

# Leben auf dem Land

Das Familien-Magazin für Niedersachsen

## Alle zu Tisch bitte!

Diskussion Die Art und Weise, wie unsere Lebensmittel erzeugt, verarbeitet, produziert und auch konsumiert werden, wird oft diskutiert und scharf kritisiert. Nun haben die Niedersächsische Marketinggesellschaft und Slow Food Deutschland Verbraucher und Landwirte an einen Tisch geholt. Ein Abend in Hannover, der Appetit auf mehr macht.



**M**atthias Teepker ist Landwirt im Emsland. Er bewirtschaftet gemeinsam mit seinem Bruder seit 2010 einen Betrieb mit 270 Hektar Ackerbau, 1.000 Sauen mit Ferkelaufzucht, 3.600 Schweine- und 400.000 Hähnchenmastplätzen. Er ist eigens nach Hannover gereist, um über die Frage „Wie essen wir morgen?“ mit sechs weiteren Teilnehmern zu diskutieren. Seine These: „Es gibt viele Verbraucher, die nicht nur Bioprodukte kaufen wollen oder auch können. Daher sollte es eben beides geben. Die Landwirtschaft ist so vielfältig, so dass jeder seinen Weg suchen und finden kann. Ich habe mich für Größenwachstum entschieden.“ Der Junglandwirt ist sich unsicher, ob er an dem Abend beim Publikum Verständnis für seine Haltung bekommen wird. „Es wird eine spannende Aufgabe.“

Nach und nach trudeln die ersten Zuhörer ein. Auch Landwirte und Agrarschüler sind angereist. Die Moderatoren Prof. Dr. Burkhard Ahlert und Helga Strube begrüßen die sieben Podiumsteilnehmer. Es sind Unternehmerinnen und Unternehmer aus Landwirtschaft und Lebensmittelherstellung, Gastronomen und Vertreter von Slow Food, die erstmals aufeinander treffen.



### Landwirtschaft im Groß- und Kleinformat

Sarah Wittkamp ist Gemüsegärtnerin und studiert ökologische Landwirtschaft in Witzhausen – außerdem ist sie Mitbegründerin der GartenCoop in Freiburg ([www.gartencoop.org](http://www.gartencoop.org)). Ihr ist es wichtig, dass Landwirte und Produzenten miteinander kom-

„Das Image der Landwirtschaft ist schlechter, als das, was wir Tag für Tag leisten, um **gute Lebensmittel herzustellen.**“

**Matthias Teepker** ist Junglandwirt und bewirtschaftet einen landwirtschaftlichen Betrieb im Emsland.

„Es ist wichtig, dass sowohl Landwirte, als auch Konsumenten ihre **Bedürfnisse formulieren.**“

**Sarah Wittkamp** studiert ökologische Landwirtschaft in Witzhausen und ist überzeugt von der „Solidarischen Landwirtschaft“.

„Wir wollen **Produkte mit Gesicht.**“

Wir wollen wissen, wer der Produzent ist.“

**Christoph Hauser** ist seit mehr als zehn Jahren als Kochlehrer, Caterer und Gastrocoach mit seiner Firma Hausers Kochlust aktiv.

„Für die Berufsschulen ist es schwierig, **Nachwuchs für das Handwerk** zu bekommen.“

**Thomas Camprad** ist Bäckermeister und stellvertretender Obermeister der Bäckerei Hannover.

„Wir müssen **Verbraucher beibringen**, dass nicht ständig alle Lebensmittel verfügbar sind.“

**Tina Frank** studiert „Ökologische Landwirtschaft“ und ist Mitglied der jAbl (junge Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft).

„Heute weiß kaum jemand mehr, **wie ohne Herrn Maggi eine Mehlschwitze gemacht wird.**“

Fleischermeister **Heiner Kleinschmidt** betreibt eine handwerkliche Fleischerei in Winsen/Aller.

