

Von **Alina Schwerner**

Wie sehr sich die Biobranche in den letzten 30 Jahren verändert hat, zeigt schon der Umfang der Biofach. Die Weltleitmesse für Biolebensmittel begann 1990 mit 197 AusstellerInnen in der Stadthalle Ludwigshafen, rund 2.500 BesucherInnen kamen. Heuer tagt die Biofach in den Nürnberger Messehallen, hat mit der Vivaness einen ausgegliederten Naturkosmetikbereich und empfing laut eigener Darstellung im vergangenen Jahr etwa 3.200 AusstellerInnen und rund 51.000 FachbesucherInnen. Es geht um Markt, um Netzwerk und PR in einer wachsenden Branche, für die die Verbraucher 2019 10,91 Milliarden Euro ausgaben. Trotzdem machen Ökoäcker in Deutschland nur 9 Prozent aus, der Anteil der Ökolebensmittel am Lebensmittelmarkt lag 2019 bei 5 Prozent. Es besteht also weiterhin reichlich Notwendigkeit, ProduzentInnen und Regierungen vom Ökoanbau zu überzeugen, und dementsprechend lautet das Motto der diesjährigen Biofach „Bio wirkt!“, mit Ausrufezeichen versehen. Neben der Vermarktung eigener Produkte können sich die FachbesucherInnen, PolitikerInnen und Medien bei Podien, Vorträgen und Panels über die neuesten Entwicklungen der Branche informieren, mehr über Biowirkungsweisen lernen und auch selbst über Trends diskutieren.

Alle ausgestellten Biolebensmittel sind zertifiziert, nach der EU-Ökoverordnung und den Akkreditierungsrichtlinien der IFOAM, der internationalen Vereinigung der ökologischen Landbaubewegungen. Präsentiert wird beinahe alles, was essbar ist, von Kartoffeln und Pilzen über Fisch, Wurstwaren, Milch- und Fleischersatz, Obst, Gemüse, Eis bis hin zu Bier und Wein, dazu andere Güter wie etwa Reinigungsmittel



Viel zu tun: 10,91 Milliarden Euro Umsatz, aber nur 9 Prozent Ökoäcker in Deutschland Foto: Khatawut Chaemchamras/Alamy/mauritus images

Vom Wachstum zur Vielfalt

Der Markt boomt, aber damit werden die Widersprüche nicht kleiner. Unter dem Titel „Bio wirkt!“ diskutieren ökologisch ambitionierte Akteure auf der Messe Biofach & Vivaness

tel und Textilien. Daneben diskutieren ExpertInnen über die zentralen Herausforderungen der Zukunft. Zum Beispiel über fruchtbare Böden, denn weltweit nehme der Humusgehalt stetig ab – auch bei ökologisch bewirtschafteten Böden. „Wirkte Öko gleich regenerativ?“, fragt rhetorisch die Veranstaltung, bei der es darum geht, wie der Ökolandbau auch auf diesem Gebiet eine Vorreiterrolle einnehmen könne. „Die Wissenschaft zeigt, dass Bio-Felder lebendiger sind – sie liegen bei der Artenvielfalt vorn“, schreibt eine weitere Veranstalterin. „Auch viele Bio-Hersteller wirtschaften so, dass es in den Feldern mehr blüht und

zweitschert.“ Doch wie Lebensräume für Feldtiere mit produktiver Landwirtschaft einhergehen können, ist oft eine Herausforderung. Und wer sich statt für Böden fürs Wasser interessiert, kann sich etwa informieren, welche vielfältige Lösungen Bio für vergiftetes und durch Bodenerosion bedrohtes Wasser bietet.

Präsentiert werden außerdem die Jahreszahlen der Branche. „Politisch steht unter anderem natürlich die gemeinsame EU-Agrarpolitik oben auf der Agenda. Denn die entscheidet mit vielen Milliarden Euro, welche Landwirtschaft sich künftig lohnt“, sagt Joyce Moewius, Pres-

Die taz auf der Biofach in Nürnberg

Halle 7 Stand 400

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



serferentin beim Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW). „Besonders wichtig für alle Biounternehmen von Landwirt bis Händler ist auch das

neue Biorecht, bei dem aktuell die genauen Regeln festgelegt werden.“ Das Wachstum und die Mainstreamisierung von Bio allerdings werden nicht von allen positiv gesehen; auch die Tatsache, dass Discounter wie Aldi und Lidl zunehmend auf Bio setzen, wird in der Branche kritisch diskutiert. Bleiben die Lebensmittel fair und hochwertig, oder gehen die einzelnen Bioläden gegen die Discounter zugrunde? Die Biofach widmet den kritischen Aspekten zumindest einzelne Diskussionen. „Vom Premiumsegment zum Mainstream: Wie viel Bio verträgt der Markt?“, fragt eine Veranstaltung. Was bedeutet das

rasante Wachstum für landwirtschaftliche Betriebe und Marktstrukturen? Droht demnächst ein Preisverfall? Bei einer weiteren Debatte geht es um Erfahrungen und Probleme im Biolebensmitteleinzelhandel. Wie gelingt es, Absatzmärkte für BiobauerInnen von morgen zu schaffen?

Und wenn die Gegenwart ausreichend besprochen ist, bleibt als Thema die Zukunft. Auch im Lebensmittelvertrieb hat Bio seinen Einfluss auf die Mainstreamkultur genommen: Unverpackt-Läden sind das neue große Ding, zunehmend finden sie vor allem bei Großstadtmilieus Zuspruch. Aber welche Probleme lösen sie tatsächlich und welche nicht? „Es gibt auch Grenzen“, schreibt eine Veranstaltung. „Die Unverpackt-Läden zeigen, dass es Bereiche wie Marmelade oder Joghurt gibt, in denen es bisher ohne Verpackung nicht geht. Wie viel Produkt geht durch Transport, Portionierung, Kunden und Großverpackung verloren? Könnten die Unverpackt-Versionen aktuelle Probleme wie Mineralölrückstände minimieren?“ Vor allem brauche es mehr Kooperation, denn bislang arbeiteten viele AnbieterInnen für sich allein an Lösungsansätzen.

Und von der aktuellen, unmittelbaren Zukunft ist es nur ein kleiner Schritt in die weiter entfernte Zukunft. Eine, bei der man sich fragen muss, ob der Handel, wie wir ihn kennen, tatsächlich die beste Lösung für die Biobranche ist. Welche Alternativen es zu klassischen Konzepten gibt, mit denen man die Beziehung von ProduzentInnen und KonsumentInnen neu denken kann. „Innovative Ansätze für eine andere Versorgungsstruktur“ verspricht die Biofach. Und spannende Persönlichkeiten gibt es noch dazu: die weltberühmte Schimpansenforscherin Jane Goodall hält auf der Eröffnung die Keynote.

www.taz.de | anzeigen@taz.de | fon 030-25902314 | Impressum Redaktion: Lars Klaaßen | Foto-Red.: Karoline Bofinger | Anzeigen: Tina Neuenhofen, Tobias Krebs | taz Verlags- und Vertriebs GmbH | Friedrichstr. 21 | 10969 Berlin | V.i.S.d.P.: Georg Löwisch



Bio-Pionier seit 1974

„Danke, liebe Rewe, Edeka, Lidl, Aldi, dm und Co, dass ihr so viel Werbung für Bioprodukte macht.“



Wenn ihr eure Bioprodukte mit der gleichen Begeisterung verkauft wie die 95 Prozent eures konventionellen Sortimentes, freut das unsere Umwelt sehr.

Danke, dass ihr verstanden habt, dass Bio-Landwirtschaft die bessere und einzige zukunftsfähige Alternative ist.“

Echte Rapunzel-Bioprodukte gibt es seit 45 Jahren in weit über 3.500 selbstständigen Bioläden, Rapunzel-Partnerläden, Reformhäusern und in den Märkten von Aleco, Alnatura Super Natur Markt, Basic, BioCompany, dennis, EBL, Erdkorn, Landwege, LPG, Naturgut, SuperBioMarkt, Tjaden's, Vollcorner, Vorwerk Podemus u. v. m. Fachgeschäfte in Ihrer Nähe finden Sie unter

www.rapunzel.de

Wir machen Bio aus Liebe – seit 45 Jahren.

Einmal um die Welt

Die Biofach ist auch in Indien, China, Japan und den USA präsent

„Bio wirkt!“, so lautet der Kongressschwerpunkt der Biofach 2020. Für die Messegesellschaft der Stadt Nürnberg ist vor allem eine Wirkung klar ersichtlich: Bio wirkt anziehend. Erneut wird 2020 der Vorjahresrekord an Fläche, Ausstellern und mutmaßlich auch Besuchern geplatzt. Vom 12. bis zum 15. Februar präsentieren sich auf der Biofach rund 3.500 Aussteller, auf der parallel stattfindenden Vivaness, der internationalen Fachmesse für Naturkosmetik, etwa weitere 300 den mehr als 50.000 erwarteten Fachbesuchern aus über 140 Ländern, und das in nochmals zwei Hallen mehr als bisher. Die Zahlen verdeutlichen: Für vier Tage ist Nürnberg der „place to be“ der internationalen Biobranche.

Die Biofach ist ausschließlich Fachbesuchern vorbehalten. „Denn nur so ist die Kompetenz der Veranstaltung als Weltleitmesse, die Qualität des Angebots und ein erfolgreicher Messebesuch garantiert“, begründen die Veranstalter die Limitierung.

Inzwischen wirkt die Messe auch über den engeren Wirtschaftsbereich hinaus, indem sie jährlich Vertreter aus Politik, Verbänden, NGOs und andere Meinungsbildner versammelt. „Hier diskutieren Branchenakteure Zukunftsfragen des Marktes und gestalten gemeinsam die aktuelle und künftige Branchenpolitik“, so die Veranstalter. Ihren Anteil daran haben auch über 1.000 Medienvertreter aus knapp 40 Ländern.

Internationaler Schirmherr der Biofach ist der Fachverband „IFOAM – Organics International“; als ideeller nationaler Träger fungiert der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), der hier auch jährlich die neuesten Branchendaten vorstellt. Inzwischen ist die Biofach auch in andere Weltregionen vorgezogen: Mit sechs weiteren Veranstaltungen in Japan, den Vereinigten Staaten, Südamerika, China, Indien und Thailand bringt die „Biofach World“ Jahr für Jahr insgesamt über 3.500 Aussteller und 100.000 Fachbesucher zusammen.

Manfred Ronzheimer

Mehrwert aus dem Inkakorn

Anapqui heißt Boliviens erfolgreichste Genossenschaft der Quinoa-Bauern. Dank eigener Fabrik steigt der Umsatz mit dem biologisch angebauten Superkorn kontinuierlich – auf dem nationalen wie dem internationalen Markt

Von Knut Henkel

Quinoa Real, königliche Quinoa, steht auf der Packung mit den kleinen rötlich-braunen Körnern, die auf dem Schreibtisch von Ricardo Machicado steht. Darunter prangt das Logo von Anapqui, der Vereinigung von Quinoa-Produzenten Boliviens – ein von bunten Quadraten gesäumtes Oval mit dem Schriftzug der Genossenschaft. „Quinoa Real ist ein Qualitätsmerkmal und darf nur für das bolivianische Korn aus den Hochlagen der Anden verwendet werden – es ist nährstoffreicher“, meint Machicado, der zum Team der Geschäftsführung des Genossenschafts-Dachverbandes gehört.

15 Genossenschaften mit 3.000 Familien gehören zu Anapqui, und alle bauen die krautigen, von Rispen gesäumten Stängel in Boliviens Quinoa-Kammer Challapata biologisch an. Die liegt zwischen den beiden Städten Potosi und Oruro, auf rund 3.500 Meter, über dem Meeresspiegel, und dort hat auch Ricardo Machicado regelmäßig zu tun. „Nahe dem Salzsee von Coipasa befindet sich unsere Anlage zur Waschung, Sortierung und Verpackung von Quinoa, in El Alto läuft die Weiterverarbeitung, und hier im Büro kümmern wir uns um Koordination, Export und die Entwicklung neuer Produkte“, so der 39-jährige mit der dunklen, tropfenförmigen Brille.

Derzeit haben Machicado und seine Kollegen alle Hände voll zu tun, um Quinoa-Nudeln aus eigener Produktion nach Europa zu exportieren. „Die Anforderungen sind hoch; aber Teil unserer Strategie für die nächsten Jahre ist es, den Export von verarbeiteten Produkten anzukurbeln – wir wollen die Wertschöpfung zugunsten unserer Mitglieder verbessern.“ Mehr Einnahmen dank verarbeiteter Produkte, lautet die Strategie, und dabei orientiert sich das Team um Geschäftsführer Abraham Apaza am Beispiel der Companeros der bolivianischen Kakao-Kooperative El Ceibo. Die ist mit ihren Schokoladenprodukten aus eigener Herstellung längst zum Synonym für edle Kakaoprodukte zwischen La Paz und Potosi geworden. „Deren Erfolg inspiriert uns, und der Ansatz, weg vom Rohstoffexport hin zur Weiterverarbeitung zu kommen, ist



Weniger Niederschläge und höhere Sonneneinstrahlung erschweren den Quinoa-Anbau Foto: imago

im Interesse unserer Mitglieder. Die bauen schließlich unter schwierigen Bedingungen unsere Quinoa an“, so Apaza. Aus dem benachbarten Büroraum ist er nach der Beendigung seines Telefongesprächs zu uns gestoßen.

Der Klimawandel macht den Quinoa-Produzenten auf den kargen Böden des Altiplano zu schaffen. Weniger Nieder-

inkorn unter ganz anderen Bedingungen anbauen. „Quinoa wird sogar an der peruanischen Küste unter agroindustriellen Bedingungen mit Einsatz von Pestiziden und chemischen Düngemitteln angebaut“, so Apaza kopfschüttelnd.

Eigentlich ist Quinoa, die seit mehr als 7.000 Jahren von den indigenen Völkern der andinen Hochebenen angebaut wird, tra-

in Peru, sondern selbst im französischen Loire-Tal. „Unsere Agrartechniker rieten unseren Mitgliedern damals, auf Qualität zu setzen, den Böden die Brachzeiten zu gewähren, die sie brauchen. Zudem setzen wir auf Qualitätskontrolle“, schildert Ricardo Machicado die Strategie seines Arbeitgebers. Mittlerweile sind wir im Auto auf dem Weg zur Fabrik in El Alto.

Dass es extreme Qualitätsunterschiede gibt, haben dank der nahezu obligatorischen Labortests auch die Importeure begriffen und zahlen für die bolivianische „Quinoa Real“ auch Aufpreise. Zu Recht, so Geschäftsführer Apaza: „Unser Produkt ist deutlich nährstoffreicher, wird ausschließlich von Kleinbauern angebaut und ist zu 100 Prozent biologisch.“ Das garantieren die Bio- und Fair-Trade-Zertifikate sowie die regelmäßigen Tests internationaler Labors. Das hat Anapqui eine stabile Nachfrage und Akzeptanz für die verarbeiteten Produkte aus der Fabrik in El Alto beschert. Die liegt an der Avenida Nestor Galindo im Stadtteil Kenko. Das Anapqui-Logo prangt auf einer rotorangefarbenen Backsteinmauer, ein Wachmann weist uns an, zu halten, bis ein Lastwagen mit dem Logo der Schulbehörde das Tor passiert hat. „Unsere Quinoa-Pops sind Teil des Frühstücks

der Pennäler. Das hat uns einen Schub verliehen, sodass wir in den Ausbau der Fabrik investieren können“, erklärt Apaza, während wir das Tor passieren.

Am Eingang zur Produktionshalle nimmt uns Juan Carlos Colque mit Kitteln, Mundschutz und Haarnetz in Empfang. Colque ist der leitende Ingenieur der Fabrik, wo die angelieferten Quinoa-Körner zu knapp einem Dutzend Produkten verarbeitet werden.

Neben dem Eingang hängt eine bunte Metallplakette, die belegt, dass 2015 auch Geld aus einem EU-Entwicklungsfonds in die Ausstattung der Fabrik floss. Eventuell in die Nudelmaschine aus italienischer Produktion, die gleich neben dem Eingang steht. Gegenüber trocken in einer containergroßen Kammer auf langen Blechen die Quinoa-Nudeln, die im nächsten Hallenabschnitt verpackt werden. Dort steht auch die Anlage, wo die gepufften Quinoa-Körner für das Schulfrühstück produziert werden, und eine Ecke dahinter wird Keksteig angerührt. Auch die Kekse gehören gemeinsam mit Quinoa-Riegeln und Quinoa-Kuchen zur Produktionspalette von Anapqui – und die Bedeutung des Binnenmarktes steigt beständig.

