



BIO-FIBEL

ZEITSCHRIFT FÜR WISSEN AUS DER BIOLOGISCHEN LANDWIRTSCHAFT

4/2009

-
- ✎ Barbara van Melle – Slow Food, diesmal nicht gegessen, sondern gesprochen
 - ✎ Bunte Vielfalt – Nützlinge, Wildkräuter und ein russischer Ex-Präsident
 - ✎ Bio-Lebensmittel – auch klimatisch im stabilen Hoch
 - ✎ Sulmtal – wo die Hühner langsam wachsen



FAST FORWARD ZU SLOW FOOD



Einer Studie des deutschen Zukunftsinstituts zufolge zählt Slow Food zu einem von 18 Trends, die das Leben von morgen auf dem Gebiet der Ernährung beeinflussen. Das reale Ernährungsleben von heute beeinflussen hingegen die Diskonter und Fastfoodketten. So hat z. B. McDonald's das vorjährige ökonomische Gruseljahr blendend überstanden und zählt neben dem Billig-Einzelhändler Wal-Mart zum einzigen Gewinner der 30 US-Konzerne aus dem Dow-Jones-Index. Bei einem Umsatz von 23,5 Milliarden US-Dollar wird sich heuer die Anzahl der McDonald's-Restaurants auf 32.000 Filialen erhöhen, das ist ein Trend.

Geradezu mickrig nehmen sich da im Vergleich dazu die 85.000 Mitglieder von Slow Food aus. Slow Food hat allerdings eine Mission, die besonders in den letzten fünf Jahren einen erfreulich dynamischen Aufwind zeigt und die, in Anbetracht des globalen Reflexes zum Billiggessen, in wirtschaftlichen Krisenzeiten wichtiger ist denn je.

1986 hat Carlo Petrini mit dem, anlässlich der Eröffnung einer McDonald's-Filiale an der Spanischen Treppe in Rom, in provokativer Langsamkeit zelebrierten öffentlichen Spaghetti-Kochen und -Genießen ein Mahnmal gesetzt und gleichzeitig eine Bewegung gegründet, die sich, vergleichbar dem aufmüpfigen Dorf in Asterix & Obelix, gegen die Übermacht des uniformen, globalisierten und genussfreien Junkfoods stellt. „Gut, sauber und fair“ sind nach Petrini die unerlässlichen Attribute von Slow Food sowohl was die Produktion als auch das Genießen selber betrifft. Warum Bio, das hinsichtlich Produktion und Philosophie ein logisch-ideales Attribut für Slow Food wäre, nicht explizit Bedingung sein muss, das ist eine Frage, die bleibt.

Von 28. bis 29. Oktober 2009 findet nun erstmals in Österreich die Slow Food-Messe Terra Madre statt. Dabei werden ausgewählte Produzenten und Lebensmittelhandwerker ihre ganz besonderen Köstlichkeiten im Arkadenhof des Wiener Rathauses präsentieren. Für Sie wird es die einmalige Gelegenheit geben, beispielsweise das beste Brot Österreichs, die rare Elsbeer-Schokolade, den würzigen Vorarlberger Sennkäse oder den einzigartigen „Wiener Gemischten Satz“ zu verkosten. Der Eintritt zum „Markt der Vielfalt“ ist frei! Mindestens genauso interessant, aber mit einem Unkostenbeitrag verbunden, sind die Terra Madre-Konferenz unter dem Motto „Vielfalt säen, Vielfalt schmecken und Vielfalt fair-teilen“ sowie die „Schule des Geschmacks“, zu denen Sie sich unter www.terramadre.at rechtzeitig anmelden müssen.

Ich halte die Terra madre für eine längst überfällige Veranstaltung für mehr Lebensmittel- und Esskultur in Österreich. Biolebensmittel werden bei der Messe eine herausragende Rolle spielen.

Einen kleinen Einblick in die große, weite Welt der Slow Food-Bewegung, deren Anliegen, deren Ziele und deren noch ungelösten Probleme wagen wir in dieser Bio-Fibel mit einem ausführlichen Gespräch mit Barbara van Melle, der Leiterin des Slow Food-Convivium Wien.

2010 hat die EU das Jahr der Biodiversität ausgerufen. Ziel ist es, den Verlust der Vielfalt zu stoppen. Ein löblicher Ansatz, den die Slow Food-Bewegung schon seit fast 25 Jahren vorlebt. Es liegt an uns allen, ob in Zukunft die Vielfalt oder die Einfalt am Teller regiert.

Reinhard Geßl, Herausgeber



WESHALB SICH SCHNEEWITTCHEN UND PUMUCKL FÜRCHTEN SOLLTEN

Barbara van Melle, bekannt aus Funk und Fernsehen, hat seit einigen Jahren eine weitere Berufung: langsam essen, nicht nur zu Hause, sondern auch öffentlich, in Kürze sogar mit tausenden Gleichgesinnten bei der ersten Slow Food-Messe Österreichs.

Während die Slow Food-Philosophie in zahlreichen Ländern sehr schnell verstanden wurde, dauerte es in Österreich wie immer ein bisschen länger. Österreichische Slow Food-Vertreter arbeiteten lange Zeit unter der Wahrnehmungsgrenze und erst mit Barbara van Melle als Galionsfigur ist es gelungen, Slow Food medial und kulinarisch ins Rampenlicht zu katapultieren.

Van Melle startete 1984 ihre ORF-Karriere, moderierte seither zahlreiche Sendungen und setzte sich nebenbei immer auch für soziale Belange wie der Flüchtlingshilfe und Asylkoordination ein. Seit 2006 engagiert sie sich ehrenamtlich für Slow Food Wien.

Wir trafen die Moderatorin, Journalistin, begeisterte Bio-Köchin und Obfrau von Slow Food Wien an einem verregneten Samstagvormittag am Karmelitermarkt, um über Genuss und soziale Verantwortung, elitäre Gourmetclubs, Waldviertler Blondvieh und „Schneewittchen“-Schnitzel zu plaudern und nachzufragen, warum Slow Food noch immer nicht automatisch auch Bio ist.

Frau van Melle, ist Slow Food Gaumengolf für Reiche? Natürlich nicht.



IM GESPRÄCH

Viele halten Slow Food allerdings für eine elitäre Geschichte ...

