

Bauer ohne Acker – Verbraucher in Not?

Warum Landgrabbing und zunehmende Industrialisierung der Landwirtschaft in Brandenburg die Berliner Konsumenten betreffen

Eine Veranstaltung von Slow Food Berlin bei der GLS-Bank für ökologische Entwicklung,

Schumannstraße 10, 10117 Berlin (Mitte)

Freitag, 3. Juli 2015, 19.00 Uhr

Noch nie war Ackerland in Brandenburg so teuer wie im vergangenen Jahr. Großinvestoren haben das Berliner Umland als lukrative Einnahmequelle entdeckt und kaufen im großen Stil Ackerflächen auf. Einheimische Landwirte gehen leer aus, sie können mit den finanzstarken Global Playern nicht mithalten. Die Folgen dieser von der Politik zumindest geduldeten Entwicklung sind Monokulturen, industrialisierte Landwirtschaft und Massentierhaltung. Was es bedeutet, wenn kleinbäuerliche Strukturen in unserem Nachbarland keine Chancen mehr haben, und was Berliner Verbraucher dagegen tun können, wollen wir auf dieser Veranstaltung gemeinsam mit Experten diskutieren.

Der Anteil der Ackerflächen, die von Betrieben über 100 Hektar bewirtschaftet werden, liegt in Brandenburg mit 93,3 Prozent auf einem bundesdeutschen Spitzenplatz. Historische Entwicklungen, aber auch das Auftreten von multinationalen Konzernen und Bodenspekulanten haben dazu geführt, dass kleinbäuerliche Betriebe kaum noch Möglichkeiten finden, ihre Agrarflächen zu erweitern oder neu zu gründen. Damit vollzieht sich vor den Toren Berlins eine Entwicklung, die bislang nur aus Südamerika, Afrika oder dem ehemaligen Ostblock bekannt war.

Slow Food Berlin hat das aktuelle Thema aufgegriffen, weil es uns als Berliner Verbraucher nicht egal sein darf, was vor den Toren der Stadt passiert. Nach einem Filmbeitrag wird Willi Lehnert, der für das Bündnis Junge Landwirtschaft (BjL) die Kampagne „Bauer sucht Land“ leitet, ins Thema einführen. Dann werden wir mit Cornelia Röckl von der GLS-Bank für ökologische Entwicklung, Michael Wimmer von der Fördergemeinschaft ökologischer Landbau und Johannes Erz (BjL) das vielschichtige Thema diskutieren. Vor allem aber soll es um die Auswirkungen für die Berliner Verbraucher gehen und um die Frage, welche Möglichkeiten es für uns Konsumenten in Berlin gibt, darauf zu reagieren.

Im Anschluss gibt es einen Imbiss mit regionalen Erzeugnissen. Für die Veranstaltung wird ein Kostenbeitrag von 10 Euro erhoben.

Slow Food Berlin ist Teil der weltweit agierenden Nicht-Regierungsorganisation Slow Food, die sich für Nahrungsmittel einsetzt, die gut, sauber und fair produziert werden. Regionale Herkunft und handwerkliche Produktionsweisen sind dabei genauso wichtig wie eine auch für die Produzenten auskömmliche Einkommenssituation. Schwerpunkt der internationalen Arbeit ist z.Z. der Kampf gegen Landraub sowie die Einrichtung von 10.000 Schulgärten in Afrika. Die internationale Non-Profit-Organisation wurde 1989 gegründet und ist in über 150 Ländern tätig. Sie hat weltweit rund 100.000 Mitglieder, in Deutschland sind etwa 13.000 Mitglieder in 180 Gruppen organisiert.