

## DOSSIER

BIO-ANBAU

# Die grüne Welle

Christiane Walerich

**Weg vom Nischendasein: Seit den Anfängen des Bio-Anbaus vor zwanzig Jahren in Luxemburg haben sich die Anbieter und ihre Produkte sehr verändert.**

Als vor rund zwanzig Jahren die ersten bäuerlichen Pioniere in Luxemburg auf ökologischen Landbau umstellten, war die Skepsis im Agrarsektor groß. Damals war es noch ein politischer Akt, Bio-Landbau zu betreiben. Man wollte sowohl eine nachhaltige, umweltfreundliche Landwirtschaft als auch soziale Produktionsbedingungen fördern. In den 80ern war es vor allem die Weltanschauung, die Bio zu Bio machte. Diese gibt es heute zwar nach wie vor - sie bekommt angesichts des Klimawandels sogar eine neue Brisanz - trotzdem hat sich die „Nischenbranche“ Bio stark gewandelt: Mittlerweile drängen Discounter in den boomenden Ökomarkt, die Waren werden industriell hergestellt und um den ganzen Globus transportiert.

„Es ist alles professioneller geworden. Rund 120 Angestellte arbeiten heute in unseren Bio-Vermarktungsbetrieben“, meint Aender Schanck, Demeter-Mann und Geschäftsführer der Luxemburger Biog-Genossenschaft. Ganz anders war das noch 1988, als eine Handvoll biologisch-dynamisch wirtschaftender Landwirte und Gärt-

ner sowie einige engagierte VerbraucherInnen in Luxemburg mit dem Slogan „Individuelle Hofprodukte gemeinsam vermarkten“ die „Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg“ (Biog) gründeten und sich in einem der beiden Bio-Anbauvereine „Veräin fir biologesch-dynamisch Landwirtschaft“ (Demeter) und „Verenegung fir biologesche Landbau Lëtzebuerg asbl“ (Bio-Label) engagierten. Während die Biog-Genossenschaft von Anfang an ihren Schwerpunkt auf Bündelung, Verarbeitung und Verpackung der Erzeugnisse der luxemburgischen Produzenten legte und im Laufe der folgenden Jahre die Bio-Supermarktkette Naturata und den Großhandel Biogros gründete, verfolgten die beiden Vereine das Ziel, sich für Beratung, Zertifizierung und politische Vertretung der ökologischen Landwirtschaft einzusetzen.

„Vor rund zwanzig Jahren, als es noch keine Vermarktungsstrukturen in Luxemburg gab, wurde die Rohware ausschließlich über Selbstvermarktung, sei es direkt auf dem Bauernhof oder auf einem Wochenmarkt vertrieben“, so Raymond Aendekerck, Koordinator von Bio-Label. Einige Bio-Bauern wirtschaften bis heute auf diese Art und Weise, andere schlossen sich in der Genossenschaft zusammen. Am Anfang wurde so zum Beispiel das Abfüllen von Frischmilch in Flaschen

in lokalen Hofmolkereien organisiert. Nachdem jedoch diese von der Genossenschaft betriebenen Molkereien wegen strengerer Hygiene-Auflagen schließen mussten, liefern die Bio-Bauern ihre Milch heute ausschließlich zentral ab, etwa bei Luxlait.

Verändert hat sich jedoch nicht nur die Art der Vermarktung. Aus dem kleinen Bio-Laden wurde vielerorts ein Bio-Supermarkt. Der Durchschnitts-Naturata-Laden hat heute eine Größe von über 300 Quadratmetern.

„Auch die Landwirte sind nicht mehr die gleichen wie noch vor zwanzig Jahren. Heute spielt bei Bio-Bauern die wirtschaftliche Seite eine viel größere Rolle“, meint Schanck. Letztlich könne man die Zeit nicht zurückdrehen. Wichtig sei, dass die Richtlinien,

die in den einzelnen Vereinen und durch die EU definiert werden, streng sind und dass die Kontrollen ordnungsgemäß durchgeführt werden.

