

# Das große Schlachten

## Corona und die kranke Effizienz unserer Lebensmittelindustrie

Von **Michael Pollan**

Erst wenn das Hochwasser abläuft“, bemerkte Warren Buffet einmal, „sieht man, wer nackt gebadet hat.“ Auf unsere Gesellschaft wirkt die Covid-19-Pandemie wie eine Ebbe von historischen Ausmaßen, legt sie doch Schwachstellen und Ungleichheiten bloß, die in normalen Zeiten unentdeckt blieben. Das zeigt sich nirgendwo deutlicher als im amerikanischen Ernährungssystem. Eine Abfolge von Schocks hat schwache Kettenglieder unserer Lebensmittelversorgung kenntlich gemacht, welche die Gefahr heraufbeschwören, dass unsere Ladenregale bald so lückenhaft und unvorhersehbar bestückt sein könnten wie einstmals die im früheren Ostblock. Das System selbst, das den amerikanischen Supermarkt zu einer Art Schlaraffenland werden ließ – seine hochgelobte Effizienz und Fähigkeit, überreichlich und billig zugleich zu liefern –, erscheint plötzlich fragwürdig, wenn nicht gar abwegig.

Doch die Probleme, die das Coronavirus enthüllt hat, sind nicht auf die Art und Weise beschränkt, wie wir Lebensmittel erzeugen und verteilen. Sie zeigen sich auch auf unseren Tellern, denn die Ernährungsweise, die am Ende unserer industriellen Nahrungsmittelkette steht, ist mit genau den chronischen Krankheitserscheinungen verknüpft, die uns für Covid-19 verwundbarer machen.

Der Kontrast der Bilder, auf denen Farmer Getreide vernichten und Milch auskippen, zu anderen, die leere Supermarktregale zeigen oder hungrige, stundenlang an Tafeln anstehende Amerikaner, illustriert eine irrsinnig gewordene Effizienz. Heute gibt es in den USA de facto zwei separate Nahrungsmittelketten, die jeweils ungefähr die Hälfte des Marktes bedienen. Die eine Kette verbindet eine Gruppe von Farmern mit dem Einzelhandel, die zweite hingegen eine andere Erzeugergruppe mit institutionellen Großkunden wie Restaurants, Schulen sowie Verwaltungs- und Fabrikantinen. Seit große Teile der Wirtschaft dem Shutdown unterliegen und die Amerikaner zu Hause bleiben, ist diese zweite Nahrungsmittelkette weitgehend kollabiert. Aber so wie die Industrie sich in den letzten Jahrzehnten entwickelt hat, ist es schlechterdings unmöglich, normalerweise en gros an Institu-

\* Deutsche Erstveröffentlichung des Beitrags, der unter dem Titel „The Sickness in Our Food Supply“ zuerst in „The New York Review of Books“ erschienen ist. Copyright Michael Pollan 2020. Die Übersetzung aus dem Englischen stammt von Karl D. Bredthauer.

tionen verkaufte Nahrungsmittel in die Einzelhandelsgeschäfte umzuleiten, die jetzt geradezu danach schreien. Amerikas Farmen erzeugen immer noch reichlich Nahrungsmittel, aber sie dorthin zu lenken, wo sie gebraucht werden, ist schwierig.

Wie konnte es so weit kommen? Die Geschichte beginnt schon in der Frühzeit der Reagan-Administration, als das Justizministerium die Antitrust-Regeln umschrieb: Sofern eine beantragte Fusion versprach, mehr Markt-„Effizienz“ – so die Parole – zu bewirken, ohne die Verbraucher zu schädigen, also nicht mit Preiserhöhungen einhergehend, war sie zu genehmigen. (Wobei man im Auge behalten sollte, dass im 1890 verabschiedeten Sherman Anti-Trust Act nirgendwo das Wort „Verbraucher“ auftaucht. Das Gesetz sollte vielmehr Produzenten – einschließlich der Farmer – sowie die Politik des Landes vor unmäßigen Zusammenballungen wirtschaftlicher Macht schützen.)<sup>1</sup> Die Neuregelung unter Richard Nixon, an der alle nachfolgenden Regierungen festhielten, löste in der Nahrungsmittelindustrie eine Welle von Fusionen und Zukäufen aus. Seit den 1980er Jahren hat die Konzentration der Industrie und ihre Spezialisierung ständig zugenommen, so dass mittlerweile wenige Großkonzerne jedes Glied der Versorgungskette kontrollieren. Das „Washington Monthly“ interviewte kürzlich einen Hühnerzüchter, der auf dem Flüssigei-Markt Millionen für Omeletts in Schulkantinen bestimmte Eier absetzt, aber nicht über die Sortier- und Verpackungsmaschinen (geschweige denn die Verbindungen oder Verträge) verfügt, seine Eier den Einzelhändlern verkaufen zu können.<sup>2</sup> Dieser Geflügelfarmer hatte keine andere Wahl, als in Zeiten, in denen in vielen Supermärkten Eier knapp werden, Tausende von Hennen zu keulen.

