

Ursula Hudson im Gespräch mit Götz Rehn

»Ein gutes Ei ist eine Delikatesse!«

Ob Schweinemastanlagen, Fertiggpizza oder Marshmallows: Es gibt nichts mehr, was es nicht auch in Bioqualität gibt. Aber ist das wirklich noch bio? Die Slow Food Vorsitzende **Ursula Hudson** ist dieser Frage im Gespräch mit **Götz Rehn**, dem Geschäftsführer des Biohandelsunternehmens Alnatura, auf den Grund gegangen.

»Nehmen Sie ein gutes Brot: Sie essen davon viel weniger, aber es ist die wahre Lust!«

Götz Rehn

Ursula Hudson: Lieber Herr Rehn, ich möchte das 25-jährige Jubiläum der Biofach-Messe nutzen, mit Ihnen über die Entwicklungen in der Biobranche nachzudenken. Die Deutschen greifen zwar gerne zu Lebensmitteln aus biologischer Erzeugung, diese kommen aber immer häufiger von weit her. Die zunehmende Konventionalisierung der Biobranche führt zu einer Spezialisierung auch in der Weiterverarbeitung und damit eigentlich immer weiter weg vom ursprünglichen Ideal eines ganzheitlichen Zugangs zu Lebensmitteln.

Götz Rehn: Unsere Philosophie bei Alnatura ist gerade die, möglichst viele Rohwaren aus der Nähe zu beziehen. Aber wenn Sie auf den Markt schauen, da teile ich Ihre Auffassung: Der Biomarkt in Deutschland hat letztes Jahr etwa 7,5 Milliarden Euro Umsatz gemacht – die Hälfte davon im konventionellen Einzelhandel. Dort haben Sie eine andere Philosophie, nämlich: »Bio ist das, wo das Biosiegel drauf ist«. Wo das Produkt herkommt, nach welchen Rezepturen es gefertigt ist,

dafür gibt es keine Vorgaben. Das macht man halt so, wie man es immer macht – das ist gar kein Vorwurf, aber das sind eben andere Zielsetzungen.

UH: Diese Konventionalisierung der Biolebensmittel, der Zusammensetzung und der Rezepturen, führt doch zu einer Verwässerung der Bio-Idee. Für die Verbraucher wird es dadurch sehr schwierig, gute Lebensmittel zu erkennen. Ebenso problematisch ist die wachsende Arbeitsteilung in der Beschaffung der Rohstoffe: Das führt zu dem, was wir aus dem konventionellen Landbau kennen, zur Spezialisierung und zu immer mehr Monokulturen. Was ist gewonnen, wenn in einem Betrieb 30 000 Mastschweine in Bioqualität ausgeworfen werden, der so spezialisierte Biobauer seine Milch und seine Eier aber woanders kaufen muss? Das empfinde ich als eine große Fehlentwicklung. Der ganzheitliche Ansatz und das Kreislaufwirtschaften – was ja einmal die Uridee der Biobewegung war – gehen verloren.

GR: Unsere Philosophie bei Alnatura ist es, für ein Produkt möglichst wenige verschiedene Rohwaren und so viel wie möglich aus der Region einzusetzen. Wir arbeiten zum Beispiel mit der Bohlsener Mühle zusammen, die es über die Jahre erreicht hat, dass das ganze Getreide für ihre Kekse im eigenen Umfeld angebaut wird. Die Bohlsener haben Höfe gefunden und auf Bio umgestellt; das sind Biolandbetriebe, und bei Bioland ist der Kreislaufgedanke erfüllt. Und wir suchen für unsere Supermärkte vor den Toren jeder Stadt nach Biohöfen, mit denen wir direkt zusammenarbeiten: Aus der Region für die Region.



Außerdem habe ich angeregt, dass wir uns um das Thema Hühner kümmern. Ich habe auf dem Bauernhof meines Großvaters in den Sommerferien immer die Hühnereier eingesammelt – ich weiß, wie ein gutes Ei schmeckt. Das ist ja eigentlich eine Delikatesse!

In diesem Jahr führen wir neue, strengere Richtlinien für die Alnatura-Eier ein. Ich möchte aber noch weitergehen, mein Arbeitstitel lautet: »Das Demeter-Super-Ei«. Zusammen mit Ludolf von Maltzan vom Ökodorf Brodwin in Brandenburg haben wir eine Haltungform weiterentwickeln können, in der ein Huhn wirklich glücklich ist: das Hühnermobil. Dort liegen die Hennen tatsächlich in Dinkelstreu und legen Ei nach Ei in Nester – das sieht aus wie gemalt. Die Tiere laufen die Treppe runter und picken im Grünen und abends klettern sie wieder rein, damit der Fuchs sie nicht holt. Wenn ein Areal abgefressen ist, schiebt man das Hühnermobil einfach weiter. Wir verkaufen diese Eier für knapp zwei Euro für vier Stück – das funktioniert natürlich nur, wenn die Wertschätzung, die wir dem Bauern entgegenbringen, auch von den Kunden verstanden wird.

