

# Was zählt.

Eine lebenswerte Zukunft in Lüneburg & Umgebung

**MAN IST,  
WAS MAN ISST.**

**Für mehr Transparenz  
und Genuss ohne  
schlechtes Gewissen.**



Ein Magazin der Initiative Nachhaltigkeit und Journalismus der Leuphana Universität Lüneburg  
und der Landeszeitung für die Lüneburger Heide

## **Essen einkaufen**

Was für ein schönes Wort:  
Lebensmittel.  
Sie können so viel mehr,  
als uns nur satt machen.

## **Die Initiative Bruderhahn**

Ein Leben für 4 Cent  
mehr pro Ei.  
Wie Hähne es besser  
haben können.

## **Selbstversorgerin**

Da weiß man, was drin ist.  
Eine Sassendorferin  
kocht ihre Vorräte noch  
selbst ein.



**LEUPHANA**  
UNIVERSITÄT LÜNEBURG



Landeszeitung für die Lüneburger Heide

**IMPRESSUM**

Herausgeber:  
Prof. Dr. Gerd Michelsen  
(V. i. S. d. P.)

Leuphana Universität Lüneburg  
UNESCO Chair „Higher Education for Sustainable  
Development“

Initiative Nachhaltigkeit und Journalismus  
Scharnhorststraße 1, 21335 Lüneburg

Verlag:  
Landeszeitung für die Lüneburger Heide GmbH  
Am Sande 18–20, 21335 Lüneburg

Projektleitung  
Leuphana: Prof. Dr. Gerd Michelsen  
Konzeption, Koordination und Redaktionsleitung:  
Anja Achenbach  
Dokumentation:  
Dr. Daniel Fischer, Jana-Michaela Timm  
Redaktionsberatung Leuphana:  
Prof. Dr. Andreas Pacholski

Redaktion Landeszeitung:  
Hans-Herbert Jenckel, Anna Sprockhoff

Autorinnen und Autoren dieser Ausgabe:  
Susanna Bloß, Roy Fabian, Magdalena Fröhlich,  
Elke Gersmann, Anja Humburg, Heike Janßen,  
Sandra Kirchner, Angelika Pohl, Ralph Schipke,  
Mareike Thies, Christian Vock

Schlussredaktion:  
Angelika Pohl, Roy Fabian, Christian Vock  
Artdirektion:  
Karin Greve, Carolin Kleinebrahm (Landeszeitung)  
Bildredaktion:  
Heidi Staack (Landeszeitung),  
Andreas Tamme  
Anzeigen: Thomas Bauer (LZ)

Druck:  
v. Stern'sche Druckerei GmbH & Co KG  
Andreas Jörß  
Zeppelinstraße 24, D-21337 Lüneburg

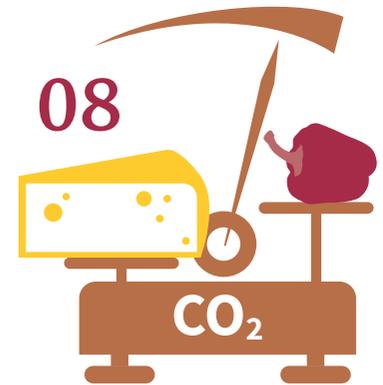
Kontakt zur „Was zählt.“- Redaktion:  
Anja Achenbach  
was.zaehlt@leuphana.de

Mit freundlicher Unterstützung unseres Beirats:  
Stadt Lüneburg  
Landkreis Lüneburg  
Sparkassenstiftung Lüneburg  
IHK Lüneburg-Wolfsburg  
Handwerkskammer Lüneburg

**Ein Hinweis in eigener Sache:  
Medienpreis für „Was zählt.“**

Unser Autorenkollektiv hat im Wettbewerb ERM Medienpreis 2014 „Nachhaltige Entwicklung“ der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen den Sonderpreis für das Magazin „Was zählt.“ erhalten. Der Preis würdigt journalistische Arbeiten und Konzeptionen, die in besonders gelungener Weise das Interesse und Verständnis für Fragen der nachhaltigen Entwicklung fördern. Wir freuen uns sehr darüber!

# Inhalt



## 04 AUFTAKT Es geht nicht nur ums Sattwerden

Wir können beim Lebensmitteleinkauf Gutes tun. Von Angelika Pohl

## 06 TIPPS Essen mit Verantwortung

Tipps zur Ernährungswende. Von Susanna Bloß

## 07 INSPIRATION Anleitung zum Andersmachen

Frische Ideen zum Essen, Trinken und Ackern. Von Susanna Bloß

## 08 ZÄHLSTELLE Kein prima Klima

Wie uns unsere Ernährung aufs Klima schlägt. Von Elke Gersmann

## WOHER KOMMT MEIN EI?

### 09 TRANSPARENZ Ei, wo ist dein Bruder?

Initiativen gegen den Kükenmord und ein Blick hinter die Kulissen der modernen Hühnerhaltung. Von Magdalena Fröhlich

Wohin mit den Resten? Nach Afrika! Von Heike Janßen

### 14 DEBATTE Dieses Tier ist tot!

Im Gespräch mit der Autorin Hilal Sezgin, die die Rechte der Tiere verteidigt. Von Ralph Schipke

### 15 IM FOKUS Eine Knolle mit Charakter

Die Kartoffel. Von Mareike Thies

### 16 PORTRÄT Selbstversorgerin

Ein Besuch bei Heike Schölzel, die ihre Vorräte noch selbst einkocht. Von Sandra Kirchner



## 18 INTERVIEW **Schritt für Schritt Veränderung**

Konsumforscherin Christa Liedtke erklärt, wie wir unsere Essgewohnheiten ändern können. Von Christian Vock

## 19 INITIATIVE **Bald ausgesummt?**

Das Bienensterben bereitet weltweit Sorgen. Wie wir gegensteuern können. Von Susanna Bloß

## 20 KLARTEXT **Ein Ökobauer erzählt**

Eckhard Bostelmann setzt auf Biolandbau für Artenvielfalt. Von Anja Humberg

## 21 ZAHLENFUTTER **Lüneburger Landwirtschaftsfakten**

Von Mareike Thies

## 22 VORREITER **Das Bio-Biogas-Dilemma**

Ein Reizthema im Ökolandbau. Von Roy Fabian

## 24 LÜNEBURG & DIE WELT **Zeitbombe Phosphor**

Die Ressourcen schwinden, doch der Stoff ist für die Landwirtschaft unersetzlich. Ist Phosphorrecycling möglich? Von Heike Janßen

## 26 BILANZ **Die Mär vom billigen Essen**

Die versteckten Produktionskosten billiger Lebensmittel. Von Christian Vock

## 27 KOMMENTAR **Warum wir mehr als Bio brauchen**

Ein Plädoyer für eine bessere Welt. Von Christian Vock

## Liebe Lüneburgerinnen, liebe Lüneburger,



Prof. Dr.  
Gerd Michelsen



Anja  
Achenbach



Hans-Herbert  
Jenckel

## Hahn oder Henne?

Was wie ein harmloses Kinderspiel klingt, ist für frisch geschlüpfte Küken meist eine Frage auf Leben und Tod. Hähne legen bekanntlich keine Eier und werden – als nutzlose Nutztiere – meist noch am ersten Tag ihres Lebens vergast oder geschreddert.

Das ist keine Ausnahme, sondern gängige Praxis, selbst in der Ökolandwirtschaft: Millionen Küken fallen dieser Verwertungslogik in Deutschland jährlich zum Opfer. Außer, sie haben ganz viel Glück und landen auf einem Hof, der die Hähne mit großzieht (siehe unsere Geschichte S. 9).

Was erst nach und nach in das Bewusstsein der Öffentlichkeit dringt, ist der Preis, den wir für günstige Lebensmittel zahlen. An sich sind die Fakten nicht neu – nur wollte das vorher kaum jemand so genau wissen. Für eine auf kurzfristigen Ertrag ausgerichtete Landwirtschaft zahlen wir langfristig alle einen hohen Preis.

Zum Glück gibt es Alternativen, die wir Ihnen ans Herz legen möchten: Natürlich hat nicht jeder die Möglichkeit, Gänse und Hühner zu halten und das eigene Gemüse anzupflanzen wie unsere Selbstversorgerin Frau Schölzel (S. 16/17), deren wunderbare Einmachgläser unser Cover zieren. Aber vielleicht gibt unser Magazin den Anstoß, Herkunft und Produktionsweisen unserer Lebensmittel kritischer unter die Lupe zu nehmen. Als Verbraucher haben wir es mit in der Hand, an diesen Praktiken etwas zu ändern – denn zum Schluss wird an der Ladenkasse abgestimmt.

Viel Spaß beim Lesen wünschen Ihnen

*Gerd Michelsen* *Anja Achenbach*  
*Hans-Herbert Jenckel*



bio, sozial, ethisch, regional, saisonal, nachhaltig, vollwertig, lecker, CO<sub>2</sub>-neutral, ursprünglich und verpackungsarm. Und das sind nur die Adjektive. Es gibt noch: Natur-, Tier- und Verbraucherschutz, Gesellschaft, Bildung, Gesundheit, Politik, Wasserknappheit, diverse Peaks und den Klimawandel. Und nicht zuletzt den Frieden auf Erden, denn im Krieg geht ja alles den Bach runter.

Nehmen wir einmal die unterschiedlichen Aspekte des Stichworts *sozial*: **Der Einkauf an sich ist ein soziales Ereignis** – oder sollte es zumindest sein. Auf dem Markt treffe ich immer Leute für ein Pläuschchen, höre Neues, kriege Tipps. Die Verkäufer am Stand genauso wie in den Geschäften erkennen mich, wenn ich einigermaßen regelmäßig bei ihnen kaufe. Wie gut so eine kurze persönliche Ansprache tut, ist kaum zu überschätzen. Spricht erst mal gegen große Discounter, Lieferservice und Onlinekäufe. Dort hat mein Gegenüber entweder kaum Zeit, geschweige denn Muße für ein Lächeln und einen Satz extra; oder es gibt gar kein Gegenüber mehr. Kurzfristig mag diese Konkurrenz billiger sein, aber sie gefährdet die Orte des kleinen nachbarschaftlichen Glücks in ihrer Existenz.

Den sozialen Aspekt gemeinsamer Mahlzeiten werden wir nur richtig erleben, **wenn alle mitessen können**. Also gab es zum Geburtstag nur Gummibärchen ohne Gelatine mit in den Hort, weil muslimische Kinder in der Gruppe waren, und dann wieder keine Nusskekse, weil ich von Allergikern wusste. Zu Klassenfesten hatten wir stets zwei Grills: einen für ohne Schweinefleisch, den anderen für alles. Für mich problematischer waren die kleinen Kinder, die nur weiße Nudeln, helles Brot und diese fiessüßen Cerealien aßen, denn die gab es bei uns nicht. Na ja, wenn eine Übernachtung anstand, habe ich sie halt doch gekauft. **Da ging sozial vor vollwertig**. Wer will schon das eigene Kind zum Außenseiter machen, nur weil die Lebensmittelindustrie so erfolgreich die Geschmäcker verdorben hat?

