

Arbeit & Wirtschaft

Herausgegeben von AK und ÖGB

www.arbeit-wirtschaft.at

© ÖGB-Verlag/Paul Sturm



Vom Essen und Trinken

ab Seite 8

Interview:
Alle fünf Sekunden stirbt ein Kind

Globalisierungskritiker Jean Ziegler
im Gespräch über den Welthunger

8

Schwerpunkt:
Lebenselixier Wasser

Sauberes Wasser ist Grundlage
aller Menschenrechte

14

Schwerpunkt:
Schon überzuckert?

Wie der süße Stoff seit Jahrhunderten
die Welt regiert

28



8



26



36



38

Schwerpunkt:

- EU-Agrarbudget** 12
Üppiger Kuchen für Großbauern oder Brot zum Überleben der Bergbauern?
- Lebenselixier Wasser** 14
Sauberes Wasser ist Voraussetzung für Gesundheit und Entwicklung und die Grundlage aller Menschenrechte.
- Fair und gesund essen** 16
Der Essensreport der PRO-GE zeigt, dass genussvoll FAIR essen während der Arbeitszeit möglich ist.
- Die Hierarchie des Essens** 18
Die Industrialisierung hat nicht nur unsere Essensgewohnheiten, sondern auch unsere Speisen maßgeblich geprägt.
- Gut, sauber, fair – und nur ein bisschen elitär** 20
Slow Food ist aus einer Vorfelddorganisation der Kommunisten entstanden. Nachhaltige Lebensmittel sind das wahre Anliegen.
- Apfel vom Baum der Erkenntnis** 22
Schlechtes Gewissen kann den Appetit verderben. Daher versuchen wir uns als bewusste KonsumentInnen.
- Die Tafel ist gedeckt** 24
Hilfsorganisationen wie die „Tafeln“ lindern Not. Hilfe in der Not oder freiwillig in die Almosengesellschaft?
- Brot im Getriebe** 26
Agrarsprit soll aus der Energiekrise helfen. Doch die Produktion stößt auf Kritik.
- Schon überzuckert?** 28
Zucker versüßt uns das Leben und macht es bitter für viele, die an seiner Gewinnung arbeiten.
- Der Kaffee macht's** 30
Die braune Bohne hat es vom einstigen Luxusgut zum zweitwichtigsten Rohstoff nach dem Erdöl gebracht.
- Bittersüß** 32
Mit dem verdienten Geld aus der Schokoladenbranche wird Krieg finanziert und Kinder mühen sich bei der Ernte ab.
- Mehr Meer – weniger Fisch?** 34
Aufgrund Klimawandel, Überfischung und Umweltverschmutzung gibts weniger Seefisch auf dem Tisch.

Billige Tomaten hier – moderne Sklaverei dort 36
weltumspannend arbeitet berichtet aus dem Plastikmeer von Almeria.

Mythen am laufenden Band 38
Ohne Fließband gäbe es keine Lebensmittelversorgung. Die Produktionsweise sagt über die Qualität per se nichts aus.

Feucht-fröhliche Geschäfte 40
In vielen Branchen gehört der Kontakt mit Wein, Bier & Co. einfach dazu. Das kann zum Problem werden.

Mäuse machen mit Futter 42
Die Maus ist die beste Nahrung für die Katze, betrachtet man die Evolution. Aber wer achtet heute noch auf die Evolution?

Zahlen, Daten, Fakten 44

Interview:

Wer die Menschen lieben will ... 8
Der Schweizer Globalisierungskritiker Jean Ziegler über die Menschenrechte auf Ernährung und Wasser.

Standards:

Standpunkt: Vor dem Mahl 4

Veranstaltung: Hinter dem Horizont gehts weiter 5

Aus AK & Gewerkschaften 6/7

Historie: Denkende Arbeiter trinken nicht 11

Man kann nicht alles wissen 46
Erklärungen aller grün-markierten Worte.

www.arbeit-wirtschaft.at

Alle Beiträge finden Sie auch auf unserer Homepage sowie die eine oder andere Ergänzung zu einzelnen Themenschwerpunkten, die wir aus Platzgründen in der Zeitschrift nicht mehr berücksichtigen konnten.



Dieser Code kann mit einem internet-fähigen Kamera-Handy abfotografiert werden. Ein »Reader« entschlüsselt den Code und führt Sie auf die gewünschte Website. Die Reader-Software erhalten Sie zum Beispiel hier: www.beetagg.com/downloadreader

Guten Appetit

Redaktion intern

„Wer die Menschen lieben will, muss sehr stark hassen, was sie unterdrückt“, zitiert Jean Ziegler seinen Mentor Jean-Paul Sartre im Interview mit der „A&W“ 7–8/2011 zum Schwerpunktthema „Vom Essen und Trinken“. Das erklärt auch seinen Jahre andauernden erbitterten Kampf gegen den Welthunger und seine Ursachen in Neoliberalismus und Kapitalismus.

Auch das Lebenselixier Wasser ist durch Privatisierungstendenzen längst nicht für alle verfügbar (S. 14).

Essen ist nicht nur die Nahrungsaufnahme, sondern ein gesellschaftlich prä-

gender Akt, der sich mit der industriellen Revolution verändert hat, schlüsselt Martin Hablesreiter, Autor des mehrfach ausgezeichneten Buchs „Food Design“ ab Seite 18 auf. Vielleicht besinnen sich auch deswegen wieder mehr Menschen auf Slow Food (S. 20) und bewussten Konsum (S. 22).

Auf der anderen Seite werden für Agrarsprit Tonnen von Getreide verbrannt (S. 26), für Ziegler ein Verbrechen gegen die Menschlichkeit.

Wir haben uns für diese Ausgabe auch Geschichte und Gegenwart von Zucker

(S. 28), Kaffee (S. 30) und Schokolade (S. 32) und viele andere spannende Aspekte angesehen.

Ab jetzt finden Sie uns auch im Web 2.0: Neben einer Facebookseite gibt es prodblog.arbeit-wirtschaft.at, unseren Produktionsblog. Es würde mich freuen, wenn Sie einmal hineinschauen. Die Homepage www.arbeit-wirtschaft.at mit der Möglichkeit, E-Cards zu versenden, besteht weiter. Wir freuen uns stets über Kritik und Anregung: aw@oegb.at

*Für das Redaktionskomitee
Katharina Klee*

Katharina Klee
Chefredakteurin



Standpunkt

© ÖCB-Verlag/Paul Sturm

Vor dem Mahl

Ich denke oft an ein Tischgebet aus dem Zen-Buddhismus, über das ich vor ein paar Jahren gestolpert bin: „Ich prüfe, ob ich daran denke, woher dieses Essen gekommen ist und mache mir bewusst, wie es zustande kam.“

Ich prüfe für mich weiter, ob ich genug Gutes getan habe, um berechtigt zu sein, diese Speise essen zu dürfen.

Ich bringe meine Gier zum Stillstand und esse nur aus dem Grunde, meinen Hunger zu stillen.

Ich verwende dieses Essen als Medizin, damit mein Körper nicht verdorrt und weiterleben kann. (...)“

Ich prüfe ...

Aber was dieses alte Gebet fordert, ist nicht so einfach. Längst ist es nicht mehr klar ersichtlich, woher das kommt, was wir auf dem Teller, im Glas haben. Dass Bio draufsteht, bedeutet noch lange nicht, dass das Obst und Gemüse nicht um den halben Erdball gereist ist. Unser täglicher Kaffee kommt in jedem Fall von einem anderen Kontinent. Und auch die Geschichte der Schokolade ist eng mit der blutigen Geschichte der Kolonialisierung verbunden. Da will man sich nicht immer Gedanken darüber machen, wie diese Lebensmittel zustande gekommen sind. Denn allein wenn man die Verbrei-

terung von Zucker und Salz historisch betrachtet, stellt man schnell fest, wie viel Leid sie auch über produzierende Länder gebracht haben. Und allzu oft vergesse ich die Menschen, die in der Produktion, auf den Feldern und Meeren, in den Fabriken und Küchen für meinen Genuss arbeiten.

Habe ich genug Gutes getan, wenn ich zu fairen Produkten greife, wenn ich Fleisch aus Tierfabriken meide und nur Eier von frei laufenden Hühnern kaufe, wenn ich im Winter auf Erdbeeren verzichte und Gemüse saisonal am Bio-Bauernmarkt kaufe, wenn ich sonntags nicht einkaufe und Supermärkte meide, die ihr Personal schlecht behandeln? Oder müsste ich nicht viel mehr Gutes tun, um berechtigt zu sein, all das Gute und Feine essen zu dürfen, das ich so genieße? Und ich kann es mir leisten, mir darüber Gedanken zu machen, andere nicht.

Und die Gier: Nur aus dem Grunde zu essen, um den Hunger zu stillen – das kenne ich nicht wirklich. Ich habe mein Leben lang nie Hunger gelitten. Sicher weiß ich, wie sich Hunger anfühlt, und es gab Tage, an denen ich wenig bis nichts gegessen habe; weil ich vergessen habe, aus Diätgründen, aus Fastengründen, aus Faulheit oder im bewussten Verzicht. Doch ich hätte immer essen

können. Und ich bin Genusssesserin geblieben, ich gebe gerne Geld für gutes Essen und feine Getränke aus. Manchmal werfe ich Brot weg oder ein abgelaufenes Joghurt – und ich bin damit nicht allein. Etwa ein Viertel der von den EU-Haushalten gekauften Speisen und Getränke landen im Müll, oft originalverpackt.

Den Appetit verderben

Das Essen als Medizin zu verwenden ist gar nicht so einfach, wie es sich die japanischen Zen-Meister vorgestellt haben. Denn Essen hat keinen Beipackzettel. Auch wenn die EU-Lebensmittelkennzeichnung in einer neuen Verordnung leichte Verbesserungen bringen wird, die Lebensmittelindustrie hat mächtige Lobbys. Und so wird es wohl weiter keine Nährwertampel geben, die uns vor der Überdosis Zucker, Fett oder Salz warnt. Die Etiketten allerdings müssen lesbar gedruckt werden; Analogkäse und Klebefleisch als solche gekennzeichnet.

Das alles kann einem ganz schön den Appetit verderben – und falls das noch nicht ausreicht: Mehr als eine Milliarde Menschen hungert derzeit und alle fünf Sekunden stirbt ein Kind unter fünf Jahren. Mahlzeit.

Hinterm Horizont gehts weiter ...

Die TeilnehmerInnen des 60. Lehrganges der Sozialakademie berichteten Ende Juni im AK-Bildungszentrum in Wien von ihren Auslandspraktika.

Unternehmen und Konzerne sind mehr denn je grenzüberschreitend tätig. Grenzüberschreitende Unternehmensaktivitäten haben vielfältige Auswirkungen auf ArbeitnehmerInnen und ihre InteressenvertreterInnen, ein Ende dieses Prozesses ist daher nicht absehbar bzw. realistisch.

Neben den strukturellen Veränderungen in den Unternehmen nimmt auch die Dynamik in der politischen Gestaltung Europas zu.

Ein Ziel gewerkschaftlicher Bildungsarbeit sollte es aber sein, Arbeit-

nehmervertreterInnen auf allen Ebenen grenzüberschreitend aktiv werden zu lassen, dadurch die Zusammenarbeit der Gewerkschaften auf europäischer Ebene zu verbessern und eine immer noch vorhandene Europaskepsis abzubauen.

Daher wurde im Rahmen der Sozialakademie ein Ausbildungsangebot geschaffen, das den TeilnehmerInnen des 60. Lehrgangs erstmals die Möglichkeit gab, Erfahrungen auf europäischer Ebene zu sammeln. Interkulturelles Ler-

nen wurde so durch ein einmonatiges Praktikum in europäischen Ländern, bei europäischen Gewerkschaften, in Betrieben oder bei Interessenvertretungen ein Bestandteil der Ausbildung.

Ende Juni präsentierten die 24 KollegInnen Erkenntnisse und Spezialitäten aus zehn Ländern, wo sie sich in Zusammenarbeit mit den Gewerkschaften vor Ort speziellen Arbeitsaufträgen widmen mussten. Das Publikum war begeistert – und im Herbst gibt es die Berichte in Buchform.



Martin Bramato war von 30. Mai bis 24. Juni 2011 bei der branchenübergreifenden Schweizer Gewerkschaft Unia in Zürich. Dort engagiert man sich stark für eine soziale, gerechte Gesellschaft.



Gleich elf KollegInnen kamen bei verschiedenen deutschen Gewerkschaften und Arbeiterkammern unter. Zwei ver.di-Kollegen ließen es sich nicht nehmen, zur Präsentation anzureisen.



Nicht nur für jede Menge interessanter Informationsmaterialien und Organising-Strategien war gesorgt. Auch das leibliche Wohl kam mit Spezialitäten aus den Gastländern nicht zu kurz.



Interessiert und begeistert waren AK-Vizepräsident Norbert Bacher (Gewerkschaft vida) und Eurobetriebsratsspezialist Wolfgang Greif von der Gewerkschaft GPA-djp.

IMPRESSUM

Redaktion »Arbeit&Wirtschaft«:

Johann-Böhm-Platz 1, 1020 Wien
Tel.: (01) 534 44-39263 Dw., Fax: (01) 534 44-100222 Dw.
Katharina Klee (Chefredakteurin): 39269 Dw.
Sonja Adler (Sekretariat): 39263 Dw. (bis 14.00 Uhr)

E-Mail: sonja.adler@oegb.at

Internet: www.arbeit-wirtschaft.at

Abonnementverwaltung und Adressänderung:

Karin Stieber, Johann-Böhm-Platz 1, 1020 Wien
Tel.: (01) 662 32 96-39738 Dw., Fax: (01) 662 32 96-39793 Dw.
E-Mail: karin.stieber@oegbverlag.at

Redaktionskomitee:

Arthur Ficzo (Vorsitz), Nani Kauer (Stellvertretender Vorsitz),
Thomas Angerer, Gerhard Bröthaler, Adolf Buxbaum,
Lucia Bauer, Thomas Fessler, Andreas Gjecaj, Elisabeth
Glantschnig, Katharina Klee (Chefredakteurin), Karl Kollmann,
Georg Kovarik, Barbara Lavaud, Sabine Letz, Pia Lichtblau,
Klaus Mulley, Ruth Naderer, Brigitte Pellar, Elke Radhuber,
Alexander Schneider, Georg Sever, Paul Sturm, Erik Türk,
Christina Wieser

Redaktionsmitglieder:

Katharina Klee (Chefredakteurin),
Sonja Adler (Sekretariat),
Dietmar Kreuzberger (Grafik und Layout)

MitarbeiterInnen dieser Ausgabe:

Katharina Klee (Chefredaktion), Sonja Adler, Lucia Bauer,
Maria Burgstaller, Margit Epler, Astrid Fadler, Daniel Flamme,
Dagmar Gordon, Martin Hablesreiter, Angela Huemer, Florian
Kräftner, Wilfried Leisch, Amela Muratovic, Gabriele Müller,
Brigitte Pellar, Claudia Schürz, Paul Sturm, Thomas Varkonyi,
Christina Weichselbaumer, Markus Zahradnik

Herausgeber:

Bundesarbeitskammer, 1040 Wien,
Prinz-Eugen-Straße 20–22, und Österreichischer
Gewerkschaftsbund, 1020 Wien, Johann-Böhm-Platz 1

Medieninhaber:

Verlag des Österreichischen Gewerkschaftsbundes GmbH,
1020 Wien, Johann-Böhm-Platz 1,
Tel.: (01) 662 32 96-39744 Dw., Fax: (01) 662 32 96-39793 Dw.
E-Mail: Renate.Wimmer@oegbverlag.at,
Internet: www.oegbverlag.at

Hersteller: Verlag des ÖGB GmbH

Verlagsort: Wien

Herstellungsort: Wien

Preise (inkl. MwSt.):

Einzelnummer: € 2,-; Jahresabonnement Inland € 20,-;
Ausland zuzüglich € 12,- Porto; für Lehrlinge, Studenten und
Pensionisten ermäßigtes Jahresabonnement € 10,-.
Bestellungen an den Verlag des ÖGB, 1020 Wien,
Johann-Böhm-Platz 1, Tel.: (01) 662 32 96-39738 Dw.,
E-Mail: karin.stieber@oegbverlag.at

ZVR-Nr. 576439352 • DVR-Nr. 0046655

Die in der Zeitschrift »Arbeit&Wirtschaft« wiedergegebenen
Artikel entsprechen nicht notwendigerweise der Meinung
von Redaktion und Herausgeber. Jeder/jede AutorIn trägt
die Verantwortung für seinen/ihren Beitrag. Es ist nicht die
Absicht der Redaktion, die vollständige Übereinstimmung
aller MitarbeiterInnen zu erzielen. Sie sieht vielmehr in einer
Vielfalt der Meinungen die Grundlage einer fruchtbaren
geistigen Auseinandersetzung.

Die Redaktion übernimmt keine Gewähr für unverlangt einge-
sandte Manuskripte.

Nachdrucke, auch auszugsweise, nur mit Zustimmung der
Redaktion und mit Quellenangabe.

GPA-djp:

Arbeiten in den Ferien

Die wichtigsten Fakten für dein Praktikum oder Ferienjob.

Viele SchülerInnen und StudentInnen arbeiten im Sommer nicht ganz freiwillig. Sie sind dazu verpflichtet, weil es ihnen ihr Lehr- oder Studienplan so vorschreibt. Andere brauchen einfach das Geld. Leider nutzen einige ArbeitgeberInnen das aus und verweigern ihnen die zustehenden Rechte oder Bezahlung.

Wer ein Pflichtpraktikum benötigt, ist PraktikantIn und wird meist niedriger bezahlt – weil in diesem Fall nicht nur gearbeitet wird, sondern auch ausgebildet. Geht jemand einem Ferienjob als ganz „normaler/normale“ ArbeitnehmerIn nach, ist das Dienstverhältnis befristet und nicht einfach kündbar. Zusätzlich besteht Anspruch auf anteilmäßiges Urlaubs- und Weihnachtsgeld sowie Überstundenauszahlung. Wer einem Ferialjob nachgeht, bekommt auch Geld vom Finanzamt zurück. Das liegt daran, dass beim Ferienjob in der Regel Lohnsteuer abgezogen wird. Die Gewerkschaft der Privatangestellten, Druck, Journalismus, Papier

(GPA-djp) hat ein Infopaket zusammengestellt, das alle rechtlichen Fragen rund um die Dienstverhältnisse von FerialarbeitnehmerInnen und PflichtpraktikantInnen beantwortet. Das Paket enthält eine Checkliste, Broschüren und kurze Infovideos.

Das Infopaket der GPA-djp gibt es zum Download unter:

www.ferienjob.or.at

**PRO-GE:**

Info-Offensive zu Leiharbeit

Eigene Ausgabe der PRO-GE-Zeitschrift für LeiharbeiterInnen.

Leiharbeit, Zeitarbeit, Leasingarbeit, Arbeitskräfteüberlassung – die Begriffe meinen alle dasselbe: Bei einer Leiharbeits- bzw. Zeitarbeitsfirma (dem Überlasser) sind ArbeitnehmerInnen beschäftigt, die zur Arbeitsleistung an einen Kunden (den Beschäftiger) überlassen werden.

Rechte und Schutzbestimmungen von LeiharbeiterInnen werden allzu gerne missachtet. Nur wer über seine Rechte Bescheid weiß, kann auch darauf schauen, dass sie eingehalten werden. Deshalb informiert die Gewerkschaft PRO-GE mit einer Sonderausgabe der Gewerkschaftszeitung „Glück auf!“ LeiharbeiterInnen über Bezahlung, Ur-

laubs- und Weihnachtsgeld, Kündigungsfristen, Arbeitszeiten, Verhinderungsgründe, Weiterbildung etc.

LeiharbeiterInnen müssen besser informiert werden. Seit mehr als zwei Jahren bietet die Internet-Plattform www.leiharbeiter.at unter anderem Informationen über den Mindestlohn bei Einsätzen in verschiedensten Branchen, über alles, was bei einer Vertragsunterzeichnung beachtet werden sollte, über erste Schritte, wenn die Lohnabrechnung nicht korrekt ist. Nachzulesen ist die Sonderausgabe „Leiharbeit“ auch im Internet unter: www.proge.at

Mehr Informationen zur Leiharbeit unter: www.leiharbeiter.at

Arbeiterkammer:

Vergebene Chancen auf Verbesserungen

Bei der neuen EU-Lebensmittelkennzeichnung wurden echte Chancen auf Verbesserungen vergeben.

„Mit der Verordnung zur neuen EU-Lebensmittelkennzeichnung wurden etliche Chancen auf echte Verbesserungen für die KonsumentInnen vergeben“, kritisiert Gabriele Zgubic, Leiterin der Abteilung Konsumentenpolitik in der AK Wien.

Insbesondere vermissen AK und andere europäische Konsumentenschutzorganisationen die verbindliche Einführung einer farbgestalteten Nährwertampel. Eine solche Ampel hätte eine deutlich verbesserte Verständlichkeit wichtiger Produktinformationen bedeutet. Hier ist die EU vor der Lebensmittelindustrie in die Knie gegangen. Denn fett- und zuckerreiche Produkte wären für die KonsumentInnen klarer und leichter erkennbar gewesen.

Auch die verbindliche Herkunftskennzeichnung wertbestimmter Rohstoffe in bestimmten landwirtschaftsnahen Produkten wie Fleischwaren oder Milchprodukte wurde unnötigerweise auf die lange Bank geschoben. Die beschlossene Evaluierungs- und Überprüfungsphase verhindert auf Jahre die Herkunftskennzeichnung, die aber für die KonsumentInnen für ihre Kaufentscheidung wichtig wäre. Im September soll die Verordnung im EU-Rat be-

schlossen werden. Da bleibt noch Zeit für Reparaturen.

Es soll ermöglicht werden, dass auf nationaler Ebene Nährwertampeln eingeführt werden können. Insbesondere soll das bei bestimmten Produkten wie bei Fertiggerichten, Erfrischungsgetränken oder Snacks möglich sein. Darüber hinaus soll es zu einer verbindlichen Herkunftskennzeichnung auch bei den landwirtschaftsnahen Produkten kommen. Die KonsumentInnen brauchen diese Information. Sie wollen wissen, was bei ihnen auf den Tisch kommt.

Einzelne Verbesserungen finden sich aber dennoch:

» Erstmals wird der vielfachen Unlesbarkeit und Unübersichtlichkeit von Produktetikettierungen der Kampf angesagt. Durch die Festlegung von Mindestschriftgrößen soll die Lesbarkeit verbessert werden, auch Anforderungen an den Kontrast von Schrift und Verpackungsmaterial sollen hier Verbesserungen bringen.

» Die Nährwertkennzeichnung wird für alle Produkte verbindlich – wenn schon nicht in Form der geforderten Nährwertampel und nicht zwingend augenfällig

auf der Produktvorderseite, wie von der AK gefordert. Künftig müssen neben Energie, Eiweiß, Kohlehydrat und Fett auch Zucker, gesättigte Fettsäuren und Salz grundsätzlich immer gekennzeichnet werden.

» Auch im Bereich des Täuschungsschutzes wird es kleine Verbesserungen geben. Produktimitate wie käseähnliche pflanzliche Produkte oder zusammengeklebtes Fleisch müssen als solche deutlich etikettiert werden.

» Die Verordnung sieht auch vor, dass künftig bei allen Frischfleischsorten die Herkunft gekennzeichnet werden muss. Seit der BSE-Krise galt dies nur für Rindfleisch.

Tipp: Die AK-Nährwertampel

Der AK-Ampelrechner übersetzt Nährwertangaben auf Lebensmittelverpackungen in die Ampelfarben rot, gelb und grün und zeigt so, ob viel, mittel oder wenig Fett und Zucker in einem Produkt drinnen sind. Die AK-Nährwertampel gibt es auch als App fürs Handy.

Nähere Infos unter:

www.ampelrechner.at

ÖGB:

Studiengebühren abschaffen

Der Österreichische Gewerkschaftsbund fordert die gänzliche Abschaffung.

Der Verfassungsgerichtshof hat am Donnerstag, 7. Juli, das Gesetz zu den Studiengebühren aufgehoben. Es sei nicht präzise genug geregelt, wann Studiengebühren zu zahlen sind und wann nicht. Der ÖGB fordert daher erneut die gänzliche Abschaffung.

„Für den ÖGB ist Bildung ein Grundrecht, das allen uneingeschränkt zusteht, das gilt natürlich auch für die universitäre Bildung. Es müssen jetzt

Regelungen geschaffen werden, die allen jungen Menschen den Zugang zu Universitäten und Fachhochschulen ermöglichen, ohne finanzielle oder soziale Hürden“, sagt Sabine Oberhauser, Vizepräsidentin des ÖGB.

Der ÖGB fordert:

» ausreichende Finanzierung der Universitäten und Fachhochschulen,

» Reform der Stipendien und Beihilfen,

» bessere Rahmenbedingungen für berufstätige Studierende,

» mehr Durchlässigkeit zwischen den Bildungssystemen Schule – Lehre – Unis,

» Erhöhung der Bildungsinvestitionen zumindest auf OECD-Schnitt von 6,2 Prozent des BIP (derzeit 5,4 Prozent).

Mehr Informationen zu den Forderungen des ÖGB gibt es unter:

www.bildunggehtweiter.at



Wer die Menschen lieben will . . .

Der Schweizer Globalisierungskritiker Jean Ziegler über die Menschenrechte auf Ernährung und Wasser.

ZUR PERSON

Jean Ziegler



Am 19. April 1934 als Hans Ziegler in Thun/Schweiz geboren.

Er ist ein Soziologe, Politiker und Sachbuch- und Romanautor. Von 1967 bis zu seiner Abwahl 1983 und erneut von 1987 bis 1999 war er Gen-

fer Abgeordneter im Nationalrat für die Sozialdemokratische Partei. Von 2000 bis 2008 war er UN-Sonderberichterstatter für das Recht auf Nahrung – zuerst im Auftrag der Menschenrechtskommission, dann des Menschenrechtsrats – sowie Mitglied der UN-Task-Force für humanitäre Hilfe im Irak. 2008 wurde Ziegler in den Beratenden Ausschuss des Menschenrechtsrats gewählt. Er war Professor für Soziologie an der Universität in Genf und der Sorbonne in Paris.

Er ist in zweiter Ehe verheiratet mit der Kunsthistorikerin Erica Deuber-Ziegler und Vater eines Sohnes.

© St-Heiner Schmitt-Ringier S.A. c/o Ringier AG Text und Bild

Arbeit & Wirtschaft: Jean Ziegler, Sie kämpfen seit Jahrzehnten gegen Hunger und Ungerechtigkeit in dieser Welt. Haben Sie jemals selbst Hunger gelitten?

Jean Ziegler: Nein, niemals. Aber ich habe das fürchterliche Elend zu oft gesehen. Die Mangelkrankheiten sind ja das Schlimmste. Noma z. B., kennen Sie das? Diese Krankheit betrifft vor allem unterernährte Kinder, die Infektionen im Mund bekommen – nach und nach wird dabei dann das Gesicht von der Krankheit zerfressen. Das ist eine der schrecklichsten Krankheiten, die durch Unterernährung ausgelöst wird. 80.000 bis 90.000 Kinder sterben jedes Jahr daran, die die überleben sind grausam verstümmelt.

Wann hat Ihr Kampf gegen den Hunger begonnen?

Ich hatte eine glückliche Kindheit, ich wurde geliebt, hatte keinen Hunger, war nicht einsam. In der Pubertät stellt man aber dann Fragen. Und ich habe arme Menschen gesehen, in Holzschuhen, während ich mit dem neuen Fahrrad zur Schule gefahren bin. Als ich meinen Vater, einen Protestanten fragte, warum es diesen Menschen schlecht geht und uns so gut, meinte er, das hat der liebe Gott so geschaffen. Du kannst die Welt nicht verändern. Das war unerträglich für mich. Ich bin dann später nach Paris, habe dort in „Les Halles“ Kisten geschleppt und habe mich in der kommunistischen Studentenorganisation engagiert. Schließlich habe ich Jean Paul Sartre kennengelernt, der mich sehr beeinflusst hat. Später war ich bei der ersten Zuckerkonferenz in Genf zwölf Tage lang Chauffeur von Che Guevara. Als ich ihn gebeten habe, mich nach Kuba mitzunehmen, hat er geantwortet: „Du bist hier geboren. Das Gehirn des Monsters ist hier. Hier ist dein Platz, hier musst du kämpfen.“

Und Sie kämpften – z. B. mit Büchern wie „Die Schweiz wäscht weißer“. Sie waren Genfer Nationalratsabgeordneter und haben sich als Globalisierungskritiker einen Namen gemacht.