Das war 2013, als die Nachfrage nach den Superkörnern aus den Anden explodierte, ganz anders. Die Preise kletterten, der lokale Konsum sank ra-

Für viele Schüler etwa sind Quinoa-Pops Teil ihres Frühstücks

pide. In Bolivien hat sich das wieder eingependelt, und Anapqui ist dafür ein gutes Beispiel. „Die Hälfte unserer Produktion geht in den Export, die andere in den nationalen Markt, und peu à peu erobern wir auch die Supermärkte“, schildert Apaza die Entwicklung der letzten Jahre. Die kommt den Produzenten zwischen Oruro und Potosi zugute. Sie erhalten 780 Bolivianos – umgerechnet 102 Euro – für 46 Kilogramm frisch gemernte Quinoa. Auf dem lokalen Markt liegt der Preis bei 500 Bolivianos, rund 65 Euro. Der satte Zuschlag wird erst durch die steigenden Erträge aus der Fabrik möglich.

Anzeige

schläge, öfter Hagel sowie Wind und höhere Sonneneinstrahlung erschweren den Landbau, und die Agrartechniker aus der Anapqui-Forschungszentrum Proquinat haben alle Hände voll zu tun, um den Bauern mit Windhecken und widerstandsfähigem Saatgut zu helfen. Noch schwieriger ist es, der Konkurrenz aus Peru und anderen Ländern zu widerstehen, die das

ditionell ein Bioprodukt. Doch als 2013 die UN-Ernährungsorganisation FAO zum Jahr der Quinoa deklarierte, trat sie einen Boom um die nussig schmeckenden glutenfreien Körner los. Der ging einher mit der Überstrapazierung der kargen Böden in einigen Regionen Boliviens, aber auch mit dem Anbau von Quinoa auch außerhalb des andinen Hochlandes – nicht nur

MANUFAKTUR, INDUSTRIE, DAS WAR GESTERN. CORFACTUR, das ist jetzt und morgen – denken und arbeiten vom Herzen aus.

Sie finden unsere feinen Teige und Backwaren im Tiefkühlsortiment und an der Backtheke Ihres Naturkostfachgeschäftes.

WWW.MOIN.EU

Von Ansgar Warner

Der Konsumbürger soll Politik mit dem Einkaufswagen machen, heißt es immer wieder – auch die Bundesernährungs- und -landwirtschaftsministerin Julia Klöckner lädt die Verantwortung für gesunde, ökologisch hergestellte Lebensmittel gerne beim Verbraucher ab. Frei nach dem Motto: Der Markt wird es schon richten. Das tut er auch, aber leider in die falsche Richtung, denn Ökofood ist vielen Kunden immer noch zu teuer. 10 Milliarden Euro werden in Deutschland inzwischen jährlich für Biolebensmittel ausgegeben, was knapp 10 Prozent des Gesamtumsatzes im Lebensmittelhandel entspricht. Biobauern erzielen zuletzt einen Anteil von knapp 5 Prozent der Verkaufserlöse der gesamten Landwirtschaft.

Der alternative Markt wächst, aber nicht schnell genug, um die industrielle Landwirtschaft in absehbarer Zeit maßgeblich zu verdrängen. Schuld daran ist eine systembedingte Wettbewerbsverzerrung, monierte eine Foodwatch-Studie schon in den nuller Jahren. Damals war man der Frage auf den Grund gegangen, warum der Preis für ein Bioschnitzel fast doppelt so hoch liegt wie für ein Normalo-Schnitzel. Hauptgrund: Die Erzeugerpreise liegen deutlich über dem von konventionellem Fleisch, da mehr Platz für die Futter-Anbaufläche gebraucht wird und mehr Arbeitszeit investiert werden muss.

Dafür wurde zwar eine Menge Energie gespart, weniger Stickstoff freigesetzt, we-



Bioschnitzel ist fast doppelt so teuer wie herkömmliches, weil die Haltung der Schweine entsprechend mehr Geld kostet Foto: imago

Richtig gerechnet

Preisfrage: Ist der Wettbewerb zwischen ökologischen und konventionellen Produkten verzerrt? Ja, denn Umweltbelastungen werden Verursachern nicht in Rechnung gestellt

niger Treibhausgase ebenfalls, auch weniger Mineraldünger und weniger Pflanzenschutzmittel verbraucht – diese positiven Effekte spiegeln sich im Endverbraucherpreis aber gemeinerweise nicht wider. Den konventionell arbeitenden Landwirten werden Umweltbelastungen nicht in Rechnung gestellt, deswegen können sie billiger produzieren. So funktioniert Kapitalismus; wer die Kosten am effektivsten drückt, kann die Konkurrenz unterbieten.

Damit wird aber ein fatales Signal an den Kunden gesendet: Der Preis des Bioschnitzels bil-

det zwar sehr ehrlich und transparent die ökologischen Kosten der Produktion ab, die ökonomische Kompromissbereitschaft der Verbraucher hat aber ihre Grenzen.

Bei aktuellen Befragungen geben fast zwei Drittel als Grund für die Kaufzurückhaltung bei Biolebensmitteln zu hohe Preise an. 10 Prozent Aufschlag findet jeder Zweite noch akzeptabel, fast genauso viele würden auch noch einen Öko-Aufschlag von 30 Prozent tolerieren. Geht die Schere jedoch noch weiter auseinander, halten die meisten die Hand auf-

Portemonnaie und shoppen lieber konventionell.

Das billige Schnitzel ist aber bis heute eine ebenso ärgerliche wie schädliche Illusion – die Preisschilder lügen. Das zeigte erst 2018 eine Studie der Universität Augsburg: Würde man nämlich die Folgekosten der industriellen Fleischproduktion in die Bilanz eines Unternehmens mit einrechnen, müssten sich die Erzeugerpreise verdreifachen. Rein rechnerisch ergab sich nämlich ein Aufschlag von fast 200 Prozent. Bei Milchprodukten läge der Aufschlag immerhin noch bei fast 100 Pro-

zent. Der Preisunterschied zwischen Bioware und konventioneller Ware wäre auf diese Weise fast verschwunden.

Fast – denn auch beim Vertrieb der Waren gibt es einige marktverzerrende Faktoren. Etwa ein Drittel aller Ökoprodukte wird über Naturkostläden oder Reformhäuser abgesetzt, die überhaupt keine konventionellen Produkte in ihren Sortimenten führen, intensiven Service und Beratung bieten und zudem ihre eigene Lieferlogistik finanzieren müssen. Außerdem muss natürlich auch das brancheninterne System zur

Ökoqualitätskontrolle aufrechterhalten und bezahlt werden.

Wie lässt sich all das ändern? Solange die Preise am Markt die negativen Klima-, Umwelt- und Gesundheitsfolgen nicht abbilden, müsse man schlicht von „Marktversagen“ sprechen, fasst es Studienleiter Tobias Gaugler von der Universität Augsburg in drastische Worte – dieser Marktverzerrung könne man letztlich nur mit wirtschaftspolitischen Maßnahmen begegnen.

Allerdings sorgen auch die aktuellen Entwicklungen auf dem Ökomarkt für Entspannung – denn immer mehr Waren in Bioqualität landen im Sortiment von Discountern, zudem steigt die Zahl der Biosupermärkte, die durch große Handelsmengen günstigere Margen erzielen können. Hier zumindest wirken die Marktkräfte sich für die Umwelt positiv aus – abgesehen von den Folgen für die kleineren Naturkostläden.

Auffällig ist übrigens auch, dass die Preise für konventionelle Lebensmittel weitaus stärker fluktuieren – etwa bei Milch, Butter oder Käse. Was nicht nur Verbraucher verärgert, sondern bei stark fallenden Preisen auch die Erzeuger immer wieder vor massive Probleme stellt, wenn die Preise unter die Wirtschaftlichkeitsschwelle sinken. Das vielfach beklagte Höfesterben wird durch solche Marktbewegungen zusätzlich befördert.

Dieses Problem zumindest haben Biolandwirte nicht, sie können besser kalkulieren, was dann auch den Kunden zugutekommt, die sich auf ein Preisniveau verlassen können.

Viele Siegel, viele Fragen

Nur ein Drittel der Verbraucher forscht nach, was hinter einem unbekanntem Siegel steckt, ergab eine Befragung der Verbraucher Initiative e. V. im Jahr 2016

Das Biosiegel der Europäischen Union war der kleinste gemeinsame Nenner, auf den sich die Mitgliedstaaten einigen konnten. Die EU-Ökoverordnung regelt zum Beispiel Inhaltsstoffe. Die Grundzutaten der Produkte, die mit dem grünen Blatt gekennzeichnet sind, müssen zu 95 Prozent aus dem Biolandbau stammen. Farbstoffe und Geschmacksverstärker, Stabilisatoren und künstliche oder naturidentische Aromen sind verboten, ebenso synthetische Süßstoffe. Landwirte dürfen keinen Stickstoffdünger und keine Pestizide einsetzen. Sie müssen allerdings auch nicht hundertprozentige Ökolandbauern sein und dürfen andere Teile ihrer Flächen konventionell bewirtschaften. Ein Acker mit Biogemüse kann neben einem Feld liegen, das mit Unkrautvernichter besprüht wird. Bioprodukte dürfen zudem pro Zutat 0,9 Prozent gentechnisch veränderte Bestandteile enthalten.

Bei der Tierhaltung untersagt die Verordnung unter anderem, Tiere mit Hormonen und prophylaktischen Antibiotika zu füttern, und schreibt Ökofuttermittel vor. Massentierhaltung ist so aber weiterhin möglich: Bis zu 3.000 Hühner dürfen gemeinsam in einem Stall gesteckt werden, und der Platz für ein ausgewachsenes Mastschwein beträgt 1,2 Quadratmeter im Stall plus Auslauf.

Auch das Biosiegel des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) richtet sich nach der EU-Ökoverordnung. Verheißt andere Label, etwa die der großen Ökoverbände, mehr Bio? Das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwick-

lung hat mit siegelklarheit.de eine Website aufgesetzt, auf der es über Siegel aus verschiedenen Produktgruppen informiert, auch der Naturschutzbund Deutschland e. V. (NABU) bietet einen Siegelcheck als App und Galerie (siegelcheck.nabu.de). Außerdem sammelt labelonline.de solche Kennzeichnungen. Wer hier nach dem Anbauverband Demeter sucht, findet eine Beurteilung („trägt wesentlich zu ökologischen Verbesserungen im Anbau und bei der Verarbeitung von Nahrungsmitteln bei“) und eine Bewertung: „Besonders empfehlenswert“ –

Verheißt andere Label, etwa die der großen Ökoverbände, mehr Bio?

dieselbe Bewertung erhält aber auch das Siegel „Pro Planet“ des Rewe-Konzerns, der so seine Röstzwiebeln als ressourcenschonend adelt. Die Website des Bundesministeriums bewertet Demeter überhaupt nicht, notiert aber, der Anbauverband gehe mit „eigenen Anforderungen“ über die Kriterien des EU-Biosiegels hinaus. Der Nabu ist direkter: „Noch besser als normale Bioprodukte!“, findet er, aber auch hier ist zu lesen, die Richtlinien von Demeter gingen „über die Bio-Mindestkriterien der EU hinaus“. Dazu zählten die „Gesamtbetriebsumstellung auf bio“, „weniger Zusatzstoffe in Lebensmitteln“ und „weniger Geflügel und Schweine pro Hektar Fläche“.

Dass hinter den großen Ökoverbänden wie Demeter, Na-

turland und Bioland nur Betriebe stehen, die komplett auf den Ökolandbau umgestellt haben, dürfen Verbraucher erwarten. Dass Produkte mit ihrem Siegel zu 100 Prozent aus Biozutaten bestehen und gentechnikfrei sind, selbstverständlich auch. Womit die Verbände die Mindestkriterien der EU übertreffen, steht vor allem in ihren Richtlinien zum Düngen. Naturland zum Beispiel beschränkt die eigene organische Düngermenge auf 112 Kilogramm Stickstoff pro Hektar und Jahr und erlaubt zugekauften Dünger aus konventioneller Landwirtschaft nur als Festmist, Geflügelmist ist verboten. Ganz ähnlich verfahren Bioland und Demeter, bei Demeter muss zugekaufter Stickstoffdünger ab 2030 aus ökologischer Herkunft stammen. Die EU-Ökoverordnung erlaubt weitaus mehr. Der Grenzwert liegt hier bei 170 Kilogramm Stickstoff pro Jahr und Hektar. Es gibt aber keine Einschränkung der Menge, und der zugekaufte Dünger darf Gülle, Jauche und Geflügelmist sein.

Verantwortliche Landwirte werden Mindeststandards nicht nur einhalten, sondern übertreffen, besonders bei der Tierhaltung. Dennoch liegen die Regeln der Verbände nicht so weit von der EU-Verordnung entfernt, wie man vermuten möchte: Auch sie erlauben 3.000 Hühner in einem Stall, und der Platz, den ein schwergewichtiges Schwein einnehmen darf, beträgt 1,5 statt 1,2 Quadratmeter plus Auslauf. Es bleibt also dabei: Verbraucher:innen, die wissen wollen, was sie essen, müssen weiterhin eigenständig nachforschen und ihre persönlichen Siegel selbst verteilen.



**GIFTFREIE
LANDWIRTSCHAFT
BRAUCHT DEINEN
KONTOWECHSEL**

Als erste Bank Deutschlands setzen wir uns für eine Abgabe auf Spritz- und Düngemittel ein. Zeige auch du Haltung mit dem GLS Girokonto: damit dein Geld ausschließlich sozial und ökologisch wirkt – konsequent nachhaltig und transparent.

glsbank.de

GLS Bank
das macht Sinn 

Mehr Bio am Berg

Der internationale Weinpreis Mundus Vini auf der Biofach

Im Wein liegt Wahrheit – wie auch harte Arbeit, um ihn herzustellen. Und diese Leistung gehört prämiert. Dieser Gedanke steckt hinter dem Internationalen Bioweinpreis Mundus Vini Biofach. Seit 2013 stieg die Bioweinproduktion allein in den drei größten weinproduzierenden Ländern Spanien, Frankreich und Italien um mehr als 70 Prozent, berichten die Veranstalter der Biofach. Auch der Anteil der biozertifizierten Rebflächen in Europa insgesamt wuchs seit 2008 auf das 3,4-fache auf 9,5 Prozent.

Immer mehr Winzer arbeiten biodynamisch. Weltweit sind 1.036 Weingüter allein von Demeter oder Biodyvin zertifiziert. 2016 waren es erst 747. Das größte biodynamisch arbeitende Weingut in Europa sind die Bodegas Parra Jiménez mit 500 Hektar in La Mancha (Spanien).

Biowinzer stärken das Ökosystem im Weinberg, indem sie auf chemisch-synthetische Düngemittel oder Herbizide wie Glyphosat verzichten. Stattdessen begrünen sie freie Flächen etwa mit Leguminosen, die den Boden lockern und ihm auf natürliche Weise Stickstoff zuführen. Blühende Pflanzen dienen wiederum als Futter für Insekten, deren Überleben dadurch besser gesichert werden kann.

Christian Wolf, Verköstigungsleiter von Mundus Vini Biofach, zeigt sich beeindruckt von der Qualität der diesjährig eingereichten Bioweine aus 13 Ländern. Es beteiligten sich Weingüter aus Deutschland, Österreich, Italien, Frankreich, Griechenland, Portugal, Spanien und Ungarn, aber auch aus Argentinien, Australien, Bulgarien, Chile und Südafrika. Italien reichte am meisten ein, gefolgt von Spanien. Platz drei in der Bewerberstatistik geht an Deutschland.

