

Datum: 26.07.2015

Gesellschaft



NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag / Gesellschaft
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch/sonntag

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 135'805
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 437'844 mm²



Öko-Laden Green & Safe. Der Markt für Bio-Produkte wächst in China um jährlich 50 Prozent. (Schanghai, 29. März 2015)

Zurück zur Natur

Datum: 26.07.2015

Gesellschaft



NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag / Gesellschaft
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch/sonntag

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 135'805
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 437'844 mm²



Bauern auf der Mahota-Farm bei der Herstellung von Bio-Dünger aus Gemüseabfällen und Schweinemist. (Chongming, 3. April 2015)



NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag / Gesellschaft
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch/sonntag

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 135'805
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 437'844 mm²

Kaum ein Land hat sich so euphorisch dem Fortschritt verschrieben wie China. Doch in den Smog-geplagten Mega-Citys wächst die Sehnsucht nach dem Landleben. Bio-Food und Aussteigertum boomen. Von Xifan Yang und David Hogsholt (Fotos)



Diese Seite: Die Bäuerin Hou Xueyin mit ihren Gänsen und ihrem Hund. Hou war Buchhalterin, bevor sie vor drei Jahren Öko-Bäuerin geworden ist. Nur dank Mundpropaganda sind ihre Produkte in der Stadt zum grossen Renner geworden.

Rechts: Gäste beim Mittagessen im «Mahota Kitchen», einer Kombination von Supermarkt und Restaurant in Schanghai. Alles kommt direkt von der eigenen Öko-Farm.

Datum: 26.07.2015

Gesellschaft



NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag / Gesellschaft
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch/sonntag

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 135'805
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 437'844 mm²



Datum: 26.07.2015

Gesellschaft



NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag / Gesellschaft
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch/sonntag

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 135'805
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 437'844 mm²



Datum: 26.07.2015

Gesellschaft



NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag / Gesellschaft
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch/sonntag

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 135'805
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 437'844 mm²



Auch in der Stadt grünt es. Eine Gemüsegärtnerin auf einem Hochhaus in Schanghai.



NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag / Gesellschaft
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch/sonntag

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 135'805
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 437'844 mm²

Morgens um sechs, wenn Hou Xueyin aufsteht und aus dem Fenster blickt, sind da nur das Rauschen der Maulbeerbäume und das satte Gelb der Rapsfelder. Früher wäre sie um diese Uhrzeit zur U-Bahn geeilt, auf dem Weg ins Grossraumbüro. Heute zieht sie Gummistiefel statt Lederpumps über. Es ist ein Frühlingstag im April. Die Wolken kündigen Regen an, Hou stapft am Krabbenteich vorbei über das Kohlbeet auf die grosse Wiese und holt die schwangere Ziege zurück in den Stall. Nachdem sie die Schweine gefüttert und die frisch gelegten Eier der Enten eingesammelt hat, setzt sie sich für den Rest des Vormittags an die Tofumühle, um Sojabohnenmasse zu pressen.

Von den Hochhaussilos Schanghais bis zu ihrem Hof sind es bloss 60 Minuten Fahrt. Im Westen der Stadt führt eine Autobahnbrücke über das Meer auf die Insel Chongming. Der Smog klart auf, auf einmal ist Vogelgezwitscher zu hören. Hou, 39 Jahre alt, eine ruhige Frau mit klugen Augen, ist vor drei Jahren hierhergezogen. Heute ist sie eine «neue Bäuerin», so werden Grossstädter genannt, die gut bezahlte Jobs aufgegeben haben, um Öko-Farmer zu werden. Hou war Buchhalterin bei einer Modefirma und fragte immer öfter, woher die Lebensmittel kamen, die sie ihrem Sohn vorsetzte. «Ein Blick in den Himmel reichte, und ich wusste, dass sie nicht gesund sein konnten.»

