



## Biolandwirtschaft

# Das Bessere tun, auch wenn es nicht perfekt ist

Die Welternährung kann dauerhaft nur mit einer ökologischen Lebensmittelproduktion gesichert werden. Doch noch immer dominiert die industrielle Landwirtschaft mit ihren Wachstumsversprechen das System. Darüber, wie der Weg zu einer zukunftsfähigen Landwirtschaft gelingen kann, sprachen die Slow-Food-Vorstände **Ursula Hudson** und **Rupert Ebner** mit **Felix Prinz zu Löwenstein**, dem Vorsitzenden vom Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW).

**Ursula Hudson:** Herr Prinz zu Löwenstein, in Ihrem Buch »Food Crash« haben Sie es sehr deutlich dargelegt: Wir bekommen die Menschen weltweit dauerhaft nur mit ökologischer Landwirtschaft satt. Können Sie bitte kurz skizzieren, warum die Biolandwirtschaft die Basis für gute Lebensmittel ist?

**Felix Prinz zu Löwenstein:** Als Erstes muss einmal deutlich gemacht werden, dass die Weltagrarpromotion zu etwa zwei Dritteln auf den Leistungen von Kleinbauern, städtischen Gärtnern, Sammlern, Hirten und kleinen Fischern beruht. Nur etwa ein Drittel wird von der Großflächenlandwirtschaft erzeugt,

die bei uns die Regel ist. Bei Kleinbauern aber ist nicht Arbeit, sondern die Fläche knapp. Anders als in unseren mechanisierten Anbausystemen können sie Mischbau betreiben. Das führt zu spürbar höheren Flächenerträgen.

Das Zweite ist: Die Produktionsweise, wie wir sie hier in der Breite durchführen, ist auf lange Sicht überhaupt nicht haltbar. Sie zerstört die Böden und die Biodiversität, von der wir alle leben. Wir haben seit Beginn der Grünen Revolution in den Sechzigerjahren weltweit die Erträge der Äcker verdreifacht, aber den Stickstoffeinsatz verzehnfacht! Eine Landwirtschaft, die Ressourcen wie Energie, sauberes Trinkwasser oder Biodiversität in einem größeren Umfang verbraucht, als sie uns zur Verfügung stehen, ist nicht zukunftsfähig, egal wie hohe Erträge damit produziert werden.

**U.H.:** Ich lese gerade ein sehr interessantes Buch des amerikanischen Kochs Dan Barber, Küchenchef der Farm der Rockefeller Foundation. Er führt über 100 Seiten sehr glaubhaft aus, dass gut schmeckende, aber auch gesunde Lebensmittel nur aus ganz gesunden Böden kommen können. Und dass ein guter Landwirt ein Mehr an Natur, an Vielfalt produzieren will – und nicht ein Weniger. Im gegenwärtigen System, also bei dem, was heute als »normal« gilt, sind wir doch eigentlich auf der schiefen Ebene: Es wird immer weniger von allem.

**F.P.L.:** Dieses »gesunder Boden – gesunde Pflanze – gesunder Mensch« ist ja ein uraltes Biobekenntnis. Ähnliches sagen heute die Winzer, wenn sie

vom Terroir sprechen. Damit beschreiben sie ja nicht die ästhetischen Reize der Steillage. Ihnen geht es um die Stoffe im Boden, die sich dem Wein vermitteln. Warum sollte das bei der Karotte anders sein? Vor Längerem habe ich in einem Artikel in der Zeitschrift »Forschung« gelesen, dass von den geschmacklichen Inhaltsstoffen von Karotten, von denen man 30 kennt, in modernen Sorten nur noch drei enthalten sind. Es ist naheliegend anzunehmen, dass die Züchtung der letzten Jahrzehnte, in denen der Mengenertrag im Vordergrund stand, in praktisch allen Nutzpflanzen solche Ergebnisse produziert hat. Und das ist ja nicht nur eine Frage des Geschmacks, denn diese Stoffe tun ja etwas mit uns. Ähnlich könnte sich der Umgang mit unseren Böden und den Folgen, die das für das Bodenleben hat, auswirken. Ich halte es für denkbar, dass auch das damit zu tun hat, dass immer mehr Menschen Allergien und Unverträglichkeiten entwickeln.

