

06.07.2017

UNSERE KLEINE STADT ist ein Hotspot der Ernährung

Bio für Basel

Mit der Übernahme von Syngenta durch den chinesischen Staatskonzern ChemChina geriet ein alter Streit wieder in die Schlagzeilen: Ob die Welternährung mit Bioprodukten allein gesichert werden könnte, oder ob es dazu unbedingt Pestizide und Gentechnologie braucht. In dieser Frage ist Basel tief gespalten. Denn in unserer Region sitzt nicht nur einer der global führenden Agrochemie- und Saatgut-Konzerne, sondern auch Biosuisse, der Herausgeber des weltweit erfolgreichsten Bio-labels. Und im nahen Frick ist das international renommierte Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL) zuhause.

Das geballte Wissen unserer Region kann durchaus einen Beitrag zur Lösung des Welternährungsproblems leisten. Denn noch leiden - trotz Überproduktion an Kalorien - 800 Millionen Menschen Hunger. Um ein Mehrfaches höher liegt zudem die Zahl der Mangel- und Fehlernährten.

Den Streit müssen wir aber nicht entscheiden, um uns selbst vernünftig zu verhalten. Es ist klar, dass eine klimaschonende Ernährung mit wenig Fleisch und einem zurückhaltenden Einsatz von Milchprodukten auskommen muss. Wer die Natur vor Pestiziden, Herbiziden und Fungiziden bewahren will, kann dies tun: Bioprodukte garantieren nicht nur Giftverzicht, was etwa den Gewässern zugute kommt. Sie unterstützen auch einen schonenden Umgang mit den weltweit bedrohten Böden. Das Knospenlabel der Schweizer Biobauern verbietet beispielsweise den Einsatz von Kunstdüngern.

Ein anderes grosses Kapitel sind die Arbeitsbedingungen in der Landwirtschaft



Daniel Wiener

Der Autor ist in Liestal aufgewachsen und lebt in Basel. Er ist Journalist, Kulturmanager, Unternehmer und Berater.

und der Verarbeitung von landwirtschaftlichen Produkten. In Basel ist auch Swiss Fair Trade, der Dachverband der Schweizer Fair-Trade-Organisationen, zuhause. Fairer Handel garantiert, dass keine Kinderarbeit im Essen steckt (soweit dies überhaupt kontrollierbar ist). Aber Fairtrade geht noch weiter: Auf der ganzen Produktionskette achtet das Label darauf, die Erzeuger angemessen am Ertrag zu beteiligen.

Fairtrade ist auch im Inland ein Thema: Bäuerinnen, die in unserer Region produzieren, sind nur konkurrenzfähig, wenn sie etwas höhere Preise erzielen können. Dafür sind regionale Waren frisch und wer-

den nicht über Hunderte von Kilometern klimaschädlich herangekarrt.

Und schliesslich ist die Jahreszeit zu beachten: Wer jetzt Biobirnen kauft, der unterstützt höchst klimaschädliche Transporte, zum Beispiel aus Argentinien. Das Prädikat «Bio» verkommt zum Alibi. Die Abstim-

mung mit dem Einkaufszettel entscheidet darüber, ob die Spargelsaison im Supermarkt weiterhin im Februar beginnt oder unserer lokalen Natur gemäss Ende April.

Bio, fair, regional, saisonal: Diese vier Stichworte stehen auch für eine gesunde, abwechslungsreiche Ernährung. Gesund für uns und den Rest der Welt. Zwar sollte sich auch eine rot-grüne Stadtregierung nicht in die Konsumgewohnheiten der Bevölkerung einmischen. Sie kann jedoch, etwa in den Schulen, über die Vorzüge bewussten Essens informieren. Zudem sollte der Staat mit dem guten Beispiel vorangehen. Wenn jetzt das Universitätsspital schon die ganze Verpflegung «revolutioniert», wie es heisst, könnte es auch gleich

auf bio, fair, regional und saisonal umstellen. Dasselbe gilt für die Kantinen, von den Kindergärten bis zu den Hochschulen, oder für das Catering der halbstaatlichen Messe Schweiz.

Basel beteiligt sich erst zaghaft an der Fair-trade-Town Bewegung. In Kopenhagen hingegen kochen die 900 städtischen Küchen bereits zu 90 Prozent nur noch frisch, fair, saisonal und bio. Die Mahlzeiten sind leicht fleischreduziert und enthalten durchschnittlich etwas mehr Gemüse als früher. Und die Kosten? Sie sind laut Bürgermeister Frank Jensen gerade auch dank konsequent frischer Zubereitung gleich geblieben.