



Rudolf Buntzel, Francisco Marí

Gutes Essen – arme Erzeuger

**Wie die Agrarwirtschaft mit Standards
die Nahrungsmärkte beherrscht**



ClimatePartner^o

klimateutral

Verlag | ID: 128-50040-1010-1082

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet unter <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Dieses Buch wurde klimaneutral hergestellt. CO₂-Emissionen vermeiden, reduzieren, kompensieren – nach diesem Grundsatz handelt der oekom verlag. Unvermeidbare Emissionen kompensiert der Verlag durch Investitionen in ein Gold-Standard-Projekt. Mehr Informationen finden Sie unter: www.oekom.de

© 2016 oekom, München

oekom verlag, Gesellschaft für ökologische Kommunikation mbH
Waltherstraße 29, 80337 München

Umschlagentwurf: Elisabeth Fürnstein, oekom verlag

Umschlagabbildung: © fotomek – Fotolia.com

Layout und Satz: Reih Satzstudio, Lohmar

Druck: Bosch-Druck GmbH, Ergolding

Dieses Buch wurde auf FSC-zertifiziertem Papier gedruckt. FSC® (Forest Stewardship Council®) ist eine nicht staatliche, gemeinnützige Organisation, die sich für eine ökologische und sozialverantwortliche Nutzung der Wälder unserer Erde einsetzt.

Dieses Buch wurde auf 100%igem Recyclingpapier gedruckt.

Alle Rechte vorbehalten

ISBN 978-3-86581-797-6

E-ISBN 978-3-96006-116-8

Rudolf Buntzel, Francisco Marí

Gutes Essen – arme Erzeuger

Wie die Agrarwirtschaft mit Standards
die Nahrungsmärkte beherrscht

Mitglied der
actalliance

Herausgegeben von

Brot
für die Welt

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	11
Danksagung	15
Einleitung	17

WORUM ES GEHT?

TEIL I

Kapitel 1

Essen ist nicht nur Privatsache – Der Verbraucher und seine Standards	23
1 Ethik und Essen	24
2 Ist der Verbraucher König?	25
3 Lebensmittelskandale – das Fiasko für die Ernährungswirtschaft	26
4 Der Privatsektor reagiert	29
5 Der Verbraucher – das unbekannte Wesen	32
6 Politik mit dem Einkaufskorb	35

Kapitel 2

Regulierung im Lebensmittelbereich – Eine geschichtliche und kulturelle Skizze	38
1 Lebensmittelregulierung – eine Rückblende	39
2 Von der Naturspeise zum Industriegetränk: die Milch	42
3 Sichere Lebensmittel: Ängste und neue Technologien	47

Kapitel 3

Die eigenartige Welt der Lebensmittelstandards	50
1 Standards – was ist das?	50
2 Sichere Lebensmittel – international geregelt?	53
3 Gar nicht ziemlich »privat« – die freiwilligen Standards	56
4 Wer blickt da noch durch?	62
5 Chimären: nicht privat, nicht staatlich – was dann?	64

Kapitel 4

Wer hat Standards in die Welt gesetzt?	68
1 Sind Standards unvermeidbar?	68
2 Die Ambivalenz der Standards – Lösung oder Gefahr?	71
3 Wer bringt den Ball ins Rollen?	74
4 Nicht der Weisheit letzter Schluss – Standards verbessern	75
5 Nachhaltigkeit – das Ei des Kolumbus?	79
6 Von Standardnehmern und Standardsetzern – die große Kluft	81

*Kapitel 5***Subventionierter Standardverdruss – Die Politik der EU** 87

- 1 Die Europäische Union – ein ausschlaggebender Akteur 87
- 2 Die Gemeinsame Agrarpolitik der EU als Standardoffensive 88
- 3 Mit Qualität die Konkurrenz besiegen? 95

*Kapitel 6***Internationale Standardsetzung zur Lebensmittelsicherheit – technisch, doch auch politisch** 99

- 1 Der Umgang der WTO mit Lebensmittelsicherheit 99
- 2 Wem dient der Codex Alimentarius? 101
- 3 Die Schwächen des SPS-Systems 104
- 4 Entwicklungsländer laufen ins Leere 106

*Kapitel 7***Internationales Handelsrecht bei Standards – Händel mit dem Handel** 111

- 1 Ökologie versus Ökonomie – ein Spannungsverhältnis 111
- 2 Technische Handelshemmnisse verzerren den Wettbewerb 114
- 3 Gleichartige Produkte – eine Frage der Auslegung 115
- 4 Reiche Verbraucher gegen arme Erzeuger 115
- 5 Bilaterale Handelsabkommen – Standards harmonisieren? 118
- 6 Der mühsame Prozess der Standardannäherung 121

*Kapitel 8***Die Kolonialisierung der Nachhaltigkeit – Private Standards** 127

- 1 Was sind private Standards? 127
- 2 Koregulierung: Der Klüngel von Staat und Privat 130
- 3 Privates Recht ersetzt den Staat 134

*Kapitel 9***Globale Nachhaltigkeit in starre Regeln gepackt** 138

- 1 Im Kielwasser der neuen Entwicklungsdekade 138
- 2 Nachhaltigkeitsziele im landwirtschaftlichen Betrieb 140
- 3 Der Wettlauf um Nachhaltigkeit 141
- 4 Mikro- versus makroökonomisch 143

*Kapitel 10***GlobalG.A.P – Champion der Business-Standards** 146

- 1 Wie GlobalG.A.P. entstand 146
- 2 Was es braucht, um ein guter Bauer zu sein? 149
- 3 Hohe Hürden – manches geht an der Realität vorbei 154

Kapitel 11

Bio und Fairtrade: Die etwas anderen Standards	157
1 Bewegung oder nur Geschäft!	157
2 Alles Bio, oder was?	160
3 Kleinproduzenten im Mittelpunkt – der Faire Handel	165
4 Die Schwächen der »etwas anderen Standards«	171

Kapitel 12

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser! – Das Verifizierungssystem	173
1 Wenn der Prüfer auf den Hof kommt – Zertifizierung	173
2 Akkreditierung und Gegenakkreditierung	178
3 Das Auditverfahren	179
4 Ein ausgeklügeltes System: Chain of Custody	180
5 Das Tripartite Standard Regime – Wie gerecht ist das System?	182

WAS MIT STANDARDS EINHERGEHT

TEIL IV

Kapitel 13

Wertschöpfungsketten – Wer schöpft denn bei wem ab?	189
1 Aller Anfang beginnt mit der Definition	189
2 Werte schöpfen oder geschöpft werden – die entwicklungspolitische Debatte	191
3 Bessere Exportchancen durch »Upgrading«?	194
4 Die Verteilung der Macht innerhalb der Wertschöpfungskette	196
5 Die scheinbar sanfte Steuerung globaler Wertschöpfungsketten	198
6 Leitunternehmen in Wertschöpfungsketten	199
7 Soll es das gewesen sein?	200

Kapitel 14

Landwirtschaft nach Vorschrift – Vertikale Integration und Vertragslandwirtschaft	202
1 Kapitane der Kette – Wie läuft das Geschäft praktisch ab?	202
2 Sicherheit gegen Freiheit – die Vertragslandwirtschaft	205
3 »Market Driven« – Unter der Knute der Aufkäufer	207
4 NROs im Dienste der Wertschöpfungsketten	210

Kapitel 15

Über die Macht des Einzelhandels – Die Supermarktrevolution	213
1 Tante Emma oder Onkel Albrecht? – Wie sich das entwickelte	213
2 Handelskonzentration als Wettrüsten	216
3 Endstation Ladentheke – die Macht der Supermarktketten	218
4 Was die Supermarktrevolution mit sich bringt	220
5 Going South – Supermärkte in Entwicklungsländern	222

Kapitel 16

Ein bisschen weniger arm – eine Kosten-Nutzen-Analyse	229
1 Es lohnt sich! Es lohnt sich nicht!	229
2 Was nichts kostet, kann auch nichts sein	230
3 Abwägen von Kosten und Nutzen	232

Kapitel 17

Versuche der Anpassung an lokale Verhältnisse	241
1 In der Gruppe bleibt der Mensch allein – Gruppenzertifizierung	241
2 Ob man den Erzeugern vertrauen kann?	244
3 Nationale Umsetzung von GlobalG.A.P.	246
4 Lokal handeln, global denken – »localG.A.P.«	249
5 Entwicklungsländer setzen eigene Standards	250
6 Doppelt gemoppelt – mehr Vereinheitlichung der Konformitätssysteme	252

Kapitel 18

Was Regierungen der Entwicklungsländer tun können	254
1 Der Markt fällt nicht vom Himmel – die Rolle der Politik	254
2 Zu viel des Guten ist auch nicht gut – Binnenmarkt versus Exportmarkt	257
3 Staatliche Handlungsoptionen	258

Kapitel 19

Zertifiziert im Griff der Weltwirtschaft	263
1 Keine Standards ohne Exporte	263
2 Das eine tun und das andere nicht lassen – Export und Binnenmarkt	265
3 Vorfestlegung vermeiden, Optionen ausschöpfen	267
4 Die Standards driften auf Inlandsmärkte	268

Kapitel 20

Kapazitätsaufbau – Was bringt die Unterstützung wirklich?	271
1 Ohne Hilfe kein Erlangen	271
2 Die EU tut so, als ob sie was täte	274
3 Auch internationale Organisationen mischen mit	275
4 Was die Firmen selbst leisten	276
5 Was bringt die Hilfe wirklich?	277
6 Entwicklungszusammenarbeit oder Wirtschaftsförderung?	280

