

BRENNPUNKT NAHRUNG WIE DIE GLOBALISIERUNG UNSEREN MARKT FÜR LEBENSMITTEL BESTIMMT – ABENDBLATT-SERIE

Biotomaten – Ochsenwerder gegen Spanien

Teil 6: Bio. Ein Demeter-Bauer setzt auf regionale Produkte und direkte Vermarktung. Doch auch die Ökobranche steckt mitten in der Globalisierung.

Bob Geisler
Hamburg

Es gibt Tomaten, die denkbar ungeeignet sind für den weltweiten Warenverkehr. Die „Vierländer Platte“ ist so eine Sorte: Wunderbar rot und aromatisch zwar, aber knubbelig und mit einer viel zu dünnen Schale, die sie lange Transportwege nur in stark ramponiertem Zustand überstehen lässt. Hinzu kommt: schwer anzubauen, geringer Ertrag, kaum lagerfähig. „Deshalb hat die Lebensmittelindustrie diese traditionelle Tomate schon vor langer Zeit aussortiert“, sagt Biobauer Thomas Sannmann (49). „Obwohl sie einfach fantastisch schmeckt.“

Auf seinem Hof am Ochsenwerder Norderdeich hat der Hamburger für das gerippte, fast verschwundene Gemüse eine Art Refugium eingerichtet. Ein intensiver, süßer Duft strömt durch das Gewächshaus, in dem die „Vierländer Platte“ neben anderen Tomatensorten wie „Ruth“ oder „Rosamunde“ wächst.

Vieles ist hier anders als im konventionellen Gemüseanbau: Die Wurzeln der Pflanzen stecken in der Erde und nicht in Steinwolle, wie sonst etwa bei normalen Großbetrieben üblich. Hummeln kümmern sich um die Bestäubung der Blüten und zwischen

den Tomatenreihen hat Sannmann Rasen gesät, der ab und zu gemäht werden muss. „Das ist zwar aufwendiger als ein Betonweg, aber so bleibt die Erde schön locker und lebendig.“ Schließlich sei er als Bauer auch für die Kleinstlebewesen im Boden mitverantwortlich.

Sannmann ist ein Überzeugungstäter. Schon 1985 stellte er den elterlichen Betrieb auf die „biologisch-dynamische“ Anbaumethode des Ökoverbands Demeter um. Der ganze Hof erscheint wie ein Protest gegen die Regeln der internationalen Arbeitsteilung und die Vorgaben der konventionellen Landwirtschaft. Dem globalen Warenfluss setzt der Bauer einen Kreislauf ganz eigener Art gegenüber: Alles, was auf dem Hof verarbeitet wird, sollte möglichst auch von hier oder aus der direkten Umgebung stammen. Das gilt für Saatgut ebenso wie für Dünger.

30 Rinder leben daher auf dem Gemüsehof und haben vor allem die Aufgabe, möglichst viel Mist zu machen. Der Rinderdung ist ein Hauptbestandteil des Komposts, den Sannmann aus Heu und abgestorbenen Pflanzen selbst herstellt. Er mischt sogar Kamille, Löwenzahn und Baldrian darunter, weil dies dem Boden besonders gut tun soll. „Kompost ist das schwarze Gold des Landwirts“, sagt der Bauer. „Deshalb ist es wichtig, dass wir uns selbst darum kümmern.“

Vermutlich kommt der Hof in Ochsenwerder dem Idealbild eines deutschen Biobetriebs sehr nahe. Doch der Aufwand, den Sannmann treibt, ist selbst für einen Ökolanter ungewöhnlich hoch. Auf Pflanzenschutzmittel, Gentechnik und auf chemischen Dünger muss zwar jeder Hersteller verzichten, der seine Produkte mit dem staatlichen Biosiegel kennzeichnen will. Kompost mit Heilpflanzen selbst herzustellen,



„Auch im Ökobereich geht die Schere zwischen Qualität und Billigware immer weiter auseinander“, sagt Biobauer Thomas Sannmann. Mit besonderen Tomatensorten und einem guten Geschmack versucht er, sich gegen Konkurrenz aus Holland oder Spanien zu behaupten. FOTOS: KLAUS BODIG

ist aber eine Spezialität von Demeter, ebenso wie der Gedanke der strengen Kreislaufwirtschaft.

