

BIO-OBST

Der Apfel fällt weit vom Stamm

Renée Wagener

Äpfel aus Neuseeland, Orangen aus Südafrika. Auch im Biobereich hat die Globalisierung längst Einzug gehalten. Mit positiven Ökobilanzen des weit gereisten Obstes wird auf das Credo der regionalen Produktion gekontert.

Ein Samstag Morgen im August: Markttag in der Stadt Luxemburg. Am Demeter-Stand von Hugo Krijnse Locker herrscht Andrang. Biogemüse, -obst und -setzpflanzen werden hier angeboten, größtenteils aus eigenem Anbau. Doch der Gärtner kauft ebenfalls beim Großhändler Biogros ein: zum Beispiel Orangen. Die sind jetzt auch im Sommer zu haben, obwohl in Europa die Orangen-Saison vorbei ist. Die Orangen, bestätigt Hugo Krijnse Locker, kommen derzeit aus Südafrika, wie überall in den luxemburgischen Bioläden.

Immer systematischer wird nicht nur konventionelles, sondern auch Bioobst und -gemüse von weit her transportiert. Macht das Sinn? Durchaus, stellen mittlerweile mehrere Studien fest. Denn, obwohl die Ware den weiten Weg per Schiff hinter sich legt,

sieht die Öko-Bilanz im Vergleich zu Produkten aus Europa keineswegs schlecht aus. Die Untersuchungen geben Hugo Krijnse Locker recht, wenn er meint: „Wenn Sie mit dem Auto zum Markt fahren, ist das schädlicher.“ Schlechter sieht die Ökobilanz allerdings aus, wenn die Ware per Flugzeug eingeflogen wird, wie es etwa bei Erdbeeren aus Ägypten der Fall ist.

Wie geht der Marktverkäufer mit dem globalisierten Warenfächer um? „Der Großhändler präsentiert mir ein Angebot, und ich treffe eine Auswahl.“ Die wird von den Wünschen der Kundschaft gesteuert, aber auch vom Druck der Konkurrenz: „Früher war es einfacher, da hatten alle nur die Waren aus der Region, heute hat jeder alles zu jeder Saison.“ Hugo Krijnse Locker plädiert jedoch auch für Realismus. „Wir könnten nicht leben, wenn wir nur noch die Produkte von hier anbieten würden: Kohl, Kartoffeln, Möhren und rote Beete.“ Im Sommer ist das meiste Obst und Gemüse an seinem Stand aus eigenem Anbau, da braucht er nur wenig hinzu zu kaufen. Dann geht der Eigenan-

teil zurück bis zum Januar-Februar, wo fast alles beim Großhändler eingekauft werden muss.

Anspruchsvolle Kundschaft

Interessiert es die Marktkundschaft, wo Obst und Gemüse herkommen? Hugo Krijnse Locker: „Es gibt immer kritische Leute, die von vorneherein bestimmte Produkte ablehnen. Zum Beispiel, wenn sie aus Israel stammen.“ Doch während ein politischer Boykott von Produkten für manche weiterhin ein Thema ist, scheinen ökologische Bedenken die Verbraucherinnen und Verbraucher beim Einkauf weniger zu plagen. Änder Schanck, Verantwortlicher des Großhandels Biogros, sieht aber einen Unterschied zwischen der Kundschaft in den Bioläden und jener in den von Biogros belieferten Supermärkten: „Der konventionelle Kunde reagiert anders als der in unseren Geschäften. Als jetzt die Milchpreise gestiegen sind, hatten wir in unseren Geschäften keine Umsatzrückgänge, aber in den Supermärkten schon. In diesen Läden reagieren die Klienten ganz anders, das

sind zum großen Teil Mitnahmeklienten, die nach dem Preis schauen. Der Ansatz, der hinter der Bioproduktion steckt, ist ihnen nicht so wichtig.“