„Die Angebotsvielfalt sowie die qualitative Entwicklung von Bioweinen haben uns auch diesmal außerordentlich beeindruckt“, stellt Wolf fest. „Vor allem die Entwicklung der speziell für den Bioweinbau gezüchteten Rebsorten ist sehr positiv.“

Manfred Ronzheimer

Zwischen Nähe und Expansion

Eine Frage der Größe: Bioangebote gibt es nach wie vor auch im kleinen Laden um die Ecke, aber der Marktanteil von Biosupermarktketten steigt. Und dann mischen auch noch Discounter kräftig in diesem Segment mit

Von René Hamann

Der Tante-Emma-Laden. Die Älteren werden sich erinnern: Das war ein kleines Geschäft, meist an einer Straßenecke platziert, das ziemlich gut sortiert war, aber von allem nur so viel vorrätig hatte, wie es gerade so gebraucht wurde. Im Grunde das, was heute zumindest in den Großstädten Spätis, Buden oder Kioske, auf dem Land auch gern mal Tankstellen bieten können. Von Bio war da noch keine Rede.

Heutzutage gibt es nur noch sehr wenige dieser Läden. Auch Biomärkte haben gewöhnlicher Weise Supermarktgröße. Eine Ausnahme bildet die kleine „Biose44“ in Berlin-Neukölln, die von Elke Dornbach betrieben wird. Sie muss sich mit ihrem kleinen Laden nicht nur gegen die üblichen Discounter mit ihren Billigangeboten wehren, sondern auch gegen die immer größer werdenden Biofilialisten. So hat erst kürzlich die Bio Company in unmittelbarer Nähe ihres Geschäfts eine neue Filiale eröffnet, sehr zu ihrem Unmut. Konkurrenz belebt das Geschäft? Nein, die großen Läden nehmen den kleinen die Kund*innen weg. Das gilt auch für die Biobranche, die sonst gern mit dem grünen Image von Nachhaltigkeit und Fairness wirbt.

„Für uns steht Bio für eine weltanschauliche politische Grundhaltung, die alle Menschen mitnimmt auf dem Weg in eine wertschätzende und gerechte Zukunft“, so formulierten Dornbach und ihre Mitstreiten-

Biosupermärkte stehen in direktem Wettbewerb mit herkömmlichen Discountern

den in einem offenen Brief an Kundschaft, Konkurrenz und Öffentlichkeit. „Wir haben mit 125 Quadratmetern eine Ladengröße gewählt, die groß genug ist, um ein vielfältiges Sortiment anzubieten, und klein genug, um Begegnung zu ermöglichen.“

Tatsächlich legen die neuen Tante Emmas viel Wert auf Solidarität, auf Gemeinschaft, auf so etwas wie eine Community im realen Leben. „Kundennähe“ nennen das Menschen aus an-



Mit den unabhängigen Läden geht mehr verloren als nur der Charme des Biofachhandels
Foto: Heinz Hirndorf/Zentralbild/picture-alliance

deren Marketingbereichen. Ja, Kundennähe will gepflegt sein, oder, wie es am Ende des offenen Briefs der Biose44 heißt: „Mit den unabhängigen Läden geht mehr verloren als nur der Charme des Biofachhandels. Es sind auch inhaltliche Werte betroffen, die gerade in der heutigen Zeit an Bedeutung gewinnen. Inhalte, die nicht ökonomisch verwertbar sind und die nur mit Solidarität am Leben erhalten werden können.“

Allein, aller politischer oder sozialer Überbau hilft nur wenig in Sachen Erwirtschaftung von Gewinnen. Der Markt ist natürlich im Wandel, und das Biosegment schon längst keine Nische mehr, im Gegenteil. Auch die Bio Company, die in Berlin-Neukölln kürzlich ihre 57. Filiale eröffnet hat, hat einmal klein angefangen. Doch sie hat sich, wie einige andere auch, den Anforderungen eines schnell wachsenden Marktes rasch angepasst und expandiert. Auch solche Bio Ketten wollen die jeweilige Region stärken und arbeiten konsequent mit Biolandwirt*innen zusammen. Aber: „Wir leben in einer Marktwirtschaft, und man darf nicht vergessen, dass auch die Biosupermärkte im Wettbewerb mit dem Lebensmittel-einzelhandel und neuerdings zunehmend mit dem Discounter stehen. Hier stehen wir mit in der Verantwortung, den Absatz über den Fachhandel zu stärken“, so Georg Kaiser, Grün-

der und Geschäftsführer der Bio Company.

Stimmt, die Discounter. Nicht nur Edeka, sondern auch Rewe, Lidl und Aldi haben ihr Bioangebot in den letzten Jahren stärker ausgebaut und werben auch kräftig damit. Die großen Discounter fahren gewissermaßen eine zweigleisige Strategie: Bioangebote für die aufgeklärte

Also geht es immer auch um Angebot und Nachfrage. Elke Röder, Geschäftsführerin des Verbands Naturkost Naturwaren, bleibt allerdings skeptisch, was die Discounter betrifft. In einem Interview mit der *Augsburger Allgemeinen* sagt sie: „Nicht alle Fragen können dem Verbraucher überlassen werden.“ Sie setzt in Sachen Bio-

Anzeige



Mittelschicht, niedrigpreisige Angebote von Milch- und Fleischprodukten wie gehäbt für alle und besonders die, die es nicht so im Klingelbeutel haben. Und, wie sich beim sogenannten Nackensteak-Gipfel zu Beginn der Woche herausgestellt hat: Ein Verbot von Kampfpreisen für Lebensmittel wird es in Deutschland vorerst nicht geben. Distinktion und das Sichabheben von Billigangeboten sind also immer noch die Chance für das Biosegment.

produkte unter anderem auch auf staatliche Mittel wie höhere Besteuerung von konventionellen Produkten und eine höhere Mehrwertsteuer. Besonders Fleisch, das sagen inzwischen ja auch die Grünen, ist viel zu billig. Die Bundesregierung hat inzwischen aber schon abgewinkt. Dabei wären ein fast dreifacher Preis für konventionelles Fleisch und ein doppelter für Milch mindestens angemessen. Auch ein totaler Umbau der deutschen Landwirtschaft wäre

vonnöten, so Röder. Den Discountern sei sowieso nicht zu trauen, die hätten „schon lange die Möglichkeit, allen Bauern anständige Preise zu zahlen – und tun es trotzdem nicht“.

Doch zurück zu den Biomärkten. Eine andere Größe ist die Kette denn's. Das Vaterunternehmen Dennree gibt es bereits seit den frühen 70er Jahren; seit Mitte der 90er gibt es den denn's Biomarkt, der Aufstieg erfolgte schnell. Mittlerweile sind es über 250 Märkte in Deutschland und Österreich. Ein Aufstieg, der nicht ohne marktwirtschaftliche Schattenseiten vor sich ging. So stand das Unternehmen mehrfach wegen unangemessener Bezahlung seiner Mitarbeitenden – unter Tarif – in der Kritik. Überhaupt scheint das Unternehmen hier Einsparungsmöglichkeiten zu sehen, was Kunden und User ungenervt bestätigen: „Es ist offensichtlich, dass diese Supermarktkette stark am Personal spart. Die sehr netten Verkäufer geben sich alle Mühe und verzichten zum Teil sogar auf ihre Pausen. Trotzdem kann die Arbeit in Stoßzeiten nicht bewältigt werden“, schreibt zum Beispiel „Ronja123“ auf der Bewertungsplattform utopia.de. denn's Biomarkt ist ein Riese, der sich selbst beliebt. Man ist stolz auf sich und seine Kontakte und gibt auf der eigenen Website an, dass „die meisten“ denn's-Produkte „die strengen Qualitätsrichtlinien der Bio-Anbauverbände wie Bioland, Naturland und Demeter“ erfüllen. Weiter heißt es: „Großen Wert legen wir auf die Belieferung durch regionale Erzeuger, insbesondere bei Obst und Gemüse, Backwaren sowie Fleisch- und Molkereiprodukten“ sowie auf eine „Energieeffizienz und eine ökologisch sinnvolle Energieversorgung“.

Thomas Greim, Gründer und Geschäftsführer von Dennree, sieht sich und die Firmtochter denn's allerdings – wie die anderen Bioakteure – in ungleicher Konkurrenz zu den großen Discountern: „Die Produktivität der Discounter ist immens. Die sind natürlich in der Lage, einen Kassierer hervorragend zu bezahlen, weil er schlichtweg dreimal so viel kassiert wie ein Mitarbeiter bei uns. Und wir haben ja auch Kunden, die Fragebedürfnisse haben oder menschliche Nähe suchen. Das kostet Zeit.“

demeter **NATURKRAFTWERKE** Schweizer Marke für Lebenskunst und Lebenswohl

BESUCHEN SIE UNS AUF DER BIOFACH IN HALLE 6 / STAND 6-431

LEINFASER PLATTEN

LEIN VOLLVERWERTUNG

SAMEN MEHL ÖL FIRNIS

NATURPRODUKTE & BIOLOGISCHE LEBENSMITTEL NATURKRAFTWERKE.CH

Maas natürlich leben...
Ökologische Mode - fair produziert

Den neuen Katalog bestellen
0800/0701200 oder
www.maas-natur.de

Direkt einkaufen in unseren Läden Bad Homburg | Berlin | Bielefeld | Bonn | Frankfurt | Freiburg | Gütersloh | Hamburg | Hannover | Konstanz | Münster | Oldenburg



Auf Äckern und Wiesen sind weltweit bereits 94 Prozent der einstigen Pflanzenvielfalt verloren gegangen Foto: imago

Von **Manfred Ronzheimer**

Der „stumme Frühling“ auf den Feldern, das Ausbleiben der Vögel und Insekten hat viel zu tun mit den Monokulturen der industriellen Landwirtschaft. Von jeher setzt daher ihr Gegenpart, der Ökolandbau, auf den Verzicht auf Agrochemikalien gegen Schädlinge und Unkräuter, die hier Wildkräuter heißen. Die Bewahrung der pflanzlichen Artenvielfalt im Gemüse- und Obstanbau ist ein zentrales Anliegen der Biolandwirtschaft, die dabei auch ökologische Züchtungsmethoden anwendet.

„Artenvielfalt ist das Immunsystem unseres Planeten, denn Vielfalt macht Anbausysteme widerstandsfähiger und ertragreicher“, sagt Alexander Gerber, der im Vorstand des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) für Landwirtschaft zuständig ist. Nicht nur der Augenschein, sondern auch viele wissenschaftliche Untersuchungen belegen fundiert, dass Ökoflächen besonders artenreich sind.

„Wildkräuter, Insekten und Feldvögel profitieren von einer vielfältigen Fruchtfolge und der Bewirtschaftung ohne chemisch-synthetische Herbizide, Pestizide und synthetische Mineraldünger“, stellt der BÖLW in seinem 10-Punkte-Programm zur „Zeitenwende“ in der Agrarpolitik fest, das er im Januar auf der Grünen Woche in Berlin vorstellte. „Biounternehmen tun mehr für Bienen, Braunknechtchen und Feldhase, denn Öko schützt die Artenvielfalt auf der gesamten Betriebsfläche“, fügt Gerber hinzu. Eigene Bioinitiativen zum Artenschutz beleben die Biodiversität. Für den BÖLW sind es vor allem Biohöfe, die alte Kultursorten und Nutztierassen erhalten.

Dagegen drohen die Maßnahmen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) ins Leere zu laufen. „Weder die Ackerbastrategie noch der Nationale Aktionsplan zur Anwendung von Pflanzenschutzmitteln (NAP) der Bundesregierung leisten einen wirksamen Beitrag, um den Ackerbau nachhaltig zu machen“, urteilt der Bioverband. Es fehle an konkreten Zielen zur Minderung von Stickstoffüberschuss und Pestizidmengen; auch die Erwartungen an Digitalisierung und Gentechnik seien „fern von wissenschaftlicher Evidenz“.

Mit vielfältigen Fruchtfolgen, innovativer Ökozüchtung und Humuswirtschaft halten Ökolandwirte ihren Dinkel, ihren Weizen und ihre Gerste auf dem Acker gesund. „Chemisch-synthetische Pestizide brauchen Biobauern dafür nicht“, bekräftigt BÖLW-Gerber. Immerhin: Auch wenn die Bionische noch nicht zum Agrar-Mainstream geworden ist, fördert das BMEL

Mehr Vielfalt auf dem Acker

Wie die Landwirtschaft ökologischer werden kann: Strenge Bioregeln schränken auf den ersten Blick ein. Auf den zweiten Blick fördern sie allerdings auch Innovation

mit dem „Bundeswettbewerb Ökolandbau“ jährlich Vorzeigeprojekte der alternativen Landwirtschaft. In diesem Januar wurde die Auszeichnung zu 20. Mal vergeben.

Für Jürgen Heß, Agrarwissenschaftler an der Universität Kassel, hat der Wettbewerb wichtige Ansätze bekannt gemacht. Zu den Errungenschaften in der Ökolandwirtschaft zählt er un-

ter anderem die Züchtung pilzwiderstandsfähiger Wein- und resistenter Weizensorten, die Entwicklung von Mobilställen für die Hühnerhaltung, den Aufbau einer Genbank für alte und neue Kartoffelsorten oder die Habitatsicherung von Tausenden Hektar Naturschutz- und Moorflächen durch extensive, ganzjährige Beweidung. „Die strengen Bioregeln schränken auf den ersten Blick ein, auf den zweiten Blick fördern sie jedoch Innovation“, lautet das Fazit des hessischen Agrarprofessors.

Auch Pflanzen, die wir nicht essen, haben Schutz verdient

Tatsächlich geht es auch auf den Bioäckern innovativ zu, werden Neuerungen schonend ausprobiert. Unter dem Slogan „Kernkraft? Ja, bitte!“ – der in der Tat Aufmerksamkeit erweckt – hat sich eine Gruppe von Biolebensmittelhändlern zusammen-

gefasst. Die Gruppe hat 300.000 Euro an den Saatgutfonds der Zukunftsstiftung Landwirtschaft gespendet. Das Geld kommt vier Projektpartnern zugute, die exemplarisch für das Engagement im Bereich Ökozüchtung stehen: apfelgut e. V., Poma Culta, Getreidezüchtung Peter Kunz und Kultursaat e. V.

Auf den Äckern und Wiesen sind nach wissenschaftlichen Einschätzungen weltweit bereits 94 Prozent der einstigen Pflanzenvielfalt verloren gegangen. „Während sich die konventionelle Landwirtschaft auf wenige ertragreiche Sorten konzentriert, mit Hybrid-

saaten die Weitergabe der Erbanlagen lahmlegt und mittels Gentechnik in das Mikrokilogramm des Zellkerns eingreift, geht die Ökozüchtung bewusst andere Wege“, erklären die landwirtschaftlichen „Kernkraft“-Befürworter ihren Ansatz. „Für uns sind genetische Vielfalt, nachbaufähiges Saatgut und eine gentechnikfreie Züchtung

die Basis für eine gesunde Zukunft“.

Die „Nachbaufähigkeit“, also die natürliche Weitergabe der Erbanlagen, werde dagegen durch moderne Hybridsaaten unter Einsatz der „Genschere CRISPR/Cas“ unterbrochen. Das Verfahren kann gezielt Gene im

Zellkern ausschalten, verändern und austauschen. Landwirte, die Hybridsaat ausbringen, müssen folglich, um beständige Qualität sicherstellen zu können, immer wieder neues Saatgut kaufen. „Das schafft Abhängigkeit von Saatgutfirmen und verhindert planvolle Züchtung“, erklärt die

Initiative zur Erhaltung natürlicher (Zell-)Kerne und Körner.

Auch Pflanzen, die nicht unmittelbar der menschlichen Ernährung dienen, haben Schutz verdient. Unter dem Motto „Macht die Äcker wieder wild!“ hat der bayerische Müslilieferer Barnhouse eine Initiative zur Wiederansiedlung von Ackerwildkräutern gestartet. „Gemeinsam mit unseren regionalen Partnerlandwirten wollen wir die Vielfalt der Ackerwildkräuter zurück auf die Felder holen“, erklärt Barnhouse-Geschäftsführerin Sina Nagl. Das verwendete Saatgut besteht aus neun Arten, die von den teilnehmenden Landwirten mit standorttypischen Kräutern ergänzt werden.

