

# Der Wächter der Sorten

Text: Verena Randolf | Fotografie: Lukas Lorenz | Lesedauer: 7 min



Der gebürtige Malier Tristan Toé baut auf dem Kremser Wachtberg Melanzani, Paradeiser, Karotten, Gurken und Salat an. Das Besondere daran: Das Gemüse sprießt trotz widriger Bedingungen – auf seichtem Boden und hartem Stein – aus Erde, nicht tiefer als im Blumentopf. Mit Chemie ist es noch nie in Berührung gekommen und alle Sorten, die Toé hier zum Wachsen bringt, sind „alt“.

Die Sonne prallte auf das dünne Blechdach und von drinnen drang aus Kübeln, Flaschen und Kanistern ein beißender Geruch. Das kleine Geschäftslokal in Bamako, der Hauptstadt des westafrikanischen Staats Mali, war verwaist. Den Verkäufer, so erzählt Tristan Toé Jahre später an einem soliden Holztisch im Waldviertel sitzend, hätte er irgendwo auf der Straße ausfindig gemacht. „Der konnte in seinem eigenen Geschäft nicht bleiben, wegen des Chemiegeruchs und der Hitze.“

Als Toé später in einem Dutzend weiterer Geschäfte Kisten und Regale durchwühlte, um dennoch nicht mehr zu finden als insgesamt zwei unterschiedliche Sorten Tomaten, da verzweifelte der junge Mann. Die Ferien an der Uni hatte der gebürtige Malier zum Heimaturlaub genützt. Seit vier Jahren studierte er in Frankreich Gartenbau, nun wollte er den Eltern einen auf

Vielfalt basierenden Biogarten anlegen. Was er in den Geschäften seiner Heimatstadt allerdings fand, waren durch die Bank Samen, die aufgrund ihrer genetischen Beschaffenheit nicht zur Vermehrung taugten, und er fand nichts außer ihm erschreckende Homogenität. Von den Sorten, die seine Kindheit geprägt hatten, war kaum noch etwas übrig.

Die Landwirtschaft ist Malis wichtigster Wirtschaftszweig. Rund 70 bis 80 % der erwerbstätigen Bevölkerung arbeiten im Primärsektor – schlecht oder gar nicht ausgebildete Menschen, viele von ihnen Analphabeten, zu zwei Drittel unter der internationalen Armutsgrenze lebend.

Auf den Saatgutverpackungen, die Toé in Mali in Händen hielt, las er in feiner französischer Schrift den Hinweis „F1-Hybridsamen“, was bedeutet: Für eine Pflanzengeneration – F1 genannt – züchtet der Bauer oder Gärtner ertragreiche, widerstandsfähige Pflanzen, die sehr einheitlich sind, zur selben Zeit reifen und damit äußerst effizient zu ernten sind. Nur: Nach einer Saison ist das angekaufte Saatgut wertlos, denn es ist nicht samenfest. Aus der F1-Generation kann kein Saatgut für nachfolgende Kulturen gewonnen werden. Der Nachbau und damit die Entwicklung von hofeigenen Sorten ist mit Hybriden, deren Elternlinien

in den Labors großer Saatgutkonzerne unter Verschluss gehalten werden, stark eingeschränkt und meist nicht möglich. Die Unternehmen sorgen mit einer Art „eingebautem“ Sortenschutz dafür, dass regelmäßig eingekauft werden muss. Eine Praxis, die weltweit angewendet wird, sowohl in konventionellen wie auch in biologischen Betrieben.

Nach seinem missglückten Versuch, einen Garten zu pflanzen, ging Toé zurück nach Frankreich – mit einem soliden Plan: „Ich wollte etwas gegen diese Entwicklung tun und spezialisierte mich an der Uni auf Samenzüchtung und Samenvermehrung.“ Er begann, sich für biologisch-dynamische Landwirtschaft zu interessieren, und landete im Zuge eines Praktikums auf dem Wachtberg.

Da, wo er heute am soliden Holztisch sitzt: „Im Stoa“, wie er in breitem Waldviertlerisch sagt. Auf einer rund 400 Meter hohen Erhebung im Kamptal. Auf massiven Gesteinsplatten, bedeckt von ein bisschen Sand und einer nicht mehr als 20 Zentimeter dicken Humusschicht. „Der denkbar schlechteste Boden hier in der Gegend“, lacht der 35-Jährige. „Super trocken, super seicht. Der Boden speichert kein Wasser, der einzige Brunnen liegt 96 Meter tief und gleichzeitig“, freut er sich, „ist es der beste Boden, den ich mir vorstellen kann. Unsere Felder sind relativ weit weg von der Straße

und sie sind umgeben von Hecken. Rundherum können die Bauern also spritzen, so viel sie wollen. Hierher auf meine Felder kommt nichts. Dieser Boden ist mit Spritzmitteln noch nie in Berührung gekommen.“

Kunstdünger, Pestizide, Fungizide und Ähnliches findet man nicht auf dem kleinen Hof auf dem Wachtberg. Toé ist Idealist und ein gebranntes Kind. Was die Situation der Landwirte in seinem Heimatland nämlich verschärft: Das Hybridsaatgut, das die „alten“, auf afrikanischen Boden eingestellten Sorten verdrängt, wird zu großen Teilen aus Südfrankreich importiert und ist nicht ausgerichtet auf die klimatischen Bedingungen der Sahelzone. Mit chemischer Unterstützung werden die Ernteerträge dennoch ansehnlich. „Aber was das für die Leute vor Ort bedeutet, die Warnhinweise auf den Behältern nicht lesen können und die Mittel vollkommen falsch anwenden, darüber macht sich kaum jemand Gedanken“, sagt Tristan Toé.