### Das Gespenst der Fleischknappheit

Ein gewisser John Tyson leitet die Firma Tyson Foods, das zweitgrößte fleischverarbeitende Unternehmen Amerikas. Am 26. April 2020 schaltete er in der „New York Times“ und anderen Blättern Anzeigen, die das Gespenst einer unmittelbar bevorstehenden Fleischknappheit heraufbeschworen. Infolge der Covid-19-Ausbrüche in der fleischverarbeitenden Industrie drohe die Nahrungsmittelkette zu reißen.<sup>3</sup> Schlachthöfe haben sich in der Tat zu Ansteckungsbrennpunkten entwickelt, Tausende der dort Beschäftigten bleiben jetzt krank zu Hause und Dutzende sterben.<sup>4</sup> Das hätte allerdings

1 Diese Geschichte rekapituliert Barry C. Lynn in seinem Buch „Cornered: The New Monopoly Capitalism and the Economics of Destruction“, Hoboken 2011, S. 135-138.

2 Vgl. Claire Kelloway, Why Are Farmers Destroying Food While Grocery Stores Are Empty?, in: „Washington Monthly“, 28.4.2020.

3 Vgl. In America, the Virus Threatens a Meat Industry That Is Too Concentrated, in: „The Economist“, 30.3.2020.

4 Vgl. Leah Douglas, Mapping Covid-19 in Meat and Food Processing Plants, in: Food and Environmental Reporting Network (FERN), 22.4. 2020. FERN behandelt das Thema erschöpfend und steuert Statistiken bei. Vgl. auch Esther Honig und Ted Genoways, „The Workers Are Being Sacrificed“: As Cases Mounted, Meatpacker JBS Kept People on Crowded Factory Floors, in: FERN und „Mother Jones“, 1.5.2020. „Civil Eats“, FERN und „Mother Jones“ haben ausgezeichnete Berichte über die Covid-19-Ausbrüche in der fleischverarbeitenden Industrie geliefert.

niemanden überraschen dürfen: Social Distancing ist in einer modernen Fleischfabrik praktisch unmöglich, weshalb sie der Ausbreitung eines Virus geradezu ideale Bedingungen bietet. In den letzten Jahren hat die Fleischindustrie erfolgreich Lobbyarbeit dafür geleistet, dass die Bänder schneller laufen dürfen. Im Ergebnis müssen die Arbeiter Schulter an Schulter stehen und die Tiere so schnell zerlegen und ausbeinen, dass sie kaum Zeit haben, hygienekonform zu husten, geschweige denn zur Toilette zu gehen, ohne am Band den Anschluss zu verlieren. In manchen Hühnerschlachtereien tragen Arbeiter, da man ihnen keine Pausen zum Toilettenbesuch zubilligt, mittlerweile Windeln.<sup>5</sup> Ein Arbeiter kann zwar um eine Pause bitten, aber der Lärm in diesen Fabriken ist so groß, dass niemand ihn hört, es sei denn, er schreit einem Aufseher direkt ins Ohr. Bis vor kurzem wurde Schlachthausarbeitern auch wenig oder gar keine individuelle Schutzausrüstung zur Verfügung gestellt. Viele wurden sogar nach Kontakt mit dem Virus aufgefordert, einfach weiterzuarbeiten. Hinzu kommt die Tatsache, dass viele Beschäftigte der Fleischindustrie Immigranten sind, die in beengten Verhältnissen leben und keine Krankenversicherung haben. Das alles setzt eine ganze Bevölkerungsgruppe gefährlich hohen Infektionsrisiken aus.

