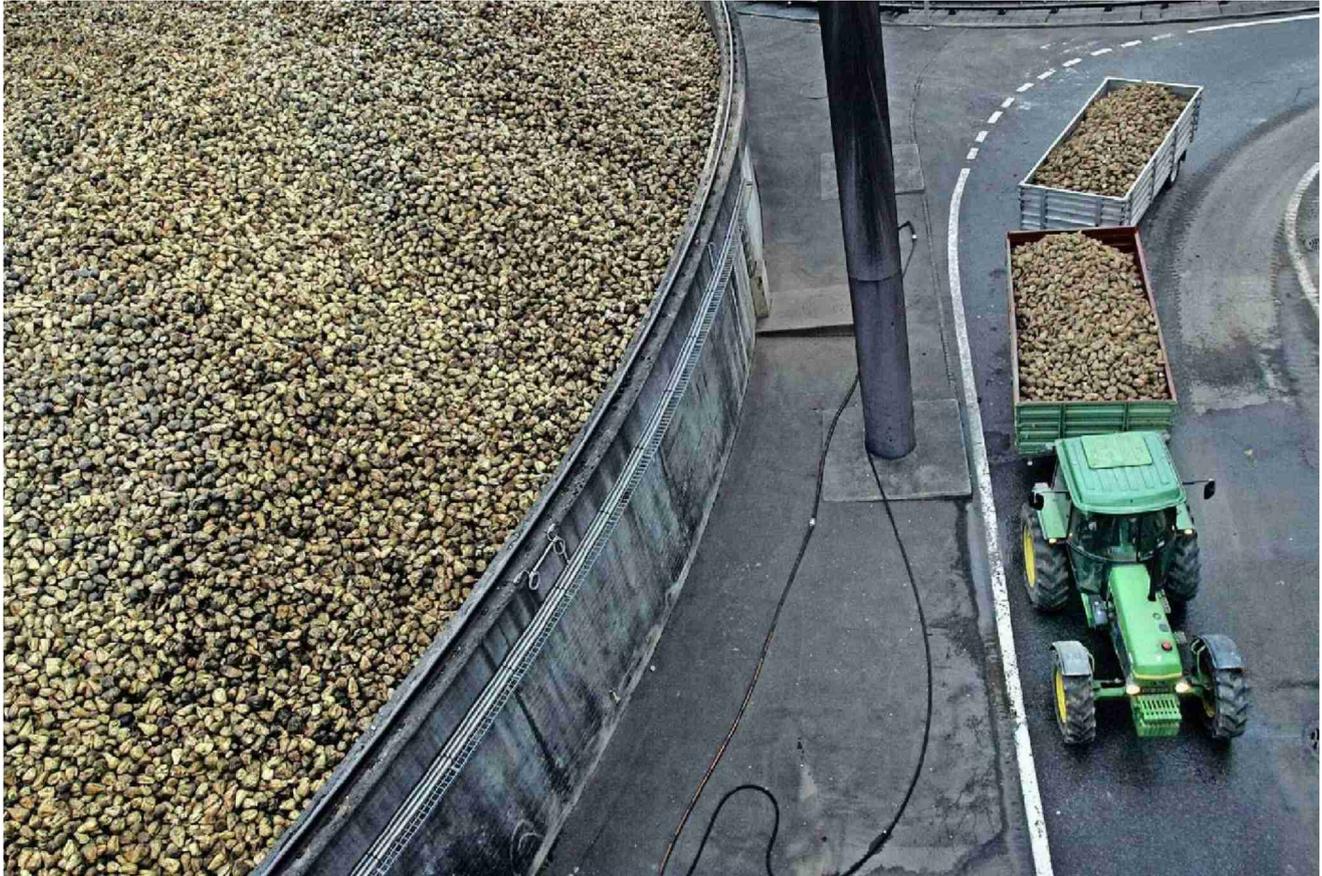


Bauern bangen um Absatz des Bio-Zuckers

Bio ist ein Bombengeschäft. Davon wollen auch Schweizer Zuckerrübenbauern profitieren. Erstmals pflanzen sie Rüben für Ökolabels an. Abnehmer für die teureren Rüben zu finden, ist jedoch schwierig. Für Zucker - so die Migros - seien Kunden kaum bereit, mehr zu zahlen.

