Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 60 (2005)

Heft: 5

Artikel: Trotz grosser Kelle Probleme wie die Kleinen

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-891551

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 22.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

einanderdriften von «wertschöpfender» Realwirtschaft und «abschöpfender» Geldwirtschaft zu einem immer unhaltbareren Auseinanderdriften von Arbeitseinkommen und Kapitalertrag führt. Ein Auseinanderdriften, das zu erheblichen sozialen Spannungen führen kann.

Dass es nicht einfach ist, gegen etablierte, weltweit agierende Finanz- und mit ihnen verflochtene Agro- und Nahrungsmittelkonzerne anzutreten, versteht sich von selbst, zumal in diesen Gebilden -zigtausende Arbeitsplätze vorhanden sind. Gar deren Beseitigung zu fordern, bräuchte ja nicht nur einiges an politischem und tatsächlichem Dynamit, ein solches Vorgehen hätte humanitäre Mängel.

Erfolgversprechender und weit menschlicher im besten Sinn des Wortes scheinen mir da Bewegungen, wie sie im Referat von Christine Hürlimann aufgezeigt wurden. Die Slow-Food-Bewegung stand darin für zahlreiche Beispiele, bei denen Überschaubarkeit, Regionalität, Nahrungsmittelsouveränität und Mitbestimmung via Kaufverhalten im Vordergrund stehen.

Solchen Bewegungen mit aller Kraft Vorschub leisten, Menschen dazu bewegen, sich von der Bevormundung durch eine überrissene Werbung zu emanzipieren, kann durchaus eine Strategie sein, die letztlich auch Finanzströme in vernünftigere Bahnen lenkt. Dass damit gleichzeitig höchst ungesunden und auch gefährlichen Entwicklungen der finanzielle und damit auch der «realexistierende Boden» entzogen werden kann, wäre ja dann die durchaus erstrebenswerte Korrektur.

Mit ihrer Tagung hat die SVIL dazu beigetragen, der Hilflosigkeit gegenüber Finanzmächten, die gesunde Initiativen lähmt, durch kluge Analyse zu begegnen. Und darauf basierend, mit ebenso klugen Projekten wieder – im umfassenden Sinn – Boden zu gewinnen. *Martin Köchli*

Trotz grosser Kelle Probleme wie die Kleinen

Mitte April 2005 besuchten MitarbeiterInnen der Kontroll- und Zertifizierungsfirma Bio Test Agro verschiedene Biobetriebe im Nordosten von Deutschland. Dank privater Vermittlung erhielt die 30-köpfige Reisegruppe Einblick in ganz unterschiedliche Landwirtschaftsunternehmen in diesem Teil Europas. Auf dem Besichtigungsprogramm standen ein 1000 ha grosser Bio-Ackerbaubetrieb und dessen konventioneller Hofdüngerlieferant, ein Ackerbaubetrieb mit Hirschen, Freilandschweinen und einer cleveren Direktvermarktung und ein Erfahrungsaustausch mit EU-Biokontrolleuren. Der Blick über die Grenzen zeigt: Die lokalen Sorgen der Biobauern sind global. Und Grösse schützt vor Preisspleiten nicht. BTA-Geschäftsführer Niklaus Wynistorf hat für k+p Tagebuch geführt:

Der Bioackerbaubetrieb von EU-Landwirt Kaltschmitt liegt östlich von Berlin, in Preschen, Bundesland Brandenburg. Mit seinen 1000 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche gab es hier in der Zeit vor dem Mauerfall und der Wende rund 120 Beschäftigte. Die Wiedervereinigung zerstörte die bestehenden betrieblichen und sozialen Strukturen, bot aber vorerst kaum neue Perspektiven. Kaltschmitt wollte seine Chance packen und versuchte, den Betrieb in Eigenregie zu übernehmen. Für die Finanzierung waren aber mehrere Millionen Euro nötig.

Nach langwierigen Verhandlungen mit verschiedenen Banken wurde die Zusicherung der Bioanerkennung zum entscheidenden Faktor bei der Gewährung der nötigen Kredite.

