

Biofachleute in Norwegen

Die Exkursion der Schweizer BioberaterInnen führte vom 8. bis 15. Juni 2008 nach Norwegen. Norwegen hat phantastische Landschaften, doch die Landbewirtschaftung wirft Fragen auf.

Norwegens Landwirtschaft spielt, neben den beiden Hauptwirtschaftszweigen Ölförderung und Fischfang nur eine untergeordnete Rolle. Nur drei Prozent der Landesfläche wird landwirtschaftlich genutzt. Mit einem Selbstversorgungsgrad von 45 Prozent ist Norwegen, ebenso wie die Schweiz, ein Nettopimporteur von Nahrungsmitteln.

Wenig präsent im Supermarkt

Der Biolandbau in Norwegen hat noch einiges an Entwicklungspotential. Bis 2015 ist ein staatlicher Aktionsplan in Kraft, mit welchem ein Bioflächenanteil von 15 Prozent erreicht werden soll. Derzeit bewirtschaften etwa 2500 Betriebe

2,95 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Fläche biologisch. Im Vergleich zur Schweiz sind in Norwegen Bioprodukte wenig präsent in den Supermärkten. In den grösseren Städten gibt es Bioläden, ansonsten erfolgt die Distribution eher über lokale Märkte oder Direktvermarktung. Rund um Oslo gibt es grosse Gemüseproduzenten, die die Städter mit Bio-Gemüse versorgen.

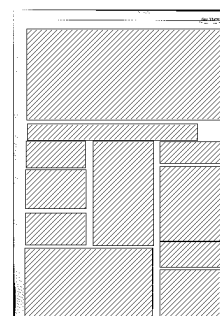
Im Milchbereich hat die Grossmolkerei «Tine» eine absolute Monopolstellung in Norwegen. Auch der grösste Teil der Biomilch wird über Tine vermarktet. Lokale Initiativen haben es deshalb schwer, sich am Markt zu etablieren.

Ein grosser gemeinsamer Bioverband, wie etwa die Bio-Suisse fehlt in Norwegen. Mit der Organisation «Oikos» gibt es zwar einen Zusammenschluss von Biobetrieben und engagierten Konsumenten in einer Organisation, doch sind nur ein Drittel der norwegischen Biobetriebe überhaupt Mitglied bei «Oikos».

Alle Biobetriebe werden von der nationalen Zertifizierungsstelle «Debio» mit dem Q (Qualitäts-) Label ausgezeichnet, neben Demeter das bekannteste Biolabel in Norwegen.

Integriert im Beratungsnetzwerk

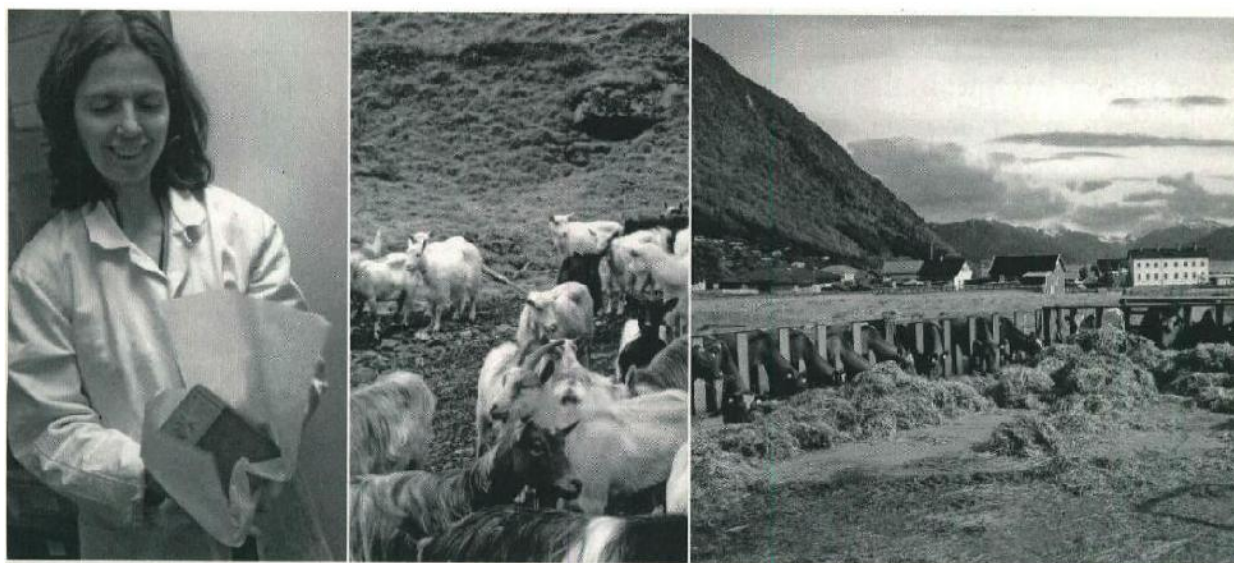
In Norwegen gibt es etwa 20 Bioberatungsringe, deren Mitglieder Biobetriebe sind. Meist sind ein bis zwei Beratungskräfte für eine Region, einen Ring, zuständig. Die Betriebe haben durch ihren Mitgliederbeitrag Anspruch auf bestimmte Dienstleistungen, wie Betriebsberatung und ein bis zwei Weiterbildungsveranstaltungen pro Jahr. Die Beratungskräfte haben ihren Dienstsitz häufig an regionalen Forschungsstationen, oder sind von dort aus tätig. Die Bioberatungsringe sind Teil eines landesweiten Netzwerkes von landwirtschaftlichen Beratungsringen, die staatlich subventioniert werden.