Kapitel 21

Exklusion oder Inklusion – Was passiert mit den Kleinerzeugern?	283
1 Standardprogramme als elitäre Einrichtung	283
2 Picking the Winners – Immer die Gleichen!	285
3 Drei rurale Welten – wenig Aufwärtsbewegung in der Pyramide	287
4 Die Guten ins Töpfchen, die Schlechten ins Kröpfchen?	289
5 Standardprogramme sind attraktiv	292

Kapitel 22

Geregelte oder unregelte Märkte – Die Bauernfamilien sollen entscheiden	295
1 Relevanz des informellen Sektors	295
2 Geregelt oder unregelt – dennoch herrscht eine Ordnung	298
3 Keine friedliche Koexistenz – »formal« versus »informell«	299
4 Wie informelle Märkte ticken	300
5 Großmärkte auf dem Rückzug	302
6 Eine Doppelstrategie muss her!	304

Kapitel 23

Hakuna Matata – Fallstudie Kenia	309
1 Erfolgsgeschichte – Kenias Export von Gartenbauprodukten	309
2 Kenianische NROs: Nichts ist wirklich neu	310
3 Kenianische Regierung: Wir sind gerüstet, wenn auch mit Blessuren	312
4 Halbe Schritte führen nirgendwo hin – KenyaG.A.P.	316
5 Viele fallen raus	317
6 There is no business like agrobusiness – die Gemüseexporteure	318

SCHLUSSFOLGERUNGEN

TEIL VI

Kapitel 24

Die Standarddiskussion im Wandel – eine vorläufige Bilanz	323
1 Hassliebe zu den »Drei Schwestern« – die multilaterale Standardsetzung	323
2 »Land unter« für arme Länder – die Messlatte ist zu hoch gesetzt	325
3 Standards als Steuerungs- und Herrschaftssystem	327
4 Ein neuer Zungenschlag – Nachhaltigkeit und Standards	328
5 Den Stummen eine Stimme geben – Standards grenzen aus	328
6 Der Staat als Retter?	329

Kapitel 25

Empfehlungen für politisches Handeln	331
1 Koregulierung – beide zusammen können es besser	331
2 Dirigismus versus Laissez-faire	333
3 Das Dach der Dächer – die Metastandards	334
4 Die EU-Kommission, das »Über-Ich«	337
5 Der Ruf nach dem Staat	339
6 Empfehlungen an die europäischen Regierungen	341

Kapitel 26

Zusammenfassung	345
------------------------	-----

ANHÄNGE

TEIL VII

Glossar der gebrauchten Fachbegriffe	351
Verzeichnis der Abkürzungen	357
Literaturverzeichnis	364
Verzeichnis der Kästen	377
Zu den Autoren	378

Zugunsten der Lesefreundlichkeit wurde auf eine durchgehend geschlechtsneutrale Schreibweise verzichtet. Die verwendete männliche Form schließt bei Entsprechung die weibliche Form selbstverständlich ein.

Vorwort

Die Sicherheit unserer Lebensmittel und die zunehmenden Erwartungen der Konsumenten an ethisch und ökologisch nachhaltigere Produktion, sowohl im Inland als auch global, werden immer stärker mit einer tragenden Rolle sogenannter privater, kommerzieller Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards in Verbindung gebracht. Dabei wird oft von der Macht der Konsumenten bei Kaufentscheidungen gesprochen, die sich mehr oder weniger an den durch solche Standards geforderten Produktions-, Verarbeitungs- oder Transportformen ausrichten und insofern Märkte für nachhaltig erzeugte Qualitätsprodukte und deren Erzeugung fördern. Es stellt sich allerdings die Frage, ob dies Anspruch oder Realität ist.

Ohne Zweifel muss man das Potenzial privater Nachhaltigkeitsstandards, das Bewusstsein auf Verbraucher- und Produzentenseite für Nachhaltigkeit zu schärfen, anerkennen. Sie sind ein wichtiger Schritt in Richtung der Schaffung neuer und dynamischer Märkte – sie sind eine Reaktion auf Verunsicherungen. Sie beeinflussen die Verbraucherpräferenzen und schaffen im begrenzten Maß Marktanreize für nachhaltigere Produktionssysteme. Viele dieser Standards sind zu einer Grundbedingung für den Zugang zu den am schnellsten wachsenden Marktsegmenten im Lebensmittelbereich geworden.

Man darf aber auch nicht übersehen, dass die meisten privaten Nachhaltigkeitsstandards einen ambivalenten Charakter haben: Positive Elemente und Anreize gehen einher mit erheblichen Herausforderungen und Problemen, vor allem für die Produzenten. Private Standards sind entscheidende Steuerungs- und Herrschaftsinstrumente in globalen Lieferketten: Eine kleine Anzahl von großen Einzelhändlern und Supermarktketten übt durch sie die Kontrolle über Millionen von Produzenten und Verarbeitern aus. Sehr viele private Nachhaltigkeitsstandards für Qualitätsprodukte dienen dazu, das Risiko von Lebensmittelskandalen zu verringern und diesbezügliche Produkthaftung von den Händlern weg und hin zu den Produzenten und Verarbeitern zu verlagern.

Die überwiegende Mehrzahl der privaten Nachhaltigkeitsstandards im Lebensmittelbereich wird einseitig, vor allem von der Handelsstufe in den entwickelten Ländern gesetzt. Zudem gibt es bei vielen Standards keine oder nur sehr bescheidene Möglichkeiten der Anpassung an die lokal unterschiedlichen Verhältnisse landwirtschaftlicher Produktion weltweit – dies schürt Ängste der Hegemonie.

Mit wenigen Ausnahmen (zum Beispiel Bio- oder Fairtrade-Standards) konzentriert sich die Masse der privaten Nachhaltigkeitsstandards auf das Abstellen bzw. die Verrin-

gerung von akuten Problemen bei der Lebensmittelsicherheit und jenen Arbeits- und Umweltbedingungen, die sich direkt oder indirekt auf Lebensmittelsicherheit auswirken. Damit kann bestenfalls eine Annäherung an tatsächliche Nachhaltigkeit erreicht werden, zumal der Fokus auf der betrieblichen Nachhaltigkeitsebene liegt. Was betrieblich durch Kontrollpunkte in den Standards als Indikator für Nachhaltigkeit festgelegt wird, ist tatsächlich eine sehr eingeschränkte Sichtweise von Nachhaltigkeit. Wirkliche Nachhaltigkeit verlangt eine ganzheitliche Betrachtung des Produzierens, eingebettet in die örtlichen gesellschaftlichen und ökologischen Verhältnisse, inklusive der Bereiche Armutsbekämpfung, Menschenrechte, gute Regierungsführung und Suffizienz. Zu Recht wird im Buch hervorgehoben, dass zwischen Nachhaltigkeit auf den Märkten und Nachhaltigkeit in der Gesellschaft, zwischen Nachhaltigkeit auf Betriebsebene und Nachhaltigkeit globaler Produktions- und Konsummuster, zwischen einem System von Kontrollpunkten in Standards und einer gelebten kontextbezogenen Nachhaltigkeit große Unterschiede bestehen.

Vor diesem Hintergrund stellt sich eine Reihe von Fragen, die der nüchternen und unvoreingenommenen Analyse bedürfen und zu denen dieses Buch einen wichtigen Beitrag liefert:

- ◆ Wie legitim ist das Regime von privaten Nachhaltigkeitsstandards? Woher haben die standardsetzenden Akteure das Mandat und die Macht über die weltweiten Agrarversorgungssysteme?
- ◆ Weshalb haben sich Regierungen, vor allem jene in Industrieländern, aus ihrer Verantwortung für Lebensmittelsicherheit und nachhaltige Produktion weitgehend zurückgezogen, und wie gestaltet sich das Wechselverhältnis zwischen staatlicher Regulierung und Privatstandards (die sogenannte Koregulierung)?
- ◆ Faktisch alle Nachhaltigkeitsstandards bewegen sich innerhalb eines Wachstumsparadigmas von mehr Produktion, mehr Handel und Konsum. Daher werden Konsumstrukturen und das Ausmaß nicht beeinflusst. Wie kann aber eine tatsächlich nachhaltige Lebensmittelwirtschaft das Suffizienzgebot integrieren (Beispiel: Reduktion der Fleischkonsummenge in entwickelten Ländern um etwa die Hälfte)?
- ◆ Wie kann die einseitige Orientierung vieler Nachhaltigkeitsstandards auf Exportprodukte überwunden werden? Damit würde dem Monokulturanbau mit all seinen ökologischen und ökonomischen Problemen Vorschub geleistet.
- ◆ Wie breitenwirksam ist das Entwicklungsmodell, basierend auf globalen Lieferketten, Vertragslandwirtschaft und Standardumsetzung insgesamt? Bleibt der Erfolg der Standardprogramme auf einige wenige bessergestellte Produzenten in Entwicklungsländern beschränkt oder dringt er auch in breitere Bereiche vor?

