BIO FORUM Schweiz

Kultur und Politik

3›09

Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge

Foto: zVg

Gleichgewicht von Arbeit und Musse

Markus Lanfranchi ist der designierte neue Präsident des Bioforums Schweiz. Sich, seine Philosophie und seinen Hof stellt er uns auf Seite 24 und 25 vor.

Fair und solidarisch

Das war das Thema des 9. Biogipfels vom 20. Juni in Zofingen. Die Referate lesen Sie auf den Seiten 3 bis 7.

Alarmierend: Unsere Nahrung

Wendy Peter zählt Fakten auf, die uns den Appetit verschlagen können. Seite 10

Komplex und spannend

Wenn Alois Kohler auf «seine» Böden zu sprechen kommt, gehen dem Zuhörer Zusammenhänge auf, die nur selten in Büchern zu finden sind. Seiten 11 bis 13

Ernährungs-souveränität

Viele reden davon, aber nicht alle meinen dasselbe. Nikola Patzel unterhält sich mit Benny Haerlin, Mitglied des Weltagrarrates. Seiten 18 bis 21

Blaue Zungen

Armin Capaul heizt dem Bvet ein. Seite 22

Energisch

plädiert Jakob Weiss für einen neuen Umgang mit der endlichen Ressource Energie. Seiten 26 bis 27

Weichenstellung

Die Hauptversammlung des Bioforums hat mehr zu bieten als trockene Traktanden. Seite 28

Den Biolandbau immer wieder neu erfinden

Runde Geburtstage von Organisationen haben etwas Rituelles, man würdigt deren Anfänge, wenn möglich mit Begriffen wie «es waren Pioniere» oder «sie hatten wichtige Vordenkerfunktionen». Dieses Jahr war wieder einmal das FiBL dran. Älter werden alleine ist aber noch keine Leistung, und Pionier sein, hat man nicht für alle Zeiten für sich gepachtet.

Der zehnte Geburtstag der Zertifizierungsfirma bio.inspecta und der 35. des FiBL sind unübersehbare Zeichen der Konsolidierung und Etablierung der biologischen Landwirtschaft. So ist die Zertifizierung zu einer ganz normalen Dienstleistung geworden, welche die Biobetriebe dort einkaufen, wo sie das beste Preis-/Leistungsverhältnis finden. Kein Grund mehr für rote Köpfe bei den Delegierten der Bio Suisse und für heftige Leserbriefe. Auch die Forschung ist heute gut aufgestellt. Sie produziert in schöner Regelmässigkeit neue Einsichten, und die Beratung stellt mehr technisches, betriebswirtschaftliches und unternehmerisches Wissen zur Verfügung als je zuvor. Möglichkeiten, sich aktiv in die Diskussion heisser Themen oder in die Mitarbeit in praxisorientierte Forschungsprojekte einzubringen, gibt es für Bäuerinnen und Bauern zuhauf.

Wäre der Biolandbau nur ein Label, das den Konsumenten Produkte einer definierten Herstellungsart garantiert, dann könnte man sich auf die erfolgreiche Bearbeitung des Marktes konzentrieren. Aber der Biolandbau ist ein wertebasiertes Konzept der Landwirtschaft und der Ernährung, und das ist der Nährboden für immer neue Fragen und engagierte Debatten. Es beschäftigt Bauernfamilien, warum sie ihre Tiere auf seuchenpolizeiliche Anordnung hin impfen müssen. Bodenfruchtbarkeit ist nicht nur in abstrakten Zahlen zu fassen, sondern ist Biobauern ein Herzensanliegen. Der wirtschaftliche Druck des Marktes setzt auch Biobauernfamilien zu und kann die soziale, wirtschaftliche und ökologische Nachhaltigkeit schwächen.

Die Situation wird definitiv kompliziert, wenn man berücksichtigt, wie stark sich in wenigen Jahrzehnten das globale Umfeld der Landwirtschaft verändert hat. In den 1970er Jahren war der Biolandbau willkommen, weil er in Zeiten der Überproduktion eine Art «produktive Extensivierung» darstellte. Statt Menge erzeugen die Biobäuerinnen Qualität, welche auf dem Markt gefragt ist und Überschussverwertungsprogramme entlastet. Mit Blick auf die wachsende Weltbevölkerung reden heute alle wieder von Intensivierung, und das zu einer Zeit, wo Umweltprobleme wie Klimawandel, Bodenerosion und Verlust an biologischer Vielfalt dramatisch zunehmen. Der Biolandbau hat darauf zwar keine einfachen Antworten wie die Gentechnik, dafür aber viele richtige.

Der Biolandbau muss neu erfunden werden, denn die wegbahnenden Ideen der Pioniere Hans Müller, Rudolf Steiner, Albert Howard, Eve Balfour oder Raoul Lemaire – um nur einige zu nennen – müssen ins 21. Jahrhundert übersetzt werden. Sie wollten selbst keine Säulen-Heilige sein, und wir brauchen für unsere Entscheide ihren Mut zum Querdenken und nicht eine Dogmatisierung ihrer Ideen. Der Biolandbau der Zukunft wird dynamischer werden und weniger in ein festes Richtlinien-Korsett eingebunden sein. Biobetriebe werden flexibler dem Naturschutz, dem Tierwohl, den Klimazielen oder der gesunden Ernährung dienen, je nachdem, was zu ihrem Betriebstyp passt. Wissenschaftliche Methoden, um diese Wirkungen einfach zu messen, werden ständig besser und billiger.

Das FiBL kann die spannende Weiterentwicklung des Biolandbaus mit wissenschaftlichen Grundlagen begleiten und mit engagierten Bauernfamilien Erfahrungen in der Umsetzung sammeln. Dies geschieht momentan zum Thema «Klimafreundlicher Biolandbau» oder «100%-Raufutter-Biokuh». Auch das Projekt «Mit Vielfalt punkten» zeigt auf, wie man Natur in der Landwirtschaft gezielt fördern kann. Solche Arbeiten faszinieren mich noch nach 20 Jahren am FiBL. Darüber hinaus braucht es aber auch institutionalisierte Gefässe, wo Forschungs- und Praxiswissen wieder zu einem Ganzen zusammengeschweisst werden und wo selbstbestimmende Landwirtinnen und mündige Konsumenten den Biolandbau nach ihren Vorstellungen kneten. Dies kann die «grosse» Bio Suisse machen oder das «kleine» Bioforum. Das Bioforum kann sich den Luxus von Freiräumen leisten, weil es nicht in Tagesgeschäfte eingebunden ist.
Aber es braucht dafür Bäuerinnen und Bauern mit Zeit und Geduld, und das sind leider rare Güter geworden. Ich jedenfalls freue mich, im Beirat des Bioforums zu sein. Den Akademikern wird ja nachgesagt, sie hätten immer Zeit für eine Diskussion.

Urs Niggli, Direktor FiBL und Beirat Bioforum

Fairer Handel unter der Knospe?!

Der Biogipfel in Zofingen, der gemeinsam vom Bioforum Schweiz und dem Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft organisiert und durchgeführt wird, widmete sich in diesem Jahr der Frage: «Solidarisch und fair handeln in der ganzen Wertschöpfungskette: Ist dies möglich?» Markus Arbenz, bis vor kurzem Geschäftsführer der Bio Suisse, erläuterte, wie der Handel mit Bioprodukten durchgängig fairer werden soll.

«In den Knospe-Richtlinien haben wir heute nichts drin, das den fairen Handel betrifft. Das ist die Realität, dass man unterschiedliche Wege gegangen ist, was bio und was Fairness bedeutet. Fairness sah man im Süden als Problem, bei uns die Ökologie.»
Die zwei gefühlsmässig schon länger zusammengehörigen Anforderungen, dass, was biologisch angebaut wird, auch fair gehandelt sein solle, wolle die Bio Suisse nun richtig zusammenbringen. Niemand solle sich mehr entscheiden müssen, ob er lieber ein Bio- oder ein faires Produkt kauft. «Der Konflikt vor dem Einkaufsregal: ‹Ist uns Natur oder Mensch wichtiger?›, soll aufgelöst werden.» Denn es gebe jetzt ein «breites Verständnis, dass bio auch fair und fair auch bio bedeutet. Selbstverständlich ist die Notwendigkeit, die Bauern in den Entwicklungsländern zu schützen, riesig, und die Bio Suisse arbeitet daran. Es ist auch so, dass wir durch die Organisation der Biobauern und die Marktarbeit zum Beispiel in den Fachkommissionen sehr viel mehr Fairness erreicht haben als früher. Trotzdem, es muss noch besser werden, wenn wir unsere ganze Handelskette als wirklich fair bezeichnen wollen.
Die Richtung heisst darum, von fair zu fairer. Und zwar für die ganze Kette bis zur Konsumentin.»
«Bei der Biofach in Nürnberg haben wir und andere Bioorganisationen grosse Debatten gehabt, fast eine Hilflosigkeit, die ich beobachtet habe: Wie soll man weitergehen? Wir haben eine Führungsrolle, andere sind zum Teil schon weiter.» Um zu zeigen, dass man Fairness nicht vollständig durch Regeln definieren und schaffen kann, hat Markus Arbenz bei seiner Präsentation den Wahlspruch gewählt: «Sich fair zu verhalten, ist mehr als nur Regeln folgen zu können. Was fair ist, muss oft auch gefühlt oder erspürt werden.» Fair sei, wenn beide Austauschpartner zum Schluss das Gefühl hätten, fair behandelt worden zu sein, einen guten Handel gemacht zu haben.
«Die ganze Kette muss sich hinter Prinzipien und Werte stellen können. Diese müssen formuliert sein, das soll der Knospe-Verhaltenskodex werden … Selbstverständlich muss dieser Codex verbindlich an die Richtlinien angebunden sein.» Denn das Ziel sei, dass die «zigtausend Interaktionen», all die Gespräche und Handlungen zwischen den Partnern im Biobereich, auf eine fairere Basis kämen.

Versuchsweise erweitertes Bio-Suisse-Logo, um die Verbindung biologisch-fair zu illustrieren. Arbenz: «Das ist natürlich ein Arbeitinstrument und Symbol und keine auch nicht künftige offizielle Knospe.»
(Quelle: Bio Suisse)

Als Stichworte zu dem, was Verhaltensleitlinien und faires Verhalten prägen könnte, nannte Markus Arbenz Vertrauen, Verlässlichkeit, Offenheit, Langfristigkeit, generell sozial- und umweltgerechtes Verhalten. Es solle ein festes Traktandum regelmässiger Gesprächsrunden zwischen den Beteiligten in der Wertschöpfungskette werden, die Partnerschaft zu reflektieren mit Blick auf die Werte des Verhaltenskodexes.
Wenn es mal harzt, solle die Möglichkeit bestehen, über Gesprächsrunden hinausgehen: «Wir wollen einen paritätisch zusammengesetzten Ausschuss fairer Handel einsetzen. Ein unparteiisches Gremium, das zum Zuge kommt, wenn sich jemand unfair behandelt fühlt. Wenn zum Beispiel jemand eine Qualität liefern muss, die er nicht produzieren kann, nur als Vorwand, billiger importieren zu können.»
Otto Schmid fragte nach dem Referat als Moderator nach: «Man kann viel reden miteinander, aber wo bleibt dann die Verbindlichkeit in dem Ganzen? Gut verstehen kann man sich immer, solange keine Probleme auftreten. Wir müssen kreative Wege finden, wie wir Verbindlichkeiten zu schaffen anfangen können.» Darauf antworte Markus Arbenz: «Ich glaube sehr wohl, dass man das verbindlich machen kann. Wenn sich jemand schwach fühlt, dann muss er einfordern können, was ihm fehlt. Dafür ist der Ausschuss da. In der Essenz ist das ein Gremium, an das man sich wenden kann, wenn man sich unfair behandelt fühlt.» In diesem «Ausschuss fairer Handel» würden im jeweiligen Falle unparteiische Produzenten, Verarbeiter und Händler sitzen. Ihre Beurteilung könne dann eine Empfehlung oder auch ein verbindlicher Schiedsspruch sein. «Das Machtmittel ist der drohende Entzug der Knospe.»
Und so will die Bio Suisse ihre Pläne weiter umsetzen: «Die Diplomarbeit (von Jörg Schumacher von der Uni Hohenheim bei Stuttgart) findet Formulierungsvorschläge zum fairen Handel im Inland bis im Herbst 2009, dann geht das in die Gremienarbeit bis Frühjahr 2010. Im Herbst 2010 kommen die Richtlinien für den fairen Handel mit dem Süden und im Inland an die Delegiertenversammlung.» Am 1. Januar 2011 sollten die Neuerungen dann in Kraft treten.

Zusammenfassung des Vortrages von Markus Arbenz durch Nikola Patzel

Soziale Charta

Christian Butscher vom Verein für biodynamische Landwirtschaft erzählte, wie Demeter Schweiz entstand und wie es zum neuen Demeter-Leitbild «Soziale Charta» von Demeter-International kam.

In den letzten Jahren ist das Bewusstsein der Gesellschaft für ein nachhaltiges Umfeld gestiegen. Dadurch werden bei der Produktion von industriellen Gütern, Dienstleistungen und neu auch bei der Lebensmittelproduktion Ansprüche an die Verbesserung der Situation der Beschäftigten gestellt. Dadurch sind die **sozialen Richtlinien** entstanden, mit dem Ziel der gerechten Entlöhnung und der Gesunderhaltung der Mitarbeitenden.

Einen Schritt weiter, mit Kriterien für eine Geschäftsbeziehung, gerechte Preise und der nachhaltigen Fruchtbarkeit in der Landwirtschaft, folgen die Kriterien des **Fairtrade.**

Die soziale Charta mit ***fair economy,*** die von Demeter-International entwickelt wurde, ist keine Richtlinie im herkömmlichen Sinne. Die Charta umfasst wirtschaftliche, soziale und kulturelle Gesichtspunkte aller Beteiligten einer Wertschöpfungskette. Sie soll Anregungen geben für eine aktive, lebendige und nachhaltige Kultur im Wirtschaftlichen und Sozialen. Ein Teil der sozialen Charta (2 von 7 Punkten) bezieht sich auf Normen und Regeln aus dem Bereich der Kontrolle und Zertifizierung der Produkte und auf sozialstaatliche Regeln. Sie schaffen durch die Formulierung in Richtlinien eine Rechtsgrundlage, die in der Beziehung zwischen den Handelspartnern Vertrauen schafft. Die sozialstaatlichen Regeln sind meistens so formuliert, dass deren Einhaltung einfach mit *Ja* oder *Nein* bezeichnet werden kann.

Ein weitaus grösserer Teil der sozialen Charta (5 von 7 Punkten) ist dem Sozialen und Kulturellen gewidmet. Jede Begegnung, sei es im Wirtschaftlichen, im Kulturellen oder im Rechtlichen, schafft einen sozialen Raum. Dieser Raum wird durch die beteiligten Menschen gebildet und fortlaufend durch diese weiterentwickelt. *Dieser Bereich kann nie durch eine Norm oder Richtlinie festgelegt werden.* Nur dadurch, dass die Beteiligten, die Tätigen mehr Eigenverantwortung erhalten und auch wahrnehmen, entstehen neue Verhältnisse der Zusammenarbeit.

Die soziale Charta wurde im Verein den Bäuerinnen und Bauern von Demeter-International zum ersten Mal im Jahr 2005 vorgestellt. Der

Foto: Heinrich Heer

Christian Butscher

Verein führt seit drei Jahren Workshops zu aktuellen Themen der biodynamischen Wirtschaftsweise durch. Neben Kuhhorn, Präparateanwendung, gemeinsamer Weiter- oder Vertrauensbildung mit den Betriebsentwicklungsgesprächen ist auch immer die soziale Charta ein Thema. Mit dieser gemeinsamen Arbeit sind wir den Herausforderungen, die der Charta zugrunde liegen, näher gekommen. Bis die Bereitschaft jedes Einzelnen da ist, die Prägung, die durch die Richtlinienanforderungen der letzten 15 Jahre entstanden ist, zu verlassen und sich gedanklich auf ein vom Sozialen und Kulturellen geleitetes Verhältnis unter den Wirtschaftspartnern einzustellen, braucht es viel Zeit. Heute ist der Verein mit seinen aktiven Mitgliedern daran, die Aktivitäten und Leistungen, die über das hinausgehen, was von den Richtlinien als Mindestanforderung verlangt wird, aufzuzeichnen.

Durch den Impuls, den Rudolf Steiner im Jahre 1924 als «Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft» gegeben hatte, wurden Themen angeregt, die nicht nur mit der Bewirtschaftung eines landwirtschaftlichen Betriebes zusammenhängen. Auch über die landwirtschaftlichen Tätigkeiten hinaus wurden Fragen nach den kulturellen, sozialen und medizinischen Impulsen gestellt, die von einer entsprechenden Pflege des Bodens, der Pflanzen und Tiere ausgehen können. Generell ging es auch um die Wirkung der Landwirtschaft auf die gesellschaftliche Entwicklung, wenn wir z. B. die Lebensmittelqualität als Indikator der Wirtschaftsweise in Betracht ziehen. Aufgrund dieser Anregungen von Rudolf Steiner werden schon heute von biodynamischen Betrieben in den Bereichen Vermarktung, Kulturelles sowie Weiterbildung und Entwicklung diverse Mehrleistungen erbracht.

Der Demeter-Verband, ein Zusammenschluss von Produzenten, Handel/Verarbeitung und Konsumenten, hat sich zur Aufgabe gemacht, die *fair economy* in Form der Marktgespräche in den Wertschöpfungsketten anzuregen. Dem Marktgespräch liegt ein neues Verständnis des Umgangs in der Handelsbeziehung zu Grunde. Es müssen alle Partner der Handelskette beteiligt sein, Produzenten, Handel/Verarbeitung und Konsumenten. Die Vorbereitung und die Durchführung der Marktgespräche erfordert intensive Arbeit. Die Bedürfnisfrage an die Partner ist das Zentrum der Gespräche, ihr Brennpunkt ist der Preis. Solange die Grundsätze, die Brüderlichkeit und das Wahrnehmen der Bedürfnisse des Partners lebendig sind, entsteht eine Gemeinschaft im Sozialen. Sucht hingegen ein Partner für sich einen Vorteil, zerfällt das «Kunstwerk».

Das Soziale ist immer auch eine Frage der Entwicklung der Beteiligten. Die Erfahrung zeigt, dass getroffene Vereinbarungen und gegenseitige Verpflichtungen sich den verändernden Verhältnissen der Partner immer wieder anpassen müssen; d. h., die Beteiligten sind die, die Entscheide und Verantwortung tragen, nicht die Aufsichtsbehörde oder ein Schiedsgericht. Der Demeter-Verband ist bestrebt, in weiteren Wertschöpfungsketten die Grundlagen eines fairen Wirtschaftens anzuregen. Bis jetzt wurden sie bei Lagergemüse und Getreide durchgeführt.