Katze als Lamm verkauft

Je älter er wurde, desto häufiger wurden Skandale bekannt: 2008 erkrankten Hunderttausende Kinder in China an melaninverseuchter Milch. Hou kaufte nur noch importierte Milchprodukte. Das Fernsehen berichtete, dass Grillstände tote Katzen und Hunde als «Lammspiesse» verkaufen. «Iss nicht mehr auf der Strasse», mahnte sie ihren Sohn. Dann las sie in den

Schlagzeilen von «Abwasseröl», das aus Abflüssen gefischt und in Restaurants wiederverwertet wurde. Eines Tages fragte sie einen Metzger, warum seine Pouletbrust keine Farbe habe. «Wenn du Farbe willst, male ich das Fleisch für dich an!», habe der Mann gesagt. Hou lacht. 2011 kündigte sie bei ihrer Firma, nahm ihre Ersparnisse zusammen und pachtete im Norden der Insel Chongming acht Hektaren Land. Im Internet informierte sie sich über ökologische Anbautechniken. Die Demeter-Landwirtschaft hatte es ihr besonders angetan. Drei Jahre liess sie den Boden ruhen - so lange dauerte es, bis die Erde sich von Pestiziden und Chemiedüngern erholt hat. Heute zieht sie auf ihren Feldern Reis, Kartoffeln, Bohnen, Pak-Choi, Sellerie, Yamswurzeln und Heilkräuter, zwischen dem Gemüse wachsen Kirschbäume und Nusssträucher. «Meine Pflanzen und Tiere gehen eine

Symbiose ein», sagt sie. Ziegen, Gänse und Enten rennen frei übers Gelände, rupfen Unkraut und picken Würmer.

Auf Chongming ist Hou in guter Nachbarschaft: Um die fünfzig Bio-Höfe liegen über die Insel verteilt, die zweimal so gross ist wie der Genfersee - und inzwischen so etwas wie ein Zufluchtsort für stress- und smoggeplagte Idealisten aus Schanghai, die die Öko-Landwirtschaft als neue Leidenschaft entdeckt haben. Ehemalige Lehrer sind darunter, Ingenieure, Werbemanager und Künstler. Manche pendeln im BMW zwischen Hochhauswohnung und Farm. Andere leben auf der Insel als Neo-Hippies in Selbstversorgerkommunen mit Yoga- und Mal-Gruppen. Als Hou ihren Eltern eröffnete, in die Natur zu ziehen, waren diese schockiert: «Wir haben alles gegeben, um dich an die Universität zu schicken. Und jetzt wirst du Bäuerin?»

Landlust und Entschleunigung haben Konjunktur in China, genauso wie die Nachfrage nach gesundem Essen. Mehr als 70 Prozent der Bevölkerung misstrauen der Qualität der

Lebensmittel im Land, wie eine Umfrage ergab. Durch jahrzehntelange Überdüngung und giftige Industrieproduktion sind Böden verunreinigt und Flüsse kontaminiert. Hinzu kommen laxer Sicherheitsstandards in der Lebensmittelbranche und korrupte Beamte, die gegen Bestechungsgelder wegblicken. Bürger wie Hou nehmen die Dinge nun selbst in die Hand. Sie und die Pioniere einer Bewegung für solidarische Landwirtschaft in China: Besorgte Konsumenten gründen Farmen und schliessen sich mit anderen Konsumenten zusammen.

Ursprünglich wollte Hou bloss Gemüse für sich und ihre eigene Familie ziehen. Ihre erste Ackerparzelle war nicht grösser als ein Tennisfeld. Dann fragten Freunde und Bekannte, ob sie nicht ein bisschen mehr produzieren könne. Heute helfen ihr ein Dutzend Bauern aus den umliegenden Dörfern mit der Ernte und der Viehzucht. Neben Gemüse, Fleisch und Eiern stellt Hou selbst eingelegten Kohl her, formt Klebereisklösschen, brennt Reisschnaps und schöpft Tofu.

