
Franz-Josef Möllenberg

Gesundheitliche und sozial-ökologische Aspekte der Ernährung



Franz-Josef Möllenberg, geb. 1953 in Hagen/Westf., Lehre und Tätigkeit als Bankkaufmann, war seit 1975 Sekretär, Geschäftsführer und Hauptkassierer der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) und ist seit November 1992 deren Vorsitzender.

Üblicherweise stehen in der politischen Diskussion über unsere Lebensmittel Qualität und Sicherheit im Vordergrund. Dies ist aufgrund einer geradezu unendlichen Kette von Lebensmittelskandalen durchaus verständlich. Berichte über Zusammenhänge von Ernährungsangebot und Übergewicht lassen aufhorchen. Aber Ernährung hat auch einen sozial-ökologischen Aspekt: Über unsere Ernährungsgewohnheiten nehmen wir massiv Einfluss auf die Herstellungsweise, das Wohlergehen der Menschen hierzulande und in den Ländern der Dritten Welt sowie auf die Zukunft der Lebensmittelarbeiter und -arbeiterinnen. Bevor jedoch auf die Sicherheit und Qualität sowie einige Zusammenhänge zwischen Ernährungsverhalten und sozial-ökologischer Verträglichkeit eingegangen wird, zunächst zur aktuellen Situation der einheimischen Lebensmittelwirtschaft.

Die Lebensmittelindustrie

Die Lebensmittelindustrie ist mit fast 6.000 Betrieben und rund 500.000 Beschäftigten gemessen am Umsatz der viertgrößte Wirtschaftszweig in der Bundesrepublik. Obwohl es in der Lebensmittelindustrie weitgehend kleine und mittelständisch strukturierte (vielfach Familien-)Unternehmen gibt, die zum Teil für eng begrenzte, regionale Märkte produzieren, nimmt die Bedeutung der großen Konzerne ständig zu. So hat sich eine Gruppe von wenigen transnationalen Konzernen herausgebildet, die immer mehr Produktionssparten und nationale Teilmärkte dominieren. Die Fusionen geschehen dabei nicht vorrangig durch „organisches“ Wachstum, sondern durch Zusammenschlüsse mit anderen oder durch den Aufkauf in der Regel kleinerer Unternehmen. Wirtschaftliche Prognosen sehen für den Ernährungssektor weitere Konzentrationsprozesse voraus.

Die deutsche Lebensmittelwirtschaft befindet sich seit Jahren in einer ökonomisch schwierigen Situation. Überkapazitäten stehen einer stagnierenden Nachfrage aufgrund von Kaufkraftverlusten der privaten Haushalte gegenüber. Umsatzsteigerungen sind daher meist nur auf Kosten der Mitbewerber möglich. Verstärkt wird der Wettbewerbsdruck durch die Nachfragemacht der Handelsketten. Die großen Handelshäuser können aufgrund ihrer Marktmacht und ihres großen Warenbedarfs den Lieferanten die Geschäftsbeziehungen diktieren. Der Handel nutzt fast zwangsläufig zunehmend seine Regalhoheit, das heißt die Macht, das von der Industrie angebotene Produkt nicht ins Sortiment aufzunehmen, und zwingt die Lieferanten zu Preisabschlägen bzw. Zugeständnissen, denen keine Gegenleistungen des Handels gegenüberstehen. So verlangt der Handel von den Herstellern verschiedene Rabattarten. Der Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt: Hochzeitsrabatt, Werbekostenzuschüsse, Aktionsrabatte, Platzierungsgelder sind nur einige Beispiele hierfür. Gerade Unternehmen mit Überkapazitäten oder weniger starken Marken können sich gegenüber der Macht der Handelsunternehmen nicht durchsetzen. Sie versuchen, den Kostendruck durch Rationalisierung und Substitution von hochwertigen durch billigere Rohstoffe aufzufangen. Weitere Folgen des Kostendrucks sind Personalabbau, Umwandlung von Vollzeit- und Teilzeitjobs, Auslagerung von Betriebsteilen und Vergabe bestimmter Tätigkeiten an Werkvertragsfirmen. Aber auch Werksschließungen sind nicht unüblich, vor allem wenn ein transnationaler Konzern meint, er müsse sich nicht dem Diktat der Handelsriesen beugen.

