

„Meide Muscheln im Sommer, iss sie nur in den Monaten, die mit „r“ enden.“

Diese alte Küchenregel hat sich im Zeitalter moderner Kühlmöglichkeiten und perfektionierter Frischelogistik zwar überholt.

Dennoch verzehren die Deutschen die Muscheln nach wie vor am liebsten zur Winterszeit. In den letzten Jahren ist die Nachfrage nach den feinen, aber dennoch anspruchslosen Meeresbewohnern stetig gewachsen.

Zu Recht, findet **Ingeborg Pils**

Muscheln sind viel besser als ihr Ruf. Der hat ebenso wie die sensiblen Meeresbewohner lange unter der Verschmutzung der Küstengewässer gelitten. Inzwischen werden sie in kontrollierten Gewässern gezüchtet – konventionell, aber immer häufiger auch in Bioqualität. Das genießen beide, die Muscheln und die Feinschmecker. Letztere schätzen vor allem den einzigartigen, cremig-salzigen Geschmack der blauschwarzen, 5 – 10 Zentimeter großen Miesmuscheln mit dem irreführenden Namen. Denn „Mies“ ist keine Anspielung auf eine eher bescheidene Qualität, sondern leitet sich ab von dem mittelhochdeutschen Wort für Moos.

Rund 550.000 Tonnen Miesmuscheln (auch Pfahl- oder Seemuscheln genannt) werden jährlich in Europa verzehrt. Gemeinsam mit Austern sind sie die wichtigste Artengruppe in der europäischen Aquakultur-Produktion. Entlang der Küste ist die Muschelzucht ein bedeutender Wirtschaftszweig, Tendenz steigend. Das liegt unter anderem daran, dass Muscheln zwar hochwertiges, marines Protein liefern, aber – wissenschaftlich gesehen –

auf einer niederen trophischen Ebene stehen, in der Nahrungskette also ganz unten sind. Sie ernähren sich (kostenneutral) von Plankton und müssen deshalb auch in der Zucht nicht zugefüttert werden, vorausgesetzt, die Wasserqualität stimmt und der Züchter gibt ihnen ausreichend Zeit, um heranzuwachsen. Das kann bis zu drei Jahre dauern.

Bereits seit dem 13. Jahrhundert werden Miesmuscheln in Frankreich an Pfählen gezüchtet, die in den Meeresboden gerammt werden. In Italien wachsen sie

in Hängekultur heran. Dabei werden kleine junge Muscheln, die sogenannte Muschelsaat, in Netzen oder netzartigen Schläuchen ins Meer gehängt. In den Niederlanden und in Deutschland züchtet man Muscheln traditionell in Bodenkultur im Wattenmeer. Die Muschelsaat wird auf dem Meeresboden ausgebracht und nach etwa zwei Jahren geerntet. Ökologen warnen: „Bei dieser Muschelernte werden Schleppnetze und Dredgen verwendet, Metallkörbe, die auf einen scharfkantigen Rahmen montiert sind. Sie dringen in das Sediment ein und zerstören die dortigen Lebensgemeinschaften.“

Ob Hänge- oder Bodenkultur, in beiden Fällen kämpfen die Muscheln mit dem gleichen Problem. Jede Muschel filtert täglich rund 70 Liter Meerwasser, um sich von dem darin enthaltenen Plankton zu ernähren. Aber neben diesen Nährstoffen verbleiben auch im Wasser enthaltene Schadstoffe in der Muschel. Vor allem in dicht besiedelten Küstenregionen kann sich im Lauf eines Muschellebens einiges an Toxinen ansammeln. Deshalb lagern viele Züchter die Tiere nach der Ernte noch einige Zeit in riesigen Frischwasserbecken, damit sie eventuelle Schadstoffe und Verunreinigungen wie beispielsweise Sand wieder herauspülen können. Was nicht immer komplett gelingt.

Ein weiteres Problem: Unverdauliche Schwebeteilchen werden von den Muscheln mit Schleim umhüllt und wieder ausgeschieden. Das führt dazu, dass Miesmuscheln eine Menge Schlick um



sich herum ansammeln, sodass die Muschelbänke relativ rasch in die Breite und Höhe wachsen. Dadurch nimmt der Sauerstoffgehalt am Boden ab, worunter nicht nur die Muscheln leiden. Auch die Lebensbedingungen für andere Meeresbewohner ändern sich, das ökologische Gleichgewicht gerät ins Wanken.

Doch es geht auch anders. In Irland und Norwegen werden Biomuscheln in sogenannten Muschelgärten in Hängeskultur gezüchtet. Das Prinzip: An festen, 200 bis 800 Meter langen kräftigen Tauern (Langleinen) werden schlaufenförmig Endlosleinen angebracht, die drei bis fünf Meter ins oft hundert Meter tiefe Wasser hängen. Unauffällige graue Bojen halten die Tauen. Die für die Muschelgärten ausgewählten Küstenregionen und Fjorde liegen abseits von Industrie und Städten inmitten unberührter Natur. Das kristallklare Wasser sowie die starken Gezeitenströmungen bieten genügend schadstofffreie Nahrung für die Muscheln. Alles Grundvoraussetzungen für eine Biozertifizierung.

Irische und norwegische Biomuscheln können ganzjährig geerntet und gegessen werden, denn die Wassertemperaturen steigen auch im Sommer kaum an. Muscheln aus wärmeren Regionen sind in dieser Zeit wegen des besseren Nahrungsangebots in der Regel fetter als in den Wintermonaten. Bei Muscheln, die selbst im Hochsommer von kaltem Wasser umspült sind, ist dies nicht der Fall. Ein weiteres Plus der Biomuscheln: Da sie nicht mit dem Meeresboden in Berührung kommen, sind sie sandfrei. Das freut den Koch und den Feinschmecker.

GESUNDE DELIKATESSE

Unter ihrer harten Schale verbirgt sich jedoch nicht nur eine köstliche, sondern auch eine gesunde Delikatesse. Die *Mytilus edulis*, so ihr wissenschaftlicher Name, hat viele ernährungsphysiologische Vorteile. Ihr mageres Fleisch ist reich an wertvollen Inhaltsstoffen wie Omega-3-Fettsäuren, Vitamin B6 und B12, Mineralstoffen wie Natrium, Kalium, Kalzium und Magnesium, Spurenelementen wie Jod und Selen. Es enthält alle essenziellen Aminosäuren und ist wegen des geringen Bindegewebsanteils besonders leicht verdaulich. „Deswegen belastet es den Körper nicht, es macht nicht müde, sondern fit. Nichts ist so gut für den Geist wie Fisch und Meeresfrüchte“, schwärmt das Fisch-Informationszentrum FIZ in Hamburg.

EINKAUF UND AUFBEWAHRUNG

Muscheln sind ein Naturprodukt und werden in der Regel frisch verkauft. Während sie früher traditionell in Jutesäcken oder kleinen Netzen angeboten wurden, werden sie heute in lecksicheren Behältern unter Vakuum oder „atmosphärisch“ verpackt. Oft werden sie nach der Ernte auf eine Temperatur knapp über dem Gefrierpunkt heruntergekühlt, um die Haltbarkeit zu verbessern. Sofern sie kühl gelagert werden und die Kühlkette bis zum Verbraucher nicht unterbrochen wird, sind sie ungeöffnet unter der Schutzatmosphäre einige Tage haltbar. Im heimischen Kühlschrank lagert man sie am besten bei 4 bis 7 Grad Celsius, unterhalb des Gefrierpunkts sterben sie ab.

IN DER KÜCHE

Muscheln sind kulinarische Alleskönner. Man kann sie dünsten, gratinieren und grillen, sie heiß und kalt (als Salat oder marinierte Vorspeise) genießen. Die Königin der Muscheln, die delikate Auster, schmeckt zumindest europäischen Feinschmeckern „roh aus der Schale geschlüpft“ immer noch am besten.

Frische Muscheln müssen vor der Zubereitung noch leben. Wer sich nicht sicher ist, macht den Frischetest und klopft sanft gegen die Schalen der Muscheln: Bei leicht geöffneten Muscheln müssen sich die Schalenhälften bei leichtem Klopfen wieder verschließen. Falls nicht, vorsichtshalber die Muscheln wegwerfen. Geschlossene Exemplare dürfen nicht hohl klingen und sollten sich gegen das Öffnen sträuben. Beim Kochen müssen sie sich dann allerdings öffnen. Muscheln, die nach dem Garen noch geschlossen sind, waren vor dem Kochen bereits nicht mehr am Leben und sollten keinesfalls verzehrt werden. Die unterschiedliche Färbung des Muschelfleischs sagt übrigens nichts über die Qualität und den Geschmack aus, sondern lediglich über das Geschlecht der Miesmuschel. Eine satte, ins Orange gehende Färbung weist auf ein Weibchen hin, Männchen hingegen haben ein helles, eher beigefarbenes Fleisch.



REZEPT Überbackene Miesmuscheln

Zutaten für 4 Portionen 1 kg große, küchenfertige Miesmuscheln, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 100 g Butter, 2 EL fein gehackte Kräuter (Thymian, Petersilie, Estragon), 1 TL abgeriebene Zitronenschale, Salz, Piment d'Espelette (frz. Chilipulver, ersatzweise anderes Chilipulver), 75 g Semmelbrösel, grobes Salz für das Backblech.

Muscheln mit 75 ml Wasser in einen weiten, flachen Topf geben und zugedeckt bei starker Hitze 4 Minuten dünsten, dabei den Topf mehrmals rütteln.

Muscheln aus dem Topf nehmen und eine Schalenhälfte entfernen, Muschelfleisch in der anderen Schalenhälfte lassen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Mit der Butter, den Kräutern, der Zitronenschale, Salz und Piment d'Espelette vermischen.

Ein Backblech dick mit grobem Salz bestreuen. Kräuterbutter auf dem Muschelfleisch verteilen und die Muschelhälften in das Salzbett setzen. Mit Semmelbröseln bestreuen und 3 – 4 Minuten unter dem heißen Grill im Ofen goldbraun überbacken.

REZEPT Miesmuscheln in Sahnesauce

Zutaten für 4 Portionen 2 kg küchenfertige Miesmuscheln, 4 kleine Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 1 Stange Porree, 1 EL Butter, 2 Lorbeerblätter, 500 ml Weißwein, 150 ml Schlagsahne, 2 cl Pastis, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Salz.

Die Muscheln waschen und bereits geöffnete Muscheln wegwerfen.

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Butter in einem weiten, flachen Topf zerlassen. Schalotten, Knoblauch und Lauch darin andünsten, die Lorbeerblätter zufügen. Den Weißwein angießen und einmal aufkochen lassen. Die Muscheln dazugeben und zugedeckt bei starker Hitze 4 Minuten dünsten, dabei den Topf mehrmals rütteln. Die Sahne angießen und den Muschelsud mit Pastis, Pfeffer und Salz abschmecken. In der Sahnesauce servieren. Dazu frisches Baguette reichen.

REZEPT Belgische Miesmuscheln im Biersud

Zutaten für 4 Portionen 2 kg küchenfertige Miesmuscheln, 3 Stangen Staudensellerie, 3 Möhren, 1 Stange Porree, 2 Zwiebeln, 2 EL Butter, 500 ml belgisches „Witte Bier“ oder helles Hefeweizen, Salz, Pfeffer, 1 Bund Petersilie.

Die Muscheln waschen und bereits geöffnete Muscheln wegwerfen.

Das Gemüse putzen, waschen und kleinschneiden. Zwiebeln pellen und würfeln. In einem großen Kochtopf die Zwiebeln in der Butter kurz andünsten, das Gemüse ebenfalls zugeben und fünf Minuten mitdünsten. Jetzt die gesäuberten Muscheln dazugeben, umrühren, mit dem Bier ablöschen, nochmal alles gut umrühren und sechs bis acht Minuten zugedeckt köcheln lassen. Zwischendurch den Topf rütteln, damit sich alle Muscheln gut öffnen können. Wenn jetzt noch geschlossene dabei sind – weg damit. Mit Salz und Pfeffer würzen, und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Tipp: In Belgien werden die Muscheln mit Pommes frites serviert, mit frischem Baguette schmecken sie aber auch gut.

REZEPT Tagliatelle mit Safranmuscheln

Zutaten für 4 Portionen 1 kg kleine, küchenfertige Herz- oder Venusmuscheln, 300 ml Weißwein, 2 Möhren, 2 Stangen Staudensellerie, 2 Knoblauchzehen, 4 EL Olivenöl, 2 EL fein gehackte Petersilie, 1 g Safranfäden, Salz und Pfeffer, 400 g Tagliatelle.

Die Muscheln waschen und bereits geöffnete Muscheln wegwerfen.

Den Weißwein in einem weiten, flachen Topf einmal aufkochen. Die Muscheln dazugeben und zugedeckt bei starker Hitze 4 Minuten dünsten, dabei den Topf mehrmals rütteln. Muscheln aus dem Sud heben, nicht geöffnete Muscheln aussortieren. Den Muschelsud durch ein Haarsieb abgießen.

Möhren, Sellerie und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, das Gemüse, den Knoblauch und die Petersilie darin andünsten. Den Safran mit dem heißen Muschelsud verrühren und zum Gemüse gießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Muscheln zum Gemüse geben, mit der Safransauce einmal aufkochen lassen, dann warm halten.

Die Tagliatelle in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abschütten, abtropfen lassen und in eine vorgewärmte Schüssel füllen. Muscheln mit der Sauce über die Nudeln geben und vorsichtig unterheben.

- ▶ Olivenölkampagnen aus
 - Achäa
 - Apulien
 - Kalabrien
 - Katalonien
 - Korinth
 - Kreta
 - Messenien
 - Toskana
 - Sizilien
- ▶ Autochthone Weine
- ▶ Erzeuger-Verbraucher-Konzeption
- ▶ Förderer der Accademia Italiana del Peperoncino
- ▶ Großhandel für Endverbraucher
- ▶ Jahresvorrat in Großpackungen
- ▶ Kartogalerie
- ▶ Kontrolliert biologischer Anbau
- ▶ Landschafts- und Mühlenmuseum
- ▶ Mediterrane Spezereien
- ▶ Nachhaltigkeit
- ▶ Olivenbaum-Patenschaften
- ▶ Olivenöl-Abholung in Wilstedt
- ▶ Peperoncino-Spezialitäten
- ▶ Reisen zu den Oliven
- ▶ Slow Food-Förderer
- ... im Internet unter www.artefakt.eu



arteFakt

Olivenölkampagne



Trend | **Renaissance des Wacholders**

Es ist noch nicht lange her, da galt Gin als angestaubtestes Getränk der Welt. In den letzten Jahren ist eine Kultspirituose daraus geworden.

Wolfgang Faßbender hat sich in der Gin-Szene umgeschaut.

