

Bio-Boom und die Industrialisierung der Bio-Branche

 telepolis.de/features/Bio-Boom-und-die-Industrialisierung-der-Bio-Branche-3395709.html

17. September 2012 Davide Brocchi

Das Misstrauen gegenüber Bio-Lebensmitteln wächst

EHEC, Gentechnik und Pestizidrückstände: Das will Nicole ihrer kleinen Tochter Maia wirklich ersparen! Und kauft deshalb Bio, obwohl sie alleinerziehende Mutter ist. Als Maia zur Welt kam, war Bio noch etwas für Besserverdiener. Heute hingegen gibt es sogar Bio-Billigangebote, zum Beispiel Bio-Joghurt Pur für 29 Cent und 200 gr. Bioschnittkäse für 1,69 Euro. Mit dem Einstieg der Discounter ins Biogeschäft ist Bio auch für einkommensschwache Kunden erschwinglich. Die Branche ist nun krisenfest: Nicht einmal steigende Arbeitslosenzahlen können den Bio-Boom stoppen.

Bio ist heute ein Riesengeschäft, das 2011 in Deutschland ein Umsatzvolumen von 6,59 Milliarden Euro erreicht hat. Immer mehr Investoren wollen an diesem Erfolg teilhaben, nicht alle interessieren sich jedoch für die idealen Grundsätze der Bio-Pioniere.

Deshalb macht sich ein gewisses Misstrauen breit, das sich auch in der neuen Ratgeberliteratur widerspiegelt: Neben Titeln wie "Bio? Logisch!" findet man nun "Bio drauf, Bio drin?" oder gar "Die 50 größten Bio-Lügen!" Sind solche Zweifel wirklich berechtigt? Ist unser Bild von Bio viel zu romantisch? Über Bio zirkulieren eine Reihe von positiven und negativen Stereotypen. In den nächsten Zeilen werden einige davon hinterfragt.

Wächst Bio unbegrenzt?

Eine unglaubliche Absatzsteigerung zwischen 2003 und 2008: von rund zwei Millionen Flaschen auf geschätzte 250 Millionen. Wie kaum ein anderes Produkt symbolisierte Bionade bis vor wenigen Jahren den Erfolg der Biobranche. Bio ist immer noch in, ein Lebensstil, eine verbreitete Mode. Bio ist überall: sogar bei McDonald's und im Großkino. Aber sind die Tage der konventionellen Lebensmittel wirklich gezählt? Davon sind wir noch weit entfernt. Von 100 Euro, die jeder Bundesbürger für Lebensmittel ausgibt, fließen durchschnittlich 3,70 in Bioprodukte.¹

Aber es kommt noch dicker: Obwohl Bio nur einen winzigen Teil des globalen Lebensmittelmarktes darstellt, stößt es bereits an seine Rohstoffgrenzen. Mit dem Problem hatte 2008 gerade die Bionade GmbH zu kämpfen. Die Unmengen an Bioobst, die der Brausebrauer aus Bayern inzwischen brauchte, waren auf dem Weltmarkt nicht zu finden, vor allem nicht für wenig Geld. Um den Bedarf an Litschi-Früchten zu decken, baute Bionade damals eigene Plantagen in Südafrika auf.

Wenn der Hunger der reichen Länder der Welt zu groß ist, wird das Ackerland der ärmeren Länder miteinbezogen: An diesem Prinzip orientiert sich immer öfter auch die Biobranche. Wie ökologisch ist es aber, 9000 Kilometer entfernt geerntete Litschis nach Deutschland zu transportieren?

Kommt Bio aus der Region?

In Polen werden Schweine aus Rumänien geschlachtet. Das Fleisch wird in Deutschland zu Wurst verarbeitet, die in Spanien verkauft wird. Die Unübersichtlichkeit und die Anonymität des globalen Handels ist die Quelle zahlreicher Skandale. In den letzten Jahren fand sich im Angebot der deutschen Supermärkte zum Beispiel "frischer" Gammelkäse aus Italien, mit Dioxin verseuchtes Schweinefleisch aus Irland oder verseuchte Bockshornklee-Sprossen aus Ägypten.

