



Es braucht eine gute Partnerschaft

Referenten aus der Schweiz und Österreich befassten sich mit der Beziehung zwischen Landwirt und Konsument.

GÖTZIS ■ Wer regional produziert, sichert sich eine gewisse Ernährungssouveränität. Er kann selber bestimmen, wie er mit seinen Ressourcen umgeht. Voraussetzung für den Erfolg ist eine ehrliche Partnerschaft zwischen Landwirten und Konsumenten. An der Konferenz der gentechnikfreien Regionen am Bodensee in St. Arbogast (A) befasste sich ein Forum mit den Fragen, was regionale Wertschöpfung bedeutet und wie sie sich umsetzen lässt.

Nicht wie in einem Raumschiff leben

«Der Mensch muss die Sprache der Natur lernen», sagt Martin Ott, Co-Leiter der biodynamischen Ausbildung Schweiz in Rheinau ZH. Diese Sprache ist oft komplexer, als man annimmt. Um es an einem Beispiel zu zeigen, geht Ott auf die Wurzelhaare beim Roggen ein. Sie bestehen aus Tausenden von Fäden, von welchen jeder eine Empfindungskuppe an der Wachstumsspitze hat. Jedes Haar kommuniziert mit dem Umfeld und findet so seinen Weg. Der verantwortungsbewusste Landwirt versucht, diese Kommunikation zwischen Boden und Pflanze zu verstehen und zu fördern.

Als ein Beispiel nennt er die sterile Haltung von Mastpoulets in industriellen Mastställen. Der Tierpfleger kann sich nur in Schutzkleidern zu seinen Tieren begeben. Das Poulet lebt gerade 30 Tage und ist in seiner Lebenswelt abgeschottet und hoch ge-

fährdet im Immunsystem. «Die Hühner leben in einer Art Raumschiff», vergleicht es Ott.

«Warum nicht?», mag der eine oder andere denken. Doch es kann gefährlich werden, wenn die Partnerschaft zwischen Umfeld und Produzent gestört wird, denkt man zum Beispiel an den

hohen Einsatz von Antibiotika und die Resistenzbildung einer solchen Tierhaltung.

Ernährungssouveränität erhalten

Martin Ott nennt vier Voraussetzungen, um in guter Partnerschaft mit der Natur zu leben: Eine gute Ausbildung, um die Signale zu verstehen. Forschung, um Neues zu entwickeln. Gerechte Preise und Transparenz, damit die Landwirte verantwortungsbewusst handeln können.

Werner Lampert ist Biopionier und entwickelte mit «Ja! Natürlich» (Rewe) und «Zurück zum Ursprung» (Hofer) zwei sehr erfolgreiche Biomarken. «Die leistungsorientierte Landwirtschaft wird uns in Zukunft nicht mehr ernähren können.», lautet sein



Jürgen Sutterlüty, Inhaber der Lebensmittelkette Sutterlüty.



Credo. Die moderne Landwirtschaft wird immer industrieller und abhängiger von Firmen und Kapital.

Der Einsatz von Kunstdüngern und chemischen Spritzmitteln stört die Partnerschaft des Umfelds mit der Pflanze, wie es Ott ausdrücken würde. Nur regionales Wirtschaften und Solidarität zwischen Landwirtschaft und Bevölkerung können nach Lampert eine nachhaltige, gesunde Ernährung sichern. «Ernährungssouveränität ist das Recht auf gesunde Ernährung», hält der Referent fest.

Regionale Produkte müssen sich abheben können

Jürgen Sutterlüty ist Inhaber der gleichnamigen Lebensmittelkette in Vorarlberg (A). «Wir versuchen den Weg der Nachhaltigkeit konsequent zu verfolgen», sagt der Detaillist. Die Philosophie des Unternehmens beruht auf vier Säulen: regionale Produkte, Energiesparen und Klimaschutz, gute Schulung der Mitarbeiter und soziales Engagement. Das «Ländle Herz» steht für Produkte aus Vorarlberg. «Wir übernehmen die Rolle des Ab-Hof-Verkaufs», hält Sutterlüty fest.