Als die Anzahl der Covid-19-Fälle in Amerikas Schlachthöfen Ende April explodierte, ordneten die ersten Gesundheitsbehörden und Gouverneure Betriebsschließungen an. Da dadurch die Profitabilität der Branche in Gefahr geriet, griff Tyson zu der erwähnten Erklärung, die Präsident Donald Trump wohl mit recht als Nötigung hätte verstehen können: Eine etwaige Fleischknappheit würde die politischen Schwierigkeiten, mit denen der Präsident zu kämpfen hat, wohl noch potenzieren. Um die Produktion wieder aufnehmen zu können, sollte – so das Begehren Tysons und seiner Branchenkollegen – die Bundesregierung eingreifen und den örtlichen Gesundheitsbehörden in den Arm fallen. Außerdem brauchten sie Protektion für den Fall, dass betroffene Arbeiter oder ihre Gewerkschaften sie wegen Nichtbeachtung der Gesundheitsschutz- und Sicherheitsbestimmungen anzeigen sollten.

Nur wenige Tage nach Tysons Inserat entsprach Präsident Trump bereits dem Begehren der Schlachthofgranden und griff auf den Defense Production Act zurück, ein Gesetz aus der Zeit des Koreakriegs. Ebendies hatte er noch abgelehnt, als es darum ging, die Produktion dringend benötigter Coronavirus-Testkits anzukurbeln. Jetzt aber erklärte Trump Fleisch „zu einem für die Landesverteidigung essentiellen knappen und kritischen Material“. Mit dieser Verfügung nahm der Präsident den Verantwortlichen vor Ort die Entscheidung über die Wiedereröffnung oder Schließung von Fleischfabriken aus der Hand, zwang die Beschäftigten, ohne irgendwelche obligatorischen Sicherheitsvorkehrungen an die Arbeit zurückzukehren, und bot Arbeitgebern einen gewissen Schutz davor, für ihre Fahrlässigkeit zur Verantwortung gezogen zu werden. Am 8. Mai nahm Tyson in Waterloo (Ohio) die Produktion wieder auf – in einem Schlachthof, unter dessen Beschäftigten mehr als tausend Menschen positiv getestet worden waren.

5 Vgl. Magaly Licolli, *As Tyson Claims the Food Supply Is Breaking, Its Workers Continue to Suffer*, in: „Civil Eats“, 30.4.2020.

## Ein Musterbeispiel brutaler Effizienz

Der Präsident und Amerikas Fleischesser – von den Beschäftigten der Fleischindustrie gar nicht zu reden – wären niemals derart in die Bredouille geraten, hätte nicht die Konzentration dieser Branche uns Lieferketten beschert, die so anfällig sind, dass die Schließung eines einzelnen Betriebs die Versorgung auf jeder Stufe, von der Farm bis zum Supermarkt, ins Chaos stürzen kann. Nur vier Konzerne verarbeiten heute über 80 Prozent des Rinderbestands in Amerika; 57 Prozent der Schweine gehen an weitere vier Konzerne. Allein in Sioux Falls (South Dakota) verarbeitet ein einziger Betrieb der Firma Smithfield fünf Prozent des gesamten Schweinefleischs, das die Amerikaner verzehren. Als es dort im April zu einem Covid-19-Ausbruch kam, sah der Gouverneur des Staates sich gezwungen, diesen Betrieb zu schließen. Damit saßen alle vertraglich an ihn gebundenen Schweinezüchter auf dem Trockenen. Wenn Schweine einmal ihr Schlachtgewicht erreicht haben, lässt sich mit ihnen sonst nicht mehr viel anfangen. Der Züchter kann es sich nicht leisten, sie weiterhin zu füttern. Und selbst wenn er es könnte, sind die Schlachthöfe so ausgerüstet, dass sie Schweine nur bis zu einer bestimmten Größe verarbeiten können, größer und schwerer dürfen sie nicht werden. Für den Züchter aber geht der Kreislauf weiter, neue Ferkel wachsen nach und werden stetig fetter. Kaum anders sieht es bei den hybriden Industriebähnchen aus, die, wenn man sie über die ihnen zugeordneten sechs oder sieben Wochen hinaus leben lässt, für Knochenbrüche und Herzprobleme anfällig und bald zu schwer werden, um noch in die Schlachtkette eingehängt werden zu können. Aus diesem Grund zwangen die Schlachthofschließungen amerikanische Farmer, Millionen von Tieren notzuschlachten, und dies zu einer Zeit überwältigender Nachfrage an den Tafeln der Armenspeisung.<sup>6</sup>