Leider blieb dabei aber noch mehr auf der Strecke. Denn häufig stellen ausgerechnet solche Firmen diese ungesunden Sachen her, denen ich keinen Heller unterm Finger gönne, weil sie weltweit gesehen oft unsozial handeln.

**Die Entscheidung für das eigene soziale Umfeld ging hier also auf Kosten sozialer Gemeinschaften in der Ferne.**

Was soll ich sagen? Ausnahmen gehören zum Leben. Manchmal gibt es einfach andere Prioritäten. Wichtig ist, sich nicht über sich selbst zu ärgern. Lieber zum Ausgleich die eine oder andere Aktion gegen das eine oder andere „Frei“handelsabkommen unterstützen.

Zurück zum persönlichen Einkauf vor Ort. Markt oder Gemüsebox – das ist hier die Frage. Beides ist regional, frisch, saisonal, verpackungsarm,

hoffentlich bio und präsentiert Blätter, die ich von allein nicht als Salat identifiziert hätte. Ein Pluspunkt der Kiste: Sie erhöht den Profit des Erzeugers, weil ja der Zwischenhandel wegfällt. Kurz: Ich unterstütze mit dem Gemüseboxen-Abonnement diejenigen doppelt, die unsere Umwelt gesund und das landwirtschaftliche Know-how lebendig halten und uns damit langfristig Zukunft schenken. Der Teil gefällt mir – zumal mir die Kiste in den vierten Stock geschleppt wird.

Aber nicht alles wächst in der Region, etwa Oliven oder Orangen, einiges noch nicht mal auf unserem Kontinent, zum Beispiel Bananen, Ananas oder Kakao. Selbst diese Lebensmittel zu kaufen, kann nachhaltig wirken.

**Standardbeispiel ist der fair gehandelte Kaffee.**

Er ermöglicht der kleinen mittelamerikanischen Kooperative menschenwürdiges Arbeiten und deren Kindern den Schulbesuch. Vielleicht wird langfristig sogar die dortige Gesellschaft sozial durchlässiger. Ja, einen Schuss Optimismus sollte man schon mitbringen! Esse ich alte Reissorten aus Asien oder getrocknete Biodatteln aus Ägypten, stärkt das die fortschrittlichen Landwirte vor Ort. Das sind mit Glück dieselben, die **traditionelles Wissen bewahren**, seltene Getreide- und **Fruchtsorten erhalten** oder **heimische Nutztierarten in ihren Ställen haben**.

Ob nah, ob fern – für alle gilt: Je besser die Pflanze zum Boden und zum örtlichen Klima passt, je mehr darauf Wert gelegt wird, dass die Qualität des Bodens erhalten bleibt, und je artgerechter ein Tier leben darf, desto weniger Pestizide, Dünger und Medikamente sind nötig. Das wiederum ist kein Selbstgänger: **Irgendjemand muss es machen**. Dafür muss er davon leben können. Und dafür bezahle ich dann gern ein wenig mehr für das einzelne Produkt.

Dabei bin ich mir gar nicht mal sicher, dass es insgesamt teurer ist, nachhaltig zu leben. Bei mir stehen keine Mogelpackungen rum, überbeuerte Fertigprodukte hole ich selten, und wenn Fleisch vernünftige ein-, zweimal die Woche auf den Tisch kommt, spielt es für mein monatliches Haushaltsbudget keine Rolle, dass der Kilopreis die höheren Produktionskosten deckt.

Ist doch super: **Mein täglicher Konsum finanziert die, die die Welt retten**. Blöd nur, dass ich gar nicht so viel essen und trinken kann, wie ich unterstützen möchte. Aber glücklicherweise ist ja manchmal das Nicht-Essen der Weg.

Das ist auch der leichteste Start, will man Lebensmittel bewusster einkaufen:

**Beginnen Sie damit, das Falsche zu meiden.**

Zum Beispiel skandalös billiges Fleisch, Eier ohne Brüderchen, Flugmangos oder frische Erdbeeren im Februar. Denn ja, es gibt sie, die nur falschen Entscheidungen.



Beim eigenen Apfeldruck weiß ich, was drin ist: Äpfel – sonst nichts.



Nicht alles gibt es regional.



Wenn schon Fleisch, dann von glücklichen Tieren.

# Essen mit Verantwortung



Weniger Fleisch essen, regional einkaufen und Bioprodukte bevorzugen – Tipps, wie der ökologische Fußabdruck uns **nicht das Essen verdirbt**.

Von Susanna Bloß

Im Durchschnitt hinterlässt jeder Deutsche einen CO<sub>2</sub>-Abdruck von etwa elf Tonnen pro Jahr – für das Klima vertretbar sind zwei Tonnen. Allein 20 Prozent der Treibhausgasemissionen fallen auf die Art zurück, wie wir uns ernähren. Aktiver Klimaschutz beginnt auf dem Teller.

## EIN HOCH AUF DEN SONNTAGSBRATEN!

Fleisch ist keine Massenware: Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt, Fleisch nur in Maßen zu essen – schon der Gesundheit wegen. Auch Tiere und Klima werden es danken: Die Viehhaltung verursacht weltweit mehr klimaschädliche Treibhausgase als alle Autos, Züge, Flugzeuge und Schiffe zusammen.

## WELCHER FISCH DARF NOCH AUF DEN TELLER?

Prognosen sagen, dass in 40 Jahren die Meere leer gefischt sein werden. Deshalb: auf Wildfang verzichten und zur ökologisch zertifizierten Zucht greifen. Orientierung beim Einkauf gibt der WWF-Fischratgeber.

## DEN FAIREN HANDEL UNTERSTÜTZEN

Lebensmittelimporte aus Übersee, wie zum Beispiel Kaffee oder Kakao, sollten möglichst mit einem Fairtrade-Siegel gekauft werden. Das sichert den Bauern vor Ort ihre Existenz und schließt ausbeuterische Formen der Kinderarbeit aus.

## ÖFTER MAL ZU BIO-WAREN GREIFEN

Keine Verwendung von Pestiziden, eine artgerechte Viehhaltung: Bioprodukte schonen Tier und Umwelt. Der BUND Regionalverband Elbe-Heide hat Adressen zum ökologischen Einkauf zusammengestellt ([www.bund-lueneburg-harburg.de/lueneburg/ernaehrung/oekologisch\\_einkaufen](http://www.bund-lueneburg-harburg.de/lueneburg/ernaehrung/oekologisch_einkaufen)).

**Übrigens:** In den Geldbeutel wird auch kein tiefes Loch gerissen:

**„Die Umstellung von einem durchschnittlichen Ernährungsstil auf gesunde Nahrung mit weniger Fleisch, mehr Gemüse und Obst, fängt die Mehrkosten, die durch den Einkauf von Biolebensmitteln entstehen, nahezu auf.“**

Das ist das Ergebnis der Studie „Ist gutes Essen wirklich teurer?“ vom Öko-Institut in Freiburg.

## SAISONAL UND REGIONAL

Damit werden Transportwege kurz gehalten und stromfressende Gewächshäuser vermieden. Seit Januar 2014 sorgt zusätzlich das sogenannte Regionalfenster für mehr Transparenz. Anbieter können ihre Produkte freiwillig mit diesem Siegel kennzeichnen.

## VERZICHT AUF FERTIGPRODUKTE

Margarine, Speiseeis, Müsliriegel, Tiefkühlpizza, Chips oder Kekse, in fast jedem zweiten Lebensmittel steckt Palmöl drin. Doch für den Anbau der Ölpalme wird der Regenwald – unser Klimaregenerator – abgeholzt.

Anzeigen

**SCHULENBURG** *Die Kultur des Sitzens*  
PolstermöbelManufactur

**Qualität und Nachhaltigkeit**  
**Handwerk aus der Region**

Partner des Innovationsverbundes  
Nachhaltiger Mittelstand / Inkubator  
der Leuphana-Universität Lüneburg

Polstermöbel und Schlafsofas  
Günstige Ausstellungsware sofort lieferbar  
Aufarbeitung / Neubezug

Mo.–Do. 8–17 Uhr – Fr. 8–14 Uhr  
oder nach telefonischer Vereinbarung



Markenmodell „Boston“

Schulenburg Polstermöbel Manufactur GmbH  
21357 Bardowick, Am Bahnhof 6 • Tel. 04131-92501-0  
[www.schulenburg-polstermuebel.de](http://www.schulenburg-polstermuebel.de)

HIFI • TV • VIDEO • PC  
TELEFON • ELEKTRO  
KABEL-SAT-ANLAGEN

Kaputt?



Wir reparieren,  
egal wo gekauft!

MEISTERBETRIEB

**Stieler**

21339 Lüneburg • Boecklerstr. 22

Tel. 22099-0 • [www.stieler.tv](http://www.stieler.tv)



Foto: © t&amp;w



# Anleitung zum Andersmachen

## Frische Ideen zum Essen, Trinken und Ackern

Von Susanna Bloß

### EINE STADT TRINKT FAIR

Trinken für einen guten Zweck: Mit der **Lünebohne** will der gleichnamige gemeinnützige Verein, 2011 von Studenten der Leuphana ins Leben gerufen, Kaffeetrinker wachrütteln und ein Bewusstsein für nachhaltigen Konsum schaffen. Die Abnahme der fair gehandelten Arabica-Bohnen aus Ruanda ermöglicht den Bauern vor Ort eine bessere Lebensperspektive und sichert ihre Existenz. In den Genuss der Lünebohne kommt man beispielsweise an der Universität oder im Kulturverein Zum Kollektiv. Mehr Informationen unter [www.luenebohne.de](http://www.luenebohne.de)

### KULTURAUUSTAUSCH IM SCHREBERGARTEN

Spaß haben, sich kennenlernen, fröhlich beisammen sein: Seit April 2014 gärtnern Asylsuchende und Lüneburger gemeinsam im **Kleingartenverein Moorfeld**. Es wird Unkraut gejätet, Gemüse angepflanzt und Integration geübt: Im Mittelpunkt steht der Austausch der Kulturen. Hemmschwellen und Sprachbarrieren sollen abgebaut werden. Das Projekt fand bislang großen Anklang, und so geht es auch im Winter weiter. Nachdem die kalte Jahreszeit mit einem feierlichen Grünkohlessen eingeläutet wurde, finden die Treffen nun montags zur gemütlichen Teestunde in der Flüchtlingsunterkunft an der Bleckeder Landstraße statt – bis im Frühling wieder Harke und Spaten zum Einsatz kommen. Mehr Infos unter [www.facebook.com/Kulturgarten](http://www.facebook.com/Kulturgarten)



Foto:  
© WillkommensInitiative  
Lüneburg/RobinDirks

Mit Kaffeegenuss die Armut bekämpfen, mit Flüchtlingen bei der Kürbisernte Freundschaften schließen, in geselliger Runde sein Essen bewusst genießen oder Bauern unterstützen, die neue Wege gehen. **Vier Ideen zum Andersmachen.**



## Slow Food®

### IM ZEICHEN DER SCHNECKE

Gut, sauber und fair – so muss Essen nach dem Grundsatz der **Slow-Food-Bewegung** sein. Hervorgegangen in den 1980er-Jahren aus Protesten gegen den Bau einer Fast-Food-Filiale in Rom, setzen sich heute weltweit etwa 100.000 Mitglieder für eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt ein. Wie in vielen anderen deutschen Städten hat sich auch in Lüneburg eine Tafelrunde (Convivium) gebildet, die im Zeichen der Schnecke diese Kultur pflegt. Auch Gäste sind herzlich willkommen. Das nächste Treffen findet am 13. Januar in der Gaststube „Zum alten Brauhaus“ (Grapengießer Str. 11) statt. Beginn ist um 19 Uhr. Anmeldung unter [sprilue@t-online.de](mailto:sprilue@t-online.de)

Logo: © Slow Food Deutschland e.V.