Als Slow Food entstanden ist und dann in den ersten Jahren nach der Gründung – da hat sich Slow Food erstmal dem Genuss verschrieben. Es ging darum, ein Manifest für das Recht auf Genuss zu formulieren. Die ersten Anhängerinnen und Anhänger, die Slow Food damals gefunden hat, waren freilich hauptsächlich kulinarisch interessierte Menschen. Also in gewisser Weise war Slow Food wohl ein Gourmet-Club der anderen Art. Und als dann die verschiedenen Slow Food-Convivien gegründet wurden, haben sich diese oft auch in unterschiedliche Richtungen entwickelt. In Deutschland wird zum Beispiel Slow Food nach wie vor stark mit guten Restaurants, Feinkostläden und Verkostungen assoziiert. Wenn überhaupt, dann ist der Vorwurf nur historisch gesehen berechtigt.

Gibt es denn überhaupt „normal sterbliche“ Slow Food-Mitglieder?

Die Mitglieder unseres Wiener Conviviums finden sich quer durch alle Gesellschaftsgruppen. Das sind Menschen, die sich schon immer für Landwirtschaft, für Biolandbau, für gutes Essen – also für herausragende österreichische Produkte

interessiert haben. Leute von der Universität, aber genauso auch Lehrlinge. Es ist eine interessierte, reflektierte, kritische Öffentlichkeit, die wir ansprechen.

Das Wichtigste an Slow Food sind ja die politischen Anliegen. Ich persönlich hätte mich nie ehrenamtlich engagiert, wäre Slow Food ausschließlich ein Gourmet-Club.

Welche politischen Anliegen verbergen sich hinter dem Genuss-Postulat?

Wenn Sie einmal die Terra Madre besuchen, dann werden Sie erleben, welche starke politische Bewegung Slow Food geworden ist – dass da ein weltweites Netzwerk zum Erhalt der Biodiversität, zur Stärkung der regionalen und biologischen Landwirtschaft existiert und arbeitet. Da ist ein politisches Netzwerk im Kampf gegen Goliath entstanden. Das hat es ja noch niemals zuvor gegeben: 5000 Menschen aus den Ländern des Südens – Bauern, die noch nie ihr Land verlassen haben, treffen sich bei einer Messe mit ihren Produkten und tauschen sich über die weltweite Landwirtschaftsproblematik aus.

„Gut, Sauber, Fair“ – lautet die offizielle Kurzdefinition für Slow Food. Warum eigentlich nicht Bio?

Diese Begrifflichkeit ist durch den aktuellen Buchtitel von Carlo Petrini, dem Gründervater von Slow Food geprägt. Wobei die Bezeichnung „sauber“ im Italienischen immer mit ökologisch und nachhaltig übersetzt wird. Und zusätzlich geht es hier auch noch um eine Richtungsdiskussion:

Slow Food International hat sehr wohl die Forderung nach einer ökologischen und nachhaltigen Landwirtschaftsproduktion aufgestellt – die ja an und für sich auch eine biologische Produktion integriert – es muss aber keine Zertifizierung dahinter stehen.

Bio gibt es aber nur mit Zertifizierung ...

Also wenn's um meinen persönlichen Zugang geht: für mich ist es extrem wünschenswert, dass Lebensmittel bio sind. Denn Bio ist die Zukunft der Landwirtschaft – und das gilt nicht nur für Österreich. Davon bin ich fest überzeugt.

Trotzdem sind auch mehrere österreichische Slow Food-Produkte nicht bio-zertifiziert. Beispielsweise Bergkäse bei der „Arche des Geschmacks“ ...

Bei der „Arche des Geschmacks“ sind auch Produzenten dabei, die nicht bio-zertifiziert sind. Das sind Produzenten, die hoch oben auf einer Alpe irgendwo mit ihren zwanzig Tieren Käse erzeugen. Und das sehr traditionell – sprich: das Lab wird noch traditionell aus dem Kälbermagen gewonnen oder es wird noch in Holzgebsen produziert. Dieser Käse ist aber nicht bio-zerti-





fiziert, weil der Bauer mit seinen wenigen Kühen oft nicht die Bedeutung dahinter sieht. Aber geschmacklich und in der Art der Herstellung ist es für Slow Food ganz eindeutig ein wichtiges Produkt zum Fördern und Promoten. Im Gegensatz zu pasteurisiertem Bio-Käse im Supermarkt - der kann mir gestohlen bleiben, also geschmacklich gestohlen bleiben. Wie dieses Beispiel zeigt, gibt es manchmal eine gewisse Diskrepanz, die man anhand des jeweiligen Produktes anschauen muss.

Wird es von Ihrer Seite einen Antrag Richtung Slow Food International geben, Bio verpflichtend vorzuschreiben?

Auf internationaler Ebene geht das gar nicht. Jedes Land kann aber für sich die Stoßrichtung festlegen und die ist bei unserem österreichischen Arche-Projekt eindeutig Bio. Das haben wir im Projekt festgeschrieben, Bio Austria ist bekanntlich hier auch Projektpartner.

Was bei der Promotion konventioneller Produkte eher verwundert ...

Es geht – wie gesagt – um die Stoßrichtung und die ist Bio. Man darf bei dieser Diskussion einfach nie vergessen, dass man in vielen Bereichen an seine Grenzen stößt. Bei den Elsbeeren aus dem Wienerwald zum Beispiel, gibt es einen Förderkreis, wo biologisch produziert wird und ebenso gibt es welche, die das nicht machen. Beim Gemischten Satz in Wien gibt es Winzer, die umgestellt haben und biologisch produzieren - und dann gibt es einige, die das nicht machen. Das ist immer eine diffizile Geschichte: Einerseits erhält man damit alte Sorten, andererseits stellt man die Forderung, dass alle, die schon über Generationen diese Sorten kultivieren, sich bio-zertifizieren lassen sollen. Was ja teilweise mit sehr harten Auflagen verbunden ist. Grundsätzlich fördern und unterstützen wir aber natürlich die Biologische Produktionsweise!

Ist es nicht generell überheblich, zu glauben, das Recht auf Genuss gepachtet zu haben? Zu wissen, was schmeckt und gut ist – und was eben nicht?