Großhändler Biogros und „Bio-Bauere-Genossenschaft“ beschäftigt die Frage dagegen schon. Sie haben sich in einer Charta eigene Richtlinien gegeben: Um den Markennamen „Bio“ zu bekommen, müssen hier angebaute oder verpackte Produkte demnach eine Reihe von Kriterien erfüllen. Änder Schanck: „Erstens müssen es Bio-Erzeugnisse sein, und zweitens bemühen wir uns um korrekte Preise für die Bauern, wir streben also so eine Art fairen Handel an. Drittens ziehen wir regionale Produkte vor, und erst wenn die nicht zu haben sind, importieren wir.“ Aber, so Schanck, die zentrale Frage laute eigentlich: Gibt es eine Grenze, ab der man Bioprodukte nicht mehr ins Sortiment nimmt? Eingeflogene Erdbeeren und Trauben haben intern im Biobetrieb für Diskussionsstoff gesorgt. Fazit: Die Entscheidung, welche Produkte akzeptabel sind, liegt bei der Kundschaft. Und so fundi, außerhalb der Saison keine Äpfel anzubieten, ist



Als Luxemburg noch Apfelproduzent war. Foto aus dem Buch „Vun Äppel a Biren“, das anschaulich die Geschichte der Luxemburger Äpfel und Birnen sowie die alten Hochstammsorten beschreibt.

auch Biogros nicht. Als Arbeitgeber steht Schanck zum breiten Angebot in den Biog-nahen Naturata-Läden, „weil ich da eine Verantwortung für einen Gesamtbetrieb habe, der in der Wirtschaft bestehen muss“. Seine persönliche Haltung teilt er jedoch auch freimütig mit: „Als Konsument kaufe ich diese Produkte nicht.“

In Biovertriebs- und Verkaufsstrukturen sieht man sich vor allem mit den ästhetischen Ansprüchen der Kundschaft konfrontiert. So findet etwa der Luxemburger Apfelexperte Raymond Aendekerck, die KonsumentInnen seien „fixiert auf die neuen modernen Sorten: fünf oder sechs Namen, die richtig von den großen Züchtern und Genossenschaften, und dann auch im Supermarkt gepuscht werden“. Und auch im Biobereich seien die VerbraucherInnen schon so verwöhnt, dass sie schorfige oder wurmstichige Äpfel kaum tolerieren. Aendekerck räumt aber ein, dass alte Hochstammsorten auf dem Markt gar nicht mehr angeboten werden.

Wer auf die Herkunft von Obst und Gemüse achten will, ist auch in Bioläden häufig mit fehlenden oder

unleserlichen Angaben konfrontiert. So informativ wie beim Marktstand von Co-Labor, wo nicht nur die Herkunft angeschrieben, sondern auch eigenproduzierte Ware farblich gekennzeichnet ist, geht es längst nicht überall zu. Und wer weiß schon noch so genau, wann welches Obst Saison hat?

Deshalb setzt Änder Schanck auf mehr Aufklärung: „Wir versuchen in unseren Naturata-News, die Problematik zu erläutern, damit die Leute aus einem Verständnis heraus sagen: Ich will das nicht mehr. Wir wollen die Kunden nicht bevormunden, aber wir müssen sie informieren, das ist unsere Pflicht.“

Bio goes global

Während im Biofachhandel noch Strategien zum Umgang mit Importobst diskutiert werden, ist China längst zum größten Apfelproduzenten aufgestiegen. Im Unterschied zu Südafrika und Neuseeland reifen hier die Äpfel zur gleichen Zeit wie in Europa. Kann das Konzept „zuerst regionale Ware, dann importierte“

dieser Konkurrenz standhalten? Im Biobereich ja, meint Aender Schanck: „Es gibt Biomöhren aus Holland en masse zum halben Preis. Wir lehnen sie systematisch ab, solange wir einheimische Produkte auf Lager haben. Der Kunde akzeptiert das, wenn es ihm adequat mitgeteilt wird.“ Zurzeit funktionieren solche Strategien noch, weil im Biobereich die Nachfrage das Angebot bei weitem übersteigt. Bio kennt auch beim Obst Steigerungen der Verkaufsmengen im zweistelligen Prozentbereich, von denen konventionelle Anbieter nur träumen können.

