

Kurzbericht

Daheim schmeckt's am besten – ein Tagungsbericht

Florian Leiber, Institut für Nutztierwissenschaften, ETH Zentrum / LFW B58.2, CH-8092 Zürich
Auskünfte: Florian Leiber, E-Mail: florian.leiber@inw.agrl.ethz.ch, Tel. +41 (0)1 632 33 52

Im süditalienischen Benevento fand vom 26. bis 29. August 2003 ein Symposium zum Thema Tierproduktionsysteme statt. Eine Vielzahl an Beiträgen, vor allem aus dem mediterranen aber auch aus dem alpinen Raum, zeigte deutlich, dass Systeme, welche sich auf regionale Gegebenheiten stützen und diese integrieren, ein grosses Potential haben, moderne Anforderungen an die Landwirtschaft, wie ökologische und soziale Nachhaltigkeit und hohe Qualität der Lebensmittel, zu erfüllen.

Die Zeiten ändern sich. Die europäische Vereinigung für Tierproduktion (EAAP) wird die Forschungsrichtung «Livestock Farming Systems» vom Rang einer Arbeitsgruppe in den einer eigenständigen Kommission erheben. Damit wird letztlich die Berechtigung eines systemischen, ganzheitlichen Forschungsansatzes neben den klassischen Einzeldisziplinen, wie zum Beispiel Tierernährung oder Genetik, in der Nutztierwissenschaft anerkannt. Die konkreten Hintergründe dieses Vorganges sind dem mit der EAAP-Nomenklatura nicht vertrauten Schreiber dieses Berichtes nicht bekannt. Von aussen betrachtet scheint sich jedoch in dieser neuen Aufmerksamkeit für das Thema ein Wandel in der Nutztierwissenschaft generell widerzuspiegeln, welche durch die

Ereignisse der letzten Jahre und durch den lautstark auf den Plan getretenen «Verbraucher» zunehmend zu neuen - systemischeren - Ansätzen gezwungen wird.

Systeme - eine mediterrane Spezialität?

Ende August fand im italienischen Benevento, in der fruchtbaren Region Sannio östlich von Neapel, das sechste Symposium für «Livestock Farming Systems» unter dem Titel «Product quality based on local resources and its potential contribution to improved sustainability» statt. Angekündigt war ein europäisches Symposium, doch mussten diejenigen Gäste, die keiner romanischen Sprache mächtig waren, schnell erfahren, dass es sich weitgehend um eine italo-französische Familienangelegenheit handelte, die vorzugsweise in den Landessprachen verhandelt wurde. Die Simultandolmetscherinnen leisteten aber hervorragende Arbeit. Die sehr geringe Beteiligung nordeuropäischer Wissenschaftler/innen mag ihren Grund darin haben, dass das Symposium sich als eines für kleine, regionalspezifische Strukturen entwickelt hat, wie sie in mediterranen und montanen Räumen eben sehr viel stärker verbreitet sind als in den nordeuropäischen Ebenen. Dennoch - auch ein Betrieb, der monatlich 500 Edelschweinhybridenschlachtef mästet, basiert auf einem «livestock farming system» und könnte folglich Gegenstand einer Forschungsarbeit sein, die ihren Platz auf diesem Symposium gehabt hätte. Wie Prof. A. Gibon vom Organisationskomitee betonte, sei es nicht so, dass solche Beiträge nicht willkommen wären - doch das Interesse am systemischen Forschen fehle in den entsprechenden Instituten noch deutlich. Immerhin - ein Beitrag aus dem holländi-

schon Wageningen zur wissenschaftlichen Umsetzung der neuen EU-Verordnungen zur Legehennenhaltung repräsentierte die intensiven Systeme.

Auch die Schweiz war lediglich mit zwei Posterbeiträgen vertreten, obwohl das Thema einer regionalspezifischen Produktqualität, verbunden mit der Nachhaltigkeit des Systems, ja durchaus ein schweizerisches ist, und obwohl das vorangegangene Symposium in Posieux stattgefunden hatte.