Er erzählt, wie er bei einem seiner letzten Heimatbesuche Milch kaufen wollte und wie der Mann hinterm Tresen anfing, die Flüssigkeit in einen leeren Düngemittel-Kanister zu füllen. „Hey, bist du verrückt? Was machst du da?“, habe Toé entgeistert gerufen und von seinem Gegenüber nicht viel mehr als ein Schulterzucken und eine schlichte Antwort geerntet: „Ist sauber, lag ewig im Fluss.“



Die Füße der Bauern, die ohne Schuhe oder Gummistiefel in der chemisch gedüngten Erde stehen, erzählt der Wahl-Waldviertler, seien stark in Mitleidenschaft gezogen und hätten Hautirritationen, gegen die die jahrhundertlang eingesetzte Shea-Butter nicht ankommt und zu deren Behandlung es bislang keine Medikamente gibt.

Auf den Wegen seiner eigenen Felder bewegt sich der Biobauer auch barfuß – auf fest vorgegebenen Wegen. „Beet bleibt Beet und Weg bleibt Weg“, erklärt er. „Mein Ziel ist es, Gemüse zu produzieren und gleichzeitig den Boden zu verbessern. Deswegen mulche ich hier alles – Beete und Wege. Damit schütze ich den Boden vor Sonne und vor starkem Regen – ich habe null Erosion und die Pilze und Würmer haben unter dem Stroh ein kuscheliges Bett.“

Es ist die dritte Saison, die Toé mit seiner Familie auf dem Wachtberg lebt. Während seines Praktikums lernte der Malier eine Waldviertlerin kennen: „Die Einzige, die in der Gegend französisch sprach“, schmunzelt er. Mit ihr hat Toé mittlerweile zwei Kinder. Der Hof, auf dem er lebt und arbeitet, gehörte den Schwiegereltern. Als er zum ersten Mal hierherkam, erinnert er sich, habe er sich über so einiges gewundert. Die „Vorsicht Kröten“-Schilder zum Beispiel, die auf der Straße den

Weg säumten. „Ich fand das sehr schön“, sagt er, „dass sich Leute hier sogar um Kröten kümmern, ihnen über die Straße helfen.“ Er lacht.

Ins Waldviertel kam Toé mit dem Ziel, biologische Landwirtschaft zu betreiben, in großer Vielfalt Pflanzen anzubauen, Samen zu züchten, die Vermehrung erlauben. Ein bisschen zum Ursprünglichen zurückzukehren, um das Wissen, das er sich aneignen würde, auch seinen Leuten in Mali weiterzugeben.

Die Waldviertler, die das Treiben des Afrikaners anfänglich mit hochgezogenen Augenbrauen beobachteten, hätte er mittlerweile auf seiner Seite. „Den Leuten hier ist wichtig, dass du was tust. Wenn du arbeitest und was weiterbringst, respektieren sie dich.“ Obwohl sich seine Arbeit auf dem Feld doch stark von der ihren unterscheidet, beides ist Landwirtschaft. „Für mich nicht. Für mich ist Traktorfahren, Pestizidespritzen und Kunstdünger nicht Landwirtschaft. Das ist Industrie. Ein Bauer, der mehr Bezug zu Maschinen, Computern und zu Chemie als zur Natur hat, ist für mich kein Bauer, sondern Ingenieur. Für mich spielt sich Landwirtschaft zwischen dem Menschen, der Natur und der Erde ab, die er bearbeitet, mit seinen eigenen Händen.“



# Mittel zum Leben

Text: Marianne Götzinger | Lesedauer: 7½ min

Bäckermeister Gerhard Ströck erzählt über die Anfänge der Bio-Produktion, über aktuelle Rahmenbedingungen und was die Zukunft bringen könnte.

*Fangen wir am Anfang an: Wie ging es mit Ströck und Bio los?*

Mit dem Markteintritt der Marke Ja! Natürlich wurde es erstmals möglich, biologische Ware ganz alltäglich im Supermarkt zu kaufen. Bio-Produkte waren damals fast nur im Bio-Laden erhältlich. Im Frühjahr 1994 kam der Einkäufer Anton Zimmermann von Merkur-Backwaren auf uns zu und teilte uns mit, dass der Konzern Merkur auch Bio-Brot anbieten möchte, und beauftragte uns mit dem Aufbau eines Bio-Brot- und -Gebäcksortiments. Das bedeutete, unsere wichtigsten Brotsorten – das Vollkornbrot, das Sonnenblumenbrot, das Roggenmischbrot, das Kärntnerbrot und das Bergsteigerbrot – nicht nur konventionell herzustellen, sondern auch aus Bio-Rohstoffen.