Ob es James Bond persönlich war, der den Niedergang des Gin einleitete, kann nicht mehr erforscht werden. Unbestritten ist aber die Tatsache, dass der Geheimagent ihrer britischen Majestät nicht den klassisch gerührten Martini (Gin und Vermouth), sondern eine geschüttelte Variante mit Wodka bevorzugt. Weltweit taten es ihm die Barbesucher, Geheimagenten oder Normalbürger gleich und orderten Wodka und Whisky, griffen zu süßen Trend-Spirituosensorten oder schnüffelten an feinen Grappe. Den wenigen verbliebenen Gin-Freaks blieb lange der Platz am Katzentisch, blieb in den vergangenen vier Jahrzehnten die Erinnerung an verblässende Drinks wie Gimlet (Gin und Lime Juice), an einen Gin liebenden Humphrey Bogart oder an jene Zeiten, in denen Schinkenhäger und Steinhäger, die westfälischen Gin-Äquivalente, noch keinen altväterlichen Ruf genossen.

Doch inzwischen ist er wie Phönix aus der Asche auferstanden, der Gin. Marken wie „Hendrick’s“ und „Bombay Sapphire“ entwickelten sich dank geschickter PR und unstreitiger Qualität zu modernen Klassikern, und neuerdings schwärmen Experten von der Klasse sogenannter Boutique-Destillate – gebrannt in England, aber auch in Frankreich, Österreich, in der Schweiz und immer öfter in Deutschland. „Gin ist die Königin der Spirituosensorten“, lobt Gerald Schroff von der Preußischen Spirituosen Manufaktur in Berlin. Der Experte für außergewöhnliche Destillate springt für ein Produkt in die Bresche, das vermutlich schon im 16. Jahrhundert in den Niederlanden ausgeschrieben (Genever!) und später dank holländischer Auswanderer in England populär wurde. So populär übrigens, dass die Behörden im 18. und im 19. Jahrhundert mit übermäßigem Gin-Konsum zu kämpfen hatten. Was damals für ein paar Pence in den Londoner Schenken verkauft wurde, muss durch Fuselöle kratzig-malzig geschmeckt haben, penetrant nach Wacholder und vor allem süß. Zumindest eine zarte Ahnung davon kann man heute noch bei

manchen breit-würzigen Traditions-Genovern bekommen oder beim britischen „Old Tom Gin“: So nennt sich die zuckrige Variante jener Spirituose, die ihren Namen indirekt dem lateinischen Wort für Wacholder verdankt: *Juniperus*.

Erst Ende des 19. Jahrhunderts gewann der trockene Gegenentwurf an Boden. Der „London Dry Gin“ setzte sich durch, dem Wacholder wurden Zitruschalen, Gewürze und Kräuter zugefügt. Der neue Stil beeinflusste auch die Barszene: Besaßen die Martini Cocktails zuvor gern merkliche Süße, reduzierten die Keeper bald den Vermouth-Gehalt immer weiter – von drei Teilen Gin und einem Teil Vermouth auf 5:1 oder, wie es der Schriftsteller Ernest Hemingway praktizierte, gar auf 15:1. Großbritannien Premier Winston Churchill riet einst sogar dazu, die Flasche Vermouth erst gar nicht zu öffnen, sondern nur im gleichen Raum in Bereitschaft zu halten... Ähnlich berühmt unter den Wacholder-Cocktails wurde nur noch der Gin Tonic, den englische Offiziere in den Kolonien entwickelten. Der pure Konsum indes galt lange Zeit als leicht unschicklich; zumindest die Suggestion eines Mixvorganges musste aufrecht erhalten bleiben. Eine Regel, die vermutlich auf die Unmäßigkeiten von früher zurückzuführen ist und die erst ganz allmählich aufgeweicht wurde.



Georg W. Schenk (Foto oben) von der Dresdner Spirituosenmanufaktur Augustus Rex erinnert sich jedenfalls gut an einen Tag im November 2010 und den Besuch einer Reihe von Barkeepern. Damals wurde eifrig diskutiert, wie ein sächsischer Gin aussehen könnte. „Er sollte auch pur und ohne irgendwelche Zutaten gut genießbar sein“, sagt Schenk, der den nagelneuen „Twist Gin“ inzwischen erfolgreich auf den Markt gebracht hat.

HAUPTSACHE WACHOLDER

Ob in England gebrannt oder anderswo in Europa destilliert: Was drin sein darf im Gin, ist EU-weit geregelt. Beim London Gin beispielsweise muss Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet werden, der Alkoholgehalt ist mit mindestens 37,5 Volumenprozent vorgeschrieben, und der Wacholdergeschmack muss vorherrschend sein. Doch damit enden die Gemeinsamkeiten. Ob der Brenner ein abgelagertes Weizenfeindestillat oder Alkohol aus anderen Grundstoffen nutzt, steht ihm frei; die Anzahl der Destillationen sowie Art und Dauer der Lagerung sind ebenso wenig vorgeschrieben. Am meisten variieren kann der Erzeuger aber bei der Zusammenstellung der Gewürze, die in Gin-Kreisen als *Botanicals* bezeichnet werden. Wacholderbeeren sind zwar von vornherein gesetzt, doch oft wird ihr Aroma ergänzt von weiteren, manchmal mehr als 100 pflanzlichen Zutaten: Dem Variantenreichtum sind keine Grenzen gesetzt. In der Preußischen Spirituosenmanufaktur stellen Gerald Schroff und Professor Dr. Ulf Stahl ihren „Adler Dry Gin“ nach einem Rezept von 1874 her: mit Meisterwurzel, Ingwer, Koriander, Angelikasamen, Orangenblüten und diversen weiteren Ingredienzien. Die Ansprüche sind





Fotos oben © Jan Zimmermann

ADRESSEN

Preußische Spirituosen Manufaktur

Seestr. 13, 13353 Berlin, Tel 030. 450 285 37, www.psmberlin.de

Augustus Rex – Erste Dresdner

Spezialitätenbrennerei
Klotzscher Hauptstr. 24, 01109 Dresden,
Tel 0351. 880 89 89, www.augustus-rex.com

The Duke Destillerie

Daniel Schönecker und Maximilian Schauerte GbR,
Barer Str. 53, 80799 München,
Tel 089. 454 730 60, www.theduke-gin.de

Black Forest Distillers

Oberwiesachstr. 3, 72290 Loßburg-Betzweiler,
www.blackforestdistillers.com

Humbel Spezialitätenbrennerei

Baumgartenstr. 12, CH-5608 Stetten,
Tel 0041. 056. 496 50 60, www.humbel.ch

Heiner's Destillate

Thomas und Cordula Heiner,
Fuchsloch 18, CH-6317 Oberwil bei Zug,
Tel 0041. 041. 710 25 28,
www.heiners-destillate.ch

hoch: „Wir wollen den perfekten Gin“, sagt Schroff, der diesem Ziel unter anderem mit einer Luxusvariante, zwei Jahre im Steingut gelagert und in limitierter Auflage in maßgefertigte Porzellanflaschen abgefüllt, nahekommen will. Getüfelt hat man auch in Dresden. „Wir haben während eines Dreivierteljahres diesen Gin entwickelt und immer wieder abgeändert“, sagt Georg W. Schenk. Neben Wacholderbeeren sind beispielsweise Koriander, Majoran, Lavendel, Pfeffer, Zitronenschalen und Grapefruit enthalten. Beim bayerischen Pendant namens „The Duke“ stammen die *Botanicals* aus biologischem Anbau, Hopfenblüte sorgt für eine bayerische Note. Wer's noch exotischer will, fährt nach Süden. „Der Grundalkohol von unserem Gin ist Kirsch“, sagt Thomas Heiner, der im schweizerischen Kanton Zug eine kleine, vielfach ausgezeichnete Spirituosenmanufaktur betreibt. „Wir geben in den Kirsch die Wacholderbeeren sowie noch einige andere Gewürze und Kräuter. Nach einigen Tagen der Extraktion destillieren wir diesen Alkohol nochmals.“

Der Nachteil solcher Luxus-Gins? Sie besitzen oft so viel Intensität und Alkohol, dass sie zum Mixen von Martinis zu intensiv sind. Kommt hinzu, dass im Cocktail-Falle auch dem Vermouth oder dem verwendeten Tonic Water größte Aufmerksamkeit zuteil werden müsste – Spitzen-Gin und Billig-Tonic vertragen sich denkbar schlecht. Die Barkeeper sind also gefragt, maßgeschneiderte Drinks zu erfinden oder eine Kultur des Pur-Trinkens zu etablieren. Zumindest mit marketingmäßig durchdachten Spezialitäten wie dem „Monkey 47“ sollte das nicht schwerfallen. Die ultraschicke Flasche der badischen Black Forest Distillers kombiniert die kuri-

Zukunft Gin Jan Zimmermann, der Organisator des Treffens (Mitte), René Förster vom twist (re) und Barkeeper diskutieren bei Heinz Schenk (li) von Augustus Rex.

ose Geschichte um einen in den Schwarzwald ausgewanderten Briten (hätte sich keine Marketingagentur besser ausdenken können!) mit teilweise regionalen Zutaten. Außer Wacholderbeeren enthält das Destillat noch 46 weitere *Botanicals*, neben Fichtensprossen und Hagebuttenschalen auch Preiselbeeren und Brombeerblätter. Trotz des stolzen Preises scheint die Kreation in aller Munde, sogar ein noch teurerer „Distiller's Cut“ taucht im Handel auf. Kritiker unken, dass die Gewinnspannen astronomisch sein müssen.

Über mangelnden Erfolg können sich aber auch die anderen Boutique-Gin-Erzeuger nicht beschweren. „Wir produzieren schon seit 2005 einen Bio-Gin, den wir 2009 auf den Namen „White Socks Gin“ getauft haben“, erzählt der Schweizer Brenner Lorenz Humbel, „die Nachfrage entwickelt sich stetig aufwärts.“ Und bei Augustus Rex kann man sich gar nicht retten vor Bestellungen. „Seit den letzten Publikationen in Fachzeitschriften kommen wir kaum mehr nach mit Abfüllen und Etikettieren“, sagt der Wahl-Dresdener, „mittlerweile erhalten wir sogar Anfragen aus dem Gin-Land England, weil unser Gin so außergewöhnlich sei.“ Berlins Wacholder-Brenner Nr. 1 hat für dieses Phänomen eine Erklärung: „Beobachten Sie mal einen Wodka- und einen Gintrinker“, scherzt Gerald Schroff und macht keinen Hehl daraus, dass er mit Letzterem sympathisiert und für die Trinksitten eines James Bond wenig Verständnis hat. ☺



Foto © Stefan Abtmeyer, www.fishineven.de

Heine
Am Freitag zum F
vom 18. Januar
finden sich zum
Male die treuen
Der Brenner Geme
zum ersten, histo
Gin-Kirschbren
Brennhütli zu A
Swiss
Wacholder
Die Vision, auf
von zweifach des
Ruffhofkirsch,
mehrdimensionale
14 feinen Alpen
herzustellen, w
19Uhr umgesetzt
folgende Gin-Ton
dauerte bis
Morgengrauen.
ganz ohne Nach
DEG
Die Brenner Geme
2011

CSA UND CO. Wie komme ich als Städter an frisches Gemüse aus der Region und an Biogemüse? Wo kann ich vielleicht sogar selbst ernten? Eine Möglichkeit ist die Beteiligung an einer Landwirtschaftsgemeinschaft oder CSA. Die drei Buchstaben stehen für *Community Supported Agriculture*, einem Konzept, das schon in den 1960er-Jahren in Japan entstand. Etwa ein Viertel aller japanischen Haushalte ist heute an einer solchen Partnerschaft (*Teikei*) beteiligt. Und so funktioniert's: Die Konsumenten finanzieren die Kosten des landwirtschaftlichen Betriebes, dieser gibt im Gegenzug die produzierten, landwirtschaftlichen Güter ab – z. B. Gemüse und Obst, Brot, Eier, Milch, Käse, Butter, Fleisch... Mehr als 19 solcher Landwirtschaftsgemeinschaften gibt es mittlerweile in Deutschland, die älteste ist der Buschberghof bei Hamburg. Auch Abokisten machen die regelmäßige Versorgung mit frischem und saisonalem Bio-Obst und -gemüse aus der Region leicht, die Lieferung geht oft bis an die Haustür. Adressen bietet das Internet. Und wer in der Stadt selbst anbauen und ernten möchte, sucht nach „Urban Gardening“.



Thema |

Zukunft Landwirtschaft

**Umweltfreundlich,
sozial, fair
und demokratisch -
mehr Bauernhöfe und
weniger Agrarindustrie -
dafür setzen wir
uns ein!**





Flagge zeigen Rupert Ebner (Mitte) mit anderen Slow Food Mitgliedern und Sympathisanten bei der Demo „Wir haben es satt“ 2011.

DEMO | „WIR HABEN ES SATT!“ Das war das Motto der für Samstag, den 21. Januar, angekündigten Demonstration für eine gentechnikfreie, tierfreundliche, bäuerliche und faire Landwirtschaft in Deutschland und der EU. Zu den 26 Trägern der Veranstaltung, die Bauernhöfe statt Agrarindustrie und mehr Mut bei der GAP-Reform fordern, gehörte auch Slow Food Deutschland. Die Demonstration startete auf dem Washingtonplatz am Hauptbahnhof. Sie endete mit einer Abschlusskundgebung am Brandenburger Tor.

Mehr Infos www.wir-haben-es-satt.de

Kritik | Die GAP – große Erwartungen, kleiner Wurf

Im Oktober letzten Jahres hat die Europäische Kommission die Rechtsvorschläge für die zukünftige Gemeinsame Agrarpolitik (GAP) vorgestellt.

Von der umfassenden, auf Ökologie und Nachhaltigkeit bedachten Reform, die EU-Agrarkommissar Dacian Cioloș vorschwebte, ist aus Slow Food Sicht nur eine sehr abgespeckte Version übrig geblieben. Es ist also notwendig, mit konstruktiver Kritik in die Debatte einzugreifen.

Die bundesweite Kampagne „Meine Landwirtschaft“, hinter der 39 Organisationen aus Landwirtschaft, Umwelt- und Verbraucherschutz stehen – darunter auch Slow Food Deutschland –, will die Diskussion um die Landwirtschaft der Zukunft in die Gesellschaft tragen.

Von Elisabetta Gaddoni.