- ◆ Haben private Nachhaltigkeitsstandards das Potenzial, eine Transformation hin zu einer global nachhaltigen Landwirtschaftsentwicklung zu fördern? Oder sind sie eher kontraproduktiv, da viele Standards sich auf Risikomanagement im Rahmen der agrochemie- und energieintensiven konventionellen, industriellen Landwirtschaft ausrichten und so Produktionsformen fördern, die alles andere als »modern« im tatsächlichen Nachhaltigkeitssinn sind?
- ◆ Können private Nachhaltigkeitsstandards tatsächlich marktbestimmend werden, wenn Regierungen keine oder nur wenige Maßnahmen ergreifen, um die wirklichen sozialen und ökologischen Kosten konventioneller Produktion zu internalisieren?
- ◆ Die erfolgreiche Umsetzung einer Vielzahl von privaten Standardprogrammen bindet direkt und indirekt viele finanzielle Mittel und Ressourcen in Entwicklungsländern. Besteht dadurch nicht die Gefahr, dass solche Mittel für die Förderung von nationaler Ernährungssicherheit und -souveränität fehlen?
- ◆ In welchem Maße können private Nachhaltigkeitsstandards die Regeln des TBT- und SPS-Abkommens der Welthandelsorganisation unterlaufen? Wie diskriminierend sind sie und wie werden sie im internationalen Konkurrenzkampf genutzt?
- ◆ Und schließlich: Ist das gesamte System der privaten Nachhaltigkeitsstandards nicht ein teurer Flickenteppich geworden, der zunehmend an seine Grenzen stößt?

Um halbwegs effektiv zu funktionieren, sind private Nachhaltigkeitsstandards in vielerlei Hinsicht auf die Unterstützung von Regierungen im Hinblick auf physische Infrastruktur, kompetente staatliche Institutionen, ein funktionierendes staatliches Rechtssystem und flankierende wirtschaftliche oder finanzielle Unterstützungsmaßnahmen angewiesen. Ich teile daher völlig eine der wesentlichen Schlussfolgerungen dieses Buchs: Wenn die privaten Standards wirklich als Instrument von mehr Nachhaltigkeit in den internationalen Agrarbeziehungen eine konstruktive Zukunft haben sollen, so müssen sie in einen staatlichen Rahmen gesetzt werden, um Missbrauch auszuschließen und Schritte aufzuzeigen, in welcher Weise sie sich weiterentwickeln sollten. Dann können sie eventuell Nachhaltigkeit auf betriebs-, volkswirtschaftlicher und globaler Ebene befördern.

Dr. habil. Ulrich Hoffmann

Mitbegründer und Mitglied des Koordinierungsteams

UN Forum für Nachhaltigkeitsstandards (UNFSS), Genf

Danksagung

Die Autoren bedanken sich bei den vielen unterstützenden Gesprächspartnern, ohne deren Ermutigung, inhaltliche Anregungen und aktive Unterstützung das Werk nicht zustande gekommen wäre. Das waren bei Brot für die Welt vor allem: Sonja Weinreich, Klaus Seitz, Tim Kuschnerus und Luise Steinwachs; in Kenia: Thomas Barasa, Lucy Namu, Joseph Matura und Silas Mutea; in Uganda: Cliff Odemun, Henry Kimera, David Ebuko und Charles Walaga; sowie Fachleute in Deutschland, von denen stellvertretend erwähnt seien: Ulrich Hoffmann, Uwe Meier, Christian Möller und Martin Schüller. Sehr profitiert haben wir vom vorausgehenden Prozess der Fachgespräche und der Studienarbeit zu diesem Thema der Gemeinsamen Konferenz Kirche und Entwicklung GKKE, besonders sei hier die Zusammenarbeit mit Frau Andrea Lenkert-Hörmann erwähnt. Unser besonderer Dank gilt Cornelia Wilß, die die Lektoratsarbeit an dem Manuskript vorgenommen hat.

Einleitung

Die Verbreitung von Lebensmitteln, die unter einen definierten Standard fallen und zertifiziert sind, ist eines der erstaunlichsten Phänomene des internationalen Agrar- und Lebensmittelhandels in den letzten Jahren. Mit den Standards kommen Produkteigenschaften in die Geschäftswelt, die zwar dem Produkt selbst nicht anzusehen sind, die jedoch auf die Produktionsmethoden und -bedingungen hinweisen.

Man könnte nun denken, dass die Bereitschaft der aufgeklärten Verbraucher, auf die gesellschaftliche Entstehungsbedingungen ihrer Lebensmittel zu achten und dafür auch zumeist einen höheren Preis zu zahlen, nur positiv sein kann, denn damit würde auch die Chance größer, dass Industrie und Handel zu nachhaltigen Produktions- und Konsummustern beitragen.

Da der Lebensmittelmarkt aber inzwischen stark globalisiert ist, haben diese Standards automatisch auch eine weltweite Bedeutung – und genau hier fangen die Schwierigkeiten an: Welche Auswirkungen haben Lebensmittelstandards auf Erzeuger und Gesellschaften im globalen Süden? Höhere Qualitäts- und Sicherheitsstandards, Sozial- und Umweltstandards sind nicht ohne Kosten zu erreichen. Wer zahlt diese Kosten und wie sind im internationalen Agrarhandel die zusätzlichen Lasten und Erträge verteilt? Wer bestimmt über Standards und wer muss sich anpassen? Wer wird durch die Auflagen bevorteilt oder benachteiligt? All das sind wichtige Fragen, die sich aus der Sicht globaler Gerechtigkeit unmittelbar aufdrängen.

Die Autoren und Brot für die Welt – als Herausgeber dieser Studie – betrachten die Standardfrage aus entwicklungspolitischer Sicht. Unsere vielen Beziehungen zu engagierten Nichtregierungsorganisationen in Afrika, Lateinamerika, Asien und Pazifik bringen es mit sich, dass wir uns auch mit den Ansichten derjenigen auseinandersetzen, die die Folgen der veränderten Weltwirtschaftsbeziehungen zu tragen haben: die einkommensschwachen und ressourcenarmen Landwirte und Bauern, die Verbraucher auf den Binnenmärkten der Entwicklungsländer, das Lebensmittelhandwerk und die kleinen Betriebe der Lebensmittelverarbeitung und nicht zuletzt die Millionen von Straßenverkäufer und Mittelpersonen des informellen Sektors in armen Ländern.

Die Entwicklung hin zur Ausbreitung von Lebensmittelstandards ist notgedrungen ambivalent. Selbstredend beabsichtigen die Standards nur ethisch erstrebenswerte Ziele wie Fairness gegenüber den Erzeugern, ökologisch einwandfreie Produktionsverfahren, gute Qualität und einen hohen Grad an gesundheitlicher Sicherheit für Mensch, Tier und Pflanze. Dazu kommen Anforderungen an eine umfassende Nachhaltigkeit,

beste fachliche Praxis, hohe Sicherheit am Arbeitsplatz für die Beschäftigten und die Einhaltung von internationalen Beschäftigungsstandards, Klimafreundlichkeit der Produkte und Achtung des Tierwohls usw. Man kann sogar sagen, dass die Verhältnisse in den Entwicklungsländern diese Rücksichtnahmen angesichts oft unregelmäßiger Produktionsverhältnisse, tropischer Klimabedingungen und nur rudimentärer Infrastruktur besonders dringend erforderlich machen. Zugleich stellen diese neuen Anforderungen gerade für Bauernfamilien in Entwicklungsländern eine besondere Herausforderung dar. Dabei lassen sich viele Fragen aufwerfen, etwa ob sich die in und für Industrieländer entwickelten Standards auf Lebenswelten im globalen Süden übertragen lassen. Denn vielleicht sind die Standards der anspruchsvollen Märkte der Industriestaaten für Lebensverhältnisse oder Menschen, die zuvor Selbstversorger waren, zu spezifisch, zu teuer und kaum zu erfüllen. Vielleicht wird die Belohnung für höhere Qualitäten nicht wirklich an die Süderzeuger durchgereicht und bleibt im System hängen. Vielleicht sind die Standards unter tropischen Voraussetzungen für Anbaufrüchte, die exportiert werden, falsch gesetzt und passen nicht zu den relevanten Anforderungen auf Äckern und in den Ställen in den Tropen. Vielleicht sind die Standards kulturell und technisch zu sehr auf europäische Verhältnisse zugeschnitten, sodass sie unter anderen Gesellschaftsbedingungen nicht erfüllbar sind. Vielleicht ist das komplizierte Kontrollsystem von Standards, das dazu dient, den Verbrauchern Glaubwürdigkeit nachzuweisen, unter Armutsverhältnissen einfach absurd.

Wie sehr es im globalen Norden an Einfühlungsvermögen bei der Standardfrage mangelt, mussten wir nicht nur bei Gesprächen mit den befassten staatlichen Stellen und der Privatwirtschaft erfahren, sondern dies trugen uns auch befreundete Organisationen der Zivilgesellschaft vor. Die vielen guten Standards können selbstverständlich auch für die Gesellschaften der Entwicklungsländer von Vorteil sein. Doch diese angeblichen Vorteile werden allzu schnell zur Rechtfertigung dessen ins Feld geführt, was eigentlich als Bedürfnis aus unserer eigenen Gesellschaft heraus erwachsen ist. Eine Problematisierung der kolonialen Grundstruktur im Standardbereich findet so gut wie nicht statt. Danach ist die Welt klar geteilt in einen Süden, der Standardempfänger ist, und einen Norden, der der Standardsetzer ist. Kaum wird überlegt, ob die Art, wie die guten Dinge standardisiert wurden und nachgewiesen werden müssen, für andere Gesellschaftsverhältnisse angemessen ist.

Diesen aufgeworfenen Fragen wollen wir mit dieser Studie nachgehen. Dazu haben wir vor allem in Ostafrika (Kenia, Uganda) eigene Recherchen vorgenommen. Die Ausführungen bleiben jedoch nicht auf Afrika beschränkt. Und immer wieder geht es um den Vergleich: Was ist in Europa im Lebensmittelbereich zumutbar, und wo liegen die Grenzen der Übertragbarkeit auf Verhältnisse in Entwicklungsländern.

