



Auf der Chef-Sache in Wien teilte Heinz Reitbauer seine kulinarischen Visionen mit dem interessierten Fachpublikum

Kulinarisches Manifest

Anlässlich der in Wien veranstalteten Chef-Sache nutzte Heinz Reitbauer die Bühne, um über den Klimawandel, die Auswirkungen auf Landwirtschaft und Kulinarik sowie verantwortungsvolles Handeln im Rahmen vielfältiger und natürlicher Lebensmittelproduktion zu sprechen.

Noch nie zuvor war unsere Generation solch radikalen Veränderungen ausgesetzt. Vieles was vor Monaten für unmöglich gehalten wurde, rückt augenblicklich in unseren Fokus und viele Veränderungen, welche wir vermutlich schon lange unbewusst wahrgenommen haben, werden uns nun täglich vor Augen geführt und wir fühlen uns dabei irgendwie machtlos – wie Passagiere ohne Sitzplätze zu einem unbekanntem Ziel. Aber ich möchte hier nicht auf die geopolitische Situation eingehen, die uns alle sehr betroffen macht, sondern auf jene Themen, die uns zukünftig stärker beeinflussen werden: Die Veränderung unserer Welt, unseres Klimas, den Verlust der Artenvielfalt, die damit verbundenen Auswirkungen auf unsere Landwirtschaft und somit auf unsere Kulinarik. Damit geht auch die Frage einher: Können wir hier als Branche zukunftsfähige Modelle entwickeln?

Denn in kaum einer anderen Branche verdichten sich so viele Herausforderungen wie in unserer. Laut Weltklimarat (IPCC) trifft der Klimawandel Mensch und Natur stärker als bis dato vorhergesagt, und seine Folgen treten früher ein als prognostiziert: Die Erderwärmung hat verheerende Folgen für alle Bereiche des Lebens. Derzeit lebt fast die Hälfte der Weltbevölkerung in einem Umfeld, das durch den Klimawandel stark gefährdet ist. Selbst in dem optimistischsten Szenario, in dem der globale Tempera-

turanstieg auf 1,5 Grad gebremst wird, muss sich die Welt in den nächsten zwei Jahrzehnten auf noch mehr Umweltkatastrophen einstellen. Jedes weitere Zehntelgrad verschlimmert diese Auswirkungen weiter – einige davon wird die Menschheit nicht mehr rückgängig machen können.

Für viele Tier- und Pflanzenarten hier zu Lande ist dagegen schon bei einem 1,5-Grad-Anstieg die Grenze der Anpassungsfähigkeit überschritten. Die Folge: Mit ihrem Lebensraum verschwinden auch die Arten selbst oder werden seltener, die Artenzusammensetzung der europäischen Ökosysteme am Land und im Meer werden sich dauerhaft und irreversibel verändern. Steigt die Temperatur über die drei Grad hinaus, wird Europa an die Grenzen der Anpassungsfähigkeit sowohl jedes einzelnen Menschen wie auch des Gesundheitssystems stoßen. Dies gilt besonders für Städte, in denen bereits jetzt die Hälfte und bald 70 Prozent aller Menschen leben werden. Daher ist unser Handeln von heute sowie das Agieren von Morgen entscheidend. Dass wir augenblicklich bei einigen Themen fast gar keinen Spielraum mehr besitzen, wird uns immer bewusster. Und als Gesellschaft agieren wir erst dann, wenn wir bildlich gesehen mit dem Rücken zur Wand stehen. Dies ist anscheinend ein menschliches Phänomen, das wir oft genug auch bei uns selbst erkennen können. Es wird keine isolierten Lösungsan-

sätze geben – dafür ist unsere Welt zu verzahnt. Aber gerade wir Gastronomen mit unserer Kreativität, mit unseren Orten, wo Menschen zusammenkommen, wo sie sich Zeit für sich selbst und andere nehmen, sind die stärksten Botschafter für eine gesunde, vielfältige sowie natürliche Lebensmittelproduktion. Wir sind das Sprachrohr unserer Pflanzen, Tiere und unserer Landwirtschaft.