„Ein neuer Vertrag zwischen Landwirten und Gesellschaft“ sollte nach den Worten von EU-Kommissar Dacian Cioloș mit der neuen EU-Agrarpolitik ab 2014 geschlossen werden. Gemessen an seiner ersten Kommunikation von 2010, die eine regelrechte „Grüne Wende“ versprach, ist der

Entwurf, der nun in den Händen der EU-Agrarminister und des Europäischen Parlamentes liegt, eher enttäuschend. Nachdem die Vorankündigungen bei den Agrarlobbys und den Regierungen so viel Alarm ausgelöst hatten, wurden einige richtungsweisende Maßnahmen wesentlich nach unten

korrigiert, sodass sie fast nur noch symbolischen Wert besitzen. Dennoch gehe der Entwurf für viele Politiker und Organisationen, wie etwa den Deutschen Bauernverband, viel zu weit. Selbst die bescheidenen Umweltauflagen, die der Entwurf vorsieht, seien für die Landwirte eine Zumutung, ebenso wie die „Deckelung“ von Subventionen, die 300.000 Euro überschreiten. Da über die Hälfte aller EU-Betriebe, die bislang über 500.000 Euro an Direktzahlungen erhalten, in Deutschland liegen, ist es klar, dass sich hier der Widerstand der Agrarlobbys gegen die Regierung am meisten spüren lässt. Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner habe bereits signalisiert, dass sie nicht bereit sei, Kürzungen für deutsche Betriebe hinzunehmen. Auch die vorgeschlagene ökologische Flächenstilllegung halte sie für falsch. DBV-Präsident Gerd Sonnleitner hält dies sogar für unverantwortlich, angesichts der weltweit steigenden Nachfrage nach Lebensmitteln und des wachsenden Bedarfs an Bio-Energie aus Pflanzen.

UMWELTSCHUTZ UND ARBEIT SOLLTEN PRIORITÄT HABEN

Auch Kleinbauern-, Umwelt- und Verbraucherverbände kritisieren Cioloș Entwurf, allerdings aus einem ganz anderen Gesichtspunkt. Die Grundidee, Landwirte für Umweltschutz nach dem Motto „Öffentliche Gelder für öffentliche Güter“ zu belohnen, sei zu begrüßen. Dass dies

letztendlich nur etwa ein Drittel der gesamten Direktzahlungen betrifft, sei allerdings inkonsequent. Der Rest würde nach wie vor im Gießkannenprinzip je nach Betriebsgröße verteilt, mit der einzigen Auflage für die Empfänger, die gesetzlichen Standards einzuhalten (sogenannte *Cross Compliances*).

„Sie bekommen also Geld, wenn sie in einer Ortschaft nicht schneller als 50 fahren, also für etwas, was selbstverständlich sein sollte“, kommentiert ironisch Rupert Ebner, Tierarzt aus Bayern und Vorstandsmitglied von Slow Food Deutschland. Er stellt die direkten Subventionen für die Landwirte nicht infrage, sondern die Art, wie sie verteilt werden: „Landwirtschaft in Industrienationen muss subventioniert werden, weil die lokale Ernährungsgrundlage erhalten werden muss. Fruchtbarer Boden ist zwar Eigentum der Besitzer, da er aber nicht vermehrbar ist, hat der Besitzer Verantwortung dafür zu tragen. Hier unterscheidet sich die Landwirtschaft fundamental von der Industrie und anderen Zweigen der Wirtschaft. Darüber gibt es in der Gesellschaft einen breiten Konsens. Aber wichtiger als die Fläche, die Größe eines Betriebes wäre das Vergabekriterium, wie viele Arbeitskräfte bindet ein Betrieb pro Hektar. Ein Fördermodell, das die Intensität der Arbeitskraft anerkennt und glaubhafte, ökologische Nachhaltigkeit belohnt, kommt aber im aktuellen *Ciolo* Entwurf kaum vor.“ Immerhin führe der neue Gesetzesvorschlag den Begriff des „aktiven Landwirts“ ein: Subventionen sollen nur diejenigen erhalten, die mindestens fünf Prozent ihrer Gesamteinkünfte aus landwirtschaftlicher Tätigkeit erzielen. Das zielt nicht auf Nebenerwerblandwirte, sondern auf große Unternehmen wie z. B. Fluggesellschaften oder Golfclubs, die sonst durch den bloßen Besitz von Land Anspruch auf Direktzahlungen hätten und sie bislang auch erhalten haben.

KEINE ABKEHR VON INDUSTRIELLER LANDWIRTSCHAFT

Die Größe der Betriebe als Vergabekriterium für EU-Direktzahlungen löste Anfang der 90er-Jahre die Produktsubventionen ab, nachdem diese Überproduktion u. a. in Form von Butterbergen und Milchseen zur Folge hatten. Das Modell der „Flächenprämie“ belohnt aber vor allem

größere Betriebe, die eine industrielle, auf Monokulturen oder Massentierhaltung spezialisierte Landwirtschaft praktizieren. Das sind aber auch diejenigen, die durch ihre rationalisierten Arbeitsprozesse am wenigsten Beschäftigung schaffen und die durch den intensiven Einsatz von Energie, Düngern, Pestiziden und Plastik am meisten die Umwelt belasten. Europaweit streichen bislang etwa 20 Prozent der Betriebe 80 Prozent der EU-Agrarfördermittel ein: Dank der Subventionen können sie Land dazukaufen und sich zusätzlich vergrößern, oder teure Pachtgebühren zahlen und zu niedrigeren Preisen als die kleineren Betriebe produzieren. So ist der Vorschlag, die Subventionen an große Agrarbetriebe zu kürzen bzw. eine Obergrenze dafür festzulegen, überfällig. Zumal die Basisprämien in den EU-Ländern langfristig angeglichen werden sollen: Zur Zeit erhält z. B. ein Landwirt in Deutschland 344 Euro Direktzahlung pro Hektar, in Lettland nur 77 Euro. Allerdings kritisieren viele, dass die Obergrenze der Direktzahlungen mit 300.000 Euro viel zu hoch angesetzt sei. Betroffen wären z. B. in Bayern ganze fünf Betriebe, „wobei sich das leicht umgehen lässt, indem die Betriebe ‚geteilt‘ werden, bis die Größenordnung entspricht...“, vermerkt Rupert Ebner. Nach dem Motto: „Wer viel hat, dem wird viel gegeben“ würden die Direktzahlungen nach wie vor ausgerechnet an die großen Agrar- und Lebensmittelbetriebe gehen, die am wenigsten nach den Kriterien der ökologischen Nachhaltigkeit und der Lebensmittelsicherheit produzieren: gerade die Art Betriebe, die immer wieder durch Lebensmittelskandale ins Kreuzfeuer der Medien geraten.

LÄNDLICHE ENTWICKLUNG STÄRKER FÖRDERN

Dass nur 30 Prozent des Gesamtbudgets der sogenannten „Ersten Säule“ (den EU-Direktzahlungen an die Landwirte) mit der Einhaltung von Umweltauflagen verbunden sind, relativiert stark den ökologischen Anspruch der Reform. Und die Umweltauflagen selbst, die sogenannten „Greeningsvorgaben“ sind so niedrig angesetzt, dass es fraglich ist, ob sie der Erweiterung von Monokulturen, der Umwandlung von Dauerweideland in

Das will die GAP ab 2014 (die wichtigsten Punkte):

Das sogenannte „Zwei-Säulen-Modell“ (Erste Säule: Direktzahlungen an die Betriebe, Zweite Säule: Förderung der ländlichen Entwicklung) bleibt erhalten, mit einigen Veränderungen und Verschiebungen:

Erste Säule: Direktzahlungen aus EU-Mitteln

70 % der Direktzahlungen sollen nach wie vor unter den Betrieben nach dem Kriterium der Flächengröße verteilt werden, als „Basisprämie“. Diese werden jedoch ab 150.000 Euro stufenweise gekürzt, ab 300.000 Euro gekappt. Die Kosten für Lohnarbeitskräfte können gegengerechnet werden.

30 % der Direktzahlungen sollen als „Greeningprämie“ an Betriebe gehen, die folgende ökologische Auflagen erfüllen: Erhaltung von Dauergrünland, Ausweisung von mind. 7 % der Nutzfläche als „ökologische Vorrangfläche“ (Feldränder, Hecken, Grünstreifen, usw), Anbau von mindestens drei Kulturen, wobei die größte nicht mehr als 70 %, die kleinste nicht weniger als 5 % der Ackerfläche im Jahr ausmachen darf. Ökobetriebe erfüllen Greening-Maßnahmen per se und müssen nichts Weiteres vorweisen.

Junglandwirteförderung Junglandwirte unter 40 Jahren erhalten zu der „Basisprämie“ aus Direktzahlungen fünf Jahre lang einen Zuschlag von 25 % für die ersten 25 Hektar pro Betrieb (in Deutschland bis 46 Hektar), unabhängig von Investitionen.

Zweite Säule: Ländliche Entwicklung

(hier setzt die EU-Förderung eine nationale Kofinanzierung voraus):

Neudefinition sogenannter benachteiligter Gebiete, die aufgrund schwieriger Produktionsbedingungen Förderung erhalten sollen, durch acht biophysikalische Kriterien (Berggebiete gelten nach wie vor als benachteiligt).

Beschäftigung im ländlichen Raum die „Wirtschaftlichkeit“ des ländlichen Raums soll angeregt werden, u. a. durch die Förderung von Initiativen zur lokalen Entwicklung.

Forschung und Innovation

Die Kommission will die Mittel für Agrarforschung und -innovation verdoppeln und durch Vernetzung und Wissensaustausch, Innovationspartnerschaften, Beratungsdienste und Forschungsprojekte für Landwirte die Verbreitung der Forschungsergebnisse und ihre Umsetzung in die Praxis fördern.



Foto © Bigl Möhrle

Hatte mehr erwartet Jochen Fritz bei der Trecker-Sternfahrt gegen industrielle Landwirtschaft im Frühsommer 2011.

beziehen. Carlo Petrini wird deswegen vor dem Europa-Parlament sprechen.“

EINE LOBBY DER GANZEN GESELLSCHAFT

Viele Organisationen, die sich aktiv in die Debatte über eine neue Ausrichtung der EU-Agrarpolitik einbringen wollen, haben sich zusammengeschlossen und die bundesweite Kampagne „Meine Landwirtschaft“ ins Leben gerufen. Hinter ihr stehen 39 Organisationen aus den Bereichen Landwirtschaft, Verbraucher-, Natur- und Umweltschutz, Tierschutz und Entwicklungszusammenarbeit. Dabei sind z. B. die Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL), der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), Brot für die Welt, BUND, NABU und Slow Food. „Nach der großen Demo ‚Wir haben es satt!‘ anlässlich der Grünen Woche in Berlin im Januar 2011, an der 20.000 Menschen teilgenommen haben, ist uns klar geworden, dass wir nur durch politischen Druck der Straße auf die EU-Agrarreform einwirken können“, erzählt Kampagnenleiter Jochen Fritz. „Ziel der Kampagne ist eine demokratische, ökologische, soziale und faire Landwirtschaft, jenes Modell der Landwirtschaft, das unsere bundesdeutsche Regierung und die Agrarlobbys verhindern möchten. Wir begreifen uns auch als Lobby, vertreten aber nicht nur die Interessen der Bauern, sondern auch der Umwelt-, Tierschutz- und Verbraucherverbände, also der gesamten Zivilgesellschaft.“ Die Kampagne, die auch von Trägern der Entwicklungshilfe unterstützt wird, schaut auch über den europäischen Tellerrand hinaus auf die globalen Auswirkungen der EU-Agrarsubventionen: „Wir können nicht weiterhin tonnenweise Soja aus Südamerika nach Europa importieren, hier in den sogenannten Veredelungsbetrieben zu billigem Fleisch verarbeiten und was übrig bleibt, zu Dumpingpreisen nach Afrika exportieren und dort die Preise kaputtmachen. Diese Fehlentwicklungen der EU-Subventionspolitik werden leider im neuen GAP-Vorschlag nicht infrage gestellt.“ Dennoch sei Cioloș' Entwurf ein kleiner

Ackerland und dem Schrumpfen von ökologisch relevantem Land tatsächlich entgegenwirken können. Mehr Mittel für die Förderung aus der sogenannten „Zweiten Säule“ hätte sich Rupert Ebner gewünscht: „Diese betreffen direkt die Erhaltung und Entwicklung des ländlichen Raums. Dazu gehört die Förderung der Kulturlandschaft in all ihren Facetten, die Slow Food besonders am Herzen liegt: Von der Problematik der Berglandwirtschaft über den Schutz der Artenvielfalt und der Ökosysteme bis hin zur Überlieferung des traditionellen Wissens und zur Aufwertung typischer Produkte, nur um einige Beispiele zu erwähnen. Das Problem ist, dass das Budget der EU-Mittel für ländliche Entwicklung ca. ein Drittel der sogenannten ‚Ersten Säule‘ ausmacht. Zudem müssen Zahlungen aus der ‚Zweiten Säule‘ von den einzelnen EU-Ländern kofinanziert werden. Das heißt, die Höhe der Summen hängt dann vom Urteil der verschiedenen Regierungen ab, wie wichtig für sie ländliche Entwicklung ist.“

Auch um diese „Zweite Säule“ zu stärken findet Slow Food es wichtig, dass das EU-Agrarbudget, das bislang etwa 55 Milliarden Euro betragen hat, nicht gekürzt wird. Sicher ist, dass auf dem Weg zur neuen GAP noch viele Stolpersteine liegen. So Ebner: „Man muss sich im Klaren sein, dass es mit Cioloș' Papier beim EU-Ministertreffen wie beim Viehhandel zugehen wird: Es wird sehr lange verhandelt und korrigiert, bis etwas Konsensfähiges vorliegt. Deswegen ist es notwendig, dass jetzt möglichst viele Organisationen Position beziehen. Und da erstmalig auch das EU-Parlament darüber abstimmen wird, ist es auch wichtig, EU-Politiker miteinzu-

Schritt in die richtige Richtung, wenn auch ein viel zu kleiner, meint Jochen Fritz. Positiv sei die Absicht, die Landwirtschaft zu „ökologisieren“ sowie auch das Vorhaben, durch Förderung junge Landwirte zu unterstützen. Zwei Drittel der Landwirte in Europa sind ja älter als 55 Jahre. Die Vorschläge der Kommission seien aber angesichts der Situation, in der sich die Landwirtschaft seit Jahrzehnten befindet, wie ein Tropfen auf dem heißen Stein. „Es müsste viel mehr ins Image dieses Berufs investiert werden, in die Ausbildung und ins Marketing. Das ist nur mit langfristigen Programmen möglich, nicht nur mit Subventionen. Aber das größte Problem für junge Menschen, die in die Landwirtschaft möchten, ist eher, dass sie keine Chance haben, an Land zu kommen und Höfe zu kaufen. Denn der Boden ist ein Spekulationsgut geworden, und die Erteilung von EU-Subventionen nach Flächengröße wird die Spekulation noch zusätzlich verstärken.“

ENTSCHEIDUNGSJAHR 2012

Mit der Veranstaltungsreihe „Bauer hält Hof“, die im Herbst Station auf Bauernhöfen in ganz Deutschland machte, will die Kampagne „Meine Landwirtschaft“ eine kontinuierliche Debatte um die Landwirtschaft der Zukunft entfachen, die Bauern mit Verbrauchern, Gastronomen, Händlern, Umweltaktivisten, Politikern und Medienmenschen ins Gespräch bringt und miteinander vernetzt. Auch nach der Demo vom 21. Januar 2012 in Berlin unter dem Motto „Bauernhöfe statt Agrarindustrie“ wird die Kampagne weitergehen, erzählt Jochen Fritz: „Das Jahr 2012 ist sehr wichtig, denn es werden die wichtigen Entscheidungen getroffen – bisher liegen ja nur Vorschläge vor. Wir wollen eine Fahrt nach Brüssel organisieren: einen ‚Good Food March‘ zusammen mit dem Youth Food Movement vor dem EU-Parlament. Im März wollen wir auch Aktionen vor den Büros des EU-Parlamentes veranstalten, um mit den EU-Abgeordneten über das Thema in einen Dialog zu treten. Und wir werden versuchen, auf die deutsche Regierung Druck auszuüben. Diese hat eine große Bremsenrolle eingenommen, würde gerne alles beim Alten lassen...So werden wir mit ihr die dicksten Bretter zu bohren haben!“

www.meinelandwirtschaft.de

Als Mitglied von Slow Food Deutschland e.V.