Der Wandel, der von der Gesellschaft hin zur Nachhaltigkeit im wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Leben verlangt wird, erlaubt auch, die in der sozialen Charta gelisteten Impulse aufzunehmen. Es gelingt nur, wenn alle sich daran beteiligen und wenn die, die sich beteiligen, die Verantwortung erhalten und auch wahrnehmen. Nachhaltige Entwicklung entsteht unter der Voraussetzung der gegenseitigen Wertschätzung und Anerkennung und der Förderung der wirtschaftlichen, sozialen, kulturellen, zivilen und politischen Menschenrechte.

Christian Butscher, Demeter Schweiz

Partnerschaft zwischen Bauern und KonsumentInnen

Unter welchen Bedingungen sind soziales Miteinander und fairer Handel in der Land- und Lebensmittelwirtschaft der Schweiz möglich? Oder an Otto Schmids Frage anknüpfend: «Wo wollen wir in zwei Jahren stehen?» Rudi Berli stellt ein Modell vor, das Schule machen könnte.

Das globale Wirtschaftsmodell ist bekannterweise weder ein Beispiel für Fairness noch für Nachhaltigkeit. Nicht nur leiden fast eine Milliarde Menschen an Unterernährung, sondern die Länder des industrialisierten Nordens belasten zum Beispiel auch die Natur pro Kopf bis etwa zum 7-fachen dessen, was ihnen im weltweiten Durchschnitt zusteht. In der Schweiz ist der «ökologische Fussabdruck» fast dreimal so gross wie die Biokapazität. Die Nachhaltigkeitsdebatte ist ein unverzichtbarer Teil einer Auseinandersetzung zum Thema Fairness. Fairness besteht auch aus einem respektvollen Umgang mit der Natur und der Erde sowie zwischen den Menschen.

Preisdruck

In Europa und in der Schweiz ist das bäuerliche Einkommen im Moment speziell im Milchmarkt unter extremem Druck. Dies trifft aber auch für die Getreide-, Gemüse- und Früchteproduktion zu. Das durchschnittliche bäuerliche Einkommen liegt in der Schweiz ca. 40% unter dem Durchschnittseinkommen. Die Agrarpolitik des Bundes verfehlt den Verfassungsauftrag einer Einkommensgarantie ganz offensichtlich. Der Staat ist anscheinend nicht gewillt, regulierend in die Märkte einzugreifen.

Welche Möglichkeiten gibt es, um diese Situation zu ändern? Welche Spielregeln braucht der Markt, um sich fair und nachhaltig zu organisieren?

Die aktuelle Situation ist ja eigentlich paradox, ohne dass das im gesellschaftlichen Bewusstsein angekommen wäre. Obwohl es die ProduzentInnen sind, die die Reichtümer produzieren und die KonsumentInnen diese Produkte brauchen, ist heute die Marktmacht speziell im Lebensmittelsektor fast ausschliesslich in Handel und Verarbeitung geballt. Mit unseren Handlungen können wir jedoch sowohl individuell als auch gemeinsam organisiert viel dazu beitragen, in welche Richtung sich unser Wirtschaftssystem entwickelt. Ein wichtiger Schritt besteht in der Frage: Was brauchen wir eigentlich?

Gegendruck

Wir sind in einem dynamischen System, welches auf Druck reagiert, und diesen Druck müssen wir (für eine Bauerngewerkschaft wie Uniterre selbstverständlich) organisieren. Es geht darum, auf Seite des Angebotes wie auch der Nachfrage der Produktion eine Form zu geben. Auf französisch sagen wir neu «consommacteur», das heisst «aktives Konsumieren». Wir verteidigen nicht nur das bäuerliche Einkommen, wir verteidigen auch das Modell des Bauerns: in vielfältigen, kleinen Strukturen nachhaltig gesunde, genügende, der Bevölkerung zugängliche Nahrung zu produzieren. Bei den Gewerkschaften der

Foto: Heinrich Heer

V.l.n.r.: Christian Butscher, Otto Schmid, Rudi Berli, Peter Moser

Arbeiterbewegung geht es um Lohn und Arbeitsbedingungen, aber nicht darum, was eigentlich produziert wird. Auch bei den Konsumentenorganisationen ist es noch zum Teil so, dass nur nach billig gefragt wird, aber nicht, was wo und wie eigentlich produziert wird.

Vertragslandwirtschaft

Daraus folgt ein wichtiges Prinzip der Vertragslandwirtschaft. Wir als Gemeinschaft wissen, welche Bedürfnisse wir haben, wir artikulieren sie und organisieren die Produktion dementsprechend mittels Verträgen, die sowohl den Interessen der Produzenten als auch denen der Konsumenten entsprechen. Dabei werden Qualität, Menge, Preis, Lieferdaten und Zahlungsart im Voraus bestimmt. Ganz konkret machen wir als Genossenschaft «Jardins de Cocagne» einen Vertrag zwischen Produzenten und Konsumenten, das heisst in unserem Fall: 400 Familien und fünf Produzenten. Das Produktionsrisiko wird geteilt, das heisst, dass bei fixem Preis der Ertrag (und damit auch die Lieferung an die Konsumenten) je nach Saisonverlauf unterschiedlich ist. Die gesamte Produktion wird verteilt, und der Anteilspreis, also die Pauschale, die die Konsumenten für ihren Ernteanteil zahlen, ist durch die Produktionskosten (inklusive Arbeitskosten) bestimmt, die wir genau kennen. Dazu ist der Preis noch auf freiwilliger Basis nach dem Einkommen der Konsumenten aufgefächert, wobei die Differenz zwischen teuerstem und billigstem Anteil ungefähr 25% beträgt. Daneben geht, wie es auch in den «Millenniumszielen» der Vereinten Nationen gefordert wird, schon seit bald 20 Jahren 1% des Gesamtbudgets in Entwicklungsprojekte. Weil jede Arbeit eine angemessene Entlöhnung verdient, sind Löhne und Arbeitsbedingungen durchschnittlichen gesellschaftlichen Standards angepasst. Dank vertraglichem Wirtschaften (keine Handelsspanne muss an Händler abgetreten werden) ist dieses sozial faire und nachhaltige System auch wirtschaftlich sehr effizient und kostet die Konsumenten weniger als die Produktion aus den Regalen der Grossverteiler.

Autokonsumenten

Da wir ja vorläufig noch Autokonsumenten sind, kann die Absurdität des aktuellen Marktes und das Potenzial organisierter Nachfrage auch an einem Beispiel aus der Automobilindustrie erläutert werden. Als Autokonsumenten können wir auswählen, was für Leder, Stoff, Kopfstützen, elektronische Extras und Karosseriefarbe das Auto haben soll – aber im Grossen und Ganzen können wir eigentlich nichts bestimmen. Obwohl wir als Konsumenten eigentlich wissen, was wir bräuchten: Autos, die wenig Kraftstoff verbrauchen, nicht schneller fahren als erlaubt, reparierbar sind, solide gebaut, damit sie 50 Jahre halten usw. … Warum gibt es das nicht? – Diese Nachfrage muss ausgedrückt werden. Den Bedürfnissen muss eine Form gegeben werden. Wenn zum Beispiel 5% der europäischen Bevölkerung sich darüber einig werden und einen Vertrag in Aussicht stellen, findet sich auch ein Produzent, der dieses Auto herstellt.

Faire Preise

Für Uniterre als Gewerkschaft ist es grundsätzlich wichtig, produktionskostendeckende Preise zu fordern (Fr. 1.– Produzentenpreis pro kg Milch/Getreide): Fairness muss irgendwie benannt werden. Aber Marktanteile zu sichern und mit Menge auf den Markt zu kommen, war bisher vielen wichtiger als einen fairen Preis zu bekommen, und so fordern die Produzenten auch noch zu selten geschlossen, was sie eigentlich als minimalen Preis brauchen. Es ist ein grosser Schritt zu sagen, das ist der Preis, den wir brauchen, sonst können wir nicht produzieren.
In Österreich wird seit zwei Jahren «A faire Milch» verkauft. Dieses Label gehört einer Milchproduzentenorganisation, die die Bündelung der Produzenten vorantreibt. Die bei «A faire Milch» unterzeichnenden Produzenten bekommen den Mehrwert der unter dem Label mit Aufpreis (bezogen auf den aktuellen Milchpreis) von 10 Eurocent verkauften Milchmenge, auf die Gesamtheit der am Projekt teilnehmenden Produzenten aufgeteilt. «A faire Milch» ist Teil der Strategie zur Erlangung von Marktmacht.

Modellregion

In Genf gibt es seit vier Jahren ein lokales Label *«Genève Région, Terre Avenir»,* welches dem Kanton Genf gehört, das über die Produktionsmethode und den Namen des Produzenten informiert und faire Arbeitsbedingungen für die Angestellten und einen fairen Produzentenpreis garantiert.
In ganz Europa entwickeln sich Projekte lokaler Vertragslandwirtschaft in unterschiedlichen Formen, in den nächsten zwei Jahren wird diese Entwicklung auch in der Schweiz stark wachsen und so den Druck zu Fairness auf den Grosshandel verstärken. Gleichzeitig werden in diesem Zeitraum Produzentenorganisationen gemeinsam mit Konsumentenorganisationen eine neue, faire Marktordnung in die Wege leiten.

Rudi Berli, Biogemüseproduzent und Sekretär Uniterre

Dahinter stehen 40 Jahre Bio-Süssmost Tradition

Seit 40 Jahren wird in der Mosterei Möhl Bio-Süssmost aus Demeter- und Knospenqualität gepresst. Das Obst stammt vor allem von Hochstamm-Bäumen der Bio-Bauern aus der nächsten Umgebung, deren Höfe und Baumbestand nach den Richtlinien der BIO SUISSE bewirtschaftet werden.
Der frisch gepresste Saft wird unter Kohlensäuredruck eingelagert. Erhältlich in Retourflaschen beim Getränkehändler oder im Reformhaus.

MÖHL
Mosterei Möhl AG, 9320 Arbon
Tel. 071 447 40 74
www.moehl.ch
BIO SUISSE

Gelebte Solidarität

Wenn ich zur Abwechslung mal nur von Produzentinnen und Konsumentinnen rede, sind immer beide Geschlechter mitgemeint. Denn Frauen spielen eine ganz starke Rolle in der biologischen und überhaupt in der Landwirtschaft.

Wichtig bei diesem Thema ist, bei sich selbst anzufangen, sich zum Beispiel genug Zeit für Partnerschaft und Familie zu nehmen. Fair handeln, heisst dort also, zufrieden sein mit seinem Handeln und der Behandlung durch andere. Solidarisch heisst, wenn alle das gleiche Ziel verfolgen und sich gegenseitig unterstützen. Ich bin von Beruf her Sozialarbeiterin, für mich gehört das Soziale, also Solidarische, immer selbstverständlich zum Ökologischen und zum fairen Handeln.

Mein Bruder und ich sind eng zusammen aufgewachsen. Wir haben immer gesagt, wenn wir den Hof übernehmen, dann machen wir das gemeinsam, dann haben wir noch Zeit für anderes. Wir hatten das Glück, Ehepartnerin, Ehepartner zu finden, die bereit sind, mit uns zusammen die Hofgemeinschaft zu führen. Auf dem Hof leben auch unsere Eltern, die viel mithelfen. Wir teilen das Einkommen des Betriebes, jede Familie muss noch unabhängig davon für ein Zusatzeinkommen aufkommen. Das braucht viel Organisation, sehr viel Vertrauen. Wir sind dafür zusammen mit unseren fünf Kindern, haben aber auch viele Hände für die viele Handarbeit.

Wir haben sehr viele Obstbäume (ca. 500), davon ca. 170 Hochstammkirschbäume. Das ist viel Arbeit während der Ernte, die wir mit der Familie sowie Bekannten und Verwandten bewältigen (und mit Naturalien entgelten). Alle unsere Nachbarn sind wichtig, hier ist die Solidarität entscheidend. Eine Nachbarsfamilie macht auch Bio-Kirschenanbau, ein Glücksfall. Sie kaufen unsere Konservenkirschen zum offiziellen Biopreis und machen Dörrkirschen daraus. Wenn wir grosse Mengen an Kirschen haben, brauchen wir auch einen Handel (Direktvermarktung ist die dritte Schiene). Wir haben das Glück, dass wir einen Früchtehandel im Dorf haben, auch ein Familienunternehmen, das sich sehr Mühe gibt, auch unsere kleinen Mengen zu verkaufen. Wenn wir ein Fest auf dem Hof haben, laden wir selbstverständlich die Leiterin dieser Firma ebenfalls ein. Mit allen Nachbarinnen tauschen wir Maschinen aus, kaufen von einander Produkte (z. B. Bio-Wein eines anderen Nachbarn), helfen einander wenn es nötig ist (hüten die Schafe, bestellen die Äcker mit unserer Sämaschine usw.). Wir haben ein gutes Verhältnis untereinander, auch das gehört für mich zu fair und solidarisch handeln in der Landwirtschaft.

Das Problem in der heutigen Zeit ist, dass die Wertschöpfungskette in der Mitte, das heisst zwischen Produzentin und Grosshandel respektive Grossverteiler, zusammenschrumpft. Es gibt immer weniger regionale, kleinere, gewerbliche Strukturen in der Verarbeitung, Veredelung und im Zwischenhandel. Es gibt fast nur noch die zwar engagierten, aber alles beherrschenden Grossverteiler. Das macht abhängig. Wenn der Grossverteiler es nicht nimmt, ist es schwer, jemand anderes zu finden. Wenn man ein Produkt verarbeiten und vermarkten möchte, findet man schwierig Alternativen. Wenn es keine Auswahl gibt, dann gibt es auch keinen richtigen Markt und somit können auch schwieriger faire Handelsbedingungen ausgehandelt werden. Es braucht dringend die Förderung und Unterstützung von Kleingewerbe und Verarbeiterinnen. Bei dieser Gelegenheit möchte ich daher betonen, wie wichtig die Biofarm für uns Bioproduzentinnen ist, und dass sie gerade auch in ihrer Organisationsform als Genossenschaft die Solidarität bildhaft lebt.

Maya Graf,
Biobäuerin und Nationalrätin

Das Referat von Peter Moser bringen wir in der nächsten Nummer.

Fotos: Heinrich Heer

Maya Graf

Markus Arbenz

FiBL: Wo kommst du her, was bringst du mit, wo gehst du hin?

Vor 35 Jahren gründete die FiBL-Stiftung das Forschungsinstitut für biologischen Landbau.

Bis dahin war die forschende Entwicklung des Biolandbaus grossteils Bauernsache gewesen, unterstützt von ganz wenigen akademischen Grenzgängern. Seither hat das FiBL einen ganz massiven Wissensschub zu Praktiken und Möglichkeiten des biologischen Landbaus erarbeitet. Ganz überwiegend mit den gleichen Methoden, wie sie auch von der universitären Feld- und Laborforschung angewandt werden, aber soweit wie möglich im Austausch mit den Bäuerinnen und Bauern.

Die Balkengrafik zeigt, wie sich das FiBL seit seiner Gründung an Mitarbeitenden vermehrt hat. Es ist eine klassische Wachstumskurve, wie man sie aus der Ökosystemforschung kennt von in neue Nischen eintretenden Populationen, oder auch vom Wachstum ganz neuer Ökosysteme: «Langsamer Beginn, dann zunehmend rasantes Wachstum, dann Abflachung der Wachstumsraten.» Die Wachstumsraten der letzten Jahre gehen stark auf die Entstehung der neuen, kleinen Schwestern im Ausland zurück.

Nach Abflachung der Wachstumsraten wird es immer spannend

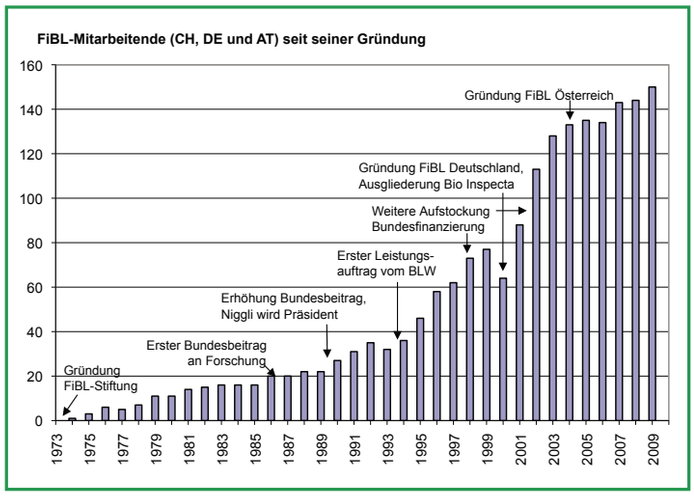
Wird sich das FiBL nun in der erlangten Grösse stabil halten oder kommt ein wellenförmiges Auf und Ab? Oder führen veränderte innere oder äussere Bedingungen zu einem Einbuch oder einer erneuten Ausweitung? Lassen wir uns überraschen, welches ökologische Muster das FiBL in den nächsten 35 Jahren zeigen wird! Schon jetzt kann aber gesagt werden, dass dieses immer noch relativ neuartige Phänomen «FiBL» über seinen nahen Wirkungskreis hinaus bereits zu leicht veränderten Stoff-, Energie- und Informationsflüssen in der gesamten Biosphäre geführt hat.

Einflüssen, die helfen, dass der globale Wachstumswahn wieder auf dem gesunden Boden einfacher Zusammenhänge von Ökosystemen, Saat und Ernte, jungen Menschen und alten Bäumen kommt landet.

Was bringt das FiBL zurzeit so mit sich? Drei Beispiele:

1. Auf einem schweren Fricker Talboden läuft seit wenigen Jahren ein Versuch mit reduzierter Bodenbearbeitung: Verzicht aufs Pflügen auf einigen Parzellen; stattdessen wird mit Stoppelhobel und Gänsefuss-Grubber in fünf cm Tiefe durch den Boden gefahren, zusätzlich mit Grubberzinken in 15 cm Tiefe der Boden gelegentlich etwas angehoben. Die ersten Ergebnisse nach sechs Jahren? • Mehrerträge von gut 10% im Fruchtfolgendurchschnitt, besonders gut bei Kleegras und Mais. • 20% mehr organische Substanz im Boden und auch mehr messbare Bodenlebenaktivität. • Mehr Wildkräuter allerorten. • Kurz: Der Versuchsboden wurde fruchtbarer und teilte das Mehr an Fruchtbarkeit zwischen Wild- und Kulturpflanzen auf. Das FiBL setzt grosse Hoffnungen in diese Arbeiten seiner Bodengruppe.

