



## Warum es nicht mehr Bio-Fleisch gibt

Die Nachfrage nach Bio-Fleisch steigt. Damit kann das Angebot nicht Schritt halten. Weshalb das so ist, zeigt sich bei einem Besuch auf dem angehenden Bio-Bauernhof von Adrian und Pia Blatter.



Adrian und Pia Blatter spürten Widerstand und Skepsis, als sie beschlossen, ihren Betrieb auf Bio umzustellen. Foto: Valérie Chételat

### Mischa Stünzi

Samstagnachmittag in der Fleischabteilung eines Supermarkts. Die Regale sind gut gefüllt. Nur: An einer Stelle klafft ein Loch. Bio-Pouletbrust ist vergriffen.

Bio-Fleisch - nicht nur Poulet - ist derzeit beliebt. Beliebt und knapp. Während der Fleischkonsum in der Schweiz insgesamt stagniert oder sogar leicht rückläufig ist, stieg der Umsatz mit Bio-Fleisch im Schweizer Detailhandel letztes Jahr um gut 5 Prozent.

Angesichts der steigenden Nachfrage ist das Angebot knapp. Grössere Engpässe gebe es beispielsweise bei weniger

hochwertigen Stücken vom Rind etwa für Geschnetzeltes sowie bei Poulet und Schweinefleisch, schreibt das Bundesamt für Landwirtschaft in einem Marktbericht. Der «Bund» will die Gründe dafür erfahren und geht auf Spurensuche.

### Ganz oder gar nicht

Einer, der erst seit kurzem auf Bio setzt, ist Adrian Blatter. Zusammen mit seiner Frau Pia führt er im Weiler Oberbütschel in der Gemeinde Rüeggisberg einen Landwirtschaftsbetrieb. Im Moment stellt er den Hof von konventioneller Landwirtschaft auf Bio um.

Ennet der Strasse stehen vier Ställe

auf der Wiese. Hier halten Blatters insgesamt 2000 Masthühner. Dass diese einst als Bio-Poulet in den Verkauf gehen, erkennt der Besucher daran, dass zu jedem Stall ein ordentliches Stück Wiese gehört. Hühner sieht man trotzdem nur wenige. Die meisten ziehen den Stall der brütigen Hitze auf dem Feld vor. Ein paar wenige tummeln sich im Schatten vor den Hütten. «Aber am Abend sieht es hier aus wie in Rimini», sagt Pia Blatter.

Eigentlich hatte Adrian Blatter gar nicht vor, Bio-Bauer zu werden. Er suchte ein neues wirtschaftliches Standbein in der Pouletmast und wollte nach



IP-Suisse-Standards produzieren. Dafür war sein Hof aber etwas zu klein. In Zusammenarbeit mit der Migros-Metzgerei Micarna ist er dann zum Schluss gekommen, dass Bio für ihn das Richtige wäre. «Das passt zur Betriebsgrösse», sagt Adrian Blatter heute. «Ich war letzte Woche in einer konventionellen Masthalle mit 18 000 Tieren. Das ist dann eher ein Industriebetrieb und wäre nichts für uns.»

Für den Hof im Gantrisch-Gebiet hat der Entscheid, Bio-Poulet zu mästen, weitreichende Folgen. Ein Hof ist nämlich ganz oder gar nicht bio. Für Blatters bedeutete das, dass sie auch die Milchproduktion auf Bio umstellen mussten. Diese Ganz-oder-gar-nicht-Forderung von Bio Suisse dürfte ein Grund dafür sein, warum sich so mancher Landwirt dagegen entscheidet, Bio-Fleisch anzubieten. Roland Pfister von Micarna weist zudem darauf hin, dass einigen Betrieben der Entscheid unter Umständen sogar abgenommen werde, weil sie gar nicht die Möglichkeit hätten, auf Bio umzustellen, beispielsweise aus Platzmangel.

Kommt der finanzielle Aspekt dazu: Die Umstellung muss gut überlegt sein. Denn obwohl die Kühe der Blatters heute schon seit längerem nach Bio-Richtlinien gehalten werden, darf ihre Milch noch nicht als bio verkauft werden. Bio Suisse auferlegt den Bauern eine Umstellfrist von zwei Jahren, ehe der Hof die Knospe tragen darf. Die Landwirte haben während dieser Zeit den zusätzlichen Aufwand, werden dafür aber nicht entschädigt.

