

## **BSE , Nitrofen und der Ökolandbau**

*(nicht redigiertes Manuskript veröffentlicht unter dem Titel „Grüne Illusionen“ in der Frankfurter Allgemeinen Zeitung Nr. 131 vom 10.6.2002, S.11)*

Von Professor Reimar von Alvensleben, Kiel

Im Archiv der Frankfurter Allgemeinen Zeitung befindet sich eine Karikatur vom 23.1.1979, die einen nackten und verwirrten deutschen Michel vor einem gedeckten Tisch zeigt - offenbar fragend: „Was kann man denn eigentlich noch essen?“ - eine Frage, die auch in diesen Tagen die Öffentlichkeit wieder bewegt. Die Verunsicherung der Verbraucher über unsere Nahrungsmittel ist also ein altes, aber immer wieder aktuelles Thema. Die Zeiten haben sich geändert, aber die Verwirrung ist geblieben.

Den Grad der Verunsicherung über unsere Nahrungsmittel haben wir seit 1984 in mehreren Verbraucherbefragungen anhand der Bewertung von Aussagen mittels einer Ratingskala gemessen. Die Aussagen lauteten: „Durch die heutigen Nahrungsmittel werden wir schleichend vergiftet“ und „Durch das Gerede über Rückstände in unseren Nahrungsmitteln wird dem Verbraucher unnötig Angst gemacht.“ Hierbei ergibt sich in den letzten Jahren etwa folgende Antwortverteilung: Ein Drittel der Testpersonen stimmt den Aussagen zu, ein Drittel lehnt sie ab und ein weiteres Drittel antwortet mit „teils, teils“. Betrachtet man den längerfristigen Trend seit 1984, so stieg die Verunsicherung bis Ende der 80er Jahre stark an und ging in den 90er Jahren wieder zurück. Selbst die BSE-Krisen von 1994, 1996 und 2001 haben diesen Trend nicht wieder umgekehrt. Sie hatten – wie die meisten Skandale - nur kurzfristige Wirkungen.

Wenn man die Merkmale des verunsicherten Drittels der Bevölkerung mit denen der übrigen Bevölkerung vergleicht, so ergeben sich folgende Befunde: Verunsicherte Verbraucher haben eine allgemein pessimistischere Weltsicht, ein höheres Umweltbewusstsein, und eine geringere Technikakzeptanz. Sie fühlen sich nicht genügend informiert, vertrauen vor allem Kommunikatoren, die kritisch über Lebensmittel berichten, und misstrauen im besonderen Maße denen, die kommerzielle Interessen haben oder Politiker bzw. Verbandsvertreter sind. Sie entwickeln auch eine stärkere Reaktanz (Trotzreaktion) gegenüber Botschaften vom Typ „Unsere Lebensmittel sind sicher“, besitzen außerdem ein geringeres Vertrauen in Gütesiegel und beklagen stärker ihre Entfremdung von der Nahrungsmittelerzeugung.

### Verbrauchermeinung versus Expertenmeinung

Die Verunsicherung vieler Verbraucher steht im Gegensatz zur Auffassung der meisten Experten: Diese stellen fest, dass die Sicherheit und die Sicherheitsstandards unserer Lebensmittel noch nie so hoch waren wie in der Gegenwart. Das heißt, die Verunsicherung vieler Verbraucher kann sich nicht auf objektivierbare Fakten stützen, sondern beruht in erster Linie auf der subjektiven Wahrnehmung der mit den Lebensmitteln verbundenen Risiken. Über die Ursachen dieses Phänomens gibt es einige Hypothesen, aber kaum gesicherte Erkenntnisse. Man kann die Verunsicherung u.a. als Folge der Marktsättigung deuten. Ein alte Volksweisheit sagt: „Wenn die Maus satt ist, dann schmeckt das Mehl bitter“. Offenbar hängt die Verunsicherung mit einigen tief verankerten Einstellungen und Werten zusammen, die wiederum die subjektive Wahrnehmung der Risiken beeinflussen.