Kontakt:
paul.maeder@fibl.org
Telefon 062 865 72 32



125 Mitarbeitende und ihre Projekte alleine in der Schweiz zu ernähren, erfordert für ein privates Institut eine komplexe Finanzierungsstruktur (Datenquelle: FiBL 2009, Grafik NP)

2. Das FiBL will eine **«selbstregulierende Obstanlage»** kultivieren. Gemeint ist ein Obstgarten, wo alles unter den Bäumen, was dort von selber wächst, da auch wachsen darf und soll. Hier ist natürlich der Grünstreifen bzw. Fahrweg zwischen den Baumreihen besonders spannend. Die optimale Mischung nützlingsanlockender, konkurrenzstarker und trotzdem niedrigbleibender Blütenpflanzen wurde noch nicht gefunden. Die Anlage ist «ökologisch möbliert», d.h. drin und drum herum mit ökologisch vielfältigen Flächen wie Frucht- und anderen Hecken versehen. Die Bäume selbst sind schorfresistent und das Einzige, gegen das man spritzt, ist der Feuerbrand: Dagegen wird eine Bakterienlösung

mit Handelsnamen «Blossom Protect» auf die Blüten gespritzt. Die Bakterien besiedeln die Blüten und lassen die Feuerbrandbakterien nicht durch, anscheinend so ähnlich wie Fäulnis abblockende Milchsäurebakterien im Joghurt.

Kontakt:
franco.weibel@fibl.org
Telefon 062 865 72 42

3. Die Sache mit den «Ökoausgleichsflächen»: Ursprünglich eingeführt, um die Öko-Kargheit der Nutzflächen auszugleichen, können sie für Nicht-Giftspritzer auch viel zum Gelingen auf dem Acker beitragen. **«Funktionelle Biodiversität»** nennen das die FiBL-Forscher Lukas Pfiffner und Henryk Luka.
So sind mehr Bienen zum Bestäuben da, wenn drum herum immer was blüht, klar. Aber auch mehr Raupenfresser und parasitierende Schlupfwespen? Die Forscher vermuten, dass Schlupfwespen z. T. einfach in ihren Wildblumenstreifen Wirte und Nahrung finden und deshalb weniger in die Kabis-Monokultur reingehen, auch wenn es dort viele Raupen zu parasitieren gäbe. Damit sie mehr reingehen, brauche es noch freundliche Einladungen, z. B. in Form von Kornblumen…; womit der Ökoausgleich wieder richtig in der Fläche angekommen wäre! – Eine erstaunliche Nebenbeobachtung der Arbeitsgruppe Dr. Michael Rostás (Zusammenarbeit Uni Würzburg-FiBL) noch: Einige Raupen fressen deutlich weniger, wenn Bienen rumfliegen. Anscheinend werden die Bienen mit Wespen verwechselt, Fressfeinden der Raupen, welche dann oft in Tarnstarre gehen und insgesamt weniger Schäden auf dem Feld verursachen.

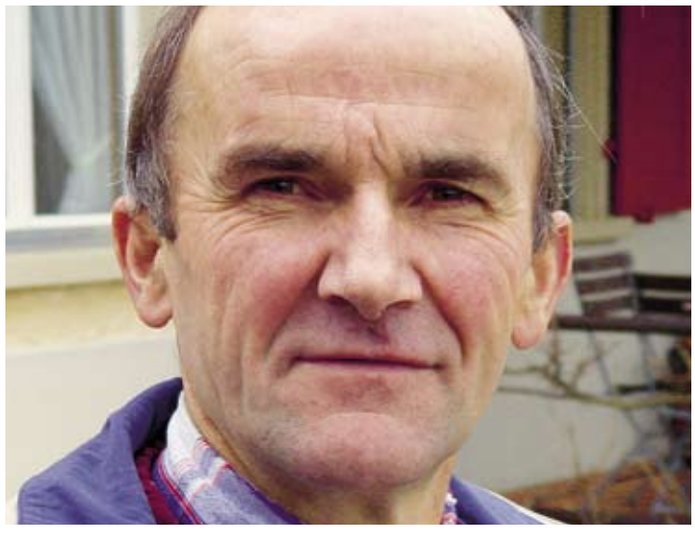
Kontakt:
lukas.pfiffner@fibl.org
Telefon 062 865 72 46

Nikola Patzel

Ein Abschied mit Zukunft

Während zehn Jahren durfte ich nunmehr dem Bioforum Schweiz vorstehen. Als ich seinerzeit von Werner Scheidegger für dieses Amt angefragt wurde, war das für mich fast, wie wenn aus einem Ueli dem Knecht ein Ueli der Pächter werden sollte. Auf einmal sah ich mich vor Aufgaben, die grösser waren als mein Vermögen. (Ich meine nicht das finanzielle!) Aber die Herausforderung, der bäuerlichen Arbeit und Aufgabe wieder Sinn und Freude und Anerkennung zu verleihen, die reizte mich, schien mir eine wichtige Ergänzung zur blossen Forderung nach einem besseren Einkommen.
Als Freiämter mit einem gewissen geschichtlichen Hintergrund, mit der Erfahrung aus einem Einsatz im ländlichen Afrika, wusste ich um bäuerliche Identität, um bäuerliche Solidarität, um bäuerliche Souveränität und wie sehr diese Werte auch in der Biolandwirtschaft unter den Vorgaben von Effizienz und Wettbewerb gefährdet waren, es heute noch zunehmend sind.
Es war für mich eine gute Erfahrung, auf Menschen zu stossen, die von ähnlichem und gleichem Gedankengut getragen Beiträge leisteten, die weit über die Eigeninteressen hinausgingen. Die Generationen übergreifend zu denken und zu handeln fähig waren und sind. Ein Fritz Dähler, ein Samuel Vogel, ein Jakob Bärtschi, ein Werner Scheidegger waren für mich Menschen, die über fachliche, soziale und kulturelle Kompetenz verfügten und damit der bäuerlichen Aufgabe jene Würde gaben und geben, die sie verdient. Da hinein gehört aber auch die unermüdliche Schaffenskraft von Wendy Peter, die neben ihrer täglichen Arbeit als Bäuerin unsere Geschäftsstelle umsichtig und professionell betreut, immer wieder auch Impulse einbringt und so nebenbei aktiv unsere Zeitschrift mitgestaltet. Euch allen ein aufrichtiges, herzliches Dankeschön!

Foto: WS



Martin Köchli, abtretender Präsident des Bioforums Schweiz

Ein Dank gilt aber auch meinen ehemaligen und gegenwärtigen Kolleginnen und Kollegen vom Vorstand. Ohne ihr tatkräftiges Mitwirken wäre ich oft – im wahrsten Sinn des Wortes – hilflos dagestanden. Seien es die Möschberg-Gespräche, der Bio-Gipfel in Zofingen, das 20-Jahr-Jubiläum der Bio Suisse oder der erfolgreiche Auftritt an der Expo-Agricole bis hin zu den Bodenkulturabenden, die wir in den letzten Monaten zum Besten geben durften; immer war da ein inneres Feuer zu spüren, das menschliche Wärme und – wie es mir immer ein Anliegen war – eine ansteckende Gesundheit verbreitete. Dieses Feuer zu hüten, es auch immer wieder mal anzufachen, war mir in diesen Jahren gefreute Aufgabe.
Nun ist es aber Zeit, diese Aufgabe weiterzugeben, ich merke, dass ich kein «heuriger Hase» mehr bin, und dann hab ich ja als Aargauer Grossrat ein Mandat gefasst, in das ich mich mit voller grüner Kraft hineingeben will. Ich danke an dieser Stelle ganz herzlich Nikola Patzel, der in den letzten Jahren enorm gute und wichtige Impulse ins Bioforum eingebracht hat für die nachhaltige Stützung unserer Arbeit, und ich danke Markus Lanfranchi für seine Bereitschaft, das Bioforum Schweiz in eine sinnstiftende, gefreute Zukunft zu führen. *Martin Köchli*

Lieber Martin

Wir danken dir für dein Engagement für das Bioforum in den vergangenen zehn Jahren ganz herzlich. Du hast unserem Verein zahlreiche Impulse gegeben. Du hast immer wieder auf Themen hingewiesen, die im Tagesgeschäft zu kurz kommen. Man könnte sie zusammenfassen mit dem Zitat: «Der Mensch lebt nicht vom Brot allein». Wir werden in der nächsten Nummer darauf zurückkommen. *Vorstand und Redaktion*

Chronologie einer Nahrungskrise

oder wie sich einzelne Puzzleteile zu einem «schauerlichen» Bild verdichten.

Seit Jahren befasse ich mich mit Landwirtschaft und Ernährung, einerseits als Bäuerin und Konsumentin, anderseits in nationalen und internationalen Gremien zu diesem Thema, so z.B. im Schweizerischen FAO-Komitee. Die heutige Entwicklung ist alarmierend. Hier ein paar Fakten und Aussagen in chronologischer Reihenfolge:

- Anfang 2006: Prof. Dr. Jutzi, Leiter Tierproduktion bei der FAO (UN-Organisation für Ernährung und Landwirtschaft), hält an unserer Frühjahrssitzung im FAO-Komitee ein Referat. Er spricht u. a. über die Pouletmast in Thailand. Gemäss Aussagen von Prof. Jutzi will Thailand den Weltmarkt mit Pouletfleisch versorgen und plane zu diesem Zweck, die bäuerliche Landwirtschaft in Thailand zu eliminieren und ganz auf industrielle Produktion zu setzen. Laut Prof. Jutzi gibt es weltweit nur drei Grosskonzerne, die den Handel mit lebenden Kücken oder Hühnereiern beherrschen. Lebende Kücken und Bruteier werden rund um den Globus verschickt.
- Mitte 2006: Die Vogelgrippe ist auf ihrem Höhepunkt. Die Medien wollen uns weismachen, dass Zugvögel für die Verbreitung verantwortlich sind. Nur wenige Medien berichten über andere mögliche Ursachen (siehe dazu den Artikel von Niklaus Steiner in unserer K+P Ausgabe 2-06).
- Jahr 2007: In unserer Frühjahrssitzung des FAO-Komitees erwähnt unser Präsident Jacques Chavaz, dass die FAO vor der Gefahr von weltweiten Tierseuchen warnt. Sowohl die FAO wie auch die WHO (Weltgesundheitsorganisation) sehen darin ein enormes Gefahrenpotenzial.
- Jahr 2008: Wiederum in einer unserer FAO-Komiteesitzungen erfahre ich, dass die abnehmende Nahrungssicherheit zuoberst auf der FAO-Agenda stehe, und zwar Nahrungssicherheit sowohl in der Bedeutung von «food security» (Versorgung mit Nahrungsmitteln) wie auch im Sinne von «food safety» (ist die Nahrung, die wir essen, überhaupt noch gesund?!).
- In den Medien liest und hört man immer öfter von der zunehmenden Antibiotika-Resistenz von Krankheitserregern im Menschen. Dies erstaunt nicht, nimmt doch mit der Zunahme der industriellen Tierproduktion auch der Einsatz von Antibiotika zu. Zur gleichen Zeit besucht eine unserer Töchter die Kantonsschule in Sursee. Mittags isst sie in der Schulmensa. Auf dem Menüplan: Pouletfleisch aus Brasilien, mit dem Hinweis «kann mit Antibiotika behandelt worden sein»! Von den SchülerInnen darauf angesprochen, sagt der Mensabetreiber, sein Budget sei so klein, dass er sich das teurere Schweizer Pouletfleisch nicht leisten könne.
- Beginn 2009: Die WHO warnt immer lauter vor dem Übergreifen von Tierseuchen auf die Menschen. Über die Hintergründe und Ursachen liest und hört man wenig bis nichts, wie z. B. darüber, dass billige industrielle Tierproduktion nicht nur den vermehrten Einsatz von Antibiotika mit sich bringt, sondern auch die Gefahr der Vermischung von Tier- und Menschenviren bedeutet. In solchen Produktionsstätten wird mit billigen Arbeitskräften und oft unter menschenunwürdigen Bedingungen gearbeitet. Geschwächte und somit kränkelnde Arbeiter werden zum Gefahrenpotenzial.
- Jahr 2009: Die Schweinegrippe breitet sich aus. Zum Glück, denke ich, gibt es keine fliegenden Schweine, denn sonst könnte man wieder vom eigentlichen Problem ablenken. Aber eine Grundsatzdiskussion über den Zusammenhang von immer billigeren Nahrungsmitteln und den steigenden Gesundheitsrisiken und -kosten findet trotzdem nicht statt.
- April 2009: Folgender Bericht erreicht mich: In der mexikanischen Gemeinde La Gloria im Staate Veracruz eröffnet eine Tochtergesellschaft von Smithfield Foods, des – laut Wikipedia – weltgrössten amerikanischen Schweinezucht- und Schweinefleischverarbeitungskonzerns, einen Schweinemastbetrieb. Kurze Zeit später beklagt sich die Lokalbevölkerung über die Folgen der Emissionen. Viele Menschen erkranken. Sie finden aber kein Gehör und gehen schliesslich auf die Strasse. Ein Bild dieser Demonstration spricht Bände: Ein Knabe trägt ein handgezeichnetes Plakat von einem durchkreuzten Schwein mit dem spanischen Text darunter «Gefahr: Carrolls Farm». Als die Klagen der Bevölkerung endlich ernst genommen werden und eine ärztliche Untersuchung stattfindet, stellt man fest, dass 60% der Bevölkerung an einer Atemwegserkrankung leidet. Um welche Krankheit es sich genau handelt, wird nie bestätigt. Später aber wird bekannt, dass der erste offizielle Fall von Schweinegrippe in Mexiko am 2. April an einem vierjährigen Knaben aus La Gloria diagnostiziert wurde.
- Die WHO warnt schon seit einiger Zeit vor der Gefahr einer neuen tödlichen Seuche, hervorgerufen durch die Vermischung von Hühner-, Schweine- und menschlichen Viren. In der La-Gloria-Gegend in Mexiko gibt es auch zahlreiche intensive Pouletmastbetriebe. Im September 2008 wütete auch dort die Vogelgrippe, so auch in einem Betrieb keine 50 km von La Gloria entfernt. Diese Hühnerfabrik gehört der grössten mexikanischen Geflügelfirma, Granjas Bachoco. Der Ausbruch wurde verschwiegen, um den mexikanischen Exportmarkt nicht zu gefährden. Und wissen Sie, was den Schweinen in den hochmodernen mexikanischen Schweinemastbetrieben verfüttert wird, um die Produktionskosten möglichst tief zu halten? Sie ahnen es wahrscheinlich bereits: sog. Geflügelnebenprodukte, eine Mischung von allem, was vom Boden einer Geflügelfabrik zusammengekehrt wird, also Nestmaterial, Federn, Hühnerkot usw.
- Die FAO und WHO warnen vor weltweiten Seuchen, unsere Gesundheitskosten explodieren, und was machen unsere Politiker? Sie fördern mit ihrer Politik die industrielle Landwirtschaft und mit allen Mitteln den Agrarfreihandel und gefährden so gesunde bäuerliche Landwirtschaft. Billige und eben oft fragwürdige Nahrungsmittel verdrängen einheimische Produkte. Und keiner thematisiert den Zusammenhang zwischen immer billigeren Nahrungsmitteln und steigenden Gesundheitsrisiken und -kosten. Da ist es doch viel einfacher – und der Wirtschaftsförderung dienlicher – immer neue Impfstoffe zu entwickeln und bereitzustellen!

Wendy Peter

«Unsere Böden waren am Ende»

Wenn Alois Kohler, Bereichsleiter Feld- und Gemüsebau auf dem Gutsbetrieb Murimoos, auf den Boden zu reden kommt, spürt der Zuhörer ein inneres Feuer und ein Engagement für die «Mutter Erde», die ansteckend wirken. Werner Scheidegger unternahm mit ihm einen Gang über die Felder.

Das Murimoos, ein Ort zum Leben und Arbeiten

1933 nahm der heutige «Verein Murimoos werken und wohnen» auf dem Gelände der ehemaligen Torfgenossenschaft seine Arbeit auf. 90 betreuungsbedürftige, körperlich, psychisch oder sozial benachteiligte Männer aller Altersstufen finden hier dauernd oder vorübergehend Arbeit und Unterkunft.
Neben verschiedenen Werkstätten ist der Landwirtschaftsbetrieb ein zentrales Element der Institution. Bei der Arbeit mit den Tieren und Pflanzen finden aus der Bahn geworfene Bewohner buchstäblich wieder Boden unter die Füsse.

Der Weg zu Bio

Alois Kohler arbeitet seit 28 Jahren im Murimoos. In den 1980er Jahren hat er mitgeholfen, die Landwirtschaft auf IP (Integrierte Produktion) umzustellen. «Das hatte zur Folge, dass unsere Erträge sanken. Wir mussten ja die Düngung und den Pflanzenschutz zurückfahren. Aber schon vorher hatte ich beobachtet, dass wir jedes Jahr mehr einsetzen mussten, um die Erträge zu halten. Dann hat mir eine Krankheit eine Denkpause verschafft. Ich kam zur Einsicht, dass es so nicht weitergehen kann. Auf Anregung meiner Frau besuchte ich mit ihr zusammen einen Kurs für biologischen Gartenbau bei Susanne Schütz. Dort ist mir eine ganz neue Sicht aufgegangen.»
1996 ist der ganze Betrieb auf Biolandbau umgestellt worden.

Fotos: WS

Alois Kohler

Die Nachbarn haben den Kopf geschüttelt: «Der hat wohl eine Therapie nötig…», spotteten einige.
«Nein», lacht Alois, «nicht ich, sondern unsere Böden hatten eine Therapie nötig. Wir waren mit unserem Latein und die Böden mit ihrer Ertragskraft am Ende. Trotz Herbiziden sind wir dem Unkraut nicht mehr Herr geworden. Aber als erstes mussten wir den Kopf umstellen, sonst wäre das nicht gut gekommen. Nach der Umstellung ist es jedes Jahr aufwärts gegangen. Viele Unkräuter sind von selber wieder verschwunden.»
Am frühen Morgen vor Arbeitsbeginn macht Alois Kohler einen Rundgang über die Felder. «Da sehe ich nicht nur, welche Arbeiten anfallen. Das gibt mir auch Gelegenheit, über Zusammenhänge nachzudenken, in denen unsere Arbeit als Bauern steht. Viele Bauern pflegen dieses Nachdenken nicht mehr. Je grösser der Traktor, desto weiter vom Boden entfernt befinden sie sich, im realen und im übertragenen Sinn.»

Die Drainageschächte versinken

Im Murimoos herrscht anmooriger Boden vor. So war trotz intensiver Bewirtschaftung zwar noch viel organische Substanz vorhanden, aber der Humus schwand mehr und mehr. «In solchen Böden kann man lange sündigen, bis man etwas merkt», meint Alois. Ein deutliches Zeichen für ihn waren die Drainageschächte, die immer mehr aus dem Boden ragten.
«Jetzt passiert genau das Gegenteil. Dank unserem systematischen Humusaufbau versinken die Schächte allmählich wieder. Das ist für mich ein Zeichen, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Unsere Böden werden wieder aufgebaut, sie sind wieder lebendig geworden.»
Wir stehen am Rüebliacker. Die Kultur bestätigt diesen Befund. Die Erde riecht gut, die Krümelstruktur lässt nichts zu wünschen übrig. Die Rüebli strotzen vor Gesundheit. Auch der Sellerie, der Lauch, die Pastinaken und der Salat versprechen eine gute Ernte. Beim Raps hat Alois in diesem Jahr trotz starkem Befall mit Rapsglanzkäfern die höchste Ernte aller Biobauern der Schweiz eingefahren. Mit Steinmehl hat er die Käfer in Schach gehalten.