2000 wurde ich zum ersten UNO-Sonderberichterstatter für das Recht auf Nahrung ernannt. Und jetzt bin ich nach zwei Legislaturperioden von vier Jahren Vizepräsident im Beratenden Ausschuss des Menschenrechtsrates der UNO.

Sie setzen sich für das Menschenrecht auf angemessene Ernährung ein ...

Die UNO ist komplett schizophren, weil z. B. die Weltbank, die Welthandelsorganisation, der Weltwährungsfonds und wichtige Regierungen wie die US-amerikanische, die kanadische, die australische sagen, es könne kein Recht auf Nahrung geben. Die haben jeden meiner Berichte abgelehnt, jede meiner Empfehlungen. Die USA haben aber auch den internationalen Pakt über wirtschaftliche und soziale Rechte nicht unterschrieben, haben mich immer bekämpft, jedes meiner Mandate – nicht aus Zynismus, das sage ich gleich. Die sehen das fürchterliche Unglück des Hungers: Alle fünf Sekunden verhungert ein Kind unter zehn Jahren, jeden Tag sterben 37.000 Menschen an Hunger und fast eine Mrd. Menschen, von den 6,7 Mrd. die wir sind, ist unterernährt. Und das auf einem Planeten, der an Reichtum übertoll ist. Dieselbe FAO (Food and Agriculture Organisation – Welternährungsorganisation), die diese Opferzahlen, die von niemandem bestritten werden, veröffentlicht, sagt, dass die Weltlandwirtschaft in der heutigen Phase der Entwicklung ihrer Produktionskräfte problemlos zwölf Mrd. Menschen mit den empfohlenen 2.200 Kalorien pro Tag ernähren könnte, also die doppelte Menge derer, die jetzt auf der Erde leben. Fazit: Zu Beginn dieses Jahrtausends gibt es keine Fatalität, keinen objektiven Mangel auf diesem Planeten. Ein Kind, das an Hunger stirbt wird ermordet!

Und jetzt komme ich zurück auf Ihre Frage: Die neoliberale Wahnidee ist sehr stark in der UNO. Der US-Botschafter

Die Finanzhalunken, denen von den europäischen, atlantischen Industriestaaten aus der Patsche geholfen wurde – mit riesigen Beiträgen –, die gehören vor ein Nürnberger Gericht wegen Verbrechen gegen die Menschlichkeit.



dort weiß um diese Zahlen, um das tägliche fürchterliche Massaker des Hungers, aber er sagt, das kann nur durch eine maximale Marktöffnung, Liberalisierung und Privatisierung aller öffentlichen Sektoren behoben werden. Und wenn die Marktkräfte einmal total befreit sind, am besten, wenn sich der Weltmarkt selbst reguliert, dann sind die Produktionskräfte am meisten entwickelt und dann wird der Hunger resorbiert. Und das stimmt eben nicht! Wir haben jetzt seit 15 Jahren die Globalisierung. Mit dem Zusammenbruch der Sowjetunion – einer gute Sache – hat sich der Kapitalismus über die Welt verbreitet, wurden diese Oligarchien des internationalen Finanzkapitals, die Konzerne, geschaffen. Viele, viele öffentliche Sektoren wurden privatisiert; die Waren-, Dienstleistungs- und Finanzströme praktisch total liberalisiert. Nationalstaaten haben fast nichts mehr zu sagen, wenn es um Finanzflüsse geht. Und trotzdem steigen die Leichenberge im Süden. Die neoliberale Theorie ist eine mörderische irrationale Theorie, die von der empirischen Realität widerlegt wird.

Die USA sagen, wenn der Weltmarkt ausnahmsweise nicht funktioniert, dann kommt die internationale Soforthilfe, das Welternährungsprogramm, und dort ist der amerikanische Beitrag sehr hoch. Da helfen sie dann guten Glaubens. Etwa 60 Prozent des Budgets des Welternährungsprogramms für die Soforthilfe werden von Washington bezahlt.

Aber das Budget des Welternährungsprogramms, für die Länder, in denen die Ökonomien wegen Bürger-

kriegen, Naturkatastrophen oder klimatischer Probleme usw. zusammengebrochen sind, wurde dramatisch gekürzt – von sechs Mrd. Dollar vor zwei Jahren auf 3,2 Mrd. Dollar jetzt. Grund dafür ist, dass die Industriestaaten ihren Beitrag nicht mehr leisten, weil sie Milliarden um Milliarden an ihre Banken bezahlen mussten. Jetzt ist dieses Welternährungsprogramm gelähmt.

Durch die Finanzmarktkrise?

Ein Beispiel: Vor 2009 hat das Welternährungsprogramm für 21 Mio. Kinder in der ganzen Welt von Bangladesch bis Guatemala Schülerspeisungen ausgerichtet – ich habe das in Indien gesehen, in Peru usw. Meist war das die einzige Nahrung, die diese Kinder in 24 Stunden hatten. Diese Schulmahlzeit wurde auf der ganzen Welt ersatzlos gestrichen. Die Finanzhalunken, denen von den europäischen, atlantischen Industriestaaten aus der Patsche geholfen wurde – mit riesigen Beiträgen –, die gehören vor ein Nürnberger Gericht wegen Verbrechen gegen die Menschlichkeit.

Die Rolle der USA im Welternährungsprogramm erinnert mich an die Kritik, die hierzulande an „Tafeln“ und „Sozialmärkten“ laut wird. Es geht immer mehr in Richtung Gnade, die Armen bekommen Abfälle von unseren Tischen ...

So ist es – statt Strukturreformen gibt es Nahrungsmittelhilfe, und die ist jetzt auch noch zusammengebrochen. In den Flüchtlingslagern im Sudan z. B., wo 2,2 Mio. Menschen in 17 Lagern leben,

verteilt das Welternährungsprogramm heute Tagesrationen, die 1.000 Kalorien unter dem von der UNO selbst festgelegtem Existenzminimum liegen. D. h. die UNO organisiert – das hören die nicht gerne – die Unterernährung, die zu Agonie und Tod führt, weil sie keine Mittel mehr hat.

Sie kritisieren die zunehmenden Privatisierungen – da fällt ja auch das Wasser drunter. Welche Rolle spielt das bei der Welthungerproblematik?

Wir im Menschenrechtsrat sagen: Wasser ist ein öffentliches Gut, das darf nicht gehandelt werden. Peter Brabeck-Letmathe, ein Kärntner übrigens und Präsident des Verwaltungsrats von Nestlé, des weltgrößten Lebensmittelkonzerns, meint: Wenn ein Gut knapp ist, muss es einen hohen Preis haben, nur wenn die Menschen bezahlen müssen, tragen sie Sorge und sind sparsam. Das sagen auch Welthandelsorganisation und die USA.

Es ist aber absolut mörderisch. Wenn Wasser nicht mehr ein öffentliches Gut ist, sondern verkauft werden kann, privatisiert wird, werden die Ärmsten ausgeschlossen. 2,2 Mrd. Menschen sind nach Weltbankstatistik in extremster Armut, d. h. sie verdienen weniger als 1,25 Dollar pro Tag. Die haben kein Geld für Nahrung, nachdem 2008 die Nahrungsmittelpreise aufgrund der Börsenspekulationen explodiert sind. Damals sind die Hedgefonds von den Finanzmärkten auf Warentermingeschäfte umgestiegen, auf die Agrarwarenterminbörsen. Im ersten Quartal 2008 ist am Weltmarkt der Preis für

BUCHTIPP

Jean Ziegler

Der Hass auf den Westen

Wie sich die armen Völker gegen den wirtschaftlichen Weltkrieg wehren.

Goldmann TB, 2011,

288 Seiten, € 10,30

ISBN 978-3-4421-5649-8

**Bestellung:**

ÖGB-Fachbuchhandlung, 1010 Wien,

Rathausstr. 21, Tel.: (01) 405 49 98-132

fachbuchhandlung@oegbverlag.at

Reis um 59 Prozent gestiegen, der für Getreide, Mais und Hirse um 61 Prozent. Und die Preise steigen weiter.

Zurück zum Wasser. Wenn diese 2,2 Mrd. Menschen, die kaum die Nahrung mehr bezahlen können, auch noch das Wasser bezahlen müssten, müssten sie sich Wasser aus den Rinnsalen und den verseuchten Flüssen holen. Die Epidemien, die Durchfallerkrankungen, an denen Kinder sterben, die Blindheit durch Flußbakterien würden explodieren. Der Kampf um Wasser als öffentliches Gut ist absolut entscheidend.

Eine Anekdote: In Nordostbrasilien hat mir eine Mutter erzählt, dass sie, wenn nachts die Kinder vor Hunger weinen, Steine in einen Kessel mit Wasser gibt, diese Steine kocht und den Kindern sagt: „Wartet, bald ist das Essen fertig.“ Diese Steine machen im kochenden Wasser ein Geräusch und die Mutter hofft, dass die Kinder davon einschlafen. Das ist die Lebenssituation für Millionen von Menschen.

Und gleichzeitig erschließen wir Agrarprodukte als neue Energiequelle!

Das ist ein Verbrechen gegen die Menschlichkeit – auf diesem Planeten, wo alle fünf Sekunden ein Kind wegen Hungers stirbt, Millionen Tonnen von Getreide und Mais zu verbrennen, um Agrartreibstoffe herzustellen.

Voriges Jahr haben die Vereinigten Staaten subventioniert mit sechs Mrd. Dollar 138 Mio. Tonnen Mais verbrannt – ungefähr ein Drittel ihrer Maisernte. Und Hunderte Millionen Tonnen Getreide. Nicht aus Zynismus, mit Argu-

menten. US-Präsident Obama hat heuer bei seiner Rede „State of the Union“ erklärt: „Bioethanol is a national cause“ – also Agrartreibstoff ist von nationaler Bedeutung. Warum? Weil die USA als größte Industrienation der Welt, aus der ein Viertel aller Industriegüter pro Jahr kommen, mit Erdöl funktioniert. Die USA verbrauchen Tag für Tag 20 Mio. Barrel Erdöl. Davon werden nur acht Mio. im Inland produziert zwischen Alaska und Texas. Der Rest kommt aus dem Ausland; und zwar aus einem „gefährlichen“ Ausland: dem Mittleren Osten, Zentralasien, dem Niger-Delta. Dort müssen die USA riesige Armeen aufrechterhalten, um die Energiequellen zu sichern. Obama will weg von dieser Extremabhängigkeit. Wenn er das Militärbudget nicht herunterfahren kann, kann er in den USA keinen Sozialplan festsetzen. Das kann ich verstehen von einem US-Präsidenten. Aber es bleibt dabei: Nahrungsmittel zu verbrennen, bei der Hungersituation auf dieser Welt, ist unannehmbar und muss verboten werden.

Es gibt technisch die Möglichkeit, Abfall zu verbrennen oder Baumrinde. Aber das kostet viel mehr, als eine ganze Maispflanze zu verbrennen und ist deshalb nicht konkurrenzfähig. So werden weiterhin Getreide und Mais verbrannt.

Und das bei der Weltmarktpreissituation, die Sie angesprochen haben ...

Das kommt dazu: die Agrartreibstoff-Strategie trägt natürlich zur Preissteigerung bei. Hunderte Millionen von Tonnen Mais kommen nicht mehr auf den Markt. Dadurch explodiert der Maispreis zusätzlich zu den Spekulationen. In Mexiko ist Mais Grundnahrungsmittel – wie in vielen anderen Staaten auch. Ein Beispiel: Wenn Sie den 50-Liter-Tank eines Mittelklassewagens mit Bioethanol auffüllen, müssen Sie 352 Kilo Mais verbrennen – und damit lebt ein Kind in Mexiko ein Jahr lang.

Sie wurden ja als Festredner zur Eröffnung der Salzburger Festspiele ein- und wieder ausgeladen ...

Ich habe es in meinem offenen Brief an Walter Spielmann, den Leiter der Robert-

Jungk-Stiftung, der mich daraufhin zur Gegenrede eingeladen hat, geschrieben: „Landeshauptfrau Gabi Burgstaller hatte mich zuvor mit Brief vom 21. Februar 2011 als offiziellen Festredner zur Eröffnung der Salzburger Festspiele eingeladen. Das Thema: ‚Kunst und der Aufstand des Gewissens‘. Mit Brief vom 24. März lud mich die Landeshauptfrau wieder aus. Inzwischen hatten – höchster Wahrscheinlichkeit nach – zwei Schweizer Großbanken und ein Nahrungsmittelkonzern, Sponsoren der Festspiele, bei der Landeshauptfrau interveniert. Dass internationale Privatkonzerne bestimmen können, wer in Salzburg reden darf und wer nicht, ist natürlich störend und sicher auch gefährlich für die Demokratie.“ Die Einladung dieser Plattform der Zivilgesellschaft hat mich geehrt, ich kann sie aber leider aufgrund der aktuell vielen Termine nicht wahrnehmen.

Was kann der/die Einzelne im Kampf gegen Hunger und Ungerechtigkeit tun?

Ich kann da immer wieder nur Jean-Paul Sartre zitieren: „Wer die Menschen lieben will, muss sehr stark hassen, was sie unterdrückt.“

Hat Ihnen Ihre Arbeit, Ihr Engagement den Appetit verdorben?

Nein, auch ich esse und trinke gerne gut. Das Leben ist kurz – und schön. Mein Lieblingsgericht sind Felchenfilets aus dem Genfer See, mit weißem Genfer Wein. Aber jetzt schaut meine Frau schon streng und ich muss auflegen.

Wir danken für das Gespräch.

Das Interview mit Jean Ziegler führte Katharina Klee telefonisch am 11. Juli 2011 um 22 Uhr, nachdem er gerade von einer Sitzung bei der UNO zurückgekehrt war.

Internet:

Regelmäßige Kolumne in der Zeitung der Schweizer Gewerkschaft Unia „work“
tinyurl.com/5vovmea

Schreiben Sie Ihre Meinung an die Redaktion
aw@oegb.at

Denkende Arbeiter trinken nicht

*„Der trinkende Arbeiter denkt nicht, der denkende Arbeiter trinkt nicht“
war das Motto der ArbeiterInnen-Abstinentenbewegung.*

Friedrich Engels, einer der „Urväter“ der sozialdemokratischen ArbeiterInnenbewegung schrieb 1845 über „die Lage der arbeitenden Klasse in England“: *Der Arbeiter kommt müde und erschläft von seiner Arbeit heim; er findet eine Wohnung ohne alle Wohnlichkeit, feucht, unfreundlich und schmutzig; er bedarf dringend einer Aufheiterung, er muss etwas haben, das ihm die Arbeit der Mühe wert, die Aussicht auf den nächsten sauren Tag erträglich macht ... es ist die moralische und physische Notwendigkeit vorhanden, dass unter diesen Umständen eine sehr große Menge der Arbeiter dem Trunk verfallen muss.* Die ArbeiterInnenbewegung wollte das ändern. Parallel zum Gewerkschaftskampf für bessere Arbeits- und Lebensbedingungen entstand die ArbeiterInnen-Abstinentenbewegung, ab 1905 mit einer österreichweiten Organisation. Sie setzte sich das Ziel, die ArbeiterInnen davon zu überzeugen, dass Bildung und Kultur bessere Hilfe brächten als Alkohol. Der Wiener Arbeiter-Abstinentenbund berichtete 1932, am Höhepunkt der großen Wirtschaftskrise, über seine Tätigkeit:

Der ungebrochene Wille einer stets wachsenden, tapferen Schar gerade in dieser schweren Zeit, welche die besondere Wichtigkeit des Kampfes gegen den Alkohol begriffen hat, um dieser Volksseuche in späterer, besserer Zeit Dämme setzen zu können, damit das geistige Gut des Proletariats nicht von den Wogen des Alkohols verdrängt werde, bürgt uns für den kommenden Erfolg.



ÖGB-Wandzeitung für Betriebe aus dem Jahr 1965. Damals setzte der Gewerkschafter Anton Proksch als Sozialminister neue Maßstäbe bei der Hilfe für Alkohol- und Drogengefährdete.

Der Alkoholgenuss ist wohl stark im Rückgang begriffen. Die Not der Zeit muss auf den Alkohol verzichten. Dass es ein freiwilliger Verzicht im Sinne der Kulturerhöhung werde, ist Aufgabe des Arbeiter-Abstinentenbundes.

... Am 21. April wurde die zentrale Trinkerfürsorgestelle des Arbeiter-Abstinentenbundes in Ottakring (Bezirksvertretung) eröffnet, ... Aus Anlass des Werbemonats wurde eine Begrüßungsfeier im Margaretner Volksbildungshaus abgehalten, bei der Genosse Dr. Luitpold Stern über „Sozialismus und Nüchternheit“ sprach, welche Rede als Broschüre

unter dem Titel „Herakles unter den Arbeitern“ erschienen ist.

Besonders viele Anhänger hatte die ArbeiterInnen-Abstinentenbewegung in den Jugendorganisationen. Obmann der freigewerkschaftlichen Jugend war bis 1934 Anton Proksch, später ÖGB-Generalsekretär und von 1956 bis 1966 Sozialminister. Er setzte einen Schwerpunkt bei der Hilfe für Suchtgefährdete und Suchtkranke und ermöglichte die Gründung des nach ihm benannten Anton-Proksch-Instituts.

Ausgewählt und kommentiert von
Brigitte Pellar
brigitte.pellar@aon.at

Säen und ernten ...

*Was ist die Gemeinsame Agrarpolitik der EU:
ein üppiger Kuchen für Großbauern oder Brot zum Überleben der Bergbauern?*

Autorin: Maria Burgstaller

Abteilung Wirtschaftspolitik AK Wien

Das Agrarbudget ist hoch. Die Agrarsubventionen sind ungerecht verteilt. AgrarökonomInnen warnen vor Verschwendung öffentlicher Gelder. Agrarpolitiker kontern mit „Neiddebatte“. Ihr Fokus: Agrarsubventionen sichern die bestmögliche Verwendung der Mittel. „Du sollst nicht begehren das hohe Agrarbudget für andere EU-Politikbereiche“ so lautet das ungeschriebene 11. Gebot der Agrarpolitiker. Aktuelles: Ende Juni hat die Kommission den Vorschlag für die Finanzperiode 2014 bis 2020 vorgestellt. Schon im Vorfeld gab es heiße Debatten. „Alte“ Budgetposten wie das Agrarbudget standen neuen Herausforderungen durch die 2020-Ziele gegenüber. Konkret wird geplant, für diese sieben Jahre ein Agrarbudget in der Höhe von 372 Mrd. Euro zu reservieren. Zusätzlich soll der Agrarsektor 15,2 Mrd. Euro aus anderen Budgettöpfen erhalten. Eine Einigung ist nicht vor Ende 2012 zu erwarten.

Fakten: Im Jahr 2010 betrug das EU-Agrarbudget 47,3 Prozent der gesamten EU-Ausgaben. Wenn das Budget in Zahlen gegossene Politik ist, könnte man vermuten, dass die EU vor allem eine Agrargemeinschaft ist. Oder die Entwicklung der EU hat sich nur wenig im Budget niedergeschlagen. Historisch betrachtet hatte die Gemeinsame Agrarpolitik (GAP) bei der Gründung der EU (EWG) die Aufgabe, die Agrarproduktion anzukurbeln, die -produzenten zu unterstützen, um die Bevölkerung zu ernähren. Teuer wurde die GAP, als in den 1980er-

Jahren subventionierte Überschüsse entstanden und der Abbau sogenannter „Butterberge“ und „Milchseen“ erforderlich wurde. Erst in den 1990er-Jahren wurden Direktzahlungen an die Landwirte eingeführt und Preisstützungsmaßnahmen zurückgenommen (McSharry-Reform). Mittlerweile gibt es keinen Zusammenhang mehr zwischen Subventionen, Produktionsmengen oder Agrarpreisen (Fischler-Reform). Der Großteil des Agrarbudgets wird wie gehabt verteilt: Wer zwischen den Jahren 2000 und 2002 hohe Subventionen erhielt, bekommt sie auch weiter. Diese Zahlungen waren nie als Dauerlösung geplant. Ein hohes Agrarbudget ist ökonomisch nicht gerechtfertigt.

Schiefe Verteilung der Subventionen

Wirkung: Die Transparenzdatenbank über alle AgrarsubventionsempfängerInnen gibt es aufgrund der Einsprüche von Bauernvertretern nicht mehr. Fördermillionäre werden nur noch ausgewiesen, wenn sie als juristische Personen auftreten. Statistisch zusammengefasst lautet die Verteilung wie folgt: etwa 20 Prozent der größeren Betriebe erhalten 80 Prozent der Subventionen. Die Kommission hatte vor einigen Jahren eine Statistik veröffentlicht, nach der fünf Prozent der größten Agrarbetriebe der EU 50 Prozent der Direktzahlungen erhalten. Neben der Kritik an der „schiefen“ Verteilung der Agrarsubventionen zwischen den Betrieben bzw. Bauern, gibt es auch Kritik an der Verwendung der öffentlichen Mittel. Bei der Beurteilung wird unterschieden, um welche Maßnahmen es sich handelt. Aus

der sogenannten ersten Säule mit etwa 75 Prozent des EU-Agrarbudgets werden Flächen- bzw. Direktzahlungen finanziert. Die zweite Säule, der viel kleinere Teil, steht für eine Vielfalt von Programmschwerpunkten, unter anderem Bergbauern- und Umweltförderung. Führende AgrarökonomInnen der EU beurteilen die Ausgaben des Agrarbudgets wie folgt:

» Erste Säule: Diese Subventionen verzerren die Wirtschaft und verschwenden öffentliche Gelder, ohne Nutzen für die Gesellschaft zu stiften.

» Zweite Säule: Diese Subventionen können öffentliche Güter fördern, werden aber meist schlecht eingesetzt.

» Exportsubventionen: schaden armen Bauern im Ausland und provozieren Handelskonflikte.

Die Professoren sind der Meinung, dass die GAP-Reform nicht „den Lobbyisten der Bauern und Landbesitzer in Brüssel“ überlassen werden soll – die BürgerInnen sollen wissen, was auf dem Spiel steht und wie sie Einfluss nehmen können. Sie fordern eine Reform, die sie in der Deklaration für eine ambitionierte GAP zusammengefasst haben.

Lösung: AgrarökonomInnen fordern eine Konzentration und Beschränkung der öffentlichen Ausgaben auf öffentliche Leistungen „public money for public goods“. Das bringt mehr für Biodiversität, Klimaschutz, Wasserqualität, Tierschutz und unterstützt Bauern, die entsprechend wirtschaften. Mit den dadurch frei werdenden Budgetmitteln könnten Maßnahmen zur Erreichung der EU-2020-Ziele wie Verringerung der Armut und Erhöhung der Beschäftigungsquote finanziert werden.



Der Großteil des Agrarbudgets wird nach historischen Daten verteilt: Wer zwischen den Jahren 2000 und 2002 hohe Subventionen erhielt, bekommt sie auch weiterhin.

Was Sie schon immer über die GAP wissen wollten:

Wie emotional das Agrarbudget verteilt wird, soll der (fiktive) Dialog zwischen dem Agrarpolitiker A und der Agrarökonomin B zeigen:

A: Unser Minister sagt, unseren Bauern droht um bis zu 50 Prozent weniger Förderung!

B: Wenn er es oft genug sagt, glauben es die Leute, ohne dass es wahr ist. Ob das der gewünschte Effekt ist? Auch in der Vergangenheit wurde immer Ähnliches behauptet. Tatsächlich sind die Agrarsubventionen pro Kopf gestiegen.

Wer das Agrarbudget kürzt, ist schuld am Bauernsterben!

Trotz hoher Agrarbudgets ist die Beschäftigtenzahl im Agrarsektor in den letzten zehn Jahren um 25 Prozent gesunken. Aber niemand will sich vorwerfen lassen, für das „Sterben“ der Bauern verantwortlich zu sein. Nur so ist die zögerliche Reform des Agrarbudgets erklärbar.

Wird das Agrarbudget gekürzt, werden die Preise steigen!

Preisniveau und Agrarbudget sind nicht verknüpft. Ganz im Gegenteil: In den Jahren 2008 und 2009 sind die Agrarpreise extrem gestiegen, obwohl die Agrarausgaben ebenfalls gestiegen sind. Damit haben die EU-Bürger doppelt bezahlt – über die Preise und über die Steuern. Produktbereiche wie die Schweineerzeugung

erhalten nur geringe Stützungen, sind aber preislich keinesfalls hoch.

Das Agrarbudget sichert die Einkommen der Bauern!

Agrarsubventionen werden auch bei hohen Einkommen und Vermögen der Landwirte bezahlt. Es gibt eine ungerechte Verteilung und sogar höhere Subventionen für besser verdienende Bauern.

Die Produktionskosten sind gestiegen, daher braucht der Agrarsektor Subventionen!

ÖkonomInnen bestätigen den Zusammenhang zwischen hohen Agrarsubventionen und gestiegenen Produktionskosten wie Pachtpreise. Generell ist es nicht Aufgabe der Gesellschaft, Produktionskosten zu subventionieren.

Das Agrarbudget ist wegen der hohen Umwelt- und Tierschutzstandards notwendig!

Der kleinste Teil des Agrarbudgets ist an hohe Umwelt- und Tierstandards gebunden. Die meisten Agrarminister lehnen eine weitere Bindung der GAP an Umweltauflagen ab.

Das Geld kommt Bergbauern zugute!

Nur 1,5 Prozent des EU-Agrarbudgets werden für die Bergbauernförderung ausgeben.

Ohne Agrarsubventionen sind auch die Großbetriebe nicht wettbewerbsfähig!

Wie überleben die Agrarbetriebe außerhalb der EU?

Die Landschaft würde veröden!

Das Agrarbudget nimmt keine Rücksicht auf schöne Landschaften. Z. B. wurde 2011 die landschaftlich wenig reizvolle Maisfläche in Österreich um 8,8 Prozent erhöht.

Die Ernährungssicherheit wäre durch eine Kürzung des Agrarbudgets gefährdet!

Gefährdet wird die Ernährungssicherung durch Subventionen für die Versprittung und Vergasung von Agrarprodukten. Nahrung für den Teller statt für den Tank ist eine Lösung, die Unterstützung der Agrarproduktion in armen Ländern eine andere.

Internet:

Ersteinschätzung zum EU-Budgetvorschlag:
tinyurl.com/6dszypm

AK-Studie zu den Agrareinkommen:
tinyurl.com/66fvfdr

Deklaration für eine ambitionierte Agrarreform:
reformthecap.eu/declaration

Future CAP: Public Money for Public Goods
tinyurl.com/6cutyo3

Schreiben Sie Ihre Meinung an die Autorin
maria.burgstaller@akwien.at
oder die Redaktion
aw@oegb.at

Lebenselixier Wasser

Sauberes Wasser ist Voraussetzung für Gesundheit und Entwicklung und die Grundlage aller Menschenrechte.

Autorin: Lucia Bauer

Büro des Vorsitzenden GPA-djp

Eine Badewanne enthält im Schnitt 151 Liter Wasser. Genauer 151 Liter sauberes Trinkwasser. Laut UNO braucht ein Mensch zum Überleben am Tag 20–30 Liter sauberes Wasser – zum Trinken, Kochen und Waschen. Im Vergleich zu unserem Wasserverbrauch klingt das wie der sprichwörtliche Tropfen auf den heißen Stein. Doch für viele Menschen ist selbst diese geringe Menge sauberen Wassers nicht verfügbar. Vielmehr hat jeder 6. Mensch weltweit überhaupt keinen Zugang zu sauberem (Trink-)Wasser.

Wasserschleppen statt Schule

Eine unmittelbare Folge dieser Verknappung von sauberem Wasser ist, dass Durchfall weltweit die häufigste Krankheit ist. In den vergangenen zehn Jahren hat der Durchfall mehr Kinder auf dem Gewissen, als Soldaten im gesamten 2. Weltkrieg starben. Besonders dramatisch ist diese Situation in Afrika südlich der Sahara. Dort hat nur etwa die Hälfte der Bevölkerung Zugang zu sauberem Trinkwasser. Gleichzeitig müssen etwa zwölf Prozent des Gesundheitsbudgets für die Behandlung von Durchfall verwendet werden. An einem durchschnittlichen Tag im Krankenhaus wird etwa die Hälfte der Betten von PatientInnen mit Durchfallerkrankungen belegt.

Der Mangel an Wasser hat aber nicht nur gesundheitliche Folgen. Er hemmt auch die Entwicklung und hält die Menschen in Armut. Die durchschnittliche

Fußdistanz, die Frauen und Kinder in Afrika und Asien zurücklegen, um ihre Familie mit Wasser zu versorgen, beträgt pro Tag etwa sechs Kilometer. Für Mio. von Kindern bedeutet das, dass sie Zeit, die sie eigentlich in der Schule verbringen sollten, für das Wasserschleppen brauchen. Insgesamt werden jedes Jahr in Afrika 40 Mio. Stunden fürs Wasserschleppen verschwendet. Welch eine Verschwendung nicht nur für die einzelnen Betroffenen, sondern auch für die gesamte Volkswirtschaft. Dabei ließen sich mit etwas gutem Willen relativ leicht Verbesserungen bei der Wasserversorgung erzielen. Erfolgversprechend ist etwa das großflächige Sammeln, Speichern und Klären von Regenwasser, das sich selbst in extrem trockenen Gegenden bewährt. Was hier fehlt sind nicht die Möglichkeiten, sondern der politische Wille und die finanziellen Mittel zur Umsetzung.