Die Wahrnehmung von Risiken durch Laien unterliegt Verzerrungen, die bestimmten Gesetzmäßigkeiten folgen. Experten bewerten allein die Wahrscheinlichkeiten des Eintritts eines Schadens und das Schadensausmaß. Dagegen gehen in die Risikowahrnehmung

von Laien – so die empirischen Forschungsergebnisse der Risikopsychologie - einige weitere Risikomerkmale ein, z.B.

- die Risikoquelle (bekannt – unbekannt, anthropogen – natürlich)
- die Exposition (freiwillig – unfreiwillig übernommenes Risiko)
- die Schadensart (Schrecklichkeit, persönliche Betroffenheit) und
- das Risikomanagement (Kontrollierbarkeit).

Je nach Art dieser Risikomerkmale kommt es zu einer systematischen Über- und Unterschätzung von Risiken. Zum Beispiel besteht bei freiwillig eingegangenen Risiken eine erheblich höhere Risikobereitschaft als bei unfreiwilligen, zugemuteten Risiken.

Risiken, die mit dem Verzehr von Lebensmitteln zusammenhängen, sind in der Regel unfreiwillige, unbekannte, anthropogene und mitunter auch schwer kontrollierbare und schreckliche Risiken (z.B. BSE). Diese Merkmale lassen eine tendenzielle Überschätzung von Lebensmittelrisiken durch den Verbraucher erwarten. So konnten wir in empirischen Untersuchungen feststellen, dass BSE von vielen Verbrauchern für gefährlicher gehalten wird als das Rauchen oder Schweinepest für gefährlicher als der Straßenverkehr. Tendenziell werden Risiken, die durch das eigene Konsumverhalten entstehen – z.B. Rauchen oder falsche Ernährung – unterschätzt, und Risiken, die durch Umweltkontaminanten, Tierkrankheiten oder neue Technologien verursacht werden, überschätzt. Dies gilt insbesondere für die oben beschriebene Gruppe der verunsicherten Konsumenten, zu der offenbar auch Verbraucherschutzministerin Renate Künast und ihr Klientel gehört.

Das derzeitige Krebsrisiko durch Nitrofen-belastete Lebensmittel dürfte wahrscheinlich nicht sehr viel größer sein als das Krebsrisiko durch den Genuss von Fleisch in der laufenden Grillsaison. Dennoch besteht in der subjektiven Risikowahrnehmung ein großer Unterschied. Denn letzteres ist ein freiwillig eingegangenes Risiko und ersteres ein unfreiwilliges Risiko, das obendrein durch die umfangreiche, dramatisierende Medienberichterstattung verstärkt in das Verbraucherbewußtsein gerückt worden ist.

### Der Einfluss der Medien

Die offenen, häufig aber nur latent vorhandenen Zweifel über die Sicherheit unserer Nahrungsmittel werden durch Medienberichte über Lebensmittelskandale immer wieder aktiviert. Die Intensität der Medienberichterstattung hängt dabei u.a. von der wahrgenommenen Inkompetenz des Managements im Umgang mit Risikopotentialen ab, vor allem aber von den „Signalwirkungen“ des Risikoereignisses. Weist es auf größere und weitere Risikopotentiale hin? Zum Beispiel hatte die extrem hohe Medienresonanz des Tschernobyl-Unfalls 1986 nicht nur die Akzeptanz der Kernenergie stark gemindert, sondern auch die Verunsicherung über die Nahrungsmittel gefördert. Die BSE-Krisen – ebenfalls Risikoereignisse mit hoher Medienbeachtung – haben nicht nur das Misstrauen gegenüber Rindfleisch vorübergehend verstärkt, sondern auch gegenüber Nahrungsmitteln allgemein, den Tierhaltungsformen und der modernen Landwirtschaft insgesamt.