Mit dem Kompost fängt es an

Im Murimoos lebt eine Mutterkuhherde mit ca. 90 Angus-Mutterkühen mit ihren Jungtieren. Der Mist aus dem Tiefstreue-Laufstall bildet die Grundlage der Humuswirtschaft. Auf dem Kompostplatz wird er nach dem Ausräumen der Ställe an Walme aufgesetzt, dann je nach Witterung in der ersten Woche zweimal, später etwa einmal pro Woche umgearbeitet. Nach sechs bis acht Wochen kann er ausgebracht werden. Die Humifizierung verläuft so rasch, dass im Sommer sogar Weiden damit gedüngt werden können, ohne dass die Kühe des-

Wie die Erde, so die Rüebli

Links ein Teil der Mutterkuhherde, rechts der Kompostplatz. Eben ist der Stall ausgeräumt worden. Der Mist wird nun an Walme aufgesetzt

wegen «Fresshemmungen» bekommen. Grundsätzlich wird der anfallende Hofdünger auf alle Flächen gleichmässig verteilt. «Die Bodenlebewesen wollen immer etwas zu essen haben, nicht nur hin und wieder», meint Alois Kohler lakonisch. «Die Mikroorganismen arbeiten gratis, aber sie brauchen regelmässig zu essen. Wenn der Boden verarmt, verarmt mit der Zeit auch der Bauer!»

Mit der Bodenbearbeitung geht es weiter

«Den Pflug haben wir zwar noch, aber wir brauchen ihn höchstens noch für den Wiesenumbruch und auch dann nur maximal 17 cm tief», erläutert Alois. Bei meinem Besuch ist gerade eine Stoppelbearbeitung für die nachfolgende Gründüngung im Gang und bestätigt diese Aussage. Im Einsatz sind Spatenmaschine und Grubber.

Die Fruchtfolge

Die Ackerfläche ist in neun Schläge eingeteilt. Es folgen sich Gemüse, Kartoffeln (Speise- und Saatkartoffeln), Mais, Getreide und mehrjährige Kunstwiese. Der Raps läuft ausserhalb der Fruchtfolge und wird rotierend jeweils auf einem Weideschlag ausgesät. So kann gleichzeitig vermieden werden, dass Gemüseflächen mit Kohlhernie infiziert werden.

«Einkaufen im Murimoos – ein besonderes Erlebnis!»

Der Prospekt übertreibt nicht. Der Grösse der Institution entsprechend, hat das Murimoos nicht nur ein einfaches Hofläden. Ein geräumiger Bioladen mit Vollsortiment bietet alles an, was das Herz begehrt. Einen Schwerpunkt bilden selbstverständlich die eigenen Produkte: Gemüse, Kartoffeln, Fleisch, Getreide in Form von Körnern und Mehl. Das Ganze wird ergänzt mit dem Sortiment aus dem Grosshandel (Biofarm, Eichberg u. a.). Die Schlachtung der Tiere erfolgt in einer nahe gelegenen Metzgerei, die Verarbeitung auf dem eigenen Hof.
Aber die Kunden werden nicht nur zum Einkaufen angelockt. Jeden Tag ist «Tag der offenen Tür». Die BesucherInnen sind eingeladen, die Tiere zu besichtigen, es werden Rundfahrten mit Pferd und Wagen angeboten, eine Blockhütte mit Feuerstelle oder das Moospintli laden zum Verweilen und vieles mehr.

Menschen stehen im Zentrum

Wie bereits eingangs erwähnt, ist das Murimoos mehr als nur ein Landwirtschaftsbetrieb. Die rund 90 Männer, die hier leben, finden in der Landwirtschaft, in der Produkteverarbeitung und in verschiedenen Werkstätten sinnvolle Arbeitsplätze. «Boden unter die Füsse», sagt Alois Kohler. «Viele dieser Männer sind entwurzelt, wenn sie zu uns kommen. Bei der Arbeit in der Werkstatt und auf dem Feld finden sie wieder Halt. Sie sehen etwas entstehen. Auch nach vielen Stunden «Dubeliarbeit», wie das Jäten oft empfunden wird, ist jede Ernte ein Erlebnis, strahlen ihre Augen, wenn sie die wohlgeformten Rüebli und Kabisköpfe aus dem Boden ziehen und einfahren können.

Betriebsfläche Murimoos	ca. 96 ha
Landwirtschaftliche Nutzfläche	82 ha
Ökologische Ausgleichsflächen	14 ha
Wiesen und Weiden	59 ha
Ackerbau	15 ha
Gemüse	8 ha
Mutterkühe	90
Schafe (nur im Winter)	50
Legehennen	80
Schweine (im Moment im Unbau)	
Pferde	2

Frau Portmann betreut einen grosszügig gestalteten Bioladen mit Vollsortiment

Ein Blick in die Holzwerkstatt

Menschen kann man nicht in einem Raum heilen. Das Arbeiten in der freien Natur, an der frischen Luft, mit den Tieren, gibt ihrem Leben wieder Halt und Sinn, eine Perspektive. Zudem arbeiten wir hier vergleichsweise sehr kostengünstig und erbringen so über die geldmässigen Erträge hinaus einen beachtlichen volkswirtschaftlichen Nutzen. Unsere Patienten benötigen keine Schlafmittel. Das mag altmodisch tönen. Aber die Erfolge bestätigen unser Konzept. Und wir sind stolz, dass wir dieses Angebot machen können.»

Und hier kommt Alois Kohler gleich wieder auf den Boden zu sprechen. «Wenn wir Menschen heilen wollen, muss zuerst der Boden gesund sein. Natürlich können wir abgestorbene Hirnzellen nicht reparieren. Aber wir können stärken, was noch vorhanden ist und dazu Sorge tragen. Durch die Arbeit mit und auf dem Boden bekommen unsere Patienten ein neues Selbstwertgefühl. Zusammen mit gesunden Lebensmitteln, die diesen Namen noch verdienen, ist das die wirksamste Therapie und erst noch kostengünstig.»

Der Boden, die Felder im Murimoos gehören Alois Kohler nicht. Aber «sein» Boden bedeutet ihm viel. «Ich will, dass diese Böden in einem guten Zustand sind, wenn ich einmal hier weggehe. Die Arbeit am und mit dem Boden ist ein Projekt über Jahre. Sie ist komplex und spannend. Nie sind wir fertig. Der Boden ist des Bauern wichtigstes Kapital. Dieses können wir nicht nur so nebenher pflegen. Ein Lohnunternehmer hat keinen Bezug dazu. Da muss der Bauer selber ran!»

Der Gang mit Alois Kohler über die Felder des Murimoos war für mich ein Erlebnis, das lange nachwirken wird. Hier steht einer mit beiden Füssen auf der Erde. Und er ist mit ihr verwurzelt. Von Franz von Assisi ist überliefert, dass er mit den Tieren sprach. Alois spricht mit seinem Boden und mit seinen Pflanzen. Beide danken es ihm mit Fruchtbarkeit und guten Erträgen.

Werner Scheidegger

Lebensmittel- und Ernährungsqualität: Für alle, die näher hinschauen wollen

Wir nehmen sie gerne in den Mund, die «Qualität». Natürlich nur die gute. Also haben der Bund und die Bio Suisse eine Strategie daraus gemacht, die «Qualitätsstrategie». Worum es sich bei «Qualität» alles handeln kann, hat Nikola Patzel im Dschungel von «Kunstvoll-künstlich-Kotzbrocken» ein wenig erforscht.

Unser Fremdwort **Qualität** kommt von den Römern, die meinten mit *qualitas* einfach «Beschaffenheit» oder «Eigenschaft». Bei uns ist noch die Wertung dazugekommen, dass Qualität «gute Eigenschaften» bedeutet, dass sie also gut für etwas oder jemanden sei. Auf welche Eigenschaften man dabei schaut, woran gemessen oder für wen diese für gut befunden werden, sind bei der Beurteilung von Ernährungsqualität die entscheidenden Fragen. Entscheidungsfragen eben.

Herkunft ist so eine Eigenschaft. Aus welchen Samen kommen die Früchte, wie stark oder schwach war ihr Mutterboden? Mit welchen Nähr- und Fremdstoffen war das lebendige Lebensmittel konfrontiert? Mit welchen hilfreichen oder gemeinen Pilzen zum Beispiel hatte ein Weizen Umgang? Wurden die Lebewesen bzw. ihre Eltern im Innersten manipuliert oder nur durch Auswahl gezüchtet? Darf ein Rind haustiergerecht leben oder hat es ausserordentlich gelitten? Welche Wege hat es auf dem Weg zum Metzger zurückgelegt? Wie wurde es dann verarbeitet? Diese Entstehungsprozesse der Lebensmittel bilden ihre **Herkunftsqualität.**

Grösse, Gestalt und Bestandteile sind direkt am Objekt messbare, **physische Eigenschaften:** sehr beliebt in Wissenschaft und Industrie und dennoch alleine manchmal seltsam nichtssagend. Was normverglichen, gewogen und mit chemischen Analysen gemessen werden kann, gilt vielen als die eigentliche, die «objektive» Qualität unseres Essens, denn sie sagt uns, was eindeutig dran und drin ist. Daher wird «Qualität» in der zurzeit gültigen internationalen Norm EN ISO 9000:2005 als «Grad, in dem ein Satz inhärenter (messbar innewohnender oder anhaftender) Merkmale Anforderungen erfüllt», bestimmt. **Wessen Anforderungen? Qualitätsbestimmung ist Macht!** Wie gut wissen das alle, die zum Beispiel mit ihrer Kartoffelernte wieder heimgeschickt wurden. Einfach zurückgeschickt, weil die Kartoffelhaut nicht so glatt ist, wie der Händler oder die Leitung der Verarbeitungsfabrik sie haben möchte. Aber wenn die Bäuerin dem Kunden noch direkt erklären kann, was die Vorteile ihrer schorfigen Kartoffeln sind, dann kann etwas Schorf sogar zum positiven Qualitätsmerkmal werden!

Zu den physischen Eigenschaften gehört auch die **Lagerfähigkeit** der Lebensmittel. Bei lebendigen Produkten kann hier auch von **«Vitalität»** gesprochen werden, mit der z. B. eine Paprika den Schimmelpilzen widerstehen kann. Bei «Vitalität» sehen manche auch eine

Wie beurteilen die KonsumentInnen Lebensmittelqualität?

NP. Bei der Beurteilung von Lebensmittelqualität im Laden wird zunächst nach dem Aussehen von Produkt und/oder Verpackung geurteilt, erst in zweiter Linie, wenn überhaupt, nach schriftlichen Informationen. Bilder wirken grundsätzlich unbewusster und damit unreflektierter als Texte; zugleich aber auch emotionaler und damit oft entscheidungsrelevanter als schriftliche Informationen.

Bei Konsumentenbefragungen, was für sie die wichtigsten Qualitätsmerkmale seien, stehen «Gesundheitswert», «Geschmack» und «Frische» meist vorne, vor «Aussehen/Verpackung/Marke» und «Preis». Wenn nach ökologischen und Umweltgesichtspunkten gefragt wurde, landeten diese allenfalls im unteren Mittelfeld der entscheidenden Qualitätsmerkmale; das mag sich in jüngerer Zeit etwas geändert haben. Soziale Qualitätsmerkmale kommen in den gesichteten Studien gar nicht vor.

Aber sagen die Leute bei Befragungen überhaupt ihre Wahrheit? «Das Problem der sozialen Erwünschtheit von Antworten stellt sich bei der Vorgabe von Kriterien noch mehr als bei Spontannennungen. Enthält der Merkmalskatalog den Gesundheitswert, so geben sich auch solche Konsumenten gerne als gesundheitsbewusst aus, die spontan dieses Kriterium nicht nennen würden. Für den Preis besteht ein ähnliches Problem, da beim Einkauf der Preis zwar durchaus eine gewichtige Rolle spielt, aber kaum jemand eingesteht, dass er den Preis als eines der wichtigsten Auswahlkriterien heranzieht.»

Quelle: Qualitätswahrnehmung bei Lebensmitteln: das Verbraucherbild in Rechtsprechung und Wissenschaft. Diss. Anja Engelage (2002), Freie Universität Berlin.

Qualität an sich, eine Kraft- und Charaktereigenschaft sozusagen. Die Biodynamischen versuchen sie mit ihren «bildschaffenden Methoden» zu messen, um über sie ins Bild zu kommen. – Lagerfähigkeit kann aber auch eine rein technische Qualität sein, die gerade dadurch erreicht wird, dass man mit diversen Verfahren die Produkte unvital und steril im mehrfachen Sinne macht.

Die ganzen **menschlichen Umstände** der Lebensmittelentstehung, also auch die individuelle und soziale Nachhaltigkeit ihrer Erzeugung, wurden lange ganz von ihrer Qualität getrennt gesehen. Als spiele es für einen Käse und seine Käufer keine Rolle, ob die mit seiner Herkunft befassten Menschen mit ihrer Wirtschaft glücklich oder unglücklich sind! «Bio» zeigt ein Bündel verschiedener Lebensmittelqualitäten an. Wenn nun z. B. fairer Handel neu in die Bio-Kriterien aufgenommen wird, dann gehört soziale Nachhaltigkeit damit idealerweise auch zur Qualität einer Tomate dazu.

Für **Entscheidungen** darüber, welche Lebensmittel ich kaufe und welche Ernährungsqualität ich anstrebe, zählt weniger das, was ist, als das, was ich davon halte. Das ist in der nebenstehenden grafischen Darstellung (Mindmap) mit **«mentalen Eigenschaften»** gemeint. Das Hauptziel von Werbung ist es, bei den Kunden **Glaubenseigenschaften** eines Produkts entstehen und wirken zu lassen. Dass sie sich also Glaubenssätze eintrichtern lassen, dass sie anhand von suggestiven Verpackungsbildern (z. B. «Serviervorschlag») entscheiden sollen und so weiter.

Zu den **Wissenseigenschaften** unserer Lebensmittel zählen sowohl die nachprüfbaren Einzelfakten auf der Verpackungsdeklaration als auch unser ganzes Bewusstsein über uns gesichert erscheinende Eigenschaften und Zusammenhänge unserer Ernährung. Als **Erfahrungseigenschaften,** also zur erfahrenen Qualität können schliesslich der Geschmack und Genuss eines Lebensmittels gelten sowie die Gesundheits- oder Krankheitsfolgen einer bestimmten Ernährungsweise.

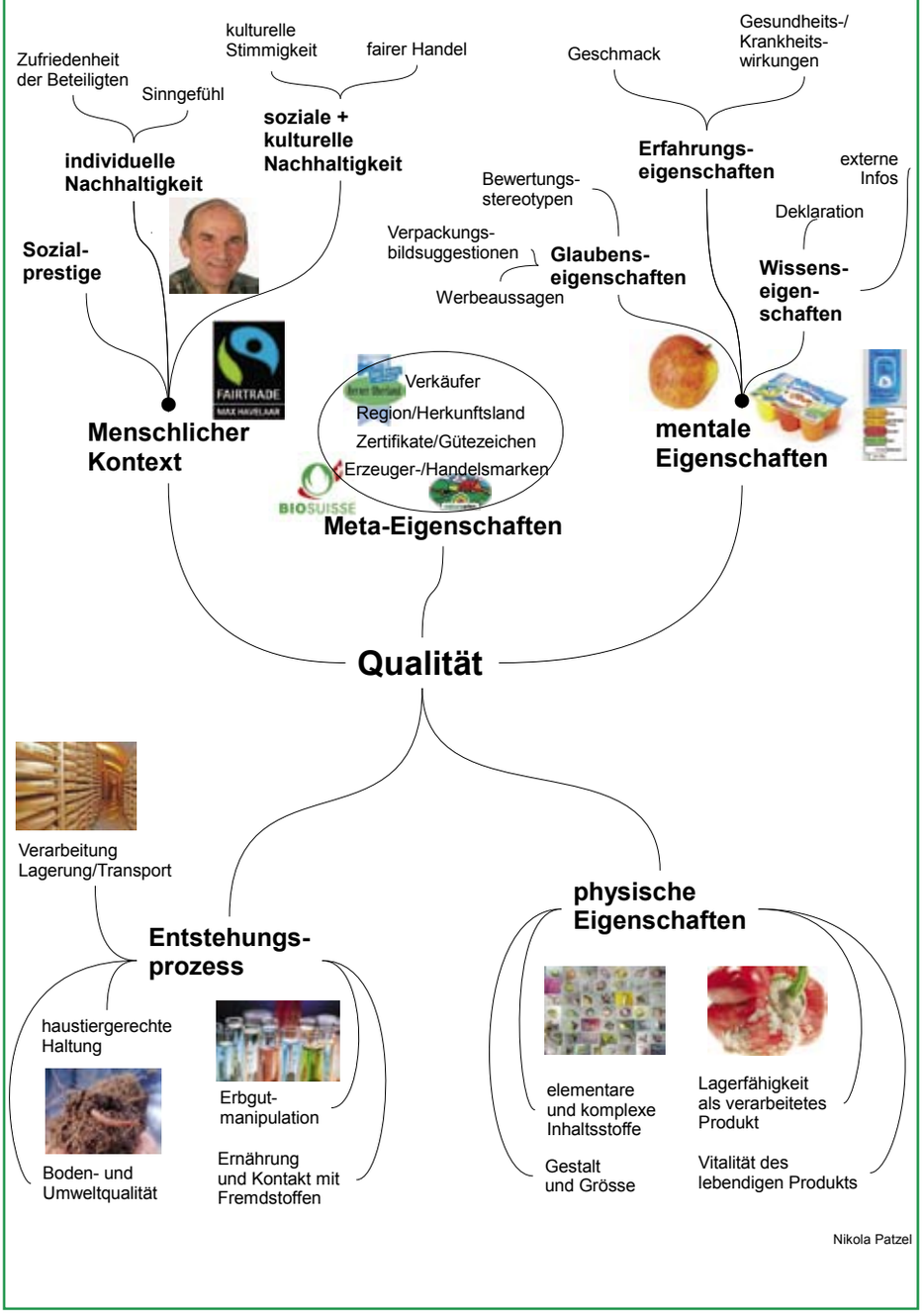
Bei soviel Analyse von Qualitäten kann es einem aber auch zu viel werden. Um eine Lebensmittelqualität trotzdem hoffentlich einigermassen angemessen beurteilen zu können, werden bestimmte **«Marken»** angeboten, also Erzeugermarken wie die Knospe oder Regionalmarken wie «Berner Oberland». Diese Marken versprechen, für ein ganzes Bündel von Qualitäten zu stehen, die man dann nicht mehr einzeln nachprüfen muss. Etwas speziell sind dabei die in den letzten Jahren massiv eingeführten Handelsmarken. Sie können Qualitätsmerkmale wie Produzentenmarken sein, sie werden aber oft als fauler Ersatz für diese lanciert – und damit landet man wieder bei den Suggestionen der ganz normalen Werbung.