Wir waren damals Bio betreffend noch recht grün hinter den Ohren und persönlich hatte ich keinerlei Erfahrung damit – also haben wir uns auf Kundenwunsch einfach darauf eingestellt. Wir haben gemeinsam mit externen Consultern, einer Werbeagentur und Vertretern der Bio-Bauernschaft und der Dyk-Mühle aus Raab detailliert Konzepte ausgearbeitet, sind gemeinsam bei uns am Gang gesessen, denn ich hatte, was heute keiner mehr glaubt, für solche Besprechungen einfach kein geeignetes Büro. Schließlich haben wir damit begonnen, uns genau mit Bio-Rohstoffen zu befassen, auch mit den notwendigen Mengen, und uns so konsequent herangetastet. Seit damals haben wir natürlich so einiges gelernt.

*Wie waren denn die Reaktionen auf das Thema „Bio“ bei Ströck?*

Es ist wohl allzu menschlich, dass man am Anfang skeptisch ist, wenn es neue Ideen gibt. Bio war zu dieser Zeit beinahe noch im Bereich der Esoterik, die Ablehnung war dementsprechend groß. Innerhalb unseres damaligen Teams wurde das zunächst gar nicht ernst genommen. Unsere alten Mischer, rund um die 50 Jahre alt, lachten nur, wenn wir damals über Bio-Brot sprachen. Für die war das ganz einfach eine komplett andere Welt. Man verstand anfangs nicht, wieso man so einen großen Aufwand betreiben sollte, ohne besonders viel dabei herauszubekommen.

Die Anforderungen an die Produktion waren zunächst enorm. Wir hatten in der Industriestraße (Anmerkung: erster Produktionsstandort außerhalb der Bäckerei in der Langobardenstraße, auch heute noch in Betrieb) schon mit den herkömmlichen Produktionsmengen große Platzprobleme – damals, vor rund 20 Jahren, wurde ja noch viel mehr Brot gegessen als heute. Wir konnten die konventionellen Rohstoffe und die notwendigen Bio-Rohstoffe nicht mehr trennen, wir waren rasch gezwungen, uns nach neuen, größeren Räumlichkeiten umzuschauen. 1997 haben wir in der Lexergasse, unweit von der Industriestraße, eine neue Produktionsstätte für unsere Bio-Brotwaren gefunden.

*Wie haben die Konsumenten reagiert?*

Österreich war ja ein Vorreiter in Sachen Bio. Der Markt war von Anfang an da und ist sehr schnell gewachsen. Bei Merkur hat man mit Ja! Natürlich das

insgesamt hervorragend gemacht, von Anfang an viel für den Ausbau der Marke und des Marktes getan. Es scheint, als hätten die Konsumenten geradezu auf Bio-Brot gewartet.

*Wie schwierig war und ist es, die Biovorschriften und Prozesse bei der Herstellung einzuhalten?*

Das ist ein wichtiges Thema. Es gibt an beiden Produktionsstandorten Lexergasse und Industriestraße Regelungen, wo wir tageweise konventionelle Backwaren und Bio-Backwaren herstellen. Vor und nach den jeweiligen Prozesstagen muss allerdings immer ausgiebig gereinigt und umgerüstet werden, damit es zu keinen Vermischungen kommt.

Wir haben regelmäßig externe, rein auf Bio und IFS (International Food Standards) fokussierte Audits, bei denen unsere hochaktive Qualitätssicherungsmannschaft danach trachtet, dass alles nach den jeweiligen Vorgaben vollzogen wird.

So ein Audit untersucht, ob Prozesse, Anforderungen und Richtlinien die vorgeschriebenen Standards erfüllen. Ein solches Untersuchungsverfahren erfolgt im Rahmen eines Qualitätsmanagements. Die Audits werden von einem speziell hierfür geschulten externen Auditor durchgeführt.

*Könnte eine kontrollierende Person auch unangekündigt kommen?*

Jeder Auditor hat das Recht, Prüfungen auch mit kurzer Vorlaufzeit durchzuführen, nur muss sie oder er sich trotzdem anmelden, da der Produktionsbereich aus Sicherheitsgründen abgeriegelt ist. Wir nennen das Food Defense.

Anhand der Rohstoffbuchhaltung mit einsehbaren Dateien für Herstellung und Verkauf ist beim Rohstoffmengenfluss alles leicht überprüfbar. Fehlende Transparenz ist für uns kein Thema. Wir legen alles offen und machen es nachvollziehbar. Eigentlich haben wir immer schon so gearbeitet – jetzt reden wir halt darüber, weil es wichtig ist.

Auch die Bauern sind alle namentlich bekannt und liefern unserer Mühle gentechnikfreies Getreide. Alles lückenlos kontrollierbar bis in unsere Bäckerei – das haben wir bereits vor Jahren mit unserem „Ährenkodex“ so festgelegt.

**„Man verstand anfangs nicht, wieso man so einen großen Aufwand betreiben sollte, ohne besonders viel dabei herauszubekommen.“**

**Wäre es machbar, dass Ströck überhaupt nur mehr auf Basis von Bio produziert?**

Machbar ist vieles. Als Unternehmen müssen wir abschätzen, was auch sinnvoll ist. So wie der Konsument muss auch der Unternehmer ständig entscheiden, welche Wahl in Sachen Umwelt, aber auch finanziell nachhaltig ist.

