



Es ist ein warmer Junimorgen im Vorjahr, als ein Dutzend Jugendlicher, ein Agrarexperte und ein Kamerteam inmitten eines niederösterreichischen Ackers stehen. Hier, in Großenzersdorf, gleich hinter der Wiener Stadtgrenze, auf den Feldern der Universität für Bodenkultur wird ein Experiment gestartet: „Hier links ist der Teil vom Feld, dessen Früchte jeder von Euch im Inland verbraucht“, erklärt Benedikt Haerlin, Agrarexperte der „Zukunftsstiftung Landwirtschaft“. Auf dem Feld, nennen wir es Feld eins, auf das Haerlin zeigt, wachsen Gemüse, Mais, Getreide und allerlei anderes Grünzeug. Die Fläche ist der landwirtschaftliche Fußabdruck, den der Durchschnittsbürger auf österreichischem Boden hinterlässt: Diese Menge seiner jährlich konsumierten Nahrungsmittel, die hierzulande wachsen. „Und der Teil hier rechts“, beginnt Haerlin und zeigt auf Feld zwei. „Der steht eigentlich im Ausland.“ Feld zwei, auf das der Agrarexperte zeigt, jene Lebensmittel, die importiert werden ist doppelt so groß.

„Wir brauchen enorm viel Mais“, erzählt Haerlin der Gruppe. „Hier stehen 350 Quadratmeter – jeder von uns verbraucht das.“ „Für Popcorn?“ fragt einer der Schüler. Die Fläche brauche es alleine für die Fütterung der Kühe, Schweine und Hühner, antwortet Haerlin. „Und der Mais als Monokultur ruiniert die Böden“.

Erstmals hat ein Team von Wissenschaftlern der Wiener Wirtschaftsuniversität errechnet, wie groß die Ackerflächen sind, die der Durchschnittsbürger verbraucht. „Es sind für jeden von uns 4.400 Quadratmeter“, fasst Martin Bruckner vom Institut für ökologische Ökonomie die Ergebnisse zusammen, die auf den FAO-Agrarstatistiken von 200 Staaten und sämtlichen In- und Exportdaten fußen. Im Durchschnitt stehe jedem Menschen aber nur 2.200 Quadratmeter Ackerfläche zu Verfügung.

Der Acker des Durchschnittsbürgers am Rand von Großenzersdorf über den Benedikt Haerlin die Jugendlichen führt, ist Protagonist eines Dokumentarfilmes, der am Wochenende in die Kinos kommt (siehe Kasten): „Anders essen – das Experiment“ lautet sein Titel. Der Acker, den Agrarexperten und Ökonomen in Zusammenarbeit mit einem Filmteam entstehen ließen, sowie die Familien zweier Jugendlicher, die an diesem Junimorgen an Haerlins Führung teilnehmen, sind seine Hauptdarsteller. Der Versuch: Würden es den Familien gelingen

Zurück zu Feld Eins

Würden alle Menschen so essen wie der Durchschnittsösterreicher, bräuchte es zwei Planeten. Zwei Familien zeigen in einem Experiment, dass es auch anders geht

EXPERIMENT: KURT LANGBEIN
FOTOS: VALENTIN PLATZGUMMER



Martin, Claudia, Jonas, Lisa und Moritz Richter reduzierten den Fleischkonsum auf ein Viertel: „Wir waren überrascht wie leicht das geht“



durch die Änderung ihres Essverhaltens ihren Landverbrauch zu reduzieren? Vier Monate haben die Filmemacher dazu Familien Richter und Kovacs-Vajda begleitet.

Begonnen hat das Experiment jedoch bereits viel früher. Seit März 2019 wurde auf den beiden Feldern des Ackers angebaut, was für den Durchschnittsverbrauch eines Österreichers pro Jahr benötigt wird. Unter den größten Flächen befinden sich: 530 Quadratmeter Mais – zwei Drittel davon für die Tierfütterung –, 490 Quadratmeter Getreide, 200 Quadratmeter Soja, – ebenfalls hauptsächlich für Futtermittel –, 160 Quadratmeter Raps, sowie 80 Quadratmeter Ölpalmen.

„Mit unserem Essverhalten entscheiden wir, was Bauern anbauen und gestalten damit die Landschaft“, erklärt Haerlin, während er die Jugendlichen über den Acker führt. „Hier ist euer Gemüsefeld im Inland“. Er zeigt auf einen Flecken, etwa drei mal vier Meter klein, auf dem Salat, Paprika, Gurken und Tomaten gedeihen. Feld eins. „Da ist ja der Gemüsegarten vom Nachbarn größer“, meint Jonas Richter, 13. Drüben, im Auslands-Teil, auf Feld zwei, stehe doppelt so viel, antwortet Haerlin. „Der internationale Handel mit Lebensmitteln hat in den letzten Jahren massiv zugenommen“. Auch vom Obstgarten des Durchschnittsbürgers stehen 45 Quadratmeter im Ausland und nur 12 Quadratmeter in Österreich, selbst die Erdäpfel wachsen nur zur Hälfte auf Feld eins.

