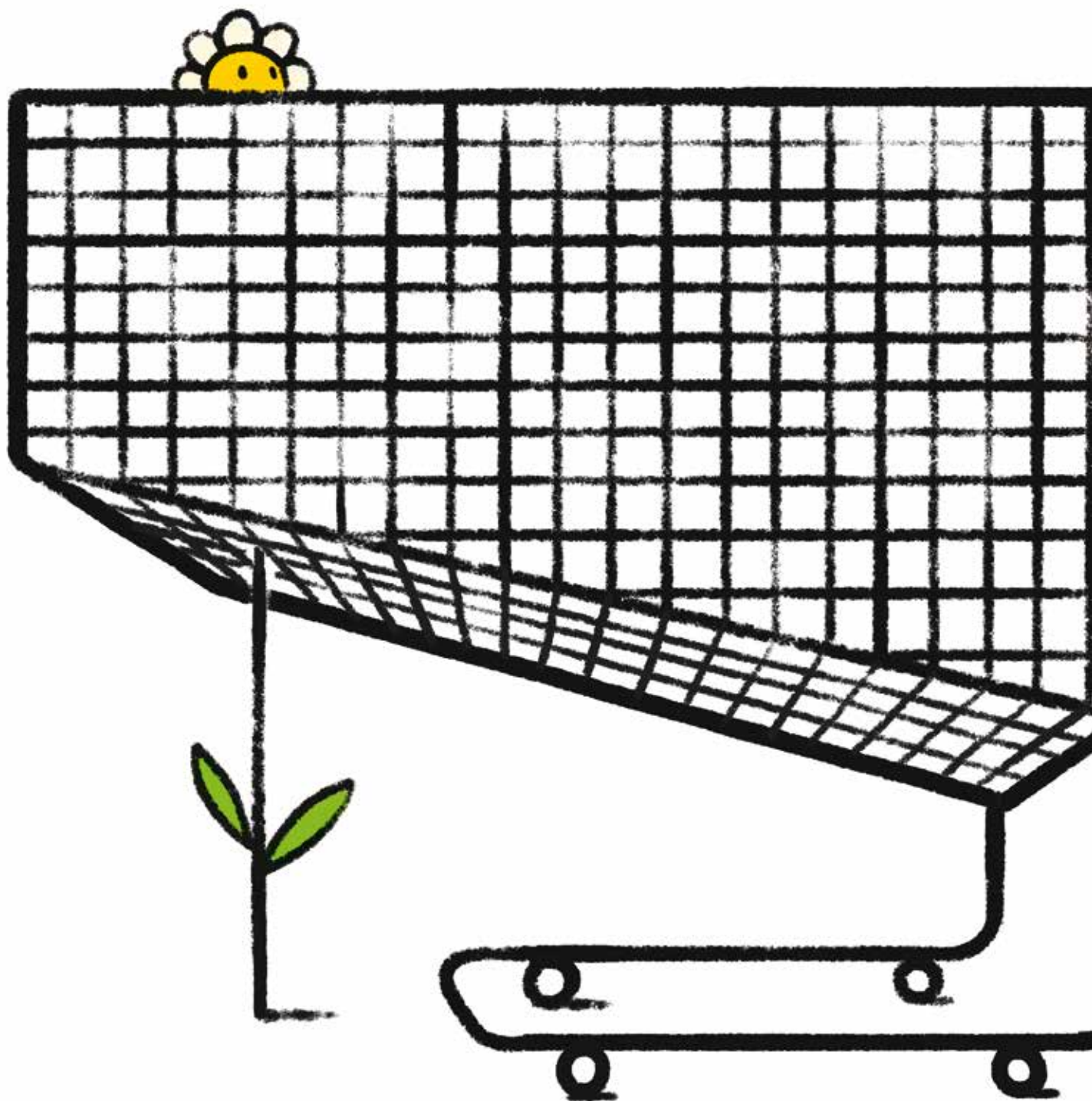




SUSANNE HENNING, BREMEN

02. Rettet auch Billig-Bio vom Discounter die Welt?

Na ja, vielleicht nicht ganz. Aber man kann im Supermarkt auch mit kleinem Budget eine umweltschonende Landwirtschaft fördern. Wir haben uns auf Bauernhöfen umgeschaut, die das Massenbio liefern

