

» Inhalt

» ZUM THEMA

- 4 Erntedank-Altar statt Quengelmeile! Theologisch-agrarethische Erwägungen zu 1Tim 4,4-5 /** Stephan Wichert-von Holten
- 8 Vom Lohn bäuerlicher Arbeit /** Bernd Voß
- 13 Martin Luther bei Tisch /** Andreas Mühling
- 17 Prost Mahlzeit! Tischreden zum Erntedank /** Jörn Dwehus, Horst Seehofer, Sarah Wiener
- 22 Hungerbekämpfung ist machbar /** Bernhard Walter

» ZUM ERNTEDANK-GOTTESDIENST

- 28 Predigt und liturgische Stücke zu 1Tim 4,4-5 /** Frank Hoffmann
- 33 „Das bunte Obst...“ – Lied zum Erntedank /** Matthias Morgenroth

» WERKSTATT

- 34 Wie kommt das Essen auf den Tisch? – Auf dem Schul- und Lernbauernhof /** Ulrich Hampl

» MEINUNGEN

- 40 Zwischenruf bei Tisch: Ist da Gentechnik drin? /** Gudrun Kordecki
- 43 Hähnchenfleisch nach Afrika? – Was bei uns nicht aufgetischt wird /** Francesco Mari
- 47 Das Doppelgesicht der Fehlernährung /** Rudolf Buntzel

» RUBRIKEN

- 3 Editorial**
- 24/25 Meditation / Bild:** Wilfried Steen / Sibylle Summerer
- 39 Unser Kommentar**
- 49 Zum Wahrnehmen empfohlen**
- 51 Impressum**

» Autorinnen und Autoren

Dr. Rudolf Buntzel, Berlin, arbeitet als Referent für Welternährungsfragen beim Evangelischen Entwicklungsdienst (EED).

Jörn Dwehus, Bonn, führt die Geschäfte der CMA, Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH.

Dr. Ulrich Hampl, Agrarwissenschaftler, leitet den Schul- und Lernbauernhof Gut Hohenberg, Queichhambach/Pfalz.

Dr. Frank Hoffmann, Kassel, war Landpfarrer und arbeitet heute als Referent des Bischofs der Ev. Kirche von Kurhessen und Waldeck.

Francisco J. Mari, Stuttgart, Sozialpsychologe, freiberuflicher Projektkoordinator und Berater für den EED, arbeitete 4 Jahre im Westen Kameruns.

Matthias Morgenroth, teilt sich mit seiner Frau eine Pfarrstelle in Hennef/Rheinland und macht neue geistliche Lieder, die er unter www.mmorgenroth.de zur Nutzung anbietet.

Professor Dr. Andreas Mühling, Monreal/Eifel, Dozent an der Ev. Landjugendakademie, lehrt in Trier Kirchengeschichte.

MdB Horst Seehofer ist Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Pfarrer Wilfried Steen gehört dem Vorstand des EED an und ist zuständig für die Referate Fachkräfte und Stipendien, entwicklungspolitischer Dialog und Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit.

Bernd Voß, Nortorf/Schleswig-Holstein, stv. Bundesvorsitzender der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft, ist Mitglied im Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss.

Dr. sc. agr. Bernhard Walter, Stuttgart, arbeitet bei „Brot für die Welt“ als Referent für Landwirtschaft, Ernährungssicherung und Umwelt.

Sarah Wiener, Berlin, Fernsehköchin, Buchautorin, betreibt 3 Restaurants in der Hauptstadt, sowie ein Filmcatering und einen Partyservice.

Stephan Wichert-von Holten leitet als Pastor den Kirchlichen Dienst auf dem Lande der Ev.-luth. Landeskirche Hannovers, Vorsitzender des ADL (Ausschuss für den Dienst auf dem Lande in der EKD).

Liebe Leserin, lieber Leser,

„Wie kommt das Essen auf den Tisch?“ – zu dieser Frage wissen immer mehr Menschen immer weniger. Eine Studie der Universität Marburg belegt, dass Jugendliche aus Hessen, NRW und Bayern die wirtschaftliche Nutzung der Natur ausblenden oder verdrängen. Der Zusammenhang von Aufzucht und Ernte geht ihnen verloren. 50% stimmen dem Satz zu: „Ich habe nicht das geringste Interesse, mehr über die Natur zu erfahren!“ Gleichzeitig überhöhen sie „die Natur“ pseudoreligiös. Darüber, wie unsere Lebensmittel produziert werden, weiß man so gut wie nichts.

Solche Befunde gehen neben der Bildungspolitik auch uns als Kirche etwas an! Auf welchen Verstehensgrund treffen noch die landwirtschaftlichen Bilder aus den Profetenbüchern oder den Gleichnissen Jesu? Versiegen mit wachsender Beziehungslosigkeit zu den vitalen Lebensgrundlagen auch die biblischen Quellen des Schöpfungsglaubens, etwa Gen 1-11; Psalter; Römer 8 oder Bergpredigt? Aber wie kommen wir dann zu einem alltagspraktischen Einverständnis mit der Schöpfung? Wie zu einer praktischen Ethik der Ernährung?

Unserer Leitfrage zum Erntedank 2006, „Wie kommt das Essen auf den Tisch?“ nähern sich Fachleute, die sich mit (R)Ackern und Kochkunst, mit Politik und Verkündigung, mit praktischer Ethik und pädagogischer Praxis auskennen. Sie antworten persönlich, bildungspraktisch, theologisch, kirchengeschichtlich, agrarsozial, entwicklungspolitisch, homiletisch und künstlerisch.

Erntedank

- » ein Fest im Jahreskreis, das mir im Vollzug zeigt, wie ich mit der Ernte und den Jahreszeiten verwoben bin
- » ein Fest, bei dem ich mich als Teil der dankenden Gemeinde, weltumspannend und heimatlich, erfahre
- » ein Fest auch, das mich im Feiern die Zeit vergessen lässt.

Kinder und Jugendliche sind heute solcher Annäherungen bedürftig.

Wir Älteren aber nicht minder,
meint

Ihr
Werner-Christian Jung

Titelbild:

Kinder trinken Bio-Säfte

Quelle: www.oekolandbau.de

Copyright: Bundesprogramm

Ökologischer Landbau in der

Bundesanstalt für Landwirt-

schaft und Ernährung

© BLE, Bonn/

Foto: Dominic Menzler

STEPHAN WICHERT-VON HOLTEN

Erntedank-Altar statt Quengelmeile!

Theologisch-agrarethische Erwägungen zu 1Tim 4,4-5

Die Gasse an der Kasse, wo die Süßigkeiten Spalier stehen, nennt der Einzelhandel „Quengelmeile“. Jeder, der Kinder hat oder eine Diät macht, weiß, warum.

Aber nicht, weil es dick machender Süßkram ist, sehen wir aus dem Sortiment der Quengelmeile nichts auf dem Erntedankaltar. Sondern deshalb, weil man Zweifel anmelden darf, ob es sich hierbei überhaupt um Lebensmittel handelt, also um Mittel zum Leben, also dem Leben wirklich Dienliches, also das Leben erhaltende Gaben.

Gut, Schokolade hilft gegen Stress, aber verdrängt eigentlich die Stressfaktoren unter Aufgebot an Endorphinen meist nur auf die Hüften. Das ist dann auch Stress, glauben Sie mir einfach.

Wenn ich an dieser Stelle gegen Süßigkeiten wetterte, Ihnen also abspräche, dass Sie sie zum täglichen Brot zählten, das wir im Vaterunser erbitten, bekäme ich vielleicht sogar die Ehrenmitgliedschaft in der Zahnärztekammer angeboten.

Tatsächlich ernähren sich zunehmend viele Menschen nicht von „richtigem Essen“. Sie bedienen sich im weitesten Sinne aus der „Quengelmeile“ an der Kasse. Eine Frikadelle an der Schlachtertheke gegen den Hunger geholt, einen Joghurtdrink für das gute Gewissen und ein Snickers, damit man länger durchhält. Nur nicht so viel Zeit für die Mittagspause verschwenden, sonst quengelt der Chef. Der Beruf geht ja vor. Essen ist zum Zwischen-

durch „geworden“. Längst haben Politik, Medizin, Land- und Ernährungswirtschaft das Klagelied gegen die schlechte Ernährung in unserem Land angestimmt. Zu Recht, denn zwischen „geilem Geiz“ und „schnellem Essen“ gehen wir langsam vor die Hunde. Und deshalb stimmt die Kirche mit ein und rügt eine tischlos gewordene Snackgesellschaft, in der die mangelnde Esskultur die Sozialkultur unter Verpackungsresten des letzten Mittagessens erstickt.

STEPHAN AN MAX

Und aus dieser Gesellschaft emporgesprungen, steht der kleine Max ergriffen vor dem geschmückten Erntedankaltar – vor Kartoffeln, Wurzeln (noch mit Erde dran), vor Getreidehalmen, Gurken, Maiskolben und einem großen Kürbis. Und es fällt ihm die Erkenntnis seiner Zeit aus dem Mund „Da ist ja nichts zu essen dabei!“

Auf die Frage, was er denn vermisse, belehrt er mich: „Es fehlen ja Cornflakes und Spaghetti.“

„Doch, Max! Die sind da, nur noch nicht fertig!“ Ich zeige ihm den Weizen, aus dem Gries wird, aus dem man Spaghetti macht und Tomaten für die Soße dazu. Max, der nicht zu den Kindern gehört, die glauben, dass Kühe lila sind, und der weiß, dass man aus Milch Käse machen kann, glaubt mir.

Und doch fragt er kritisch an, warum nicht gleich Spaghetti und Ketchup auf dem Altar stünden. (Bei dieser Frage erinnere mich an einen Küster, der einmal den gesamten Einkauf des Kantors, der zum Üben ohne die schweren Tüten die Stufen zur Orgel erklommen hatte, auf den Altar ausgebreitet hatte – von Spaghetti bis Pampers, einfach alles. Aber das ist eine andere Geschichte.)

Was auf dem Altar liegt, sage ich, hat Gott gemacht. Es sind zwar Menschen, die es aus der Erde gezogen und dann hier her gelegt haben, die vorher auch die Saat in die Erde getan haben, aber alles zwischendurch und dass es sein konnte, das hat Gott gemacht. Wirklich. Spaghetti machen Menschen und noch viele andere Sachen aus Getreide. Lebensmittel, auch Cornflakes, und auch Naschkram. Manchmal wirkliche Nahrung, auf die wir nicht verzichten könnten, manchmal aber Essen, das uns nicht gut tut. Max ist einverstanden und sagt: „Gut.“ Soweit Stephan an Max.

STIRBT DIE ETHIK VOR DEM TELLER?

Paulus schreibt hingegen an Timotheus in 1Tim 4, 4-5: „Denn alles, was Gott

geschaffen hat, ist gut und nichts ist verwerflich, was mit Danksagung empfangen wird; denn es wird geheiligt durch das Wort Gottes und Gebet.“

Die Gärtner und Bauern unserer Tage sollen Sachwalter dieses Guten sein. Sie bringen auf den Altar, was Gott hervorbringt, nichts davon bringt uns um. Und ihnen wird das so lange glücken, so lange sie, was ihnen anvertraut ist, mit Danksagung empfangen, auf Gottes Wort hören und, wo sie zweifeln, betend mit Gott in den Dialog treten.

Gott braucht die bäuerliche Familie, er braucht den Landwirt ganz persönlich, der diesen zugesprochenen Auftrag, seinen Acker und seinen Stall zum Segensort werden lässt: ein konkretes Gegenüber, das die Verantwortung für sich persönlich erkennt, annimmt und ernsthaft betreibt. Sonst stirbt die Ethik noch vor dem Teller. Menschen erhalten nicht nur Pflanze und Tier, sie erhalten auch das Heiligende, wenn sie das Gute gut behandeln. Wie Gott Menschen als sein Gegenüber braucht, genauso dringend brauchen Landwirte ein Gegenüber, das sie annimmt und ernsthaft behandelt, im Verbraucher brauchen. Von den Konsumenten verspricht sich der Landwirt, dass sie durch ihr Verhalten seine Arbeit dadurch heiligen, dass sie sie Wert schätzen. Dass sich die Arbeit lohnt und sie ihren Mann, Kind und Kegel ernährt, gehört eben dazu.

„Geheiligt“ heißt, in der Gabe bleibt, was ernährt, gesund erhält, den Genuss erfreut und der Seele die Angst nimmt. Es darf also keinen wundern, wenn die Kirche und die Bauern selbst mit Bedacht und Kritik darauf schauen, welchen Sinn Einsatz von Gentechnik macht. Warum aus Getreide und Raps „Functional Food“ wird? Ob die Erzeugnisse aus dem „Biopharming“, das schon in der Pflanze medikamentenähnliche Wirkstoffe erzeugt, eines Tages den Erntedankaltar bereichern oder nur die Regale der Quengelmeile füllen wird? Jedenfalls heiligen nicht die Versprechen eu-

phorischer Befürworter zum Zweck schon die Mittel.

UMBRÜCHE UND BINNENREFLEXION

Die Umbrüche werden als Chancen für die Landwirtschaft angesehen, neue Produkte müssen auf den alten Acker – aber auf diesem Acker auch in der Landwirtschaft durchaus kritisch diskutiert. Welche Verantwortung hat die Landwirtschaft für gesellschaftliche Entwicklungen? Wo liegt die Zukunft – vorne oder im zurück? Die äußere und die innere Landwirtschaft, die, die von Zahlen und Markt bestimmt wird, genau wie die, die aus Herzen und Sinnen lebt, befinden sich auf der Schwelle, auf der sie derzeit um Anerkennung in der Gesellschaft genauso ringen muss, wie ums Überleben. Hilfe kann dabei nicht nur von außen kommen, weder aus Brüssel noch aus der nächsten Bischofskanzlei. Vielleicht ist es Zeit, dass die Landwirtschaft einmal mit sich selbst ins Gebet geht. Gott lehrt uns beten, nicht nur die Not. Gott lehrt uns beten, damit wir nicht aus Angst oder Übermut auf uns selbst hereinfallen. „Dank für“ und „Bitte um“ sind sehr anspruchsvolle und nicht etwa naive Methoden der Binnenreflexion, die auch nach außen hin verstanden werden kann. Und so kommt es, dass im Jahre 2006 die Landwirtschaft nach neuen Leitbildern sucht – Leitbilder, mit denen man auf den Markt gehen will und die nicht zum Ausverkauf werden.

Dazu hat die Landwirtschaft sich in die Ernährungswirtschaft hinein geöffnet. Das ist gut, da es das Überleben der Höfe sichert, wenn sich das Risiko streut. Und nicht nur in die Breite der Produktion auf dem eigenen Hof, sondern eben auch in die Länge hinein, ein gutes Stück auf der Produktionskette weiter in die Nähe des Verbrauchers. Zudem taugt der Kontakt, wenn es gelänge, dass die Landwirtschaft von ihrem wertvollen und wertschätzenden Bewusstsein etwas in die Ernährungswirtschaft transferieren könnte – also anstehend gut wäre. Im Streit zwischen Quan-

tität und Qualität wäre dies profitabel, weil Profiteure langfristig keine Chance hätten.

HOF UND KIRCHE UNTER DEN ARM NEHMEN?

Trotzdem fällt es nach dem 15. Mai, da alle Anträge abgegeben und alle Zuweisungsrechte aus der EU heraus bemessen und benannt sind, vielen nicht leicht, mit Danksagung weder Ernte noch Prämien oder Ausgleichszahlungen zu empfangen. Denn egal, was sie empfangen, für viele wird es nicht reichen.

Vorsichtige Schätzungen, wie aus dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz warnen, dass mehr als die Hälfte der Höfe nicht übergabefähig sei. Unter ihnen leiden die einen an verpassten Investitionen, zu spät oder kein Kapital. Und die anderen an zu kostspielig gewordenen Investitionen, die mit den Preisschwankungen der letzten Jahre auf der Strecke geblieben sind.

„Man verdient eben Geld oder man verdient eben keines. Dazwischen gibt es nichts. Und aufhören kann man auch nicht, weil arbeitslos kann ich auch zuhause sein. Auf dem Hof habe dann wenigstens noch etwas zu tun. Arm dran bist du da und hier.“

So sinniert ein pfälzischer Kleinbauer stellvertretend für viele, auch für die gar nicht so kleinen Bauern. Und trotzdem glaube ich, dass die Zeit des „Wachsens“ und „Weichens“ vorbei ist. Die meisten Einzelbetriebe sind längst an Grenzen des bewältigbaren Größerwerdens gestoßen. Wollten sie noch wachsen, müssten sie Personal einstellen. Um das zu finanzieren, müsste man zwei bis drei Wachstumsschritte auf einmal nehmen. Dazu fehlt das Kapital, der Raum der Ausbreitung und eben ganz oft auch die Hoffnung. Und wo dies fehlt, da fehlt oft auch der Hofnachfolger.

Kooperationen sind daher das Gebot der Stunde. Wir als Kirche haben Erfahrungen in regionalen Kooperationen gesamt-

melt. Wissen, wieviel Vergebungskompetenz, Kommunikationstalent, Geduld und Seelenstärke von Nöten ist, damit es wenigstens einigermaßen gut geht. Manche Kirchengemeinden stellen ihre Erfahrungen den Bauern zur Verfügung. Begleiten sie in Kooperationskrisen, weil sie ähnliches selbst durchstanden haben. Ausgerechnet ein katholischer Kollege riet letzgens Bauern: „Ein guter Kooperationsvertrag müsste wie ein guter Ehescheidungsvertrag aussehen. Nicht, dass man geregelt hätte, wie alles optimal lief, sondern wie man gerecht auseinander käme, erhöhe die Wahrscheinlichkeit, dass man ewig beieinander bliebe.“

Kirche und Landwirtschaft haben viele Verständnisbrücken zueinander. Und wenn es das ist, dass die einen die Kirche und die anderen den Hof nicht unter den Arm nehmen können, und einfach irgendwohin gehen, wo es besser zu sein scheint. Sie müssen Heimat gestalten, sonst... – also besser einander helfen. Für mich ist es immer zentraler in den Auftrag der Kirche an den bäuerlichen Familien gerückt, die Begleitung dahin auszurichten, dass die Entscheidungen nicht von der Angst, sondern von den Menschen getroffen werden. Zweifel kann der Glaube nicht nehmen, aber umgehen lernen damit, dazu ist der Glaube gut.

FÜR DEN ERHALT FAMILIENGEBUNDENER STRUKTUREN

Warum hier die Menschen in der Landwirtschaft, die Familiengebundenheit der Höfe immer wichtiger werden, habe ich oben schon gesagt. Als epochale Veränderung sehe ich, dass der Landwirtschaft eben droht, den Bauern und alle Bäuerlichkeit zu verlieren. In den neuen Bundesländern sehen wir das schon, dass sie von Kapitalgesellschaften und nicht von Bauern und Bäuerinnen gemacht wird. Das Ebenbild Gottes aber ist der Mensch, nicht Kapital noch Geld. Geld glaubt nichts. Es heiligt nichts und es hört nicht auf Gebete. Es kann

höchstens sprachlos oder Sorgen machen. Selbst zum wirklich Glücklichein taugt es nur bedingt. Dem Geld-Geber dankbar sein müssen oder Gott danken können, ist eine ganz andere Form von Lebensqualität. In der Landwirtschaft lebt diese Einsicht noch. In der Gesellschaft, die immer mehr in Wirtschaftlichkeitskategorien vor sich hin stolpert, weiß man nicht, wie man die weichen Kriterien berechnen sollte, die den Landwirten überhaupt erst als Grundmotivation ihre Arbeit und als Maßstab der Zufriedenheit trotz allen Geldes dienen: Teil des Unverfügbaren der Natur zu sein, unter den Händen das Wachsen spüren, Nähe zum Tier, sein eigener Herr sein trotz Mühsal. In der Kapitalgesellschaft fehlt das Ansprechbare, das durch Gottes Wort herausgerufene Gegenüber. Ärgert es uns nicht und beklagen wir nicht eine diebische Flucht vor der Verantwortung unter den Managern der Konzerne? Macht es uns nicht bange, wenn im Alphabet privatisierter Krankenhäuser das Wort „Kapitalpflege“ vor dem der „Krankenpflege“ zu finden ist?

Wir haben also ein gesellschaftliches Interesse am Erhalt bäuerlicher, familiengebundener Klein- und Großstrukturen, denn auf den Erntedankaltar kann nur, was gut ist und gut tut, weil Gott es geschaffen hat und es mit Danksagung und Gebet empfangen ist, gelegt werden. Damit nicht irgendetwas, was irgendwie der Mensch gemacht hat, etwas Austauschbares, Fragwürdiges, vielleicht sogar Verwerfliches dort liegt, braucht es den Menschen. Er ist der Hörer des Wortes und der Täter zugleich.

Unsinn? Nein! Ihr Maxe und Mäxinnen in Stadt und Land, wir sind es, die als Verbraucher und Verbraucherinnen, als Erzeuger und Erzeugerinnen dafür Sorge tragen, dass der Erntedankaltar nicht zur Quengelmeile wird, an deren Ende wir alle unweigerlich zu Kasse gebeten werden.

<<

Vom Lohn bäuerlicher Arbeit

Milch und Honig fließen nicht von allein. Bäuerliche Arbeit steht am Beginn dieses Flusses der Nahrungsmittel. Selbstverständlich, in unserer Wahrnehmung nimmer endend. Ist es noch so?

In meinem Milchviehbetrieb kann ich einen jahrelangen Prozess des lebendigen Werdens bei der Erzeugung der Milch begleiten: Bestellung und Ernte der Äcker, Pflege und Ernte des Grünlandes, Geburt der Kälber und Heranwachsen der Rinder, Füttern und Weiden des Viehs und den Kreislauf der Dünger im Hof, Gewinnung der Milch.

Aber dann sind da auch die 28 Tage Leben eines Masthähnchens in der vertikalen Kette bei der Erzeugung von Geflügelfleisch zwischen Brüterei und Verladung zum Schlachthof. Auch für diese Phase der Erzeugung wird nach wie vor häufig ein landwirtschaftlicher Betrieb genommen.