Das Problem: Nur nach den hohen Standards dieses oder anderer Anbauverbände zu produzieren, könnte sich die Ökobranche heute gar nicht mehr leisten. Und einen Verzicht auf Produkte aus dem Ausland erst recht nicht. Seit es Normalität geworden ist, zumindest ab und zu Biobiolebensmittel zu kaufen und selbst Billigketten ihre Sortimente entsprechend erweitert haben, kommen die deutschen Bauern mit dem Anbau nämlich kaum noch hinterher. „Wir haben die Schwierigkeit, dass die Bioanbauflächen in Deutschland weitaus weniger schnell wachsen als die Nachfrage nach Bioprodukten“, sagt Alexander Gerber, Geschäftsführer des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW). Seit 2001 hat sich der Umsatz der Branche auf 5,3 Milliarden Euro verdoppelt – Tendenz steigend.

Die hohe Nachfrage führt einerseits dazu, dass sich auch im Ökobereich industrielle Strukturen etablieren. Großbetriebe in Schleswig-Holstein bauen massenhaft Biosalat für Aldi oder Lidl an. Und die Deutsche Frühstücksei, ein agroindustrieller

Betrieb in Norddeutschland, ist durch den Kauf von Wiesengold Landei zum Marktführer bei Ökoeiern geworden.

Immer mehr Bioware wird zudem importiert. Der Discounter Lidl hat derzeit Biofrühkartoffeln aus Ägypten und Ökogrüner aus Spanien im Angebot, bei der Supermarktkette Rewe gibt es Ökomöhren aus Israel. „40 Prozent des Biogemüses, das wir in Deutschland verbrauchen, stammt aus dem Ausland“, sagt Ulrich Hamm, Professor für Ökologische Agrarwissenschaften an der Universität Kassel. Bei Obst aus ökologischem Anbau ist der Importanteil mit zwei Dritteln sogar höher als im konventionellen Bereich. Dies liegt vor allem an der Begeisterung der Deutschen für Bananen. „Familien mit kleinen Kindern lieben Biobananen und kaufen von ihnen noch mehr als von konventionellen Früchte“, sagt Hamm.

Für Bauer Sannmann sind Biobananen aus Südamerika kein Problem. Ökomöhren aus Israel und Biotomaten aus Spanien hingegen schon. „Wir bauen dieses Gemüse ebenfalls an, warum

muss man es nun über Tausende Kilometer hierher transportieren und dafür jede Menge Kraftstoff verbrauchen?“

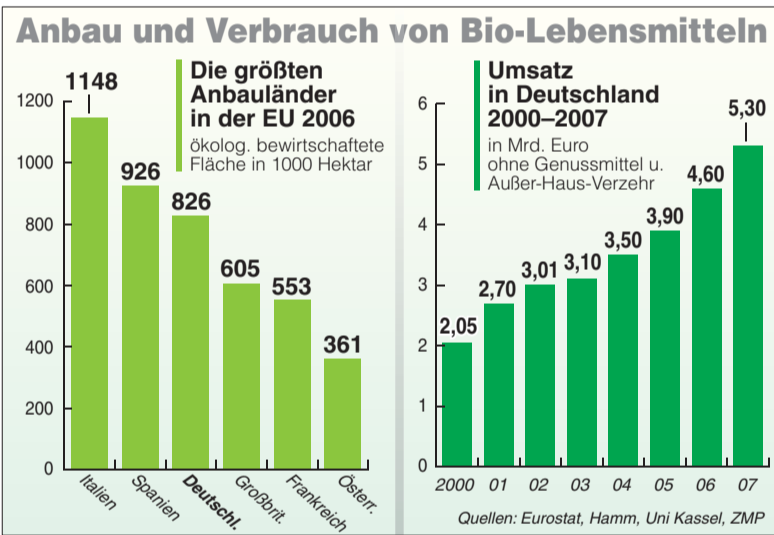
Die hohen Importquoten haben allerdings noch einen anderen Grund: Auch begeisterte Ökofans wollen heutzutage im Dezember ihre Biotomaten und im Januar ihre ungespritzten Auberginen essen. Da muss Sannmann seinen wegen der kälteren Temperaturen gerade mal von Mai bis Oktober Blick kann er zwar liefern, doch richtig große Mengen ernten er und seine 20 Mitarbeiter erst in ein paar Wochen. Die Mengenunterschiede und seine hohen Standards führen dazu, dass ein Kilo Tomaten bei ihm zurzeit rund sechs Euro kostet, spanische Biotomaten aber schon für 2,99 Euro im Supermarkt zu haben sind.