Insgesamt ist der Bio-Markt in den vergangenen Jahren internationaler geworden. Die Globalisierung machte vor dem Ökomarkt nicht Halt und veränderte das Gesicht des einst überschaubaren Mikrokosmos grundlegend. Seitdem mit Bio Geld zu verdienen ist, drängen große Discounter auf den Markt. Mit ihnen kommt so manches, wogegen die Urväter der Bewegung einst antraten: Preiskämpfe, Rationalisierungen, Einkauf in Billiglohnländern, Verpackungsfluten. In Luxemburg gibt es bisher keine Zusammenarbeit mit internationalen Discountern. Die Genossenschaft ver-

## oekotopten.lu

le guide online des produits les plus écologiques



MINISTÈRE  
DE L'ENVIRONNEMENT





Alles Bio oder was? Die Verkaufsstrukturen haben sich gewandelt. Trotzdem bekommt man auch auf dem Wochenmarkt noch Bio-Lebensmittel.

kauft ungefähr die Hälfte ihrer Bio-Produkte an lokale Supermärkte, rund 40 Prozent gehen an Bio-Läden und weniger als zehn Prozent an Kantinen und Restaurants. „Discounter bringen gewisse Probleme mit sich. Prinzipiell ist jedoch nichts dagegen einzuwenden, wenn mehr Bio hergestellt wird: Würden etwa die Chinesen mehr Bio anbauen, wäre das gesamtökologisch von Vorteil“, so Schanck. Problematisch an großen Discountern sei, dass sie gezielt und im großen Stil solche Produkte aufkaufen und vertreiben, die einen hohen Gewinn versprechen. „Sie scheuen jedoch die mühsame und kostspielige Aufgabe, ihre Waren von den vielen kleinen Anbietern zusammenzukaufen, die die Bio-Szene kennzeichnen“, so Schanck. „Dies

führt zu einer Degradation der gesamten Bio-Kultur.“

Doch auch die Bio-Kundschaft hat sich seit den 80ern stark gewandelt. „Damals kauften die Leute noch ein halbes Rind oder einen Zentner Kartoffeln beim Bio-Bauern. Heute dagegen ist man auch hier bei der drei Kilogramm Tüte Kartoffeln angelangt“, erklärt Schanck. Und auch Ökos verlangen zunehmend nach genormter Ware. Wurden vor Jahren schon mal kleinformige, schrumpelige Tomaten gekauft, gelten heute aufgrund der Verteilung auch für Bio-Produkte die üblichen Handelsklassen. Zunehmend kommen auch verarbeitete Produkte auf den Markt - so genannte „Convenience“ Produkte. „Die Konsumenten wollen ein Produkt,

das praktisch sofort essbar ist“, sagt Aendekerck. „Wenn wir in Luxemburg mehr Bio-Produkte umsetzen wollen, dann müssen wir auch mehr verarbeitete Produkte anbieten.“ Mit den Grundsätzen einer ökologischen Wirtschaftsweise lässt sich diese Entwicklung nicht ohne Weiteres vereinbaren. Verarbeitete oder tiefgekühlte Convenience-Produkte schneiden in puncto Energieeffizienz deutlich schlechter ab als frisch zubereitete Zutaten. „Trotzdem sind von der Umweltbilanz her auch im Convenience-Bereich Bio-Produkte den konventionellen überlegen. Sie werden umweltschonender hergestellt“, meint Aendekerck. Bisher wird in Luxemburg keine Bio-Tiefkühlkost produziert. Abgepackt werden Bio-Produkte hierzulande bislang lediglich in Form von Joghurt, Käse, Bio-Senf sowie Gemüse-Konserven. Neben den Verarbeitungsstrukturen fehlen vor allem ausreichende Mengen in den verschiedenen Produktparten. „Überall im Ausland existieren deutlich größere Strukturen. Sie können dadurch zu völlig anderen Preisen produzieren“, so Schanck. In Luxemburg rede man zwar gerne von „regionaler Produktion“ - letztlich sei man jedoch zuweilen gezwungen auf Strukturen im Ausland zurück zu greifen. So existiert kein Hähnchenschlachthaus, die Bio-Bauern müssen mit großen ausländischen Schlachtbe-

trieben kooperieren: Die Luxemburger Bio-Hähnchen werden in Belgien geschlachtet und landen unter belgischem Label wieder hier auf dem Markt - ohne luxemburgische Kennzeichnung, was natürlich für die nationalen Produzenten von Nachteil ist.