Wie politisch aktuell das Thema der Lebensmittelstandards in globalen Lieferketten ist, macht die gegenwärtige Auseinandersetzung um den transatlantischen Frei-

handelsvertrag TTIP deutlich. Schon zwischen zwei so ähnlichen Wirtschaftsräumen wie USA und EU ist es immens schwierig, sich auf gemeinsame Werte und Regelungen zu einigen. Wie viel schwieriger wäre da eine Annäherung zwischen so unterschiedlichen Gesellschaften wie in Afrika und in Europa – wenn es wirklich um einen fairen Interessensausgleich ginge. Aber genau das ist leider nicht der Fall.

Wir gehen in diesem Buch so vor, dass wir uns zunächst fragen, was die Standards ins Leben gerufen hat. Dabei kommt den Ansprüchen der europäischen Verbraucher an die Eigenschaften guter Nahrungsmittel eine große Rolle zu. Doch auch die industrialisierte Lebensmittelwirtschaft und die Supermarktketten und Discounter haben ein vitales Interesse an einheitlicher Ware. In Kapitel 3 tauchen wir in die Welt der Lebensmittelstandards ein und versuchen uns einen Überblick zu verschaffen. Dass mit dem Setzen von Standards in globalen Lieferketten Probleme einhergehen, wird im Kapitel 4 aufgeführt.

Standards im Handel werfen handelspolitische Fragen nach Regulierung, Nichtdiskriminierung, internationaler Gerechtigkeit und Rücksichtnahme auf. Damit befassen sich Kapitel 5, 6 und 7. Dann folgt ein Teil, der sich mit dem Charakter von Standards und ihrer Funktionsweise beschäftigt (Kapitel 8 bis 12). Stellvertretend für alle Supermarktstandards stellen wir den Standard »GlobalG.A.P.« vor und für die gesellschaftlichen Standards das Bio-Label und den Fairen Handel. Standards stehen nicht für sich, sondern sind Teil eines Wirtschaftsmodells, das gekennzeichnet ist durch Wertschöpfungsketten (Kapitel 13), vertikale Integration der Landwirtschaft in nachfolgende Verarbeitungsstufen (Kapitel 14) und das weltweite Aufkommen der Supermärkte im Einzelhandelsbereich (Kapitel 15). Es stellt sich dabei auch die Frage der Wirtschaftlichkeit für den Einzelbetrieb (Kapitel 16).

Standards in globalen Lieferketten kommt gerade bei den Exportprodukten aus tropischen Ländern eine besondere Bedeutung zu. Deshalb schließt sich in der Studie eine Auseinandersetzung mit ihren entwicklungspolitischen Auswirkungen an (Teil V). Ohne dass sich die Standards an die örtlichen Verhältnisse anpassen, sind sie für die Kleinerzeuger kaum nachzuvollziehen (Kapitel 17). Um ihnen zu genügen, muss der Staat viele Voraussetzungen infrastruktureller Art erfüllen (Kapitel 18). Als reine Exportstandards sind sie gestartet, aber dabei ist es nicht geblieben (Kapitel 19). Wir legen dar, weshalb Standards ohne massive Unterstützung und Beratung für Kleinbauernbetriebe fast unerreichbar (Kapitel 20) sind. Dienen sie eher einer Mittel- und Oberschicht von ländlichen Produzenten, oder tragen sie wirklich zur Stärkung von Kleinbauernstrukturen bei (Kapitel 21)? Letztendlich geht es um die Entscheidung zwischen der Versorgung der Bevölkerungsmehrheit durch die große Anzahl der Kleinbauern und einer elitären Agrarentwicklung (Kapitel 22). Wie fragil eine Entwicklung sein kann, die sich auf den Export von Standardprodukten stützt, zeigt die Fallstudie zum Gemüseanbau in Kenia (Kapitel 23).

Im letzten Teil des Buches geht es einerseits um eine Zusammenfassung der Diskussion am Beispiel eines persönlichen Erkenntnisprozesses (Kapitel 24), andererseits um die Frage, was man von der Politik in Europa verlangen kann (Kapitel 25).

*Rudolf Buntzel, Francisco Marí
Berlin, den 30. 11. 2015*

TEIL I
WORUM ES GEHT?

Kapitel 1

Essen ist nicht nur Privatsache – Der Verbraucher und seine Standards

»Du musst nicht nur mit dem Munde, sondern auch mit dem Kopfe essen, damit Dich die Naschhaftigkeit des Menschen nicht zugrunde richtet.«

Friedrich Nietzsche

■ Noch nie war die Vielfalt von Nahrungsmitteln, die in den Industrieländern angeboten wird, so groß und bunt. Konsumenten wollen sicher sein, dass der Genuss dieser zum Teil exotischen Lebensmittel ihrer Gesundheit nicht schadet und gesetzliche Bestimmungen eingehalten werden. Sie verlassen sich darauf, dass der Staat und alle Beteiligten in der Warenkette Sicherheit und Qualität für uns überprüfen und garantieren. Daneben wächst der Wunsch, dass bei Anbau, Verarbeitung und Transport auch soziale, ökologische, ethische und politisch korrekte Grundsätze eingehalten oder für die Ware ausgewiesen und kontrolliert werden. Um den Verbrauchern diese Informationen an die Hand zu geben und den Einzelhandel vor möglichen Haftungsansprüchen zu schützen, haben entweder der Gesetzgeber oder die einzelnen Beteiligten sich Regeln gegeben. Weltweit existieren Vorgaben für Sicherheit von Lebensmitteln. Auf europäischer Ebene sind die Vorgaben zum Teil höher.

Hinzu kommen private Standardprogramme, die alle gewünschten Regeln für Herstellung, Behandlung, Lagerung und Transport von Lebensmitteln, aber auch Normen für Größe, Geschmack und Aussehen in unterschiedlichen Qualitätsstufen den Kunden garantieren. Diese Standards für Lebensmittel¹ sollen Orientierung geben, damit der Verbraucher echte Wahlfreiheit hat. Mit seinem bewussten Kaufakt kann er sich für Waren entscheiden, die einmal mehr, einmal weniger einem Standard genügen. Das geht natürlich nur, wenn die Lebensmittelkonzerne transparent über die gesamte Produktions- und Vertriebskette vom Acker bis zur Ladentheke informieren.

Lebensmittelskandale oder negative Ereignisse in der globalen Nahrungsmittelproduktion, die von Medien aufgegriffen werden, beeinflussen die Kaufentscheidungen und können langfristig das Konsumentenbewusstsein ändern. Angesichts des bestehenden Geflechts einer großen Anzahl unterschiedlicher Standards und Siegel sind die Verbraucher oft verunsichert. ■

¹ Zur Definition »Standards« vgl. Kapitel 3.

1 Ethik und Essen

Es sind eher die Verbraucher der Gesellschaften, die in Wohlstand leben, die hohe Ansprüche an Nahrungsmittel stellen. Sie können es sich leisten, bewusst darüber zu entscheiden, wie, wann oder was sie essen. Bewusste Verbraucher achten auf eine Vielzahl von Qualitätsmerkmalen beim Einkauf: regional, saisonal, biologisch, fair, nachhaltig, naturnah, sicher, gute Qualität, sozial, artgerecht, klimagerecht², von Kleinerzeugern produziert, politisch korrekt, müllvermeidend, frei von genveränderten Organismen (GVO), ohne Zusatzstoffe, diätetisch usw. Dabei können diese Merkmale durchaus im Widerspruch zueinander stehen: Nahrungsmittel regionaler Herkunft müssen nicht unbedingt ökologisch erzeugt worden sein; was biologisch angebaut und fair gehandelt wurde, kommt eventuell von so weit her, dass es klimaschädlich sein kann.

Neben solchen vermeintlich politisch korrekten oder ethischen Ansprüchen treffen Menschen bewusste Entscheidungen, was die Auswahl von Nahrungsmittel aufgrund ihrer sozial und kulturell beeinflussten Ernährungsgewohnheiten angeht. In allen Kulturen und Religionen gibt es Vorgaben, was, wann und wie man essen sollte. Tabus und Regeln gehen gegen Essgier an, kennen die Tugend des Fastens, sprechen bestimmten Ernährungsgewohnheiten einen schlechten Einfluss zu und stempeln gewisses Essen als ungenießbare Nahrung ab. In vielen religiösen Vorschriften geht es auch um Tierethik, den Respekt vor dem beseelten Geschöpf und vor dem Tötungsakt. Andere sind bezogen auf den gemeinschaftlichen Akt des Essens und geben vor, was auf den Tisch kommen darf oder was als unmoralisch angesehen wird. Diese Vorgaben sind, wenn man so will, vormoderne Standards, an die sich Nahrungsproduzenten halten müssen, damit ihre Kunden sicher sein können, beim Essensverzehr alle gewünschten Regeln einzuhalten.

Auch die modernen Lebensmittelstandards wollen ethischen Beweggründen verpflichtet sein; sie versuchen an die Tradition anzuschließen, dass man Essen nicht einfach verschlingt, sondern zuvor seine Beschaffenheit und das Einhalten von Normen bei der Herstellung prüft. Mit unseren Mahlzeiten treten wir in Beziehung zur Gemeinschaft, zur Umwelt und zu Mitgeschöpfen. Auch die heutige säkularisierte, postmoderne Gesellschaft hat ihren Respekt vor den Lebensmitteln noch nicht ganz verloren. Eben das drückt sich in einem bewussten Konsum aus: Standards und Siegel für Nahrungsmittel geben eine Orientierung in den abstrakt gewordenen Marktbeziehungen.