„**Transparenz ist das einzige, was funktioniert:** Wo kommt das Gemüse und das Fleisch her?“

**Jörg Lange** ist Küchenmeister und im Vorstand des Kreisverbandes Region Hannover des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes.

munizieren können und sie gegen eine sogenannte Agroindustrie. „Wie geht es Ihnen, Herr Teepker, wenn Sie mit dem Wort Agroindustrie konfrontiert werden?“, fragt Moderator Dr. Ahlert. „Als aktiver konventioneller Landwirt höre ich massiv Kritik. Die moderne Landwirtschaft ist weit von Verbrauchern entfernt, dagegen müssen wir noch viel tun!“ Teepker ergänzt: „Es ist doch so. Der Preisdruck wird an uns Landwirte weitergegeben. Eine Möglichkeit ist die kooperative Landwirtschaft“, sagt er und weist auf Sarah Wittkamp, die sich für die Solidarische Landwirtschaft einsetzt. „Ein anderer Weg ist mit dem Größenwachstum mit zu gehen. Wir haben einen großen Betrieb und für jeden Betriebszweig Mitarbeiter. Wir sind viele Experten! Wir wissen was wir tun.“ Doch nicht nur der Bezug zur modernen Landwirtschaft fehle, sondern auch zu Lebensmitteln im Allgemeinen. Oft fällt am Diskussionsabend das Stichwort Wertschätzung. Eine Frau aus dem Publikum wirft dazu eine Frage in die Runde: „Wie können wir Kindern und

### Was ist eigentlich Slow Food?

**M**aike Senne aus Hannover ist Mitglied bei Slow Food Youth, ein weltweites Netzwerk von jungen Leuten, die sich für gute, saubere und faire Lebensmittel einsetzen. Die gebürtige Schaumburgerin ist Ansprechpartnerin in Hannover. Wir haben nachgefragt: Was steckt hinter Slow Food? „Slow Food steht für Genuss mit Verantwortung. Uns ist wichtig, dass die Qualität gut ist, die Produzenten gerecht entlohnt werden und die Landwirtschaft nachhaltig ist. Ein weiteres Ziel ist es, die Beziehung zwischen Verbraucher und Produzent zu fördern. Damit man weiß, was man isst und wie es produziert wird, veranstaltet Slow Food unter anderem auch Besichtigungen bei Produzenten.“ *hase*

• Weitere Infos und Termine gibt es unter [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

Jugendlichen ermöglichen, die Lebensmittel wertzuschätzen?“ Kochlehrer Christoph Hauser antwortet: „In den Schulen muss wieder gekocht werden. Hauswirtschaft sollte aber auch mehr Sexappeal bekommen.“ Moderatorin Helga Strube weist auf den aid-Ernährungsführerschein hin. Schon seit Jahren vermitteln Landfrauen Kindern der dritten und vierten Klassen Wissen über Nahrungsmittel und ihre Zubereitung. Das ist nicht genug. Und vor allem: „Bitte finanziert diese Bil-

dung“, ruft eine Frau aus dem Publikum. Gerichtet ist dieser Aufruf vor allem an die Politik. Doch nicht nur die soll mehr Verantwortung übernehmen, sondern auch die Familie: „Es muss wieder mehr gemeinsam gekocht und gegessen werden“, betont Hauser.

### Miteinander – nicht gegeneinander

Maike Senne, eine junge Frau aus dem Publikum und Mitglied von Slow Food Youth (siehe Kasten), ist von der Dis-

kussion begeistert: „Ich fand diesen Abend klasse. Ich finde es toll, dass Herr Teepker da ist. Ich finde es nicht gut, dass Vorurteile und Unverständnis zwischen den Verbrauchern und der Landwirtschaft stehen. Wer erhitzt diese Gemüter? Das ist doch nicht von uns gewollt.“

Zum Schluss bedankt sich Dr. Christian Schmidt, Geschäftsführer der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft, bei den Podiumsgästen und den knapp 150 Zuhörern. „Heute ging es nicht darum, die Welt zu verbessern. Wir hatten eingeladen, respektvoll miteinander zu diskutieren. Und das ist uns gelungen.“

Auch Teepker ist zufrieden: „Ich hätte noch stundenlang weiter sprechen können.“ Also besteht Redebedarf? Er nickt und ergänzt: „Meine Befürchtungen vor dieser Veranstaltung haben sich nicht bestätigt, ich freue mich über die positive Reaktion aus dem Publikum.“ Nach einem Plausch mit ein paar Gästen fährt er wieder zurück ins Emsland – zu seiner Arbeit, auf die er sehr stolz ist.

*Carolin Hasemann-Bär*