**„Unser Agrarminister sagt immer: Die Bio-Bauern, das sind gute Leute. Es fehlt jedoch bisher an einem konkreten Plan, die nachhaltige Landwirtschaft prioritär und zukunftsorientiert zu promovieren.“**

Rund 80 Prozent der Bio-Produkte in Luxemburg werden importiert. „Hierzulande wollen nur noch wenige in einem Gartenbetrieb arbeiten, so dass viele ehemalige Gemüsebauern dicht gemacht haben“, so Schanck. Zwar existieren mittlerweile 70 Bio-Produzenten in Luxemburg, zertifiziert durch Demeter, Bio-Label oder die EU. Insgesamt bearbeiten sie jedoch nur eine Fläche von rund drei Prozent der wirtschaftlichen Fläche. Auch wenn es 2001 infolge der BSE-Krise einen sprunghaften Anstieg an kon-



**PIMPAMPEL**  
Naturkleeder

**Couettes, matelas et grand choix de linge pour le lit. Vêtements en coton bio, chanvre, soie et lin pour bébés, enfants et adultes Commerce équitable.**

2, rue Sigismond - L-2537 BONNEVOIE (vis-à-vis Fortis)  
Tél. : 29 12 22 www.pimpampel.lu ouvert du lundi au samedi



ventionellen Betrieben gab, die auf Bio umstellten, halten sich die Bauern seitdem zurück - und das trotz boomendem Bio-Markt.

## „Ökolandbau bringt uns mit Sicherheit unserem Kyoto-Ziel näher als konventionelle Landwirtschaft.“

Geht es dem neuen Agrargesetz nach, sollen jedoch bis 2013 rund 6.000 Hektar Luxemburger Land ökologisch bewirtschaftet werden. Nach wie vor ist es allerdings nicht unbedingt von wirtschaftlichem Vorteil, umzusteigen: Zwar fällt die staatliche Förderung für den Ökolandbau hierzulande nicht schlechter aus als in anderen europäischen Ländern. Doch ein Subventions-Plus für den Mehraufwand, den die Bio-Bauern im Vergleich zu den konventionellen Kollegen leisten, ist kaum gegeben. „Für den Bio-Anbau müssen Ställe umgebaut werden. Es müssen andere Maschinen gekauft werden, um das Spritzen zu vermeiden. Dadurch entstehen Mehrkosten. Auch ist der Ertrag im Bio geringer, so dass unter Umständen auch das Einkommen geringer ist“, meint Aendeckerk. Eine Möglichkeit, nachhaltige Landwirtschaft zu fördern, könnte darin bestehen, die umweltbedingten Konsequenzen, die bei der Anwendung von Spritzmitteln entstehen, als Kosten auf den Verkaufspreis der konventionellen Produkte aufzuschlagen. Dass etwa in Österreich, Lettland und Ita-

lien, rund ein Zehntel der Bauern auf Bio setzen, geht nicht zuletzt auf gezielte politische Maßnahmen zurück. „Unser Agrarminister sagt immer: Die Bio-Bauern, das sind gute Leute. Es fehlt jedoch bisher an einem konkreten Plan, die nachhaltige Landwirtschaft prioritär und zukunftsorientiert zu promovieren“, so Schanck. Der Agrarminister denke wohl in erster Linie an seine Wähler, bei denen die konventionellen Bauern dominieren.

Bio wird zwar von der breiten Öffentlichkeit anerkannt, jedoch ist das noch nicht unbedingt der Fall innerhalb des Landwirtschafts-Sektors: So wird an der Ackerbauschule das Fach biologische Landwirtschaft bisher nur minimal angeboten. Auch die traditionellen Bauernverbände stellen biologische Landwirtschaft nicht unbedingt als Möglichkeit dar. „Das sind grundsätzliche Diskussionen. Viele beharren auf dem Standpunkt: Wir spritzen und düngen, doch das macht der Umwelt nichts aus“, sagt Aendeckerk.