Es geht gar nicht um schlecht oder gut. Darum geht es absolut nicht! Es kann ohnehin nur jeder von sich selbst behaupten, was schmeckt oder nicht schmeckt. Nehmen wir das Beispiel Käse: Für mich ist ein wirklich guter Käse unbedingt ein Rohmilchkäse. Weil die Rohmilch in ihren Geschmackstoffen, in ihrer Ursprünglichkeit, andere Aromen transportiert, als pasteurisierte Milch. Pasteurisierter Käse schmeckt de facto immer flacher. Freilich gibt es gute pasteurisierte Käse – ich habe auch schon welchen gegessen, aber wenn ich dann einen hervorragenden Rohmilchkäse habe, merke ich den gigantischen Unterschied.

Es geht also nicht um „gut“ oder „schlecht“, sondern um „flach“ oder „differenziert“.

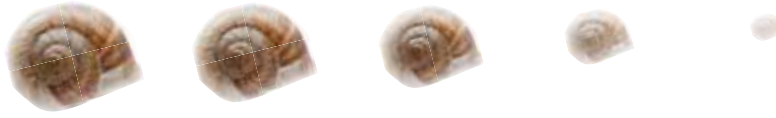
Man kann in seinem Geschmackserlebnis wahnsinnig eingengt werden und auch sehr, sehr eindimensional sein. Oder man kann unglaublich vielfältig und sehr differenziert sein. Die Frage ist also: Willst Du das Eindimensionale, willst Du das Flache – oder willst Du intensive Differenzierungen schmecken und erleben.

Ein „differenzierter Geschmack“ wird aber nicht vererbt, oder?

Trainiert. Geschmack muss trainiert werden. Davon bin ich zutiefst überzeugt. Und da muss man sehr, sehr früh ansetzen. Bei den Kindern – das ist für mich überhaupt die allerwichtigste Zielgruppe.

Kinder werden heute oft wie kulinarische Vollidioten behandelt. Da kann man selbst in sehr gute Restaurants gehen, wenn sie mir die Kinderkarte hinlegen, werde ich echt hektisch. Auf diesen Kinderkarten gibt es dann „Schneewittchen“ und

IM GESPRÄCH



„Pumuckl“ – also immer den größten Mist, fette Schnitzel oder Berner Würstel mit Pommes. Anstatt kleine Portionen von der normalen Karte anzubieten.

Was unternimmt Babara van Melle gegen Schneewittchen und Pumuckl?

Wir müssen für die Kinder das differenzierte Geschmackserlebnis erlebbar machen. Vor drei Jahren hatten wir mit der Arche Noah eine Erdbeerverkostung: Fünfzig verschiedene Erdbeersorten, die am Riechkolben aufgehängt waren, die püriert waren, die im Ganzen waren – die Kinder haben sich so durch eine Erdbeervielfalt gekostet und erlebt, wie unterschiedlich Erdbeeren schmecken können. Und das geht auch mit Paradeisern – mit jedem Gemüse und Obst.

Die sogenannte „Terra Madre“ von Slow Food International wurde bereits angesprochen. Sie gilt bei Kennern als die beeindruckendste Kulinarik-Veranstaltung der Welt. Heuer veranstalten Sie erstmals von 28.10.2009 – 29.10.2009 eine Terra Madre im Wiener Rathaus.

Die Terra Madre ist ursprünglich im Jahr 2004 ins Leben gerufen worden und erfreulicherweise heute bereits das weltgrößte Treffen von Lebensmittelgemeinschaften. Auch letztes Jahr haben sich wieder 9000 Delegierte aus 150 Ländern getroffen, die die internationale Arche des Geschmacks präsentierten: von Vanille aus Mexiko bis von Indianern gesammelter Wildreis aus Canada. Als ich die Terra Madre 2006 zum ersten Mal erlebt hatte, war Österreich noch mit keinem einzigen

Produkt vertreten. Jetzt präsentieren wir bereits elf Produkte und drei weitere, sogenannte Presidio-Produkte – Safran, Tauernroggen und das Grubenkraut – werden aufgenommen. Österreich ist zwischenzeitlich also wirklich sehr weit gekommen. Wie ich eingangs schon gesagt habe, werden bei diesem internationalen Netzwerk immer auch die wesentlichen Fragen zur Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion oder Gentechnikfreiheit als Kongressthemen erörtert.

Es freut mich wirklich sehr, dass wir heuer einen nationalen Ableger der Terra Madre für die Österreicherinnen und Österreicher im Wiener Rathaus präsentieren können.

Worauf dürfen sich die Besucher dieser kulinarischen Österreich-Premiere freuen?

Sicherlich sehr interessant wird unser „Markt der Vielfalt“ - da wird der gesamte Arkadenhof des Wiener Rathauses für die Besucher zu einem Genusserebnis. Die besten Produzentinnen und Produzenten aus Österreich aber auch aus der Toskana werden hier mit ihren Arche- und Presidio-Produkten vertreten sein – alles zum Verkosten und Einkaufen. Wir haben zusätzlich viele attraktive Programmpunkte wie die „Schule des Geschmacks“ oder einen Kongress zur Biodiversität.

Apropos Terra Madre in Wien: Es gibt diesbezüglich die Sorge, dass das Waldviertler Blondvieh bei dieser Veranstaltung dran glauben muss und von dieser alten, österreichischen Rinderrasse nur noch leer gegessene Teller übrig bleiben.

(Lacht) Nein! Da kann ich Sie beruhigen. Wir treten sehr aktiv für den Schutz alter Haustierrassen ein. Auch wenn wir mehr als 3000 Portionen mit köstlichem Fleisch vom Waldviertler Blondvieh kochen werden, werden genügend Tiere die Terra Madre überleben.

Bei dieser Gelegenheit dürfen wir Sie um noch einen Tipp ersuchen: Wie kommt heutzutage ein Mensch zu einem vernünftigen Essen?

Das Allerwichtigste ist, sich mit Essen auseinanderzusetzen – überhaupt einmal nachzudenken, was man isst. Es macht das Leben allerdings nicht unbedingt einfacher, wenn man plötzlich zu reflektieren beginnt: Vieles kann man nicht mehr essen, man kann die meisten Kantinen nicht mehr besuchen, die Auswahl der Restaurants wird minimiert, ja oft müsste man wegen der miesen Verpflegung sogar seine Kinder aus der Schule nehmen.