Menschenrecht mit Stimmenthaltung

Wasser ist aber nicht nur Grundvoraussetzung für Gesundheit und Entwicklung. Es ist auch ein Menschenrecht. Das bestätigte im Sommer 2010 auch die Generalversammlung der UNO in einer Resolution, die ohne Gegenstimmen angenommen wurde. Mehr als 40 Länder enthielten sich jedoch der Stimme – unter anderem die USA, Kanada, Großbritannien, aber auch Österreich, außerdem eine Reihe von Ländern, die ihre Wasserversorgung bereits weitgehend privatisiert haben, wie Australien und Neuseeland. Kein Wunder, dass diese Länder Probleme haben der Resolution zuzustimmen. Denn erklärt man die Wasserversorgung erst offiziell zu einem

BUCHTIPP

Vandana Shiva
**Der Kampf um
 das blaue Gold**
 Ursachen und Folgen
 der Wasserverknappung
 Rotpunktverlag,
 216 Seiten, € 18,-
 ISBN 3-85869-251-4



Bestellung:

ÖGB-Fachbuchhandlung, 1010 Wien,
 Rathausstr. 21, Tel.: (01) 405 49 98-132
fachbuchhandlung@oegbverlag.at

Menschenrecht und nimmt das auch ernst, dann dürfte man Wasser eigentlich nicht mehr gewinnorientiert handeln. Und das stünde auch in einem klaren Widerspruch zur Privatisierungsstrategie vieler Staaten. Dabei ist die Grenze zwischen privaten und öffentlichen Wasserversorgungssystemen gar nicht so einfach zu ziehen. Denn in vielen Staaten wird die Wasserversorgung teils von privaten Unternehmen, teils von der öffentlichen Hand erbracht. Auch in vielen Ländern des globalen Südens existiert eine solche Aufteilung. Sehr häufig werden dabei die Wohngegenden der Mittel- und Oberschicht von staatlichen Wasserleitungen zu moderaten Preisen versorgt, während die Wohnbezirke der Unterschicht mit Tanklastern privater Wasserfirmen beliefert werden, zu Preisen, die ein Vielfaches der Kosten für Leitungswasser ausmachen.

In den vergangenen Jahren ist die Diskussion über Privat versus Staat bei der Wasserversorgung um einen neuen Aspekt bereichert worden. Steigender

Verbrauch und Angst vor der Endlichkeit der Wasserreserven haben die Sympathien für einen marktwirtschaftlichen Zugang zur Wasserversorgung bei vielen umweltbewegten Menschen und Organisationen erhöht. Sie argumentieren, wenn Menschen Wasser zu marktwirtschaftlichen Preisen kaufen müssten, wären sie eher bereit auch Wasser zu sparen. Angesichts des Verhaltens der größten multinationalen Unternehmen, die mit Wasser handeln, erscheint diese Sichtweise allerdings mehr als naiv. Denn es sind gerade jene Unternehmen, die rücksichtslos die natürlichen Wasserressourcen ausbeuten, dabei enorme Schäden am Ökosystem verursachen und die Wasserkrise weiter verschärfen.

Cola anstelle Wasser

Das wohl bekannteste Beispiel für die skrupellose Ausbeutung des Wassers durch Private ist die Politik von Coca-Cola und Pepsi in Indien. In einem Werbespot mit dem bekannten Bollywoodstar Amir Khan, in dem zwei durstige Inderinnen von einem Bauern Coca-Cola anstelle von Wasser erhalten, soll der indischen Mittelschicht das Getränk als modernitätsbringend verkauft werden. Die Realität sieht anders aus. Coca-Cola, Pepsi und andere multinationale und indische Getränkeproduzenten pumpen jedes Jahr Mrd. Liter Grundwasser in ihre Abfüllanlagen. Sie kaufen Land zu Billigpreisen und damit den de facto kostenlosen Zugang zum gesamten Wasser, das sich unter diesem Land befindet. Die Folgen für die lokale Bevölkerung sind katastrophal: ausgetrocknete Brunnen, verseuchtes Wasser und Dürre in den wasserreichsten Gegenden Indiens. „Wasserdiebstahl, für den die Natur niemals um Erlaubnis gebeten wurde“, bezeichnet die indische Umweltaktivistin und Physikerin **Vandana Shiva** diese Ausbeutung. „Wasser ist lebendig und die Quelle allen Lebens für alle Spezies auf der Erde.“ Der freie Zugang zu sauberem Wasser sei die Grundlage für alle anderen Menschenrechte. Sie teilt diese Meinung mit Hunderttausenden Menschen in Indien, die sich trockenen Brunnen, leeren Zisternen und verdorrten Feldern gegenübersehen.

Eine solche Erfahrung machten auch die BewohnerInnen von Plachimada,

einem Dorf mit 3- bis 4.000 EinwohnerInnen im indischen Bundesstaat Kerala. Im Herbst 1999 gelang es Coca-Cola gemeinsam mit Unterstützung der Regierung und einiger reicher Landbesitzer Land in Plachimada zu kaufen und eine Abfüllanlage zu errichten. Nur sechs Monate nachdem sich Coca-Cola im Ort angesiedelt hatte, machten sich die ersten ökologischen Folgen bemerkbar. Der Wasserspiegel in den Brunnen sank und die Bewohner beklagten, dass das vormals saubere Quellwasser einen metallischen Geschmack habe und Bauchschmerzen, Erbrechen, Ausschläge und Augenentzündungen verursache.

Nun begann ein jahrelanger Kampf David gegen Goliath – die BürgerInnen eines kleinen indischen Dorfes gegen den mächtigen Coca-Cola-Konzern. Mit über Jahren aufrecht gehaltenen Protestaktionen gelang es schließlich, landesweite und sogar internationale Aufmerksamkeit und Solidarität zu erreichen. Im Jahr 2005 waren die Proteste von einem ersten Erfolg gekrönt. Coca-Cola musste die Abfüllanlage schließen und zugeben, große Mengen giftige Abwässer in die lokalen Flüsse gepumpt zu haben. Im März 2010 verurteilte das indische Höchstgericht den Coca-Cola-Konzern zu einer Schadenersatzzahlung in der Höhe von 48 Mio. Dollar.

Neben der Erkenntnis, dass Widerstand sich immer auszahlt, ist die wohl wichtigste Lehre aus den Erfahrungen der Menschen in Plachimada, dass die Wasserkrise oft alles andere als naturgegeben, sondern vielerorts vom Menschen selbst gemacht ist: durch die rücksichtslose Ausbeutung und Zerstörung der natürlichen Ressourcen, durch eine neoliberale Politik, durch industrielle Landwirtschaft und Abholzung von Wäldern. Ein grundlegendes Umdenken wäre hier notwendig. Würden die politischen Entscheidungsträger die Resolution über das Wasser als Menschenrecht ernst nehmen und zur Devise für ihre Politik machen, wäre zumindest ein erster Schritt getan.

Schreiben Sie Ihre Meinung
an die Autorin

lucia.bauer@gpa-djp.at
oder die Redaktion
aw@oegb.at

Laut UNO braucht ein Mensch zum Überleben am Tag 20–30 Liter sauberes Wasser – zum Trinken, Kochen und Waschen. Im Vergleich zu unserem Wasserverbrauch klingt das wie der sprichwörtliche Tropfen auf den heißen Stein.

Fair und gesund essen

Der Essensreport der PRO-GE zeigt anhand von Praxisbeispielen und Tipps, dass genussvoll FAIR Essen während der Arbeitszeit möglich ist.

Autorin: Amela Muratović

Mitarbeiterin der ÖGB-Öffentlichkeitsarbeit

Gesunde Ernährung ist wichtig – nicht nur zu Hause. Eine ausgewogene Ernährung steigert das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit und ist deshalb auch ein wichtiger Teil von Arbeits- und Gesundheitsschutz. Täglich essen mehr als 1,5 Mio. ÖsterreicherInnen in Betriebs- und Werksküchen. Doch ist das Essen in der Kantine auch wirklich gesund? In den vergangenen Jahren sind viele Menschen sensibler und kritischer geworden, was die Produktionsbedingungen von Fleisch, Getreide und Gemüse betrifft. Seit Frühjahr 1999 läuft die gewerkschaftliche Kampagne FAIR ESSEN mit dem Ziel, faires und somit umwelt- und sozialverträgliches Essen in Österreichs Betriebs- und Werksküchen zu fördern.

Essensreport der PRO-GE

In Haushalten, wo beide Partner berufstätig sind, kann davon ausgegangen werden, dass nach einem harten Arbeitstag in der Regel nicht mehr frisch gekocht wird. Für eine gesunde Ernährung übernimmt die betriebliche Verpflegungssituation zunehmend eine bedeutendere Rolle. Es ist kein Luxus, im Betrieb regelmäßig ein Essensangebot zu haben. Vielmehr ist es ein Ausdruck der Wertschätzung des Unternehmens seinen MitarbeiterInnen gegenüber. Die Gewerkschaft PRO-GE macht Essen und Trinken zum Thema auch aus dem Grund, weil noch immer manche Geschäftsführung die Betriebsverpflegung als reinen Kostenfaktor sieht. Das ist aus

gewerkschaftlicher Sicht schlicht und einfach falsch gedacht, denn gesunde und zufriedene MitarbeiterInnen sind motivierter und können mehr leisten. Die Möglichkeit, sich als Beschäftigte/r im Betrieb gut verpflegen zu können, bedeutet Lebensqualität. Der veröffentlichte Essensreport der Gewerkschaft PRO-GE beschäftigt sich intensiv mit gesunder und fairer Ernährung, weil es auch um Menschenrechte geht. Einmalig in der Geschichte ist auch der erreichte Überfluss an Lebensmitteln für die BewohnerInnen der meisten Industriestaaten. Gleichzeitig sind weltweit über 800 Mio. Menschen unterernährt. Kinderarbeit auf Orangenplantagen, Vergiftungen bei BananenarbeiterInnen, niedrige Löhne und schlechte Arbeitsbedingungen auf den vielen Plantagen internationaler Konzerne dieser Welt sind vielen bekannt. Sich bewusst zu ernähren hat daher auch eine lebenswerte Umwelt, in der Menschenrechte weltweit eingehalten werden, zum Ziel. Denn das Prinzip im Lebensmittelbereich „je billiger desto besser“ fordert seinen Preis auch bei den Arbeitsplätzen in der Lebensmittelproduktion. Leiharbeit, Teilzeitjobs und Lohndumping sind die Folge.

Essen als Auftrag

Das Betriebsrestaurant, die Kantinen und die Sozialräume sind zentrale Orte der Kommunikation. Gemeinsam Essen hat immer schon die sozialen Kontakte gefördert und verbessert auch das Arbeitsklima. Eine gute Verpflegungssituation am Arbeitsplatz tut gut, auch dem Image eines Unternehmens. Falsche Ernährungsgewohnheiten können langfristig zu Über-

INFO & NEWS

JETZT BESTELLEN!

Broschüre „Essensreport“

Gerhard Riess – FAIR Essen

Gabriela Kuta – G² Gesundheitskampagne

Gewerkschaft PRO-GE

1020 Wien, Johann-Böhm-Platz 1

Tel.: +43 (1) 534 44 69 625

E-Mail: office@proge.at

gewicht, Fettstoffwechselstörungen und Herz-Kreislauf-Erkrankungen führen. Vermehrte Fehlzeiten im Betrieb und ein Verlust an Lebensqualität sind dann die Folge. Etwa drei Mio. ÖsterreicherInnen haben aufgrund der Außer-Haus-Versorgung kaum Einfluss auf eine ausgewogene Ernährung. Für die 1,5 Millionen Beschäftigten in den Betrieben ist es ein Auftrag an Betriebsrat und Unternehmensleitung, für eine gesunde Betriebsverpflegung zu sorgen. Zu den Aufgaben des Betriebsrates zählt daher, nicht nur für ein billiges „Sozialmenü“ einzutreten, sondern alle Möglichkeiten auszuschöpfen, damit die MitarbeiterInnen Zugang zu einem gesunden und fairen Essensangebot haben. Auf eine ausgewogene Ernährung kommt es an – deshalb haben firmeneigene Betriebsküchen einen Vorteil: Sie können auf Gesundheitsrisiken mit einem nährwertoptimierten Speisenangebot aus hochwertigen Lebensmitteln reagieren und so einen wesentlichen Beitrag zur Gesundheitsförderung leisten.

ArbeitgeberInnen müssen ihren Beschäftigten Trinkwasser oder ein anderes gesundheitlich einwandfreies, alkoholfreies Getränk zur Verfügung stellen.



Viele Menschen haben kaum Einfluss auf eine gesunde Ernährung. Der Essensreport der PRO-GE zeigt anhand von Praxisbeispielen und Tipps, dass genussvoll FAIR Essen während der Arbeitszeit möglich ist.

Durch richtige Ernährung (Essen und Trinken) können Lebensjahre in Gesundheit gewonnen werden. Das ist wissenschaftlich unstrittig. Ein gesundes Essensangebot kann eine Motivation sein, es liegt bei den MitarbeiterInnen selbst, die für sie richtige Entscheidung zu treffen. Jeder kennt es. Der eine Kollege hat Geburtstag, die Praktikantin feiert Abschied – Kekse und Schokolade sind immer mit dabei. Und die „Naschschublade“ wollen wir lieber gar nicht erwähnen. Natürlich sind kleine Naschereien gestattet, wenn der Süßigkeitenkonsum bei Stress, Ärger oder gar ohne Anlass zum täglichen Ritual wird, kann es ungesund werden. Auch beim Trinken muss aufgepasst werden. ExpertInnen empfehlen mindestens eineinhalb Liter pro Arbeitstag. Doch viele trinken Kaffee – und das bleibt häufig das einzige Getränk. Das erhöht die Wahrscheinlichkeit von Kopfschmerzen, Konzentrationsproblemen und Müdigkeit.

Sonstige Tipps fürs Büro

Männer verbrauchen etwa 2.200 Kalorien am Tag, Frauen etwa 1.900. Die Richtwerte sind allerdings für Menschen berechnet, die keinen Sport treiben. Wer also täglich mit dem Rad zur Arbeit fährt und wöchentlich ins Fitnessstudio geht, hat einen entsprechend höheren Kalorienverbrauch. Der durchschnittliche Büromitarbeiter hat einen geregelten Arbeitstag mit festen Pausenzeiten – die sollte er auch nutzen. Ob nun drei oder fünf Mahlzeiten, wichtig ist auf gesunde Ernährung zu achten. Wer zusätzlich zum Essen in der Kantine auch Obst und Gemüse als Zwischensnacks ein-

fügt, häufiger mal die Treppe nimmt und für ausreichend Bewegung sorgt, hat schon viel Gutes für seine Gesundheit getan.

Wer viel unterwegs ist, hat meist keine geregelten Pausen und wenig Zeit für feste Mahlzeiten. Wer sich aber dauerhaft mit Fastfood ernährt, ist auf Dauer nicht leistungsfähig. In solchen Fällen ist es wichtig, das Frühstück und das Abendessen zu festen Uhrzeiten einzuplanen. Von Vorteil wäre auch, die Mahlzeit in eine leichte und eine schwere aufzuteilen. Beispielsweise ein Stück Obst oder ein Joghurt in der Früh und ein Vollkornbrot später. Zudem hilft es, sich mittags eine längere Pause zu gönnen, in der etwas Frisches gegessen wird. Ein belegtes Vollkornbrötchen mit etwas Salat aus der Bäckerei ist hier ausreichend. Beim Abendtermin ist dann auch ein Hauptgericht im Restaurant erlaubt.

Ernährung für Schichtarbeiter

Schichtarbeit ist gewöhnungsbedürftig und eine Belastung für den Körper. Mahlzeiten zum richtigen Zeitpunkt in der richtigen Zusammensetzung und in geeigneter Umgebung sind dabei besonders wichtig. Immer sollten drei bis fünf Mahlzeiten am Tag eingehalten werden. Die beiden Hauptmahlzeiten des Tages sollten möglichst in jeder Schicht zur gleichen Uhrzeit gegessen werden. Die Speisen sollten leicht bekömmlich und fettarm sein und auf ausreichende Flüssigkeitszufuhr, am besten in Form von Wasser, Mineralwasser und Tee, geachtet werden. Durch regelmäßige Nahrungsaufnahme lassen sich Appetitlosigkeit und Magen-Darmstörungen weitgehend vermeiden.

Seit mehr als einem halben Jahrhundert werden die „Voestler“ bekocht. Mit dem Unternehmen hat sich auch die Betriebsverpflegung von Grund auf verändert. Seit 1999 gibt es neben traditionellen Gerichten auch immer eine leichtere Variante: Das Gesundheitsprojekt „Fit & Vital“ startete mit dem Ziel, gesundes Essen am Arbeitsplatz zu bieten und stieß bei den Gästen auf positives Echo. Seither werden Angaben wie Energiegehalt in kcal und Fettgehalt bei den Portionen angeführt. Beliebte, traditionelle Rezepte werden von der Küche weiterentwickelt und durch fettärmere Varianten ersetzt, wie im Fall des Leberkäses, wobei nun alternativ Putenleberkäse zum Leberkäse angeboten wird. Weiters werden die verwendeten Lebensmittel tagesfrisch und aus der Region angeliefert, alle Salate sind hausgemacht. Den SchichtarbeiterInnen stehen 18 Tiefkühlautomaten zur Verfügung, wobei das Menü vom Tag schockgefrostet zu den Automaten geliefert wird, wo es erwärmt werden kann. Pro Automat stehen vier Speisen zur Auswahl, wobei mindestens ein leichtes Gericht zu finden ist.

Internet:

Mehr Infos unter:

www.proge.at/projekte
www.gesundearbeit.at
www.proge.at/gesundheit

Schreiben Sie Ihre Meinung
an die Autorin
amela.muratovic@oegb.at
oder die Redaktion
aw@oegb.at

Die Hierarchie des Essens

Die Industrialisierung hat nicht nur unsere Essensgewohnheiten, sondern auch unsere Speisen maßgeblich geprägt.

Autor: Martin Hablesreiter

*Architekt, Filmmacher, Autor,
freier Journalist*

Kürzlich erzählte ein Ex-Oberkellner, dass ein Ex-Bankdirektor mit seinen Untergebenen nach spanischem Hofzeremoniell speiste. Diese Art zu dinieren sieht vor, dass der Kaiser (der Bankdirektor) als Erster bedient wird und sofort zu essen beginnen darf. Ranghohe Fürsten (oberes Management) sind die nächsten, während die VertreterInnen des gemeinen Volkes (Betriebsräte) ihr Essen zum Schluss bekommen. Legt der Kaiser den Löffel weg, müssen alle Tischgenossen ebenfalls mit der Suppe aufhören. Kaiser Franz Josef soll regelmäßig Untertanen schikaniert haben, indem er sie zwar zum Essen einlud, sie aber mithilfe des Hofzeremoniells keinen Bissen zu sich nehmen ließ. Auch der Herr Bankdirektor war sich nicht zu blöd, um so im noblen Hotelrestaurant seinen Betriebsräten ihre Stellung zuzuweisen.

Beim Essen hat der Mann den Vorsitz

Gemeinsam essen wird oft und gern als Idealbild von Familie und Freundschaft dargestellt. Das mag zutreffen. Auch wir essen so oft wie möglich mit unseren Kindern und genießen das. Doch ein gemeinsames Mahl ist mehr als ein Ausdruck von Liebe und Zuneigung, es ist auch eine Manifestation von Hierarchie. Beim Essen führt, noch immer, der Mann den Vorsitz. Er belegt den besten Platz, führt das Tischgespräch und bekommt meist

das beste Stück. Bei Tisch ist die Frau immer noch Nummer zwei. Verblüffenderweise wird das nicht einmal diskutiert. Der französische Soziologe Jean Claude Kaufmann hat im Zuge seiner, als „kochende Leidenschaft“ veröffentlichten Studie herausgefunden, dass viele Französinen Fertiggerichte bevorzugen, um ihrer Rolle als Frau zu entfliehen. Sie hätten Zeit zum Kochen. Sie würden auch gerne. Aber sie erinnern sich mit Schrecken an ihre Väter, die nach Hause kamen und sich zum Tischpatriarchen aufspielten. Der Vater kritisierte das Essen, quälte die Kinder mit Benimmregeln und schikanierte die Mutter mit Befehlen. Diese alpträumhafte Erinnerung „drängt“ viele Französinen zum Instantgericht und zur Auflösung der Tischgemeinschaft. Es gilt das Motto: Lieber vier Fertiggippen an vier verschiedenen Orten, als die bedrückende Chefposition des Vaters.

Wir sind die perfekten Kinder einer Industriegesellschaft, die vor etwas mehr als hundert Jahren ihren Anfang hatte. Viele fertige und halbfertige Nahrungsmittel entstanden im Zuge oder infolge der industriellen Revolution Mitte des 19. Jahrhunderts. Diese leitete das Ende der Agrargesellschaft ein und führte zu einem rasanten Anstieg der städtischen Bevölkerung. Diese gesellschaftlichen Veränderungen stellten auch Essgewohnheiten auf den Kopf, die neue Masse der ArbeiterInnen musste mit möglichst billigem Essen versorgt werden. Da viele Frauen jedoch in den neuen Fabriken beschäftigt waren und ihnen daher die Zeit zum Kochen fehlte, stieg der Bedarf an nahrhaften Schnellgerichten sprunghaft an. So trieb die industri-

BUCHTIPP

Martin Hablesreiter,
Sonja Stummerer
food design XL
Springer-Verlag KG, 2009,
350 Seiten, € 39,95,
ISBN 978-3-211-99230-2



Bestellung:

ÖGB-Fachbuchhandlung, 1010 Wien,
Rathausstr. 21, Tel.: (01) 405 49 98-132
fachbuchhandlung@oegbverlag.at

elle Produktion von Stahl, Tuch, etc. auch die Industrialisierung von Lebensmitteln voran. „Wer schneller arbeitet, muss auch schneller essen“, meinte dazu – viel sagend – Julius Maggi.

Massenprodukt Nahrungsmittel

Mit der Industrialisierung der Lebensmittelherstellung hat Essen eine neue Dimension gewonnen, da Nahrungsmittel plötzlich zu nach immer gleichen Prämissen, in Millionenzahl erzeugten Massenprodukten avancierten. Deswegen stammt aus dem 19. und frühen 20. Jahrhundert eine Vielzahl innovativer Lebensmittelkreationen und -techniken: Zu nennen sind hier unter anderem lösliches walzengetrocknetes Milchpulver (1855, John A. Just), Kondensmilch (1856, Gail Borden), Liebigs Fleischextrakt (1862, Justus von Liebig), Margarine (1869, Hippolyte Mège-Mouriés), Vanillin (1874, Wilhelm Haarmann), Milkschokolade (1876, Daniel Peter, Henri Nestlé), Cornflakes (1876, John Harvey Kellogg; 1906, Will Keith Kellogg)

Doch ein gemeinsames Mahl ist viel mehr als ein Ausdruck von Liebe und Zuneigung, es ist auch eine Darstellung, eine Manifestation von Hierarchie. Beim Essen führt – noch immer – der Mann den Vorsitz. Er belegt den besten Platz, er führt das Tischgespräch und er bekommt im Regelfall das beste Stück.



oder Trockensuppen (1886, Julius Maggi und Carl Knorr). (Quelle: Dipl.-Ing. Thomas Birus, (c) Bibliogr. Inst. & F. A. Brockhaus AG, 2003)

Rindsuppe wird zum Suppenwürfel

Erfindungen wie Dampfmaschine, Webstuhl oder Fließband revolutionierten unsere Gesellschaft. Die Industrie eroberte Europa und die USA und veränderte das tägliche Leben und damit auch das Essverhalten nachhaltig. Bauern wurden zu Arbeitern, Hausfrauen zu Arbeiterinnen, zum Kochen blieb kaum noch Zeit. Gegessen wurde während der Arbeit – in der Fabrik. Die Versorgung der explosionsartig wachsenden Arbeiterschaft mit kostengünstigen und nahrhaften Kalorien führte zur industriellen Massenfertigung von Lebensmitteln. Schnell und billig musste Essen sein, nicht schmackhaft und appetitanregend. Die neue, zunehmend maschinelle Erzeugung von Lebensmitteln veränderte Zubereitung und Rezepturen der Gerichte grundlegend. Die industrielle Revolution transformierte nicht nur, was auf den Tisch kam, sondern auch wie es dorthin kam: Flüssige Rindsuppe wurde zu eckigen Suppenwürfeln, frische Milch zu haltbarem Milchpulver, frische Erbsen zu trockenem Erbsenmehl in Wurstform.

Die Entwicklung von Fertiggerichten wurde vorerst vor allem als soziale Notwendigkeit erachtet. Während Thomas Alva Edison die Glühbirne erfand oder Henry Ford das Auto weiterentwickelte, arbeiteten Wissenschaftler und Unternehmer wie **Justus von Liebig**, Julius Maggi oder Henri Nestlé fieberhaft an

Methoden und Verfahren, um billige Kalorien für die Masse herzustellen. Fleischextrakte, Instantsuppen und Milchpulver wurden neben der erwarteten Profitabilität auch als soziale Erziehungsmittel gesehen.

Als besonders nahrhaft und stärkend galt z. B. Rindsuppe. Nachdem der deutsche Wissenschaftler Justus von Liebig 1847 erstmals erfolgreich Rindsuppe extrahiert hatte, war die Substanz so teuer, dass sie nur in Apotheken als Arznei gegen Schwindsucht und andere Krankheiten angeboten wurde. Erst als Liebig entdeckte, dass Rindfleisch in Uruguay billiger zu produzieren war, wurde der „Liebig's extract of Meat“ auch für die breite Masse erschwinglich und fand den Weg vom Krankenbett in den Kochtopf. Die neue, reichhaltige Verpflegung auf Fleischbasis ernährte viele Arbeiterfamilien – und legte den Grundstein zur Entwicklung des Suppenwürfels. Wie wirksam sich sozial schwache Schichten mit den neuartigen Speisen versorgen konnten und mussten, zeigt ein Preisvergleich: Um 1910 kostete ein Maggi-Rindsuppenwürfel fünf Heller, während man für ein Kilo Suppenfleisch eine Krone und fünfzig Heller bezahlen musste – fast dreißigmal so viel. So machten die sozialen Veränderungen infolge der industriellen Revolution breite Teile der Bevölkerung von industriell vorgefertigter Massennahrung abhängig, die ihrerseits ein komplett verändertes Essverhalten und weitgreifende gesellschaftliche Umbrüche bewirkte.

Dass der Nährstoffgehalt für das Design von Instantsuppen noch im 20. Jahrhundert entscheidend war, zeigt das

Beispiel der Knorr Goldaugensuppe. In der Zeit des Wiederaufbaus nach dem Zweiten Weltkrieg wünschten sich Europas KonsumentInnen von ihrem Essen vor allem eines: Möglichst nahrhaft und fettreich sollte es sein. Die Entwicklungsabteilung der deutschen Firma Knorr reagierte, indem sie eine Instant-Rindsuppe mit auffallend vielen Fettsäuren schuf, deren Durchmesser mit fünf bis zehn Millimeter normiert wurde, was möglichst große, optische Ähnlichkeit mit echter Rindsuppe bringen sollte. Und weil „Fettsäure“ nicht besonders appetitlich klingt, wurde es auf der Packung durch Goldaugen ersetzt. (Quelle: Fa. Unilever)

Goldenes Fettsäure

Die ErfinderInnen industrieller Nahrung legten Grundsteine für höchst profitable Weltkonzerne. Frauen, die Fertiggerichten vorsetzen gelten als Rabenmütter. Als KonsumentIn von Industriekalorien wird man müde belächelt. Und da soll das Essen so ein zweitklassiges Thema sein, dass es nur in Gourmetkritiken und Diätatgebern mediale, politische und gesellschaftliche Aufmerksamkeit findet?

Internet:

Mehr Infos unter:
honeyandbunny.com

Schreiben Sie Ihre Meinung
an den Autor
hables74@aon.at
oder die Redaktion
aw@oegb.at

Gut, sauber, fair – und nur ein bisschen elitär

Slow Food ist mehr als ein hedonistischer Gourmetzirkel.