Normalerweise ist das moderne Schwein oder Hähnchen ein Musterbeispiel brutaler Effizienz. Mit den richtigen Futtermitteln und Chemikalien aufgezogen, dient es ausschließlich dazu, schnellstmöglich ein Höchstmaß an Protein zu erzeugen. Die gleiche Logik gilt für die industrielle Art und Weise, in der die Tiere getötet und zerlegt werden. Diese Innovationen haben Fleisch, das in der Menschheitsgeschichte die meiste Zeit ein Luxusartikel war, zu einer für so gut wie alle Amerikaner erschwinglichen Billigware gemacht. Heute essen wir durchschnittlich über 250 Gramm Fleisch pro Person und Tag, viele von uns sogar bei jeder Mahlzeit.<sup>7</sup> Nun hat Covid-19 die mit einem solchen System einhergehenden Risiken schonungslos offenbart. Zwischen Effizienz und Resilienz (von Ethik ganz zu schweigen) wird immer ein Zielkonflikt bestehen. Die Lebensmittelindustrie hat sich für Erstere entschieden, und den Preis dafür zahlen jetzt wir alle.

6 Vgl. Tyler Whitley, Don't Blame Farmers Who Have to Euthanize Their Animals. Blame the Companies They Work For, in: „Civil Eats“, 30.4.2020.

7 Es sollte nicht vergessen werden, dass die US-Bundesregierung den Fleischverbrauch auf vielfältige Weise fördert. Das reicht von Anzeigenkampagnen („Beef: It's What's for Dinner“) des Landwirtschaftsministeriums (USDA) über die Befreiung der *feedlots*, der Intensivmaststationen großer Rindfleischproduzenten, von den gesetzlichen Wasserschutz- und Luftreinhaltsbestimmungen bis zu den USDA-Ernährungsrichtlinien und der massiven Viehfuttersubventionierung.

Wie anders sähe die Sache aus, wenn es immer noch Zehntausende von Hühner- und Schweinezüchtern gäbe, die ihre Tiere zu Hunderten in regionale Schlachthöfe brächten! Brüche in irgendeinem davon eine Krankheit aus, würde das System kaum gestört. Schlagzeilen würde ein solcher Vorfall gewiss nicht machen. Fleisch wäre wahrscheinlich teurer, doch das System wäre aufgrund seiner Redundanz belastbarer und ein landesweites Versagen der Lieferketten ganz unwahrscheinlich. Tatsächlich aber ließ eine Regierung nach der anderen die immer weitergehende Konzentration der Branche zu, weil die damit verbundenen Effizienzsteigerungen versprachen, Fleisch für die Verbraucher billiger zu machen, was auch geschah. Gleichzeitig aber bescherte der Konzentrationsprozess uns eine Industrie, die so mächtig ist, dass sie den Präsidenten der Vereinigten Staaten für ihre Bestrebungen einspannen kann, örtliche Gesundheitsbehörden an die Kandare zu nehmen und verängstigte Arbeiter ans Fließband zurück zu zwingen.

