

Predigt über 1Tim 4,4+5 – Erntedankfest 2018

4,4 Alles, was Gott geschaffen hat, ist gut, und nichts ist verwerflich, was mit Danksagung empfangen wird; 5 denn es wird geheiligt durch das Wort Gottes und durchs Gebet.

(1) Liebe Gemeinde, wir sind nicht blöd. Wir wissen, was hinter den allermeisten Lebensmitteln steckt, die wir käuflich erwerben. Und wenn wir es nicht wissen, dann ahnen wir es doch zumindest. Wir ahnen, dass industrielle Lebensmittelerzeugung meist das Gegenteil von dem ist, was uns die Werbung verspricht: Die Werbung verspricht uns nämlich frische und gesunde Ware aus der Region, die ökologisch sauber hergestellt wird von Menschen, die von der Erzeugung selbst gut leben können. Und es gibt auch unter uns kaum jemanden, der das nicht glauben möchte. „Obst und Gemüse aus heimischem Anbau ist frisch, gesund und schont die Umwelt“, das sagen und behaupten wohl alle Landwirtschaftsminister in Europa, ganz gleich welcher politischen Couleur sie angehören.

Doch die Wirklichkeit spricht eine andere Sprache. Nehmen wir das Beispiel Berlin. Die deutsche Hauptstadt ist von einem Land umgeben, das trotz sandiger Böden eini-

ges an heimischem Gemüse hervorbringen kann. So viel, dass Berliner ganz gut von Gemüse leben könnten, das tatsächlich aus der näheren Umgebung stammt. In Wahrheit leben die Berliner von Frischgemüse, das von weit her in die Stadt geschafft werden muss. Denn in Brandenburg wird auf den Feldern etwas anderes angebaut als Kohl, Gurken und Spinat. Zudem gehört immer mehr Ackerboden nicht mehr den Bauern, die ihn bewirtschaften. Viele Flächen sind inzwischen von großen Finanzinvestoren aufgekauft worden. Sie lassen auf Brandenburgischen Äckern produzieren, was groß gefördert wird, nämlich Mais für Biogasanlagen. Für Leistungen mit erneuerbaren Energien kommt man schnell an alle möglichen Förderungen, Boni und Prämien in Millionenhöhe heran, vom Bund und von der EU. So wird immer mehr Energiemais in Monokultur angebaut, und zwar mit Hilfe von ganz viel Schädlingsbekämpfungsmitteln, da der Mais ja nicht zum Verzehr gedacht ist. Die wenigen Flächen, die in der Nachbarschaft übrig bleiben, liefern in der Regel Industriegemüse, das meist tiefgekühlt oder in **Konservendosen** den Verbraucher in Berlin erreicht. Heimisches Gemüse, frisch und gesund?

(2) Nehmen wir zum Beispiel diesen **Apfel**. Er stammt aus einem bayerischen Privatgarten und bildet aufs Ganze gesehen eine verschwindend kleine Minderheit in der Masse aller Äpfel in Europa. Denn die allermeisten Äpfel, die verspeist werden, stammen aus riesigen Obstplantagen. Eines der größten Obstanbaugebiete Europas befindet sich im Alten Land westlich von Hamburg. Das ist allgemein bekannt. Was weniger bekannt ist, dass 80 Prozent der Apfelernte zunächst beiseite gestellt und über viele Monate gekühlt gelagert wird. ‚Frischeschlaf‘ nennt die Obstbranche das. Warum? Weil die großen Supermarktketten zuallererst auf den Preis achten, und Äpfel aus Übersee im Herbst in der Regel billiger sind. Also werden sie zuerst verkauft. Sie stammen von der Südhalbkugel, sind in Rotterdam ebenfalls energieaufwändig zwischengekühlt worden. Erst im März, also ein halbes Jahr nach der Ernte in Europa, erreicht das Angebot heimischer Äpfel ein Gleichgewicht mit den ausländischen und landet in den Verkaufsregalen. Obst aus heimischem Anbau, gesund ja, aber auch wirklich frisch und ökologisch in Ordnung? Nehmen wir diese **Tomate**. Sie stammt aus Belgien. Das klingt vor allem in deutschen Ohren gut. Denn käme sie