WERTE NACHHALTIGER BÄUERLICHER ARBEIT

Welches sind eigentlich die Werte dieser nachhaltigen bäuerlichen Arbeit? Zu ihnen gehören:

- » so wirtschaften und arbeiten, dass die Erzeugungsgrundlage – der Boden, die Artenvielfalt, die bäuerliches Wirken geschaffen hat – erhalten bleibt und sich fortentwickeln kann
- » wirtschaften und arbeiten, dass die Familie und die Mitarbeitenden auch ein befriedigendes Einkommen und soziale Sicherung erfahren.
- » wirtschaften und arbeiten, dass der Hof gerecht über Generationen weiterbewirtschaftet werden kann. Das kann immer häufiger auch das Einbeziehen familienfremder Personen bedeuten.

Gehört es zu diesem Wirtschaften und Arbeiten auch, Vermittler und Botschafter zu sein für die städtische, aber genauso für die ländliche Mitbevölkerung? Botschafter

der Änderungen in der Landschaft, in der abnehmenden Vielfalt unserer Erzeugnisse und bei der Nahrung. Oder ist die sich ändernde Landschaft Botschafter genug?

Als Bauern sind wir Besitzer von Produktionsmitteln und zugleich Arbeiter mit diesen eigenen Produktionsmitteln – eine aussterbende Arbeits-, Betriebs- und Lebensverfassung? Aber sind unsere Arbeitsplätze auf den Höfen nicht zugleich hochaktuell!? Sie sind gekennzeichnet von Selbstbestimmtheit bei hoher Eigenverantwortung, von Arbeitszeit- und Freizeitsouveränität und von einem Arbeitsumfeld in dem andere Urlaub machen. Wir haben einen Arbeitsplatz.

Zugeben, wenn immer mehr Familienmitglieder einer außerlandwirtschaftlichen Tätigkeit nachgehen und die Nachbarschaft der Bauern sich immer weiter ausdünn, wird unser berufliches Leben zu einer neuen Form von Eremitendasein. Es gibt oft auch einen großen ökonomischen Druck zur Mitarbeit gerade der älteren Ge-

nerationen bis an die Grenzen der gesundheitlichen Kräfte. Und auch die explodierenden Gesundheitskosten bei landwirtschaftlichen Altenteilern sprechen Bände, welchen Raubbau an der Gesundheit Bauern und Bauerinnen oft begehen. Aber klagen wir nicht. Ein Unternehmensberater könnte daherkommen und schlaue sagen: Sie können als Unternehmer doch etwas unternehmen um zu gestalten. Aber häufig sind die sich präsentierenden unternehmerischen Alternativen zu unattraktiv und es wird zu spät gehandelt.

Wir sind immer weniger geworden, die diesen schönen und privilegierten Beruf ausüben können. Ja einer von uns ernährt inzwischen 140 Mitbürger. Wir sind seit vielen Jahren einer der Wirtschaftszweige mit dem größten Rationalisierungspotential. Vielleicht 8% des Warenkorb sind noch Lebensmittel, davon kommen keine 2% mehr bei uns an. Aber gerade die Betriebe geben auf, die Vielfalt in die Landschaft bringen, die dort wirtschaften und Kulturlandschaft sichern, wo die Menschen es besonders wollen.

UND WIE STEHT ES UM DEN LOHN FÜR UNSERE ARBEIT?

Bezahlt wird zunächst das Produkt. In der Sprache der Globalisierung heißt das zunächst einmal, dass dort erzeugt wird, wo der günstigste natürliche Standort ist, wo ich die geringsten Rücksichten auf Sozial- und Umweltstandards nehmen muss, wo ich ausgeräumte Flächen für jedweden Einsatz von Großmaschinen habe – alles Bedingungen, die zusammen mit niedrigen Transportkosten meistens den bäuerlichen Erzeugungsbedingungen nicht gerecht werden, weder bei uns noch in Indien oder auf dem Balkan. Bei einem Besuch in einer abgelegenen Gebirgsregion im EU-Beitrittsland Bulgarien konnte ich vor wenigen Monaten erleben, wie einige LKW-Ladungen holländische Kartoffeln, die dort teureren, weil unter widrigen Naturverhältnissen gezogenen heimischen Kartoffelsorten vom

regionalem Markt warfen. Bei allen Vorteilen der Globalisierung für die Verständigung und das einander Verstehen der Menschen in allen Teilen der Welt. Wir hoffen auch, dass die Globalisierung der Informationen einen zunehmenden Demokratisierungsprozess weltweit voran bringt. Eine Globalisierung der Märkte ohne Leitplanken vernichtet weltweit kulturelle Werte und Grundrechte, wie das der Ernährungssouveränität. Daher auch die gerade von Umwelt- und Entwicklungsorganisationen mitgetragenen Forderungen nach qualifiziertem Marktzugang.

ES IST SCHON VERRÜCKT, ...

als Bauer zu erleben, wie Wasser und Cola von vorn herein teurer sind als aufwendig erzeugte Milch. Preis und Wert sind entkoppelt, haben nichts mehr miteinander zu tun. Aber ich muss als Bauer überleben: mit dem Verkauf von Produkten und den Preisen, die ich erziele. Ich erlebe zugleich, wie der steigende Energiepreis den Nahrungsmittelpreis vor weiterem bodenlosen Fall bremst. Neue Entwicklungen der Biomasse-nutzung sind überfällig, bergen für uns Bauern zugleich auch große Risiken und Chancen. Die Wertedebatte über die Verbrennung von Getreide bei einem Preis, der nur 40% seines Energiepreises von Heizöl ausmacht, mag vielen heuchlerisch erscheinen. Dennoch brauchen wir diese Auseinandersetzung über die Werte von Nahrung. Wieso wird sich denn derzeit weltweit hemmungslos bei einem Lebensmittel wie Palmöl als kostengünstigem Treibstoff bedient? In Indonesien wurden im vergangenen Jahr 3 Millionen ha Urwald gefällt – wegen der steigenden Nachfrage. Für diesen Zweck vernichteter Urwald bedeutet 50 Jahre negative Klimabilanz auf dieser Fläche. Auf der Strecke bleiben auf diese Weise auch bei uns die Entwicklungen, wie aus Beiprodukten, Zwischenfrüchten oder Stroh neue Produktlinien entwickelt werden können.

Der zweite Teil unseres Lohnes sind Direktzahlungen, – gebunden daran, das

Land in einem guten landwirtschaftlichen und ökologischen Zustand zu halten. Mit der Entkopplung der Zahlung von der direkten Erzeugung eines Produktes ist eine Voraussetzung für eine In-Wert-Setzung unserer Arbeit und Erzeugnisse gegeben. Aber in dem System der Direktzahlungen ergreifen nach wie vor einige wenige Betriebe einen großen Teil des Geldes.

Ein durchrationalisierter Marktfruchtbaubetrieb mit einer Arbeitskraft pro 400 ha bekommt in diesem System 120.000 Euro pro Arbeitskraft jährlich an öffentlichen Direktzahlungen. Die Masse der kleineren Betriebe geht mit deutlich weniger als 10.000 Euro jährlich nach Hause. Gekoppelt ist an die Zahlung ein umfangreiches Antrags- und Kontrollwesen, dem sich Bauern und Bäuerinnen entnervt ausgesetzt fühlen. Je vielfältiger und kleingliedriger ein Hof ist, desto größer ist sein Risiko, bei einem Cross-Compliance-Kriterium (1) Fehler zu begehen. Der großflächige, von Landschaftselementen ausgeräumte Betrieb mit nur wenigen Kulturen ist erheblich einfacher durch die Klippen dieses Systems zu steuern. Vereinfachungen im System der Vorgaben und Kontrollen wären möglich. Ein Vorschlag unserer Organisationen, der nicht aufgegriffen wurde: 5% der begünstigten Fläche müssen Landschaftselemente sein. Damit wären die vielfältigen Strukturelemente, die über Generationen gewachsen sind, die Leistung in der Kulturlandschaft, etwas wert. In der ausgeräumten Landschaft müssten neue gliedernde Elemente geschaffen werden. Das könnte mehr sein als ein notdürftiges Neu möblieren der Landschaft und könnte die Verwaltung vereinfachen.

ES TUT SCHON ETWAS WEH, ...

als Bauer das Lied von den Zukunftsbetrieben zu hören, die auch weiterhin nicht in den öffentlichen Zahlungen geschmälert werden dürfen. Zugleich aber auch zu sehen, dass sie so gut dastehen, weil sie die Masse der öffentlichen Transfer-

zahlungen in den letzten 15 Jahren direkt und vorher indirekt bekommen haben.

Der dritte Einkommensbereich sind Zahlungen aus der so genannten 2. Säule der EU-Agrarpolitik. In der Summe umfasste sie bisher grade mal 10 % der Brüsseler Agrarmittel. Ein kleiner Teil davon kann für Umweltleistungen, wie Ökolandbau oder Umweltprogramme im Agrarbereich, an Landwirte gezahlt werden – für viele Bauern auf schwierigen Standorten ein Zusatzeinkommen, in der Summe der Einkommenswirkungen aber eher klein und beschaulich. Diese Programme werden in der öffentlichen agrarpolitischen Rhetorik hoch gelobt, wurden aber gerade wieder um bis zu 50% gekürzt. Für die betroffenen Berufskollegen schafft diese Situation eine neue Orientierungslosigkeit.

WAS BLEIBT BAUERN, ...

wollen sie ihre Produkte weiter begleiten? Dem Ergebnis der Arbeit mehr Wert und Würde geben. Da ist die Direktvermarktung, das Erzeugen nach besonderen Standards, wie Füttern ohne Gentechnik oder vollständige Umstellung auf ökologische Erzeugung. Da sind zum weiteren die Vermarktung als regionale Erzeugnisse und Qualitäten oder eine besondere Zusatzbezahlung, weil fair gehandelt, direkt aus der Region.

Mein Hauptprodukt, die Milch, geht noch an einen regionalen genossenschaftlichen Verarbeiter mit knapp 100 Mitarbeitern; die Milch kommt von 400 Betrieben, die in der Masse in einem Radius von 20 km um das Werk herum erzeugen. Produkte sind Rollenbutter und Schnittkäse, regional und international vermarktet. Das hört sich alles technisch an. Es ist jedoch heute für einen Bauern schon eine besonderer Wert, sein Produkt noch mitbestimmt in der Nähe zu Verbrauchern verarbeitet zu wissen.

Bäuerliche Zufriedenheit auf den Höfen ist wesentlich gekennzeichnet von der Kostenführerschaft im erzeugten Pro-

dukt. Danach wird alles ausgerichtet, um auch in Zukunft noch ein befriedigendes Einkommen erzielen zu können. Nach ökonomischen Gesetzen gibt es oft Sinn. Aber was bleibt für die Region, für das Dorf. Wo bleiben die regionalen Besonderheiten, die alten standortangepassten Sorten und Rassen? Was wird aus der regionalen Zubereitung, dem unverkennbaren Geschmack?

WIR WERDEN IMMER WENIGER ...

in unserem Beruf. Sollen wir auch noch zuständig sein für das, was die Fachpresse im Zweifelsfall auch mal zynisch Folklorelandwirtschaft nennt? Es geht um die Sicherung kultureller Werte und Fertigkeiten, die in der Tradition begründet sind und zugleich auch in der Zukunft benötigt werden. In der alten Hafenstadt Glückstadt mit langer Fischereigeschichte wurden jährliche Matjeswochen erst gefeiert, als es keine Elbfischer mehr gab und der Hering sich auch nicht mehr in der Elbe blicken ließ. Als dann einige Jahre später in unserer ländlichen Stadt Wilster der jährliche historische Bauernmarkt ins Leben gerufen wurde, kam es nicht zur „Ausstellung“ der Bauern. Aber es entstehen doch Fragen, auf die es keine einfache schwarz-weißen Antwort gibt. Es ist ein Spagat, das Überleben des Hofes als Einkommensquelle der Familie zu sichern. Dass der Hof so existiert und sich entwickelt, ist schon ein Wert an sich. Zugleich muss ich mich offen dem stellen, was verloren geht an ländlicher Individualität und Vielfalt.

Zum Glück gibt es immer mehr Berufskollegen, die in mühselig erarbeiteten kleinteiligen Märkten Kunden gefunden haben. Sie bauen sich so nicht nur ihre Existenz, sondern sichern auch alte und neue Kultur.

JA, ESSEN IST DER REDE WERT.

Wenn die Menschen sich bei den Lebensmitteln getäuscht fühlen, kann es schnell auch mal ganze Regierungen „wegputzen“. Aber auf der anderen Seite sind

wir doch oft sprachlos beim Essen, richtige Analphabeten, die lernen müssen, das Essen zu bewerten, die wieder lernen müssen, welche Bedeutung gemeinsame Essen für uns täglich haben können.

Wir Bauern könnten der Gesellschaft vermitteln, was im ländlichen Raum gefährdet ist, was verloren zu gehen droht. Was sie nicht kennt, kann sie auch nicht bedauern.

Aber als Bauern stehen wir nicht allein. Auch die Kollegen in Indien, der Ukraine, Südamerika und Indonesien sind dem Wettbewerb um den günstigsten Rohstoff und der globalen Vereinheitlichung der Geschmacksnerven ausgesetzt. Wenn man sieht, wie niedrig die Einkommen der landwirtschaftlichen Bevölkerung in den Industriestaaten sind, und bedenkt, dass 2/3 der 800 Millionen Hungernden der Welt in ländlichen Regionen leben, liegt der Schluss nahe: Es spielen sich hier wie da die gleichen Entwertungen bäuerlicher Tätigkeit ab, nur auf verschiedenen Niveaus.

Wo kaufen wir unsere Lebensmittel? Bei uns bestreiten ganze drei Lebensmittelketten 87 % des Umsatzes. Markt- und Verbraucherverhalten werden so im hohen Maße vereinheitlicht bis in unsere Haushalte hinein. Welches Sonderangebot gibt es wo? – Die Preise kennen wir, aber kennen wir den Wert der Nahrung? Seine Herkunft, sein Werden.

Als Bauern eigentlich ja. Bei der Milch bekommen wir gerade mal 25 Cent pro Liter. Die Vollkosten in der Erzeugung liegen bei 35 Cent. Wird sie in Regionen erzeugt, in denen sie als einzige Einkommensperspektive und zum In-Wert-halten der Kulturlandschaft dient? Z. B. liegen im Mittelgebirge die Vollkosten jenseits 40 Cent. Erziele ich diesen Preis nicht, läuft die Region aus.

MEIN SELBSTBEWUSSTSEIN ALS BAUER ...

kann doch nicht daraus erwachsen, dass ich mich zur Inflationsbremse Nr. 1 erkläre lassen! Was nichts kostet, ist auch

nichts wert, heißt der andere Teil der Wahrheit. Und das nagt an der anfangs großen Motivation vieler kommender Bäuerinnen und Bauern.

Hinzu kommt eine wirtschaftliche Anerkennung, die auch geprägt ist vom Ruf des Dauersubventionsempfängers, – auch bei denen, die wenig erhalten. Hinzu kommt ein standardisierter Erfolgsbauern-typ der Beratung und ingroup-Fachpresse, der im Abdruck als Modell in einheitlichen Bauernarbeitskleidungsmoden gipfelt.

Soziale Anerkennung haben Bauern und Bäuerinnen oft in den Dörfern. Ständige Anwesenheit aufgrund einer gewissen freien Arbeitsgestaltung machen sie hier oft zum sozialen Motor. Gerade hier wird viel vermittelt und so auch eher erkannt, wenn etwas verloren geht. So sollten wir auch die verschiedenen Formen des Nebenerwerbs nicht als Auslaufmodelle und Konkurrenz um die Fläche sehen.

Bei Bauern ist eine breite Politikverdrossenheit festzustellen. Sie wird oft noch unterstützt von Formeln wie: „Wir wollen weltmarktfähig sein. Die Politik soll sich aus allem raushalten, dann wird's schon werden. Wenn die Politik nur mal was richtig machen würde... In Brüssel entscheiden fremde Kräfte und die Bürokraten sind...“. Dabei wird oft verkannt, dass vieles bei der Umsetzung der Agrarreform 2003 erst zum Verwaltungsaufwand wurde, als sich die Lobbyorganisationen, gerade aus der Landwirtschaft, mit ihren vielschichtigen Interessen und Sonderwünschen einbrachten. Nein, die Agrarpolitik der letzten 50 Jahre ist kein Unfall der Geschichte. Hier wurde vieles geregelt und überregelt, dass sich ein Nicht-Insider nur Achsel zuckend abwendet. Aber auch das hat manchmal schon System. Bedient wurden nicht die bäuerlichen Interessen, nicht die Interessen des ländlichen Raumes, auch nicht die Interessen der Steuerbürger, sondern die Interessen einiger weniger, die an der Zerstörung viel Geld verdient haben. Die Politik hat das, was wir jetzt vorfinden, so geregelt. Gerade darum

dürfen wir sie nicht so entlassen! Bauern und Bäuerinnen müssen ihre Interessen auch zusammen mit neuen Bündnispartnern, wie Verbraucher, Umwelt- und Entwicklungsorganisationen, einfordern.

Aber sehen wir in all den Unbildern doch auch immer die Chancen unserer bäuerlichen Arbeitswelt!

DIE KINDER ...

wachsen in der vollen Kenntnis der Arbeitswelt der Eltern auf und können sich schon früh zuerst spielerisch in Arbeitszusammenhänge mit hinein begeben. Wir erleben den ganzheitlichen Prozess des Gebens, des Wachsens, den Kreislauf von Bestellung und Ernte.

Wer erlebt in seinem Arbeitsablauf noch das Wetter so unmittelbar und weiß, von wie wenigen Wetterstunden Erfolg und Misserfolg abhängen können? Wo gibt es noch die Möglichkeit eines gleitenden, oft jahrzehntelangen Überganges aus dem Erwerbsleben ins Rentendasein!

Wir aber haben mit der Möglichkeit, rechtzeitig viel zu gestalten, ein Glück, einen solchen Beruf ausüben zu dürfen. Wir sollten aber auch nicht müde werden, die Botschaft hinauszutragen, wofür diese Arbeit steht – sei es in der Gentechnikdebatte, der Globalisierung ohne Leitplanken...

Sagen wir es doch: Die Vielfalt, in der Milch und Honig fließen, wird erst möglich durch unsere Arbeit und die vieler Berufskollegen weltweit. <<

» ANMERKUNG:

(1) Cross compliance bezeichnet all jene Regelungen, die der Landwirt einzuhalten hat, um Direktzahlungen zu erhalten. Die Prämienzahlung wird an Auflagen zum Verbraucher-, Umwelt-, Natur- und Tierschutz geknüpft und an deren schriftliche Dokumentation, beispielsweise der Humusbilanz. Die Redaktion

Martin Luther bei Tisch

Im Juni 1525, einer Zeit, in der sich die lutherische Reformation durch die politische Zuspitzung des Bauernkrieges in einer krisenhaften Situation befand, heiratete der ehemalige Mönch Martin Luther die ehemalige Nonne Katharina von Bora. Eine Entscheidung der beiden, die damals in der Öffentlichkeit für großes Aufsehen sorgte. Doch die Absicht dieser selbst für Luthers Freunde überraschenden Eheschließung war deutlich: Luther wollte der Bevölkerung demonstrativ zeigen, dass er dazu bereit war, seine neuen Lehren nicht nur von der Kanzel zu verkünden, sondern selbst im Alltag zu leben. Und dazu gehörte es nach seiner Überzeugung auch, in einer ehelichen Gemeinschaft zu leben.

Eine Entscheidung mit weit reichenden persönlichen Konsequenzen für den Reformator: Mit der Gründung eines eigenen Hausstandes erfuhr Luther nun die Sorge um das tägliche Brot in einer Weise, die ihm bislang als allein stehender Theologe verschlossen geblieben war. Musste bislang sein Einkommen nur für ihn allein auszureichen, so wollte in den folgenden Jahren die rasch wachsende Familie ebenfalls mit seinem, keinesfalls sehr üppigen, Gehalt versorgt werden. Doch Luther, der seit seiner Heirat das Gehalt eines kurfürstlichen Professors bezog, machte rasch die ernüchternde Erfahrung vieler Familienväter, dass die professoralen Einnahmen zum Unterhalt der vielköpfigen Familie kaum ausreichten.

KATHARINA FÜHRT DEN MITTELSTÄNDISCHEN BETRIEB

Doch Luther erhielt Unterstützung von unerwarteter Seite. In einer ständisch ge-

prägten Gesellschaft, in der Frauen von jeglichen Rechtsgeschäften ausgeschlossen waren, ist es dennoch seiner äußerst geschäftstüchtigen und mit hohem organisatorischem Talent begabten Frau Katharina zu verdanken, dass der lutherische Besitzstand am Ende von Martin Luthers irdischem Leben zu den größten in Wittenberg gehörte. Nach übereinstimmender Ansicht der beiden Ehegatten lag die Verantwortung für den Haushalt, der wegen der vielfältigen Aktivitäten Katharina Luthers schließlich die Größe eines mittelständischen Betriebes einnahm, ganz in ihren Händen. Luther überließ seiner „Herrin“ diese Aufgaben gerne und trat im Haushalt meist nur dann in Erscheinung, wenn juristische Formalia, wie beispielsweise notwendige Unterschriften, zu leisten waren.

Rasch kümmerte sich Katharina Luther um zusätzliche Einkünfte: Die im Hause lebenden Studenten stellten für die Familie Luther eine wichtige Einnahmequelle dar. Darüber hinaus trieb Katharina Luther den

Ausbau der Garten-, Wein- und Landwirtschaft intensiv voran; auch den Betrieb einer eigenen Brauerei – das im Hause Luther ausgedienten Leichtbier, gebraut mit dem Wasser aus eigener Quelle, sollte für die Familie und die Gäste gleichermaßen eine gesundheitliche Alternative zu dem von Krankheitserregern durchsetzten städtischen Wasser sein. Das oberste Ziel für Katharina Luther war es also, den ständig wachsenden Nahrungsbedarf ihres Haushaltes durch möglichst zahlreiche, selbst produzierte Erzeugnisse decken zu können, um durch diese Produkte weitere zusätzliche Kosten zu vermeiden.

Und dieser Haushalt der Familie gehörte zu den größten in ganz Wittenberg. „Im Hause des Doktors wohnt eine wunderbar gemischte Schar aus jungen Leuten, Studenten, jungen Mädchen, Witwen, alten Frauen und Kindern, weshalb große Unruhe im Haus ist, derentwegen viele Luther bedauern“, so stellte 1542 ein Besucher Luthers mitfühlend fest. Regelmäßig lebten 25 bis 50 Personen im Haus der Familie Luther. Zu den Familienmitgliedern kamen die Hausangestellten sowie die bis zu zwanzig Studenten und deren Tutoren, die in einer Wohn- und Kostgemeinschaft zusammen mit der Familie lebten. Regelmäßig im Haus untergebrachte Gäste von außerhalb wollten zudem ebenso gepflegt werden wie die Wittenberger Freunde Luthers, die häufig zum Abendessen eingeladen wurden.

