**In puncto Ernährung wissen die Menschen, was gut wäre- aber sie setzen es nicht um**

Osnabrück/Neuenkirchen (Bramsche).

Das Niedersächsische Landesinstitut für schulische Qualitätsentwicklung (**NLQ**) veranstaltete an den BBS Haste eine Fortbildung zum Thema Theologie im Stall. Neben Fragen zu Aufzucht, Tötung und Verwertung von Tieren standen die Kaufentscheidungen von Endverbrauchern im Fokus, die den Wertschöpfungsprozess zu Nahrungsmitteln beeinflussen.

„Der Handel macht, was der Kunde wünscht“, bringt es Mechthild Möllenkamp, Vorsitzende des Handelsverbandes Niedersachsen- Bremen, auf den Punkt. Ausgangspunkt war die Frage, wie der Handel in Einkauf und Listung des Warenangebotes Einfluss auf die Produktionskette nehmen kann. Möllenkamp scheint zu wissen, wovon sie spricht. Sie selbst wurde in eine Kaufmannsfamilie hineingeboren, übernahm die elterlichen Geschäfte und beschäftigt heute 180 Mitarbeiter in fünf Verbrauchermärkten.

Faktoren für die Kaufentscheidung eines Kunden seien neben dem Preis auch der Produktinhalt, die Werbung, die damit verbundenen Emotionen, die kulturelle Prägung, die Bildung und manchmal auch das gute Gewissen. Bei Milch beispielsweise werden 80% des Umsatzes mit der Eigenmarke „gut und günstig“ generiert. Und das, obwohl Möllenkamp 45 verschiedene Sorten in den Regalen vorhält. Bei Umfragen gaben immerhin zwei Drittel der Befragten an, dass sie bereit seien, einen höheren Preis zu zahlen, damit es den Tieren besser geht. Anspruch und Wirklichkeit liegen weit auseinander: an der Kasse kommen lediglich 16% an, 5% des Gesamtumsatzes machen dabei Bioprodukte aus.

„Den Teilnehmenden Einblicke in Aufzucht, Tötung, Verarbeitung und Vermarktung von Tieren ermöglichen und ins Gespräch bringen“, das war die Idee von Mareike Klekamp, die die Veranstaltung eröffnete. Zusammen mit Mechthild Pölking-Oeßelmann organisiert sie seit 2011 die verschiedensten Fortbildungen für das Niedersächsische Landesamt für Qualitätsentwicklung.

Ganz bewusst wählten die 15 aus Cloppenburg, Leer, Lingen, Nordhorn, Nienburg und Vechta angereisten Seminarteilnehmer, alles Berufsschullehrer, für das Mittagessen die Mensa der Hochschule Osnabrück. Theo Thöle, Leiter der Hochschulgastronomie sorgt mit seinem 240-köpfigen Team für das leibliche Wohl von rund 32 000 Studierenden in sechs Mensen und sechs Cafeterien. „Wir wollen als größter Versorger in der Region auch Vorbild sein“, so sein Credo. Er und sein Team verwenden zunehmend Bioprodukte, regionale und Fair-Trade-Lebensmittel sowie Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und Fisch aus nachhaltiger Fischerei.

Den Abschluss des Kongresses bildete der Besuch des Offenstallbetrieb Ahrens-Westerlage in Neuenkirchen/Bramsche. Der Familienbetrieb geht seit der Einführung der Offenstallhaltung vor gut 20 Jahren konsequent den neuen Weg auf der Suche nach alternativen Haltungsformen. Die Offenstallhaltung ist quasi die Vorstufe zur Biolandhaltung. Die Schweine machen einen munteren Eindruck. Die Ringelschwänze sind intakt, ein gutes Zeichen für gesunde Schweine. Carl Ahrens-Westerlage kommt wirtschaftlich zurecht, dennoch gibt er zu bedenken: „Das Fleisch muss teurer werden. Die Bestände müssten reduziert werden, wenn wir die Belastungen für die Umwelt senken wollen“.

Abschließend referiert Peter Kossen, Pfarrer der Katholischen Gemeinde Seliger Niels Stensen in Lengerich/Westfalen über die Arbeitsbedingungen und fragt „Was ist gute Arbeit wert?“ 2013 war der Prälat zu Gast bei Günter Jauchs ARD-Talkshow „Verkommt Deutschland zum Billiglohnland? Lange im Offizialat Vechta des Bistums Münster tätig, dem Zentrum der deutschen Fleischindustrie, kritisierte er die in der Branche vorherrschenden Arbeits- und Lebensbedingungen. Sechs Tage die Woche, 12 Stunden täglich bei niedrigen Stundenlöhnen, so würde der Arbeitsalltag für Werkarbeiter aussehen. Schichtdienste und spontane Überstunden machten die Teilhabe am sozialen Leben kaum möglich.

Er fordert gleichen Lohn für gleiche Arbeit, ausreichend Unfall- und Krankenschutz sowie Arbeitskontrollbehörden und muttersprachliche Begleitung für die Arbeitsmigranten. All das wäre möglich, wenn die Konsumenten einige Cent mehr für das Kilo Fleisch bezahlen würden. Der Mensch muss wieder ins Zentrum des Wirtschaftens gerückt werden. Also nicht „Geiz ist geil“, sondern Verantwortung übernehmen durch Kaufentscheidung und bewussten Konsum von Lebensmitteln.

Die Teilnehmer\*innen haben der Veröffentlichung der Fotos zugestimmt.

**Bild Nr. 2 Bildunterschrift:**

Osnabrück

BBS Haste

Prälat Peter Kossen und Teilnehmer\*innen der Fortbildung/niedersächsische Berufsschullehrer\*innen

Foto: Dr. Mareike Klekamp

**Bild Nr. 12 Bildunterschrift:**

Neuenkirchen/Bramsche

Offenstall-Betrieb Ahrens-Westerlage

Karl Ahrens-Westerlage, Ralf Menke, Christine Käter, Heike Luttermann, Sylvia Wroblowski

Niedersächsische Berufsschullehrer informieren sich im Offenstall-Betrieb

Foto: Dr. Mareike Klekamp