Wo lauern die Gefahren für unsere Lebensmittel, wie können die Gefahren reduziert oder beseitigt werden?

Wettbewerbsdruck: Trotz umfangreicher betrieblicher Qualitätsmanagementsysteme und Sicherheitskonzepte kann es aufgrund des enormen Wettbewerbsdrucks in der Lebensmittelbranche zu Lebensmittelskandalen kommen. Beispiele für potenzielle Gefahren sind:

- Gebäude und Maschinen müssen regelmäßig gewartet werden, um kontinuierlich einen hygienisch einwandfreien Zustand zu gewährleisten und damit die Produktsicherheit und Gesetzmäßigkeit aufrechtzuerhalten. Damit Lebensmittel nicht kontaminiert werden, muss die Wartung außerhalb der Produktionszeiten stattfinden. Der betriebliche Alltag sieht jedoch anders aus. Da die Produktion aufgrund des Wettbewerbsdrucks rund um die Uhr läuft, ist eine Wartung außerhalb der Produktionszeiten schwierig.

- Lebensmittel können auch durch die unsachgemäße Anwendung von Reinigungsmitteln beeinträchtigt werden. So können Reste von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln durch Produkte aufgenommen werden bzw. sich an ihrer Oberfläche festsetzen.

- Nicht zu unterschätzen ist die Beschäftigung von Niedriglöhnern in sensiblen Bereichen. Bei zu niedriger Entlohnung fühlen sich die Arbeitnehmer unter Wert bezahlt, was bewusst oder unbewusst zu mangelnder Konzentration, Sorgfalt und Leistungsbereitschaft und in der Konsequenz zu Mängeln an den Produkten führen kann.

- Niedrig entlohnte Arbeitskräfte müssen über längere Arbeitszeiten den Niedriglohnanteil wenigstens teilweise kompensieren. Die Folge: Sie sind häufig übermüdet, unkonzentriert und eine Gefahrenquelle für Produktqualität und Unfälle mit Folgen zu Lasten auch anderer Personen.

- Obwohl die Anforderungen an die Beschäftigten (Hygienestandards, Qualitäts- und Sicherheitssysteme, neue Verfahrenstechniken) in der Lebensmittelwirtschaft ständig zu-

nehmen, sparen die Betriebe bei der Qualifizierung ihrer Mitarbeiter. Auch wenn der Anteil der Nichtfacharbeiter in den vergangenen Jahren gesunken ist: Im Vergleich zu anderen Wirtschaftssektoren ist er immer noch zu hoch.

Die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten hat stets darauf hingewiesen, dass die besten betrieblichen Qualitäts- und Sicherheitssysteme nur funktionieren, wenn die Mitarbeiter beteiligt werden. Die Beschäftigten sind die ersten, die mögliche Fehler in der Produktion oder Störungen, die später zu einer Beeinträchtigung des Lebensmittels führen können, bemerken. Notwendig ist ein innerbetriebliches Management zur Behandlung von Gefahren, in das die Beschäftigten kontinuierlich einbezogen werden. Denkbar wäre die Einstellung eines Sicherheitsbeauftragten für Lebensmittel oder ein Ausschuss für Lebensmittelsicherheit in Großbetrieben. Sie könnten Warnungen der Mitarbeiter aufgreifen und Vorschläge zur Erhöhung der Sicherheit unterbreiten. Voraussetzung ist jedoch, dass die Beschäftigten über eine entsprechende Qualifikation verfügen. Nur die fundierte Sachkenntnis des einzelnen Mitarbeiters verschafft die Akzeptanz und das Verständnis für die Abläufe sowie die Kompetenz zur Erfüllung dieser Aufgaben.

