



Differenzierung durch Umsatzverzicht

David Bosshart, Mitautor des aktuellen „European Food Trends Report“, über Erdbeeren im Dezember, alte Klugheitsregeln und Viren



Klare Kante: David Bosshart prangert Fehlentwicklungen an und spricht von einer „Food-Krise“.

Er ist bekannt für seine prägnante Sicht auf die Dinge. Im exklusiven LZ-Interview mahnt David Bosshart zum massiven Umdenken auf allen Ebenen. „Es wird nicht ohne Verzicht gehen“, so die Botschaft des früheren CEO des Gottlieb-Duttweiler-Instituts.

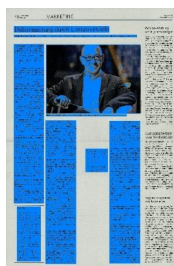
Herr Bosshart, welche konkreten Handlungsempfehlungen leiten Sie aus dem Report für die Nahrungsmittelindustrie und insbesondere für die Land-

wirtschaft ab?

Wir wechseln vom Zeitalter der Chemie ins Zeitalter der Biologie. Das Großartige an der industrialisierten Landwirtschaft der Pestizide und der einseitigen Bodennutzung war, dass sie weitgehend Hungersnöte eliminiert und dank Skalierung und Effizienz tiefe Preise erzielt hat. Heute werden uns die realen Kosten Schritt für Schritt besser bewusst. Gute Ernährung muss kluge Bodennutzung und Biodiversität mit Digitalisierung

und Green-GMO kombinieren. Wenn inzwischen 70 Prozent aller lebenden Vögel industriell hergestellte Hähnchen mit einer nach rein ökonomischen Kriterien errechneten Lebensdauer und gnadenlosem Lifestyle sind, und in 20 Jahren dann vielleicht 80 oder 90 Prozent, erkennen Sie beispielhaft, was ich meine. So schmerzhaft es für Wohlstandsbürger tönen mag: Es wird nicht ohne Verzicht gehen. Weniger, dafür besser.

Und was sollten Lebensmittelhändler



daraus für ihr Geschäft lernen und beachten?

So paradox es klingen mag: Händler können sich durch bewussten Umsatzverzicht differenzieren. Nicht mehr was man anbietet, sondern was man bewusst nicht anbietet, weil es nicht mehr zeitgemäß ist, schärft die Marke. Aktuell schieben sich die Akteure gegenseitig den Schwarzen Peter zu. Die Kunden wollen doch im Dezember Erdbeeren, also bieten wir sie an! Wer setzt welche Kriterien fest, was ist der Maßstab? Je genauer man hinschaut, desto anspruchsvoller wird eine faire und konsistente Beurteilung. ESG ist bislang vor allem Green-Washing, vom Textilbereich bis zu Lebensmitteln.

Benötigen unsere Mikroorganismen demnach ganz andere Nahrung, um zu überleben oder sich sogar wieder zu vermehren?

Ja. Wir müssen vom Silodenken in Branchen und Kategorien wegkommen – es gibt nur eine Biosphäre. Zwischen Mensch-Tier-Pflanzen-Luft-Gewässer etc. gibt es ein Kontinuum, das wir künstlich seziiert und kurzfristigem Profitstreben untergeordnet haben.

Nehmen Sie den Begriff „Ökosystem“, den wir heute für digitale Plattformen verwenden. Ökosysteme sind aber lebende Systeme, die nach biologischen Regeln funktionieren. Der Rest ist menschliche Erfindung. Die Menschen sollten ihre relative Bedeutungslosigkeit erkennen: Wir sind nicht in der Lage, mit unserem bescheidenen rechnerischen Verstand die Ernährung oder gar die Welt zu beherrschen. Wir hängen viel mehr von natürlichen Voraussetzungen ab, die sich uns gegenüber gleichgültig verhalten. Fachtechnisch gesagt: die Welt geht vom Anthropozän zum Mikrobiozän hinüber.

In unserem Gesundheitssystem werden Krankheitssymptome in der Regel mit Medikamenten behandelt. Müs-

ten nicht Mediziner und Nahrungsmittelhersteller viel enger zusammenarbeiten?