Und woran sollen wir nun unsere «Qualitätsentscheidungen» oder gar «Qualitätsstrategie» messen? Bitte nicht einseitig auf Einzelfakten abfahren, so interessant sie auch sind! Vielleicht ist die Frage nützlich: Wie weit trägt die «Qualität» zur **Lebensqualität** von uns und unseren Mitgeschöpfen bei?

In den folgenden Ausgaben von K+P werden verschiedene Autoren den Qualitätsdimensionen und ihrer Bedeutung für die Lebensqualität noch näher treten.

Nikola Patzel

Lebensmittel- und Ernährungsqualität im Überblick



Der Mensch ist was er isst – oder umgekehrt?

Ohne Essen geht gar nichts. Alle Lebensmittel kommen von Bäuerinnen, Bauern, Gärtnerinnen und Gärtnern. Da diese bei uns nur noch 3 % der Bevölkerung ausmachen, muss es ihnen sicher gut gehen. Könnte man meinen. «Gut» im Sinn von Geld verdienen, geht es aber vor allem denen, die mit unserer Nahrung Geschäfte machen. Auf Kosten der ProduzentInnen und der EsserInnen.

Am 20. Juni 2009 brachte der «Schweizer Bauer» ein Interview mit Prof. Beda Stadler von der Universität Bern. Stadler plädiert darin für Gentechnologie als Qualitätsstrategie für die schweizerische Landwirtschaft und verweist den Biolandbau in den Bereich des «Halbreligiösen», was immer er darunter verstehen mag. Stadlers Ansichten über Landwirtschaft, nicht nur zur biologischen, sind derart abstrus, dass ich hier nicht weiter darauf eingehen will.

Aber es ist besorgniserregend, dass unsere Landwirtschaftsministerin u. a. von Stadler beraten wird.

Am 30. Juli 2009 ging die Meldung durch den Blätterwald, Bioprodukte seien nicht gesünder als konventionelle, nur teurer. Dieses Fazit zieht das britische Institut für Hygiene und Tropenmedizin aus 162 wissenschaftlichen Veröffentlichungen.

Die andere Wissenschaft

Aus der Meldung ist nicht ersichtlich, welche Arbeiten das Institut herangezogen hat. Aber es gehört seit mindestens 50 Jahren zum Grundwissen über den biologischen Landbau, dass eine ganze Reihe von Forschern durchaus relevante anbaubedingte Unterschiede festgestellt hat, die einen Einfluss auf die menschliche und tierische Gesundheit haben. Tragisch ist, dass diese Forschung häufig gar nicht wahrgenommen oder totgeschwiegen wird, weil sie nicht ins Konzept passt. Mit der Gesundheit ist in der Regel erst ein Geschäft zu machen, wenn sie nicht mehr vorhanden ist.

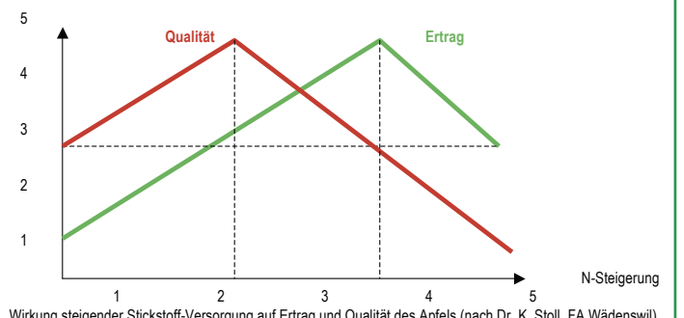
Ein paar Beispiele:

- Rückstände von Pestiziden können auch in geringsten Spuren den Stoffwechsel des verzehrenden Organismus beeinflussen, ganz abgesehen von den Wirkungen in der Umwelt. (Schuphan 1972).[1]
- In vielen Studien ist ermittelt worden, dass konventionell erzeugte Lebensmittel im Schnitt signifikant höhere Rückstände aufweisen (u. a. Schüpbach, BÖLW).
- Unterschiedliche Düngung hat Einfluss auf den Gehalt von wertgebenden und unerwünschten Inhaltsstoffen in Lebensmitteln (Abb. 1 und 2) und auf die Fruchtbarkeit von Tier und Mensch. (Aehnelt et al. 1972, TransMed-Institut Wien 1995, Niggli 2007).

Folgerungen

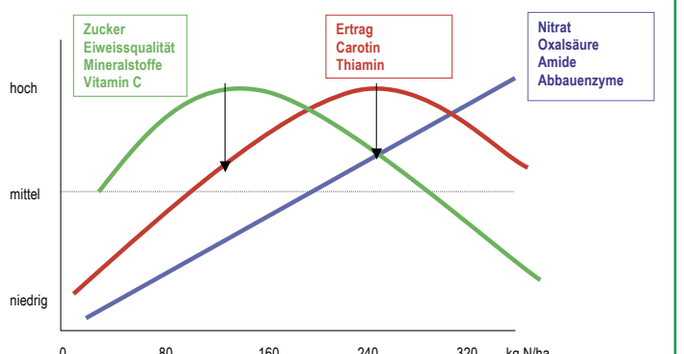
«Es ist nicht von ungefähr, dass der Herrgott das Gehirn über dem Mund angeordnet hat.» Mit diesem Satz pflegte eine Pionierin der Vollwerternährung in ihren Vorträgen die Bedeutung von gesundem Essen zu unterstreichen. Ein Gang durch die Regale eines Supermarktes kann zur Annahme verleiten, dass in der Nahrungsmittelindustrie nicht immer der Verstand bei der «Kreation» von Nahrungsmitteln wegleitend war. Apropos Kreation (wörtlich Schöpfung): Im gängigen Jargon werden neue Nahrungsmittel «kreiert», indem das Urprodukt in seine Einzelteile zerlegt und nach-

Abb. 1



Wirkung steigender Stickstoff-Versorgung auf Ertrag und Qualität des Apfels (nach Dr. K. Stoll, FA Wädenswil)

Abb. 2



Schematische Übersicht über die Beziehung zwischen N-Düngung, Ertrag und qualitätsbestimmenden Inhaltsstoffen bei Spinat: Universität Hannover

[1] *Literaturangaben beim Autor*

Foto: WS

Der Inhalt dieses Gemüsekorbes enthält keine E-Nummern, nichts ist raffiniert, alles ist voller Lebendigkeit

her wieder neu zusammengesetzt wird. Oder es werden nur einzelne Bestandteile bestimmter Urprodukte ausgewählt und mit Bestandteilen von anderen Urprodukten kombiniert. Meist werden dabei noch Stoffe beigefügt, die im Urprodukt nicht enthalten waren (Vitamine) oder in der Natur gar nicht vorkommen (Farbstoffe, Konservierungsmittel usw.). Oft wird bei einer solchen «Aufwertung» das Gegenteil von dem erreicht, was eigentlich beabsichtigt war. (Scharpf 1998).

Da solche Manipulationen arbeits- und kostenaufwändig sind, steigt der Preis gemessen am Rohprodukt gewaltig an. Deshalb spricht man von «Wertschöpfung». Doch bei Licht betrachtet, werden nicht Werte geschöpft, sondern geschröpft. Nicht der Wert steigt, wohl aber der Preis. «Der Markt» ist zufrieden.

Am simplen Beispiel des Weizenkorns kann dies verdeutlicht werden. Weizen hat von Natur aus etwa 1,8% Mineralstoffe, Weissmehl noch ca. 0,4%. Mehr als ¾ sind verloren gegangen. Ungeschickt ist, dass die Kohlenhydrate des Getreides ohne die Mineralstoffe von unserem Körper nicht richtig verwertet werden können. Dazu kommt, dass beim Weissmehl auch ein grosser Teil der natürlichen (!) Vitamine im Schweinefutter landet. Die Schweine freuts, unsere Zähne und unseren Darm weniger.

Den Verlust bezahlen wir in Form von Zahnarztrechnungen und Abführmitteln. Den Aufwand für das Verfeinern (Raffinieren) und die Handelsmargen nennt man «Wertschöpfung» und jener für die Pillen und den Zahnarzt steigert das Bruttosozialprodukt. Wenigstens das…!

Machen Äpfel dick?

Haben Sie je gehört, dass Kinder von Gemüse und Obst dick werden? Ich auch nicht. Aber Fettleibigkeit ist im Begriff, zu einer richtigen Volksseuche zu werden und sie verursacht volkswirtschaftliche Kosten in Milliardenhöhe. Am Obst und am Gemüse kann es nicht liegen. Woran denn? Aussen auf der Verpackung vieler Fertigprodukte wird uns mit Bildern einer heilen Landschaft Natur pur suggeriert. Wenn wir die Zutatenliste lesen, können uns die Augen aufgehen. Oft genug wird die Liste von Zucker angeführt, gefolgt von einer langen Liste von Fremdwörtern und einer Reihe von E-Nummern. Das sollte uns stutzig machen.

Aber Zucker ist doch nichts Unnatürliches, werden einige einwenden. Das stimmt. Auch der Apfel enthält Sacharose (Rohrzucker). Aber dort ist er begleitet von einer ganzen Palette von Mineralstoffen, Enzymen und Vitaminen, die verhindern, dass der Zucker die Knochen angreift und dick macht, siehe Beispiel Weizen.

Die beiden Hinweise auf Stärke und Zucker (Kohlenhydrate) sollen für diesmal genügen.

Zusammenhänge

Nichts ist uns näher als das Essen. Unsere Nahrung baut unseren Körper auf. Sie hat einen wichtigen, wenn auch nicht den alleinigen Einfluss auf unsere Gesundheit, auf unser körperliches Wohlbefinden. Wahrscheinlich sind noch nicht einmal alle Zusammenhänge und Wirkmechanismen erforscht. Aber wir wissen, dass es Zusammenhänge gibt zwischen Körper, Geist und Seele. Seelisch kranke Menschen sind anfälliger für körperliche Leiden. Aber könnte nicht auch das Gegenteil der Fall sein? Ist es nicht denkbar, dass ein falsch ernährter Organismus Einfluss auf die geistige Gesundheit hat? Alles ist Information, sagt der Philosoph. Was wir als Nahrung zu uns nehmen, liefert Informationen an unsere Organe, auch an das Gehirn. Ein Dieselmotor fährt nicht mit Benzin und umgekehrt. Wenn wir uns die falsche oder degenerierte Nahrung einverleiben, erhalten wir falsche Informationen. Unser «Motor» beginnt zu stottern. Das kann so weit führen, dass wir am Schluss nicht mehr erkennen können, was uns gut tut und was uns schadet. Werden wir was wir essen?

Ich will hier nicht weiter auf Einzelheiten eingehen. In der nächsten Nummer werden wir einem Fachmann das Wort geben, der uns einen Überblick über die gröbsten Verstösse gegen die Naturgesetze beim Essen vermitteln wird.

Nur einen Grundsatz eines Pioniers der Ernährungswissenschaft möchte ich Ihnen heute in Erinnerung rufen. Sich daran zu orientieren, könnte viele Probleme unseres kranken Gesundheitswesens lösen: «Lasst das Natürliche so natürlich wie möglich!» (Prof. W. Kollath) Oder anders gesagt: Wo das Leben draussen ist, da ist kein Lebens-Mittel mehr!

Werner Scheidegger

Benny Haerlin im Gespräch

Benny Haerlin leitet für die Zukunftsstiftung Landwirtschaft die Initiative «Save our Seeds» (Rettet unser Saatgut). Er ist Mitglied des Weltagrarrates und lebt in Berlin. Nikola Patzel unterhielt sich mit ihm zum Thema Ernährungssouveränität.

Was bedeutet es, über Ernährung souverän zu bestimmen?

K+P: Herr Haerlin, das Wort «Souveränität» war ursprünglich erfunden worden, um die Machtfülle der französischen Sonnenkönige zu bezeichnen. Bedeutet «Ernährungssouveränität» heute, dass weltweit wenige Konzerne bestimmen, wer was anbaut und wer was isst?

Benny Haerlin: Nein, sie ist genau das Gegenteil. Wie in Frankreich hat sich ja in den meisten Ländern doch das **Volk** als Souverän in der einen oder anderen Form etabliert, und genau darum geht es auch beim Begriff der Ernährungssouveränität.

Die ursprüngliche Definition stammt von Bewegungen, die in Lateinamerika schon zehn Jahre daran arbeiten. Sie wurde geprägt von der Kleinbauernorganisation **Via Campesina,** die fordert, dass das Volk, dass vor allem die Kleinbauern, die Gemeinden, aber auch die Staaten selbst entscheiden sollen, was sie anbauen und wie sie anbauen und wie sie sich selbst ernähren.

Der **Weltagrarbericht** hat diesen Begriff jetzt erstmals auf UN-Ebene als zwischenstaatliche Vereinbarung definiert als «Das Recht aller Völker und souveränen Staaten, ihre Landwirtschafts- und Ernährungspolitik auf demokratische Weise selbst zu bestimmen». Diese Definition ist nicht völkerrechtlich verbindlich wie die Deklaration der Menschenrechte der UN, sondern das, worauf sich 58 Staaten und UN-Organisationen in diesem Bericht geeinigt haben. Sie ist deshalb auch noch relativ weit gefasst.

Klosterschüler, Redakteur, revoltierender Hausbesetzer, Grüner Europaabgeordneter, Hausgärtner und Saatgutschützer: Benedikt Haerlin hat schon viel erlebt (Foto: ZSL)

In der ursprünglichen Absicht der Souveränität steckt ganz eindeutig das **Subsidiaritätsprinzip: Diejenigen, die anbauen, sollen bestimmen.** Das heisst in diesem Sinne auch, die Bürger von Uri sollen bestimmen können, ob sie Hybrid- oder samenfeste Sorten haben wollen. Aber natürlich gibt es staatliche Vereinbarungen, z. B. über Lebensmittelsicherheit, die sinnvollerweise nicht nur in Uri gelten und in Schwyz schon ganz anders definiert sind.

Die Souveränität besteht zunächst mal einfach darin, eben nicht abhängig von einem Sonnenkönig oder einem transnationalen Unternehmen oder eben auch von entsprechenden WTO-Bestimmungen über Import, Export und Preise zu sein, wenn es um das fundamentale Recht auf Ernährung geht! Diejenigen, die anbauen, dürfen nicht von internationalen Konzernen und auch nicht durch globale Vereinbarungen gezwungen werden, ihre Vorlieben und ihre Erkenntnisse vor Ort einem globalen Marktgesetz zu opfern.

Also bedeutet Ernährungssouveränität auch stark die Möglichkeit zum Selbstschutz?

Es ist zunächst ein nationaler Selbstschutz. Sich selbst ernähren zu können, ist eine fundamentale Voraussetzung für souveräne Entscheidungen von Staaten. Es gibt ja diesen Spruch: «Wer die Lebensmittel beherrscht, beherrscht die Welt». Viele Länder auf dieser Welt sind existenziell von Lebensmittelimporten abhängig und deshalb auch von den Export-Ländern und den Firmen, durch die sie Lebensmittel importieren. Ein klassisches Beispiel sind Staaten in Afrika, die zwar grosse Mengen an Exportgütern in der Landwirtschaft produzieren, ob das nun Schnittblumen oder Kakao oder Kaffee oder Baumwolle ist, die aber nicht genügend Lebensmittel produzieren, um ihre eigene Bevölkerung zu ernähren. Da stellt sich die Frage: Ist das eine sinnvolle, ökonomische und staatliche Strategie oder ist es nicht klüger, wenn Staaten zunächst mal darauf achten, dass sie sich selbst ernähren können und dann die Überschüsse zu exportieren? Im vergangen Jahr, als die Lebensmittelpreise teilweise um 200 bis 300% anstiegen, hat das dazu geführt, dass Menschen gehungert haben, die vorher genug zu essen hatten, weil die Relation der exportierten Rohstoffe, der **Kolonialwaren,** wenn man so will, zu den Lebensmittelpreisen ungünstig für sie waren. Die Souveränität ist erstmal ganz handgreiflich die Frage: Können wir uns selbst ernähren, oder sind wir von anderen dabei abhängig?

Auch auf der Ebene einer Gemeinde und einer Region ist die Frage: Sind wir in der Lage, uns selbst zu ernähren, oder sind wir abhängig von einem World-Food-Programm oder von staatlichen Zuweisungen und so weiter? In vielen Ländern, speziell in Afrika, ist es so, dass die ländliche Bevölkerung von der städtischen Elite nicht besonders gut behandelt wird. Der städtischen Elite ist die Frage, ob die Menschen auf dem

Hier stellte Benny Haerlin die im Weltagrarbericht geforderten Prinzipien vor Biobäuerinnen und -bauern in Bayern vor (Foto: NP)

Lande hungern oder nicht, weniger wichtig als die Frage, ob sie noch zusätzlich Devisen durch Export von Kolonialwaren erzielen können. Und auch da stellt sich dann die Frage: Wie souverän ist die Gemeinde, wie souverän ist die Region gegenüber der Staatsmacht und deren nicht selten korrupten Inhabern?

Gefahren des Missbrauchs von «Souveränität»

Die Begriffe «sustainability» und Nachhaltigkeit wurden, sobald sie in der gesellschaftlichen Diskussion wichtig wurden, auch viel von Leuten gebraucht, die damit nicht-nachhaltiges Verhalten verkaufen. Welches sind die grössten vergleichbaren Gefahren für das Konzept der Ernährungssouveränität?

Der Preis des Erfolges ist oft der Missbrauch, das ist richtig. Inwieweit das bei diesem Begriff zu vermeiden ist, vermag ich nicht zu sagen. Ich glaube, dass er etwas in sich birgt, das schwer zu domestizieren ist für eine Globalisierungspolitik des Agrarhandels und monokulturelle Grossunternehmen. Aber natürlich ist das auch eine Gefahr und werden wir möglicherweise hören, Ernährungssouveränität bedeute, sich nicht auf gemeinsame CO_2-Emissionsreduktionsziele festlegen zu lassen. Das ist eine wichtige Frage, vor allem in den asiatischen Staaten: Indien, China, Indonesien… Es ist auch denkbar, dass der Begriff benutzt wird, um zu sagen, wir haben auch das Recht, gentechnisch veränderte Soja und Mais anzubauen, das ist unsere Souveränität, oder gar die Forderung, ihr müsst das dann auch akzeptieren und importieren. Da hört dann aber eindeutig der Spass auf! Souveränität bedeutet immer, ich kann das tun und entscheiden, was mich betrifft, aber ich kann nicht über andere bestimmen.

Also, der Begriff wird wie alle Begriffe sicherlich eine **Kampfzone** auf die Dauer. Aber ich denke, auch der Missbrauch, der heute mit dem Begriff «Nachhaltigkeit» getrieben wird, birgt ja in sich nichtsdestotrotz ein Akzeptieren von ökologischen Notwendigkeiten, wie das vor 15 Jahren noch nicht der Fall gewesen ist.

Cassis-de-Dijon in der Schweiz?

