

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 62 (2007)
Heft: 6

Artikel: Alles ganz normal?
Autor: Gröbly, Thomas
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-891463>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 04.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Alles ganz normal?

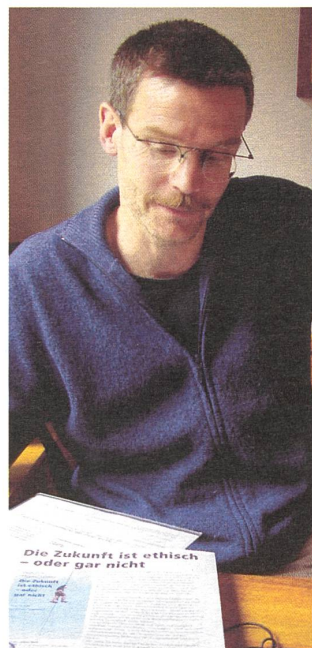
Milch pasteurisieren ist normal. Normal bedeutet, dass die Mehrheit der Menschen sich an der Norm «Gute Milch ist Pastmilch» orientiert. Kühen Getreide füttern, Schweine in Ställe einsperren oder Gurken auf Steinwolle ziehen ist normal. Diese Beispiele lassen sich beliebig erweitern. Viele Bauern und Bäuerinnen, ArbeiterInnen, KäuferInnen, aber auch die Gesetzgeber sehen das als normal an. Durch das Pasteurisieren der Milch wird aber ein wunderbares Naturprodukt zerstört. Was als normal galt, ist plötzlich nicht mehr normal. Es ist abnormal. Was wir als normal anschauen, ist also abhängig von unserer Perspektive, von unserem Interessen und Weltbild. Ein weiterer Denkanstoß zur Jahreswende.

Milch soll hier nur als Beispiel dienen. Sie können irgendein Produkt dafür einsetzen. Wie kam es dazu, dass Milch zu pasteurisieren als normal angesehen wird? Ich denke, dass das mit unserer Kultur zu tun hat und langsam gewachsen ist. Natur wird oft als feindlich erlebt und erst die industrielle Verarbeitung, eben z. B. das Pasteurisieren der Milch, erzeugt ein sogenannt gutes Produkt. Die vielen Bakterien, welche für die Gesundheit sehr wertvoll sind, werden als feindlich angesehen und mit Hitze getötet. Die Natur wird als Feind bekämpft. Schon sprachlich ist der Begriff «Feind» zu beachten. Dahinter steckt ein bestimmtes Naturbild. Es wird zwischen nützlich und schädlich getrennt. Was als schädlich beschrieben ist, kann mit Chemie, mit Hitze oder einer ausgrenzenden Sprache bekämpft werden. Das kann ja nicht falsch sein. Woher kommt dieses Trennen? Das Trennen in gut und schlecht, in nützlich und schädlich? Dass das gerade in der Landwirtschaft weit verbreitet ist, lässt aufhorchen. Die Landwirtschaft ist existenziell auf die Natur angewiesen, und somit müsste Kooperation die Leitidee sein. Und doch beobachtet man das Gegenteil: Kühe werden enthornt, Monokulturen angelegt und Biodiversität zerstört, Tiere wie Sachen behandelt, Schädlinge mit Pestiziden bekämpft oder Böden mit schweren Maschinen

zerstört. Alles ganz normal? Klar kann der ökonomische Druck als Erklärung dienen.

Hierarchische Kultur bestimmt uns

Mich interessiert aber die Frage, weshalb KonsumentInnen und BäuerInnen diese Entwicklungen selten hinterfragen. Was alle machen, kann ja nicht falsch sein. Geistiger und historischer Hintergrund unserer Gesellschaft ist eine hierarchische Kultur, welche unser Fühlen, Denken und Handeln bestimmt. Ich habe es



Buchautor und Ethiker Thomas Gröbly denkt in k+p vor.

bereits geschrieben. Kernelement dieser Kultur ist das Trennen. Trennen ist immer wertend. So ist oben besser als unten, sind Männer besser als Frauen, ist Gelderwerb besser als Kinder gebären, Kultur besser als Natur, Einheit (um nicht zu sagen Monokulturen) besser als Vielfalt. Eine solche Hierarchie verlangt Manipulationen und Kontrollen. Kontrollieren lassen sich aber nur einheitliche Produkte und Situationen. In diesem Denkmuster ist Vielfalt eine Bedrohung und wird als abnormal kritisiert. Mitsprache und Mitbestimmung sind nicht vorgesehen, ausser sie bestätigen das was als normal angesehen wird.

