

Basellandschaftliche Zeitung
4410 Liestal
061/ 927 26 00
www.basellandschaftlichezeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 13'012
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 23
Fläche: 66'058 mm²

Geschäft mit Bio-Lammfleisch ist Lotterie

Einbussen Bauern können Bio-Lamm oft nur zum Preis von konventionellem Fleisch absetzen



Schafhaltung ist bei Bio-Bauern trotz Absatzproblemen beliebt: Jeder fünfte Knospe-Betrieb verkauft Lammfleisch.

ARCHIV/FLAVIO FUOLI

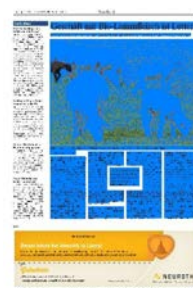
VON ANDREAS HIRSBRUNNER

Bekannt sind vor allem seine Lamas für Trekking-Touren. Doch Bauer Heinz Räuftlin, Betreiber des Hofes auf der Wasserfallen, hält auch Schafe, und die sind zu seinen finanziellen Sorgenkindern geworden. Genau genommen nicht die Schafe, sondern die Lämmer. Räuftlin sagt: «Die Grossverteiler zahlen für unsere Bio-Tiere oft nur noch den Preis für konventionelles Lammfleisch. Somit

werden wir bestraft, denn die Bio-Produktion ist teurer.» Im Extremfall bedeutet der Verlust des Bio-Zuschlags für Räuftlin, der bis zu 40 Lämmer pro Jahr auf die Schlachtbank führt, eine Jahreseinbusse von gegen 5000 Franken. Das bringt zwar seinen Betrieb nicht in Schräglage, da seine Haupteinkommensstandbeine die Naturpflege und die Pensionspferde sind, ist aber mehr als eine Marginalie.

Räuftlin ist kein Einzelfall. Sabine

Lubow, Leiterin Öffentlichkeitsarbeit bei Bio Suisse sagt: «Lammfleisch ist ein Knospe-Produkt, das uns Sorgen macht. Die Schwierigkeiten beim Absatz zum Bio-Preis sind uns bekannt und vor allem saisonal bedingt.» Während der Grillsaison im Sommer sei Lammfleisch gefragt, das Angebot aber zu klein. Wenn dann die Lämmer im Herbst von den Alpen kämen und im Okto-



Basellandschaftliche Zeitung
4410 Liestal
061/ 927 26 00
www.basellandschaftlichezeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 13'012
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 23
Fläche: 66'058 mm²

ber und November die grosse Schlachtzeit folge, herrsche ein Überangebot.

Dazu komme, dass die Konsumenten im Herbst und Winter mehr Wild ässen und deshalb die Nachfrage nach Lamm sinke. Lubow: «In der Schweiz werden weniger als die Hälfte aller Bio-Lämmer auch als Bio verkauft.»

Schweizer wollen Filetstücke

Die Bio-Produzenten erhielten den Bio-Preis für ihre Produkte, bis der Bedarf an Bio-Lamm gedeckt sei, sagt Ramon Gander von der Medienstelle

«In der Schweiz werden weniger als die Hälfte aller Bio-Lämmer auch als Bio verkauft.»

Sabine Lubow, Bio Suisse

von Coop Schweiz, dem grössten Abnehmer von Bio-Lamm. Danach könnten die Produzenten ihre Tiere auf dem freien Markt anbieten. Und dort sind die Preise in der Regel eben um einiges tiefer. Dazu gesellt sich

noch eine andere Problematik: Schweizer Kunden bevorzugen die Edelstücke der Lämmer wie Koteletts oder Filets. Würde nun, so sagt Gander, diese Nachfrage mit Schweizer

Lamm befriedigt, fielen «sehr grosse Mengen» an Reststücken wie Gigot an, die nicht abgesetzt werden könnten. Coop importiere deshalb Edelstücke aus Ländern, in denen auch die übrigen Teile der Lämmer Abnehmer fänden.

Weil der Absatz von Bio-Lämmern ein Stück weit eine Lotterie ist, empfiehlt Bio Suisse allen Schafhaltern, die auf biologischen Betrieb umstellen wollen. zuerst ihre Absatzkanäle abzuklären. Trotz allem aber ist die Schafhaltung bei Bio-Bauern beliebt: Von den 5731 Betrieben, die Ende 2012 das Knospe-Label besaßen, waren 1260 Lamm-Produzenten. In der Schweiz lebten im letzten Jahr rund 82'000 Knospe-Schafe, was einem Fünftel des gesamten Schafbestands entsprach. Lubow erklärt diesen hohen Anteil damit, dass Schafe besonders nachhaltig seien, da die Tiere fast ausschliesslich Gras fressen.

Lammfleisch ist eine Ausnahme

Abgesehen vom Lammfleisch erhalten die Bio-Bauern für ihre Produkte offenbar in allen Bereichen die höheren Bio-Preise. Ausnahmen gäbe es höchstens, wenn zum Beispiel während des Frühlings kurzzeitig ein Salatüberangebot herrsche, sagt Sabine Lubow.

Das bestätigt auf kantonaler Ebene auch Lukas Kilcher, Leiter des Landwirtschaftlichen Zentrums Ebenrain: «Grundsätzlich können Bio-Bauern im Baselbiet ihre Produkte zu Bio-Preisen absetzen.»