Lebensmittelskandale erfüllen mitunter die Kriterien von sogenannten "Schlüsselereignissen" (Kepplinger), die wie folgt charakterisiert wurden: Es handelt sich um Ereignisse, die erstens eine hohe Aufmerksamkeit beim Publikum besitzen und das Interesse nach zusätzlichen Informationen wecken. Sie erregen damit zweitens die Aufmerksamkeit der Journalisten, die wiederum vermuten, dass das Publikum nach weiteren Informationen verlangt. Da solche Informationen knapp sind, berichten sie nicht nur über das Schlüsselereignis, sondern auch über verwandte Themen, die ohne das Schlüsselereignis nicht in gleicher Weise beachtet worden wären. Schlüsselereignisse stimulieren drittens Aktivitäten von Interessengruppen, die eine Chance sehen, dass ihre Anliegen von den Massen-

medien beachtet werden, weil es in ein etabliertes Thema passt. Diese Entwicklung übt viertens einen Entscheidungsdruck auf Politik, Wirtschaft und Verwaltung usw. aus. Diese reagieren mit Aktionismus und unter Umständen auf Forderungen, die auf fiktiven Entwicklungen beruhen. Insbesondere die BSE-Krise 2000/2001 hatte einen solchen typischen Verlauf. Die Verbraucherängste wurden politisch instrumentalisiert. Politiker unterliegen grundsätzlich den gleichen Wahrnehmungsverzerrungen wie ihr Wahlvolk. Die BSE-Krise konnte darum der Auslöser der sogenannten Agrarwende sein, dessen Kernstücke die weitere Verschärfung von Sicherheits-, Umwelt- und Tierschutznormen und die verstärkte Förderung des Ökolandbaus sind.

Auch der Nitrofen Skandal hat statt einer nüchternen Risikoanalyse und –bewertung und darauf basierender Verbraucheraufklärung zunächst nur hektischen Aktionismus, Schwarze-Peter-Spiele und Wahlkampfgetöse ausgelöst. Die Leidtragenden sind in diesem Fall die Biobauern, die allerdings sonst immer von den übertriebenen Verbraucherängsten profitiert haben.

Im Rahmen der Medienberichterstattung spielt die Bildkommunikation eine besondere Rolle. Bilder sind „schnelle Schüsse ins Gehirn“ (Kroeber-Riel). Sie werden von den Konsumenten bevorzugt und schneller wahrgenommen und besser behalten. Sie unterlaufen die gedankliche Kontrolle der Empfänger und wirken somit auch unter der Bewusstseinschwelle. Es ist schwer, sich ihrer Wirkung zu entziehen. Durch diese Bildwirkungen finden beim Konsumenten Konditionierungen statt, die rational schwer kontrollierbar sind. Die immer wieder gezeigten Bilder von den Flugzeugen, die am 11. September 2001 in das World Trade Center geflogen sind, haben die Flugangst verstärkt und zu einem starken Rückgang der Flugbuchungen geführt. Im Fall der BSE-Berichterstattung haben die schrecklichen Bilder von sterbenden Menschen, torkelnden Kühen und blutigen Schlachtprozessen starke negative Assoziationen mit dem Produkt Fleisch hervorgerufen und zu entsprechender Kaufzurückhaltung geführt. Allerdings finden Vergessensprozesse statt, wenn die Reizintensität der Medienberichterstattung wieder nachlässt. Im Fall der BSE-Krise 2000/2001 konnte man feststellen, dass sich der Grad der Verunsicherung der Verbraucher bereits im Sommer 2001 wieder auf dem Vorkrisenniveau befand. Auch die Wahrnehmung der Produktqualität befand sich wieder auf „Normalniveau“ und war trotz BSE-Krise und trotz regierungsamtlicher Diskreditierung der Lebensmittel als „Masse statt Klasse“ und „schlechten Fraß“ deutlich positiver als 1994. Im Fall des Nitrofen-Skandals ist mit einer sehr viel schnelleren Normalisierung zu rechnen – zumal die intensive negative Bildkommunikation mit ihren subtilen Wirkungen weitgehend unterblieb.

Beide Krisen haben die Probleme einer sachgerechten Risikokommunikation sichtbar gemacht. Wie kann man der Öffentlichkeit die Größe eines Risikos in verständlicher Form erklären? Vielfach erwartet die Bevölkerung von den Lebensmitteln ein „Null-Risiko“, das es nicht geben kann. Man denkt dabei nur in den beiden Kategorien „gefährlich – ungefährlich“ statt in den Kategorien „Kleines – grosses Risiko“. Das nüchterne Rechnen mit Wahrscheinlichkeiten überfordert viele bzw. gilt als kalt und herzlos. Manchmal helfen dabei Risikovergleiche. Beispiel: Es sei gefährlicher zu heiraten als Rindfleisch zu essen, weil man eher von seinem Lebenspartner ermordet werde, als daß man durch Rindfleisch ums Leben kommt (Kepplinger). Allerdings setzt sich der Sender einer solchen Botschaft dann dem Vorwurf der Verharmlosung aus, weshalb solche Risikovergleiche zumeist unterbleiben.