Beklagen will sich der Bauer dennoch nicht. Die hohe Nachfrage nach Bioprodukten sichert ihm ein gutes Auskommen. „Ich komme besser zurecht als konventionelle Kollegen, weil der Preisdruck im Biobereich immer noch geringer ist als im normalen

Handel.“ Sannmann verkauft zwar an Großhändler, hat sich mit einem Hofladen und sogenannten Abokisten aber auch einen direkten Draht zu seinen Kunden in Hamburg und Umgebung aufgebaut. Vor allem die Kisten mit verschiedenen Gemüsesorten, die direkt nach Hause geliefert werden, seien sehr beliebt. „Auch im Ökobereich geht die Schere zwischen Qualität und Billigware weiter auseinander“, sagt der Bauer. „Ich fühle mich im oberen Segment ganz wohl.“



Auf dem Biohof wächst noch die „Vierländer Platte“, eine traditionelle Sorte aus der Region.



Weil der Hunger der Deutschen nach Biobiolebensmitteln weiter wächst, kommen immer mehr Waren aus dem Ausland.

ALNATURA CHEF GÖTZ REHN ÜBER EXPANSION UND DIE KONKURRENZ IN DER ÖKOBranche

„Wir sind eher eine Friedensbewegung“

ABENDBLATT: Herr Rehn, ausgerechnet in Hamburgs Ökohochburg Ottensen will Alnatura im Herbst einen neuen Biosupermarkt eröffnen. Führt das nicht zu einem Verdrängungswettbewerb?

GÖTZ REHN: Wir sind in der Branche nicht für ein aggressives Wachstum bekannt und wollen auch niemanden verdrängen. Im Augenblick besitzen wir 40 Filialen in ganz Deutschland und eröffnen im Schnitt acht neue Geschäfte im Jahr. In Ottensen geht es uns einfach darum, den Kunden in diesem Stadtteil eine möglichst hohe Bioqualität zu einem attraktiven Preis anzubieten.

ABENDBLATT: Die Befürchtungen alt-eingessener Naturkostgeschäfte sind aber groß. Immerhin

taucht der deutsche Marktführer mit einer 700 Quadratmeter großen Filiale in der unmittelbaren Nachbarschaft auf.

REHN: Es gibt schon gewisse Sorgen im Viertel. Aus diesem Grund bin ich vor einigen Wochen auch selbst nach Ottensen gekommen und habe das Gespräch mit dem Chef eines der größeren Biogeschäfte gesucht. Ich denke, dass ich eine Reihe von Bedenken zerstreuen konnte. Wir wollen gegen niemanden kämpfen. Bio ist doch eher eine Friedensbewegung.

ABENDBLATT: Ist das nicht längst vorbei? Der Handel mit Biobiolebensmitteln ist doch spätestens seit dem Einstieg der Discounter ein Geschäft wie jedes andere.

REHN: Es mag Wettbewerber ge-

ben, die das so sehen. Ich selbst betrachte die Biobewegung aber als einen Kulturimpuls, der zu einer anderen Art des Wirtschaftens führt.

ABENDBLATT: In den vergangenen Jahren sind die Umsätze der Bio-Branche stetig im zweistelligen Prozentbereich gewachsen. Wird dies auch noch in Zukunft so weitergehen?

REHN: Zuwachsraten zwischen 15 und 18 Prozent, wie sie in den vergangenen Jahren üblich waren, wird es wohl nicht mehr geben. Ich rechne aber immer noch mit einem durchschnittlichen Wachstum von neun Prozent in den kommenden sieben Jahren.

ABENDBLATT: Und was erwarten Sie für Alnatura?

REHN: In den vergangenen Jahren hat sich unser Umsatz immer doppelt so stark erhöht wie in der gesamten Branche. Ob wir dieses Tempo in diesem Jahr halten können, kann ich jetzt aber noch nicht einschätzen. Auf jeden Fall werden wir im zweistelligen Prozentbereich wachsen.

ABENDBLATT: Gibt es dafür denn genügend Lebensmittel in Ökoqualität? Der Branchenverband BÖLW klagte Anfang des Jahres über Rohstoffknappheit.