### **Die Vorzüge lokaler Lebensmittelversorgung**

Eine andere Schwachstelle, die das Coronavirus aufgedeckt hat, zeigt sich in der paradoxen Vorstellung von „systemrelevanten“ Arbeitskräften, die aber massiv unterbezahlt werden und deren Leben man als Verfügungsmasse behandelt. Es sind jene Männer und Frauen, die beispielsweise eine Transportkette entlanghetzen, um pro Minute 175 Hähnchen zu entbeinen, oder unter der Wüstensonne Salat pflücken oder Kühltransporter quer durch das Land steuern – jene Menschen, die uns ernähren und dafür sorgen, dass unsere Gesellschaft nicht auseinanderfliegt. Wie unglaublich abhängig wir von ihrer Arbeit sind, war nie klarer als heute. Das sollte den Beschäftigten in Lebensmittelindustrie und Landwirtschaft gerade jetzt, wo sie ganz überproportional der Infektionsgefahr ausgesetzt sind, deutlich mehr politische Durchsetzungsmacht verleihen. Tatsächlich kommen überall im Land Protestaktionen am Arbeitsplatz und wilde Streiks in Gang – bei Amazon, Instacart, Whole Foods, Walmart und auch in einigen fleischverarbeitenden Betrieben. Die betroffenen Arbeiterinnen und Arbeiter beginnen, ihre Muskeln spielen zu lassen.<sup>8</sup> Dabei ist das wahrscheinlich erst der Anfang. Vielleicht wird ihr gewachsenes politisches Gewicht ihnen zu Löhnen, Schutzvorkehrungen und Sozialleistungen verhelfen, die angemessener widerspiegeln, wie ungeheuer wichtig sie für die Gesellschaft sind.

Bis jetzt sind die Lebensmittelregale unserer Supermärkte noch vergleichsweise gut bestückt, aber was wird im Sommer und Herbst, wenn Covid-19-Ausbrüche, wie sie die fleischverarbeitende Industrie lahmgelegt haben, in der Landwirtschaft auftreten? Auch Landarbeiter leben und arbeiten eng zusammen, viele von ihnen als Immigranten ohne Papiere, auf den Farmen in provisorischen Unterkünften zusammengepfercht. Ohne Sozialleistungen wie Lohnfortzahlung, geschweige denn Krankenversicherung,

8 Vgl. Daniel A. Medina, *As Amazon, Walmart, and Others Profit Amid Coronavirus Crisis, Their Essential Workers Plan Unprecedented Strike*, in: „The Intercept“, 28.4.2020.

haben sie oft keine andere Wahl, als weiterzuarbeiten, selbst wenn sie sich angesteckt haben. Viele Obst- und Gemüsebauern hängen von Gastarbeitern aus Mexiko ab, die ihre Ernte einbringen. Was wird, wenn die Pandemie – oder die Trump-Administration, die sich ihrer bedient, um noch schärfere Immigrationsbeschränkungen zu rechtfertigen – diese Saisonarbeiter dieses Jahr abhält, nordwärts zu ziehen?

Die Nahrungskette knirscht vernehmlich. Andererseits gibt es durchaus auch Teilstücke, die sich anpassen und relativ gut funktionieren. Örtliche Versorgungssysteme haben sich als erstaunlich widerstandsfähig erwiesen. Kleinere, diversifizierte Farmbetriebe, die Restaurants beliefern, hatten es in der Krise leichter, neue Märkte zu finden. Und die Beliebtheit der Community-Supported Agriculture (CSA) nimmt rasch zu, wenn die Leute zu Hause kochen und bei regionalen Erzeugern die wöchentliche Belieferung mit Lebensmittelboxen abonnieren. (Die Renaissance des Selberkochens und -backens zählt zu den erfreulicheren Folgen des Lockdowns, sowohl für unsere Gesundheit als auch für Farmer, die tatsächlich Lebensmittel erzeugen statt Massenware und Vorprodukte wie Mais und Soja.) Vielerorts haben Bauernmärkte sich schnell an die Pandemieverhältnisse angepasst und Social-Distancing-Regeln sowie berührungslose Bezahlssysteme eingeführt. Tatsächlich springen die Vorzüge lokaler Lebensmittelversorgung deutlicher denn je ins Auge. Ihre rapide Ausbreitung in den letzten beiden Jahrzehnten hat viele Gemeinschaften zumindest teilweise gegen die Schocks abgeschirmt, die die etablierte Nahrungsmittelwirtschaft erschüttern.

### **Westliche Ernährung als Corona-Risiko**

Die Pandemie-Erfahrung spricht also ganz entschieden für eine Deindustrialisierung und Dezentralisierung der amerikanischen Nahrungsmittelproduktion, für die Zerschlagung des Fleisch-Oligopols, die Sicherstellung der Lohnfortzahlung für die in der Lebensmittelversorgung Beschäftigten und für eine Politik, die ein wenig Effizienz opfert, um viel mehr Resilienz zu erreichen. Zugleich spricht die Pandemie, wenngleich vielleicht weniger offensichtlich, nicht nur für eine andere Lebensmittelproduktion, sondern auch für eine radikal veränderte Ernährungsweise.