## Bio-Hühner leben doppelt so lange

Wie gross der Zusatzaufwand ist, zeigt sich exemplarisch an Blatters Pouletmast. Die Bauersleute müssen beispielsweise nach jeder Schlachtung die mobilen Ställe mit dem Traktor versetzen, damit sich der Boden und das Gras am alten Standort erholen kann. Und jeden Abend müssen sie die Hühner vom Feld in den Stall zurücktreiben. Zudem leben Bio-Hühner doppelt so lange wie beispielsweise Optigal-Tiere (Optigal ist ein Label von Micarna). Diese werden nach rund 36 Tagen geschlachtet. Ihren Bio-Artenossen schlägt erst nach 77 Tagen das letzte Stündlein. Weil es eine andere, robustere

Rasse ist und die Tiere mehr Bewegung haben, nehmen sie weniger rasch zu.

Der grössere Aufwand widerspiegelt sich auch im Preis: Bio-Fleisch kostet gemäss Bundesamt für Landwirtschaft im Laden knapp 40 Prozent mehr als Fleisch aus konventioneller und Label-Produktion (etwa IP Suisse) - der Aufpreis ist damit im Jahresvergleich gestiegen. Er kann aber sogar noch grösser sein. So kostet etwa ein ganzes Bio-Poulet pro Kilogramm bei der Migros rund doppelt so viel wie ein Poulet aus konventioneller Schweizer Haltung. Wie viel davon letztlich an den Bauern geht, wollen weder Micarna noch der Coop-Zulieferer Bell sagen. Klar ist: Nicht nur die Landwirte verdienen mehr am Bio-Fleisch, sondern auch die Detailhändler.

Für Deborah Rutz von Micarna ist klar: Wer auf Bio umstellt, muss das aus Überzeugung und nicht des Geldes wegen machen. «Blatters müssen jeden Tag, bei jedem Wetter zu den Hühnern.» Dazu sei nicht jeder bereit. Den zusätzlichen Arbeitsaufwand sieht man auch bei Bio Suisse als einen der Gründe für das eher knappe Bio-Fleisch-Angebot.

## «Mit Bio hast du nur noch Gjätt»

Blatters stiessen zudem in ihrer näheren Umgebung zum Teil auf Unwissen und Skepsis bezüglich der extensiven Bewirtschaftung und des biologischen Landbaus. Auch der Vater von Adrian Blatter, der den Hof aufgebaut hatte, hatte anfangs grossen Respekt vor der Umstellung. Jetzt sei er aber begeistert. Das Thema habe im Umfeld zu vielen Diskussionen angeregt. «Ihr habt doch so lange auf die Produktion gesetzt mit eurem

Hof, und jetzt nehmt ihr den Fuss vom Gaspedal», habe es etwa geheissen. Oder: «Mit Bio hast du doch nur noch Gjätt auf dem Feld.»

Das Paar liess sich davon nicht abbringen, und auch nicht von den Bauvorschriften, an denen das Projekt zu scheitern drohte. «Wenn du etwas willst, musst du dich auch mal ein bisschen durchbeissen», sagt der Landwirt. Er sei kein Grüner, aber er freue sich, wenn er das Gefühl habe, seinen Tieren gehe es gut. Zudem wolle er sich der Herausforderung stellen, möglichst natürlich zu produzie-

ren und trotzdem gute Erträge zu haben, sagt Blatter mit spürbarem Stolz.

Einen weiteren Grund für das derzeit knappe Bio-Fleisch-Angebot liefert die ökonomische Theorie vom sogenannten Schweinezyklus. Bevor ein Schwein geschlachtet werden kann, muss es gemästet werden. Wenn die Nachfrage nach Schweinefleisch also steigt, kann das Angebot nicht prompt darauf reagieren. Es kommt zu einer Phase, während der Schweinefleisch knapp ist und die Preise steigen. In einer solchen Periode dürfte der Bio-Fleisch-Markt derzeit stecken. Die Bauern reagieren nun auf die veränderte Nachfrage. Bio Suisse geht denn auch davon aus, dass ab Herbst die andauernde Phase der Unterversorgung mit Bio-Schweinefleisch zu Ende geht, und rechnet auch beim Bio-Poulet mit einer deutlichen Steigerung der Produktion im laufenden Jahr.