Lange Transporte sind weder gut für die Frische der Ware noch für die Umwelt und die betroffenen Tiere. Deshalb "fördern wir als Gegenbewegung eine Regionalisierung der Landwirtschaft", sagt Gerald Wehde, Sprecher von Bioland. Louise Luttkholt, die mehrere Jahre lang Sprecherin des internationalen Verbands der Biolandwirtschaft (IFOAM) war, drückt es emotionaler aus: "Mit dem Bioprodukt kauft der Verbraucher auch eine schöne Beziehung mit dem Bauern." Regionale Produkte werden auf dem Markt angeboten. Bei einigen Hofläden kann man einen Biokorb mit frischen Obst und Gemüse abonnieren, der wöchentlich nach Hause geliefert wird. Doch wie regional ist Bio wirklich?

Schätzungsweise kam 2008 30 bis 50 Prozent der in Deutschland verkauften Bioware aus dem Ausland. Die Importmengen sind in den vergangenen Jahren kontinuierlich gestiegen und haben sich zwischen 2007 und 2010 ungefähr verdoppelt. Der erste Grund: In Deutschland wird viel mehr Bio verkauft als produziert. Während der Umsatz mit Bioprodukten 2011 um neun Prozent wuchs, nahm die Bio-Fläche nur um 2,3 Prozent zu. Diese sich vergrößernde Lücke wird durch Importe gefüllt.

Der zweite Grund: Viele Biohändler wollen die gleiche Bandbreite an Lebensmitteln anbieten, die man im konventionellen Supermarkt findet. So dürfen Biotomaten im Wintersortiment nicht fehlen: Sie kommen aus dem Süden oder aus holländischen Treibhäusern. Bio-Mangos hingegen müssen aus Ecuador nach Deutschland geflogen werden. Anscheinend folgt ein Teil der Bio-Branche lieber dem Konsumismus, als dem Motto "Weniger ist manchmal mehr".

Bio-Klasse statt Masse?

Ein Menschenrecht auf Erdbeeren im Januar gibt es nicht. Tomaten sollten wieder nach Tomate schmecken. Qualität braucht aber Zeit und hat ihren Preis. Damit wirbt Slow Food in der ganzen Welt. Im Weltbild der "Bewegung zur Wahrung des Rechts auf Genuss" gibt es für eine industrialisierte Landwirtschaft genauso wenig Platz wie für Fast Food.

Doch die Wirklichkeit der Biobranche sieht heute anders aus: "Wenn Discounter und Supermarktketten Bioprodukte anbieten, ist eine Industrialisierung des Bioanbaus die logische Konsequenz", sagt Gerald Wehde. Neben den kleinen Bauernhöfen produzieren nun auch große Agrarunternehmen Bioerzeugnisse. Zum Beispiel die börsennotierte KTG Agrar AG mit Sitz in Hamburg. Auf einer Fläche, die so groß wie 11.400 Fußballfelder ist, werden für Mühlen und Futtermittelhersteller Weizen, Roggen, Körnermais und Dinkel ökologisch angebaut.

Bei einer solchen Massenproduktion kann von "klein und fein" keine Rede sein. Die Industrialisierung ändert den ursprünglich idealen Charakter von Bio an verschiedenen Stellen. Erstens ist die industrialisierte Produktion von Obst und Gemüse orts- und saisonunabhängig. Zweitens führt die Industrialisierung zu einer Spezialisierung und Standardisierung: Während Kleinbauern kleine Mengen

von verschiedenen Gemüsesorten anbauen, konzentriert sich ein industrialisierter Betrieb auf die massenhafte Herstellung eines Produktes. Die Monokultur kann sich zwar negativ auf Qualität und Geschmack auswirken, führt aber zu jener Senkung der Produktionspreise, die ein Biosortiment im Discount erst ermöglichen. Der harte Preiswettbewerb verursacht die Schließung der Bioläden der ersten Stunde. Mit den Spottpreisen der Großbetriebe können die kleinen Biobauern kaum mithalten.