Heute, mehr als 10 Jahre später, wird der Betrieb mit 10 bis 12 Angestellten geführt.

Die Mechanisierung ist angepasst worden. Ein Traktorfahrer erhält einen Lohn von rund 1000 Euro. Die Zinslast liegt bei rund 40 000 Euro pro Jahr. Es werden Roggen, Hafer, Dinkel und Buchweizen angebaut.

Fotos: Wynistorf

Sämaschine im EU-Format mit neun Meter Arbeitsbreite.

Die schwachen, sandigen Böden und nur 500 bis 600 mm Niederschläge pro Jahr liefern Erträge von 2 bis 2,5 Tonnen je Hektare. Das Getreide wird im Betrieb aufbereitet und von hier aus direkt

Rohstoffpreis bedeutungslos

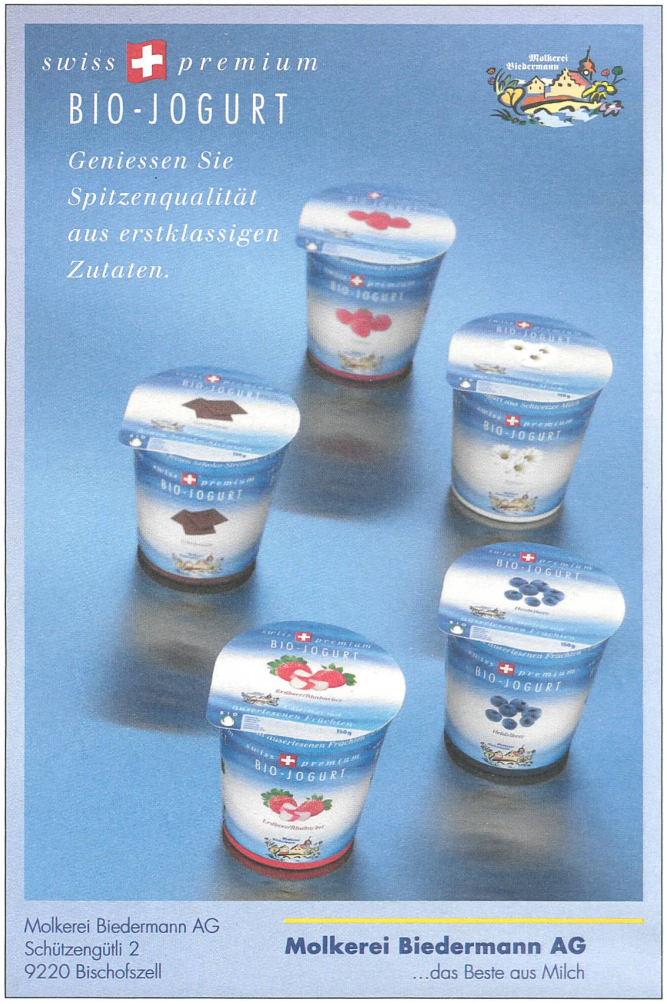
Der deutsche Biogrosshändler kauft den marktfertig aufbereiteten Roggen bei Grossbauer Kaltschmitt für 8.25 Euro. Auf einem Marktbummel in Berlin sahen wir Bioroggen, der pro kg für 1.45 Euro angeboten wurde.

Der Produzentenpreis entspricht noch 5,7 Prozent des Endverkaufspreises. Der Verkaufpreis würde also nur noch um 5,7 Prozent sinken, wenn Bauer Kaltschmitt seinen Roggen dem Biohändler gleich gratis abgeben würde! *nw*

bio.logisch
aus der Schweiz.

Die frischen Bio-Bohnen für die feinen Dörrbohnen der Biofarm wachsen im Seeland. Sie werden von Urs Frühauf und seiner Familie im luzernischen Pfaffnau trotz grosser Mengen schonend gerüstet, blanchiert und mit Landluft sanft getrocknet. Sie finden die chüschtige Köstlichkeit ebenso wie Schweizer Hirse, Dinkel, Weizen, Emmer, Mehle, Buuremüesli, getrocknete Apfelringli & Birnenschnitze, Säfte & Sirups, Honig & Birnel, Öle & Essig der Biofarm-Bäuerinnen und -Bauern in Bioläden, Reformhäusern, Drogerien oder im Lebensmittelhandel. Mehr über biologischen Landbau und Produktion erfahren Sie aus erster Hand auf www.biofarm.ch.

