

HANNES ROYER IM AUSFÜHRLICHEN ZAG-JOURNAL-INTERVIEW

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur

Der Verein *Land schafft Leben* ist heute nicht mehr wegzudenken aus der landwirtschaftlichen Kommunikation in Österreich. Der seit 2016 in der Öffentlichkeit tätige Verein zeigt den Konsumentinnen und Konsumenten transparent und ohne zu werben, wie in Österreich Lebensmittel produziert werden, wie die Produktion vor Ort am Bauernhof erfolgt, wie die Verarbeitung funktioniert und wie das fertige Produkt schließlich im Lebensmittelhandel landet. Für die Konsumentinnen und Konsumenten ergibt sich durch die leicht nachvollziehbaren und ausführlich aufbereiteten Informationen ein neues Verständnis für die Zusammenhänge innerhalb der Lebensmittelproduktion und damit ein höheres Werte-Bewusstsein für österreichische Lebensmittel.

ZAG: Land schafft Leben scheut sich nicht und greift auch heikle Themen der österreichischen Landwirtschaft in der Öffentlichkeit auf. Haben wir nicht schon genug geleistet oder müssen wir uns darauf einstellen, dass auch in Zukunft von uns immer mehr Maßnahmen im Interesse der Umwelt und der Tiere gefordert werden? Was sind die Eckpfeiler einer gesellschaftlich anerkannten Nutztierhaltung auf der Höhe der Zeit und wie verändert sich das Einkaufsverhalten?

Hannes Royer: Der Klimawandel ist eine der größten Herausforderungen unserer Zeit. Die Landwirtschaft ist dabei sowohl Betroffene als auch Treiberin. Rund zehn Prozent der Treibhausgase, die in Österreich verursacht werden, kommen aus der Landwirtschaft. Mit rund 44 Prozent verursacht die Industrie oder der Verkehr mit 30 Prozent deutlich mehr. Damit ist der landwirtschaftliche Sektor keinesfalls aus der Verantwortung zu ziehen – überall, wo etwas verbessert, effizienter oder klimaneutraler werden kann, sollte dies auch getan werden. Durch die direkte Betroffenheit beispielsweise bei Dürren, Überschwemmungen oder auch vermehrtem Schädlingsdruck sind Bäuerinnen und Bauern gezwungen, neue Lösungen zu finden, die im Interesse der Umwelt sind. Gerade auch in der Nutztierhaltung geht es immer mehr darum, den CO₂-Ausstoß zu minimieren. Das kann aber nur gelingen, wenn wir uns mehr in Richtung standortgerechte landwirtschaftliche Produktion bewegen.

Auf der anderen Seite wollen die Konsumentinnen und Konsumenten heute wissen, was auf ihrem Teller liegt, woher es kommt und wie es produziert wurde. Wer möchte schon Tierqual oder schlechte Arbeitsbedingungen für Verarbeiter in den Einkaufskorb legen oder im Wirtshaus bestellen? Deshalb braucht es eine klare Kennzeichnung von Herkunft und Haltung. Zudem sind hier auch Bäuerinnen und Bauern laufend gefragt, ihre Haltungsbedingungen zu verbessern und den nachgefragten Konsumentenwünschen entsprechend zu produzieren. Insofern sind hier auch Bäuerinnen und Bauern gefragt, ihre Haltungsbedingungen stetig zu verbessern.

DER KLIMAWANDEL IST EINE DER GRÖSSTEN HERAUSFORDERUNGEN UNSERER ZEIT. DIE LANDWIRTSCHAFT IST DABEI SOWOHL BETROFFENE ALS AUCH TREIBERIN.

ZAG: Wie hält es Land schafft Leben, wenn es um faire Preise für Bäuerinnen und Bauern geht? Wir bedanken uns für die mediale Unterstützung, als Penny im Frühsommer ausländische Eier gelistet hat, die nicht den nationalen Standards entsprachen ... Müssen wir den Wert von hochwertigen, heimischen Lebensmitteln ganz neu denken?

Royer: Es braucht eine faire Entlohnung für den Beruf, den viele 365 Tage im Jahr mit Leib und Seele ausüben. Dazu ist das Bewusstsein für den Wert österreichischer Lebensmittel unabdingbar. Denn wem ist wirklich bewusst, dass hinter dem Packerl Hühnerfleisch im Regal nicht nur die Henne steckt, sondern genauso auch der Bauer, der sich um die Tiere kümmert, wie der Fleischhacker, der das Tier schlachtet und verarbeitet? Der Großteil der Wertschöpfungskette liegt oftmals im Dunkeln, und genau das wollen wir mit *Land schafft Leben* ändern.

ZAG: Ihr habt seit Gründung des Vereins Schritt für Schritt ein anderes Lebensmittel unter die Lupe genommen. Was kommt als nächstes und was kommt danach? Wo siehst du Land schafft Leben in 10 Jahren?

Royer: Zeitgleich zu unserem fünfjährigen Jubiläum haben wir im April die zwanzigste umfassende Lebensmittelrecherche veröffentlicht: das Salz. Ein besonders faszinierendes Lebensmittel, das in Österreich eine jahrtausendealte Tradition hat. Aktuell arbeiten wir an den Recherchen zu Senf, Käse und Soja. Jedes Lebensmittel hat seine Besonderheiten, und es ist immer wieder spannend, diese herauszuarbeiten und den Menschen bewusst zu machen. Doch Bewusstseinsbildung ist ein weites Feld, denn in jeder Lebensphase haben wir mehr oder weniger Bewusstsein für unterschiedliche Dinge. Hier sehen wir unseren größten Auftrag: den Blick der Menschen für das Wesentliche zu schärfen. Um das zu schaffen, wollen wir uns neben der Aufklärungsarbeit bei den Konsumentinnen und Konsumenten in Zukunft besonders intensiv dem Thema Bildung widmen. Bereits ab diesem Herbst starten wir daher eine österreichweite Bildungsoffensive, um den Themenkomplex rund um Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung in die österreichischen Schulen zu bringen. Indem wir Aufklärung betreiben und Bewusstsein schaffen, wollen wir Kinder und Jugendliche so auf ihrem Weg zu selbstbestimmten jungen Erwachsenen unterstützen. ■