UH: Und das ist natürlich dann eine große Aufgabe der Kommunikation, weil man auch die Menschen mitnehmen muss. Das Hühnermobil ist eine tolle Angelegenheit, aber auch in der Zahl begrenzt: Sie werden wahrscheinlich Ihr Eierangebot erst einmal gering halten ...

GR: Wenn das »Demeter-Super-Ei« bei den Kunden ankommt, dann können Sie sicher sein, dass wir vor den Toren jeder Stadt einen Bauern für ein Hühner-Mobil suchen werden!

UH: Da sind wir wieder beim Kreislaufgedanken: Was passiert denn in diesem Kreislauf mit den Brüdern, den männlichen Tieren?

GR: In allen unseren Filialen gibt es zumindest ein kleines Sortiment an Eiern, die aus der Haltung von sogenannten »Zweinutzungshühnern« stammen. Die Bruderküken werden hier nicht getötet,

sondern für die Mast gehalten. Das ist ein etwas anderes Fleisch, das ist nicht leicht zu vermarkten.

Wir haben ja ganz generell die verrückte Situation, dass der Mensch heute in einen Markt geht, schön verpackte Produkte sieht, wo irgend etwas draufgemalt ist – und er hat keinerlei Beziehung dazu, wo das herkommt, wie das wächst, wie das schmeckt.

UH: Auch in Bioläden gibt es immer mehr »Convenience-Food«. Führt das nicht immer weiter weg vom ursprünglichen Ideal eines ganzheitlichen Zugangs zu Lebensmitteln?

GR: Wenn ich unser Sortiment anschau, ist Convenience nicht das, was die Kunden wirklich wollen. Die entscheidende Frage ist aber doch: Verstehen Sie bio als ein ganzheitliches Konzept oder als eine Rohstoffqualität, die Sie in der gleichen Art behandeln und verarbeiten wie die aus der Agrarindustrie stammenden Rohstoffe? Wenn es uns nicht gelingt, die Andersartigkeit von Biolebensmitteln deutlich, glaubhaft, erlebbar und auch nachweisbar zu machen, dann sind die Menschen enttäuscht.

UH: Wann sind wir denn in diesen Irrsinn hineingeraten, dass das, was das eigentlich Natürliche, Normale ist – nämlich gesunde Lebensmittel mit einer Langzeitperspektive, mit gesunden Böden zu erzeugen – zum Abnormalen geworden ist, das ich zertifizieren lassen muss? Da wieder herauszufinden ist sehr schwierig. Dazu braucht es diesen ganzheitlichen Ansatz, der beim Bauern anfängt, der ordentlich bezahlt werden muss, und zu Hause in der Küche und beim Verzehren endet.

GR: Das ärgert mich auch: Dass wir in einer Welt leben, in der es Aufgabe der Bioleute sein soll, dafür zu sorgen, dass die Nahrung frei von Schadstoffen ist. Die geplante neue EU-Ökoverordnung etwa setzt nicht mehr auf den ökologischen Erzeugungsprozess, sondern verlangt eine völlige Schadstofffreiheit – dieser Paradigmenwechsel ist inakzeptabel! Denn was tun wir Bioproduzenten

Neue Entdeckungen



Auch die Stadt bietet uns eine Fülle an wilden Pflanzen, mit denen man wunderbar kochen kann. Dieses Buch möchte Sie dazu verführen, diese wilden Schätze zu erkennen, zu sammeln und damit zu kochen.

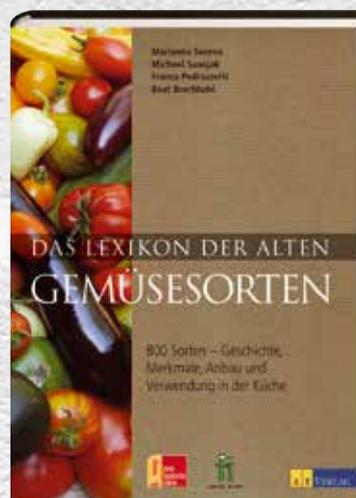
Maurice Maggi

Essbare Stadt

304 Seiten, Farbfotos, geb.

978-3-03800-777-7

€ 39.90



Mit über 800 Gemüsesorten und 60 Gemüsearten ist dieses Lexikon ein Standardwerk, das neue Maßstäbe setzt. Es führt auf eine Entdeckungsreise in die Welt der Kulturpflanzenvielfalt und stellt Gemüsesorten vor die einst bei uns in Mitteleuropa verbreitet waren und heute in Vergessenheit geraten sind.

Das Lexikon der alten Gemüsesorten

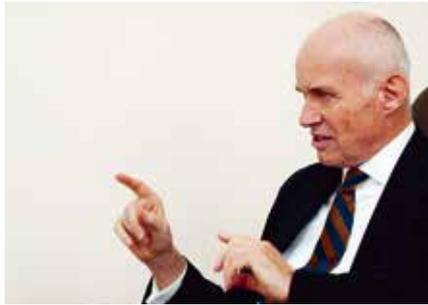
656 Seiten, Farbfotos, geb.

978-3-03800-620-6

€ 59.90

Jetzt in Ihrer Buchhandlung.