Aufgrund zu befürchtender Disziplinierungsmaßnahmen der Arbeitgeber gegenüber „unbotmäßigen“ Arbeitnehmern besteht die Wahrscheinlichkeit, dass Mitarbeiter davor zurückschrecken, zum Beispiel bei Gesetzesverstößen durch Vorgesetzte, „Alarm zu schlagen“. Gerade solche Mitarbeiter brauchen einen besonderen Rechtsschutz, vergleichbar der Regelung des „whistle blowers“ in Großbritannien. Solch ein System würde die Umsetzung eines betrieblichen Sicherheitssystems verbessern und die aktive Mitarbeit der Beschäftigten fördern.

Verunreinigung von pflanzlichen und tierischen Rohstoffen infolge von Umwelteinflüssen: Wie kein anderer Wirtschaftssektor ist die Lebensmittelindustrie als Weiterverarbeiter von Agrarrohstoffen auf eine intakte Umwelt angewiesen. Das Nahrungs- und Genussmittelgewerbe verarbeitet rund 80 Prozent der Agrarrohstoffe. Gefahrenstoffe und andere unerwünschte Stoffe geraten als Bestandteile der Luft, des Bodens und des Wassers auf verschiedene Wege in die Nahrungsmittelkette und beeinträchtigen die Produkte.

Ganz besonders ist die Lebensmittelindustrie auf einen verantwortlichen Umgang mit dem Rohstoff Wasser angewiesen. Die Betriebe benötigen Wasser in Trinkqualität nicht nur als Rohstoff zur Herstellung von Nahrungsmitteln oder als Endprodukt, sondern auch zur Reinigung und Kühlung. Das Wasser muss möglichst frei von Schadstoffen sein, damit eine Kontamination von Lebensmitteln vermieden wird.

Die Gewerkschaft NGG tritt deshalb nicht nur für eine laufende Senkung von Höchstmengengrenzen bei Schadstoffrückständen ein. Sie unterstützt auch alle Initiativen zur Senkung der Schadstoffemissionen, des Energie- und Ressourcenverbrauchs sowie zur Abfallvermeidung und Wiederverwertung von Abfällen. Ein Verbraucherinformationsgesetz, das dem Verbraucher einen verbindlichen Anspruch auf Offenlegung von Daten, zum Beispiel zum betrieblichen Umweltschutz gewährt, ist solch ein Instrument, das über Umweltgesetze hinaus hilft, eine Verhaltensänderung in Richtung ökologiefreundlicher Technik und Herstellung umweltschonender Produkte zu bewirken.

Mangelnde Sorgfaltspflicht und kriminelle Handlungen: Neben diesen unbeabsichtigten Verunreinigungen von Lebensmitteln bzw. deren Bestandteilen sind auch negative Beeinträchtigungen aufgrund aktiver Handlungen oder Unterlassungen denkbar. Gerade im Futtermittelsektor kam es zu erheblichen Beeinträchtigungen, weil aufgrund von mangelnder Sorgfaltspflicht Futtermittel mit hochgiftigem Pflanzenschutzmittel in Berührung kam (Nitrofenskandal).

Nicht auszuschließen sind auch kriminelle Handlungen. So gibt es immer wieder skrupellose Geschäftemacher, die Tiere als „Müllschlucker“ missbrauchen und Futtermitteln unerwünschte Stoffe beimischen. Bereits im Jahr 2000 hat die Europäische Kommission in ihrem „Weißbuch“ stärkere Kontrollen zur Bekämpfung solcher krimineller Handlungen gefordert.