Trotzdem liegt da eine unheimliche Chance und das ist mein eigentlicher Tipp: Wieder die Lust am Essen zu entdecken, die Lust am Geschmack, die Sinnlichkeit des Geschmacks auszuprobieren und damit zu experimentieren. Die Welt aufzuma-





chen, die Welt der Vielfalt, der Genüsse, der Geschmäcker und dem ganzen viel mehr Bedeutung beizumessen.

Heute sind die Prioritäten des Lebens verschoben. Die Menschen wenden 90 % ihrer Zeit für irgendwelche Karrieren auf und beschäftigen sich nicht mehr mit den Lebensmitteln. Der Satz „Du bist was du isst“ hat nach wie vor Gültigkeit. Ohne jetzt großartig esoterisch zu sein, ich bin fest davon überzeugt, dass wir Tierleid bei der Haltung, diese quälenden Tiertransporte, in Form von Stresshormonen mitessen.

Apropos die „Kantine wechseln“ – wann wird die ORF-Kantine durch Barbara van Melle auf Bio umgestellt?

(Lacht) Ich esse dort nicht...

Eine persönliche Frage: Sie sind eine erfolgreiche ORF-Moderatorin, engagieren sich seit mehreren Jahren für mehrere karitative Organisationen – warum tun Sie sich den ehrenamtlichen Fulltimejob Slow Food auch noch an?

Mich haben die Amerikaner zu Slow Food gebracht. Also, ich habe vor drei Jahren mit Peter Sellars zusammengearbeitet und dieser faszinierende Regisseur hat mich dann mit Alice Waters zusammengebracht, die bekanntlich Vizepräsidentin von Slow Food International ist. So ist damals alles ins Laufen

gekommen. Ich habe ursprünglich gesagt: ich mach das ganz sicher nicht, weil ich noch nie in meinem Leben Vereinsmitglied war, nicht einmal in irgendeinem Autofahrer-Club, davon distanzieren mich. Und dann habe ich die Terra Madre 2006 erlebt, mit diesen 9000 Delegierten – dieses beeindruckende politische Netzwerk. Und damit hat bei mir eigentlich alles begonnen. Wenn man einmal mit so etwas Spannendem beginnt, dann kann man auch nicht mehr aufhören. Anders als mit meiner Leidenschaft und Überzeugung kann ich das nicht erklären. Ich sage immer, so wie das Einkaufen immer ein politischer Akt ist, ist auch das Engagement dafür ein wichtiger politischer Akt.

In Österreich grassiert gerade die Einbruchshysterie. Was würde ein Einbrecher in Ihrem Kühlschrank finden?

In meinen Kühlschrank kann jeder jederzeit reinschauen, da sind zu mindestens 95 % biologische Lebensmittel drinnen. Ich bin sozusagen hardcore-bio.

Danke für das Gespräch

Wilfried Oschischnig und Reinhard GeBl



Bernhard Kromp lässt Blumen sprechen

HINTER GORBATSCHOWS RÜCKEN

Gleißendes Scheinwerferlicht, zahlreiche Kameras, eine aufgeregte Filmcrew, viele Schaulustige und ein Mann, der Michael Gorbatschow zum Verwechseln ähnlich sieht: Filmaufnahmen am riesigen Verschiebebahnhof in Wien Simmering.

Erst später, als die Werbekampagne der ÖBB startete, sei ihm bewusst geworden, dass der „echte“ Gorbatschow einige Meter von ihm entfernt zwischen Gleisen und Zügen posiert hatte. Bernhard Kromp erzählt schmunzelnd die Anekdote, während wir auf die riesigen Gleisanlagen blicken und uns der Duft blühender Pflanzen und das Brummen verschiedenster Insekten umfängt. Zu diesem Zeitpunkt ist der Ex-Kremlchef längst wieder abgereist, ohne auch nur zu ahnen, welches Kleinod sich während der Dreharbeiten direkt hinter seinem Rücken verbarg. Und so wie ihm geht es wohl zahlreichen Wienern – kaum jemand weiß von den ökologischen Schätzen mitten in der Stadt.

„Lebensraum Acker“ nennt sich das Projekt, das dazu beiträgt, wertvolle Naturschutzbrachen zu fördern. Ob in Oberlaa, Breitenlee oder Simmering – die Natur durfte sich Ackerflächen zurückerobern und nach der Vielzahl der unterschiedlichen Tier- und Pflanzenarten zu schließen, die sich laut Bernhard Kromp in den letzten Jahren auf diesen Flächen wieder angesiedelt haben, tat sie dies sehr konsequent.

Kromp ist Leiter der Bioforschung Austria und Koordinator des Projekts, das im Jahr 2001 ins Leben gerufen wurde, um zu einer Ökologisierung der Wiener Landwirtschaft beizutragen. Ausgewählte Ackerflächen werden aus der landwirtschaftlichen Produktion genommen und durch geeignete, extensive Pflegemaßnahmen in Naturschutzflächen umgewandelt. Meist beschränkt sich die Pflege auf eine einmalige Aussaat vielfältiger Saadmischungen und gelegentliches Mähen und/oder Mulchen. Der Rest wird der Natur überlassen.

Je nach Beschaffenheit der ausgewählten Flächen unterscheidet der Agrarökologe zwischen Naturschutzbrachen, Wildkraut-Schutzäckern und artenreichen Trockenwiesen. Doch wie man sie auch bezeichnen möchte, eines haben diese Flächen alle gemeinsam:

Ganz im Sinne der Biologischen Landwirtschaft tragen sie zu einer Erhöhung der Biodiversität im Ackerland bei, bieten

Lebensraum für unterschiedlichste, meist bedrohte Arten der Agrarlandschaften, locken wichtige Nützlinge an und wirken sich so auch auf die benachbarten Ackerflächen positiv aus.