ZEITEN UND ORDNUNGEN, ESSEN UND TRINKEN

So war es eine große Gemeinschaft, die sich an der langen Tafel versammelte. Gemeinsam gegessen wurde am späten Vormittag – das Läuten einiger Kirchenglocken um 11 Uhr weist heute noch immer auf diesen frühneuzeitlichen Brauch hin – sowie am frühen Abend. Am frühen Morgen und zwischendurch wurde nur eine Kleinigkeit gegessen: Brot, eine Biersuppe oder etwas Getreidebrei.

Die überlieferte Tischordnung bei den Hauptmahlzeiten ist Ausdrucksform der ständisch strukturierten frühneuzeitlichen Gesellschaft. Martin Luther achtete bei Tisch sehr genau auf die Einhaltung gesellschaftlicher Etikette. Er selbst und seine Frau nahmen am Kopf der Tafel die besten Plätze ein. Geordnet nach ihrem gesellschaftlichen Rang und nach ihrem Alter saßen die übrigen Personen an dem langen Tisch. Das Geschlecht der Gäste spielte allerdings eine weitaus geringere Rolle als ihr gesellschaftlicher Rang und Alter: Männer und Frauen saßen im Wechsel nebeneinander. Luthers Bemühen, diesen gesellschaftlichen Standesnormen zu entsprechen, brachte es mit sich, dass zu jeder Hauptmahlzeit die Sitzordnung sorgfältig überdacht werden musste. Doch hinter diesen Überlegungen stand die Ansicht, dass eine Tischordnung gesellschaftliche Realitäten widerzuspiegeln hatte, Realitäten, die für Luther letztendlich direkt auf göttlichen Willen zurückzuführen waren.

Gegessen wurde an einem mit Leinentüchern gedeckten Tisch. Jeder aß mit einem Löffel und benutzte die Finger zum Essen. Die Messer mussten von den Gästen mitgebracht werden und dienten nur zum Schneiden des Fleisches. Als Geschirr wurden im Hause Luther Tonteller, Schüsseln, Becher sowie Holzbretter benutzt. Die Hauptmahlzeiten waren nach heutigen Maßstäben recht opulent: Fleischgerichte, Früchte, Getreidebrei und Brot gehörten ebenso zur Grundversorgung wie Fisch, Käse und Wildbret. Das Fleisch und die Milch stammten aus eigener Viehhaltung, die Fische aus eigener Aufzucht, die Feld- und Gartenfrüchte aus der Ernte der eigenen Ländereien. Das Brot wurde selbst gebacken. Getrunken wurde bei Tisch aus hygienischen Gründen nur sehr selten Wasser. Selbstgebrautes Bier, das schon von den Kindern getrunken wurde, sowie selbst angebauter und gekelterter Wein standen vielmehr auf dem Tisch. Nebenbei: Entgegen populärer Überlieferung bevorzugte Martin

Luther den Wein, und weniger das Bier, als einen geeigneten Essensbegleiter. 1544 besaß Luther mindestens 600 Weinstöcke, von denen sich einige hundert Liter Wein für den privaten Konsum gewinnen ließen. Zudem kaufte Luther regelmäßig Wein von befreundeten Händlern zu.

„SEINE GÜTER MIT DANKSAGUNG GENIEßEN“

Die gemeinsamen Mahlzeiten im Hause Luther dienten Luther der körperlichen und geistigen Stärkung. Die von einigen der im Haus lebenden Studenten mitgeschriebenen Essensgespräche zeichnen ein lebendiges Bild der Familie Luther und ihren Gästen in einem Zeitraum von rund zwei Jahrzehnten. Diese „Tischgespräche“ stellen nicht nur eine wertvolle theologische und historische Ergänzung von Luthers Predigten und gedruckten Werken dar, sondern sie gewähren zugleich einen tiefen Einblick in den familiären Kontext des Reformators. Diese Perspektive trug sicherlich ganz wesentlich zur Schaffung des heute noch bestehenden populären, äußerst „volkstümlichen“ Lutherbildes in weiten Kreisen des lutherischen Protestantismus bei. Während für andere Reformatoren vergleichbare Quellen bislang fehlen, setzte sich in den Köpfen zahlreicher lutherischer Christinnen und Christen das Bild des feiernden, trauernden, fröhlichen und diskutierenden Luthers bei Tisch fest.

Und wenn dieses Bild auch ein historisches Zerrbild sein sollte – weder gibt solch eine große Tischgemeinschaft mit ihrer Fülle von Speisen die frühneuzeitliche Normalität wieder, noch ist die inhaltliche Fokussierung auf Luther zulässig -, so spiegelt die populäre Vorstellung von „Luther bei Tisch“ doch jene große Bedeutung wider, mit der der Reformator sich den vielfältigen Speisen und dem gemeinsamen Essen und Trinken widmete.

Eine Beschäftigung, die nicht allein von der Sorge um das tägliche Brot für sich und die Seinen, auch nicht von der mög-

lichst lustvollen Befriedigung rein körperlicher Bedürfnisse und der Pflege sozialer Kontakte geprägt wurde. Es zeichnet vielmehr Luther aus, dass er seine Auseinandersetzung mit dem Thema gemeinsamen Essens und Trinkens in einer theologischen Perspektive führte. „Da Weintrauben, Nüsse, Pfirsiche und andere Früchte auf den Tisch nach der Mahlzeit gestellt wurden“, so wird in den „Tischgesprächen“ berichtet, „und alle mit Lust davon aßen, sprach er: Was sagt unser Herr Gott droben im Himmel dazu, dass wir also hier sitzen und seine Güter verzehren? Nun, er hat sie darum geschaffen, dass wir sie brauchen sollen. Gott fordert auch nichts anderes von uns, als dass wir erkennen sollen, dass es seine Güter sind, und wir sie mit Danksagung genießen sollen.“

FAMILIEN- STATT KLOSTERGEMEINSCHAFT

Erkenntnis in die Güte der göttlichen Schöpfung und Dankbarkeit Gott gegenüber, der den Menschen die Nahrungsmittel zu ihrer Freude und Stärkung schenkt – diese theologische Einsicht suchte Luther in den gemeinsamen Mahlzeiten zum Ausdruck zu bringen. Eine Tischgemeinschaft von Frauen, Männern und Kindern, die um die Früchte göttlicher Schöpfung versammelt ist und sich in Dankbarkeit Gott gegenüber verbunden weiß, dieses Bild ist zugleich Vision für jene geschwisterlich-christliche Gemeinschaft, die Luther im klösterlichen Alltag nicht gefunden hatte und nun mit seiner Familie zu realisieren suchte. Fröhlichkeit, und nicht Askese, gehörte für Luther zu dieser Gemeinschaft konstitutiv dazu. So erklärte er Ende 1531: „Gott will, dass wir fröhlich sein sollen, und er hasst die Traurigkeit. Wenn er nämlich wollte, dass wir traurig wären, würde er uns nicht Sonne, Mond und die Früchte der Erde schenken, die er uns alle zur Freude schenkt. Er würde alles in Dunkel hüllen. Er würde nicht länger die Sonne aufgehen, noch den Sommer zurückkehren lassen.“

Mit solchen Voten unterstrich Luther seine Vorstellung von einer fröhlichen und zugleich Gott gegenüber dankbaren christlichen Gemeinschaft; eine Gemeinschaft, die sich bei jeder Mahlzeit aufs Neue konkretisiert. Doch zugleich mischen sich in dieses Bild Zwischentöne hinein. Die Früchte der göttlichen Schöpfung stehen nicht unbeschränkt zur Verfügung, sondern müssen jedes Jahr aufs Neue von Gott erbeten werden. Und bei den Nahrungsmitteln konnte es selbst in einem so auf Selbstversorgung hin durchorganisierten Haushalt wie dem der Familie Luther zu Versorgungsgespässen kommen.

DIE KRAFT DER PFIRSICHE VORM JÜNGSTEN TAG

Luther hat zwar den Mitte des 16. Jahrhunderts einsetzenden Beginn der sog. Kleinen Eiszeit in Europa nicht mehr erlebt, doch registrierte er sehr genau Missernten, Wassermangel und Kälteeinbrüche als Zeichen eines unmittelbar bevorstehenden Jüngsten Gerichts. In den Tischgesprächen wird er Anfang 1532 mit folgenden Worten zitiert: „Doktor Martinus ist anno 1532 48 Jahre alt gewesen, und hat gesagt: Ich hab noch ein Jahr zu predigen – aber ich fürchte, ich werde so lange nicht leben. Ich hoffe, ich werde den Jüngsten Tag erleben, und wisset, dass er vor der Tür ist; dann wird werden, was geschrieben steht `Gott wird abwischen alle Tränen´ (Off. 21,4). Der Jüngste Tag ist vor der Tür. Mein Kalender ist aus. Ich weiß in meiner Schrift nichts mehr. Alle Firmament und Lauf des Himmels verlieren und enden sich. Die Elbe ist ein ganz Jahr gestanden auf demselben Tiefstand: das ist ja auch ein Wunderzeichen.“

Genau zwischen diesen beiden Polen – dem der fröhlichen, geschwisterlich-christlichen Gemeinschaft auf der einen, dem jener durch göttlichen Zorn von Hunger bedrohten Tischgemeinschaft auf der anderen Seite, postuliert Luther eine theologisch sehr eindrückliche neue Bedeu-

tungsebene für das gemeinsame Essen und Trinken bei Tisch. Die fröhliche Mahlzeit wird für ihn zu einer Ausdrucksform jener tiefen christlichen Hoffnung, dass Gott sein Volk niemals verlassen werde. „Anno 1536, den 6. September saßen die Kinder des Doktors am Tisch und betrachteten begierig das Obst und die Pfirsiche, die auf dem Tisch standen. Als der Doktor dies sah, sprach er: Wer einmal sehen möchte, wie sich Menschen voller Hoffnung freuen können, der hat hier ein schönes Beispiel. Ach, dass wir doch den Jüngsten Tag auch so fröhlich in Hoffnung erwarten können! – Danach sprach er noch über die Kraft der Pfirsiche, die solch ein köstliches Obst wären, nahe dem Saft vom Wein.“

„GOTT WIRD ERNÄHREN“

Die gemeinsame Mahlzeit – für Martin Luther ein theologisch bedeutendes Zeichen der christlichen Hoffnung. In jeder Mahlzeit konkretisierte sich für ihn jene geschwisterliche Gemeinschaft, die fröhlich und dankbar gegenüber Gott sein konnte, auch schwer bedroht und angefochten war, aber doch niemals hoffnungslos zusammenfiel. Eine christliche Gemeinschaft hat Grund zur Hoffnung – diese Einsicht brachte für Luther jede Mahlzeit täglich aufs Neue zum Ausdruck. Und so konnte Luther feststellen: „Gott wird mich ernähren und meine Kinder. Wenn meine Frau stirbt, werde ich meinem Haus nicht vorstehen können; und sie kann es auch nicht nach meinem Tod. Der aber, der in Ewigkeit lebt, reich und allmächtig, der wird alles für mich tun.“ <<

» WEITERFÜHRENDE LITERATUR:

- » Antje Heling, Zu Haus bei Martin Luther, Wittenberg 2003.
- » Albrecht Beutel (Hg.), Luther Handbuch, Tübingen 2005.
- » Reinhard Buchwald (Hg.), Luther im Gespräch, Stuttgart 1938 (seitdem in zahlreichen Auflagen erschienen).

Prost Mahlzeit!

Tischreden zum Erntedank

JÖRN DWEHUS

LEBENSMITTEL VERDIENEN UNSERE WERTSCHÄTZUNG

Farbe ist Ausdruck von Lebensfreude. Auch die Natur ist ein einziges Farbenspiel, wenn man sie mit offenen Augen betrachtet. Das frische Grün des Frühlings verfehlt selten seine Wirkung auf die gute Laune. Und wer steht nicht staunend vor gelb blühenden Rapsfeldern oder lässt sich durch farbenprächtige Früchte zum Genuss verführen? Aber wer macht sich wirklich Gedanken darum, wie eine solch vielfältige Landschaft entsteht oder wo unser reichhaltiges Lebensmittelangebot herkommt? Man erfreut sich daran, betrachtet es aber in letzter Konsequenz als Selbstverständlichkeit. Angesichts übervoller Ladenregale, wo es Lebensmittel jedes Verarbeitungsgrades gibt sowie Gemüse und Obst auch außerhalb ihrer saisonalen Verfügbarkeit im Überfluss angeboten werden, ist das jedoch kein Wunder. Denn die wenigsten von uns erfahren, wie viel Arbeit und Sorgfalt für unser täglich Brot notwendig ist. Auch die Folgen von Witterungseinflüssen auf die Ernte sind für uns kaum spürbar, denn das Lebensmittelangebot ist permanent in Hülle und Fülle vorhanden

und durch ein weltweites Handelsnetz abgesichert. Lediglich höhere Preise machen auf eine geringere Verfügbarkeit aufmerksam. Von Verzicht reden wir schon lange nicht mehr. Da verwundert es nicht, dass Lebensmittel heute kaum mehr die Wertschätzung erfahren, die ihnen eigentlich gebührt.

Dazu beigetragen haben ebenfalls massive Preisschlachten im Handel, die qualitativ hochwertige Lebensmittel schon fast als Ramschware erscheinen lassen. Milchprodukte oder Fleischwaren, die als Lockangebote unter Erzeugungskosten angeboten werden, um Kunden anzuziehen, verlieren an Wertschätzung und werden so zum Wegwerfprodukt. Und genau hier liegt unsere Aufgabe als CMA: Menschen wieder klar zu machen, mit was sie es eigentlich zu tun haben, nämlich mit wertvollen Lebensmitteln – eben Bestes vom Bauern. Dazu dient Transparenz. Denn nur wer weiß, wie Lebensmittel entstehen, und die Verbindung vom Feld bis zum fertigen Produkt in der Ladentheke herstellen kann, macht sich Gedanken um das, was er täglich in den Einkaufswagen legt. Neben Informationen über

Ernährung und Lebensmittel ist auch die persönliche Ansprache eine wichtige Brücke zu Verbraucherinnen und Verbrauchern. ... So bieten Tage des offenen Hofes Jung und Alt gleichermaßen unterhaltsame wie informative Einblicke in das Geschehen der modernen Landwirtschaft. Traditionelle Feste wie das Erntedankfest, das seit dem 3.

Jahrhundert gefeiert wird, machen ebenfalls deutlich, welche Vielfalt an Lebensmitteln unsere Agrarwirtschaft erzeugt und wie sie damit täglich für einen reichhaltig gedeckten Tisch sorgt. Nehmen Sie sich Zeit und genießen Sie die schmackhafte Vielfalt heimischer Agrarprodukte. Es lohnt sich!

HORST SEEHOFER

VOM SÄEN UND ERNTEN

Ein Gang durch den Supermarkt zeigt: Wir leben in einer Wohlstands- und Überflussgesellschaft. Viele Ältere wissen noch um die Not- und Hungerzeiten nach dem 2. Weltkrieg und erinnern sich dankbar an die Jahre, als sich wieder die Regale füllten. Für die Jüngeren dagegen ist die Vielfalt des Angebots an Nahrungsmitteln eine Selbstverständlichkeit, über die nicht weiter nachgedacht wird. Aber so wenig wie der Strom aus der Steckdose kommt, so wenig kommen die Lebensmittel von selbst in das Kaufregal. Das Erntedankfest erinnert an die Herkunft der Lebensmittel und damit an die Grundlagen des Lebens selbst. Auch wenn wir den ganzen Bereich der Ernährung bis in das Feinste kultiviert haben, bleibt eine Grundwahrheit unumstößlich: Man kann auf vieles im Leben verzichten, aber nicht auf die Nahrung. Die Ernte sichert die Existenz.

Nahrungsmittel sind mehr als irgendeine beliebige Ware. Dieser ganz elementare Zusammenhang wird deutlich, wenn man in der Kirche den Erntedank-Altar mit den vielen Lebensmitteln sieht. Ernte ist das Ergebnis vorher erbrachter Leistung. Ohne eigenen Arbeitseinsatz gibt es kein Wachs-

tum und kein Ergebnis. „Im Schweiße deines Angesichts sollst du dein Brot essen“ – diese grundlegende Einsicht gilt damals wie heute, auch wenn sich mit der Technisierung die Arbeitsverhältnisse in der Wirtschaft und im Agrarbereich grundlegend gewandelt haben. Zuerst etwas leisten und dann entsprechend ernten – das ist eine elementare Grundlage menschlicher Existenz. Was in der landwirtschaftlichen Existenz erfahren wird, gilt auch für viele andere Bereiche unseres Lebens. Wer Samenkörner in Verstand, Herz und Seele von anderen legt, erntet Vertrauen, Zuwendung und Respekt. Wenn Eltern sich um ihre Kinder sorgen und sie gut erziehen, werden sie Dank und Fürsorge ernten. Wenn Unternehmer Ideen haben und Bedürfnisse von Kunden erspüren, werden sie wirtschaftlichen Erfolg erreichen. Wer Anteil nimmt und sich freiwillig engagiert bei Menschen, die in irgendeiner Form Hilfe benötigen, der wird neue Fähigkeiten erwerben und innere Zufriedenheit spüren. Wer danach fragt, was unsere Gesellschaft zusammenhält, findet hier eine Antwort. Das gilt auch, wenn nicht immer alles gelingt – wir bleiben fehlbare Wesen.

DER ERNTEDANK-TISCH...

...oder Erntedank-Altar erinnert uns auch daran, dass Einsatz und Leistung nicht alles sind. Aussaat, Wachsen, Reifen, Ernten – all das schärft den Blick für das Wunderbare, das über die ökonomische Verwertung als Nahrungsmittel hinaus in diesem Prozess liegt. Ernte heißt für uns Christen Teilnahme an Gottes Schöpfung. Wer dieses Wunderbare sieht, der wird dankbar. Ernten und Danken gehören zusammen. Aus dieser Haltung wächst die Übernahme von Verantwortung für die Bewahrung der Schöpfung. Nachhaltiger Umgang mit dem bebauten Land, mit der Natur, mit der Umwelt schafft die Grundlage dafür, auch in Zukunft ernten zu können. Das ist auch ein Beitrag zur Gerechtigkeit zwischen den Generationen. Nicht Profitgier, sondern Ertragssteigerung mit Augenmaß, nicht ruinöser Raubbau, sondern schonender Umgang mit den landwirtschaftlichen Ressourcen nach Art der guten fachlichen Praxis gewährleistet den dauerhaften landwirtschaftlichen Erfolg. Das führt auch zu guten, gehaltvollen Nahrungsmitteln. Qualität der landwirtschaftlichen Erzeugnisse steht deshalb zu Recht im Mittelpunkt des Bemühens. Deswegen muss auch mit allen rechtsstaatlichen Mitteln dagegen angegangen werden, wenn, wie beim so genannten „Gammelfleisch“, Unternehmen dagegen verstoßen. Bei der landwirtschaftlichen Produktion muss, das zeigt uns die Vogelgrippe, der Schutz des Menschen im Vordergrund stehen. Dazu gehört ein aufgeklärter Verbraucher, der über seine eigenen Essgewohnheiten und sein Konsumverhalten nachdenkt. Man muss aber auch Möglichkeiten schaffen, sich kundig zu machen. Von der Verbraucherzentrale bis zum Verbraucherinformationsgesetz, das sich im Gang der Gesetzgebung befindet, wachsen die Möglichkeiten für den „mündigen Verbraucher“.

BROT WILL GETEILT WERDEN.

Es geht beim Erntedankfest auch um gelebte Solidarität. Unsere Gesellschaft wird nicht nur reicher, sondern zugleich auch ärmer. Auch angesichts der Arbeitslosigkeit sind mehr Menschen auf die soziale Sicherung angewiesen. Der Umbau der sozialen Sicherungssysteme bleibt notwendig. Aber die Solidarität muss darin strukturell verankert bleiben. Darüber hinaus brauchen wir die freiwillige Hilfe von Unternehmen und Bürgern. Viele Gemeinden – und das ist in hohem Maße unterstützenswert – verbinden deshalb das Erntedankfest mit Solidaritätsaktionen für Menschen in diesem Land. Angesichts der Globalisierung muss sich der Blick aber weiten. So engagieren sich immer Menschen gerade in den kirchlichen Gemeinden mit den Armen dieser Welt. Für diese gibt es keinen Erntedank-Tisch. Über 850 Millionen Menschen sind weltweit unterernährt, täglich sterben rund 100 000 Menschen an Hunger und seinen unmittelbaren Folgen. Eine Milliarde Menschen verfügt nicht über sauberes Trinkwasser mit der Folge von Krankheit und Tod. Bis 2015 soll die Weltgemeinschaft, so der Beschluss der Vereinten Nationen über die Millenniumsziele, die Zahl der betroffenen Menschen halbieren. Hunger und Durst können nicht warten. Die Millenniumsziele kann man nur erreichen, wenn die Industrieländer, wenn sich die Menschen für die Zustände auf unserem Planeten verantwortlich fühlen und mit Engagement versuchen zu helfen.

HELFFEN KANN MAN NUR, ...

...wenn man selbst die notwendigen Mittel erwirtschaftet. Dazu gehört Weiterentwicklung und Innovation. Wie wird der Erntedank-Tisch der Zukunft aussehen? Natürlich werden gute, qualitative Lebensmittel weiter dazu gehören. Aber so, wie neue Herausforderungen Wirtschaft und Gesellschaft verändern, so wird sich Landwirt-

schaft und ländliche Räume wandeln. In Zukunft werden wir nicht nur Nahrungsmittel ernten, sondern mehr und vor allem anderes. Ein Landwirt wird über größere Freiräume verfügen und ganz unterschiedliche Produkte landwirtschaftlich erzeugen. Er wird Energie ernten, Rohstoffe für Medikamente, Zutaten für die Industrie. Der Gabentisch für den Erntedank wird weiterhin reich, aber mit größerer Vielfalt ausgestattet sein.

