

Wie ist geworden, was ist? Oder: Die Zukunft der Region.

Vortrag von Andrea Heistinger
Kontakt: andrea@heistinger.at

Frauenkirchen, 7.3.2015 im Rahmen der Veranstaltung „Die Zukunft der Region“, angeregt vom Weingut Umathum

Wie kommt es dazu, dass wir uns heute, hier im Weingut Umathum mit der Frage der Regionalität beschäftigen? Wie ist es zu dieser Frage gekommen und wie wurde aus der Frage die heutige Veranstaltung?

Im vergangenen September haben Ariane und Josef Umathum mich für die heutige Veranstaltung eingeladen, zunächst war die Idee das Thema “Erfahrungswissen der Landwirtschaft” in den Fokus zu nehmen. Ich beschäftige mich seit längerem mit der Frage des Erfahrungswissens in der Landwirtschaft. Die Frage, ob es so etwas wie ein “Erfahrungswissen einer Region” geben kann und was dieses ausmachen könnte, erschien mir spannend. Wir trafen uns im September letzten Jahres für ein Vorbereitungsgespräch, um auszuloten, was Ihre Beweggründe für diese Frage sind. Ariane meinte, aus ihrer Sicht gäbe es zu wenig Auseinandersetzung mit der Frage, was “Regionale Produkte” eigentlich ausmache.

In diesem Vorbereitungsgespräch meinte Josef Umathum. *“In unserer Region ist die Luft draußen, die Innovation ist verloren gegangen und das hat damit zu tun, dass es immer weniger kleine Betriebe gibt. ...Weil ich glaube schon, das macht auch diese Kleingärtner so stark, dass sie halt genau wissen, was ist da auf ihrem Platzerl, da haben sie einen Überblick und sie können auf kleinstem Raum so viel anbauen.”*

Also, was könnten regionale Produkte sein? Josef Umathum gibt in diesem Zitat erste mögliche Antworten: Wenn wir nach regionalen Produkten fragen, könnte es um Erneuerung, um immer wieder neue Produkte und Produktionsweisen gehen. Es könnte um Kleinräumigkeit gehen, um kleine Strukturen – was gibt es kleineres als einen Garten in der großen weiten Kulturlandschaft könnte man fragen? Und schließlich: Es könnte um Menschen gehen, die hier das Land kultivieren, es könnte um jene Menschen gehen, die hier zu Hause sind, es könnte um starke und eigenständige Menschen gehen, und es könnte um Menschen gehen, die den Ort um sich herum gut kennen und nutzen können. Lassen wir dies als einleitende Gedanken mal so stehen.

Wonach fragen wir, wenn wir heute nach Regionalität fragen? Oder anders gefragt: Was fehlt, was geht ab, was ist die Leerstelle, was ist der Anlass, diese Frage zu stellen? Wo entsteht die Sehnsucht nach Region?

Sie entsteht in einer Zeit, die seit vielen Jahrzehnten von der Abwanderung vom Land und aus der Landwirtschaft geprägt ist. Das wissen wir alle, das ist uns nichts Neues. Das ist das große Verhaltensmuster der Landwirtschaft der letzten Jahrzehnte. Trotzdem ein paar Worte, ein paar Zahlen dazu:

Die Landwirtschaft im Burgenland

Noch im Jahr 1945 war das Burgenland das agrarisch am stärksten geprägte Bundesland Österreichs mit einer Agrarquote von 33%.