Speziell in Österreich gibt es hunderte zukunftsweisende Initiativen, die letztendlich alle diese Kernbotschaft vermitteln. Denn erfolgreich lässt sich der Klimawandel nur dann bekämpfen, wenn gleichzeitig Ökosysteme geschützt und die biologische Vielfalt erhalten wird. Aber auch das Thema Energie bzw. Energieeffizienz können wir bei unseren zukünftigen Entscheidungen nicht mehr unberücksichtigt lassen. Auch hier haben wir vielerorts die Balance verloren. Ein Beispiel ist hier der Energieeinsatz in der konventionellen Landwirtschaft bei Feldfrüchten. Im Jahr 1830 konnte man noch mit einem Teil Energie-Input fünf Teile Energie-Output erzielen. 1910 gelang es, dies auf neun Teile zu erhöhen. Seit 1950 stieg der Mengen-Output dank Kunstdünger und Glyphosat-Einsatz pro Fläche konstant steil an. Seit 2000 befinden wir uns in einer Situation, wo die Ertragsmenge pro Fläche auf ein nie dagewesenes Niveau gewachsen ist, allerdings im gleichen Verhältnis, also 1:1 zum Energieaufwand. Das heißt, 100 Jahre später sind unsere landwirtschaftlichen Flächen höchst produktiv und ausgelaugt, aber sie benötigen für die idente Ertragsmenge den neunfachen Energieaufwand.

Dank Kunstdünger und Glyphosat-Einsatz erzielen unsere landwirtschaftlichen Nutzflächen heute einen viel höheren Output als früher, gleichzeitig sind die Böden aber ausgelaugt und der für die Produktionen nötige Energieaufwand hat sich überproportional erhöht: Wir verbrauchen aktuell neunmal so viel Energie-Input wie wir für denselben Output noch vor 100 Jahren benötigt haben. Und sind wir uns ehrlich: Ist nicht vieles in unseren Küchen und Betrieben mittlerweile ähnlich? Wie sehr wir Gastronomen und Lebensmittelproduzenten in Bezug auf erneuerbare Energien von zukunftsweisenden Beispielen lernen können, beweist etwa die belgische Stadt Eeklo: Sie beschritt vor fast 20 Jahren neue Wege. Die Vision war, dass Energie wieder zu einem lokalen Produkt werden muss. Heute produziert Eeklo 130 Prozent seines benötigten Stroms selbst und dies in einer Art Energie-Demokratie. Fast alle Haushalte in Eeklo sind an einer Windturbine beteiligt. Neben der direkten Partizipation der Bürger ging



Fotos: © CHEF SACHE

es vor allem auch darum, sozialen Mehrwert zu schaffen. Mit den Gewinnen werden lokale Projekte in der Kleinstadt finanziert – mit großer Wirkung auf die Gemeinschaft. Und dies alles bei bis zu 40 Prozent niedrigeren Strompreisen für jeden einzelnen.

Die starke Verbindung und Involvierung der Zivilbevölkerung mit der Energiethematik hat in Eeklo zu einem weiteren Effekt geführt. Drei Jahre nach Inbetriebnahme der ersten Windräder hat sich der Energiekonsum der involvierten Personen halbiert. Ihnen ist stärker bewusst geworden, woher ihre Energie kommt, sie haben ihre Häuser besser isoliert, unnötigen Verbrauch reduziert und auf ihren Dächern Solarpaneele angebracht. Hier wird eindrucksvoll bewiesen, wie zukunftsorientiertes Handeln unter Einbindung der Zivilgesellschaft ein neues Verständnis für die Herausforderungen unserer Zeit entwickelt. Und genau dies sollte auch der entscheidende Ansatz für unsere Lebensmittelproduktion sein. Ich bin davon überzeugt, dass die Gesellschaft ein neues Bewusstsein sowie eine gesteigerte Wertschätzung zu ihren Lebensmitteln entwickeln muss. Dies hätte einen großen Impact auf die Lebensmittelproduktion, die Lebensmittelverschwendung, sowie auf unsere Ernährungsgewohnheiten und damit auch auf unsere Gesundheit. Die Landwirtschaft der Zukunft

vereint eine zeitgemäße Produktion mit der Förderung der Biodiversität. Dies bei niedrigem Energieaufwand und ohne chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel. Dies sichert auch eine saisonale und regionale Versorgung mit hochwertigen Lebensmitteln.

Wir Köche, wir als Branche müssen uns noch stärker für eine transparente, naturnahe sowie energieeffiziente Lebensmittelproduktion engagieren. Ein Besuch einer Masttierfarm sowie eines Biobauernhofes würde nicht nur eine geistige, sondern auch eine nährnde Erkenntnis mit sich bringen. Immer schon war es für eine Gesellschaft wichtig, vorausschauend zukunftsweisende Entscheidungen zu treffen. Wir können heute allerdings

nicht darauf vertrauen, dass alle diese Herausforderungen von Staaten oder Organisationen für uns gelöst werden. Deshalb müssen wir auch den Wandel von einer Erlebnis- in eine Sinngesellschaft unterstützen. Denn die veränderte klimatische Situation ist Realität und sie wird nicht nur den landwirtschaftlichen Anbau, unsere Lebensweise und unsere Kulinarik, sondern unser aller Leben nachhaltig verändern.

◀ Von Heinz Reitbauer