Agrarwirtschaft ist Kulturwirtschaft, Agrarland ist Kulturland. Kultur kommt

vom Lateinischen „colere“, das hieß für die Römer „bebauen, pflegen, verehren“. Dieser alte Dreiklang gilt auch für uns moderne Menschen – erst Recht als Christen. Mit dem Beackerten und dem Bebauten pfleglich umgehen, die Schöpfung bewahren und entwickeln, und Ehrfurcht, Freude und Dank Raum im Miteinander geben, ist das nicht eine „frohe Botschaft“ des Erntedankfestes?

SARAH WIENER

LIEBE ESSER UND ESSERINNEN,

Was ist zum Erntedank nicht schon alles gesagt und geschrieben worden? Gibt es überhaupt eine einzige Kultur, ein Land auf dieser Welt, das nicht seine Rituale und feste zum Erntebeginn hat?

Wir stehen vor dem gedeckten Tisch und danken der Erde für seine reichen Gaben. – wie jedes Jahr.. Wie schon seit Hunderten von Jahren.. Und doch hat sich seitdem einiges radikal geändert.

Als Stadtkind, dass nie hungern brauchte, ist der Nachschub an Lebensmittel für mich etwas ganz normales. Ich gehe in den nächsten Laden und kaufe dort alles was das Herz begehrt, denn dass ich das wirklich alles brauche, was ich da so in mich hineinstopfe, wird niemand ernsthaft behaupten wollen. Erdbeeren im Jänner, Spargel im Dezember, Karambole und andere tropischen Früchte, von deren Existenz

gerade einmal eine Generation vor uns nicht mal wusste, dass sie existieren. Fertigpizza mit Formschinken, Geschmacksverstärkern und künstlichen Farbstoffen oder Tütensuppen, die ganze 4 Gramm Huhn enthalten.. Ist das wirklich ein Mehrwert unserer Lebensqualität – eine Freiheit, die unser Leben reicher, bunter und erfüllter macht?

„LIVING HISTORY!“

Vor 2 Jahren hatte ich das große Glück, in einer sogenannten „living history“ (Abenteuer 1900 – Leben im Gutshaus) die Köchin und die Mamsell des Hauses dokumentarisch spielen zu dürfen. Wir lebten und arbeiteten genauso wie vor 100 Jahren, ohne Strom, ohne fließendes Wasser, in strenger Hierarchie und nur mit den Lebensmitteln die es damals zu der Jahreszeit gab. Hauptsächlich waren das eingekellerte Wurzelwerk vom Vorjahr und Pökelfleisch.

Ganze 2 Monate Tag und Nacht trugen wir historische Unterwäsche, schiefen auf Strohsäcken und aßen die Reste von der Bel Etage, während die Herrschaft jeden Mittag drei Gänge bekamen und jeden Nachmittag Kuchen und Kekse. Von mir in einem 100 Jahre alten Holzofen gebacken. Dafür musste jede Nuss gerieben, geschält und getrocknet werden, das Gewürz gemörsert und die Butter von Hand eine Stunde geschlagen werden.

Eier lieferten meine 40 Hühner, und als das Fleisch verschimmelte, weil wir keine Ahnung von alter Lagerhaltung hatten, war das eine Katastrophe! – Ein Schwein wurde vor unserem Haus geschlachtet, zerteilt und zu Wurst verarbeitet, wie man es vor hundert Jahren gemacht hätte, mit viel Geschick, Aufwand und großer körperlicher Anstrengung. Wie stolz wir auf jede einzelne Wurst waren! – Wie schön sie waren! – Und wie gut es roch!

MEIN ERSTER SALAT!

Einer der bewegendsten Momente war, als ich nach 6 Wochen zum ersten Mal unseren eigenen Salat ernten konnte. 6 Wochen kein frisches Gemüse, kein frisches Obst, keine Tomate und keine Trauben! – Jeden Tag bin ich in meinen kleinen Gemüsegarten hinter dem Gutshaus gelaufen und habe nach dem Kopfsalat und den anderen Kräutern und Gemüse gesehen. Wir waren 20 Personen und es war klar, dass für die Herrschaft reichlich und von allem zuerst da sein musste. Ich zählte also alle Köpfe und rechnete aus, wie viele Köpfe das Gesinde essen durfte und an wie vielen Tagen wir in den Genuss kommen konnten. Ich kam auf 6 kostbare Tage! Dann wäre mit den Salatköpfen Schluss – ein ganzes Beet von 20 hungrigen Mäulern leergegessen!

Dann war es soweit! Ich erntete meinen ersten Salat! Normalerweise hätte ihn mein Küchenmädchen Uhlricke geerntet. Aber das wollte ich mir nicht entgehen lassen! So, wie ich meine Hühner selbst fütterte und dann schlachtete, wollte ich auch

meinen von mir gepöppelten Salat selbst ernten. Mittags saßen wir alle um die Schüssel Salat und freuten uns, als wäre Weihnachten! – Niemals hat Salat köstlicher geschmeckt! – Lebensmittel hatten plötzlich eine ganz andere Bedeutung! Es war Mittel zum Leben! – Es war kostbar! – Es wurde unendlich geschätzt! Durch den Verzicht und die harte Arbeit haben wir das kostbare Geschenk der Wertschätzung für unsere Lebensmittel bekommen – und ganz nebenbei eine große Zufriedenheit, indem wir wussten, was wir da essen und woher es kommt.

SEIEN WIR DANKBAR!

Kein Dünger, keine langen Transportwege, keine Verpackung und keine Weiterverarbeitung! – Vom Feld auf den Tisch! Viele Millionen Menschen können diese Erfahrungen heute nicht mehr machen. Unsere Bedürfnisse werden an eine ganze Industrie weitergeleitet und delegiert. So sehr diese Industrie die moralische Pflicht hat, sorgsam mit allen Lebensmitteln – sei es nun ein Apfel oder ein Schwein, das verdient artgerecht aufwachsen zu dürfen – umzugehen, so sehr haben wir alle noch immer und ausschließlich die Verantwortung für unseren eigenen Körper und wie wir ihn nähren.

Während die Erste Welt immer dicker wird und unkritisch abgepackte denaturierte Lebensmittel in sich hineinstopft, übriggebliebenes Essen in den Müll entsorgt und Hauptsache billig essen will, ernähren sich ganze Länder tagein-tagaus von wenigen Grundnahrungsmitteln und führen einen Überlebenskampf um Wasser und Nahrung.

Seien wir dankbar, dass es noch 1000 Apfelsorten gibt! (Es waren mal 3000.) Seien wir dankbar, dass wir frisches ungespritztes Gemüse kaufen können, und seien wir dankbar, dass wir noch die Wahl haben, uns überhaupt gut oder schlecht ernähren zu können! <<

Hungerbekämpfung ist machbar

Die Fakten sind bekannt: Für eine effiziente Hungerbekämpfung müssten die ländlichen Räume gestärkt werden. Schließlich leben 75 Prozent der Hungernden und der extrem Armen auf dem Land. Trotzdem scheint der international zu beobachtende Trend ungebrochen, immer weniger Entwicklungsfinanzen in die Förderung landwirtschaftlicher und ländlicher Projekte zu investieren. Auch die deutsche staatliche Entwicklungszusammenarbeit stellt hier keine Ausnahme dar. Obwohl die Ernährungssicherung einer ihrer Schwerpunkte ist, können doch nur rund sechs bis acht Prozent der Gelder der Förderung des Agrarsektors in den Entwicklungsländern zugeordnet werden.

HUNGERSTUDIEN BENENNEN URSACHEN

„Brot für die Welt“ hat im Jahre 2004 in neun Ländern (Nepal, Indien, Bangladesch Kenia, Äthiopien, Demokratische Republik Kongo, Niger, Burkina Faso, und Nikaragua) sowie im Stadtgebiet von São Paulo Studien (s. u.) zu den Ursachen, der Verbreitung und den Bekämpfungsmöglichkeiten von Hunger in Auftrag gegeben. Darin sollte festgehalten werden, wer die Hungernden sind, wo sie zuhause sind, welche Ursachen dem Hunger zugrunde liegen und ob diese Menschen von der Entwicklungszusammenarbeit ausreichend berücksichtigt und erreicht werden.

Hunger lediglich als Folge zu geringer Mengen an Lebensmitteln und deshalb als Problem der Agrarproduktion zu interpretieren, geht an der Realität vorbei. Denn nur selten werden in den Untersuchungen ungenügende Anbautechnologien als Grund für Hunger und Unterernährung genannt.

An vorderster Stelle rangieren dagegen Landlosigkeit, mangelnde Arbeitskraft aufgrund von Alter, Krankheit und Migration, niedriger Bildungsstand sowie der Zusammenbruch traditioneller, nachbarschaftlicher Sozialhilfesysteme. Außerdem findet sich in einigen Studien der Hinweis auf Ignoranz und Trägheit bzw. das Vertrauen auf externe Hilfe.

HUNGER IST ÜBERWIEGEND WEIBLICH

Meistens essen die Mütter als letzte in der Familie und müssen mit dem Vorlieb nehmen, was ihre Männer und Söhne übrig gelassen haben. Das meiste und beste erhalten die männlichen Haushaltsvorstände, rund 700 Kilokalorien mehr als die Frauen. Nicht selten, so berichten die Partner, geben die Mütter von dem wenigen, das ihnen bleibt, auch noch an minderjährige Kinder ab, um schwere Wachstums- und Entwicklungsstörungen der Heranwachsenden zu verhindern. Selbst in Haushalten, die im Durchschnitt eine ausreichende Versorgung

mit Lebensmitteln aufweisen, gibt es regelmäßig schwere Formen von Unterernährung unter den Müttern. Es genügt daher nicht, einfach die durchschnittliche Verfügbarkeit eines Haushaltes an Grundnahrungsmitteln zu sichern. Auch wenn ein Haushalt im Durchschnitt über ausreichend Lebensmittel verfügt (2300kcal je Person und Tag), kann es unter Müttern gravierende Formen von Unter- und Mangelernährung geben. Es muss deshalb auch analysiert werden, wer in den Genuss der Lebensmittel kommt.

Trotz der Sensibilisierung auf dem Gebiet der „Gender-Gerechtigkeit“ kommen solche erschreckenden Ungleichgewichte zwischen Männern und Frauen bei der Ernährungssicherung vor. Nach den Ergebnissen der Untersuchungen liegt ein Grund dafür in der mangelnden sozialen Fokussierung vieler Projekte. Immer noch wird in der Terminologie nach Projektgebieten statt nach bestimmten Bevölkerungsgruppen differenziert. Projektgebiete sind aber in sozialer Hinsicht in aller Regel keine homogenen Gebilde. Es fehlt ein eindeutiger Fokus auf die Hungernden. Und auch die große Gruppe der 852 Millionen Hungernden in den Entwicklungsländern ist hinsichtlich

Grad, Ursache und Lösungsmöglichkeiten der Ernährungsproblematik äußerst unterschiedlich. Zu unterscheiden wären zumindest Landlose von Landarbeitern mit kleinen eigenen Parzellen oder Subsistenzbauern mit schlechten Böden. In einer ganz anderen Situation finden sich HIV/AIDS-Haushalte wieder, die zwar über Land verfügen, nicht aber über Arbeitskräfte, die es bestellen können. In Subsahara-Afrika beispielsweise spüren bereits heute zwei Drittel der bäuerlichen Betriebe in den am stärksten betroffenen Ländern den Verlust ihrer Arbeitskräfte; bis 2020 wird die Pandemie das Leben etwa eines Fünftels aller landwirtschaftlichen Arbeitskräfte in Ost- und Südafrika gefordert haben. Die Krankheit bürdet den ländlichen Haushalten Lasten auf, die sie überfordern. Durch die Pflege der kranken Menschen fallen vor allem Frauen als Arbeitskräfte aus und Haushalte geben ihr ganzes Geld aus für Medikamente und Beerdingungen. Dadurch geraten sie noch tiefer in die Hungerspirale hinein. Außerdem brauchen Aids-Kranke auf Grund der mangelnden Versorgung mit Medikamenten in ländlichen Regionen eine ausgewogene Ernährung, um den Ausbruch der Krankheit hinauszuzögern.



Foto: Christof Krackhardt, Kenia

DIE ÄRMSTEN DER ARMEN

Am bedrohlichsten ist die Situation für die extrem Hungernden, die mit weniger als 1400 Kilokalorien am Tag auskommen müssen und oft zu den verletzlichsten gesellschaftlichen Gruppen gehören, weil sie aufgrund von Krankheit oder hohem Alter auf Unterstützung angewiesen sind. Die Studie unterscheidet bei dieser Gruppe unterernährter Menschen nochmals zwischen Menschen, die ein Selbsthilfepotenzial besitzen und solchen, die hochgradig abhängig sind. Dazu gehören weltweit rund 200 Millionen Menschen, also etwa ein Viertel der Menschen in den Entwicklungsländern, die unter Hunger leiden. Wenn diese Menschen ohne Selbsthilfekapazität etwas zu essen bekommen, dann nur durch Zufall. Sie erhalten keine Hilfe von Nachbarn oder Verwandten, sie besitzen weder Vieh noch Ackerland. Die Haushalte bestehen meist aus vielen alten und kranken Menschen, die keine Kinder haben, die für sie sorgen könnten. Sie sind auf Nahrungsmittelhilfe oder Betteln angewiesen. Auch ist der Analphabetismus in diesen Haushalten sehr hoch und die Teilnahme der Mitglieder an Entwicklungsaktivitäten sehr gering. Bei den extrem Armen und extrem Hungernden ist Hilfe zur Selbsthilfe nicht möglich.

Als Antworten auf die Frage, warum gerade die extrem hungernden Menschen durch die Maschen des Hilfsnetzes fallen, geben z.B. die Partnerorganisationen von „Brot für die Welt“ in Kenia folgende Gründe an: Die Mitglieder dieser Haushalte nehmen nicht an Gemeindetreffen teil, dadurch werden ihre Bedürfnisse nicht berücksichtigt. Sie sind auch nicht Mitglieder der Selbsthilfegruppen in den Gemeinden und so kommen sie beispielsweise auch nicht in den Genuss von Mikrokrediten. Außerdem bekommen sie keine Kredite, da sie keine Sicherheiten besitzen. Auch bei der Verteilung von Nahrungsmittelhilfe werden die extrem Hungernden aufgrund der schlechten Kommunikationsinfrastruktur in den

ländlichen Gebieten oft nicht erreicht. Die meisten Organisationen haben keine Programme, die sich gezielt an Haushalte dieser Kategorie wenden, weil diese auf Entwicklungsinterventionen nicht positiv antworten und Entwicklungsprojekte auch unter einem Erfolgsdruck stehen.

HUNGERN AUF DEM LAND

Gehungert wird vor allem auf dem Land; daran wird sich auch bis Mitte des Jahrhunderts nicht viel ändern. Etwa die Hälfte der heute Hungernden sind Kleinbauern in abgelegenen Regionen, die nicht gerade zu den Gunstgebieten der Landwirtschaft zählen. Landarbeiter, Dorfhandwerker und Hirten haben ebenfalls zu wenig zu essen. Verantwortlich dafür sind fehlende Infra-struktur, unsichere Landbesitzverhältnisse, zu kleine Flächen oder völlige Landlosigkeit.

In der Vergangenheit wurde oft nicht darauf geachtet, Wirkungen und Erfolge der Projektarbeit zu messen. Deshalb können nur wenige Projekte konkrete Aussagen treffen, ob ihre durchgeführten Aktivitäten zu einer Verbesserung der Ernährungssituation beigetragen haben. Häufig ist schon die Ausgangssituation zu Beginn eines Projektes zu wenig dokumentiert, als dass Veränderungen im Projektverlauf erfasst werden könnten. Indikatoren werden, wenn überhaupt, nur sporadisch und wenig systematisch eingesetzt. Dabei zeigen die Untersuchungen, dass nur wenige, einfach zu erfassende Indikatoren ausreichen, um die Wirkungen der Arbeit zu dokumentieren. Oft genügt es schon, den Ernährungszustand der Mütter zu ermitteln, um Rückschlüsse auf die Ernährungssituation der übrigen Familienmitglieder geben zu können. Daher wäre es hilfreich, wenn Partner vor Projektbeginn eine Phase der konzeptionellen Orientierung vorschieben könnten. Dazu gehört u.a. die Erstellung und Anwendung von Indikatoren der Ernährungs-

situation, in deren Verlauf soziale Gruppen als Nutznießer definiert und ihr Zustand genau umrissen werden kann. Dies wäre eine wesentliche Voraussetzung für spätere Projektwirkungsbeobachtungen. Solange aber solche Indikatoren zur Wirkungsanalyse nicht eingesetzt werden, kann nicht genau dargelegt werden, welchen Beitrag z.B. staatliche Stellen und Nichtregierungsorganisationen während der letzten 40 Jahre zur weltweiten Hungerbekämpfung geleistet haben.

UMSTRITTENE STRATEGIEN FÜR DIE HUNGERBEKÄMPFUNG

Mehr Fragen als Antworten werfen auch die Millennium-Entwicklungsziele (MDGs) der Halbierung von Armut und Hunger bis zum Jahr 2015 auf. Die MDGs geben die Ziele vor, jedoch ist der richtige Weg zur Zielerreichung umstritten und endet oft in ideologischen Grabenkämpfen: Die Vertreter eines neoliberalen Marktmodells und die Verteidiger der Eigenversorgung beziehungsweise Subsistenzlandwirtschaft stehen sich unversöhnlich gegenüber. Welches Modell auch immer verfolgt und befürwortet wird – die am grünen Tisch entwickelten stoßen in bestimmten Situationen an ihre Grenzen. Deshalb sind ihnen lokale, standortspezifische Konzepte und Vorgehensweisen überlegen. Nur bei der Arbeit am konkreten Fall lassen sich greifbare Ergebnisse erzielen und ideologische Gegensätze am ehesten überwinden.

In den Hungerstudien von „Brot für die Welt“ werden differenziert Vorschläge unterbreitet, welche Lösungen sich lokal jeweils anbieten. Für die extrem Hungernden – in der Regel die besonders verletzlichen Gruppen – die keine Chance haben, durch eigener Hände Arbeit ihrem Schicksal zu entinnen, schlagen manche Projektpartner Sozialhilfefonds, Lebensmittelhilfe und eine Art Minimaleinkommen vor. Die Sozialhilfefonds werden als zusätzliches Instrument parallel zu laufenden Entwicklungsprojekten oder

als spezielle Aufgaben von Nothilfeoperationen betrachtet. Sambia setzt zum Beispiel auf dieses Sozialhilfemodell, welches die Haushalte unterstützen soll, die über keinerlei Selbsthilfepotenzial mehr verfügen. Mit diesen Mitteln würde das Überleben Hunderttausender Kinder und Erwachsener gesichert. Praktisch würde es bedeuten, dass diese Haushalte zwei Mahlzeiten einfachster Art zu sich nehmen könnten – bisher einer und auch andere Dinge kaufen können. Arme Länder wie Sambia können solche Summen nicht aus eigener Kraft aufbringen, sie sind auf die Hilfe der internationalen Staatengemeinschaft angewiesen. Entschuldung und Zweckbindung der eingesparten Schuldendienstmittel für Ausgaben im sozialen Sektor im Rahmen der Strategien zur Armutsbekämpfung können die nationalen Finanzierungsmöglichkeiten verbessern. Zusätzlich werden bilaterale und besser noch globale Fonds benötigt, die die ärmsten Länder bei der Finanzierung von Systemen der sozialen Sicherung langfristig unterstützen.

URSACHEN DER LANDFLUCHT ANGEHEN

Unerlässlich erscheinen auch finanzielle Anreize, damit die bäuerliche Bevölkerung genügend Einkommen erwirtschaften kann und in den ländlichen Räumen bleibt. Denn Abwanderung trägt zur Verödung landwirtschaftlicher Nutzflächen bei, die Erträge gehen zurück und sie erschwert die Lebenssituation der Zurückgebliebenen. So lebten bereits zu Beginn des neuen Jahrtausends fast die Hälfte der Weltbevölkerung in Städten. Jeden Tag kommen weltweit 180 000 neue Stadtbewohner dazu. Es sind Menschen, die auf der Suche nach einem besseren Leben ihre Dörfer verlassen. Jedoch nur selten und wenig zuverlässig erreichen die finanziellen Transfers der abgewanderten Familienmitglieder die Bewohner, die in den ländlichen Gebieten bleiben.

Fortsetzung Seite 28

WILFRIED STEEN

EINGELADEN ZUM GROSSEN ABENDMAHL

Jesus sprach: Es war ein Mensch, der machte ein großes Abendmahl und lud viele dazu ein. Und er sandte seinen Knecht aus zur Stunde des Abendmahls, den Geladenen zu sagen: Kommt, denn es ist alles bereit!

Lukasevangelium 14,16

Ein Mann hatte eine Menge Leute zu einem großen Fest eingeladen. Als nun der Tag gekommen war, schickte er seinen Diener aus, die Gäste zu bitten: Kommt! Es ist alles hergerichtet. Aber einer nach dem anderen ließ sich entschuldigen. Einer hatte wichtige Immobiliengeschäfte, der andere hatte gerade neue Zugtiere gekauft, ein Dritter hatte gerade geheiratet.

Auch heute entschuldigen sich viele:

Gott ruft? Lass ihn weiter rufen. Ich halte nichts von Religion. Religion ist Luxus. Luxus kann warten. Das Geschäft hat Vorrang! Ich bleibe zu Haus.

Oder: Was soll das denn – dieses Fest mit Gott? Ich brauche nicht das, was Karl Marx das Opium des Volkes genannt hat. Ich vertraue auf mich selbst.

Ein Dritter könnte sagen: Ein Fest angesichts der vielen Kriege? Ich höre Kinder vor Hunger schreien! In den Straßen der Städte Afrikas liegen Leichen. Ich bleibe zu Haus. Die Einladung reißt mich nicht vom Hocker, sagen die Eingeladenen.

Sie verpassen die entscheidende Chance ihres Lebens. Sie sollen Gerechtigkeit kennen lernen. Gott möchte uns alle gern als glückliche Menschen, die miteinander essen und trinken und fröhlich sind und dabei Gerechtigkeit üben. Die Schätze der Erde reichen für alle. Wir müssen sie nur gerecht verteilen. Das ist die Botschaft.

Was ist aber mit denen, die die Einladung ausschlagen? Sie hatten ihre Chance. Jetzt sind andere dran: Arme, Behinderte, Blinde und die Penner von der Straße.

