

Früher diente die Landwirtschaft dazu die Menschen satt zu machen.

Heute liegen die Aufgaben der Landwirtschaft in der Produktivitätssteigerung, und Intensivierung von der Herstellung von Grundnahrungsmitteln und nicht in erster Linie darum sie satt zu machen. Das wird hierzulande als Selbstverständlich angesehen.

Die Produktion muss immer billiger werden, was ein Verlust der Vielfalt zur Folge hat. Es gibt 4 Hauptfruchtkulturen (Mais, Reis, Hirse, Weizen), die etwa 80 % der vorhandenen Nahrungsmittel ausmachen.

Wenn wir heute aber von Nahrung für Leib und Seele reden wollen, müssen wir uns die Frage stellen, ob man das mit Massenprodukten erreichen kann.

Es gibt ja 1000e von Pflanzen, die Man essen kann, welche von jeher kultiviert wurden und den Nahrungstisch weltweit bereichert haben, aber heutzutage kaum noch angebaut werden, da sie nicht im Interesse von Konzernstrategien stehen.

Gleiches kann man beobachten bei Nutztierassen und auch der Milchveredelung, wo eine Vielfalt lediglich in Nischen stattfindet.

So können wir als Direktvermarkter z.B. noch klassische Dickmilch und Joghurt wie früher anbieten, der noch die Zeit bekommt 18-24 Stunden zu fermentieren, damit sich ein schönes Aroma bilden kann. Oder auch ein vollmundige Buttermilch, die bei der natürlichen Herstellung von Sauerrahmbutter entsteht. Im Sommer können wir echte Weidemilch anbieten, mit vollem Aroma, da unsere Kühe noch die Möglichkeit haben Tag und Nacht auf der Weide zu stehen.

So ein arbeiten erlaubt uns ehrliche und natürliche Lebensmittel zu herzustellen.

Weitestgehend ist die NM-Herstellung jedoch in der Hand der Industrie. Durch Werbung und Verarbeitungstricks gaukeln sie uns ein vollwertiges Lebensgefühl vor. Durch die große Menge an fertig produzierten Nahrungsmitteln auf dem Markt, müssen sich die Menschen gar nicht mehr mit dem Lebensmittel selber, geschweige denn seiner Zubereitung auseinandersetzen.

Dieses hat zur Folge, dass Ihnen der eigentliche natürlich Geschmack gar nicht mehr bekannt ist.

Aber wie können wir das ändern?

Ich glaube, dass es nur Veränderbar ist, wenn die Menschen die Bereitschaft haben wieder Lebensmittel selber und frisch zu verarbeiten. Das setzt jedoch eigenverantwortliches Handeln voraus.

Durch das -Sich mit dem Lebensmittel beschäftigen-, steigt auch die Wertschätzung dafür und wenn der Wert steigt, wird sicherlich auch der Lebensmittelverschwendung entgegengewirkt.

Wir, mein Mann und ich, haben ja nun sehr viel mit Verbrauchern Kontakt und es ist eine Freude mitzuerleben, dass es immer mehr Menschen wichtig ist was sie essen, das Lebensmittel lebendige Produkte sind, die sich verändern, wenn man sie verarbeitet und die auch saisonalen Schwankungen unterliegen. So schmeckt die Milch im Sommer, wenn die Kühe auf der Weide sind natürlich anders als die im Winter bei der Stallhaltung.

Und dann auch die Frage muss man frisch Erdbeeren zu Weihnachten haben?

Mit frischen Zutaten zu arbeiten, bereitet den Menschen Zufriedenheit und gib ihnen ein gutes Lebensgefühl.

Immer mehr Menschen ist es wichtig zu wissen, wo das Produkt herkommt und wer dahinter steht. Wird ihm das ermöglicht, ist der Weg zum Vertrauen zu dem Produkt frei.

Fazit für mich bedeutet „Nicht von Brot Allein-Nahrung für Leib und Seele“: Die Produktion von ehrlichen natürlichen Lebensmitteln, die ich mit gutem Gewissen meinen Kunden anbieten kann.