Die beteiligten Landwirte erhalten für die von ihnen zur Verfügung gestellten Flächen eine finanzielle Entschädigung, doch Bernhard Kromp ist überzeugt, dass der finanzielle Anreiz nicht alleine ausschlaggebend dafür ist, dass die agrarischen Naturschutzflächen in Wien auf mittlerweile 33 Hektar angewachsen sind: Umfassende Aufklärungsarbeit und eigene Beobachtungen haben anfängliche Skeptiker von der Wichtigkeit derartiger Brachen in der sonst eher monotonen Agrarlandschaft überzeugt. Auch ursprüngliche Ängste mancher Bauern, die „wilde Mischung“ könnte zu einer Verunkrautung der benachbarten Ackerflächen beitragen, bestätigten sich nicht. Kornrade, Königskerze, Malve, Kornblume, Natternkopf, Roggentrespe, Hasenohr, Weberkarde, ... halten Ackerunkräuter in Schach und sorgen gemeinsam mit zahlreichen Nützlingen wie Schwebfliegen, Wanzen, Schlupfwespen, Raubmilben, Florfliegen oder Marienkäfern für ein ökologisches Gleichgewicht in der Agrarlandschaft.

Man muss schon genauer hinsehen, um diese bunte Vielfalt in all ihrer Schönheit und Bedeutung wahrzunehmen. Doch es zahlt sich aus, beim nächsten Spaziergang den Blick ein wenig schweifen zu lassen, um auch das zu bemerken, was Gorbatschow nicht sah.

Elisabeth Klingbacher

FAKTEN UND ZAHLEN

Projekt: Lebensraum Acker

Projektleiter: Dr. Bernhard Kromp (Bioforschung Austria)

Projektpartner: Stadt Wien

Projektbeginn: 2001

- Info:**
- In Wien werden mehr als 1100 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche biologisch bewirtschaftet.
 - Alle Stadtgüter der Stadt Wien sind mittlerweile auf Biologische Landwirtschaft umgestellt
 - Biolandbau erhöht langfristig die Biodiversität und fördert wichtige Nützlinge – ein wesentlicher Zusatznutzen beim Konsum von Bio-Lebensmitteln.
 - Bis zu 50 % beträgt der Bioanteil in den Großküchen der Wiener Kindergärten, Schulen, Krankenhäuser und Pensionistenheime.
 - Die Förderung von Nützlingen zahlt sich aus: bis zu 800 Blattläuse werden von einer Florfliegenlarve abgetötet.



ER KLIMA.



weniger

CO₂



Thomas Lindenthal und Theresia Markut wissen wo's langgeht: Mit Bio-Produkten zum Klimaschutz

RECHNEN FÜR DAS KLIMA

Herr X kauft 2 kg Tomaten, 1 Liter Milch, 2 Becher Erdbeerjoghurt und 1 kg Vollkornbrot. Frau Y kauft dieselben Produkte in der gleichen Menge – allerdings in Bio-Qualität. Wieviel CO₂ kann Frau Y im Vergleich zu Herrn X durch den Bio-Einkauf einsparen?

Ein durchaus kniffliges Rechenbeispiel, wie auch Thomas Lindenthal schon nach kurzer Zeit feststellen musste. Lindenthal koordiniert am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL Österreich) das Projekt „Klimabilanzierung biologischer und konventioneller Lebensmittel in Österreich“. Gemeinsam mit Theresia Markut und Stefan Hörtenhuber berechnet er, welches Einsparungspotential biologische Lebensmittel hinsichtlich relevanter Treibhausgasemissionen haben. Dabei werden neben Kohlendioxid (CO₂) auch andere klimarelevante Gase wie Methan (CH₄) und Lachgas (N₂O) berücksichtigt und produktspezifisch bewertet. Während uns die Hauptverursacher der Klimabelastung – Industrie und Verkehr – wohl bekannt sind, folgen überraschenderweise schon an dritter Stelle Lebensmittelproduktion und Ernährung.

Grund genug also, um sich über mögliche Strategien zur Reduktion der Treibhausgase im Ernährungsbereich Gedanken zu machen. Für Thomas Lindenthal lag es daher nahe, die bekannten „klimatischen“ Vorteile der Biologischen Landwirtschaft – wie der Verzicht auf leichtlösliche mineralische Düngemittel und Pestizide, der geringere Einsatz an Kraftfuttermitteln und eine flächengebundene Tierhaltung – durch umfangreiche, produktbezogene Berechnungen wissenschaftlich zu untermauern und damit fundierte Argumente für eine biologische Ernährung zu liefern.

Während bei bisherigen Berechnungen meist nur Teilaspekte des Weges eines Lebensmittels vom Acker/Stall bis zum Konsumenten berücksichtigt wurden, entwickelten die FiBL-Mitarbeiter ein umfassendes Klimabewertungsmodell unter Einbeziehung der gesamten Wertschöpfungskette. Produktion, Verarbeitung, Lagerung, Verpackung, Transport und Handel – alle quantifizierbaren treibhausrelevanten Prozesse werden erfasst und mit konventionellen Produkten verglichen. Auch bislang viel zu wenig beachtete Effekte wie die Humusanreicherung und CO₂-Speicherung im Boden durch biologische Bewirtschaftung oder die Tropenwaldzerstörung

durch Sojaanbau für Kraftfutter werden berücksichtigt. Und die bisherigen Ergebnisse können sich durchaus sehen lassen: Durch den Bio-Einkauf können Treibhausgasemissionen bei Milchprodukten um 10-21 %, bei Weizenbrot um 25 % und bei Gemüse um 10-35 % reduziert werden. Somit weisen alle bisher berechneten Bio-Lebensmittel eine deutlich bessere CO₂-Bilanz auf als vergleichbare konventionelle Produkte.

Im aktuellen, vom Weltklimarat IPCC publizierten Welt-Klimareport wird der vom Menschen gemachte Klimawandel nicht mehr bezweifelt, im Gegenteil, man geht davon aus, dass er schneller voranschreitet als bisher angenommen. Der Wunsch, aktiv etwas zum Schutz des Klimas beizutragen, ist bei vielen Menschen zwar vorhanden, scheitert aber oft an damit verbundenen Unannehmlichkeiten. Doch während der Verzicht auf das eigene Auto zugunsten des Klimas mit gewissen Einschränkungen verbunden ist, können Konsumenten beim Kauf biologischer Lebensmittel nur profitieren: Bio-Lebensmittel vereinen Genuss auf höchstem Niveau mit dem Zusatznutzen „Klimaschutz“. Dies ist nicht nur wissenschaftlich belegt, sondern kann von jedem, der sich von der Qualität biologischer Lebensmittel überzeugen möchte, im Selbstversuch getestet werden.

