

„Jeder Griff ins Regal ist ein Produktionsauftrag“

Der Verein Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Im Interview reden die beiden Gründungsmitglieder Hannes Royer und Maria Fanninger über ihre Ziele, Herausforderungen und Meilensteine.

Im Jahr 2014 haben Sie gemeinsam den Verein Land schafft Leben ins Leben gerufen. Was hat Sie zur Gründung des Vereins bewogen und was wollen Sie erreichen?

Hannes Royer: Gerade meine Erfahrung nach der Gründung von Heimatgold – einem Bauernladen mit regionalen Spezialitäten – hat mir gezeigt, dass viele ihre Kaufentscheidung hauptsächlich über den Preis treffen. In Österreich können wir aber praktisch nirgendwo in der landwirtschaftlichen Produktion den Kampf um den niedrigsten Preis führen. Das geht sich von der Topografie, den Böden, den Produktions- und Sozialstandards her einfach nicht aus. Was liegt da näher, als genau darauf aufmerksam zu machen, was wir an unserer Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion haben und was wir alle mit ihr verlieren würden? Um dieses Bewusstsein um den Wert der heimischen Lebensmittelproduktion zu schaffen, haben wir den Verein Land schafft Leben gegründet.

Maria Fanninger: Schlussendlich ist jeder Griff ins Regal auch ein Produktionsauftrag. Denn nachgeschichtet wird nur das, was vorher herausgenommen wurde. Die Konsumentinnen und Konsumenten haben es also mit ihrer Kaufentscheidung in der Hand, jene Produktionsbedingungen zu fördern, die ihnen wichtig sind. Hinter jeder Kaufentscheidung stecken schließlich auch gewisse Werte – und diese Entscheidung fällt definitiv bewusster und auch leichter, wenn man über den Ist-Stand der Lebensmittelproduktion und die Wertschöpfung unserer Lebensmittel aufgeklärt ist. Diese Aufklärung haben wir von Land schafft Leben uns zur Aufgabe gemacht.

Auf welche Herausforderungen treffen Sie beim Austausch mit den Konsumentinnen und Konsumenten?

Hannes Royer: Das Bild, das wir von der Lebensmittelproduktion haben, wird durch Werbung und Skandalisierung leider häufig verzerrt: Während uns die Werbung eine märchenhafte Bauernhofidylle vorgaukelt, gibt es auf der anderen Seite auch immer wieder skandalisierende Medienberichterstattung. Beides entspricht nicht der Realität, die Wahrheit liegt in der Mitte. Die Herausforderung ist, diese Wahrheit herauszuarbeiten, einzuordnen sowie transparent und ohne zu werten an die Konsumentinnen und Konsumenten zu bringen.

Maria Fanninger: Genau, denn nur so haben die Menschen auch wieder eine Chance, eigenständig etwas zu verändern. Die beiden Extreme Werbung und Skandalisierung nehmen ihnen diese Möglichkeit: Die Werbung suggeriert, dass es gar keinen Bedarf gibt, etwas zu verändern, und Skandalisierung mündet häufig bloß in Resignation, da uns die Herausforderungen unserer Lebensmittelproduktion ausweglos erscheinen.

2016 sind Sie das erste Mal mit dem Verein in die Öffentlichkeit getreten, heuer feiern Sie Ihr sechsjähriges Jubiläum. Zeit für ein Resümee: Was sind die bisherigen Meilensteine des Vereins?

Hannes Royer: Ein Meilenstein in unserer Recherche war unter anderem das Schwein. Über zwei Jahre lang haben wir uns intensiv mit der österreichischen Schweinehaltung auseinandergesetzt. Gerade die Schweinebranche ist aufgrund niedriger Standards unter enormem gesellschaftlichen Druck. Wir haben es mit unserer Recherche – trotz großem Widerstand unter anderem aus der Branche – geschafft, einen neutralen Ist-Zustand zum Schwein, dessen Haltung und dem Konsum des Fleisches zu präsentieren. Solche umfassenden Informationen über die ganze Wertschöpfungskette findet man sonst kaum.

Maria Fanninger: Im Rahmen unserer Arbeit haben wir bereits 21 österreichische Lebensmittel recherchiert und deren Weg von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel verfolgt. Aktuell liegt der Fokus unserer Recherche auf den Lebensmitteln Soja und Käse, die Ergebnisse dazu werden wir in den kommenden Monaten veröffentlichen – man darf also gespannt sein. Jede Veröffentlichung ist ein Highlight für sich, denn dahinter stecken monatelange Recherchen sowie unzählige Hintergrundgespräche und Interviews mit Expertinnen und Experten aus der Branche. Nicht zu vergessen ist natürlich unsere Bildungsoffensive: der österreichweite Lebensmittelschwerpunkt. In dessen Rahmen stellen wir allen Pädagoginnen und Pädagogen kostenlos umfangreiches Unterrichtsmaterial rund um die Themen Lebensmittelproduktion und Ernährung zur Verfügung.

