

AGENDA-21-Kino am 21.9.2010: „Q – Begegnungen auf der Milchstraße“

(Martin Hirte)

Vom 13. bis 26. September findet heuer wieder die Faire Woche statt – mit dem Slogan „Fair schmeckt mir“. Der Schwerpunkt liegt diesmal auf dem Angebot fair gehandelter Produkte in der Gastronomie. In Herrsching, das seit Juni 2010 Fairtrade-Gemeinde ist, können derzeit in verschiedenen Gaststätten faire Produkte bestellt und probiert werden. Auch unser AGENDA-21-Filmgespräch steht im Zeichen der fairen Woche. Es geht um die Milch - ein Produkt, das in den Ländern des Südens, aber bei uns in der europäischen Gemeinschaft zum Großteil unfair gehandelt wird, nämlich zu Preisen, die viele Erzeuger über kurz oder lang ruinieren.

Unser Film heißt „Q – Begegnungen auf der Milchstraße“. Er wurde vor zehn Jahren von dem Schweizer Regisseur Jürg Neuenschwander gedreht und hat seitdem eher noch an Aktualität gewonnen. Jürg Neuenschwander hatte bereits Dreherfahrungen in Asien, und ist dann mit dem Film „Kräuter und Kräfte“ in seine Schweizer Heimat zurückgekehrt. Mit dem Film „Q - Begegnungen auf der Milchstrasse“ hat er schließlich sein Anliegen realisiert, wie er es formuliert, *„beide Stränge, die Behandlung der fremden Kultur und der eigenen, einmal zusammenzuführen“*.

Drei Viehzüchter und Milchhändler vom Volk der Fulbe (französisch: Peul) aus Mali und Burkina Faso reisen in die Schweiz, wo sie mit Berufskollegen zusammentreffen, zwei Milchbauern im Seeland und einem Käsereiunternehmer im Berner Oberland.

Die Fulbe betreiben eine extensive Weidewirtschaft in der Sahelregion Westafrikas. Die Kuh hat für sie einen extrem hohen Wert. Nach dem Glauben der Fulbe schufen die Götter die Welt aus einem Tropfen Milch, der ihnen von der Urkuh gegeben wurde. Milch wird von den Fulbe als göttliches Wasser angesehen, das unverwundbar macht. Kühe werden bei ihnen nur im äußersten Notfall verkauft und nur ganz selten, etwa zu besonderen Festen geschlachtet. Da sich Geld nicht automatisch vermehrt, so wie es die Rinder tun, entscheiden sich die Fulbe lieber für Rinder als Wertanlage, anstatt Geld auf der Bank anzusparen. Der Verlust einer Rinderherde ist gleichbedeutend mit dem Verlust der Existenz und führt nicht selten zum Selbstmord des Besitzers.

Kühe sind für die Fulbe jedoch nicht nur wertvolle Haustiere, sondern werden als Teil der Familie angesehen. Ein neugeborenes Kind bekommt neben seinem eigenen Namen noch den eines zur selben Zeit geborenen Kalbes. Die Bindung zwischen den beiden bleibt bestehen, solange sie leben. Im Film hören wir einen der Fulbe-Hirten sagen: „Man kann nicht ausbeuten, was man als seinen Bruder ansieht“.

Wir lernen Boubacar Ly kennen, einen in Paris ausgebildeter Veterinärmediziner, der in Burkina Faso eine Vereinigung der Viehzüchter des Sahel gegründet hat. Er besucht den Hof des Biobauern Hurter. Der Viehzüchter Amadou Dicko aus Mali trifft auf Hanspeter Reust, den Besitzer eines Käsereibetriebs, der ehrgeizig nach Exportmärkten Ausschau hält. Und Hamadoun Dicko aus Burkina Faso, Besitzer zahlreicher Großherden, diskutiert mit dem Seeländer Grossbauern Hanspeter Heimberg.

Wir sehen sie in Einzelinterviews, wir sehen Begegnungen zwischen den Protagonisten und werden auch Zeugen des Austauschs von Beobachtungen und Gedanken der Afrikaner unter sich. Zurück in Westafrika, werden die Rückkehrer von neugierigen Verwandten und Berufskollegen belagert und ausgefragt.

Jörg Neuenschwander geht es nicht in erster Linie darum, Gegensätze zwischen dem reichen Norden und dem armen Süden aufzuzeigen. Er will eher Gemeinsamkeiten auf die Spur kommen, und die Unterschiede zwischen den Kulturen unabhängig von den gängigen Klischees ausmachen. So ist in manchen Einstellung nicht sofort sichtbar, ob gerade in Afrika oder in der Schweiz gedreht wird.