REHN: Die Situation hat sich weitgehend entspannt. In Einzelfällen wie etwa bei Dinkel gibt es derzeit noch Engpässe. Doch in anderen Bereichen wie etwa bei der Biomilch haben wir jetzt sogar ein Überangebot.

ABENDBLATT: Womit lässt sich das erklären?

REHN: Das hängt mit den gestiegenen Preisen nach den Protesten der Milchbauern zusammen. Die

Verbraucher haben hier sensibel reagiert und kaufen weniger.

ABENDBLATT: Müssen sich die Kunden generell auf höhere Preise für Bioprodukte einstellen?

REHN: Nicht bei Alnatura. Wir planen im August ganz im Gegenteil eine Preissenkungsaktion.

ABENDBLATT: Bei welchen Produkten und in welcher Größenordnung?

REHN: Das kann ich Ihnen nicht verraten, weil unsere Wettbewerber dies auch gern wüssten.

ABENDBLATT: Viele Kunden legen bei Bioprodukten besonderen Wert auf die Herkunft aus der Region. Gleichzeitig wächst aber die Importquote, weil die Nachfrage sonst nicht gedeckt werden kann. Wie lösen Sie dieses Problem bei Alnatura?

REHN: Wir bemühen uns, die Transportwege so kurz wie möglich zu halten und legen das auch unseren Lieferanten nahe. Eine Keksfabrik, mit der wir zusammenarbeiten, ermutigen wir zum Beispiel, ihre Zutaten möglichst von Bauern aus der Region zu beziehen. Zusammen mit dem Anbauverband Bioland versuchen wir auch, noch mehr Bauern zum Umstieg auf die Biolandwirtschaft zu bewegen.

ABENDBLATT: Wie hoch ist ihre Importquote?

REHN: Etwa 30 Prozent aller Lebensmittel, die wir verkaufen, stammen aus dem Ausland. Die meiste Importware kommt aus Europa und nur ein verschwindend geringer Teil aus Übersee. Darin sehe ich aber kein Problem. Ananas oder Bananen lassen sich nun einmal nicht in Deutschland anbauen.

INTERVIEW: BOB GEISLER

Der Kontrollaufwand wird immer größer

HAMBURG – Der Boom bei Bioprodukten bringt auch immer mehr Fragen über die Qualität mit sich. Wie gut sind Biobananen und Ökotomaten wirklich, die mittlerweile bei fast allen großen Discountern zu haben sind? „Der Kontrollaufwand ist Ende 2007 geradezu explosionsartig angestiegen“, sagt Ökokontrollleur Gerd-Ulrich Krug, der für die Landwirtschafts-Consulting GmbH aus Kiel die Einhaltung der Vorschriften für das staatliche Biosiegel überwacht. Es soll den Verzicht auf Gentechnik ebenso sicherstellen wie die Fütterung mit ökologischen Futtermitteln oder eine artgerechte Tierhaltung.

Durch die wachsende Nachfrage gibt es laut Krug auch immer mehr Produkte und Firmen. Nicht mehr nur Bauern oder Handelsketten kontrolliert er

heute, sondern auch Kantinen oder Restaurants, die sich entschlossen haben, Biogerichte auf die Speisekarte zu setzen. „Gerade hier ist die Kontrolle schwierig, weil man in die Rezepturen einsteigen und bis hinunter zu den Kräutern sicherstellen muss, dass sie aus ökologischem Anbau stammen.“

Generell besteht die Arbeit des Prüfers zu einem großen Teil aus einem Dokumentencheck. Stehen bei Händlern die richtigen Prüfsiegel auf den Packungen? Ist die Nummer der Kontrollstelle, die in Deutschland nach dem Muster „DE 00 Öko-Kontrollstelle“ aufgebaut ist, auf dem Lieferchein vermerkt?

Beim Besuch eines Bauern prüft Krug aber auch, ob die Anbaufläche für Bioweizen der beantragten Größe entspricht oder ob das eingesetzte Saatgut aus biologischem Anbau stammt. Bei einem Milchviehhalter misst er auch schon mal nach, ob die Tiere genug Platz zum Ausrufen haben.

Rund 190 Betriebe hat Krug zusammen mit einer Kollegin zu betreuen, wobei jedes Unternehmen jährlich mit einer Inspektion rechnen muss. Meist können sich die Firmen aber gut auf den Besuch einstellen: Nur in 25 Prozent aller Fälle kommt der Prüfer unangemeldet. Immerhin hat sich die Quote seit 2006 leicht verbessert. Damals war nur jede zehnte Kontrolle unangemeldet.

