

Konsequenzen des Konsums

Lokales Handeln hat auch globale Konsequenzen. Dies zeigt sich sehr deutlich, wenn man den Hintergründen unseres Konsumverhaltens nachgeht. Über das Netz der Globalisierung, in das wir als Konsumentinnen und Konsumenten von Lebensmitteln, aber auch von Tourismusangeboten eingebunden sind, kann Nicht-Nachhaltigkeit sozusagen importiert werden. Oft auf Kosten von Entwicklungsländern. Ob die Produktion für den Weltmarkt für die betroffenen Menschen letztlich Fluch oder Segen ist, ist nur im Einzelfall zu beantworten.

VON NORMAN BACKHAUS
UND MARCO HOFFMANN

Wenn wir uns zum Einkauf in ein grösseres Lebensmittelgeschäft begeben, dürfen wir unseren Speisezettel aus einer reichen Auswahl heimischer und exotischer Produkte zusammensetzen, mit deren Kauf wir als Konsumenten mit den Produzenten in eine Beziehung treten. Unsere alltäglichen Kaufentscheidungen haben deshalb auch Konsequenzen auf die Bedingungen, unter denen produziert wird, und für die nachhaltige Entwicklung von Gesellschaften und Ökosystemen in Entwicklungsländern. Viele Produkte, wie beispielsweise Crevetten, Bananen und Kaffee, stammen vorwiegend aus diesen Regionen. Zumindest teilweise sind wir uns bewusst, dass wir mit ihrem Import sozio-ökonomisch und ökologisch oft bedenkliche Produktionsbedingungen unterstützen. Produktetiquetten, wie etwa das bekannte Max-Havelaar-Gütesiegel, versuchen diese Miss-

stände zu beheben und Sicherheiten für die Produzierenden zu schaffen. Daneben stammen aber auch etliche Nahrungsmittelzusätze aus Drittweltländern, die wir mit heimischen Produkten meist unbemerkt kaufen. Ausserdem haben auch Reisen in ferne Länder Auswirkungen auf die Nachhaltigkeit vor Ort.

Ob die Auswirkungen auf die nachhaltige Entwicklung in den Herkunftsländern positiv oder negativ ausfallen, lässt sich jeweils nur durch die detaillierte Analyse der Produktionsbedingungen und der sozio-ökonomischen und ökologischen Folgen beurteilen. Die Untersuchung der genauen Zusammenhänge zwischen Weltwirtschaftsordnung, lokaler Produktion für den Weltmarkt und lokalen Lebensbedingungen trägt deshalb zu einem differenzierteren Bild der Globalisierung bei. Entsprechende Forschung zeigt zudem auf, wie wir durch unsere täglichen Routinen Teil eines mittlerweile weltumspannenden sozialen Systems sind, in dem sich globale und lokale Prozesse verbinden.

Crevettenkonsum kann Reisfelder zerstören

Crevetten sind längst vom teuren Luxusgut zur erschwinglichen Zutat vieler Gerichte geworden. Gesteigerte Fangerträge und die Zucht der Krustentiere machen dies möglich. Vor allem in Südostasien und Lateinamerika entstehen laufend neue Aquakulturen, um die gesteigerte Nachfrage zu befriedigen. Ideale Standorte sind flache Küstenregionen, wo die durch Wälle geschützten Becken knapp unter der durchschnittlichen Meereshöhe errichtet und ohne technischen Aufwand durch die Flut gefüllt werden können. Für die dreimonatige Zuchtperiode werden sie geschlossen und nach der «Ernte» bei Ebbe ins Meer entleert. Im Ge-

zeitenwechsel liegende Mangrovensümpfe eignen sich dafür, zumal diesen Gebieten ein geringer ökonomischer Wert zugemessen wird und die Pacht günstig ist.