Erst seit vermutlich 7000 Jahren, mit dem Übergang zur Agrarwirtschaft, wird das Tierprodukt Milch von Menschen verzehrt. Milch enthält fast alle wichtigen Aminosäuren. Sie liefert fettlösliche Vitamine und Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium und Jod, vor allem aber mehr Kalzium als jedes andere Lebensmittel.

Heute werden in keinem Land der Welt soviel Milchprodukte verzehrt wie in Deutschland, was unter anderem auf die unermüdliche Werbung für die Milch und ihre positiven Eigenschaften zurückzuführen ist. Der Pro-Kopf-Jahresverbrauch an Milch liegt bei 65 Litern. Dazu kommt etwa die gleiche Menge weitere Milchprodukte.

Dass es ohne Milch auch geht, zeigen die Gegenden der Welt, in denen die Menschen Milch nicht vertragen. Viele Erwachsene vor allem in Afrika und Asien können den Milchzucker im Darm nicht spalten wegen eines Mangels an dem Verdauungsenzym Laktase. Die Darmbakterien bringen dann den unverdauten Milchzucker zur Gärung, was Bauchschmerzen, Blähungen und Durchfälle hervorruft. Auch bei uns sind von dieser Milchzucker-Unverträglichkeit immerhin 15 Prozent der Bevölkerung betroffen.

Trotzdem sind auch diese Menschen gesund, nicht nur, weil etliche von ihnen auf Sauermilchprodukte ausweichen, in denen der Milchzucker bereits vergoren ist. Kalziumquellen sind auch andere Nahrungsmittel - beispielsweise Kohlgemüse, Fenchel, frische Kräuter, Hülsenfrüchte und kalziumhaltiges Trink – oder Mineralwasser. Lediglich für Säuglinge ist Milch – am besten Muttermilch - unentbehrlich. Bei ihnen ist ein Mangel an Lactase äußerst selten und wenn, dann lebensbedrohlich.

Milch ist heute auch nicht mehr das reine Naturprodukt von früher, sondern sie ist hitzebehandelt und meist auch homogenisiert, um sie haltbarer zu machen. Diese Eingriffe zerstören Vitamine, verändern die Molekülstruktur von Fett und Eiweiß und sind in ihrer gesundheitlichen Konsequenz umstritten. Bedenklich sind auch andere „moderne“ Inhaltsstoffe der Milch wie Hormone, Antibiotika oder Pilzgifte – in den letzten Jahren haben sie allerdings rückläufige Tendenz. Tierschützer kritisieren die moderne Viehzucht mit ihren gesundheitlich labilen Turbo-Kühen und die nicht artgerechte Milchviehhaltung.

Studien der LMU München lassen vermuten, dass der Verzehr von Rohmilch einen gewissen Schutz vor allergischen Krankheiten vermittelt. Bauernkinder haben nur ein halb so großes Allergierisiko wie Kinder, die nicht mit Tieren und Rohmilch aufgewachsen sind. Rohmilch kann jedoch auch krankmachende Keime enthalten. Ihr Verkauf als so genannte Vorzugsmilch ist daher an strenge Auflagen gebunden, und sie ist kaum im Handel zu bekommen. In Bayern gibt es nur noch zwei Vorzugsmilch-Betriebe. Kleinkinder, Säuglinge, Schwangere und Mütter in der Stillzeit sollten Milch nur pasteurisiert oder gekocht zu sich nehmen, um kein Infektionsrisiko einzugehen.

Mit 20 Prozent der EU-Milchproduktion nimmt Deutschland in Europa den Spitzenplatz ein. Milch ist vor Getreide und Schweinefleisch mit Abstand die wichtigste Einnahmequelle der deutschen Landwirte. Es gibt bei uns rund 100 000 Milchbauern und 4 Millionen Kühe. Jede dritte Kuh steht in einem bayerischen Stall, pro Stall sind es hier im Durchschnitt 27 Tiere. Jede Kuh gibt durchschnittlich 7000 Liter Milch im Jahr, das sind 19 Liter am Tag. Wie viel Geld ein Milchbauer für seine Lieferung an die Molkerei bekommt, hängt ab von der gelieferten Menge und von der Qualität, z.B. vom Fett- und Eiweißgehalt und von der Keimzahl.