Warum? Weil die Nahrungsmittel- und Supermarktkonzerne weltweit zu den billigsten Preisen kaufen und Transportkosten – weil direkt oder indirekt subventioniert – in der Kalkulation kaum noch ins Gewicht fallen.

Da sind die Löhne der Landarbeiter schon bedeutender. „Tomaten können in ganz Europa wachsen“, sagt Haerlin „aber fast die ganze europäische Produktion ist in Südspanien, wo die Folientunnel des ‘mare del plástico’ riesige Flächen bedecken. Nicht weil das dort besser wächst, sondern weil die Arbeitskräfte spottbillig sind“. Es ist die mies bezahlte Arbeit von Flüchtlingen aus Afrika, die das Obst und Gemüse in unseren Supermarktregalen so günstig macht.

Haerlin führt die Jugendlichen zum Auslands-Teil des Feldes, der auch insgesamt doppelt so groß ist wie er Inlands-Teil. Zwei Drittel davon sei für die Tierfütterung nötig, sagt Haerlin. Denn neben dem Weideland, sind auch immer größere Flächen



für den Anbau von Tierfutter notwendig. „Neben Mais ist Soja eine der großen Monokulturen für die Tierfütterung, und Soja frisst sich immer mehr in die Urwälder Lateinamerikas“, erklärt der Agrarexperte. In Brasilien und Argentinien stehen alleine für die österreichischen Rinder, Schweine, Puten und Hühner 150.000 Hektar Sojafelder – das ist so viel wie das ganze Burgenland Äcker hat.

Am selben Abend am Rand von Stockerau. Das Filmteam besucht erstmals die Familie Richter: Martin Richter, 42, bereitet gerade das Fleisch für den gemeinsamen Grillabend vor. Der Flughafen-Angestellter und seine Frau Claudia, 46, leben hier in einem Einfamilienhaus mit Garten. Bislang wurde ihr Genuss am „vielfältigen Geschmack“ von Fleisch nur getrübt, wenn Tochter Lisa auf Besuch ist. Die 23-jährige Studentin ist Veganerin. „Ich mag nicht, dass man die Tiere für's Fleisch töten muss, und ich mag nicht, wenn man Regenwald fürs Tierfutter rodet“, sagt sie beim gemeinsamen Grillabend. Dafür sorgt ihr „veganes Leberkäs“ üblicherweise für ätzende Bemerkungen.

An diesem Abend bekommt Lisa erstmals Verstärkung. „Du isst im Jahr 60 Kilo Fleisch“, sagt Jonas, während der Vater die Spieße vom Grillern nimmt, das sei für die Umwelt zu viel und auch nicht gesund. Er erzählt von den Monokulturen und von den riesigen Feldern in Südamerika. Claudia Richter bleibt skeptisch: „Fleisch hat auch wertvolle Nährstoffe“, kontern die Volksschul-Lehrerin, „du wirst ja nicht glauben, dass ich jetzt nur mehr Gemüse schnipple“.

Auch bei der Familie Kovacs-Vajda hinterlassen die Erfahrungen von Sohn Marton, 13, bei der Exkursion Spuren. „Wir sollten mehr frische Sachen aus der Umgebung essen“, sagt er, während er wie üblich vor dem Fernseher die Tiefkühlpizza isst, „weil wir zu viele Lebensmittel importieren“. „Ich hab fürs Kochen einfach keine Zeit“, antwortet Nikolett Kovacs, seine Mutter. Die 44-jährige Büroangestellte versorgt ihre vierköpfige Familie nach dem Job routiniert und mit Tempo. Zielsicher dreht sie eine Runde im Supermarkt, dann ist alles beisammen: Fertigménüs, Thunfischdosen, verpacktes Obst, ein wenig Gemüse und frische Avocados aus Peru. Außerdem kommt immer wieder das Asia-Food mit dem Fahrradboten.

Mit 15 Prozent des Haushaltseinkommens gibt die Familie Kovacs-Vajda etwa soviel fürs Essen aus wie der österreichi-

sche Durchschnitt. Und auch mit dem hohen Anteil an Fertig-Menüs befindet sich die vierköpfige Familie im Zentrum der Gesellschaft.

Seit 2010 wächst der europäische Convenience-Markt im Durchschnitt um drei Prozent pro Jahr. Österreich liegt mit Steigerungsraten von fünf Prozent vorne. Weil Lebensmittelkonzerne die Rohstoffe dort kaufen, wo sie am billigsten sind, wachsen bereits die Mehrheit der in Europa konsumierten Lebensmittel nicht hier, sondern dort, wo die Menschen ohnehin zu wenig zu essen haben: im globalen Süden.