Elisabeth Klingbacher

FAKTEN UND ZAHLEN

Projekt: Klimabilanzierung biologischer und konventioneller Lebensmittel in Österreich

Projektleiter: Dr. Thomas Lindenthal (FiBL Österreich)

Projektpartner: Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, Zurück zum Ursprung

Projektbeginn: Juli 2008

Nähere Infos: www.fibl.org

Info: - Durch Biologische Landwirtschaft können CO₂-Emissionen um bis zu 60 % reduziert werden.

- Um die verschiedenen starken Klimagase in ihrer Wirkung vergleichen zu können, haben sich Klimaforscher auf CO₂-Äquivalente als gemeinsame Einheit verständigt. So wird Methan 23 mal klimawirksamer als CO₂ eingestuft (1 Tonne CH₄ entspricht demnach 23 Tonnen CO₂), für Lachgas beträgt der Klimawirksamkeitsfaktor sogar 298.
- Transporte machen in der gesamten Wertschöpfungskette der meisten Lebensmittel durchschnittlich 4-15 % der anfallenden Treibhausgasemissionen aus.





Tierärztin Beate Schuller, Sulmtalerhenne und Altsteirerhahn.

CHICKEN RUN MIT ANLAUFSCHWIERIGKEITEN

Max ist ein echter Sulmtaler, obwohl er in Niederösterreich geboren wurde, und er ist eine echte Rarität, denn reinrassige Hühner von alten heimischen Landschlägen haben in der modernen Geflügelmast keinen Platz. Ob sich daran etwas ändern kann, wollte ein kleines Bio-Projekt klären.

Die Geflügelzucht hat sich in den letzten Jahren zu einem weltweiten Business entwickelt, bei dem nur drei Konzerne den gesamten Markt kontrollieren. Gezüchtet werden einerseits Legehennen und andererseits Masthühner. Dazu werden über jahrzehntelange Selektion reinerbige Elterntiere mit ganz speziellen Eigenschaften gezüchtet. Die höchstleistenden Linien werden für das immer gleiche Hybridhuhn milliardenfach verpaart. Die Bauern können dann Hühner kaufen, die entweder ausschließlich gut Eier legen oder ausschließlich unerhört rasch wachsen. Ethisch bedenklich, führt die extreme Spezialisierung dazu, dass bei den Legelinien die Hähne gleich nach dem Schlupf aussortiert und getötet werden – die Mast zahlt sich ökonomisch nicht aus.

Sulmtaler sind eine traditionsreiche, wunderschöne, steirische Zweinutzungshühnerrasse, die gut Eier legt und allerbestes Fleisch liefert. Statt der 300 Eier der Legehybriden sind es allerdings nur 150 und das Wachstum ist auch entsprechend langsamer. Das merkt auch Max sehr rasch. Sein Freund Kurt ist so ein „Hochleistungssprinter“, der schon nach neun Tagen ¼ kg zugenommen hat und schon am 35. Tag mit über 2 kg geschlachtet wird. Das enorme Wachstum macht Kurt Probleme beim Bewegen, denn die Knochen können mit dem enormen Muskelwachstum kaum Schritt halten und der Brustmuskel wird so schwer, dass normales Gehen und Aufbaumen kaum möglich sind. Sein zweiter Freund Franz ist ein Abkömmling einer langsamer wachsenden Hybridlinie, die für die Freilandmast gezüchtet wurde. Franz wächst nicht annähernd so schnell, das Futter ist weniger konzentriert und kommt ohne Medikamentenzusätze aus. Franz wird am 77. Tag geschlachtet. Der Sulmtaler Max wiegt zu diesem Zeitpunkt erst 1,5 kg und darf sich weitere 70 Tage seines Lebens freuen. Nach gut 20 Wochen Mast wird Max geschlachtet. Haubenlokale und Gourmets freuen sich über die außergewöhnlich gute Fleischqualität.

Auf Wunsch einer Bio-Handelsmarke wurde im Rahmen eines kleinen Praxisversuchs erforscht, inwieweit die Sulmtalermast eine besonders tiergerechte Option für die Biologische Landwirtschaft sein kann. Dafür wurden in zwei Bio-Betrieben jeweils 100 Sulmtalerhühner eingestallt und dann beim Wachsen „beobachtet“. Geflügeltierärztin und Sulmtalerspezialistin Beate Schuller kennt die Besonderheiten: „Die Sulmtaler wachsen gut aber langsam, die Herden sind robust und gesund, problematisch wird es meist ab der 18. Woche, wo die Hähne schon deutlich pubertieren, miteinander zu raufen beginnen und gemeinsam krähen. Die Raufereien können – wenn man keine geeigneten Maßnahmen setzt – zu schweren Verletzungen führen und das Krähen ist eine nervliche Herausforderung für die Anrainer. Das größte Problem ist der Preis. Eine deutlich längere Mast bedeutet mehr Futtermittelverbrauch und höhere Stallplatzkosten. Während ein Billighendl gerade einmal € 3,-/kg kostet, kommt ein Bio-Hendl schon auf € 8-10,-/kg und ein Sulmtalerhuhn muss zumindest € 20-25,-/kg kosten.“

Die Biolandwirtschaft hat sicherlich den gesellschaftlichen Auftrag, eine Form der Hühnerhaltung zu finden, die ohne Tötung der männlichen Legehybriden funktioniert. Das aktuelle Projekt hat vorerst eine Fülle neuer Fragen aufgeworfen, die es noch zu klären gilt, um Zweinutzungshühner wie z. B. die Sulmtaler aus dem elitären Gourmeteck zu holen. Wenn es Hendl sein muss, bleibt zurzeit das Bio-Hendl die beste Wahl.