Yvonne Debrunner



Erst nach einem aufwendigen industriellen Prozess wird aus den Rüben in der Zuckerfabrik Aarberg Zucker. Foto: Stefan Anderegg

Nachhaltig produzierte Lebensmittel sind für den darbandenden Schweizer Detailhandel ein Segen - ein Milliardengeschäft, das Jahr für Jahr mehr Geld in die Kassen spült. Letztes Jahr wurde jeder zwölfte Einkaufsfranken für ein Bioprodukt ausgegeben. Fünf Jahre zuvor war es erst jeder siebzehnte gewesen, wie Zahlen von Biosuisse zeigen. Am boomenden Geschäft mit der Nachhaltigkeit wollen alle teilhaben, auch die Bauern. Immer mehr steigen deshalb auf Biolandwirtschaft um. Aber nicht immer sind ihre Bioprodukte erwünscht. Aktuellstes Beispiel: Zuckerrüben.

An einem schönen Mai-Morgen sitzt

Herbert Bolliger am Esstisch einer Solothurner Bauernfamilie. Der Migros-Chef besucht Bauern, die für IP Suisse produzieren. Das Label, das bei der Migros Terrasuisse heisst, kennzeichnet Produkte aus umweltschonender Landwirtschaft, ist aber weniger streng als die Knospe von Biosuisse. Bolliger gegenüber sitzt IP-Suisse-Präsident Andreas Stalder, ein bodenständiger Emmentaler mit hochgekrempelten Hemdsärmeln und hemdsärmeligen Umgangsformen. Er preist die gute Zusammenarbeit zwischen IP Suisse und der Migros, die 80 Prozent aller IP-Produkte abnimmt. Dann fügt er grinsend hinzu: «Wollen

wir jetzt noch auf den Zucker zu sprechen kommen?»

Das Thema Zucker ist heikel. Schweizer Bauern haben dieses Jahr erstmals Zuckerrüben nach IP- oder Bio-Standard angepflanzt. Die Rüben wachsen. Doch jetzt geht es ums Geld. Es müssen Käufer für die teureren nachhaltigen Rüben gefunden werden. Coop hat Interesse, wie ein Sprecher mitteilt. Die Migros eher nicht. Bei ihr heisst es, Zucker sei eine Commodity, ein Basisprodukt, für das die zusätzliche Zahlungsbereitschaft der Kunden gering sei.

Bio-Eier ja, Bio-Zucker nein



Ob Kunden auf Ökolabels achten oder nicht, hängt tatsächlich stark vom Produkt ab. Den höchsten Bio-Anteil haben Eier. Bilder von Batteriegehühnern haben dazu geführt, dass Bio hier einen Marktanteil von mehr als einem Viertel hat. Auch Bio-Gemüse, -Brot, -Salate, -Früchte und -Milchprodukte sind beliebt. Generell achten Kunden bei tierischen oder frischen Produkten stark auf Nachhaltigkeit. Ganz anders sieht es bei Getränken oder Süßwaren aus, bei stark verarbeiteten Gütern, wie auch Zucker

eines ist. Jürg Maurer, Agrarexperte bei der Migros, sagt: «Zucker ist ein industriell gefertigtes Gut. Der Verarbeitungsprozess von der Zuckerrübe bis zum Kristallinzucker ist komplex.»

Am Markt beliebt ist Bio-Weizen. Coop und Migros verwenden ihn etwa für Bio-Brote. Ein Bauer kann aber nicht Jahr für Jahr Weizen anbauen. Tut er das, sinkt die Fruchtbarkeit des Bodens. Die Fruchtfolge sieht einen Wechsel vor. So macht es beispielsweise Sinn, nach Bio-Getreide Zuckerrüben anzupflanzen. Diese müssen aber ebenfalls biologisch angebaut werden, denn ein Bauer kann nicht von Jahr zu Jahr wechseln: Entweder stellt er ganz auf Bio um oder gar nicht. «Daher wäre es gut, wenn wir eine zusätzliche Biokultur hätten, die vom Markt nachgefragt wird», sagt Josef Meyer, Präsident des Verbands der Zuckerrübenpflanzer.

Meyer ist selbst Bauer. In Jussy bei Genf betreibt er einen der grössten privaten Landwirtschaftsbetriebe der Schweiz. Dieses Jahr hat er zum ersten Mal Zuckerrüben nach IP-Standard an-

gebaut, auf 25 Hektaren, die er zuvor konventionell bewirtschaftet hatte. Meyer wird künftig die Düngerabgabe einschränken und auf Insektizide verzichten. Das macht den Anbau aufwendiger. Damit es sich dennoch lohne, müsse er pro Tonne Zucker 50 Franken mehr erhalten, sagt Meyer. Pro Kilo ist das ein Aufschlag von 5 Rappen.