Laut den Angaben des Bezirksreferats der Landwirtschaftskammer in Neusiedl gab es im Jahr 1996 im Bezirk Neusiedl 3.605 Landwirtschaftliche Betriebe, im Jahr 2013 nur noch 1.903. In den 14 Jahren zwischen 1996 und 2013 haben 1.702 Familien ihre Betriebe aufgelassen. Im Jahr 1951 zählte das Burgenland 44.263 Land- und Forstwirtschaftliche Betriebe, im Jahr 2013 nur noch 9.053. Damit ist der Rückgang der landwirtschaftlichen Betriebe um ein Vielfaches größer als in anderen österreichischen Bundesländern. Ich möchte hier nicht in Zahlenspielerien verfallen, aber es erscheint doch erstaunlich, dass im Burgenland mit seinen agrarischen Gunstlagen ein doppelt so großer Rückgang zu verzeichnen ist, als im Österreichischen

Durchschnitt und ein dreimal so großer Rückgang, als etwa im Bundesland Tirol, das durch und durch alpin und dadurch kleinteilig geprägt ist. So lag die durchschnittliche Betriebsgröße im Burgenland, laut Agrarstrukturerhebung 2007, mit knapp 26 ha pro Betrieb deutlich über dem Durchschnitt Österreichischer Betriebe. Auffällig hoch ist mit 68 % die Zahl der Nebenerwerbsbetriebe und mit circa 31 % die Zahl der Betriebe, die zwischen den Jahren 1999 und 2007 aufgegeben wurden.

Der Blick der KonsumentInnen

Doch die Sehnsucht nach Region entsteht nicht nur hier, sondern auch bei jenen Menschen, die nicht “in der Region”, sondern in der Stadt leben. Bei jenen Menschen, die selbst kein Land bewirtschaften, die selbst keine Lebensmittel herstellen. Bei den so genannten KonsumentInnen. Doch wenn wir die Stadt so definieren, dass hier Menschen wohnen, die selbst keine Lebensmittel herstellen, sondern auf eine Versorgung durch einen Markt angewiesen sind, sind wir wieder unvermittelt: bei uns allen. Denn die aller, allermeisten Menschen, eben auch jene, die in einer ländlichen Region leben, stellen ihre Lebensmittel nicht mehr selbst her.

Allerortens ist von regionalen Produkte die Rede, oder auch von “Traditionellen” Produkten. Der Begriff der Region ist ein Anker. “Region” und “Tradition” sind positiv besetzt Begriffe, wecken Assotiationen von Nähe, Mittelbarkeit und Vertrautheit, eines konkreten überschaubaren und irgendwie vertrauten Lebensraums.

TrendforscherInnen meinen aus diesem Grund sogar, “*Regional sei das neue Bio*”.

Es fällt auf, dass Produktbezeichnungen, die sich auf den Namen einer Region beziehen, in erster Linie dort zu finden sind, wo es weder einen sozialen, noch einen kulturellen oder sonst wie gearteten Bezug zu eben jener Region gibt, von der gerade die Rede ist. Anders gesagt: Wenn schon extra drauf stehen muss, dass es sich um ein Produkt aus einer bestimmten Region handeln würde, könnte Zweifel angesagt sein. Was ist das Umfeld, das etwa das “Mühlviertel” (wie auf der aktuellen Plakatserie von Mc Donalds zu

