



Boom versus Pionierrolle

VERWÄSSERUNG DES BIO-LANDBAUS Der österreichische Wissenschaftler Michael Groier thematisiert in einer Studie den Bio-Boom in Österreich und erklärt, dass es dadurch zu einer Verwässerung des Bio-Landbaus gekommen sei. Ob dies auch in der Schweiz ein Thema ist, wollte die UFA-Revue von Bio-Suisse-Präsident Urs Brändli wissen. Nicht zuletzt gilt es, das geerntete Futter in der Tierernährung gezielt einzusetzen.

UFA-Revue: Ist die Verwässerung von Bio auch in der Schweiz ein Thema?

Urs Brändli: Ein Stück weit ist das natürlich auch ein Thema bei uns. Durch den Strukturwandel werden die Betriebe grösser und spezialisieren sich. Was aber nicht heisst, dass sich unsere Anforderungen verringern. Die Knospe ist eine starke Marke mit Richtlinien, die sich nicht nur schweizweit, sondern auch international gegenüber herkömmlichen Betrieben stark unterscheidet. Wir haben eines der strengsten Labels punkto Kraffttereinsatz. Maximal 10% sind zugelassen, bei EU-Bio sind es 40%. Auch beim Einsatz von Antibiotika in der Nutztierhaltung stehen wir bedeutend besser da. Generell ist deshalb Verwässerung oder Konventionalisierung des Bio-Landbaus in der Schweiz und vor allem bei Bio-Suisse-Mitgliedern viel weniger ein Thema.

In der EU ist eine Bio-Produktion in einzelnen Betriebszweigen möglich. Ist es heute wegen der zunehmenden Spezialisierung schwieriger geworden, eine gesamtbetriebliche Bio-Ausrichtung und ein Kreislaufdenken einzuhalten?

Ich bin überzeugt, dass beim Knospe-Label die Gesamtbetrieblichkeit nie in Frage gestellt werden wird. Wenn aber beim Bundes-Bio – wie anfänglich in der AP 14–17 vorgeschlagen – eine sektorielle Ausrichtung möglich geworden wäre, hätte die Glaubwürdigkeit von Bio extrem gelitten. Zum Glück haben wir, auch mit Unterstützung des Schweizer Bauernverbands, dies verhindern können. Punkto Spezialisierung gibt es jedoch auch Knospe-Legehennenbetriebe, die gezwungen sind, ihren Mist wegzuführen. Sie dürfen ihn aber gemäss unseren Richtlinien nur an andere Bio-Betriebe abgeben.

Das ist aber sehr restriktiv...

...ja, und das kann mehr oder weniger einschränken. Damit stellen wir sicher, dass die Nährstoffe, die auf Bio-Betrieben produziert worden sind, im Bio-Kreislauf bleiben und ihm zu gute kommen. Auch muss jeder Betrieb 50% des anfallenden Hofdüngers selbst verwenden. Zudem gibt es Transportdistanzeinschränkungen. Dies geht manchen Bio-Pionieren in der Tat zu weit. Aber die Bio-Landwirtschaft muss sich mit der Gesellschaft weiterbewegen, denn ohne Zugang zur Gesellschaft, beziehungsweise zum Markt und zu den Konsumenten, verliert sie ihre Existenzgrundlagen.

Das ist nicht völlig von der Hand zu weisen. Unser Ziel gemäss unserem Leitbild

ist das Bio-Land Schweiz. Je mehr Fläche biologisch bewirtschaftet wird, desto besser können wir die Nachfrage mit Inlandproduktion decken. Das können wir aber nur gemeinsam mit dem Detailhandel erreichen. Dieser stellt aber auch Anforderungen an die Produktqualität und an die Verarbeitungsschritte. Gewisse Verarbeitungstechnologien machen die Produktunterschiede zwischen bio und konventionell kleiner. Wir haben vor einigen Jahren beispielsweise intensiv über die Zulassung von UHT-Milch diskutiert. Bei UHT-Milch ist die Vitalität der Milch nicht mehr gegeben, und das passt nicht zur Knospe. UHT-Milch ist aber sehr gut haltbar, und wir wollten mit dieser Zulassung einerseits einem echten Konsumentenbedürfnis entgegenkommen und andererseits für unsere Produzenten Marktanteile sichern. Ein weiteres Beispiel sind Knospe-Convenience-Produkte. In der Markenkommision «Verarbeitung» werden neue Verarbeitungstechnologien vor einer Zulassung jeweils intensiv diskutiert. Die Markenkommision «Verarbeitung» ist sich des Dilemmas einer möglichen Konventionalisierung bewusst. So stossen wir manchmal die Industrie vor den Kopf, wenn wir bestimmte Verfahren nicht zulassen. Aber ohne Zugeständnisse kommen wir nicht weiter. Wer stehen bleibt, bleibt zurück. Dann gäbe es erst recht eine Annäherung an die konventionelle Landwirtschaft, denn auch die-

Gemäss der Studie von Michael Groier ist die Integration in die Wertschöpfungskette und der Zugang zum Detailhandel auch Schuld an der Verwässerung.