Meyer wird diesen Zuschlag für seine IP-Rüben erhalten, wie alle anderen auch. Die Zuckerrübenpflanzer haben den Preis bereits vorgängig mit ihrer Abnehmerin ausgehandelt, der Schweizer Zucker AG. Sie betreibt die beiden Zu-

ckerfabriken in Aarberg und Frauenfeld und hat dieses Jahr zusammen mit den Bauern das Projekt nachhaltiger Zucker gestartet.

Käufer zu finden, ist nicht einfach

Guido Stäger ist Direktor der Schweizer Zucker AG. Er spricht von einem Test. «Wenn es uns gelingt, den IP- und Bio-Zucker zu verkaufen, bauen wir nächstes Jahr wieder so viel an. Wenn nicht, hören wir auf.» Den Bauern hat er einen

«Dass der Transport die Ökobilanz verschlechtert, wird vernachlässigt.»

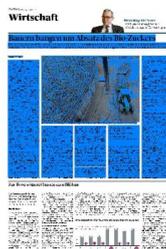
Josef Meyer, Präsident der Rübenpflanzer

höheren Preis zugesichert, ohne zu wissen, ob Industrie und Detailhandel bereit sind, mehr zu zahlen. Jetzt muss Stäger Käufer finden. «Das ist nicht einfach. Die Detailhändler reißen uns den IP- und Bio-Zucker nicht aus den Händen.»

Das liegt auch daran, dass die Detailhändler auf billigeren ausländischen Bio-Zucker ausweichen können. Auf den Bio-Zucker-Packungen in Migros- und Coop-Regalen heisst es im Kleingedruckten, der Zucker stamme aus Schweizer oder ausländischem Bio-Anbau. «Wenn die Händler das so deklarieren, muss kein einziges Körnchen Schweizer Zucker drin sein», sagt Meyer, der Bauer und Präsident der Zuckerrübenpflanzer.

Und fast so ist es denn auch: Die Migros schreibt, der Anteil an Schweizer Zucker in den Packungen betrage weniger als 10 Prozent. Coop kann das Mischverhältnis nicht beziffern. Es dürfte aber ähnlich sein.

Der ausländische Bio-Zucker in den Packungen stammt vornehmlich aus dem süddeutschen Raum. Hier ist Arbeit billiger. Und das ist bei Bio entscheidend: Unkraut darf nicht mit Chemie bekämpft, sondern muss von Hand ausgerissen werden. Zudem ist die Aussaat aufwendiger. Beim konventionellen Anbau kommt ein Körnchen dorthin, wo



eine Pflanze wachsen soll. 95 Prozent keimen. Der Abstand zwischen den Pflanzen ist dann genau richtig. Anders bei Bio: Da die Sämlinge und die kleinen Pflanzen nicht mit Chemie geschützt werden können, werden dreimal mehr Körnchen gesät. Gehen zwei Pflänzchen kaputt, ist der Abstand zwischen den Rüben genau richtig. Geht aber nur eine kaputt, sind sie zu nah beieinander. Die überzählige Rübe muss von Hand ausgehackt werden, damit die andere genug Platz zum Wachsen hat.

Sieben bis acht Euro Stundenlohn

Meyer sagt: «In Süddeutschland werden die Rüben von polnischen oder rumänischen Arbeitern geerntet, die busweise herangefahren werden. Sie verdienen sieben bis acht Euro pro Stunde.» So etwas sei in der Schweiz nicht möglich. Er hat den Verdacht, dass Detailhändler bei ökologischen Produkten viel eher auf das Ausland ausweichen als bei konven-

tionellen Produkten. So werde der Preiszuschlag klein gehalten. «Dass der Transport die Ökobilanz verschlechtert, wird vernachlässigt.»

Die Migros ist der Meinung, dass es dem Konsumenten keine Rolle spielt, woher nachhaltiger Zucker kommt. Das habe die Marktforschung gezeigt. «Ein Detailhändler überlegt sich immer: Was will der Konsument? Wenn er ein Produkt ins Regal stellt, das keiner kauft, ist auch den Bauern nicht geholfen», sagt Migros-Agrarexperte Maurer. Coop schätzt die Kundenwünsche ganz offensichtlich anders ein: Man sei interessiert, einen Schweizer Bio-Zucker anzubieten, schreibt Sprecher Ramón Gander. Gerade bei nachhaltig produzierten Produkten sei es sinnvoll, die Transportwege möglichst kurz zu halten. Das sei auch vielen Bio-Konsumenten ein grosses Anliegen. «Wir sind deshalb überzeugt, dass es eine Nachfrage für Schweizer Bio-Zucker gibt.»