

VON ROBERT OTTO-MOOG

Marius Otto hockt neben einer Kiste in einem Folientunnel. Zu dieser Jahreszeit wächst hier im kalten Boden wenig – bis auf zarte, grüne Pflänzchen. „Feldsalat“, sagt Otto, bevor er ein paar Blätter knapp über der Wurzel abschneidet und in die Kiste wirft. An Ottos Händen klebt feuchte Erde, aus dem Mund des 47-Jährigen stoßen kleine weiße Wölkchen in die Luft. „Ich bräuchte das ganze Jahr über keinen anderen Salat.“

Seit fast 30 Jahren arbeitet Marius Otto als Landwirt, seit zehn Jahren bewirtschaftet er zusammen mit seiner Frau Julia den Himplsl-Hof in Osterscheps, einen der wenigen Biohöfe im Ammerland. Fast 50 Kulturen bauen die beiden an, im Herbst und Winter vor allem Kohl, Rüben und eben Feldsalat. „Gurken gibt es im November nur in Spanien“, sagt der Ökolandwirt – oder 25 Kilometer weiter.

Keine halbe Stunde Autofahrt vom Himplsl-Hof entfernt sind die Regale randvoll: Biobirnen, Biogurken, Bioheidelbeeren. Vier Supermärkte betreibt der oberfränkische Biogroßhändler Dennree unter dem Namen Denn's in Oldenburg, sieben im Nordwesten, 280 in ganz Deutschland. Überall gibt es Birnen, Gurken und Heidelbeeren in Bioqualität, nichts davon stammt aus den Folientunneln von Marius Otto oder einem seiner Kollegen in der Region. „Ich kenne hier niemanden, der an Dennree liefert“, sagt Otto.

Die Birnen, die Denn's im Winter zum Angebotspreis von 2,99 Euro je Kilo verkauft, werden aus Argentinien eingeführt, genauso die Heidelbeeren. Die Gurken wurden in Spanien geerntet. Dazu gibt es Rosenkohl aus den Niederlanden, Paprika und Tomaten aus Spanien, Orangen aus Italien. Der deutsche Biomarkt boomt, doch er geht an den Kleinbauern vorbei. Viel schlimmer: Die Kleinbauern geraten unter Druck. „Die Großen machen uns die Preise kaputt“, sagt Julia Otto. „Die Gefahr, dass die kleinen verschwinden, ist auf jeden Fall da“, ergänzt ihr Mann.

Discounter treiben den Markt für Biolebensmittel – der Raum für Ökohöfe

Mehr als zehn Milliarden Euro gaben die Deutschen im Jahr 2017 für ökologisch produzierte Produkte aus – rund sechs Prozent mehr als 2016. Doch davon profitieren die Biopioniere in Deutschland kaum. Die klassischen Naturkosthändler werden von Discountern, Supermärkten und Drogerien verdrängt. Ketten wie Aldi, Lidl, Edeka oder DM haben sich inzwischen fast zwei Drittel des deutschen Biomarkts gesichert.

Ein Großteil des verbleibenden Drittels geht an Branchengrößen wie Denn's. Im Nordwesten betreibt neben Dennree auch Aleco 19 Supermärkte, in Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen gibt es 25 Superbiomärkte, Alnatura unterhält 126 Filialen in ganz Deutschland. Viele ihrer Produkte haben Hunderte Kilometer hinter sich, ein guter Teil aus dem Ausland – geworben wird dennoch mit Regionalität.

Die Alnatura-Filialen in Bremen beziehen ihr regionales Gemüse beispielsweise aus der Nähe von Schleswig. Dort produziert Christiansens Biohof auf mehr als 115 Hektar Möhren, Kartoffeln, und Kohl. Zum Vergleich: Der Himplsl-Hof baut auf zwölf Hektar an. Die Möhren aus Schleswig-Holstein legen bis zu den beiden Alnatura-Filialen in Bremen mehr als 250 Kilometer im Lkw zurück, bevor sie neben niederländischen Gurken und

Johannes Eichmann (5); Robert Otto-Moog



Gute Miene zum bösen Spiel? **Marius Otto** baut auf dem Himplsl-Hof in Osterscheps bei Edewecht im Winter Kohl an. Die großen Bioketten aber wollen Gurken.

Biologischer Abbau

Sind Möhren aus 250 Kilometer Entfernung noch regional? Gehören Birnen im November ins Bioregal? Der Bioboom gefährdet die Kernwerte der Bewegung. Doch einige Ökobauern weigern sich, Fehler des konventionellen Anbaus zu wiederholen.

spanischen Tomaten in die Regale gelangen.