Viele Produkte bzw. Produktgruppen wären bei der derzeitigen Marktlage für eine Bäckerei unserer Größe sicher nicht als Bio-Produkt möglich. Bio-Mehlspeisen sind eher schwierig, Bio-Brote und Bio-Gebäck sind sicher leichter. Wir sind jedenfalls bestrebt, den Anteil von derzeit über 35 % an Bio-Produkten zu erhöhen, und glauben an Bio. Aber wir können den Weg nicht allein gehen und sind auch von den Rahmenbedingungen, den Konsumenten und der Politik abhängig.

**Wie sehen diese Rahmenbedingungen in Sachen Bio aus?**

Um die Bauern zu gewinnen, hat der Konzern Merkur in den 1990ern gesagt: „Du bekommst das Doppelte von dem, was du bisher bekommen hast.“ Bis heute wird das mehr oder weniger so durchgezogen. Das ist ein Österreich-Spezifikum. Der Bio-Bauer ist dadurch tendenziell finanziell sogar besser abgesichert als ein konventioneller Bauer.

Ein Bio-Bauer mit 50 Hektar hat die reelle Chance, wirtschaftlich gut zu überleben – ein Bauer mit konventioneller Anbauweise hat mit dieser Fläche weniger gute Möglichkeiten. Auch hat er eine weitaus höhere Wertschöpfung als der konventionelle Bauer – selbst wenn er etwas mehr Arbeitseinsatz aufbringen muss, natürlich schon deswegen, weil er Unkraut nicht einfach chemisch totspritzen kann und daher andere Wege finden muss. Der Bio-Rohstoff ist, auf den Hektar gerechnet, einfach wertvoller als der konventionelle.

Noch ein Beispiel: Mit Bio-Leinsamen kann man durchschnittlich 100 % mehr umsetzen als mit konventionellem Leinsamen. Früher hatten die Bauern Angst, dass das nicht funktioniert. Die Pflanzen sind niederwüchsig und junge Bestände sind relativ konkurrenzschwach, sodass Unkraut eine Rolle spielt. Außerdem sind diese Pflanzen schwierig zu mähen. Da haben wir selbst Geld in die Hand genommen und einen Bauer aus Prellenkirchen dafür gewinnen können, dass er in einer offenen Kalkulation auf 12 Hektar Bio-Leinsamen anbaut. Somit musste er kein Ausfallrisiko eingehen. Heute ist der Bauer glücklich, dass er das gemacht hat, und er sieht heute keinerlei Probleme mehr, um auf dieser Fläche Bio-Leinsamen für uns anzubauen.

Biologische Lebensmittel haben für den Handel fast immer einen höheren Deckungsbeitrag als konventionelle.

**Und wie sieht es für den Bäcker aus?**

Bei uns war die Vorgabe von Merkur: Wir tauschen die konventionelle Ware eins zu eins mit der Bio-Ware, alles zum gleichen Preis. Nachdem die Bio-Rohstoffe aber deutlich teurer waren, mussten wir die Differenz zu 100 % schlucken. Wir hatten damals weniger Deckung; das ist mehr oder weniger heute auch so. Und natürlich haben wir unsere Bio-Brote unseren Ströck-Kunden nicht teurer angeboten.

Bio bringt für uns keinen größeren Profit, wir haben viel höhere Einstandspreise bei den Rohstoffen. Wegen dem Geld machen wir Bio nicht. Wir sind bereit, auf Zuruf mehr Bio-Produkte anzubieten, Interesse und Bedarf sind da. Aber eigentlich gibt das der Konsument vor. Man muss dabei bedenken, dass sich viele Menschen die teurere Bio-Ware auf Dauer nicht leisten können. Es ist daher für uns schwierig, das konventionelle Backen zu vernachlässigen.

Wenn man an Bio denkt, sollte man auch regional handeln. Ist es überhaupt möglich, alle dafür erforderlichen Rohstoffe in Österreich zu besorgen?

Die notwendigen Mengen an Bio-Rohstoffen wie Roggen und Weizen sind bei uns vorhanden und regional leicht zu besorgen. Engpässe bestehen eher bei Produkten wie Bio-Kümmel und Bio-Sonnenblumenkernen. Davon wird in Österreich seit Jahrzehnten viel zu wenig angebaut. Das muss teilweise importiert werden. Jede Idee kann sich ad absurdum führen. Nur weil ein Rohstoff aus biologischer Landwirtschaft stammt, heißt das nicht, dass dieser Rohstoff automatisch nachhaltig ist.

**Wie sieht die Bio-Zukunft für Ströck aus?**

Was die Produkte angeht, wollen wir beispielsweise den Bauern schon vorher sagen, welches Korn sie für uns anbauen sollen. Damit kann man auch die Qualität des Brots sehr gut steuern. Das ist die Perspektive. Zusammenarbeit mit Bauern, Müllern oder agrarischen Forschungsstätten ist in Zukunft unabdingbar.

Wir geben mit unserem Lokal Feierabend den Takt vor – mit einer eigens kreierten Ströck-Feierabend-Linie aus neuen Sorten, mit traditioneller Backweise und hohem Bioanteil gefertigt. Die Semmel ist mehr oder weniger in Verruf geraten und mein Sohn Christoph hat uns zugerufen: „Machen wir wieder

eine Handsemmel, aber wenn, dann eine gscheite.“

Wir fertigen heute eine sehr gute Handsemmel – mit einer lange gereiften Herstellungstechnik – und der Bedarf an gut schmeckenden Handsemmeln ist offensichtlich da, obwohl sie viel teurer sind als eine herkömmliche.