- sind Sie Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft,
- treten Sie für eine nachhaltige Landwirtschaft ein, die Respekt vor der Natur und allem Leben zeigt,
- tragen Sie zur Bewahrung lokaler und regionaler Lebensmittel bei und helfen gleichzeitig, die Existenz gewissenhafter Landwirte und Lebensmittelhandwerker zu sichern,
- fördern Sie mit Ihrem Mitgliedsbeitrag die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt,
- unterstützen Sie durch Ihren Mitgliedsbeitrag die Slow Food Förderkreise auf der ganzen Welt und helfen mit, vom Aussterben bedrohte Tierrassen, Pflanzensorten und traditionelle Lebensmittel zu schützen,
- gehören Sie dem nächstliegenden Slow Food Convivium an,
- erhalten Sie die Slow Food Fibel, den Mitgliedsausweis und die Anstecknadel mit der Schnecke,
- erhalten Sie jährlich die sechs Ausgaben des Slow Food Magazins bequem und portofrei nach Hause geliefert.



Hier falten und verschicken

Bitte senden Sie den unterschriebenen Mitgliedsantrag per Post an

Slow Food Deutschland e.V.
Luisenstr. 45
D-10117 Berlin

oder per Fax an 030-246 259 41

Sie können den Mitgliedsantrag auch online ausfüllen unter www.slowfood.de/mitgliedwerden

Mitgliedsantrag

Ja, ich möchte die Arbeit von Slow Food Deutschland e. V. unterstützen als

- Einzelmitglied** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 75 Euro.
- Familienmitglied** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 95 Euro (für die gesamte Familie).
Diese Mitgliedschaft ist auch für nicht-eheliche Partnerschaften möglich.
- Junior-Mitglied** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 30 Euro.
Die Junior-Mitgliedschaft endet mit dem vollendeten 26. Lebensjahr.
- Schüler, Student** oder **Auszubildender** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 12 Euro.
Für diese Mitgliedschaft benötigen wir einen jährlichen Nachweis. Der Bezug des Slow Food Magazins entfällt.

Daten des Mitglieds

Vorname, Name

E-Mail

Geburtsdatum

Beruf

Telefon

Straße

PLZ, Ort

Ich möchte den Newsletter unter folgender E-Mail-Adresse abonnieren:

Daten des Partners bei Familienmitgliedschaft

Vorname, Name

E-Mail

Geburtsdatum

Beruf

Telefon

Ich möchte den Newsletter unter folgender E-Mail-Adresse abonnieren:

Slow Food International erkennt Sie mit der Mitgliedschaft bei Slow Food Deutschland e.V. auch als Mitglied der internationalen Bewegung an und gibt Ihnen damit die Möglichkeit, internationale Informationen zu beziehen und an internationalen Veranstaltungen teilzunehmen sowie Informationen darüber zu erhalten.

Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie der Speicherung Ihrer Daten in den Systemen von Slow Food Deutschland sowie seiner Dienstleister zur Bearbeitung und Abwicklung Ihrer Mitgliedschaft zu. Außerdem erklären Sie sich einverstanden, dass Ihre Daten zur Informationsaufbereitung von organisatorischen Vereinsangelegenheiten wie Mitgliederversammlungen oder Rechenschaftsberichten genutzt werden.

Um die Kommunikationskosten des Vereins gering halten zu können, bitten wir Sie, Ihre E-Mail-Adresse anzugeben. So helfen Sie mit, einen größeren Teil Ihres Mitgliedsbeitrags für Aktivitäten einzusetzen, die unmittelbar der Umsetzung der Satzungsziele dienen. Im Rahmen der lokalen Organisation können Sie so auch über Veranstaltungen in Ihrer Nähe informiert werden, die möglicherweise nicht im Internet veröffentlicht werden.

Bei dem Mitgliedsbeitrag handelt es sich um einen Jahresbeitrag. Im Jahr des Eintritts werden die Mitgliedsbeiträge für den Eintrittsmonat und die restlichen Monate des Jahres erhoben. Ab dem Folgejahr wird der zu leistende Kalenderjahresbeitrag in voller Höhe ab dem 1. Januar fällig. Im Austrittsjahr verbleibt es bei der Fälligkeit des zu leistenden Mitgliedsbeitrags in voller Höhe, da gem. § 4 Nr. 2 der derzeit gültigen Vereinssatzung der Austritt nur zum Ende des Geschäftsjahres erfolgen kann. Die Mitgliedschaft verlängert sich automatisch um ein Jahr, wenn sie nicht mit einer Frist von zwei Monaten zum Jahresende gekündigt wird.

Als Mitglied von Slow Food Deutschland werden Sie entsprechend der von Ihnen angegebenen Anschrift dem Convivium Ihrer Region nach Postleitzahl zugeordnet.

Gewünschte Zahlungsweise

- Ich/Wir möchte/n den Mitgliedsbeitrag per Bankeinzug bezahlen. Mit einer Einzugsermächtigung helfen Sie uns, die Verwaltungskosten gering zu halten.
Diese Einzugsermächtigung können Sie jederzeit widerrufen.

Kontoinhaber (falls abweichend)

Bankleitzahl

Ort, Datum

Kontonummer

Kreditinstitut

Unterschrift Kontoinhaber

- Ich/Wir möchte/n den Mitgliedsbeitrag gegen Rechnung bezahlen.

Ort, Datum

Unterschrift



Fotos © Upländer Bauernmolkerei

Praxis trifft Politik Josef Jacobi (v.l.n.r., auch Foto unten auf der Wiese mit Kühen) ist ständig im Gespräch mit Entscheidern. Hier mit Thomas Dosch, Präsident des Anbauverbandes Bioland, Ilse Aigner, Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und Felix Prinz zu Löwenstein, Vorsitzender des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW).

„Das Verhältnis von Fläche, Tier und Mensch muss stimmen“, sagt der Aufsichtsratsvorsitzende der Upländer Bauernmolkerei im sauerländischen Usseln, Josef Jacobi, seit jeher. Wenn zu wenig Menschen mit den Tieren innerhalb der landwirtschaftlichen Nutzung zu tun haben oder zu viele Tiere auf einer begrenzten Fläche leben, kann das nicht gut gehen. Jacobi ist deshalb froh über die aktuelle Diskussion. Es sei grundsätzlich gut, dass jetzt Meinungen aus der Praxis Einzug in die Agrarpolitik bekommen, bekräftigt ebenfalls die Geschäftsführerin der Upländer Bauernmolkerei, Karin Artzt-Steinbrink.

Auch Margret Zimmermann von der Hofgemeinschaft Gummersort begrüßt, dass die Diskussion und die Aktion „Bauer hält Hof“ den Verantwortlichen in Brüssel nunmehr einen Spiegel vorhalten. „Ich erhoffe mir, dass die Nachhaltigkeit mehr in das Bewusstsein rückt“, erklärt sie. Als Anhängerin des Weltagrарberichts (siehe auch Seite 49), der 2008 zahlreiche Lösungswege aus Irrwegen in der globalen Landwirtschaft aufzeigte, sei ihr bewusst, dass das Ernährungsproblem weltweit nur zu lösen sei, wenn Produkte authentisch sind. „Die Ideale um den Klimaschutz und das Thema Nachhaltigkeit sind nur zu erzielen, wenn wir alle Prozesse auf die ökologischen, ökonomischen und sozialen Aspekte ausrichten“, betont sie.

Thomas Gerbracht vom Betrieb „Heikes Moorhof“ in Friedeburg plädiert deshalb für eine politische und wertorientierte Diskussion, die von einem breiten gesellschaftlichen Konsens getragen sein sollte und auch Antworten auf die Fragen nach der Bezahlbarkeit der Produkte bereithält. „Wir stehen voll hinter dem Anliegen, Landwirtschaft wieder mehr zu regionalisieren, da es unsinnig ist, Joghurt von München nach Oldenburg zu transportie-



Stimmen | Verantwortung beginnt mit dem Stellen der Weiche

Die Debatte um die Reform einer gemeinsamen europäischen Agrarpolitik ist in vollem Gang.

Silke Liebig-Braunholz fragte Slow Food Förderer, die täglich im Agrarsektor tätig sind, zu ihren Wünschen und Vorstellungen. Es geht um die Herausforderungen eines nachhaltigen Wachstums, das die ländliche Entwicklung fördert und sie nicht vernichtet, das sich aber auch am Gemeinwohl orientiert – Menschen, Tieren und der Natur dient.



Foto © Heikes Moorhof



Foto © BESH

Hier wird Landwirtschaft regionalisiert Heikes Moorhof in Friedeburg (links oben), Sonja Moor (links unten) und Rudolf Bühler (oben).



Foto © Dieter Moor

ren. Gleichzeitig sehen wir es als verwerflich an, durch subventionierte Exporte zu verhindern, dass sich in Afrika und anderswo eine gesunde Landwirtschaft entwickeln kann, die ihre Bevölkerung ernährt. Vor diesem Hintergrund unterstützen wir die Aktion „Meine Landwirtschaft – Unsere Wahl“, genauso wie die Aktivitäten des Bundesverbandes Deutscher Milchviehhalter e. V., beispielsweise „Die faire Milch“, erklärt er.

Grundsätzlich ist auch Landwirtin Sonja Moor, die das Convivium Barnim Oderland seit Mai 2010 gemeinsam mit Ulrich Rosenbaum leitet, mit der Entwicklung hin zum offenen Dialog nicht unzufrieden. Dennoch treiben sie viele Gedanken um, die sie wütend machen. „Die europäische Agrarpolitik hat versagt. Es geht doch nur noch um Stückzahlen und Rationalisierungen“, sagt sie. Wachsen um jeden Preis sei das Ziel,

weil viel Geld im Spiel sei und sich sündhaft teure Anlagen rechnen müssen. Deshalb oute auch sie sich gern als Anhängerin des Weltagrarberichts und plädiere dafür, die Kirche im Dorf zu lassen. „Wir sollten dort anbauen, produzieren und veredeln, wo Landwirtschaft und Lebensmittel gebraucht werden. Es macht keinen Sinn, Produktionskapazitäten in Deutschland zuzulassen und dann den Export in Schwellenländer als das rettende Moment zu sehen“, erklärt sie immer auch mit dem Blick auf ihr funktionierendes Modelldorf Hirschfelde.

Bei aller Euphorie über den neuen Weg des Austauschs zwischen Politik und Handelnden schwingt deshalb bei vielen stets auch ein wenig Skepsis mit. „Wir begrüßen die eingeschlagene Richtung, etwa im Hinblick auf eine Deckelung von Zuschüssen oder der Abhängigkeit einer Förderung von der gesellschaftlichen Leistung. Aber wir sind auch ernüchert darüber, dass die Diskussion aufgeweicht wird, weil man schon jetzt bereits den Aufschrei der Konservativen spüren kann“, sagt auch Karin Artzt-Steinbrink. Dabei ist sie generell positiv eingestellt und spürt bei vielen Menschen zudem eine Sehnsucht nach kleineren Strukturen, wie sie etwa auch in der Upländer Bauernmolkerei vorhanden sind. Sie glaubt an die Chance für Initiativen, mit denen sich die Menschen vor Ort auch in einem hohen Maß identifizieren können.

„Grundsätzlich halte ich die europäische Agrarpolitik für gut. Es gibt aber auch Defizite, die viele Menschen irritieren“, sagt sie. Aus der Erfahrung mit der Bauernmolkerei heraus könne sie nur Mut machen: „Es ist bereits ein Schritt nach vorn getan, wenn Dinge, die einst nur von kleinen Gruppen gesagt wurden, jetzt schon von den großen Gruppen aufgegriffen werden.“

Margret Zimmermann erhofft sich indes vor allem einen Bewusstseinswandel der Konsumenten. „Solange die Industrie einen so starken Einfluss hat und so gut vernetzt ist, habe ich wenig Hoffnung, dass wir Strukturen verändern können. Deshalb geht es nur über die Macht der Verbraucher, die auch bereit sein müssen, mehr Geld für ihre Lebensmittel auszugeben“, sagt sie. Denn auch auf ihrem 57 Hektar großen Hof könne sie ihre Direktvermarktung nur betreiben, weil sie eine zahlungsfreudige Kundschaft habe. „Wir brauchen ein höheres Bewusstsein für gute Lebensmittel, wie es in anderen europäischen Ländern vorhanden ist“, betont sie. Dann könnten Produzenten auch eine solidarische Landwirtschaft betreiben und authentisch sein.

Der Gründer und Vorsitzende der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Rudolf Bühler, würde deshalb gern alle Kräfte bündeln und sich täglich „mit friedlichem Widerstand gegen Agrarindustrie und Chemie-Multis als auch den ausbeuterischen Geschäftsmo-

Haben ein enges Verhältnis zum Produkt
Belegschaft von Gemüsebau Denis.

dellen des internationalen Großkapitals wehren“, wie er betont. Seine bäuerliche Erzeugergemeinschaft ist eine Selbsthilfeorganisation, die für ländliche Regionalentwicklung, Biodiversität, Ökologie in der Landwirtschaft und solidarisches Wirtschaften sowie für einen gerechten Anteil der Erzeuger an der Lebensmittelwertschöpfungskette steht. Aus seiner Erfahrung heraus würde er auch die europäische Agrarpolitik gern dahingehend ausrichten. „Wir sollten makro-ökonomische Rahmenbedingungen schaffen, unter denen sich volkswirtschaftliche Modelle für nachhaltiges Wirtschaften und Ressourceneffizienz unter Bewahrung der natürlichen Schöpfung und Lebensgrundlagen entwickeln und etablieren können. Was in diesem Sinne volkswirtschaftlich vernünftig ist, muss sich dann auch betriebswirtschaftlich rechnen lassen“, erklärt Bühler.