### SICH DIE ERNTE TEILEN



Illustration: © WeidenHof

Gesunde, frische Nahrungsmittel erzeugen, ohne Tier, Boden und Mensch dabei auszubeuten. Diesem Prinzip hat sich der **WeidenHof in der Lüneburger Heide** verschrieben. Gewirtschaftet wird nach den Grundsätzen der solidarischen Landwirtschaft. Dabei tragen private Haushalte die Kosten des landwirtschaftlichen Betriebs und erhalten im Gegenzug Lebensmittel, die nach Demeter-Richtlinien produziert werden. Das Angebot ist saisonal, aber immer reichlich und abwechslungsreich. Und auch auf tierische Produkte wie Eier oder Fleisch muss nicht verzichtet werden.



Logo: © WeidenHof

Wer ein Teil der Gemeinschaft werden möchte, erfährt mehr unter [www.weidenhof.de](http://www.weidenhof.de)

# Kein prima Klima

Unsere Ernährungsweise hat mittelbar und unmittelbar Auswirkungen auf das Klima.

**Wir zeigen wie und wo.** Von Elke Gersmann

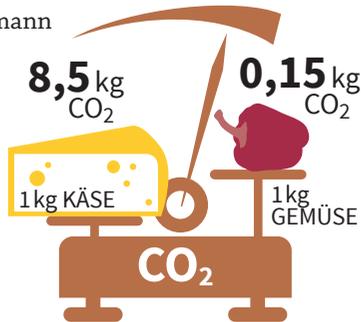


**28,3 Millionen Kilogramm CO<sub>2</sub>-Emissionen** könnten die Einwohner im Landkreis Lüneburg rechnerisch jedes Jahr einsparen, wenn sie sich nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) richten und durch einen deutlich geringeren Fleischkonsum etwas für ihre Gesundheit tun würden.

## CO<sub>2</sub>-Emissionen durch Ernährung pro Person und Jahr (in kg)



Quellen: DGE e.V.; Öko-Institut e.V.; Landkreis Lüneburg



**Salat und Co. haben im Vergleich zu tierischen Produkten die bessere Klimabilanz.** Die für die Produktion von einem Kilogramm Gemüse freigesetzten Treibhausgase (Methan, Lachgas, Kohlendioxid in der konventionellen Landwirtschaft) entsprechen der Wirksamkeit von 0,15 Kilogramm CO<sub>2</sub>. Die Produktion von einem Kilogramm Käse schlägt dagegen mit 8,5 kg zu Buche.



Quelle: Umweltbundesamt



**5,2 Prozent des ökologisch wertvollen Grünlandes in Form von Wiesen und Weiden sind in Niedersachsen seit 2003 verloren gegangen.** Langsam, aber stetig wird es vor allem in Ackerfläche umgewidmet, unter anderem, um in Monokulturen Futtermais anzubauen. Denn viele der 2,6 Millionen Rinder Niedersachsens grasen nicht mehr auf der Weide, sondern bekommen im Stall leistungsförderndes Kraftfutter. Für das Klima ist das eher schlecht: Grünlandflächen sind sogenannte Kohlenstoffsinken, der Humus im Boden speichert besonders viel des Treibhausgases.

Quelle: Umweltbundesamt

**520.000 Euro ist die Fördersumme,** die das Niedersächsische Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz für das Projekt zur „Etablierung heimischer Eiweißfuttermittel in Niedersachsen“ zur Verfügung stellt. Bisher wird ein großer Teil der Futtermittel importiert. 75 Prozent des Sojabedarfs in Form von Ölkuchen und -schrot kommen aus Brasilien, wo Regenwald für den Sojaanbau gerodet wird. Die heimischen traditionellen Futterpflanzen wie Lupine, Klee und Luzerne sehen nicht nur gut aus, ihr Anbau schützt auch Klima und Biodiversität – in Brasilien und in Deutschland.

Quellen: Niedersächsisches Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz; WWF

**520.000 €**



## Ölverbrauch für den Transport von 1 kg Erdbeeren



5 Liter Öl wird für den Transport von 1 kg Erdbeeren aus Südafrika nach Deutschland durchschnittlich verbraucht. **166-mal mehr, als für im sommerlichen Deutschland geerntete und regional verkaufte Früchte anfällt.** Vor allem im Winter werden heimische Obst- und Gemüsesorten – zum Beispiel Spargel und Bohnen – aus Ländern der Südhalbkugel nach Deutschland importiert. Exotische Früchte, die bei uns nicht wachsen, erreichen mal mehr, mal weniger klimaschädlich die deutschen Supermärkte: Beim Transport per Schiff entstehen deutlich weniger Treibhausgase als per Flugzeug.

Quelle: Bayrisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz



80 kg der in einem Jahr gekauften Lebensmittel werfen wir Deutschen durchschnittlich pro Kopf ungenutzt weg. Vorausschauendes Einkaufen vermeidet nicht nur diese Verschwendung – es schont neben dem eigenen Geldbeutel langfristig auch das Klima. Denn die landwirtschaftliche Produktion von Lebensmitteln verursacht **13 Prozent der gesamten Treibhausgasemissionen.**

Quellen: Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft, Universität Stuttgart; Umweltministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit; Klimarat der Vereinten Nationen (IPCC)



Foto: © t&amp;w

## Ei, wo ist dein Bruder?

Täglich um vier kräht auf dem Bauhof der erste Hahn, als einer von rund 4000. Das ist nicht normal. Denn die Brüder von Legehennen werden meist kaum einen Tag alt. **Dann landen sie im Schredder.** Ein paar Biohöfe wollen das ändern.

Von Magdalena Fröhlich\*

*„Mancher gibt sich viele Müh' mit dem lieben Feder-  
vieh. Einesteils der Eier wegen, welche diese Vögel  
legen. Zweitens: Weil man dann und wann einen  
Braten essen kann.“*

Wilhelm Busch hat das in „Max und Moritz“ ge-  
dichtet. Das war 1865 – und gilt heute nicht mehr.  
Warum? Heute gibt es kaum noch Hühnerras-  
sen, die Eier und Fleisch geben. Statt Allrounder  
züchten Unternehmen nur noch Spezialisten: die  
einen für das Brathähnchen, die anderen für das  
Frühstücksei.

Denn ein Huhn wie bei „Max und Moritz“ ist  
heute nicht mehr wirtschaftlich – es liefert von  
beidem, Fleisch und Eiern, zu wenig. Deshalb  
gackern sogar auf Biohöfen nur die Spezialisten-  
Hühner. Und die Hähne haben eventuell ein Prob-  
lem: Sind sie nämlich kein Masthuhn, sondern der  
Bruder einer Legehenne, haben sie keinen Job.

Ein Hahn legt eben keine Eier. Und als Brathäh-  
nchen taugt er nicht – er stammt ja genau wie seine  
Schwestern von der Eier-Spezialisten-Linie ab  
und setzt daher nicht so viel Fleisch an wie ein  
Masthähnchen. Deshalb werden die Brüder der  
Hennen gleich nach dem Schlüpfen getötet.

### **DIE HENNEN FÜTTERN IHRE BRÜDER DURCH**

Biobauer Yanic Arndt will da nicht mitmachen. Er  
will die Brüder der Legehennen vor dem Schred-  
der bewahren. Jährlich sind das rund 40 Millionen  
Tiere allein in Deutschland – so viele Legehennen  
gibt es hierzulande. Und sie alle hatten einen Bruder.  
Auf dem Bauhof in Klein-Süstedt bei Uelzen  
haben sie ihn noch immer. Dort kümmert sich  
Arndt um die Vermarktung. „Eigentlich wäre es  
total unrentabel, die Bruderhähne großzuziehen“,  
sagt er. Denn ein normales Masthuhn wiegt nach



01

zehn Wochen rund 2,5 Kilogramm. Ein Bruderhahn ist da erst halb so schwer – bei der gleichen Menge Futter. „Weil der Hahn doppelt so viel kostet wie ein anderes Biohähnchen, schlagen wir beim Ei vier Cent oben drauf. Davon sind drei Cent für die Aufzucht der Bruderhähne und ein Cent für den Verein Bruderhahn Initiative Deutschland. Die Henne finanziert also ihren Bruder“, erklärt Arndt. Rund 7,50 Euro mehr kostet die Aufzucht so eines Hahnes, das heißt: Die Henne muss 250 Eier legen, um ihren Bruder durchzufüttern. Nur so kann ihn der Bauer zum gleichen Preis verkaufen wie ein Demeter-Masthühnchen.

Diesem Konzept folgen rund 15 weitere Betriebe, die alle eine Bioland- oder Demeter-Zertifizierung haben – also strenger sind als das EU-Biosiegel. Hinzu kommt: „Wer das Bruderhahn-Logo benutzen möchte, muss sich noch einmal extra zertifizieren, also kontrollieren lassen“, erklärt Pamela Wieckmann, die die Initiative bundesweit koordiniert. „Der Kontrolleur prüft dann, was mit den vier Cent extra pro Ei passiert ist – ob tatsächlich entsprechend viele Bruderhähne davon aufgezogen wurden.“ Ähnliche Querfinanzierungsmodelle gibt es auch unter anderem Namen, zum Beispiel Ei-Care, Ein-Ei-für-Zwei oder Hähnlein.

## WOHER KOMMT MEIN EI?

Auf der Website [www.was-steht-auf-dem-ei.de](http://www.was-steht-auf-dem-ei.de) kann man das Huhn bis in den Stall zurückverfolgen.

Wichtig ist vor allem die erste Ziffer:

- **0 = Ökologische Erzeugung:** Die Tiere bekommen Auslauf im Grünen und erhalten kein gentechnisch verändertes und mit giftigen Pestiziden gespritztes Futter. Nur 8,5% aller Hühner sind Biohühner.
- **1 = Freilandhaltung:** Die Hühner haben Auslauf im Freien. 15,9% aller Hühner leben unter diesen Bedingungen.
- **2 = Bodenhaltung:** Für 63,1% aller Hühner gilt: Sie leben zwar nicht in Käfigen, sondern am Boden riesiger Ställe – Auslauf an der frischen Luft haben sie allerdings nicht.
- **3 = Käfighaltung:** Ist in Deutschland nur erlaubt, wenn die Hühner in einer Gruppe gehalten werden. Arttypisches Verhalten wie Sandbaden oder Flügelschlagen ist kaum möglich. Klassische Legebatterien sind in Deutschland verboten. 12,5% der Hühner leben so.