Jeden Nachmittag holen Kurierdienste ihre Ware ab: Hou vertreibt ihre Marke Herzpflug ausschliesslich per WeChat, die chinesische WhatsApp, und auf Taobao, der Handelsplattform des Online-Giganten Alibaba. Für Bioqualität sind ihre Kunden bereit, das Fünffache üblicher

«Wir haben alles gegeben, um dich an die Universität zu schicken. Und jetzt wirst du Bäuerin?»

Supermarktpreise zu zahlen. Trotzdem macht Hou bis jetzt keinen Gewinn. Ihre Priorität liege ohnehin woanders: «Mir ist es wichtig, wieder



NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag / Gesellschaft
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch/sonntag

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 135'805
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 437'844 mm²

eine Balance mit der Natur herzustellen. Würde ich ständig ans Geldverdienen denken, käme ich von meinem Weg ab.»

Hightech statt Romantik

Mit dieser Einstellung stellt Hou in China eher die Ausnahme dar. Auch der Handel mit grünen Lebensmitteln ist längst ein Milliardengeschäft: Jährlich wächst der Markt um 30 bis 50 Prozent, auf zuletzt umgerechnet 4,5 Milliarden Franken im vergangenen Jahr. In den angesagten Vierteln von Schanghai, Peking und Guangzhou unterscheidet sich das Strassenbild kaum noch von jenem in New York, Berlin und Zürich: An jeder Ecke werden im Wochentakt neue Öko-Supermärkte und Bio-Cafés eröffnet, Werbetafeln und Magazine propagieren nachhaltige Ernährung und grünen Lebensstil. Global gesehen ist China ohnehin ein Bio-Riese, zählt zu den fünf Ländern mit der grössten ökologischen Anbaufläche. Der überwiegende Teil der Ernte ging bis vor kurzem jedoch in den Export, nach Japan, Nordamerika und Europa. Auch die Schweiz importiert Bio-Produkte aus der Volksrepublik, in erster Linie Soja, weitere Hülsenfrüchte und Sonnenblumenkerne.

Auf dem heimischen Markt in China mischen neben unzähligen Kleinbauern auch millionenschwere Grossunternehmen mit. Biegt man

von Hou Xueyins Hof aus auf die Landstrasse und fährt eine halbe Stunde gen Süden, liegt am anderen Ende der Insel Chongming das 43 Hektaren grosse Gut eines Lebensmittelmoguls aus Singapur. Mahota Farm will nicht nur Agrarbetrieb sein, sondern grüne Erlebniswelt: Das Besucherhaus präsentiert sich wie ein Boutiquehotel, mit viel Glas und minimalistischem Holzinterieur. Gäste, die ein «Farm Getaway Package» buchen, können in einer Jurte neben Salatfeld und Kaninchengehege übernachten. Tags darauf erwartet sie eine Tour über das Stallgelände, durch das 20 000 Schweine tollen. Der Dung, den sie ausscheiden, 10 Tonnen täglich, wird in schwimmbadgrossen Becken gesammelt und später kompostiert über die Äcker verteilt – so bleibt die üblicherweise umweltschädliche Schweinezucht nahezu emissionsfrei.

Noch einmal einige Kilometer weiter erstreckt sich auf 120 Hektaren einer der grössten Bio-Betriebe Chinas. Tony's Farm setzt ganz auf Hightech statt auf Bauernromantik. Der Gründer, ein charismatischer Bentley-Fahrer mit Vorliebe für italienische Massanzüge, besass einst eine erfolgreiche Hot-Pot-Restaurantkette, bis ihm das Fleisch in seinen eigenen Lokalen nicht mehr schmeckte. 39 Millionen Dollar steckte der Multimillionär in sein neues Unternehmen,

Zu viel Schwein gehabt

Ein besonders bizarrer Fall an Umweltverschmutzung ereignete sich 2013 in Schanghai. Die Müllabfuhr der Stadt fischte 6000 tote Schweine aus dem Fluss, aus dem die Stadt ihr Trinkwasser gewinnt. Die Schweine, so die Untersuchungen, starben an einer Viruserkrankung. Offenbar waren die Tiere von einem sehr sorglosen Schweinefarmer in den Fluss geworfen worden.