Aber angesichts der Tatsache, dass es im europäischen Biobetrieb recht wenig Neueinsteiger gibt, wird der Anteil von importierter Ware auch im hiesigen Biobereich sicher wachsen. Südafrikanische oder argentinische Bioproduzenten sind zurzeit fast völlig auf den Export ausgerichtet, ein eigener Markt existiert nicht.

Doch der Biotrend könnte auch in Ländern des Südens positive Auswirkungen haben: Nicht nur, dass er hier der Landwirtschaft zu einem neuen, ökologischen Standbein verhilft, Bio wird auch auf allen Kontinenten zu

einer anerkannten Produktionsweise.

Dass die Produkte aus Übersee im Vergleich der Ökobilanzen so gut mithalten, liegt allerdings zum Teil daran, dass sozusagen Äpfel mit Birnen verglichen werden. Bei Äpfeln aus europäischer Produktion wird nämlich davon ausgegangen, dass sie in Kühlhäusern oder sogenannten CA-Lagern (Controlled Atmosphere) gelagert werden. In diesen Hallen wird nicht einfach gekühlt, sondern auch durch hohe Luftfeuchtigkeit, geringen Sauerstoffgehalt und Zufuhr von Kohlendioxid der Reifungsprozess extrem verlangsamt. Äpfel können so bis über ein Jahr lang aufbewahrt werden. Ein CA-Lager gibt es zwar in Luxemburg noch nicht, doch, bestätigt Änder Schanck, es seien Bestrebungen in diese Richtung im Gange. ProduzentInnen der deutsch-luxemburgischen Initiative „Eist Uebst-Us Uebstcht“ lassen jedoch zum Teil im Ausland kühl lagern. Im Biobereich ist CA jedoch bislang kein Thema, obwohl Demeter-Richtlinien diese Art der Lagerung zulassen.

Eine CA-Lagerung bedeutet natürlich zusätzlichen Energieeinsatz. Den-



FOTO: RENÉE WÄGNER

Studien, die Importobst eine gute Ökobilanz bescheinigen, beschränken sich meist auf eine Bilanzierung des Energieaufwands. Aspekte wie Erhalt der Artenvielfalt oder Arbeitsplatzbeschaffung werden nicht eingerechnet.

noch ist die Behauptung, energiesparende Seetransporte würden für eine gute Ökobilanz neuseeländischer oder südafrikanischer Äpfel sorgen, mit Vorsicht zu genießen. So stellt die Agrarwissenschaftlerin Suzanne Schroeder in einer Dissertation von 2007 fest, „dass der Energieumsatz des Lagers nie die Werte des Transportes erreichen kann. Zudem lässt die Marktbeobachtung darauf schließen, dass Äpfel der südlichen Hemisphäre eine entsprechende Lagerzeit bis zum Export haben können.“

Die meisten der vorliegenden Studien beschränken sich auf eine Bilanzierung des Energieaufwands. Dass gekühltes Obst oft unreif verkauft wird, und dann nicht mehr reif, sondern nur noch faul wird, scheint dabei kein Thema zu sein. Positive Aspekte von regionaler, und vor allem

von Bioproduktion werden hingegen häufig ignoriert: Erhalt der Artenvielfalt durch Pflege von Bongerten etwa, oder Arbeitsplatzbeschaffung in den Bereichen Landwirtschaft und Vertrieb.