Autor: Florian Kräftner
ÖGB-Öffentlichkeitsarbeit

Wenn die Maus satt ist, schmeckt das Mehl bitter.“ Bewusst essen, gesünder essen, nur essen, was man selbst gepflückt oder geschossen hat, nur noch Pflanzen essen, nur noch „ökologisch“ essen – dafür konnte sich immer nur entscheiden, wer prinzipiell genug zu essen hatte. Die erste englische Vegetarische Gesellschaft, 1847 in Manchester gegründet, war auch eine Gegenbewegung gegen die größere Leist- und Verfügbarkeit von Fleisch, und eine soziale Abgrenzung der wenigen, die immer schon Fleisch aßen, von denen, die sich auf einmal auch leisten konnten Fleisch zu essen, und sei es auch nur selten.

„Bio“ und „ab Hof“ kauft, wer der Industrialisierung (und der damit einhergehenden ganzjährigen Verfügbarkeit) von Lebensmitteln entkommen will – und das dafür notwendige Geld hat. Und wer mehr Zeit aufbringen kann, um dort einzukaufen, wo der **Topinambur** wächst und die Weinbergschnecke ihre Eier ablegt. Dort treffen die Gesunden, die Industriernahrung mit all den Zusatzstoffen meiden wollen, auf die Politischen, denen die faire Bezahlung aller an der Produktion Beteiligten am Herzen liegt – und beide treffen auch auf die Konservativen, die durch neue Rezepte und Produkte ein Stück Heimat in Gefahr wähen. Auf Slow Food können sie sich alle einigen. Slow Food, so will es die Gründungslegende, entstand, als vor mittlerweile 25 Jahren ein Weltkonzern sich noch ein Stück weiter ausbreiten wollte: Als McDonalds sich mitten

im historischen Zentrum Roms niederlassen wollte. ItalienerInnen reagierten mit einem öffentlichen Spaghetti-Essen an der Spanischen Treppe. Direkter Erfolg: Keiner, das Burger-Restaurant auf der Piazza Spagna gibt es noch heute. Indirekter Erfolg: Slow Food hat mittlerweile mehr als 100.000 Mitglieder in 150 Ländern, natürlich auch in Österreich.

„Wissen, woher die Nahrung kommt“

Slow Food setzt sich der Tendenz zur Standardisierung des Geschmacks entgegen und verteidigt weltweit das Bedürfnis der KonsumentInnen nach mehr Informationen: Wissen, was man isst. „Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen. Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt. Ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben“, schrieb Slow-Food-Gründer Carlo Petrini. Durch Informationsarbeit, Verkostungen, Veranstaltungen usw. versucht Slow Food, ein Bewusstsein für Qualität und Geschmack von originalen Produkten zu schaffen.

Slow Food fördert dadurch kleine Betriebe, die bodenständige Gastronomie sowie die Hersteller von regionaltypischen Lebensmitteln. Neben den weltweiten Niederlassungen der Non-Profit-Organisation entstanden auch kommerziell geführte Töchter, die Slow Food mitfinanzieren, etwa durch die Organisation von Events wie Lebensmittelmesse. Auch der Verlag, der Italiens besten Wirtshausführer „Osterie d'Italia“ herausgibt, gehört zur Organisation. In den Slow Food **Convivien**, so heißen die lokalen Niederlassungen, finden sich um 50 Euro Mit-

gliedsbeitrag im Jahr sicher auch einige derer, die vor 150 Jahren in Manchester der Vegetarischen Vereinigung beigetreten wären. Weil sie gut essen wollen, oder anders gesagt: Weil sie nicht schlecht essen wollen und auch nicht zu einer Nudelbox vom Glutamat-Panasiaten. Aber auch, weil man mit besserem Gewissen schlemmt, wenn man damit auch gleich ein fast ausgestorbenes Gemüse rettet. Ein zusätzlicher Mehrwert, den klassische Dekadenz mit Champagner und Kaviar nicht bieten kann. „Im Leben eines Menschen, der den Genuss und die Qualität sucht, gibt es unvermeidlich hedonistische Komponenten. Aber der **Hedonismus** ohne jegliches Verantwortungsgefühl ist dumm“, sagte dazu Petrini in einem Interview, das auf der Schweizer Slow-Food-Website zu finden ist. Was unter unmenschlichen Bedingungen produziert wurde, kann nicht zu Slow Food passen, das Motto lautet: „Gut, sauber und fair.“

Slow-Food-Ursprung Kommunismus

Das verweist auch auf den Ursprung der Slow-Food-Bewegung, die nicht der elitären Spitzengastronomie entstammt, sondern der Hochblüte des italienischen Kommunismus. Die hatten nämlich 1957 die Arci, die Associazione ricreativa culturale Italiana, Italienische Kultur- und Freizeitvereinigung, als Vorfeldorganisation gegründet, von der im ganzen Land die case del popolo betrieben wurden, die Volkshäuser. Die dienten nicht nur Versammlungen der Arbeiterbewegung, Bildungs- und Diskussionsveranstaltungen der Partei. Hier hatte das Theater von Literaturnobelpreis-

träger Dario Fo seine Auftritte, und man verfügte oft über gut ausgestattete Bibliotheken – und eben auch gut geführte Küchen. Arci hatte auch Unterorganisationen, darunter Arcigola (Gola heißt soviel wie Gaumen), gegründet in Bra im Piemont, 50 Kilometer südlich von Turin, von Carlo Petrini, der sich zuvor als Food-Journalist für die linke Zeitung *il Manifesto* und als Betreiber einer illegalen Radiostation einen Namen gemacht hatte.

Terra-Madre-Treffen

In einem weiteren Punkt unterscheidet sich Slow Food von schnöseligen Gourmetzirkeln: Man sieht sich nicht nur als Vereinigung der EsserInnen, sondern der ProduzentInnen, die aus der ganzen Welt zu Terra-Madre-Treffen zusammenkommen. Es geht auch um den Geschmack und die Vielfalt des Essens, mehr aber noch um nachhaltige Produktion. Zum ersten Treffen, 2004 in Turin, kamen 5.000 ErzeugerInnen, zwei Jahre später kamen noch 1.000 KöchInnen hinzu. Vernetzung, um den negativen Auswirkungen der Globalisierung (früher: Kolonialismus) etwas Positives entgegenzusetzen. „Diejenigen in den Vordergrund stellen, die bei der Herstellung von Lebensmitteln die wichtigste Rolle spielen, nämlich die Produzenten, Züchter, Bauern, Nomaden, aber auch die Konsumenten, die mit der gut überlegten Wahl beim Kauf eines Produkts über deren Schicksal entscheiden“, sagte Petrini 2008. Außerdem gibt es lokale Terra-Madre-Treffen, zum Beispiel 2009 in Wien. Hier gibt es auch jede Woche auf dem Karmeliter- und dem Kutschermarkt jeweils einen Slow-Food-Corner, wo ProduzentInnen aus der Umgebung ihre Produkte präsentieren.

So manche Idee von Petrini und seinen AnhängerInnen hat mittlerweile auch die Mainstream-Wirtschaft beeinflusst. Ohne die weltweite Expansion von Slow-Food-Gruppen, -Universitäten, -Messen und -Treffen wäre es wohl nicht so weit gekommen, dass jede österreichische Supermarktkette mittlerweile Bio-Wildkräuter-Töpfchen in ihre Geschäfte stellt und auch die Diskonter mit nachhaltigen Eigenmarken bei den KäuferInnen punkten. Darüber sollte man aber die positiven Veränderungen nicht vergessen, die die industrielle Lebensmittelproduktion einst mit sich gebracht hatten. Da wäre natürlich

einmal die billigere Herstellung, die für Leisbarkeit sorgt. Die Industrie hat Teile der Bevölkerung erstmals satt gemacht. Heute muss sie die KonsumentInnen hungrig machen, um ihnen noch mehr verkaufen zu können. Doch auch, wenn Industrieprodukte von den Bio-Aposteln allesamt als ungesund verschrien sind: Die Industrie hat mit ihren Zusatzstoffen auch etwas zur Krankheitsverminderung beigetragen. Nur ein Beispiel nennen Utz Thimm und Karl-Heinz Wellmann in ihrem Buch „Essen ist menschlich“: „Die Aussicht auf ein langes Leben hängt eben auch mit Chemikalien zusammen, die Schimmel und andere Schadpilze daran hindern, sich zu vermehren: sei es auf dem Getreidefeld, sei es im Toastbrot.“ Erst die in Verruf gekommenen Konservierungsmittel unterbanden wirksam die Vermehrung des Grünschimmels im folienverpackten Brot. Magenkrebs wurde als häufigste Krebsart in den Industrieländern abgelöst – weil das Essen weniger krank macht als früher.

Aber Bewegungen wie Slow Food umfassen neben denjenigen, die sich vernünftiger ernähren wollen, immer auch Menschen, die eine Ersatzreligion suchen. Alles da, was man dafür braucht: die Guten (die Bauern), die Bösen (die Industrie) und mit Gründer Petrini gibt es auch eine Art (unfreiwilligen) Messias. Der spanische Schriftsteller Montalban nennt sie eine „gastrosophische Sekte“ und lässt seinen Serientektiv Pepe Carvalho sagen: „Mir fehlt der Glaube. Im Grunde sind diese Öko-Gastrosophen Anhänger einer Religion. Sie sind Optimisten und haben, auch wenn sie Materialisten sein mögen, die Zukunft als Religion. Sie glauben sich in der Lage, das Chianina-Rind vor der Gleichgültigkeit von Millionen Proteinvertilgern, denen die Herkunft der Proteine egal ist, ja sogar vor den Hamburger-Fabriken von McDonalds zu retten.“

Internet:

Mehr Infos zu Slow Food:
www.slowfood.com

Schreiben Sie Ihre Meinung
an den Autor
florian.kraeftner@oegb.at
oder die Redaktion
aw@oegb.at



„Bio“ und „ab Hof“ kauft, wer der Industrialisierung (und der damit einhergehenden ganzjährigen Verfügbarkeit) von Lebensmitteln entkommen will – und das dafür notwendige Geld hat. Und wer mehr Zeit aufbringen kann, um dort einzukaufen, wo der Topinambur wächst und die Weinbergschnecke laicht.

Apfel vom Baum der Erkenntnis

Ein schlechtes Gewissen kann uns den Appetit verderben. Daher versuchen wir uns als bewusste KonsumentInnen. Doch bio muss nicht fair sein.

Autor: Thomas Varkonyi
Freier Journalist

Der Fotograf Michael Morawec kauft gerne und oft im Biosupermarkt Maran in Wien. „Ich möchte keinen Industriefraß essen“, sagt er, „normale Supermarktware schmeckt nicht und wird abartig hergestellt.“ Die, laut eigenen Aussagen, nur ein paar Euro betragenden Mehrkosten sind ihm die gesunden und nachhaltigen Lebensmittel wert. Herr Morawec ist beileibe nicht der Einzige, der so denkt. Überall in Österreich sprießen die Bioläden, Biosupermärkte, Fair-Trade-Geschäfte aus dem Boden und auch große heimische und internationale Firmen legen mehr oder weniger Wert auf Nachhaltigkeit, Bio und/oder Fair Trade.

Kultureller Kapitalismus

Der Philosoph **Slavoj Žižek**, einer der kreativsten Querdenker unserer Zeit, wartet mit einer interessanten Interpretation dieser unserer Konsumkultur auf. Seine These ist, dass seit den Achtundsechzigern der Kapitalismus in eine neue Phase eingetreten ist, und sich zu einem sogenannten kulturellen Kapitalismus gewandelt hat. In diesem System werden kapitalistisches und moralisches Handeln verschmolzen: Beim Konsum wollen wir immer auch die Welt retten und setzen uns zum Beispiel für Menschen in armen Ländern ein: „Charity is the basic constituent of our economy.“ Dies, so Žižek, zeigten die vielen Produkte, die als „fair trade“, „nachhaltig“ oder „ökologisch“ verkauft werden. Das Besondere an dieser Zugangsweise ist, dass Žižek im Gegensatz

zum klassischen Greenwashing-Diskurs nicht das Verhältnis zwischen Produkt/Produktion und Kommunikation/Marketing hernimmt, sondern das Verhältnis zwischen **semantisch** aufgeladenen Produkten und KonsumentInnen. Der biologisch angebaute Apfel ist so also nicht fragwürdig, weil er möglicherweise trotz allem der Umwelt schadet oder gar nicht biologisch hergestellt wurde, sondern weil er die KonsumentInnen über ihre eigenen Motive in die Irre führe. Selbstzufriedenheit statt Klimaretung: „It makes you feel warm.“

Kaschierte Motive

Damit knüpft Žižek an Traditionen der Motivforschung an, deren Interesse darin besteht, herauszufinden, was Kunden/-innen unterschwellig eigentlich antreibt. Werbung funktioniert nämlich deshalb so gut, wie schon **Niklas Luhmann** in den 80er-Jahren feststellte, weil sie die tatsächlichen Motive der Umworbenen kaschiert. Ökologische Produkte können eine Reihe von Funktionen erfüllen: das Gewissen beruhigen, ein wohliges Gefühl verschaffen, Status symbolisieren oder soziale Zugehörigkeit durch Lifestyle ausdrücken. All dies geschieht relativ unreflektiert. Wer von uns sieht sich denn nicht gerne als einen aufgeklärten und rational entscheidenden Konsumenten?

Žižek kommt zu dem Schluss, dass der Mechanismus des moralisch aufgeladenen Konsums deshalb problematisch ist, weil er den unreformierten Status quo des Kapitalismus legitimiert und aufrechterhält. Die in den Konsum integrierte Ethik läuft auf ein System hinaus, das er „global capitalism with a human face“ nennt. Seine

BUCHTIPP

Aurélie Trouvé,
Alexandra Strickner,
Gérard Choplin (Hg.)
Ernährungssouveränität
Für eine andere
Agrar- und Lebensmittel-
politik in Europa



Mandelbaum Verlag, 120 Seiten, € 9,90,
ISBN 3-85476-346-8

Bestellung:

ÖGB-Fachbuchhandlung, 1010 Wien,
Rathausstr. 21, Tel.: (01) 405 49 98-132
fachbuchhandlung@oegbverlag.at

Kritik an diesem Zustand verwundert allerdings, da er gleichzeitig feststellt, dass nie ein so großer Teil der Menschheit in Wohlstand, Sicherheit und Freiheit gelebt hat. Statt einem radikalen Bruch, den Žižek auch selbst gar nicht ausformuliert, sind vielmehr realistische Entwicklungen nötig, die auch in einem marktwirtschaftlichen System funktionieren können: ProduzentInnen müssen auf sehr viel strengere soziale und ökologische Standards festgelegt werden. So beseitigt man die zumindest zweifelhafte Aufteilung des Marktes in moralisch einwandfreie und nachhaltige Produkte auf der einen, und böse, weil unsoziale und umweltverschmutzende Produkte auf der anderen Seite. Größtmögliche Nachhaltigkeit per Gesetz wäre also die Antwort. Daran arbeiten bereits europaweit die Gewerkschaften. Die guten Absichten der KonsumentInnen können dann, befreit vom moralischen Druck des politisch kor-

rekten Shoppings, auf wirklich zielführende Verhaltensmuster gelenkt werden. Verzicht zum Beispiel. Eine solche tief greifende Verhaltensänderung auf europäischer Ebene hat auch die globalisierungskritische Organisation Attac im Auge, die in dem kürzlich von ihr herausgegebenen Buch „Ernährungssouveränität“ einen Ansatz propagiert, der eine Alternative zur derzeitigen EU-Agrarpolitik darstellt. Der orientiert sich an einem ökologisch und sozial nachhaltigen Landwirtschafts- und Lebensmittelsystem, das von bäuerlicher Landwirtschaft getragen wird, gesunde und leistbare Lebensmittel für alle erzeugt und den Menschen, die in der Landwirtschaft arbeiten, ein gerechtes Einkommen durch Verkauf ihrer Produkte sichert. Dass der Großteil der öffentlichen Gelder heute in die Hände von GroßgrundbesitzerInnen und an die exportorientierte Lebensmittelindustrie fließt, und die fortschreitende Industrialisierung und Überproduktion in Europa die Landwirtschaft des globalen Südens zerstört bringt immer mehr Menschen dazu, die Sinnhaftigkeit einer solchen Agrarpolitik vehement anzuzweifeln.

Die konkreten Forderungen von Attac in einer zurzeit laufenden Kampagne sind daher folgende:

- » Den Zugang zu gesunden, vorwiegend lokal produzierten, Lebensmitteln für alle in Europa zu gewährleisten.
- » Eine vielfältige bäuerliche Landwirtschaft in ganz Europa etablieren, stabile und gerechte Preise für Bauern, Bäuerinnen sowie für KonsumentInnen.
- » Der Umstieg auf ökologisch und sozial nachhaltige Formen der Landwirtschaft, welche Grenzen der natürlichen Ressourcen respektieren.
- » Das alsbaldige Ende des Dumpings europäischer Überproduktion in die Lebensmittelmärkte des globalen Südens, welche dort die lokale Produktion zerstört, die mit subventioniertem und daher billigem Import nicht konkurrieren kann.
- » Das Ende der industriellen Tierhaltung, die kaum von Tierquälerei zu unterscheiden ist, und unserer Abhängigkeit von importiertem Soja als Futtermittel.

Und natürlich gibt es Firmen, die auf den Zug des Zeitgeists aufspringen, aber nur am Imagegewinn mitnaschen wollen,



Der biologisch angebaute Apfel ist aus dieser Perspektive also nicht deshalb fragwürdig, weil er möglicherweise trotz allem der Umwelt schadet oder insgeheim gar nicht biologisch hergestellt wurde, sondern weil er die KonsumentInnen über deren eigenen Motive in die Irre führe. Selbstzufriedenheit statt Klimarettung: „It makes you feel warm.“

ohne notwendige Änderungen vornehmen zu wollen. Der Biomarkt Maran ist so ein Fall. „Eine hohe Verantwortung der Umwelt und den ProduzentInnen gegenüber sollte sich auch auf die eigenen MitarbeiterInnen erstrecken“, sagt Alois Bachmeier, stellvertretender Regionalgeschäftsführer der GPA-djp Wien. „Man hat ja ein schweres Glaubwürdigkeitsproblem, wenn man sich nicht seinen eigenen Zielen entsprechend verhält. Amnesty International foltert ja auch nicht.“ Die GPA-djp wie auch die AK ziehen für einige KollegInnen, bei denen Überstunden nicht ausbezahlt wurden, vor Gericht. In letzter Zeit hat sich die allgemeine Situation im Handel leicht gebessert, allerdings ist stetes Kontrollieren und Aufpassen seitens der Gewerkschaft notwendig. „Wir wollen, dass alle Betriebe die Gesetze einhalten. Seien es Biomärkte oder in die Jahre gekommene Einkaufszentren am Gürtel, die an der Sonntagsruhe sägen“, sagt Bachmeier.

Nachhaltig für wen?

Neben dem Biomarkt in Wien, der letztes unrühmliche Schlagzeilen produzierte, ist es der Weltkonzern Kraft Foods, der das Wort Nachhaltig eher kreativ interpretiert. „Kraft Foods ist sehr bedacht auf Nachhaltigkeit. Aber Arbeitsplätze streichen hat sicher nichts mit einer nachhaltigen Unternehmensstrategie zu tun. Schon gar nicht, wenn es nur der Gewinnmaximierung dient“, kritisiert Gerhard Riess, Branchensekretär der Produktionsgewerkschaft (PRO-GE), die Ankündigung, im Bludenz Schokoladewerk im kommenden Jahr 40 Arbeitsplätze zu streichen. Der Nahrungsmittel-Konzern will eigentlich für „nachhaltiges Wachstum“ stehen. „Aber offensichtlich sind damit nicht Arbeitsplätze gemeint. Kostensenkungsprogramm trifft es wohl eher“, betont Riess.

Internet:

Slavoj Žižek – Aussagen gezeichnet (Englisch):
www.youtube.com/watch?v=hpAMbpQ8J7g

Schreiben Sie Ihre Meinung
 an den Autor
dinomail@gmx.at
 oder die Redaktion
aw@oegb.at

Die Tafel ist gedeckt

Die Armut nimmt zu. Hilfsorganisationen wie die „Tafeln“ lindern Not. Hilfe in der Not oder freiwillig in die Almosengesellschaft?

Autor: Wilfried Leisch

Freier Journalist und Publizist in Wien

Die Tafel ist gedeckt, doch bei weitem nicht alle dürfen an ihr Platz nehmen. Österreich gehört zu den reichsten Ländern der Welt. Dieser Reichtum nimmt ständig zu. Doch auch die Armut wächst: Derzeit sind bei uns 993.000 Menschen arm oder armutsgefährdet – ein Viertel davon sind Kinder. Im Jahresschnitt sind rund 300.000 Menschen arbeitslos, auf Sozialhilfe angewiesen sind schon weit über 100.000 Personen, davon fast 44.000 Kinder und Jugendliche.

Als Armutsgrenze definiert die EU 60 Prozent des mittleren Pro-Kopf-Haushaltseinkommens, das sind in Österreich 994 Euro für einen Einpersonenhaushalt pro Monat, 12-mal im Jahr (EU-SILC 2009); (www.armutskonferenz.at). Doch die Mindestsicherung pro alleinstehender Person macht in Österreich für 2011 nur 753 Euro aus. Mit 17 Prozent der Bevölkerung weist Wien das größte Armutsrisiko auf. Neben den geschätzten 800 permanent Obdachlosen nehmen über 7.100 Menschen zeitweise Obdachloseinrichtungen in Anspruch. In Wien stehen 4.500 Wohn- und Schlafplätze für Menschen ohne Wohnung zur Verfügung. In ganz Österreich sind schätzungsweise 12.000 Menschen wohnungslos (www.wienertafel.at).

Tischlein deck dich

Damit auch die Ärmsten der Armen täglich etwas Warmes zu essen haben, hat

sich – ausgehend von den USA und Deutschland – auch in Österreich ab 1999 die „Tafel“-Bewegung gebildet. Die „Wiener Tafel“ versteht sich selbst als Brücke zwischen Überfluss und Mangel. Sie sammelt Lebensmittel und Hygieneartikel aus Überproduktionen oder Lagerhaltung vor Ablauf des Haltbarkeitsdatums aus Industrie und Handel und gibt sie an anerkannte Sozialeinrichtungen weiter. Essen gelangt dorthin, wo es hingehört. Das erspart der Wirtschaft Kosten, schone die Umwelt, unterstützt karitative Einrichtungen und bekämpft die Armut. Kurzum: Umverteilung zum Vorteil aller. Doch ist das Armuts- und Verteilungsproblem durch partielle Nahrungsmittelumverteilung zu lösen?

Zum Vorteil aller?

Darüber wogt z. B. in Deutschland eine heftige Debatte. Dort fällt dank Hartz IV jede vierte Familie unter die Armutsgrenze. Immer mehr Betroffene kaufen in Sozialkaufhäusern (bei uns „Sozialmärkte“ – SOMA) und holen sich kostenlos ihr Essen bei einer der zahlreichen Tafeln. Manche verdienen als Ein-Euro-Jobber ein wenig hinzu, andere bessern ihr Einkommen mit Pfandflaschensammeln auf, so eine VOX-Reportage im Frühjahr 2011. 1994 gab es in Deutschland vier Tafeln, heute sind es bereits über 650. Und der „Bedarf“, das heißt die Armut, steigt. Die Tafeln können oder wollen daran nichts ändern, so die harsche Kritik des deutschen Soziologen und Buchautors („Fast ganz unten“ und „Tafeln in Deutschland“) Stefan Selke. Tafeln können die Armut nicht lindern, weil Armut

gesellschaftlich „konstruiert“ sei. Indem aber der Eindruck entstehe, dass durch die Tafeln die Armen in der Gesellschaft „gut aufgehoben“ seien, lasse der Impuls zu einer nachhaltigen und strukturellen Armutsbekämpfung durch den Staat nach. So wird verständlich, dass Industrie, Politik und Interessenvertretungen Tafeln – auch bei uns – so hoch loben und sponsern: Die Tafeln entledigen sie ihrer Verantwortung.

Geschäft mit der Armut

Aber noch mehr: Bei den deutschen Tafeln arbeiten nicht nur Ehrenamtliche mit, sondern zunehmend von Armut selbst betroffene sogenannte Ein-Euro-Jobber, also Billigstarbeiter. Politische Befürworter der Tafeln gehen zum Teil so weit, in den Menschen, die noch nicht zur Tafel gehen, und das sind immerhin in Deutschland 89 Prozent der Armen, potenzielle Kunden zu sehen, anstatt ihnen durch politische, d. h. wirtschafts- und arbeitsmarktpolitische Maßnahmen des Staates aus der Armut zu helfen. Aber Hartz IV, oder bei uns die „bedarfsorientierte Mindestsicherung“, geht strukturell in die falsche Richtung. „Rechtsansprüche“, so Selke, „sind kein Ornament, sondern der Kern des Sozialstaates. Wo aber Almosen eine Selbstverständlichkeit sind, können Rechte immer weniger stringent durchgesetzt werden.“ Was bleibt ist, dass das zunehmende Elend mit und zum Teil im Geschäftsinteresse der Tafeln (bei uns auch der diversen SOMAs), der Politik und der Sponsoren aus der Wirtschaft gemanagt und diszipliniert wird.

Die Tafel ist gedeckt, doch bei weitem nicht alle dürfen an ihr Platz nehmen. Österreich gehört zu den reichsten Ländern der Welt. Dieser Reichtum nimmt ständig zu. Doch auch die Armut wächst: Derzeit sind bei uns 993.000 Menschen arm oder armutsgefährdet – ein Viertel davon sind Kinder.



Eine der weltgrößten Unternehmensberatungsgruppen, McKinsey, engagiert sich für die Tafeln, unterstützt sie seit langem mit einem „Leitfaden“ für professionelles Management; seit vielen Jahren in den USA und Kanada, seit 1994 auch in Deutschland, aber auch in Österreich. Wohl nicht umsonst. McKinsey ist für die Entlassung Hunderttausender verantwortlich und tritt bei jeder „Beratung“ dafür ein, dass Sozialleistungen und Unternehmenssteuern gestrichen werden müssen (www.tafelforum.de).

Armutsfallen

Der Aufschwung der Reichen ist erkaufte durch die Präkarisierung der Masse der arbeitenden Menschen: immer mehr Jugendliche ohne Jobs und Perspektive, Arbeitslose bzw. MindestsicherungsbezieherInnen, AlleinerzieherInnen, verarmende PensionistInnen, Arbeitende wie geringfügig Beschäftigte, Teilzeitkräfte, PraktikantInnen, Einpersonunternehmen (EPU) usw., die mit ihrem Einkommen nicht auskommen (working poor). Das Motto der Tafeln, „Essen, wo es hingehört“, müsste durch „Wohlstand, wo er hingehört“ zumindest ergänzt, eigentlich ersetzt werden. Wie? Etwa durch eine entsprechende Wertschöpfungs- und Finanzspekulationsbesteuerung, durch Arbeitszeitverkürzung und eine Demokratisierung von Wirtschaft und Arbeit und letztendlich durch Abschaffung von Ausbeutung und Spekulation.

Denn das Erste hat das Zweite zur Folge. Wer diese Kräfte weiter walten lässt, ohne sie politisch in die Verantwortung zu nehmen oder in die Schran-

ken zu weisen, wer diese Spirale nicht stoppt, ist mitverantwortlich am steigenden Elend, an der steigenden seelischen, körperlichen und materiellen Verarmung und Verrohung der Gesellschaft, macht sich mitschuldig am Aufkommen von „starken Männern“ und „neuen Führern“. Diese versprechen dann der zuvor durch das verfilzte Zusammenspiel von etablierter Wirtschaft und Politik entmündigten, entrechteten und entmutigten Bevölkerung das Blaue (im wahrsten Sinne des Wortes) vom Himmel und schützen erst recht wieder nur die Reichen. Vielleicht vordergründig weniger mit der Propaganda von der Notwendigkeit des freien Marktes als Voraussetzung unser aller Wohlstandes, sondern – wie schon in der Vergangenheit – durch direkte Hetze gegen Teile der Bevölkerung. Etwa gegen die Armen, die Arbeitslosen, die Sozialhilfeempfänger, die Minderleister usw. Weiters durch offene Unterdrückung und Vorbereitung der Menschen auf Kriege gegen arbeitende Menschen in anderen Ländern oder Regionen der Welt im Interesse der Konzerne.