Hans-Hinrich Huss von der einzigen deutschen Eichelmastrhaltung von Schweinen in Unterfranken hat Bedenken, dass die europäische Agrarpolitik bis ins letzte Detail durchdacht wird. „Warum hilft man beispielsweise den Landwirten nicht, Fläche aufzubauen?“, fragt er. Für ihn ist die Politik nicht konsequent genug, fördere vielmehr nur Maschinen und weniger die Tierhaltung. „Wir können die Probleme nur lösen, wenn wir die Grundhaltung ändern“, sagt



auch Sonja Moor. Beginnen könnten wir ihrer Meinung nach damit, indem wir uns als gentechnikfreies Europa definieren. Generell gebe es genügend Ansätze, eine nachhaltige Agrarpolitik einzuschlagen.

Roman Denis vom „Bioland Gemüsebau Denis“ in Saarlouis hat dafür konkrete Vorschläge: „Für Grundprodukte wie Getreide, Milch, Fleisch oder Kartoffeln sollten Mindestpreise eingeführt werden, die jährlich von einer unabhängigen Expertenkommission festgelegt werden. Außerdem plädiere ich für Mindestlöhne im gesamten landwirtschaftlichen Bereich“, erklärt er. Eine fortschrittliche Agrarpolitik betreibt für Roman Denis zudem einen radikalen Subventionsabbau und knüpft Subventionen nur noch an die Schaffung von Arbeitsplätzen sowie die Einhaltung klar überprüfbarer

hoher Qualitäts- und Umweltstandards. Nicht zuletzt schlägt er vor, das Fach Ernährung in zeitlich begrenztem Umfang an den Schulen einzuführen. 🌱

ADRESSEN

Upländer Bauernmolkerei

Josef Jacobi, Karin Artzt-Steinbrink
www.bauernmolkerei.de

Hofgemeinschaft Grummersort

Margret Zimmermann
www.hofgemeinschaft-grummersort.de

Heikes Moorhof, Thomas Gerbracht

www.heikes-moorhof.de

Modelldorf Hirschfelde, Sonja Moor

www.modelldorf-hirschfelde.de

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Rudolf Bühler, www.besh.de

Eichelschwein GmbH

Hans-Hinrich Huss, www.eichelschwein.de

Bioland Gemüsebau Denis

Roman Denis, www.biodenis.de

SlowShop München steht für natürlich gute und saubere Lebensmittel, regionale Spezialitäten und besondere Geschenkideen.

Die drei Slow Food Prinzipien „gut, sauber & fair“ sind die Grundlage unseres Geschäfts. Alle Produkte sind ohne Zusatzstoffe, d.h.

- ohne Geschmacksverstärker
- ohne Konservierungsmittel
- ohne künstliche Aromen oder Farbstoffe

Heiligegeiststr. 7, 80331 München
(beim Viktualienmarkt)



Di-Sa 10-19 Uhr, Mo geschlossen

Haben Sie Fragen? – Schreiben Sie uns:
info@slowshop-muenchen.de

Bis bald im SlowShop, Ihr Thomas Berger



**natürlich gut
delikat essen**





Foto © Rupert Ebner

Mehr Chancen für Vielfalt und die Kleinen
Wenn sich nicht alle EU-Länder finanziell beteiligen, stehen die Kleinbauern bald vorm Aus. Beispiel aus dem Appenzeller Land – seltene Farbvariation eines weiblichen Jungrindes der Rasse Braunvieh, alter Schlag.

Das Ziel der 1962 in Kraft getretenen GAP war, die europäischen Länder von Nahrungsmittelimporten unabhängig zu machen. Den Verbrauchern sollten angemessene Preise, den Erzeugern ein angemessenes Einkommen gewährleistet werden. Zu diesem Zweck griffen die Staaten der Europäischen Gemeinschaft ein, indem sie den Landwirten ihre Produkte zu einem garantierten Mindestpreis abkauften, unabhängig vom Marktpreis. Diese „Intervention“ hatte einerseits zur Folge, dass die Versorgung der Bevölkerung gesichert war, andererseits bedeutete dieser Eingriff in den Markt aber auch eine hohe Belastung für die Steuerzahler. Zudem blieb die Einkommenssituation der Landwirte unbefriedigend. Das führte dazu, dass immer größere Mengen produziert wurden, es kam zu Milchseen und Butterbergen, viele überschüssige Erzeugnisse wurden vernichtet.

Diese Überproduktion führte zu einer Reform der GAP, die 1993 griff: Um die Produktion zu steuern, wurden Produktprämien für bestimmte Betriebszweige wie Getreideanbau oder Bullenmast eingeführt. Die Preisstützung wurde gedrosselt. Landwirte, die mehr als 15 Hektar bewirtschafteten, mussten jährlich 15 Prozent davon stilllegen. Doch die Situation der Landwirte verbesserte sich nicht, zudem konnten auch die Vorwürfe anderer Weltmarkt-Teilnehmer wie die USA oder die WTO nicht beigelegt werden. Diese waren immer noch der Auffassung, die EU fördere eine „Produktion von Überschussprodukten“ und schädige somit den Weltmarkt.

Bei der folgenden großen GAP-Reform des Jahres 2003 – die bis Ende 2013 Gültigkeit hat – wurden die Prämien weitgehend vom Produkt abgekoppelt. Der EU-Agrarfonds wurde in zwei Säulen unterteilt. Die erste Säule beinhaltet den „Europäischen Garantiefonds für Landwirtschaft“ (EGFL). Der Landwirt erhält hier pro Hektar landwirtschaftlich genutzter Fläche Direktzahlungen. „Die Direktzahlungen leisten einen Beitrag zur Einkommens- und Risikoabsicherung der Betriebe. Sie stellen zudem einen finanziellen Ausgleich für die hohen

Geld | Ohne finanzielle Unterstützung läuft's nicht

Unsere Landwirte leben schon lange nicht mehr nur von ihrer Hände Arbeit. Der sensible Bereich der Lebensmittelversorgung ist Sache der Politik. Und die Erzeugung dieser Lebensmittel geschieht innerhalb eines komplexen Systems aus Förderungen und Ausgleichszahlungen.

Katrin Reichenecker über die Geschichte und anstehende Reform des Systems.

Die Landwirtschaft in der EU steht vor einer großen Herausforderung: Einerseits möchte sie auf dem Weltmarkt bestehen und wettbewerbsfähig bleiben, ohne dabei Abstriche bei den hohen Qualitätsstandards für Lebensmittel zu machen, die in der EU herrschen. Andererseits sollen die Landwirte ein gutes Einkommen haben, damit Landflucht und Höfersterben verhindert und auf diese Weise die unabhängige Nahrungsmittelversorgung der EU-Bürger gesichert wird. Zudem werden 50 Prozent der Fläche in Deutschland landwirtschaftlich genutzt, damit spielt die Landwirtschaft bei Natur- und Umweltschutz eine wichtige Rolle. Aus diesen Gründen haben EU, Bund und Länder ein Förderprogramm entwickelt, das auf zwei Säulen steht. Die erste Säule der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) regelt die Marktordnung in Form von Direktzahlungen an die Landwirte, die zweite Säule fördert die Entwicklung des ländlichen Raums (siehe auch Seite 35).

POLITIK UND LEBENSMITTEL

Historisch gesehen ist das Eingreifen der Politik nachvollziehbar. Nach Ende des Zweiten Weltkrieges war Europa auf Nahrungsmittelimporte angewiesen. Speziell

Deutschlands Lebensmittelversorgung war abhängig von den USA. 1957 entschloss sich die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft im Vertrag von Rom, eine Gemeinsame Agrarpolitik (GAP) zu entwickeln.

Umweltschutz-, Tierschutz- und Verbraucherschutzstandards in der EU im Vergleich zu den Produktionsauflagen in Drittstaaten dar und entgelten pauschal dem Allgemeinwohl dienende, nicht über den Markt honorierte Leistungen der Landwirtschaft“, heißt es auf der offiziellen Internetseite des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Diese Zahlungen sind eng gekoppelt an strenge Auflagen im Bereich Umwelt- und Tierschutz, Lebens- und Futtermittelsicherheit und Bodenschutz, Wasserrecht und Mindestpflege von Flächen. Verstöße führen zu empfindlichen Kürzungen bis hin zur kompletten Streichung der Prämienzahlungen.

Die zweite Säule der Förderungen erfolgt in Verantwortung der Länder und nennt sich „Europäischer Landwirtschaftsfond für die Entwicklung des ländlichen Raums“ (ELER). In Form von Prämiensystemen werden freiwillige Umweltleistungen wie zum Beispiel der Verzicht auf Chemie, vielfältige Fruchtfolgen oder Öko-Landbau bezuschusst. Ziel der Maßnahmen ist, die Wettbewerbsfähigkeit der Landwirtschaft zu steigern, indem innovative Umstrukturierungen und Entwicklungen gefördert werden. Zudem soll durch die Förderungsmaßnahmen die Lebensqualität im ländlichen Raum gesteigert werden. Auch in der Landwirtschaft benachbarten Bereichen soll die Wirtschaft angekurbelt werden.

MILCH HAT SONDERSTELLUNG

Eine Sonderstellung innerhalb der Förderung landwirtschaftlicher Produkte fällt der Milch zu. Hier führte die EG im Jahre 1984 eine Quotenregelung ein, die die Aufgabe hat, die Milchproduktion zu beschränken. Im Rahmen der Garantiemengenregelung wurde jedem Mitgliedsstaat eine feste Produktionsquote für Milch zugewiesen. In Deutschland wurde diese Quote auf die einzelnen milcherzeugenden Betriebe verteilt, sodass die Quoten seither einzelbetrieblich verwaltet werden. Der Landwirt musste die Quote kaufen – je mehr Milch er erzeugen wollte, desto teurer wurde die Quote. Der Landwirt durfte einerseits nicht so viel erzeugen, wie er wollte und konnte. Andererseits wurden für diese Regelung Investitionen notwendig. Für diese Einschränkung entschädigte der Staat den Milcherzeuger mit einer Zuzah-

lung, um zu gewährleisten, dass das Einkommen des Landwirtes trotz der Einschränkungen, die von staatlicher Seite gemacht wurden, dem Durchschnittseinkommen der Bürgerschaft entsprach.

Dieser Eingriff der Politik in den Markt führte nicht zu der erhofften Preisstabilisierung. Ein Grund dafür ist, dass die verfügbaren Quoten seit Einführung der Garantiemengenregelung fast jedes Jahr von verschiedenen EU-Mitgliedsstaaten überschritten worden sind. Ein anderer Grund ist, dass von Anfang an die ausgeteilte Quote über dem europaweiten Milchbedarf lag. Dieser überschüssige Teil der Erzeugung wurde weitgehend subventioniert als Futtermittel, zum Zwecke der industriellen Verwertung und in Form von Drittländsexport abgesetzt.

Die EU hat die Milchquotenregelung bei ihrer Einführung im Jahre 1993 übernommen. Bei der letzten Reform 2003 wur-

ZIELE: SICHERUNG DES WELTWEIT STEIGENDEN BEDARFS AN NAHRUNGSMITTELN +++ KLIMA- UND UMWELTSCHUTZ +++ ERHALT DER VIELFALT

de im Bezug auf die Milcherzeugung beschlossen, dass die Quoten schrittweise erhöht und im Wirtschaftsjahr 2014/2015 abgeschafft werden. In der seither entbrannten Diskussion argumentieren die Befürworter der Abschaffung, dass hohe Quotenkosten wachstumswillige Betriebe ausbremsten. Außerdem hätte die Quotenregelung nicht den gewünschten Erfolg erzielt, der Markt konnte sich nicht stabilisieren. Ein freier Wettbewerb zwischen den Milcherzeugern würde von der Quotenregelung verhindert werden.

Gegner der Abschaffung meinen, dass die Milchquote nur deshalb nicht zu einer Preisstabilisierung geführt hätte, weil sie nicht konsequent durchgesetzt worden sei. Die Mengengrenzung müsse dem Verbrauch angepasst und eine Überproduktion solle stärker sanktioniert werden. Es wird befürchtet, dass bei Abschaffung der Milchquote die völlige Liberalisierung des Milchmarktes eintritt und damit ein Absinken des Milchpreises auf Weltmarktniveau. Dieses Niveau ist so niedrig, dass sehr viele Betriebe dann nicht mehr kostendeckend wirtschaften könnten und die Milchvieh-

haltung aufgeben müssten. Zudem ist die Milchquote ein Vermögenswert. Bei Abschaffung der Quote würde dieser Vermögenswert ersatzlos aufgelöst und die Betriebe erhielten keinen Ausgleich.

Im Herbst 2009 führte der enorme Preisverfall auf dem Milchmarkt zu europaweit massiven Protesten der Milchbauern. Deshalb wurde 2010 ein Milchsonderprogramm mit drei Sonderprämien für Milcherzeuger eingeführt: Über die Kuhprämie erhält jeder Milchviehhalter vom Bund etwa 21 Euro pro Milchkuh, über die Grünlandprämie bezieht der Landwirt pro Hektar Raufutterfläche etwa 25 – 35 Euro überwiegend vom Bund mit etwas Zuschuss durch die EU. Als Sonder- oder Notfallmaßnahme wurde zudem im Sommer 2010 jedem Landwirt von der EU einmalig 20 Euro pro Hektar Raufutterfläche ausgezahlt.

DREI GROSSE ZIELE NACH 2013

Ab 2014 wird eine reformierte GAP in Kraft treten, die alle bisherigen Regelungen aufhebt und auf ein langfristiges EU-Budget aufbaut. Die drei Hauptziele der GAP nach 2013 sind: Die Sicherung des weltweit steigenden Bedarfs an Nahrungsmitteln (ökonomische Zielsetzung), die verstärkte Einbeziehung von Klima- und Umweltschutzmaßnahmen in die Agrarpolitik (ökologische Zielsetzung) und der Erhalt der Vielfalt der Landwirtschaft in allen Regionen der EU (territoriale Zielsetzung). Die Debatte über die neue Agrarförderung ist in vollem Gange, wesentliche Themen der Verhandlungen sind neben dem Erhalt von Gemeingütern wie Artenvielfalt und sauberem Wasser auch die Beteiligung aller Mitgliedsstaaten an den Kosten der Agrarförderung sowie die Reduktion des Agrarhaushaltes durch eine effizientere Förderung. ☞

INFO

Am 12. Oktober 2011 legte die EU-Kommission ein Paket von Rechtsvorschlüssen zur GAP-Reform vor. Diese werden jeweils begleitet von einer Folgenabschätzung und können eingesehen werden unter: http://ec.europa.eu/agriculture/cap-post-2013/legal-proposals/index_de.htm

Offizielle Informationen zur Agrarförderung gibt es auf der Homepage des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz: www.bmelv.de/DE/Landwirtschaft/Direktzahlungen-Foerderung/foerderung_node.html

Ein erster Schritt zur Agrarwende

Wie nicht anders zu erwarten, haben nur wenige ein gutes Haar an den Vorschlägen von EU-Kommissar Dacian Cioloș zur Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) nach 2013 gelassen. Dabei gibt es gute Gründe, dem Rumänen den Rücken zu stärken.