Früchte und Gemüse als Weltenbummler und die industrielle Produktion von Fertigménüs haben massive Auswirkungen aufs Klima. „Wir müssen wieder zu regionale Kreisläufen in der Lebensmittelversorgung zurück kommen“, fordert der grüne EU-Abgeordnete Martin Häusling, „die Produktion der bei uns konsumierten Lebensmittel verursacht heute bereits gleich viel Treibhausgas wie der Verkehr“. Das zeigen auch Berechnungen des deutschen Umweltministeriums: Ein Kilo Rindfleisch aus konventioneller Produktion verursacht 14 Kilo CO₂-Äquivalente, ein Kilo Hartkäse immer noch neun Kilo. Tiefkühl-Pommes verursachen mit sechs Kilo achtmal so viel wie Erdäpfel und Fleisch von Schwein und Huhn immer noch vier Kilo Treibhausgas.

Einige Wochen später. Das Filmteam ist zu Besuch bei Familie Vajda-Kovacs. Marton hat sich inzwischen zum Missionar für umweltfreundlicheres Essen entwickelt. Die Riesenflächen für die Tierfütterung, aber auch von den 80 Quadratmetern Ölpalmen, deren Früchte durchschnittlich pro Kopf konsumiert werden, beschäftigen ihn immer noch. Nikolett Kovacs hat sich derweil die Handy-App „CodeCheck“ heruntergeladen. Sie identifiziert über die Barcode der Lebensmittel Inhaltsstoffe wie zum Beispiel Palmöl. Beim Einkauf versuchen Marton und seine Mutter palmölfrei zu bleiben. Kein leichtes Unterfangen, denn 60 Prozent aller Produkte in den Regalen enthalten das Fett, das so praktisch für die Industrie und so tödlich für den Regenwald ist. „So viel Zeit kann ich nicht immer fürs Einkaufen brauchen“, seufzt Nikolett Kovacs, „und Schokosauce haben wir gar keine gefunden“.

Doch wie können bedeutsame Veränderungen beim Essverhalten funktionieren? Mit Gesetzen, Regeln und Verböten? Oder mit Überzeugung und bewusstem

Nikolett Kovacs, Ehemann Gabor und Söhne Abris und Marton im Maisfeld des Durchschnittsbürgers: „Das ist aber viel – für Popcorn?“

„Anders essen – das Experiment“

Ein Film von Kurt Langbein und Andrea Ernst ab 19.1.2020 in ausgewählten Kinos

Weiterführende Informationen, den Trailer und Unterrichtsmaterial für Lehrer finden Sie hier: <https://langbein-partner.com>



Agrarexperte Benedikt Haerlin



Ökonom Martin Bruckner



EU-Parlamentarier Martin Häusling

Konsum? Mit beidem, sind die Experten im Film „Anders essen – das Experiment“ überzeugt. „Mit jedem Essen, das wir zu uns nehmen, haben wir auch ein Stück Landschaft produziert und haben somit einen Beitrag zum Raubbau am Regenwald und Klimawandel geleistet, oder eben auch nicht“, weist Agrarexperte Haerlin auf die Rolle der Konsumenten hin, „wir sind letztlich diejenigen, die dieses Stück Land bewirtschaften durch die Art und Weise, wie wir einkaufen“. Aber die Rahmenbedingungen sind mindestens genauso bedeutsam, meint Haerlin: „Wir reden sonntags über die Ökologie und machen montags Gesetze, die es den Unternehmen sogar erschweren, sich gleichzeitig ökologisch und wirtschaftlich rational zu verhalten. Die ökologischen Folgen müssen klar beim Preis berücksichtigt werden“.

Grundsätzlich schaue sie auf den Preis, sagt Claudia Richter, die fünfköpfige Familie hinterlässt jeden Monat immerhin 800 Euro in den Kassen der Supermärkte. Seit Beginn des Experiments kaufe sie jedoch vorwiegend frisch und aus der Region.

Den größten Wandel hat aber wohl Claudia Richter vollzogen. Sie hat einen vegetarischen Kochkurs besucht und es geschafft, den Anteil an tierischen Produkten am Esstisch der Richters deutlich zu reduzieren.

„Gestern gab's Spagetti Carbonara mit geräuchertem Tofu und Sojamilch statt mit Speck und Obers“, erzählt sie stolz. „Ich möchte' gar nicht mehr so kochen wie früher. Ich koch' und esse jetzt mit gutem Gewissen“.

Es ist Herbst geworden. Drei Monate sind seit dem Besuch auf dem Acker des Durchschnittsbürgers vergangen. Die Lebensmittel der beiden Familien werden eine Woche lang exakt protokolliert. Das Ergebnis: Jedes Mitglied der Familie Kovacs-Vajda braucht statt der statistischen 4.400 Quadratmeter nur noch 2.700 – wenn die Familie das ganze Jahr so isst, wie in den Tagen der Aufzeichnung. Die Hälfte der Produkte auf ihrem Esstisch kommt jetzt aus dem Inland.

Auch die Richters kommen auf eine eindrucksvolle Reduktion auf 3000 Quadratmeter. „Es braucht gar nicht viel, um tatsächlich auf 2.200 hinunter zu kommen“, meint Martin Richter, „Wenn wir mit der relativen Kleinigkeit, die wir da jetzt geleistet haben, schon so weit unten sind“.

Der Aufpreis für klimaverträglicheres und gesünderes Essen für die Familien: plus zehn Prozent. Das war es ihnen wert.