Drittens hat die Industrialisierung soziale Konsequenzen. Die Leitung von Großbetrieben plant den Anbau aus dem Büro, während die Mitarbeiter vor Ort (manchmal Billigkräfte) nur Teil einer Maschinerie sind. In einer industrialisierten Biolandwirtschaft kann die "schöne Beziehung" zwischen Hersteller und Verbraucher nur eine platonische sein.

Verdient Bio blindes Vertrauen?

Die KTG Agrar AG bewirtschaftet nur 51 Prozent ihrer gesamten Landfläche ökologisch. Der Rest wird konventionell angebaut. Gerade bei großen Betrieben ist die Koexistenz der zwei Anbauformen nicht selten. Sie wird von der Bio-Verordnung der Europäischen Union erlaubt, die die Biobranche insgesamt reguliert.

Die Koexistenz von konventionell und Bio in einem Betrieb birgt die Gefahr der Vermischung - wie einige Skandale der letzten Jahre zeigen. Normale Eier wurden umetikettiert und als Bio verkauft. Puten mit billigem Tierfutter vollgestopft und als Biofleisch angeboten. Solche Skandale sind in der Branche zwar nicht häufig, für ihr Image aber verheerend. An diesem Punkt muss die Europäische Union dringend nachbessern, forderte Louise Lutikholt 2009 in einem Interview: "Eine deutliche Trennung von Bio und konventionellem Anbau würde sowohl Verbrauchern als auch Bauern zugutekommen."

Ist Bio bloß konventionelle Ware mit Aufpreis?

Als Helge Bremicker noch Chefeinkäufer für Frischobst und -gemüse bei Lidl war, sagte er bei einem Interview: "Konventionelle Ware ist nicht schlechter als Bioware: ganz im Gegenteil." Ist Bio wirklich nur eine Marketingerfindung, um Profit zu schlagen? Die Antwort lautet eindeutig "nein" - und dafür gibt es mehrere Gründe. Zuerst die berechtigte Forderung nach einer gesünderen und umweltfreundlicheren Ernährung. Noch im Oktober 2008 warnte das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) vor dem Verzehr von Kopfsalat, Grünkohl und Tomaten. Bei einigen Proben lag die Belastung so hoch, dass bei einmaligem Verzehr gesundheitliche Beeinträchtigungen nicht auszuschließen war.

Zweifellos ist ein radikales Umdenken in der konventionellen Landwirtschaft nötig - und das ist der erste Schritt zur Biolandwirtschaft. Bezeichnungen wie "Bio" und "Öko" sind durch die EU-Bio-Verordnung geschützt. Nur wenn die Produkte bestimmten Mindeststandards entsprechen (zum Beispiel keine Verwendung von chemisch-synthetischen Spritzmitteln), werden sie mit dem grünen, sechseckigen Bio-Siegel gekennzeichnet.

Bio ist aber nicht gleich Bio. Der Verbraucher kann sich mit den EU-Mindeststandards zufrieden geben - oder Premium-Bio wählen, das heißt sich mit den Lebensmitteln von Öko-Anbauverbänden wie Demeter, Bioland oder Naturland versorgen. Diese Bauern produzieren Bio aus Überzeugung und setzen sich für eine nachhaltige Landwirtschaft ein. "Wir springen deutlich höher und gehen über die

Vorschriften der EU weit hinaus", betont Renée Herrnkind, Sprecherin von Demeter. Durch das entsprechende Verbandsiegel wird bescheinigt, dass das Produkt nach den strengsten Öko-Richtlinien hergestellt wurde.