² Vgl. Glossar der Fachausdrücke.

2 Ist der Verbraucher König?

Nahrungsmittel sind heute bei uns meist stark weiterverarbeitet und in globale Lieferketten mit verschiedenen Fertigungsstufen eingebunden. Dieser internationale Lebensmittelmarkt ist ein Käufermarkt. Das heißt, die Aufkäufer – in Deutschland der europäische Einzelhandel – können mehr oder weniger die Vertragsbedingungen für die Lieferkette³ (vergleiche Kapitel 13) vorgeben. Ein wichtiger Grund hierfür ist der unterschiedliche Konzentrationsgrad der verschiedenen Verarbeitungsstufen in der globalen Lieferkette (sogenannter Stufenwettbewerb). Während die zehn größten Firmen des Lebensmitteleinzelhandels in Deutschland einen Marktanteil von 83 Prozent haben, kommen die zehn größten Firmen der Lebensmittelverarbeitung noch nicht einmal auf 10 Prozent.⁴ Daraus leitet sich Marktmacht für den Einzelhandel ab. Ein weiterer Grund liegt im Informationsvorsprung des Lebensmitteleinzelhandels über die Einkaufstrends. Die großen Supermarktketten sind am nächsten an den Wünschen der Verbraucher dran und können deren Verhalten täglich beobachten und empirisch erfassen. Gleichzeitig greifen die Supermarktketten durch gezielte Werbung, das bewusste Platzieren der Ware in ihren Verkaufsräumen und -regalen sowie durch Preisgestaltung und Aufmachung in diese Wunschalette steuernd ein.

Vom Käufermarkt zu sprechen, bedeutet aber nicht, dass der einzelne Lebensmittelkonsument die Märkte bestimmt. Letztendlich sind individuelle Kaufentscheidungen ausschlaggebend für die Nachfrage. Doch der Einfluss des Einzelnen ist minimal im Hinblick auf die große Zahl der jeweiligen getroffenen Einzelentscheidungen. Zudem sind Kauf- und Ernährungsverhalten der Bevölkerung zersplittert und unterschiedlich motiviert. Der Einzelhandel jedoch gibt stets vor, im Namen der Verbraucher zu sprechen. Schließlich kontrolliert eine immer kleinere Zahl von Supermarktketten 80 Prozent der Frischeprodukte von 510 Millionen EU-Bürgern. Das kritische Bewusstsein und die Ansprüche bezüglich der Qualitätsfragen bei Lebensmitteln im Zusammenhang mit den verschiedenen Lebensmittelskandalen (siehe Kasten 3) sind enorm gewachsen. Mit jedem neu aufgedeckten Skandal ergaben sich kurzfristig einschneidende Verschiebungen in der Nachfrage der davon betroffenen Produkte, was sich natürlich unmittelbar auf die Umsätze des Einzelhandels niederschlägt. Das ist ein Albtraum für alle auf dem betroffenen Markt aktiven Firmen. Streng gemäß dem Mythos der Marktwirtschaft wird das Kaufverhalten als die Triebkraft aller Änderungen betrachtet. Was aber macht den *aufgeklärten* Verbraucher skeptisch? Wovor hat er Angst? Es sind viele Faktoren, die zusammenkommen und auf die geachtet wird: Echtheit und Reinheit der Nahrung (keine künstlichen Zusatzstoffe), keine biologische Kontamination (zum Bei-

3 Lieferkette, Angebotskette, Wertschöpfungskette meint Ähnliches. Vgl. Glossar der Fachausdrücke und Kapitel 13 zu Wertschöpfungsketten.

4 Vgl. Bundeskartellamt 2014, S. 10.

spiel Salmonellen, Aflatoxine, Schimmelpilze), keine Pestizidrückstände, keine Umweltgifte (Schwermetalle, Dioxin), keine Manipulation (Gentechnik, Hormone), keine Rückstände von Tiermedikamenten (Antibiotika), kein Betrug (zum Beispiel Gammelfleisch), keine Irreführung (Pferdefleisch in Lasagne) – die Liste lässt sich fortsetzen. Dabei haben sich die primären Quellen für solche Manipulationen an Lebensmitteln in letzter Zeit verschoben: Galten lange eher die wenig regulierten Agrarsysteme der Entwicklungsländer als Gefahr für die Lebensmittelsicherheit auf der Welt, verkehrten sich nun die Verhältnisse. Der Fokus richtet sich heute stark auf die Hightech-Landwirtschaft und das industrialisierte System der Ernährungswirtschaft mit seinen risikoreichen Technologien, künstlichen Zusatzstoffen und undurchsichtigen Produktions- und Verarbeitungsprozessen. Zu kurz kommt in der Analyse meist die neue Komplexität der Ernährungswirtschaft, die durch Globalisierung und verschachtelte Lieferketten⁵ gekennzeichnet ist.

3 Lebensmittelskandale – das Fiasko für die Ernährungswirtschaft

Medienberichte und Nachfragen einer kritischen Öffentlichkeit zwingen politische Entscheider zum Handeln. Dabei fällt die erste Reaktion immer gleich aus: Es wird versprochen, die gesetzlichen Bestimmungen zu verschärfen, damit der Skandal sich nie wiederholen wird. Europäisches und deutsches Lebensmittelrecht reagierten daher erstaunlich schnell auf die Lebensmittelskandale (siehe Kasten 3) und stellten die Qualitäts- und Sicherheitspolitik bei Lebensmitteln in der Europäischen Union auf eine neue gesetzliche Grundlage. Das Schlüsselerlebnis war die BSE-Krise 2000 (vergleiche Kasten 1).

Die Krise des Rinderwahnsinns (BSE) in Europa

Kasten 1

Die BSE-Krise (bovine spongiforme Enzephalopathie) wurde ausgelöst durch die Krankheit des sogenannten Rinderwahnsinns. Das infektiöse Material (krankhafte Prionen) stammte aus der Verfütterung von Tiermehl, das aus Tierkörpern der Wiederkäuer gewonnen war, an Wiederkäuer (»Kannibalismus«). Die Krankheit sprang auch auf den Menschen über. An den Folgen (Creutzfeldt-Jakob-Krankheit) starben mehrere Hundert Personen. Die Krise war für die europäische Lebensmittelpolitik desaströs und für die internationalen Agrarbeziehungen einschneidend. Zwar kannte man in Großbritannien die veterinärmedizinischen Hintergründe bereits seit Juli 1988, denn

⁵ Vgl. Glossar der Fachausdrücke.

die Regierung hatte schon zu dem Zeitpunkt ein Verfütterungsverbot von hochinfektiösem Fleisch- und Knochenmehl an Wiederkäuer verhängt. Doch erst im Jahr 2000 wurde die Ausfuhr aus der EU verboten. In der Zwischenzeit waren Risikomaterial und gefährdete Tiere aus Europa in mehr als 100 Länder der Erde exportiert worden.

Die Qualitäts- und Sicherheitspolitik bei Lebensmitteln in der EU wurde daraufhin auf eine neue gesetzliche Grundlage gestellt. Von nun an galt das *Vorsorgeprinzip* – mit weitreichenden Konsequenzen.⁶

Vorsorgeansatz (precautionary principle)

Kasten 2

Eine einheitliche Definition dieses Begriffes existiert nicht. Die Erklärung der UN-Konferenz für Umwelt und Entwicklung (UNCED) 1992 in Rio konkretisiert das Vorsorgeprinzip in Kapitel 35, Absatz 3 der Agenda 21:

»Angesichts der Gefahr irreversibler Umweltschäden soll ein Mangel an vollständiger wissenschaftlicher Gewissheit nicht als Entschuldigung dafür dienen, Maßnahmen hinauszuzögern, die in sich selbst gerechtfertigt sind. Bei Maßnahmen, die sich auf komplexe Systeme beziehen, die noch nicht voll verstanden worden sind und bei denen die Folgewirkungen von Störungen noch nicht vorausgesagt werden können, könnte der Vorsorgeansatz als Ausgangsbasis dienen.«

Das Vorsorgeprinzip zielt darauf ab, trotz fehlender Gewissheit bezüglich Art, Ausmaß oder Eintrittswahrscheinlichkeit von möglichen Schadensfällen vorbeugend zu handeln, um diese Schäden von vornherein zu vermeiden.

Europa war schockiert, die Politik alarmiert. So etwas sollte nicht wieder vorkommen. Deshalb wurde der sogenannte »Vorsorgeansatz« rechtlich stringenter eingeführt. Im Jahr 2002 übertrug die EU die Haftung für die Lebensmittelsicherheit auf den Einzelhandel. Nun mussten die Supermarktketten dafür Sorge tragen, dass sich alle Glieder ihrer Lieferkette strikt an Vorsichtsmaßnahmen halten. Diese lösten das Problem durch Standardprogramme. Eine Welle von firmeneigenen, regionalen, nationalen und internationalen Standardinitiativen wurde losgelöst. So entwickelte sich innerhalb der letzten 15 Jahre als Antwort auf die wachsende Kritik an der Nahrungsproduktion und auf das Wachstum des kritischen Verbraucherbewusstseins ein eigenartiges Geflecht von privaten Standards, halbstaatlichem und staatlichem Lebensmittelrecht sowie in-

⁶ Vgl. Buntzel 2002, Beispiele siehe S. 10, 11.

ternationalen Empfehlungen. Es entstand ein Knäuel von Verantwortlichkeiten und Regulierungsmechanismen, das kaum mehr aufzuschnüren ist: Die Privatwirtschaft findet, dass der Staat durch das Veröffentlichen der Firmennamen von schwarzen Schafen, bei denen Verfehlungen oder Verunreinigungen zuerst auftauchten, die gesamte Branche in Verruf bringt, statt *nur* die Schuldigen zu bestrafen.⁷ Die Verbraucherorganisationen finden die staatliche Aufsicht zu lasch, der private Sektor schimpft über die unzuverlässigen Bauern, einige Medien und kritische Umwelt- und Entwicklungsorganisationen sehen in den Profitinteressen des Agrobusiness die Hauptursache für Lebensmittelskandale.