**Rupert Ebner:** Bei den Äpfeln wissen wir es inzwischen: Es gibt viele Allergiker, die alte Sorten gut vertragen und die modernen nicht.

**U.H.:** Es ist bei der Rohmilch ganz genau so. Die Laktoseunverträglichkeiten verschwinden bei sehr vielen Menschen, wenn sie Rohmilch trinken. Rohmilch von Tieren, die Weidegang haben und Heu bekommen. Und das sind dann die alten Rassen, die solche Haltungssysteme vertragen.



Auf der Biofach in Nürnberg sprachen Rupert Ebner und Ursula Hudson mit Felix Prinz zu Löwenstein (re.) über die langfristigen Vorteile der Biolandwirtschaft.



»Beim ›business as usual‹  
der konventionellen Landwirt-  
schaft zu bleiben, wäre  
definitiv das Schlechtere.«

Felix Prinz zu Löwenstein

**F.P.L.:** Die wichtige Frage lautet: Wie können wir die Entwicklung verändern? Das Erste wäre natürlich, dass sich die wahren Kosten der Produktion auch in den Preisen der Lebensmittel wiederfinden sollten. Die konventionelle Landwirtschaft verursacht Kosten in Milliardenhöhe, die sich selbst die reichsten Länder der Welt auf Dauer nicht leisten können – von den armen ganz zu schweigen. Auf den ersten Blick erzeugt Bio auf der Fläche – bei unserer mechanisierten Anbauweise – deutlich weniger als die konventionelle Landwirtschaft. Das ist aber nur dann ein Problem, wenn man davon ausgeht, dass wir mit dem, was erzeugt wird, einfach weiterhin so verschwenderisch umgehen. Aber so läuft es ja nicht: Eine Umstellung auf bio führt zu ganz anderen Preis-Kosten-Verhältnissen – und damit einem anderen Konsumverhalten. Deshalb brauchen wir uns keine Sorgen zu machen, dass es uns an etwas mangeln wird, wenn wir auf bio umstellen. Wo man das sehen kann, ist in Kopenhagen: 90 Prozent des Essens in den rund 900 Kopenhagener Kitas, Schulen, Altenheimen und städtischen Kantinen sind bio – zu den gleichen Kosten wie zuvor.

**R.E.:** Das funktioniert mit weniger Fleisch, weniger Abfällen und weniger Convenience.

**F.P.L.:** Ja. Wenn ich Bio zum gleichen Preis will, muss ich die Portionen ganz anders darbieten. Und ich muss ganz anders mit meinen Kunden kommunizieren. Das Tolle ist: Am Ende kommt ein fantastisches Essen heraus.

**U.H.:** Ein wunderbares Beispiel dafür, dass das Richtige auch das Bessere erzeugt.

**R.E.:** Ich nenne gerne das Beispiel vom Tollwood-Festival in München. Die Preise sind nach oben gedeckelt. Ein Hauptgericht kostet dort neun Euro. Das Essen ist zum Niederknien. Die Leute kommen wegen der Kunst und der Musik, essen dort und stellen fest: Es ist nicht teuer und es schmeckt prima! Das ist der Weg, den man gehen sollte.

**U.H.:** Und dann bekommt der Verbraucher durch die Presse anlässlich einiger weniger Fälle aufgetischt, dass Bio doch nichts ist. Das finde ich ausgesprochen undifferenziert. Eigentlich hätte die Presse doch die Aufgabe, die gesamtgesellschaftlichen Ziele in den Blick zu nehmen. Freilich sollten Fehler aufgezeigt werden, diese aber in einem realen Kontext diskutiert – wie geht es einem Stall wirklich zu? – werden; es sollte nicht darum gehen, auf alle draufzuhauen, die angetreten sind, erst einmal das Bessere zu tun.

**F.P.L.:** So habe ich auch die Berichterstattung über die Herrmannsdorfer Landwerkstätten bezüglich ihrer Schweinehaltung vor einigen Wochen im Fernsehmagazin »Fakt« erlebt: Ja, der Betrieb hatte Gesundheitsprobleme im Stall – und hat das auch offen kommuniziert.