Die Schweizer Bioszene ist darüber uneins, ob man sich mit einer auf internationale Kundschaft zielenden «Qualitätsstrategie» an der Entgrenzung des nationalen Marktes beteiligen will oder ob man lieber das Referendum gegen die Übernahme des EU-«Cassis-de-Dijon»-Prinzips ergreifen sollte (siehe K+P 2/09, S. 17). Mit welcher Strategie tut man aus Ihrer Sicht am meisten für die Ernährungssouveränität?

Das ist eine heikle Frage. Ein Aspekt ist: Wer entscheidet, was Lebensmittel sind? Beispielsweise: Darf ich Käseimitat einfach als Käse verkaufen?, und solche Geschichten. Ich denke, da ist eine Zentralisierung problematisch. Das hat in der Vergangenheit im Europäischen Unionszusammenhang häufig dazu geführt, dass es legal wurde, das Original zu fälschen. Auf der anderen Seite ist auch zu bedenken, dass viele Lebensmittel in einem Land eine bestimmte Tradition haben und in einem anderen nicht. Wenn wir jetzt sagen, es darf in unserem Land nur gegessen werden (lacht), was in diesem Land auch als Lebensmittel zugelassen ist, kann es passieren, dass gerade Spezialitäten, auf die man in der Schweiz gar nicht kommt, weil sie da nicht angebaut werden, vom Markt ferngehalten werden.

Ich denke, wenn man da einen klugen **Mittelweg** findet, ist man am besten bedient. Ich würde nicht versuchen, alles Fremde grundsätzlich rauszuhalten, aber würde mich noch viel mehr **davor hüten, eine europäische Zentralinstitution zu akzeptieren,** die bestimmt, was gegessen werden darf und was nicht.

Lebensmittelqualität, Manipulation und Kennzeichnungspflicht

In Luzern, bei der Food and Democracy-Konferenz, wurde in einem Workshop über Ernährungssouveränität auch gesagt, dass ein fetter Mensch möglicherweise seine Ernährungssouveränität abgegeben habe. Was ist damit gemeint?

Unsere Ernährungssouveränität als Verbraucher ist einem konstanten Bombardement einerseits von **Werbung** ausgesetzt. Man soll sich nicht täuschen, wie schlau die Werbung in der Lage ist, uns zu beeinflussen, obwohl wir das gar nicht merken. Auch auf der unbewussten Ebene ruft sie bei uns Veränderungen hervor. Auf der anderen Seite sind wir einem Bombardement von neusten wissenschaftlichen Ernährungserkenntnissen ausgesetzt. Und die sind meistens **Einzelaspekte:** Die Wissenschaft hat festgestellt, dass folgende Fettsäure besonders günstig *dafür* ist, und ein EU-Gremium genehmigt, dass man, weil ein Lebensmittel besonders viele Antioxidantien habe, draufschreiben darf: «ist krebsvorbeugend», und so weiter.

Das hat dazu geführt, dass unsere traditionelle und auch aufgeklärtere **Esskultur** vollkommen unter

die Räder gekommen ist. Es hat zu einer kompletten Verwirrung geführt. Ich habe kürzlich mal ein Buch gelesen von Michael Pollan aus den USA. Der gibt uns z. B. den Ratschlag: «Iss nichts, was deine Grossmutter nicht als Lebensmittel identifiziert hätte» (lacht). Diese Nährstoffeinzelinformationen, die wir dann auch zum Schluss auf der Packung wiederfinden: «nur 0,15% Fett» und so weiter, verwirren eher und beeinträchtigen unsere Souveränität ganz massiv. Unsere Kultur ist insgesamt doch sehr **wissenschaftsgläubig.** Das heisst, wenn die Wissenschaft mal etwas festgestellt hat, dann gilt das als unumstössliche Wahrheit, die nur durch neuere wissenschaftliche Erkenntnisse wieder umgestossen werden kann.

Einwurf: Es gibt ja schon länger das Kinderlied: «Die Wissenschaft hat festgestellt, festgestellt, festgestellt, dass Marmelade Schmalz enthält, Schmalz enthält…»

Das hat auch viel mit der industriellen Zerlegung von ursprünglich ganzheitlicheren Lebensmitteln zu tun, die im Wesentlichen nur noch als eine Summe von einzelnen, Nährwert bietenden Komponenten betrachtet werden. Auch das beeinträchtigt für uns Normalverbraucher die Souveränität doch ganz erheblich und stört vor allen Dingen eine **kulturelle Entwicklung.** Das klassische Ergebnis ist, dass wir zwar mit einem Haufen an Ernährungsinformationen überschwemmt werden, uns gleichzeitig aber im Schnitt immer süsser, fetter und ungesünder ernähren.

Also, irgendetwas funktioniert da nicht richtig.

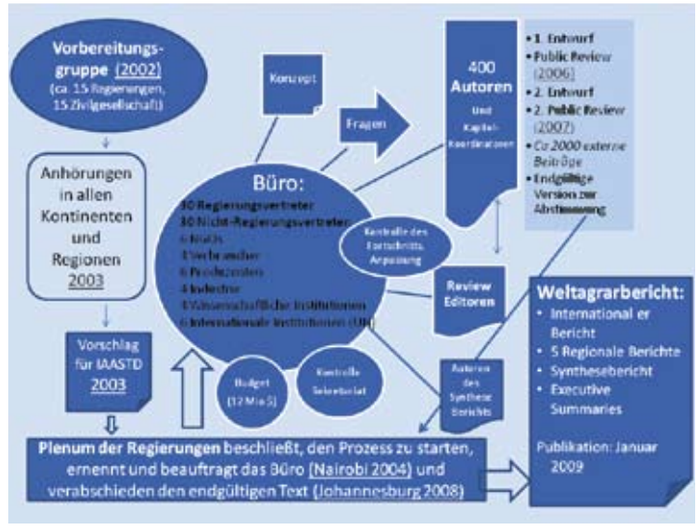
Zur Ernährungssouveränität des Verbrauchers gehört natürlich auch ganz wesentlich, überhaupt in der Lage zu sein, **selbst Lebensmittel verarbeiten zu können.** Wenn Sie sich anschauen, wie stark in den vergangenen zwei Generationen die Kochkunst gelitten hat, also nicht im Restaurant, sondern bei uns zu Hause, dann ist das ein deutliches Indiz dafür, dass wir Souveränität verloren haben. Wir machen irgendeine Büchse, irgendein Fertiggericht auf, gucken noch schnell auf die Gebrauchsanleitung: erstens, zweitens, drittens, 15 Min. kochen lassen und haben eigentlich den Sinn dafür, wie ich aus einen natürlichen Produkt ein nicht künstliches, sondern kunstvolles Mahl machen kann, mehr und mehr verlernt. Das beeinträchtigt unsere Souveränität ganz entscheidend.

Schliesslich ist unsere Souveränität als Verbraucher auch extrem beschränkt worden durch den **Zentraleinkauf** einiger weniger Lebensmittelkonzerne. Wir haben eine scheinbar riesige Vielfalt im Supermarkt, aber wenn wir genauer hinschauen, stellen wir fest, dass das letztlich eine Vielfalt ist, die in der Fabrik hergestellt wird, während die Einzelteile, aus denen diese Lebensmittel bestehen, immer weniger geworden sind.

Sie glauben gar nicht, wo überall Glucose, Dextrose, was auch immer für eine -ose in Lebensmitteln drin ist, in denen man das überhaupt nicht vermutet. Sie finden kaum Fleisch, in dem nicht auch Stärke und Zucker enthalten ist. Das sind Formen der Enteignung unserer Lebensmittelsouveränität als Verbraucher, gegen die wir uns wehren müssen und gegen die wir uns auch wehren können. Der erste Schritt ist, näher **an den Produzenten** heranzukommen, von dem diese Lebensmittel ursprünglich stammen.

Ist diese gegenwärtige Debatte in Deutschland über Kennzeichnungsfragen tatsächlich wichtig, ob man nach Prozenten des «empfohlenen» Fetts usw. oder mit der sogenannten «Lebensmittelampel» kennzeichnen soll, oder ist das eine falsche Front, an der gekämpft wird?

Wenn über ein Produkt etwas gesagt wird, das selbstverständlich



Die Entstehung des Weltagrarberichts war ein Riesenprojekt. Haerlin war dabei einer von 30 Nicht-Regierungsvertretern, entsandt von der Zukunftsstiftung Landwirtschaft

ist, zum Beispiel «fettfreie Kartoffel», und man dem Verbraucher damit suggeriert, das sei gesund, ihm aber zugleich eine Überdosis Zucker oder Stärke unterjubelt, dann sind Grundinformationen zu solchen Werbemassnahmen Gegengift und sinnvoll, die sagen, dieses Lebensmittel enthält sehr viel Zucker oder sehr viel Fett oder sehr viel Kalorien und sehr wenig Nährwert.

Aber wie das immer so ist, sobald das für alle Produkte gleich standardisiert und in Form einer Ampel dargestellt werden soll, setzen sich natürlich die Rechtsanwälte der zuständigen Lebensmittelkonzerne drüber weg und werden in der Lage sein, auch das in kurzer Zeit wieder zu pervertieren. Es gibt über unsere Lebensmittel eigentlich keine Aussagen, die einfach nur in einer Rot-grün-oder-gelb-Ampel ausgedrückt werden können. Wir brauchen Fett, aber wir brauchen nicht zu viel Fett (lacht). Es ist pervers, nur noch Magerfleisch zu essen. Nach der Ampel stünde dann aber möglicherweise nur noch zur Debatte: «Wie viel Fett enthält dieses Fleisch?» Die eigentliche Frage ist: «Wie viel von diesem Fleisch sollte ich essen?» Das alles lässt sich nicht mit einer Ampel ausdrücken. Von daher bin ich solchen Konzepten gegenüber ausgesprochen skeptisch. Es gibt ja auch viele verschiedene Ernährungskonzepte, die in sich durchaus zu einer gesunden Ernährung führen.

Einwurf: Wie die Chinesen, die ihr Hühnchen zwölf Stunden lang kochen und die Rohköstler, die alles ungekocht essen…

Genau. Es gibt wirklich eine grosse Vielfalt an Möglichkeiten dafür, sich gut zu ernähren. In einseitigen Informationsbits hängt auch immer die Entwertung aller anderen Informationen drin. Z. B.: Jetzt ist wichtig, wie hoch mein Cholesterinspiegel ist. Dann wird alles über diesen Leisten gezogen. Oder: Es ist wichtig, wie viel Fett ich esse. Dann wird alles über diesen Leisten gezogen. Es gibt unglaubliche Kämpfe darum, wie die sogenannte Ernährungspyramide aussehen soll, die als Empfehlung rausgegeben wird. Das sind **Formen der Standardisierung, die aus meiner Sicht letztlich ins Elend führen.**

Umgang mit Totschlagargumenten und mit dem eigenen Garten…

Wie gehen Sie mit Totschlag- und Sachzwang-Argumenten um: Das mit der Ernährungssouveränität

seien Illusionen, wirtschaftliche Traumtänzereien, die Realität sei so anders, da könne man nicht anfangen, etwas in kleinen Einheiten zu machen…?

Es gibt eine Rhetorik, die behauptet, nicht wir seien es, die die Realität machen, sondern die Realität sei es, die uns macht. Und wenn man der aufsitzt, sollte man sich sowieso gleich begraben lassen (lacht).

Das kenne ich auch gut aus der ganzen Debatte um die **Gentechnik,** wo beispielsweise von Seiten der Industrie gesagt wird: «Das kommt doch sowieso»: Also gar nicht mehr gefragt wird: «Ist das sinnvoll oder nicht sinnvoll?», sondern einfach behauptet wird, das sei doch nicht aufzuhalten. Das ist zum Beispiel in Europa in der Frage «Einsatz von Gentechnik bei Lebensmitteln» eine Hauptstrategie der Agrarindustrie. Aber die wurde im Laufe der letzten 10 bis 15 Jahre doch deutlich widerlegt. Es kommt eben nicht sowieso, sondern es kommt nur dann, wenn sich die Verbraucherinnen und Verbraucher bzw. auch die Landwirte das **aufschwatzen lassen.**

Grundsätzlich sollten wir allen Argumenten, die darauf hinauslaufen: «Du kannst doch eh nichts ändern daran», mit allergrösstem Misstrauen begegnen. Meine Gegenfrage mit Bezug auf die entscheidenden Ernährungsfragen dieser Welt, ist: «Wie kann es sein, dass wir heute mehr als je zuvor, auch pro Person, an landwirtschaftlichen Produkten herstellen und trotzdem mehr Menschen als je zuvor, auch prozentual, **hungern?»** Da kann doch etwas nicht stimmen.

Die politische Erfahrung zeigt, dass Debatten meist nur mit wenigen Schlüsselbegriffen geführt werden. Welche Worte sollten im Begriffskonzert von «Nachhaltigkeit», «Zukunftsfähigkeit» «bio», «gentechfrei» «regional», «saisonal», «fair», «Ernährungssouveränität» zurzeit Ihrer Meinung nach als Schlüsselbegriffe besonders betont werden?

Ich denke, dass der Begriff der **Ernährungssouveränität** in der Tat ein grosses Potenzial hat, als Hefe in der Diskussion zu wirken, gerade weil er eben verschiedene Aspekte beinhaltet.

Ich denke, dass die **Klimaverträglichkeit** von Ernährung, wenn man es mal so nennen will, ein entscheidendes Thema der nächsten Jahrzehnte sein wird und auch sein muss. Und ich glaube, dass die Frage des **Kreislaufs,** sei es von Nährstoffen, von Wasser, auch von unserem Geld, eine ganz wesentliche Betrachtungsweise ist. Was für Kreisläufe stecken jeweils hinter einem Lebensmittel? Das würde ich nicht auf die auch schon wieder zum Schlagwort gewordenen «Foodmiles» reduzieren, also: Wie viel Entfernung steckt darin? Es gibt ja auch sinnvolle und wichtige Kreislaufformen, die im internationalen Handel realisiert werden können. Und es gibt ja Vorteile, z. B. wenn ich Tomaten aus dem Süden importiere, anstatt sie im Norden in Gewächshäusern mit hohem Energieaufwand herzustellen, obwohl der Transportweg weiter ist. Man muss da genau hinschauen.

Ein wichtiges Konzept in der ganzen Geschichte ist auch die Frage des **Genusses** in einem umfassenden Sinne: Wie viel Freude habe ich am Essen und an seiner Herstellung und an der Landschaft, in der es hergestellt wird? Wir sollten uns die Genussfähigkeit auf all diesen Ebenen nicht abkaufen lassen. Das ist auch eine Frage der **Kultivierung und des Lernens.** Es ist wie bei der Liebe und kommt nicht einfach von selbst, sondern will kultiviert werden. Meine Genussfähigkeit hängt davon ab, wie gut ich gelernt habe, zu kochen, zu schmecken, hinzusehen, zu unterscheiden und das Ganze zu geniessen.

Mit welchem Thema möchten Sie dieses Interview gerne abschliessen?

Ein Aspekt der Ernährung, den ich persönlich in den letzten Jahren immer ernster nehme, und von dem ich gelernt habe, gerade auch in der globalen Auseinandersetzung um die Frage, wie die Menschheit sich ernähren kann, ist der **Garten.** Wenn ich mich frage: «Wie kann ich aus einem Stück Land das Optimum an Nährwert für Menschen herausholen?», dann komme ich unweigerlich auf eine gärtnerische Bewirtschaftung dieses Landes. Nicht auf Monokulturen. Die produzieren sehr viel weniger Nährwert, auch wenn sie möglicherweise in der Lage sind, in unserer gegenwärtigen Marktsituation mehr Wert pro Arbeitsplatz zu generieren.

Der Garten ist für mich auch ein Symbol dafür, wie Städter sinnlich begreifen können, worum es eigentlich geht. Jeder, der ein Stück Land, und wenn es noch so klein ist, auch im Hinterhof, mitten in der Stadt, bearbeitet, hat ein ganz anderes Verständnis von den Problemen, von der Saisonalität, von den Kreisläufen, die es da gibt, was wir da an angeblichen Unkräutern haben und was an Schädlingen, und was es bedeutet, eine Pflanze zu ernähren und auch eine ganze Gesellschaft von Pflanzen und anderen Organismen, also ein Ökosystem, im Gleichgewicht zu halten. Wir verstehen dann auch, dass das nicht wilde Natur ist, sondern etwas, das wir Menschen beeinflussen.

Das sagt z. B. auch Vandana Shiva…

Ja, mit der diskutiere ich darüber öfter. Wir Menschen haben die allermeisten Ökosysteme dieses Planeten von unseren menschlichen Aktivitäten abhängig gemacht. Selbst ein Naturschutzgebiet funktioniert heute nur noch aufgrund menschlicher Interventionen. Wir haben diesen Planeten zu einem Garten gemacht, und jetzt müssen wir uns auch als anständige Gärtnerinnen und Gärtner bewähren.

Herr Haerlin, wir danken Ihnen herzlich für dieses Gespräch.