Qualität regional produzierter Lebensmittel

Wie durch das Tagungsthema impliziert, befassten sich die meisten Beiträge mit der Qualität von Lebensmitteln, die aus spezifischen Produktionsformen hervorgegangen waren. In den eingeladenen Übersichtsreferaten sprachen mehrere Vortragende über den Beitrag tierischer Produkte zur menschlichen Diät, allerdings sehr global und - wie mit Recht kritisiert wurde - undifferenziert, was die einzelnen Lebensmittel betraf. Es war da oft von «dem Käse» oder «dem Schweinefleisch» die Rede. Dass jedoch gerade innerhalb dieser Produktkategorien gravierende diätetische Unterschiede bestehen und dass - erstaunlich und erfreulich genug - oft die kleineren, regionaleren oder traditionelleren Systeme auch berechtigterweise ein gesünderes Produkt versprechen können, war Resultat etlicher hier präsentierter originaler Forschungsarbeiten.

Die diätetisch wertvollen, langkettigen und mehrfach ungesättigten Fettsäuren standen einmal mehr auch hier im Mittelpunkt. Fast kein Übersichtsreferat kam ohne sie aus. Der Bedarf des um die Funktion seines Zentralnervensystems besorgten Menschen an diesen Fettsäuren wurde hinlänglich begründet und dies war sicher



Abb.1. Wertvolle Milch....

niemandem neu. Das traf sich auf dem wissenschaftlichen Markt in harmonischer Weise mit denen, die auch ein Angebot diesbezüglich zu machen hatten: sei es in extensiv produziertem Fleisch von marokkanischen Ziegen, die auf lokaltypischen Ölbäumen (*Argania spinosa*) geweidet werden, oder im Alpkäse aus Norditalien und dem französischen Jura. Der Zusammenhang beruhte in diesen Fällen auf dem speziellen Futterangebot.

Konservieren oder optimieren?

Es war das Ziel etlicher Arbeiten, zu demonstrieren, dass ein spezielles Lebensmittel, produziert unter lokal oder traditionell spezifischen Bedingungen, sich durch einen besonderen kulinarischen oder diätetischen Wert auszeichnen kann, was dann seinen Marktwert begründet. Es erstaunte, wie oft dieser Schluss auch gelang. Doch hieraus entsteht die Frage: was wäre, wenn das regionale Lebensmittel sich in irgendeiner Hinsicht als das schlechtere herausstellte? Ist man dann bereit, etwas zu ändern, zu optimieren, oder geht es meistens vor allem darum unter allen Umständen einen status quo zu erhalten (oder wieder herzustellen)? Bemerkenswert war in diesem Zusammenhang ein Projekt aus dem spanischen Teil des Baskenlandes, wo es galt, drei Vorgaben zu erfüllen: die Freihaltung waldbrandgefährdeter Steilhänge von Verbuschung durch extensiven Besatz mit Schweinen, einen hohen Fettanteil im Schlachtkörper für die Herstellung eines regionalspezifischen Schinkens und eine hohe Akzeptanz des Produkts bei Verbraucher/innen. Unter Einbeziehung von Bauern, Metzgern und eines Verköstigungspanels wurden verschiedenste Rassen und Besatzdichten getestet, um sich schliesslich nicht für die lokale Rasse sondern für eine relativ magere Landrassehybride zu entscheiden, mit der mittlerweile ein erfolgreiches Labelprodukt erzeugt wird. Es besteht offensichtlich doch mitunter ein Gegensatz zwischen einem «Nachhaltigkeitsziel», wie zum Beispiel dem Erhalt einer lokalen Rasse und einem Ernährungsziel, nämlich der Erzeugung eines nicht nur guten, sondern auch gut akzeptierten Produktes. Andererseits ist man dabei, im französischen Teil des Baskenlandes ein erfolgreiches PDO-Label für Schinken der lokalen Rasse «Porc Basque» aufzubauen, das sich trotz fettem Muskel offensichtlich gut absetzen lässt.