Raymond Aendekerck sieht die Möglichkeiten bei der Lagerung etwas differenzierter: „Früher wurden die Äpfel bis zu einem halben Jahr ohne Energieaufwand gelagert. Es gibt viele alte Apfelsorten, die sich zur Lagerung sehr gut eignen, dennoch kommt man um eine CA-Lagerung von Bio-Tafeläpfeln nicht herum.“ Die Kundschaft wird ungern in Kauf nehmen, dass der Apfel einige Wochen nach der Ernte eben nicht mehr knackig frisch schmeckt, sondern mehlig und weicher wird. „Wenn man Äpfel zuhause einfach im Keller lagert, gehört dann auch dazu“, wie Raymond Aendekerck

es ausdrückt, „Äpfel als Kompott zu konsumieren, bis er dir zu den Ohren rauskommt“.

Was heißt hier einheimisch?

Es scheint tatsächlich absurd, wenn in einem guten Apfeljahr wie 2008 die Äpfel tonnenweise von hiesigen Bäumen fallen, einfach weil niemand sie pflückt. Doch Apfelproduktion und -vertrieb haben in Luxemburg seit den Fünfzigerjahren in dem Maße abgenommen, dass es heute fast keine kommerziell bewirtschafteten Bongerten mehr gibt und das lokale Angebot gegen Null tendiert. Anders beim privaten Anbau: Dort scheinen Kampagnen für den Wiederanbau alter Sorten zu fruchten. Raymond Aendekerck: „Im Haus von der Natur melden sich viele Leute, die auch in

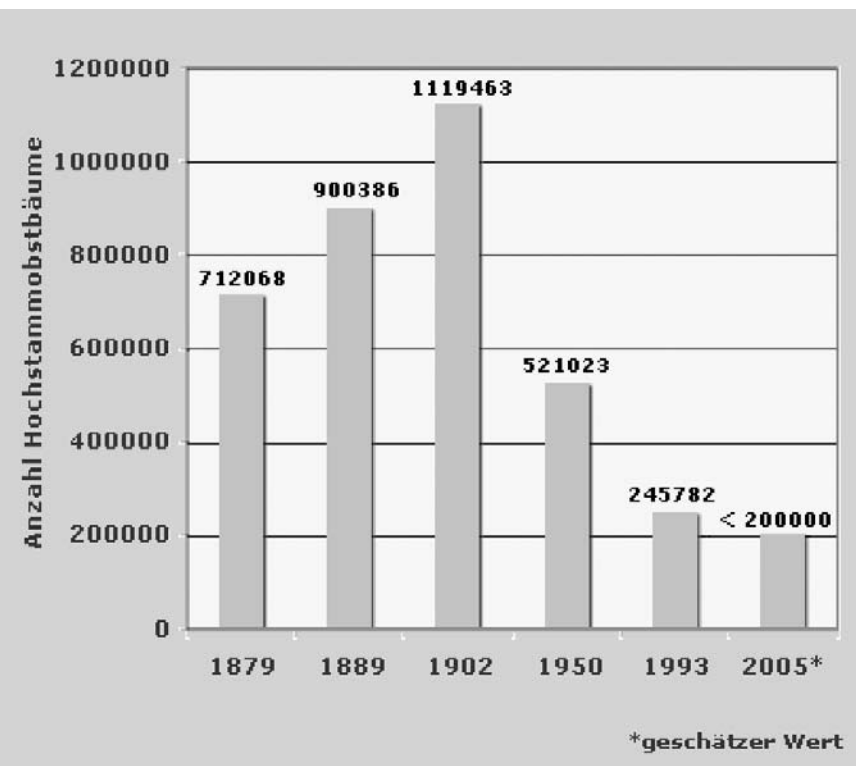
größerem Maßstab wieder alte Sorten anpflanzen möchten. Viele stellen zum Beispiel ihren eigenen Viez her.“ In seiner Freizeit hat der Apfelexperte auch das „Äppelhaus“ mit auf die Beine gestellt, das Äpfel aus privaten Bongerten zu Saft verarbeitet.