Quelle: [https://www.destatis.de/DE/PresseService/Presse/Pressemitteilungen/zdw/2014/PD14\\_041\\_p002.htm](https://www.destatis.de/DE/PresseService/Presse/Pressemitteilungen/zdw/2014/PD14_041_p002.htm)



**TRISTE QUAL IM KONVENTIONELLEN MASTBETRIEB**

Außerdem dürfen die Tiere, wenn sie mit dem Bruderhahn-Siegel vermarktet werden, nie mit Antibiotika behandelt worden sein, weder als Küken noch als Hahn oder Henne. Nur wenn andere Medikamente nicht helfen, bekommen die Tiere Antibiotika – sie sollen ja schließlich nicht leiden müssen. Mit dem Logo der Bruderhahn Initiative dürfen sie dann allerdings nicht mehr vermarktet werden. „Ein Huhn kann sehr gut ohne auskommen, wenn man es gut hält“, sagt Bauckhof-Bauer Arndt.

Allerdings: Rund 85 Prozent aller Masthühner in Niedersachsen bekommen Antibiotika. Den meisten wird auch der Schnabel gekürzt – als Schutzmaßnahme, damit sie anderen Hühnern nicht die Federn auspicken. Federlose, nackte Hühner sind allerdings oft ein Zeichen von Langeweile – die Tiere haben schlichtweg nichts anderes zu tun. In einem Stall, in dem sie weder nach Würmern scharren können, noch Platz haben, ihre Umgebung zu erkunden, beschäftigen sie sich mit sich selbst: indem sie sich die Federn auspicken.

Weil diese Masthühner zudem viel Kraftfutter bekommen und kaum Raum zum Bewegen haben, setzen sie schnell Fleisch an. Das Skelett wächst aber nicht so schnell wie die Muskeln. Die Folge: Die Knochen der Tiere kommen bei so viel Fleischmasse einfach nicht mehr mit, können das Tier kaum tragen, werden spröde – und brechen.

**LUXUSLEBEN FÜR HÜHNER**

Da haben es Biolegehühner schon deutlich besser: Statt neun Hühner pro Quadratmeter dürfen hier maximal sechs Tiere pro Quadratmeter im Stall leben. Und sie dürfen den Stall verlassen: Ein Auslauf im Grünen ist Pflicht.

Auf dem Bauckhof haben die Hühner die Nobelvariante erwischt: Sie haben sogar alle sechs Wochen einen anderen Ausblick.



Fotos(4): © Magdalena Frohlich

Dann zieht Arndt ihren mobilen Stall auf Kufen einfach ein Stückchen weiter – dorthin, wo es wieder frisches Gras gibt. Auch sonst können über 90 Prozent der anderen Hühner neidisch sein. Denn so viele leben in konventioneller Haltung. Nur rund acht Prozent sind laut statistischem Bundesamt Biolegehennen.

**WIESO KOSTET BIO MEHR?**

Bio, das heißt für den Kunden: Das Ei kostet rund 50 Cent, ungefähr 30 Prozent mehr als ein konventionelles Ei. Und das Fleisch von Biohühnchen ist sogar rund dreimal teurer als das aus konventioneller Massentierhaltung.

Aber Bio, das heißt für das Huhn: Ein Stall mit Sitzstangen, Auslauf im Grünen – und vor allem Futter ohne Gentechnik. Das kostet Geld.

- 01 Auf dem Bauckhof leben 4.000 Bruderhähne und 7.600 Legehennen.
- 02 Pamela Wieckmann koordiniert die Bruderhahn Initiative Deutschland, die 2012 von Carsten Bauck und einigen Naturkosthändlern gegründet wurde. Insgesamt 23 Betriebe haben sich bereits zertifizieren lassen.
- 03 Mit dem Logo der Bruderhahn Initiative Deutschland gibt es sowohl Eier als auch Fleisch.

02



03



Foto: © Magdalena Fröhlich

„Das Futter macht den größten Unterschied beim Preis aus, rund 80 Prozent“, sagt Arndt. „Weil die Hühner weniger Kraftfutter als in der konventionellen Haltung bekommen, legen sie weniger Eier und setzen nicht so schnell Fleisch an“, erklärt er. Will heißen: Wer viel in das Huhn hineinsteckt, bekommt auch viel heraus: Rund 300 Eier jährlich beträgt der Durchschnitt bei konventionellen Hühnern, ein Biohuhn legt circa 50 weniger. Beim Fleisch ist das nicht anders: Gut 70 Gramm nimmt ein konventionelles Huhn im Schnitt täglich zu und wird nach rund fünf Wochen geschlachtet. Ein Biohuhn braucht dafür fünf Wochen länger; ein Bruderhahn braucht noch einmal zehn Wochen mehr, bevor er dann direkt auf dem Bauckhof geschlachtet wird.

### KÜKENZUCHT UND KINDERSTUBE EXTERN

Allerdings verbringen die Hähne nur einen Teil ihres Lebens hier. Denn das Geflecht hinter den Bruderhähnen ist weit gestrickt: Die Küken stammen von einer Brüterei in Baden-Württemberg. Diese bekommt die Eier wiederum von einem Betrieb aus Nordrhein-Westfalen, dessen Elterntiere von einem weltweit operierenden Geflügelzuchtunternehmen stammen. Sind die Küken geschlüpft, kommen sie zu einem Junghennen-Aufzüchter.

Erst mit sechs Wochen landen die Jungtiere dann auf dem Bauckhof. Aber warum kümmert sich der Betrieb nicht selbst um die Küken? Immerhin gäbe es ja genug Hühner und Hähne. Die Ursache liegt in der Biologie: Weil die Tiere Hybride, also die Kreuzung zweier Inzuchtlinien sind, können sie ihre speziellen Zuchteigenschaften nicht an ihre Nachkommen weitergeben.

Stark vereinfacht ist das so wie im Schulbuch zur Mendelschen Vererbungslehre: Das Ziel sind rosa Blumen. Also kreuzt man weiße Blumen mit roten. Dann kommen rosafarbene heraus. Kreuzt man dann aber wieder die rosafarbenen untereinander, spalten sich die Eigenschaften auf: In rosafarbene, rote und weiße Blumen. Ist nur rosa gewünscht, sind die anderen unrentabel.

### ... ZURÜCK ZU WILHELM BUSCH

Hybrid heißt also Tiere mit mehr Leistung. Es heißt aber auch: Der Bauer ist auf die Zuchtunternehmen angewiesen, er braucht ja ständig neuen Nachschub. Auch das will die Bruderhahn Initiative ändern. „Einen Teil der Mitgliedsgebüh-

## WOHIN MIT DEN RESTEN? NACH AFRIKA!

Von Heike Janßen

Afrika ist ein wichtiger Hühnerfleisch-Exportmarkt für die EU. 10 Prozent aller Importe kommen aus Deutschland. 42.000 Tonnen wurden 2012 aus Deutschland nach Afrika verschifft, mehr als doppelt so viel wie noch im Vorjahr. Das belegen Daten des Europäischen Statistikamtes Eurostat, die die Hilfsorganisation Brot für die Welt analysiert hat. Die EU hat den Geflügelfleischexport von 2010 bis 2012 nach Afrika um 64 Prozent gesteigert, Deutschland sogar um 166 Prozent. 2013 stiegen die Exporte erneut, laut Geflügelwirtschaft auf 44.000 Tonnen. Hauptsächlich werden Flügel, Innereien und Hälse ausgeführt. Der Grund: Die Deutschen lieben Hähnchenbrust und weniger den Rest des Huhns.

**Der Export hat für Afrika Konsequenzen.** Ghana beispielsweise konnte sich in der 90er-Jahren noch komplett selbst mit Geflügel versorgen. Wegen der zunächst billigeren ausländischen Konkurrenz brach der lokale Markt ein. Als die einheimischen Produzenten verschwunden waren, verdoppelten sich laut Brot für die Welt die Preise für Importfleisch. Ärmere Menschen können es sich nicht mehr leisten. Angesichts unsicherer Kühlketten wegen häufiger Stromausfälle ist das Importfleisch zudem gesundheitlich bedenklich.

**Sich gegen die Importe zu wehren, ist juristisch schwierig:** Nach WTO-Recht darf ein Staat Importmengen nicht einfach begrenzen. Ghana erhöhte beispielsweise 2003 die Zölle und musste das auf Druck des IWF und der EU wieder zurücknehmen. Der IWF versetzte der ghanaischen Geflügelindustrie den Todesstoß, schreibt Francisco Mari, Projektreferent für Agrarhandel bei Brot für die Welt. Inzwischen habe der IWF sogar eingesehen, dass seine Mitarbeiter die Situation falsch eingeschätzt hätten und der Hühnersektor in Ghana verletzbarer durch Importe war, als angenommen.

**Die deutsche Geflügelwirtschaft verteidigt sich:** Der Export nach Afrika nehme nur einen kleinen Teil der Ausfuhren ein, Märkte würden nicht zerstört. Daten, die diese Aussage belegen, liefert sie aber auch nach mehrmaliger Anfrage nicht.

Jede Branche hat das Recht, global zu exportieren. Bei der Abwägung sollte man jedoch den CO<sub>2</sub>-Verbrauch bei den Transporten, die fragwürdige Massentierhaltung in europäischen Geflügelabriken und die Zerstörung der Industrie in Afrika einbeziehen.

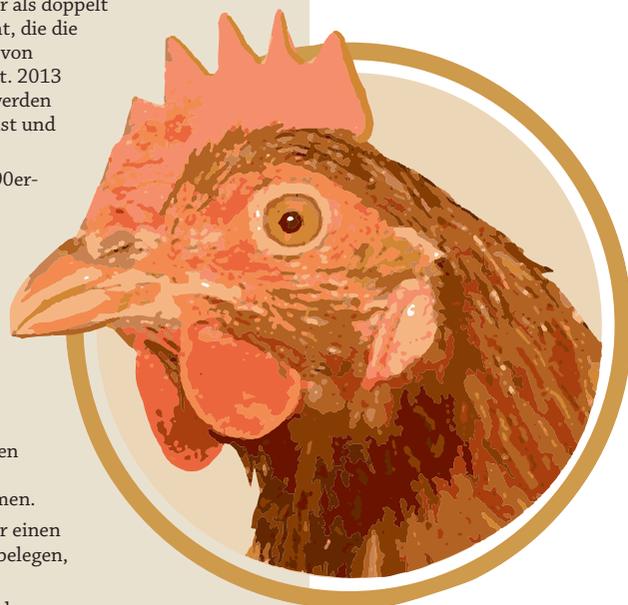




Foto: © t&amp;w

ren stecken wir in die Zucht neuer Rassen“, sagt Wieckmann. „Denn momentan gibt es einfach keine Rassen, die von Biotieren abstammen.“ Hier spielt auch das Zweinutzungshuhn eine Rolle – ein Huhn, das wieder beides kann: sowohl Eier legen als auch Fleisch ansetzen.