Genau wie in der konventionellen Landwirtschaft gibt es auch große Biounternehmen, die in der Lage sind, die Großhändler zu beliefern. Wo genau das Gemüse im Regal von Denn's und anderen Bioketten herkommt, bleibt für den Verbraucher aber meist unklar.

Bevor Dennree mit seinen Märkten an die Oldenburger Universität und an die Nadorster Straße zog, hatte Rita Koopmann dort ihre Biomärkte, die Ottos waren einer der Hauptlieferanten. Als Denn's die Läden übernahm, fragte der Konzern auch beim Himplsl-Hof an. „Die wollten, dass wir bei ihren Werbeangeboten mitziehen“, sagt Marius Otto. „Aber das können wir nicht, und das wollen wir auch nicht.“ Also stiegen die Ammerländer aus und konzentrierten sich fortan auf Hofladen und Abo-Kiste. Dazu kaufen auch die Ottos Obst und Gemüse zu – von Betrieben, denen sie vertrauen.

Ähnlich wie das Ehepaar Otto machen es Biohöfe im ganzen Nordwesten. In der Gemeinde Hude etwa produziert die Hofgemeinschaft Grummersort Gemüse, Milch und Käse nach dem Demeter-Standard. Neben Wochenmärkten und Hofverkauf setzen die Landwirte auch auf eine wöchentliche Abokiste.

In Varel bietet der Eekenhof ein Vollsortiment in seinem Laden an. Dazu zählt auch Fleisch von Blonde d'Aquitaine-Rindern, die nur wenige Meter weiter in einem Stall stehen. Ein kleines Stück Frankreich in Friesland – das seinem Besitzer jede Menge Ärger macht. „Für mich lohnt sich bio nicht“, sagt Torsten Gersch vom Schipper-Hof. Der Rinderzüchter hat den Stall vom Eekenhof gepachtet, sein Fleisch trägt das Naturland-Siegel, neben Demeter und Bioland eines



1



2



3



4



5

Blumenkohl und Pastinake (1) wachsen auch in Deutschland bis in den Winter, sie helfen **Biohöfen** (2) wie dem von Marius Otto, das ganze Jahr über frische regionale Lebensmittel anzubieten. Der **Folientunnel** (3) schützt sie vor Kälte. **Torsten Gersch** (4) will, dass es seinen Kühen gut geht und möchte deren Fleisch regional verkaufen. Das aber ist selbst in großen Bio-Ketten wie **Alnatura** (5) nicht leicht.

der großen Siegel für ökologischen Anbau in Deutschland.

20 Kühe stehen in seinem Stall, eine hat gerade gekalbt. Torsten Gersch ist stolz auf seine Rinder, für ihn stehe vor allem das Tierwohl im Vordergrund – und die Regionalität. „Ich will wissen, wo mein Essen herkommt“, sagt er. Viele Verbraucher teilen diesen Wunsch. Doch genau diese Transparenz gehe durch den Bioboom verloren. Denn nicht nur das Gemüse kommt aus dem Ausland. Die eigene Logistik der Supermärkte lässt auch das Fleisch oft Tausende Kilometer weit reisen. „Meine Tiere müssten zum Schlachten nach Nordrhein-Westfalen. Danach würde das Fleisch durch ganz Deutschland gefahren werden“, sagt Gersch. Von den niedrigen Preisen, die er bekäme, ganz zu schweigen.

Torsten Gersch steht mit Gummistiefeln im Stroh und schaut Mutter und Kalb beim Stillen zu. Das beruhigt ihn sichtlich. Kurz zuvor hat er sich noch in Rage geredet. Über die Deutschen, die immer alles kaufen müssten, aber für Lebensmittel nichts zahlen wollten. Über Menschen, die beim Bäcker für belegte Brötchen und einen Kaffee zehn Euro zahlten und sich im Supermarkt aufregten, wenn das Kilo Fleisch fünf Euro kostet. Über Putenmäster, die Zehntausende Tiere halten müssten, um überhaupt auf einen grünen Zweig zu kommen. Über edle Rinderteile, die im Gehackten landeten, weil nicht einmal Metzger damit etwas anzufangen wüssten. Und über Biosiegel. Zu viel Bürokratie, zu viele Auflagen, zu viele Menschen, die nur die Hand aufhalten würden. „Das ist doch alles pervers“, schimpft Gersch.