VON JULIA GRAVEN UND
CHRISTOPH NIEMANN (ILLUSTRATION)

Eine hellbraune Feder klebt noch an einem der Eier im Karton. Sechs frische Bioeier aus Deutschland, Güteklasse A, für 1,79 Euro. Das Bild auf der Packung zeigt die Eier zwischen Klee, Gras und Butterblumen. Aus welchem Legebetrieb die Ware stammt, die der Münchner Penny-Markt verkauft, lässt sich am Stempel auf dem Ei ablesen: Es ist die „Biohenne Sachsen GmbH“ in Niederottendorf.

Rund vierzig Prozent aller Bioeier werden hierzulande inzwischen beim Discounter verkauft. Mehr als die Hälfte der Biokartoffeln und -möhren kommen aus einem Billigsupermarkt. Somit landete 2015 auch ein wesentlicher Teil des Bio-Umsatzes von 8,6 Milliarden Euro bei Aldi & Co. Doch zweifeln viele Verbraucher an Discounter-Bio. Sie ahnen, dass die

wachsende Nachfrage nicht allein von idyllischen Kleinbetrieben bedient wird.

In Niederottendorf öffnet Produktionsleiterin Anett Wloka das Gittertor der Einfahrt zur Farm, die hinter dem verschlafenen Ort am Waldrand liegt. Zwei flache Hallen stehen auf dem Gelände, rundherum 12.000 Quadratmeter eingezäuntes Grünland, allerdings ohne Klee oder Butterblumen. Nur wenige braune Hühner laufen draußen herum. „Sie fürchten die Raubvögel“, sagt Wloka und zeigt auf den Bussard, der über der Farm kreist. Die Hühner gegen Angriffe von oben zu schützen, ist bei der riesigen Außenfläche unmöglich.

Im Stall sind dafür umso mehr Tiere. Überall im schummrigen Licht picken oder sitzen sie. ➤

Rund 30.000 Legehennen drängen sich auf mehreren Etagen in zehn Stallabteilen. Kaum ein Fleck Boden oder Stück Stange ist zu sehen. Auf einem Förderband rattern die Eier aus den Nestern in die Halle nebenan. Dort werden sie automatisch gestempelt und gestapelt. Per Lkw kommen sie in die Packstelle in Sachsen-Anhalt, wo sie durchleuchtet, nach Größen sortiert und verpackt werden. Vom Stall bis in die Filiale vergehen manchmal keine zwei Tage.

Die Hühnerfarm des Agrarunternehmers Lorenz Eskildsen gehört zum Verbund Ökohöfe. Der zählt – wie Bioland und Demeter – zu den Erzeugerverbänden im Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft, deren Vorschriften über die des EU-Biosiegels hinausreichen. Die zertifizierte Verbandsware wird darum auch Premium-Bio genannt. Penny gibt an, ausschließlich Bio-Eier dieser Verbände zu akzeptieren. Auch wenn nur das EU-Siegel auf der Verpackung klebt, kann also Premium-Bio drin sein.

Sylvie Ahrens von Foodwatch lobt die Qualität der Discounterware. Die Bio-Großbetriebe lieferten den Billigmärkten frische, gut kontrollierte Eier ohne Schadstoffe, sagt sie. Es gebe strenge Auflagen und viele Kontrollen. Allerdings kämen die Tiere fast immer aus Massentierhaltung und ließen in konventionellen Großschlachthöfen ihr Leben. In einer Packung Biohackfleisch können Rinder und Schweine aus mehreren verschiedenen Ländern verarbeitet sein. Wer genau wissen will, wie die Tiere leben, sollte sich darum lieber auf die Suche nach Biobauern in der Nähe machen.

In Niederrottendorf gibt es keinen Hofverkauf, der wäre viel zu aufwendig. Die 30.000 Hühner werden von drei Vollzeitkräften betreut. Den Rest macht der Computer, der in einem Metallschrank vor dem Stall steht. Er schaltet das Licht an und aus, öffnet automatisch die Luken ins Freie, lässt das Band mit Biofutter sieben Mal am Tag laufen und zeigt an, wie viel Gramm jede Legehennen im Schnitt gefressen hat.