#### KEIN ENTWEDER-ODER

Das würde auch dem Kükenmord ein Ende setzen. Laut Tierschutzgesetz ist es schon jetzt verboten „Tiere ohne vernünftigen Grund“ zu töten. Ob Wirtschaftlichkeit ein „vernünftiger Grund“ ist – daran zweifeln immer mehr Hühnerhalter, Tierschützer und Politiker. Allen voran der nordrhein-westfälische Landwirtschaftsminister Johannes Remmel. Er will, dass ab dem 1. Januar nächsten Jahres mit dem Schreddern der Küken Schluss ist. Allerdings gibt es in Nordrhein-Westfalen kaum Legehennenhalter. Ganz anders als in Niedersachsen. Doch auch hier sprach sich Minister Christian Meyer für ein Verbot aus – jedoch ohne ein konkretes Datum zu nennen.

Für den Bauckhof jedenfalls lohne sich der Bruderhahn, so Arndt. „Wahrscheinlich könnten wir doppelt so viele verkaufen und hätten immer noch zu wenige.“ Selbst das Fleisch der Legehennen kann der Betrieb gut vermarkten, als Suppenhuhn oder für Frikassee. „Und garantiert nicht mit Exporten nach Afrika“, so Wieckmann.

Auf der Website der Initiative sind alle Höfe aufgelistet:  
[http://www.bruderhahn.de/wir\\_ergreifen\\_die\\_initiative/#erzeuger](http://www.bruderhahn.de/wir_ergreifen_die_initiative/#erzeuger)

Anzeige

fair + günstig  
für Studis: extra flexibel



LÜNESTROM

Der Ökostrom für uns.

- ✓ günstige, faire & transparente Tarife
- ✓ 100 % Ökostrom
- ✓ persönlicher Service
- ✓ regional engagiertes Unternehmen

Tel: 0 41 31 - 87 22 75

[www.lunestrom.de](http://www.lunestrom.de)

\* Die Autorin ist Redakteurin beim Bioland-Verband.

# Dieses Tier ist tot!



In der Nutztierdebatte bezieht die Autorin Hilal Sezgin ganz klar Position: „**Artgerecht ist nur die Freiheit. Eine Ethik für Tiere oder Warum wir umdenken müssen**“ heißt ihr neues Buch. Ein leidenschaftliches Plädoyer, auf den Verzehr von Tieren zu verzichten.

Von Ralph Schipke



Autorin Hilal Sezgin mit einem ihrer Schafe.

Foto: © Ilona Habben

## Frau Sezgin, gibt es für Sie eine akzeptable Form Nutztiere zu halten?

Nein, ich finde das grundsätzlich falsch. Jedes Tier gehört erst mal sich selbst und nicht uns. Ich finde es nicht richtig, Tiere einzusperren, zu nutzen und zu „verbrauchen“. Das Tier wird vom Menschen klassifiziert, je nachdem, welche Funktion es für uns erfüllen soll. Und so rechtfertigen wir, was wir mit ihm machen.

## Solange billiges Fleisch nachgefragt werde, müsse es Tierfabriken geben, lautet ein Standardargument. Kann man gegen die industrielle Massentierhaltung wirklich etwas unternehmen?

Rund um Lüneburg und Hamburg wurden durchaus erfolgreich Großanlagen verhindert, beispielsweise ein Ausbau von Schlachtkapazitäten in Ahlhorn [Hähnchenschlachtereiei Kreienkamp, Anmerk. d. R.]. Bürger vor Ort und Tierschutzorganisationen haben das gemeinsam erreicht.

Viele Auflagen wurden durch Landwirtschaftsminister Christian Meyer verschärft, was die Neuansiedlung von Massentierhaltung in Niedersachsen weitaus schwieriger macht. Auf der letzten Agrarministerkonferenz wurde auch ein Schlachtverbot für trächtige Kühe diskutiert. Das wurde aber leider abgelehnt.

## Was könnten wir noch tun, um Tiere vor diesem Leid zu bewahren?

Wir sollten einfach das Tierschutzgesetz wirklich ernst nehmen. In Paragraph 5 steht: „An einem Wirbeltier darf ohne Betäubung ein mit Schmerzen verbundener Eingriff nicht vorgenommen werden.“ Leider folgt dann die ganze Palette der Ausnahmen, die in der Landwirtschaft Usus sind. Statt leerer Lippenbekenntnisse müsste Tierschutz gegen die Tierproduzenten-Lobby durchgesetzt werden. Ich sehe da aber durchaus Spielraum und bin optimistisch.

*Unser Gespräch wird abrupt unterbrochen, weil eines ihrer Schafe Hilfe braucht. Danach fährt sie fort:*

Massentierhaltung ist jedenfalls nichts Außergewöhnliches. Wir leben in einer Industriegesellschaft, wo wenige für wenig Geld das Essen für alle herstellen sollen. Wenn wir darauf bestehen, massenhaft billiges Fleisch zu essen, muss das in Massentierhaltung „hergestellt“ werden.

Der Verbraucher schiebt diese Verantwortung gern an den Produzenten ab. Der wiederum versucht, sich mit allerlei Siegeln abzusichern. Wir brauchen keine weiteren Siegel. Auf jedem Stück Fleisch ist automatisch das Siegel: Dieses Tier ist tot!

## Also ist der einzige Ausweg, alle ernähren sich vegan?

Ich bin erst Vegetarierin und vor ein paar Jahren Veganerin geworden – nach meinem ersten Besuch in einem Milchkuhbetrieb, wo das Rufen der Mutterkuh nach ihrem Kalb, das stunden-, oft tagelange anhält, für mich nicht zu überhören war. Egal ob Huhn, Schwein, Milch, Eier, Fisch – für all diese menschlichen „Lebensmittel“ werden Tiere getötet und leben ein erbärmliches Leben. Darum plädiere ich dafür, dass wir mit dem Verzehr von tierischen Nahrungsmitteln aufhören. Wir können es!

Selbst wenn es früher für die Menschheit nötig war, Tiere zu jagen, zu töten und zu verspeisen: Heute sind die mit dieser Ernährungsform verbundenen Kosten und der Ressourcenverbrauch extrem hoch. Alles spricht dafür, Tiere in keiner Form mehr zu konsumieren und vollständig auf tierische Nahrung zu verzichten.

## VITA

Hilal Sezgin studierte Philosophie in Frankfurt/Main und arbeitete mehrere Jahre im Feuilleton der „Frankfurter Rundschau“. Seit 2007 lebt sie als Schriftstellerin in der Lüneburger Heide, wo sie einen Gnadenhof mit Schafen und Hühnern unterhält.

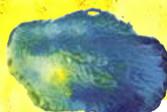
# Eine Knolle mit Charakter

Weltweit wird die Kartoffel immer beliebter. Das ist auch kein Wunder, denn sie verfügt über **ganz besondere Eigenschaften...**

Von Mareike Thies



**bescheiden.** Sie wächst beinahe überall. Nur Frost, extreme Hitze und Trockenheit mag die Kartoffel nicht. Weltweit nimmt die Anbaufläche deshalb zu – gerade in Afrika, Asien, Südamerika. Optimale Bedingungen bieten die sandigen Böden der Lüneburger Heide: Kartoffeln sind hier leicht zu ernten, besonders makellos und sauber. Seit 2010 ist die „Lüneburger Heidekartoffel“ von der EU-Kommission als geschützte Marke anerkannt.



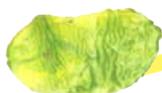
**stark.** Ihre Stärke verbindet und findet deshalb auch in der Industrie Verwendung: als Bindemittel in Pudding, Limonade, Brot etc., aber auch in Papier, Klebstoffen, Textilien, Chemikalien, Pharmazeutika. In Zukunft könnte sie vermehrt auch aus Erdöl hergestellte Kunststoffe ersetzen. Biomüll-Tüten aus Stärke gibt es schon. Ihr Vorteil: Sie sind kompostierbar bzw. wasserlöslich. Und: Kartoffeln wachsen nach.



**vielseitig.** Über 4.000 Kartoffelsorten gibt es weltweit. In Deutschland sind davon 200 vom Bundessortenamt zugelassen. Sie unterscheiden sich in Reifezeit und Eigenschaften: Späte Kartoffeln lagern mehr Stärke ein und sind deshalb „mehlig“ – perfekt für Klöße und Püree. Frühere Sorten werden als „vorwiegend festkochend“ bezeichnet und eignen sich für Salate, Salzkartoffeln.



**wankelmütig.** Die Kartoffel ist eines der wenigen landwirtschaftlichen Produkte, die nicht einer EU-Marktordnung unterliegen. Angebot und Nachfrage bestimmen den Kartoffelpreis an der Rotterdamer Kartoffelbörse und der Frankfurter Eurex. Starke Preisschwankungen sind keine Seltenheit: Während die Kartoffelbauern im vergangenen Jahr überdurchschnittlich hohe Preise erzielen konnten, ist das Preisniveau in diesem Jahr im Keller.



**weiblich.** Annabelle, Belena, Linda. Fast immer tragen Kartoffeln Frauennamen. Die weibliche Vorherrschaft ist historisch gewachsen: Früher wählte man Namen, die vor allem schön klingen sollten, nicht selten den der eigenen Frau. Heute wird versucht, züchterische Besonderheiten zu berücksichtigen oder dem Trend zu technischen Codenamen zu folgen. Die Lüneburger Kartoffelzuchtunternehmen Europlant verpasst seinen neuen Sorten eine Art Familienvorname: Eurotango, Europrima, Euronova.



**begehrt – oder bieder?** Nach Mais, Weizen und Reis ist die Kartoffel weltweit eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel. Die globale Anbaufläche nimmt stetig zu. In Deutschland ist der Kartoffelkonsum dagegen auf dem Rückzug – trotz Zunahme bei Pommes, Chips & Co.: Etwa 57 kg isst jeder Deutsche pro Jahr. 1950 waren es noch 200 kg. Dahinter stehen der Zeitfaktor und Bequemlichkeit: Kartoffeln zu schälen dauert länger als Spaghetti zu kochen. Ist die Kartoffel zu bieder für heutige Ansprüche? Die Züchter suchen mit Hochdruck nach Antworten.



**anpassungsfähig.** Immer wieder verschwinden beliebte Kartoffelsorten, neue kommen auf den Markt. Dahinter stehen kulinarische Moden, ökonomischer Profit und moderne Forschung: Neue Sorten sind resistenter gegen Krankheiten und besser geeignet für bestimmte Verarbeitungsprozesse: Auf dem „Peeling-Markt“ (vakuumverpackte geschälte Kartoffeln) ist zum Beispiel ein hoher Stärkegehalt gefragt, Mikrowellenkartoffeln sollen besonders klein sein.



Fotos (3): © t&amp;w

01

## Die Selbstversorgerin

Seitdem Kühlschränke ab den 50er-Jahren für jedermann erschwinglich wurden, essen die Deutschen immer mehr Fertigprodukte. Bei einer Familie in Sassendorf ist das anders: Ein Besuch bei Heike Schölzel, die **ihre Vorräte noch selbst einkocht**.

Von Sandra Kirchner

Das Regal scheint sich unter den Einmachgläsern fast zu biegen. Mischgemüse, Sauerkraut und Grünkohl drängen sich zwischen der Zucchini in Curry und der selbst gemachten Marmelade. Daneben stehen Leber-, Rot- und Blutwurst im Glas, Selbstgeräuchertes wartet auf den Verzehr. Wer sich im Vorratskeller von Heike Schölzel aus Sassendorf umschaute, fühlt sich in längst vergangene Zeiten zurückversetzt. Seit jeher kocht die aktive Landfrau Obst und Gemüse aus dem heimischen Garten ein.