Aber daraus einen Skandal zu konstruieren, wie das die Sendung versucht hat, finde ich ziemlich heftig.

**R.E.:** Der Hintergrund ist ja folgender: Personen wie die Ökolandwirte – noch dazu in einem Vorzeigebetrieb wie in Herrmannsdorf – hängen die moralische Latte sehr hoch. Solche Menschen sind einfach viel leichter und spannender anzugreifen. Bordellbetreiber braucht man nicht wegen ihrer moralischen Vorstellungen anzugreifen – das gibt keine Story!

Man muss die Verhältnisse klarstellen: In unserem Land leben 60 Millionen Schweine, deren Bedingungen hundertmal schlechter sind als die in jedem einzelnen Biobetrieb: Nur die Biolandwirtschaft schreibt den Erzeugern klare Regeln zu Tierhaltung, Fütterung, Medikamenteneinsatz usw. ins Stammbuch. Dem Tierwohl wird hier deutlich mehr Rechnung getragen, als bei konventioneller Haltung.

Aber man muss auch sagen: Wir, ob in der Ökobewegung oder unter deutlich anderen Gesichtspunkten (wir von Slow Food zertifizieren ja nicht), wir müssen uns viel stärker anstrengen, ehrlich und transparent zu sein. Natürlich darf auch ein Ökobetrieb, wenn es notwendig ist, Antibiotika einsetzen; man kann kranke Tiere ja nicht sterben lassen. Aber im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft gibt es bei der Haltung von Tieren in der ökologischen Landwirtschaft weitreichende und für den Verbraucher entscheidende Unterschiede: Verdoppelung der Wartezeiten bis zu einem möglichen Verkauf und bei mehrfacher Behandlung verlieren die Tiere ihren Ökostatus!

SÜDTIROLER GENUSSFRÜHLING – HOTEL JÄGERHOF

## Slow Food – Natur & Genuss in Südtirol

Genussprogramm im Mai > **Berg- & Heilkräuter-Genusswoche** 4 oder 7 Nächte ab € 251,-  
**Slow Food Natur- & Genusserlebniswoche** 4 oder 7 Nächte ab € 261,-



Familie Augscheller  
St. Leonhard/Walten in Passeier  
Südtirol – Italien, T +39 0473 656 250

Prämierte Slow-Food-Naturküche,  
beagliche Naturholzzimmer – Wellnessoase  
Passeiertal im Meraner Land

SÜDTIROL



www.jagerhof.net



**F.P.L.:** Das würde ich gerne aufgreifen: Je größer die Fallhöhe, desto spannender ist die Geschichte. Ein Skandal entsteht dann, wenn Anspruch und Wirklichkeit nicht zusammenpassen. Die Fallhöhe kann aber auch durch den Abstand zwischen dem, was die Leute glauben, und der Wirklichkeit entstehen. Wir dürfen als Branche solche falschen Bilder nicht entstehen lassen – auch wenn sie die Sehnsucht der Menschen gut bedienen. Wir haben vor Jahren als BÖLW ein Falblatt in den Biomärkten verteilen lassen, in dem klar gesagt wurde: Wenn Gentechnikanbau kommt, werden auch Biolebensmittelkontaminationen nicht zu vermeiden sein können. Das kam sehr gut an – denn unsere Kunden denken selbstständig genug, um zu wissen, dass Biobauern nicht unter einer Glasglocke produzieren. Ähnlich könnte ich mir Informationskampagnen vorstellen, die erklären, was Biobauern spritzen oder was sie tun, wenn ihre Tiere krank sind. Wir sind schon sehr weit gekommen – aber nach wie vor gibt es erhebliche Verbesserungspotenziale im Ökolandbau. Ganze Tagungen beschäftigen sich nur damit. Aber ich kann doch nicht warten, bis das Bessere perfekt ist, um in der Zwischenzeit das Schlechtere zu tun. Beim »business as usual« der konventionellen Landwirtschaft zu bleiben, wäre definitiv das Schlechtere.