So bringt der Betrieb es auf 27.000 Eier pro Tag. Hochleistungsbio. Die Junghennen kommen im Alter von 18 Wochen auf den Hof. Nach einem Jahr enden sie in der Suppe, der Stall wird gereinigt und vier

Wochen später kommen 30.000 neue Legehennen. Nicht umsonst hat Produktionsleiterin Anett Wloka in der DDR Tierproduktion studiert.

Elende Tiere sieht man hier trotzdem nicht. Die Hühner können tagsüber in den Wintergarten oder ganz nach draußen. Sie mussten laut Wloka noch nie andere Medikamente als eine Wurmkur nehmen. Scheu sind die Hennen auch nicht, die blauen Schuhüberzieher für Besucher haben sie in wenigen Minuten munter zerfetzt. Danach scharren sie wieder nach Weizenkörnern in der Einstreu am Boden oder marschieren ins Freie. Weil sie keine gekürzten Schnäbel haben, gibt es Ballen mit Luzerne, Hanfschnüre und Picksteine als Beschäftigungstherapie. Sonst würden die Hennen bald anfangen, sich gegenseitig die Federn auszupicken.

„Beim Tierwohl ist eine Menge passiert, die Halter stehen ja auch unter Dauerbeobachtung“, sagt Tierschützer Matthias Rackwitz von der brandenburgischen Bürgerinitiative Löpten, einer von vielen, die gegen Großställe kämpfen. Trotzdem sorgen Enge und Lärm für Stress. Immer wieder kommt es vor, dass die Tiere sich gegenseitig erdrücken. Wer bäuerliche Biobetriebe unterstützen wolle, sollte bei kleinen Erzeugergemeinschaften kaufen oder auf Verbandsiegel wie Demeter, Bioland und Biokreis achten, die dafür bürgen, dass nur zwischen 3000 und 6000 Legehennen in einem Gebäude gehalten werden, sagt Rackwitz und fügt hinzu: „Das schlechteste Bio ist aber immer noch besser als alles andere.“

Wenn Max Kainz auf seinem Kartoffelacker im oberbayerischen Schrobenhausen steht, kann er in der Ferne einen Billigsupermarkt sehen. Als junger Mann wollte der 58-Jährige mit der Nickelbrille die Gesellschaft revolutionieren. Heute sagt er: „Wir müssen dahin liefern, wo die Leute einkaufen.“ Mit vierzig Hektar Kartoffeläckern, die er allein bewirtschaftet, ist Kainz zudem auf große Abnehmer angewiesen. Darum verkauft er seine Bioland-Kartoffeln seit Jahren an Abpacker, die Aldi beliefern. Mittlerweile ist der Landwirt überzeugt: „Sie bekommen nirgendwo besser kontrollierte, einwandfreie Biokartoffeln.“

Anfang Juni war eine Mitarbeiterin der Zertifizierungsorganisation da. Sie hat einen Tag lang geprüft, ob der Landwirt das EU- und Bioland-Siegel weiterhin verwenden darf. Kainz muss zudem mit Blattproben beweisen, dass die Pflanzen frei von Pestizidrückständen sind. „Sobald irgendetwas nachweisbar ist, nimmt Aldi die Kartoffeln nicht mehr ab“, erzählt er.

Gerade rüstet Kainz sein Lager mit einer Kühlung auf, damit er bis weit in den Mai hinein gute Kartoffeln liefern kann. In den vergangenen Jahren haben die Discounter teilweise schon im Februar frische Bioware aus Ägypten gekauft, obwohl die

„Das schlechteste Bio ist immer noch besser als alles andere“

MATTHIAS RACKWITZ, TIERSCHÜTZER

Lager ihrer deutschen Lieferanten noch voll waren. Die ägyptischen Knollen sahen schöner aus. Zwar wird der lange Lieferweg im CO₂-Emissionsvergleich zumindest teilweise ausgeglichen, wenn man den Stromverbrauch für die lange Kühlung gegenrechnet. Allerdings verbrauchen die Ägypter für ein Kilo Kartoffeln 289 Liter knappes Grundwasser aus tiefen Erdschichten – in Deutschland kommen die Landwirte im Schnitt mit acht Litern aus.