Ja – und wir? Wir gehören ganz sicher zu denen, die von Gott zuerst eingeladen werden.

Entschuldigen wir uns nicht mit unserer Geschäftigkeit! Aber wir sind auch unter den Blinden, den Lahmen, den Behinderten. Und nicht zuletzt sind wir auch noch den Dienern zu vergleichen, die hinausgehen, Einladungen aussprechen und oftmals einen „Korb“ kriegen.

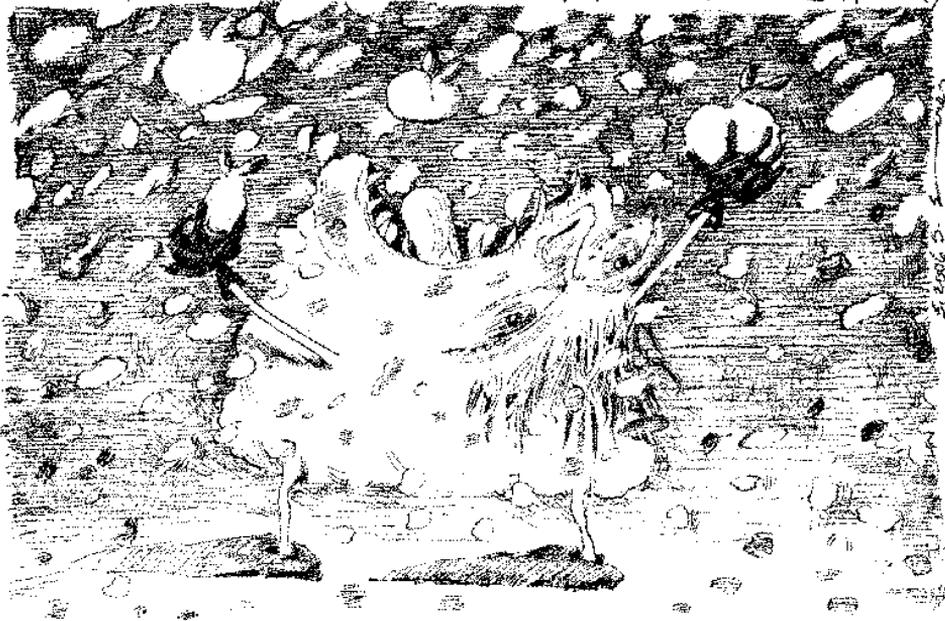
Dieses Fest Gottes ist die Einladung zur Teilnahme an seinem Reich und seiner Gerechtigkeit. Darum ist diese Einladung so lebenswichtig. Reich Gottes – das ist ein Wort mit Sprengkraft. Jesus wirft es in die Welt. Dieses Reich ist ER selbst.

Alle menschlichen Mordversuche, alle Nägel am Kreuz und der schwere Stein vor dem Grab, das alles kann diese Revolution Gottes, die Reich Gottes heißt, nicht mehr aufhalten. Dieses Reich Gottes, das sind wir.

Flüchtlinge finden eine Heimat, Kranke und Verzweifelte Arme, die sie umfassen, und die Hungernden werden gespeist. Gott will, dass wir heil werden, dass wir Teil seiner Gerechtigkeit sind.

Darum: Auf zum Fest der Gerechtigkeit!

Die Zusammenhänge von Herkunft
und Produktion all der Herrlichkeiten



aber auch deren Folgen, wie sollte
man Sie in der Sturmflut von
Erdbeeren und Trauben das ganze Jahr
über noch erkennen wollen?

Entscheidend für eine effektive Hungerbekämpfung ist in vielen Ländern die Durchführung von Land- und Agrarreformen – oft auch in Gegenden, die bisher nicht im Zusammenhang mit derartigen Maßnahmen genannt wurden: So ist Land in Zentralafrika, wo das traditionelle afrikanische Nutzungsrecht vorherrscht und eigentlich noch genügend Agrarfläche vorhanden ist, extrem ungleich verteilt und ein Grund für Hunger und Not. Ein Fünftel der weltweit Hungernden besitzt überhaupt kein eigenes Land, von dem sie sich ernähren könnten. Viele von diesen 170 Millionen Menschen sind Pächter oder Landarbeiter ohne Eigentumsrechte oder eigentumsähnliche Rechte an einem Land, das sie bearbeiten. Die Landarbeiter erhalten extrem niedrige Löhne, Arbeitsverträge gibt es keine.

Kritisch gehen die Hungerstudien auch auf die herkömmlichen Landwirtschaftsprojekte in der Entwicklungszusammenarbeit ein. Denn diese finanzieren oft Beratungsdienste, um der bäuerlichen Bevölkerung neue, ertragreichere Produktionstechniken zu vermitteln. Abgesehen davon, dass sich solche Beratungsdienste gerne an wohlhabenderen und deshalb innovationsfreundlichen Betrieben orientieren, stehen ihre Beratungsinhalte auch solange auf tönernen Beinen, solange sie nicht mit Vermarktungsangeboten und Preisanreizen kombiniert werden.

HUNGERBEKÄMPFUNG VOR KAMPF GEGEN ARMUT

Der deutsche Beitrag zur Hungerbekämpfung ist nur schwer messbar. Grundsätzlich sollte sich die deutsche Entwicklungszusammenarbeit in ihren Bemühungen zur Halbierung der Zahl der Hungernden bis 2015 auf die Länder konzentrieren, wo die Ernährungssicherung Schwerpunkt der Entwicklungszusammenarbeit ist. Dabei würde diese Hilfe einer öffentlichen Er-

folgskontrolle unterworfen, was ihr langfristig nur nutzen kann. In diesem Sinne muss es auch darum gehen, die verschiedenen Akteure besser zu koordinieren. Synergieeffekte könnten genutzt werden, in dem zum Beispiel staatliche Stellen die geeigneten politischen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen schaffen, die erforderlich sind, damit die lokale Arbeit der Nichtregierungsorganisationen (NRO) fruchtbar werden kann.

Das Millenniumsziel Nr. 1 setzt die Bekämpfung von Hunger und extremer Armut gleichberechtigt nebeneinander. Häufig werden beide Begriffe in der Entwicklungszusammenarbeit fast synonym verwendet. Damit allerdings vereitelt die Entwicklungszusammenarbeit oft ihre eigene Erfolge. Denn Armutsbekämpfung im Sinne der Millenniumsziele ist in Anbetracht der verfügbaren Gelder und vorherrschender Trends nur schwer zu realisieren. Hungerbekämpfung dagegen ist machbar. Ein Beispiel mag das belegen. Wenn im Armutskontext von Bangladesh das durchschnittliche Pro Kopf-Einkommen bei fünf Eurocent am Tag liegt, ist auch bei einer Verdoppelung dieses Einkommens im Lichte der Armutsbekämpfung wenig Substantielles erreicht. Für die arme Bevölkerung aber bedeutet die Verdoppelung eine zweite Mahlzeit am Tag, was natürlich einer ungeheuren Verbesserung ihrer Lebensqualität gleichkommt. Der genannte Betrag ist keineswegs aus der Luft gegriffen und zeigt, wie wenig Geld erforderlich ist, dem Gros der Hungernden eine angemessene Versorgung mit Nahrungsmitteln zu ermöglichen.

» LITERATURHINWEIS:

Brot für die Welt (Hrsg.): Gesichter des Hungers. Der Hunger-Report. Frankfurt a.M.: Brandes&Apsel 2005

FRANK HOFMANN

Bewusste Dankbarkeit –

Gottesdienstentwurf zum Erntedankfest über 1. Tim 4,4-5

HINFÜHRUNG

Vor einigen Jahren hatte ich Ende September eine Kirchenführung für eine Grundschulklasse durchzuführen. Als ich die Kinder fragte, welches Fest wir demnächst in der Kirche feiern würden, bekam ich zur Antwort: „Oktoberfest“. Es ist nicht mehr selbstverständlich, Erntedank zu feiern. Das mag daran liegen, dass immer weniger Menschen direkt mit der Landwirtschaft oder dem Gartenbau zu tun haben. Lebensmittel scheinen immer und überall verfügbar zu sein. Warum und wofür da noch danken?

Auf der anderen Seite bricht in unserem Land mit einer gewissen Regelmäßigkeit eine Massenhysterie aus, wenn Lebensmittelskandale aufgedeckt werden oder Seuchen um sich greifen. Erinnern Sie noch an die Stimmung im Lande, als Stichworte wie „Rinderwahnsinn“, „Maul- und Klauseuche“, „Ekelfleisch“ und zuletzt „Vogelgrippe“ die Schlagzeilen beherrschten? Wirklich interessant an diesem Phänomen ist, dass

die Hysterie meist eben so schnell verschwindet, wie sie gekommen ist. Und dennoch wird die Selbstverständlichkeit der Versorgung mit Lebensmitteln durch solche Ereignisse immer wieder einmal zumindest punktuell in Frage gestellt.

„Denn alles, was Gott geschaffen hat, ist gut, und nichts ist verwerflich, was mit Danksagung empfangen wird; denn es wird geheiligt durch das Wort Gottes und Gebet.“ (1. Tim 4,4-5) Dieser kurze und einprägsame Vers ist uns in diesem Jahr als Predigttext für das Erntedankfest vorgeschlagen. Wer den Predigttext in der Lutherbibel nachliest, wird auf die Abschnittsüberschrift „Falsche Enthaltensamkeit“ stoßen. In seinem ursprünglichen Zusammenhang wendet sich dieses Wort gegen Irrlehrer, die der Gemeinde bestimmte Sondervorschriften – vor allem Speisevorschriften – auferlegen wollen. Ich verzichte darauf, diesen ursprünglichen Sinn des Predigtwortes in der Predigt zu entfalten und von damals eine Brücke nach heute zu schlagen. Stattdessen kon-

zentriere ich mich auf das Stichwort „Dankbarkeit“, das sicher auch für die Verknüpfung des Predigttextes mit dem Erntedankfest gesorgt hat.

Dankbarkeit für die Gaben der Ernte ist auch heute nicht überflüssig. Ganz im Gegenteil: Eine Lebenshaltung, die die Dankbarkeit verlernt hat, ist defizitär. Das Erntedankfest lehrt uns exemplarisch, dass bewusste Dankbarkeit für das Gute in unserem Leben eine Haltung ist, die unser Leben bereichert und uns zugleich in die Verantwortung für die uns anvertrauten Gaben ruft. Wer für Gottes Gaben in seiner Schöpfung dankbar ist, der wird auch verantwortungsvoll mit dieser Schöpfung umgehen. Zwar wird „was mit Danksagung empfangen wird [...] geheiligt durch das Wort Gottes und Gebet“, wie es unser Predigttext formuliert, aber damit heiligt nicht der Zweck alle Mittel im Umgang mit der Schöpfung und bei der Produktion von Nahrungsmitteln. Dankbarkeit und Verantwortung sind also die Hauptstichworte für die Predigt.

LITURGISCHE STÜCKE

Predigttext 1. Tim 4,4-5

Leitbild: Bewusste Dankbarkeit

Wochenspruch: „Alle Augen warten auf dich, und du gibst ihnen ihre Speise zur rechten Zeit.“ (Ps 145,15)

Psalm: Ps 104

Lesungen: Evangelium: Lk 12,16-21:

Der reiche Kornbauer

Epistel: Jes 58,7-12: Brich dem Hungrigen dein Brot

LIEDVORSCHLÄGE

Eingangslied: EG 452,1-5: Er weckt mich alle Morgen

Hauptlied: EG 508,1-4: Wir pflügen und wir streuen

Predigtlied: EG 321,1-3: Nun danket alle Gott

Schlusslied: EG 352,1-4: Alles ist an Gottes Segen und an seiner Gnad gelegen

Alternativen: Das in diesem Heft abgedruckte Lied „Das bunte Obst in den

Bäumen“ kann zum Beispiel von den Kindern des Kindergottesdienstes oder einem Chor vorgetragen werden. Wer den Erntedankgottesdienst mit einer sangesstarken Gemeinde feiert, kann den von Heinrich Schütz als Kanon vertonten Wochenspruch singen (EG 461).

KYRIE

Wir danken Gott

für die Ernte auf den Feldern,
für den Ertrag unserer Arbeit.

Wir wissen,

dass wir ihm unseren Dank oft schuldig bleiben

und gedankenlos hinnehmen, was er uns schenkt.

Wir bitten ihn um Erbarmen und rufen: ...

GNADENZUSAGE

Gott gibt uns, was wir brauchen.

Ja, Gott gibt uns mehr als wir brauchen.

„Er lässt seine Sonne aufgehen über Böse und Gute

und lässt regnen über Gerechte und Ungerechte.“

Gott beschämt uns mit seiner Geduld.

Lasst uns ihm für seine unbeirrbar Liebe danken

und singen: ...

TAGESGEBET

Vater, du hast uns ins Leben gerufen,

du erhältst uns und alle Welt,

du gibst Speise und erfüllst uns mit Freude.

Leite uns durch deinen Geist,

dass wir deine Gaben erkennen,

dir danken und unseren Nächsten helfen,

wie du uns hilfst durch Christus, deinen Sohn. Amen.

FÜRBITTENGEBET

Großer, guter Gott, Herr allen Lebens.

Wir danken dir für den Reichtum deiner Schöpfung.

Wir danken dir für die Vielfalt der Stoffe und Kräfte der Natur.

Lass uns die Größe der von dir geschaffe-

nen Natur erkennen
und in der Verflochtenheit unseres Lebens
mit allem Leben dieser Erde deinen Willen
erkennen,
dass wir bei der Arbeit für unsere Ernten
nicht die Ehrfurcht vergessen.

Wir danken dir für dein Geschenk, dass wir
Pflanzen und Tiere nutzen dürfen.
Du hast uns Verstand, Geschicklichkeit
und Willen gegeben,
für unser tägliches Brot zu arbeiten.
Hilf uns, diese Gaben sorgfältig zu gebrau-
chen.
Heute denken wir vor dir an die Menschen,
die für Aussaat, Pflege und Einbringung
unserer Ernten arbeiten,
und an alle, die ihnen helfen
durch Forschung, Rat und Bereitstellung
von Hilfsmitteln.

Schenke sehende Augen und hörende
Ohren,
erleuchtete Gedanken und glückliche
Entscheidungen,
geschickte Hände und vernünftigen
Gebrauch der Hilfsmittel,
Gesundheit und Kraft zur Arbeit.
Herr, lass uns erkennen, wie kostbar
unsere Lebensmittel sind,
dass wir sie nicht verschwenden und
missbrauchen,
damit alle Menschen auf unserer Erde,
wir und unsere Kinder wie unsere Väter
und Mütter
nach deinem Willen leben können. Amen.

PREDIGT

I.

Liebe Gemeinde,

wir feiern das Erntedankfest. So selbst-
verständlich ist das für viele gar nicht mehr:
Erntedank. Nicht jedem ist klar, wofür und
wem wir da danken sollen. Das Brot kommt
vom Bäcker oder aus dem Supermarkt, die
Milch aus der Tüte, die Eier aus der Schach-
tel, das meiste Obst trägt kleine Aufkleber
aus fernen Ländern. Und woher das Fleisch

kommt, das wollen viele lieber gar nicht so
ganz genau wissen, Hauptsache, es ist bil-
lig. Immer weniger Menschen in unserem
Land haben mit der Landwirtschaft zu tun.
Und immer weniger Menschen unterhalten
noch einen Nutzgarten, in dem sie Gemüse,
Kartoffeln oder Obst anbauen. Lebensmittel
sind so billig, dass es sich gar nicht mehr
lohnt, selbst etwas anzubauen. Die Erzeu-
gung und die Verwertung von Lebensmit-
teln sind auseinander getreten.

Wir feiern heute das Erntedankfest,
liebe Gemeinde. Und für mich ist das weit
mehr als eine Frage des Brauchtums, dass
wir das tun. Ich behaupte: Erntedank zu fei-
ern, ist eine Frage unserer Lebenseinstel-
lung.

Wir haben eben – wie es sich für das
Erntedankfest gehört – das schöne alte Lied
von Matthias Claudius gesungen: „Wir pflü-
gen und wir streuen“ (EG 508). Die einzel-
nen Strophen des Liedes beschreiben mehr
oder weniger alltägliche Vorgänge in der
Natur. Und nach jeder Strophe folgt der Re-
frain: „Alle gute Gabe / kommt her von Gott
dem Herrn, / drum dankt ihm, dankt, /
drum dankt ihm, dankt und hofft auf ihn.“
Nach jeder Beschreibung der Natur wird
daran erinnert: Gott ist der Geber dieser
Gaben, ihm ist dafür zu danken und auf ihn
ist zu hoffen. All das, was wir täglich erfah-
ren, ist nicht einfach selbstverständlich,
sondern kommt her von Gott.

Das ist für mich der Kern des Ernte-
dankfestes, liebe Gemeinde: All das, was
wir täglich erfahren, ist nicht einfach selbst-
verständlich, sondern kommt her von Gott.
Darum tut es gut, sich von Zeit zu Zeit
daran erinnern zu lassen, dass Gott es in
seiner Schöpfung gut mit uns meint und
dass unsere Dankbarkeit die angemessene
Antwort auf Gottes Wohltaten ist.

Als Predigttext für das Erntedankfest
sind uns in diesem Jahr zwei kurze Verse
aus dem 1. Timotheusbrief aufgegeben.
Dort heißt es im vierten Kapitel: „Denn
alles, was Gott geschaffen hat, ist gut, und
nichts ist verwerflich, was mit Danksagung

empfangen wird; denn es wird geheiligt durch das Wort Gottes und Gebet.“ (1. Tim 4,4-5)

Was hat es mit dieser Danksagung auf sich, die uns alles zum Guten wirken lässt, was wir aus Gottes Schöpfung empfangen? Ich denke, es geht dabei jedenfalls nicht nur um eine formale Danksagung, um ein Ritual. Hier geht es um mehr, hier geht es um eine Haltung, um eine Lebenseinstellung: Ich will es einmal so formulieren: Dankbarkeit ist die Fähigkeit, das Gute im Leben nicht einfach als selbstverständlich hinzunehmen.

Wer dankt, der zeigt, dass er beschenkt wurde. Wenn wir heute Erntedank feiern, dann erinnern wir uns daran, dass die Ernte auf unseren Feldern, dass der Ertrag unserer Arbeit, dass die weitgehende Stabilität unserer Lebensgrundlagen nicht selbstverständlich sind. Dankbarkeit ist die Fähigkeit, das Gute im Leben nicht immer einfach als selbstverständlich hinzunehmen. Das gilt bei weitem nicht nur am Erntedankfest. Denn es gibt manches im Leben, das nicht so selbstverständlich ist, wie es uns oft scheint: Ein funktionierendes Elternhaus, eine gelingende Ehe, ein Arbeitsplatz, unsere Gesundheit. All das sind Dinge, die wir oft als selbstverständlich nehmen. Und erst dann, wenn eines dieser selbstverständlichen Dinge in Gefahr gerät oder gar zerbricht, erst dann merken wir, wie wenig in unserem Leben wirklich selbstverständlich ist.

II.

„Denn alles, was Gott geschaffen hat, ist gut, und nichts ist verwerflich, was mit Danksagung empfangen wird; denn es wird geheiligt durch das Wort Gottes und Gebet.“ Manchem, der seinen Lebensunterhalt mit der Landwirtschaft bestreitet, mag diese Danksagung schwer über die Lippen kommen: Da hat man weit, weit mehr gearbeitet als die im Lande zur Zeit viel diskutierten 38,5 oder 40 oder 42 Wochenstunden. Da hat man eine gute Ernte eingefahren oder

ansehnliche Zuchterfolge vorzuweisen gehabt. Und dennoch lohnt sich die Arbeit nicht mehr. Es ist eine bittere Erfahrung, dass Höfe, die teilweise über Jahrhunderte hinweg Familien ein gutes Auskommen geboten haben, heute ihre Besitzer nicht mehr ernähren. In manchen Dörfern unseres Landes hat das Sterben der kleinen und mittleren Höfe bereits das Aussehen der Dörfer und auch der Flächen um die Dörfer herum verändert. Ja, liebe Gemeinde, der Erntedankgottesdienst bietet nicht nur Raum zum Danken, sondern – wie alle unsere Gottesdienste – auch Raum zur Klage.

Deshalb geht es am Erntedankfest einerseits um die Dankbarkeit für das, was uns allzu oft als selbstverständlich erscheint. Aber es geht auch um unsere Verantwortung. „Denn alles, was Gott geschaffen hat, ist gut, und nichts ist verwerflich, was mit Danksagung empfangen wird; denn es wird geheiligt durch das Wort Gottes und Gebet.“ Das heißt nicht, dass der Zweck alle Mittel in unserem Umgang mit der Schöpfung und bei der Produktion von Nahrungsmitteln heiligt.

Ich will kurz an die beiden Schriftlesungen erinnern, die wir vorhin gehört haben: Da ist zum einen das Evangelium für diesen Sonntag, das Gleichnis vom reichen Kornbauern (Lk 12,16-21): eine Warnung vor Profitgier und falscher Sicherheit im Leben. Und da ist zum anderen die alttestamentliche Lesung aus dem Buch des Propheten Jesaja mit der knappen Aufforderung: „Brich dem Hungrigen dein Brot!“ (Jes 58,7-12). Das sind zwei Bibeltexte, die uns an unsere Verantwortung erinnern: an unsere Verantwortung für die Prioritäten in unserem Leben und an unsere Verantwortung für unsere Mitmenschen, für unsere „Nächsten“.

In diesem Sinne, liebe Gemeinde, hat das Erntedankfest durchaus auch eine politische Dimension. Denn Stichworte wie „sinkende Erzeugerpreise“, „Patente auf Pflanzen und Tiere“ oder „Saatgut-Monopole“ gehören gewiss nicht in den Bereich der

Schöpfung Gottes, die wir mit Danksagung empfangen sollen, sondern diese und andere Stichwort gehören in den Bereich verantwortlichen politischen Handelns, das wir zu gestalten haben.

Ich glaube, dass beides zum Erntedankfest dazu gehört: Dankbarkeit und Verantwortung. Am Erntedankfest geht es nicht nur um einen traditionellen Termin in unserem Festkalender, nicht nur um Brauchtum. Sondern am Erntedankfest geht es um unsere Haltung, es geht um unsere Lebenseinstellung. Es geht darum, dass wir der Dankbarkeit für das Gute, das uns im Leben geschenkt wird, Raum geben. Und es geht um die Verantwortung, die Gott uns mit dem Guten, das er uns schenkt, auch überträgt.

