

gemeint ist. Allerdings: Drüber gesprochen wird trotzdem allerorten. Also schauen wir doch einfach mal genauer hin, denn glauben Sie mir: Es lohnt sich zu wissen, wie unsere Lebensmittel vom Acker auf den Teller kommen.

Fünf Jahre lang habe ich mich mit dem Ernährungsblog „2 grüne Tomaten“ am Thema abgearbeitet, habe über 350 Artikel geschrieben, immer mit dem Ziel, mehr Transparenz in diesen sehr komplizierten Bereich zu bringen und aufzuzeigen, wie Fairness in der Ernährung aussehen kann.

Fünf Jahre und 350 Artikel, die vor allem eins zeigen: Wir leben in einer Zeit der Täuschungsmanöver. Die an der Ernährungswirtschaft beteiligten Gruppen haben Muster und Strategien entwickelt, um dem Verbraucher beständig Sand in die Augen zu streuen, und genau diese Muster und

Strategien werde ich in diesem Buch enttarnen.

Vordergründig werden Bio-Siegel und Freilandhaltung gefeiert, während hinter den Kulissen munter weiter unter den gleichen schlechten Bedingungen produziert wird wie bisher. Der einzige Grundsatz, der zu gelten scheint, ist der, dass die Bevorzugung von Produkten, die schlecht für unsere Gesundheit und unsere Umwelt sind, immer noch die größten Umsätze und Gewinne für die etablierten Unternehmen bringt.

Daher kann eine echte Ernährungswende nur eine sein, die sich auf das gesamte System der Ernährungsbranche erstreckt. Ich habe dieses Buch geschrieben, weil ich dem Trend der teils gezielten Verunsicherung und Polarisierung etwas entgegensetzen und einen sachlichen Blick auf den Komplex Lebensmittelbranche werfen möchte. Ich möchte dabei mit Behauptungen aufräumen, die zwar immer

wieder aufgestellt, dadurch aber nicht richtiger werden. Ich möchte Ihnen die Möglichkeit geben, die Zusammenhänge zu verstehen, ohne deshalb gleich Ernährungswissenschaftler werden zu müssen. Damit möchte ich Sie auch gegen die gebetsmühlenartig vorgetragenen Argumente wappnen, die uns in Talkshows und Magazinen begegnen. Und ich möchte mit diesem Buch aufzeigen, dass wir keineswegs am Ernährungsende stehen, aber durchaus am Beginn einer tiefgreifenden Ernährungswende. Es ist Zeit für diese Ernährungswende, sie muss und wird kommen.

Warum nichts mehr einfach ist:
Globalisierung und Zentralisierung
der Lebensmittelbranche

Es könnte so schön sein: Der Bauer fährt

morgens aufs Feld und abends haben wir alle ausreichend zu essen auf unseren Tellern. Anders gesagt: Unsere Landwirte produzieren unsere Lebensmittel: Obst, Gemüse, Getreide, Fleisch, Milch, Kräuter und vieles andere. Diese Ausgangsstoffe werden dann, soweit sie nicht unmittelbar in den Handel kommen, weiterverarbeitet. Dafür sind lebensmittelverarbeitende Unternehmen und das Lebensmittelhandwerk zuständig. Sie liefern uns Brot, Wurst, Käse, Marmelade, aber auch Müsli, Würzmischungen, Gemüsekonserven bis hin zum so genannten „convenience food“, bereits fertig gekochten Gerichten, die nur noch erwärmt oder aufgetaut werden müssen. All das bekommen wir Verbraucher im Lebensmitteleinzelhandel, an Tankstellen, in Bäckereien, aber auch in gastronomischen Betrieben wie Restaurants und Bistros. So weit, so simpel. Oder doch

nicht?

Sie ahnen es: Nein, ist es nicht. Und zwar, weil wir beim Thema Ernährung schon lange über den Bauer auf dem Feld und den Schlachter vor Ort hinaus denken müssen. Lebensmittelproduktion, Verarbeitung, Handel: Alles unterliegt „Prozessoptimierungen“, die zu einem „immer mehr“ und „immer billiger“ führen. Diese Prozessoptimierungen bestehen größtenteils in einer immer stärkeren Zentralisierung der Ernährungswirtschaft und in einer immer umfassenderen Globalisierung. Die großen Konzerne haben sich internationalisiert, neue Absatzmärkte erschlossen, sich durch Fusionen und Merger, also dem Zusammenschluss ehemaliger Wettbewerber zu einem Unternehmen, konzentriert. Gab es früher in vielen Wirtschaftszweigen eine nationale Macht weniger Unternehmen, so verschieben sich