sehen), in anderen Kontexten die glückliche Kuh auf der Alm oder sonst eine positiv besetzte Region, einen Bauern, der glücklich sein Schwein streichelt als Vertrauensmarker braucht? Zumeist ist es das Umfeld der Supermärkte. Für weitaus die meisten Menschen kommt das Essen aus dem Supermarkt. Ivan Illich (1926 – 2002), in den 1970er bis 1990er Jahren radikaler Kritiker der Institutionen der Industriegesellschaft – der übrigens in vielen Bereichen vordachte, was wir heute nachdenken – meinte in einem Vortrag einmal, der Supermarkt unterscheide sich nur dem Namen nach von einer Irrenanstalt. Denn alle im Supermarkt handelnden Personen – die Verkäufer, die Kassiererinnen, die Regalsortierer, die Putzfrauen und auch der Kunde, hätten nicht den geringsten Einfluss darauf, was in einem Supermarkt geschieht: Was hinein und wieder herausgetragen wird, wann dies geschieht und welcher Sinn sich dahinter verbirgt. Auch, wer die Preise gestaltet, bleibt unverständlich. Die Historikerin und Philosophin Martina Kaller-Dietrich führt diesen Gedanken fort: Dem ungeschriebenen Reglement der Anstalt folgend geschieht dennoch im Supermarkt ständig das gleiche. Alle Beteiligten dürfen Waren nehmen und Geld geben. Damit befriedigen sie ihr Bedürfnis nach Nahrung. Allerdings dürfen sie nur jene Waren kriegen, die von einer scheinbar unsichtbaren Hand für ihren individuellen Bedarf bestimmt wurden. Diese Waren wurden zuvor von auswechselbaren, prekär beschäftigten Arbeitskräften nach fixen Vorgaben in die Regale geschichtet. Der Konsument nimmt sie wieder aus den Regalen, lässt sie in einen extra dafür vorgesehenen, bruch- und unfallsicheren rollenden Anstaltskorb aus Metall gleiten. An der Ausgangssperre der Anstalt, der Kasse, zahlt der Anstaltsinsasse für seine Bedürfnisse und bekommt eine Tragtasche aus Plastik, die ihn als temporär frei gehenden Patienten der Anstalt ausweist. Untertänig gibt er sich per Plastiktasche auch außerhalb der Anstalt, auf der Straße, als Mitglied jener Glaubensrichtung, die ihre Alltagskultur bestimmt – dem Konsumismus.

Es ist das Umfeld der Supermärkte, in dem eine Sehnsucht nach irgendwie echten, irgendwie authentischen Produkten entsteht. Produkte mit dem Namen einer Region zu versehen, macht sie uns irgendwie vertraut, gibt den für uns im Kontext des Supermarktes anonymen Nahrungsstrom ein Gesicht und eine

Geschichte, die uns das Gefühl vermittelt, dass das, was wir da – egal ob im Plastik- oder im Papiersackerl – nach Hause tragen, schon irgendwie mit uns verbunden ist, schon irgendwie zu uns gehört.

Nun könnte man einwenden, es wäre ja naiv zu glauben, dass alles, was mit dem Namen einer Region versehen sei, auch aus dieser Region stamme. Schließlich käme der Toast Hawaii auch nicht aus Hawaii, sondern sei in den 1950er Jahren in Deutschland erfunden worden oder habe auch nicht Mozart die Mozartkugel erfunden. Weitere Beispiele gibt es zur Genüge. Allein: offenbar “funktionieren” wir Menschen so. Es scheint, als bräuchten wir die archaischen Bilder, die einen konkreten Ort benennen, Bilder, die Nähe, Vertrautheit und Sicherheit suggerieren. Sie scheinen Halt zu geben in all den anonymen Massen jener Lebensmittel, die sich in den Regalen der Supermärkte türmen, scheinen der “Irrenanstalt”, um noch einmal den Vergleich von Ivan Illich heranzuziehen doch ein menschliches Antlitz zu geben. Vielleicht ist der Begriff der Region auch nur ein anderes Wort für das Paradies, in das wir uns wohl alle immer wieder einmal wünschen.

Die Energie, die in „regionalen “ Produkten steckt

Werfen wir noch einen anderen Blick auf die regionalen Produkte: Betrachten wir die regionalen Produkte aus der Perspektive der Energie, die für ihr Entstehen notwendig war und stellen wir die Frage, WO diese Energie herkommt: Umwelthistoriker haben in den letzten Jahren umfangreiches Datenmaterial zusammengetragen, wie das Verhältnis von Energieinput und –Output in der Landwirtschaft zu verschiedenen Zeiten und für verschiedene Produkte und Produktionsweisen aussieht. Nur zwei Zahlen: Im Jahr 1830 war das Verhältnis von Input zu Output der eingesetzten Energie, umgerechnet in Kilowatt/Hektar 1:5. Mit einem Input an – damals Menschlicher Arbeitskraft oder tierische Zugkraft – wurden 5 Outputs an Pflanzlicher und Tierischer Nahrung erzeugt. Heute haben wir – in der konventionellen Landwirtschaft – ein Verhältnis von 1: 1! Will heißen: Die Erträge sind in diesem Zeitraum zwar massiv angestiegen, aber ebenso die Energie, die wir in den Boden und die Pflanzen – und zwar von außen – hineinstecken. Die Landwirtschaft ist zu