Verbraucherillusionen über Ökoprodukte

Die Verunsicherung der Verbraucher über unsere Nahrungsmittel war eine wesentliche Triebkraft für die Entwicklung der Nachfrage nach Ökoprodukten. Etwa drei Viertel der Verbraucher kaufen Ökoprodukte in erster Linie aus Gesundheits- und Sicherheitsgründen – ein Befund, der nicht nur für Deutschland sondern für alle westlichen Industrieländer gilt. Wissenschaftliche Befunde, die diese Verbrauchermeinungen stützen könnten, sind allerdings rar. Im Ergebnisprotokoll der internationalen Konferenz „Food Chain 2001 – safe - sustainable - ethical“, die im März 2001 an der Universität Uppsala (Schweden) stattgefunden hat, wurde auf dieses Problem wie folgt hingewiesen: *The political goal of an increasing share of organic food production should be tempered by the fact that many consumers tend to choose organic foods primarily for their supposed health and environmental consequences, for which there is limited scientific support.*

Der Leiter des Instituts für Lebensmittelhygiene der Universität Leipzig, Carsten Fehlhaber hat im April 2001 geschrieben: *Die einseitige Meinung, Ökoprodukte seien grundsätzlich gesünder, wird sich bei Lichte gesehen als Irrtum herausstellen und ist geeignet, die Qualität konventionell hergestellter Produkte zu Unrecht zu diskreditieren.* Nach seiner Auffassung, die von den meisten Fachleuten geteilt wird, ist Fehlernährung die wichtigste Ursache von Gesundheitsschädigungen durch Lebensmittel, gefolgt von Schäden durch Mikroorganismen bzw. von ihnen gebildete toxische Stoffe, Parasiten und physiologische Gifte, Allergien, Unverträglichkeiten, Rückstände, Vergiftungsunfälle und Fremdkörper. Einige dieser Risiken treten in den sogenannten natürlichen Produktionsweisen, wie dem Ökolandbau, sogar mit einer höheren Wahrscheinlichkeit auf.

Soweit Unterschiede in den Qualitätsmerkmalen zwischen Ökoprodukten und anderen Produkten festgestellt werden, ist immer zu fragen: Sind diese Unterschiede spezifisch von der Wirtschaftsweise abhängig und, falls ja, sind sie von gesundheitlicher Relevanz? In der Regel wird man mindestens eine dieser Fragen negativ beantworten müssen.

Im Ernährungsbericht 2000, der von unabhängigen Wissenschaftlern der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) im Auftrag des Bundesministeriums für Gesundheit und des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten herausgegeben wurde, findet sich kein Hinweis auf einen besonderen gesundheitlichen Wert von Ökoprodukten. Die Empfehlungen zur Prävention von ernährungsabhängigen Krankheiten lauten vielmehr: Vielseitig, aber nicht zu viel essen, Fettverzehr vermindern, mehr pflanzliche Lebensmittel, Obst und Gemüse, fettarme Milch und Milchprodukte sowie weniger Kochsalz und geräucherte Lebensmittel verbrauchen, Alkohol meiden, nicht rauchen. Weiterhin wird empfohlen: Regelmäßige körperliche Aktivität und mehr Bewegung.