Seit langem ist bekannt, dass eine industrielle Nahrungsmittelproduktion, die auf pflanzlichen Rohstoffen wie Mais und Sojabohnen basiert, zu einer durch Fleisch und stark verarbeitete Lebensmittel bestimmten Ernährungsweise führt. Das meiste, was auf den Feldern Amerikas wächst, dient nicht eigentlich als Lebensmittel, sondern als Viehfutter und als Vorstufe zu Fast Food, Snacks oder beispielsweise Maissirup als Fructosespender und zu all den anderen Wunderwerken industrieller Nahrungsproduktion. Während einige Landwirtschaftszweige unter der Pandemie leiden, dürften der Mais- und der Sojabohnenanbau mehr oder weniger ungeschoren davonkommen. Das liegt daran, dass sie bemerkenswert wenig Arbeitseinsatz erfordern – üblicherweise einen allein arbeitenden Farmer auf seinem Traktor, der so

tausende Morgen Land mit Mais oder Sojabohnen bebauen und abernten kann. Die auf dieser Grundlage industriell erzeugten Nahrungsmittel dürften die letzten sein, die aus den Supermarktregalen verschwinden.

Unglücklicherweise macht eine durch derartige Speisen und Getränke sowie durch reichlich Fleisch und wenig Obst oder Gemüse geprägte Ernährungsweise – die sogenannte *Western diet* – uns anfällig für Fettsucht und chronische Krankheiten wie Bluthochdruck und Diabetes Typ 2. Und diese „Vorerkrankungen“ zählen nun einmal zu den stärksten Indikatoren dafür, dass eine mit Covid-19 infizierte Person als schwerer Fall im Krankenhaus landen wird. Die nationale Gesundheitsbehörde CDC berichtet, dass 49 Prozent der wegen einer Covid-19-Infektion hospitalisierten Patienten unter Bluthochdruck, 48 Prozent unter Fettsucht und 28 Prozent unter Diabetes als Vorerkrankung litten.<sup>9</sup>

Warum gerade diese Leiden Covid-19-Infektionen verschlimmern, erklärt sich möglicherweise daraus, dass alle drei Symptome chronischer Entzündungszustände sind, die auf eine Störung des menschlichen Immunsystems zurückgehen. (Die *Western diet* ist übrigens per se entzündlich.) Eine der Möglichkeiten dafür, dass Covid-19 tödlich endet, besteht nun aber darin, dass die Krankheit eine überschießende Reaktion des Immunsystems und damit einen „Zytokinsturm“ auslöst, der die Lungen und andere Organe des Opfers zu zerstören droht. Eine neue chinesische Studie, die auf der Untersuchung von Krankenhauspatienten in Wuhan basiert, konstatiert, dass erhöhte Werte von C-reaktivem Protein – einem Standardmarker für durch schlechte Ernährung bedingte Entzündungen – „mit dem Schweregrad der Erkrankung korrelierten und sich tendenziell als gute Prädiktoren eines negativen Ausgangs erwiesen“.<sup>10</sup>

### Konturen einer post-pandemischen Politik

Eine folgenschwere Frage erwartet uns am anderen Ende der gegenwärtigen Krise: Sind wir bereit, uns mit den zahlreichen Schwachstellen, die das Coronavirus auf so dramatische Weise bloßgelegt hat, ernstlich zu beschäftigen? Es fällt gar nicht schwer, sich eine kohärente und wirkmächtige neue Politik auszumalen, die diesem Vorsatz entspräche. Sie würde gegen den unangemessenen Umgang mit Menschen, die lebenswichtige Dienste verrichten, vorgehen und klaffende Löcher im sozialen Netz schließen, etwa in Sachen Krankenversicherung und Genesungsurlaub. Das sind Dinge, die uns allen nützen würden, wie wir jetzt – wenn nicht schon längst – begriffen haben. Eine solche Politik würde das öffentliche Gesundheitswesen als eine Frage der nationalen Sicherheit behandeln und mit den Ressourcen ausstatten, die üblicherweise mobilisiert werden, wenn die nationale Sicherheit auf dem Spiel steht.