Mit der Aberkennung des Biosiegels musste der Prüfer erst einmal drohen: Der betroffene Unternehmer hatte Biomöhren und konventionelles Gemüse so aufbewahrt, dass alles wild durcheinander lag. Er entschied am Ende selbst, keine Ökoware mehr anzubieten. (bob)



Biokontrollleur Gerd-Ulrich Krug bei der Arbeit. FOTO: HERNANDEZ

STAATLICH GEPRÜFT

Das Biosiegel tragen alle Produkte, die nach der EU-Ökoverordnung hergestellt wurden. Sie verbietet die Bestrahlung von Lebensmitteln, Einsatz gentechnisch veränderter Organismen und von leicht löslichem mineralischem Dünger. Ebenfalls untersagt ist die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln auf chemisch-synthetischer Basis (Pestizide). Die Tierhaltung muss „artgerecht“ sein, was bei Milchkuhen zum Beispiel bedeutet, dass die Tiere auch einen streubedeckten Platz zum Schlafen haben.



BIO-DYNAMISCH

Demeter ist das Zeichen für Produkte aus der sogenannten biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise. Neben dem obligatorischen Verzicht auf synthetische Dünger und chemische Pflanzenschutzmittel sollen die Landwirte auch „eine gezielte Förderung der Lebensprozesse im Boden und in der Nahrung“ gewährleisten. Angeregt durch die Philosophie Rudolf Steiners, des Begründers der Anthroposophie, betrachten sie ihren Hof als einen „lebendigen, einzigartigen Organismus“.



BAUERNBEWEGUNG

Im nach eigenen Angaben größten Anbauverband Deutschlands sind 4712 Biobauern und 783 Hersteller wie Bäckereien, Metzgereien oder auch Restaurants zusammengeschlossen. Hervorgegangen aus der Schweizer Bauernheimat-Bewegung 1925 achten Bioland-Betriebe heute vor allem auf die Einhaltung einer Kreislaufwirtschaft. Die Anzahl der Tiere in einem Betrieb ist an die bewirtschaftete Fläche gebunden: Es dürfen nur so viele Tiere gehalten werden, wie Futter auf eigenen Flächen erzeugt werden kann.

WELTWEIT AKTIV

Der Naturlandverband wurde im Jahr 1982 ins Leben gerufen. Er zertifiziert nicht nur in Deutschland, sondern weltweit Ökoprodukte und setzt sich auch für Projekte wie die naturschonende Aquakulturen ein. Die Regeln für den Landbau sind strenger als in der EG-Verordnung. So ist nur die komplette Umstellung eines Betriebs auf Ökoproduktion möglich. Das verwendete Futter muss mindestens zur Hälfte vom eigenen Betrieb oder aus der Umgebung stammen.



KONVENTIONELL

Das QS-Prüfzeichen ist kein Biosiegel, sondern kennzeichnet Produkte aus der konventionellen Landwirtschaft. Es wird von der QS Qualität und Sicherheit GmbH vergeben, hinter der unter anderem die Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA), der Bauernverband und der Verband der Fleischwirtschaft stehen. Eingeführt wurde es nach der BSE-Krise, um das Vertrauen in die Lebensmittel zu stärken. Organisationen wie Foodwatch kritisieren das Prüfzeichen, weil es nur die Einhaltung der Gesetze kennzeichnet und eine zusätzliche Qualität vorgaukelt, die nicht vorhanden sei.



URMUTTER ERDE

Hinter diesem Siegel verbirgt sich ein Zusammenschluss von fast 300 Betrieben, die überwiegend in Ostdeutschland aktiv sind. Der Name Gaa (Gaia) stammt aus der altgriechischen Mythologie und bedeutet „Urmutter Erde“. Den Mitgliedern geht es unter anderem darum, regionale Strukturen aufzubauen, also eine Kette aus Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung in den Regionen zu verankern.



Götz Rehn ist Chef der größten deutschen Biofachhandelskette Alnatura. Das Unternehmen eröffnet im Herbst seine 41. deutsche Filiale in Ottensen. Der Umsatz lag zuletzt bei 246 Millionen Euro. FOTO: TEUTOPRESS