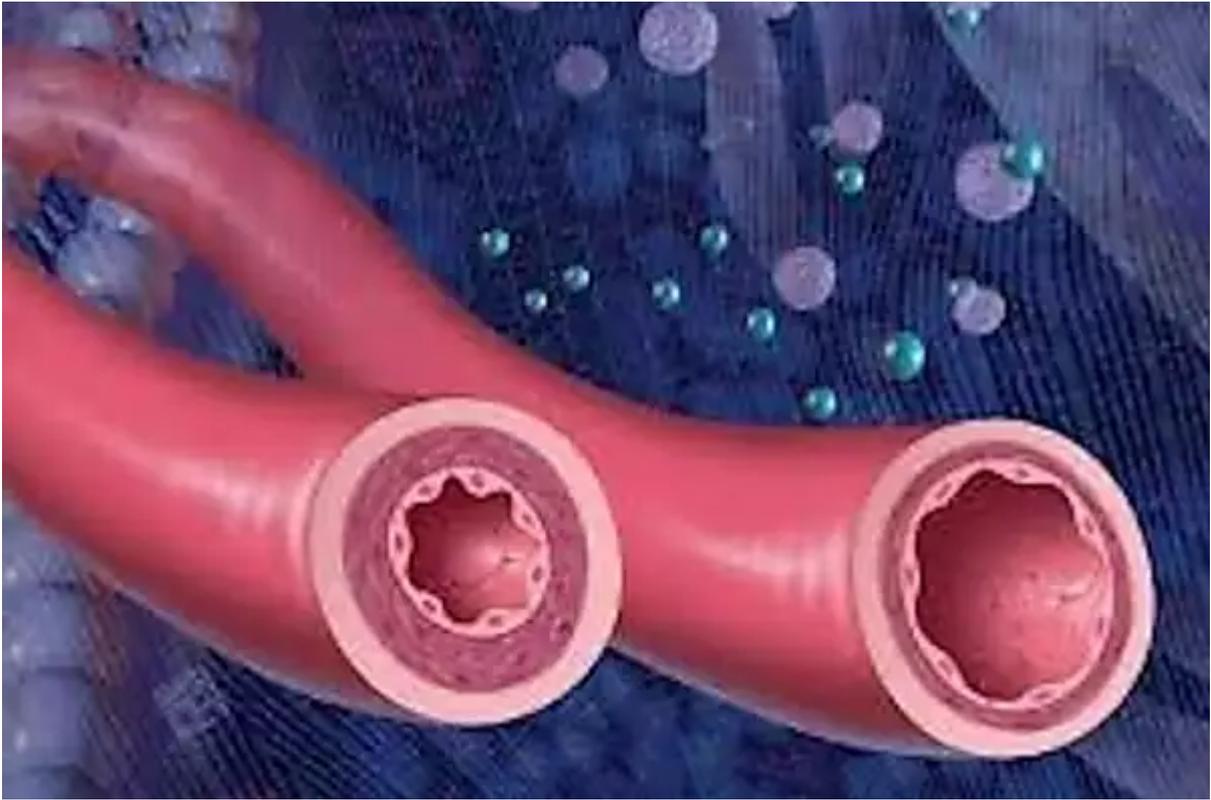
Für die Gesundheit der Verbraucher sind manche konventionellen Produkte mindestens genauso gut wie die Bioware, das stimmt. Aber die Biolandwirtschaft ist meistens besser für die Umwelt: Sie schont den Boden, die Gewässer und das Klima - und dadurch unsere eigene Zukunft.