Chronologische Liste der wichtigsten Lebensmittelskandale in Deutschland

Kasten 3

- 1987 Fischwürmer-Skandal (Nematoden).
- 1988 Hormone im Fleisch: Ein Kälberzüchter mäset seine Tiere mit verbotenen Wachstumsförderern.
- 1993 wird Gammelfleisch in deutschen Theken entdeckt. Fleischwaren, deren Verfallsdatum überschritten ist, wurden neu verpackt und teilweise stark gewürzt.
- 1994 Pestizide in Tee. Hochwertiger Darjeeling-Tee enthielt Rückstände des Schädlingsbekämpfungsmittels Tetradifon, die erheblich über dem Grenzwert liegen.
- 1994 Blei in Paprikagewürz. Jede fünfte Stichprobe in Ungarn ist mit dem hochgiftigen Schwermetall belastet.
- 1996 Nikotin in Eiern: Auf einem Hof bei Oldenburg wird Nikotin zur Schädlingsbekämpfung verwendet und verseucht das Hühnerfutter.
- 2000 BSE in Deutschland.
- 2001 Wasser in Schinken: Fleischfabriken strecken Kochschinken und Putenfleisch mit Wasser und Gelatine.
- 2002 gelangt über Futtergetreide gesundheitsschädliches Nitrofen in Biofleisch und Bioeier.
- 2002 Hormone: Rund 7.000 Schweine, deren Futtermittel ein Sexualhormon beigemischt war, wurden damals aus den Niederlanden nach Deutschland importiert.

⁷ Vgl. Rede von Nigel Garbutt, Vorsitzende von GlobalG.A.P., bei der Joint UNCTAD/WTO Information Session on Private Standards, 25. Juni 2007, siehe: https://www.wto.org/english/tratop_e/sps_e/private_standards_june07_e.htm.

- 2002 Pommes, Chips & Co. mit Acrylamid.
- 2003 Dioxin in Futtermittel.
- 2005 importiert ein bayrischer Fleischhändler Geflügelabfälle aus der Schweiz, kennzeichnet sie um und verkauft sie an Lebensmittelproduzenten.
- 2006 werden in München etwa 100 Tonnen vergammeltes Fleisch beschlagnahmt. Auch in Hamburg wird tonnenweise Gammelfleisch konfisziert. Eine Supermarktkette manipuliert Etiketten, um das abgelaufene Fleisch doch noch verkaufen zu können. Es folgen ähnliche Vorfälle 2007 in Bayern und 2009 in Polen.
- 2008 Melamin in chinesischem Milchpulver.
- 2008 Mäusekot im Mozzarella, außerdem Eisenstücke und Würmer.
- 2011 Dioxin im Futtermittel eines schleswig-holsteinischen Herstellers.
- Frühsommer 2011 EHEC-Darmkeim in Sprossen.
- November 2012 Skandal um verseuchte Erdbeeren in Schulessen.

<http://www.hierzuland.info/2013/01/03/liste-der-lebensmittelskandale-in-deutschland/>

4 Der Privatsektor reagiert

Die Unternehmen des Nahrungssektors stellen sich darauf ein, auch nicht materielle Eigenschaften ihrer Produkte zu berücksichtigen. Dabei bleiben international tätige Unternehmen flexibel, je nachdem, welche Ansprüche die jeweilige Kundschaft auf unterschiedlichen Märkten an ethische Kriterien ihrer Nahrung stellt. Was für eine Mittelschicht in Europa gelten mag, hat für arme Bevölkerungsteile in Entwicklungsländern keine Bedeutung.

Obst und Gemüse müssen in afrikanischen Märkten nicht auf Hochglanz poliert angeboten werden, denn sie werden zu Hause gereinigt. Der Lebensmittelhandel stellt den Kunden in Industrieländern immer mehr Informationen über die Bedingungen der Herstellung, der Verarbeitung und des Vertriebs von Lebensmitteln zur Verfügung. Selbst die Internetseiten mancher Discounter listen zu fast allen Produkten Informationen auf. Über Markenprodukte berichten die Webseiten der Hersteller detailliert. Beim Einkaufen kann man bei manchen Produkten durch Abscannen des QR-Codes auf der Packung mit einem Smartphone weitere Informationen erhalten, wo, wann und vor allem wie das Produkt hergestellt wurde. Das ist das sogenannte »Tracking« von Lebensmitteln.

Siegel, Label, Marke

Kasten 4

Es besteht ein erheblicher Unterschied zwischen einem Siegel und einem Label/einer Marke.

Ein *Siegel* ist einzigartig. Wer es führen darf, ist rechtlich geregelt. Bei Lebensmitteln liegt ihm ein Verfahren der Überprüfung (Verifizierung) zugrunde. Die Kriterien sind festgelegt.

Ein *Label* ist ein beliebiges Etikett. Man kann es zwar gegen die Nutzung von Unbefugten schützen lassen, aber es liegt ihm keine allgemein verbindliche Verifikation zugrunde.

Eine *Marke* ist wie ein Label: Es ist ein eigentumsrechtlich geschütztes Zeichen, um die Eigenschaften eines Produktes aus wettbewerblichen Gründen von anderen Produkten unterscheidbar zu machen.

Eine *Norm* ist unter anderem eine anerkannte Regel der Technik (Normung), wie zum Beispiel Maße, Maßstab, Richtschnur, Vorschrift.

Der Kaufentscheid vollzieht sich dadurch in einer Situation einer allgemeinen Überflutung mit Informationen. In ihrer Mehrzahl haben die meisten Menschen nur eine begrenzte Bereitschaft, sich über Entstehung und Eigenschaften aller eingekauften Lebensmittel detailliert zu informieren. Das Verarbeiten von Produktinformationen erfolgt weitgehend passiv; nur was man »im Vorbeigehen« so aufschnappt, wird wahrgenommen. Siegel, Labels und Markenzeichen, die inzwischen fast auf jeder Verpackung zu finden sind, sollen mit ihren knappen und klaren Aussagen dem Kunden ein Lesen des Kleingedruckten oder das »Tracken« mit dem Smartphone ersparen. Die Unternehmen und diejenigen, die solche Siegel vergeben, die sogenannten »Zertifizierer«, befürchten inzwischen, dass zu viel Information der Glaubwürdigkeit schaden könnte. Aus diesem Grund verzichten Lebensmittelkonzerne darauf, zusätzlich auf den Produkten zu erklären, unter welchen Bedingungen und mit welchen Regeln und Normen sie untereinander die Nahrungsmittel für Weiterverarbeitung oder im Vertrieb weitergeben. Diese als *Business to Business Standards* (B2B) bezeichneten Standards verbleiben innerhalb des Geschäftskreises der Händler, Verarbeiter und Produzenten. Die Ernährungsindustrie geht offensichtlich davon aus, dass – für den flüchtigen Blick auf die Ware – simple Botschaften wie Handelsnamen, Markenzeichen, äußere Merkmale, firmeneigene Produktnamen, Aufmachung usw. als grobe Orientierung genügen. Wichtig soll die Wahl der Einkaufsstätte sein, der man sein Vertrauen schenkt. Befragungen in Supermärkten ergeben, dass die Mehrheit der Konsumenten gutgläubig ist.

Wenn auf der Verpackung »geprüfte Qualität« oder »aus umweltfreundlichem Anbau« vermerkt ist, dann nehmen die meisten Kunden das wortwörtlich. Sie hinterfragen nicht, was das wirklich heißt und wer das kontrolliert. Diesen Widerspruch zwischen höherem ethischem Anspruch an Nahrungsmitteln und nur wenig Bereitschaft und Zeitbudget intensiver zu prüfen, ob die Angebote im Supermarkt diese individuellen Anforderungen erfüllen, versuchen die sogenannten *Siegelinitiativen* des Einzelhandels aufzulösen. Labels dienen ursprünglich eher als Vermarktungsinstrument, als dass sie zu informierten Entscheidungen beitragen sollten. Sie haben in den letzten 20 Jahren stark zugenommen. Die Befürchtung, dass die Käufer langsam der Flut der Versprechungen und Kennzeichen überdrüssig werden und der Einfluss von Siegeln auf das Kaufverhalten nachlässt, hat sich aber bisher nicht bestätigt. Im Gegenteil: Spezielle Qualitätsprogramme werden ausgebaut oder sogar neu aufgelegt.⁸ Dennoch ist absehbar, dass Vermarktungsstrategien, die auf Qualitätsversprechen mittels besonderer Kennzeichnungen setzen, an ihre Grenzen stoßen.

Anstatt also noch weitere Labels auf den Markt zu bringen, wird es nötig, andere Strategien zu entwickeln. Standards und Zertifizierungssysteme, die sich ähnlich sind, haben die Tendenz, sich als Allianz zu größeren Einheiten zusammenzuschließen, so geschehen im Entstehungsprozess von GlobalG.A.P. Es ist das weltweit größte Zertifizierungssystem, entstanden unter maßgeblichem Einfluss der Ernährungskonzerne, aber auch bei IFOAM, der Internationalen Vereinigung der Ökologischen Landbaubewegungen oder bei FLO (Fairtrade Labelling Organization International, neuerdings auch FI = Fairtrade International genannt), dem Dachverband aller nationalen Fairtrade-Initiativen (vergleiche Kapitel 3). Eine andere Form des Quasizusammenschlusses von unterschiedlichen Siegelinitiativen sind die sogenannten »Metastandards«, bei denen man gewisse Verfahren harmonisiert, doch die Unabhängigkeit der einzelnen Akteure bewahrt bleibt.