Der nächste Schritt wäre, die Handsemmel in Bio-Qualität anzubieten. Da müssen wir uns genau anschauen, wie viel Preissteigerung der Kunde zu akzeptieren bereit ist, denn irgendwann ist die Schmerzgrenze erreicht, ab der man nicht mehr bereit ist, für Nachhaltigkeit und ein besseres Gewissen mehr zu bezahlen. Denn der Unterschied zwischen einem konventionellen und einem Bio-Produkt liegt nicht in der geschmacklichen Qualität. Bio hat darauf keinen großen Einfluss.

Wir, also Unternehmen und Politik, haben die Aufgabe, zu erklären, was Bio leisten kann und was nicht. Wir müssen hier auch untereinander mehr und besser kommunizieren, um dem Konsumenten eine bessere Grundlage für eine Entscheidung zu geben. Die Entscheidung trifft aber freilich immer der Konsument selbst.

**Wie viel Druck erzeugen die Bäcker der neuen Generation, im Unternehmen und bei den Konkurrenten?**

Wir müssen das Rad nicht täglich neu erfinden. Was generell in Österreich an Backwarenqualität produziert wird, ist einfach Spitzenklasse! Die Jungen rücken nach und es wird immer wieder alle 10–20 Jahre eine Erneuerung im Backgeschäft geben. Der Konsument profitiert davon. Wir haben vor rund 30 Jahren den Markt neu belebt und junge Bäcker haben uns das im Lauf der Zeit nachgemacht und selbst wieder neue Einflüsse mit eingebracht. Innovationen sind wichtig, aber über Generationen Bewährtes wird auch in Zukunft weiter bestehen.

**Werden so auch das gesamte Können und das Image der Bäcker in Österreich gehoben?**

Wir als Ströck schauen darauf, dass wir täglich manches deutlich besser machen. Das gilt auch für den Entwicklungsprozess unserer Lehrlinge. Hier hatten wir heuer extrem positives Potenzial. Es gab 11 junge Menschen mit Auszeichnung – die hatten alle lauter Einser. Dass es für 15 % unserer Lehrlinge nur Einser im Zeugnis gab, hatten wir noch nie. Sie tragen mit Stolz T-Shirts mit dem Aufdruck „Ich backe Feierabendbrot“. Das empfinden die Lehrlinge als Auszeichnung. Und sie gelten selber als Vorbilder unter den anderen Lehrlingen und reißen laut Auskunft der Berufsschule andere mit.

Bio-Lebensmittel sind jedenfalls definitiv mehr als ein Trend. Es ist natürlich schön für uns, zu erkennen, dass wir mit Umdenken auch in der Lage sind, an der Gestaltung der Umwelt mitzuwirken, und dass wir sie positiv beeinflussen können. Früher machten wir Bio-Backwaren, weil sie nachgefragt wurden. Heute machen wir sie aus Überzeugung.

**„Als Unternehmen müssen wir abschätzen, was auch sinnvoll ist, so wie der Konsument muss auch der Unternehmer ständig entscheiden, welche Wahl in Sachen Umwelt, aber auch finanziell nachhaltig ist.“**

# Feierabend Gespräch



# Ökologie & Ökonomie

## Können wir ökologisch erfolgreich wirtschaften?

Text: Marianne Götzinger | Fotografie: Lukas Lorenz | Lesedauer: 10½ min

**I**m Gespräch mit (v. l. n. r.) Dr. Franz Fischler, Hans Staudinger, Mag.<sup>a</sup> Hanna Simons und Prof. Dr. Hubert Dürstein im Ströck-Feierabend.

Dr. Franz Fischler: Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft 1989–1994, EU-Kommissar für Landwirtschaft und Entwicklung des ländlichen Raums 1995–2004, Präsident des Europäischen Forums Alpbach seit 2012 und Präsident des Kuratoriums des Instituts für Höhere Studien 2015 – bis heute

Univ.-Prof. Dipl.-Fw. Dr. rer. silv. Dr. h. c. Hubert Dürstein: Rektor BOKU 2003–2007, GF der OeAD-GmbH 2009–2015, Universitätsprofessor an der Universität für Bodenkultur (Ordinarius für forstliches Ingenieurwesen und Waldarbeit)

Mag.<sup>a</sup> Hanna Simons: stv. Geschäftsführung WWF, Abteilungsleiterin Natur- und Umweltschutz

Hans Staudinger: Musiker und Biobauer (2015 stellte er den Familienbetrieb auf Dammkultur nach Turiel um)

Das griechische Wort „oikos“ verbindet etymologisch Ökologie und Ökonomie und es bedeutet so viel wie Haushalt. Die Ökologie ist die Lehre vom Naturhaushalt, also die Lehre vom Beziehungsgeflecht der Lebewesen und ihrer Umwelt. Die Ökonomie befasst sich indes mit den Gesetzen und der Ordnung des Haushaltens bzw. des Wirtschaftens.

*Angela Merkel hat noch als Umweltschutzministerin in „Der Preis des Überlebens“ gesagt: „Es gibt kein konfliktfreies Verhältnis zwischen Ökonomie und Ökologie.“*

**Dr. Fischler:** Es gibt jedoch auch die Aussage: „Ökologie ist Langzeitökonomie“. Konflikte zwischen Ökologie und Ökonomie entstehen, wenn Ökonomie nur kurzfristige Gewinnmaximierung als Ziel sieht. Das ökologische System setzt auf ein größtmögliches Gleichgewicht über lange Zeitperioden.