einem Energie-Umwandler, wenn man Zahlen von 1830 und 2000 vergleicht zu einem gewaltigen Energievernichter geworden: In Form von Düngemitteln, Pflanzenschutzmitteln und Treibstoff wird Energie in die Produktion gesteckt, die dann in Form von Ackerkulturen oder landwirtschaftlichen Nutztieren wieder „herauskommt.“ Das heißt auch, dass die Pflanzen, die hier wachsen nicht mehr die Sonnenenergie in Materie umwandeln, also nicht die Sonne unmittelbar in der Region auf sie scheint in Materie umwandeln, sondern die Energie, die wir von außerhalb der Region zuführen – denn die meisten Dünger, die hier eingesetzt werden, stammen aus Russland oder der Karibik und anderen Ländern, in denen sie kostengünstig für den Weltmarkt erzeugt werden können.

Aus der Perspektive der Energie sind also die meisten Produkte, die in unseren Regionen in der Landwirtschaft wachsen, ganz und gar keine regionalen Produkte – und von den Futtermitteln und wo diese wachsen, die dann den Tieren in den Ställen „der Regionen“ verfüttert werden, haben wir jetzt noch gar nicht geredet.

Das Beispiel Kohlrabi

Ich möchte dies noch anhand eines Beispiels veranschaulichen: Das Beispiel stammt von Christian Hiss, aus seinem Buch „Richtig rechnen!, das noch heuer erscheinen wird. Es handelt sich um einen Kohlrabi, der in Freiburg als regionales Produkt verkauft wird. Ich habe leider kein 1:1 vergleichbares Beispiel aus dem Seewinkel, Sie können sich also darauf ausreden, dass bei Ihnen eh alles ganz anders ist.

Gehen wir davon aus, dass dieser Freiburger Kohlrabi tatsächlich im Oberrheingraben gewachsen ist, so hat er dort ca. 6 Wochen seines Lebens verbracht. Er wurde als Jungpflanze überregional erworben, wahrscheinlich stammt er aus holländischen Gewächshäusern und hat dort die Kindheit, d.h. die ersten vier-sechs Wochen seines Lebens verbracht bevor er nach Südwestdeutschland umgesiedelt wurde. Seine Eltern lebten ziemlich sicher irgendwo in China, denn das Samenkorn aus dem er gezogen wurde, ist in China herangereift, denn bereits 80 % des Saatgutes das in Deutschland für Gemüse verwendet wird, wird in China produziert. Falls nicht in China, dann in Australien. Die Jungpflanze wurde in Torferde herangezogen, die wiederum aus Weißrusslands Mooren herangefahren

wird. Zum Wachsen braucht die Kohlrabipflanze Nährstoffe, wie Stickstoff, Kali usw. Der Stickstoff stammt vermutlich aus der Karibik, denn Trinidad erzeugt den meisten Stickstoff, weltweit. Nicht zuletzt braucht die Pflanze Wärme um zu keimen und zu wachsen, ist es ein Kohlrabi, die im Mai oder Juni gegessen werden soll, so ist sie bis zur Hälfte ihres Lebens mit Energie aus Öl oder Gas aus anderen Ländern gediehen. Bis also die Kohlrabipflanze auf dem Teller liegt, haben sie und die Mittel zu ihrer Produktion viele tausend Kilometer hinter sich gebracht und werden dann als regionales Produkt verkauft.