Das Problem ist die zunehmende Spezialisierung und die daraus folgende Aufspaltung in partikuläre Interessengruppen. Schon der großartige Vordenker der modernen Wirtschaft, Adam Smith, hat festgehalten: In der berühmten Stecknadelfabrik findet sich bald niemand mehr, der in der Lage wäre, eine Stecknadel fertigzustellen. Weil die Fabrik nur noch aus Menschen besteht, die über immer weniger immer mehr wissen, aber die Zusammenhänge nicht mehr verstehen. Die Lösung wäre mehr gesunder Menschenverstand, die „gemeinen Sinne“, die uns verbinden als Menschen – der ist uns aber immer mehr abhanden gekommen, gerade auch in der Pandemie. Dass man Brot nicht fortwirft, hatte einst symbolische Bedeutung für mich als Kind. Oder dass es nicht jeden Tag Fleisch gibt. Diese alten Klugheitsregeln machten viel Sinn. Heute will das niemand mehr verstehen.

Sie haben die ausgerufenen Pandemie angesprochen. Der Report legt auch nahe, dass die Maßnahmen gegenüber dem Sars-Cov2-Virus überdacht werden müssen und sprechen von „übertriebener Hygiene“?

Wir haben klare Feindbilder. Viren gehören dazu. Dabei sind wir Menschen über hunderte von Millionen Jahren in der Biosphäre aus Viren, Bakterien, Urbakterien und Pilzen entstanden. Die bestimmen unsere physische und mentale Gesundheit. Unser Geist ist also sozusagen auch ein Virus. Praktisch gesagt: Kinder brauchen mehr

» Es hat genug für alle Bedürfnisse aller Menschen, aber nicht genug für die Eier aller

Menschen

David Bosshart, Ex-CEO des Gottlieb-Duttweiler-Instituts und Studienmitautor

Zeit draußen in der Natur. Entscheidend ist nicht die Hygiene, sondern die Verbundenheit mit der Biodiversität. Wenn man die Haut bezüglich Mikrobiota zwischen Stadt- und Landkindern untersucht, ergibt sich kein Unterschied im Hygienelevel, aber eine starke Korrelation zwischen Nähe des Hauses zur agrukulturellen Fläche wie Wald, Wiese, Acker etc. und dem Fehlen von allergischer Sensibilität.

Es werden in Ihrem Bericht Grundregeln für ein gesundes Mikrobiom aufgezeigt, die nach jetzigem Forschungsstand für fast alle Menschen gelten. Die dürften in der Bevölkerung weitgehend bekannt sein. Warum werden sie dennoch nicht beherzigt?

Unser menschliches Verhalten ist inkonsistent. Faktisch nachweislich ist: Menschen mit höherem Einkommen und höherer Bildung ernähren sich gesünder, auch weil sie sich bessere Lebensmittel leisten können. Aber global wachsen der Verzehr von ungesundem Fast- und Convenience-Food am schnellsten. Auch sind, wie selbst Nestlé erkannt hat, eine Mehrheit der aktuell angebotenen Markenartikel nicht als gesundheitsfähig vermarktbar. Etwas wissen und etwas tun sind leider zweierlei. Soll man etwa McDonald's Food verbieten? Zudem kann man Menschen mit cleveren Algorithmen relativ leicht verführen.

Sie sprechen sogar von einer Food-Krise. Wie bedrohlich ist die Lage?

Die Basis für die Bewältigung des Klimawandels wäre die gute Ernährung. Es hat genug für alle Bedürfnisse aller Menschen, aber nicht genug für die Eier aller Menschen.



Sie haben drei Szenarien für das zukünftige Food-System beschrieben. Welche Variante bevorzugen Sie?

Szenarien beschreiben mögliche Zukünfte, damit wir uns besser vorbereiten können. Es wird eine Mischung sein. Die drei Szenarien schließen sich nicht gegenseitig aus. Sie überlappen sich vielmehr, können parallel existieren, sich gegenseitig ergänzen und sind alle miteinander verbunden und verwoben. Entscheidend wird sein, woran die Menschen glauben und wie stark der Wille zum Wandel ist. Ich hoffe, dass wir ohne Verbote und ohne zu viel Regulierung auskommen werden. Sonst landen wir im digitalen Maoismus.

bn/lz 44-21

Der Report

Durch Recherche von Fachliteratur, sowie dem Screening neuer Geschäftsideen entstand ein erster Überblick zum Status quo sowie zu den wichtigsten Entwicklungen in der Food-Welt. Basierend auf Trendstudien und auf bestehenden GDI-Studien wurden die wichtigsten gesellschaftlichen Treiber identifiziert, die die künftigen Konsumbedürfnisse prägen werden.

Von Februar bis Juli 2021 hat das GDI qualitative Online-Interviews durchgeführt. Dabei wurden zehn Expertinnen und Experten zu den wichtigsten Verschiebungen und Innovationen im globalen Food-Supply-Netzwerk sowie zu alternativen Produktionsmethoden für die Zukunft befragt.