Reinhard Geßl

FAKTEN UND ZAHLEN

Projekt: Sulmtalermast

Projektleiter: Dipl.-Ing. Reinhard Geßl, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL Österreich)

Projektpartner: Agricultura GmbH, Tierarztpraxis Schuller & Poskocil

Projektlaufzeit: 01-07/2009

Info:

- Hybride sind einheitliche Hühner aus der Kreuzung reinerbiger Elterntiere mit gesichert hohen Leistungsdaten. Rassehühner werden vor allem auf schönes Äußeres gezüchtet.
- In Österreich beträgt der Masthühnerhöchstbesatz 30 kg/m². In der Biolandwirtschaft sind es max. 10 Tiere bzw. 21 kg, zusätzlich steht ein Auslauf mit mind. 4 m²/Tier zur Verfügung.
- Weltweit gibt es noch ca. 600 Hühnerrassen, als Hybride werden ca. 10 Linien kommerziell eingesetzt.
- In Österreich werden jährlich ca. 66 Mio. Hühner geschlachtet, weltweit werden 88 Milliarden kg Geflügel verbraucht.



GENTECHNIK-BAUMWOLLE – LEERE VERSPRECHUNGEN

Foto: fairtrade/Stefan Lechner



Vertreter der Gentechnik-Industrie lobten die gentechnisch veränderte Baumwolle (GV-Baumwolle) in den höchsten Tönen: Weder Schädlinge noch Pestizide könnten ihr etwas anhaben und auch die Erträge würden deutlich über denen der herkömmlichen Baumwolle liegen. Aufgrund dieser Prognosen werden allein in den USA, China und Indien fast 14 Millionen Hektar GV-Baumwolle angebaut.

Die Versprechungen wurden allerdings längst von der Realität eingeholt: Immer mehr Schädlinge und Unkräuter bilden Resistenzen aus. Dadurch steigt, entgegen ursprünglicher Prognosen der Gentechnikbefürworter, die Menge der ausgebrachten Pestizide stetig an.

Auch bei anderen Kulturen zeigt sich, dass der Einsatz von Pestiziden durch den Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen nicht reduziert werden kann.

Während auch die Erträge weit hinter den Erwartungen zurückbleiben, steigen die Preise für gentechnisch verändertes Saatgut stetig an. Das durch Lizenzverträge mit den Saatgutkonzernen bestehende Abhängigkeitsverhältnis verschärft die Situation zusätzlich und viele Bauern stehen vor dem Ruin. Biolandbau bietet im Gegensatz dazu eine erfolgversprechende Alternative. Durch den Anbau standortangepasster und widerstandsfähiger Sorten, schonende Bodenbearbeitung, ausgewogene Fruchtfolgen, die Förderung von Nützlingen und eine mechanische Beikrautregulierung werden umweltverträglicher Pflanzenschutz und langfristig zufriedenstellende Erträge garantiert. Dies sollte uns auch für die Lebensmittelerzeugung eine Lehre sein.

Quelle: www.blauen-institut.ch, www.transgen.de

BIO-LEBENSMITTEL ANALYSIERT

Am ständig wachsenden Markt biologischer Lebensmittel werden umfassende Methoden zur Qualitätserfassung immer bedeutender. Dabei geht es auch um die Unterscheidung von Lebensmitteln aus biologischem und konventionellem Anbau.

Im Rahmen eines Forschungsvorhabens wurden zwei Analysemethoden eingesetzt, die eine Differenzierung von



Foto: BLE/Thomas Stephan

Produkten aus verschiedenen Anbauverfahren ermöglichen sollen.

Äpfel, Mais, Karotten und Weizen (mehrere Sorten, Standorte und Jahrgänge) wurden zu diesem Zweck untersucht. Die zu analysierenden Proben kamen einerseits aus Langzeitversuchen, andererseits von biologisch und konventionell arbeitenden Betrieben.

Beide Methoden ermöglichten es den Forschern, die unbekannt kodierten Proben überwiegend korrekt zu identifizieren und zwischen den Anbauvarianten Bio und konventionell zu unterscheiden.

Quelle: www.oekolandbau.de

BIO-ROSEN STATT OPIUM

Afghanistan ist einer der größten Opiumproduzenten weltweit – im Jahr 2007 waren es 8200 Tonnen und ein Gewinn von 732 Millionen Dollar – dies entspricht sieben Prozent des

Bruttosozialprodukts des Landes. Auch wenn

die Opiumbauern vom Gesamtgewinn

nur einen Bruchteil erhalten, verdienen sie mit der Opiumproduktion

doch sieben- bis zehnmals mehr

als z. B. mit dem Anbau von

Weizen.

Verschiedenste internationale Organisationen sind schon

lange auf der Suche nach erfolg-

versprechenden Alternativen

zum Schlafmohnanbau. Eine aktuelle

Projektidee scheint jetzt auf dem richtigen

Weg zu sein: Mit Hilfe einer ölproduzierenden Rosenart soll

zumindest ein Teil der Opiumfläche durch Bio-Rosen ersetzt

werden. Für die Herstellung von einem Liter Rosenöl für

Parfums sind 4.000 bis 5.000 kg Blüten notwendig, was dem

Ertrag eines Hektars entspricht. Unter den Rosenbüschen können

zusätzlich Futterpflanzen und Gemüse angebaut werden.

Für den Anfang wurden 42 Hektar mit Rosen bepflanzt. Ziel

der Initiatoren ist es, die 200.000 Hektar, die momentan noch

für die Opiumproduktion genutzt werden, sukzessive durch

den Anbau von Bio-Rosen und anderen hochwertigen Bio-

Kulturen zu ersetzen.

Seit 2007 sind die Rosen bio-zertifiziert und sobald die not-

wendige Infrastruktur installiert ist, sollen auch getrocknete

Rosen und Rosenknospen für den Export produziert werden.

Die Idee scheint von Erfolg gekrönt zu sein – nicht nur die

Rosen, auch die Produktionskapazität und die Anzahl der

beteiligten Bauern wachsen und vielleicht verbindet man in

Zukunft mit Afghanistan nur mehr den Geschmack köstlicher

Rosenmarmelade aus Biologischer Landwirtschaft.

Quelle: www.organic-market.info

MEER OHNE FISCH?

Fast 80 % aller kommerziell genutzten Fischarten der Weltmeere sind mittlerweile in ihrem Bestand bedroht.