aus den Niederlanden, so das Vorurteil, würde sie sicher nur nach Wasser schmecken. Die Wahrheit ist eine andere. Auch die belgische Tomate ist in der Regel eine niederländische, so wie die meisten deutschen, polnischen und rumänischen auch. Denn sie stammen alle aus niederländischem Saatgut. Und die Sorte bestimmt den Geschmack. So gehört diese Tomate zu einer italienischen Sorte aus holländischer Saat, die vor dem Gesetz nur deshalb eine belgische Tomate ist, weil sie hier in Belgien angebaut wird. Dabei haben alle Tomaten, von Biotomaten abgesehen, niemals Kontakt mit dem Erdboden gehabt. Sie wachsen auf Steinwolle oder auf organischem Kokos und stammen aus beheizten Gewächshäusern mit Spitzdächern „Venloer Art“. Im nördlichen Westeuropa ist der Tomatenanbau eine energieaufwändige Angelegenheit. In den Niederlanden werden die Gewächshäuser meist mit heimischem Erdgas gewärmt, in Deutschland kommt die Wärme oft aus Kohlekraftwerken. Nun könnte man meinen, dass es vor diesem Hintergrund ökologisch sinnvoller ist, Tomaten aus dem sonnenreichen Spanien zu kaufen. In der Tat hat man festgestellt, dass dreimal weniger CO₂-Emissionen verursacht werden, wenn das Kilo Tomaten

nicht aus Österreich, sondern aus Andalusien kommt. Trotz der Distanz von 2.700 Kilometern. Wiederum leiden die südspanischen Regionen, gerade diejenigen, wo jedes Jahr 4 Millionen Tonnen Tomaten angebaut werden, unter eklatantem Wassermangel. Murcia beispielsweise gehört zu den trockensten Gebieten Europas. Dennoch kommen zwei Drittel aller Tomaten, die in der EU angebaut werden, aus Italien und Spanien, aus den Niederlanden übrigens nur fünf Prozent. In Italien scheint auch die Sonne und die Wasserknappheit ist dort nicht so gravierend wie in Spanien. Dennoch hat auch Italien ein Problem. Etwa eine halbe Million Menschen, meist Migranten, schufteten dort im Tomatenanbau unter sklavenähnlichen Zuständen. Viele von ihnen sind mit dem Boot über das Mittelmeer gekommen und gleich nach Apulien gebracht worden. Dass schwarzafrikanische Einwanderer für Italien nur eine Belastung darstellen, wie es die derzeitige Regierung behauptet, ist nicht wahr. Mit ihrer Arbeitskraft wird auch viel Geld verdient. Dabei sind die Lebens- und Arbeitsbedingungen so erbärmlich, dass sogar eine Organisation wie „Ärzte ohne Grenzen“ darauf aufmerksam wurde. In der europaweiten Presse liest man darüber allerdings wenig.

(3) Drei Stichproben, liebe Gemeinde, drei Beispiele dafür, dass es mit dem heimischen Gemüse, mit Frische und Umweltschutz, aber auch mit menschenfreundlichen Arbeitsbedingungen oft nicht so weit her ist. Wie sollen wir damit umgehen? Ich denke, dass Menschen damit immer auf dieselbe Weise umgehen. Die meisten werden das alles ignorieren. Sie verschließen – wie bei anderen Dingen auch – lieber die Augen davor. Sie sagen sich, dass die Probleme entweder weit weg von ihnen sind oder so groß, dass man daran eh‘ nichts ändern kann. Andere werden weiterhin den Verheißungen des Marketings vertrauen. Man hofft darauf, dass, wo regionaler Anbau draufsteht, auch regionaler Anbau drin ist. Und dass dies auf jeden Fall besser als alles andere, weil nicht sein kann, was nicht sein darf. Man lässt sich gern beruhigen, wenn auf der Spinatpackung aus dem Tiefkühlregal ein Bauer aus dem Münsterland abgebildet ist. Man wähnt sich alles in allem doch noch im Paradies, auch wenn es, zugegeben, hier und da vielleicht nicht ganz so paradiesisch zugeht. Und wird die Tomate in Österreich nicht ‚Paradeiser‘ genannt?! – Orgelzwischenspiel –

Liebe Gemeinde, das Marketing der Supermärkte, die Werbung allerorten, sie reden uns Verbrauchern gern ein, dass wir in einem Lebensmittelparadies leben. Dabei ist das Paradies in Wirklichkeit verschlossen. Dichtgemacht worden, für uns nicht zugänglich. Wir hörten es vorhin in der Lesung. Zu Weihnachten mag das für einen Moment anders sein, da schließt Gott „wieder auf die Tür zum schönen Paradies, der Cherub steht nicht mehr davor, Gott sei Lob, Ehr‘ und Preis.“ Aber wenn die Feiertage vorbei sind und wir wieder im Supermarkt stehen, dann sind die Pforten des Paradieses erneut verschlossen. Und wir müssen uns der Welt stellen, so wie sie nun mal ist. Wir müssen dann wieder in einer Welt zurechtkommen, in der die verschiedenen Rechnungen oft nicht glatt aufgehen, wo die Umsetzung des einen Wunsches dazu führt, dass ein anderer Wunsch nicht in Erfüllung gehen kann. So brauchen Tomaten aus Spanien zwar keine fossilen Energiequellen, verbrauchen dafür aber Unmengen kostbaren Wassers. Und Biogasanlagen, ökologisch an sich wertvoll, sorgen dafür, dass Energiemais den Anbau anderen Gemüses immer mehr einschränkt. Das sind zwei eindrückliche Beispiele für eine Welt, die außerhalb des Paradieses