Für andere scheint sich die Umstellung auf Bio allerdings nach wie vor zu lohnen. Im vergangenen Jahr stieg die Zahl der Biolandwirte in Niedersachsen auf 1793 – fast 300 mehr als noch

2015. Dennoch wird nur ein Bruchteil der landwirtschaftlich Fläche biologisch genutzt. Nach Angaben des Kompetenzzentrums Ökolandbau Niedersachsen sind es nicht einmal vier Prozent im Bundesland. Im Landkreis Oldenburg beträgt die Fläche sogar nur 0,4 Prozent, Cloppenburg kommt als Spitzenreiter im Nordwesten auf 14 Prozent. 4,9 Prozent aller landwirtschaftlichen Betriebe im Bundesland produzierten derzeit ökologisch. Damit sei Niedersachsen in Deutschland Schlusslicht im Ökolandbau. Der Bundesdurchschnitt für den Anteil der Ökobetriebe liege bei 8,2 Prozent.

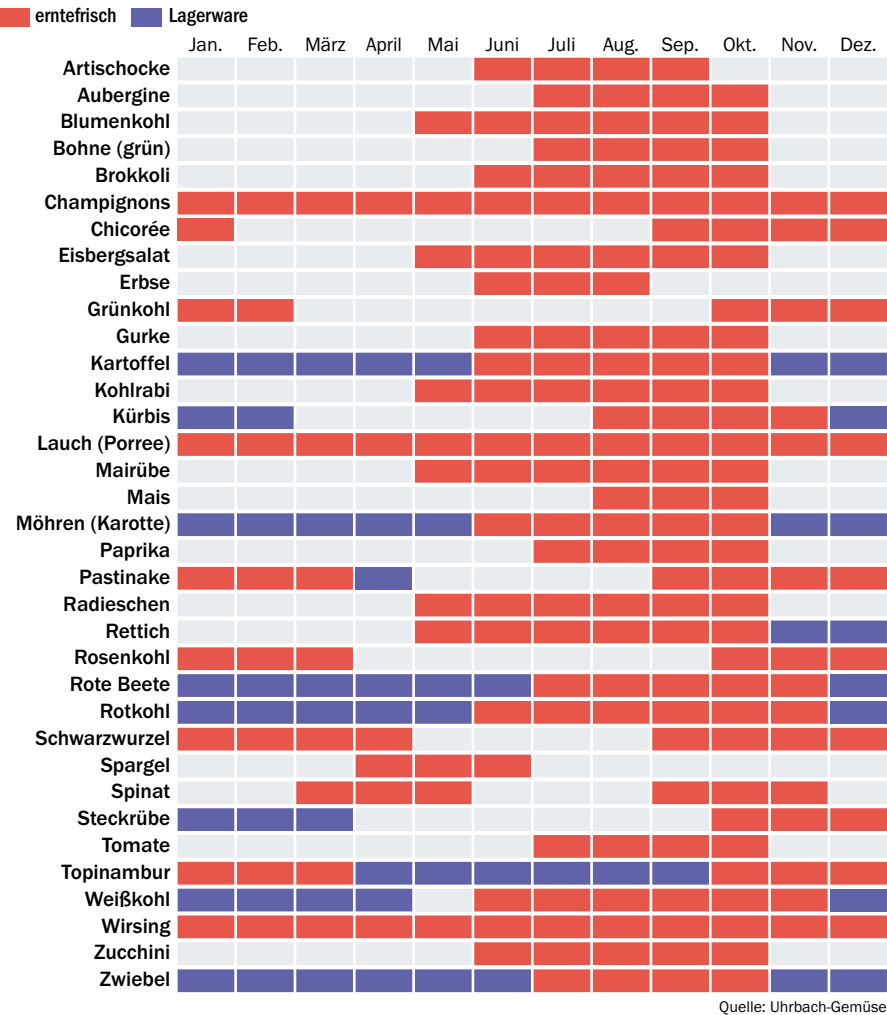
Vielfalt treibt die Stückkosten in der Landwirtschaft. Aber sie senkt das Risiko der Höfe

Hinzu kommt: Die meisten Biogemüsebauern im Nordwesten bewirtschaften weniger als 20 Hektar. Im Durchschnitt der amtlichen Statistik des Agrarressorts in Hannover sind niedersächsische Höfe allerdings 83 Hektar groß. Viele der konventionellen Bauern sind spezialisiert auf wenige Kulturen, auf Milchvieh oder Schweine. „Das wird uns auch geraten“, sagt Marius Otto. Weniger Kulturen bedeutet geringere Stückkosten – aber ein höheres Risiko. Während einigen spezialisierten Landwirten im vergangenen Sommer durch Hitze und Dürre die ganze Ernte verloren ging, waren es auf dem Himpl-Hof nur wenige Kulturen – ähnlich wie bei anderen Biobauern, die auf Vielfalt statt Monokultur setzen. „Unser ehemaliger Beratungsring hat uns trotzdem empfohlen, nur noch fünf Kulturen anzubauen. Also sind wir da ausgestiegen“, sagt Otto. Er befürchtet, dass im Ökolandbau genau die gleichen Fehler gemacht werden, wie sie im konventionellen gemacht wurden: spezialisieren und wachsen. Immer weiter.