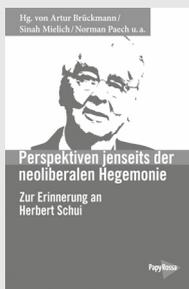
9 Vgl. Shikha Garg u.a., Hospitalization Rates and Characteristics of Patients Hospitalized with Laboratory-Confirmed Coronavirus Disease 2019, COVID-NET, 14 States, March 1-30, 2020, in: „Morbidity and Mortality Weekly Report“, 15/2020, 17.4.2020.

10 Vgl. Xiaomin Luo u.a., Prognostic Value of C-Reactive Protein in Patients with COVID-19, medRxiv, 23.3.2020. Die Studie wurde noch nicht peer-reviewed.

Eine solche post-pandemische Politik wäre jedoch nicht vollständig, wenn sie es versäumte, gegen die schreienden Unzulänglichkeiten eines Ernährungssystems vorzugehen, dessen übermäßige Konzentration es gegenüber den Risiken und Zerreißproben, mit denen wir jetzt konfrontiert sind, extrem verwundbar macht. Außer um den Schutz der Männer und Frauen, von denen wir abhängig sind, weil sie uns ernähren, würde diese Politik sich auch um eine Reorganisation unserer Landwirtschaft bemühen. Sie sollte nicht lediglich um der Produktion willen produzieren, sondern gesundheitsförderlich wirken, indem sie sich ebenso um die Qualität wie um die Quantität der erzeugten Kalorien kümmert. Denn selbst wenn das bestehende Ernährungssystem „normal“ funktioniert, indem es die Supermarktregale und Drive-in-Lokale zuverlässig und allzu reichlich mit billigen Kalorien versorgt: Dieses System bringt uns um – in normalen Zeiten allmählich, in Zeiten wie diesen dafür um so schneller.

Wir verdanken das übrigens gar nicht etwa dem freien Markt, denn spätestens seit der Großen Depression der 1930er Jahre gibt es für Lebensmittel keinen freien Markt mehr. Nein, unser Ernährungssystem ist das Produkt politischer Entscheidungen – Resultat einer verfehlten Landwirtschafts- und Antitrustpolitik. Die Pandemie hat nun mit einem Schlag klargestellt, wie dringend reformbedürftig dieses System ist.

**PapyRossa Verlag** | Luxemburger Str. 202 | 50937 Köln



Hg. von Artur Brückmann /  
Sinah Mielich / Norman Paech u. a.

Artur Brückmann  
Sinah Mielich  
Norman Paech (Hg.)

**Perspektiven  
jenseits der  
neoliberalen  
Hegemonie**  
Zur Erinnerung an  
Herbert Schui

201 Seiten | € 18,00  
978-3-89438-735-8

Wie gelingt ein Bruch mit der neoliberalen Hegemonie? Und was kommt nach ihr? Die Arbeiten von Herbert Schui (1940-2016) zu sozialökonomischen, politischen und kulturellen Fragen hatten stets eine humane Gesellschaft als Zielhorizont. Beiträge von Torsten Bultmann, Klaus Ernst, Rudolf Hickel, Norman Paech, Patrick Schreiner, Lucas Zeise u. a.



Arbeitsgruppe  
Alternative  
Wirtschaftspolitik

MEMORANDUM

**2020**

Gegen Markt- und Politikversagen –  
aktiv in eine soziale und ökologische Zukunft

**MEMORANDUM  
2020**

Gegen Markt- und  
Politikversagen –  
aktiv in eine soziale und  
ökologische Zukunft

283 Seiten | € 18,90  
978-3-89438-732-7

Das »Memo« stellt einen Gegenentwurf zum Gutachten der »Fünf Weisen« dar, von denen sich die Regierung ihren wirtschaftspolitischen Kurs bestätigen lässt. Es ist längst zu einer festen Einrichtung geworden und aus der Debatte nicht wegzudenken. Schwerpunkte 2020: Verkehrs- und Klimawende, Schuldenbremse und Gesundheitspolitik.

Tel. (0221) 44 85 45 | Fax (0221) 44 43 05 | [www.papyrossa.de](http://www.papyrossa.de) | [mail@papyrossa.de](mailto:mail@papyrossa.de)