Es gibt nichts grundlegenderes als Essen

Dass man Regionalität gerade an Lebensmittel so gut festmachen kann, kommt nicht von ungefähr: KulturwissenschaftlerInnen bezeichnen Essen als soziales Totalphänomen: In anderen Worten: Essen berührt sämtliche Dimensionen des menschlichen Lebens und Zusammenlebens, kulturelle, verwandtschaftliche, ökonomische, ökologische, rechtliche und so weiter. Der US-Amerikanische Kulturanthropologe Warren Belasco formuliert es so: *Es gibt nichts Grundlegenderes als Essen.*

Mit anderen Worten: Essen, die Zubereitung des Essens und die Kultivierung der Zutaten – also die Landwirtschaft – strukturieren unsere Gesellschaften. Wie wir essen und wie wir Landwirtschaft betreiben gehört ganz unmittelbar zusammen und wenn man das Bild vom Essen als sozialem Totalphänomen heranzieht, geht es gleichzeitig immer auch um die Frage, wie wir als Menschen leben und wie wir als Menschen zusammenleben. Oder anders gesagt: Wenn wir die Qualität unserer landwirtschaftlichen Produkte verbessern wollen, geht es immer und unmittelbar auch um die Frage, wie wir als Gemeinschaft zusammenleben.

Peter Rosset: Wieviele Bauern und Bäuerinnen brauchen wir?

Vor einigen Jahren konnte ich mit dem US-Amerikanischen

Agrarwissenschaftler Peter Rosset ein Interview führen. Seit langem forscht und arbeitet er in Chiapas/Mexiko und koordiniert von hier aus das Land Research Action Network, einem Netzwerk von ForscherInnen und sozialen Bewegungen, die sich für die fundamentalen – individuellen und kollektiven – Rechte auf Land und auf einen gerechten Zugang zu Ressourcen einsetzen. Ein Zitat aus diesem Interview: *“Gut, in den USA sind die Bauern weniger als 1%. Und daher sind sie offiziell verschwunden. Weil in der Berufsstatistik nur Berufe aufscheinen, die von mehr als 1% der Erwerbstätigen ausgeführt werden (lacht). Sie sind nicht mehr genug, um eine eigene Kategorie zu bilden. Und, ich würde sagen, in den USA gibt es mehr Gefängnis-Insassen als Bauern.”* So könnte man, fügte er spaßhalber an, daran denken, dass in Zukunft die Gefängnisse Lebensmittel produzieren könnten anstelle der Bauern.

Ich habe ihm damals die Frage gestellt, was es aus seiner Sicht brauche, um hier eine Gegenbewegung zu initiieren. Er meinte: *“Alles, was dazu nötig ist, ist eine nationale Lebensmittelkultur. Denn die meisten Länder, haben eine nationale Lebensmittelkultur und die Menschen fühlen die Erosion durch die homogenisierte Fast Food-Kultur. Es ist mit Sicherheit möglich, die Menschen hier sehr rasch zu erreichen. Jedes Mal, wenn wir hier in Chiapas eine Veranstaltung zur Ernährungssouveränität durchführen, egal, ob es um indigene Ethnien geht, oder um Schulkinder, reagieren die Menschen beinahe instinktiv, nicht nur wegen des Aspekts der Landwirtschaft, mehr wegen des Aspekts der Lebensmittel. Sie sind sich völlig darüber bewusst, dass unsere traditionellen Maissorten, unsere Tortillas besser sind, einfach, weil sie besser schmecken und weil sie gesünder sind.*

Region als sozialer Begriff

Was macht Regionalität wirklich aus? Ist Region ein geografischer Begriff?

Was wäre eine neue Definition von Region, wenn man sie nicht nur als geografische Region sieht, sondern die Menschen in den Vordergrund stellt.

Dann geht es auch um die Beziehungen der Menschen untereinander und der

Menschen zur Region. Um die Beziehung der Bauern und Bäuerinnen zu ihren Produkten und zu den Menschen, die sie mit ihren Produkten versorgen.

