Grenzland-Landgrenzen 1/2004 | Die Ernte ins Gebet nehmen 2/2000 | In Generationen leben 4/1987 | Lebens-Gemeinschaften auf dem Lande 4/1998 | Schöpfung aus zweiter Hand – Gentechnologie und Landwirtschaft 1/1991 | Gesegnete Mahlzeit 3/1999 | Globalisierung – Weltmarktethik für Land und Leute 2/1998 | Globalisierung der Landwirtschaft aus christlicher Sicht – eine Streitschrift SH 2000 | Grenzenloses Europa 1/1997 | Siehe, es war sehr gut... 3/1988 | Hunger und Handel 2/1991 | LandBlicke – Landschaft im Wandel 1/2003 | Land-Kinder 4/1995 | Kirchenleben vom Land, Ökum. Landjournal SH 2001 | Landfrauen 4/1997 | Landjugend 4/2003 | Land-Lernen 2/1997 | Lebens-Gemeinschaften auf dem Lande 4/1998 | LippenBekenntnis 2/2002 | Loben, Bekennen, Teilen 3/1990 | Lebenslust 2/2004 | Braucht das Land neue Männer? 4/1990 | Gesegnete Mahlzeit – für alle 3/1999 | Auf der Suche nach neuen Maßstäben 3/1993 | Dem Land auf der Spur – Bilder, Meditationen, Geschichte SH 1999 | Milch-Labyrinth 2/1999 | Tier – Mitgeschöpf oder Produktionsfaktor 2/1987 | Mitgeschöpf Pflanze 1/1995 | Nachhaltigkeit – Ökum. Fragen und Handeln 1/2001 | Entwicklung der Landwirtschaft in den neuen Bundesländern 2/1992 | Von Bauern, Bildern und Berichten – Landwirtschaft in der öffentlichen Meinung 2/1995 | Aufbruch – Veränderungen in Ost und West 2/1990 | Land-Pfarrer 4/1996 | Pflege-notstand 4/1991 | Psychosoziale Lage – Land des Lächelns 2/1996 | Von Weinstock und Reben 3/2001 | Land zwischen Romantik und Verwertung 1/1996 | Welche Saat geht auf? 3/1992 | Säen, ernten, wundern 3/1998 | Schöpfung aus zweiter Hand – Gentechnologie und Landwirtschaft 1/1991 | Spannungsfeld: Land – Wirtschaft SH 1992 | Welche Stimmen hat das Land? 3/2002 | Tierhaltung und Ethik 2/1994 | Soziale Umbrüche – Herausforderung für Seelsorge und Beratung 4/1993 | Lebensspender Wald 1/2002 | Abschied und Wandel im Dorf 4/2000 | Wasser – Worin sich der Himmel spiegelt 3/2003 | Vom Weizenkorn zum täglich Brot 3/1997 | Säen, ernten, wundern 3/1998 | Zucker-süßes Land 3/2004

Bestellbedingungen:

Aktuelle Hefte kosten € 3,75 zzgl. Porto. Ab 5 Hefte erfolgt der Versand frei. (Staffelpreise)

Hefte, die älter als ein Jahr sind, kosten € 2,- zzgl. Porto (Staffelpreise)