Das Beispiel Obst zeigt jedoch, wie begrenzt die Bedeutung des Begriffs „einheimisch“ ist. Sowohl Apfel als Apfelsine stammen ursprünglich aus China und wurden als Kulturpflanzen in Europa eingeführt. Während Orangen erst ab den Zwanzigerjahren aus Spanien nach Luxemburg importiert wurden, sind die „guten, alten“ Apfelsorten das Produkt einer hochentwickelten Veredelungsindustrie, die ihren Höhepunkt im 19. und

PAYSAGE LUXEMBOURGEOIS
 21, rue de la Fonderie
 L-1531 Luxembourg
 www.paysagelux.lu
 payslux@pt.lu
 Tél.: 00352/ 49 67 08
 Fax: 00352/ 48 37 94

Spellini
 Ar Beem an Gëert sinn et uëert
 69, rue Bourgrund
 L-4039 Esch-sur-Alzette
 Tél. 621 23 91 64
 Fax 26 55 15 04
 bamschne@pt.lu
 www.spellini.lu

SERVICE



Aufstieg und Fall der Luxemburger Hochstammobstbäume. In: www.bongert.lu.

beginnenden 20. Jahrhundert fand. Skepsis ist deshalb gegenüber der aktuellen Obstnostalgie angebracht: Das regionale Konzept stößt sich sowohl an natürlichen Entwicklungen als an der Tatsache, dass es Globalisierungserscheinungen nicht erst seit gestern gibt. Für Änder Schanck ist eine Produktion eh nur regional, wenn sie auch bio ist: Der Stickstoff, mit dem konventioneller Luxemburger Weizen gedüngt wird, werde schließlich aus Erdöl gewonnen.

Die Ökobilanz der Importäpfel wurde in den letzten paar Jahren in Presse und Internetforen eifrig diskutiert. Im Vergleich dazu ist die Herkunft von Konsumartikeln wie Computer oder Kleider weit weniger Thema - ein japanisches Auto zu kaufen, ist heute im Gegensatz zu den Achtzigerjahren kaum noch anstößig. Zum Teil erklärt sich dies durch die Tatsache, dass gerade die Landwirtschaft ein großer Verursacher von Treibhausgasemissionen ist. Doch bei Lebensmitteln scheint der lokale Bezug immer noch emotional stark behaftet.

Auch im Lebensmittelbereich jedoch unterstehen Produktion und Handel Rationalisierungsprozessen - und Bio macht da keine Ausnahme, wie in einem Internetforum angemerkt wird: „Hybrid-Saatgut, monokulturariger Anbau und leistungsoptimierte Rassen sind auch in der ökologischen Landwirtschaft zu finden.“ Ignoriert wird dabei, dass Bio jedoch nicht nur mit lokaler Produktion und lokalem Vertrieb zu tun hat, sondern auch mit Produktionsweisen, die nicht rein marktorientiert sind. Faire Arbeitsbedingungen und nachhaltige Wirtschaft gehören zu Bio dazu - in Europa und Übersee.

Wer Bio so definiert, wird allerdings häufig auf regionale Produkte zurückgreifen. Raymond Aendekerck bleibt dabei: „Man sollte versuchen, lokal zu produzieren, und zwar Sorten, die ohne viel Energie lagerfähig sind und ohne viel Kunstdünger und Pflanzenschutz auskommen, idealerweise im Biobetrieb.“ Und wer einen Garten hat, kann Äpfel pflücken, die nicht weit vom Stamm fallen.