Datum: 26.07.2015

Gesellschaft

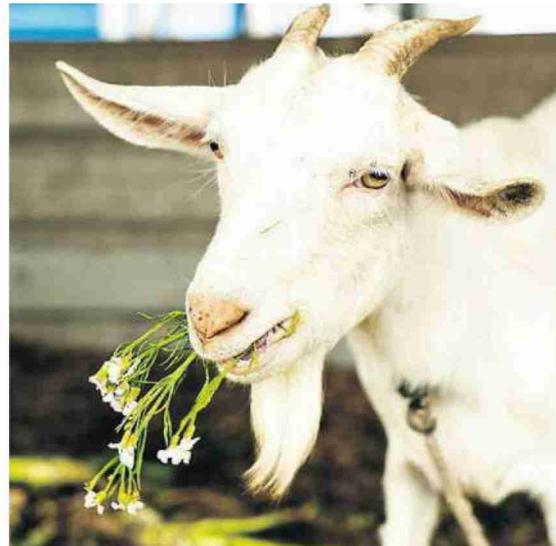


NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag / Gesellschaft
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch/sonntag

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 135'805
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 437'844 mm²



Ganz links: Ein Angestellter auf Tony's Farm testet Gemüse auf Rückstände von Pestiziden. Auf Tony's Farm steuern Computer und Sensoren jeden Schritt der Produktionskette.

Links: Eine der Ziegen der Biobäuerin Hou Xueyin.

Unten: Eine Kellnerin im Café eines Dachgartens in Schanghai serviert Gemüsesaft. Was Bio ist und was nicht, darüber gibt es in China noch keine verbindlichen Bestimmungen.

Datum: 26.07.2015

Gesellschaft



NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag / Gesellschaft
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch/sonntag

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 135'805
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 437'844 mm²





NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag / Gesellschaft
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch/sonntag

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 135'805
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 437'844 mm²

dem heute Ackerflächen um Schanghai, Peking und im chinesischen Hinterland gehören.

Der wichtigste Mann auf Tony's Farm heisst allerdings Jiang Hong. Jiang, um die fünfzig, ist ein unscheinbarer Herr im Karohemd, seine Visitenkarte weist ihn als CEO, «Chief Scientist» und Professor für Agrartechnologie aus. Er empfängt in einem modernen, limonengrünen Containergebäude, dem Logistikzentrum der Farm. Das System, das Jiang erfunden hat, nennt sich «Smart Farming»: Computersoftware und intelligente Sensoren steuern jeden Schritt in der Produktionskette, angefangen bei der Bewässerung über die Verpackung und Lagerhaltung bis hin zu Vertrieb und Qualitätskontrolle.

Wie bei der Nasa

Der Wissenschaftler führt in ein Zimmer, in dem Techniker vor einer Monitorwand wachen wie Weltraumforscher im Kontrollraum der Nasa. Die Bildschirme zeigen Live-Aufnahmen aus den Gewächshäusern, versehen mit Erntedaten zu Feuchtigkeit, Temperatur, Säuregehalt, Mikrobenaktivität und Grad der Lichtabsorption. Meldet ein Bodensensor etwa zu grosse Trockenheit, aktiviert der Computer die Sprinkleranlage. Andere Mitarbeiter arbeiten an der Vollautomatisierung des Kühllagers und entwickeln mithilfe japanischer Hydrotechnik besonders vitaminreiche Super-tomaten. «In Europa und Amerika hat biologische Landwirtschaft viel mit althergebrachten Vorstellungen von Feldarbeit zu tun», sagt Jiang. «Das aber ist arbeits- und kostenintensiv. In Zeiten, in denen in China die Löhne immer weiter steigen, brauchen wir intelligente Systeme, um unsere Effizienz zu steigern.»