III.

Vielleicht haben manche von Ihnen, liebe Gemeinde, im Konfirmandenunterricht noch Martin Luthers Kleinen Katechismus auswendig gelernt. Luther erklärt den ersten Artikel des Glaubensbekenntnisses so:

„Ich glaube an Gott, den Vater, den Allmächtigen, den Schöpfer des Himmels und der Erde.

Was ist das?

Ich glaube, dass mich Gott geschaffen hat, samt allen Kreaturen,

mir Leib und Seele, Augen, Ohren und alle Glieder,

Vernunft und alle Sinne gegeben hat und noch erhält,

dazu Kleider und Schuh, Essen und Trinken, Haus und Hof, Weib und Kind, Acker, Vieh und alle Güter,

mit allem, was not tut für Leib und Leben mich reichlich und täglich versorgt

in allen Gefahren beschirmt und vor allem Übel behütet und bewahrt,

und das alles aus lauter väterlicher, göttlicher Güte und Barmherzigkeit, ohn all mein Verdienst und Würdigkeit,

für all das ich ihm zu danken und zu loben und dafür zu dienen und gehorsam

zu sein schuldig bin; das ist gewisslich wahr.“²

Wenn wir Gott als den Schöpfer bekennen, dann geht es nicht um irgendwelche Weltentstehungstheorien, sondern dann geht es darum, wie wir uns als Menschen inmitten unserer Welt verstehen. In unübertroffener Weise zeigt Luther die Alltäglichkeit des Glaubens auf: „Leib und Seele, Augen, Ohren und alle Glieder, Vernunft und alle Sinne [...], dazu Kleider und Schuh, Essen und Trinken, Haus und Hof, Weib und Kind, Acker, Vieh und alle Güter“. Alles Alltägliche, all das, womit wir täglich umgehen, all das unscheinbare, das wir im Alltag kaum registrieren: All das ist nicht selbstverständlich. All das ist uns, wie unser ganzes Leben, von Gott geschenkt und wird uns von ihm erhalten.

Gott stellt uns Menschen in den Dienst seines schöpferischen Wirkens, er überträgt uns Verantwortung. Mit den Worten Luthers gesagt: „... für all das ich ihm zu danken und zu loben und dafür zu dienen und gehorsam zu sein schuldig bin.“

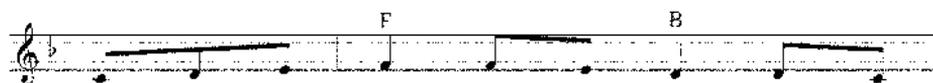
Ich denke, es lohnt sich, wenn wir uns durch das Erntedankfest den Blick dafür schärfen lassen: Dankbarkeit ist die Fähigkeit, das Gute nicht einfach als selbstverständlich hinzunehmen. Und diese Dankbarkeit öffnet uns den Blick für die Welt und die Menschen um uns herum, für die wir als Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Gottes Verantwortung zu übernehmen haben.

Amen. <<

1) Die liturgischen Stücke sind (zum Teil mit leichten Veränderungen) entnommen aus: Agende I. Die Gottesdienste an Sonn- und Feiertagen. Hg. vom Landeskirchenamt der Evangelischen Kirche von Kurhessen-Waldeck, Kassel 1996. Kyrie und Gnadenzusage: Nr. 732; Tagesgebet: Nr. 735; Fürbittengebet: Nr. 741.

2) Zitiert nach: Evangelisches Gesangbuch. Ausgabe für die Evangelische Kirche von Kurhessen-Waldeck, Kassel 1994, Nr. 806.2.

DAS BUNTE OBST IN DEN BÄUMEN (ERNTEDANK)



1. Das bun - te Obst in den Bäu - men, das
2. Du läßt die Son - ne uns schei - nen gibst
3. Du gabst das Le - ben, den A - tem, den
4. Du gibst uns Men - schen Ge - füh - le, da -
5. Wir soll'n das Le - ben be - wah - ren und



Korn auf dem Feld, und das Ge - mü - se im
Re - gen da - zu, so daß die Fröh - le und
Raum und die Zeit, Du schufst die Pflan - zen und
zu den Ver - stand, da - mit wir hel - fen wo
hei - len die Welt, die Gott uns an - ver - traut



Gar - ten, wie reich ist dei - ne Welt!
Bee - ren ge - dei - hen wie im Nu!
Tie - re, die Men - schen weit und breit.
Not ist mit Herz und Mund und Hand.
hat und die er in Hän - den hält.



Wir danken dir da - für, daß du uns dies alles gibst, daß



gu - ter Gott du dei - ne Welt so lieb - st.

Text und Musik: M. Morgenroth (9/98)

ULRICH HAMPL

Wie kommt das Essen auf den Tisch?

Ein Tag auf dem Schul- und Lernbauernhof

Lernen durch Erleben – dieses Motto gilt für die Bildungsmöglichkeiten, die ein Schulbauernhof bietet. Er ist als authentischer außerschulischer Lernort sind bestens geeignet, nicht nur Ökologie und viele Bereiche der Biologie, sondern auch Themen aus vielen anderen Fächern bis zu Religion und Ethik vor Ort „im Geschehen“ erlebbar und verstehbar zu machen. Gut Hohenberg, der Seminarbauernhof der Stiftung Ökologie & Landbau, bietet Klassenaufenthalte und Lehrerinnen- und Lehrerfortbildungen zu allen Themen rund um das Zusammenleben von Mensch und Natur in der Landwirtschaft an.

Hier in der Südpfalz kann eine Schulklasse für ein paar Tage, eine Woche oder sogar länger in die Rolle des Bauern oder der Bäuerin schlüpfen: Der ökologisch bewirtschaftete Seminarbauernhof bietet „Lernen am anderen Ort“.

Hauptthema aller Besuche auf dem Bauernhof ist immer wieder: „Wie kommt das Essen auf den Tisch?“ Das konkrete Erleben der Zusammenhänge von bäuerlicher Tierhaltung, Pflanzenbau und unserem Essen ist am Bauernhof, dem Entstehungsort der Lebensmittel, authentisch möglich.

Nach der Ankunft der Klasse und der Zimmerbelegung wird der Hof erkundet – zunächst sind dabei natürlich die Tiere magnetische Anziehungspunkte, denn kaum jemand hat schon einmal eine Kuh aus der Nähe gesehen, ein Schwein angefasst oder ein Huhn auf dem Arm gehalten. Die Schüler/Schülerinnen erfahren, dass es gerade für das Wohlergehen der Tiere nötig ist, ein paar grundsätzliche Regeln für das Verhalten auf dem Bauernhof einzuhalten, z. B.

Ruhe im Umgang mit Tieren. Die Schüler/Schülerinnen verstehen schnell, dass auch Tiere vor einer brüllenden Meute Kinder entweder flüchten oder sich angegriffen fühlen und selbst zum Angriff übergehen. Hier können sich die Kinder darin üben, sich ganz in Ruhe den Tieren zu nähern, und stellen fest, dass die Tiere immer neugierig sind und bald von selbst die Besucher interessiert begrüßen. So entsteht ein fast persönlicher Kontakt zu den Ziegen, Hühnern, Kühen, Kaninchen, Schweinen und auch Pferden. Schnell funktioniert auch die soziale Kontrolle untereinander und die Schüler/Schülerinnen achten gegenseitig auf die Einhaltung der Regeln.

Gleich am ersten Tag werden die Jugendlichen in Kleingruppen eingeteilt, die

jeweils von einem Betreuer/einer Betreuerin des Hofes angeleitet werden: Da gibt es die Gruppe, die für Melken und Milch verarbeiten zuständig ist, da gibt es die Feld- und Gartengruppe, die auch die Kleintiere versorgt sowie, die Gruppe rund ums Getreide, die in der Backstube für frisches Brot und Kuchen sorgt.

Die Kochgruppe kümmert sich um alles rund ums Essen – gemeinsam mit einem Betreuer wird das Mittagessen aus den saisonal verfügbaren Hofprodukten bereitet und auch Obst und Gemüse zur Lagerhaltung verarbeitet.

Die angeleitete Arbeit in den Kleingruppen ist dabei immer geprägt vom „Selbsttun“, wobei die Zusammenarbeit, das soziale Lernen, oft eine neue und tief befriedigende Erfahrung ist.

EIN TYPISCHER TAGESABLAUF

Nach dem Aufstehen geht im Winterhalbjahr die Tiergruppe zunächst in die Ställe, um die erste Fütterung von Kühen, Pferden, Ziegen und Schweinen zu machen und die Hühner aus dem Stall zu lassen. Im Sommer sind die großen Tiere Tag und Nacht auf der Weide, da muss man erst nach dem Frühstück nach den Tieren sehen. Das Frühstück wird inzwischen von einer anderen Gruppe zusammen mit den Lehrerinnen und Lehrern in der Lehrküche vorbereitet: Neben frischem Vollkornbrot gibt es Müsli, für das zum Beispiel Joghurt aus der Milchammer geholt wird und die Haferflocken mit der Flockenquetsche von den Schülern/Schülerinnen selbst frisch hergestellt werden. Die hofeigene Milch schmeckt natürlich besonders gut, manche verfeinern sie noch mit Öko-Kakaopulver. Ansonsten gibt es selbst gemachte Marmelade sowie Honig von den Bienen. Die meisten Kinder haben aber frühmorgens nur wenig Hunger vor lauter Aufregung, welche neuen Eindrücke bei der nun folgenden Bauernhofarbeit auf sie zukommen. Auf einem Plan, der im Aufenthaltsraum hängt; können sie sehen, zu welchen Tätigkeiten ihre Gruppe heute eingeteilt ist.

Um 8.30 Uhr beginnt der erste Vormittags-Lernblock, zu dem die Hofmitarbeitenden die Jugendlichen abholen.

Die Kochgruppe wandert zum Beispiel auf den Dinkelacker, um das Getreide kennen zu lernen, aus dem heute die Spätzle hergestellt werden. Anschließend wird im Garten Unkraut gejätet und Salat für das Mittagessen geerntet.

Die Milchgruppe geht sofort ans Melken – im Sommer werden dazu die Ziegen von der Weide geholt im Winter werden die Kühe gemolken, die dann schön im Stall stehen. Das Melken ist immer ein besonders intensives Erlebnis.

Die ruhige Atmosphäre im Melkstand mit zufrieden kauenden Ziegen oder Kühen und der direkte Körperkontakt mit den Tieren beim Reinigen, Melken und Einstreuen schafft eine besondere Nähe zwischen Mensch und Tier: Und das Ergebnis der Arbeit, süß duftende Milch, begeistert regelmäßig alle Besucher.

Die Backgruppe hat sich auf einem Demonstrationsfeld die verschiedenen Getreidearten angesehen – im Winter die getrockneten Getreidegarben – und findet sich in der Backstube ein, um zunächst einmal die Körner zu mahlen. Dabei dürfen die Lernenden auch probieren, wie das von Hand mit zwei Steinen funktioniert, um dann die heute zu verbackende Getreidemenge mit der elektrischen Steinmühle zu Vollkornmehl zu verarbeiten. Und bald geht es dann ans Kneten von Hefe- oder Sauerteig, je nachdem, welches Gebäck heute eingeplant ist.

Die vierte Gruppe versorgt die restlichen Tiere, also die Schweine, Hühner, Kaninchen und Pferde, mit Futter und Wasser und mistet bei Bedarf die Ställe und Gehege aus. Manche Kinder und auch Jugendliche ekeln sich zunächst vor dem Stallmist, den meisten macht aber die Arbeit mit Mistgabel und besonders das Balancieren der Schubkarren auf dem Misthaufen einen Riesenspaß.

Besonders diese Gruppe hat jeden Tag andere Aufgaben, je nachdem, was die Jahreszeit oder der Arbeitsablauf erfordern. Im

Sommer müssen Zäune umgestellt, Weidefässer mit Wasser gefüllt werden, das Hacken der Kartoffeln steht an oder es muss ein neues Freigehege für Kaninchen gebaut werden. Auch das Arbeitspferd Emma wird eingesetzt – beim Kartoffelhäufeln oder beim Mistfahren und Holzrücken. Das Pferd als Sympathieträger für fast alle Kinder und Jugendliche sorgt dabei regelmäßig für leuchtende Augen bei den mithelfenden Schülern und Schülerinnen.

Um etwa zehn Uhr gibt es dann eine halbstündige Pause, in der der Spielplatz mit Schaukel besucht, ein Apfel gegessen oder die neuen Erlebnisse ausgetauscht werden.

Inzwischen haben die Hofmitarbeitenden die weiteren Vormittagsarbeiten vorbereitet, die dann bis zum Mittagessen mit den Schülergruppen fortgesetzt werden: Etwa das Mistfahren auf den Acker oder die Reparatur des Koppelzauns.

Die Backgruppe geht ans Fertigmachen der Brote und schiebt sie in den Ofen, so dass sich bald ein feinwürziger Geruch aus der Backstube über den Hof verbreitet. Jeder formt sein Brot selbst und zeigt sein Werk später stolz seinen Mitschülern und -schülerinnen, die es dann meist auch mit Begeisterung essen.

Die Milchgruppe verbringt den zweiten Teil des Vormittags in der Milchammer, um die soeben gewonnene Milch zunächst zu pasteurisieren und dann selbst zu erleben, wie mit genauer Temperaturführung und Zugabe von verschiedenen Kulturen und Lab das hergestellt wird, was sie als fertige Produkte kennen: Joghurt, Quark, Frischkäse, aber auch Sahne und Butter. Da wird alles eifrig probiert, manche erfinden sogar neue Produkte wie Molken-Joghurt-Getränke, mit Obst verfeinert zu speziellen „Shakes“, oder ähnliches.

Die Kochgruppe hat jetzt alle Hände voll zu tun, um das Mittagessen für die Jugendlichen, Lehrenden und Hofmitarbeitenden fertig zu stellen – meist sind es doch um die dreißig Menschen, die um 12.30 Uhr hungrig aus allen Ecken zum Mittagstisch eilen

Dann erzählt zunächst die Kochgruppe, was sie heute zubereitet hat und woher die Zutaten stammen. Auch hier wird für alle noch einmal deutlich, dass ein Bauernhof die Quelle aller Lebensmittel ist und mit Zutaten aus Feld, Stall, Garten, Milch- und Vorratskammer immer wieder wechselnde Menüs zubereitet werden können.

NACHMITTAGS UND ABENDS

Beim Mittagessen werden wieder die Erlebnisse der einzelnen Gruppen lebhaft ausgetauscht, bevor nach gemeinsamem Abwasch erst einmal Freizeit angesagt ist. Während die Hofmitarbeitenden liegen gebliebene Arbeiten verrichten oder die nächsten Arbeiten vorbereiten, können die Kinder und Jugendlichen entweder selbstständig noch mal die Tiere besuchen, sich ausruhen, am Spielplatz toben oder auch mit den Betreuern Zusatzprogramme absolvieren:

Ein Waldbesuch mit dem Förster, die Besichtigung einer Mühle im Nachbarort oder auch der Besuch bei einem „echten“ Bauernhof in der Nachbarschaft, der Hunderte von Schafen und Rindern hat, können eingeplant werden.

Um fünf Uhr ist wieder Treffpunkt: Die Kühe oder Ziegen müssen noch einmal gemolken werden – jetzt ist meist schon eine andere Gruppe dran -, der Brötchenteig fürs Frühstück wird vorbereitet, und alle anderen Tiere müssen mit Futter und Wasser versorgt werden.

Manchmal stehen auch noch andere Arbeiten für die gesamte Klasse an: Im Sommer etwa die Heuernte, wo alle Hände zum Aufstapeln der Heuballen auf den Anhänger und dann im Heuboden gebraucht werden oder im Herbst bei der Kartoffelernte oder beim Aufsammeln der Äpfel für Apfelsaft.

Dieses Erlebnis, dass in der großen Gruppe auch große Arbeitsberge schnell erledigt werden können und gemeinsam Berge von Heu oder viele Säcke Kartoffeln oder Äpfel geerntet werden konnten, ist immer wieder faszinierend für alle.

Das ist auch meist der Zeitpunkt, wo die Schüler und Schülerinnen nach dem Abendessen, vielleicht am Lagerfeuer im Sommer oder am bullernden Ofen im Winter dann ganz schnell müde Augen bekommen und auch für die Lehrer/Lehrerinnen die Nacht wieder einmal erholsam wird.

Je länger die Aufenthalte einer Klasse sein können, desto mehr verschiedene Tätigkeiten können die Jugendlichen kennen lernen und mitmachen. So haben sie die Möglichkeit, Zusammenhänge zu erkennen, selbst gewisse Verantwortungsbereiche zu übernehmen und bekommen das Gefühl, dass ihre Tätigkeiten wichtig sind für das Wohlergehen von Pflanzen, Tieren und Menschen.

WAS BLEIBT?

Bei der Verabschiedung mit Gruppenfoto und Rückblick auf die vergangenen Tage sind dann alle immer überrascht, wie schnell die Tage verfliegen sind und Kinder oder Jugendliche verlassen nur ungern „ihren“ Hof und „ihre“ Tiere – wie gut, dass es das Internet gibt, wo man nachschauen kann, was aus den Kälbchen, Kartoffeln und den Hühnern geworden ist!

Die von den Hofmitarbeitenden angeleitete Arbeit in den Kleingruppen wird als „Unterricht am anderen Ort“ verstanden: Es sind bei allen Arbeiten kurz- und mittelfristige Arbeitsziele zu erreichen, deren Sinn während des Tuns erkannt wird und deren längerfristige Vernetzung mit anderen Arbeitsbereichen vor Ort erlebbar ist. Wenn z.B. aus der Milchammer beim Käsemachen Molke übrig bleibt, bekommen sie die Schweine im anderen Stall, und die sind wieder die Lieferanten für die leckeren Bratwürste am Lagerfeuer. Ganz von selbst entstehen während der Arbeit Gespräche mit und unter den jungen Menschen, die von den Mitarbeitenden aufgegriffen, mit gezielten Nachfragen weitergeführt und mit Informationen ergänzt werden. Im unmittelbaren Umfeld des Tuns tauchen Fragen auf, werden Gedanken angeregt, und es gibt ganz oft die Gelegenheit, die Problemlö-

sung wirklich ganz den Kindern und Jugendlichen zu überlassen. Praktisch-soziale Lernprozesse entstehen nicht nur bei der Aufgabe, eine Kuhbox mit Mistgabeln und Schubkarren auszumisten, sondern in vielen weiteren Arbeitsbereichen.

Das Erlebnis von Teamarbeit und sinnvoller Arbeitsteilung steht dabei immer wieder im Mittelpunkt. Gleichzeitig haben die Lernenden die Möglichkeit, sich selbst in verschiedenen Fertigkeiten auszuprobieren.

Komplexe Zusammenhänge wie zum Beispiel die Zusammensetzung der Milch und deren Fraktionierung und Verarbeitung in Butter, Sahne, Käse und Joghurt oder die vielfältige Verwendung des Getreides als Lebensmittel für Mensch und Tier müssen hier nicht theoretisch dargestellt und „gepaukt“ werden, sondern werden unter größtmöglicher Beteiligung der Schülerinnen und Schüler praktisch durchgeführt.

Dabei ergibt sich zum Beispiel automatisch, dass über die physikalischen Vorgänge in einer Zentrifuge nachgedacht und diskutiert wird, aus der die leckere Sahne rinnt.

Messen, Wiegen, Zählen und Rechnen haben bei ganz vielen Tätigkeiten einen echten Anlass, so dass z.B. Mathematik, Geometrie oder Physik im praktischen Tun angewandt und erlebbar werden.

Die Lehrerinnen und Lehrer sind meist positiv überrascht, welche neuen Seiten sie an ihren Schülern und Schülerinnen kennen lernen. Oft sind die sonst Stillen urplötzlich aus sich heraus gegangen und die schlimmsten Rabauken haben sich als fürsorgliche Tierpfleger/Tierpflegerinnen entpuppt.

Da muss noch einmal erklärt werden, warum es im Winter keine frischen Tomaten gibt oder dass man Süßigkeitshunger auch sehr gesund mit einem Honigbrot stillen kann. Lehrer/Lehrerinnen als wichtige Bezugspersonen der Schüler/Schülerinnen können durch ihr Beispiel, etwa beim Essen, entscheidend dazu beitragen, dass die Schüler/Schülerinnen offen bleiben für Neues und echte Lernprozesse in Gang kommen. <<

CLEMENS DIRSCHERL

„HAT‘S GESCHMECKT?“

Mit dieser geläufigen Frage wird meist im Gasthaus der geleerte Teller abgeräumt. „Mahlzeit“ – das rufen wir uns zur Mittagszeit in der Kantine gegenseitig zu. Neben diesen Wortfetzen wird auch ansonsten noch vom Essen geredet. Essen ist ein Thema, ist in aller Munde. Da werden Rezepte getauscht, Restaurantführer und Kochbücher finden reißenden Absatz. Wir verfügen über Küchengerät wie Profiköche. – Deutschland sucht den Superkoch!

Nur, bis unser Essen vom Acker oder Stall auf den Tisch kommt, wird vieles nicht nur geerntet, gewaschen, gelagert und verpackt, sondern auch zerpflückt, hin und her gefahren, und im Rahmen des „Veredelungsprozesses“ auch bestrahlt, zugesetzt, manipuliert und im Endprodukt kombiniert, mal zu Köstlichkeiten, mal zu Nützlichem mal zu Überflüssigem.

Der traditionelle Dreiklang unseres Essens aus Frühstück, Mittagessen und Abendbrot hat längst ausgedient. Heute wird gevespert, gejaust, gebruncht, diniert, mit Häppchen hantiert, und das klassische Pausenbrot weicht dem Snack zwischendurch. Wir erfreuen uns an Bio-, Vollwert-, Gesundheits- und Fertignahrung. Wir essen längst nicht nur italienisch, sondern auch mexikanisch, japanisch und arabisch und sprechen von Fast, Finger, Convenience, Functional und Premium Food. Wir löffeln die Fünf-Minuten-Terrine vor der Glotze, in der Tim Mälzer oder Sarah Wiener zeitgleich die hohe Kunst der Küche zelebrieren. „Multioptionales Essverhalten“ nennt das die Ernährungssoziologie, also: Alles ist möglich. Gut biblisch sollte man ergänzen: Alles zu seiner Zeit!