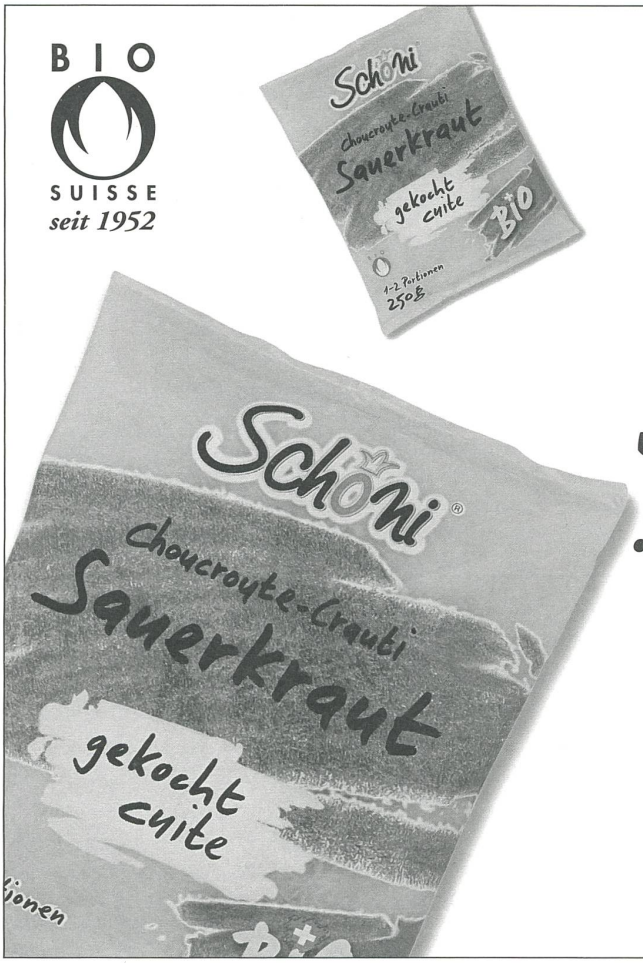
BIOFARM
GENOSSENSCHAFT KLEINDIETWIL



Molkerei Biedermann AG
Schützengütli 2
9220 Bischofszell

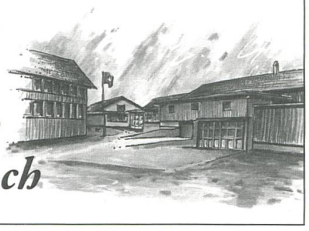
Molkerei Biedermann AG
...das Beste aus Milch

BIO SUISSE
seit 1952



Schöni®
Genuss mit Schuss

Sauerkraut...
...der Muntermacher der Nation



www.schoeni.ch
info@schoeni.ch

verkauft. «Restflächen» und Zwischenkulturen werden mit 1800 Schafen genutzt. Als Spezialkultur spriesst auf 10 ha Bleichspargel. Dieser Betriebszweig wurde aber ausgelagert. Er wird nicht Bio, sondern konventionell betrieben. Geerntet werden die Spargeln von polnischen «Taglöhnern» im Akkord. Geübte Arbeiter sichern sich so einen Lohn von 2 bis 3 Euro pro Stunde. Die Spargeln werden in einer modernen Rüsterei auf dem Betrieb marktfertig aufbereitet. Ein Teil wird direkt ab Hof und auf Märkten verkauft.

Auch der Hofladen des Bio-Betriebs wird konventionell geführt. Die Bürokratie für die biologische Führung sei zu aufwändig, begründete der Betriebsleiter.