liegt und in der es eben keine einfachen Lösungen für die genannten Probleme geben kann. Und manche Probleme sind uns noch gar nicht bekannt. Über den Tomatenanbau in China etwa dringt nur wenig nach außen. Obwohl dreiviertel aller Tomatenprodukte in Europa aus chinesischen Tomaten hergestellt werden.

(4) Mitten hinein in diese Gemengelage spricht am heutigen Erntedankfest unser Predigttext aus dem 1. Brief des Timotheus, Kapitel 4: Alles, was Gott geschaffen hat, ist gut, und nichts ist verwerflich, was mit Danksagung empfangen wird; denn es wird geheiligt durch das Wort Gottes und durchs Gebet.

Nehmen wir diese Worte ernst: Die Welt, in der wir leben, ist nicht vom Teufel, denn alles, was Gott geschaffen hat, ist gut. Dass es noch immer unfassbar viel zu ernten gibt, dass im Prinzip auf dieser Erde kein einziger Mensch verhungern müsste, dass auch in Zeiten des spürbaren Klimawandels Saat und Ernte, Frost und Hitze, Sommer und Winter, Tag und Nacht nicht aufgehört haben, das alles ist gut, sehr gut sogar. Die Welt, in der wir leben, ist damit nicht vom Teufel, aber sie kann zum Teufel gehen.

Nämlich dann, wenn wir das, was gut ist, nicht mit der rechten Haltung entgegennehmen. Was nicht mit Danksagung empfangen wird, das ist verwerflich, sagt der Timotheusbrief. Etwas mit Danksagung empfangen heißt, es wert zu schätzen. Schätzen diejenigen Kapitalanleger die Früchte des Feldes wert, die ‚Landraub‘ begehen? Die als landwirtschaftsferne Konzerne wie Fondsgesellschaften in Äcker investieren und dabei ihren Anlegern einen Gewinn von 10% Gewinn pro Jahr versprechen?

Die Gaben Gottes mit Danksagung entgegen zu nehmen, heißt, sie mit Gottes Wort und mit dem Gebet der Menschen zu verbinden. Die guten Gaben Gottes mit unseren Gebeten zu verbinden heißt, das auszusprechen, das in unserer Welt vielerorts unsagbar ist. Das vor Gott zu bringen, was viele andere Menschen nicht hören wollen. Das beim Namen zu nennen, was politisch Verantwortliche nicht kommentieren möchten. Die guten Gaben Gottes mit Gottes Wort zu verbinden, bedeutet, diese Gaben immer auch als Aufgaben zu begreifen. Die Tatsache, dass die Böden nach wie vor fruchtbar sind, heißt, sorgsam mit ihnen umzugehen, sie, wie es in der Schöpfungsgeschichte heißt, zu bebauen und zu bewahren. Die Früchte der

Erde sollten möglichst umweltfreundlich, Ressourcen schonend und unter menschenwürdigen Arbeitsbedingungen produziert, transportiert, vermarktet und verbraucht werden. Auf diese Weise werden die Güter und Gaben dieser Erde geheiligt, d.h. mit Gott verbunden. Sie werden damit nicht allein dem Markt überlassen, der Profitgier und Gewinnsucht anheimgestellt, der Spekulation und der Gedankenlosigkeit ausgeliefert.

(5) Wir als Christenmenschen stehen dafür ein, die Welt und ihre Güter, die Erde und ihre Früchte immer auch in einem anderen Licht zu sehen. In einem Licht, das als dünner Strahl hier und da aus dem Paradies seinen Weg durch die verschlossene Pforte findet, auf diese Welt fällt und unsere Erntegaben in ein heiliges Licht taucht. So dass wir ins Nachdenken kommen, unsere Phantasie entzünden lassen und, wo es möglich ist, am besten mit dem Fahrrad zum Supermarkt oder auf den Wochenmarkt fahren, um dort nach saisongemäßem Gemüse aus der Region Ausschau zu halten. Denn alles, was Gott geschaffen hat, ist gut, und nichts ist verwerflich, was mit Danksagung empfangen wird; denn es wird geheiligt durch das Wort Gottes und durchs Gebet. AMEN.