Die Skandale, unabhängig davon, ob sie auf mangelnde Sorgfaltspflicht oder auf kriminelle Energie zurückzuführen sind, haben deutlich gemacht: Der Futtermittelsektor blieb viel zu lange im Schatten des Lebensmittelsektors. Aber die Qualität eines Lebensmittels ist nur so gut wie das Ursprungsprodukt. Deshalb hat die Gewerkschaft NGG bereits in den 1990er-Jahren eine rechtliche Gleichstellung des Futtermittelsektors mit dem Lebensmittelsektor gefordert. Vergehen in diesem Sektor sind keine Kavaliersdelikte. Erlass und Vollzug von gesetzlichen Vorschriften zur Gefahrenabwehr im Futtermittelsektor müssen das gleiche Niveau wie im Lebensmittelsektor erlangen. Zudem ist eine Positivliste der Bestandteile, die für Futtermittelbeimischungen zulässig sind, überfällig. Schließlich muss durch eine technische und personelle Aufstockung die Futtermittelüberwachung verbessert werden.

Potenzielle Gefahren aufgrund der Einführung neuer Produkte oder Verfahren: Die deutsche Lebensmittelwirtschaft ist auf die Einführung neuer Technologien und Verfahren angewiesen. Der Wettbewerbsdruck zwingt die Betriebe, über diese Innovationen Marktanteile zu halten oder auszubauen. Junge Technologien, wie zum Beispiel die Gentechnik, haben jedoch den Nachteil, dass oftmals Langzeitstudien fehlen. Bei allem Verständnis für die Produkt- und Produktionsinnovationen hat der Verbraucher ein Recht darauf, individuell zu entscheiden, ob er das verbleibende Restrisiko eingehen will oder nicht. Die Gewerkschaft NGG hat sich deshalb für eine umfassende und verbindliche Verbraucherinformation eingesetzt und den europäischen Gesetzgeber bei seiner Gesetzesinitiative zur umfassenden Kennzeichnung von Lebens- und Futtermitteln, die mit Gentechnik in Berührung kommen, unterstützt. Eine verbesserte Kennzeichnung hilft dem Verbraucher jedoch nicht weiter, wenn er keine Wahlfreiheit hat. Es sind deshalb rechtliche und organisatorische Strukturen erforderlich, die eine Separierung der Warenströme (gentechnisch verändert und gentechnikfrei) von der Aussaat bis zum Supermarktregal gewährleisten.

Sozial-ökologische Folgen der Ernährung

Dem Verbraucher ist es recht! In kaum einem anderen Land sind die Preise für Lebensmittel so niedrig wie in Deutschland: Der Anteil der Ausgaben für Lebensmittel an den Lebenshaltungskosten ist in der Vergangenheit ständig gesunken. Fast täglich wandern Anzeigenblätter der Supermärkte in die Briefkästen, in denen diese mit „Schnäppchen“ und sonstigen Sonderangeboten werben. Die Supermärkte wollen mit diesen Angeboten die Verbraucher in den Laden locken. Dabei nehmen sie in Kauf, dass sie so gut wie nichts daran verdienen, zum Teil werden diese „Schnäppchen“ unter dem Einstandspreis verkauft. Die Supermarktbetreiber wissen aber, dass die Kunden über die Sonderangebote hinaus weitere Produkte kaufen werden, so dass der Supermarkt unter dem Strich verdient.

Diese Dauerniedrigpreise sind jedoch nur eine Seite der Medaille. Bei ganzheitlicher Betrachtung wird deutlich, dass diese Niedrigpreise sozial-ökologische Kosten nach sich ziehen, die durch die Gesellschaft zu tragen sind. Ernährungspolitik kann eben nicht nur auf den Gesundheitsaspekt reduziert werden. Mit jeder Kaufentscheidung trifft der Konsument von Lebensmitteln auch eine soziale und ökologische Entscheidung.

Die folgenden Beispiele verdeutlichen den Zusammenhang zwischen Ernährung und sozial-ökologischen Aspekten.

