

# Veganismus: Eine Herausforderung – nicht nur für die Biobranche

Kein Fleisch essen, keine Milch trinken – Veganismus ist ein Thema, mit dem sich nicht nur die Konsumenten beschäftigen. Der Lebensstil betrifft auch die Landwirtschaft und den Handel.

Was haben Schokokugeln, hergestellt aus Dattelmehl, und Mayonnaise auf Basis von Reismehl gemeinsam? Sie bestehen beide aus ungewöhnlichen Zutaten und sind Lebensmittel für Veganerinnen und Veganer. Sie sind Alternativen für Menschen, die keine tierischen Produkte essen, die auf Fleisch, Milch, Eier und Honig verzichten und darauf achten, dass sie keine Kleidung aus Leder oder Seide tragen. Noch ist der vegane Lebensstil eine Randerscheinung. Doch er erhält immer grössere Aufmerksamkeit. Mittlerweile führen auch Grossverteiler wie Coop oder Migros Produkte mit einem Vegan-Label im Sortiment, und in den Restaurants findet sich auf der Karte immer häufiger ein veganes Menü.

Mit Veganismus haben sich die Besucher eines Kurses beschäftigt, den das Forschungsinstitut für Biolandbau (FiBL) organisierte. Teilgenommen haben Vertreter von Grossverteilern und Produzenten, Veganer und Fleischesserinnen, Gegner und Befürworterinnen veganer Ernährung. Entstanden ist eine interessante Diskussion rund um die Frage: Ist Veganismus nur ein Trend oder nachhaltig? Eines wurde dabei klar: Eine vegane Ernährung bringt Herausforderungen mit sich.

## Ackerbau ist nicht überall sinnvoll

Im Biolandbau sind Tiere ein wichtiger Bestandteil des landwirtschaftlichen Betriebskreislaufes. Sie fressen Gras und nutzen so das Grünland. Den Mist, den sie produzieren, brauchen die Landwirte, um ihre Felder zu düngen. Mit dem Veganismus gewinnt eine Ernährungsweise an Bedeutung, die die Haltung von Nutztieren nicht gutheisst. Würde sich die gesamte Menschheit vegan ernähren, hätte das grosse Auswirkungen, auch auf die Landwirtschaft. Ganze Abläufe müssten neu überdacht werden. Den Acker mit Mist zu düngen, kommt nicht in Frage. Eine Alternative ist es, Leguminosen als Gründüngung zu säen. Da auf dem Betrieb aber keine Tiere leben, die den Klee fressen, muss der Bauer das Material anderweitig nutzen. Er kann damit beispielsweise Kompost herstellen, den er dann wiederum als Dünger verwenden kann. «Es gibt vegane Landwirtschaftsbetriebe, die funktionieren», sagt Bernadette Oehen, Mitarbeiterin des FiBL. «Auf diesen Höfen wird die Kuh durch Maschinen ersetzt, die das Gras schneiden und es dann weiterverarbeiten.» Es kann jedoch sein, dass diese Düngerquellen oder das organische Material nicht ausreichen. Weitere Quellen müssen daher besser erschlossen werden, etwa das Siedlungsabwasser, das einiges Potenzial birgt und heute kaum genutzt wird.

Ein veganes Anbausystem – diese Idee muss noch weiter ausgeführt und konkretisiert werden. Noch fehlen Erfah-

rungswerte und verlässliche Zahlen zu einer veganen Produktion. Die Umstellung eines Biohofs auf eine Produktion ohne tierische Produkte ist jedoch durchaus möglich. Aber nicht in jedem Fall ist eine Umstellung auf einen tierlosen Betrieb angebracht, erläutert Oehen: «In der Schweiz sind etwa zwei Drittel der landwirtschaftlichen Fläche Grünland.» Eine Umnutzung des Grünlands ist nicht immer sinnvoll. Gerade im Alpenland Schweiz ist dies oft aufgrund der Topografie gar nicht machbar. Bei steilen Hängen, dünner Humusschicht und kurzen Vegetationszeiten ist Dauergrünland sinnvoller als der Anbau von Getreide oder Kartoffeln. Bei einer Umstellung auf Ackerbau geht durch die Bearbeitung des Bodens zudem gebundener Kohlenstoff verloren, was dem Klima und auch dem Boden schadet. «Eine vielfältige Nutzung des Dauergrünlands macht mehr Sinn», sagt Oehen.