Das klingt interessant. Wie kam es zu der Idee, eine Bildungsinitiative ins Leben zu rufen?

Maria Fanninger: Lebensmittel sind die Basis für die Erhaltung unserer eigenen Gesundheit und der unseres Lebensraumes. Ein Grundwissen über Lebensmittel zu haben, ist daher meiner Meinung genauso wichtig wie Lesen, Schreiben und Rechnen. Das Wissen rund um Lebensmittel, Ernährung und Konsum hängt oftmals stark von den Eltern ab – es kann und will aber auch gelernt werden, vor allem in der Schule. Zu diesem Zweck haben wir mit Unterstützung der neun Bildungsdirektionen eine bundesweite Offensive gestartet, in deren Rahmen Pädagoginnen und Pädagogen kostenlos umfangreiches Material zur Verfügung gestellt wird, um Lebensmittelwissen, Ernährungsbildung und Konsumkompetenz in ihren Unterricht integrieren zu können. Für mich als Wirtschaftspädagogin und Mutter ist es nicht nur ein persönliches Anliegen, sondern auch eine gesellschaftliche Notwendigkeit, unsere Kinder bereits früh mit Wissen rund um Lebensmittel auszustatten.

Neben den einzelnen Lebensmitteln setzt sich Land schafft Leben auch intensiv mit den Rahmenbedingungen der Lebensmittelbranche auseinander – so auch mit der Herkunftskennzeichnung, um die aktuell wieder zahlreiche Diskussionen entflammt sind. Wie stehen Sie zu diesem Thema?

Hannes Royer: Wir sind ganz klar der Meinung, dass endlich Transparenz über die Herkunft unserer Lebensmittel herrschen muss – und zwar entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Das funktioniert nur mit einer umfassenden Herkunftskennzeichnung, die den Außer-Haus-Verzehr ebenso miteinschließt wie verarbeitete Produkte. Dass sich die Gastronomie so vehement gegen eine Kennzeichnungspflicht wehrt, ist für mich vollkommen unverständlich. Schließlich lebt der heimische Tourismus – und mit diesem ein Gutteil der Gastronomie – davon, dass sich die Bäuerinnen und Bauern um unsere Kulturlandschaft kümmern. Wenn ein Hüttenwirt dann lieber billige Importware als heimische Lebensmittel auf die Teller seiner Gäste legt, untergräbt er das touristische Potenzial Österreichs und schadet sich damit langfristig gesehen selbst. Es ist dringend an der Zeit, dass sich auch jene Gastronominnen und Gastronomen zu Regionalität bekennen, die sich bislang nur deren Werbewert zunutze gemacht haben.

Ihre Arbeit zielt darauf ab, den Menschen den Wert von Lebensmitteln bewusst zu machen. Warum ist dieses Wertebewusstsein verloren gegangen?

Maria Fanninger: Das hat mit Sicherheit auch damit zu tun, dass wir heute kaum noch an der Produktion unserer Lebensmittel beteiligt sind. Niemand würde einen selbstgebackenen Laib Brot in den Müll werfen, aber bei der Supermarkt-Semmel um 15 Cent ist uns das schnell egal. In den Supermärkten hat sich eine regelrechte Rabattkultur etabliert, in der wir Konsumentinnen und Konsumenten ständig nur auf der Jagd nach dem billigsten Produkt sind.

Hannes Royer: Diese andauernde Vergünstigung unserer Lebensmittel ist paradox. Am Beispiel Fleisch kann man das gut beobachten: Die ständigen Aktionen bewirken, dass den Konsumentinnen und Konsumenten der Normalpreis, besonders bei Schweine- und

Hühnerfleisch, zu teuer erscheint. Sie suchen also weiter nach rabattiertem Fleisch – und werden fündig, was sie in ihrer Annahme, dass Schweine- und Hühnerfleisch billig zu sein hat, bestätigt. Natürlich sind niedrige Preise verlockend, aber uns sollte bewusst werden, dass am Ende immer jemand draufzahlt: ein Mensch, ein Tier, die Umwelt. Schließlich muss irgendjemand für die Preisdifferenz aufkommen, und das sind häufig die verarbeitenden Betriebe und die Landwirtschaft. Für eine hochwertige Produktion, wie wir sie uns eigentlich wünschen – etwa mit mehr Tierwohl – bleibt hier kaum Spielraum.

Bildunterschriften:

Bild 1: 2014 haben Hannes Royer und Maria Fanninger den gemeinnützigen Verein Land schafft Leben gegründet. Sie setzen sich für mehr heimische Lebensmittel auf dem Teller ein. © Land schafft Leben

Bild 2: Der Kauf regionaler Lebensmittel trägt wesentlich zur Erhaltung des österreichischen Lebensraums bei. © Land schafft Leben

Bild 3: Der Verein Land schafft Leben stellt im Rahmen seiner Bildungsoffensive Pädagoginnen und Pädagogen kostenlos umfangreiches Unterrichtsmaterial rund um die Lebensmittelproduktion und Ernährung zur Verfügung. © Land schafft Leben