Beide Entwicklungen bringen vorhersehbar eine gewisse Konsolidierung auf dem Markt der Lebensmittelstandards, aber auch ein weiteres Wachstum neuer Standardprogramme. Die Welternährungsorganisation (FAO) rechnet nicht damit, dass Firmen und Nichtregierungsorganisationen (NROs) ihre vielfältigen Standardsysteme reduzieren werden.⁹ Verbraucher hegen bei manchen Kennzeichnungen und Standardprogrammen mehr Zweifel als bei anderen. Allein in Deutschland gibt es elf verschiedene Labels zum biologischen Landbau, hinzu kommt noch eine große Zahl von Firmenmarken der ökologischen Lebensmittelwirtschaft und des Bioeinzelhandels. Man kann nicht erwarten, dass sich jeder die Fachkenntnisse aneignet, um die zum Teil winzigen Unterschiede und die Glaubwürdigkeit aller Unternehmungen richtig einzuschätzen.

⁸ UNFSS 2014.

⁹ FAO 2009, S. 20.

Zu Zeiten, als Bioware nur in den kleinen Bioläden an der Ecke verkauft wurde, war das kein Problem. Aber heute, wo Bioprodukte auch in den Regalen der Supermarktketten angeboten werden und spezielle Biosupermärkte aus dem Boden schießen, die im gleichen Hochglanzformat und mit breiter ganzjähriger Produktpalette aus aller Welt auftreten, wird der Bioanspruch manchem verdächtig. Auch wenn andere ethische Fragen an Gewicht gewinnen, nehmen Besorgnisse über die Garantie von Qualität und Sicherheit nicht ab. Beides wird als selbstverständlich vorausgesetzt. Die Sicherheit und Qualität von Nahrungsmitteln sind die Grundbedingung, warum der Kunde einen Laden betritt, ebenso wie sie die Grundbedingung für den Einzelhandel sind, warum ein Erzeuger diesen überhaupt beliefern darf. Der kundenumwerbende Wettbewerb setzt praktisch erst danach ein. Die Ernährungswirtschaft tut viel für die Sicherheit und Qualität, aber sie redet wenig darüber. In der Kommunikation mit den Kunden setzt sie hauptsächlich auf die emotionale Positionierung ihrer Produkte.¹⁰

Dem Kunden soll nicht zu viel an Informiertheit abverlangt werden. Das ist ein Verkaufstrend. Informative Werbung, die über den Kopf geht, ist weitgehend wirkungslos. Es stimmt, dass die Lebensmittelerzeugung einerseits immer stärker nach Normen und Vorschriften erfolgt – als *prescription food systems* (Nahrungsmittel nach Rezept)¹¹ beschrieben – und von hohen Standards, Zertifikaten oder Zulassungen begleitet wird; andererseits gleicht die Produktbeschreibung immer mehr einem Beipackzettel bei Medikamenten, der Inhaltsstoffe, Herstellungsort, Betriebsnummer, Gesundheitsangaben usw. deklariert. Kaufentscheidend sind diese Angaben jedoch eher selten. Viel wichtiger ist der emotionale Zugang zu einem bekannten Design. Das können ein Markenzeichen sein, eine Aufmachung, eine bekannte Verpackung oder ein Etikett. Bekanntheitsgrad und Wiedererkennungswert wirken wie eine Kaufempfehlung. Das gibt eine Orientierung im Informationslabyrinth.

5 Der Verbraucher – das unbekannte Wesen

Kunden reagieren sehr sensibel, wenn bei der Erzeugung von Nahrungsmitteln in natürliche Abläufe eingegriffen wird. Hierbei sind sie Gefangene der Marketingstrategien der Nahrungskonzerne, die wohl wissend und bewusst viele Nahrungsmittel mit Bildern und Geschichten einer idealisierten *natürlichen* Landwirtschaft des 19. Jahrhunderts verknüpfen. Werden dann neue Technologien oder neue Zusatz- oder Behandlungsstoffe zugelassen, wird ein Teil der Kundschaft skeptisch. Ähnlich widersprüchlich verhalten sie sich in ihrem Wunsch nach Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln. Je sicherer ein Lebensmittel, desto natürlicher muss es sein. Ein Trugschluss!

¹⁰ Vgl. R. v. Alvensleben 2001, S. 2.

¹¹ Vgl. z. B. Windhorst 2003.

Die Land- und Ernährungswirtschaft der industrialisierten Länder kann Qualität und Sicherheit durch ein kompliziertes Geflecht von Gesetzen, Normen, Standards und der Lebensmittelinspektion meist aufrechterhalten. Geht es schief, sind es zuallererst Verbraucherverbände, kritische Medien und NROs, die nach einer Verschärfung des Systems rufen. Die Antwort der Politik sind noch mehr Überwachungstechnologien, noch mehr Qualitätsmanagement und noch schärfere Standards, die letztendlich nur von professionell betriebenen Agrarbetrieben – Großbauern und durchkapitalisierten Unternehmen – kostengünstig erfüllt werden können, also denjenigen, die heute die Hightech-Lebensmittelskandale verursachen. Somit entsteht der Widerspruch, dass Verbraucher aus Angst vor dem nächsten Skandal selbst an der Schraube drehen, die immer weiter hinführt zu der Hightech-dominierten Land- und Ernährungswirtschaft. Auch klappt eine große Lücke zwischen dem Wunsch nach »natürlichen« Lebensmitteln und realistischem Verbraucherverhalten. Bei einer exemplarischen Untersuchung befürworteten 90 Prozent der Befragten die Natürlichkeit der Lebensmittel; beim Lebensmitteleinkauf hingegen hat die stark industriell weiterverarbeitete Ware immer noch einen Marktanteil von 90 Prozent.¹² Diesem Widerspruch verdankt allerdings der Bioanbau zum Teil seinen Erfolg. Schwindet das Vertrauen der Verbraucher in die industrielle Massenproduktion, wechseln nicht wenige ins Biolager.

Im Zuge der globalisierten Beschaffung oder Verbreitung von Lebensmitteln werden Konsumenten zunehmend auch mit Problemen und Konflikten in den Herkunftsländern von Lebensmitteln konfrontiert. Sie werden meist von kritischen Medien in die Öffentlichkeit gebracht. Als zum Beispiel in Ruanda eine Choleraepidemie ausbrach, wurde kein Viktoriasee-Barsch mehr gekauft, obwohl das Land gar kein Seeanrainer ist. Oder wenn in Äthiopien von einer Hungerskatastrophe berichtet wird, tauchen Agrarprodukte von dort kaum noch im Supermarkt auf. Die Frage nach Arbeitnehmerschutz und Kinderarbeit wird plötzlich großgeschrieben, wenn ein Bericht über die Zustände bei der Shrimpsverarbeitung in Thailand erscheint, wo Kinder sich ständig beim Auspuhlen der Krabben verletzen. Die Rettung des Regenwaldes hat Konjunktur, wenn wieder von gigantischen illegalen Rodungen zum Anbau von Soja in Brasilien berichtet wird. Immer dann bestimmen auch immaterielle Bedürfnisse die Kaufentscheidungen eines wachsenden Teils der Konsumenten: Ressourcenschutz, Erhalt tropischen Regenwälder, Artenvielfalt, Klimaschutz, Ausschluss von Kinderarbeit, fairer Handel, Ökolandbau, bienenfreundliche Landwirtschaft.

Diese Ansprüche haben bereits einen positiven Einfluss auf die Produktionsweisen des Agrobusiness. Dabei verändern sich die ethischen Werte im Wandel der Zeit. Nur noch »bio« zu konsumieren, verliert eher seine Brisanz. Die Zeit dieses Labels ohne weitere Etikettierung scheint vorbei zu sein. Dafür kommt vielleicht demnächst die

12 Vgl. Spiller/Böhm/Kayser 2010.

Angabe der Klimabilanz als CO₂-Fußabdruck von Nahrungsmitteln auf. Allerdings nur schätzungsweise 20 Prozent der Konsumenten tätigen ihre Einkäufe nach *ethischen Kriterien*¹³. Dies zeigt sich in einer Studie der Universität Göttingen, die nach verschiedenen Ernährungstypen unterscheidet: Danach sind 28 Prozent Schnäppchenjäger, ihnen geht es primär um den Preis; 22 Prozent sind »Fleischfans« mit einem geringen Gesundheitsinteresse und Risikobewusstsein; 13 Prozent sind »Gleichgültige«, mit einem geringen Ernährungsbewusstsein und eher Discounter-orientiert; 20 Prozent sind »Kochfans«, die gesundheitsbewusst und stark ansprechbar für Qualitätsmerkmale sind; 8 Prozent zählen zu den »bewussten und kritischen Konsumenten«, die ein hohes Gesundheits- und Fitnessinteresse bei der Essensentscheidung aufbringen; schließlich gibt es noch 9 Prozent Liebhaber von bekannten Markenlebensmitteln, die ein geringes Koch- und Gourmetinteresse aufweisen, aber dennoch auf Schlankheits- und Fitnessaspekte achten. Von diesen Gruppen sind allenfalls die letzten drei in Bezug auf besondere Qualitätsaspekte und Eigenschaften der Lebensmittel, die sie einkaufen, sensibel und ansprechbar.