Sorgen mit der Getreide-Vermarktung

Derzeit gibt es in Deutschland zuviel Biogetreide. Entsprechend tief liegen die Preise. Vom Roggen, der Hauptkultur des Betriebes, hat Grossbauer Kaltschnitt noch viel am Lager. Das Angebot seines Händlers lag zurzeit unseres Besuches im April 2005 bei 8.25 Euro pro 100 kg. Mit solchen Preisen lohnt sich der Anbau auch für den Grossbetrieb nicht mehr. Kaltschmitt will und wird unter solchen Umständen auch nicht verkaufen.

Sollten die Preise auf die neue Ernte hin nämlich nicht merklich anziehen, will er im Vorsommer einen Teil des Roggens als Gründüngung abschlegeln und auf das nächste Jahr hin die ganze Fruchtfolgefläche in ein Stilllegungsprogramm der EU überführen.

Für 100 kg Hafer werden Kaltschmitt derzeit 12, für Dinkel und Buchweizen 30 Euro bezahlt.

Das Fazit ist für uns Schweizer Kleinbauern überraschend: Auch der europäische Grossbetrieb kann nur dank den EU-Direktzahlungen überleben!

Michael Starr erklärt der BTA sein Konzept für Freilandschweine.

Die Schweinemastanlage Jocksdorf stammt aus der Zeit der ehemaligen DDR und war mit 6000 Mastplätzen die kleinste Norm-Mastanlage. Es wurden damals auch Anlagen mit bis 60 000 Mastplätzen gebaut. Um die Krankheitsansteckung von aussen zu verringern, standen solche Anlagen in Waldlichtungen – oft wurde für deren Bau kurzerhand ein Stück Wald gerodet.

Auf «Jocksdorf» hatten vor der Wende rund 20 Mitarbeiter ein Auskommen. Nach der Wende ist die Anlage vom ehemaligen Betriebsleiter Rainer Novak übernommen worden. Sie wurde modernisiert und wird nun noch mit zwei Arbeitskräften konventionell betrieben.

Alle 14 Tage werden heute 544 rund 30 kg schwere Ferkel nach 10- bis 12-stündiger Fahrt im Lastwagen aus Dänemark angeliefert. Nach einer Mastzeit von 115 Tagen haben die Tiere ein Gewicht von 115 kg erreicht und werden, je nach Marktsituation in Deutschland oder Polen, geschlachtet. So international sind die Schweine in der EU. Das Futter für die Schweine wird zu 100 Prozent zugekauft, aber auf dem Betrieb verarbeitet und gemischt.

Die Ration besteht aus je 25 Prozent (oder eine Hofladerschaufel voll) Roggen, Weizen, Mais, Gerste und einem Konzentrat mit Sojaschrot. Die Getreidemischung kostet deutlich weniger als 10 Euro je 100 kg.

Zurzeit verdient Rainer Novak gutes Geld mit seinen Schweinen. Der Deckungsbeitrag beträgt rund 15 bis 20 Euro pro Tier.

Obschon die Anlage sauber, professionell und mit einem sichtlich grossen Engagement geführt wird, kam während dem Rundgang bei vielen in der Schweizer Reisegruppe ein mulmiges Gefühl auf. Denn bald schon werden wir in der Schweiz an den Preisen aus solchen Anlagen gemessen. Wenig Platz, kein Stroh, kein Auslauf, kein Tageslicht, Vollspaltenboden… Verrückt, dass der Absatz aus solchen Ställen europaweit gesichert scheint, die wenigen Bioschweine aber kaum kostendeckend vermarktet werden können.

Auf Gut Hirschaue (www.gut-hirschaue.de) erwartete uns der junge Betriebsleiter Michael Staar. In Gehegen von 100 ha werden rund 500 Rot- und Damhirsche mit Nachwuchs vorbildlich gehalten. Auf den übrigen 500 ha wird in einer vielfältigen Fruchtfolge Ackerbau betrieben.

Eine Spezialität des Betriebes ist die Freiland-Schweinehaltung. Als Muttertiere werden robuste fränkische Sattelschweine eingesetzt, die mit einem Wildschwein-eber gedeckt werden. Die Mischlinge werden nach dem Absetzen von den Müttern in einem grossen Gehege von 3 bis 5 ha gehalten.