Voraussetzungen für langfristigen Erfolg sind Ehrlichkeit und Qualität. Die Produkte müssen sich von anderen abheben, sie müssen schmackhaft und von guter Qualität sein. Denn wie Sutterlüty aus einer Rede von Joschka Fischer zitiert: «Regionaler Mist bleibt regionaler Mist.»

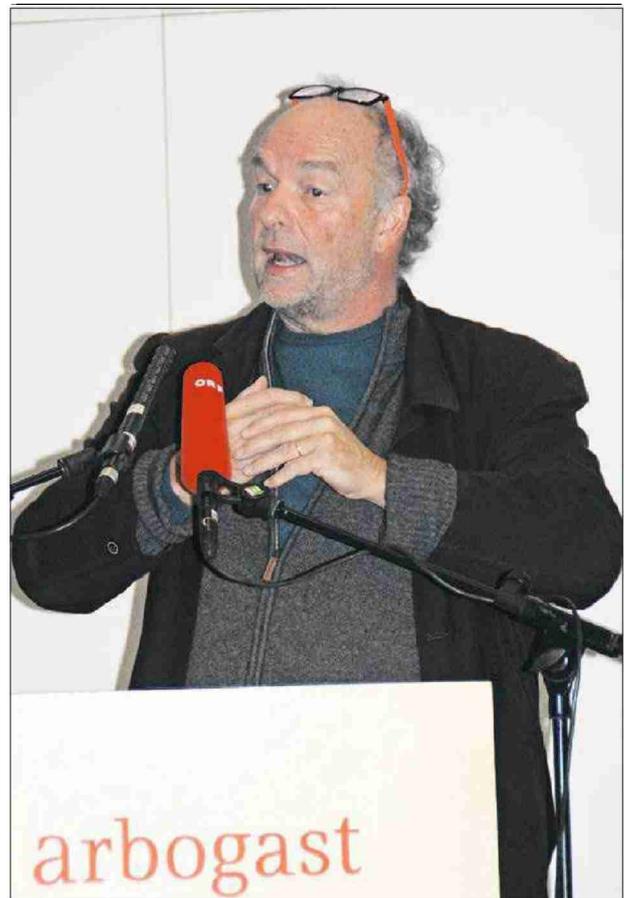
Jeder Einzelne kann einen Beitrag leisten

Kritiker der heutigen Landwirtschaft sind offensichtlich

nicht eingefleischte Pessimisten: «Die Welt geht in den nächsten 4000 Jahren nicht unter», sagt Martin Ott. Jeder Mensch trage eine Entscheidungsfreiheit in sich. Auch wenn der individuelle Beitrag noch so klein ist, gelte es, zu seiner Meinung zu stehen, ohne zu resignieren und zynisch zu werden. Jeder könne Verantwortung übernehmen, und selten liessen sich so viele Weichen neu stellen wie in unserer Zeit. Es gelte aber nicht nur, umweltgerecht zu produzieren, sondern gute Produkte müssten sich auch durch Genuss auszeichnen, ergänzt der Landwirt in der Diskussion.

Bei Bioprodukten sei das nicht so einfach wie bei konventionellen, führt die Referentin Regula Bickel von der Markenkommision Bio Suisse aus. Zusatzstoffe wie synthetische Aromata und Farbstoffe sind nicht erlaubt. Doch gerade auch diese Authentizität können Bioprodukte schmackhaft machen. Nicht nur die Biovertreter, sondern auch Landesrat Erich Schwärzler setzen sich für eine regionale Landwirtschaft ein. Die EU-Bürokratie erschwere die Regionalität oft mit ihren Vorschriften, doch setzt auch er auf eine strategische Partnerschaft zwischen Landwirten und Konsumenten und betont: «Wir brauchen einen ehrlichen Umgang miteinander.»

Michael Götz



Martin Ott, Biobauer aus Rheinau ZH.

Bilder Michael Götz.