Man muss dieser Kategorisierung nicht folgen. Aber auch andere Studien zeigen ähnliche Ergebnisse. So kommen auch die Ernährungspsychologen der Nestlé-Studie 2012 zum Schluss, dass nur jeder vierte Verbraucher (26 Prozent) zur Gruppe der »Qualitätseesser« gehört. Diese legen hohe Maßstäbe an den Geschmack, die Sicherheit, die Gesundheit und gewisse Nachhaltigkeitsaspekte (Tierschutz, Umwelt, Herkunft) an ihre Lebensmittel.¹⁴ Man könnte sagen: nur 26 Prozent. Aber die Studie hält schon das Anwachsen dieser Gruppe für eine bemerkenswerte Änderung des Verbraucherverhaltens in Deutschland. Interessant ist die Unterscheidung, die Achim Spiller, der über Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte forscht, bei den Motiven der »Qualitätseesser« macht. Ihm zufolge gibt es einerseits die ichbezogenen Motive wie Vielfalt des Angebots, Wellness, Ethnic Food, diätetische Nahrung, Geschmack, Haltbarkeit, Health Food. Andererseits sind altruistische Motive erkennbar wie Fairtrade, regionale Lebensmittel, Tierschutz, Umwelt und Klima, Sozialkriterien, traditionelle Rezepte. Spiller fasst diese Gruppe unter *nachhaltig* zusammen. Das Marktsegment aller Ausgaben für Nahrungsmittel, das für qualitative Eigenschaften aller Art ansprechbar wäre, schätzt er auf 40 Prozent. Der überwiegende Teil davon entfällt eher auf die ichbezogenen Werte. Der Konsum von 60 Prozent des Absatzes an Lebensmitteln in Deutschland verbleibt aber strikt preisbestimmt.¹⁵

Eine Studie der Gesellschaft für Konsumforschung 2007 sieht das nicht als eine kleine Nische, sondern vielmehr als eine große Chance der Ernährungswirtschaft. Die Minderheit setzt angeblich den Trend. Die Wertvorstellungen dieser Verbraucher spie-

¹³ Vgl. Zander/Hamm 2010, S. 60.

¹⁴ Vgl. Nestlé-Studie 2012.

¹⁵ Vgl. Spiller 2007.

geln sich in ihrem Lebensstil wider. Sie wollen Genuss mit sozialer Verantwortung verbinden, heißt es in der Studie.¹⁶ Der US-amerikanische Soziologe Paul Ray gab dieser Gruppe 2000 erstmals den Namen *Lohas* (Lifestyle of Health and Sustainability). *Lohas* wollen gesund leben und dabei zugleich Natur und Umwelt dauerhaft schonen. Anders als die »Ökos der ersten Stunde« sind die *Lohas* nicht auf Verzicht gepolt. Im Gegenteil: Sie sind sehr anspruchsvoll und überaus wählerisch. *Lohas* vermeiden alles, was der Gesundheit schadet. Sie kaufen frische Produkte statt Konserven oder Tiefkühlkost. Fertiggerichte kommen ihnen nicht auf den Teller. Frisches Obst und Gemüse stehen dagegen ganz oben auf ihrem Einkaufszettel. *Lohas* verlangen *clean food*, also Produkte, die frei von kritischen Substanzen und Zusatzstoffen sind und auf die Bedürfnisse von Allergikern und Personen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten zugeschnitten sind. Die *Lohas* sind bereit, sich zu informieren und die neuen Erkenntnisse in eigenes Handeln umzusetzen, sie erwerben Kompetenz.¹⁷ Sie galten als wichtiger Trendsetter für die Gesellschaft in Sachen Lebensmittelpolitik und für die Wirtschaft als Bezugspunkt für den aufgeklärten Konsumenten. Ihr überzogener Einfluss auf die Geschäftspraxis war für die Entstehungsgeschichte der internationalen Lebensmittelstandards prägend. Das lässt sich vielleicht gut an dem ersten großen privaten Standard ablesen: Biolebensmittel.

Lohas haben biologische Produkte salonfähig gemacht. Sie wären nicht so bedeutsam gewesen, wären die *Lohas* mit ihren Präferenzen nicht in offene Arme gerannt: Die Supermarktketten wollen die Standards aus Haftungsgründen und um die globale Versorgung zu managen; die Regierungen wollten sie, um die Verantwortung nach den Lebensmittelskandalen zu privatisieren. Während die Discounter weiterhin auf die preisorientierten Verbraucher setzen, haben die Supermarktketten die eher anspruchsvollen Käufer im Blick. Allerdings sind keine eindeutigen Verhaltensmuster erkennbar, ob jemand nur gesundheitsorientiert oder nur politisch motiviert einkauft. Wer sich über gesunde Nahrungsmittel Gedanken macht, ist auch leicht ansprechbar auf Tierethik, Bio oder Fairtrade.

6 Politik mit dem Einkaufskorb

Politik mit dem Einkaufskorb ist eine Einstellung, die aus der Besorgtheit um die Nachhaltigkeit der Weltentwicklung entstanden ist. Als bewusster Akt des zivilen Ungehorsams oder der bewussten Förderung bestimmter ethischer Aspekte ist es leicht, mit Teller und Gabel abzustimmen. Diese Art Politik zu machen, verlangt nicht viel vom Akteur. Der Ansatz ist populär, etwa in Kirchen, Verbraucherorganisationen

¹⁶ <http://www.welt.de/wirtschaft/article120618161/Deutsche-wollen-gesund-und-verantwortungsvoll-essen.html> (Zugriff 5. 8. 2014).

¹⁷ <http://de.wikipedia.org/wiki/LOHAS> (Zugriff 12. 6. 2014).

oder Koch-Gourmet-Kreisen. Tanja Busse hat mit ihrem Buch »Die Einkaufsrevolution« dieser Spezies ein Denkmal gesetzt.¹⁸ Sie beruft sich auf den Münchner Soziologen und Philosophen Ullrich Beck, den Protagonisten der *Risikogesellschaft*.¹⁹ Beck bezeichnet den politischen Konsumenten als Teil einer Gegenmacht zur konventionellen Wirtschaft und Politik, wenn er eingebunden ist in Kampagnen der Zivilgesellschaft. Dahinter steht die Vorstellung, Konsumenten würden mit ihrem Kaufakt – wie in der Demokratie – ihre Stimme für ein bestimmtes Produkt abgeben. Durch den Kauf von ethisch ausgezeichneten Waren könnten sie die globalisierte Wirtschaft nach ihren Maßstäben verändern. Das Leitbild der mündigen Konsumentin ist auch immer das der informierten, verantwortungsbewussten Käuferin, die für die Produktionsverhältnisse der Waren, die sie kauft, eine Mitverantwortung akzeptiert. Um der aber nachzukommen, ist diese Verbraucherin unbedingt auf die Informationen über den Herstellungsprozess und die Herkunft der Ware angewiesen. Diese Information erlangt sie indes nur über Standards, ihre Zertifizierung und Kennzeichnung, die sich ihr hingegen nicht schlüssig erschließen. Um die Standards in ihrer ganzen Reichweite zu verstehen, müssen Interessierte schon eigene Recherchen vornehmen. Diesem Verbraucherverlangen wird wenigstens teilweise durch bereits von Wirtschaft und Staat eingeführte Standards entsprochen. Zu den Standards bei Lebensmitteln kommen individuelle Unternehmenspolitiken, die *Corporate Social Responsibility* (CSR), hinzu. Das bedeutet: Firmen versprechen freiwillig, auf bestimmte Belange bei ihrer Einkaufspolitik Rücksicht zu nehmen. Zum Beispiel erklären sie, keine Produkte zu führen, in denen Gentechnik eingesetzt ist. Oder sie verzichten auf umstrittene Waren, wie etwa Schildkrötensuppe. Oder sie richten spezielle Regale für Regionalprodukte, Produkte aus dem Fairen Handel und Bioware ein.

Pioniere solcher Trends haben für eine Weile einen Wettbewerbsvorteil. Aber wenn sich erst einmal alle Supermarktketten einem CSR-Konzept und einem Standard verschrieben haben, fällt der Wettbewerbsvorteil schnell weg. Freiwillige Standards und Kennzeichnung, gekoppelt mit der Wahlfreiheit der Konsumierenden, passen ins Ordnungsgefüge der freien Marktwirtschaft und fallen zeitlich mit dem Siegeszug neoliberaler Konzepte in der Weltwirtschaft zusammen. Der Staat hält sich bei der Regulierung zurück und zieht sich auf den Kern seiner Aufgabe, die Lebensmittelsicherheit, zurück. Ethik wird zur Privatsache. Alle kaufen ein, was und wo sie wollen, mit der Kennzeichnung, die ihrer Weltauffassung am ehesten entspricht.

■ Verantwortungsbewusste Verbraucher sind eine gute Zielgruppe für spezielle Kennzeichnungen von Produkten, die versprechen, ethische Kriterien einzuhalten. Doch die-

¹⁸ Busse 2006.

¹⁹ Beck 1986.

ser Nischenmarkt ist fragil und ändert sich. Sichere Lebensmittel will jede und jeder. Dass Lebensmittel nicht krank machen, davon gehen alle aus. Dafür sind staatliche Auflagen und Inspektionen zuständig. Doch die vielen anderen Wünsche und Anliegen aus Verbrauchersicht sind nicht leicht zu erfüllen. Inzwischen gibt es eine Vielzahl unterschiedlicher Siegel. Und das überfordert die meisten. ■