Um hohe Erträge zu erzielen, müssen die Mangroven geschlagen werden, was ökologische Probleme verursacht. Denn neben der Funktion als Erosionsschutz sind sie eine wichtige Brutstätte für Meerestiere. Doch beim Fällen der Bäume bleibt es nicht: bei der Intensivzucht werden Futtermittel verwendet, deren Reste zusammen mit den Fäkalien der bis zu 300 000 Tiere pro Hektare an den Grund der Teiche sinken und dort den Boden kontaminieren. Dies verursachte beispielsweise in der Nähe der Badeorte auf Bali Trinkwasserverseuchungen. Der hohe Besatz führt oft zu Krankheiten der Tiere, die sich epidemieartig ausbreiten und die Produktion grosser Gebiete zerstören können, wie dies kürzlich in Ecuador durch die «white spotted disease» geschah.

Die «Lebensdauer» einer derartigen Zucht beschränkt sich auf fünf bis zehn Jahre, dann sinken die Erträge aufgrund der Kontamination, und ein neuer Standort muss gefunden werden. Immer häufiger werden Reisfelder in Teiche umgewandelt und damit für Jahrzehnte unfruchtbar gemacht. Zwar gibt es bereits Zuchten, die ökologisch nachhaltig produzieren, sei dies durch massiv geringeren Tierbesatz und das freie Fließen der Gezeiten in den Teichen oder durch geschlossene Kreisläufe mit Reinigungsstufen. Sie bringen aber (noch) geringeres Einkommen beziehungsweise einen höheren Aufwand mit sich.

Wenn auch die Zucht von Crevetten in den meisten Fällen ökologisch bedenklich ist, so generiert sie Einkommen in Ländern, die stark auf Exporteinnahmen angewiesen sind. In einem guten Jahr kann auf einer Hektare mit

Dr. Norman Backhaus ist Oberassistent, lic. phil. Marco Hoffmann Assistent am Geographischen Institut der Universität Zürich.

Crevettenzucht fünfzigmal mehr verdient werden als mit einem fruchtbaren Reisfeld. Nur, wer verdient dieses Geld? In sehr vielen Fällen sind es kapitalkräftige Städter, die sich die Investitionen für Teiche leisten können und nicht die oft unterprivilegierte Lokalbevölkerung.

Wenn wir Krustentiere konsumieren – in Deutschland sind es 0,5, in der Schweiz 0,7, in den USA 1,6 und in Japan 2,5 Kilogramm pro Kopf und Jahr –, dann erfahren wir in den wenigsten Fällen, woher die Tiere stammen, da unter «Herkunft» meist der Verpackungsort und nicht der Produktionsort angegeben wird. Auch der Kauf von wild gefangenen Tieren ist keine Alternative, da durch die nötige Engmaschigkeit der Netze der so genannte Beifang die Menge der gefangenen Crevetten um ein Mehrfaches übersteigt. Möchte man also beim Crevettenkonsum ökologisch und sozial verträglich handeln, bleibt vorderhand nur das «Essen mit Verstand» oder der Verzicht. Allerdings wird mit Hochdruck und Engagement an einer Zertifizierung und einem Label für nachhaltig produzierte Crevetten gearbeitet. Der Markt – beziehungsweise wir, die Käuferschaft – wird darüber entscheiden, ob der höhere Preis akzeptiert wird und so die Nachhaltigkeit gefördert werden kann.

Seetang als Geliemittel

Nicht nur beim Kauf von offensichtlich importierten Gütern wie Crevetten treten wir in eine Beziehung mit entfernt lebenden Menschen. Es kann gut sein, dass wir bei der Verwendung von Halbrahm oder beim Verzehr einer Glace einen kleinen Teil zum Einkommen etwa von Ni Ketut Mantra, einer balinesischen Kleinbäuerin und Fischersfrau, beitragen und gleichzeitig ein der Küste vorgelagertes Riff schützen. Die Lebensmittelzusätze E 401-407 sind nämlich Gelier- und Verdickungsmittel, die aus Extrakten von Seetang gewonnen werden.

Zu diesen Geliemitteln zählt auch das Produkt Agar-Agar, das – wegen der bekannten Fleischskandale – als Ersatz von Gelatine bei einem Schweizer Grossverteiler im Januar dieses Jahres einen um einen Drittel höheren Umsatz erzielte. Ketut Mantra baut seit einigen Jahren drei Sorten Seetang an der flachen Küste in der Nähe des bekannten Badeortes Nusa Dua an, was erst aufgrund steigender Nachfrage nach

die USA zur Endverarbeitung verschifft.

