



Katholische Kirche
im WDR

Katholisches Rundfunkreferat beim WDR
Wallrafplatz 7
50667 Köln
Tel. 0221 / 91 29 781
Fax 0221 / 27 84 74 06
www.kirche-im-wdr.de
E-Mail: info@katholisches-rundfunkreferat.de

Die Text-Rechte liegen bei den Autoren und beim Katholischen Rundfunkreferat. Verwendung nur zum privaten Gebrauch!

Hörmal | 24.01.2016 07:45 Uhr | Pater Philipp E. Reichling

Grüne Woche

Heute endet die Grüne Woche in Berlin. 90 Jahre gibt es sie jetzt schon. Und noch immer ist sie weltweit die größte Messe für Ernährung- und Landwirtschaft sowie für den Gartenbau.

Über 400.000 Menschen konnten hier in den zurückliegenden zehn Tagen nicht nur neueste Trends in Fragen der land- und forstwirtschaftlichen Produktionstechnik kennenlernen, sondern sie konnten auch die weite Welt erkunden und zwar über den Gaumen: Aus 65 Ländern wurden hier Spezialitäten angeboten. Marokko ist das erste außereuropäische Partnerland und präsentiert sich lukullisch u.a. mit Datteln, Honig, Kaktusfeigenkernöl – alles Bio versteht sich.

Das Ganze ist aber nicht nur eine heile Gourmet-Welt für Feinschmecker und Landwirte. Am Rande der Grünen Woche haben vor allem Bauern protestiert gegen den Preisverfall einheimischer Produkte durch weltweite Konkurrenz, Massentierhaltung und unterschiedliche Produktionsstandards. Unter dem Motto "Wir haben es satt!" fordern sie weltweit einen gerechteren Handel mit Nahrungsmitteln und Qualitätssicherung. "Lieber lokal als global" sollen Nahrungsmittel produziert und vermarktet werden.

Gleichzeitig befürworten andere Landwirte modernste Produktionswege und haben in Berlin daher eine Gegendemonstration organisiert.

Bei mir hinterlässt das ganze Hin und Her eine gewisse Ratlosigkeit: Wie sollen weltweit die Menschen ernährt werden, ohne landwirtschaftliche Massenproduktion? Und wie soll es hohe Qualitätsstandards geben bei der Nahrungsmittelproduktion zu niedrigsten Preisen? Wie will man sich ganzjährig gesund ernähren durch frisches Gemüse und Obst, wenn man sich auf lokale und regionale Nahrungsprodukte beschränkt, also auf weltweite Importe verzichtet?

Pervertiert wird das Ganze noch dadurch, dass allein in Deutschland pro Jahr etwa 20 Millionen Tonnen an Nahrungsmitteln weggeworfen werden, weil sie bestimmte Normen nicht erfüllen, schlecht gehaushaltet wird oder um einfach nur Preise zu stabilisieren. Zudem werden aus wirtschaftlichen Gründen hierzulande unzählige Tiere getötet, wie zum Beispiel ca. 45 Millionen männliche Küken jährlich, weil sie für die Eierproduktion nicht gebraucht werden. Bei solchen Zahlen und Fakten kann einem wirklich der Appetit vergehen.

Was tun? Die Problematik der Welternährung ist und bleibt komplex und kompliziert. Einfache Lösungen gibt es hier nicht – wie auch nicht bei vielen anderen Problemen in der Welt. Es klingt vielleicht naiv oder zu einfach, aber es wird um eine neue Bescheidenheit gehen im Umgang mit der Welt zum Wohle aller Menschen.

Papst Franziskus hat wiederholt daran erinnert, das Gemeinwohl über das Eigeninteresse zu stellen, und zurecht eine Änderung des Lebensstils gefordert. Letztes Jahr hat er dem Thema "Umwelt" eine eigene Enzyklika gewidmet. In dem Lehrschreiben heißt es konkret: "Es ist sehr nobel, es sich zur Pflicht zu machen, mit kleinen alltäglichen Handlungen für die Schöpfung zu sorgen ... wie die Vermeidung des Gebrauchs von Plastik und Papier, die Einschränkung des Wasserverbrauchs, die Trennung der Abfälle, nur so viel zu kochen, wie man vernünftigerweise essen kann, die anderen Lebewesen sorgsam zu behandeln, öffentliche Verkehrsmittel zu benutzen oder ein Fahrzeug mit anderen zu teilen ..."

Man muss nicht ein ausgesprochener Papstfan sein – aber in diesen Punkten hat er wohl Recht.

Copyright Vorschaubild: IGW Messe Berlin