„Mineraldünger und Pestizide, optimierte Saatgutreinigung und veränderte Bodenbearbeitung sowie das Abweichen von traditionellen Fruchtfolgen haben unsere Felder richtiggehend arm gemacht“, beschreibt Nagl die Ausgangslage. Mit dem Rückgang der Ackerwildkräuter bietet die „Nektarwüste Getreidefeld“ auch vielen Tierarten, wie Insekten und Vögeln keinen Lebensraum mehr. Die Folge: Ein wichtiger Teil der Nahrungskette verschwindet und mit ihm auch die Schmetterlinge, Bienen, Feldlerchen, Rebhühner, Wachteln, Füchse und Marder. Mit den Unkräutern soll das Leben zurückkehren. „Wir wollen Erfahrungen sammeln, um das Projekt dann im Folgejahr auszuweiten“, sagt Sina Nagl. Eine Forstwirtschaftlerin übernimmt dabei die Beratung der Landwirte und begleitet das Projekt.

Vielseitig und voll legal

Die Bio-Ranch in Zempow macht in Hanf, mit einem halben Dutzend Sorten

Das Hanffeld der Bio-Ranch in Zempow ist ein beliebtes Selfie-Motiv auf Instagram. „Besonders von Radtouristen“, beobachtet Wilhelm Schäkel. „Die haben ihren Spaß, und ich freu mich da auch drüber.“ Vom Feld gestohlen wurde hingegen noch nie etwas, und auch Vandalismus gab es nicht. Zunehmend ist Hanf nicht mehr nur als Rauschmittel bekannt, über dessen Legalisierung kontrovers diskutiert wird, sondern in seinen (fast) THC-freien Varianten ein schnell nachwachsender ökologischer Rohstoff, der

sowohl für Kleidung als auch im Hausbau verwendet wird. Und nach wie vor ein Genussmittel, das nicht high macht, aber durchaus zur Entspannung beitragen kann. Auf der Bio-Ranch wird etwa ein halbes Dutzend Sorten angebaut, deren Blüten und Blätter zu hochwertigen Tees und zu Matcha verarbeitet und deren Hanfnüsse als mineralstoffreiche Knabberlei verkauft werden (die auch toll im Müsli oder Salat schmeckt). In einer Mühle in Mecklenburg wird außerdem Hanföl gepresst und Hanfmehl gewonnen. Alle

Produkte sind im Hofladen erhältlich. Wer sich die Hanffelder nun nicht nur begucken und davor posieren, sondern mehr über die Pflanze und ihre vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten erfahren möchte, hat jeden Mittwoch dazu Gelegenheit: Um 17 Uhr bietet die Bio-Ranch Fahrten ins Hanffeld an (kostenlos, aber nur nach vorheriger Anmeldung). Im Anschluss daran wird am Lagerfeuer Angusgrind vom eigenen Hof gegrillt.

Julia Schoon

www.zempow-bio-ranch.de

BIOLOGISCH-DYNAMISCH
SEIT 1959

SPIELBERGER
Mühle

Echtes Bio geht nur mit echter Verantwortung!

Du entscheidest mit deinem Einkauf!

www.spielberger.de

Gutes Einkaufen für eine bessere Welt. Im Bioladen.
100% Bio. Voll Öko

ökostattego.de



Von **Mirko Heinemann**

Der 27. November 2017 ist vielen noch deutlich in Erinnerung: Gegen Mittag wurde im Berufungsausschuss der EU-Kommission abgestimmt, ob das Pestizid Glyphosat für weitere fünf Jahre in der europäischen Landwirtschaft eingesetzt werden darf. Die Volksvertreter standen dabei unter enormem Druck. Kurz zuvor hatte es bei einer Abstimmung keine Mehrheit für eine Verlängerung gegeben. Eine europaweite Bürgerinitiative präsentierte mehr als eine Million Unterschriften gegen eine weitere Zulassung des Unkrautvernichters. Viele EU-Staaten waren gegen die Verlängerung, darunter Schwergewichte wie Frankreich und Italien.

In Deutschland war die Haltung der Regierung uneinheitlich: Umweltministerin Barbara Hendricks (SPD) war für ein Verbot, der CSU-Landwirtschaftsminister Christian Schmidt hingegen für die Weiterzulassung. „Genau zwei Stunden vor Beginn der Sitzung des Berufungsausschusses habe ich gegenüber dem Kollegen Schmidt telefonisch eindeutig erklärt, dass ich mit einer Verlängerung der Zulassung von Glyphosat weiterhin nicht einverstanden bin“, erklärte Hendricks später. „Es war daher klar, dass Deutschland sich enthalten musste.“ Der Vertreter des Landwirtschaftsministeriums in Brüssel aber hatte offenbar eine andere Weisung erhalten. Folge: Deutschland stimmte für die Weiterzulassung und entschied mit seinem Stimmengewicht, in dem die Bevölkerungszahl eine relevante Rolle spielte, für den Einsatz von Glyphosat in der EU bis Ende 2022.

Glyphosat spaltet Europa: Manche Staaten wollten eine unbefristete Verlängerung, andere ein Totalverbot ab 2020. Bauernverbände plädierten für die Zulassung – und zwar gleich für 15 Jahre. Die Arbeitsgemeinschaft Glyphosat, die für die europäischen Pflanzenschutzmittelhersteller Lobbyarbeit betreibt, drohte mit einer Klage gegen die EU-Kommission über 15 Milliarden Euro. Auf der anderen Seite standen die Initiative „Stop Glyphosat“ und mehr als eine Million GegnerInnen sowie eine Bewertung der Internationalen Agentur für Krebsforschung (IARC), die das Pestizid als „wahrscheinlich krebserzeugend“ für den Menschen einstufte.

Was ist das für ein Stoff, der die Gemüter derart bewegt? Glyphosat ist eng verknüpft mit dem Firmennamen Monsanto. Das US-amerikanische Unternehmen hatte die chemi-



Seit genveränderte Pflanzen eine Behandlung mit Glyphosat überleben können, sind dem Einsatz des Herbizids so gut wie keine Grenzen mehr gesetzt. Foto: Erwin Wodicka/ Blickwinkel/ McPHOTOx/ imago

Bitte mehr Bio!

Inwiefern das Pestizid Glyphosat gesundheitsgefährdend ist, spielt fast schon keine Rolle mehr. Allein die Debatte zeigt, dass Landwirtschaft dringend ökologischer werden muss

sche Verbindung im Jahr 1974 patentieren lassen. Im selben Jahr kam sie unter dem Namen Roundup zur Unkrautbekämpfung auf den Markt. Glyphosat gehört als Herbizid, als Pflanzengift, neben Fungiziden und Insektiziden in die Gruppe der Pestizide. Es eine chemische Verbindung aus der Gruppe der Phosphonate und wirkt nicht-selektiv. Das bedeutet: Alle damit behandelten Pflanzen sterben ab. In der Regel wird Roundup im Frühjahr auf die Äcker aufgebracht, um das Unkraut abzutöten. Auch im Obstbau, im Garten, auf Gehwegen, industriell genutzten Flächen, an Autobahnen oder auf Bahngleisen wird es eingesetzt.

Richtig interessant für die Agrarindustrie wurde es, als es 1996 Monsanto gelang, ein bakterielles Gen in Sojabohnen einzubauen, mit dem die Pflanzen eine Behandlung mit Glyphosat überleben können. Dem Einsatz des Herbizids sind dann so gut wie keine Grenzen mehr gesetzt. Seither werden sogenannte „Roundup-Ready“-Nutzpflanzen angebaut, vor allem in den USA, Argentinien, Brasilien und Kanada.

Heute werden pro Jahr weltweit 770.000 Tonnen Glypho-

sat hergestellt, in Deutschland kommen 5.000 Tonnen pro Jahr auf die Äcker. Hierzulande sind 105 glyphosathaltige Mittel zugelassen, 51 davon auch für den Haus- und Kleingarten. Obwohl das Patent bereits im Jahr 2000 auslief und inzwischen um die 100 Chemieunternehmen Glyphosat herstellen, ist Monsanto immer noch der führende Anbieter.

Seit 2018 gehört der Konzern zum DAX-Unternehmen Bayer AG. Die Übernahme kostete 66 Milliarden US-Dollar und war die größte jemals getätigte Übernahme durch einen deutschen Konzern im Ausland. Bisher hat sich das Geschäft für Bayer nicht recht gelohnt: Der Aktienkurs hat sich seit der Übernahme halbiert, und die Risiken steigen. Auch wenn die US-Umweltbehörde das Mittel nicht für krebserregend hält, sind manche US-Gerichte anderer Meinung. Nach zwei verlorenen Prozessen hatte zuletzt im Mai 2019 ein kalifornisches Gericht Bayer zur Zahlung von 2 Milliarden Dollar Schadenersatz verurteilt. Begründung: Glyphosat sei krebserregend, und Bayer habe nicht ausreichend davor gewarnt. Mehr als 42.700 Klagen sind anhängig.

Dazu kommt ein gnadenlos schlechtes Image. So steht Monsanto im Verdacht, heimlich Studien zu finanzieren, in denen der Einsatz von Glyphosat ökonomisch und ökologisch positiv bewertet wird. In den USA gehen solche Fälle schon seit längerem durch die Medien, vor wenigen Wochen kam nun auch hierzulande ein solcher Fall ans Tages-

Toxisch am Glyphosat sind auch seine Beimischungen

licht, aufgedeckt vom WDR-Magazin „Monitor“ und der Organisation LobbyControl.

Toxisch am Glyphosat ist nicht nur der Wirkstoff, sondern auch seine Beimischungen: Produkte mit Glyphosat enthalten häufig das Netzmittel Tallowamin (POEA) das zu einer besseren Aufnahme durch Pflanzen, aber auch durch tierische und menschliche Zellen führt. Beim Abbau von Glyphosat entsteht außerdem Aminomethylphosphonsäure (AMPA).

Glyphosat sowie seine Neben- und Abbauprodukte wirken an-

erkanntermaßen auch bei direktem Kontakt mit dem Menschen über Haut oder Atemwege giftig. Dennoch wird in ländlichen Regionen Lateinamerikas, in denen „Roundup-Ready“-Pflanzen angebaut werden, das Pestizid per Flugzeug versprüht – mit direkten Folgen für die dort lebenden Menschen. Argentinische Studien ermittelten eine Zusammenhang zwischen dem Einsatz von Glyphosat und der starken Zunahme von Krebserkrankungen in betroffenen Regionen, ebenso bei Fehlgeburten und Missbildungen bei Kindern.

Rückstände von Glyphosat lassen sich im Körper nachweisen. 2013 ließen der BUND und Friends of the Earth 182 Urinproben aus 18 europäischen Ländern untersuchen. In 44 Prozent der Proben fand sich Glyphosat. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) wiegelte ab; die Konzentrationen lägen unterhalb eines gesundheitlich bedenklichen Bereichs.

Kurze Zeit später ließ die Partei Bündnis 90/Die Grünen 16 Muttermilchproben aus verschiedenen Bundesländern untersuchen und fand in allen Proben Rückstände von Glyphosat. Auch hier schieden sich in Sa-

chen Risikobewertung die Geister: Das BfR und die Nationale Stillkommission kamen zu dem Schluss, die gemessenen Werte seien unbedenklich.

Viele Wissenschaftler fürchten dennoch Auswirkungen auf den menschlichen Organismus und sprechen Glyphosat die Eigenschaften eines so genannten Endokrinen Disruptors zu. Solche Chemikalien greifen in das Hormonsystem ein und werden mit hormonell bedingten Krebsarten, Übergewicht, Diabetes, Intelligenzverlust und motorischen Einschränkungen, Lernschwächen und Unfruchtbarkeit in Verbindung gebracht.

Aber warum gibt sich angesichts dieser mehr als zweifelhaften Schläge und des katastrophalen Images überhaupt jemand mit diesem Zeug ab? Es geht um Effizienz – und damit einhergehend um den Gewinn. Glyphosat setzen vor allem Landwirte in der konventionellen Landwirtschaft ein, die immer effizienter produzieren müssen. Denn die Preisspirale dreht sich abwärts. Und die VerbraucherInnen machen dabei mit. Während sie bereit sind, etwa für ihr Automobil immer mehr Geld auszugeben, sollen Lebensmittel immer billiger werden. Der Druck hat inzwischen derartige Ausmaße angenommen, dass sich kürzlich die CDU-Landwirtschaftsministerin Julia Klöckner bemüht fühlte, den Handel zur Fairness bei der Preisgestaltung aufzufordern. Was ablenkt von einer Alternative: Die ökologische Landwirtschaft verzichtet vollständig auf den Einsatz von Glyphosat.

Verbraucher können also auf Produkte mit dem Biosiegel umschwelen. Doch bewahrt sie das wirklich davor, Pestizide ausgesetzt zu werden? Glyphosat-Rückstände wurden bereits in kommunalen Kläranlagen nachgewiesen. Offenbar wird es vom Regen abgewaschen und gelangt ins Grundwasser, in Flüsse und Seen. Der BUND Brandenburg hat in Gewässern, die neben Äckern liegen, sowohl Glyphosat als auch das Abbauprodukt AMPA nachgewiesen. Dabei ist das verbotene: Beide Mittel gelten als gewässerschädlich.

Experten fordern bereits, Klärwerke sollten großflächig Aktivkohle einsetzen, um Pestizid-Rückstände aus dem Wasser herauszufiltern. Das wäre allerdings eine teure Maßnahme.

Alternativ können VerbraucherInnen bei Laboren Tests auf Pestizide im Leitungswasser durchführen lassen und im Ernstfall selbst Aktivkohlefilter einsetzen. Den müssten sie allerdings selber bezahlen.

Kommt ein Städter auf den Bauernhof ...

Solidarische Landwirtschaft und Bürgeraktien – oder: Wie gehen Kapitalismus und Ökolandbau zusammen? Rund um Berlin gibt es inzwischen eine kleine Zahl von Höfen, die Städter mitfinanzieren, mitgestalten und natürlich auch immer besuchen können

Von **Christiane Seiler**

Boris Laufer steht auf seinem Acker in Eggersdorf. Liebevoll hält er eine tiefpurpurne, dralle Rote-Bete-Knolle in den erdigen Händen. Laufer ist Gärtnermeister auf dem „Apfeltraum“, einem unmittelbar nach der Wende gegründeten Pionier des Ökolandbaus in Brandenburg. Der Apfeltraum ist eigentlich mehrere Höfe: Gärtnerei, Feldbau, Tierhaltung und Imkerei liegen östlich von Berlin und bewirtschaften insgesamt rund 150 Hektar Land. Bis Mitte 2017 war die Apfeltraum-Gärtnerei noch auf verschiedenen Berliner Wochenmärkten präsent, aber dann hat man sich zu einer radikal anderen Vermarktungsstrategie entschieden: Solidarische Landwirtschaft.

Zahllose Möhrensorten von weiß bis dunkelrot, Tomaten in extravaganten Formen und Farben, Mangold, Sellerie, Salat und vieles mehr baut Laufer seit 2002 zusammen mit seiner Frau Anette Glaser nach Demeter-Standard an. Der verlangt auch, dass der Dünger für die Äcker von eigenen Tieren produziert wird. Deshalb grasen im Obstgarten neben dem Acker einige braune und schwarzgefleckte Rinder.

„Der märkische Sand ist kein besonders vorteilhafter Boden für Gemüse“, sagt Laufer. Aber mit den Jahren hätten sie es geschafft, die Bodenfruchtbarkeit zu verbessern und die Produktivität ihrer Felder zu steigern. Das alles sei harte Arbeit für wenig Gewinn und immer mit Risiken behaftet: Wetter, Pflanzenwachstum, Großmarktpreise.

Die Alternative sehen Glaser und Laufer in der Solidarischen Landwirtschaft. „SoLaWi“ verspricht den Gärtnern Unabhängigkeit von den vom Markt diktierten Preisen, der schlecht kalkulierbaren Abnahme durch die Kunden und den Unwägbarkeiten von Witterung und sonstigen Umwelteinflüssen. Die Idee, die in den 1960er Jahren in Japan entstand, ist einfach. Im Grunde handelt es sich dabei um erweiterte Selbstversorgung, nur dass nicht jeder selbst einen Schrebergarten bewirtschaftet oder ein Stück Land bestellen muss. Vielmehr tun sich Menschen, die sich regional und ökologisch erzeugtes Gemüse wünschen, mit einem Gärtnereibetrieb ihres Vertrauens zusammen, der dieses Gemüse anbaut, Kunden werden so zu Mitgliedern einer Produktionsgemeinschaft, Gärtner bekommen Planungssicherheit.