Mit den Einkünften konnte sich die Familie einen Fernseher kaufen, das Dach ausbessern und ein Kind auf eine weiterführende Schule schicken. Doch die Anbindung an den Weltmarkt ist ein zweischneidiges Schwert. Denn kaum drei Jahre nach der Produktionsaufnahme sank die Nachfrage nach balinesischem Seetang, und Ketut Mantra war es



Foto: Norman Bachhaus

Die Ernte der balinesischen Seetangbäuerin Ni Ketut Mantra gelangt über viele Stationen in Produkte unseres täglichen Gebrauchs.

extrahierten Hydrokolloiden und dem Bedarf nach neuen Anbaugebieten ermöglicht wurde.

Für Ketut Mantras Familie war es ein Wagnis, in die Produktion einzusteigen, da einige Investitionen (Arbeitsgerät, Setzlinge und eigene Arbeitskraft) getätigt werden mussten, was ein grosses Risiko ist, wenn man an der Armutsgrenze lebt. Ketut Mantra wollte das Risiko eingehen, weil ihr Mann als Fischer mit seinem kleinen Auslegerboot aus der von Trawlern überfischten See immer weniger fing. Die Risikobereitschaft wurde belohnt, der Seetang spross und wurde zu einem guten Preis von Händlern gekauft, die ihn weiter nach Java transportierten. Von dort wurden Halbfertigprodukte nach Hongkong, Dänemark oder in

ein Jahr lang nicht möglich, auch nur ein Kilo des schlecht lagerbaren Seetangs zu verkaufen. Kredite mussten zurückbezahlt werden, und ihr Mann konnte nicht wieder auf Fang gehen, da er sein Boot verpachtet hatte. Nach Bemühungen zur Qualitätsverbesserung nahm die Nachfrage wieder zu und stabilisierte sich, sodass Ketut Mantra wieder verkaufen kann. Sie ist dabei nicht reich geworden und lebt immer noch nicht weit über der Armutsgrenze, doch hat ihr der Seetanganbau zu einer verbesserten Lebenssituation verholfen.

Ein Nebeneffekt des Seetanganbaus ist der Schutz der in ganz Südostasien stark bedrohten Rif-

fe durch die Bauern. Denn diese Riffs brechen die Wellen, die sonst die Produktion verunmöglichen würden. Neben sozio-ökonomischer Nachhaltigkeit ermöglichen wir mit dem Kauf von Produkten, die die Zusätze E 401-407 enthalten, auch – wenn auch in homöopathischen Dosen – den Schutz fragiler Ökosysteme.

Nationalparks als Tourismusdestinationen

Im Denken der Schweizer Bevölkerung ist der Naturschutz stark verankert und er beeinflusst auch ihre Reisetätigkeit. Denn «ursprüngliche» Natur wird oft als rein und authentisch, aber auch als exotisch und abenteuerlich, kurz: als Gegensatz zum modernen Alltag verstanden und deshalb gerne in den Ferien aufgesucht. Reiseprospekte tragen dem Rechnung, indem sie – meist als Bestandteil von Rundreisen – den Besuch von exotischen Nationalparks anbieten.

Bereisen wir einen geschützten Regenwald in Malaysia oder ein Tigerreservat in Nepal, so haben wir gleich auf mehreren Ebenen Einfluss auf nachhaltige Entwicklungen. Zum einen tragen wir mit unserer Reise zur Verbreitung und Stabilisierung des Naturschutzgedankens bei, da die touristische Attraktivität eine potenzielle Einnahmequelle darstellt. Die Wertschätzung eines wegen seiner Attraktionen, der guten Erreichbarkeit und der Infrastruktur häufig besuchten Nationalparks – wie zum Beispiel des zum Weltnaturerbe erklärten Kinabalu Parks im Norden Borneos mit dem (gleichnamigen) höchsten Berg Südostasiens – kann zur Schaffung weiterer Schutzgebiete führen. So haben in Malaysia, wo in den letzten Jahren grosse Flächen geschützt wurden, Anträge auf Schaffung eines Nationalparks ohne eine «touristische Komponente» wenig Chancen auf Realisierung.