Und vom Erntedankfest wäre es schon angebracht, mehr nachzudenken und mehr darüber zu reden, woher unser Essen kommt. Vom Acker auf den Tisch: Das bereitet Schwierigkeiten, braucht Zeit und Mühe. Vom fernen Acker auf unseren Tisch: Das braucht Überwindung von Wegstrecken und macht hoffentlich nicht mitschuldig daran, dass ferne Tische leer bleiben. Vom heimischen Acker auf den heimischen Tisch: Das ist kein Hurra-Patriotismus, sondern verantwortlichen Umgang mit unseren Tieren, Böden, Gewässern, unserer Landschaft – und auch mit den Bäuerinnen und Bauern, die für unsere gefüllten Regale und unsere gedeckten Tische ackern, manches Mal sich auch abrackern.

Erntedank heißt von daher auch: Essen, je nach Bedarf und Bedürfnissen, ohne das Wertschätzen zu vergessen: materiell für das körperliche Wohlbefinden, emotional für die innere Zufriedenheit und geistlich als gelebte Verantwortung für das tägliche Brot – im Sinne künftigen eigenen Wohlbefindens, aber auch des der späteren Generationen.

GUDRUN KORDECKI

Zwischenruf bei Tisch: Ist da Gentechnik drin?

Die Beschäftigung mit der Gentechnik im beruflichen Alltag kann bisweilen skurrile Folgen nach sich ziehen. Kaum eine gemeinsame Mahlzeit mit Kollegen, bei der ich nicht ernst- oder scherzhaft gefragt werde: „Und? Ist da jetzt Gentechnik drin?“ Oder im Familienkreis: „Du beschäftigst Dich doch mit Fragen der Gentechnik. Ich hab da neulich im Supermarkt Tomaten gekauft. Die werden und werden nicht schlecht. Nach drei Wochen sehen sie immer noch frisch aus. Das kann doch nicht mit rechten Dingen zugehen...“

„OB DA VIELLEICHT GENTECHNIK DRIN IST?“

Meine Antwort könnte – frei nach Radio Eriwan – so lauten: Im Prinzip nein, aber ...

Ich bin relativ sicher, dass gentechnisch veränderte Tomaten oder andere Gemüsesorten und Obst bisher nicht auf unseren Tellern landen. Die berühmte „Flavr Savr“ (Geschmacksrettungs-) Tomate ist schon nach kurzer Zeit wieder aus den US-amerikanischen Regalen und britischen Konservendosen verschwunden. Ihr Geschmack hat sie offenbar nicht gerettet. Im Bereich der Gemüsesorten ist lediglich der Süßmais Bt 11 von Syngenta seit 2004 für den europäischen Lebensmittelmarkt zuge-

lassen. Er müsste jedoch als gentechnisch verändert gekennzeichnet sein, denn aufgrund der europäischen Kennzeichnungsverordnung müssen alle gentechnisch veränderten Pflanzen und aus ihnen hergestellte Produkte ein Zulassungsverfahren durchlaufen und nach der Zulassung gekennzeichnet werden. Ansonsten sind Obst- und Gemüsesorten bisher noch nicht bis auf den europäischen Lebensmittelmarkt vorgeedrungen. Gelangen also eines Tages zum Beispiel gentechnisch veränderte Papayas auf unsere Wochenmärkte, so müssten sie als „gentechnisch verändert“ erkennbar sein.

HAT BEREITS DER SIEGESZUG DER „GRÜNEN GENTECHNIK“ STATTFUNDEN?

Antwort: Im Prinzip ja, wenn man die Verlautbarungen der Saatgutindustrie liest. Allerdings sind es weltweit nach wie vor lediglich vier gentechnisch veränderte Feldfrüchte, die in nennenswertem Umfang angebaut werden: Sojabohnen, die herbizidresistent sind und dem Ausbringen von Breitbandherbiziden trotzen, herbizidresistenter Raps sowie Mais und Baumwolle, in denen eine Herbizidresistenz und/oder eine Insektenresistenz genetisch verankert wurde. Die insektenresistenten Pflanzen (Bt-Pflanzen) produzieren ein Toxin, das Fraßinsekten vergiftet. Dies sind Eigenschaften, die allenfalls für Landwirte vorteilhaft sein können, da sie eine Rationalisierung der Arbeitsabläufe ermöglichen. Mit dem Anbau der Pflanzen können aber auch ökologische Risiken verbunden sein, so zum Beispiel für die Artenvielfalt und für die Bodenfruchtbarkeit. Verbraucherinnen und Verbraucher haben keinerlei Vorteile von diesen Pflanzen. Ob diese beim Verzehr gesundheitliche Risiken mit sich bringen, ist nach wie vor umstritten, da es kaum unabhängige Fütterungsversuche gibt.

Für diejenigen Landwirte, die sich dem Siegeszug nicht anschließen wollen, stellt der Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen durch einen Nachbarbetrieb ein ökonomisches Risiko dar: Verunreinigen dessen veränderte Pflanzen ihre eigene Ernte, so kann diese nicht mehr als gentechnikfrei oder als biologisches Produkt verkauft werden. Es drohen Einkommenseinbußen und der Verlust des „Bio“-Status. Mögliche ökologische Schäden sind hier noch gar nicht berücksichtigt. Da die europäische Gesetzgebung ein regionales Verbot des Anbaus gentechnisch veränderter Pflanzen nicht vorsieht, greifen inzwischen Tausende von Landwirten zur Selbsthilfe: Sie schließen sich zu gentechnikfreien Zonen und Regionen zusammen und verpflichten sich, keine

gentechnisch veränderten Pflanzen anzubauen.

ABER SOLLEN NICHT BALD GENTECHNISCHE VERÄNDERTE PFLANZEN AUF DEN MARKT KOMMEN, DIE ZUSÄTZLICHE WERTVOLLE ERNÄHRUNGSPHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN HABEN UND UNSERE GESUNDHEIT VERBESSERN?

Antwort: Im Prinzip ja, aber die Entwicklung scheint nicht so richtig zu klapfen. Auch die Mehrzahl der Freisetzungsversuche, bei denen neue Pflanzen erprobt werden, beschäftigt sich mit den Eigenschaften Herbizidresistenz und Insektenresistenz. Die seit mehr als einem Jahrzehnt angekündigten Feldfrüchte, die auch den Verbraucherinnen und Verbrauchern die Gentechnik schmackhaft machen sollen, haben – abgesehen von dem wenig überzeugenden Intermezzo der Flavr Savr Tomate – bisher auf dem Markt keine Rolle gespielt. Sie werden wohl noch einige Zeit auf sich warten lassen.

GELANGEN GENTECHNISCHE VERÄNDERTE SOJA UND MAIS AUCH AUF UNSERE TELLER?

Antwort: Im Prinzip nein, denn sie werden überwiegend für Viehfutter genutzt. Als Konsumentinnen und Konsumenten wissen wir davon nichts, denn eine Kennzeichnung tierischer Produkte wie Milch, Eier und Fleisch findet bisher nicht statt. Indirekt essen wir die Pflanzen schließlich doch – in „veredelter“ Form. Für eine Transparenz der gesamten Lebensmittelkette wäre eine Kennzeichnung auch dieser Lebensmittel wünschenswert. Durch ihre Kaufentscheidung könnten europäische Verbraucherinnen und Verbraucher dann dazu beitragen, dass auch in den Erzeugerstaaten von Futtermitteln – bei Soja sind dies vor allem die USA, Argentinien und Brasilien – das kritische Bewusstsein für



gentechnisch veränderte Produkte, ihre Kennzeichnung und die getrennte Vermarktung steigen würde. Bis es zu einer umfassenden Kennzeichnung kommt, setzen einige Unternehmen auf freiwillige Selbstverpflichtungen: Einige Landwirte verzichten auf gentechnisch verändertes Futter. Während in Deutschland nur wenige Betriebe ihre Milch als gentechnikfrei bewerben, verkaufen in Österreich mittlerweile auch große Molkereien entsprechend gekennzeichnete Milch – mit Erfolg. Auch Zuckermais wird in Deutschland als gentechnikfrei beworben. (vgl. das Titelbild).

IST, ABGESEHEN VOM TIERFUTTER-PFAD, UNSERE MAHLZEIT ANSONSTEN FREI VON GENTECHNISCH VERÄNDERTEN PFLANZEN?

Im Prinzip ja, aber da sind natürlich noch die Produkte aus Raps, Soja und Mais, die bei der Lebensmittelverarbeitung Ver-

wendung finden, beispielsweise Maismehl, Soja- und Rapsöl und Lecithin. Die müssen zwar in der Zutatenliste auf der Packung gekennzeichnet werden. Aber findet die Kennzeichnung auch statt? Greenpeace führt unter der Initiative „Einkaufsnetz“ im Internet eine Liste von Produkten im Handel, die gentechnisch veränderte Zutaten enthalten. Die Liste ist überraschend kurz und enthält überwiegend Sojaprodukte, die aus Asien eingeführt werden. Der Handel bemüht sich offenbar, auf gentechnisch veränderte Zutaten zu verzichten, da man den Verbraucherboykott der eigenen Produkte fürchtet. Die Zeitschrift „Ökotest“ fand bei der Untersuchung von 54 Produkten 15 Produkte, die gentechnisch veränderte Zutaten ohne die vorgeschriebene Kennzeichnung enthielten. Es handelte sich zumeist um Verunreinigungen mit Mais- und Soja in der Größenordnung von 0,1 Prozent. In Europa ist eine Verunreinigung von Produkten bis zu 0,9 Prozent nur dann erlaubt, wenn

diese ungewollt und technisch nicht vermeidbar erfolgt. Trägt diese Regelung dazu bei, Verunreinigungen zu vermeiden? Oder wird der Grenzwert vielmehr dazu benutzt, Spielräume bewusst bis zur Kennzeichnungsschwelle auszunutzen, um eine gentechnikfreie Ernährungswirtschaft zu sabotieren?

Verunreinigungen und Vermischungen stellen nicht nur für Landwirte, sondern auch für die Lebensmittelproduktion ein großes Problem dar. In den USA findet keinerlei Trennung zwischen gentechnisch veränderten und herkömmlichen Produkten statt. So wurden immer wieder Maislieferungen beanstandet, die in den Importländern nicht zugelassene gentechnisch veränderte Maissorten enthielten. Viel Kritik erzeugte in Europa die Feststellung, dass monatelang ein mit Bt 10 verunreinigter Bt 11-Mais in den Verkehr gebracht wurde. Bt 10 war selbst in den USA nicht zugelassen. Die Vermischung konnte zunächst behördlicherseits nicht einmal nachgewiesen werden, da kein Testverfahren für die Unterscheidung der Maissorten Bt 10 und Bt 11 vorlag.

UND WIE STEHT'S MIT DEM HONIG?

Da wäre noch der Honig. Honig wird nicht gentechnisch verändert, aber die fleißigen Bienen sammeln den Nektar von Blüten. Besuchen sie Felder mit gentechnisch veränderten Pflanzen, so gelangt deren Pollen in den Honig. So schnitt der kanadische Rapshonig in Tests schlecht ab. Wen wundert das, wo doch in Kanada durch den großflächigen Anbau von gentechnisch verändertem Raps eine Produktion von gentechnikfreiem Raps unmöglich gemacht wurde. Daher enthält kanadischer Rapshonig stets auch die Pollen von gentechnisch verändertem Raps. Der Honig muss allerdings nicht gekennzeichnet werden, eine weitere Lücke im europäischen Kennzeichnungsrecht. In meinem Supermarkt an der

Ecke ist der kanadische Rapshonig inzwischen aus dem Regal verschwunden.

KÖNNEN WIR DIE GENTECHNIK AUF UNSEREN TELLERN ÜBERHAUPT NOCH VERMEIDEN, WENN WIR DIES WOLLEN?

Im Prinzip schon. Wir können beispielsweise überwiegend selbst kochen, anstatt uns von Fertiggerichten zu ernähren. Das hat den Vorteil, dass man die Zutaten gezielt auswählen kann. Bioprodukte werden nach den Richtlinien der Anbauverbände grundsätzlich ohne gentechnisch veränderte Zutaten hergestellt. Durch das eigene Einkaufsverhalten kann man gentechnikfreie Zonen unterstützen und Landwirte ermutigen, auch gentechnikfreies Viehfutter einzusetzen. Der Bauernverband vertritt die Position, dass seine Mitglieder das anbauen, was die Verbraucherinnen und Verbraucher wollen. „Bei der Gentechnik hat für uns als Bauernverband die Wahlfreiheit für Verbraucher und Landwirte oberste Priorität. Was der Verbraucher nicht kaufen will, werden wir auch nicht produzieren.“ (DBV-Informationen, 23.02.2006) Nehmen wir den Bauernverband doch ruhig einmal beim Wort! Denn wenn gentechnisch veränderte Pflanzen bei uns nicht angebaut werden und wenn verarbeitete Produkte gekennzeichnet werden, dann können wir uns als Verbraucherinnen und Verbraucher tatsächlich frei entscheiden, was auf unseren Tellern landet.

Und nun – zu Tisch und gesegnete gentechnikfreie Mahlzeit! <<

Was bei uns nicht aufgetischt wird –

Hähnchenfleisch nach Afrika

Seit einigen Jahren fällt auf, dass es immer weniger Rezeptvorschläge für die Zubereitung des ganzen Hähnchens gibt. Alles drängt zum angeblichen besten Teil des Huhnes, dem Hähnchenbrustfilet. Ursache dafür ist seit Beginn der 1990er Jahre unser Wunsch, gesünder zu essen oder zumindest gut und fit auszusehen. Seitdem wird uns von Köchen, Zeitschriften und Geflügelindustrie suggeriert, dass es für eine Diät gesünder ist, die Hähnchenbrust zu bevorzugen. Sie ist noch etwas fettärmer als das ohnehin fettarme Hähnchenfleisch. 100g Hähnchenbrust ohne Haut haben nur 4g Fett und 95 Kalorien, alle Hähnchenteile im Durchschnitt 11g und 150 Kalorien je 100g.

In den Geflügelschlachtereien gibt es seit 1993 eine unumkehrbare Trendwende:

Wurden damals noch 70% der Hähnchen als Ganze an die Haushalte verkauft, ist es heute genau umgekehrt: Nur noch 25% gehen als ganze Hähnchen über die Ladentheke.

Das Hähnchenbrustfilet, mit seinen ca. 180g macht gerade ca. 15% des sog. Schlachtgewichtes eines Huhnes aus und trotzdem trägt es bei Kilopreisen von fünf bis neun Euro den Hauptanteil an Gewinn und Kosten der Hähnchenproduktion.

UND DER REST DER HÄHNCHENTEILE?

Auch wenn 50% des konsumierten Geflügelfleisches inzwischen Brustfilet sind, gibt es noch Produkte, wie Hähnchenschenkel oder Chicken Wings als Fingerfood und viele sog. Convenience und Fertigprodukte, die irgendwie noch nach Hähnchen schmecken – es fallen trotzdem „Restmengen“ an, die wir nicht konsumieren wollen. Eigent-

lich wird in Deutschland soviel Hähnchenfleisch produziert (2004: 750.000 t), dass wir unseren Bedarf zu 90% decken. Aber auch aufgrund unserer Vorliebe für Filet ist Deutschland reines der größten Exporteure von Geflügelfleisch (380.000 t) und gleichzeitig ein großes Importland von Hähnchenfleisch (455.000 t). Es kommen v. a. aus Brasilien z.B. 119.000 Tonnen vornehmlich gesalzener Hähnchenbrust für unsere Discountmärkte. Dafür wurden dort ca. 600 Millionen Hühner geschlachtet. Gesalzen wird übrigens deswegen, weil das Fleisch dann als zubereitet gilt und weniger strengen lebensmittelrechtlichen Standards genügen muss als frisches Fleisch.

DIE HANDELS- UND ENTWICKLUNGSPOLITISCHE BRISANZ

In den meisten afrikanischen Ländern leben immer noch 70% der Menschen von dem, was sie selber auf ihren Feldern anbauen und in ihren Ställen mästen. Deswe-

gen unterstützt der Evangelische Entwicklungsdienst (EED) die kleinbäuerliche Landwirtschaft. Viele Partner in Afrika beraten kleine Familienbetriebe, damit sie auch weiterhin ihr Überleben sichern. Diese Projekte haben gerade Frauen mit Hilfe von Kleinkrediten die Möglichkeit zum Aufbau einer eigenen kleinen Hähnchenproduktion ermöglicht und ihnen ein eigenes Einkommen gesichert.

Der Vorteil dabei ist, dass der größte Kostenfaktor bei der Hähnchenmast, das Futter, auf den eigenen Feldern angebaut werden kann.

Hähnchen werden in Westafrika heute noch auf den Märkten lebend verkauft oder vor Ort auf dem Markt geschlachtet und gepupft. Die Frauen können also selber ihr Geflügel dort verkaufen.

Die Kleinbäuerinnen können bei ca. 40 Tagen Mastzeit relativ schnell ihre erste Generation Hähnchen verkaufen und mit dem kleinen Gewinn einen Teil des Kredites zurückzahlen und neue Küken kaufen.

Das funktionierte in vielen Projekten der internationalen Geber bis Mitte der 90er Jahre auch ganz gut.

Dann aber, 1995, zeitgleich mit der Gründung der Welthandelsorganisation (WTO), deren Mitglied die meisten afrikanischen Länder sind, und der Festsetzung niedriger Einfuhrzölle für Lebensmittel, begann eine rasante Steigerung der Geflügelimporte in fast allen west- und zentralafrikanischen Ländern wie etwa Kamerun. Die Ausfuhr von Geflügel aus der EU nach Afrika verdreifachte sich von etwa 48.000 Tonnen (1996) auf knapp 200.000 Tonnen im Jahre 2004. In Kamerun, einem Land mit großen Hafenskapazitäten stiegen die Einfuhren an Geflügelfleisch von 1996 bis 2004 um über 2000%. Drei Viertel des Hähnchenfleisches kommt jetzt aus der Europäischen Union (EU), der Rest aus Brasilien (!) und den USA.

Zu 80% besteht das nach Westafrika exportierte Fleisch aus Hähnchenteilen und zwar fast ausschließlich aus zwei Teilstü-

cken: Hähnchenkeule mit Rücken und Hähnchenflügel.

Bis dahin konnte die einheimische Hähnchenproduktion den Bedarf an Geflügelfleisch decken. Die Hähncheneinfuhren haben nicht, wie die Europäische Union behauptet, zu einem höheren Konsum geführt. Die eingeführten Hähnchenteile haben jedoch die einheimische Produktion ruiniert und vom Markt verdrängt.

Die Hähnchenteile werden zu Preisen nach Afrika verkauft, die bis zu 60% unterhalb der Preise liegen, die für die gleichen Teile im Handel innerhalb der EU verlangt werden. So zahlen die Importeure in Afrika für Hähnchenflügel nur 0,60 Euro pro kg. Die gleichen Chicken Wings werden nach England für 1,80 pro kg und nach Finnland gar für 2,40 p. kg exportiert.

Das liegt nicht an irgendwelchen Subventionen für den Export nach Afrika. Die gibt es nicht. Allerdings gibt es, wegen der Vogelgrippe, massiv erhöhte Subventionen für den Export dieser Hähnchenteile nach Russland und in die Golfstaaten.

HOCHZEITGESELLSCHAFTEN IN KRANKENHÄUSERN

Die Hähnchenteile aus Europa erfreuen sich bei den städtischen afrikanischen Verbraucherinnen großer Beliebtheit, und zwar nicht wegen der geringen Kalorien, wie bei ihren Schwestern in Europa, sondern wegen der erstmaligen Gelegenheit, auch Teile eines Huhnes kaufen zu können.

In Afrika ist Huhn nämlich sehr teuer, da es nur als Ganzes erstanden werden kann und bis zu einen Wochenlohn kostet, sechs bis sieben Euro. Es wird daher meist bei Festen oder bei hohem Besuch geschlachtet. Erst nehmen sich die älteren Gäste die besten Teile, dass sind in Afrika die Schlegel. Das Hähnchenbrustfleisch hat so wenig Geschmack, das überlässt man eher den Kindern. Durch die europäischen Hähnchenteile gibt es nun die ganze Woche über Stücke des „edlen“ Fleisches zu kaufen

und dann noch zu den beschriebenen niedrigen Preisen.

Selbst die Gastgeber von Hochzeiten nutzten vermehrt das günstige Angebot aus Europa, auch wenn die rituelle Schlachtung als Ehrenbezeugung für Gäste wegfällt.

Nach und nach stellte sich heraus, dass dieser vermeintliche Vorteil einen Preis hat.

Ganze Hochzeitsgesellschaften fanden sich in Krankenhäusern wieder. Denn der vermeintlich günstige Preis hatte blind gemacht: Diese Hähnchenteile werden in gefrorenem Zustand von Europa nach Afrika verschifft. Nach dem Abschalten der Kühlcontainer am Hafen werden die Kartons teilweise über hunderte von Kilometern auf offenen Pritschenwagen bei 70% Luftfeuchtigkeit und 30 Grad Außentemperatur über Nacht in die Städte transportiert. Morgens wird die dann schon angetaute Ware den Tag über auf den Märkten auf hölzernen Ständen angeboten oder in rostigen „offenen“ Gefriertruhen. Unverkaufte Ware wird über Nacht wieder eingefroren, solange es keine Stromabschaltungen gibt, und am nächsten Morgen werden die „leckeren“ Hähnchenteile aus Europa wieder zum Verkauf angeboten.

In fast keinem zentral- oder westafrikanischen Land existiert eine geschlossene Kühlkette bis zu den Haushalten.

Stichproben in Kamerun zeigten, dass über 80% des angebotenen Geflügelfleisches aus Europa nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind und die meisten einen hohen Salmonellenbefall hatten.

MÄRKTE SCHÜTZEN: KEINE CHICKEN SCHICKEN!

Aber auch die wirtschaftlichen Folgen sind für die betroffenen Länder katastrophal. In einer Studie konnte ACDIC (Bürger/innen Bewegung zur Verteidigung kollektiver Interessen), die EED-Partnerorganisation in Kamerun, aufzeigen, dass 80% der Geflügelbauern ihre Einkommen in den letzten 10 Jahren verloren haben. Insgesamt gehen durch die Einfuhr einer Tonne euro-

päischer Hähnchenteile 5 volle Arbeitsplätze bei den Futterbauern, Geflügelzüchtern, Händlern, Rupfern und Schlachtern verloren. Das bedeutet 110.000 Vollarbeitsplätze und damit über eine Million Menschen, die durch die Importe um ihre Existenz gebracht wurden.