Wenn seine Vorschläge realisiert würden, käme Europa einen kleinen Schritt weiter, meint **Ulrich Rosenbaum.**

Sein Heimatland hat 21 Millionen Einwohner. Und 3,5 Millionen eingetragene bäuerliche Betriebe. Alle wollen etwas abbekommen vom großen Kuchen der Agrarsubventionen, über den Dacian Cioloș wacht, der für Landwirtschaft und damit den größten Finanzbrocken der EU zuständig ist. Deutschland mit seinen 84 Millionen Menschen hatte bei der letzten Landwirtschaftszählung vor einem Jahr genau 299.100 landwirtschaftliche Betriebe. Auch sie wollen etwas vom großen Kuchen abhaben, jeder für sich natürlich größere Stücke als die Kleinstbauern in Rumänien. Dabei ist Deutschland eher ein nachrangiges Agrarland. Für Frankreich, Spanien und Italien spielen die Bauern eine weit größere Rolle. Und in Polen erst einmal, einem Agrarland im Übergang, aber weitgehend von den Geldern aus Brüssel abhängig.

Kein Wunder, wenn Kritik und Forderungen aus jedem EU-Land anders klingen. Und auch selbst innerhalb Deutschlands, denn es liegen Welten zwischen den Familienbetrieben in Bayern und Baden-Württemberg und den LPG-Nachfolgebetrieben in Mecklenburg-Vorpommern und Brandenburg. Und in Niedersachsen kann man förmlich riechen, wie Großbetriebe die Szene beherrschen.

Also hat sich die Auseinandersetzung um die Vorschläge aus Brüssel vor allem auf einen Punkt fokussiert: Nur noch aktive Landwirte und nicht einfach Eigentümer von Agrarflächen sollen nach dem Plan von Cioloș eine Einkommensgrundsicherung erhalten, die ab 150.000 Euro degressiv gekürzt und bei 300.000 Euro gedeckelt wird. Von dieser Deckelung wären in Deutschland rund 2.800 Groß-Agrarbetriebe betroffen, davon viele, die im Besitz Branchenfremder sind. Die haben die mächtigste Lobby und natürlich sofort aufgejault. Dabei hätten sie besser auch das Kleingedruckte gelesen: Auf den Grundbetrag kommt wie ein Freibetrag die Lohnsumme oben drauf. Am Ende werden nach Berechnungen aus Brüssel in Deutschland weniger als hundert

Betriebe von der Deckelung betroffen sein. Aber die degressive Kürzung ab 150.000 Euro würde die durchaus erwünschte Umverteilung zugunsten der kleinen und mittleren Betriebe bringen.

EU-Kommissar Cioloș, ursprünglich Agrarwissenschaftler aus dem siebenbürgischen Klausenburg, hat begriffen, dass eine Kehrtwende angesagt ist. Und so soll die Neuausrichtung der Förderpolitik die ökologische Landwirtschaft stärken und die einzelnen Landwirte stärker unterstützen als die industrielle Landwirtschaft. Während sich der Rumäne mehr um die romanischen Länder kümmert, ist sein Kabinettschef Georg Häusler, ein Österreicher, der Kontaktmann für Deutschland. Was er sagt, hört sich gut an: „*Wir schlagen eine neue Partnerschaft zwischen Europa und den Landwirten vor, um den Herausforderungen Ernährungssicherheit, nachhaltige Nutzung der natürlichen Ressourcen und Wachstum zu begegnen*“, beschreibt Häusler die Grundidee. Insgesamt solle der ökologische Ansatz der Förderung gestärkt werden. Grünlandbewirtschaftung werde gefördert, Monokulturen durch Fristen bei der Fruchtfolge (die allerdings vielen immer noch zu lang sind) würden weniger attraktiv gemacht. Teile der landwirtschaftlichen Fläche sollen aus der Bewirtschaftung genommen werden, damit sich die Natur erholen kann. Auch das soll gefördert werden.

Aber gerade dieses „Greening“ hat bei den großen Interessenverbänden und den Parteien, die auf sie hören, neben der Neuverteilung der Direktzahlungen die meiste Polemik ausgelöst. Für die CDU/CSU-Bundestagsfraktion geht dieser Vorschlag „*völlig an den zukünftigen Herausforderungen wie der Bewältigung des Klimawandels oder der Sicherung der Welternährung vorbei*.“ Man habe eine ständig wachsende Weltbevölkerung zu ernähren und dies bei steigenden Anforderungen an die Erzeugung regenerativer Energien. Gleichzeitig vorzuschlagen, einen Teil der Ackerfläche nicht produktiv zu nutzen, sei „*aus unserer Sicht irrational*“. Auch Landwirtschaftsministerin Ilse Aigner wendet ein: „*Die Erzeugung von Lebensmitteln und erneuerbarer Energie braucht produktive Flächen, die nachhaltig bewirtschaftet werden*.“ Ähnlich Bauernverbands-Präsident Gerd Sonnleitner: Die Vorschläge gefährdeten „*den eingeschlagenen Weg einer wettbewerbsfähigen, ökologischen und sozialen Landwirtschaft, die in Deutschland Rückgrat einer Branche mit 5 Millionen Erwerbstätigen ist*.“ Bemerkenswert ist, dass der Bauernverband gegen die Neuausrichtung der Direktzahlungen ist, obwohl sie der Masse ihrer Mitglieder entgegenkommen würde.

Dagegen hat sich die SPD weitgehend von ihrer eigenen Bauernlobby abgesetzt. Ihr geht das „Greening“-Konzept nicht einmal weit genug. Agrarsprecher Wilhelm Priesmeier: „*Die ökologische Ausrichtung der Direktzahlungen ist richtig. Vor allem die verpflichtende Fruchtfolge und auch die Ausweisung ökologischer Vorrangflächen sind sehr gute Ansätze. Das Umbruchverbot für Dauergrünland ist richtig. Der Stichtag 1. Januar 2014 ist jedoch viel zu spät*.“ Die Grünen fordern sogar eine sofortige Umsetzung des Umbruchverbots.

Es geht alles in allem um viel Geld. Zahlen sollen zwar erst Ende 2012 genannt werden, aber es dürften an die 60 Milliarden Euro im Jahr sein. Wie schon bisher verteilt sich die Summe auf die zwei höchst ungleichen Säulen der Agrarförderung: Die erste Säule

sind die Direktzahlungen, aus der zweiten, weit geringer ausgestatteten Säule wird die Entwicklung des ländlichen Raums finanziert – darunter auch der Ökolandbau. Hier gilt immer das Prinzip der Ko-Finanzierung durch die nationalen Regierungen oder ihre nachgeordneten Ebenen. Die müssen 50 Prozent selber tragen. Warum der konventionelle Landbau, voran die Agrarindustrie, von Direktzahlungen profitiert, der Ökolandbau aber so behandelt wird wie all die anderen Projekte ländlicher Infrastrukturverbesserung, erschließt sich keiner Logik. Die Ökoverbände fordern deshalb, dass Brüssel mindestens 90 Prozent übernimmt, damit sich die nationalen Ko-Finanzierer nicht so leicht davonstehlen können.

Liest man die Stellungnahmen von Bioland, Naturland, Demeter & Co., darf man sich nicht darüber wundern, dass auch sie zuerst danach schauen, wo künftig die Subventionen zu holen sind. Kaum zu vernehmen sind dagegen die Stimmen derjenigen, denen es nicht um Eigennutz, sondern allein um die Zukunft unserer Ernährung und unserer Kulturlandschaften geht. Die Fehlsteuerungen der bisherigen Agrarpolitik sind mit Händen zu greifen. Ein drastisches Wort aus dem Volksmund sagt: „Der Teufel schießt immer auf den größten Haufen.“ Der Satz könnte als Motto über der EU-Agrarpolitik der letzten Jahre stehen. Die Großen wurden noch größer und rücksichtsloser – gegenüber den Kleinen aber vor allem auch gegenüber der Natur. Der Raubbau an Boden, Wasser und biologischer Vielfalt hat weite Landstriche Europas verändert.

Nicht ohne Grund hat deshalb Slow Food Präsident Carlo Petrini die Gemeinsame Agrarpolitik der EU zu einem zentralen Thema gemacht. Seine zehn Thesen, die er in „La Repubblica“ veröffentlicht hat, scheren sich wenig um die Interessen der einen wie der anderen Akteure in der Landwirtschaft, sondern fragen danach, welche Natur wir kommenden Generationen hinterlassen wollen, wie es um die Qualität des Bodens bestellt ist oder die biologische Vielfalt auf dem Acker, wie lebenswert unsere Dörfer sein werden und wie wir für eine gesunde, nicht von der Chemie vergiftete Nahrung sorgen können.

Cioloş hat Petrini aufmerksam zugehört, er war beeindruckt von seinem Besuch bei Terra Madre 2010 in Turin und hat Slow Food aufgefordert, in Brüssel die Stimme zu erheben, was im Frühjahr 2012 denn auch geschehen soll. Im Programm von Cioloş nehmen Maßnahmen, jungen Bauern wieder Lust an der Arbeit auf dem Lande zu machen, einen wichtigen Raum ein. Sie erhalten Starthilfen, und für innovative Projekte gibt es bis zu 70.000 Euro extra. Andererseits sollen allzu kleine Betriebe aber auch ermuntert werden, an einem Aussteigerprogramm teilzunehmen, wenn sie ihr Land Bauern mit lebensfähiger Betriebsgröße überlassen.

Ein weiterer Aktivposten der Gemeinsamen Agrarpolitik nach 2013: Gegen Fehlentwicklungen auf dem Markt durch Dumpingpreise der großen Abnehmer soll eine Stärkung von Erzeugergemeinschaften helfen. Stießen solche Zusammenschlüsse von Landwirten bisher auf die Schranken des Wettbewerbsrechts, soll künftig ein neues Rechtsinstrumentarium geschaffen werden, das die Kartellbehörden außen vor lässt und den Landwirten die Angst nimmt, zusammenzuarbeiten. Derzeit sind die deutschen Krabbenfischer dabei, ein Exempel zu statuieren und auszuprobieren, ob sich ihre Erzeugergemeinschaft gegen die holländischen Großvermarkter mit ihren Dumpingpreisen durchsetzen kann.

Unter dem Strich aber ist Petrini unzufrieden mit dem, was Cioloş vorgelegt hat: „Auch wenn die Abschaffung der veralteten Vergabekriterien von Subventionen und die Einführung einer Höchstgrenze für Fördergelder zu begrüßen ist, lässt sich nicht der Wille erkennen, die Vorherrschaft der Agrarindustrie zu begrenzen und nachhaltig arbeitende kleine und mittlere Betriebe zu unterstützen. Der vorgelegte Text enthält nicht genügend konkrete Maßnahmen, um die Arbeit und die Leistungen der kleinen Landwirtschaftsbetriebe für den Umweltschutz zu würdigen, auch wenn ihre zentrale Rolle anerkannt wird. Den Maßnahmen zur Unterstützung von ökologischen, nachhaltigen Wirtschaftsmodellen fehlt es an Schärfe. Es ist keine gesteigerte Förderung des Umweltschutzes in der Politik zur Entwicklung des ländlichen Raumes vorgesehen, ebenso wenig wie weitere Mittel zur Bewahrung der biologischen Vielfalt.“

Aber auch Petrini weiß: Es wäre schon ein großes Glück, wenn die Cioloş-Vorschläge so umgesetzt würden, wie der Rumäne sie vorgelegt hat. Aber das wird die Lobby nicht zulassen. Das Konzept wird zerfleddert werden, und die Enttäuschung scheint vorprogrammiert, solange es keine breite gesellschaftliche Bewegung in Europa gibt, die für den notwendigen Gegendruck sorgt. Aber vielleicht kommt die eigentliche Chance erst nach den nächsten sieben Jahren der „GAP“. 🌱

HINWEIS

Links und Dokumente zur Gemeinsamen Agrarpolitik auf www.gap2014.de

online oder telefonisch bestellen

ROHDE
Die Wurstmanufaktur

Wir fördern
Slow Food
Deutschland e.V.

Feinkost Fleischerei Rohde - Frankfurter Straße 67 - 34121 Kassel
Tel. 0561 - 200680 www.feinkost-rohde.de

2012



Fotos © Eggershof

Bio | Ackerbau und Viehzucht nach den Regeln der Natur

Biolandwirte haben eine gänzlich andere Haltung zur Nutzung natürlicher Ressourcen. Für sie ist fruchtbarer Boden ein naturgegebenes Betriebskapital, dessen langfristige Rendite höher im Kurs steht als kurzfristige Ertragsgewinne. Wie sich zeigt, geht die ökologische Rechnung auch ökonomisch auf!

Von **Gundula Oertel.**

„Das Verschwinden der Störche von unserem alten Vierländerhof in der Hamburger Elbmarsch war nur eins von den Warnzeichen. Wie da direkt vor meinen Augen der Niedergang der Vielfalt stattfand, das schmerzte mich schon sehr. Als schließlich sogar die uralten Solitäräume auf unseren Stücken fallen sollten, war endgültig die Zeit zur Wende gekommen!“ So beschreibt Biobauer Georg Eggers, was ihn bewog, seinen landwirtschaftlichen Betrieb 1991 komplett auf Biolandbau umzustellen. Der „Hof Eggers in der Ohe“ ist seit 1628 im Familienbesitz. Bis in diese Zeit lässt sich anhand alter Aufzeichnungen zurückverfolgen, wie die Ahnen in der Ohe geackert haben. Eggers Urgroßvater zum Beispiel. Der ist mit seiner Feld-Gras-Wirtschaft noch bäuerlichen Prinzipien gefolgt, die Anfang des 19. Jahrhunderts weithin üblich, sozusagen „konventionell“ waren. Ganze Dorfgemeinschaften funktionierten seinerzeit als nahezu geschlossene Stoff- und Energiekreisläufe, in denen das Nutzvieh die Schlüsselrolle hatte, weil es selbst karge Flächen und Abfälle in Zugkraft, Dung und Nahrung verwandelte.