Ein soziohistorischer Blick auf den Gemüsebau im Seewinkel

Der burgenländische Seewinkel ist eine der größten Gemüsebauregionen in Österreich und überhaupt eine der fruchtbarsten Regionen Österreichs, Der Erwerbs-Gemüsebau im Seewinkel geht in weiten Teilen auf Bulgarische Gemüsebauern zurück. Dies mag einigen Menschen im Seewinkel bekannt sein und vor allem den Gemüsebauern und -bäuerinnen. So hat mir Erich Stekovics in der Recherche für diesen Vortrag nochmals bestätigt: das ist 100% so, „vor den Bulgaren gab es bei uns keinen Erwerbs-Gemüsebau, es gab Zuckerrüben, Weinbau und Viehwirtschaft“, fasst er den Beginn des Erwerbsgemüsebau im Seewinkel prägnant zusammen. Im Gegensatz dazu, wird in der „offiziellen“ Geschichtsschreibung der „Genuss Region Österreich“, die das Seewinkler Gemüse als „Traditionelles Produkt des Seewinkels“ auslobt, nicht einmal ansatzweise erwähnt. Im Gegenteil, hier ist zu lesen: *“Die Erzeugung von Seewinkler Gemüse ist das Ergebnis des Traditionellen Wissens, das von Generation zu Generation weitergegeben wurde.”*

Nicht nur im Seewinkel, auch in anderen Regionen in Österreich waren es bulgarische Familien, die den Gemüsebau ab der Mitte des 20. Jahrhunderts aufgebaut haben. Es waren Familien, die aus Wien aufs Land gezogen waren. Daher müssen wir auch hier noch einen Blick zurück werfen: Seit der Mitte des 19. Jahrhunderts wanderten einige bulgarischen Gärtner zunächst nach Wien als Saisonarbeiter zu. Die meisten von ihnen kamen aus landwirtschaftlichen Betrieben und waren mit dem Anbau von Gemüse vertraut. Zunächst verdienten sie ihr Geld als Saisonarbeiter bei Wiener Gemüsebaubetrieben, nach und nach kauften sie kleine Parzellen in und um Wien. Da die Gärtnerei bei kleinem Grund ertragreicher war als die Landwirtschaft, bauten sie Gemüse an. Die Bulgarischen Gärtner hatten auch nach Wien einige neue Gemüsekulturen mitgebracht – so waren Paprika und Melanzani in den Vorducken der Produktionsnachweise, die jeder, der auf einem Wiener Markt Gemüse vermarkten wollte, nicht vorgesehen und wurden in den Ausweisen der bulgarischen Gärtner handschriftlich ergänzt. Gemüsepaprika nahm zeitweise sogar 80% des bulgarischen

Gemüseortiments ein. Eine Zeile des Wiener Naschmarktes war als “Bulgarenreihe” bekannt.

Im Gegensatz zu den Wiener Gärtnern, die das Gemüse händisch mit Schüsseln bewässerten, hatten die Bulgaren ein „technisches“ Bewässerungssystem mit Rinnen im Schachbrettmuster. Ihr Erfolg war den Wiener Gärtnern ein Dorn im Auge; schließlich ging es so weit, dass während der Zeit des Austrofaschismus den bulgarischen Gärtnern der Zugang zu den Wiener Märkten sogar verboten wurde. Während des zweiten Weltkrieges war die Ansiedlung von bulgarischen Gärtnereien und Marktfahreren sogar gefördert worden, um die lokale Gemüseversorgung zu sichern. Nach dem zweiten Weltkrieg blieben diese Familien – oft – notgedrungen in Österreich – obwohl viele von ihnen ursprünglich wieder nach Bulgarien zurückkehren wollten. Denn in Bulgarien wären sie als Hitleranhänger und damit als regimefeindlich erklärt und ins Arbeitslager eingewiesen worden. Ab den 1950er Jahren siedelten sich auch im Seewinkel einige bulgarische Familien an – zunächst in Wallern ansiedelten, später auch in anderen Gemeinden des Seewinkels. Hier zeigten sie vor, wie mit dem Gemüsebau Geld zu verdienen war. In den 1970er Jahren konnten sie mit dem Gemüsebau richtig Geld verdienen. Mittlerweile waren Paprika auch in der Österreichischen Küche beliebt und brachten auf den Märkten gutes Geld ein: Da hat sie erzählt, sie haben für eine Kiste Paprika in den 1970er Jahren 500 Schilling bekommen, das ist ja, da hat sie gesagt, die Bulgaren sind vom Markt heimgekommen mit den Schürzen voller Geld, aber Scheine...“