„Der Export der gefrorenen Hühnerteile ist ein Angriff auf die Bäuerinnen und Bauern, auf die Gesundheit unserer Bevölkerung und auf unsere Volkswirtschaft“, sagt Bernard Njonga, Präsident der ACDIC.

Mit Unterstützung seiner europäischen Partner hat es ACDIC durch eine beispielhafte Aufklärungskampagne und durch massive politische Lobbyarbeit geschafft, dass die Regierung in Kamerun Ende 2005 Maßnahmen ergriff, um diese Importe zu stoppen. Auch Kleinbauern in anderen Ländern haben erfolgreich bei ihren Regierungen interveniert, wie in Senegal und der Elfenbeinküste. Aber das bedeutet nicht, dass aus den europäischen Ländern deswegen insgesamt weniger Fleisch nach Afrika exportiert wird. Das Fleisch, wie jedes Produkt in einer „freien“ Marktwirtschaft, sucht sich seinen Markt. So verzeichneten 2005 die Republik Kongo, Ghana, Liberia und andere Länder Einfuhrsteigerungen von über 500%.

Das Problem lässt sich also nicht auf Ebene des einzelnen afrikanischen Landes lösen, zumal die laufenden Handelsverhandlungen auf Ebene der WTO und mit der EU auf Handelsliberalisierung und nicht auf den Schutz von Märkten zielen.

Der EED hat daher sein Projekt zu Agrarexporten „keine chicken schicken“ gestartet. Am oben geschilderten Beispiel des Fleischexportes soll aufgezeigt werden, welche Folgen Agrarexporte in ungeschützte „Märkte“ im Süden haben.

Im Kampf gegen die Armut in Afrika können wir es nicht hinnehmen, dass Projekte zur Geflügelzucht mit Steuer- oder Spendengeldern gefördert und anschließend durch den Export unserer „Überschussnahrungsmittel“ zerstört werden.

Der EED will mit den Entscheidungsträgern auf der deutschen und europäischen Ebene in Dialog kommen, damit die Verantwortung für die durch die Importe verursachten Probleme nicht länger den betroffenen Ländern zugeschrieben werden. Denn mit jedem Export in ein westafrikanisches Land wird in Kauf genommen, dass das gefrorene Fleisch bei fehlender Kühlkette nur verdorben ankommt.

Auch die Fleischindustrie ist in den Dialog eingeschlossen. Wie kommt es, dass Fleisch nach Afrika zu Preisen exportiert wird, die weit unterhalb der Produktionskosten in Europa liegen? In Zusammenarbeit mit Verbraucherorganisationen wollen wir fragen, ob der Drang nach schneller Zubereitung und kalorienarmen Fertigprodukten nicht zu einer destruktiven Verschwendungswirtschaft führt. (Die Dips und fetten Panaden der Chicken Wings oder des

Chicken Popcorns als kleine Zwischenmahlzeiten machen schnell die Einspareffekte der kalorienarmen Hühner Teile wieder zunichte.)

In zukünftigen Handelsverträgen mit afrikanischen Ländern muss das Recht enthalten sein, sich vor Importen zu schützen, -eine Frage des Überleben für die verarmten Kleinbäuerinnen und Kleinbauern! „Ernährungssouveränität“ bedeutet für sie: „Lasst uns produzieren, wovon wir uns ernähren – und davon ernähren, was wir produzieren“. Das Bild von einem hungernden Afrika ist zum Glück noch in den meisten Fällen falsch. Aber es könnte wahr werden „mit dem programmierten Tod unserer Landwirtschaft durch destruktiven Handel“, so Bernard Njonga, Präsident von ACDIC. <<

» WEITERE INFORMATIONEN

unter www.eed.de/meatexport

RUDOLF BUNTZEL

Das Doppelgesicht der Fehlernährung

Die Welt ernährt sich falsch, und die Welternährung ist aus dem Gleichgewicht, und zwar in doppelter Hinsicht: Überernährung und Mangelernährung sind gleichermaßen erschreckend hoch und nehmen massiv zu.

500 Mio. extrem fehlernährte Menschen auf der Welt, davon 250 Mio. mit einem Untergewicht von mehr als 17 %, und 300 Mio. Menschen mit einer Fettleibigkeit von mehr als 30 % Übergewicht (vgl. Abbildung 1). Zahlenmäßig sind global ge-

sehen die extrem Übergewichtigen sogar inzwischen mehr als die extrem Untergewichtigen. Die einen essen zu viel, die anderen zu wenig; aber gleichzeitig sind beide auch fehlernährt und essen das Falsche: Zu viel Fett und tierische Produkte die einen, zu

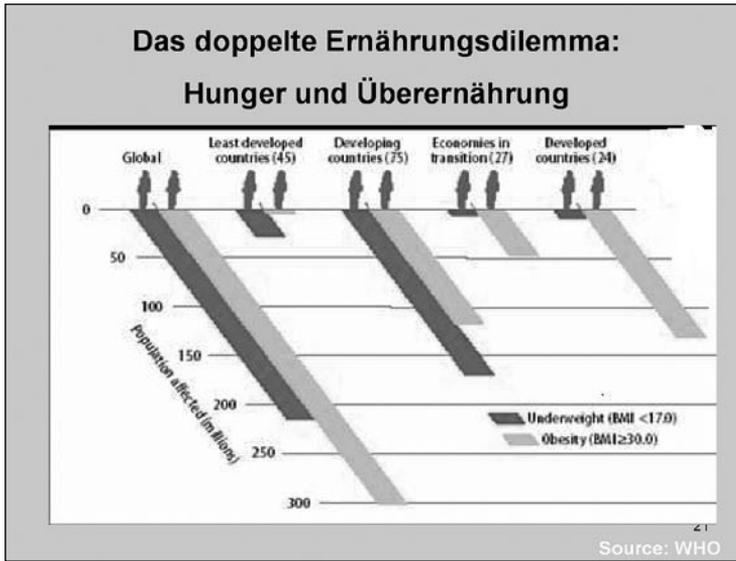


Abbildung 1:

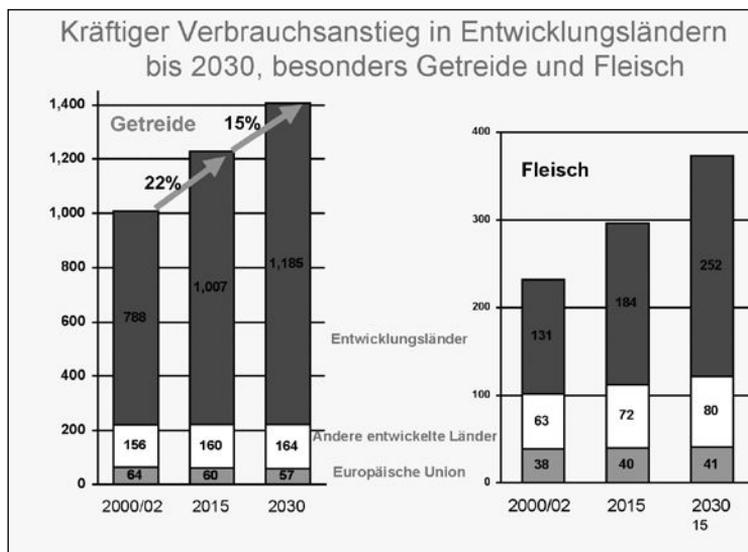
Anmerkung: „obesity“ bedeutet Fettleibigkeit

wenig Vitamine, Mineralien und Eiweiß die anderen.

Erschreckend ist auch, dass die Welt nicht mehr so einfach in ein Nord-Süd-Gefälle einzuteilen ist. Die Anzahl der Fettleibigen in Entwicklungsländern nimmt schneller zu als in den entwickelten Ländern und hat schon fast die absolute Zahl der Übergewichtigen dort erreicht (vgl. Abbildung 1). Der Verbrauch von Fleisch - und dementsprechend auch von Getreide als Futtermittel - stieg in den

Abbildung 2:

Quelle: FAO



Dabei könnten allein mit der Zunahme des Getreideverbrauchs als Futtermittel in den Entwicklungsländern (von 788 Mio. t im Jahr 2000/02 auf geschätzte 1,1 Mrd. t im Jahr 2030) allein 2 Mrd. Menschen aus der Mangelernährung befreit werden! Denn den Unternährten trennen gerade 147 kg Getreideeinheiten /Kopf/Jahr vom gut Ernährten. Würden auch die Überernährten des Nordens auf ihre ungesunde Prasserei verzichten und auf ein vernünftiges Maß zurückfinden, würde genügend Nahrung

Entwicklungsländern sehr viel stärker als in den Industrieländern (vgl. Abb.2). Die Menschen im Süden der Welt holen auf. Sie wiederholen dabei fleißig die Fehler der Reichen auf der Welt, essen sich bei zunehmendem Wohlstand mehr als nur satt und stopfen sich auch häufig mit den falschen Dingen voll.

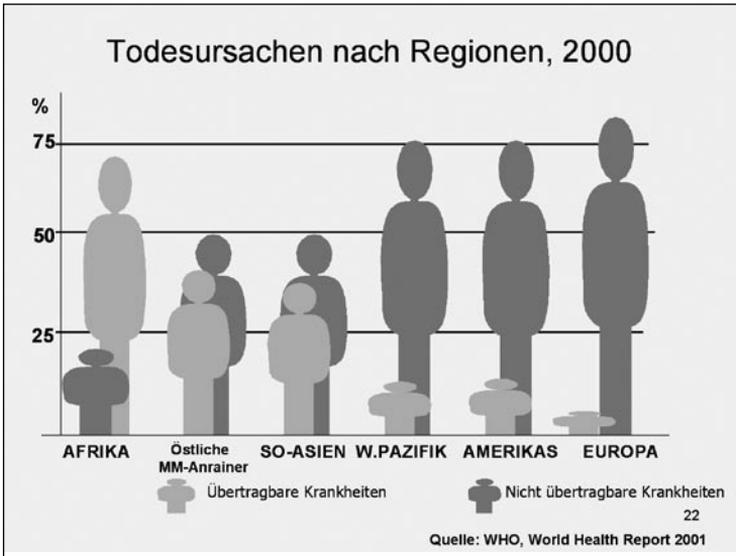


Abbildung 3

sind diese Überschüsse vom Vieh der Reichen direkt den Armen weggefressen worden. Und das, obwohl in Indien noch 250 Mio. Menschen unterernährt sind.

Analog zu diesem Sachverhalten spricht die Statistik

auf der Welt frei, um noch einmal rd. 3 Mrd. Menschen zusätzlich zu ernähren!. Es gibt folglich keine absolute Knappheitskrise bei Nahrungsmitteln auf der Welt, und auch das Bevölkerungswachstum stellt keine absolute Bedrohung dar für die Welternährungsressourcen. Das Hauptproblem ist vielmehr die Unvernunft der Wohlhabenden. Sie raffen die verfügbaren Nahrungsmittel zusammen und schaden dadurch sich selbst und den Armen, die auf den Weltmärkten zu vernünftigen Preisen keine Lebensmittel mehr erhalten. Denn diese sind ihnen als Futtergetreide bereits vor der Nase weggekauft worden.

Hier ist kein Unterschied zwischen den Mittel- und Oberschichten der Entwicklungsländer und denen der Industrieländer. Beide sind mindestens gleichermaßen egoistisch und scheren sich einen feuchten Kehricht um die Hungernden. Den einen – müsste man nur annehmen – sind die hungernden näher, denn sie leben mitten unter ihnen. Wie desillusionierend, dass Indien seine riesigen Getreideüberschüsse mit Hilfe von Exportsubventionen auf den Weltmarkt geworfen hat - und das zu einem Preis, niedriger als der subventionierte Verkaufspreis für die Armenversorgungsprogramme im Inland. Im globalen System

der Todesursachen auf der Welt eine deutliche Sprache (Abbildung 3). Die meisten Menschen im armen Afrika sterben an übertragbaren Krankheiten; je reicher ein Kontinent wird, desto geringer ist diese Todesursache, und desto stärker nehmen nicht-übertragbare Krankheiten zu. Das kann man im interkontinentalem Vergleich zwischen Afrika, Nahem Osten, Südost-Asien, Westpazifik, Nordamerika und Europa gut erkennen. Übertragbare Krankheiten gehen einher mit Armut; Cholera, HIV/AIDS, Malaria, Infektionen, Ruhr, Durchfall, Würmer, Bilharzia, Gelbfieber, usw. haben mit Mangel an sanitären Verhältnissen, an Geld für Vorsorge und frühzeitige Behandlung, mit körperlicher Überanstrengung und Schwächung der Abwehrkräfte wegen Unterernährung zu tun. Armut und Seuchen gehen Hand in Hand und verstärken sich gegenseitig.

DIE FRESSUCHT DISZIPLINIEREN

Mit zunehmendem Wohlstand einer Gesellschaft werden die Seuchengefahren überwunden, die hygienischen Verhältnisse verbessern sich und die Menschen erhalten Zugang zu Medikamenten. Doch jetzt nehmen die Krankheitsbilder rapide zu, die Le-

bensstil-abhängig sind: Zucker, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Krebs, Alzheimer u. a. Die meisten dieser Krankheiten hängen mit einer falschen Ernährung zusammen, gekoppelt mit zu geringer körperlicher Bewegung. Aber auch hier holen die Entwicklungsländer schnell mit zunehmendem Wohlstand auf, besonders Länder wie China, Indien usw.

Das mag auch damit zusammenhängen, dass in vielen Gesellschaften, die über Jahrhunderte hinweg nur die Mangelwirtschaft kannten, die körperliche Konstitution zwar gute genetische Veranlagungen hat, um mit einem Ernährungsmangel umzugehen. Wenn jedoch dem Körper Nahrungsmittel im Überfluss angeboten werden – und besonders bestimmte, bisher unge-

wohnte Nahrungsmittel, wie Zucker oder tierisches Eiweiß - wird, setzt sofort die Fettleibigkeit ein. Dieser Sachverhalt ist für die Einwohner Polynesiens nachgewiesen.

So bleibt zum Erntedankfest die Herausforderung, nicht nur für die reichliche Ernte zu danken, sondern auch für meine eigene Fähigkeit, meine Fresssucht und Essbegierden zu disziplinieren. So beanspruche ich kein Übermaß an den Nahrungsgütern dieser Welt, esse den Armen nichts weg, gehe mit gutem Beispiel den imitierenden Eliten der Entwicklungsländern voran und belaste auch das Gesundheitswesen nicht mit selbstverschuldeten Megakosten eines ausufernden Ernährungsstils. <<

» ZUM WAHRNEHMEN EMPFOHLEN :

Film: We Feed The World – Essen global

Tag für Tag wird in Wien genau so viel Brot vernichtet wie Graz verbraucht. Auf rund 350.000 Hektar vor allem in Lateinamerika werden Sojabohnen für die österreichische Viehwirtschaft angebaut, daneben hungert ein Viertel der einheimischen Bevölkerung. Jede Europäerin und jeder Europäer essen jährlich zehn Kilogramm künstlich bewässertes Treibhausgemüse aus Südspanien, wo deswegen die Wasserreserven knapp werden.

Mit We feed the world – ESSEN GLOBAL hat sich Erwin Wagenhofer auf die Spur unserer Lebensmittel gemacht. Sie hat ihn nach Frankreich, Spanien, Rumänien, Brasilien und zurück nach Österreich geführt. Roter Faden ist ein Interview mit Jean Ziegler, UN-Sonderberichterstatter für das Recht auf Nahrung.

We feed the world – ESSEN GLOBAL ist ein Film über Ernährung und Globalisierung, Fischer und Bauern, Fernfahrer und Konzernlenker, Warenströme und Geldflüsse – ein Film über den Mangel im Überfluss. Er gibt in eindrucksvollen Bildern Einblick in die Produktion unserer Lebensmittel sowie erste Antworten auf die Frage, was der Hunger auf der Welt mit uns zu tun hat. Zu Wort kommen neben Fischern, Bauern und Fernfahrern auch Jean Ziegler und der Produktionsleiter von Pioneer Rumänien sowie Peter Brabeck, Konzernchef von Nestlé International, dem größten Nahrungsmittelkonzern der Welt.

Das Buch „WE FEED THE WORLD“ liefert die Hintergründe zum Film, eine ausführliche Darstellung der Recherchen, Zahlen, Zusammenhänge und weitere Beispiele. Das Buch hält fest, was der Film nur anreißen kann und bietet auf 224 packend geschriebenen Seiten zusätzliche Informationen. Weitere Informationen und Links unter www.essen-global.de.

15 x 20 cm, 224 Seiten, mit 32 Farbseiten, Klappenbroschüre, ISBN 3-936086-26-5

Bernhard Pötter: König Kunde ruiniert sein Land. Wie der Verbraucherschutz am Verbrucher scheitert und was dagegen zu tun ist. Oekom Verlag München 2006, 14,80 Euro

Und wieder ein verbraucherkritisches Buch: Kundenbeschimpfung scheint Mode. Tatsächlich setzt der langjährige ehemalige taz-Wirtschaftsredakteur zu einer Abrechnung mit uns Verbrauchern – uns allen! – an. Den Rahmen gibt das Vorwort von Klaus Töpfer, ehemaliger Direktor des Umweltprogramms der Vereinten Nationen vor, in dem er an den König Kunden appelliert, seine königliche Herrschaft doch nicht auf die Werbewirtschaft zu übertragen. Die Diskrepanzen zwischen Reden und Tun listet der Autor dann akribisch anhand eines langen Registers unserer Verbrauchersünden auf: von der Ernährung, dem Kleidungseinkauf, Energieverbrauch, den Verkehrsmitteln, so

dass man nahezu verzweifeln könnte, was auch in der Buchmitte S. 62 konstatiert wird.

Wie schön könnte es anders sein: eine Ernährungswende, Energiewende, Verkehrswende, eben mehr Nachhaltigkeit. Ein flammendes Plädoyer in kurzer prägnanter Form – nur: kommt die Botschaft wieder bei denen an, die ohnehin schon Bescheid wissen? Der Autor schlussfolgert, es gebe nur noch eines: eine „Konsumrevolution“! Die Konkretion beschränkt sich dann doch auf allgemein schon Bekanntes. Was bleibt? Der Appell an unser eigenes Verhalten – wie konsumiere ich und meine Familie? Und dieser Frage müssen wir uns immer wieder im Alltag stellen. So fügt sich Pötter in die lange Reihe der ewigen Mahner und Warner ein und am Ende des Buches kommt man zu der Erkenntnis: schön geschrieben, aber nichts wirklich Neues!

Clemens Dirscherl

Grössler, Manfred (Hrsg.): Gefahr Gentechnik. Irrweg und Ausweg. Concord-Verlag Mariahof, 365 Seiten, 2005, ISBN 3-9501887-II. 24,90 Euro

von Beesten, Angela u.a.: Den Schatz bewahren. Plädoyer für die gentechnikfreie Landwirtschaft. Bremen 2005, 7 Euro (Bezug über Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft, Heiligengeiststr. 28, 21335 Lüneburg)

Buntzel, Rudolf / Sahai, Suman: Risiko grüne Gentechnik. Wem nützt die weltweite Verbreitung genmanipulierter Nahrung? Weltthemen 5, Brandes und Appelverlag, Frankfurt a. Main 2005, ISBN 3-86099-814-5, 17,90 Euro

Das Thema grüne Gentechnik ist seit nunmehr 20 Jahren ein Dauerbrenner in der agrarpolitischen Diskussion. Der ADL hat sich gemeinsam mit der Katholischen Landvolkbewegung und den evangelischen und katholischen Umweltbeauftragten dazu positioniert und die aktuellen Entwicklungen geben keinerlei Anlass davon abzuweichen. Gleichwohl wird die Diskussion über „Fluch oder Segen“ bzw. die „Chancen und Risiken“ der grünen Gentechnik weiterhin geführt. Grund genug, sich mit aktuellen Daten und Hintergründen auseinanderzusetzen. Drei Bücher geben dazu Hinweise:

Manfred Grössler sieht Gentechnik „ganz klar im Widerspruch zur Schöpfung“, weshalb er eine Reihe von Autoren um sich geschart hat, die sich zu den Themen Politik, Landwirtschaft, Ernährung, Tiere und Futtermittel, Konsumentenschutz, betriebswirtschaftliche Vorteile, wissenschaftliche Hintergründe äußern. Leider kommt die Aufsatzsammlung etwas reißerisch sowohl in ihrer Aufmachung als auch sprachlich in einzelnen Artikeln daher. Die insgesamt rund 47 Artikel sind kurz und prägnant geschrieben, wobei die Vielfalt der Autoren dann auch unterschiedliche Qualitätsniveaus der Argumentationsraster hinterlässt. Am be-

deutsamsten ist der Ausblick von Josef Riegler, der die grüne Gentechnik im Widerspruch zur öko-sozialen Marktwirtschaft sieht.

Ein hervorragendes Plädoyer für die gentechnikfreie Landwirtschaft hat Angela von Beesten mit anderen Autoren vorgelegt. Sie führt in die Grundlagen der Gentechnik ein, gibt einen präzisen Überblick über die Anwendungsgebiete und die Risiken und stellt den positiven Akzenten der Gentechnik eine kritische Bilanz gegenüber. Das Buch ist angereichert durch fachliche Stellungnahmen und gibt Anregungen für die Einrichtung von gentechnikfreien Anbauzonen.

Die internationale Dimension der grünen Gentechnik behandeln Rudolf Buntzel und Suman Sahai, indem sie der Frage nachgehen „Wem nützt die weltweite Verbreitung genmanipulierter Nahrung“ und im Titel ihres Bandes schon die Antwort vorwegnehmen: „Sie ist ein Risiko“. Dies stellen sie auf einem langen Argumentationsstrang der Strategien der Hungerbekämpfung dar, zeigen die Diskussion um die Agrogenetik im Rahmen des internationalen Welthandels, weisen auf den Rechtsrahmen hin, erläutern die Frage der genetischen Vielfalt, der geistigen Eigentumsrechte und machen deutlich klar, dass es Alternativen zur Hungerbekämpfung auch ohne grüne Gentechnik gibt. Das Buch ist ein ideales Kompendium zur entwicklungspolitischen Dimension der grünen Gentechnik.

Clemens Dirscherl

» 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, Bad Saarow; 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: € 4,50 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