Denk-Mut statt Hierarchie

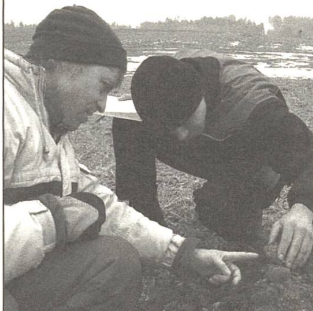
Auch wenn wir keine offene hierarchische Gesellschaft sind, so wirken in der Tiefendimension diese hierarchischen Fühl- und Denkmuster. Es braucht etwas Denk-Mut und Distanz von den Alltagsproblemen, damit wir die Normalität hinterfragen können. In der Landwirtschaft ist der Umgang mit der Natur das Kernthema. Sehe ich es als normal an, dass Natur primär getrennt von mir ist und dass ich meine Erträge von ihr abringen muss? Dass ich die Feinde meiner Milch, meines Weizens, meiner Kartoffeln bekämpfen muss? Oder ist es

normal für mich, dass ich als Teil der Natur mit ihr kooperiere? Kooperation heisst natürlich nicht, dass keine Kartoffelkäfer mehr da sind. Es verlangt von mir, dass ich Schädlingsbefall als Rückfrage verstehe. Was kann ich verbessern? Wie kann ich das ökologische Gleichgewicht herstellen? Welche Lebewesen helfen mir dabei? Wie kann ich die Vielfalt der Natur fördern und die Selbstheilungskräfte der Natur stärken.

Fülle und Dankbarkeit

Kooperation bedeutet, dass ich nicht die Fehler beleuchte, sondern dankbar für die vielen Vorleistungen der Natur bin. Uns ist eine unschätzbare Fülle in Form von Sonnenenergie, Pflanzen und Tiervielfalt und Züchtungen gegeben. Das ist ein Mut machendes Gegenbild zu einer gewalttätigen Landwirtschaft, welche viel zu viele Ressourcen verbraucht und dabei Boden, Wasser, Luft und Klima schwerwiegend schädigt und die Zukunft der Menschheit aufs Spiel setzt. Für alle Menschen, aber im Besonderen für die BäuerInnen, drängt sich aus meiner Sicht ein Bewusstseinswandel auf. Wir sind herausgefordert, die Welt als eine Welt zu betrachten und den Menschen als Teil der Natur und Teil der einen Menschheit. Deshalb ist Milch pasteurisieren nicht unhinterfragt normal. Thomas Gröbly

Landwirt/Landwirtin
Spezialrichtung Biolandbau



Möchten Sie den biologischen Landbau genauer verstehen? Mit der berufsbegleitenden Bio-Zweitausbildung am Strickhof erreichen Sie Ihr Ziel!

Wir bieten Ihnen

eine berufsbegleitende,
2-jährige spezielle
Bio-Grundausbildung

praxisorientierten
Unterricht, jeweils
freitags

Infoabend:

Dienstag, 25. März 2008
20.00 Uhr
am Strickhof in Wülflingen

www.strickhof.ch
info@strickhof.ch
Telefon 052 354 98 08
Strickhof, 8315 Lindau

Für das
Bioland Schweiz
35 Jahre Biofarm



Seit 35 Jahren produziert, veredelt und vermarktet die Biofarm Genossenschaft Kleindietwil im Auftrag von über 500 Biobäuerinnen und Biobauern der Schweiz Obst, Beeren, Früchte, Getreide, aber auch genussreiche Fertigprodukte wie Öle, Essig, Pasta, Müesli, Mehl, Trockenfrüchte und Sirup aus Schweizer Bioanbau. Sie finden die hochwertigen Biofarm-Produkte in Bioläden, Hofläden, Reformhäusern und Drogerien.

BIOFARM
GENOSSENSCHAFT
KLEINDIETWIL
www.biofarm.ch

demeter

Ausgezeichnet biodynamisch.

**Einführungskurs
Biodynamischer
Landbau**

**Weiterbildungskurs Zertifikat
und Modulpunkten für die
Berufsprüfung der Betriebs-
leiterschule**

Dauer: 11. bis 14. Februar 2008
8.00 bis 17.00 Uhr

Leiter: Ueli Straub, Strickhof
Franziska Ruchti, Verein für biodyn. Landw.

Ort: Landwirtschaftsbetrieb
Fintan, Rheinau

- Grundbegriffe • Betriebsorganismus • Planetenwirkung
- Präparate • Tierhaltung im Wirkungskreis Mensch-Tier-Pflanze
- Kompostierungsverfahren • Betriebsumstellung • usw.

Interessiert?
Anmeldeschluss:
12. Januar 2008

Strickhof
8315 Lindau
Tel. 052 354 98 11
info@strickhof.ch
www.strickhof.ch



Biofutter ist Vertrauenssache

Bio Sano Crumbel
Ein hervorragendes Produkt für Ihre Tiere. Kunden die es bereits einsetzen bei Schafen, Ziegen, Hühnern, Kaninchen... machen sehr gute Erfahrungen für alles was wir nicht schreiben dürfen.*
(Hellanpreisungen, wie gegen Wurmbefall - Durchfall - für positive Beeinflussung auf das Wohlbefinden der Tiere sind untersucht)

*Fragen Sie nicht Ihren Arzt oder Apotheker, sondern uns. Über Bio Sano Crumbel können wir Ihnen Auskunft geben!



BIO EXKLSIV **Alb. Lehmann, Biofutter**
5413 Birmenstorf / 9200 Gossau
Tel 056 / 201 40 20 Fax 056 / 201 40 25
E-Mail: info@biomuehle.ch http://www.biomuehle.ch/

**Nachhaltig shoppen
auf www.picobollo.ch**

draht **esel**
Velorecycling-Werkstatt

gump **esel**
Spielzeugrecycling-Werkstatt

Pico Bollo
Unikate und Süßspeisen