Auf der Flucht vor dem Hunger

Dies erfolgt im Namen der Menschenrechte, der Terrorismusbekämpfung, oder des Schutzes des christlichen Abendlandes vor dem Islam, oder unter dem Vorwand des Schutzes vor Flüchtlingsmassen aus dem Süden, die uns zu überrennen drohen. Doch diese Menschen werden erst zu Flüchtlingen durch die Weltkonzerne, die die Dritte Welt ausbeuten und so das Hunger- und

Flüchtlingselend tagtäglich neu provozieren (www.weltumspannend-arbeiten.at). Aber auch die Notwendigkeit, Öl, Wasser oder Rohstoffe für „uns“ militärisch sichern zu müssen, wird vorgeschoben. Tatsächlich ist es halt so, dass gleichberechtigter Handel zwischen den Weltregionen, Verteilungsgerechtigkeit in den jeweiligen Staaten, Wohlstand für alle statt Reichtum für wenige, den Konzernen und ihren ZuarbeiterInnen in der Politik weniger Macht, weniger Einfluss und weniger Profit bringt. Aber ist das schlecht?

Und wieder verhungert ein Kind

„Vergangenes Jahr haben die 500 weltgrößten Privatkonzerne 52,8 Prozent des Welt-Brutto-Sozialproduktes kontrolliert. Derweil steigen in der südlichen Hemisphäre, wo 4,8 der 6,7 Mrd. Menschen der Erde leben, die Leichenberge. Alle fünf Sekunden verhungert ein Kind unter zehn Jahren – auf einem Planeten, der problemlos zwölf Mrd. Menschen ernähren könnte.“ (UNO-Berater Jean Ziegler)

Lassen wir uns durch Medien-Gehirnmassage nicht mehr die sogenannten Markt-Notwendigkeiten auftischen, uns Rechte und Sozialleistungen nicht wegnehmen – dann brauchen wir weniger oder gar keine „Tafeln“ mehr.

Schreiben Sie Ihre Meinung
an den Autor

w.leisch@aon.at
oder die Redaktion
aw@oegb.at

Brot im Getriebe

Treibstoff landwirtschaftlichen Ursprungs soll aus der Energiekrise helfen. Doch die Agrarspritproduktion stößt auf Kritik.

Autorin: Christina Weichselbaumer
Freie Journalistin

Deutsche AutofahrerInnen weigerten sich Anfang des Jahres zu tanken: Der Treibstoff E10 wurde eingeführt und zehn Prozent des Kraftstoffes sind landwirtschaftlichen Ursprungs, dem die Verbraucher misstrauen. Es schade ihren Autos. Der tatsächliche Schaden des weltweiten Agro-Kraftstoff-Booms liegt aber woanders. Eine 50-Liter-Tankfüllung des Treibstoffes E10 entspricht nach Berechnungen von KritikerInnen der Produktion von etwa 15 Kilo Getreide bzw. 18 Kilo Brot. Auch Jean Ziegler, ehemaliger UN-Sonderberichterstatler für das Recht auf Nahrung, schließt sich einer grundlegenden Skepsis an Agro-Treibstoffen an. Das sei eine nicht tragbare Ressourcenverschwendung angesichts der globalen Ernährungssituation.

Die EU mischt kräftig mit

Der Brot-Vergleich kommt nicht allein: Agro-Treibstoffe, denen ungeachtet von Produktionsbedingungen und Pestizideinsatz schnell das Bio-Mäntelchen übergeworfen wird, machen mit einer ganzen Reihe fragwürdiger Entwicklungen auf sich aufmerksam. Allerdings steigt durch Beimischungsverpflichtungen zu konventionellen Kraftstoffen die globale Nachfrage – allein die Umsetzung in Deutschland hat immense Auswirkungen auf die globale Produktion und Spekulation landwirtschaftlicher Güter. Eine zusätzliche Nachfrage nach ihnen am Weltmarkt scheint auf Jahrzehnte gesichert. Die Europäische Union mischt im globalen Agro-Treibstoff-

Business kräftig mit: Sie möchte damit ihre CO₂-Einsparungsziele zum Klimaschutz erreichen und gleichzeitig ein Stück unabhängiger vom internationalen Ölmarkt werden. Die dazugehörige Richtlinie ist keineswegs unumstritten. Vor allem vom Europäischen Parlament kam massive Kritik auf Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse an den sozialen und ökologischen Folgen der Beimischungsverpflichtung. Im an sich diesbezüglich eher unverdächtigen **Ausschuss für Industrie, Forschung und Energie** wurde festgestellt: „Die jüngsten wissenschaftlichen und politischen Erkenntnisse beweisen, dass ein verbindliches Ziel von zehn Prozent für aus Biomasse gewonnene Kraftstoffe im Verkehrssektor nicht auf nachhaltige Weise erreicht werden kann. Daher muss dieses Ziel aufgegeben werden.“ 2009 wurde die Richtlinie trotzdem verabschiedet. Mit ihr treten verbindliche Beimischungsziele für alle EU-Staaten in Kraft. Österreich ist einer der stärksten Advokaten dieser Politik.

Ohne Importe geht nichts

Auch in Österreich steht die Beimischungsverpflichtung 2012 ins Haus: Die zehn Prozent werden aber auch hierzulande, entgegen anders lautender Argumentation, nicht ohne Importe möglich sein, erklärt Gertrude Klaffenböck von der FIAN (Food First Information and Action Network), einer Menschenrechtsorganisation, die sich mit dem Recht auf Ernährung beschäftigt: „Länder wie Österreich können aufgrund ihrer ökonomischen Stärke auf Knappheit mit Importen reagieren, das geht aber auf Kosten der Ernährungssicherheit anderer Menschen. In Ländern des Südens wird für

BUCHTIPP

Deutsche
Welthungerhilfe (Hg.)
**Handbuch
Welternährung**
Campus Verlag, 2011,
241 Seiten, € 17,40,
ISBN 3-593-39354-9



Bestellung:

ÖGB-Fachbuchhandlung, 1010 Wien,
Rathausstr. 21, Tel.: (01) 405 49 98-132
fachbuchhandlung@oegbverlag.at

unsere Tanks Energie produziert, während die lokale Bevölkerung ihre Lebensgrundlagen verliert.“ Greenpeace-Experte Jurrien Westerhof hat umfassende Berechnungen zur Situation in Österreich angestellt und kommt zum Schluss, dass Österreich nur ein Sechstel der Rohstoffe selbst produzieren kann, die zur Erreichung der Beimischungsziele notwendig wären. Berechnungen des Europäischen Umweltinstitutes **IEEP** (Institute for European Environmental Policy) bestätigen diese Einschätzung: Weltweit müssten bis zu 69.000 Quadratkilometer Fläche als Ackerland kultiviert werden, damit 2020 in Europa 9,5 Prozent der Energie für den Verkehr aus Agrosprit bestehen. Das ist eine Fläche zweimal so groß wie Belgien.

Die gesteigerte Nachfrage nach landwirtschaftlichen Produkten, die für die Kraftstoffproduktion verwertbar sind, schlägt sich längst in der internationalen Nahrungsmittelindustrie nieder. Vor dem Hintergrund globaler Lebensmittelspekulationen zeigen politische Ziele, wie die Beimischung von zehn Prozent Agro-

sprit, ihre fatalen Auswirkungen. Die garantierte Nachfrage vor allem aus Europa oder China macht den Anbau attraktiv und erhöht den Wert landwirtschaftlich nutzbarer Flächen. Diese werden durch Erschließung neuer Flächen oder durch Umverteilung von Landnutzungsrechten gewonnen. Neuerschließung geht nicht zuletzt über die Brandrodung der letzten großen Urwälder. Wenn auf der indonesischen Insel Borneo Brände gelegt werden, um Agrarflächen für die Palmölproduktion zu gewinnen, kann das im großflächigen südostasiatischen Raum zu weitreichenden Beeinträchtigungen der Luftqualität führen, woraus sich mittlerweile auch schon diplomatische Verstimmungen zu den Nachbarstaaten ergaben.

Zu viele ungelöste Fragen

Insbesondere in afrikanischen Ländern wie Ghana oder Äthiopien kommt es schon jetzt zu massiven Auswirkungen der europäischen Agro-Treibstoff-Politik: In Mosambik soll ein Siebentel der landwirtschaftlich nutzbaren Fläche für die Produktion von Agrotreibstoffen verwendet werden. In vielen Ländern wird außerdem Wasser als ohnehin knappes Gut vorrangig für die landwirtschaftliche Exportproduktion verwendet. Die steigende Nachfrage führt so zu umfassenden Konflikten rund um Landrechte. In den derzeitigen EU-Richtlinien werden diese Faktoren nicht berücksichtigt: „Wenn es soziale Kriterien gibt, treffen diese ausschließlich den Produktionsprozess. Wie Plantagenbesitzer zu ihrem Land gekommen sind, und was sie mit dieser Aneignung in den betroffenen Ländern auslösen, wird aber völlig ausgeblendet“, erklärt Klaffenböck. Sie sieht trotz Bemühungen einzelner EU-Länder diese Fragen wirtschaftlicher, sozialer und kultureller Rechte in den Ländern des Südens völlig ungelöst.

Derzeit ist sie auch pessimistisch, dass es zu einer global gerechten und zukunftsfähigen Lösung in dieser Branche kommt: „Wir sehen heute die Entwicklung von der regionalen Lebensmittelproduktion hin zur globalen Agrosprit-Produktion. Mit dem Menschenrecht auf angemessene Ernährung, das im Übrigen völkerrechtlich verankert ist, ist die derzeitige Praxis nicht vereinbar“, so Klaffenböck. Auch

aus Umweltperspektive sind Agro-Treibstoffe höchst fragwürdig: In der Produktion wird intensiv gedüngt, was massive Emissionen von extrem klimaschädlichen Lachgas zur Folge hat. Brandrodungen und die Zerstörung von Wäldern für nur wenige Jahre nutzbare Anbauflächen sind ebenso Gift für den Klimaschutz. Dramatisch sind die Auswirkungen auch auf die Biodiversität: Die negativen Auswirkungen von pestizidintensiver Plantagenwirtschaft auf die Artenvielfalt sind ohnehin bekannt. Auf Borneo werden etwa auch die vom Aussterben bedrohten Orang Utans auf Palmöl-Plantagen abgeschossen: Da sie sich von Palmfrüchten ernähren, werden sie als Schädlinge angesehen. Und Schädlinge werden auf Plantagen vernichtet.

Den 800 Mio. AutobesitzerInnen stehen also die zwei Mrd. ärmsten Menschen gegenüber. Viele von ihnen müssen 60 bis 80 Prozent ihres Einkommens für Nahrung aufwenden und sind massiv von Preissteigerungen und Spekulationen betroffen. Die Agrartreibstoffpolitik wirtschaftlich bzw. politisch gewichtiger Regionen erschwert das Recht auf Nahrung in anderen Ländern und greift massiv in Ressourcen- und Landverteilungsfragen ein. Gleichzeitig wird mit politischen Zielsetzungen wie den umstrittenen Beimischungszielen die Illusion genährt, das westliche Mobilitätsverständnis sei auch in Zukunft nachhaltig vertretbar. Die zunehmende Knappheit fossiler Rohstoffe kann aber aus heutiger Perspektive global nicht mit Agro-Treibstoffen entschärft werden. Ein Ausbau des öffentlichen Verkehrs mit der Einführung neuer Mobilitätskonzepte würde es Ländern wie Österreich möglich machen, auch ohne der E10-Einführung die Klimaziele zu erreichen: Mit sauberen und vor allem sozial verträglichen Energieformen wie Wasser- oder Windkraft.

Internet:

Mehr Infos unter:
tinyurl.com/5s7mgyq

Schreiben Sie Ihre Meinung
an die Autorin
christina.weichsel@gmail.com
oder die Redaktion
aw@oegb.at



Eine 50-Liter-Tankfüllung des Treibstoffes E10 entspricht Berechnungen von KritikerInnen der Produktion von etwa 15 kg Getreide bzw. 18 kg Brot.

Schon überzuckert?

Zucker versüßt uns das Leben und macht es bitter für viele, die an seiner Gewinnung arbeiten. Doch auch seine süße Seite ist für viele ein Problem.

Autorin: Dagmar Gordon
Freie Journalistin

Seit Zucker billig, in schier unbegrenzter Menge verfügbar ist, zeigt er auch den KonsumentInnen seine bittere Seite. So gerne wir uns das Leben ab und zu versüßen: Zucker hat auch bittere Seiten. Historisch und ernährungsphysiologisch.

Zucker war eines der ersten globalen Produkte. Der Name kommt aus dem Sanskrit und die Inder waren es auch, die der Überlieferung nach das erste Zuckerrohr anbauten. Der erste Zucker, wie wir ihn kennen, wurde etwa um das Jahr 1000 nach Europa gebracht und diente da nicht etwa zum Süßen der Speisen, sondern als exklusive Medizin und als kostbares Gewürz. Wie wertvoll Zucker war, zeigt ein Preisvergleich: Im Spätmittelalter hatte ein Kilogramm Zucker den Wert von 100 kg Weizen.

Zuckerrohr aus Übersee

Der Anbau des Zuckerrohrs verlagerte sich allmählich vom Osten in den Westen und die Mengen steigerten sich nach und nach. Dank der massenhaften Herstellung in Übersee konnte der Zucker im 16. Jahrhundert das traditionelle Süßungsmittel Honig verdrängen. Etwa gleichzeitig kamen süße Desserts wie kandierte Früchte, Konfekt und Marzipan in Mode und die neuen Modegetränke Tee, Kaffee und Kakao wurden vornehmlich süß getrunken. Das hatte zur Folge, dass schlechte Zähne zu einem weitverbreiteten Phänomen der Oberschicht wurden. Doch neben den schwarzen Zähnen der europäischen

Oberschicht schadete der Zuckerboom vor allem jenen, die ihn herstellten. Die Produktion des Zuckers ruhte auf zwei Säulen: auf Großgrundbesitz und Sklavenarbeit auf den Plantagen Amerikas. Von den zwölf Mio. AfrikanerInnen, die zwischen dem 16. und dem 19. Jahrhundert in die Neue Welt verschleppt wurden, kamen fast zehn Mio. auf die Zuckerrohrfelder Mittel- und Südamerikas. 1747 entdeckte der Deutsche Chemiker **Andreas Sigismund Marggraf** das Potenzial der heimischen Runkelrübe, doch erst die Kontinentalsperre Napoleons machte die Produktion heimischen Zuckers profitabel. Damit stieg auch auf dem Kontinent der Zuckerkonsum langsam aber stetig an. Darüber hinaus hob die Züchtung der heute bekannten Zuckerrübe aus der Runkelrübe durch Franz Carl Achard, einem Schüler von Andreas Sigismund Marggraf, die Ausbeute an Zucker und somit auch die Profite jener, die ihn produzierten. Bereits 1801 entstand Europas erste Zuckerfabrik. Zucker war somit auch eines der ersten Lebensmittel, das industriell hergestellt wurde. Bis heute ist die Produktion von Zucker in der Europäischen Union hoch subventioniert und schafft zahllose Probleme vor allem in Entwicklungsländern.

819 Mio. Euro an Steuergeldern fließen jährlich an sechs große Zuckerproduzenten innerhalb der EU, damit diese nicht benötigten Zucker exportieren. Dies geht aus einer neuen Untersuchung des internationalen Hilfswerks Oxfam hervor. Zu den im neuen Oxfam-Bericht „Überzuckert!“ namentlich genannten Firmen gehören Südzucker aus Deutschland (der weltweit größte Zuckerherstel-

INFO & NEWS

Leider vergriffen, aber antiquarisch leicht zu bekommen: Al Imfeld: **Zucker**, Unions Verlag, Zürich, 1983.

ler), Beghin Say aus Frankreich und Tate and Lyle aus Großbritannien. Nach Oxfams Schätzungen erhalten diese Firmen 201, 236 beziehungsweise 158 Mio. Euro an Exportsubventionen von der EU. Die EU sei nicht, wie selbst behauptet, ein „subventionsfreier Exporteur“, kritisiert Oxfam.

Fünf Mio. Tonnen Zucker aus EU

Die neue Studie weist nach, dass die EU in Wirklichkeit der größte Subventionszahler der Welt sei und jedes Jahr etwa fünf Mio. Tonnen Zucker auf den Weltmarkt werfe. Brasilien und Thailand verlor durch dieses Preisdumping jährlich schätzungsweise 494 beziehungsweise 151 Mio. Dollar, so Oxfam. Die Forderung von Oxfam ist klar: Europa müsse seine Zuckerproduktion verringern und die Entwicklungsländer zu fairen Konditionen am Markt teilhaben lassen.

So treibt der Zucker und die riesigen Geschäfte die mit seiner Hilfe möglich sind auch heute noch das Rad an, das in Richtung Verelendung der Dritten-Welt-Länder rollt. Doch die europäische Zuckermarktordnung schadet nicht nur den Entwicklungsländern, sie schadet auch den europäischen SteuerzahlerInnen: Der Europäische Rechnungshof hat zum Beispiel ermittelt, dass die Zuckermarktordnung zu einer zusätzlichen

Belastung der EU-VerbraucherInnen von mehr als sechs Mrd. Euro pro Jahr geführt hat. Dabei werden durch die 1968 eingeführte Zuckermarktordnung nicht nur Europas Rübenbauern mit Steuergeldern unterstützt; Profiteur der Zuckerordnung ist vor allem die Zuckerindustrie.

Die Kritik an diesem System war bisher so zahlreich wie vergeblich. Für Franz Mühlbauer, Professor für Landwirtschaft an der Fachhochschule Weihenstephan, ist der Zuckermarkt „ein amtlich abgeseignetes Kartell, eine Lizenz zum Gelddrucken“. Die OECD und Deutschlands Wirtschaftsweise haben die Zuckermarktordnung getadelt.

Zuckermarktordnung bis 2020

Doch die Profiteure der Zuckermarktordnung verteidigen sie mit Zähnen und Klauen: „Die Zuckermarktordnung der EU wird auch bei angespanntem Weltmarkt ihrer Verantwortung in vollem Umfang gerecht“, erklärte der Vorsitzende der Wirtschaftlichen Vereinigung Zucker in Deutschland, Dr. Hans-Jörg Gebhard, im Rahmen der Zuckertagung 2011. „Wir begrüßen daher auch das klare Votum des Europäischen Parlaments für eine Fortsetzung der gegenwärtigen Regelung bis 2020“, so Gebhard. Er unterstrich, dass für eine langfristige Versorgungssicherheit der Erhalt der Rahmenbedingungen der Zuckermarktordnung über 2015 hinaus unerlässlich sei.

Von einer Öffnung des Marktes und einer Aufhebung der Subventionen ist die EU also noch weit entfernt.

Doch Zucker hat neben der wirtschaftlichen auch eine ernährungsphysiologische Seite und auch die ist nicht nur positiv. Seit Zucker leicht zu haben und billig zu kaufen ist, wird er schon Kleinkindern als schnell verfügbarer Energieschub von Werbung und Marketing angedient. Und während viele Eltern auf die Werbetricks reinfallen und glauben, sie täten ihren Kindern etwas Gutes, werden die nächsten kleinen Zuckerjunkies herangezüchtet. Milchschnitte, übrigens von Foodwatch zur Werbelüge des Jahres gekürt, und Fruchtzwerge etc. bedienen sich eines einfachen Tricks, um bei den KonsumentInnen anzukommen: Sie geben vor, sehr gesund für Kinder zu sein!

mit Milch – sehr gesund für Kinder! – und im Falle der Fruchtzwerge (und mancher anderer Süßwaren) auch Obst – wer möchte nicht, dass die Kinder mehr davon essen? – besonders wertvolle Nahrungsmittel anzubieten.

Da sich bei den meisten Eltern herumgesprochen hat, dass man die Kleinen nicht mit Zucker vollstopfen soll, wird auch hier getrickst. „Mit der Süße aus Früchten“ wird nochmals Obst suggeriert, wo einfach Fruchtzucker drin ist. Der findet sich, weil erstens billig und zweitens werbetechnisch gut zu verbrauchen, auch sonst in einer Menge industriell hergestellter Nahrung. Das ist nicht nur schlecht für die Figur der KonsumentInnen, sondern auch für deren Gesundheit: Rund ein Drittel der Bevölkerung kann Fructose nur schlecht aufnehmen und reagiert mit zahlreichen Beschwerden auf den steigenden Einsatz des Zuckers aus Früchten.

Doch das Problem mit dem Zucker entsteht schon früher: Bereits Kleinstkinder bekommen oftmals zahllose süße Kleinigkeiten als Belohnung und Trost und verlernen so schon im jüngsten Alter, dem normalen Sättigungsimpulsen zu folgen, sie gewöhnen sich an Süßes und lernen Lust dabei zu empfinden. So werden sie mit jedem Löffelchen süßer Beikost dazu erzogen, das ungesunde Zeug heiß zu lieben. Und viele Eltern glauben auch heute noch, dass sie ihren Kindern etwas Gutes tun, wenn sie ihnen was „zum Naschen“ geben. Die Werbung schiebt da tüchtig an: So enthalten laut Foodwatch von 32 getesteten Kindernahrungsmitteln (Frühstückscerealien, Snacks und Getränke) nur zwei nicht zu viel Zucker (eines davon war mit künstlichem Süßstoff gesüßt).

Internet:

Foodwatch – die Essensretter:
tinyurl.com/6br6ry3

Ideen für einen gerechteren Zuckermarkt:
tinyurl.com/6cxxz6v

Schreiben Sie Ihre Meinung
an die Autorin
d.gordon@ideenmanufactur.at
oder die Redaktion
aw@oegb.at



Milchschnitte, übrigens von Foodwatch zur Werbelüge des Jahres gekürt, und Fruchtzwerge etc. bedienen sich eines einfachen Tricks, um bei den KonsumentInnen anzukommen: Sie geben vor, sehr gesund für Kinder zu sein!



Der Kaffee macht's

Die braune Bohne hat es vom einstigen Luxusgut zum zweitwichtigsten Rohstoff nach dem Erdöl gebracht.

Autorin: Astrid Fadler
Freie Journalistin

Er bringt ganze Länder in Schwung und ist die letzte noch erlaubte Droge in vielen Büros: Kein Wunder, dass Kaffee der zweitwichtigste Rohstoff nach dem Erdöl ist. Die skandinavischen Länder und dort besonders die Finnen leisten dazu einen nicht unerheblichen Beitrag: Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von fast zwölf Kilogramm Kaffee jährlich ist Finnland Weltmeister. Das belebende Heißgetränk ist dort – obwohl es erst seit 1822 dauerhaft legal ist – fast allgegenwärtig. So findet man etwa in vielen Supermärkten auf kleinen Tischen zwischen den Regalen fertig aufgebrühten (Gratis-)Kaffee für den Koffein-Kick zwischendurch. Manche Firmen genehmigen ihren Angestellten zusätzlich zur Mittagspause 15 Minuten für den Kaffeegenuss.

Kaffeetrinken mit Clooney

Die Wirtschaftskrise hat der Beliebtheit von Espresso, Capuccino & Co. nicht geschadet, lediglich ein leichter Trend zu den billigeren Eigenmarken war zu beobachten. Kaffee zählt längst nicht mehr zu den Luxusgütern, und die Weltmarktpreise sind nach wie vor verhältnismäßig niedrig. So haben in den vergangenen Jahren auch Herr und Frau Österreicher (Jahresverbrauch durchschnittlich 9,6 kg Kaffee) ihre Filtermaschinen durch moderne Vollautomaten, Kapseln oder Pads ersetzt. Nestlé verzeichnet mit seinen bunten Kapseln nach wie vor zweistellige Wachstumsraten. Der 1866 gegründete

Schweizer Nahrungsmittelkonzern hat mit dieser Erfindung nicht nur den Markt gründlich aufgemischt, sondern auch einen erstaunlichen Imagewandel geschafft. Schließlich haftete dem 1938 entwickelten löslichen Kaffee Jahrzehnte hindurch eher der Geruch des billigen Ersatzes an. Mit großem Marketing- und Werbeaufwand hat der größte Nahrungsmittelkonzern der Welt seine neue Erfindung zu wahren Kultobjekten hochstilisiert – inklusive edel gestylter Nespresso-Boutiquen, fantasievollen Kapsel-Namen, die an teure Weine erinnern und last but not least mit George Clooney als Testimonial. Da es immer wieder Kritik an der Umweltbelastung durch die Alukapseln gab – derzeit rund fünf Mrd. jährlich – wurde vor rund zwei Jahren (in Österreich gemeinsam mit der ARA) ein Recyclingprogramm eingeführt.

Quoten gegen Preisverfall

1962 wurde auf Anregung der UNO die International Coffee Organization (ICO) gegründet, die im Rahmen von internationalen Abkommen (ICA) den Kaffeeweltmarkt zwischen Produzenten- und Konsumentenländern regulieren sollte. Das letzte derartige Abkommen (ICA 2007), wo unter anderem Nachhaltigkeit ein wichtiges Thema ist, trat im Februar 2011 in Kraft. Im ersten ICA 1962 wurden für jedes kaffeeproduzierende Land Quoten festgelegt, um Überproduktion und Preisverfall zu vermeiden. Während des Kalten Krieges hatten die USA die Abkommen unterstützt, um zu verhindern, dass sich verarmte und unzufriedene Kaffeebauern kommunistischen Be-

BUCHTIPP

Hannes Krüger
**Vom Propheten
Mohammad und dem
Fair Trade Handel –
Kaffee als Politikum**
GRIN Verlag, 2010,
36 Seiten, € 10,30
ISBN 3-640-76001-8



Bestellung:

ÖGB-Fachbuchhandlung, 1010 Wien,
Rathausstr. 21, Tel.: (01) 405 49 98-132
fachbuchhandlung@oegbverlag.at

wegungen anschließen. Nach dem Ende des Kalten Krieges verlor das Abkommen jedoch diesen Nebeneffekt, die USA verließen (vorübergehend) die ICO. Bereits zuvor war das Abkommen durch heftiges Feilschen um die Quotenverteilung geschwächt. 1989 wurde es suspendiert, jedes Land durfte nun beliebig viel Kaffee produzieren und exportieren.

Bis in die 1990er-Jahre waren Brasilien, Kolumbien und Indonesien die größten der insgesamt mehr als 70 Produktionsländer. Dann begann die Weltbank, den Kaffeeanbau vor allem in Vietnam zu fördern. Mit den Erlösen aus dem Kaffeexport sollte das Land seine Auslandsschulden begleichen. Regenwälder wurden gerodet und zum Teil Ureinwohner vertrieben, um Kaffeepflanzungen anzulegen. So avancierte Vietnam bis 1999 zum zweitgrößten Kaffeeproduzenten hinter Brasilien. Dollarbäume nannten die Vietnamesen eine Zeit lang die Kaffeesträucher. Gleichzeitig begann man auch in Brasi-



So haben in den vergangenen Jahren auch Herr und Frau Österreicher ihre Filtermaschinen durch moderne Vollautomaten, Kapseln oder Pads ersetzt.

lien den Kaffee, der traditionell auf eher schwer zugänglichen, höher gelegenen und schattigen Anbauflächen von Kleinbauern kultiviert wurde, in riesigen Plantagen im Flachland anzubauen, wo Maschinen die Ernte deutlich erleichterten. So wurde bald mehr Kaffee produziert als verbraucht, während der Kaffeekrise Ende der 1990er-Jahre sanken die Weltmarktpreise mehrere Jahre hindurch drastisch. Durch den Preisverfall um bis zu 70 Prozent verloren zahllose Kleinbauern ihre Existenzgrundlage – und mitunter sogar ihr Leben.

Auch Nestlé wurde unter anderem vorgeworfen, nicht genug für die in ihrer Existenz bedrohten, hungernden Kaffeebauern getan zu haben. Nicht zuletzt deshalb arbeitet der Konzern seit einigen Jahren mit der Rainforest Alliance zusammen und plant, den Anteil an zertifiziertem Kaffee zu erhöhen. Die Umweltschutzorganisation mit dem Frosch-Gütesymbol gilt allerdings als eher industriell und Gehilfe beim plötzlichen „Ergrünen“ von Großkonzernen.

Kaffee & Kinderarbeit

125 Mio. Menschen verdienen mit Kaffee ihren Lebensunterhalt, darunter sind nach wie vor Hunderttausende Kinder. Für viele arme Familien ist dies der einzige Weg, um zu überleben. Bei fair gehandeltem Kaffee wird den Kooperativen der Kaffeebauern ein fixer Mindestpreis garantiert, der in der Regel über dem Weltmarktpreis liegt, Zwangs- und illegale Kinderarbeit sind verboten. Obwohl heute FAIRTRADE-Kaffee in immer mehr Supermärkten, Cafés und Restau-

rants, ja sogar in zahlreichen Kaffeeautomaten in Spitälern, Behörden und Büros erhältlich ist, hat der Marktanteil von fair gehandeltem Kaffee die Drei-Prozent-Hürde noch nicht überschritten. Immerhin steigen die Verkaufszahlen seit der Gründung von TransFair Österreich 1993 (seit 2002 FAIRTRADE) kontinuierlich: 2010 wurden 1.392 Tonnen Kaffee verkauft, das bedeutet ein Plus von 20 Prozent gegenüber dem Vorjahr, der Bioanteil betrug 80 Prozent.