Als Arbeit empfindet die tatkräftige Hausfrau mit den hellen Augen und den blonden Haaren das nicht. „Es macht mir Spaß, die Erde umzugraben. Das war schon immer so“, lächelt sie.

Schölzels Garten liegt gleich neben dem alten Bauernhaus. Mit festem Schritt schreitet die 54-Jährige voran und deutet auf die dichten Reihen von Grünkohl, der erst nach dem ersten Frost geerntet werden kann. Einmal die Woche pupzt, jätet und hackt sie hier für mehrere Stunden, außerdem nimmt sie sich jeden Tag morgens und abends eine halbe Stunde Zeit, um den Garten in Schuss zu halten und auch die Tiere zu versorgen. Denn neben der Familie leben auch mehr als 30 Hühner und Enten, zehn Gänse und neun Puten auf dem Hof kurz hinter dem Elbdeich.

### VIER GENERATIONEN PACKEN MIT AN

Besonders die Gänse stimmen lautes Geschnatter an, als Schölzel an ihnen vorbeiläuft. „Viel zu tun ist eigentlich nur im Juni und im Juli“, erzählt sie. Und im Dezember, wenn die Enten geschlachtet werden. Dann müssen alle aus der Familie helfen. Gemeinsam rupfen vier Generationen – von den Enkelkindern bis zur Uroma – die Federn. An solchen Tagen mag Schölzel das Gemeinschaftliche. „Wir machen das für die ganze Familie, also hilft jeder“, sagt die Sassendorferin. Aber auch sonst bindet sie die Kinder oft in die Aufgaben ein und gibt nebenher ihr Wissen an die nächsten Generationen weiter. Wenn sie Saft aus Holunderbeeren mache, erzählt sie, dürften die Enkelkinder die Saftflaschen auswaschen und mit Wasser spritzen – ein großer Spaß.

„Man muss die Kinder auch mal im Haushalt mitmachen lassen“, findet Schölzel. Nur so

- 01 Der Keller ist reichlich gefüllt.
- 02 Die Gänse haben ein gutes Leben.
- 03 Schölzels Grünkohl in voller Pracht.



02

könnten sie was lernen und eigene Erfahrungen sammeln. Ihre achtjährige Enkeltochter hat bereits ein Backbuch mit selbst gesammelten Rezepten. Aber wie man ihren Lieblingskuchen – einen Zitronenkuchen – macht, weiß die Kleine schon auswendig.

**DAS WISSEN VON DAMALS IST HEUTE NOCH NÜTZLICH**

Schölzel selbst hat vieles noch von ihrer Mutter gelernt. Aber auch in der Berufsschule hatte sie alle 14 Tage Heim- und Familienpflege. Eine strenge Lehrerin habe den Mädchen damals allerlei Wissen eingebläut und immer darauf gepocht, dass es auch so gemacht werde, erinnert sich Schölzel. „Aber das war alles nützlich.“

Ganz unabhängig sind Schölzels allerdings nicht: Butter, Mehl, Zucker und Milchprodukte kaufen sie nach wie vor ein. Doch die selbst produzierten Lebensmittel schmecken allen Familienmitgliedern am besten.

In Hohnstorf kochen noch drei weitere Haushalte ein, weiß die Selbstversorgerin. Sie versteht, sagt sie, dass Berufstätige das Gärtnern, das



03

Schlachten und das Einkochen als zusätzliche Belastung empfinden. Viele sagten ihr auch, das könne man alles viel günstiger einkaufen. Schölzel entgegnet dann: „Aber frischer bekommt man es nicht.“

Anzeige

**Das Geld der Region – für die Region**

Seit über 150 Jahren übernimmt die Volksbank Lüneburger Heide eG wirtschaftliche, soziale und ökologische Verantwortung für die Region und die hier lebenden Menschen. Gemäß dem Prinzip, das Geld aus der Region für die Region, investiert sie längerfristig angelegte Kundengelder in hiesige wirtschaftliche Projekte.



Fedor Zimmermann  
Regionaldirektor der  
Volksbank Lüneburger Heide eG  
für den Bereich Lüneburg

Beispielsweise in örtliche Baufinanzierungen, Erweiterung eines Handwerksbetriebes oder anderen Investitionsmaßnahmen von hier ansässigen Kunden und Unternehmen. Das fördert Wachstum, sichert die Arbeitsplätze vor Ort und sorgt für eine gute Lebensqualität.

Kunden, die ihr Geld in einem Sparbrief anlegen, können sich nicht nur mit gutem Gewissen darauf verlassen, dass ihr Geld in der Region bleibt, sondern zusätzlich auch auf vier weitere wertvolle Garantien, wie Zins-, Leistungs-, Rückzahlungs- und Flexibilitätsgarantie. „Wir sind dem Wohl unserer Kunden und unserer Region verbunden. Überzeugen Sie sich selbst, wir freuen uns auf Sie“ sagt Fedor Zimmermann.

**... das Geld der Region für die Region**



**Sparbrief mit mehrfacher Garantie**

**Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.**

**Wir machen den Weg frei.**

**Unsere Sparbrief-Garantien**

- Investitions-Garantie: 100 % Ihres angelegten Geldes bleiben in der Region
- Zins-Garantie für die gewählte Laufzeit
- Flexibilitätsgarantie: ab vierjähriger Laufzeit Auszahlungsplan möglich

Weitere Garantien erfahren Sie in einem persönlichen Beratungsgespräch.



Telefon: 0800 0965 100  
www.vblh.de

**Volksbank Lüneburger Heide eG**

## Besser essen Schritt für Schritt

Eigentlich wollte man ja mehr Bio kaufen, im Kühlschrank steht aber wieder nur Essen vom Discounter.

**Warum ist es nur so schwer, sich gesünder zu ernähren?**

Konsumforscherin Christa Liedtke erklärt, wie man sein Verhalten ändern kann.

Von Christian Vock



Christa Liedtke

Foto: © Leuphana

**Frau Liedtke, wie frei sind wir wirklich in unserem Handeln, zum Beispiel bei unserer Ernährung?**

**Liedtke:** So frei, wie wir denken, sind wir leider nicht. Ich möchte mich da nicht auf eine Prozentzahl festlegen, aber die genetische Disposition spielt eine Rolle, wie ich mich ernähre. Der zweite wichtige Faktor ist die Sozialisation, mit der bestimmte Ernährungspraktiken verbunden sind: Wie habe ich das in meiner Familie gelernt? Dann kommt es darauf an, in welcher Umgebung ich mich ernähre: Esse ich zu Hause oder in der Schule, in der Kantine oder am Imbiss? Wichtig ist auch die Zeit, die ich dafür zur Verfügung habe. Diese Infrastruktur spielt für meine Ernährung eine große Rolle.

**Durch diese Zwänge entstehen Gewohnheiten. Welche Rolle spielen Automatismen?**

**Liedtke:** Automatismen haben eine ganz wichtige Funktion, denn sie helfen mit, die Zeit zu gewinnen, die ich für mich wirklich wichtige Tätigkeiten brauche. Ich will ja gar nicht die ganze Zeit über meine Ernährung und die meiner Familie nachdenken, sondern die Zeit mit ihr genießen. Es reicht ja schon, jeden Tag auf Unvorhergesehenes adäquat zu reagieren und Risiken abzuwenden. Hierin sind die Menschen Meister, und genau diese Kompetenz kann man für Veränderungsprozesse nutzen.

**Das bedeutet aber auch, dass Essgewohnheiten, die man sich als Kind angeeignet hat, im Erwachsenenalter längst Automatismen geworden sind.**

**Liedtke:** Es kommt auf die gesamte Mischung meines Essverhaltens an; Genuss gehört auf jeden Fall dazu. Entscheidend ist, zu Hause die Kompetenzen zu lernen und zu erhalten, um den Wert des Essens und das Wissen über Nahrungsmittel überhaupt wertschätzen zu können. Nur so kann man sich auch die eigenen Essgewohnheiten bewusst machen und gegebenenfalls auch ändern.



Foto: © Werner Fellner – Fotolia

**In einer Familie betreffen meine Änderungswünsche aber auch andere. Wie kann ich sie trotzdem umsetzen?**

**Liedtke:** Ganz wichtig ist, dass bei allen der Wunsch zur Veränderung besteht. Sonst verfällt man gleich bei der ersten Hürde wieder in seine alten Gewohnheiten. Wenn wir mit Familien oder Institutionen nach Änderungsmöglichkeiten forschen, dann üben wir das neue und gewünschte Verhalten bei bestimmten Situationen ein, in denen eine Veränderung eintreten soll. Wenn man das 15- bis 20-mal wiederholt, wird das neue Verhalten zur Routine. Dann kann ich den nächsten Schritt gehen.

**Wie erleichtert man sich denn seine Verhaltensänderung?**

**Liedtke:** Ganz wichtig ist, einfach mal zu reflektieren, wofür ich eigentlich meine Zeit verwende. Dann erst sehe ich die Punkte, die ich gerne verändern würde. Danach muss ich die Veränderungswünsche den Strukturen und zeitlichen Gegebenheiten anpassen, die für mich möglich sind, denn dagegen anzukämpfen, kostet immense Kraft.

**Sozialisation, genetische Disposition, gesellschaftliche Strukturen, Automatismen – das eigene Verhalten zu ändern ist unglaublich mühselig, oder?**

**Liedtke:** Ich würde nicht mühselig sagen, sondern eher charmant. Wir verändern uns doch ständig in der Interaktion miteinander – dadurch fühlen wir uns lebendig und gestalten aktiv mit. Es macht Spaß, seine Ziele zu erreichen. Genau hier kann man ansetzen. Dafür sollte man aber erst einmal mit einer kleinen Sache anfangen und nicht gleich mit dem großen Ganzen. Wenn man erste kleine Erfolge sieht, dann motiviert das, weiterzumachen.

### INFO

Christa Liedtke ist Gastprofessorin an der Folkwang Universität der Künste in Essen und leitet beim Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie GmbH die Forschungsgruppe Nachhaltiges Produzieren und Konsumieren.

# Bald ausgesummt?

Pestizide aus der Landwirtschaft stören das Navigationssystem von Bienen. Finden sie nicht zurück, bedeutet das ihren Tod – und hat Auswirkungen auf unser gesamtes Ökosystem. Dabei könnten wir **viel von ihnen lernen**.

Von Susanna Bloß

*Summ, summ, summ! Bienchen summ' herum!  
ei! wir thun dir nichts zu Leide,  
flieg' nun aus in Wald und Heide!  
Summ, summ, summ! Bienchen summ' herum!*

Kinderlied von Hoffmann von Fallersleben

Was aber wäre, wenn das Summen der Biene plötzlich verstummt? Wenn sie nicht mehr die Pflanzen bestäubt? Vom massenhaften Sterben ist die Rede, vom Verschwinden der Biene, ohne die der Mensch auch nicht mehr lange zu leben hätte.