Konkret funktioniert das beim Hof Apfeltraum so: Alle setzen sich Anfang des Jahres zusammen, planen, was angebaut werden soll, und entscheiden über den monatlichen Mitgliedsbeitrag – 2019 waren es 83 Euro, das soll auch 2020 so bleiben. Für ihren Beitrag beziehen die Mitglieder einen wöchentlichen Ernteanteil. Anbau und laufende Kosten sind dadurch finanziert, Boris Laufer, Anette Glaser und ihre Mitarbeiter sind nicht mehr von den Schwankungen der Marktpreise abhängig. Die Ernteanteile werden einmal wöchentlich an Lager, meist in Berlin, geliefert, wo die Mitglieder sich selbst organisieren und das Gemüse unter sich aufteilen. Der angenehme Effekt dieser Arbeitsteilung: Den Gärtner*innen bei Apfeltraum bleibt mehr Zeit für die Arbeit auf dem Feld, die Work-Life-Balance auf dem Hof

hat sich stark verbessert. Alle Produkte werden garantiert abgenommen; wenn ein Mitglied in Urlaub fährt, kann er oder sie den Ernteanteil nicht stornieren, aber weitergeben. „Das würde doch an der Supermarktkasse keiner machen, einfach den Teil der Möhren, den er nicht braucht, an den Hintermann weiterreichen“, schmunzelt Boris Laufer.

Über Preise, etwa von einem Kilo Möhren, werde dabei nicht mehr gesprochen, man wolle weg vom Preis hin zu einer Wertigkeit. Und in diese Wertigkeit fließt mehr ein als der vom Großhandel diktierte Kilopreis, den man auf dem Wochenmarkt oder im Supermarkt bezahlen müsste. Zur Wertigkeit gehören der enge Kontakt zu einem Bauernhof im Umland, die Möglichkeit, mitzubestimmen und mitzumachen, der Kontakt zu anderen Mitgliedern in der lokalen Verteilergruppe, das gute Gefühl, zu einer ökologischen und sozial verträglichen Landwirtschaft beizutragen. Der Draht zu den Kunden, die zu Mitgliedern geworden sind, sei kurz, insgesamt die Vernetzung in der SoLaWi-Szene gut, meint Laufer. Darüber hinaus gibt es einen regen Wissenstransfer in Form von Veranstaltungen und Vorträgen, die sogar auf YouTube zu sehen sind.

Anbau Risiken werden auf mehrere Schultern verteilt, wenn etwa, wie im heißen Sommer 2018 geschehen, ein Teil der Ernte auf dem Feld verkümmert. „Deshalb bauen wir möglichst viele Arten und Sorten an. Wenn eine Frucht nicht gut wächst, dann bestimmt eine andere“, erläutert Boris Laufer und berichtet von einer weiteren Entwicklung, die ihn selbst überrascht: „Wir bauen zwar weniger an, haben mehr Gründungs- und Ruheflächen, aber auf den regenerierten Feldern wächst dann mehr. Die Ernte hat sich verbessert, die Erträge pro Quadratmeter sind gestiegen.“ 2020 würde die SoLaWi gerne auf 180 Mitglieder wachsen, damit wäre der Betrieb dann ausgelastet.

„Richtig rechnen“ heißt ein 2015 im Münchner Oekom-Verlag erschienenen Buch des Gärtnermeisters und Unternehmers Christian Hiß. Ein Grundlagenwerk der SoLaWi-Szene. Darin demonstriert er, was alles in den herkömmlichen betriebswirtschaftlichen Berechnungen eines landwirtschaftlichen Betriebes nicht vorkommt: Reduzierung der Bodenfruchtbarkeit durch Raubbau als negativer Faktor oder Vermehrung der Bodenfruchtbarkeit durch biodynamische Wirtschaftsweise als positiver Posten in der Bilanz – zum Beispiel. Anstatt zu warten, dass neue Gesetze und EU-Förderrichtlinien den sozialen, ökologischen und ästhetischen Mehrwert der nachhaltigen Landwirtschaft berücksichtigen und honorieren, gehen einige Betriebe findige Sonderwege – so auch der Agraringenieur Jakob Ganten.

Schon 2005 hat er die Gründung der Apfeltraum Aktiengesellschaft betrieben, weil man für verschiedene Investitionsvorhaben damals keine Kredite und Fördermittel fand. An Stelle eines Fördervereins oder einer GmbH gründete man die AG. „Wir fanden: Wer mehr investiert, soll auch mehr Mitspracherecht besitzen“, meint Ganten. Kapitalismus und Ökolandbau – kann das zusammengehen?

Der Schritt gelang, mit dem eingeworbenen Geld wurde ein Seitengebäude aus Feldsteinen saniert. Der nächste Schritt ergab sich im Sommer 2018: Im Juni wurde die Apfeltraum AG in eine neu gegründete Regionalwert AG Berlin-Brandenburg überführt. Derartige Aktiengesellschaften gibt es bereits in der Region Freiburg, im Rheinland, bei München und bei Hamburg.

Die Idee dabei: Aktionäre erwerben Bürgeraktien, das eingesamelte Kapital wird gezielt in Form von Beteiligungen in Kleinbetriebe im Umland investiert, natürlich Betriebe, die den ökologischen und sozialen Kriterien der Regionalwert AG entsprechen; etwa in einen neuen Hühnerstall, ein Gewächshaus oder Verarbeitungsräume. Dabei geht es nicht nur um Landwirte, sondern zum Beispiel auch um Vermarktungsbetriebe oder Gastronomie. Ein Aufsichtsrat wacht über die sinnvolle Vergabe der Gelder. Der Bedarf ist groß, schließlich ist die Bundeshauptstadt ein

Buchtipps

Christian Hiß: **„Richtig rechnen.“** Durch die Reform der Finanzbuchhaltung zur ökologisch-ökonomischen Wende“. Oekom Verlag, München 2015

Christian Hiß: **„Regionalwert AG.“** Mit Bürgeraktien die regionale Ökonomie stärken. Ein Handbuch mit praktischen Hinweisen zu Gründung, Beteiligung und Umsetzung. Herder Verlag, Freiburg 2014

Stephanie Wild: **„Sieh die Ernte stellen.“** Einführung in die Solidarische Landwirtschaft. Joy Edition Verlag, Heimsheim 2012.

Thünen Report 65: **„Leistungen des ökologischen Landbaus für Umwelt und Gesellschaft.“** Braunschweig, Januar 2019.

Online zu beziehen unter: <https://www.thuenen.de/de/infotehek/publikationen/thuenen-report/>. Das Thünen-Institut ist ein Bundesforschungsinstitut.

wachsender Absatzmarkt für ökologisch erzeugte Produkte. Je nach eingebrachtem Kapital erhalten die Aktionäre Mitspracherecht in der Hauptversammlung, wie bei jeder normalen Aktiengesellschaft auch.

„Unsere Gründungsaktionäre haben knapp 100.000,00 Euro eingebracht, die Kapitalerhöhung 2019 dann noch einmal 1,1 Millionen Euro“, erläutert Timo Kaphengst. Zusammen mit dem Landwirt Jochen Fritz bildet er den Vorstand der Regionalwert AG Berlin-Brandenburg. Rund 700 Aktionäre sind inzwischen zusammengekommen, darunter auch zwei Großaktionäre. Mit diesem Geld lasse sich schon einiges bewegen, meint Kaphengst zufrieden. An drei Betrieben ist die AG derzeit beteiligt, darunter der Dorfladen Reichenberg in der Märkischen Schweiz. Der wird im März seine Tür öffnen, und zwar in einem Gesundheitszentrum, in dem sich auch eine vom DRK betriebene Kita und eine Tagespflege für Senioren befinden.

Die nächste Kapitalerhöhung steht 2020 an. Eine Aktie hat den Nennwert von 1 Euro, der Mindestzeichnungswert beläuft sich auf 500 Euro. „Eins sollte jedem klar sein: die Aktie einer Regionalwert AG erwirtschaftet kurzfristig keine Geldrendite, obwohl auf lange Sicht natürlich nicht ausgeschlossen ist, dass auch einmal Dividende ausgeschüttet wird“, meint Kaphengst. An der Börse gehandelt werden die Regionalwert-Aktien auch nicht. Wenn die Rechnung aufgeht, besteht die Rendite in anderen Werten: Nachhaltig wirtschaftende Betriebe können wachsen oder sich neu gründen, die Lebensmittelvesorgung in der Region wird vielfältiger, die Beziehung zwischen Stadt und Land gestärkt, Verdürrung auf dem Land wird gestoppt, Arbeitsplätze werden gesichert. Das Charmante an dieser Vision: Niemand muss warten, bis die EU ihre Agrar-Förderlinien ändert und die Bundesregierung sich für nachhaltige Landwirtschaft starkmacht.

followfood
 Folge dem wahren Geschmack

UNTIERISCH LECKER.

NEU. VEGAN. UND ERST DER ANFANG.

THAI CURRY BIO VEGAN

FREIBURGER

YOGA-PIZZA VEGAN
 MIT BIO-DINKELBODEN

www.followfood.de

Weniger drin, bessere Haut

Do it yourself ist auch in der Naturkosmetik angekommen. Anregungen fürs richtige Mischen

Der Markt für Naturkosmetik wächst seit Jahren kontinuierlich. Seit einigen Jahren kommt eine neue Facette hinzu: Naturkosmetik selbst herstellen. Start-ups wie *Hello simple* verkaufen bereits portionierte Bausätze für Deo, Körperbutter oder auch Waschlotionen, die man nur noch zu Hause mischen und anrühren muss. Barbara Hoflacher geht lieber raus in die Natur und sammelt sich hier die Zutaten für ihre Cremes, Salben, Deos, Seifen, Haarwasser und Zahncremes selbst zusammen. Nun hat die Heilpraktikerin, Ernährungstrainerin sowie Referentin für Aroma- und Heilpflanzenkunde ein Buch dazu geschrieben. „Du darfst auf meine Haut“ enthält neben Hintergrundinformationen und Porträts zahlreicher Pflanzen und Kräuter viele Rezepte, darunter auch einige speziell zur Babypflege oder für Schwangere.

Als Hoflacher vor vielen Jahren damit anfangte, sich ihre Salben, biologische Hautpflege und Naturkosmetik selber zu machen, türmten sich in ihrer Küche bald Dutzende Pflanzenöle. „Leider ereilte viele von den kostbaren Zutaten das Ablaufdatum, bevor ich sie in wohltuende und wohlriechende Zubereitungen verwandeln konnte“, erzählt sie. Dann nahm sie sich Einsteins Rat zu Herzen: Mach die Dinge so einfach wie möglich, aber nicht einfacher! „Heute habe ich nur noch einige wenige Öle vorrätig, die ich nicht nur für meine Salben, sondern auch zum Kochen verwende.“

Durchschnittlich nutzen wir etwa 9 Pflegeprodukte am Tag, die laut Hoflacher über 100 Chemikalien enthalten. „Konventionelle Körperpflegeprodukte sind nämlich vollgepackt mit Inhaltsstoffen, die sich hinter schwer verständlichen Begriffen verstecken. Leider sind nicht alle davon unbedenklich.“ Zwar muss auf der Liste der Inhaltsstoffe nach Inci (International Nomenclature of Cosmetic Ingredients) alles angegeben werden. „Nur meistens ist das so klein gedruckt und mit Fremdwörtern gespickt, dass man schon ein Experte sein müsste, um alles genau zu entziffern.“

So kann trockene Haut die Folge von Erdöl sein, das in vielen konventionellen Pflegeprodukten in Form von Paraffinen oder Silikonen steckt. Synthetische Konservierungsmittel wie Parabene können allergische Reaktionen hervorrufen und den Hormonhaushalt beeinflussen. Für die schäumende Wirkung in Shampoos, Duschgelen und Zahnpasta sorgen Tenside wie SLS (Natrium Lauryl Sulfate) und SLES (Natrium Laureth Sulfate). Doch sie können auch für Hautreizungen, Allergien und trockene Haut verantwortlich sein.

Für unsere sogenannten Problemzonen hat die konventionelle Kosmetik lauter Mittelchen im Sortiment: für die fettige Stirn, trockene Wangen, schuppige Kopfhaut, müde Augen. „Der große Vorteil biologischer Fette und Pflanzenöle besteht darin, dass sie mit wenigen Ausnahmen für jede Haut geeignet sind. Die Frage nach dem Hauttyp wird damit also völlig überflüssig“, schreibt Hoflacher. Auch hier gilt also: Weniger ist mehr. *Kristina Simons*

Barbara Hoflacher: „Du darfst auf meine Haut. Naturkosmetik selber machen“, 176 Seiten, Löwenzahn, 19,90 Euro



Die Nachfrage pusht das Angebot: das vegane Restaurant Veg Eats in Delray Beach/Florida
Foto: Thomas Cordy/ZUMA Press/imag

Jeden Tag rund 200 Veganer mehr

Beim „Veganuary“ fanden 60 Prozent den Einstieg in eine vegane Lebensweise einfacher als erwartet, meist geht es flexitarisch los

Von **Katja-Barbara Heine**

Ohne Tierprodukte ins Jahr 2020 starten und im Januar ausschließlich vegan essen: Rund 400.000 Menschen haben mit diesem Vorsatz an der „Veganuary-Kampagne“ teilgenommen. Die Aktion der gleichnamigen britischen NGO wird von prominenten Veganern wie Joaquin Phoenix, Paul McCartney oder Kaya Yanar unterstützt und fand dieses Jahr erstmals auch in Deutschland statt. Ziel ist es, möglichst viele Menschen für einen pflanzlichen Lebensstil zu begeistern. „Für Jahr eins sind wir mit der Resonanz in Deutschland mehr als zufrieden“, sagt Ria Rehberg, Tierschutzaktivistin und CEO bei Veganuary. „Wir sehen uns bestätigt darin, dass die Zeit reif ist für ein Umdenken: weg von Tierprodukten und hin zu pflanzlichen Alternativen.“

Die Rückmeldungen der Teilnehmer machen Mut: 60 Prozent fanden den Einstieg in eine vegane Lebensweise einfacher als erwartet, 47 Prozent wollen weiterhin vegan leben, 77 Prozent das vegane Experiment in Zukunft wiederholen. Die Hälfte gab an, durch die Aktion neue Produkte entdeckt zu haben (Zahlen vom letzten Jahr). Auch Unternehmen un-

terstützten die Kampagne: Neben veganen Firmen wie dem Kokos-Joghurt-Produzenten Harvest Moon, dem Käseersatz-Hersteller Simply V oder der Hafdrink-Marke Oatly, nahmen Lebensmittelriesen wie Aldi, Rossmann und Dr. Oetker teil, um auf ihr veganes Angebot aufmerksam zu machen. Rossmann rief sogar alle Mitarbeiterinnen auf, den Selbstversuch zu starten und im Januar vegan zu essen.

Rund 1,3 Prozent der Bundesbürger leben laut Institut für Demoskopie (IfD) Allensbach vegan, eine Erhebung von YouGov und Statista zufolge sind es 4 Prozent. Sicher ist ein starker Aufwärtstrend: 2008 gab es laut Nationaler Verzehrstudie weniger als 0,1 Prozent Veganer. 2016 waren es laut IfD Allensbach 1,1 Prozent. Und täglich kommen etwa 200 Veganer hinzu.

Noch nie war es in Deutschland so einfach wie heute, vegan zu leben. Bundesweit gibt es etwa 250 rein vegane Restaurants – allein in Berlin sind es 75 –, fast jeder Supermarkt hat vegane Produkte im Regal und sogar die Fast-Food-Industrie macht mit: McDonald's brachte im April 2019 den Big Vegan TS Burger heraus, bei Call a Pizza stehen vier vegane Pizzen auf dem Menu und Ikea serviert ei-

nen veganen Hotdog. Die Messe Veggie-World findet mittlerweile in sieben deutschen Städten – und zahlreichen weiteren in Europa und Asien – statt, und das vegane Sommerfest geht bereits in die 13. Runde. An mehr als hundert Ständen können im August auf dem Berliner Alexanderplatz vegane Produkte probiert und gekauft werden.

