

# Wir haben, was wir wollen

Der Dokumentarfilm «We feed the World» handelt von der Globalisierung der Nahrungsmittelversorgung und den Folgen für Mensch und Tier.

Rolf Höneisen

Der UNO-Sonderberichterstatter für das Recht auf Nahrung, *Jean Ziegler*, nimmt im Film des Österreichers *Erwin Wagenhofer* kein Blatt vor den Mund: «Die Weltwirtschaft könnte ohne Problem 12 Milliarden Menschen ernähren. Das heisst, ein Kind, das heute an Hunger stirbt, wird ermordet.»

Die Menge an Brot, die in der Stadt Wien während eines Tages als Abfall anfällt, würde die Brotversorgung der Stadt Graz für einen Tag decken. In Europa wird Mais als Brennstoff angepflanzt und Soja aus Südamerika als Tierfutter importiert, während täglich 25 000 Menschen an Unterernährung sterben. Wie können wir mit diesem Skandal leben?

Die unsägliche Situation ist weitgehend menschengemacht – und sie hat mit uns als Konsumenten zu tun. Die Doku «We feed the World» verfolgt die Spuren der Nahrungsmittelproduktion auf verschiedenen Kontinenten. Dabei geht es nicht darum, perfide Machenschaften und bösartige Missbräuche aufzudecken. Der Film wirft einen Blick in den ganz legalen Alltag. Das ist nötig. Konsumenten haben oft keine Ahnung mehr, wie die Lebensmittel produziert werden. Knoblauch aus China? Egal, Hauptsache der Preis ist heiss ...

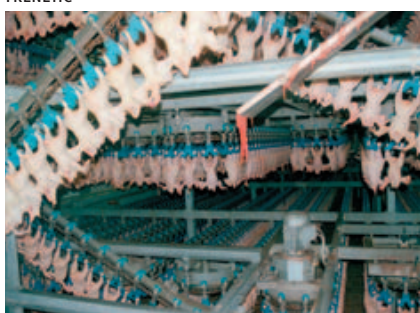
Neugierig nähert sich die Kamera der spanischen Tomatenproduktion. Bei Almeria sind 25 000 Hektaren Land unter Glas, die Pflanzen wachsen in Steinwolle, die Arbeiter wachsen in Afrika, die Tomaten reisen bis zu 3000 Kilometer durch den Kontinent – doch jetzt wird in Südspanien das Wasser in dieser Monokultur knapp.

Wir begleiten französische Fischer bei der Arbeit und vernehmen, was sie über die Fangmethoden und die EU-Richtlinien sagen. Staunend erhält man Einblick in die Produktion von Mastküken, die per Förderband wie Kartoffeln in Kisten geworfen werden. Und was für eine technische Perfektion in der Hühnermetzgerei, in der täglich 50 000 Tiere fast



Brotabfall in der Stadt Wien, es sind Unmengen jeden Tag.

FRENETIC



Vom Huhn zum Poulet – und das 50 000 Mal an einem Tag.

vollautomatisch geschlachtet werden!

Dann geht die Reise nach Brasilien. Hier musste der Regenwald riesigen Kulturen von Sojabohnen weichen. Die Bohnen gehen in erster Linie als Tierfutter nach Europa. Der Biologe Vincent José Puhl: «Unser Boden ist gut, aber für Soja ist er nicht geeignet. Wir müssen alle Nährstoffe herbringen und künstlich zuführen. Die europäi-



Kaum zu essen und das Wasser ist schmutzig: Kleinbauer in Brasilien.

schen Tiere fressen den Regenwald von Amazonien und Matto Grosso auf. Das ist ein gutes Beispiel dafür, wie die moderne Landwirtschaft weltweit arbeitet.»

Die Stärke des Films sind einzelne Gespräche. Da kommen die spanischen Tomatenzüchter, die bretonischen Fischer und die österreichischen Hühnerzüchter genauso zu Wort wie die CEOs der Global Players – *Karl Otrók*, für Rumänien zuständiger Direktor des Saatgutproduzenten Pioneer, und *Peter Brabek* vom Nahrungsmittelmulti Nestlé. Brabek ist Chef über 275 000 Mitarbeiter und meint: «Wir haben noch nie so gut gelebt, wir hatten noch nie so viel Geld, wir waren noch nie so gesund, wir haben noch nie so lange gelebt wie heute. Wir haben alles, was wir wollen.»

Brabeks Worte stehen im Kontrast zur Resignation brasilianischer Kleinbauern. Ihre Familien leiden an Lebensmittelknappheit und vielen steht nicht einmal sauberes Trinkwasser zur Verfügung.

«We feed the World» von Erwin Wagenhofer ist empfehlenswert. Er führt uns vor Augen, was wir verdrängen, aber unbedingt wissen müssten. Ab 9. Februar in den Schweizer Kinos. ■



FRENETIC

«Die Globalisierung ist weder gut noch schlecht. Die Frage ist: Wie lenken wir sie? Wenn wir so weitermachen wie bis jetzt, wird das System nicht mehr lange funktionieren. Man merkt auch, dass die Menschen genug davon haben.»

Regisseur Erwin Wagenhofer