Gut ein Drittel unserer Nahrungsmittel ist auf die Bestäubung durch die Biene angewiesen. Zwar tragen auch Wind, Schmetterlinge und andere Insekten zur Befruchtung der Pflanze bei. Ertragreiche Ernten hängen aber hauptsächlich von Bienen ab. „Die Bedeutung der Biene für die Bestäubung ist lange Zeit unterschätzt worden – bis man realisierte, welch wichtigen Beitrag sie eigentlich zu unserer Ernährung leistet“, sagt Berufsimker Klaus Ahrens. „Trotzdem wird der Schutz der Biene nicht ernst genommen.“

## IMKER BRAUCHEN STARKE NERVEN

Ahrens führt in dritter Generation die Imkerei in Müden in der Lüneburger Heide. Vor mehr als 100 Jahren begann sein Großvater, mit den ersten Bienen zu wirtschaften. Heute sind 200 Völker die Lebensgrundlage des Enkels. Millionen Tiere, für die Ahrens verantwortlich ist.

„Mittlerweile muss man starke Nerven haben, wenn man imkern will“, sagt der 46-Jährige. Monokulturen, die aus Asien eingeschleppte blut-saugende Varroa-Milbe und Pflanzenschutzmittel machen den Tieren schwer zu schaffen. „Bienen sind empfindliche Lebewesen. Die zunehmenden Umwelteinflüsse lassen ihre Widerstandskräfte schwinden.“ Das stellt einen Imker in einer blüten-armen Umwelt vor große Herausforderungen.

## WARNSIGNALE ERNST NEHMEN

Pestizide sind nach Meinung von Ahrens das größte Problem. Eigentlich sollen die Wirkstoffe Pflanzen frei von Schädlingen halten, doch ihr Gebrauch wird seit Jahren kontrovers und heftig diskutiert. Eine Studie an der FU Berlin konnte inzwischen belegen, dass die giftigen Stoffe sich auch auf das Nervensystem der Bienen auswirken: Schon kleine Mengen der Neonicotinoide, eine Gruppe toxischer Insektizide, beeinflussen

ihr Navigationsvermögen. Sie irren umher, finden den Heimweg nicht und sterben schließlich. Dadurch wird das verbleibende Volk geschwächt und anfälliger für weitere Störungen.

Dennoch mahnt Dr. Werner von der Ohe, Leiter des Instituts für Bienenkunde in Celle, zur Vorsicht: „Man muss differenzieren“. Das Bienensterben sei zum Teil in einem falschen Licht dargestellt: „Es gibt Wildbienen-Arten wie beispielsweise Mauer-, Hosen- und Sandbienen und Hummeln, die tatsächlich vom Aussterben bedroht sind. Spricht man aber von der Westlichen Honigbiene, so wird es auch in der Zukunft Völker geben.“

## BEUNRUHIGENDE ENTWICKLUNG

Zu den Kernaufgaben des 1927 gegründeten Instituts gehört die Sicherstellung einer flächendeckenden Verteilung von Bienenvölkern in Niedersachsen. Als Kompetenzzentrum für alle Belange der Bienenhaltung werden Imker durch Fortbildungskurse, Beratung, Krankheitsdiagnostik und Laboranalysen in ihrer Arbeit unterstützt.

„Bienenzüchter, die ihr Handwerk verstehen, halten in den meisten Fällen negative Beeinträchtigungen bei ihren Bienen in tolerierbaren Grenzen“, sagt von der Ohe. „Außerdem können Bestände im Laufe eines Jahres wieder aufgebaut werden. Seit einiger Zeit beobachten wir jedoch, dass Jahre mit stärkeren Einbußen schneller aufeinander folgen. Das ist beunruhigend.“

## VON DEN BIENEN LERNEN

Was also, wenn diese kürzer werdenden Intervalle noch weiter zunehmen, der Ernstfall einträte und es die Biene tatsächlich eines Tages nicht mehr gäbe? Nicht nur auf Honig müsste dann verzichtet werden, die gesamte Pflanzenwelt, wie wir sie kennen, würde sich verändern. Äpfel, Kirschen, Erdbeeren, Gurken oder Tomaten wären dann plötzlich rare Güter.

Daher wird am Institut in Celle weiter an Antworten und Lösungen geforscht. „Beim Zusammenbruch eines Bienenvolkes spielen viele Faktoren eine Rolle“, sagt von der Ohe. Klar sei jedoch, dass die Biene für uns Menschen einen „unschätzbaren Wert“ habe. „Zudem können wir noch einiges von ihnen lernen: Für die Biene geht es nur gemeinsam, niemals alleine.“ Für uns, möchte man ergänzen, geht es nicht ohne sie.



Foto: © dpa

01

01 Bestäubung.

02 Bedroht: Bienenvölker.

## SO KÖNNEN SIE DEN BIENEN HELFEN:

- Pflanzen Sie Wildblumen, um die natürliche Lebensgrundlage der Bienen zu erhalten. Landwirte erhalten vom Land Niedersachsen sogar eine sogenannte Blühstreifenprämie. Der Kreis Lüneburg gilt inzwischen als Blühstreifen-Spitzenreiter.
- Setzen Sie beim Pflanzenschutz auf rein biologische Methoden. Hilfe gibt es unter [www.aid.de](http://www.aid.de)
- Ökologische Landwirtschaft verzichtet auf Pestizide und schützt so die Artenvielfalt. Kaufen Sie deshalb Biobiolebensmittel!

Quelle: Greenpeace; LZ.



Foto: © H.-J. Wege

02

## Biobauer aus Überzeugung

Seit knapp zwei Jahrzehnten ist Eckhard Bostelmann Biolandwirt in Neu-Neetze. Inzwischen betreibt er auch eine Pferdeponen. Damit sichert er seine Unabhängigkeit, denn die Verbraucher kaufen zwar **gern Bio – oft aber im Supermarkt**. Protokolliert von Anja Humberg

### Eckhard Bostelmann:

„Ich habe es nie bereut, auf Bio umgestellt zu haben, als ich den Hof vor 20 Jahren übernommen habe. Wir haben unsere Ernte schon damals direkt an den Verbraucher verkauft. Heute diktieren die großen Supermärkte die Preise. Da können wir als kleine Erzeuger nicht mithalten. Wir müssten das ganze Jahr über große Mengen in gleichbleibender Qualität liefern. Stattdessen setzen wir mit unseren 75 Hektar immer noch auf Direktvermarktung. Damit haben wir mehr Einfluss darauf, was und wie viel wir anbauen. Trotzdem merken auch wir hier auf dem Hof einen Unterschied: Seitdem die Supermärkte ‚Bio‘ im Sortiment haben, kommen weniger Kunden zu uns in

den Hofladen. Offenbar guckt, wer ‚Bio‘ kauft, nicht unbedingt danach, ob die Sachen auch regional sind. Doch der Unterschied ist für mich gewaltig.

In erster Linie mache ich das Ganze hier der Umwelt und der Gesundheit zuliebe: ‚Biolandbau für Artenvielfalt‘ steht nicht umsonst auf dem Schild an meinem Scheunentor. Seit zwei Jahren baue ich deshalb Buchweizen für den Imker und seine Bienen an.

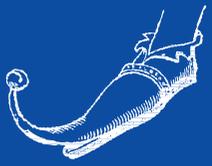
Um meine Unabhängigkeit als Biolandwirt zu bewahren, habe ich mir ein zweites Standbein aufgebaut. Einen Großteil meines Gewinns erwirtschafte ich heute mit meiner Pferdeponen. Die ist meine Versicherung, wenn die Ernte mal nicht stimmt oder die Pachten steigen.“



Foto: © Anja Humberg

Anzeigen

Seit drei Generationen stehen wir für Qualität, Service und Beratung...



**Schnabel**  
Kompetenz für Ihre Schuhe  
Bardowicker Straße 12

**RESCH.**  
Manufaktur  
Sehen



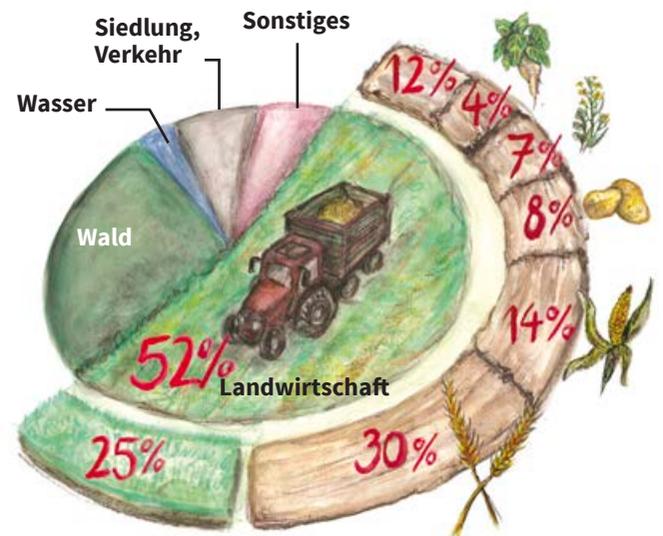
Deine Form.  
Deine Farbe.  
Dein Design.

Bardowicker Str. 29 · 21335 Lüneburg  
Tel. 0 4131. 75317 70  
[manufaktur-sehen.de](http://manufaktur-sehen.de)

# Zahlenfutter: Die Lüneburger Landwirtschaft

Die Landwirtschaft soll Leistung bringen: Nahrungsmittel und Energie produzieren, die Landschaft pflegen, ertragreich und **gleichzeitig möglichst ökologisch** sein. Ein Paar Schlaglichter.

Text und Illustration von Mareike Thies



9% der Landwirtschaftsfläche wird ökologisch bewirtschaftet, Tendenz steigend. **Lüneburg ist eindeutig niedersächsischer Öko-Spitzenreiter** und übertrifft den Bundesschnitt (6,4%). Niedersachsen selbst bildet mit einem Ökoanteil von nur 3% das Schlusslicht im Ländervergleich.

3% der **Erwerbstätigen** im Landkreis – rund 2.000 Menschen – sind im land- und forstwirtschaftlichen Sektor beschäftigt.



In Lüneburg wird viel geackert: Drei Viertel der **Landwirtschaftsfläche** – die mit 68.100 ha mehr als die Hälfte der Kreisfläche ausmacht – sind Ackerland, ein Viertel Wiesen oder Weiden. Getreide dominiert die Lüneburger Äcker; vor allem Weizen, Roggen und Gerste. **An Fläche** zugelegt hat in den letzten Jahren jedoch vor allem der Mais. Grund: der Biogas-Boom in Verbindung mit der Förderung im Rahmen des Erneuerbaren-Energien-Gesetzes.