„Die Industrialisierung der Landwirtschaft hat dieses balancierte System gehörig aus dem Gleichgewicht gebracht“, sagt Biobauer Eggers, „zu Lasten von Bodenfruchtbarkeit, Biodiversität und Klima! Wer diese negativen Effekte nach-

haltig in den Griff kriegen will, muss versuchen, so viel von der alten Geschlossenheit wiederherzustellen wie nur möglich. Ein Ziel, dass man meiner Meinung nach nur mit den Methoden des ökologischen Landbaus erreicht!“



Klappern gehört zum Handwerk Seit Georg Eggers und seine Frau Biobauern wurden, freut sich nun schon die dritte Generation wieder über Störche auf dem Hof!

BÄUERLICHE KONVENTIONEN

Als der deutsche Biologe Ernst Haeckel 1866 den Begriff „Oecologie“ in die Naturwissenschaften einführte, hatte er „...die gesammte Wissenschaft von den Beziehungen des Organismus zur umgebenden Aussenwelt,...“; kurz gesagt, die Lehre vom Haushalt der Natur im Blick. In der Landwirtschaft war da noch keine Rede von Ökologie. Gleichwohl wurzelte die bäuerliche Praxis dieser Zeit tief in der Beobachtung natürlicher Wirkungszusammenhänge und einem mit der Anwendung dieses Wissens verbundenen Erfahrungsschatz. Die ganzheitliche Weise, in der das bäuerliche Wirtschaften zwischen Feld, Weide, Stall und Haushalt Mitte des 19. Jahrhunderts noch vor sich ging, hätte also durchaus die Bezeichnung ökologisch verdient.

Das 20. Jahrhundert vernichtete die Harmonie in der Verbindung von Ackerbau und Viehzucht fast vollständig. Maschinen ersetzten das Zugvieh und chemisches Fachwissen, vermittelt durch eine landwirt-



Foto © Eggershof

schaftliche Beratung, die sich vor allem auf den Absatz agrochemischer Produkte konzentrierte, verdrängte das Erfahrungswissen der alten Landwirtschaft. Prozesse der Chemisierung und Mechanisierung, die vor allem nach dem Zweiten Weltkrieg besonders rasch voranschritten, machten aus autonomen, mündigen Bauern immer mehr abhängige Landwirte, die auf Maschinen, Technik und wissenschaftliche Beratung setzten, statt dem wirtschaftlichen Potenzial naturgemäßer Kreisläufe zu vertrauen und das Erfahrungswissen ihrer Vorfahren zu nutzen.

Eine Entwicklung, die sich zwar auf über 90 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Flächen in Deutschland bis heute fortsetzt, gegen die aber zugleich auch Widerstand gewachsen ist. Und nicht erst, seit 1962 Rachel Carsons Buch „Der stumme Frühling“ mit bis dahin ungekannter Eindringlichkeit vor der Zerstörung ökologischer Gefüge und den bedrohlichen Gesundheitsfolgen von DDT und anderen Agrochemikalien warnte. Auch nicht erst, als der Bericht des Club of Rome 1972 unmissverständlich klarstellte, wie weit die Grenzen des Wachstums auch im Agrarsektor schon überschritten waren und die aktuelle Nachhaltigkeitsdebatte sich abzeichnen begann. Als die chemisch-technische Intensivierung der Landwirtschaft Mitte der 1920er-Jahre erkennbar an Grenzen stieß, suchten manche schon da nach alternativen, systemischen Bewirtschaftungskonzepten, die die natürliche Bodenfruchtbarkeit nachhaltig wiederherstellen,

die Produktqualität steigern und die Produktionskosten senken konnten.

Ansätze dazu fanden sich beispielsweise in den Lehren Rudolf Steiners, die zur Grundlage der biodynamischen Landwirtschaftsweise wurden und in einer biologisch orientierten Landbauwissenschaft, deren Erforschung biologisch-organischer Kreisläufe unter anderem an das Wissen der früheren Landwirtschaft anknüpfte. Ihr entstammen die Prinzipien, die das Fundament aller modernen Formen ökologischer Landbewirtschaftung bilden.

EIN HERZ FÜR DEN KREISLAUF

Die Wiedergewinnung von Autonomie war eine der wichtigsten Triebfedern für die Entwicklung des ökologischen Landbaus. Möglichst geschlossene, an natürlichen Systemen orientierte Betriebskreisläufe sind deshalb nicht zufällig sein wichtigstes Leitprinzip. Sie sind zugleich ein zentrales Unterscheidungsmerkmal zum heute als konventionell bezeichneten Landbau.

Der geforderten Geschlossenheit kommt die organische Verbindung von Nutzpflanzenbau und Tierhaltung besonders weit entgegen. Dabei muss ein Teil der angebauten Pflanzen den Tieren Futter liefern, während die Tierausscheidungen zum Düngen der Felder genutzt werden. Im ökologischen Landbau dreht sich viel um die Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit. Daher sind die Bedingungen einer ökologischen Kreislaufwirtschaft auch in einem kombinierten Betrieb nur dann erfüllt, wenn die Anzahl der auf dem Hof gehaltenen

Platz da! Auf Biohöfen ist die Zahl der Tiere eng an die zur Verfügung stehende Fläche gebunden.

Nutztiere an die Größe der bewirtschafteten Fläche gebunden bleibt. Die Tiere eines ökologisch wirtschaftenden Betriebs müssen ihren natürlichen Bedürfnissen entsprechend gehalten werden. Kontakt zu Artgenossen, genug Bewegungsfreiheit, frische Luft und Tageslicht gehören definitiv dazu. Futtermittel müssen in der Regel selbst erzeugt sein oder von anderen Biohöfen stammen.

Als weitgehend selbstgenügsames System kann auch ein reiner Ackerbau oder Gartenbaubetrieb funktionieren, wenn dort kompostierte Ernteabfälle und stickstoffliefernde Kulturpflanzen gezielt zur Bodenverbesserung eingesetzt werden. Biolandwirte hegen das Bodenleben statt es durch Gifte und rücksichtslosen Maschineneinsatz zu zerstören. Sie setzen auf Pflanzenstärkung mit natürlichen Präparaten, auf organische, schwerlösliche Düngemittel und auf Vorsorge statt Spritze.

Die sogenannte Fruchtfolge, also der wechselnde Anbau sich gegenseitig ergänzender Kulturen, ist im ökologischen Landbau eine vorgeschriebene Methode. So erneuern Biobauern die Bodenfruchtbarkeit und halten Krankheiten und Schädlinge nieder. Zur Erhaltung der Bodengesundheit gehören auch gezielte Humusanreicherung mittels Bodenlockerung, Gründünger und organisches Material wie Mist und Kompost aus dem

eigenen Betrieb. Förderliche Pflanzen-Nachbarschaften, richtige Saatzeitpunkte und geeignete Standort- und Sortenwahl stärken pflanzeneigene Abwehrkräfte. Unkrautregulierung durch Fruchtfolge, Bodenbedeckung oder durch Eggen und Hacken gelingt fast ausnahmslos ohne Chemie. Genetisch veränderte Saaten oder Futtermittel sind für die ökologische Landwirtschaft selbstverständlich tabu!

WAS BIOBAUERN VERBINDET

Etwa sechs von hundert deutschen Landwirten sind heute Biobauern. Die meisten von ihnen gehören zu einem der Anbauverbände für den ökologischen Landbau. Der älteste und zugleich einzige für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise nach anthroposophischer Philosophie ist der Demeter-Verband. Seit 1987 existiert Bioland, in Baden-Württemberg gegründet und heute größter überregionaler Verband. Naturland, den zweitgrößten, gibt es seit 1982. Im Weinbau kam 1985 Ecovin dazu. 1989 gründete sich die Organisation Gäa, die ihre Wurzeln in der kirchlichen Umweltbewegung der DDR hat. Überregional arbeitet inzwischen auch der Verband Biopark, der 1991 in Mecklenburg-Vorpommern als Zusammenschluss von 16 Betrieben begann. Biokreis Ostbayern hat sich von 1979 bis heute zu bundesweiter Vertretung entwickelt. Daneben existieren Organisationen mit regionalem Schwerpunkt: Ecoland steht für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, der Verbund Ökohöfe ist schwerpunktmäßig in den neuen Bundesländern aktiv. Alle Anbauverbände legen Richtlinien für die Hofbewirtschaftung fest und führen Verbands- und Warenzeichen, mit denen Mitgliedsbetriebe ihre Produkte kennzeichnen dürfen. Diese Kennzeichen stehen für ökologische Kreislaufwirtschaft im eigentlichen Sinne, während das EU-Biosiegel auch für Produkte verwendet werden darf, die von der Biosparte konventioneller Betriebe erzeugt wurden und dabei deutlich geringeren Standards unterliegen.

Der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) ist der Spitzenverband der Ökolandbauverbände sowie der Verbände der ökologischen Lebensmittelverarbeitung und des Handels mit Ökoprodukten. Sein Auftrag ist es, die politischen

Interessen der Biobranche zu bündeln und die Verbesserung der Rahmenbedingungen für den ökologischen Landbau voranzutreiben.

DER KAMPF UM ANERKENNUNG

Zahlreiche wissenschaftliche Untersuchungen bescheinigen dem Ökolandbau neben konkurrenzfähiger Wirtschaftlichkeit auch die überzeugendsten Leistungen für Bodenqualität, Klimaschutz und Biodiversität. Im Jahr 2000 verglich eine groß angelegte Studie der Bonner Universität in den Vier- und Marschlanden Hamburgs und im bayerischen Allgäu jeweils konventionell und ökologisch wirtschaftende Betriebe in detaillierten Ökobilanzen, darunter übrigens auch der eingangs erwähnte Hof Eggers in der Ohe. Eindrucksvoll war allein schon die Zahl der Rote Liste-Arten, die dabei auf den Ökohöfen nachgewiesen werden konnten. Aber auch bei Energieeffizienz und Klimaschutz hatten die Ökohöfe die Nase weit vorn. Ökolandbau, das bewiesen die Bonner Agrarwissenschaftler, arbeitet flächenbezogen mit rund 60 Prozent weniger Energieaufwand, was er vor allem dem Verzicht auf mineralische Stickstoffdünger dankt. So werden zudem 40 bis 60 Prozent weniger Kohlenstoffdioxid (CO₂) emittiert. Und auch bei den klimarelevanten Gasen Methan und Distickstoffoxid (N₂O) schnitt der Ökolandbau erheblich besser ab.

Neueste Ergebnisse einer europaweiten Vergleichsstudie der Braunschweiger Bundesforschungsanstalt für Landwirtschaft belegten jetzt, dass Ökobauern ihren konventionell arbeitenden Kollegen inzwischen nicht mehr nur ökologisch, sondern auch wirtschaftlich den Rang ablaufen. Zwar brachte ein konventionell beackertes Hektar Weizenfeld 6.600 Kilogramm Ertrag, während auf dem Öko-Weizenfeld gleicher Größe 4.300 Kilogramm geerntet werden konnten. Doch war der höhere Ertrag des ersteren teuer erkauft. Die Ausgaben konventioneller Betriebe für Düngemittel, Pflanzenschutz oder Viehfutter überstiegen die der Ökobauern nämlich oft um ein Vielfaches. Und weil Letztere die geringere Erntemenge durch höhere Preise für erstklassige Produktqualität ausgleichen konnten, blieb ihnen unterm Strich deutlich mehr übrig.

Wie weit die Leistungen der Ökobauern über die Grenzen ihrer Höfe hinausreichen und wie sehr die Ausdehnung des Ökolandbaus den Zielen einer nachhaltigen Entwicklung zu dienen vermag, ist vielfach belegt. Doch wer erwartet, dass die deutsche Agrarpolitik diese Einsichten teilt und entsprechend handelt, sieht sich schwer getäuscht. Denen, die eine angemessene Förderung dieser zukunftsfähigsten aller Landwirtschaftsweisen fordern, weht kalter Wind entgegen. Zwar wurden, wie der BÖLW kürzlich meldete, 2010 in Deutschland immerhin über eine Million Hektar Fläche ökologisch bewirtschaftet. Ökobetriebe haben damit einen Anteil von fast sechs Prozent an der gesamten landwirtschaftlich genutzten Landesfläche. Im Kommentar zu den Zahlen heißt es aber auch: „So erfreulich die stetigen Zuwächse im Ökolandbau auch sind – die in Deutschland erzeugten Mengen bleiben weit hinter der Nachfrage nach heimischen Bioprodukten zurück, sodass der Anteil an Importwaren steigt. Gemessen an den guten Perspektiven für den Absatz von Bioprodukten ist die Zahl der Neu-Umsteller relativ gering.“ Grund dafür ist die sachlich kaum nachvollziehbare Tatsache, dass die Bundesregierung die ohnehin knappen Mittel für Umstellungsförderungen noch weiter zusammengestrichen hat und die restlichen Fördermittel nun auch an Bauern verteilt, die nach vagen Kriterien als „nachhaltig“ wirtschaftend eingestuft werden.


Viele Organisationen und Verbände, darunter auch Slow Food, haben 2011 in einem gemeinsamen Positionspapier umfassende Vorschläge gemacht, wie die Reform der EU-Agrarpolitik den nötigen Systemwechsel in der Landwirtschaft voranbringen kann, indem zum Beispiel Zahlungen künftig an wirksame ökologische und soziale Kriterien gebunden werden. Bundeslandwirtschaftsministerin Aigner hat sich bislang eher als Bremse einer stärker ökologisch ausgerichteten Reform der EU-Agrarpolitik profiliert. Dagegen hat Slow Food gemeinsam mit vielen anderen unter dem Motto „Wir haben es satt“ nun schon im zweiten Jahr demonstriert. Wie ernst die Ministerin den Bürgerprotest nimmt, wird ihre Verhandlungsposition in Brüssel sehr bald zeigen! 



Foto © Samuel Mũhinyu, NECOFA Kenya

1.000 Gärten für Afrika Beim internationalen Terra Madre Netzwerktreffen 2010 der Slow Food Lebensmittelbündnisse wurde das Projekt „Tausend Obst- und Gemüseärten in Afrika“ ins Leben gerufen. Jede/r kann sich mit einer Spende beteiligen (www.slow-food.de/projekte_und_aktionen/1000_gaerten/). Einen Nutzgarten zu errichten, bedeutet, lokales und gesundes Essen für die Gemeinschaften zu produzieren, das Wissen der Älteren an die junge Generation weiterzugeben, den Geist der Zusammenarbeit zu stärken sowie ein zusätzliches Einkommen für die lokale Gemeinschaft zu sichern.

