

## Was war doch gleich die Hungersnot?

Industrielle Landwirtschaft erlöste Europa von einer Urangst, ängstigt aber heute die Verbraucher

Gerupfte Hühner in miefigen Ställen, Rohstoffspekulationen, Chemie auf dem Feld: Die Industrialisierung der Landwirtschaft hat ein Ausmaß angenommen, das Verbrauchern zunehmend den Appetit verdirbt. Dabei erlösten die Bauern die Menschen damit einst von einer Urangst. Nachschub für die Fleischproduktion: Schulter an Schulter drängen sich Schweine in einem Stall. Moderne Fleischfabriken verarbeiten täglich bis zu 24.000 Stück. Ach nein, wie süß. Kleine Kälbchen grasen auf Wiesen voller Gänseblümchen, das rosa Ferkelchen suhlt sich neben Mama Sau genüsslich grunzend im Schlamm, die Sonne scheint: Sie ist so heil, die Welt. Im Bilderbuch.

Wer das allerdings mit der Wirklichkeit verwechselt, kann auch gleich an lila Kühe glauben. Gerd Sonnleitner, Präsident des mächtigen Bauernverbands, wird zwar nicht müde, das Idyll des traditionell-bäuerlichen Familienbetriebs zu verkünden. Fakt ist aber, dass auch hierzulande die Zahl der Höfe zugunsten immer größerer Einheiten schrumpft und inzwischen über ein Drittel der Felder von Kapitalgesellschaften oder Bauern-Kooperationen beackert wird.

Zugleich stammen 98 Prozent des in Deutschland verzehrten Fleisches aus Massentierhaltung, „auch wenn es die Werbung gerne anders darstellt“, sagt Kai Budde, Projektleiter der Mannheimer Ausstellung „Unser täglich Brot...“. Viele Landwirte unterscheiden sich heute in der Denke nicht wesentlich vom Besitzer einer Fabrik für Pappkartons.

Aus guten Gründen. Mehr Ertrag, das ging durch die Epochen immer nur über mehr Fläche. In Zeiten einer rasch wachsenden Bevölkerung mit hungrigen Mägen einerseits und eigenem Platzbedarf andererseits lässt das Ängste sprießen — so auch im 19. Jahrhundert. Was Hungersnöte sind, wussten viele Bayern, Preußen, Sachsen noch aus eigener Erfahrung.

Rettung versprach die aufblühende Wissenschaft — und hielt Wort. Es sind die Tage, in denen Forscher wie Albrecht Thaer, Nicolas Appert und vor allem Justus von Liebig zu großer Form auflaufen, die Saat streuen für das, was heute in jedem besseren Supermarkt die Regale füllt.

Es geht vor allem um Profit

Thaer (1752—1828) gilt als Nestor der deutschen Agrarwissenschaft, er schaut sich viel im Mutterland der Industrialisierung ab: in England. „Die Landwirtschaft ist ein Gewerbe, welches zum Zweck hat, durch Produktion vegetabilischer und thierischer Substanzen Gewinn zu erzeugen und Geld zu erwerben“, predigt er. Der Franzose Appert (1749—1841) verdient sich eine hübsche Belohnung, indem er für Napoleons Armee das Einmachglas als Ur-Konserve entwickelt. Nahrung ist nun lange haltbar und lässt sich weit transportieren.

Der Größte jedoch ist vielleicht der Chemiker Liebig (1803—1873). Er revolutioniert die Landwirtschaft so grundlegend wie der erste Bauer, der einen Ochsen statt sich selbst vor den Pflug spannte. Liebig erfindet den Kunstdünger.

Jackpot. Alles ist zusammen, das Feld für die Industrialisierung der Landwirtschaft bereitet: das streng ökonomische Handeln, die Technik für Haltbarkeit und Transport und der Dünger aus der Chemiefabrik, der größere Ernten auf gleicher Fläche erlaubt. Schon im 19.

Jahrhundert verdoppeln sich die Erträge auf dem Acker. Gute 100 Jahre später ist die Agrarwirtschaft ein globales Geschäft, können Europäer billig wie nie jederzeit jede Nahrung kaufen. Erdbeeren im Februar? Natürlich.

Heute kennen Deutsche Hungersnöte nur noch aus alten Erzählungen, es herrscht Überfluss satt. Für 20 Euro gibt es 20 Kilo Zucker — im Mittelalter wären es vier Würfel gewesen, hat das Zuckermuseum Berlin mal errechnet. Und Oliver Seifert vom Museum für Brotkultur in Ulm bilanziert, dass Wissenschaft und Technik seit dem 19. Jahrhundert das Brot stärker verändert hätten „als die vergleichsweise spärlichen Errungenschaften der Jahrtausende zuvor“.

Ekelkrabben mit Borsäure

Umsonst aber ist nur der Tod. Wo hohe Profite winken, ist die Versuchung groß, notfalls trickreich nachzuhelfen. Skandale wie dioxinverseuchte Eier sind keine Erfindung der vergangenen Jahre. 1906 schon erschütterten Berichte über Ekelkrabben, verarbeitet unter erbärmlichen hygienischen Bedingungen und nach Gefühl mit Borsäure in Dosen haltbar gemacht.

Lebensmittel wie Pappkartons zu produzieren, wirft auch ethische Fragen auf. Was heißt es, wenn sich unter dem Diktat der Gewinnmaximierung bis zu 30000 Hühner oder 750 Schweine in einen Stall stapeln, Fleischfabriken 24000 Schweine in 96 Teile zerlegen und transportfertig verpacken — und das jeden Tag? Zahlen, die man beim Bauernverband ungern hört. Von Ausnahmen ist dann die Rede, und überhaupt: Im Vergleich zum Ausland sei das harmlos.

Was nicht mal gelogen ist. Dort erlauben Gesetze und Kontrollen einen oft noch radikaleren Raubbau an der Natur als in Europa, werden Wälder für Felder gefällt, damit das Vieh zu fressen hat, nach dem die Erste Welt giert. In jedem Kilo Schwein stecken vier Kilo Pflanzenfutter, auf etwa der Hälfte des weltweiten Ackerlands wächst nur Futter für die Tierfabrikation.

Und dann sind da noch die Spekulanten, von großen Märkten angelockt wie Bienen von Blüten. Ob mit Aktien oder Reis gezockt wird, wen schert's? Doch was den Spielern an den Agrarbörsen in London und Chicago die Taschen füllt, kann in der Dritten Welt den Teller leeren. Gerade in Afrika brauchen viele Staaten Lebensmittelimporte wie Getreide den Regen. Schwankungen der Weltmarktpreise sind sie oft hilflos ausgeliefert.

Ein Preis für die industrialisierte Landwirtschaft, der immer mehr Verbrauchern zu teuer ist. Was tun, ohne dabei den Luxus ausreichender und günstiger Nahrung wieder aufs Spiel zu setzen? Gen-Food, sagen die einen. Bio-Landwirtschaft die anderen. Auf „ihren“ Justus von Liebig indes warten alle noch. Einen, der die nächste Revolution auf dem Acker ausruft.

VON GREGOR LE CLAIRE Nürnberger Presse