Ein Vergleich dazu: Stellen Sie sich eine Aktiengesellschaft vor. Der CEO ist verpflichtet, vierteljährlich die Gewinnmaximierung vorzunehmen. Das steht häufig im Widerstreit zu Projekten mit langfristigen Zielen.

**Prof. Dürstein:** In dieser Aussage sind beide Ausrichtungen sehr dogmatisch dargestellt. In meinem Fachgebiet Forsttechnik gibt es verschiedene methodische Ansätze, die unterschiedlichen Positionen in geeigneter Weise zu berücksichtigen. Die unterschiedlichen Interessengruppen – zum Beispiel einerseits Gruppen aus dem Naturschutz und andererseits Eigentümer bzw. Vertreter des Tourismus mit eher ökonomischer Sicht – sind damit in der Lage, vernünftige Lösungen zu erarbeiten. Im Alltag sind Gegensätze vorhanden, das stimmt schon.

**Mag.<sup>a</sup> Simons:** Zum Zitat von Frau Merkel: Ja, Konflikte sind vorhanden, aber welche Beziehung ist schon konfliktfrei? Gerade die Organisation, die ich vertrete, der WWF, kann hier auf sehr erfolgreiche Kooperationen mit Unternehmen verweisen.

**Hans Staudinger:** In der konventionellen Landwirtschaft müssen wir für „Ineffizienzen“ weitgehend auch zahlen. Das längerfristige Betriebsergebnis hängt davon ab, wie nachhaltig wir mit der Ressource Boden umgehen. Ich kann auf natürliches Wachstum vertrauen. Klar, der Boden muss genährt werden. Wenn jedoch die Bodengare durch zu starke Bearbeitung zerstört wurde, wird die Neuaufbereitung aus ökonomischer Sicht teuer.

Bodengare (mittelhochdeutsch gare = bereit, fertig) ist der für Kulturpflanzen günstige Zustand des Bodens, bei dem alle physikalischen, chemischen und biologischen Vorgänge (Bodenpilze, sowie Mikroflora, Mikrofauna, Würmer und Insekten betreffend) optimal ablaufen.

**Gibt es Entwicklungen, ökologisches und ökonomisches Denken zu versöhnen?**

**Dr. Fischler:** Wir sind gesellschaftspolitisch gesehen schon über die Diskussion „Ökologie vs. Ökonomie“ hinaus, wir müssen die dritte – die soziale – Dimension dazudenken. Erst dann ergibt sich ein nachhaltiges System. Dieses Konzept wurde ja schon in den Achtzigerjahren durch die Brundtland-Kommission (Weltkommission für Umwelt und Entwicklung) im Report „Unsere gemeinsame Zukunft“ definiert. Die internationale Wertegemeinschaft hat sich v. a. mit den SDGs (Ziele nachhaltiger Entwicklung) auf eine gemeinsame Umsetzung verständigt.

Konzept der Brundtland-Kommission: Nachhaltig ist eine Entwicklung, „die den Bedürfnissen der heutigen Generation entspricht, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse zu befriedigen und ihren Lebensstil zu wählen.“

**Helpen dabei weltweite Minimalstandards für alle mehr als Maximalstandards für einen winzigen Bruchteil der Erdbevölkerung?**

**Dr. Fischler:** Abgesehen von der Vorbildwirkung, ja. Später wurde mit den Sustainable Development Goals (Ziele für nachhaltige Entwicklung) mit 1. Jänner 2016 die politische Zielsetzung der Vereinten Nationen für alle Staaten vereinbart. Alle Staaten sind eingebunden, egal ob weniger oder mehr entwickelt.

**Wo sind die dringendsten Maßnahmen zu setzen, um diesen Zielen näher zu kommen?**

**Mag.<sup>a</sup> Simons:** Österreich geht mit der Diskussion um die Staatszielbestimmung „Wirtschaftsstandort“ in der Verfassung leider gerade einen Schritt zurück. Das Dogma Wirtschaftswachstum wird zu Recht immer öfter infrage gestellt. Aber wir stellen uns in Österreich nach dem Gerichtsurteil zur dritten Piste am Flughafen Wien wieder die Frage, ob erfolgreiches Wirtschaften und Wohlstand vereinbar sind mit Umweltschutzpolitik. Ich dachte, da waren wir innerhalb Österreichs schon weiter.

**Prof. Dürrstein:** Gerade in der Umweltschutzpolitik – und in diesem Kontext möchte ich als eine neuere Ausrichtung die Bioökonomie nennen – hat sich in den letzten Jahren viel bewegt. Es gibt weltweit mittlerweile an die 50 nationale Bioökonomiestrategien. Generell hat sich rückblickend betrachtet, die Euphorie zum Thema Nachhaltigkeit, die nach Rio 1992 ausgelöst wurde, immer mehr eingebremst, da haben Sie recht. Ein Grund dafür war, dass die Balance der drei Säulen der Nachhaltigkeit – Ökonomie, Ökologie und soziale Komponente – zu wenig gegeben war und damit nicht alle Interessensgruppen angesprochen wurden. Es gibt außer den drei Säulen zumindest noch eine weitere zu bedenken: die kulturelle.