Das könnte Sie auch interessieren
Empfohlen von



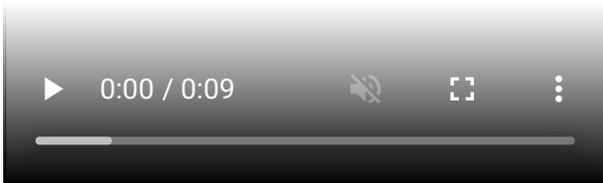
Anzeige

Wie viel können Sie jährlich von einem 250.000 €-Portfolio entnehmen? Grüner Fisher



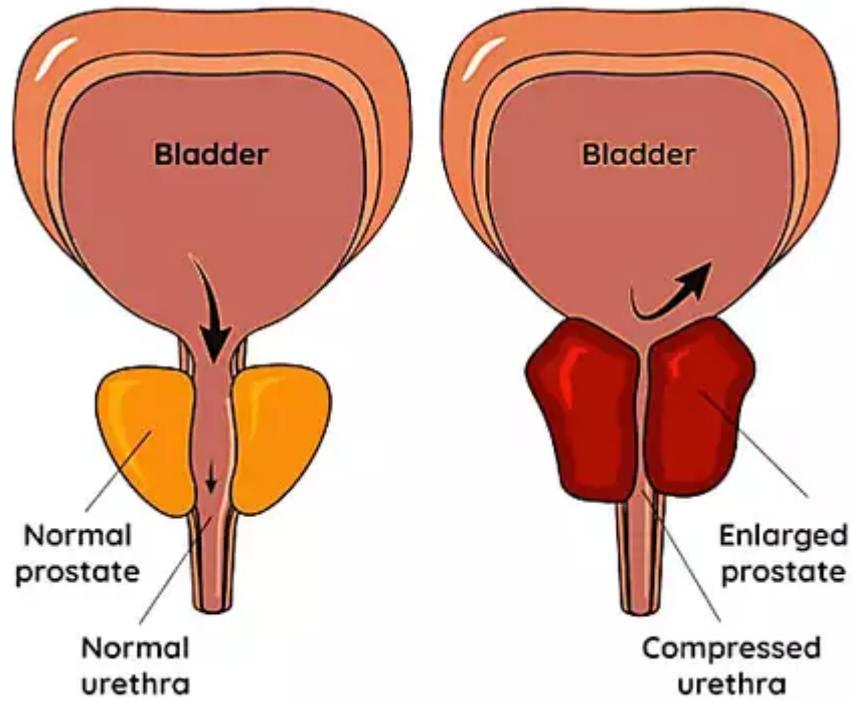
Anzeige

Wie Sie die Symptome von Bluthochdruck in wenigen Tagen lindern können Nerven Research



Anzeige

7 Wege, um mit 250.000 € aufzuhören zu arbeiten. Grüner Fisher



Anzeige

Männer 55+ aufgepasst! Einfacher Tipp, um die Blase zu entleeren serenalpes.de

Anzeige

Telepolis Dossier



Israel-Krieg

Alles zum Konflikt zwischen Israel und Gaza

Immer informiert



Folgen Sie uns auf Google News

Anzeige

Meistkommentiert

- Russische Medien: Alexej Nawalny tot
- Awdijiwka: Ukrainische Armee vor entscheidendem Rückzug
- Alexej Nawalny: Löst sein Tod die Revolution gegen Putin aus?
- Faktencheck: 5 Putin-Thesen bei Tucker Carlson – richtig oder falsch?
- Hacking: Europas Außenpolitik wurde von den USA gekapert – die Folgen sind fatal

Meistgelesen

- Abriss sowjetischer Denkmäler: So nimmt Russland Rache
- Faktencheck: 5 Putin-Thesen bei Tucker Carlson – richtig oder falsch?
- Awdijiwka: Ukrainische Armee vor entscheidendem Rückzug
- US-Senator warnt vor Bumerang: Lasst die Finger von russischen Vermögen!
- Ukraine-Krieg: Ist die Eroberung von Awdijiwka ein Wendepunkt?

Telepolis Kolumne



Mediensplitter

Aktuelle Beobachtungen, Kommentare und Einordnungen zu Journalismus und Politik.