Das ist nicht völlig von der Hand zu weisen. Unser Ziel gemäss unserem Leitbild

ist das Bio-Land Schweiz. Je mehr Fläche biologisch bewirtschaftet wird, desto besser können wir die Nachfrage mit Inlandproduktion decken. Das können wir aber nur gemeinsam mit dem Detailhandel erreichen. Dieser stellt aber auch Anforderungen an die Produktqualität und an die Verarbeitungsschritte. Gewisse Verarbeitungstechnologien machen die Produktunterschiede zwischen bio und konventionell kleiner. Wir haben vor einigen Jahren beispielsweise intensiv über die Zulassung von UHT-Milch diskutiert. Bei UHT-Milch ist die Vitalität der Milch nicht mehr gegeben, und das passt nicht zur Knospe. UHT-Milch ist aber sehr gut haltbar, und wir wollten mit dieser Zulassung einerseits einem echten Konsumentenbedürfnis entgegenkommen und andererseits für unsere Produzenten Marktanteile sichern. Ein weiteres Beispiel sind Knospe-Convenience-Produkte. In der Markenkommision «Verarbeitung» werden neue Verarbeitungstechnologien vor einer Zulassung jeweils intensiv diskutiert. Die Markenkommision «Verarbeitung» ist sich des Dilemmas einer möglichen Konventionalisierung bewusst. So stossen wir manchmal die Industrie vor den Kopf, wenn wir bestimmte Verfahren nicht zulassen. Aber ohne Zugeständnisse kommen wir nicht weiter. Wer stehen bleibt, bleibt zurück. Dann gäbe es erst recht eine Annäherung an die konventionelle Landwirtschaft, denn auch die-



deutsche Ausgabe

UFA-Revue
8401 Winterthur
058 433 65 30
www.landi.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 61'642
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 18
Fläche: 64'834 mm²

se bleibt ja nicht stehen.

Wie weit darf Bio gehen?
Die starke Expansion der Bio-Produktion und deren Integration in konventionelle Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen des Lebensmittelmarktes habe die biologische Landwirtschaft stark verändert und generiere Risiken einer Konventionalisierung, schreibt der österreichische Agrarforscher Michael Groier in einer Studie. Konventionalisierung bedeutet, dass sich Bereiche des Bio-Landbaus von ihren Grundprinzipien entfernen, beispielsweise in der Kreislaufwirtschaft. Konventionalisierung bedrohe die Grundwerte des Bio-Landbaus und zudem könne Bio durch «Ökologisierungsoffensiven» der konventionellen Landwirtschaft unter Druck kommen. Sei sich der Bio-Sektor dieser Problematik nicht bewusst und werde diese Herausforderung nicht offensiv angegangen, so werde von einem möglichen «Platzen der Bio-Blase» gesprochen, schreibt Groier.
«Wie weit darf Bio gehen?» von Michael Groier, Bundesanstalt für Bergbauernfragen, Wien, www.berggebiete.at

Die Ökologisierung der konventionellen Landwirtschaft stört Sie punkto Verwässerung von Bio-Landbau nicht?

Nein, im Gegenteil. Die konventionelle Landwirtschaft muss aufholen und sich weiter Richtung Ökologie entwickeln. Unsere Gesellschaft ist extrem auf Verbrauch ausgerichtet und presst die Erde aus. Langfristig gesehen, und nicht nur für die nächsten 50 Jahre, müssen wir unsere Grundwasserreserven und Böden erhalten. Je mehr Ökologie desto besser. Hier geht es nicht um einen Wettkampf zwischen Bio und Nicht-Bio, sondern um den Erhalt der Lebensgrundlagen künftiger Generationen.

Wie ist es mit der Abgrenzung zwischen

Bio- und Regionalprodukten?

Wir können den Leuten nicht vorschreiben, was sie essen sollen. Ob Knospe oder Regionalprodukt: Beim ersten Einkauf kaufen die Leute des Labels wegen. Erfüllt ein Produkt jedoch die Erwartungen nicht, dann wird es nicht mehr gekauft. Wir müssen aus der Region heraus mit regionalen Rohstoffen produzieren. Dank unseren Spezialitäten und der Frische können wir Kunden begeistern. Das ist nachhaltig. Heute werden kulinarische Spezialitäten aus der Region, quasi in einer Gegenbewegung zur Globalisierung, wieder vermehrt geschätzt. Viele Konsumenten kaufen verantwortungsvoll ein, wollen aber

auch bewusst genießen.

Wie entwickelt sich der Bio-Landbau weiter?

Wir wollen unsere Vorreiterrolle behalten. Wir sind nicht auf Besitzstandswahrung aus, wollen aber zeigen, wie nachhaltige Landwirtschaft funktioniert. Das heisst, weniger Antibiotika, weniger Kraftfutter und möglichst viel Respekt für Mensch, Tier und Natur. ■

Interview Daniela Clemenz, UFA-Revue, 8401 Winterthur

INFOBOX

www.ufarevue.ch 2 · 14

Datum: 05.02.2014



deutsche Ausgabe

UFA-Revue
8401 Winterthur
058 433 65 30
www.landi.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 61'642
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 18
Fläche: 64'834 mm²



**Urs Brändli ist
Präsident von Bio-
Suisse. Er ist
ausgebildeter
Meisterlandwirt und
bewirtschaftet mit
seinem Sohn Leon den
Gibelhof in
Goldingen (SG).**