Bei den veganen Lebensmitteln zählt Deutschland zu den Marktführern: Der Organisation ProVeg International zufolge werden mehr als 10 Prozent aller Produkte hierzulande

Buchtipps

„Zufällig vegan“ von Marta Dymek zeigt, dass Ersatzprodukte gar nicht sein müssen, weil es genug Gerichte gibt, die von Natur aus vegan sind, darunter Spaghetti Napoli, Hummus oder Bayerischer Kartoffelsalat. Das Rezeptbuch ist im Smarticular Verlag erschienen, 16,95 Euro.

„Greenprint. Pflanzliche Ernährung / Gesunder Körper / Bessere Welt“: Marco Borges erklärt die neue Lifestyle-Bewegung aus dem USA. Anleitungen, Tipps, Rezepte. Erschienen im Südwest Verlag. 26 Euro.

entwickelt. Zwischen 2013 und 2015 hat sich der Absatz von Fleischersatzprodukten verdreifacht. Größte Zielgruppe sind übrigens nicht die Veganer, sondern Flexitarier, die etwa 40 bis 60 Prozent der Bevölkerung Westeuropas ausmachen. Sie ernähren sich vorwiegend vegetarisch, essen gelegentlich aber auch mal Fleisch und sind leckeren pflanzlichen Alternativen gegenüber aufgeschlossen.

„In der Öffentlichkeit wächst das Bewusstsein, dass unsere derzeitige Vorliebe für tierische Lebensmittel viele unerfreuliche Nebenwirkungen hat“, erklärt Sebastian Joy, CEO von ProVeg International, diese Entwicklung. „Es wird immer klarer, dass ein Wandel des globalen Ernährungssystems durch die Ersetzung von Tierprodukten durch attraktive pflanzliche Alternativen eine Multiproblemlösung werden kann: besser fürs Klima, die Umwelt, die Gesundheit und das Gesundheitssystem, die Gerechtigkeit in der Welt und das Tierwohl.“

Für die meisten Veganer ist vor allem das letzte Argument ausschlaggebend, wie eine Studie der veganen Supermarktkette Veganz zeigt, für die 24.000 Menschen in 15 europäischen Ländern zum Thema Veganismus befragt wurden. Demnach ist für 95 Prozent der Tierschutz Hauptmotivation, vegan zu leben. 84 Prozent gaben die Umwelt, 56 Prozent die eigene Gesundheit als Grund an. Die Studie zeigt auch, dass Veganer bewusst konsumieren: 86 Prozent legen bei Lebensmitteln Wert auf Nachhaltigkeit, 75 Prozent achten auf Label und Siegel und 71 Prozent kaufen Bioprodukte. Das am häufigsten konsumierte Ersatzprodukt sind Milchdrinks. Knapp 86 Prozent achten auch auf tierleidfreie Kleidung und Kosmetik. 46 Prozent kochen täglich selbst.

Im internationalen Vergleich gibt es Unterschiede: Während sich die Deutschen im Großen und Ganzen gut mit Ersatzprodukten versorgt fühlen, vermischen ganze 78 Prozent der kroatischen Veganer Wurst- und Käsealternativen. 82 Prozent der Briten wünschen sich mehr vegane Backwaren. Und in Griechenland fehlen tierproduktfreie Süßigkeiten. Dass man vom Fleischesser direkt zum Veganer wird, ist übrigens relativ selten. 70 Prozent der befragten Veganer leben bereits eine Zeit lang vegetarisch, bevor sie Tierprodukte komplett vom Speiseplan verbannten.

<https://veganz.de/veganzernahrungsumfrage/>
<https://de.veganuary.com/>
<https://proveg.com/de/>

Töpfer ist...
Mit Herz und Verstand bei der Sache

Hebammen-Tipp Nr. 28
Babyhaut ist 5-mal dünner als die von Erwachsenen. Daher ist sie empfindlicher und durchlässiger. Eine sanfte Pflege ohne künstl. Duft- und Konservierungsstoffe ist genau die richtige Wahl.
www.Toepfer-Babywelt.de

DER ÖKO-STAND DER DINGE.

#ökofürswir
Erleben Sie, wie Öko wirkt.
BIOFACH vom 12. - 15.02.2020 in Halle 7A

„Manchen too much“

Eine Britin und ein Neuseeländer betreiben in einem Dorf bei Erkner eine Gaststätte mit ausschließlich veganen Gerichten. Sie sind überrascht, wie gut ihr Gasthof ankommt

Von **Julia Schoon**

Schnitzel mit Bratkartoffeln und als Beilage ein Krautsalat. Das Gericht, das uns im Gasthof Falkenhorst serviert wird, könnte so auch in einer x-beliebigen Landgaststätte aus der Küche kommen. Das Schnitzel sieht in seiner goldbraunen Panade aus wie ein Schnitzel eben aussieht, mit dem kleinen Unterschied, dass es nicht als tellerfüllender Fladen daher kommt. Die Kartoffeln kross gebraten und üppig portioniert. Auch der Beilagensalat aus Weißkohl und Möhren: völlig unauffällig.

Und genau das ist das Ungewöhnliche daran. Denn dies ist nur auf den ersten Blick ein Gasthof, wie es sie zu hunderten in Deutschlands Dörfern gibt: zweigeschossiges Eckhaus, leicht angegraute Fassade, die Speisekarte in einem Glaskasten neben dem Eingang, der Name auf dem Schild darüber in alterdeutscher Schrift, davor ein kleiner Biergarten unter ausladenden Kastanien. Nichts deutet darauf hin, dass dies Brandenburgs erstes ausschließlich veganes Restaurant ist. Noch ungewöhnlicher wird es durch die Tatsache, dass wir uns nicht etwa in Potsdam befinden oder in einer der Speckgürtelstädte mit direkter S-Bahn-Anbindung an die Hauptstadt, sondern in Burig, einem winzigen Dorf südöstlich von Berlin mit gerade mal 220 Einwohnern, dessen Straßen sich an einer Hand abzählen lassen. Wie wir darauf kamen? Freunde von uns sind kürzlich aus Berlin in den Nachbarort gezogen und haben uns vom „wirklich tollen Essen“ des Gasthofes erzählt.

Wir fahren mit dem Auto nach Burig, denn wir wollen danach direkt weiter, zum Campen in die Märkische Schweiz. Anderthalb Stunden brauchen wir ab Kreuzberg, und nur das letzte Stück versöhnt mich mit der Fahrerei: Ab Grünau führt die Straße durch den Wald, überquert bei Schmöckwitz die Dahme, der Verkehr nimmt merklich ab, unsere Vorfreude zu, und als wir nach Burig hineinfahren, vorbei an Einfamilienhäusern, die sich mit kleinen Gärten umgeben, spüre ich unverhofft so etwas wie Ferienstimmung. Ein Mädchen mit Pony klappert uns auf der sonni-

gen Hauptstraße entgegen, eine Frau mit Kinderwagen plaudert am Gartenzaun mit den Nachbarn. Auf unserem kein Auto weit und breit.

Wir werfen kurz einen neugierigen Blick in die Gaststätte, die mit dunklen Massivholzmöbeln, Lampenschirmen aus Glas und Dekotellern an den Wänden den Charme der 1980er Jahre versprüht. Weil der Spätsommerabend herrlich warm ist, setzen wir uns in den Biergarten. Drei ältere Männer trinken dort bereits schweigend ein Feierabendbier. Die Dame am Nachbartisch hat dafür umso mehr Gesprächsbedarf: Sie leide unter einer extremen Lebensmittelunverträglichkeit, erzählt sie der geduldgigen Bedienung laut genug, dass auch wir es gut verstehen, schon ein Hauch von Milch im Essen sei zu viel, sie könne daher gar nicht anders, als sich vegan zu ernähren.

Als uns die Speisekarte gebracht wird, bin ich überrascht: Nur drei Gerichte stehen zur Auswahl, allesamt bekannte Klassiker. Nur dass sie hier eben vegan zubereitet werden: das Chili mit Tofu-Hack und reichlich weißen und roten Bohnen, das Schnitzel ohne Ei, die Pasta mit Gemüse-

sauce. Am Sonntag sei die Auswahl größer, dann gebe es auch Vorspeisen und ab und zu ein experimentelleres Gericht, erklärt uns die Bedienung, die sich als Inhaberin Annika Mason entpuppt, mit charmantem englischen Akzent. Aber grundsätzlich sei es die Idee des Restaurants, Gerichte anzubieten, die jeder kenne: „Wir glauben, dass wir als Gesellschaft weniger Fleisch essen müssen, und wollen gerne ein Angebot dafür machen – mit gutem Geschmack und günstigem Preis.“

Der Biergarten füllt sich. Am Nachbartisch nimmt eine Familie mit zwei kleinen Kindern Platz, aus einem alten VW-Bus mit Berliner Kennzeichen steigt eine Gruppe Mittzwanziger. Flink geht Annika Mason von Tisch zu Tisch, nimmt Bestellungen auf, eilt nach drinnen, bringt Teller nach draußen, und nimmt sich trotzdem die Zeit, mit ihren Gästen zu plaudern. Auch das ist Teil des Konzepts: alle willkommen heißen. Und niemanden mit starken Meinungen verschrecken. Dass dieses Konzept von Anfang an aufgeht, hat sogar Mason und ihren Mann Hugo Barrett über-

rascht: Etwa zwei Drittel der Gäste kommt aus der Gegend, was wohl auch daran liegt, dass es im Dorf keine weitere Gaststätte gibt. Unter den Stammkunden ist sogar ein Jäger. Es kommen aber auch vegane Aktivisten aus Berlin, die einen Ausflug machen. „Wenn man eine Gaststätte auf dem Land hat, kann man nicht schwarzweiß denken“, ist Annika Mason überzeugt. „Und ich glaube, dass dieser Jäger aus dem gleichen Grund in den Wald geht, aus dem wir unser Restaurant betreiben: Weil wir gegen Massentierhaltung sind.“

bleibt die Frage: Wie kommt es eigentlich, dass zwei Zugeerzte – Mason ist Britin, ihr Mann Neuseeländer – ein veganes Restaurant ausgerechnet in einem brandenburgischen Dorf eröffnen? Das hat ein bisschen mit Zufall zu tun, aber auch mit dem Gespür und Mut, den richtigen Moment zu erkennen und zu nutzen. „Wir lieben Brandenburg, wir waren fast jedes Wochenende da, und wollten schließlich aus Berlin rausziehen, um dort eine Pension zu eröffnen“, erzählt Mason. Nach einiger Suche entdeckten sie die perfekte Immobilie: nicht zu weit von Berlin entfernt, in einer Gegend, die mit Badeseen und Radwegen Ausflügler anzieht, nicht zu groß – und mit einer leer stehenden Gaststätte im Erdgeschoss. Die beiden wagten den Versuch: „Wir sind beide gerne Gastgeber, und Hugo liebt es zu kochen.“ Starthilfe bekamen sie von einer Freundin, die seit 30 Jahren vegan kocht.

Ein halbes Jahr später scheint sich der Betrieb gut eingespielt zu haben. Obwohl die beiden den Laden allein schmeißen, müssen wir nicht allzu lange warten. Der erste Bissen vom Schnitzel ist dann eine echte Überraschung: Das Mundgefühl ist fast genau wie bei einem Stück Fleisch, optisch ist für Uneingeweihte kein Unterschied zu erkennen, und auch der Geschmack ist nah dran am Original. Für Menschen, die ihren Fleischkonsum bewusst reduzieren wollen, ist das tatsächlich ein Angebot, das kein bisschen nach Verzicht schmeckt. „Für manche Veganer allerdings“, sagt Annika Mason entschuldigend, „ist unser Schnitzel too much.“



So kann vegane Gastronomie auch aussehen Foto: Julia Schoon



ÖKO-TEST Das beste Waschmittel ist Bio. Sonett Testsieger im ÖKO-TEST Magazin 9/19

Erhältlich im Naturkostfachhandel und bei Alnatura. www.sonett.eu

sonett BIOLOGISCH KORREKT

Biofach 2020 Halle 717-170




SOTO NEU **SPECIALITÄTEN** **vegan**

Gemüse-Nuggets mit Süßkartoffeln, ideal auch für Kinder

Hanf-Süßkartoffel-Bällchen mit Chiasamen und Quinoa

organic veggie food GmbH · D-83093 Bad Endorf · www.soto.de



EL PUENTE
Die Fair Trade Pioniere

**Gestaltungsaufgabe im Fairen Handel
Nachfolge der Geschäftsführung
bei El Puente (w/m/d)**

El Puente gehört zu den Pionieren der Fair Trade-Bewegung. Das Team von 60 Mitarbeitenden richtet sich nach den Grundsätzen der WFTO, arbeitet weltweit mit Handelspartnern zusammen und vertreibt die Produkte an Weltläden in Europa und über den eigenen Online-Shop. Alle Akteure entlang der Wertschöpfungskette sind im Aufsichtsrat von El Puente vertreten.

Ihre Aufgabe ist die aktive Gestaltung des strukturellen Wandels im Fairen Handel gemeinsam mit unseren Lieferanten und Kunden. Mit Ihren Management-Kompetenzen tragen Sie die betriebswirtschaftliche und soziale Verantwortung für die nachhaltige Entwicklung des Unternehmens und den Ausbau der Marke El Puente. Wir erwarten eine auf Respekt basierende Führungshaltung und die Pflege gewachsener Unternehmenswerte. Sie setzen sich als Networker*in für die innovative Erschließung neuer Geschäftsbereiche ein: fair-sozial-nachhaltig-bio-entwicklungspolitisch.

Wenn Sie in einem Umfeld, mit einem besonderen Wertegerüst arbeiten möchten und hier Ihre Bestimmung sehen, dann bewerben Sie sich bitte per E-Mail mit Angaben zu Ihrer Gehaltsvorstellung und dem frühestmöglichen Eintrittstermin bis zum 1.4.2020.

Weitere Informationen finden Sie unter <https://www.el-puente.de/el-puente/jobs-ausbildung/>

Bewerbungen bitte per E-Mail an gesa.petersen@el-puente.de

Paste statt Plaste

Festes Shampoo, Deocreme im Glas, Zahnbürsten aus Holz: Wie man im Bad auf Plastik verzichten kann

37,4 Kilo Plastikmüll produziert jeder Einwohner in Deutschland durchschnittlich im Jahr, darunter Wegwerfprodukte aus dem Bad wie Shampooflaschen, Cremetuben und Einwegrasierer. Dabei lasse sich gerade bei der Körperpflege Plastik leicht vermeiden, sagt Charlotte Schüller, Bloggerin und Autorin des Buches „#Einfach plastikfrei leben“. Wer im Bad auf Zero Waste umsteigen möchte, kann sich in einem Unverpackt-Laden, zum Beispiel „Der Sache wegen“ in Berlin-Prenzlauer Berg, eindecken: Hier gibt es Zahnbürsten aus Bambus der Marke Hydrophil zu kaufen, die man am besten mit Zahnpulver oder auf Zahnpulvertabletten nutzt. Beide Produkte werden lose angeboten und in mitgebrachte Behälter gefüllt. Im Mund bilden Pulver oder Tabs eine Paste, die

dem konventionellen Produkt aus der Tube in nichts nachsteht.

Im Regal daneben: Deocremes im Schraubglas, Hand- und Körpercreme zum Abfüllen in großen Spendern und Abschminkpads aus Bio-Baumwollstoff, die nach der Benutzung in die Kochwäsche wandern. Duftende Seifenstücke gibt es auch fürs Haar: „Statt flüssiges Shampoo verwende ich eine feste Haarseife oder ein festes Shampoo“, sagt Charlotte Schüller und erklärt den Unterschied: Da Haarseife kalkhaltig ist, sollte im Anschluss eine Spülung mit Essigwasser gemacht werden. Bei festem Shampoo – etwa des Traditionsunternehmens Klar Seifen – ist das aufgrund der enthaltenen Tenside nicht nötig.