Die Fragen stellte Nikola Patzel

Kontakt Haerlin: Zukunftsstiftung Landwirtschaft
Marienstrasse 19–20,
D-10117 Berlin,
Telefon +49 30 27590309
www.saveourseeds.org
www.weltagrarbericht.de

Armin Capaul
Bergbauer
2742 Perrefitte

Valengiron, den 13./14. August 09(21 Uhr 55)

Einschreiben

Herrn Dr. R. Wyss, Veterinärdienst des Kt. Bern, Herrengasse 1, 3011 Bern

Sehr geehrter Herr Dr. Wyss
Gestern am 12.8.09, habe ich meine Beschwerde vom 22. Juli 09 nach Aufforderung von Herrn N. Blatter Fürsprecher Volkwirtschaftdirektion des Kt. Bern konkretisiert. Heute, am 13.8.09 war ich aufgeboten worden zum Polizei-Posten in Moutier und sollte über unsere finanzielle Verhältnisse Auskunft geben, laut richterlicher Verfügung. Ich weigerte mich, dafür ging ich gleich auf das Richteramt und erkundigte mich, was da gespielt wird. Und ich erhielt Einblick in eine Strafanzeige, von Ihnen Herr Wyss gegen mich! Obwohl Sie in der 4.Verfügung mich darauf aufmerksam machten, dass ich mich innerhalb von 30 Tagen bei der Volkswirtschaftdirektion beschweren könne. Können Sie mir vielleicht erklären was das soll? Nun in diesem Dossier ist kein einziges Wort von meinen 3 Stellung- nahmen erwähnt worden, geschweige beigelegt und auch kein Wort, dass ich Beschwerde gegen Ihre Verfügung eingereicht habe.
Herr Wyss, - es geht hier nicht um Artikel sondern um die Gesundheit der Tiere. Ich bin kein Anwalt, - nein ich bin ein Bergbauer, seelenverwandt mit den nordamerikanischen Indianer. Das heisst soviel wie, dass ich mich vor die Tiere stelle und diese verteidige, solange ich die Kraft von der Mutter Erde bekomme und mich nicht verstecke hinter den Gesetzesartikel! Ich brauche auch kein Anwalt, ich kann mich selber verteidigen. Nein - mich muss man nicht anzeigen, mir darf man zuhören, meine Stellungnahmen lesen und versuchen dies zu verstehen, um was es mir geht. 6 Tiere habe ich 2008 wegen dieser Blauzungenimpfung verloren und das sollte eigentlich genügen! Ich bin kein Impfverweigerer, das habe ich 2008 bewiesen, ich bin ein Nichtimpfer und habe meinen Bauernhof für Forschungs- zwecke zur Verfügung stellen wollen um zu sehen, was mit ungeimpften Tiere passiert, aber das ist für die Blauzungenimpfkampanie nicht vorgesehen, sagten Sie.
Wir haben hier einen biologisch geführten Bauernhof mit keinen hochleistungs- Tieren, dafür haben unsere Kühe noch Hörner. Wir brauchen keine Kunstdünger oder Pestizide und nun verlangen Sie von mir, dass ich nicht zugelassene Impfstoffe in unsere Tieren spritzen lassen soll! Und dies im Herbst, wo bereits die ersten Schwalben auf den Heimweg in den Süden gehen.
Herr Wyss, - Sie haben eine Strafanzeige gegen mich gemacht, aber ich bin weder ein Mörder noch ein Bankräuber, aber ein gutes Leumund- Zeugnis habe ich und Flower-Power-Musik im Stall. Mir ist es wichtig, dass Sie das wissen. Sie könnten diese Strafanzeige zurückziehen und mein Dossier schliessen, aber zwingen dazu, werde ich Sie nicht. In einigen Kantonen wird es so gehandhabt, weil auch unter den Tierärzten Uneinigkeit herrscht im Bezug auf diese Impfung. Eines ist sicher, darauf können Sie sich verlassen, ich werde für die Tiere auch ins Gefängnis gehen, denn Geld für eine Busse haben wir nicht. Falls es in diesem Brief trotz aller Mühe, zuviel Komma, komische Satzstellungen oder Schreibfehler hat, bitte ich um Verständnis, es ist für mich sehr anstrengend, solche Briefe zu schreiben und meiner Frau ist die Lust vergangen, solche Briefe zu korrigieren. Sie ist schon längst Schlafen gegangen.
Also, da ich davon ausgehe, dass wir weiterhin in Kontakt bleiben bis die Mücke fort ist, wie seinerzeit die Vogelgrippe, sende ich Ihnen

Freundliche Grüsse

Kopie geht an:
Volkwirtschaftdirektion, Bern
Richteramt, Moutier
Dr. P. Konrad, Moutier
Interessierte Medien
(Es ist jetzt : 02 Uhr 13 Minuten)

Anmerkung der Redaktion: Dieser Brief wurde in Absprache mit dem Autor absichtlich nicht «rechtschreibschriftsprachlich» redigiert. Er ist gut so, wie er ist, und auch so verschickt worden

Gedankenspinnereien 2

Wenn eine Mücke einen Elefanten gebärt

Ich habe eine Wut, eine Riesenwut! Und deshalb kann ich nicht spinnen. Der Faden würde dick und hässlich, so dick und hässlich wie meine Wut.

Dieses Amt – dieses tierische Amt – dieses Tierverwaltungsamt bringt mich in Rage! Schon vier Verfügungen und nun auch noch eine Strafanzeige schickten uns die Tiergesundheitsverwalter aus Bern! Wie wenn wir nichts anderes zu tun hätten, als Beschwerden und Stellungsnahmen zu schreiben, zudem noch anständig formulierte!

Seit 30 Jahren überwachen wir die Gesundheit unserer Tiere selber mit Erfolg. Nun muss das ein Tierarzt tun. Natürlich nicht gratis, nein 161.70 Franken will er für die Stunde! Das alles nur, weil wir uns weigern, unsere Tiere amtsgerecht gegen die Blauzungenkrankheit impfen zu lassen. Unsere Tiere seien eine Gefahr für andere Bestände, heisst es. Weshalb denn, wo doch alle anderen Tiere scheint's geimpft seien? Geben diese Tiergesundheitsverwalter damit etwa zu, dass ihre Impferei gar nichts nützt? Oder ist es nur eine unüberlegte Behauptung?!

Aber worum geht es denen denn eigentlich? – Ich weiss es nicht! Und ich will es auch nicht wissen. Mich interessiert im Moment nur, was das Ganze für uns Biobauersleute bedeutet.

Es bedeutet, dass wir unsere Tiere mit einem ungetesteten Impfstoff behandeln lassen müssen mit dem Risiko, dass sie davon krank werden, verwerfen oder gar sterben oder unfruchtbar werden, oder dass das Fleisch nach der Schlachtung giftige Rückstände enthält, usw. Die Unbedenklichkeit wurde nie nachgewiesen!

Uns droht man mit Busse oder Gefängnis, wenn wir uns für unsere gesunden Tiere wehren! Dieser Blauzungenimpfstoff wurde unseres Wissens nur bis zum 31.12.08 zugelassen. Trotzdem wird er angewendet. Ach, dieses Wehren kostet so viel Kraft und Zeit, unbezahlte Zeit! Und schlaflose Nächte!

Eines ist mir klar: Wir geben nicht nach! So, wie wir uns damals vor 30 Jahren entschieden haben, selber zu bestimmen und zu entscheiden, wie wir mit unserem Boden umgehen wollen und was die Erde aufnehmen soll, so werden wir das auch jetzt tun in Bezug auf unsere Tiere.

So, wie wir uns damals entschieden haben, unsere Erde nicht mit Chemie zu vergiften, so wollen wir das nun auch nicht für unsere Tiere!

Ist das nicht eine neue und doch alte Aufgabe der Biopioniere?

Als uns vor einiger Zeit der Coop und der Bund die Zügel des Biogefährtes aus den Händen nahmen und zu diktieren begannen, wie der Biolandbau zu verstehen sei und woran wir uns zu halten haben, standen wir da ohne Aufgabe und Einfluss. Wir konnten nur noch «Ja» und «Amen» sagen. Unsere Aufgabe war erledigt. Es machte uns ratlos. Wir fühlten uns irgendwie ausgeliefert, auch verraten.

Diese neue Aufgabe hat sich plötzlich ergeben. Es sind noch wenige, die es gemerkt haben, mitmachen und durchhalten. Aber am Anfang der Biobewegung waren es auch wenige.

Wir werden ja sehen!

Claudia Capaul,
Biobäuerin und Beirätin Bioforum

PS: Der Widerstand der Impfgegner hat es am 26. August sogar auf die Titelseite des «Bund» geschafft. Die Zeitung widmet dem Thema fast eine ganze Seite. 50 von 12 000 Berner Tierhaltern haben bisher die Impfung verweigert. Sie werden von den Behörden gemäss den Weisungen des Bundes gebüsst. Aber vielleicht weicht ihr Widerstand die Front doch allmählich auf – was zu hoffen wäre! Red.

Vitamin C und Tamiflu – Notwendigkeit oder Geschäft?

Sr. Im Chronos-Verlag ist kürzlich ein Buch erschienen mit dem Titel: «Vitamin C für alle!» In einer ausführlichen Rezension im «Bund» ist zu lesen, wie der Pharmamulti Roche aus der Erfindung eines Privatdozenten an der ETH, für die er zunächst keine Verwendung sah, ein Milliardengeschäft generiert hat. Medizin und tonangebende Ärzte seien damals skeptisch gewesen. Der Historiker Beat Bächi geht deshalb der Frage nach, wie der Bedarf nach Vitamin C geschaffen wurde. Firmenintern sei damals, 1933, von «Hokuspokus machen und den Patienten eine neue Krankheit andichten» gesprochen worden.

Seither wird Vitamin C als Leistungs- und Stimmungsförderer angepriesen und hat in Form von Ascorbinsäure Eingang in verschiedenste Produkte gefunden bis hin zu Versuchen mit vitaminisierten Nylonstrümpfen und Zigaretten.

Ist es eine böswillige Unterstellung von mir, das Grippemittel Tamiflu könnte aus ähnlichen Motiven derart als Retter in der Not gegen die bis jetzt harmlos verlaufene Schweinegrippe angepriesen werden? Mein Hausarzt jedenfalls ist skeptisch. Das wiederum macht mich noch skeptischer.

Markus Lanfranchi

An der Hauptversammlung des Bioforums Schweiz vom 28. Oktober stehen Wahlen an. Martin Köchli hat als Präsident seinen Rücktritt eingereicht. Als seinen Nachfolger schlägt der Vorstand den Biobauer Markus Lanfranchi aus Verdabbio im Misox vor. Damit unsere Mitglieder nicht «die Katze im Sack kaufen» müssen, stellt sich Markus hier grad selber vor.

Fotos: zVg

Es war an der Delegiertenversammlung der Bio Suisse, an welcher ich seit sieben Jahren die Tessiner Biobauern vertrete, als ich in der Pause mit Martin Köchli die Traktanden besprach und mich dieser unvermittelt fragte: «Würdest du gerne die Präsidentschaft des Bioforums übernehmen?»

Ich muss gestehen, dass ich sehr überrascht war ob diesem Angebot, zumal ich das Bioforum als «Mitte» des Biolandbaus wahrnehme und so eine Art Ehrfurcht davor habe. Ich kannte das Bioforum auch noch nicht so genau, auch wenn ich schon ein paar Mal an den Möschberg-Gesprächen teilgenommen und diese als grosse Inspiration erlebt habe. Auch das Heft «Kultur und Politik» habe ich seit vielen Jahren abonniert und lese es mit grösstem Interesse. Kurz, ich fühlte und fühle mich auch heute geehrt, dass ich für diese Aufgabe angefragt wurde.

Ich habe mir das reiflich überlegt, habe verschiedene Leute angefragt, wie sie das Bioforum wahrnehmen, was sie erwarten oder erhoffen und so versucht, mir einen Überblick zu verschaffen, ob ich Präsident dieser Bewegung werden möchte und kann.

Eigentlich bin ich ja alles andere als ein typischer «Vereinsheini». Viel mehr liegt mir die Projektarbeit am Herzen. Dazu bin ich ein durch und durch politischer Mensch. Ich gehöre keiner politischen Partei an, aber gehe davon aus, dass jede soziale, ökologische oder gesellschaftliche Aktion ein Politikum ist. Diese Tatsache, dass ich nicht für mich alleine handle, ist die Motivation für mein über zwanzigjähriges Engagement für mehr Lebensqualität und weniger Ökonomie. Mich erstaunt es masslos, wie dieses Streben nach Zahlen auf den Konten innert einem Jahrhundert die ganze Welt verändert hat; die Menschen waren vielleicht in der ganzen Menschheitsgeschichte noch nie so vereint wie heute in ihrem Streben nach Kaufkraft.

Mich hat Geld und Gut eigentlich noch nie wirklich interessiert; natürlich bin auch ich dem System ausgeliefert, zumal ich Vater von fünf Kindern bin und dazu selbständig erwerbender Bauer. Ich habe jedoch das Tauschmittel Geld immer als solches angesehen und genutzt. Dazu muss ich hinzufügen, dass meine Ehefrau und beste Freundin seit fünfundzwanzig Jahren mit verhältnismässig (sehr) wenig Geld ausgezeichnet haushaltet, dass uns noch fast nie etwas fehlte, was wir materiell begehrten (bei unseren Kindern gilt das freilich nicht ganz…).

Diese Weltanschauung war wohl der Antrieb, dass ich in meinen Wanderjahren als Suchender das Leben vom Land wiederentdeckt habe und ich mir heute keine andere Haupttätigkeit vorstellen kann, welche mir annähernd soviel geben könnte wie eben der Landbau. Dass dieser bio erfolgen muss, ist in jeder Hinsicht nur logisch.

Wir haben bloss die Wahl, mit der Natur als Schöpferin zu existieren und deren Launen zu respektieren oder diese zu bekämpfen, was ich als sehr töricht empfinde, sind wir doch selbst ein Teil dieser Natur. Zudem kommt die Natur ohne Mensch bestens zurecht, umgekehrt eher weniger…

Als Kind war ich nicht angetan vom nüchternen Landleben, wie ich es jeweils in den Sommerferien auf der Alp meiner Grosseltern im Puschlav erlebte. Die Aussicht auf Urbanisierung mit all ihren Reizen schien mir da wesentlich attraktiver. Erst als ich als grosser Junge auf den Arbeitsmarkt katapultiert wurde und meinen Mann stehen musste, merkte ich, welche Opfer einem das Stadtleben abverlangt. Dass ich zum Land gefunden habe, hat bestimmt auch damit zu tun, dass es anfangs der 1980er Jahre chic war, zu den Wurzeln zurückzufinden.

Auf meinen zahlreichen Reisen in alle Welt hat es mich jedoch immer in rurale Gegenden gezogen, unbewusst, wie ich heute meine. In Kurdistan hatte ich eine meiner Sternstunden: Ich wusste eines Morgens, nachdem wir von einer ärmlichen Bergbauernfamilie aufgenommen, verpflegt und zum Übernachten eingeladen wurden, dass dies mein Leben sein sollte.

Ich habe seit diesem Tag nie mehr Erwerbsarbeiten getätigt, welche nicht den Weg einer Landbewirtschaftung inne hatten. So schätze ich mich glücklich, diesem Impuls nachgegeben zu haben und habe daraus gelernt, dass zu rationales Denken und Handeln ein grosses Risiko darstellt, da das Leben manchmal unvermittelt «Götterfunken» über einem ausschüttet, welche im rationellen Leben absolut keinen Sinn machen.

Ich lese oft und gerne in spirituellen Schriften, und in jedem Buch findet sich mindestens eine solche Geschichte wie in der Bibel die Parabel von *Jonas,* der seinen Job nicht tun wollte und stattdessen per Schiff abhauen wollte. Ein Sturm spülte ihn von Bord, und im Bauch des Wals kam er dann schliesslich doch an den richtigen Ort.

Vielleicht liegt es daran, dass es nur noch wenige Wale gibt, aber mir scheint es zuweilen, dass viele Menschen beim sich der Lebensaufgabe Verweigern nicht mehr von Bord gespült, oder die Weggespülten kaum noch vom Wal an den richtigen Ort gebracht werden – und unheimlich viele ein Leben lang nicht dem Impuls folgen und sich mit tollen und modischen Kopf-

bedeckungen vor «Götterfunken» schützen. Auch als Bauer lasse ich mich brennend gerne vom Neuen umgarnen, lebe mich im Neuland ein und schaffe an diesem Überlebensprojekt weiter, an welchem schon unsere Urahnen als Jäger und Sammler und später als sesshafte Bauern herumgewerkelt haben.

So habe ich anfangs der 1990er Jahre den Südschweizer Ableger der ProSpecieRara gegründet und in der Folge zahlreiche vergessene Gemüse, Getreide, Obst- und Rebsorten gefunden und in die Landwirtschaft zurückgeführt. Einige davon sind wahre Schätze und tragen dazu bei, dass Bauernfamilien dank diesen Nischenprodukten finanziell und ideell besser dastehen. Auch die Bergziegenrasse *Capra Grigia* fand ich «zufällig» in unserer Gegend, reichte ein Erhaltungsprojekt ein, und heute leben von ehemals neun Ursprungstieren wieder um die dreihundert, vornehmlich in der Südschweiz; ausserdem wurde die Capra Grigia vom Bund als neunte Ziegenrasse der Schweiz anerkannt.

Auch eine ehemals vergandete *Alp* habe ich aus dem Dornröschenschlaf erweckt und wieder in Betrieb genommen. Dies wurde solch ein Erfolg, dass raue Rangeleien um Posten und Funktionen ausgebrochen sind, mittlerweile Millionen investiert wurden und die neuen Verantwortlichen mit Helikopter diese wunderschöne Bioalp «monitoren». Hier sehen wir, dass zu grosser Erfolg auch sehr hässliche Formen annehmen kann…

All diese und noch viele andere Projekte konnte ich auch dank der steten Mithilfe und Unterstützung meiner Frau Sabine realisieren. Daher meine Aussage, dass ich in erster Linie Freund meiner Frau und Vater meiner Kinder bin und auch eine Präsidentschaft für das Bioforum diese Prioritäten kaum verändern wird.

Öfters werde ich gefragt, worauf wir unseren «Betrieb» spezialisiert hätten. Dies ist für mich eine sehr schwierige Frage. Ich empfinde unser Tätigkeitsfeld nicht als landwirtschaftlichen Betrieb, vielmehr als eine aufgeblähte Selbstversorgung, von der auch viele Produkte verkäuflich sind und uns so eine Existenz ermöglichen.

Auf über 40 Parzellen und in neun Gebäuden bewirtschaften wir auf zehn Hektaren Land und fünf Hektaren Wald oder Kastanienselven rund 50 Engadiner Schafe, von welchen wir die Hälfte melken, um Käse und Joghurt herzustellen. Deren Lämmer tränken wir mit der Milch von unseren Rhätischen Grauviehkühen. Die Molke geht zusammen mit jungem Wiesengras oder Garten- und Ackerbeikraut oder vornehmlich Kastanien im Herbst/Winter zu der Wollschweinrotte, deren Anzahl auf die übrigen Erträge abgestimmt ist. Ausserdem halten wir Grossesel gegen die Verbuschung und zum Misten, wo keine Zufahrt existiert. Die Bienenhaltung bringt uns den heissgeliebten Honig und sichert die Befruchtung unserer ca. 80 Obstsorten. Auch Olivenbäume, welche von jahrhundertealten Tessiner Mutterbäumen stammen, gedeihen bei uns. Überhaupt ist Vielfalt eine meiner Leidenschaften. So lassen wir uns von 25 Rebsorten verwöhnen, im Garten gedeihen (mehr oder weniger, je nach Witterung) um die 30 Tomatensorten, zehn Sorten Peperoni, fünf Sorten Kürbisse, blauer, roter oder gezahnter Mais und ein Dutzend Kartoffelsorten.

Gemüsevielfalt bei Markus Lanfranchi

Sehr häufig helfen vornehmlich junge Menschen mit, welche als Praktikanten oder Lehrlinge eine Zeitlang in unserer Familie mitleben. Viele haben heute eigene Höfe und beherbergen bereits eigene Praktikanten und Lehrlinge. Langeweile kenne ich aus Erzählungen und geniesse das Nichtstun ganz besonders, wenn ich viel zu tun hätte, auf der Hängematte unter der Kiwipergola.

Vier Themen möchte ich nebst dem Tagesgeschäft als allfälliger Präsident des Bioforums angehen: Mich besorgt die wachsende Menge Agrochemie auf der Hilfsstoffliste der Bio Suisse. Das Impfobligatorium gegen die Blauzungenkrankheit hat mich und viele andere Biobauern so aufgerüttelt, dass ich der Meinung bin, dass wir die Agrochemie im Biolandbau im Allgemeinen hinterfragen müssen, um eine ethische und ökologische Position zu finden, mit welcher wir leben können, ohne unser Selbstverständnis zu verlieren.