Mit der Milchquote beschränkte die EU bisher die Menge der Milch, die bei einer Molkerei abgeliefert werden darf. Liefert ein Bauer mehr Milch als ihm laut Quote zusteht, muss er ein Bußgeld zahlen, das so hoch ist, dass sich die Überproduktion nicht rechnet. Er kann allerdings Quote zukaufen von anderen Bauern, die weniger als das zugestandene Maximum produzieren.

Vor sieben Jahren beschloss die EU-Kommission, die Milchquote schrittweise zu erhöhen und so den Markt nach und nach der Selbstregulation zu überlassen. Dies hat in den letzten Jahren zu einer Überproduktion und zu einem Preisverfall geführt, der vor allem bei kleineren Milchbetrieben einen ruinösen Überlebenskampf zur Folge hatte. Um den Markt zu stützen und den Preisverfall zu stoppen, hat die EU 200 000 Tonnen Magermilchpulver aufgekauft. Es kommt zu einem Preis auf den Weltmarkt, der etwa 50 Prozent des Erzeugerpreises entspricht. Auch die Hälfte der deutschen Milch wird exportiert – 70 Prozent davon als subventioniertes Magermilchpulver.

In den Ländern des Südens führte das zum Verfall der Preise und zum Ruin der dortigen Milchwirtschaft – eine ähnliche Entwicklung wie auch schon durch den EU-Export von Tomaten, Schweinefleisch und Geflügel. Hunderttausende von Kleinbauern sind dadurch in ihrer Existenz bedroht. Auf vielfachen Protest vor allem von Nicht-Regierungsorganisationen wurden im Oktober 2009 die Exportsubventionen für Milchpulver vorläufig eingefroren.

Bis 2015 soll die Milchquote ganz entfallen. Die EU erhofft sich dadurch eine Eindämmung der Überproduktion. Es ist allerdings zu befürchten, dass dies zum Ruin vieler kleinen Milchbauern führt, und die Konzentration im Molke-reiwesen weiter verstärkt wird. Ob diese Folgen durch einen Finanzausgleich, den geplanten Milchfonds, abgefangen werden können, bleibt abzuwarten.

Seit 1990 ist die Anzahl der Milchbauern in Bayern um über 60 Prozent zurückgegangen, mit einer Verstärkung des Trends in den letzten beiden Jahren. Die Milchbauern sind fieberhaft auf der Suche nach Auswegen aus der Milchkrise und Sicherung ihrer Existenz. So entstand auch die Idee mit der „fairen Milch“: Seit Januar 2010 gibt es unter anderem bei REWE und in einigen EDEKA-Filialen „faire Milch“ zu kaufen. Dadurch erhalten derzeit etwa 150 bayerische Milchbauern den fairen Preis von 40 Cent pro Liter. Zu erkennen ist die Milch an der schwarz-rot-goldenen Kuh.

Die „fairen“ Milchbauern verpflichten sich, ihren Kühen hauptsächlich Grünfutter zu geben und auf Gen-Pflanzen im Futter zu verzichten. Sie entscheiden selbst über die Qualitätsanforderungen, den Verkaufspreis und die Milch-geldauszahlung und stellen damit den üblichen Marktablauf auf den Kopf.

Im Februar dieses Jahres hat der Verband „Naturland“ eine neue Zertifizierung für faire landwirtschaftliche Produkte vorgestellt. Mitglieder und Partner werden erstmals aus einer Hand nach den drei Dimensionen der Nachhaltigkeit, ökologisch, sozial und fair zertifiziert. Das erste von Naturland fair zertifizierte Produkt war die Milch der Milchwerke Berchtesgadener Land.

Wir wollen im Anschluss an den Film über die Situation der Milchwirtschaft und der Milchbauern bei uns in der Region, aber auch in Deutschland und der EU diskutieren. Ein weiteres wichtiges Gesprächsthema wird – anlässlich der Fairen Woche - die „Faire Milch“ sein. Wir haben dazu Petra Heine eingeladen, die bei Naturland zuständig ist für die Zertifizierung.

Aktuelle Termine AGENDA-21-Kino und AK Lebensstile/Eine Welt bei

<http://www.indienhilfe-herrsching.de> -> Arbeit in Deutschland -> Agenda 21

<http://www.herrsching.de/index.php?showKatalog=1&katalogID=180&MtgSession=dd9f6137a8971be9d19e03644a698d07>

Adresse: c/o Indienhilfe e.V. (Kontakt: Elisabeth Kreuz), Luitpoldstr. 20, 82211 Herrsching, 08152-1231

email@indienhilfe-herrsching.de, www.indienhilfe-herrsching.de