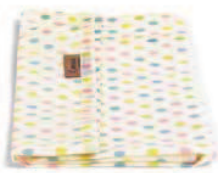
Der Trend geht von flüssiger hin zu fester Konsistenz,

die keine Verpackung benötigt. Doch nicht bei allen Produkten ist das möglich. Und so suchen Hersteller nach neuen Materialien, um flüssiges umweltschonender zu verpacken. Duschgel und Bodylotion der Serie Organic 3.0 von Speick Naturkosmetik etwa werden in Flaschen aus Bio-PE aus Zuckerrohr geliefert. Dafür erhielt Speick drei Umweltpreise. Die Firma Fair Squared Naturkosmetik hat ein Mehrwegsystem entwickelt: Cremes werden in Glas-tiegeln verkauft, sind diese leer, nimmt der Hersteller sie zurück, reinigt und füllt sie wieder auf, wie bei Getränken.

„Vor allem junge Menschen interessieren sich für plastikfreie Produkte“, beobachtet Monika Krause, Inhaberin des Berliner Fachgeschäftes für Naturkosmetik Tiaré. Interdentalbür-

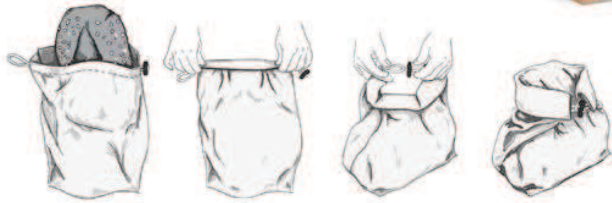
sten aus Bambus, Seifenschalen aus Flüssigholz oder Zahnhäutchen ohne Nylon finden immer häufiger Abnehmer. „Viele Hersteller denken um, doch nicht immer sind die neuen Lösungen ganz ausgereift“, sagt die Expertin. Einige Firmen füllen Seife oder Creme zwar in Glasbehälter, doch Pumpe oder Gewinde sind noch aus Kunststoff. „So schnell“, sagt Krause, „geht es nicht, eine jahrzehntelange Entwicklung rückgängig zu machen.“ *Katja-Barbara Heine*

„#Einfach plastikfrei leben“ von Charlotte Schüller erklärt, wie man Schritt für Schritt Kunststoff aus dem Alltag verbannet. Erschienen im Südwest Verlag, 18 Euro. **Starter-Pakete** für plastikfreie Körperpflege gibt es z. B. bei www.avocadostore.de



Wachstücher für Lebensmittel. Zeigen Sie Frischhaltefolie und Co. die kalte Schulter und spendieren Sie Käse, Stullen und angeschnittenem Obst lieber einen warmen Händedruck. Durch Körperwärme passen sich die atmungsaktiven und von Natur aus antibakteriellen Wachstücher nämlich an jede Form an. Sie sind handgemacht und bestehen aus Bio-Bienenwachs, GOTS-zertifizierter Baumwolle sowie Kiefernharz und Bio-Jojobaöl (Kumano) bzw. Fichtenharz und Bio-Kokosfett (Wildwax). Bei guter Pflege sind sie mindestens zwei Jahre haltbar, eher länger. Und danach? Landen sie entweder auf dem Kompost oder können klein geschnitten als Ofenzünder verwendet werden.

Brotbruch mit Bienenwachs. Zum Einwickeln von Brot oder zum Abdecken von Blechkuchen. Von Kumano. Maße: 59 x 43 cm.
Artikel-Nr. 12443, € 26,90
Brotbeutel mit Bienenwachs. Von Kumano. Maße: 36 x 30 cm.
Artikel-Nr. 12442, € 31,90



Wildwax-Tuch-Set. Das praktische Set aus drei verschiedenen Tuchgrößen. Zum Einwickeln z. B. von Käse, Obst oder Gemüse. Als Deckel für aufbewahrte Lebensmittel in Schüsseln, zum Falten von Tüten und so weiter.
 Set aus 3 Tüchern: L (30 x 30 cm), M (20 x 20 cm), S (15 x 15 cm).
Artikel-Nr. 12415, € 26,50



Compostella Küchenpapier. Die Alternative zu Plastikfolie und silikonbeschichtetem Backpapier? Kompostierbare Zellulose und nachwachsende Rohstoffe. Inhalt: Rolle à 8 m.
Naturwachs-Papier. Zur Aufbewahrung von fetthaltigen und feuchten Speisen. Atmungsaktiv, geruchs- und geschmacksneutral.
Artikel-Nr. 12252, € 4,90
„1 für 4“-Papier. Ersetzt Frischhaltefolie, Alufolie, Backpapier und Einschlagpapier. Atmungsaktiv und hitzebeständig bis 220° C.
Artikel-Nr. 12251, € 4,90

Nachhaltig konsumieren, fair einkaufen



Kaffeedose. Ein gutes Team: Der Panter bewacht das Kaffeepulver, der Bügelverschluss das Aroma. Die Neuauflage der tazpresso-Dose aus Blech ist luftdicht, lichtundurchlässig und doppelt so groß wie ihre Vorgängerin – so bleiben auch Vieltrinker wach. Volumen: 500 g.
 Maße: H 16 cm, Ø 11 cm.
Artikel-Nr. 12296, € 8,50



Pantertasse. Sie müssen ja nicht alle Tassen im Schrank haben, aber diese hier schon. Aus robuster Keramik.
Artikel-Nr. 9947, € 7,00



tazpresso ist der taz-eigene Espresso aus fair gehandelten afrikanischen Bohnen, kontrolliert ökologisch angebaut in Äthiopien, Tansania und Uganda. Die Mischung besteht aus hochwertigen Arabica- und Robusta-Sorten, der Geschmack ist kräftig und herzhaft-aromatisch. Der tazpresso ist von sehr hoher Qualität und durch schonendes Röstverfahren besonders bekömmlich.

Den tazpresso gibt es auch im Abo. taz.de/tazpressoabo
Artikel-Nr.
 9701 gemahlen, 250 g, € 5,45
 9703 ganze Bohnen, 1000 g, € 19,95



Die **Kaffeemühle** mit Keramikmahlwerk ist nichts für Menschen, denen Entscheidungen schwerfallen. Zur Auswahl stehen 45 stufenlos verstellbare Mahlgrade, von feinem Espresso pulver bis zur groben Körnung für die French Press. Das konische Mahlwerk ist langlebig, geschmacksneutral, rostfrei und aromaschonend: Es bleibt während des Mahlens kühl. Reicht ja auch, dass das Edelstahlgehäuse heiß aussieht. Und weil man die Kurbel abnehmen kann, fährt die Handmühle auch gerne mit in den Urlaub. Von Porlex.
 Maße: H 19,3 cm, Ø 4,8 cm.
Artikel-Nr. 11455, € 48,90



Espressotasse. Also: Ein niedliches, flauschiges Panterbaby ist in Tinte getreten und über den Unterteller gerannt. Doch. Ehrlich. Wo soll die tazze denn sonst herkommen? Von Seltmann Weiden.
Artikel-Nr. 9704, € 9,10



Ragbag Einkaufstasche groß. Als gute Hinduisten werden diese Teesäcke als widerstandsfähige und wasserabweisende Einkaufstasche wiedergeboren. Jede Tasche ist ein Unikat. An die Sammler*innen und Hersteller*innen im Bundesstaat Tamil Nadu in Südinien wird ein fairer Preis gezahlt, damit sie eine Lebensgrundlage für sich und ihre Familien haben. Maße: B 40 x H 38,5 x T 20 cm
Artikel-Nr. 12165, € 8,00

Ausstechformen. Man muss ja nicht viel Platz haben, aber wenigstens ein Plätzchen. Oder zwei. Oder drei. Oder 87! Aus rostfreiem Edelstahl. Hergestellt in Halle/Westfalen.
Artikel-Nr.
 11831 **Biennen**, B 8,5 cm, € 5,90
 11808 **Pfote**, ca. B 6 cm, € 5,90
 11810 **Eichhörnchen**, B 8,5 cm, € 3,85



taz-Bio-Brownies. Drei Bier sind auch ein Schnitzel? Dann kosten Sie mal diese Brownies. Frisch gebacken in der Bäckerei Tim's Muffins in Berlin von der Bäckerei Tim's Muffins. Mit seeeeehh hohem Schokoladenanteil. Zutaten: Weizenmehl, Rohrzucker, Kakaopulver, Butter, Eier. Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Inhalt: 150 g.
Artikel-Nr. 9753, € 3,80



T-Shirt „No victim for fashion“. Während sich Fashion Victims dem Konsum hingeben, fordert die Textilindustrie in der Produktion ganz reale Opfer. Diese Shirts aber bestehen aus indischer Biobaumwolle, ein Teil der Erlöse fließt in die gewerkschaftliche Arbeit vor Ort. Genäht wird von einem Kollektivbetrieb in Kroatien.
Artikel-Nr. 12478, € 25,00



@TOM-Dose. Manche Dinge verträgt der Mensch nur in kleinen Dosen: etwa Ruhm, Geld oder Sonne. Wenn die Dose so hübsch ist wie diese, ist das aber gar nicht schlimm. Aus Weißblech mit glänzendem Schutzlack und Scharnierdeckel.
 Maße: B 19,2 x H 7,8 x T 12,6 cm.
Artikel-Nr. 11684, € 7,50

Kronkorken. Damit zumindest Ihrem Getränk nicht die Luft ausgeht, wenn Sie atemlos durch die Nacht tanzen. Aus elastischem Silikon, wiederverwendbar, lebensmitteltauglich. Hergestellt in Deutschland.
Artikel-Nr. 11441, € 2,00



Trinkflasche mit Isolierfunktion. Eine Thermosflasche, das ist normalerweise ein Untergut mit Becherdeckel und einem Innenleben aus zerbrechlichem Glas. Die Trinkflasche von FLISK sieht erstens besser aus und ist zweitens bis neuntes nachhaltig, geschmacksneutral, ungiftig, eine Isoliergranate, leicht, unkaputtbar, kohlenstoffarm und hundertprozentig auslaufsicher. Getränke bleiben 18 Stunden heiß und 24 Stunden kalt, der hochwertige Edelstahl gibt im Gegensatz zu gängigen Thermosflaschen keine Schadstoffe ab. Produktion und Versand sind nachhaltig. Darauf lässt sich doch mit gutem Gewissen anstoßen! In den Farben Weiß, Schwarz, Rot, Grün und Roségold.
Artikel-Nr.
 12153 Volumen: 0,75 l, € 42,75
 12369 Volumen: 0,5 l, € 34,75

In Plastik gekleidet

Freiwillige Siegel reichen nicht aus, um die komplexe globale Textilkette umfassend zu kontrollieren. Deshalb wird der Ruf nach einem gesetzlichen Rahmen immer lauter

Von **Katja-Barbara Heine**

Wenn eine Jeans hierzulande in den Handel kommt, hat sie häufig eine Weltreise von mehr als 50.000 Kilometern hinter sich, deren Route so aussehen kann: Die Baumwolle, aus der Jeansstoff gemacht wird, wächst etwa in Afrika. Dort wird sie auf großen Plantagen angebaut, geerntet und nach China verschickt, wo auf Maschinen aus der Schweiz Garn daraus gesponnen wird. In Taiwan wird die Faser in Jeansblau eingefärbt, weiter geht es nach Polen, wo der Stoff gewebt wird. Daraus entsteht auf den Philippinen – mit Nieten aus Italien und Futterstoff aus Frankreich – nach einem Schnittmuster aus Schweden oder den USA die Jeans. Näherinnen arbeiten dort bis zu 16 Stunden am Tag für weniger als 2 Euro. In Griechenland erhält die Hose ihre Waschung mit Bimsstein. Dann geht sie bei uns über den Ladentisch – nicht selten für unter 20 Euro.

Wird sie zur Lieblingsjeans des neuen Besitzers, hält sie vielleicht einige Jahre. Doch das ist selten: Deutsche kaufen jährlich im Schnitt bis zu 10 Kilo neue Kleidung, ein T-Shirt wird in der Regel nur 1,7-mal getragen. Wahrscheinlich landet die Jeans also schon nach einer Saison im Altkleidercontainer. Und gelangt über die Niederlande, wo ausgemusterte Kleidung aus Europa sortiert und verpackt wird, in einen Secondhandladen oder in die Müllverbrennung in Kenia oder Tansania. Dorthin zurück, wo sie ursprünglich herkommt.

Die Ökobilanz dieser Odyssee per Lkw, Schiff und Flugzeug ist verheerend. Die Herstellung einer einzigen Jeans verursacht rund 15 Kilo CO₂ und verbraucht 50 Badewannen Wasser. Damit nicht genug: Die Baumwolle stammt häufig aus genmanipuliertem Saatgut, Pestizide schädigen die Umwelt und Gesundheit der Arbeiter. Beim Bleichen

und Färben in den Fabriken werden oft gefährliche Chemikalien eingesetzt, die Menschen und Flüsse vergiften und auch im fertigen Kleidungsstück noch enthalten sein können.

Zwar gibt es Bemühungen, die Ausbeutung von Mensch und Umwelt entlang der Textilkette einzudämmen. Seit die Fast-Fashion-Industrie in der Kritik steht, wird der Markt mit Siegeln geradezu überschwemmt: Rund 40 Zertifizierungen auf Etiketten oder Verpackungen sollen versichern, dass ein Kleidungsstück nachhaltig hergestellt wurde. Aber die Kontrolle bleibt fast unmöglich. „Es gibt einfach zu viele Siegel, Verbraucher blicken da nicht mehr durch“, sagt Greenpeace-Textilexpertin Viola Wohlgemuth. „Hinzu kommt, dass die meisten nur einen Abschnitt der langen Wertschöpfungskette prüfen oder dass sie ausschließlich ökologische oder ausschließlich soziale Kriterien beleuchten.“ Greenpeace hat gerade mal sieben Siegel für gut befunden, und „nur drei davon berücksichtigen den gesamten Herstellungsprozess von der ersten Faser bis zum letzten Knopf“, so Wohlgemuth.

Das Netzwerk „Kampagne für Saubere Kleidung“ warnt sogar vor Greenwashing bei den Sie-

geln: So steht das Label BCI (Better Cotton Initiative) zwar für verbesserte Arbeitsbedingungen bei der Baumwollproduktion. Allerdings ist es kein Biolandbau, und Gentechnik ist erlaubt. Das Oeko Tex 100 testet nur Schadstoffe im Endprodukt, nicht bei der Herstellung. Auch von Herstellern selbst gegründete Labels wie die H&M Conscious Collection seien mit Vorsicht zu genießen, da die Kriterien schwammig sind.

Zu den von Greenpeace empfohlenen Zertifizierungen gehört das Umweltsiegel IVN Best

Eine Jeans legt bis zur Fertigstellung über 50.000 Kilometer zurück

des Internationalen Verbands der Naturtextilwirtschaft. Es garantiert, dass an jeder Station der Produktion die höchsten realisierbaren ökologischen Standards eingehalten werden. Allerdings fließen nur wenig soziale Aspekte ein. Soziale und ökologische Kriterien über die komplette Wertschöpfungskette hinweg garantiert eigentlich nur das GOTS (Global Organic Textile Standards): Hierfür müssen die Regeln der International Labour Organisation (ILO) eingehalten werden und die Produkte zu 70 Prozent aus Naturfasern aus biologischem Anbau bestehen.

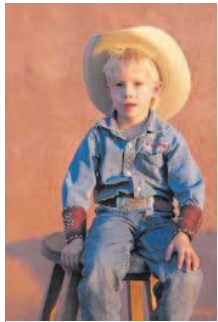
Darin liegt eines der größten Probleme der Textilindustrie: „70 Prozent der Kleidungsstücke auf dem Markt bestehen aus billigen Synthetikmischungen, die sich nicht recyceln lassen“, sagt Wohlgemuth. „Wir tragen quasi Plastiktüten am Leib.“ Um den Ressourcenverbrauch einzudämmen, müssen Stoffe aber wiederverwertbar sein. „Wir brauchen hochwertigere, kreislauffähige Kleidung“, fordert die Greenpeace-Sprecherin.

Das Entwicklungsministerium führte mit dem „Grünen Knopf“ ein staatliches Metasiegel für Textilien ein. Um dieses zu erhalten, „muss ein Produkt soziale und ökologische Mindeststandards erfüllen. Dazu zählen zum Beispiel die CO₂-Emissionen in der Textilveredelung oder das Verbot von Zwangsarbeit“, so ein Ministeriumssprecher. „Als erstes staatliches Siegel prüft der Grüne Knopf darüber hinaus systematisch, ob das Unternehmen in der Lieferkette seiner Sorgfaltspflicht gegenüber Mensch und Umwelt nachkommt.“ 30 Unternehmen haben den Grünen Knopf bislang, die zertifizierten Produkte reichen von Strümpfen über Bettwäsche bis hin zu Zelten. Rund 100 Unternehmen sind an dem neuen Siegel interessiert.