Neben den staatlichen Beratungsringen bietet auch die Forschungsanstalt Bioforsk mit Schwerpunkt im Biolandbau eine entsprechende Beratung an, ebenso wie im geringen Umfang auch die Demeter - Vereinigung von Norwegen.

Strenge Hygieneauflagen

Die hygienischen Anforderungen sind sehr hoch in Norwegen. Ohne Schutzkleidung darf praktisch kein Stall betreten werden. Sehr gross ist auch die Angst vor rohen Milcherzeugnissen. So darf in Norwegen derzeit kein Rohmilchkäse hergestellt werden und auch der Verkauf von Rohmilch an Endverbraucher ist verboten. Dabei hat die Käseherstellung, vor allem auch aus Geissmilch,



Die Biobäuerin Pascal Baudonnel mit einem «Brunost» (brauner Käse). Bild rechts: Laufhoffütterung auf dem Betrieb Vange.

eine lange Tradition in Norwegen und wäre ein lukratives Standbein für viele Biobetriebe.

Traditioneller Ziegenkäse

Im Dorf Undredal am Sognefjord in Westnorwegen gelegen gibt es 94 Einwohner und 500 Ziegen. Vier Betriebe haben sich zu einer Gemeinschaftskäserei zusammengeschlossen und produzieren «Brunost», den traditionellen norwegischen Ziegenkäse. Die Biobäuerin Pascal Baudonnel, die in den 90er Jahren aus Frankreich nach Undredal kam, ist mit

ihren 90 Milchziegen Teil der Betriebsgemeinschaft. Sie kämpft seit Jahren gegen die Windmühlen der norwegischen Bürokratie, um endlich die Rohmilchkäseproduktion zu legalisieren.

«Sogar vom «Brunost» wird die vorherige Pasteurisation der Milch verlangt», so Pascal Baudonnel, «dies obwohl die Milch zum Verkäsen stundenlang gekocht wird, bis der Milchzucker kris-



Typisches Landschaftsbild Mittelnorwegens: fruchtbares Ackerland in der Talzone mit weitläufigen Waldgebieten in den höheren Lagen.

talisiert.» Herauskommt ein süsslich schmeckender Halbhartkäse, der von der Konsistenz her (nicht aber vom Geschmack) an Cheddar erinnert.

In Verbindung mit der Rohmilchkäseproduktion kommt noch ein anderes Problem zutage, welches typisch für Norwegen zu sein scheint: nur etwa drei Prozent des Graslandes wird für die Heuproduktion geerntet.

Die Grassilage ist die wichtigste Form der Futterkonservierung, so dass die entsprechende Technik zur Heutrocknung und Lagerung nicht weit verbreitet ist.

Breites Wurst- und Fleischangebot

In Vik, ebenfalls am Sognefjord, übrigens mit über 200 km der längste Fjord der Welt, treffen wir Kari und Nils Vange. Sie bewirtschaften einen 25 ha Betrieb mit 32 Milchkühen. Bereits seit Ende der 80er Jahre wurde der Betrieb auf biologische Produktion umgestellt. Nils hat seine landwirtschaftliche Ausbildung an der Landbauschule in Aurland absolviert, die bereits seit den 80er Jahren für den Schwerpunkt auf Biolandbau bekannt war.

2006 haben sich Kari und Nils mit 3 Biobetrieben aus der Region zusammengeschlossen und ein gemeinsames Schlachthaus gebaut, allen Auflagen zum Trotz. Mit Hartnäckigkeit und guten Ideen konnten sie sogar Gelder aus einem Innovationsfond für ihr Projekt bekommen.