Es stellt sich die Frage, wieweit die offensichtlichen Verbraucherillusionen über den gesundheitlichen Wert von Ökoprodukten durch die staatlichen Kampagnen für den Ökolandbau noch gefördert werden. Es könnte sein, dass sie zu einer Irreführung der Verbraucher und zu einer Diskriminierung der Wettbewerber führen. Um eine solche Irreführung zu vermeiden, hat das amerikanische Landwirtschaftsministerium (USDA) bei der Einführung des staatlichen Ökosiegels in den USA darauf hingewiesen, dass dieses Siegel lediglich ein Marketinginstrument sei, aber keine Aussage darüber erlaube, dass die so gekennzeichneten Produkte sicherer als andere Lebensmittel seien. Eine ähnliche Aussage war vom deutschen Verbraucherschutzministerium bisher nicht zu hören. Der Werbeslogan der mit Steuermitteln finanzierten Kampagne für das neue Öko-Siegel heißt „Bio-Produkte haben´s drauf“. Was damit gemeint ist, bleibt offen. Sicherlich dient ein solcher Slogan nicht unbedingt der Verbraucheraufklärung auf wissenschaftlicher Grundlage, wie man es von einer Regierung eigentlich erwarten müsste. Staatliche Verbraucheraufklärung

findet also offenbar dort seine Grenze, wo es den eigenen politischen Zielen – 20 Prozent Ökolandbau in zehn Jahren - abträglich sein könnte.

### Umweltökonomische Aspekte

Offiziell wird der Ökolandbau allerdings nicht aus gesundheitspolitischen sondern aus umweltpolitischen Gründen gefördert. Aber auch hier bestehen in der Fachwelt erhebliche Zweifel. Zur Förderung des Ökolandbaus haben über 50 Professoren der Agrarökonomie im Januar 2001 folgendes erklärt: *Der Ökolandbau ist zweifellos eine umweltfreundliche Form der Landbewirtschaftung. Auch die konventionelle Landwirtschaft kann jedoch bei entsprechender Förderung gezielte Umwelleistungen erbringen, oft kostengünstiger als der ökologische Landbau. Die Umweltpolitik sollte vergleichbare Umwelleistungen gleich fördern, unabhängig davon, ob sie im ökologischen Landbau oder in der übrigen Landwirtschaft erbracht werden.*

Im Klartext heißt dies: Der Bürger zahlt für die Umwelleistungen des Ökolandbaus zweimal: Einmal als Käufer über den höheren Preis dieser Produkte und zum anderen als Steuerzahler über die staatliche Förderung. Würde man diese Fördermittel nach dem Gleichbehandlungsgrundsatz gezielter, d.h. ergebnisorientierter für die Förderung von ökologischen Leistungen in der Landwirtschaft allgemein einsetzen, dann könnten vergleichbare Umweltwirkungen wie im ökologischen Landbau auch ohne eine Erhöhung der Verbraucherpreise erzielt werden.

Die Thüringische Landesanstalt für Landwirtschaft kam unter Leitung von Professor Breitschuh nach umfangreichen Umweltverträglichkeitsanalysen von 190 landwirtschaftlichen Betrieben in allen Bundesländern zu dem Ergebnis, *dass, entgegen weit verbreiteter Meinungen, Umweltverträglichkeit weniger eine Folge der Wirtschaftsweise, der Intensitätsstufe, der Flächenproduktivität, der Betriebsgröße oder der Betriebsform, sondern vorrangig der Managementqualität ist.*

Solche Ergebnisse wissenschaftlicher Analysen werden von der Bundesregierung konsequent ignoriert. Bei der Festlegung der 21 Nachhaltigkeitsindikatoren für eine nationale Nachhaltigkeitsstrategie wurde vom Bundeskabinett am 17.4.2002 entgegen dem Vorschlag des Rates für nachhaltige Entwicklung der Anteil des ökologischen Landbaus als zentraler Indikator für die Nachhaltigkeit der Landwirtschaft festgesetzt. Damit werden umweltökonomische Zusammenhänge missachtet und eine weitere Verschwendung von Ressourcen in Deutschland gefördert. In den ärmeren Teilen der Welt wird ein solcher Indikator zu Recht auf Unverständnis stoßen. Denn dort ist die preisgünstige Versorgung der ärmeren Bevölkerung mit Nahrungsmitteln eine zentrale sozialpolitische Aufgabe und wichtiger Bestandteil von Armutsbekämpfungsstrategien. Es gibt Landbaumethoden, die nachhaltiger als der Ökolandbau sind. Diese zu entwickeln und zu fördern, ist das zentrale Problem der Agrarumweltpolitik - nicht nur bei uns, sondern weltweit.