A T VERLAG
www.at-verlag.ch



Fotos © oekom Verlag

»Die Konventionalisierung der Biobranche führt zu einer Verwässerung der Bio-Idee.«

Ursula Hudson

denn? Wir bearbeiten die Natur nach bestimmten Regeln, wir wollen den Boden nicht auslaugen, sondern verlebendigen; durch unseren Beitrag wird der Boden wertvoller. Und dann sollen wir – mit einem Prozent der Fläche weltweit! – sicherstellen, dass das, was wir erzeugen, frei ist von dem, was die anderen um uns herum düngen und spritzen? Und wir sollen auch noch die zusätzlichen Kontrollen bezahlen! Das ist inakzeptabel und unfair.

UH: Eigentlich müsste es doch umgekehrt sein: Es müsste markiert werden, wie viel Chemikalien drin sind in den Produkten und in der Landwirtschaft, die als »normal« gelten. Wir haben zusammen mit anderen Verbänden dem EU-Agrarkommissar vorgetragen, dass man hundertprozentige Schadstofffreiheit nicht garantieren kann. Das ist völlig irrsinnig – und im Grunde der Versuch, das Ganze kaputt zu machen.

GR: So ist es! Natürlich kontrollieren wir als Unternehmen auch auf Rückstände. Aber die Idee der Biobranche besteht doch darin, dass wir der Gesellschaft garantieren, keine Chemie einzusetzen; dass wir versuchen, die Erde ganzheitlich zu pflegen. Wenn uns jemand von außen seinen Müll in den Garten leert, sind wir dafür nicht zuständig! Und es sind immense Kosten mit den Kontrollen verbunden, die der Kunde gar nicht nachvollziehen kann. Auf der anderen Seite finden sich die externen Kosten der Agrarindustrie nicht im Preis wieder – die Grundwasserbelastung, die Bodenzerstörung, die Klimabelastung, die Probleme durch Antibiotikaresistenzen. Im Gegenteil, die Subventionierung aus Steuergeldern führt dazu, dass beispielsweise agrarindustriell hergestellte Milch besonders günstig ist.

UH: Und nun wird bei Biolebensmitteln auch immer mehr das Gesundheits-Kriterium als Messlatte angelegt ...

GR: Dieses Palaver über Gesundheit und Rückstandsfreiheit, über die Definition des Artikels als Endprodukt hat der Biobranche ungeheuer geschadet. Das entspricht nicht unserem ganzheitlichen Ansatz einer sinnvollen Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln. Wir sind auf alle Initiativen – wie auch Slow Food – angewiesen, die deutlich machen, um was es geht.

UH: Es geht um den gesamten Zusammenhang, in dem Lebensmittel stehen. Den muss man immer wieder transparent machen. Gerade hatten wir zum Beispiel ein Gespräch mit einer ägyptischen Handelsdelegation. Natürlich sagte einer aus dieser Delegation: »Um die Weltbevölkerung zu ernähren, muss man intensivieren, spezialisieren und den Weg der Grünen Revolution gehen«. In solchen Fällen muss man wieder ganz von vorne anfangen und den Gesamtzusammenhang aufzeigen.

GR: Ich erlebe das oft bei den Kundenabenden, die wir in den Filialen veranstalten, da kommen ähnliche Äußerungen. Ich erzähle dann eine Geschichte: Ich habe früher, als ich bei Nestlé gearbeitet habe, immer dieses Stangenweißbrot gekauft, und am Samstag ein Huhn vom Grill – zack-peng in die Tüte, typisch Jungeselle. Und dann hab ich zu Hause ein halbes Brot verpeist, mit Mayonnaise drauf und ordentlich Butter, und dieses seltsame, gegrillte Teil. Das war für mich damals auch okay – aber nehmen Sie dagegen ein wirklich gutes Brot! Davon können Sie nur drei Scheiben essen. Sie essen davon viel weniger, aber es ist die wahre Lust, und man fühlt sich wohl. Dieser Unterschied zwischen Qualität und Quantität – den kennen viele Leute überhaupt nicht.

UH: Ja, aber wenn man es einmal gemerkt hat, ist es sehr schön. Und dann stellt sich auch die leidige Preisfrage nicht mehr – sie zahlen ja ein Drittel weniger.

GR: Und Sie essen komplett anders! Das betrifft auch den Fleischkonsum. Als ich ein Kind war, da gab es einmal in der Woche – sonntags – Fleisch.

UH: ... ja, wir waren schon einmal viel näher dran an unserem Ziel, selbst in unserer Lebenszeit.

GR: Das ist unsere gemeinsame Aufgabe: Den Menschen zeigen, dass der konventionelle Weg ein Holzweg ist, der auch durch die Nahrungsmittelindustrie kräftig befeuert ist – und dass es eine Alternative gibt. Die sollte dann aber keinesfalls das kopieren, was zu den Verhältnissen geführt hat, die wir gerade nicht haben wollen. Was sollen all die denaturierten, aus Biorohstoffen mit Zusatzstoffen und Geschmacksstoffen verfeinerten Bioprodukte, die genauso schmecken wie die anderen, nur eben bio sind? Das ist der Holzweg im Quadrat! ●