Warum „Bio“ in Salzburg boomt

# EINE FRAGE DES GEWISSENS

Ja! Natürlich wollen wir, dass das Kotelett auf unserem Teller von einem vergnügten Schweinderl stammt. Und die Milch von Kühen, die den ganzen Tag auf sonnigen Kräuterwiesen grasen. Aber was sind wir als Konsumenten bereit, dafür zu tun?

von Eva Helfrich

Foto: Privat

**STECKBRIEF**

AUTORIN Eva Helfrich
IST freie Redakteurin
ISST gerne mit gutem Gewissen
KANN sich Omas Schweinsbraten leider nicht verkneifen

Wenn Sie die Wahl haben: Essen Sie Ihr Joghurt lieber mit Sägespänen oder doch mit Früchten?

Statt Kirschen und Co. sorgen nämlich meist Aromen für den Geschmack. Und die werden aus Holz gewonnen. Jetzt wollen immer mehr Menschen Natur statt Labor – nicht nur beim Joghurt. „Zurück zum Ursprung“ will der Konsument, „Natur pur“ soll auf den Teller und „Ja! Natürlich“ wollen wir uns nachhaltig ernähren. Der kritische Konsument gibt viel Geld für Bio aus, die Umsätze steigen jährlich. Pro Kopf konsumieren die Salzburger die meisten Bioprodukte. Als Region mit dem höchsten Anteil an Biobauern hält das Bundesland europaweit den Rekord.

Die Fakten: Vergangenes Jahr gab es in Österreich 21.810 Bio-Landwirte. 3.400 davon sind in Salzburg beheimatet und bewirtschaften stolze 42 Prozent der nutzbaren Flächen. Diese Zahlen machen Österreich zum Bioland Nr. 1, gefolgt von der Schweiz und Italien. Eine bemerkenswerte Entwicklung, denn biologische Produkte sind im Schnitt um bis zu 20 Prozent teurer als herkömmliche Waren. Des Österreichers liebste Bio-Schmankerl sind Milch, Erdäpfel und Eier – obwohl jeder Vierte täglich Fleisch und Wurst am Teller hat.

### Ist Bio gleich Bauer?

Kein Gift, keine Pestizide und kein Kunstdünger: Das sind die Mindeststandards, die Bio heute kennzeichnen. Reicht das den Konsumenten? Viele stellen sich beim Thema Bio einen Almöhi vor, der seine Kühe beim Namen kennt. „Sowohl Biolandwirte als auch konventionelle Betriebe müssen so produzieren, dass für die Konzerne, die sie beliefern, maximaler Profit herausschaut“, erklärt Agrarbiologe Clemens G. Arvay. Die Folge: Bauernsterben, Überschussproduktion und Bioprodukte, die kaum nachhaltiger sind als gewöhnliche. Die auf Leistung und Masse getrimmte Landwirtschaft erzeugt in etwa so viel Treibhausgas wie der Straßenverkehr und treibt die Welt damit an ihre ökologischen Grenzen. Bei Hühnern beherrschen die Labors multinationaler Konzerne den Zuchtmarkt. Ziel: Hybridhennen, die möglichst viele Eier legen. Obwohl die Landwirtschaft hoch subventioniert wird, kann ein Legehennen-Züchter mit 500 Hühnern auch in der Biobranche nicht überleben. Standard sind in Österreich auch die Kastenstände in der Schweinezucht, die die Tiere zur Bewegungslosigkeit verdammen. Den Bio-Tieren geht es etwas besser, sie müssen so gehalten werden, dass sie ihre natürlichen Verhaltensweisen ausleben können. Alles gang und gäbe, weil kein Mensch 40 Euro für ein Kilo Fleisch ausgeben will. Schließlich verspeisen wir Österreicher rund fünf Millionen Schweine, 85 Millionen Hühner und fünf Millionen Puten pro Jahr. Mit kleinbäuerlichen Strukturen ist dieser Nachfrage nicht beizukommen. Laut einer Umfrage von Marketagent sind die relevanten Faktoren beim Einkauf von Lebensmitteln Geschmack, Frische und der Preis. Das Kaufargument „Frei von Gentechnik“ wird von 40 Prozent goutiert, „biologischer Anbau“ von einem knappen Drittel.

In einer Zeit, in der alles nach Perfektion strebt, darf auch die Nahrung keine Schwäche zeigen. So werden allein in der Stadt Salzburg pro Jahr 4.300 Tonnen Lebensmittel weggeworfen, obwohl sie noch verwertbar wären. Eine französische Supermarkt-Kette fand jüngst einen Weg, auch „hässliches“, nicht der Norm entsprechendes Obst und Gemüse zu vermarkten. Mit ihrer Kampagne „ Les Fruits & Légumes Moches – Das hässliche Obst und Gemüse“ zeigt sie auf humorige Weise, dass auch der unförmige Apfel und die schiefe Karotte gesund und gschmackig sind. Eine spannende Alternative gegen die Verschwendung ist auch „myfoodsharing.org“: Die Internet-Plattform gibt Privatpersonen, Händlern und Produzenten die Möglichkeit, überschüssige Lebensmittel kostenlos anzubieten oder abzuholen. Um mit den Worten des Autors Michael Pollan abzuschließen: Du kannst die Welt mit jedem Bissen verändern. <<

Mut zur Hässlichkeit: Eine französische Supermarkt-Kette setzt ein Zeichen gegen Essensverschwendung.

**TIPP**

ALLES ZU SEINER ZEIT
Saisonkalender für Obst und Gemüse

Fotos von Kathrin Koschitzki
Herausgeber Greenpeace Magazin
**26,50 Euro**