Der Inhalt zählt

Wie sehr eine Tasse Kaffee die Umwelt belastet, hängt im Übrigen mehr von der gewählten Kaffeesorte/-marke als von der Zubereitungsform ab. Zu diesem Schluss kamen kürzlich die Forscher der Eidgenössischen Materialprüfungs- und Forschungsanstalt (Empa). Sie verglichen die verschiedenen Zubereitungsarten von Kaffee sowie die Verpackungsmethoden, erstellten eine vereinfachte Ökobilanz gängiger Kaffeesorten etc. Entscheidend für die Ökobilanz ist die Umweltbelastung durch die Landwirtschaft bei Kaffeeanbau und -veredelung. Und diese fällt umso negativer aus, je mehr Pestizide, Düngemittel und Maschinen (elektrische Trocknung statt durch die Sonne, Traktoren etc.) verwendet werden.

Stoff für Kritik liefert die Kaffeewirtschaft auch in anderer Hinsicht, Starbucks etwa wurde unter anderem von Naomi Klein und Günter Wallraff wegen menschenunwürdiger Arbeitsbedingungen angeprangert. Auch Verurteilungen wegen Preisabsprachen sind in der Branche keine Seltenheit. Zuletzt

brummte das deutsche Bundeskartellamt acht Kaffeeproduzenten rund 30 Mio. Euro Bußgeld für Preisabsprachen auf. Nach Angaben des Kartellamts stimmten die Kaffeeröster mehrere Jahre hindurch in einem eigenen Arbeitskreis des Deutschen Kaffeeverbands Preiserhöhungen und teils auch -senkungen für Röstkaffee ab.

Da Kaffee zu den Genussmitteln zählt, noch einige Details dazu: Der (kostengünstigere) Anbau auf Großplantagen in sonnigen Lagen hat die Qualität der Kaffeebohnen keineswegs verbessert. Nur im Schatten können diese ausreichend lang reifen. Für die Pflanzung im sonnigen Flachland sind nur die widerstandsfähigeren, ertragreicheren und schnellwüchsigeren Robusta-Bohnen geeignet. Diese Sorten sind für Kapseln und Pads gut geeignet und sorgen in Espressomischungen auch für die Crema. Die hochwertigen und teureren Arabica-Bohnen (Hochlandkaffees) stammen ursprünglich aus Äthiopien, enthalten mehr Kaffeeöle, aber weniger Koffein und Säure als die Sorte Robusta. Kaffee enthält mehr als 700 verschiedene flüchtige Aromastoffe, manche sind bis heute noch nicht genau identifiziert.

Internet:

PRO-GE – Kaffeemittelindustrie
tinyurl.com/6gon7w5

Schreiben Sie Ihre Meinung
 an die Autorin
afadler@aon.at
 oder die Redaktion
aw@oegb.at

Bittersüß

Auch an der Schokoladenbranche geht die harte Realität nicht vorbei: Mit damit verdientem Geld wird Krieg finanziert und Kinder mühen sich bei der Ernte.

Autorin: Angela Huemer
Freie Journalistin

Als im Februar dieses Jahres die Internationale Süßwarenmesse in Köln stattfand – die größte Fachmesse für Süßwaren der Welt – herrschte hinter den Kulissen große Aufregung. Der Grund: Im westafrikanischen Land Elfenbeinküste, wo rund ein Drittel der weltweit geernteten Kakaobohnen wächst, herrschte Bürgerkrieg und wenige Tage vor der Messe war ein Kakao-Exportstopp ausgesprochen worden. Doch dies war mitnichten Thema bei der Pressekonferenz eines der größten „Player“ der Schokoladenbranche, des Schweizer Konzerns Barry Callebaut. (Jahresumsatz 2009/10: 3,6 Milliarden, nach eigenen Angaben der weltgrößte Lieferant von hochqualitativem Kakao und Schokolade). Thema war die Zunahme von Fettleibigkeit und Diabetes in der sog. westlichen Welt und wie die Branche darauf mit immer kalorienärmeren Produkten reagiert. Auf konkrete Fragen, wie viel von dem, was wir für eine Tafel Schokolade zahlen dem Bauern bleibt, wurden die Antworten vage. Eine Aufschlüsselung sei nicht möglich, denn die Zahlen wären je nach Produktionsland total unterschiedlich. Nur eines war klar: Der Preis von Kakaobohnen hatte ein fast historisches Hoch erreicht. Multis wie Barry Callebaut tangieren jedoch sowohl hohe Preise als auch politische Unwägbarkeiten wie in den vergangenen Monaten in der Elfenbeinküste nur peripher. Denn die meisten Verträge werden lange im Voraus abgeschlossen und gegen den höheren Ka-

kaopreis reagiert man schon eine ganze Weile kreativ mit neuen Kreationen, also Schokolade mit Zutaten, Füllungen. Und eine Firma dieser Größenordnung tut das praktischerweise durch den Ankauf von Firmen, die köstliche Füllungen, sei es Nougat oder Marzipan usw., herstellen. (Diese Art und Weise auf Kakaopreise zu reagieren hat übrigens Geschichte, indem man Nusschokolade erfand, umging man den teuren Kakaopreis.) Angesichts der aktuellen Unruhen in der Elfenbeinküste wurde jedoch ganz klar, wie sehr sogar ein Produkt wie Schokolade in Politik verstrickt werden kann.

Blutschokolade

Seit 1978 ist das seit 1960 unabhängige Cote d'Ivoire, wie die Elfenbeinküste offiziell heißt, der weltweit wichtigste Produzent von Kakaobohnen. Der Handel mit Kakaobohnen war für den neuen Staat ein stabilisierendes Element, bis zur Krise Mitte der 1980er-Jahre. Der Preis sank dramatisch und 1989 erhielten die Bauern nur noch halb so viel für ihre Ernte wie einige Jahre zuvor. Der Anteil am Weltmarkt ging auf 20 Prozent zurück. Präsident Henri Konan Bedié, der 1993 Félix Houphouët-Boigny, der seit der Unabhängigkeit regiert hatte, nachfolgte, liberalisierte den Kakaomarkt. 1999 wurde Bedié in einem Putsch entmachteter, im Jahr 2000 gewann Laurent Gbagbo die Wahlen und gründete kurz darauf neben der bereits existierenden ARCC, Autorité de Regulation du Café et Cacao (Regulierungsbehörde für Kaffee und Kakao) vier neue Kakao-Institutionen, eine Kaf-

fee- und Kakaobörse, eine Regulierungs- und Kontrollbehörde, eine Behörde für Investitionen und Entwicklung im Sektor sowie eine Garantiebehörde für Darlehen an Kooperativen. 2002 kam es zum Bürgerkrieg, ein Teil der Armee, die sog. „Forces Nouvelles“ erhob sich gegen Präsident Gbagbo und brachte den nördlichen Teil des Landes unter ihre Kontrolle. Die UN setzte Friedenstruppen ein und der Konflikt wurde bis 2004 durch eine prekäre Machtaufteilung vorerst beendet. Nach einem weiteren Aufflammen des Bürgerkrieges einigte man sich auf Neuwahlen Ende 2005, die schließlich erst Ende 2010 stattfanden. Alassane Ouattara gewann und bis er im April dieses Jahres sein Amt antrat, kam es erneut zu einem blutigen Bürgerkrieg. Dies war der Grund des eingangs erwähnten Exportstopps von Kakao – Ouattara versuchte so, seinem Widersacher Gbagbo die Geldquellen zu entziehen.

Hot Chocolate für den Krieg

Bereits 2007 zeigte die britische Nichtregierungsorganisation „Global Witness“ (die sich dem Zusammenhang von kriegerischen Aktivitäten und Rohstoffen widmet) in ihrem Bericht „Hot Chocolate“, wie in der Elfenbeinküste Einnahmen aus dem Kakaohandel konkret zur Finanzierung kriegerischer Handlungen verwendet wurden. So erwirtschaftete Präsident Gbagbo mit Hilfe der von ihm geschaffenen neuen Kakao-Institutionen durch Korruption und obskure, intransparente Geldtransfers 58 Mio. Dollar für seine kriegerischen Ambitionen. Auch seine Gegner, die Forces Nouvelles, nutz-



Im Vergleich zu Ländern wie Belgien und der Schweiz waren zwar deutlich weniger österreichische Firmen auf der Messe vertreten, diese hatten jedoch erfreulich hochwertige Produkte vorzuweisen. Das Beispiel Zotter scheint Schule zu machen.

ten den wichtigsten Rohstoff des Landes für ihre blutigen Zwecke, indem sie einerseits verhinderten, dass Kakao, der im von ihnen kontrollierten Norden geerntet wurde, den Süden erreichte bzw. Zollgebühren auf Kakao erhoben. Dazu kam ein extrem repressives Klima – 2004 wurde der franco-kanadische Journalist Guy-André Kieffer im Zuge seiner Recherchen rund um den Kakaohandel ermordet. Sein Tod wurde nie vollständig aufgeklärt, der Schwager von Präsident Gbagbo, Michel Légré, war jedoch nachweislich darin verwickelt.

Noch immer Kinderarbeit

Kein Wunder also, dass genaueres Hinsehen bei vermuteten Machenschaften nicht so leicht fällt. Ein wesentliches Problem ist laut Mike Davis, Kakao-Experte von „Global Witness“, dass die multinationalen Konzerne auf konkrete Nachfragen zu ihrem Geschäftsgebaren nicht offen Auskunft erteilen. Davis fordert, dass die multinationalen Konzerne viel transparenter sein müssen was ihre Zahlungen anbelangt, um sicher zu gehen, dass sie keine Kriegshandlungen finanzieren – im Vergleich zur Haltung von Konzernen in anderen von Rohstoffen befeuerten Konflikten seien, so Davis im Interview, die Süßwarenkonzerne „Dinosaurier“, es mangelt massiv an Problembewusstsein.

Dies betrifft auch den Bereich Kinderarbeit. Schon Anfang der Nuller-Jahre verpflichteten sich die größten Konzerne im sog. „Harkin-Engel-Protokoll“ bis 2008 für die Abschaffung von Kinderarbeit bei der Kakaoernte zu sorgen.

Doch Reportagen wie „Bittere Schokolade“ des dänischen Filmemachers Miki Mistrati zeigen, dass dieses Ziel gerade in der Elfenbeinküste keinesfalls erreicht ist. Das Problem besteht vor allem in mangelnden Kontrollen.

So war es nicht überraschend, dass Raphael Wermuth, ein Sprecher des Schweizer Konzerns Barry Callebaut auf die konkrete Frage, wie kontrolliert wird, dass es bei der Ernte keine Kinderarbeit gibt, lediglich antwortete, dass seine Firma Kinderarbeit gemäß der Definition der International Labour Organisation verurteilt und schlußendlich nur die Verbesserung der wirtschaftlichen Lage der Kleinbauern dies verhindern könne. Zudem meinte er, Barry Callebaut würde durch gezielte Projekte versuchen, nicht nur die Qualität der Kakaobohnen, sondern auch die wirtschaftliche Situation von Bauern zu verbessern.

Fairtrade – tu felix austria ...

Auf der Süßwarenmesse in Köln war Fairtrade ein wichtiges Thema. Kaum eine Firma, die nicht damit warb, bei genauerem Hinsehen wurde jedoch klar, dass es kaum Firmen gibt, die ausschließlich mit „fairen“ Rohstoffen arbeiten.

Im Vergleich zu Ländern wie Belgien und der Schweiz waren zwar deutlich weniger österreichische Firmen auf der Messe vertreten, diese hatten jedoch erfreulich hochwertige Produkte vorzuweisen. Das Beispiel Zotter scheint Schule zu machen. Ein diesjähriger Neuzugang bei den österreichischen Fairtrade-Firmen ist die Firma „Frucht

und Sinne“ aus dem kleinen Ort Frankenmarkt in Oberösterreich. Nachdem Christina und Thomas Kibler den heimischen Bauernhof mit rund 25 Kühen übernahmen, betreten sie außerdem berufliches Neuland. Sie fanden ihre Nische im Schoko-Markt, indem sie frische heimische Früchte gefriertrocknen und mit hochwertiger Schokolade umhüllen.

Fairtrade aus Österreich

Insgesamt arbeiten vier Leute in ihrem Betrieb und nahezu 30 Prozent ihres Umsatzes machen sie durch Reisegruppen – vor allem Tagesausflügler. Sie beliefern keine Supermärkte, sondern Confisereien und sogar Apotheken. Großen Anklang bei der Messe fand auch die Firma Pichler aus Sillian in Osttirol (nicht zuletzt deshalb, weil man Speck anbot). Hans Gerhard Pichler betreibt mit seiner Frau Petra und 22 MitarbeiterInnen eine Bäckerei, Konditorei, ein Café, eine Pension und stellt Schokolade her, mit der er mittlerweile rund 40 Prozent seines Gesamtumsatzes verdient. Die Umstellung auf Fairtrade ist im Gange. Hans Gerhard Pichler macht, wie er sagt, Schokolade aus Überzeugung und versucht stets neue Rezepte wie Apfelstrudel und Osttiroler Holunder-Schokolade.

Schreiben Sie Ihre Meinung
an die Autorin

angelahuemer@t-online.de
oder die Redaktion
aw@oegb.at

Mehr Meer – weniger Fisch?

Der Klimawandel lässt den Meeresspiegel steigen, durch Überfischung und Umweltverschmutzung gibts weniger Seefisch am Tisch.

Autor: Wilfried Leisch

Freier Journalist und Publizist in Wien

Das Meer. Sinnbild von allen möglichen Klischees oder tatsächlichen Wünschen: Erholung, Ruhe, Freiheit, Ursprung des Lebens usw. Aber auch: Gefahr, Unheimlichkeit, Ebbe, Flut, Tsunami oder Seenot usw. Der Begriff und das wirkliche Meer bringen Ängste und Sehnsüchte zugleich hervor. Meere bedecken drei Viertel der Erdoberfläche und enthalten rund 90 Prozent des gesamten Wassers unseres Planeten. Mehr als die Hälfte des weltweit verfügbaren Sauerstoffs werden von einzelligen Meeresalgen produziert. Schätzungsweise 250.000 Arten leben im Meer.

Doch das Meer ist in Seenot. Umweltverschmutzung wie etwa Plastik- und Ölverschmutzung, radioaktive Verseuchung oder unzählige Handelsschiffe und Tanker machen den Ozeanen schwer zu schaffen. Und die Flüsse tragen neben unserem Müll auch Düngemittel aus der Landwirtschaft und ungeklärte Abwässer in die Ozeane.

Etwa 10.000 Millionen Tonnen langlebiges Plastik gelangen jährlich in die Meere. Laut einer UNO-Studie treiben bis zu 18.000 Plastikteile in jedem Quadratkilometer Weltozean. Jede PET-Flasche und jede Einwegwindel braucht 450 Jahre, bevor sie im Meer „verschwunden“ ist. Im Nordostpazifik treibt ein gigantischer Müllteppich von der Größe Mitteleuropas bestehend aus drei Millionen Tonnen Wegwerfgegenständen (www.plastic-planet.at).

Die jüngste Studie des Internationalen Ozeanprogramms (IPSO) warnt vor einem beispiellosen Artensterben. Grund dafür sei die Wechselwirkung von Überfischung, Umweltverschmutzung und Klimawandel, die bisher in diesem Ausmaß nicht wahrgenommen worden sei. Es bestehe nun ein hohes Risiko, dass für das Leben in den Ozeanen nun eine Phase des Massensterbens beginne, wird der IPSO-Leiter, Alex Rogers, von der BBC zitiert. Allein die CO₂-Konzentration in den Ozeanen sei derzeit bereits höher als beim letzten großen Artensterben vor 55 Millionen Jahren, als fast die Hälfte der Tiefseetiere verschwand. Dazu kämen weitere Auswirkungen, etwa der Umstand, dass sich chemische Stoffe sogar schon im Polarmeer finden (www.stateoftheocean.org).

Problem Überfischung

Hochgerüstete Fangflotten roten die Fischbestände aus, sodass viele Fische gar nicht mehr alt genug werden, um sich vermehren zu können. Die kommerziell genutzten Fischbestände der Meere sind in einem bedrohlichen Zustand. Laut der UNO-Welternährungsorganisation FAO sind 52 Prozent bis an die Grenze genutzt, 19 Prozent überfischt und acht Prozent bereits erschöpft. Auch für die Fischbestände der EU sieht es nicht besser aus: 88 Prozent dieser Bestände sind überfischt. 90 Prozent der beliebtesten Fischarten wie Dorsch, Schwertfisch, Heilbutt und Thunfisch sind bereits aus den Meeren verschwunden.

Damit ist auch eine weltweit wichtige Erwerbs- und Ernährungsquelle der

Menschen in Gefahr: Fast die Hälfte der Weltbevölkerung lebt in Küstennähe und hat damit Fisch zur wichtigsten Lebensgrundlage.

Wer ist vor allem Schuld an der Überfischung? Laut FAO sind 60 Prozent aller Fischerboote weltweit so klein, dass sie nicht einmal eine Kajüte besitzen. Umgekehrt machte ein Prozent der Fangflotten 50 Prozent der Beute! Das sind schwimmende Fischfabriken. Sie gehören den Industrienationen und sind perfekt ausgerüstet und orten jeden Fischschwarm. Das größte dieser Superschiffe ist die „Atlantic Dawn“ mit 144 Meter Länge und 7.000 Tonnen Ladekapazität. In australischen oder EU-Hoheitsgewässern sind solche monströsen Fischfabriken bereits verboten. Um Einnahmen zu haben, verkaufen die armen Länder aber ihre Fischereirechte an reiche Länder, was die maßlose Ausbeutung der Meere zu Geschäftszwecken verschärft. Ca. ein Drittel des weltweiten Fischfangs wird illegal an Land gebracht. Jeder vierte Fisch auf den Tellern stammt aus dieser sogenannten Piratenfischerei, wobei diese in Zukunft noch zunehmen dürfte. Um die Überfischung zu beenden, müssten die Fischfangflotten insgesamt um die Hälfte reduziert werden.

Ungenutzter Beifang

40 Prozent des weltweiten Fischfangs gehen als unerwünschter „Beifang“ ungenutzt, meist tot wieder über Bord – darunter Jungfische, Schildkröten oder Seevögel, weiß Antje Helms von Greenpeace. Jedes Jahr kommen dabei 300.000 Wale

Etwa 10.000 Mio. Tonnen langlebiges Plastik gelangen jährlich in die Meere. Laut einer UNO-Studie treiben bis zu 18.000 Plastikteile in jedem Quadratkilometer Weltozean. Jede PET-Flasche und jede Einwegwindel braucht 450 Jahre, bevor sie im Meer „verschwunden“ ist.



und Delfine ums Leben. Rekordhalter der massenhaften Verschwendung sind Schollen- und Shrimpsfischerei: Hier sterben fünf bis zehn Kilogramm andere Meerestiere pro Kilogramm Fang. In der Tiefsee zerstören tonnenschwere Grundschleppnetze Kaltwasser-Korallenriffe, die über Tausende von Jahren entstanden sind und nach der menschlichen Zeitskala unwiederbringlich verloren sind. Die Fische, die dabei in Tiefen bis 1.800 Meter gefangen werden, finden wir in unseren Supermärkten wieder: Hoki, Rotbarsch usw.

Obwohl es weniger natürlichen Wildfisch gibt, landet immer mehr Fisch in den Regalen der Supermärkte und am Tisch. Des Rätsels Lösung: Aquakulturen. Das ist Massen-Fischzucht in Käfigen und Becken unter Wasser. Das hat auch entsprechende negative Umweltauswirkungen: Futterreste und Medikamente vergiften Gewässer, Krankheitserreger aus den engen Käfigen gefährden Wildbestände.

Fischmehl als Tierfutter

Aber auch Gen-Fische sollen schnellen Gewinn verschaffen. Z. B. ein Gen-Lachs aus den USA, der durch ein Wachstumshormon schon in der Hälfte der Zeit eines natürlichen Lachses ausgewachsen wäre. „Kleiner“ Nachteil: Gelangen nur 60 gentechnisch veränderte Lachse in die freie Wildbahn, könnte dies eine natürliche Population von 60.000 Lachsen in weniger als 40 Fischgenerationen auslöschen“, warnte Eric Hoffman von „Friends of the Earth“. Zuletzt hatten die USA die Zulassung (noch) verweigert. Doch es ginge auch anders: Um die Men-

schen mit dem Lebensmittel Fisch zu versorgen, wäre nur ein Bruchteil dessen nötig, was aus dem Meer geholt wird. Der Fischfang ist aber auch für andere Industrien ein profitables Geschäft. Ein großer Teil des weltweiten Fischfangs landet etwa als Fischmehl im Schweine- oder Hühnerfutter oder als Fischfutter in Fischfarmen.

Nachhaltige Fischerei

Um Vielfalt und Fischfang zu retten, schlagen Meeres-ExpertInnen vor, entsprechende Meeres-Schutzgebiete einzurichten, die frei von jeglicher Nutzung sind. Was an Land schon zum Teil möglich ist – 18 Prozent der Flächen sind geschützt – sollte auch auf die Ozeane angewendet werden, wo erst ein Prozent als geschützt gilt. Laut Greenpeace sollten mindestens 40 Prozent der Meere unter Schutz gestellt werden. Die Meere könnten sich so erholen und in den erlaubten Fanggebieten würde sich bei ökologischem Fischfang der Nutzfischbestand sogar vermehren.

Der „Marin Stewardship Council“ (MSC) bietet Umweltstandards für nachhaltige Fischerei. Seine Prinzipien: Schutz der Bestände, minimale Auswirkungen auf das Ökosystem, effektives Management (www.msc.org)

Von der Welternährungsorganisation FAO wurde ein Leitfaden für eine verantwortungsbewusste Fischerei formuliert. Er wurde 2002 von den Regierungen weltweit mit dem Ziel verabschiedet, ihn bis 2015 umzusetzen.

Für den individuellen Einkauf hat Greenpeace einen „Fischratgeber“ erar-

beitet, der online abrufbar ist. Zudem veröffentlicht Greenpeace Deutschland alljährlich den Fischeinkaufsführer „Fisch & Facts“. Der jüngste, „Supermärkte im Vergleich IV“, kommt zu folgenden Ergebnissen: sieben von elf Supermarktketten haben einen schlechten Standard erreicht, keine einzige einen guten.

Im Detail: Aldi (Hofer) Nord und Kaiser's Tengelmann (Zielpunkt) landeten in der Kategorie, die dringenden Handlungsbedarf erfordert. Die Metro Group erhielt mit 31 Prozent das schlechteste Ergebnis. Metro ist zudem das einzige Unternehmen, das nur für eine seiner Vertriebslinien – Real – eine Einkaufsrichtlinie erstellt hat, während für die Metro Group und Metro Cash&Carry derzeit keine solche vorhanden ist. Deutlich zeigt der Überblick auch, dass sieben der elf Unternehmen die Inhalte ihrer Einkaufsrichtlinien dringend verbessern müssen. In der Umsetzung gilt für Netto (Stavenhagen), Aldi Süd, Aldi Nord und Kaiser's Tengelmann dringender Handlungsbedarf.

Internet:

Mehr Infos unter:

www.greenpeace.at

www.greenpeace.de

www.fao.org

www.stateoftheocean.org

www.msc.org

Schreiben Sie Ihre Meinung
an den Autor

w.leisch@aon.at

oder die Redaktion

aw@oegb.at

Billige Tomaten hier – moderne Sklaverei dort

weltumspannend arbeiten berichtet aus dem Plastikmeer von Almería.

Autorin: Claudia Schürz
weltumspannend arbeiten

Es ist Sommer. Die Saison für Wintergemüse aus Spanien ist zu Ende. Doch der nächste Winter kommt bestimmt. Tomaten, Gurken, Paprika, Melanzani, Zucchini, Fisolen – was das Herz begehrt. Zu jeder Jahreszeit ist jede Gemüsesorte in unseren Supermärkten zu bekommen. Aber zu welchem Preis?

Zwischen der Sierra Nevada im Norden und der Küste im Süden erstreckt sich auf einer Anbaufläche von insgesamt 40.000 Hektar das Plastikmeer von Almería. Gewächshäuser so weit das Auge reicht. Drei Mio. Tonnen an Treibhausgemüse werden dort jährlich für den europäischen Lebensmittelmarkt produziert. Die Bedingungen für den Anbau von Obst und Gemüse sind gut. Die Temperaturen sinken im Winter kaum unter 20°C. Die Gewächshäuser kommen im Unterschied zu denen in Österreich das ganze Jahr über ohne umwelt-schädigende Beheizung aus.

Tagesverdienst höchstens 25 Euro

Viele Kleinbauern, die meist nur ein bis zwei Hektar Land bewirtschaften, leben von der Obst- und Gemüseproduktion. Doch reich werden die Bauern in Spanien dabei nicht. Für ein Kilo Tomaten, welches in Österreich für drei Euro verkauft wird, bekommt der bäuerliche Kleinproduzent in Spanien gerade mal zwischen fünf und 35 Cent. „Das rentiert sich nicht mehr für uns“, sagt ein Landwirt, den wir zwischen den Gewächshäusern treffen. „Wir Bauern sind die Opfer

des Systems.“ Dass die Bauern den Preisdruck auf die ArbeiterInnen weitergeben, liegt auf der Hand. Viele können, manche wollen ihre ArbeiterInnen nicht nach spanischem LandarbeiterInnenkollektivvertrag bezahlen, welcher 44 Euro für acht Stunden pro Tag vorschreibt. „Wer 25 Euro am Tag verdient, gehört zu den Glücklichen“, erzählt uns Spitou Mendy von der LandarbeiterInnengewerkschaft Andalusiens (SOC). Einen Arbeitsvertrag haben die Wenigsten. Viele von ihnen haben keine Papiere und sind dadurch den ArbeitgeberInnen völlig ausgeliefert. Ihre Anzahl allein im Plastikmeer von Almería wird auf 100.000 bis 150.000 geschätzt. Die meisten von ihnen stammen aus Marokko, Senegal, Burkina Faso, Mali. Sie alle drängen auf den Arbeitsmarkt und versuchen Geld in Europa zu verdienen. Im Heimatland gibt es keine Perspektive, politische Konflikte und vor allem keine Arbeit. Die Not und der Hunger sind groß und alle Hoffnung wird auf Arbeit in Europa gesetzt.

Die MigrantInnen haben die spanischen LandarbeiterInnen längst ersetzt. Obwohl Spanien von der Finanz- und Wirtschaftskrise extrem getroffen wurde, eine Gesamtarbeitslosenrate von 21 Prozent und sogar 51 Prozent Jugendarbeitslosigkeit existiert, will kein Spanier unter dem Plastikmeer arbeiten. Grund dafür sind die miesen Arbeitsbedingungen in den Gewächshäusern: extreme Hitze – im Sommer kann es schon 60 Grad unter den Folien haben, Hungerlöhne, Ausbeutung und verbale aber auch sexuelle Übergriffe durch die Arbeitgeber. Auch die Wohnsituation ist erschütternd. Zwischen den Gewächs-

INFO & NEWS

Die spanische Landarbeitergewerkschaft **SOC** (Sindicato de Obreros del Campo) vertritt LandarbeiterInnen in Spanien. In der Region Almería besteht sie fast ausschließlich aus MigrantInnen. Sie ist Anlaufstelle für die (illegal) Beschäftigten und versucht, ihnen durch Musterprozesse zu ihrem Recht zu verhelfen.

Über die Reise entsteht eine Dokumentation – die Filmpräsentation findet am 6. Oktober 2011 in der AK Oberösterreich statt.

häusern und den Müllhalden tauchen sie plötzlich auf – die Chabolas (dt. Baracken). Aus Holzpaletten, Kartons und alten Plastikfolien entstehen ganze Siedlungen. Die Einrichtung kommt vom Sperrmüll. Weder Wasser noch Klo. Strom wird illegal abgezweigt. Es stinkt unerträglich.

Illegalität

Doch die MigrantInnen haben keine andere Wahl. Um nach Europa zu gelangen haben sie mehrere Möglichkeiten. Die meisten dieser Möglichkeiten sind nicht legal. „Ich bin seit zehn Jahren in Spanien“, sagt eine marokkanische Arbeiterin. „Für 6.000 Euro habe ich mir damals einen Arbeitsvertrag gekauft. Heute musst du schon 13.000 Euro hinlegen.“

Das Ganze hat System. Eine legale Einreise ist nur mit einem gültigen Arbeitsvisum möglich, und das bekommt man nur, wenn man einen Arbeitsvertrag vorweisen kann. Die Männer und Frauen verkaufen ihre Seele an einen

Auch die Wohnsituation ist erschütternd. Zwischen den Gewächshäusern und den Müllhalden tauchen sie plötzlich auf – die Chobolas (dt. Baracken). Aus Holzpaletten, Kartons und alten Plastikfolien entstehen ganze Siedlungen.