Als Zufütterung erhalten sie gequetschtes Getreide. Die Schweine pflügen die Flächen im Gehege um und suchen sich im Boden kleine Nahrungsergänzungen. Nach dem Schweineumtrieb wird die Fläche wieder mit einer Ackerkultur angesät. Die schlachtreifen Tiere werden, 50 bis 70 kg schwer, aus dem laufenden Traktor heraus geschossen und im betriebseigenen Schlachtlokal zerlegt. Die Schlachteinrich-

Berufskrankheit der Biokontrolleure

Zur Düngung der 1000 ha auf dem Betrieb Kaltschmitt stehen, neben dem auf dem Betrieb vorhandenen Schafmist, die Gülle der 5500 Schweinemastplätze (935 Düngegrossvieheinheiten = DGVE) des Betriebes von Rainer Novak zur Verfügung.
Das geübte Hirn der Kontrolleure rechnet die 300 DGVE der Schafe fast automatisch zu den 935 DGVE der Schweine und teilt durch die 1000 ha = 1,2 DGVE/ha. Damit liegt der Betrieb in der Eurobionorm von 2 DGVE/ha und würde wohl auch den Schweizer Bionormen entsprechen. So dachten wir jedenfalls vor Ort.
Erst bei der Nachbearbeitung auf dem Nährstoffbilanzprogramm der Suisse-Bilanz zeigte sich das Problem: Der Betrieb Kaltschmitt in Preschen, Brandenburg, hat durch die hohe Zufuhr an Schweinegülle und die niedrigen Getreideerträge eine massive Phosphorüberversorgung und würde nach hiesigen Bionormen durchfallen. Da soll noch einer sagen, die Schweizerbiobauern würden nicht doch am strengsten kontrolliert.

tungen sind auf dem neusten Stand, Betriebsleiter Michael Staar hat Agronomie studiert. Er verfügt über viel Bürowissen und administrative Cleverness, hat er doch früher in einer Biokontrollstelle gearbeitet. Trotzdem betreibt er Fleischverarbeitung und den Hofladen auf Gut Hirschaue nicht biologisch. Die bürokratischen Hürden seien viel zu hoch, Aufwand und Ertrag stimmten nicht überein, ist Staar überzeugt. Das Fleisch wird im Hofladen, am Marktstand oder im angeschlossenen Gastrobetrieb verkauft. Für BerlinerInnen ist Gut Hirschaue an Wochenenden ein beliebtes Ausflugsziel.

Biokontrolle in der EU

In Deutschland buhlten nach der Einführung der Kontrollpflicht für Biobetriebe 1992 über 50 Biokontrollstellen um rund 5000 Biobäuerinnen und Biobauern. Mit der Einführung der Akkreditierungspflicht hat die Qualität zu und die Anzahl Stellen rapide abgenommen.

Wir lernten zum Schluss unserer Reise eine Kontrollstelle kennen, die ausschliesslich mit hauptberuflichen Kontrolleuren arbeitet. Die Kontrolleure haben alle einen Abschluss als Ing. agr., aber nicht zwingend Bioerfahrung. Die deutsche Kontrollbürokratie übertrifft in einigen Punkten sogar uns Schweizer. Die Umsetzung der Vorschriften im Bereich Lohn- und Hofverarbeitung etwa sind extrem schwierig. Daran scheitern oft gute Projekte mit gewerblicher Verarbeitung. Wohlgemeinter Tipp aus der deutschen Kontrollstelle: Die Kunden müssen intensiv betreut werden, besonders in der Startphase. *nw*

Mehr Informationen zur EU-Biolandwirtschaft erhalten Sie an den Infoanlässen der BTA zum neuen Kontrolljahr im Januar 2006. Die genauen Daten finden Sie im nächsten k+p.

Bio-Unigel mit Knospe

Unigel ist seit 1978 in bäuerlichen, gewerblichen und privaten Haushalten sehr beliebt. Mit diesem Gelierzucker aus Apfelpektin, von der Bio-Standesorganisation seit ihrer Gründung vor 25 Jahren für die Verarbeitung von Knospe-Produkten geduldet, ist das Einmachen von Konfitüre mit wenig Zucker im eigenen Haushalt erst möglich geworden. 2004 forderte die Bio Suisse die Biofarm auf, die Herstellung ihres Gelierzuckers den Bioregeln anzupassen. Per 1. Januar 2006 lanciert Biofarm fristgerecht das neue Bio-Unigel. Es ist offiziell mit der Knospe der Bio Suisse ausgezeichnet.