**R.E.:** Was mir noch am Herzen liegen würde, ist, dass der gesundheitliche Aspekt des Ökolandbaus nicht so ausschließlich in den Vordergrund gerückt wird. Ganz viele Menschen haben die zentrale Bedeutung des Erhalts der fruchtbaren Böden als zentrales Zukunftsthema erkannt. Ich würde mir wünschen, dass die Biobranche dieses Thema viel deutlicher kommuniziert – und ich glaube auch, dass es emotional genug ist, um die Konsumenten positiv anzusprechen.

**F.P.L.:** Da haben Sie nicht unrecht: Bei Glyphosat ist übrigens meine erste Sorge auch nicht, wie es auf die Gesundheit wirkt. An erster Stelle steht, was es mit den Böden macht. An zweiter Stelle steht die Biodiversität. Und erst an dritter die Gesundheit.

**Dr. Felix Prinz zu Löwenstein** ist Agrarwissenschaftler und Biolandwirt. Er war 16 Jahre Mitglied im Präsidium des Anbauverbands Naturland und ist als Vorstandsvorsitzender des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) politischer Vertreter der deutschen Biobranche. 2015 erschien sein Buch »Es ist genug für alle da. Wenn wir den Hunger bekämpfen, nicht die Natur«.

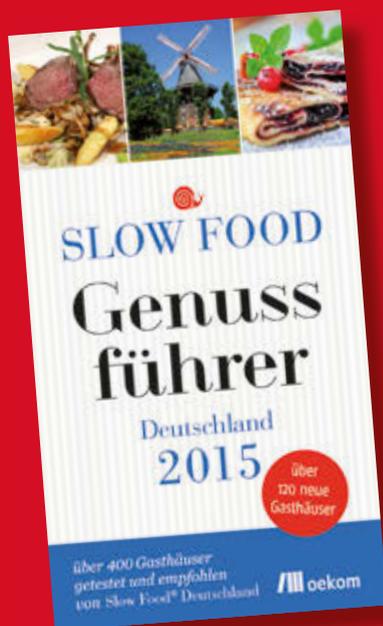
**U.H.:** Eine weitere Zulassung von Glyphosat für fünfzehn Jahre verhindert den Druck auf eine Umstellung auf umweltverträglichere Systeme. Das ist wirklich ein Skandal. Das existierende System wird durch das Glyphosat noch einmal gefestigt und verlängert. Es wäre die Gelegenheit gewesen zu sagen: Jetzt müsst ihr euch etwas Neues einfallen lassen.

**F.P.L.:** Es gibt da ein sehr gutes Beispiel dazu: Ich habe einen Winzer getroffen, der mir gesagt hat, man dürfe Glyphosat nicht verbieten, denn sonst hätte er ein Problem mit dem Unkraut in Steillagen. Da habe ich ihm gesagt: Genau deswegen will ich, dass es verboten wird! Denn wenn ihr alle es nicht mehr einsetzt, dann wird es endlich eine kritische Masse für die Landtechnik geben, autonome kleine Unkrautzupfmaschinen zu entwickeln, welche die Steillagen rauf- und runterkrabbeln. Bis jetzt produziert diese Maschinen niemand, da es bislang nur ein paar Biowinzer gibt, die diese Geräte abnehmen würden.

**U.H.:** Genau darum geht es: Es ist wie mit dem Essen in Kopenhagen. Plötzlich geht es – und es wird richtig gut.

Das Gespräch moderierte  
Torsten Mertz.

Slow Food Mitglied werden  Genussführer 2015 sichern!



**Wer jetzt ein neues Mitglied für Slow Food Deutschland wirbt, erhält als Prämie einen Slow Food Genussführer 2015!**

Also auf geht's: Begeistern Sie Ihre Freunde, Bekannten oder Kollegen für Slow Food und füllen Sie den Mitgliedsantrag im Internet aus: [www.slowfood.de/mitgliedwerden](http://www.slowfood.de/mitgliedwerden)  
**Oder** rufen Sie in der Geschäftsstelle an unter **030. 24 62 59-39**.

**Oder** schreiben Sie uns eine E-Mail an [info@slowfood.de](mailto:info@slowfood.de). **Wir freuen uns!**

Mehr Informationen zur Mitgliedschaft auf Seite 82 und unter [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

\* Das Angebot gilt solange der Vorrat reicht.