Monika Tietke vom „Bio Kartoffel Erzeuger Verein“ will den Handel darum auf Treue zur deutschen Kartoffel einschwören. „Die Globalisierung hat Bio-kartoffeln längst erreicht“, sagt die Landwirtin aus Niedersachsen. „Wir appellieren trotzdem an die ökologische und soziale Verantwortung.“ Die Verbraucher sollten daher auch im Discounter regional und vor allem saisonal einkaufen, rät der WWF (siehe auch Frage 4, Seite XX). Tatsächlich werden solche Appelle gehört und der Einsatz des Erzeugerverbands hat Erfolg: In diesem Jahr gab es kaum noch ägyptische Kartoffeln im Handel. „Dass das funktioniert“, freut sich Tietke, „hätte ich selbst nicht gedacht.“

Doch wie sieht es bei Obst und Gemüse aus, das bei uns gar nicht wächst? Bananen zum Beispiel. Qualität und Ökobilanz unterscheiden sich bei Discounter und Bioladen kaum, sagen Experten. Trotzdem verlangt Lidl für ein Kilo Biobananen mit Fairtrade-Siegel aktuell 1,75 Euro, im Bioladen um die Ecke kosten sie am gleichen Tag 2,79 Euro. Können Verbraucher guten Gewissens zur Discountbanane greifen, oder sparen sie dabei auf Kosten der Produzenten? (Siehe auch Frage 49, Seite XX)

Lidl verrät auf Anfrage nur, dass die Biobananen der deutschen Filialen aus Peru stammen. Dort konzentriert sich der Anbau auf das Valle de Chira, wo vor allem Kleinbauern in Kooperativen wirtschaften. Für sie sei es gleich, ob ihr Produkt im Bioladen oder bei Lidl lande, heißt es beim Verein Transfair, der das Fairtrade-Siegel vergibt. Gezahlt werde ein Mindestpreis, der für jedes Erzeugerland festgelegt ist. Er ist derzeit doppelt so hoch wie der Preis für konventionelle Bananen. Hinzu kommt pro Kiste ein Dollar Fairtrade-Prämie für soziale Projekte vor Ort.

Es gibt auch Importeure wie Banafair, die mehr als den Mindestpreis zahlen. Sie liefern ihre Früchte mit dem Demeter- oder „Naturland Fair“-Siegel allerdings nicht an Discounter, „weil sich bei ständigen Nachverhandlungen am Preis keine Partnerschaft entwickeln kann“, sagt Geschäftsführer Rudi Pfeifer. Wer kleinteilige Landwirtschaft, ein Miteinander von Erzeugern und Handel sowie kleine Läden mit zufriedenen Mitarbeitern will, sollte seine Biolebensmittel nicht im Discounter kaufen, findet Pfeifer. Doch er möchte den Kleinbauern aus Peru ihr Geschäft mit Lidl & Co. auch nicht vermiesen. „Sie sind schließlich auf den Absatz angewiesen.“



DAGMAR WIEGEL, HAAR

09. Reicht der in Deutschland erzeugte Biohonig für den hiesigen Konsum?

Nein. In Deutschland gibt es nicht einmal genügend konventionellen Honig. Laut Deutschem Imkerbund liegt die Ausbeute der insgesamt 800.000 Bienenvölker bei höchstens 25.000 Tonnen im Jahr. Das deckt nur ein Fünftel des Bedarfs. Biobienen zählt der Verband leider nicht extra. Nach Schätzung der Agrarmarkt Informationsgesellschaft AMI werden aber 56.000 der Völker ökologisch gehalten. Damit hätte die Biovariante einen Anteil von rund sieben Prozent am ohnehin raren heimischen Honig. Entsprechend schwierig kann es sein, Biohonig aus Deutschland zu finden. Doch das flüssige Gold entspricht hierzulande immer hohen Standards. Unterschiede bestehen in der Tierhaltung – am bienenfreundlichsten ist Demeter – doch ein wichtiges Merkmal von Bioqualität kann kein Imker garantieren: dass seine Bienen nur pestizidfreie Blüten besuchen. Daher raten Experten: Im Zweifel lieber Honig beim Imker nebenan kaufen als Biohonig vom anderen Ende der Welt. Wir können zwar Honig importieren, aber keine Bestäubung. KATJA MORGENTHALER