Sozialverträglichkeit: Die Lebensmittelbetriebe versuchen, durch Rationalisierung, Ausdifferenzierung von Arbeitsverhältnissen (Umwandlung von Vollzeitarbeitsplätzen in prekäre Beschäftigungsverhältnisse) und Arbeitsplatzabbau den Kostendruck des Handels aufzufangen. Diese aggressive Preispolitik der Handelshäuser und die darauf folgenden Reaktionen der Lebensmittelbetriebe führen damit auf gesamtwirtschaftlicher Ebene zu Einnahmeausfällen bei den Steuern und den Sozialversicherungskassen sowie zu höheren Ausgaben bei der Arbeitslosenunterstützung. Hinzu kommt ein langfristiger Schaden für die Markenprodukte, da das „Verramschen“ deren Image schwächt.

Der Verlust des Arbeitsplatzes bedeutet für den Einzelnen Verlust von Einkommen und Verankerung im sozialen Gefüge. Für die Opfer einer Umwandlung von Vollarbeitsplätzen in prekäre Beschäftigungsverhältnisse entstehen materielle Einschränkungen, Veränderungen der Planbarkeit und Stabilität des Privatlebens.

Soziale Folgen für die Menschen in den Ländern der Dritten Welt: Viele der importierten Rohstoffe sind aufgrund von ungleichen Handelsbedingungen billig. Zum Teil sind diese aber auch deshalb günstig, weil die Betreiber von landwirtschaftlichen Unternehmen nicht in den Arbeitsschutz investieren, ihre Beschäftigten nicht qualifizieren und diese damit über mögliche Gefahrenstoffe im Unklaren lassen. Nach Angaben der Weltgesundheitsorganisation sterben jährlich 20.000 Landarbeiter aufgrund des unsachgemäßen Umgangs mit Pestiziden, eine Million leidet an schweren Vergiftungen. Auch dieses Beispiel verdeutlicht, dass der einzelnen Preissenkung soziale Folgekosten gegenüber gestellt werden müssen.

Mit der Nachfrage nach bestimmten Lebensmitteln nimmt der Verbraucher Einfluss, ob große Flächen fruchtbaren Bodens großen Teilen der Bevölkerung in unterentwickelten Ländern zu deren Ernährung entzogen werden und diese Flächen stattdessen zum Beispiel für den Anbau von für den Export bestimmten Futtermitteln oder zum Pflanzen von Ölpalmen für die Margarineproduktion verwendet werden.

Ökologische Folgen: Aufgrund neuer Herstellungsverfahren in der Lebensmittelproduktion ist es möglich, auch sensible, leicht verderbliche Lebensmittel haltbarer zu machen und über weite Strecken zu transportieren. Nicht mehr die regionale Versorgung mit Frischeprodukten steht im Mittelpunkt, sondern die industrielle Massenproduktion und die zeitgerechte Lieferung der Lebensmittel quer durch Europa. Viele Lebensmittel und ihre Bestandteile legen zum Teil Tausende von Kilometern zurück, bis sie im Supermarktregal landen. Damit belastet der Transport von Lebensmitteln zu einem wachsenden Anteil die Umwelt durch Schadstoffausstöße. Gefördert wird diese Transportpolitik zum einen durch eine Subventionierung des Straßenverkehrs. Zum anderen tauchen zahlreiche Kosten aufgrund ökologischer und gesundheitlicher Belastungen nicht in den betrieblichen Bilanzen auf, sondern werden auf die Allgemeinheit abgewälzt. Notwendig ist deshalb eine Kostenwahrheit auf dem Transportsektor, die Verlagerung des Transports auf die Schiene sowie der Aufbau und die Förderung regionaler (Nah-)Versorgungsstrukturen. Aber auch die Verbraucher müssten stärker Erzeugnisse aus der unmittelbaren Region und entsprechend der Jahreszeit bevorzugen. Hierzu bedarf es einer besseren Informationspolitik.