Neben den Paprikasorten pflanzten sie vor allem Paradeiser und Gurken. Im Anbau von Paprika waren die bulgarischen Gärtner wahre Weltmeister. Der heute gebräuchliche Gemüsepaprika entstand in Bulgarien, wo man den Paprika seit dem 16. Jahrhundert kannte, es waren die Bulgaren, die in Wien und später im Seewinkel die Paprika als wichtige Kultur im Erwerbsgemüsebau einführten.

Warum erzähle ich diese Geschichte:

Kurz gesagt aus zwei Gründen: Zum einen ist die Frage, wer welche Geschichte wie erzählt auch eine “Machtfrage”, eine Frage, welche Kontinuität hergestellt werden soll, wie der britische Historiker Eric Hobsbawm

auf vielfältige Weise nachgewiesen hat. So weist er nach, dass die es sich bei vielen Traditionen um erfundene Traditionen handelt, um eine Kontinuität mit einer “passenden” Vergangenheit herzustellen. Zum anderen macht diese Geschichte deutlich wie kaum eine andere, wie wichtig der Austausch mit Menschen von außerhalb einer Region – in diesem Falle sogar das Ansiedeln von Menschen, die neu in die Region gekommen sind – war und ist, damit in der Region etwas Neues entstehen kann. Oft braucht es eben Impulse von außen, damit die Stärken einer Region überhaupt gesehen werden können. Was die Leute aus der Region machen, kann etwas Überliefertes sein, aber auch etwas Neues. Es stellt sich also auch die Frage, wie Neues in die Region kommen kann. Welche historischen Beispiele gibt es dafür in der Region? Die Geschichte der bulgarischen Gemüsebauern scheint mir eine der ganz spannenden Geschichten zu sein: Einzelne Familien, die sich hier in den 1950er Jahren angesiedelt haben, haben letztlich in der Region einen heute wichtigen und typischen Produktionszweig – den Erwerbsgemüsebau des Seewinkels initiiert.

Ilona Püspök, mittlerweile ehemalige Paprikawirtin in Frauenkirchen auf die Frage, was aus ihrer Sicht Regionalität ist: “Die Landschaft und die Leute und was die Leute aus der Region machen.” Ilona gibt also eine systemische Antwort. Weder einzelne Menschen machen eine Region aus, noch die Landschaft per se, sondern die Beziehungen, die die Menschen zur Landschaft haben, wie sie die Landschaft nutzen, wie sie hier leben. So gesehen ist Land nicht nur ein Arbeitsinstrument, sondern verkörpert lokale Kultur, und Geschichte, genauso wie biologische Vielfalt und Kulturlandschaft.

Noch einige abschließende Gedanken

Wenn wir Regionen neu denken wollen, müssen wir sie konsequent als Raum, in dem sozialen Beziehungen im Alltag gelebt werden können denken. Dabei meint soziale Beziehungen sowohl wirtschaftliche Austauschbeziehungen – wer wem Trauben liefert, wer bei welcher Genossenschaft wie beteiligt ist und so weiter. Gleichermaßen meint soziale

Region aber auch das Schaffen von Begegnungs- und Diskussionsmöglichkeiten, wie etwa die heutige Veranstaltung.

Regionen stehen und standen immer in einem Austausch mit anderen Regionen und mit städtischen Zentren. Es kann nicht darum gehen, so etwas wie „autarke“ Regionen zu schaffen. Erst durch diesen Austausch entsteht das, was die Region ausmacht, erst durch den Blick von außen werden Eigenheiten einer Region sichtbar und können Produkte, die als „typisch“ für eine Region erlebt werden, entstehen.