Ein Grossteil der weltweiten Agrarfläche ist für Ackerbau nicht geeignet. Bedeutende Anteile an zusätzlichem Ackerland können nur durch Regenwaldabholzung gewonnen werden, erklärt Matthias Meier. Der FiBL-Mitarbeiter ernährt sich vorwiegend vegan. Er könnte aber mit folgendem Szenario leben: Auf dem Dauergrünland halten die Menschen Vieh, ohne zusätzliches Kraftfutter zu verwenden. Die entstehenden tierischen Produkte können gegessen werden. «Die gesamte Menschheit wird sich kaum vegan ernähren können», sagt Meier. Eine regionale Lebensmittelproduktion wäre in Gebieten mit Dauergrünland stark eingeschränkt. Auch müssten die in Mist und Gülle der Tiere konzentrierten Nährstoffe alternativ gesammelt und anders für den Ackerbau bereitgestellt werden. Mit Blick auf die wachsende Weltbevölkerung ist die Menschheit zudem auf die Nutzung der Grünlandflächen angewiesen. «Doch den Konsum von tierischen Produkten sollten wir klar senken», erklärt Meier.

## «Veganer Käse schmeckt einfach nicht»

Bei der Reduktion des Fleisch- und Milchkonsums können Alternativprodukte helfen. Die Palette ist breit, vom Käseersatz über veganes Grillgut bis hin zu veganem Rührei gibt es alles. Einige der Lebensmittel müssen aber noch weiter



Kritische Tester: Kursteilnehmer probieren verschiedene vegane Produkte. Bild: Eveline Dudda



Von der Tofuwurst bis hin zur Schokolade aus Reismilch: Die Palette veganer Produkte ist breit. Bild: Deborah Rentsch

entwickelt werden, findet Annette Sabersky: «Veganer Käse schmeckt einfach nicht.» Die Journalistin aus Deutschland gründete die Organisation «Bio-Food-Tester», die biologische Lebensmittel unter die Lupe nimmt und die Ergebnisse im Internet veröffentlicht. Dabei achten die Tester nicht nur auf den Geschmack, sondern auch auf die Menge der enthaltenen Zusatzstoffe, den Nährwert oder den Bioanteil in den Lebensmitteln. Das Fazit: «Viele vegane Produkte sind zu fettig, zu salzig oder enthalten zu viele Aromen.» Um solche Fallen zu umgehen, empfiehlt Sabersky, möglichst selber zu kochen und frische Zutaten zu verwenden, statt Fertigprodukte zu kaufen.

In der letzten Zeit konnte Annette Sabersky beobachten, wie teils auch konventionell produzierte vegane Produkte die biologischen Lebensmittel aus den Regalen der Reformhäuser verdrängen. «Das ist nicht gut», meint die Testerin. Denn die Kunden gehen davon aus, dass sie mit dem Kauf von veganen Produkten etwas Gutes tun. Eine Produktion nach biologischen Grundsätzen oder eine Garantie für faire Löhne der Arbeiter sind jedoch keinesfalls in «vegan» inbegriffen. Eine Aufgabe der veganen Bewegung ist es daher, für Transparenz zu sorgen und die Kunden aufzuklären. Wichtig ist da ein Label, das klar definiert, was von dem Produkt erwartet werden kann. Heute gibt es das sogenannte V-Label, das durch die Vereinigung swissveg vergeben wird. Zahlreiche weitere Label sorgen dafür, dass die Übersicht über die verschiedenen veganen Angebote erschwert wird.

### Grundsatzfragen klären

Um den Labelsalat etwas zu ordnen, braucht es klare Deklarationen. Doch: Was ist eigentlich vegan? An dieser Grundsatzfrage scheiden sich die Geister. Ist es vegan, wenn die

Weinreben mit tierischem Mist gedüngt werden? Darf ein Sojajoghurt mit derselben Maschine abgefüllt werden, die kurz zuvor die konventionellen Milchprodukte verpackte? Darüber müssen sich die verschiedenen Parteien und Mitspieler auf dem veganen Markt einig werden.

Veganismus gewinnt an Bedeutung. Immer mehr Restaurants, Grossverteiler und Produzenten befassen sich damit. Rezepte für Produkte wie Dattelschokokugeln, kreative Ideen für einen guten Käseersatz und Lösungen des Problems Labelunklarheit sind gefragt. Denn vegane Lebensmittel werden auch in Zukunft ein Thema sein – auf dem Teller, im Regal und auf dem Bauernhof. Deborah Rentsch

→ [www.swissveg.ch](http://www.swissveg.ch)



### Einen halben Liter Milch pro Tag

«Wir sollten den Konsum von tierischen Produkten senken», sagt Veganer Matthias Meier. Damit verbunden wäre eine Reduktion des Nutztierbestandes. FiBL-Mitarbeiterin Bernadette Oehen ist gleicher Meinung. «Nicht das Rind, sondern zu viele Rinder sind ein Problem», sagt sie. Sie rechnet vor: 50 Prozent der heute genutzten Tiere können von bereits bestehendem Grasland ernährt werden. Das würde bedeuten, dass die Gesellschaft ihren Konsum von tierischen Produkten halbieren müsste. Nach einer Schätzung im Rahmen des FiBL-Projekts Bio Weide-Beef ergäbe das pro Person und Tag einen halben Liter Milch, 16,4 Gramm Butter, 25 Gramm Käse und 43 Gramm Rindfleisch, die konsumiert werden könnten. *art*