Trotz umfangreicher Maßnahmen zur Bekämpfung der Müllberge bleiben Fragen der Müllvermeidung und der Wiederverwertung von Abfällen im Mittelpunkt des öffentlichen Interesses. Überquellende Mülldeponien sind eine Gefahr für Boden, Grundwasser und Luft. Zudem entstehen den Haushalten und Kommunen erhebliche finanzielle Kosten für Transport und Versiegelung der Deponien.

Neben nicht verwertbaren Rohstoffen aus der Lebensmittelproduktion sind es vor allem (Lebensmittel-)Verpackungen, die auf der Mülldeponie landen. Wie kein anderer Wirtschaftssektor ist die Lebensmittelindustrie auf Verpackungsmaterialien angewiesen, um die Lebensmittel vor Kontaminationen zu schützen. Vor allem Verpackungsmaterialien aus Kunststoff, Papier, Pappe und Karton fallen ins Gewicht, während der Anteil des Packstoffs Glas anteilmäßig abnimmt. Aus umweltpolitischen Erwägungen sind damit unverpackte oder umweltschonend verpackte Lebensmittel zu bevorzugen.

Ganzheitliche Sicht ist gefragt

Damit heute und in Zukunft allen Menschen genügend Nahrung zu angemessenen Preisen, angemessene Lebensbedingungen und eine gesunde Umwelt sowie den Beschäftigten des Lebensmittelsektors eine Perspektive zur Verfügung stehen, ist eine umfassende Sicht unserer Ernährung unerlässlich.

Auch wenn die Zahl der Verbraucher wächst, die mit dem Kauf von Lebensmitteln nicht nur die Befriedigung des individuellen Nutzens, sondern auch die sozial-ökologischen Folgen im Auge haben, bedarf es einer weiteren Aufklärung über die Zusammenhänge von Ernährung und sozial-ökologischen Aspekten. Markenartikel mit sozial-ökologischen Herstellungsweisen dürfen nicht auf ein spezialisiertes Nischenanbieterdasein degradiert werden.

Über ein Verbraucherinformationsgesetz muss der Verbraucher einen verbindlichen Rechtsanspruch auf Zugang zu Informationen erhalten, die ihn befähigen, bei seiner Kaufentscheidung Aspekte der sozial-ökologischen Nachhaltigkeit zu bevorzugen. Wettbewerbsverschärfende Faktoren, allen voran die Nachfragemacht der Handelsriesen, müssen, entweder über eine ordnungspolitische Vorschrift oder über eine freiwillige Selbstbeschränkung nach bestimmten Vorgaben, eingedämmt werden. In Anlehnung an andere europäische Länder könnte die Beziehung zwischen Handel und Industrie über eine freiwillige Selbstbeschränkung auf eine faire Grundlage gestellt werden. Die unterzeichnenden Akteure müssten sich für verbindliche Kriterien, die die Einhaltung der Ziele sicherstellen, eine verbindliche Überprüfung sowie ein wirksames Sanktionssystem im Falle einer Normabweichung, aussprechen. Wenn es am Willen für solch eine Selbstverpflichtung fehlt, muss der Gesetzgeber handeln. In Anlehnung an andere Wirtschaftsbereiche wäre dann eine Preisbindung sinnvoll. Sie würde den Handel verpflichten, sozial-ökologische Produkte zu einem bestimmten, vorgegebenen Preis abzunehmen.

Der Konzentrationsprozess und der Preiskampf im Lebensmittelsektor sind grundsätzlich nicht zu verhindern. Deshalb sind politische Voraussetzungen zu schaffen, die für aus dem Markt ausscheidende Unternehmen eine Nachproduktion ermöglichen. Viele Beispiele von erfolgreichen Umstellungen haben einen zukunftsfähigen Markt in der ökologischen Produktion und gesunden Ernährung gefunden. Zur Durchsetzung solcher Strategien bedarf es des politischen Willens aller Akteure – der Politik und des Verbrauchers sowie der Industrie bzw. des Handels und der Beschäftigten.