Wenn wir das Land neu beleben wollen, braucht es Menschen, die das tun. Wenn wir Lebensmittel haben wollen, die ein Gesicht und eine Geschichte haben, braucht es Menschen, die dieses Lebensmittel herstellen. Wenn wir eine lebendige, vielfältige Kulturlandschaft haben wollen, braucht es Menschen, die sie kultivieren.

Oder anders gesagt: Vielleicht müssen wir die Bilder, die wir alle so gerne AUF den Verpackungen unserer Lebensmittel sehen, seien es die „glücklichen Hühner“, oder erntenden Menschen, einfach ernstnehmen, unsere Sehnsucht nach Vertrautheit und Überschaubarkeit ernstnehmen und daran arbeiten, wie wir Vertrautheit und Überschaubarkeit auch wieder IN die Lebensmittel, die wir täglich essen heineinbekommen, und zwar nicht in nostalgischer, sondern in einer zeitgemäßen, besser noch in einer zukunftsorientierten Form.

Dazu braucht es eine Landwirtschaft, die als Lebens- und Arbeitsort wieder attraktiv ist: Sei es für Männer oder für Frauen. Es kann – vielleicht könnte man auch sagen es muss – denkbar werden, dass in Zukunft Agrarstrukturwandel etwas ganz anderes heißt: Eben nicht, dass Betriebe weiterhin zusperen, sondern dass wieder mehr Betriebe von jungen Menschen – seien es die eigenen Kinder oder Menschen von außerhalb der Familie – fortgeführt werden. Oder gar: Dass hier in der Region und auch in anderen Regionen wieder mehr landwirtschaftliche Betriebe entstehen.

Das Thema Regionalität und die Fragen, die wir daran haben, kann eine Ressource sein, um ins Gespräch zu kommen, um unterschiedliche Vorstellungen auszutauschen und den Ort und die Menschen, die hier leben, neu zu entdecken.

Wenn wir heute von Regionen sprechen, ist auch klar, dass wir alle diese Region auch schnell wieder verlassen können oder anders gesagt: wir können uns auch bewusst dafür entscheiden, hier zu bleiben.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Literatur und Quellen

- Martina Kaller-Dietrich 2010: Wider die heimatverkokrste Richtig-Tuerei beim Essen. Eine Polemik. In: Andrea Heistinger und Daniela Ingruber (Hg.): Esskulturen. Gutes Essen in Zeiten mobiler Zutaten,. Verlag Mandelbaum, Wien.
- Energiekennzahlen in der Landwirtschaft: Fridolin Krausmann 2004: Langfristige Veränderungen im gesellschaftlichen Umgang. Eine sozial-ökologische Perspektive der Agrarmodernisierung, Habilitationskolloquium, Wien
- Zur Geschichte der Bulgarischen Gärtner in Österreich: Petra Helm 1982: Nahrungsmittelversorgung Wiens. Die Wiener Gärtner. Unveröffentlichte Seminararbeit, Institut für Ethnologie, Wien
- Christian Hiß (2015, in Druck): Richtig rechnen! Der fatale Irrtum in der Nachhaltigkeitsdebatte, Oekom-Verlag, München
- Interview mit Peter Rosset, Chiapas/Mexiko 2007, vollständig publiziert in: Wege für eine Bäuerliche Zukunft, Zeitschrift des Vereins Via campesina Austria
- Genuss Region Österreich: Seewinkler Gemüse, Download 3.3.2015 <https://www.genuss-region.at/genussregionen/burgenland/seewinkler-gemuese/index.html>
- Statistische Angaben zum Bezirk Neusiedl: Bezirksreferat Neusiedl der Landwirtschaftskammer
- Statistische Angaben zum Burgenland: Agrarstrukturhebung Statistik Austria
- Gespräche mit Ariane und Josef Umathum sowie Ilona Püspök, September 2014, Weingut Umathum und Wirtshaus "Alter Braugasthof", Frauenkirchen