Die Investitionen machen sich bezahlt: 10 000 Familien in Schanghai haben die saisonal bestückten Gemüsekisten abonniert, auch Schulen, Behörden, Restaurants und Grosskunden wie die Hotelkette Intercontinental und die Schanghaier Börse las-

sen sich beliefen. 2014 machte Tony's Farm zwischen 16 und 24 Millionen Dollar Gewinn. Hightech-Präzision hin oder her, in der Vermarktung zielt das Unternehmen dennoch gezielt auf die Sehnsüchte seiner Kunden nach Landidylle: Das Firmenlogo zeigt einsame Bauernhöfen inmitten weiter Felder, das Gästrestaurant auf der Farm gleicht einem englischen Landhaus.

Denn je mehr die urbanen Zentren in China anschwellen, desto nostalgischer blicken viele Chinesen auf ihre ländlichen Wurzeln zurück. Viele Bio-Betriebe spielen in ihren Werbeauftritten mit der Propagandaästhetik der Mao-Ära, als Bauern zu Helden des Sozialismus stilisiert wurden. Trotz allen Härten sei das Leben früher einfacher gewesen, ist mitunter von Grossstädtern zu hören. «Der Himmel war blau, und die Flüsse waren sauber», sagt Zhu Shenxuan, 38

Jahre alt, Architekt. Zhu entstammt einem Bergdorf in der Südwestprovinz Yunnan und drosch bereits als Fünfjähriger mit seiner Mutter Reis. Er schaffte den Sprung an die Universität und machte Karriere, in Schanghai entwarf er das heute brachliegende Expo-Gelände.

«Better City, better Life», verspricht die Weltausstellung von 2010. «Stattdessen ist die Umweltverschmutzung in den vergangenen Jahren noch schlimmer geworden», sagt Zhu. Seine Antwort auf das Thema Lebensmittelskandale trägt den Namen V-Roof: Mithilfe von hundert Freiwilligen verwandelt Zhu Hochhausdächer in Gemüsegärten. Für wenige Franken im Monat können Interessierte Parzellen mieten und mit Bio-Saat begrünen. Auch in anderen Teilen des Landes breitet sich das Phänomen Urban Farming aus.

Mancherorts fahren Chinesen sogar Hunderte Kilometer zu ihren Verwandten aufs Land hinaus, um sich mit unbehandeltem Gemüse und frischen Eiern einzudecken. Dort stellen sie allerdings fest, dass die von ihnen

verklärte Bauernidylle gar nicht mehr existiert: «Entgegen dem weitverbreiteten Glauben treiben nicht nur die industriellen Grossproduzenten Lebensmittelfusch. Nicht selten gehen Kleinbauern noch skrupelloser vor», sagt Du Xiangge, Vorsitzender des Forschungszentrums für ökologische Agrarwirtschaft in Peking.

Als Grund nennt er die Rückständigkeit der chinesischen Landwirtschaft und das Auseinanderfallen der Dorfstrukturen: 200 Millionen kommerzielle Bauernbetriebe gibt es in China, also einen auf sieben Einwohner (in der Schweiz beträgt das Verhältnis eins zu hundert). Typischerweise gehören sie Familien mit kaum mehr als einer Hektare Boden, denen es durch Abwanderung ihrer Nachkommen in die Städte zunehmend an Arbeitskräften mangelt. Um ihre Ernten zu maximieren, setzen chinesische Bauern laut einer Studie der Weltbank dreieinhalbmal so viel Kunstdünger ein wie Schweizer Landwirte. Wirksame Kontrollen in einem so dezentralisierten System durchzuführen, ist ohnehin so gut wie unmöglich.

Beim Rundgang durch ihre Bio-Farm bleibt Hou Xueyin an einem Erddamm zwischen zwei Feldern stehen. Auf der linken Seite ist das Gras grün. Auf der rechten gelb und verdorrt. «Die anderen Dorfbauern spritzen bis zu zehnmal pro Saison Pestizide», sagt sie. Als sie den Farmerin-

«Erst schauen die Leute skeptisch. Wenn sie einmal probiert haben, wollen sie nichts mehr anderes.»

nen, die sie einstellte, den Gebrauch von Chemie verbot, hätten diese anfangs hinter ihrem Rücken weitergemacht wie bisher. «Sie wussten einfach nicht mehr, wie es ohne geht.»



NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag / Gesellschaft
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch/sonntag

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 135'805
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 437'844 mm²

Manche Bauern hielten sie schlichtweg für dumm. «Wir ernten dreimal im Jahr, und du gibst dich mit einer Ernte zufrieden?», fragten sie.

Überzeugungsarbeit muss Hou auch bei den Verbrauchern leisten. Trotz hohen Wachstumsraten beträgt der Anteil von Bio-Lebensmitteln am Gesamtmarkt bis jetzt nur ein Prozent. «Das grösste Problem ist das mangelnde Vertrauen der Konsumenten», sagt Agrarforscher Du Xiangke. Vielen ist die Definition von Bio unklar: Manche Hersteller verkaufen ihre Produkte unter dem Label «Grün» oder «Gesund», was lediglich bedeutet, dass die verwendeten Pestizide und Chemiedünger eine Obergrenze nicht überschreiten. Andere Produzenten werben mit dem Siegel «Organic», wobei trotz angezogenen Regularien Fälschungen gang und gäbe sind. Betriebe wie Mahota oder Tony's Farm weisen jedem einzelnen Salatkopf eine Seriennummer beziehungsweise einen QR-Code zu, anhand deren Kunden nicht nur die Namen der Erntemitarbeiter erfahren, sondern auch aufs Gramm genau sehen, wie viel Bio-Dünger zum Einsatz kam. «Unsere Produktionskette soll zu hundert Prozent nachvollziehbar sein», sagt Jiang Hong von Tony's Farm.

Gemüse und Eier

Hou Xueyin geht mit ihrer Marke Herzpflug einen anderen Weg. Sie und

die meisten Kleinbauern auf der Insel Chongming verzichten gleich auf Zertifikate. «Für uns sind die Prüfverfahren zu teuer», sagt sie. Hou setzt auf Mundpropaganda: Die meisten ihrer Kunden entstammen nach wie vor ihrem Schanghaier Freundeskreis, sind Bekannte oder Bekannte von Bekannten.

Es ist Mittagszeit, Hou belädt ihren Minibus mit Gemüseboxen und Eiern. Gleich wird sie über die Autobahnbrücke in eines der besseren Wohnviertel Schanghais fahren. Dort organisieren die Kleinbauern aus Chongming zweimal im Monat den Hello-Farmers-Markt. Hou wird einen Stand aufstellen und um Neukunden werben. Jeden wird sie ausdrücklich dazu einladen, ihren Hof zu besichtigen. «Ich wünsche mir, dass die Leute sich mit eigenen Augen von meinen Anbaumethoden überzeugen.» Und sie wird die Begegnungen auf dem Markt nutzen, um Missverständnisse aufzuklären. «Viele glauben, dass gesundes Gemüse makellos aussehen muss.» Ihre Bio-Rüben dagegen sind krumm. Da sie gar keine Pflanzenschutzmittel anwendet, ist ihr Kohl löchrig wie Schweizer Käse.

Die Reaktion der Kunden sei immer gleich, sagt Hou: «Erst schauen die Leute skeptisch. Aber wenn sie einmal probiert haben, wollen sie nichts mehr anderes essen.»

Fleisch, das blau leuchtet

Für besonders grosse Beunruhigung unter den chinesischen Konsumenten sorgte 2011 das Auftauchen von Fleisch, das im Dunkeln blau leuchtet. Das Gesundheitsministerium von Schanghai meinte zwar besänftigend, die Tiere seien nur von phosphoreszierenden Bakterien befallen. Ausreichend gekocht oder gebraten, stelle das Fleisch kein Gesundheitsrisiko dar. Doch die Skepsis gegenüber dem «Avatar»-Fleisch blieb.