Doch leider wissen wir nur allzu gut, dass die Reisetätigkeit – bereits der Flug verursacht schäd-

liche Emissionen – und der zunehmende Besuch von Nationalparks durch Touristinnen und Touristen auch zu ökologischen Problemen führt. Den Mount Kinabalu besteigen täglich über 130 Menschen, was die Tragfähigkeit der Gipfelregion bereits zu strapazieren beginnt. Zudem kommt es auch zu sozialen Beeinträchtigungen und ökonomischen Ungleichheiten bei der Lokalbevölkerung. Durch die Schaffung des Kinabalu-Parks hat sich für die Idaan-Dusun-Kadazan einiges verändert. So ist es ihnen untersagt, auf dem Parkgebiet zu jagen und Bäume zu fällen, ausserdem ist ihnen der nun den Reisenden zugängliche Berg heilig und durfte früher nur für spezielle Rituale bestiegen werden. Freilich bietet der Park auch neue Einkommensquellen, von denen mittlerweile die ganze Region profitiert. Aber nicht alle können (und wollen) daran teilhaben und etwa als Ranger oder Lastenträger arbeiten oder eine Lodge eröffnen.

Reisende, die sich dieser Problematik bewusst sind und einen ökologischen Tourismus praktizieren wollen, verlassen sich auf das Label «Ökotourismus», das ein ökologisch und sozial verträgliches Reisen verspricht. Da es keine international verbindlichen Richtlinien gibt, wird der Begriff oft sehr weit ausgelegt oder nur noch als Werbemittel missbraucht, was Konsumenten zwingt, die ökologischen Richtlinien der Veranstalter anzufordern, wollen sie durch die in der Schweiz gebuchte Reise zur nachhaltigen Entwicklung an den Destinationen beitragen.

Fluch oder Segen?

Wie unsere Forschungsbeispiele zeigen, ist die Frage, ob die Produktion für den Weltmarkt für die betroffenen Menschen Fluch oder Segen ist, nur im Einzelfall zu beantworten. Zusätzlich kompliziert sich die Angelegenheit durch die zeitliche Dimension. Was heute willkommenes Geld bringt und die Lebensbedingungen der Men-

schen spürbar verbessert, kann sich morgen ins Gegenteil verkehren. In Anlehnung an den Wahlspruch der Agenda 21, «global denken – lokal handeln», muss uns bewusst sein, dass unser lokales Handeln sich auch global auswirkt. Unsere Einkäufe haben Einfluss auf die Lebensbedingungen von Menschen etwa in Bali, Malaysia oder Nepal. Den Konsumenten kommt unter den Bedingungen der Globalisierung nicht nur eine Mitverantwortung für die eigene Umgebung zu, sondern auch für andere Teile der Erde.

Die Gewährleistung einer nachhaltigen Entwicklung in Entwicklungsländern, einer gleichermassen in ökonomischer, sozialer und ökologischer Hinsicht tragfähigen Lösung bedarf deshalb einer globalen Perspektive. Das Schicksal der Menschen, die in die Weltwirtschaft eingebunden sind, wird mitbestimmt durch Entscheidungen, die weit von ihnen entfernt getroffen werden. Der Export von Gütern und Dienstleistungen, die den Kriterien der Nachhaltigkeit nicht entsprechen, ist deshalb im Endeffekt nur von geringem Nutzen für Menschen, die eine gesicherte Existenzgrundlage brauchen.

LITERATUR

- Backhaus, N.: Globalization and Marine Resource Use in Bali, in: King, V. T. (Hg.): Human Environment Interactions in South-East Asia: Past and Present, S. 169–192, Singapore 1998
- Backhaus, N./Hoffmann, M.: Globalisierung und translokales Kulturverständnis, in: Geographica Helvetica 54/3, S. 164–171, 1999
- Lustenberger, J.: Sustainable Shrimp – Marktische oder Wachstumspotential?, Diplomarbeit am Institut für Agrarwirtschaft der ETH Zürich 2001
- Müller-Böker, U.: Ecotourism in Nepal: The Example of the Royal Chitawan National Park, in: Thapa, R.P./Baaden, J. (Hg.): Nepal: Myths and Realities, S. 100–117, Delhi 2000