Weiter sehe ich eine Jugend auf der Suche nach Perspektiven, während die Biobewegung zu überaltern droht. Da sehe ich dringenden Handlungsbedarf, gerade unsere Organisation wäre prädestiniert, eine neue Bewegung von Neo-Ruralen zu fördern, um darauf hinzuwirken, dass die bäuerlichen Höfe wieder kleiner und überblickbarer werden. Dass grösser automatisch effizienter sein soll, ist ein Schwindel. Dies aufzuzeigen ist eine meiner Prioritäten.

Das «Forum» im Namen sollte meines Erachtens weiter ausgebaut werden, um zu einem Dreh- und Angelpunkt der Biobewegung zu werden. Ausserdem scheinen die Finanzen etwas knapp zu werden, was nicht notwendigerweise negativ sein muss, aber genau beobachtet und auf die Aufwendungen abgestimmt werden sollte. Hier müssten wir neue Finanzierungsmodelle prüfen.

Ich bin mir bewusst, dass ich ein Mensch mit Ecken und Kanten bin, an denen sich gelegentlich Leute anstossen. Wenn ich jedoch ein gutes Team führen kann, welches zusammenhält und sich nicht spalten lässt, werden wir so einiges bewegen! Ich habe in anderen Projekten schon erlebt, dass viele grossartige Ansätze durch Rangeleien um Macht und Ansehen implodiert sind und so die ganze Kraft verloren haben. Hier vertraue ich auf die Weisheit der Alten, welche im Bioforum zahlreich vertreten sind und die so manches haben kommen und gehen sehen.

Markus Lanfranchi, Verdabbio

Energie und Landwirtschaft

Energie. Ein altes Wort. Ein neues Wort. Ein positiv besetztes Wort. Ein negativ besetztes Wort. Wo beginnen? Ein erster Beitrag von Jakob Weiss im Nachgang zum Möschberg-Gespräch vom Januar 2009. Weitere Beiträge zum Thema sind in Vorbereitung.

Die Welt sucht fiebrig nach neuen «Energiequellen». Es scheint, als würde menschliches Überleben davon abhängen: Fänden wir nur einen «umweltfreundlichen» Ersatz für das zu Ende gehende Erdöl und die risikobehaftete Atomspaltung und -fusion, wären fast alle Probleme gelöst. Die Maschinerie unseres globalen Alltags könnte weiterlaufen.

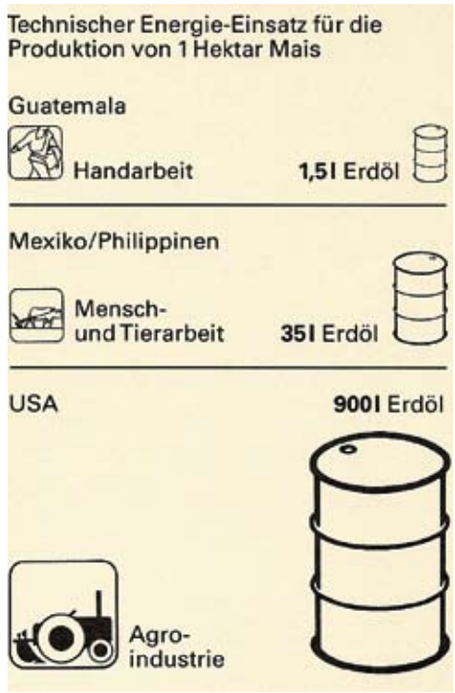
In diesem Verständnis ist Energie eine positive Antriebskraft, die wir verbrauchen, um unsere Bedürfnisse zu befriedigen. Ähnlich einem guten Dünger für Pflanzen. Nun ist der Haken aber der, dass Energie nicht verbraucht, sondern nur verwandelt werden kann. Ein Tropfen Erdöl beispielsweise zu herumfahrender Wärme (Auto). Oder ein Spaghetti zu Muskelbewegungen (und etwas Kot). Eine Muskelbewegung zu einem gespaltenen Holzscheit (und etwas Lärm), das Holzscheit wieder zu heissem Spaghettiwasser (im nicht elektrifizierten Maiensäss) undsoweiter. Es gibt nicht wirklich eine «saubere» und eine «schmutzige» Energie. Jede «Energiequelle» führt zur Erwärmung der Atmosphäre, sobald wir sie entfesseln. Es gibt jedoch ein Mengenproblem. In der grossen Bedeutungs- und Verwendungsvielfalt eines unscharfen Begriffs mag es deshalb hilfreich sein, einen Moment auf den griechischen Ursprung des Wortes zu achten, wo Energie keine (verbrauchbare) Kraft meint, sondern vielmehr Wirksamkeit bedeutet.

Wie «wirksam» ist also die heutige Landwirtschaft? Oder moderner: Wie effizient arbeiten unsere Bauern? Offiziell werden sie ja ständig rationeller. Aber es muss gesagt sein: Sie sind nicht nur ineffizient, sondern werden – unter den heute massgebenden Bedingungen und weltweit gesehen – täglich noch ineffizienter. Denn sie betreiben ein gigantisches Verlustgeschäft, was den Energiehaushalt betrifft, weil sie bedeutend mehr Kalorien in den Boden verlochen und in die Luft jagen, als dieser Boden als Ernte wieder hergibt. (Aus aktuellem Anlass sei in Klammer erwähnt, dass beim Geld im Allgemeinen bekannt ist, dass davon nicht mehr ausgegeben als eingenommen werden kann.) Von **nachhaltiger** Landwirtschaft zu reden, ist also ein grundsätzlich schlechter Witz, bevor nicht dieses Missverhältnis von «hinein gesteckter» und «heraus geholter» Energie umgekehrt wird. Denn genau in diesem Punkt müsste sich Landwirtschaft von Industrie unterscheiden. Industrielle Produktion kann im energetischen Sinn nicht nachhaltig sein, sie «verbraucht» zusätzliche Energie, z. B. bis Aluminiumprofile ihre Aufgabe als Gestell erfüllen können. Sie ist deshalb bemüht, effizient, also sparsam vorzugehen, wenn der Energiepreis nicht zu tief ist.

Effizienz im landwirtschaftlichen Sinn wäre etwas völlig anderes. Doch die Verquickung der Landwirtschaft (ein ähnlich diffuser Ausdruck wie Energie!) mit dem Industrie- und Dienstleistungssektor bewirkt, dass heute «umwelt- und qualitätsbesorgte» Leute biologische Erdbeeren aus Andalusien essen, wo diese mit über 100 Liter Wasserverbrauch pro Kilo den Grundwasserspiegel senken helfen und Feuchtgebieten den Garaus machen. Dieser krasse Fall mag viele erschrecken, mit ihm hat man scheinbar nichts zu tun. Doch auch die kleinen Sündenfälle beginnen oft auf Bauernland.

Solche Gedanken – im Prinzip bloss physikalische Überlegungen – sind keineswegs neu. Schon vor 40 Jahren führten sie dazu, die «Grenzen des Wachstums» zu postulieren. Gemeint war natürlich das wirtschaftliche Wachsen, nicht das biologische. Und hier kommen wir womöglich an eine der Wurzeln, weshalb der Glaube an stetiges Wachstum so unerschütterlich ist, dass er sozusagen zum ökonomischen Naturgesetz geworden ist: Das biologische Wachstum ist ein dermassen verblüffender und positiv erlebbarer Prozess (man denke nur kurz an den Frühling), dass man sich einfach in ihn verlieben muss.

Aber es ist eben auch den Bauern passiert, dass sie wirtschaftliches und biologisches Wachsen durcheinander bringen. Oder verständnisvoller ausgedrückt: Bei beiden Dingen leider verwechseln **müssen,** wenn sie als Landwirte



Aus: Rudolf H. Strahm, «Warum sie so arm sind», 1985. Seither haben sich die Proportionen beim Energieverbrauch verschiedener Anbausysteme wohl kaum verbessert

überleben möchten. Deshalb schütten sie Erdöl übers Land, um etwas Getreide, einige Kartoffeln und ein paar Liter Milch zu gewinnen – und statt Rückenweh haben sie heute eher Stress. Natürlich ist das zugespitzt formuliert, leider aber stimmt es. Denn eigentlich muss die Lebensmittel produzierende Landwirtschaft sogar noch gerade stehen für die ganze «Energie verschleudernde» Paralandwirtschaft, welche sich durch nichts anderes rechtfertigen lässt, als dass landwirtschaftliche Produkte transportiert, verarbeitet, verpackt und verkauft werden.

Aus solcher Distanz betrachtet verschwinden die Unterschiede zwischen biologischer und anderer Landwirtschaft fast gänzlich. Das soll jedoch auf keinen Fall heissen, von den biologischen Zielen abzulassen. Aber es bedeutet, dass all jenen Formen der Landbewirtschaftung der Vorzug gegeben werden muss, die

wenig Energie «verbrauchen». Die Landwirtschaft muss sogar wieder fähig werden, Energie «herzustellen»! Sogenannte Fremdenergie, sei es der Treibstoff, der Dünger oder die «graue» Energie, die in den Maschinen steckt, muss wieder vermehrt durch menschliche und tierische Arbeit sowie andere Bewirtschaftungsweisen ersetzt werden. (Agrarisch gewonnener Treibstoff ist hier das Gegenteil einer Lösung.) Natürlich braucht es dann als Rahmen auch ein anderes Gesellschaftsmodell, insbesondere was das heutige Verständnis von Arbeit und Freizeit angeht.

Es gibt für das Ganze und als grobe Orientierung das Bild des «ökologischen Fussabdrucks». Jedes Land dürfte im Prinzip nicht mehr Fläche beanspruchen als die, von der es sich – im weitesten Sinn – «ernähren» kann, leiblich wie auch materiell (ressourcenmässig). Die Energiebilanz auf dieser Fläche muss ausgeglichen sein. Alles andere geht, global und langfristig gesehen, nicht auf, denn es ist eine Illusion, die Wüsten und den Himalaya und die Meere oder gar den Mond als heimliche Abstellflächen für zu grosse (Energie-)Füsse reservieren zu wollen.

Konsumenten und Konsumentinnen wissen, dass ihre Ananas, aber auch viele Tomaten im Ausland wachsen. Dem Pastaliebhaber ist es bekannt, dass das Ei in den Spaghetti nicht in der Schweiz gelegt wurde. Und auch die Landwirte wissen, dass ihr Viehfutter weitgehend im Ausland reif geworden ist. Die Schweiz beansprucht, je nach Schätzung, drei- bis viermal mehr Fläche, als ihr tatsächlich innerhalb der Landesgrenze zur Verfügung steht.

Was muss dieser Befund für die Landwirtschaft heissen? Offenbar ist die Konsequenz aus dem konsequenten Denken dermassen gravierend, dass davon auch in biologischen Kreisen kaum gesprochen wird. Oder sieht jemand einen Weg in die Zukunft, welcher am Ziel einer «energieneutralen» Landbewirtschaftungsweise vorbei führt? Je rascher wir ihn einschlagen, umso besser. Denn wenn es die Landwirtschaft nicht kann, weshalb sollte dann die übrige Bevölkerung «Energie sparen» und Modelle wie die «2000-Watt-Gesellschaft» verwirklichen wollen? Hingegen: Wenn die übrige Bevölkerung mit dem Energiesparen Ernst macht, wieso würde sie nicht eine Landwirtschaft kräftig unterstützen wollen, die wieder mehr «Werte» aus dem Boden zieht, als sie in ihn hineingesteckt hat?

Jakob Weiss, Beirat Bioforum

Essen macht Klima macht Essen – unser Einfluss auf die Welternährung

Was wir auf unsere Teller tun, hat Einfluss auf das Klima und den Hunger in der Welt, weshalb das Recht auf Nahrung als grundlegendes Menschenrecht unsere Aufmerksamkeit verlangt. Die Fachstelle «Religion Technik Wirtschaft» und das Institut für Geistes- und Naturwissenschaften der Hochschule für Technik an der FHNW laden aus Anlass des Welternährungstages und der ökumenischen Kampagne «Das Recht auf Nahrung braucht ein gutes Klima» (Fastenopfer / Brot für alle) zu einer Herbsttagung ein.

Hunger und Klimaschutz sind nicht nur dringlich, sondern akut und haben viel mit unserem Essen zu tun. So importiert die Schweiz beispielsweise Getreide, dessen Produktion ein Drittel ihrer landwirtschaftlichen Fläche benötigen würde. Diese Importe haben negative Auswirkungen auf Wasser, Boden, Biodiversität und Energieversorgung in anderen Erdteilen und damit auf die dortige Ernährung. Das Ziel der Tagung ist es, dem Recht auf Nahrung im Zeitalter globalisierter Krisen im Gespräch mit hochkarätigen Expertinnen und Experten aus Politik, Wissenschaft und Praxis Raum zu geben. Die Tagung ist für alle gedacht, die gerne gut essen, die aber gegenüber Armut, Hunger und Klimaschutz nicht gleichgültig sind und sich mit aktuellen Analysen und Lösungsansätzen auseinandersetzen möchten. Der thematische Bogen reicht von einer Bestandesaufnahme der globalen Situation anhand des Weltagrarberichtes 2008 bis zu einer konkreten Life-Cycle-Analyse eines Mensa-Menüs im Vergleich zu einem ‹nachhaltigen› Menü. Sie sind herzlich eingeladen mitzudenken und mitzudiskutieren!

Vorträge und Podium:

- **Prof. Dr. Eva Maria Belser,** Professorin für Staats- und Verwaltungsrecht, Juristische Fakultät der Universität Freiburg
- **Rudi Berli,** Gemüsebauer und Gewerkschaftssekretär bei Uniterre
- **Prof. Dr. Mathias Binswanger,** Professor für Volkswirtschaftslehre an der FHNW, Olten
- **Dr. Joan Davis,** Biochemikerin und Wasserfachfrau, langjährig tätig für EAWAG und ETHZ
- **Dr. Hans R. Herren**, Präsident des Millennium Institute Washington, Co-Präsident des Weltagrarrates und Präsident der Stiftung Biovision
- **Wendy Peter,** Biobäuerin, Geschäftsführerin Bioforum Schweiz und Mitglied des Schweizerischen FAO-Komitees
- **Prof. Dr. Matthias Schärli,** Dozent für Physik an der FHNW, Windisch
- **Diskussionsleitung:**
  Prof. M. Klöti, Leiter IGN, und **Thomas Gröbly,** Lehrbeauftrager IGN

Freitag, 9. Okt. 2009, 14.00 bis 18.00 Uhr
(anschl. Abendprogramm mit FH-Big-Band)
Samstag, 10. Okt. 2009, 9.00 bis 12.45 Uhr
FHNW, Aula, Windisch, Klosterzelgstrasse 2
Tagungskosten (inkl. Pausenverpflegung):
Studierende: gratis
Nicht-Studierende: Fr. 20.– pro Tag

Fachstelle Religion Technik Wirtschaft (RTW) / FHNW und Landeskirchen Aargau; Institut für Geistes- und Naturwissenschaften (IGN), Hochschule Technik, FHNW. Anmeldung und Auskunft: essenmachtklima@fhnw.ch, www.fhnw.ch/rtw, Telefon 056 222 15 17

In diesen Tagen läuft die Referendumsfrist zum Cassis-de-Dijon-Prinzip ab. Das Bioforum unterstützt das Referendum. Siehe dazu unsere Webseite www.bioforumschweiz.ch

Schweizer Forum «Ernährungssouveränität»

- **Tagung mit Referaten und Workshops zum Thema Ernährungssouveränität**
- Dienstag, 3. Nov. 2009, 8.45 bis 16.45 Uhr bei Unia, Weltpoststrasse 20, Bern
- **Tagungsgebühr:** Fr. 40.– inkl. Essen
- **Anmeldung bis 30. September 2009** an Uniterre, av. Du Grammont 9, 1007 Lausanne; forumsouvalim@uniterre.ch, Fax 021 617 51 75, www.uniterre.ch

Es geht darum, das Konzept Ernährungssouveränität gesamtschweizerisch auf einen gemeinsamen Nenner zu bringen, Vorurteile abzubauen und abzuschätzen, was unternommen werden kann, um die gemeinsamen Anliegen von bäuerlichen, gewerkschaftlichen und Konsumentenorganisationen weiter zu bringen.

Die Veranstaltung wird u.a. unterstützt von Bio Suisse, Bioforum, Unia, Konsumentenschutz, Lobag

Einladung zur Hauptversammlung 2009

Mittwoch, 28. Oktober 2009, 10.30 Uhr, auf dem Möschberg

Traktanden:

1. Protokoll der Hauptversammlung vom Juni 2008
2. Jahresbericht des Präsidenten
3. Jahresrechnung 2008*
4. Budget 2009*
5. Tätigkeitsschwerpunkte 2009/2010 diskutieren
6. Wahlen
7. Verschiedenes

*Jahresrechnung und Budget werden an der Sitzung verteilt.

BIO FORUM Schweiz

Am Nachmittag ab 13.30 Uhr findet eine öffentliche Veranstaltung statt, zu der neben Mitgliedern und FreundInnen des Bioforums auch Vertreter aus allen anderen **Bio-Suisse-Mitgliedorganisationen** eingeladen werden.

Wir freuen uns sehr, dass der **neue Geschäftsführer der Bio Suisse, Stefan Flückiger,** zu uns auf den Möschberg kommt, um sich den Anwesenden vorzustellen und mit uns ins Gespräch zu kommen. Wir werden am Nachmittag viel Zeit und Raum haben, uns gegenseitig kennenzulernen, Anregungen und Anliegen einzubringen und zu diskutieren.

Wir freuen uns auf eine rege Teilnahme. Mit freundlichen Grüssen: Der Vorstand

An dieser HV werden wir Martin Köchli als Präsidenten verabschieden und unseren neuen Präsidenten wählen. Weiter verabschieden wir Niklaus Messerli und Niklaus Steiner aus dem Vorstand. Wer Interesse hat, sich neu im Vorstand beim Bioforum zu engagieren, melde sich bitte vorab bei Wendy Peter.

AZB CH-6130 Willisau
PP/Journal

Impressum

Kultur und Politik erscheint im 64. Jahrgang Vierteljahreszeitschrift

Herausgeberin ist das Bioforum Schweiz

Geschäftsstelle Bioforum Schweiz:
Wendy Peter, Wellberg, 6130 Willisau
Telefon 041 971 02 88, bio-forum@bluewin.ch

Redaktion: Wendy Peter, Nikola Patzel und Werner Scheidegger
redaktion@bioforumschweiz.ch

Redaktionskommission: Claudia Capaul, Christian Gamp, Nikola Patzel, Wendy Peter, Werner Scheidegger, Jakob Weiss

Fotos: Siehe Quellenangaben

Inserate:
Telefon 041 971 02 88 (Geschäftsstelle), inserate@bioforumschweiz.ch

Ein Jahresabonnement kostet Fr. 40.–/30 Euro

Layout und Druck: Druckerei Schürch AG, Huttwil

Auflage dieser Ausgabe: 2500 Exemplare

Redaktionsschluss für K+P 4/09: 15. Nov. 2009

Für aktuelle Infos:
www.bioforumschweiz.ch