Zum Begriff Wachstum möchte ich eher von Entwicklung sprechen. Sie eröffnet ebenso Perspektiven, betrachtet aber eher unsere gesellschaftlichen Rahmenbedingungen (Hinweis auf die von Herrn Fischler bereits erwähnten Sustainable Development Goals). Nicht umsonst spricht man von natürlichen Grenzen des Wachstums, denn unsere Ressourcen sind begrenzt.

**Mag.<sup>a</sup> Simons:** Ein Lösungsansatz wäre, in Österreich eine ökosoziale Steuerstruktur einzuführen. Über das Steuersystem kann man lenken. Die Wirtschaft wünscht sich genauso wie Umweltschutzorganisationen langfristige Sicherheit und Rahmenbedingungen. Es fehlt uns teilweise der Plan. Wir haben das Klimaschutzabkommen, es hapert jedoch an der langfristigen Strategie für die Umsetzung. Unternehmen und auch Politiker denken in zu kurzen Zyklen. Eine Legislaturperiode dauert fünf Jahre, die Ökologie benötigt viel längere Zyklen.

**Dr. Fischler:** Da gebe ich Ihnen recht, die Zyklen sind zu kurz. Wenn man zusätzliche Themen rund um die Nachhaltigkeit einführt, dann ist die Frage des Wachstums eine ganz zentrale. Im klassisch neoliberalen Denkmodell der Ökonomie ist Wachstum der alleinige Motor der Entwicklung, alles ist ihm unterzuordnen.

Im Denken ist man da schon weiter gekommen, im praktischen Handeln wenig.

Die EU hat das Modell „Beyond GDP“ entwickelt. Verschiedene Kommissionen, unter anderem mit dem Nobelpreisträger Joseph Stiglitz, haben weitere Modelle erarbeitet. Jedoch kein Modell hat Eingang in die Praxis gefunden. Die EU hat mit der „EU-2020-Strategie“ ein Konzept entwickelt, in dem sie sagt: „Es geht nicht um beliebiges Wachstum, sondern um qualifiziertes Wachstum. Wachstum muss ‚smart, inclusive und green‘ sein.“ Im Moment sind wir jedoch in der ökologisch-wirtschaftlichen Entwicklung rückwärts gewandt. Eine Ursache dafür war die Weltwirtschaftskrise 2008. Wir sind seither nicht vom Fleck gekommen.

**Wie können wir neue Impulse setzen?**

**Dr. Fischler:** Meiner Meinung nach darf man Nachhaltigkeit nicht nur unter dem Blickwinkel „Einschränkungen“ sehen, sondern muss Chancen zur Weiterentwicklung erkennen, die Maßnahmen tauschen, um Chancen auch wahrzunehmen. Ein Beispiel: in der Landwirtschaft nicht nach der herkömmlichen Weise weiterzuarbeiten.

**Hans Staudinger:** Ich habe die von meinen Eltern übernommene Landwirtschaft auf Dammkultur umgestellt. Dabei werden die Schichten der Erde nur belüftet, nicht stark umgedreht. Mit einer speziellen Vorgehensweise werden lockere Dämme erstellt. Der Boden wird so aufgeschlossen, dass ein gesundes Mikroklima ermöglicht wird. Lockere Bearbeitung lässt eine nicht gepresste, sondern lose, krümlige Oberfläche entstehen. Nährstoffe, Sonnenlicht und Wasser können besser aufgenommen und gespeichert werden und die Dämme sorgen für ein eigenes Mikroklima. Es entstehen Temperaturunterschiede, denn das Sonnenlicht trifft unterschiedlich auf, und Luftzüge – der Boden atmet.

Ich versuche mich vom Begriff der Nachhaltigkeit zu emanzipieren. Ein Baum ist ja nicht nachhaltig, er ist produktiv, er ist nützlich. Ich sage statt Nachhaltigkeit lieber Nützlichkeit. Die Natur ist ein guter Lehrmeister.

**Mag.<sup>a</sup> Simons:** Im ökologischen Zusammenhang sehe ich bei dem Begriff „Nützlichkeit“ einen Nachteil. Unter Nützlichkeit verstehen wir meist nur den ökonomischen Nutzen. Man spricht viel zu selten vom „Naturkapital“. Was hat die Natur für einen Wert? Den Wert eines Betriebsgebäudes zum Beispiel kann man in Büchern beziffern. Aber auch die Natur leistet Unglaubliches.

**Prof. Dürrstein:** Na ja, es ist ja kein Schaden, von Nutzen zu sprechen, wenn es dazu führt, ein Produkt richtig zu nutzen. Beim Holz ist der Begriff „Nutzen“ ganz richtig, zum Beispiel: Holzbauweise statt gleich thermischer Verwertung des Holzes und dann als Sekundärnutzung die energetische Verwertung. Viele Ansätze, die Stoffkreisläufe zu verbessern, sind da. Das Problem sehe ich eher bei der Politik, die von smart, green und inclusive spricht. Wie soll ein Landwirt smart, green und inclusive wirtschaften? Wir müssen auf die Umsetzbarkeit in der Praxis schauen.