Vermittler, der ihnen einen spanischen Arbeitsvertrag besorgt. Dafür werden enorme Schulden im Heimatland gemacht. Dort wartet nun die Familie auf Geld aus Europa, doch unter den geschilderten Bedingungen kann keines nach Hause geschickt werden.

„Die meisten von uns arbeiten vier oder fünf Tage im Monat. Mehr Arbeit gibt es nicht“, sagt der 24-jährige Joseph. Sein Schicksal hat uns besonders berührt. Im marokkanischen Tanger hat er sich mit einem Gürtel unter einen Lastwagen gebunden, während der Lkw-Fahrer gerade in einer Tankstelle war. Unbemerkt ist er so nach Spanien gekommen. Andere kommen mit Booten und landen nachts an den Sandstränden Andalusiens. Tagelang auf offenem Meer unterwegs, ohne Wasser und Essen. Viele sterben in den Booten.

Gefangen im Plastikmeer

Gerade genug Geld um sich etwas zu Essen zu kaufen. Die Konkurrenz auf dem ArbeiterInnenstrich ist enorm. Jeden Morgen zwischen drei und sieben Uhr früh dasselbe Schauspiel. Tausende ArbeiterInnen stehen an den Einzugsstraßen nach El Ejido, San Isidro und Almería und bieten ihre Arbeitskraft an. Wer Glück hat, der darf mit und für einen Tag in ein Gewächshaus, um dort für jeden noch so niedrigen Lohn zu arbeiten. Arbeitsvertrag gibts in der Regel keinen.

Um die Sozialabgaben zu sparen, werden Lohnzettel vom Arbeitgeber gefälscht. Für eine Familienzusammenführung muss man aber 320 Euro pro Person und Monat verdienen und

regelmäßige Arbeit vorweisen können. Dies wird somit zu einem unmöglichen Vorhaben.

Krank durch Arbeit

Durch Pestizideinsatz in der industriellen Landwirtschaft klagen die ArbeiterInnen über Kopfschmerzen, Hautausschläge und Erbrechen. Manche sterben an den Folgen von Vergiftungen. Abertausende Gewächshäuser stampfen Europas Bedarf an Obst und Gemüse aus dem malträtierten Boden. Bevor hier etwas angebaut werden kann, muss zuerst kräftig desinfiziert werden. Schutzkleidung beim Auftragen der Pestizide, Düngemittel und eine fachgerechte Entsorgung der Gifte kosten Geld und das haben die Bauern nicht. Problematisch ist auch die Bewässerung. 4/5 des Wasserverbrauchs in der Provinz Almería werden durch die landwirtschaftliche Produktion verbraucht.

Sämtliche Produktionskosten sind in den vergangenen Jahren enorm gestiegen. Eine Entwicklung, welche die Kleinbauern in existenzielle Schwierigkeiten bringt. Setzlinge müssen teuer von holländischen Saatgutkonzernen erworben werden. Spritz- und Düngemittel sind auf das Saatgut abgestimmt und ebenfalls teuer. Der Schuldenberg der Landwirte wird immer größer. Das Geld bleibt nicht in der Region. Der einzige Faktor, der nicht teurer geworden ist, ist die menschliche Arbeitskraft.

Kein Geld also, um es nach Hause zu schicken, keine Perspektive in Europa. Doch zurück nach Hause können die Leute nicht. Zu groß ist einerseits die Schande vor der ganzen Familie, würde

man sich ein Scheitern eingestehen. „30 Familienmitglieder in meiner Heimat haben ihre ganze Hoffnung auf mich gesetzt und warten auf Geld aus Europa“, erzählt Joseph. Es sind auch die unbezahlbaren Schulden, die eine Rückkehr ins Heimatland unmöglich machen.

Die örtlichen Gewerkschaften stehen vor einer großen Herausforderung. „Die ArbeiterInnen haben Angst ihren Job zu verlieren, wenn sie Rat und Unterstützung bei der Gewerkschaft suchen“, so Spitou Mendy. Doch auch die großen spanischen Gewerkschaften CCOO und UGT stehen diesen Problemen zum Teil ratlos gegenüber. Illegale können nicht bei Betriebsratswahlen antreten und würden dies oft auch nicht wollen. Die Ablehnung der Bevölkerung gegenüber AusländerInnen wächst. Mit unserem Besuch wurden die Beziehungen zwischen den großen Gewerkschaften und der autonomen SOC wieder aufgefrischt und eine zukünftige Kooperation eingeleitet.

Für Gewerkschaften muss auf jeden Fall eins klar sein: Jede/r, die/der in Europa arbeitet, muss nach den gleichen sozialen und arbeitsrechtlichen Standards behandelt werden!

Internet:

Mehr Infos unter:

www.weltumspannend-arbeiten.at

Schreiben Sie Ihre Meinung
an die Autorin
claudia.schuerz@oegb.at
oder die Redaktion
aw@oegb.at

Mythen am laufenden Band

Ohne Fließband gäbe es keine Lebensmittelversorgung. Die Produktionsweise sagt über die Qualität per se nichts aus.

Autorin: Gabriele Müller
Freie Journalistin

Die ersten Lebensmittel am Fließband waren Kekse. Acht Jahre bevor Henry Ford dieses System in der Autoindustrie übernahm, ließ Hermann Bahlsen seine Naschereien am Förderband verpacken. In Wien kam die „Sammelstraße“ 1960 bei Ankerbrot zum Einsatz. Kurz danach wurden die Erzeugungslinien auch von Klein- und Mittelbetrieben übernommen.

Heute kommen viele Fließbänder ganz ohne Menschen aus. Im Lebensmittelsektor ist die Marktlage inzwischen gesättigt. (Der Hunger ist anderswo.) Die internationale Konkurrenz hat zu einem gewaltigen Verdrängungswettbewerb geführt, dem mit Übernahmen, Effizienzsteigerung und Kostensenkung der Produktion begegnet werden soll. „Der Trend“, so besagt die Studie der Produktionsgewerkschaft PRO-GE „Lebensmittel in Europa“, „geht in Richtung eines integrierten europäischen Fertigungsbundes mit Konzentrationen der Produktionsstandorte und Zentralisierung von Entscheidungskompetenzen.“

Mit Liebe kochen

Die klassische Werbegeschichte der Hausfrau mit Garten im Hintergrund, die liebevoll Erdbeeren zerteilt, um daraus Fruchtojoghurt von Danone zu fertigen, ist bekannt. „Auch die schönen Bilder mit dem Bauern und seiner Ähre“, sagt Gerhard Riess, Sekretär der PRO-GE. Nur die Landarbeiterin erschien in der Werbung nie. Es ginge in der Lebensmittelproduk-

tion ja auch nicht um Wahrheit, „sondern um eine Idealisierung der Nahrung. Das ist Teil der Industrie“.

Auch Fließbänder kommen in der Werbung nicht vor. Sie sind nicht romantisch. Bei der Diskussion um unsere Lebensmittel wäre aber auch die Fließbandarbeit bzw. industrielle Produktion in Betracht zu ziehen. „Denn hier“, sagt Gerhard Riess, „stellt sich insgesamt die Frage, welche Bedeutung die arbeitsteilige Produktion für den Menschen hat.“ Zwar bezeichnet sich Riess selbst „als Lobbyist für Kleinbetriebe und kleine Einheiten“. Über den Denkansatz, klein sei gut und groß automatisch böse, den auch er noch im Kopf habe, könne man aber durchaus diskutieren. Er sei jedoch im Grunde nicht der wesentliche Punkt.

Arbeitsbedingungen

Nicht das Förderband ist das Problem, meint der Experte in Sachen Genuss, sondern die Bedingungen am Arbeitsplatz. Und die, so Riess nach vielen Gesprächen mit Arbeitern und vor allem Arbeiterinnen, die am Fließband beschäftigt sind, würden oft als gar nicht so schlecht empfunden wie ihr Ruf. „Ich bin acht Stunden dort“, lautet der Tenor, „und führe Gespräche mit Kolleginnen oder hänge meinen Gedanken nach. Dann gehe ich nach Hause, habe mich aber nicht an die Firma verkauft.“

Muss Arbeit Sinn am laufenden Band produzieren? Es geht nicht um das Fließband, wie gesagt. „Es geht um die Würde am Arbeitsplatz: Wie ist die Unternehmenskultur, wie oft gibt es Pausen? Welcher Druck entsteht durch be-

INFO & NEWS

Broschüre „Lebensmittel in Europa: Elemente einer zukunftsorientierten Agrar- und Lebensmittelpolitik“. Autoren: Hanni Rützler, Christian Nohel. Unter Mitarbeit von Heinz Schöffl und Gerhard Riess.

stimmte Leistungsvorgaben?“ Über solche Fragen, meint Riess, ohne das hohe Lied auf Fließbandarbeit singen zu wollen, müsse man diskutieren. Immerhin, so muss erwähnt werden, konnte in der Süßwarenindustrie ein Mindestbruttolohn von 1.500 € erreicht werden.

Eine Sache ist das Fließband, eine andere die der Monotonie. „Monotonie kann auch im Gewerbe sein“, sagt der ehemalige Zuckerbäcker. „Man kreierte auch nicht jeden Tag eine neue Topfenkolatsche.“

In der Nahrungsmittelindustrie wird auch die klassische Förderbandproduktion zunehmend von Industrierobotern übernommen. Was früher händisch erledigt wurde, ist heute zu einer Kontrolltätigkeit geworden. Ausgenommen einige „klassische Arbeiten“, wie etwa das Einlegen von Essiggurken und Pfefferonis, die sich (noch?) einer Normierung entziehen. „Der Produktionsablauf hat sich in den vergangenen Jahren dramatisch verändert“, berichtet Gerhard Riess. In einem Projekt der Gewerkschaft mit den Arbeitgebern sollen die Arbeitsbedingungen weiter verbessert werden. Etwa durch leichteres Verpackungsmaterial und Erleichterung der Bewegungsabläufe und Hebevorrichtungen.

Ein Lebensmittelkandal jagt den nächsten, der Kult um Gesundheit und die Frage um gesunde oder schädliche Ernährung verunsichern die Konsumentenschaft. Die Furcht vor Bakterien und Viren spielt bereits jetzt eine tragende Rolle in der Produktion.



Die Ernährungsindustrie ist bekanntlich ein der Landwirtschaft nachgelagerter Wirtschaftszweig. Zwischen industriellen und handwerklichen bzw. gewerblichen Unternehmen wird seltener nach dem Herstellungsverfahren, als nach der Zahl der MitarbeiterInnen unterschieden. In dieser Hinsicht gibt es in Österreich vorrangig Gewerbe- und weniger Industriebetriebe: 2009 waren 5.884 Betriebe mit durchschnittlich sechs (und insgesamt 37.000) Beschäftigten registriert. (Um 41 Prozent weniger Beschäftigte als 1990).

Europaweit 650 Nahrungskonzerne

2009 gab es nur 219 Industriebetriebe mit durchschnittlich 121 Beschäftigten (um 32 Prozent weniger als 1990) in Österreich. Zwölf dieser Unternehmen sind multinationale Konzerne mit insgesamt 4.300 Beschäftigten (um 2.550 weniger als 1990). Europaweit sind 650 Großkonzerne in der Nahrungsmittelindustrie tätig. Sie beschäftigen, bei einem Gesamtumsatz von 52 Prozent, rund 37 Prozent aller Arbeitnehmenden.

„Die Nahrungskette ist inzwischen so weit rationalisiert und industrialisiert, dass sich in der Herstellung kaum noch sparen lässt. Die essbaren Rohstoffe sind bekannt und werden lediglich variiert“, berichtet die PRO-GE-Broschüre. Kraft Foods gehört zu den ersten, die sich an die Tatsache angepasst haben, dass der Mensch kein unbegrenzt füllbarer Behälter ist. Der Produzent von Milka, Philadelphia & Co. will mit kleineren Packungsgrößen den Umsatz erhöhen.

Die Idealisierung von Nahrung, (angeblich) gesunden oder nunmehr sogar

heilenden oder zumindest Cholesterin senkenden Lebensmitteln spiele den Konzernen in die Hände, meint Gerhard Riess. „Die können natürlich besser behaupten, dass ihr Joghurtdrink in der kleinen Flasche gut für den Darm ist. In Wahrheit ist er nur durch gentechnisch veränderte Mikroorganismen angereichert.“ Seit etwa 30 Jahren wisse jeder Durchschnittsmensch, dass Joghurt gesund ist. Die „esoterische Ebene“ der Werbung, die Heilung und Glück verspricht und der Glaube an das Placebo zeigen durchaus Kaufwirkung.

Multis wissen durch Trendscouts und Marktforschung Jahre im Voraus, in welche Richtungen sich Gesellschaften entwickeln. Noch ehe etwa das Haustier seine heutige Bedeutung als Familienmitglied erlangte, hatte der US-Konzern Mars Kleintierfutterfabriken Europas aufgekauft.

Problem Panik und Angst

Das Problem ist also nicht das Fließband, wiederholt Riess. Ein Problem sei auch die Panik und Angst. Ein Lebensmittelkandal jagt den nächsten, der Kult um Gesundheit und die Frage um gesunde oder schädliche Ernährung verunsichern die Konsumentenschaft. Die Furcht vor Bakterien und Viren spielt bereits jetzt eine tragende Rolle in der Produktion. Gerhard Riess: „Jeder Lebensmittelkandal macht die Großen größer und bringt die kleinen Betriebe um.“ Dramatisch sei auch der Trend zur Produktion „im Reiraum“, wo MitarbeiterInnen mit Mundschutz in keimfreier Umgebung tätig sind. Diese Lebensmittel sind länger frisch und

somit leichter in Europa zu vermarkten. Aus Sicht der Konzerne sind weitere Gewinne in erster Linie über Unternehmenskonzentrationen, billigere Rohstoffe und Produktionstechnologien (**Enzymatik**, Fermentologie, Gentechnik), aber auch Nischenprodukte wie Bio-Lebensmittel zu holen. „Dies führt zu einer Polarisierung: einerseits einem massiven Anstieg industriell gefertigter Massware, und andererseits einem Anstieg qualitativ hochwertiger Lebensmittel, wie Bio-Ware“, prognostizieren die AutorInnen der PRO-GE-Studie.

Es gebe wichtigere Fragen als Fließbandproduktion, meint Riess. (Auch in der Bioproduktion wird automatisierte Verarbeitung angewendet.) Warum etwa sperren in Europa Zuckerfabriken zu, während Zucker aus Brasilien importiert wird?

Insgesamt vertreten die Gewerkschaften die Position, dass der radikalen Transformation der Lebensmittelproduktion durch ebenso radikale soziale, ökologische und konsumentenpolitische Erneuerung begegnet werden muss. Dazu gehört auch die schrittweise Transformation der industriellen in die ökologische Lebensmittelproduktion.

Internet:

Mehr Infos unter:

www.proge.at/projekte

Schreiben Sie Ihre Meinung
an die Autorin
gabriele.mueller@utanet.at
oder die Redaktion
aw@oegb.at

Feucht-fröhliche Geschäfte

Trotz Präventionskampagnen und Alkoholverboten in vielen Branchen, gehört der Kontakt mit Wein, Bier & Co. in manchen Jobs einfach dazu.

Autorin: Astrid Fadler
Freie Journalistin

Neben dem Gastgewerbe machen auch andere Branchen gute Geschäfte mit Alkohol: Man trinkt mit Kunden/-innen und GeschäftspartnerInnen ein Gläschen oder mehr; auf Firmenevents, Messen und bei Weinproben werden Kontakte geknüpft. Alkohol entspannt, lässt Probleme vorübergehend vergessen und erleichtert die Kontaktaufnahme. Für die nötige gute Stimmung brauchen manche allerdings eine immer höhere Dosis – so kann regelmäßiger Alkoholkonsum langsam und relativ unauffällig zur Abhängigkeit führen.

Die Statistiken darüber, in welchen Berufsgruppen am meisten Alkohol konsumiert wird und wo es die meisten Probleme gibt, unterscheiden sich je nach Land und Erhebungszeitraum. Neben Stress und Überforderung (u. a. aus Angst vor Arbeitslosigkeit bzw. dem Druck, sich Probleme nicht anmerken zu lassen) kann auch Unterforderung (Alkohol als Kick im Kontrast zum eintönigen Arbeitsplatz) eine der Ursachen sein. Arbeitslose sind im Übrigen ebenfalls gefährdet. Zu den typischen Risikogruppen zählen Baugewerbe, Gastronomie, Ärzte/-innen und ManagerInnen. Im Falle von Alkoholverboten am Arbeitsplatz werden G'spritzter, Krügerl & Co. eben nach Feierabend konsumiert.

Hochs und Tiefs

Nicht selten bleibt die Krankheit lange unentdeckt, Betroffene schaffen es, ihren

Job, FreundInnen und PartnerInnen zu behalten. Oder auch umgekehrt: Das soziale Netz hilft dabei, den Alkoholmissbrauch und die beruflichen Nebenwirkungen in Grenzen zu halten. Die Vorstellung von der Alkoholabhängigkeit als einheitlich verlaufende Erkrankung mit entsprechenden Konsequenzen stimmt nicht ganz. In Langzeit-Studien hat sich herausgestellt, dass es häufig zu einem Pendeln zwischen Trinkphasen und kontrolliertem Alkoholkonsum kommt.

Nebenwirkung Alk-Entzug

Gar nicht so wenige Alkoholranke machen auf einer chirurgischen oder internen Abteilung eine Entwöhnung durch – in Zusammenhang mit Operationen oder anderen Erkrankungen. Das hat den Vorteil, dass es „diskreter“ ist, als in einer allgemein bekannten Einrichtung für Suchtkranke. Allerdings sind die langfristigen Erfolgchancen in speziellen Einrichtungen (auch mit entsprechender Nachbetreuung) vermutlich größer. Ein Alkoholentzug bedeutet nicht zwangsläufig, dass man auch längere Zeit stationär behandelt wird und entsprechend lange im Krankenstand ist. Es gibt außerdem die Möglichkeit ambulanter Behandlung im Spital – und manche schaffen es auch nur mit Unterstützung der **Anonymen Alkoholiker**. „Die regelmäßige Teilnahme an unseren Meetings hat kaum negative Auswirkungen auf das Berufsleben“, erklärt Erwin P. von den Anonymen Alkoholikern Österreich. „Und ob jemand seine AA-Zugehörigkeit im Betrieb outen möchte, bleibt ihm selbst überlassen.“

ZAHLEN & FAKTEN

» Die WHO zieht derzeit die Gesundheitsgefährdungsgrenze bei regelmäßigem Konsum von 60 g Alkohol pro Tag (40 g bei Frauen). Ein Viertel Wein oder ein großes Bier enthalten 20 g Alkohol.

» Die Erwerbsfähigkeit ist mitunter schon durch schädlichen Gebrauch oder Missbrauch eingeschränkt. Als Krankheit gilt allerdings erst die – fachärztlich bestätigte – Alkoholabhängigkeit.

» 70 Prozent aller Alkoholkranken haben mindestens einmal jährlich Kontakt mit ihrem Hausarzt, ohne dass die Krankheit bemerkt wird.

» Die Betriebsausfallskosten durch alkoholgefährdete MitarbeiterInnen wurden im Rahmen mehrerer Fallstudien mit 12 bis 25 Prozent im Jahr vor einer Entwöhnungsbehandlung berechnet. Dies ergibt bei fünf bis zehn Prozent betroffenen MitarbeiterInnen einen Ausfall von bis zu 2,5 Prozent der Lohn- und Gehaltssumme.

» Drogen- und Alkoholtests am Arbeitsplatz sowie die Frage nach Konsumgewohnheiten sind Eingriffe in die persönliche Freiheit der ArbeitnehmerInnen und verboten. Die Ablehnung eines derartigen Tests darf für ArbeitnehmerInnen keine Folgen haben. Tests sind nur dann verpflichtend, wenn man sich im Arbeitsvertrag freiwillig dazu verpflichtet hat oder spezifische gesetzliche oder behördliche Anordnungen bestehen. Eine Verweigerung in diesen Fällen kann eine Entlassung nach sich ziehen.

» Alkoholkonsumverbote können vom Arbeitgeber sowohl generell erlassen werden (inklusive der Pausen) als auch nur für bestimmte Arbeitsstellen.



Rund die Hälfte der AlkoholikerInnen greifen nach erfolgreichem Entzug innerhalb von zwei Jahren wieder zur Flasche. Das Risiko eines Rückfalls hängt allerdings weitaus weniger vom beruflichen Umfeld ab, als man annehmen würde.

BUCHTIPP

Roland Girtler
**„Herrschaften
 wünschen zahlen“**
 Die bunte Welt der
 Kellnerinnen und Kellner
 Böhlau-Verlag,
 250 Seiten, € 25,60,
 ISBN 3-205-77764-6



Bestellung:

ÖGB-Fachbuchhandlung, 1010 Wien,
 Rathausstr. 21, Tel.: (01) 405 49 98-132
fachbuchhandlung@oegbverlag.at

Alkoholkrankheit ist auch in großen Betrieben meist ein riesiges Tabuthema. „Und wenn es doch jemand anspricht, dann passiert es leider häufig, dass die Betroffenen ihr Problem hartnäckig leugnen“, erzählt Peter Traschkowitsch, Leiter des vida-Projekts Gewalt am Arbeitsplatz. „So wird manchmal einfach eine Zeit lang abgewartet und dann die Kündigung ausgesprochen, ohne auf das Problem einzugehen.“

Störfaktor Alkohol

Rund die Hälfte der AlkoholikerInnen greifen nach erfolgreichem Entzug innerhalb von zwei Jahren wieder zur Flasche. Das Risiko eines Rückfalls hängt allerdings weitaus weniger vom beruflichen Umfeld ab, als man annehmen würde. „Wir alle leben in einem Riesenwirtschhaus“, so Univ.-Prof. Dr. Michael Musalek, Leiter des Anton-Proksch-Instituts (API) in Wien. „Wer nicht trinkt, gilt als Spaßverderber. Dass trockene AlkoholikerInnen mit Alkohol in Kontakt kommen, lässt sich daher so gut wie gar nicht vermeiden. Therapie kann also nicht in die Richtung gehen, dass man in Zukunft mit Alkohol überhaupt nichts mehr zu tun hat. Ziel ist vielmehr, Alkohol als Störfaktor zu empfinden. Dann kann durchaus auch ein Weinbauer abstinent bleiben. Für PatientInnen, die beruflich mit Alkohol zu tun haben und bei denen im Laufe der Therapie klar wird, dass das Verlangen danach sehr stark ist (Craving), sollte man einen Berufswechsel andenken.“

In Zusammenarbeit mit dem AMS werden dann Alternativen erarbeitet. Mag. Sebastian Paulick, Pressesprecher AMS-Wien: „Für trockene AlkoholikerInnen, die beruflich mit Alkohol zu tun haben, gibt es keine einheitliche Regelung. Jeder Einzelfall wird geprüft, Umschulungen – für die im Übrigen kein Rechtsanspruch besteht – sind denkbar.“

u. Ä. unter Umständen doch ins Wanken. Spezielle Rückfallpräventionsprogramme und/oder Selbsthilfegruppen können hier Unterstützung bieten. Wichtig ist außerdem, dass eventuelle andere Erkrankungen auch nach der Therapie (weiter) beachtet werden. So leiden etwa bis zu 75 Prozent der Alkoholkranken unter depressiven Symptomen.

Tägliche Herausforderung

Individuelle Lösungsansätze sind wichtig. Erwin P.: „Köche/-innen beispielsweise müssen sich entscheiden, wie sie mit dem Thema Abschmecken mit Alkohol umgehen. Vielleicht wenden sie sich vertrauensvoll an Kollegen oder wechseln lieber in eine Krankenhausküche, wo ohne Alkohol gekocht wird.“ In einschlägigen Internet-Foren ist der tägliche Kampf gegen die Droge ständiges Thema. Wer anfangs noch überzeugt war, sein Leben wieder voll im Griff zu haben, gerät nach einiger Zeit im alten Umfeld mit trinkfreudigen FreundInnen, KollegInnen und Kunden/-innen, Familienfesten

Beruflicher Wiedereinstieg

Viele sind nach dem Alkoholentzug jenseits der Vierzig. Mit dem Projekt BRISANT (Berufliche ReIntegration Stationärer Alkoholabhängiger PatientInnen Nach Therapie) möchte das API die Lücke zwischen stationärer Entwöhnungsbehandlung und beruflichem Wiedereinstieg schließen helfen. In Zusammenarbeit mit AMS und WAFF werden spezielle Kurse für in Wien arbeitslos gemeldete alkoholkrankte Frauen und Männer über 40 angeboten.

Internet:

AK – Alkohol am Arbeitsplatz
tinyurl.com/6zk9f32

Broschüre vom Institut Suchtprävention/
 pro mente OÖ mit rechtlichen Aspekten und
 Handlungsanleitungen: Alkohol und illegale
 Drogen am Arbeitsplatz
tinyurl.com/43y67q2

Schreiben Sie Ihre Meinung
 an die Autorin
afadler@aon.at
 oder die Redaktion
aw@oegb.at

Mäuse machen mit Futter

Die Maus ist die beste Nahrung für die Katze, betrachtet man die Evolution. Aber wer achtet heute noch auf die Evolution?

Autorin: Gabriele Müller
Freie Journalistin

Mit seinem zweibeinigen Dosenöffner Gustav ist Francis, der schlaue Kater, in ein Haus gezogen, dessen merkwürdige Geschichten und atmosphärische Besonderlichkeiten ihn bald ahnen lassen, dass hier etwas nicht stimmen kann. In „Felidae“, dem 1989 erschienenen Tierkrimi von **Akif Piringci**, geht es nicht um des Katers Futter, sondern um die kriminellen Mächenschaften im neuen Revier des Vierbeiners. Dank Gustavs Dosenfutter jeglicher Nahrungssorgen ledig, löst Francis komplizierte Fälle spielend. Normale Katzen und Kater würden Whiskas kaufen, oder, sofern sie in eine schlechter gestellte Schicht geraten sind, Brekkis bzw. No-Name-Dosen vom Diskonter. Die besseren und ganz hohen Tiere bekämen Sheba und anderes Nasszeug, mit Liebe und Petersilie serviert, weshalb gerade die Luxustiere frühzeitig ständige PatientInnen der immer zahlreicher werdenden TierpsychologInnen zu werden gezwungen sind.

Schwerindustrie

Etwa 60 Mrd. US-Dollar schwer ist der weltweite Haustiermarkt. Das ist etwas mehr als nötig wäre, um die extreme Armut weltweit zu halbieren, meint Erik Assadourian vom Worldwatch Institute in Washington. Auch der ökologische Fußabdruck von Haustieren bzw. vom Aufwand, den ihre BesitzerInnen um sie treiben, passt nicht mehr in den Abdruck herkömmlicher Samtpfoten. Die zehn größten Haustierhaltungsnationen bräuchten etwa die Land-

masse von Neuseeland, um ihre Tiere in gewohnter Fertigfuttermanier zu verköstigen, wurde in dem Buch „Time to eat the dog“ errechnet. Früher hatten einem Hund Tischabfälle, Wasser und ein bisschen Pansen genügt. Heute kostet Premium-Tierfutter der Luxusklasse doppelt so viel wie ein gutes Stück vom Truthahn. Pro Kopf gibt jeder/jede ÖsterreicherIn 50 Euro pro Jahr für das Haustier aus, etwas weniger die Deutschen (45 €), jedoch deutlich weniger als Briten/-innen (65 €) und US-AmerikanerInnen (110 €).

„Es lässt tief blicken“, sagt der Ernährungskritiker und Journalist Hans-Ulrich Grimm, „wenn man sich bei mit Reis, Maismehl und Erbsenkleie vermengtem Schlachtabfall nicht zurückhalten kann, für den eigenen Putenbraten aber nur vier Euro investiert.“

Aromatisiertes Tiermehl

Mit seinem Buch „Katzen würden Mäuse kaufen: Schwarzbuch Tierfutter“, erstmals veröffentlicht im März 2007, verursachte der ehemalige Spiegel-Redakteur einigen Aufruhr in den Zentralen der Futtermittelproduzenten. Aus Schlachtabfällen und Kadavern, so einige von Grimms Ausführungen, werde in Tierkörperbeseitigungsanlagen Tiermehl gewonnen, als Rohstoff für die großen Hersteller von Heimtiernahrung. Erst Aromen, Geschmacksverstärker, Konservierungs-, Farb- und andere Zusatzstoffe ergäben daraus ein leckeres Menü für Schnurrli, Akira und Napoleon.