Saftige Alternative



Wer im Sommer keine Importorangen kaufen will, kann auf fair gehandelten Orangen- oder Multifruchtsaft zurückgreifen. „Batida del Mundo“ heißt ein sehr leckeres Fruchtsaftkonzentrat aus Orangen, Grapefruit, Apfel, Bananen und Rote Beete. Das legt zwar auch einen weiten Weg zurück, aber die Ökobilanz ist besser und ein großer Teil der Produktion verbleibt im Herkunftsland. Im Kleingedruckten steht allerdings zu lesen, dass der Fair-Handelsanteil „mindestens

51 Prozent“ beträgt. Was dies genau bedeutet, erfahren wir auch im Internet nicht. Ein Bio-Label fehlt dem Saft ebenfalls. Gepa-Produkte sind nicht nur in Dritt-Weltläden, sondern auch in Supermärkten und - wenn sie bio sind - in Bioläden zu finden.

www.gepa.de

Apfelinvasion



2008 ist ein Rekordapfeljahr. Leider werden viele Bäume nicht abgepflückt und die Äpfel verfaulen. Das „Äppelhaus“ in Munsbach lanciert deshalb den Appell: „Laden sie ihre Familie,

Nachbarn, Arbeitskollegen oder alle anderen Freunde zur Apfeleernte ein und lassen Sie Apfelsaft herstellen. So kommen sie sehr günstig zu einem hochwertigen, gesunden Apfelsaft.“ Und wie geht das? Bis zum 31. Oktober können dort Äpfel in Säcken oder Körben abgeliefert werden. Für 100 Kilo Äpfel erhalten Sie 60 Liter Saft, allerdings muss pro Liter 65 Cent Lohmosttarif sowie Pfand für Flaschen und Transportkisten gezahlt werden. Ab 150 Liter gibt's Rabatt. Auch wenn Sie keine Äpfel abliefern: Das Äppelhaus bietet auch Apfel- und Birnensaft sowie Apfelviez zum Verkauf.

www.aeppelhaus.lu

Rambur und Herbstrenette



Um den Erhalt der Luxemburger Bongerten setzen sich die Stiftung „Hëllef fir d'Natur“ und die LEADER-Projekte Mëllerdall und Lëtzebuerger Musel ein. Auf der Homepage der Initiative wird das Label „Initiativ Bongert“ vorgestellt: Es gilt für Obst aus Luxemburger Bongerten, die ohne Kunstdünger und chemische Pflanzenschutzmittel genutzt werden, und in denen regelmäßig und

nachgepflanzt wird. Auf der Internetseite finden sich aber auch andere interessante Informationen für Obstinteressierte: zum Beispiel eine Empfehlungsliste mit alten Obstsorten, in der vermerkt ist, ob es sich um Früh-, Lager- oder robuste Sorten handelt.

http://www.bongert.lu

Le bois dans tous ses états



Du 17 au 19 octobre, l'heure est au bois : le temps d'un weekend, on peut suivre « Les routes du bois » en Wallonie et au grand-duché. Le bois, c'est la nature, mais aussi la culture, les métiers et l'architecture. Ainsi vous pourrez suivre un séminaire sur les constructions en bois, observer le démontage d'un peuplier ou fabriquer des jouets en bois à Beckerich. Blaschette propose la

présentation de sa maison néolithique et au Kirchberg, vous visiterez l'Arboretum. Sur le site internet, on peut agencer sa propre route du bois en choisissant parmi 180 activités.

www.leweekenddubois.com

FORÊT ET NATURE s.à.r.l.
 Travaux forestiers et commerce de bois
 12, rue du Brill • L-9155 Grosbous
 Tél./Fax: 88 80 88
 GSM technicien: 621 194 725
 foretetnature@vox.lu
 Nettoyage, Plantation, Abattage, Débardage mécanique et chevaux...
 Aménagement de parcelle, Arbres dangereux etc...

Entreprise **Lucien BINSFELD**
 Abattage d'arbres dangereux
 Exploitation forestière
 Jardinier paysagiste
 25 ans d'expérience
 4, Millwee • L-8552 Oberpallen
 Tél.: 23 62 13 75 • Fax: 26 62 14 75
 M. Lucien Binsfeld 621 18 76 58