Wenn, wie von Prof. F. Casabianca von Korsika betont wurde, das spezifische Produkt der Schlüssel zum Erhalt einer bedrohten Rasse ist, dann ergeben sich hieraus nicht nur Marketingstrategien sondern erhebliche wissenschaftliche Fragen, die von der Beschreibung des Gegebenen zur Entwicklung von Optimierungen führen müssen. Ist man fixiert auf die Rasse, so muss man wohl an der Fütterung und Haltung ansetzen und vice versa.

Das Potential integrativer Forschung

Systemische Ansätze, die auch regionalpolitische Fragen einbeziehen, waren zahlreich vertreten. So zum Beispiel in der breiten Forschung mehrerer Institute zum Thema Käseerzeugung in den französischen Berggebieten, worüber gleich drei Arbeiten vorgestellt wurden. Neben dem Zusammenhang zwischen den Umweltgegebenheiten und der besonderen Qualität des Produkts wurde hier auch ein grosser Wert auf die sozio-ökonomische Entwicklung der Regionen gelegt.

Die erfolgreiche Integration der Landwirte in den Forschungsansatz konnte neben dem bereits erwähnten baskischen Beitrag auch ein holländisches Projekt zeigen, welches im Bereich des ökologischen Landbaus die Kooperation von Ackerbau mit Milchviehbetrieben gleichzeitig untersucht und anregt. Dies gibt den Betrieben unter anderem die Möglichkeit, ihre Stoffkreisläufe interbetrieblich zu schliessen und so die Anforderungen der EU-Bioverordnung zu erfüllen.

Unter den globalen Übersichten sei ein Vortrag mit dem Titel «Evolution of Dairy Systems in Europe» aus dem französischen *Institut de l'Élevage* hervorgehoben, welcher eindrucksvoll die ökologischen, sozialen und kulturellen Implikationen verschiedener Formen der Milchproduktion in Europa darstellte und verdeutlichte, wie gross nach wie vor die Bedeutung der marginalen Systeme gesamtökonomisch ist und dass gerade in diesen ein enormes Potential zur Erfüllung der neuen Prämissen europäischer Agrarpolitik liegt. Es gibt sie - historisch und regional bedingt - nach wie vor zahlreich, die integrativen Produktionssysteme, sie müssen nur vielleicht neu entdeckt und gefördert werden.



Abb.2. aus wertvoller Landschaft.

Der Platz dieser Systeme und ihrer Produkte im Bewusstsein der Öffentlichkeit variiert jedoch stark zwischen den europäischen Ländern. Der sehr unterschiedliche Erfolg von Label-Programmen in verschiedenen Ländern, wie er in einem Referat zum Labelfleisch in Europa dargelegt wurde, ist ein Spiegel dieser Mentalitätsdifferenzen, auf die sich eine erfolgreiche Systemforschung auch beziehen muss. Auch unterschiedliche Präferenzen für «food safety» oder «food quality», wie sie zum Beispiel am Umgang mit Rohmilcherzeugnissen deutlich werden, müssen bei Entwicklungskonzepten erkannt und berücksichtigt werden.

Das sehr dynamische Symposium konnte so auf verschiedene Weisen zeigen, wie gross die Möglichkeiten eines systemischen Forschungsansatzes sind und dass die Integration vom Region, Umwelt, Tier, Landwirt, Verbraucher etc. eine Herausforderung für die Forschung ist, die zu sehr differenzierten und anspruchsvollen Arbeiten führen kann.

Es bleibt zu hoffen, dass wenn «Livestock Farming Systems» in Zukunft als Kommission innerhalb der grossen EAAP-Haupttagung geführt werden, nichts von der grossen Intensität und interaktiven Diskussion verloren geht, wie sie in Benevento zu erleben war. Denn insbesondere die konzentrierte Atmosphäre und das Interesse an der Diskussion machten dieses Symposium zu einem nachhaltigen Ereignis.

Der Tagungsband wird voraussichtlich 2004 erscheinen.