Tief blicken ließ auch die Reaktion des US-Konzerns Masterfoods, Deutschlands größtem Tierfutter-Hersteller, der nicht nur Whiskas, sondern auch Marken

BUCHTIPP

Hans-Ulrich Grimm
„Katzen würden Mäuse kaufen: Schwarzbuch Tierfutter“

Paul Zsolnay Verlag Wien,
2011, 256 Seiten, € 8,20,
ISBN 3-453-60097-5



Bestellung:

ÖGB-Fachbuchhandlung, 1010 Wien,
Rathausstr. 21, Tel.: (01) 405 49 98-132
fachbuchhandlung@oegbverlag.at

wie Pedigree, Chappi, Sheba oder Frolic vertreibt. Aufgrund einer einstweiligen Verfügung, die der Konzern erwirkt hatte, verzögerte sich der ursprüngliche Auslieferungstermin des Buches. Erst nach einer Erklärung des Verlages, die Herstellung eines Zusammenhangs zwischen Konzern und Tierfuttermafia wäre nicht beabsichtigt, konnte es unter einem neuen Schutzumschlag erscheinen.

Trotz aller Versicherungen der Branche, es gebe keine bessere und gesündere Nahrung für unsere Haustiere als industrielles Fertigfutter, wird zunehmend Kritik an den Fütterungsgewohnheiten von Haustieren laut. Die Industrie ist schließlich keine Tierschutzorganisation: Großkonzerne wie Masterfoods sind an sich Produzenten von Menschennahrung, wie Mars oder Uncle Ben's Reis. Dabei fällt viel Abfall an. Somit sei die Tierfutterherstellung eine elegante und vor allem einträgliche Lösung zur Abfallverwertung, meint Buchautor Grimm.

Kritische TiermedizinerInnen empfehlen den Umstieg auf Rohfutter. „Nach un-

serer Ansicht gibt es zurzeit kein Fertigfutter, das hochwertig genug ist, um nach dem Vorbild der Natur die Nahrungsbedürfnisse der Katze voll zu befriedigen“, heißt es auf der Website www.kritische-tiermedizin.de. Hier werden Ratsschläge zur artgerechten Fütterung von Hund und Katze gegeben.

Knochen und Rindsmagen

Die BARF-Bewegung (Biologisch Artgerechtes Rohes Futter) ist nicht neu. 1993 veröffentlichte der australische BARF-Pionier und Tierarzt Ian Billinghurst das „Leitmedium der Knochenfresserbewegung“ unter dem Titel „Give your dog a bone“. Heute kommen Klassiker wie Knochen oder roher Rindermagen bei vielen Tierhaltern zu neuen Ehren. „Eine wertvollere Nahrung für den Hund als unbehandeltes ‚Stinkezeug‘ gibt es nicht“, meint etwa das Autorenduo Heiko Gebhardt und Gert Haucke in ihrem Buch „Die Sache mit dem Hund“.

Auch das angebliche, in goldene Schälchen portionierte, Gourmetfilet stinkt ursprünglich sehr, meinen kritische BeobachterInnen der Branche. „Dass am Anfang der Produktionskette tierische Kadaver stehen, wird verschwiegen“, sagt Buchautor Hans-Ulrich Grimm in einem Interview mit der deutschen Tageszeitung taz. Dass im Tierfutter Abfälle stecken sei weder neu noch schlimm. Erst die industrielle Verwertung, ein extrem profitables Geschäft, erfordere die Verwendung der zahlreichen Zusatzstoffe. „Die Futterindustrie hat das Tier zum Objekt menschlicher Bedürfnisse gemacht“, so der Autor. „Die Wahrheit ist: Der Mensch ist einsam und die Katze hat Diabetes.“ Die Spätfolgen jahrelanger Fütterung ausschließlich mit Fertigfutter sind in den Praxen der Tierärzte zu sehen, meinen die kritischen TiermedizinerInnen. Probleme wie Übergewicht, Zahnausfall und Nierenerkrankungen wären bei der Gabe von Rohfutter zu vermeiden. „Die Hersteller versuchen, mit neuen Produkten die Probleme, die sie selbst verursacht haben, zu kompensieren und verdienen noch mehr Geld damit.“

Abhängig von der Qualität müssten etwa Katzen verhältnismäßig viel Dosenfutter fressen, um ihren Nährstoffbedarf zu decken. Nassfutter fördere die Zahnerkrankungen, da das Tier normalerweise sein Gebiss durch Kauen reinigt. Auch die

Behauptung, Trockenfutter reinige die Zähne, sei falsch. Im Gegenteil: Die Stärkereste verursachen Zahnbelag. Die neuen „Oral care“-Produkte für Hund und Katze sind teuer und machen vorrangig den Tierhaltenden Spaß. Trockenfutter sei speziell für die Bequemlichkeit von TierbesitzerInnen entworfen, nicht für das Haustier. In jedem sechsten österreichischen Haushalt lebt ein Hund, (insgesamt über 640.000), rund 1,5 Mio. Katzen sind ÖsterreicherInnen. Ein Kundensegment, dessen Ausbau sicher lohnt, wie ein Blick in die Supermärkte zeigt. Hier nimmt es die Länge der Regale mit Haustierfutter leicht mit jener für Kosmetika auf. Die Rendite für Heimtierbedarf liege etwa doppelt so hoch wie im Lebensmittelhandel, ließ Torsten Toeller, Firmengründer des Haustierbedarfsanbieters „Fressnapf“, bei einer Pressekonferenz in Wien durchblicken. Zuletzt gab es landesweit 102 Filialen, bis zum Jahr 2015 sollen es 125 sein. Fressnapf will aber nicht nur expandieren, sondern in den kommenden Jahren auch bis zu 3,5 Mio. Euro in seine Modernisierung investieren. In eine Modernisierung der Werbung versteht sich, nicht in die der Futterqualität. Auch will sich Fressnapf künftig „femininer aufstellen“. 80 Prozent der Kunden/-innen seien schließlich weiblich.

Katzen würden Mäuse kaufen

Würden Katzen bei der Produktion ihres Futters mitwirken, gäbe es vielleicht neben der Geschmacksrichtung „Maus“ auch „Tauben“ oder „Fliegen“.

Wir sind gespannt, als nächstes zu erfahren, was Hersteller glauben, dass Frauen meinen, was ihre Katze gerne frisst. Kann man Katzen eigentlich auch das Fell färben, wenn es stumpf wird?

Internet:

Mehr Infos unter:

www.kritische-tiermedizin.de

www.transanimal.de

www.food-detektiv.de

Schreiben Sie Ihre Meinung
an die Autorin

gabriele.mueller@utanet.at

oder die Redaktion

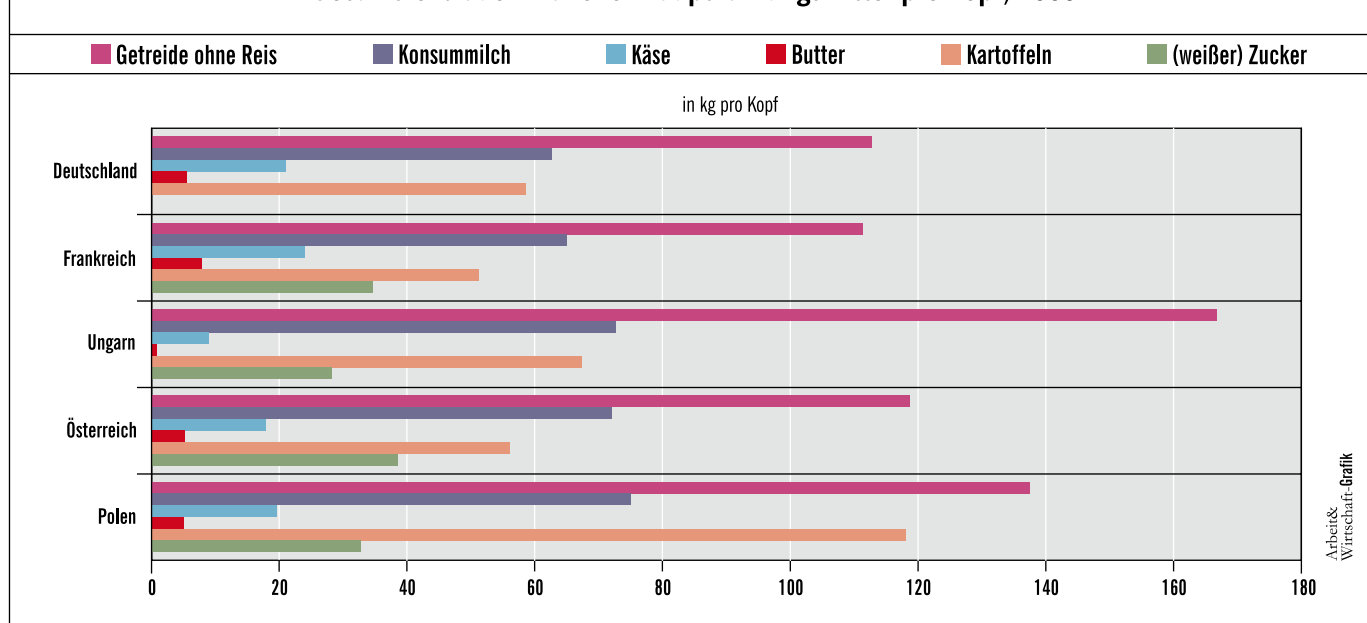
aw@oegb.at



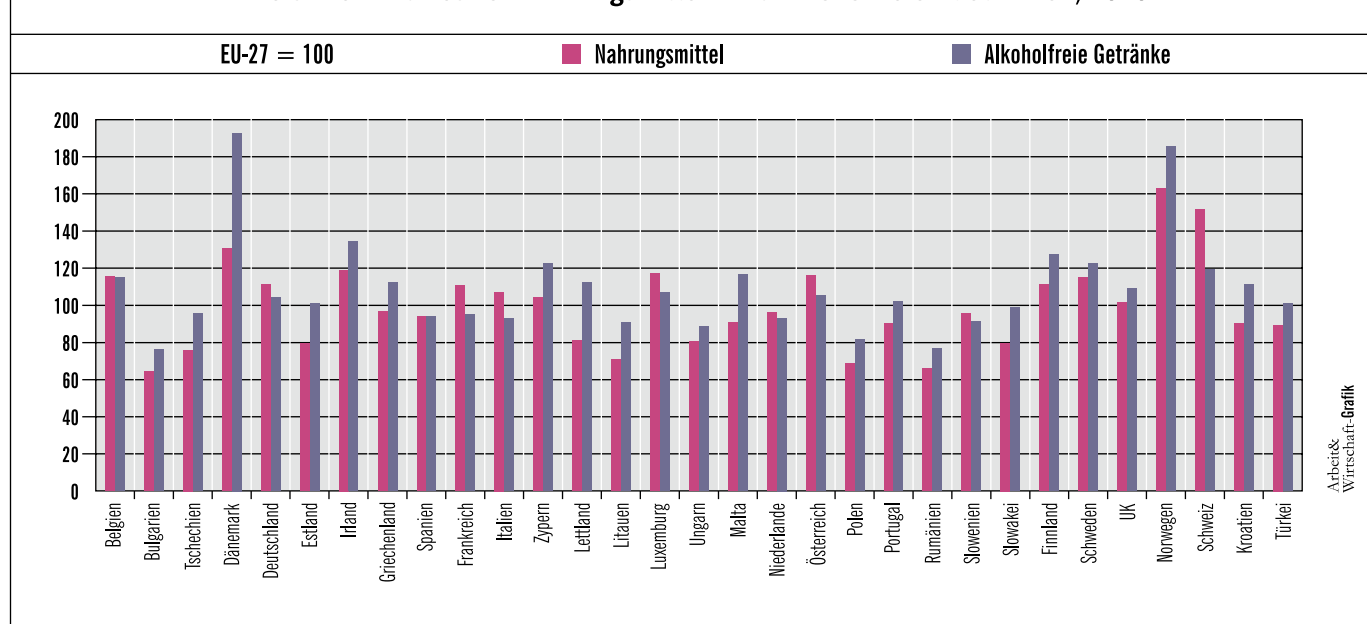
Normale Katzen und Kater würden Whiskas kaufen, oder, sofern sie in eine schlechter gestellte Schicht geraten sind, Brekkis bzw. No-Name-Dosen vom Diskonter. Die besseren und ganz hohen Tiere bekämen Sheba und anderes Nasszeug.

Zahlen, Daten, Fakten

Gesamtverbrauch mancher Hauptnahrungsmittel pro Kopf, 2009



Preisniveauidizes von Nahrungsmitteln und alkoholfreien Getränken, 2010



Relative Preisniveauidizes von Nahrungsmitteln (Index, EU27=100)

	2000	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Europäische Union (27 Länder)	100	100	100	100	100	100	100
Belgien	106,4	110	111,1	111,8	113,2	115,4	115,3
Bulgarien	55,9	53	55,2	58,4	64,8	65,9	64,5
Tschechische Republik	54,1	65,6	67,7	69,7	79,5	73,5	76
Dänemark	139	139,1	139	140,1	131,5	133,7	130,9
Deutschland	106,9	106,2	106,1	105,8	111	111,7	111,4
Estland	69,6	71,7	74,1	78,5	81,4	78,9	79,3
Irland	116,7	124,7	123,9	123,8	129,5	127,2	119
Griechenland	87,8	94,6	95,3	94,4	91,8	99,4	96,7
Spanien	88,2	91,5	92,6	93	95,8	96,5	94
Frankreich	116,6	107,8	107,2	105,1	110,3	111,9	110,7
Italien	106,5	116,8	115,8	115	105,6	109,3	107,3
Zypern	100,3	101,2	103,8	102,4	99,5	105,5	104,4
Lettland	69,4	63,7	68,1	74,4	84	83	81,1
Litauen	61,2	60,3	63,1	68	70,9	72,2	70,7
Luxemburg	114,9	116,6	117,2	118	115,1	118,7	117,4
Ungarn	57,3	70,4	70,1	79,2	83	78,1	80,7
Malta	84,5	80,1	81	81	82	91,3	90,7
Niederlande	99	89,2	88,9	86,8	95,4	97,8	96,1
Österreich	110,5	112	111	112	115,2	117,7	116,2
Polen	57,7	63,1	64,8	67,2	72,9	62,6	68,8
Portugal	87,1	87,7	87,3	85,9	92,6	91,6	90,1
Rumänien	55,3	67,5	69,7	73,7	70,9	65	65,8
Slowenien	93	87,4	87,7	91,1	94,3	96,6	95,8
Slowakei	55,8	63,6	65,9	72,4	78,7	79,7	79,7
Finnland	119,4	120,5	119,6	117,8	113,5	118,2	111,3
Schweden	132	119,8	118,9	117,4	109,5	104	115
Vereinigtes Königreich	116,4	113	113	114,2	101,2	97,1	101,5

Relative Preisniveauidizes von alkoholfreien Getränken (Index, EU27=100)

	2000	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Europäische Union (27 Länder)	100	100	100	100	100	100	100
Belgien	99,8	102,4	101,8	103,1	113,8	116,6	115,1
Bulgarien	67,3	71	72,2	74,9	74,8	78,6	76,3
Tschechische Republik	63,1	80,2	81,6	83,3	96,1	93,7	95,4
Dänemark	140	168,1	170,8	174,3	188,2	192,7	192,8
Deutschland	105,9	102,6	102,9	103	106	106,7	104,3
Estland	92,4	88,3	90,3	91,3	98,4	99	101,1
Irland	119,5	139,7	136,4	132,4	150	143,5	134,3
Griechenland	98,6	117,3	118	117,3	109,9	115,7	112,2
Spanien	69,7	87	88	89,1	94,1	97,7	94
Frankreich	91,9	83,9	83,5	83,4	93,9	97,1	95,3
Italien	92,3	109,7	108,3	106,4	91,3	94,3	92,8
Zypern	118,8	143,6	141,9	136,7	124,5	130,2	122,7
Lettland	93	85,9	89,3	94,5	104,2	114,5	112,4
Litauen	75,2	76,3	79	83	87,5	91,5	90,6
Luxemburg	91,2	104,2	103,5	103,5	102,4	106,4	106,9
Ungarn	67,4	84,4	77,2	82,3	90,8	88,4	88,6
Malta	121,5	107,7	108,5	109,1	114,2	118,6	116,6
Niederlande	99,4	81,4	83,8	83,3	93,9	96,8	93,2
Österreich	95,2	94,9	96,9	97	105,9	108,2	105,4
Polen	72,2	83,1	84,6	87,6	88,9	75,7	81,6
Portugal	103,5	97,1	93,4	92,9	100,9	102,7	102
Rumänien	84,7	80,2	82,6	87,9	82	75,4	76,6
Slowenien	87,4	87,1	87,4	88,8	89,9	93	91,5
Slowakei	68,6	74,8	76,5	85,2	95,8	100,9	98,7
Finnland	121,7	132	133	131	129	131,3	127,1
Schweden	130,6	124,4	122,6	120,7	115,3	110,1	122,5
Vereinigtes Königreich	133,9	120,3	121,5	122,3	106,6	101,4	109,2

Anonyme Alkoholiker: 1935 von einem alkoholabhängigen New Yorker Börsenmakler und einem Arzt gegründete Selbsthilfeorganisation, deren Bekanntheitsgrad durch das gleichnamige Buch und nur wenige Zeitungsartikel rasch anstieg. So gab es 1955 bereits 6.000 Gruppen mit rund 150.000 Mitgliedern. Diese kennen einander in der Regel nur beim Vornamen. Das 12-Schritte-Programm der AA diente einigen ähnlichen Einrichtungen als Vorbild. Allein in Wien gibt es derzeit mehr als 40 AA-Gruppen, die einander einmal wöchentlich treffen. (Seite 40)

Ausschuss für Industrie, Forschung und Energie (ITRE): ständiger Ausschuss des Europäischen Parlaments. Vorsitzender: Herbert Reul (D). Da die Themenbereiche des ITRE in der EU-Kommission und im EU-Rat auf mehrere Organe verteilt sind, zählt der ITRE zu den wichtigsten der 20 ständigen Ausschüsse des Parlaments. (Seite 26)

Burkina Faso: Staat in W-Afrika, rund 14 Millionen Einwohner, Hauptstadt: Ougadougou; Burkina Faso zählt zu den ärmsten Ländern der Welt, gilt aber als relativ stabil. 1932 bis 1947 gehörte ein Teil des heutigen Burkina Faso zur Elfenbeinküste, entsprechend hoch war danach der Bevölkerungsanteil der Burkiner. Während des Bürgerkriegs in Côte d'Ivoire 2002/03 waren die damals rund zwei Millionen Burkiner Zielscheibe der Verfolgung und viele verließen das Land. (Seite 36)

Chianina-Rind: älteste italienische Rinderrasse mit besonders wohlschmeckendem Fleisch, dessen Qualität sich allerdings schon durch einen Besitzerwechsel negativ verändern kann. (Seite 21)

Convivium (Mz.: Convivien): lat.: Gastmahl; hier: Basisgruppe der Slowfood-Bewegung, in Österreich gibt es 15 Convivien mit rund 1.000 Mitgliedern. (Seite 20)

Enzymatik: Als Bio-Katalysatoren werden Enzyme (früher: Fermente) heute fast überall in der Lebensmittelindustrie eingesetzt. Sie modifizieren Stärke, stabilisieren Schäume oder „verkleben“ Fleischteile. Sie steuern Reifeprozesse, machen die Milch für die Käseherstellung dick und klären Apfelsäfte. Seit 2009 gibt es EU-weit eine Zulassungspflicht für Enzyme. Eine besondere Kennzeichnung gentechnisch hergestellter Enzyme (mittlerweile rund 50 Prozent) ist allerdings nicht nötig. (Seite 39)

GAP: Gemeinsame Agrarpolitik (der EU); anfangs, in den 1950er-Jahren galt vor allem das Ziel, die europäische Bevölkerung ausreichend mit Nahrungsmitteln zu versorgen, heute geht es vor allem darum, dass sich die Erzeuger von Nahrungsmitteln auf den Märkten in Europa und weltweit behaupten können. Gefördert werden Anbaumethoden, die gesunde und sichere Lebensmittel gewährleisten und die ländliche Umwelt schonen. Verordnungen und Richtlinien werden hauptsächlich von der EU-Kommission ausgearbeitet, seit der Agenda 2000

hat auch das Europäische Parlament ein Mitspracherecht. (Seite 12)

Gastrosophie: Zusammenwirken aller natur- und geisteswissenschaftlichen Fächer, die sich mit Ernährung und Esskultur beschäftigen. (Seite 21)

Gbagbo, Laurent: ivoirischer Politiker, geb. 1945, 2000–2005 Präsident der Elfenbeinküste, bis Ende 2010 kommissarischer Präsident, da sich die Wahlen immer wieder verzögerten. Im April 2011 wurde Gbagbo nach teils blutigen Auseinandersetzungen schließlich inhaftiert, weil er sich monatelang geweigert hatte, das Ergebnis der Stichwahl im Dezember 2010 anzuerkennen. (Seite 32)

Foodwatch: 2002 anlässlich der Rinderseuche BSE in Deutschland gegründeter gemeinnütziger Verein, der für das Recht der Verbraucher auf qualitativ gute, gesundheitlich unbedenkliche und ehrliche Lebensmittel kämpft. (Seite 28)

Hedonismus: Philosophie, nach der das Streben nach Sinneslust und Genuss der Hauptsinn des menschlichen Lebens ist. (Seite 20)

Herakles: Held der griechischen Mythologie (entsprechend dem römischen Herkules), Sohn von Zeus und Alkmene, der Frau von Amphitryon. (Seite 11)

IEEP (Institute for European Environmental Policy): 1976 gegründete unabhängige Non-Profit-Organisation mit Niederlassungen in London und Brüssel. IEEP forscht und berät europaweit zum Thema Umwelt (erforderliche Maßnahmen, Evaluierung etc.) und arbeitet dabei sowohl mit der EU als auch mit Regierungen, Think-Tanks und NGOs zusammen. (Seite 26)

Liebig, Justus von: deutscher Chemiker (1803–1873), er vervollkommnete die damals gebräuchlichen Analysegeräte und begründete so letztendlich die organische Chemie. Liebig war vor allem auch international berühmt wegen seiner spannenden Experimental-Vorlesungen. Erfindungen: Silber-statt Quecksilberbeschichtung für Spiegel, Backpulver, Mineraldünger etc. Die Idee zu seinem bekannten Fleischextrakt entstand, weil die Tochter eines Freundes an Cholera erkrankt war. (Seite 19)

Luhmann, Niklas: deutscher Soziologe und Gesellschaftstheoretiker (1927–1998), nach seiner Systemtheorie ist die Gesellschaft keine Ansammlung von Menschen, sondern ein komplexes System von Kommunikationen. (Seite 22)

Marggraf, Andreas Sigismund: deutscher Chemiker (1709–82), Entdecker des Zuckergehalts von Pflanzen, wofür er als erster Chemiker ein Mikroskop benutzte, zahlreiche weitere Entdeckungen und Erfindungen. (Seite 28)

Montalbán, Manuel Vázquez: spanischer Schriftsteller und Journalist (1939–2003), international bekannt durch seine Krimis mit dem Privatdetektiv

Pepe Carvalho, Montalbán setzte sich auch kritisch mit der Nach-Franco-Ära auseinander. (Seite 21)

Outtara, Alassane: ivoirischer Politiker, geb. 1942, Staatspräsident, nach der durch seinen Vorgänger verzögerten Angelobung versprach er, Menschenrechtsverletzungen, die während der Nachwahl-Wirren verübt wurden, zu verfolgen. Bisher wurde allerdings kein einziger seiner eigenen Gefolgsleute dazu befragt. (Seite 32)

Pansen: größter der drei Vormägen bei Wiederkäuern, Pansen ist vor allem in Hundefutter enthalten, findet sich als Kutteln auch auf manchen Speisekarten. (Seite 42)

Pirinçci, Akif: deutsch-türkischer Schriftsteller, geb. 1959, Werke: Felidae, Yin, Der Rumpf etc. (Seite 42)

Sanskrit: Bezeichnung für die verschiedenen Formen des Alt-Indischen; als Sprache der traditionellen Religion und der alt-indischen Kultur hat Sanskrit vor allem unter den Gelehrten und praktizierenden Hindus noch heute Bedeutung. (Seite 28)

Semantik: Bedeutung, Inhalt eines Wortes (Seite 22)

Topinambur: auch: Erdbirne, Erdtrüffel, Indianerknolle; anspruchslose Pflanze, deren Wurzelknollen ähnlich wie Kartoffeln schmecken. Ihr Inhaltsstoff Inulin wird als Präbiotikum (Nahrung für erwünschte Darmbakterien), als Ballaststoff, als Geschmacksverbesserer und zur Herstellung von Fructose verwendet. (Seite 20)

Vandana Shiva: indische Umweltschützerin und Bürgerrechtlerin, geb. 1952, die studierte Physikerin kämpft u. a. gegen Biopatente und für Biodiversität. 1993 erhielt sie den Right Livelihood Award, weil sie „Frauen und Ökologie im Zentrum des modernen Diskurses um Entwicklungspolitik platziert“ habe. (Seite 15)

weltumspannend arbeiten: entwicklungspolitischer Verein des ÖGB, setzt sich seit 1996 mit globalisierten Arbeitswelten im neoliberalen Wirtschaftssystem auseinander. Durch Bildungsveranstaltungen wie Seminare, Workshops, Diskussionsrunden und Studienreisen wird ein Bewusstsein für globale Zusammenhänge geschaffen und die Kooperation von ArbeitnehmerInnen und GewerkschafterInnen auf internationaler Ebene gefördert. (Seite 36)

Žižek, Slavoj: slowenischer Philosoph, Kulturkritiker und Psychoanalytiker, geb. 1949; bekannt wurde er vor allem durch seine Übertragung der Lehren des Psychoanalytikers Jacques Lacans in Populärkultur und Gesellschaftskritik. Žižek, der über vielerlei Themen wie Irakkrieg, Globalisierung, Rassismus, Oper, Popkultur etc. schreibt, gilt als einer der bedeutendsten Intellektuellen der Linken. (Seite 22)

Verlag des Österreichischen
 Gewerkschaftsbundes GmbH
 Kontaktadresse: Fachbuchhandlung
 Rathausstraße 21 | 1010 Wien
 Telefon: +43 1 405 49 98-132
 Fax: +43 1 405 49 98-136
 fachbuchhandlung@oegbverlag.at
 www.oegbverlag.at

OGB VERLAG

garantiert gut informiert

BEHINDERTENEINSTELLUNGSGESETZ

Gesetze und Kommentare 149



Günther Widy/Karl Ernst

7. neu bearbeitete Auflage 2011 || 828 Seiten || Euro 58,-

Jetzt mit „e-Book inside“! Mit Code zum Download!

ISBN: 978-3-7035-1469-2

Die 7. Auflage des Kommentars zum Behinderteneinstellungsgesetz beinhaltet wesentliche Neuerungen seit der letzten Aktualisierung im Jahr 2005. So wurden Forderungen von Sozialpartnern und Behindertenverbänden sowie notwendige Anpassungen an das Unionsrecht in mehreren Novellen umgesetzt.

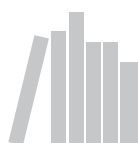
Die wichtigsten Neuerungen betreffen die Einschätzungsverordnung, Anpassungen beim besonderen Kündigungsschutz für begünstigt behinderte Personen und der Ausgleichstaxe sowie eine Stärkung der Behindertenvertrauenspersonen. Daneben gab es Weiterentwicklungen des allgemeinen Gleichbehandlungsrechts, die auch in die Antidiskriminierungsregelungen des BEinstG eingeflossen sind.

BESTELLUNG:

im Web: www.oegbverlag.at || per Mail: bestellung@oegbverlag.at

per Fax: +43 1 405 49 98-136 || in jeder Buchhandlung oder

direkt in der Fachbuchhandlung des ÖGB-Verlags



JA, ICH BESTELLE ...

Anzahl der Exemplare

Name		Vorname	
Firma/Institution			
Telefon		E-Mail	
Anschrift		PLZ	Ort
Datum, Unterschrift			

ACHTUNG: SCHIEFLAGE!



Steuereinnahmen:

- » Die ArbeitnehmerInnen zahlen am meisten.
- » Die Vermögenden leisten am wenigsten.

Wir verlangen:

- » Finanztransaktionssteuer in der EU
- » Vermögenssteuer in Österreich
- » Erbschafts- und Schenkungssteuer

DIESE SCHIEFLAGE IST UNFAIR!



WWW.FAIRTEILEN.AT

Ein Ersuchen des Verlages an den/die BriefträgerIn:
Falls Sie diese Zeitschrift nicht zustellen können, teilen Sie
uns bitte hier den Grund und gegebenenfalls die neue oder
richtige Anschrift mit

Straße/Gasse

Haus-Nr./Stiege/Stock/Tür

Postleitzahl

Ort

Besten Dank

AW