Ernährung in Zeiten der Globalisierung

Heute beginnt das moderne Schlaraffenland schon in der Lebensmittelabteilung. Es gibt Frucht-, Natur- und probiotische Joghurts in allen Variationen. Es finden sich in den praktischen Plastikbechern aber nicht nur reife Früchte des Sommers und Naturjoghurt, sondern auch solche Dinge wie Aromen, Farbstoffe, Emulgatoren und natürlich die probiotischen Milchsäurebakterien, die den Jogurt erst richtig gesund machen. Die Gemüse- und Obstregale bieten zu jeder Jahreszeit Buntes aus aller Welt. Äpfel aus Südafrika, Kiwis aus Neuseeland, Bananen aus Kolumbien, die Prinzess-Böhnchen kommen aus dem Senegal, und die Tomaten sind computergesteuert in Spanien gewachsen. In Kenia wurde das Suppengrün-Päckchen gepackt, welchem Lauch aus einem holländischen Gewächshaus beigepackt wurde, was aber niemand bemerkt.

Die Globalisierung von Essgewohnheiten ist aus kulturhistorischer Sicht ein schon lange bekanntes Phänomen. Nach der Kolonialisierung kam die Kartoffel aus Amerika zu uns und wurde Grundnahrungsmittel, der Reis gelangte damals nach Afrika, und 1528 brachte dann Hernán Cortés den Kakao nach Europa. Aber erst im 20. Jahrhundert wurden in den Industrieländern die Essgewohnheiten unabhängiger vom Angebot des eigenen Lebensraums. Heute werden wir unabhängig vom Klima das ganze Jahr mit allen Lebensmitteln aus der ganzen Welt beliefert, Erdbeeren an Weihnachten waren früher undenkbar.

Die Lebensmittel, die die Menschen vor 100 Jahren aßen, konnten sie damals noch von ihrem Kirchturm aus sehen. Meistens hatten sie diese sogar selber hergestellt. Die Tradition und das Brauchtum rund um das Essen waren mit der Lebensmittelherstellung eng verknüpft wie z. B. das Schlachtfest.

Heute stellen nur noch wenige Menschen ihre Lebensmittel selber her, viele Lebensmittel stammen vom Fließband wie auch Autos. Nur die Werbung erinnert noch an die „gute alte Zeit“, als die Oma den Teig noch von Hand rührte und die Bauern ihre glücklichen Kühe auf die saftige Wiese trieben. Die Prozesse der Lebensmittelerzeugung sind optimiert und mechanisiert, notwendige Handarbeit wird nur noch in Billiglohnländern durchgeführt. Auf diese Weise ist es möglich, Lebensmittel so billig herzustellen, wie der Verbraucher das möchte und erwartet. In den 60er-Jahren des letzten Jahrhunderts haben die Menschen noch ca. 40 Prozent ihres Einkommens für Lebensmittel ausgeben müssen. Heute sind es nur noch rund 10 Prozent.

Was heute auf den Äckern wächst, wird zunehmend von der immer größer werdenden, global agierenden Lebensmittelindustrie bestimmt und immer weniger vom Klima, den Bodenbeschaffenheiten oder der Agrarpolitik eines Landes. Immer neue Produkte müssen kreiert werden, um im heiß umkämpften Lebensmittelmarkt bestehen zu können. Hierzu gehören vor allem Fast-Food (Schnellgerichte), Convenience-Food (Fertiggerichte) und Functional Food (Lebensmittel mit medizinischem Zusatznutzen), in Deutschland jährlich ca. 10.000 Neuheiten, hochgradig verarbeitet und international vermarktet.

Ein Besuch im Supermarkt gaukelt jedem die Fülle von Lebensmitteln vor. In Wirklichkeit geht die Anzahl an Nutzpflanzen durch die industrielle Landwirtschaft stark zurück. Aus dem 19. Jahrhundert gibt es Beschreibungen von 4.000 Apfelsorten in Deutschland. Heute findet man im Supermarkt grüne, gelbe und rote Äpfel, alle süß aus Argentinien oder Südafrika, die alten Apfelsorten nur noch in speziellen Obstkompetenzzentren. Von den 1.000 Nahrungspflanzen, die einmal genutzt wurden, werden in der industriellen Landwirtschaft nur noch ein knappes Dutzend angebaut. Und von diesen decken ganze neun Pflanzen, nämlich Weizen, Reis, Mais, Gerste, Sorghum/Hirse, Kartoffel/Süßkartoffel, Yam, Zuckerrohr und Soja bis zu 75 Prozent des menschlichen Nahrungsbedarfs. Die Verlierer dieser Entwicklung sind vor allem die Armen, die sich diese Vielfalt nicht leisten können.

Aufgabe: Stellen Sie Vor- und Nachteile der Globalisierung zusammen.

Quelle: www.brot-fuer-die-welt.de/themen/ernaehrung/ernaehrung/nachhaltiger-konsum/globalisierung-des-essens.html
aufgerufen am 13.10.2014