Doch Kritikern zufolge ist auch diese Zertifizierung unzureichend. „Siegel, die auf freiwilliger Selbstverpflichtung beruhen, geben die Verantwortung an den Konsumenten ab“, so Johannes Heeg, Sprecher der Initiative Lieferkettengesetz. Aber der Schutz von Menschenrechten sei die Aufgabe der Staaten. „Nur ein von der Bundesregierung geschaffener gesetzlicher Rahmen, der auch Sanktionen ermöglicht, kann die Unternehmen wirklich dazu bringen, in ihren Lieferketten Schäden an Mensch und Umwelt zu vermeiden.“

Entwicklungsminister Gerd Müller und Arbeitsminister Hubertus Heil haben angekündigt, in Kürze Eckpunkte für ein solches Gesetz zu erarbeiten. Eine Petition haben bisher knapp 120.000 Menschen unterzeichnet. Und es gibt Hoffnung, dass Deutschland seine EU-Ratspräsidentschaft 2020 nutzen wird, um das Thema gleich europaweit auf die politische Agenda zu setzen.

Bis dahin müssen sich Verbraucher weiterhin tapfer durch den Siegeldschungel kämpfen. Dabei sollten sie allerdings nicht vergessen, dass auch mit strengen Textilsiegeln versehene Kleidung meistens Zehntausende Kilometer um die Welt gereist ist. „Selbst das grüne Kleidungsstück wird unter einem enormen Ressourcenaufwand hergestellt“, sagt Wohlgemuth. „Das einzig wirklich nachhaltige Kleidungsstück ist das, das wir nicht kaufen.“ www.siegelklarheit.de



Der Weg war lang Foto: Tackaberry/Alamy/mauritus images

Leihen und flicken

Auch die Bekleidungsfirmen gehen mit der Mode und entwickeln Ideen in Richtung Kreislaufwirtschaft. Kleidung soll länger getragen werden

Welche Designermarke? Röhre oder Bundfalte? Schulterpolster oder nicht? Fragen wie diese sind bei wahren Trendsettern ein wenig in den Hintergrund getreten. Denn in der Bekleidungsbranche hat eine ganz neue Mode Einzug gehalten: Wirklich „in“ ist, wer sich nachhaltig anzieht, also sozialökologisch hergestellte Kleidung trägt oder, noch besser, bereits getragene oder selbstgemachte Sachen.

Die Textilmassenproduktion verursacht weltweit mehr CO₂ als internationale Flüge und Kreuzfahrten zusammen, zwischen 2000 und 2015 ist der Verkauf von Kleidung weltweit auf das Doppelte angestiegen, und jedes fünfte Teil in unserem Schrank tragen wir so gut wie nie. Experten fordern eine Wende von der Fast-Fashion-Industrie zu einer Kreislaufwirtschaft, in der alle Rohstoffe eines Textils wieder in den Produktionsprozess zurückfließen und so lange wie möglich wiederbenutzt werden. Dazu kann jeder durch bewussteren Konsum beitragen: „Nachhaltige

Mode ist kein Luxusgut, man kann sich auch günstig fair kleiden“, sagt Magdalena Schaffrin, Kreativdirektorin der nachhaltigen Modemesse Neonyt. Vor allem aber könnten Verbraucher etwas gegen den Überkonsum tun, indem sie „weniger Kleidung kaufen und secondhand kaufen. Und die Sachen lange tragen und reparieren oder zum Schneider bringen, anstatt sie wegzwerfen und neue zu kaufen.“

Kleidertauschpartys, Repair-Cafés oder Upcycling-Initiativen besparen Kleidungsstücke heute immer häufiger ein zweites oder drittes Leben. Nun denkt auch die Textilindustrie um und entwickelt neue Konzepte: Beim Kaffee Röster Tchibo etwa kann man Baby- und Umstands Kleidung, die normalerweise eine besonders kurze Lebensdauer haben, mieten, anstatt sie zu kaufen. Ein Strampler etwa kostet 2,20 Euro im Monat, Eltern können ihn behalten, solange er dem Nachwuchs passt. Ist er zu klein geworden, schickt man ihn kostenlos zurück und leiht einen größeren. So werden

Kleidungsstücke lange im Nutzungszklus gehalten.

In den Boutiquen der schwedischen Jeansmarke Nudie können Kunden zerschnittene Jeans kostenlos flicken lassen – sooft sie möchten. Hat man die Hose dann doch irgendwann über, gibt man sie zurück, und sie wird zu Hüten oder Flickern verarbeitet. Doch eine Nudie-Jeans strebt eine lange, innige Beziehung mit ihrem Träger an: Sie kommt meist ohne Waschung daher und wird von ihrem Besitzer eingetragen, bis sie „dessen Geschichte erzählt“, wie es auf der Website des Labels heißt.

Vorreiter in Sachen Kreislaufwirtschaft ist auch der Outdoor-Ausrüster Vaude, der den Secondhandverkauf seiner Produkte zu einem günstigeren Preis unterstützt: „Der Vaude Second Use Shop bei eBay ist für uns ein wichtiger Baustein in unserer ganzheitlichen Nachhaltigkeitsstrategie“, sagt Geschäftsführerin Antje von Dewitz. „Denn je länger ein Produkt genutzt wird, desto geringer ist sein ökologischer Fußabdruck.“ *Katja-Barbara Heine*

Die Natur wird zum Hotel...
...im **destinature** Dorf direkt am Elberadweg!

Infos und Buchung unter destinature.de!

Das neue nachhaltige Urlaubsdomizil für Radtouristen, Familien und Individualreisende. Übernachten in Tiny Houses oder Betten to Go. Entspannen in Saunen oder dem Bio-Bistro. Von April bis Oktober geöffnet.

destinature Dorf Hitzacker Elbuferstraße 4 | 29456 Hitzacker | Tel. 0152 25 20 20 28

supermarché

Ökofaire Mode für Frauen & Männer

Wiener Straße 16 * Berlin-Kreuzberg * Mo-Fr 11:00-19:00
Sa 11:00-18:00 * www.supermarche-berlin.de

Morgenland

Vom Anbau bis zum Regal
»»» alles aus einer Hand!

Kokosmilch
aus dem neuen MorgenLand Bio-Projekt in Indonesien

Hier bietet das tropische Klima den Kokospalmen optimale Wachstumsbedingungen. MorgenLand unterstützt die Farmer mit Beratung, Farmertrainings und einer besseren Bezahlung weit über dem Durchschnitt. Alle drei Monate können reife Kokosnüsse von derselben Palme geerntet werden. Sie werden direkt frisch verarbeitet. In vier Produktionshallen auf der Insel Bintan entstehen mit viel Erfahrung, modernsten Technologien und schonender Verarbeitung die hochwertigen MorgenLand Kokosprodukte.

Cremige Konsistenz mit 70% Kokosnuss
Besonders schonend und schnell verarbeitet
Intensives Kokosaroma
Von Natur aus vegan
Naturland Qualität
Verpackung recyclingfähig

MorgenLand Produkte gibt's in Ihrem gut sortierten Bio-Fachhandel oder online bei shop.morgenland.bio

WACKERGIFTER KEIN DANKE!

www.morgenland.bio
facebook.com/morgenland.bio | instagram.com/morgenland.bio

soul bottles

Leitungswasser trinken gegen den Klimawandel

1€ an Trinkwasserprojekte von Viva con Agua

Fair zu Mitarbeitenden und Produzent*innen

Plastikfrei und umweltschonend

soulbottles.de

Besuch uns auf der **BIOFACH** (Stand: 9-582)

Eine Strategie für ordentliches Essen

„Kantine Zukunft Berlin“ soll in der Gemeinschaftsverpflegung den Anteil der Biolebensmittel auf 60 Prozent steigern

In Berlin hat die Landesregierung im Dezember 2019 die sogenannte Ernährungsstrategie beschlossen, die mehr gesunde Mahlzeiten auf Berliner Teller bringen will. Dazu wird auch Geld in die Hand genommen. Für das Schulesen der Grundschüler, das auf mehr biologisch angebaute Lebensmittel umgestellt werden soll, gibt es im nächsten Jahr einen besonders kräftigen Nachschlag von der öffentlichen Hand: Der Senatszuschuss steigt dann von 3,8 Millionen Euro auf 12,8 Millionen Euro, damit die Schul-Caterer den Bioanteil auf 50 Prozent steigern können.

Zentrales Element der Ernährungsstrategie ist die Umgestaltung des öffentlichen Kantinenwesens nach dem Vorbild des Kopenhagener „House of Food“. Unter dem Projekttitel „Kantine Zukunft Berlin“ soll in den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung – dazu zählen Kantinen in öffentlichen Betrieben, Schulen, Kitas, Krankenhäusern, Justizvollzugsanstalten und Seniorenheime – der Anteil der Speisen aus biologisch produzierten Lebensmitteln auf 60 Prozent gesteigert werden.

„Wir wollen mehr saisonales, regionales und bio-

gisches Essen auf die Teller der Berlinerinnen und Berliner bringen“, sagt Berlins Verbraucherschutzsenator Dirk Behrendt (Bündnis 90/Die Grünen), der für die Ernährungsstrategie des Landes Berlin zuständig ist.

In das Vorhaben fließen den Jahren 2020 und 2021 jeweils 1,2 Millionen Euro. Projektleiter Philipp Stierand hat inzwischen mit einem Team von vier Personen begonnen, eine Fortbildung und Umschulung für Berlins Kantinenköche aufzubauen. „Wichtig ist, dass wir bei der Umstellung auf gesunde Ernährung nicht nur die Chefköche, sondern die gesamten Küchenteams mitnehmen“, sagt Stierand. Dies sei eine Erfahrung aus Kopenhagen, wo in zehn Jahren ein Bioanteil von 95 Prozent in den staatlichen Kantinen erreicht wurde.

Die Berliner Ernährungsstrategie umfasst insgesamt acht Handlungsfelder. Diese reichen von der Gemeinschaftsverpflegung in den öffentlichen Kantinen über weniger Vergeudung von Lebensmitteln und Ernährungsbildung in der Schule bis hin zur wirtschaftlichen Wertschöpfung in der Region und Foodkooperationen in den Kiezen. *Manfred Ronzheimer*

Snow Food

Frisches Gemüse ernten im Winter: Das schmeckt und ist ökologischer als Treibhaus- oder Importware. Gartenbauexperte Wolfgang Palme hat darüber ein Buch geschrieben

Von **Kristina Simons**

Ein bisschen Schusseligkeit kann die besten Ideen ans Licht bringen: Im Gemüsebeet vergessene Salate haben den Gartenbauexperten Wolfgang Palme gelehrt, wie gut und intensiv das Grünzeug auch nach Wintereinbruch schmeckt. Die Salate, denen eigentlich eine Frosthärte von -3 bis -5°C zugestanden wird, blieben sogar bei Temperaturen von -15°C frisch, saftig und grün.

Seitdem ist der Winter für Palme alles andere als eine „tote Jahreszeit“ im Garten. Den Gemüseanbau im Winter erforscht der Österreicher an der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Gartenbau Schönbrunn. Er reichte mit seinem Forscherteam über 77 Gemüsearten in die Kategorie voll frostresistenter Winterkandidaten ein. Außerdem betreut Palme mitten in Wien die City Farm Augarten, einen städtischen Erlebnisgarten mit Workshops für Erwachsene und Angeboten für Kindergärten- und Schulkinder. Im Winter steht hier „Ernten im Schnee“ oder „Eiszapfen und Eissalat – frisches Gemüse im Winter“ auf dem Programm. Nun hat Palme ein Buch übers Gärtnern und Ernten im Winter geschrieben.

Gärtnern im Winter härtet nicht nur ab, sondern ist auch

sehr viel ökologischer, als sich mit Gemüse aus heimischen beheizten und oft künstlich beleuchteten Intensivgewächshäusern zu versorgen. Oder mit Importware aus dem Süden, das Tausende Kilometer mit dem Lkw hinter sich hat. Beides verschwendet Ressourcen und Energie. „Die winterliche Supermarkt-Frischware kommt auf ökologischer Schuhgröße 97 daher“, so Palme. Laut wissenschaftlichen Untersuchungen werde bei der energieaufwendigen Entstehung der Supermarkt-Frischware oftmals mehr CO_2 freigesetzt, als die Produkte an Eigengewicht haben. Der Winter hat für Gemüse zudem den Vorteil, dass es deutlich weniger Schädlinge gibt und es deshalb zum Beispiel nicht gespritzt werden muss.

Ungeahnte Sortimentsbreite

Selbstgeerntetes frisches Gemüse im Winter ist übrigens keine neue Idee. Über Generationen hinweg wurde Wintergemüse aus der Not heraus in ressourcenschonender Weise zum Beispiel in Erdmieten eingelagert. „Neu ist die ungeahnte Sortimentsbreite, die im Winter frisch nutzbar ist, und der genussvolle Zugang, mit dem wir auch in der kalten Jahreszeit aus dem Vollen schöpfen wollen.“ Wären Pflanzen nicht mit allem ausgerüstet, was sie

brauchen, um mit Kälte und Winter zurechtzukommen, wären sie auf unserem Planeten nicht so erfolgreich, schreibt Palme. Zwei Drittel der Erdoberfläche seien winterlichen Frösten ausgesetzt. „Pflanzen brechen nicht gleich in Panik aus, wenn die Temperaturen unter den Gefrierpunkt absinken.“ Sie profitieren zudem vom sogenannten Supercooling-Effekt: Es bilden sich nicht sofort Eiskristalle, sobald das Wasser im Pflanzengewebe auf 0°C sinkt. Dieser Effekt macht viele Pflanzen bis -5°C frosthart.

Das gilt nicht für sämtliche Gemüse- und Kräutergarten. Gurken oder Basilikum vertragen beispielsweise überhaupt keinen Frost. Auch Tomaten und Paprika eignen sich in unseren Breitengraden im Winter weniger. Dagegen gedeihen unter anderem Blumenkohl, Brokkoli und Endivie bei Temperaturen von -5 bis -7°C , Pflücksalat, Mangold oder Rettich sogar bei -10 bis -12°C . Noch robuster sind Grünkohl, Feldsalat, Winterportulak, Asia-Salate, Rucola oder Petersilie: Sie schaffen sogar -15°C und kälter. Einige Gemüsesorten überstehen die kalte Jahreszeit direkt unter freiem Himmel. Dazu gehören etwa Blattkohl, Zichorien, Mangolde und Lauche. Andere wie Bundkarotten, Jungzwiebeln oder Petersilie schützt Wolfgang

Palme mit Folientunneln. Hochbeethauben, (unbeheizte) Kleingewächshäuser oder auch Frühbeetkästen aus Glas oder durchsichtigem Kunststoff schützen Salate, Salatkräuter und Radieschen. Glasglocken, die man über Einzelpflanzen stülpt, lassen sich übrigens auch aus unten aufgeschnittenen Getränkeflaschen aus Plastik selber bauen. Zum Lüften schraubt man einfach den Verschluss auf.

Einfache Lösungen

Palmes Buch enthält zahlreiche solcher Tipps zur Planung des Wintergartens. Und auch zum Anbau von Wintergemüse auf Terrasse, Balkon oder Fensterbrett. „Ich empfehle einfache Lösungen statt aufwändiger Spezialtechnik, um Gemüse auch in der Vertikalen zu pflanzen“, so Palme. Gemüsesorten, die nicht besonders tiefe Wurzeln schlagen, lassen sich nämlich problemlos im Topf ziehen: Blattkohl zum Beispiel, Salate und Salatkräuter oder auch Dauergemüse wie Sauerampfer, Schnittknoblauch oder Winterheckenzwiebel. Wer Rezeptideen für all das Wintergemüse braucht, findet das die hinten im Buch.

Wolfgang Palme: „Ernte mich im Winter. Einfach immer frisches Gemüse. Säen, wachsen, glücklich sein“, 176 Seiten, 24,90 Euro

Provamel auf der Biofach: Halle 7 / 7-441



schäum
den hafer
auf!

#TrustYourFood

Provamel 1.9 83
organic-bio