Das Problem ist der enorme Preisdruck. Für den sorgen – egal ob konventionell oder ökologisch – die im-

FRISCH AUS DER NACHBARSCHAFT

Was gibt's zu essen? Wann Gemüse im Nordwesten regional verfügbar ist



Im Supermarkt gibt es das ganze Jahr über Brokkoli. Geerntet wird er im Oldenburger Land aber nur von Juni bis Oktober. Da er sich nicht lange lagern lässt, sollten Verbraucher, die Wert auf regionale Produkte legen, ihn nur zu dieser Zeit in den Einkaufswagen legen. Anders sieht es zum Beispiel mit Kartoffeln aus. Die werden zwar ebenfalls von Juni

bis Oktober geerntet, sind aber lang haltbar, sodass sie auch im Winter regional zu bekommen sind. Manches regionale Gemüse, das früher noch regelmäßig im Nordwesten auf den Tisch kam, ist angesichts der Vielfalt und ständigen Verfügbarkeit importierter Sorten inzwischen weitgehend vom Speiseplan verschwunden.

mer gleichen Akteure. Vor allem die Discounter umwerben die Biokunden heftig. Die Zielgruppe ist attraktiv: junge Menschen, Familien mit Kindern, höhere Einkommensgruppen. 2017 war Aldi laut dem Marktforschungsinstitut GfK bereits Nummer eins im Biomarkt. 2018 wollte der Discounter mehr als 60 weitere Bioartikel ins Angebot aufnehmen. Damit sei „der komplette Wocheneinkauf in Bioqualität immer möglich“ – ganz ohne den Weg zum Bauern im Nachbarort.

Für die meisten Ökolandwirte ist Bio aber nicht nur der reine Verzicht auf Spritzmittel, sondern eine Einstellung. Und zu der gehören auch Nachhaltigkeit und Regionalität. „Man muss Idealist sein“, sagt Marius Otto. Viele seiner Kunden teilen diesen Idealismus, glaubt er. Andere offenbar nicht. Bei einer bundesweiten Verbraucherstudie des Marketingunternehmens AMM gaben 60 Prozent der Befragten an, sie fänden es gut, dass man Bio inzwischen auch bei Edeka, Rewe, Aldi und Lidl kaufen könne. Das sei billiger und bequemer. Marius und Julia Otto sind trotzdem optimistisch. Der Hofladen funktioniert, die Abokisten werden gut nachgefragt. „Wir haben Kunden gefunden, die das Problem erkannt haben“, sagt Marius Otto. „Die kaufen eben nicht die Billiggurke.“

Torsten Gersch hingegen will das Naturland-Siegel loswerden. „Ich bin offenbar nicht Idealist genug“, sagt er. Stattdessen will er nur noch die EU-Bioauflagen erfüllen. Damit habe er mehr Spielraum und seinen Rindern ginge es damit genauso gut wie jetzt. Sein Fleisch würde er ohnehin nur los, wenn er es zu „Schleuderpreisen“ anbieten würde. Vielen ist bio zu teuer, auch Gastronomen. „Dabei kostet es noch nicht einmal so viel, wie es kosten müsste“, sagt Gersch. Die Subventionen würden die Preise unten halten – genau wie in der konventionellen Landwirtschaft. „Die Leute“, sagt Gersch, „wollen Lebensmittel am liebsten umsonst haben.“

Die Leute wollen Lebensmittel am liebsten umsonst haben
Torsten Gersch,
Rinderzüchter
in Varel

Von Mittelstand zu Mittelstand
Die Webserie der Genossenschaftlichen Beratung

„Das perfekte Match: Gute Idee trifft auf gute Beratung.“

Philipp Tippkemper,
Gründer Tennis-Point und Genossenschaftsmitglied

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Unsere **Genossenschaftliche Beratung** ist die Finanzberatung, die erst zuhört und dann berät. Denn je mehr wir von Ihnen wissen, desto ehrlicher, kompetenter und glaubwürdiger können wir Sie beraten. Probieren Sie es aus und nutzen auch Sie unsere **Genossenschaftliche Beratung** für Ihre unternehmerischen Pläne und Vorhaben. Mehr Informationen auf vr.de/weser-ems

Volksbanken Raiffeisenbanken



Wir machen den Weg frei. Gemeinsam mit den Spezialisten der Genossenschaftlichen FinanzGruppe Volksbanken Raiffeisenbanken: Bausparkasse Schwäbisch Hall, Union Investment, R+V Versicherung, easyCredit, DZ BANK, DZ PRIVATBANK, VR Smart Finanz, MünchenerHyp, DZ HYP.