Unsere Botschaft muss sein, den Nutzen des nachhaltigen Wirtschaftens verständlich zu machen. Welchen Beitrag jeder Bürger erbringen kann. Wie wir unser wirtschaftliches Handeln unseren Umweltgegebenheiten besser anpassen, ohne dabei unseren Wohlstand aufgeben zu müssen. Keiner von uns wird das wollen. Wir müssen Wohlstand neu definieren, nicht nur auf Konsum ausgerichtet. Es gibt auch noch andere Werte.

**Mag.<sup>a</sup> Simons:** Das sehe ich auch so, denn was habe ich davon, wenn ich zwar reich bin, jedoch wegen der Luftverschmutzung nicht atmen kann?

**Dr. Fischler:** Ich halte nichts davon, den Begriff „Nachhaltigkeit“ durch „Nützlichkeit“ zu ersetzen, dann gehen wir zurück zum Utilitarismus. Wir müssen nach vorne schauen.



# Das Gesetz des Gütesiegel-Dschungels

Text: Thomas Weber | Lesedauer: 11 min

*Oft beanstandet, doch höchst sinn- und wirkungsvoll: Die Vielfalt an Bio-Gütesiegeln, einschlägigen Labels und Logos hat einen Wettbewerb befördert, von dem Mensch, Tier und Umwelt und nicht zuletzt der mündige Konsument profitieren.*

## EU-Bio-Fahne



Das grüne EU-Blatt muss auf allen in der Europäischen Union produzierten Bio-Lebensmitteln, die als „Bio“ oder „Organic“ vermarktet werden, abgebildet sein. Darunter werden verpflichtend die Nummer der verantwortlichen Kontrollstelle sowie die Herkunft der Rohstoffe angeführt. Damit bietet das EU-Bio-Logo eine europaweit einheitliche Klarstellung, dass es sich dabei um ein kontrolliertes und zertifiziertes Produkt handelt, das auf den Richtlinien der EU-Bio-Verordnung basiert. Als Konsument kann man beruhigt zugreifen. Vereinzelt können bis zu maximal 5 % der Zutaten eines Produkts, die innerhalb der EU nicht in Bio-Qualität verfügbar sind, auch aus konventioneller Landwirtschaft stammen. Häufig kritisiert wird, dass es Produzenten erlaubt ist, ihre landwirtschaftlichen Betriebe „teilzertifizieren“. Das heißt: Auf einem Bauernhof kann beispielsweise zertifiziertes Bio-Gemüse angebaut werden, während gleichzeitig konventionell Schweine gemästet werden. Dennoch: Das EU-Bio-Logo definiert einen – guten – Mindeststandard. Zahlreiche Verbands- und Handelsrichtlinien gehen aber unterschiedlich weit darüber hinaus.

## AMA-Bio-Siegel



Das rot-weiß-rote AMA-Bio-Gütesiegel ist das offizielle staatliche und unabhängige Bio-Gütesiegel und letztlich auch als Appell an die Konsumenten gedacht, wirklich österreichische Produkte bzw. im

Zweifelsfall besser Bio zu kaufen. Basis ist auch hier die EU-Bioverordnung, allerdings gibt es seitens der AMA schärfere Vorgaben, um die Qualitätssicherung und die Rückverfolgbarkeit von Bio-Produkten zu verbessern. Außerdem bestehen strengere Auflagen, etwa dass 100 % der Rohstoffe biozertifiziert sein müssen. Allein im Bereich „Milch, Käse und Milchprodukte“ wurden im Jahr 2016 an die 330 Artikel mit dem AMA-Bio-Siegel vermarktet. Neben Frischfleisch und Fleischerzeugnissen, Obst und Gemüse, Säften, Bier und Wein in Bio-Qualität ist das AMA-Bio-Siegel aber etwa auch auf Knabbersaaten (Sojabohnen, Kürbiskernen), Backwaren oder Aufstrichen auf pflanzlicher Basis zu finden. „Theoretisch steht auch exotischen Lebensmitteln das AMA-Bio-Siegel offen, wenn sie die Richtlinien des AMA-Bio-Siegels einhalten“, erklärt Barbara Köcher-Schulz (AMA). Diese führen dann freilich kein rot-weiß-rotes Bio-Siegel, sondern eine Schwarz-Weiß-Variante. Diese ist manchmal etwa auf Kaffee zu finden.

## Bio-Austria-Logo



„Wir schauen aufs Ganze“ lautet das Motto des Bio-Bauernverbands Bio-Austria. Dementsprechend gehen die Richtlinien dieses Verbands, dem immerhin mehr als die Hälfte aller österreichischen Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern angehören, über jene der EU und der AMA hinaus. Konsequenterweise ist Mitgliedern eine Teilzertifizierung nicht erlaubt. Alles, was auf dem Hof produziert wird, hat auch wirklich Bio zu sein. Fischmehl und Enzyme dürfen nicht verfüttert werden. Außerdem gibt es etwa für Rinder eine Obergrenze beim Kraftfutter: Während es gemäß EU-Bio-Verordnung erlaubt ist, dass das Futter von Bio-Rindern höchstens zu 50 % aus Getreide und Soja besteht, dürfen es in Bio-Austria-Mitgliedsbetrieben maximal 15 % sein. Die laufend überarbeiteten Richtlinien sehen etwa vor, dass Obst- und Weingärten ganzjährig begrünt sein müssen und dass Nützlinge gezielt gefördert werden. Wichtig zu wissen: Mit dem Kauf von Produkten,