Produziert wird nun ein breites Sortiment an Wurst- und Fleischwaren aus Rind-, Lamm und Schweinefleisch. Neben dem Verkauf ab Schlachthaus werden auch Märkte in Bergen und Oslo beliefert.

Die lokale Bio-Metzgerei in Vik ist bislang die einzige ihrer Art in Norwegen. Bleibt zu hoffen, dass solche Beispiele Schule machen und das Bewusstsein für regionale Biospezialitäten wächst.

Mareike Jäger

Zur Autorin



Mareike Jäger (34) ist innerhalb der Gruppe Pflanzenbau und Ökologie für den Biolandbau zuständig. Sie organisiert, zusammen mit Armin Meyer, Exkursionen für Biobewerterinnen und Biobewerter ins europäische Ausland.

Info

Die Internetseite www.organic-europe.net bietet aktuelle Zahlen, Informationen und Länderberichte zum Biolandbau in Europa. Verschiedene Adressdatenbanken zu Bio- Institutionen, Beratungseinrichtungen, Groshändler, Verarbeitern usw. ermöglichen überdies spannende Kontakte.

Kommentar

Nationale Biolandbauschule

Jährlich sei die Existenz der Schule durch die Behörden in Frage gestellt worden, erzählt uns die Rektorin Bjørg Fritsvol der Sogn Jord- und Hagebruksskule (Gartenbau- und Landwirtschaftsschule) in Aurland am Sognefjord. Die Schule existiert bereits seit 1917 und hat sich in den 80-er Jahren als Schule für den Biolandbau etabliert. Seit 1994 wird ein offizieller Lehrgang für Biolandbau angeboten. Anders als bei uns findet die Berufsausbildung in Norwegen ausschliesslich in der Berufsschule statt, welche direkt an die 10 Jahre

Grundschule anschliesst. Nur der kleinste Teil der norwegischen Bauern haben eine landwirtschaftliche Ausbildung (ca. 5%), die meisten Betriebe sind Nebenerwerbsbetriebe. Für die Landwirtschaftsschule ist die Weiterbildung denn auch ein wichtiges Standbein und Argument für das Weiterbestehen der Schule in der Region. Zusätzlich engagiert sich die Schule in regionalen Projekten, wie Schule auf dem Bauernhof, Hofverarbeitung, Agrotourismus etc. und in Kooperationen mit Russland und Polen.

Armin Meyer, AGRIDEA

Was ist im Biolandbau in Norwegen anders als in der Schweiz?



Hansueli Dierauer, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Frick AG: «Mich haben die grossen Distanzen, die kleinen Betriebe, die schwierige Topographie und das raue Klima überrascht. Die Biobetriebe liegen zwei Autofahrstunden auseinander. Die Betriebe sind isoliert, Erfahrungen oder Maschinen sind schwierig auszutauschen. Das mag ein Grund für den geringen Bioanteil im Land sein. Die konventionellen Bauern brauchen Unmengen von Stickstoffdüngern, die sehr günstig im eigenen Land hergestellt werden. Sie düngen sogar ihre Alpen. Insgesamt leben nur wenige Biobetriebe wirklich von der Landwirtschaft.»



Bettina Springer, Beraterin, Strickhof, Lindau ZH: «Der Unterschied zwischen norwegischem und schweizerischen Biolandbau, liegt für mich klar darin, dass der schweizerische Biolandbau «weiter» ist. Wir haben mehr Know How, eine längere Biolandbau-Geschichte, im Verhältnis mehr Biobauern. Weiter heisst aber auch, weiter weg von der Aufbruchstimmung, vom Pionierherzblut. Das hat mir am meisten Eindruck gemacht: mit welchem Engagement sich die Biobauern in Norwegen für die Bio-Produktion und den Aufbau einer Vermarktung ihrer Produkte nahe am Konsumenten ins Zeug legen.»



Fredi Strasser, Leiter Biolandbau, Agroscope Reckenholz-Tänikon ART, Reckenholz ZH: «In Norwegen gibt es riesige Naturflächen und das Bewusstsein für Bio-

produkte entsteht erst jetzt durch den Klimaschutz. Die noch wenigen Biobetriebe stecken in der Pionierphase und liegen weit auseinander. Direktabsatz, Hofverarbeitung und kleine Vermarktungsstrukturen sind üblich. Grosse Vermarktungskanäle entstehen nun durch koordinierte Umstellungen von mehreren Betrieben, zum Beispiel bei Biokäse. Ähnliche wie bei uns vor Jahren in Graubünden. Im Unterschied zur Schweiz hat Norwegen einen Bioberatungsring und eine Biolandbauschule. »