Die Herstellerin des Gelierzuckers Unigel hat im Auftrag der Biofarm rasch reagiert und binnen Monaten mit dem neuen Bio-Unigel erfolgreich eine Alternative entwickelt, die sogar den Ansprüchen knospezertifizierter Produkte der Bio Suisse genügt. Neu werden pro Kilogramm Früchte statt 30 Gramm nun 50 Gramm Unigel empfohlen. Grund: das Bio-Produkt Unigel enthält mehr Zuckeranteile.

David Vincze freut sich über die gelungene Anpassung. Der Projektleiter am Sitz der Obipektin AG in Bischofszell erklärt den Prozess der komplizierten Neuentwicklung wie folgt: «Bisher ging man davon aus, dass in der Schweiz die Anwendung von tief veresterten amidierten Pektinen – so die offizielle Fachbezeichnung – unter fünf Prozent noch zugelassen ist. Neu verlangte die Biofarm, angewiesen von der Bio Suisse, ein Pektin ohne Amide.»

Knacknuss für die Forschung

Dies zu erreichen, sei chemisch an sich kein Problem, sagt Vincze, allerdings musste gleichzeitig die Anwendung des Gelierzuckers für Haushalte möglichst einfach bleiben. Die ForscherInnen waren echt gefordert. Denn bei konventionellen Pektinen be-

steht die Gefahr der Verklumpung beim Einbringen des Gelierzuckers in die Fruchtmasse. «Wir haben deshalb das Pektin mit mehr Zucker vermischt, um eine bessere Dispergierung bzw. Verteilung zu erreichen. Pektin ist an sich relativ stark Wasser ziehend. Gibt man es ins Wasser, klumpt es, weil es zu schnell quillt. Sind die Pektinteile also zu nahe beieinander, gibt es Klumpen, ähnlich wie bei der Ovomaltine, die man in kalte Milch gibt. Um diese Gefahr der Verklumpung zu umgehen, gaben wir mehr Zucker bei. Damit wird der Abstand zwischen den Pektinteilchen grösser. Gibt man das Pektin nun in ein flüssiges Medium, zieht der Zucker quasi die Energie vom Wasser weg und das Pektin hat mehr Zeit zu quellen. Ist das Pektin aufgequollen, wird die Masse erhitzt und das Pektin wird aufgelöst und kann so perfekt gelieren.»

Mit der Entwicklung der «neuen» Herstellungsart kann der neue Bio-Gelierzuckers in den Haushaltungen weiterhin ohne Spezialkenntnisse und Hokuspokus verwendet werden. Man mischt das neue Unigel in die kalte Fruchtmasse ein, gibt etwas Wasser dazu, heizt die Masse auf und kocht sie 30 Sekunden lang. Dann erst gibt man den Zucker dazu und kocht die Konfitüre, bis die Früchte gar sind und die Masse zum Abfüllen fertig ist. Das neue Bio-Unigel kommt natürlich ohne Konservierungsmittel aus.

Das Pektin, das für die Herstellung von Unigel verwendet wird, wird übrigens aus Apfelschalen gewonnen, Trester also, der nach der Apfelsaftgewinnung übrig bleibt. Im Prinzip hat es in jeder Pflanze Pektin. Das Pektin ist eine Verbindung zwischen den Zellen, eine Kittsubstanz. Hier wird der Wasserhaushalt reguliert und das Pektin gibt der Pflanze Festigkeit. Im Verarbeitungsprozess gibt das Pektin bei der Herstellung von Konfitüre der Fruchtmasse die Festigkeit.

Als die Biofarm zu Beginn der siebziger Jahre gegründet wurde, sorgten rasch einmal die Koch- und Backkurse von Elisabeth Zurflüh für Furore. Sie waren beliebt, gut besucht und meist