Das geht aus dem vor kurzem veröffentlichten neuen Fischereireport der UN-Organisation für Ernährung und Landwirtschaft (FAO) hervor. Der intensive Fischfang bedroht nicht nur die ökonomisch genutzten Fischarten und Meeresfrüchte, er trägt auch dazu bei, dass Korallenriffe zerstört, Mangrovenwälder abgeholzt und große Mengen an Beifang „entsorgt“ werden. Umweltorganisationen fordern schon seit Jahren ein nachhaltiges Management der Fischerei, mehr Schutzgebiete, umweltfreundlichere Fangtechniken, wesentlich kleinere Fangflotten sowie eine grundsätzliche Reform der EU-Fischereipolitik.

Während die Politik noch wenig Einsicht zeigt, wächst das Bewusstsein der Konsumenten und immer mehr verzichten beim Fischeinkauf auf gefährdete Arten. Auch unsere Haustiere sollten sich beim Fischkonsum ein wenig einschränken: Allein die Hauskatzen dieser Welt konsumieren 2,5 Millionen Tonnen Fisch pro Jahr. Die beste Alternative für Mensch und Tier sind in jedem Fall heimische Bio-Fische, die, neben den ökologischen Vorteilen, durch festes Fleisch und besonders feinen Geschmack überzeugen.

Quelle: www.fao.org, www.biofisch.at



Datenmaterial aus 293 internationalen Untersuchungen Erträge unterschiedlicher Lebensmittelgruppen aus biologischer Produktion mit denen aus konventioneller Landwirtschaft. Die Ergebnisse zeigten, dass die Erträge der Biologischen Landwirtschaft in den Industrieländern des Nordens etwas geringer ausfallen als die der konventionellen Landwirtschaft, in den Ländern des Südens dafür aber deutlich höher sind. Die Autoren kommen zu dem Schluss, dass eine Umstellung auf Biolandbau die Lebensmittelversorgung auch ohne Erweiterung der landwirtschaftlichen Fläche nicht gefährden, in den Entwicklungsländern die Versorgungssicherheit sogar erhöhen würde.

Quelle: www.bionetz.ch, journals.cambridge.org

FUNDIERTES WISSEN ZUM BIOLANDBAU

Was ist das Besondere an biologischer Aquakultur? Welche Chancen und Risiken sind damit verbunden? Welche Auswirkungen hat die ausschließlich exportorientierte Aquakultur in den Ländern des Südens? Welche Fischarten eignen sich besonders für die Bio-Zucht und warum werden hierzulande hauptsächlich Bio-Karpfen und –Forellen gezüchtet?

Das sind nur einige der Fragen, die – neben zahlreichen anderen Themen – in der aktuellen Ausgabe von „Ökologie & Landbau“ ausführlich behandelt werden.

Die unabhängige Fachzeitschrift "Ökologie & Landbau" berichtet mittlerweile seit Jahrzehnten umfassend und kritisch über Entwicklungen im Biologischen Landbau. Beiträge aus Forschung, Praxis und Beratung informieren fachlich fundiert über die Leistungen der biologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft, bringen kritische Punkte zur Sprache und geben Anstoß für die Weiterentwicklung der Biologischen Landwirtschaft.

Quelle: www.soel.de/publikationen/oekologie_und_landbau



BIOLANDBAU FÜR ALLE

Hat die Biologische Landwirtschaft das Potential, die gesamte Weltbevölkerung zu ernähren? Diese Frage wurde schon oft gestellt und eine neue, umfangreiche Untersuchung kommt zu dem Schluss: Ja!

Wissenschaftler der Universität Cambridge verglichen anhand von



Foto: fairtrade/Veronika Polster

IMPRESSUM

Bio-Fibel – Zeitschrift für Wissen aus der Biologischen Landwirtschaft: Medieninhaber, Verleger und Herausgeber: Freiland Verband für ökologisch-tiergerechte Nutztierhaltung und gesunde Ernährung; Seidengasse 33/13, 1070 Wien; Fon 01/4088809; Fax 01/9076313-20; e-mail: office@freiland.or.at; net www.freiland.or.at; DVR-Nummer 0563943; Chefredakteur: Dipl.-Ing. Reinhard Geßl, Leiterin der Redaktion: Dipl.-Ing. Elisabeth Klingbacher; Mitarbeit: Irene Pratsch, Wilfried Oschischmig; Redaktion: Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL Österreich), Seidengasse 33/13, 1070 Wien; Fon: 01/9076313-0, net: www.fibl.org/de/oesterreich; Druck: gugler GmbH Melk; Grafisches Grundkonzept: co2 – Werbe- und Designagentur; Layout: Geßl & Wlcek OEG. Namentlich gekennzeichnete Artikel müssen nicht unbedingt der Meinung des Herausgebers entsprechen. Alle nicht anders gekennzeichneten Fotos: Geßl & Wlcek OEG.

Diese Veröffentlichung wurde aus Mitteln der EU, des BM für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt- und Wasserwirtschaft sowie den Bundesländern gefördert. FREILAND-Spendenkonto: Erste Bank, BLZ 20111, Ktnr. 08210993; Auflage: 13.000 Stück.

Hinweis: Eine geschlechtergerechte Formulierung ist uns in der Bio-Fibel ein großes Anliegen. Da wir gleichzeitig eine gut lesbare Zeitschrift herausgeben wollen, haben wir uns entschieden, keine geschlechtsneutralen Begriffe zu verwenden, sondern alternierend entweder nur weibliche oder nur männliche Bezeichnungen. Wir sind uns dessen bewusst, dass diese Generalklausel einer geschlechtergerechten Formulierung nicht ganz entspricht, wir denken aber, dass die gewählte Form ein Beitrag zur publizistischen Weiterentwicklung für mehr sprachliche Präsenz weiblicher Begriffe sein kann.





Wir laden Sie herzlich zur
Terra Madre Austria 2009
ins Wiener Rathaus ein.

Mi., 28.10.09, 10.00 – 21.00 Uhr
Do., 29.10.09, 09.00 – 21.00 Uhr

Arkadenhof/Volkshalle
1082 Wien, Rathaus

Es erwarten Sie die besten
Lebensmittel-ProduzentInnen
Österreichs und der Toskana.
Alle Infos zum „Markt der
Vielfalt“ im Arkadenhof des
Wiener Rathauses finden Sie auf
www.terramadre.at



Bezahlte Anzeige


Slow Food® Wien

natürlich
wien
Eine Initiative von Umweltbundesamt und U3 Wien