„Wer den Tiger retten will, muss dessen Wald erhalten.“

Zehn Jahre später tagte 2002 in Johannesburg der Weltgipfel „Rio+10“, um das Artensterben neu zu bewerten. Die zentralen Ergebnisse: Erstens hatte der Verlust von wilden und gezüchteten Lebewesen und ihren Lebensräumen inzwischen ein noch weit bedrohlicheres Ausmaß angenommen. Und zweitens wirkt die Landwirtschaft, die die agrokulturelle Vielfalt in Jahrtausenden hervorgebracht hat, durch die Agrarindustrialisierung inzwischen als zentraler Verursacher dieses globalen Massen(aus)sterbens.

Überzeugt von der Notwendigkeit, dass sich etwas ändern muss, startete Robert Watson, Klimaforscher und damals einer der Chef-Wissenschaftler der Weltbank, im Anschluss an den Weltgipfel von 2002 Vorbereitungen für ein weltweites UN-Agrar-Assessment. Bis Anfang 2005 hatte er die Zusicherung über circa 11 Millionen US-Dollar, die ExpertInnen, die nicht aus OECD-Ländern stammen, eine Teilnahme ermöglichen sollten. Das Geld stammte vor allem von den UN-Organisationen für Entwicklung (UNDP), Umwelt (UNEP), Ernährung (FAO), Bildung (UNESCO), Gesundheit (WHO) und der Weltbank. Zudem beteiligten sich an der Finanzierung zehn Regierungen der Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (OECD) sowie die Europäische Union (EU). Allein aus Finnland kamen 300.000 US-Dollar, aus Deutschland nichts.

Watsons fachlicher und nicht minder sein emotionaler Zugang zur Landwirtschaft als ehemaliger Präsident des

International | Nie wieder Hunger – ein Traum, der wahr werden könnte

Vor fast drei Jahren wurde der erste Weltagrarbericht veröffentlicht. Dafür war erarbeitet worden, wie die Welt auch im Jahr 2050 noch zu ernähren ist, ohne die biologische Vielfalt zu zerstören.

Anita Idel, Tierärztin und führende Autorin des wissenschaftlichen Berichts, hat die wichtigsten Ergebnisse zusammengefasst.

Ursachen, Triebkräfte und Folgen der Landwirtschafts- und Ernährungsentwicklung standen im Zentrum des von 2005 bis 2009 erarbeiteten *International Assessment on Agricultural Knowledge, Science and Technology for Development (IAASTD)*. Nicht nur, dass es sich dabei um den ersten Weltagrarbericht handelt, muss überraschen. Angesichts der damals bereits über 800 Millionen Hungernden gilt es zudem zu konstatieren, dass er weder von Agrarpolitikern noch von Agrarwissenschaftlern initiiert worden ist. Stattdessen führt ein roter Faden zurück in das Jahr 1992.

1992 unterzeichneten 192 Länder in Rio de Janeiro das Übereinkommen zur Biologischen Vielfalt, als deren wesentliche Bedrohung sich zunehmend die Land-

wirtschaft erwies. Dieses häufig mit seiner Kurzform als CBD (*Convention on Biological Diversity*) bezeichnete Übereinkommen fordert nicht nur die Erhal-



Foto © Samuel Muthuru, NECOFA Kenya

Voneinander lernen Schüler der Michinda Schule in Kenia erklären, wie Gemüse angebaut wird.

gisch und sozial angepasster Technik. Die Verfügbarkeit vermeintlich billiger Energie wirkt dabei als entscheidender Antrieb für die Agroindustrialisierung.

Seit Jahrzehnten lautet die stereotype Antwort der tonangebenden Agrar-Ökonomen auf den Welthunger: Steigerung der Produktivität. Trotzdem bzw. deshalb sind wir vom – heute fast vergessenen – Millenniums-Entwicklungsziel Nr. 1, die Anzahl der Hungernden bis 2015 zu halbieren, mit fast einer Milliarde Hungernder weiter entfernt denn je. 70 Prozent der weltweit Hungernden leben auf dem Land und damit dort, wo die Lebensmittel hergestellt werden. Der größte Teil von ihnen lebt in China, Indien und Bangladesh, während für afrikanische Länder die höchsten Zuwachsraten prognostiziert werden. Zwar hat das alte Credo zu höheren Ernteerträgen (Output) geführt. Aber erstens ist der für die „grüne Revolution“ notwendige Verbrauch von Dünger, Chemie und (Energie-)Ressourcen unverhältnismäßig hoch, zweitens sind die ökologischen sowie sozioökonomischen Folgen erschreckend und drittens werden die wahren Kosten dieser Zerstörung, Verschmutzung und Vergeudung von Ressourcen externalisiert.

Die Erarbeitung des Weltagrarberichtes war hingegen auf eine problem- und lösungs- (statt auf eine technologie-) orientierte Herangehensweise ausgerichtet, um die entscheidenden Kriterien und Erfordernisse für ein faires und friedliches Miteinander abzuleiten. Im Zentrum der Überlegungen standen:

- ∞ Die Reduzierung von Hunger und Armut
- ∞ Die Verbesserung der Ernährungs- und Gesundheitssituation
- ∞ Die generelle Entwicklung der Lebens- und Erwerbsgrundlagen im ländlichen Raum, um die soziale Erosion – die Landflucht ebenso wie das Wachsen der städtischen Slums – zu bremsen.

Dass dieser erste Weltagrarbericht nicht – wie viele vorangegangene Studien – von der Ersten Welt über die Dritte Welt gestülpt wurde, war bereits in seiner Personal- und Organisationsstruktur angelegt, deren Festlegung einem 60-köpfigen

Leitungsgremium oblag: je eine VertreterIn von 30 Regierungen und 30 Nichtregierungsorganisationen. Der Terminus Nichtregierungsorganisation (NGO) ist dabei ganz wörtlich zu verstehen: Wer nicht Regierung ist, ist NGO; deshalb zählten nicht nur Greenpeace und die *International Federation of Organic Agriculture Movements* (IFOAM), sondern auch Multis wie Monsanto und BASF zur Gruppe der NGOs. Dieses einzigartig zusammengesetzte Gremium bestimmte einvernehmlich die knapp 500 ExpertInnen des IAASTD. Dazu zählten auch die Review-EditorInnen; ihre Aufgabe war es, sicherzustellen, dass die über 20.000 Ergänzungen und Einwände, die im Rahmen zweier öffentlicher Begutachtungsrunden zum Weltagrarbericht schriftlich eingegangen waren, alle bearbeitet wurden: Entweder sie wurden übernommen oder es musste begründet werden, warum nicht.

Globalökologisch gesehen entspricht dem zerstörerischen Raubbau im Süden der zerstörerische Überfluss im Norden. Seit Jahrzehnten werden Regenwald und Savannen vernichtet, um dort – bei hohem Verbrauch von Energie, Wasser und Chemie – insbesondere Soja für unser Tierfutter anzubauen. Wiederum unter hohem Ressourcenverbrauch produzieren wir mit diesen Nährstoff- und Energieflüssen des Südens im Norden tierische Produkte, wobei hier ebenfalls dramatische ökologische Schäden entstehen. Von den gigantischen Mengen an synthetischem Stickstoffdünger für die Futtermittelproduktion werden zwei bis fünf Prozent als Lachgas freigesetzt, dessen Klimaschädlichkeit mehr als zehnfach über der des Methans und 296-fach über der des CO₂ liegt. Zudem erstickt die infolge des extrem proteinreichen Futters hochkonzentrierte Gülle die Gewässer und schädigt die Bodenfruchtbarkeit.

Dessen ungeachtet wird die Industrialisierung weiter vorangetrieben. Mehr als die Hälfte des weltweiten Schweine- und Hühner-, ein Zehntel des Rinder- und Schaffleisches und mehr als zwei Drittel der Eier werden industriell hergestellt. Investoren errichten gigantische Betonkomplexe für Unmengen armseliger Tiere – in Brasilien und China ebenso wie in Deutschland. Weil sich neben den Subventionen auch die Kosten für die Folgen

Weltklimarates IPCC (1997 – 2002) waren durch drei Erkenntnisse geprägt:

1. Die industrialisierte Landwirtschaft trägt erheblich zum Klimawandel bei.
2. Obwohl manche Regionen profitieren können, werden die landwirtschaftlichen Erträge in Folge des Klimawandels insgesamt dramatisch sinken, sodass Mangelernährung und Welthunger weiter zunehmen.
3. Nachhaltige Landwirtschaft hat ein bisher noch kaum ausgeschöpftes Potenzial zur Begrenzung des Klimawandels.

Es ging also um weit mehr als um einen Bericht, der die Lösung des Welthungerproblems auf die Produktion von immer mehr Kalorien reduziert, nämlich darum, die Dynamiken zwischen Hunger, Armut und Krankheit im sozialen Kontext zu erkennen. „*Wie sind wir hierhin gekommen?*“, lautete die zentrale Frage. Um aus den Erfahrungen der Vergangenheit lernen zu können, lag der Fokus auf den Weichenstellungen der Agrarforschungs- und Landwirtschaftspolitik der vergangenen 50 Jahre, deren zugrundeliegende Überzeugungen und treibenden Kräfte identifiziert und bewertet wurden.

Forschung und Politik haben in den vergangenen Jahrzehnten das Spektrum ihrer Möglichkeiten zunehmend auf technologieorientierte Projekte reduziert; so wurde und wird Fortschritt fast nur noch als solcher wahrgenommen und gefördert (!), wenn es sich um technischen Fortschritt handelt. Darunter leidet seit Jahrzehnten die ökologische Landwirtschaft, da es leichter ist, Forschungsmillionen für einzelne, energieaufwendige Hightech-Großprojekte zu bekommen, als für vielfältige, ressourcensparende Projekte mit ökolo-

von Klimawandel und Umweltverschmutzung nicht in den Produktions- und Produktpreisen niederschlagen, sind die agrarindustriell hergestellten Produkte nicht wirklich, sondern nur scheinbar billig. Die Zeche für diese Externalisierung (Auslagerung) der Kosten zahlen vor allem KleinbäuerInnen und Hirtenvölker und letztlich wir alle; und zwar zusätzlich zu den Steuergeldern auch mit dem Verlust einer gesunden Umwelt und unserer eigenen Gesundheit. Verdient wird somit viel weniger in als an der Landwirtschaft.

60 Länder, darunter auch Frankreich und Großbritannien, haben den Weltagrarbericht inzwischen unterschrieben – und damit seine zentrale Schlussfolgerung „*Business as usual is not an option*“. Der Bericht stellt den Boden als Basisressource ins Zentrum. Aber so wie Nestlé weltweit die Privatisierung der Ressource Wasser vorantreibt, trägt auch das Wissen um die Begrenztheit des Bodens zunehmend bitterste Früchte: Bodenspekulation und Landgrabbing.

Hingegen haben die weltweiten Bemühungen, allen voran des zweiten Vorsitzenden des IAASTD, Professor Hans Herren, eine Verstärkung des IAASTD zu erreichen, bisher noch keinen Durchbruch erzielt. Dabei offenbart der Bericht gigantische Potenziale hinsichtlich der Forschung, der Ausbildung und der Beratung: Nicht die Maximierung von Ernten lediglich für Jahre und Jahrzehnte, sondern langfristige Sicherung der Welternährung durch nachhaltige Nutzung der vorhandenen Ressourcen. Das zielt insbesondere auf die regionale und lokale Wertschöpfung. Auch die meisten der am IAASTD Beteiligten überraschte insbesondere die Erkenntnis, wonach mehr als die Hälfte der Welternnten von Kleinstbetrieben mit einer durchschnittlichen Größe unter zwei Hektar stammen und überwiegend von Frauen produziert werden.

Darin liegen die Herausforderungen und Chancen, wenn im Juni 2012 in Brasilien der Weltgipfel „Rio+20“ unter dem Motto „Green economy“ stattfindet. ☺

INFO

www.weltagrarbericht.de

www.agassessment.org

Idel, Anita (2010): *Wir haben es in der Hand*. In: Tierisch gut. Karl Ludwig Schweisfurth. Westend Verlag Frankfurt/Main, S. 8 – 35.

Foto © Stefan Altmeyer, www.fishinheaven.de



01_2012 | Prämie Nr. 30 – Fruchtige Säure

Auf besondere Fruchtessige aus dem Online-Shop „Casa Vinea“ können sich die Werber neuer Slow Food Mitglieder freuen. Weil das Fruchtfleisch in diesen Essigen bleibt, sorgt es für eine satte Farbe, einen üppigen Duft und einen unvergleichlichen Geschmack. Sie werden im französischen Midi in einem kleinen Familienbetrieb in Handarbeit hergestellt, jede Flasche ist einzeln nummeriert. Vier Essige in verschiedenen Geschmacksrichtungen bietet „Casa Vinea“ an:

- ☞ **Grüner Apfel Essig mit Honig** zu Blattsalaten, gekochtem Gemüse, Artischocken, Brokkoli und Spargel
- ☞ **Tomatenfrucht Essig** „Sommeressig“ zu Tomaten, Mozzarella, hellem Fisch und Fleisch, lässt sich mit frischen Kräutern aufpeppen, eignet sich auch zum Marinieren von Grillgut
- ☞ **Himbeer Essig** zu Salaten, zu Enten-, Gänse- und Geflüggelleber, zur Entenbrust
- ☞ **Passionsfrucht Essig** zu Fisch, besonders zu Carpaccio vom Lachs (gedünstet oder leicht geräuchert), zu Sommersalaten

Jedem Essig liegen außerdem Rezepttipps bei. Die Fruchtessige gehören zur haus-eigenen Marke „Küchengeister“, unter der „Casa Vinea“ ausgewählte Spezialitäten wie auch Gewürze, Chutneys und Senfe anbietet, die nicht überall zu finden sind. Dabei wird immer versucht, das „Gute“ auch in der Nähe zu finden, bei Produzenten die den Slow Food Gedanken leben. www.casavinea.de

Wenn Sie zu den ersten 20 Personen gehören, die bis zum 31. März 2012 ein neues Slow Food Mitglied werben, erhalten Sie zwei Fruchtessige (je 370 ml) als Prämie. Danach erhalten Werber eine Ersatzprämie. Da die Prämien von „Casa Vinea“ direkt verschickt werden, setzen wir Ihr Einverständnis für die einmalige Weitergabe Ihrer Adresse durch unsere Geschäftsstelle voraus.

Dafür einfach den Mitgliedsantrag auf Seite 38 kopieren, ausfüllen und an die Slow Food Geschäftsstelle senden:

Slow Food Deutschland e. V., Luisenstraße 45, 10117 Berlin

oder per Fax an: 030. 24 62 59 41

Schreiben Sie bitte auch Ihre Adresse dazu, damit wir wissen, wohin die Prämie gehen soll. Sie können den Mitgliedsantrag auch online ausfüllen unter

www.slowfood.de/mitgliedwerden

Dort haben Sie auch die Möglichkeit, nur das Slow Food Magazin zu abonnieren.