In Luxemburg existiert bislang keine Forschung zum Thema nachhaltiger Landwirtschaft. Lediglich im Bereich Wasser- und Bodenschutz gibt es erste Ansätze. Nun soll das „Institut für biologische Landwirtschaft und Agrarkultur“ (Ibla), das Ende letzten Jahres von Demeter, Bio-Label und dem Schweizer „Forschungsinstitut für biologischen Landbau“ (FiBL) gegründet wurde, die Forschung im Bereich Ökologie vorantreiben.

Große Erwartungen werden auch an den Luxemburger Aktionsplan

zur biologischen Landwirtschaft geknüpft, der auf einem von der EU-Kommission ausgearbeiteten Förderplan zur biologischen Landwirtschaft und Ernährung beruht. Ab 2009 will das Luxemburger Landwirtschaftsministerium zusammen mit Akteuren der verschiedenen Sparten des gesamten Sektors Informationskampagnen bei konventionellen Bauern und Konsumenten starten, um auf die biologische Produktion aufmerksam zu machen. Diese Kampagnen richten sich auch an Schulen, Restaurants und Kantinen, ein Bereich, in dem Bio bislang wenig präsent ist. Ein Ansatz in diese Richtung bietet das Projekt „Ecolabel“ vom Tourismus- und Umweltministerium, das vom Oeko-Zenter geleitet wird. Hier erhalten Hotels, Campings oder Jugendherbergen ein spezielles Öko-Siegel, sofern sie umweltgerecht und energiesparend wirtschaften. Dazu gehört auch der Lebensmittelbereich. „Der Konsum soll sich an Nachhaltigkeitskriterien orientieren, das sind Bio- und Fair-trade Produkte sowie Lebensmittel, die regional angebaut werden und die auch saisonal sind“, meint Myriam Schiltz, Umweltberaterin beim Oeko-Zenter.

Wegweisend für Bio-Essen in öffentlichen Einrichtungen ist die Stadt Wien: Hier wurden 2006 alleine in den Kindergärten sechs Millionen Bio-Mittagsmenüs pro Jahr ausgegeben. Auch in Schulen, beim Wiener Krankenanstaltenverbund und den Pensionistenwohnhäusern werden

Bio-Mahlzeiten angeboten. Und dabei sind diese für den Konsumenten nicht viel teurer als konventionelle: Förderungsprogramme für biologischen Landbau ermöglichen es, die Preise für Bio vernünftig zu halten. „Im Moment werden rund 40 Prozent der Mahlzeiten in öffentlichen Einrichtungen, aus ökologisch produzierten Nahrungsmitteln zubereitet“, so Rüdiger Maresch, Umweltsprecher der Wiener Grünen. Schon im Oktober 1998 wurde das Klimaschutz-Programm „Ökokauf Wien“ gestartet, um den ökologischen Einkauf von Waren und Produkten in der Stadt Wien zu gewährleisten. Ihr ist es auf diese Weise gelungen, zwei „Probleme“ auf einmal zu lösen. Einerseits wird der Bio-Anbau gefördert: Mit einem Bio-Anteil von über zehn Prozent an der Gesamtfläche liegt Österreich europaweit an der Spitze. „Die Stadt Wien selber bewirtschaftet rund 600 Hektar Bioland. Dadurch haben wir auch die Möglichkeit, lange Transportwege zu vermeiden“, erklärt Maresch. So könne auch die Klimabilanz verbessert werden. „Wir haben weniger Grundwasserbelastung durch Pestizide und Kunstdünger und gleichzeitig weniger CO<sub>2</sub>-Ausstoß in die Atmosphäre“, sagt Maresch. Andererseits wird durch dieses Programm gesunde Ernährung in öffentlichen Einrichtungen promoviert. „Als Grüner würde ich jedoch sagen, dass es grundsätzlich noch zu wenig biologisches Essen in öffentlichen Einrichtungen gibt. Es müsste eigentlich 100-prozentig sein.“



Bio ist in die Jahre gekommen. Dabei hat sich die Produktpalette erweitert.

Anabana

... Laissez vous surprendre

Cuisine Fusion  
Végétarienne  
100% Bio  
Table d'Hôtes

117, rue de la Tour Jacob  
L-1831 Luxembourg Ville  
Tél. +352 691 925 256  
www.anabana.lu