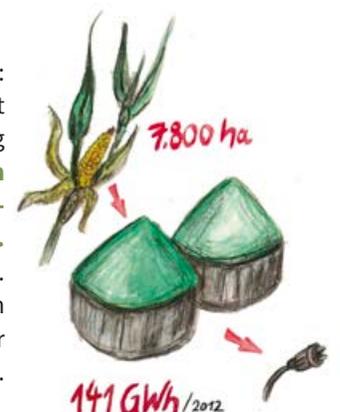
**Viehhaltung** spielt in Lüneburg gegenüber dem Ackerbau nur eine untergeordnete Rolle. Nach der letzten Viehzählung auf Kreisebene im Jahr 2010 leben in Lüneburg:

	Anzahl Tiere in Lüneburg	% am Bestand in Niedersachsen
SCHWEINE	49.100	1%
RINDER, MILCHKÜHE	29.200	1%
SCHAFE	11.700	6%
ZIEGEN	730	9%
HÜHNER, ENTEN, GÄNSE, PUTEN	31.800	0,1%



Ein Drittel der Lüneburger Landwirtschaftsfläche kann bei Trockenheit künstlich beregnet werden. Auf den sandigen Böden versickert das Wasser schnell, Ernteeinbußen drohen vor allem bei Kartoffeln und Zuckerrüben. **Ohne künstliche Beregung** wären die **Ernteerträge 30 bis 40% geringer**.

Es gärt auch in der Lüneburger Landschaft: 2012 gab es hier **32 Biogasanlagen** mit einer installierten elektrischen Leistung von mehr als 19 MW. **Die etwa 141 GWh Strom produzierten – 18% des Gesamtstromverbrauchs im Landkreis.** Sie laufen vor allem mit Silomais. Der enorme Flächenzuwachs für den Maisanbau treibt mittlerweile nicht nur Naturschützern Sorgenfalten auf die Stirn.





## Das Bio-Biogas-Dilemma

**Biogas ist ein Reizthema**, auch im Ökolandbau. Dennoch hat sich der Barnstedter Biobauer Christian von Estorff darauf eingelassen – und kämpft mit den politischen Rahmenbedingungen.

Von Roy Fabian

Das Rittergut Barnstedt hat eine lange Geschichte. Es war 1165, als das 15 Kilometer südlich von Lüneburg gelegene Areal in den Besitz der Familie von Estorff kam. Schon immer ging es hier um Landwirtschaft. 850 Jahre später obliegt es Christian von Estorff, in der nun 22. Generation das Beste aus dieser Tradition zu machen.

„Mir war immer eine Landwirtschaft für Mensch, Natur und Umwelt wichtig“, erläutert der 56-Jährige seine Motivation. Seit 25 Jahren arbeitet von Estorff ökologisch und baute lange Zeit Möhren, Kartoffeln und Getreide an. 2007 jedoch hatte er genug vom Preisdruck, der auch im Biolandbau aufzog, sowie von Handelsvorgaben, „die sich nicht mehr an ökologisch wertvollen und hochwertigen Lebensmitteln orientieren, sondern an vermeintlicher Schönheit sowie Standardisierung.“ Seitdem produziert er vor den Toren Barnstedts lieber Biogas.

### ENERGIE ALS LEBENSMITTEL

Rund 2,5 Millionen Kilowattstunden Strom speist von Estorffs Anlage pro Jahr ins Netz der Avacon ein. Gemessen am Durchschnittsverbrauch in Niedersachsen reicht das für 800 Haushalte. Die Abwärme der Gasmotoren, welche die Generatoren antreiben, deckt wiederum den Heizbedarf von knapp 25 Barnstedter Haushalten. „Das ist das halbe Dorf, was Zigtausende Liter Heizöl spart.“

Dennoch ist das mit dem Biogas so eine Sache, zumal für einen Ökobauern, wie von Estorff einer ist. Zwar spielt das überwiegend aus Methan be-

stehende Gemisch wegen seiner Speicherfähigkeit im Rahmen der Energiewende eine wichtige Rolle. Dem steht jedoch eine lange Liste an Einwänden gegenüber, auf der überdüngte Maismonokulturen, die von der gängigen Anbaupraxis verursachte Bodenerosion und Gewässerbelastung sowie die steigenden Pachten für Ackerland stehen.

Auch der Verlust von Anbaufläche für Nahrungsmittel gehört zu den Vorwürfen. Christian von Estorff hat in diesem Punkt eine andere Lesart. „Energie ist für mich ebenso ein Lebensmittel, denn ohne sie läuft hier nichts.“ Das gelte nicht zuletzt für die landwirtschaftliche Produktion, weswegen Bauern schon immer auch Energieerzeuger gewesen seien. „Was sonst war der Haferanbau für die Pferde?“

Ansonsten hat von Estorff trotz des Umstiegs an seinen Prinzipien festgehalten. Die gesetzlich garantierte Vergütung sei zwar durchaus ein Argument pro Biogas gewesen, erzählt er. „Aber wenn ich hauptsächlich Geld verdienen wollte, dann müsste ich Mais, Mais, Mais machen.“ Schließlich liefert das energiereiche Süßgras bei konventionellem Anbau die beste Kosten-Nutzen-Relation – wenn man die oben genannten Einwände nicht einpreist.

### BIOGAS NACH ÖKORICHTLINIEN

Von Estorff dagegen setzt in seiner Anlage neben einem zugekauften Maisanteil hauptsächlich auf Kleegrasmischungen sowie Roggen- und Wicken-silage aus ökologischem Eigenanbau; zudem

liefern ihm andere Bauern den Ausschuss ihrer Zuckerrüben- und Kartoffelernte. Sein Betrieb laufe inzwischen mit deutlich weniger Arbeits- und damit auch Energieaufwand, sagt der Landwirt. Gewachsen sei dagegen die Artenvielfalt: „Auf unseren Getreidefeldern machen wir bewusst keine Unkrautbekämpfung mehr, was für alles, was krecht und fleucht, nicht ganz unwichtig ist.“

Mit diesem Ansatz ist von Estorff freilich ein Außenseiter. Seine Anlage ist im Landkreis Lüneburg die einzige, die nach Ökorichtlinien läuft, in ganz Niedersachsen sind es neun – von insgesamt rund 1400. Deutschlandweit sehen die Verhältnisse kaum anders aus. Das war nicht immer so: Tatsächlich wurde das Thema Biogas hierzulande Anfang der Achtziger vor allem von Ökobauern wiederentdeckt und vorangetrieben. Unter der Maßgabe, sich autark mit nicht-fossiler Energie zu versorgen und hierfür Gülle, Zwischenfrüchte oder Ernteabfälle zu vergären, deren stickstoffreiche Rückstände wiederum als Dünger verwendet werden können, bastelten die Landwirte Kleinanlagen zur Strom- und Wärmeerzeugung. 1990 und 1991 liefen Schätzungen zufolge 70 der damals rund 100 deutschen Biogasanlagen auf ökologischen Betrieben.

### ÖKOLOGISCH HEISST AUCH TEURER

Seitdem ist viel passiert. Ab Mitte der Neunziger löste das Stromeinspeisungsgesetz, später vom Erneuerbare-Energien-Gesetz (EEG) ersetzt, einen Boom aus, der die Vergärung von konventionellem Mais ins Zentrum und die einst federführenden Biobauern an den Rand rückte. Die Gründe hierfür sind vielschichtig und reichen vom zunehmend negativen Biogas-Image bis hin zu Kapitalmangel. Das zentrale Problem aber, sagt Torsten Siegmeier, der sich an der Uni Kassel mit Biogas im Ökolandbau beschäftigt, sei eben die Produktionsökonomie: „Der Anbau etwa von Mais ist nach ökologischen Richtlinien einfach sehr viel teurer.“ Alternative Substrate wiederum hätten einen geringeren Energiegehalt sowie eine höhere Verweildauer in den Vergärungsbehältern. „All das mindert die Wirtschaftlichkeit einer Bio-Biogasanlage.“

Theoretisch jedoch, so der Betriebswirtschaftler, seien die Vorteile von Bio-Biogas „unschlagbar“. Denn auf diese Weise ließen sich Reststoffe wie Mist und Gülle oder der zur Stickstoffanreicherung des Bodens angebaute Klee, die keine direkten Erlöse erzielen, energetisch verwerten, während die Gärreste einen konzentrierten und überdies mobilen Dünger darstellten – ganz so, wie es einst die Pioniere im Sinn hatten. Das Resultat: Eine höhere Effizienz des Nährstoffkreislaufs, die zu besseren Erträgen auf den Feldern führt. „Biogas ist also eine Möglichkeit, das Produktivitätsproblem des Ökolandbaus anzugehen und zu dessen ökologischer Intensivierung beizutragen“, fasst es Siegmeier zusammen.

### MEHR ERTRAG

Dazu gehört freilich, nach wie vor auftretende Nährstoffverluste bei der Gärrestnutzung weiter zu verringern. Zu diesem Thema forscht derzeit Andreas Pacholski von der Leuphana-Universität. „Vor allem bei der Lagerung von Gärresten können Ammoniakgas und damit Stickstoff aus austreten“, erläutert der Professor für Nachhaltige Landwirtschaft. Mithilfe von Mikroorganismen ließe sich das vermeiden: Einerseits, indem sie den Stickstoff im Zuge ihres Stoffwechsels binden, und andererseits, indem sie in den Gärresten den pH-Wert absenken und so das Entstehen von Ammoniak verhindern. „Dadurch steigt letztlich die Düngewirkung.“ Das Potenzial, das daraus erwächst, ist beträchtlich. Denn schon jetzt scheint die Nutzung von Gärresten gut zu funktionieren: Befragungen der Uni Kassel zufolge fuhren Biolandwirte via Gärrestdüngung bis zu 30 Prozent mehr Ernte ein und stellten erhöhte Proteingehalte im Getreide oder dichtere Grünlandbestände fest. Torsten Siegmeier und seine Kollegen arbeiten nun daran, diese Effekte in Geldwerten zu beziffern. Der Forscher räumt jedoch ein: „Außerhalb der Vergütung des EEGs sehe ich derzeit so gut wie keine Möglichkeit, die Investition in eine Bio-Biogasanlage zu refinanzieren.“

Die Perspektiven hierfür haben sich verschlechtert, ganz gleich, ob man den Fokus nun auf die Energieproduktion oder die Felderträge legt: Die jüngste EEG-Novelle regelte den sogenannten Landschaftspflegebonus von zwei Cent pro eingespeister Kilowattstunde Strom neu, um zu verhindern, dass Mais oder Raps weiterhin als bonusfähiges Landschaftspflegematerial zertifiziert werden können – was Bioanbauverbände begrüßten. Ebenso wenig aber gelten künftig ökologisch sinnvollere Substrate wie Klee gras, Luzerne oder Blühstreifen aufwuchs als per se förderungswürdig.

### DAS ZÜNGLEIN AN DER WAAGE

Christian von Estorff kann diese fehlende Differenzierung nicht nachvollziehen. Immerhin gebe es doch seitens der Politik den „vollmundig“ geäußerten Willen zu einer Ökologisierung der Landwirtschaft. „Das muss dann als gesellschaftliche Leistung auch honoriert werden.“

Stattdessen wird er nun rechnen: Bisher, erzählt der Bauer, habe der Landschaftspflegebonus für die Wirtschaftlichkeit seiner Bio-Biogasanlage das „Zünglein an der Waage“ dargestellt. Nun jedoch fehlten ihm pro Jahr etwa 50.000 Euro, was die existenzielle Frage aufwerfe, ob er sich den Betrieb nach Ökokriterien weiterhin leisten könne – oder doch auf konventionellen Mais umsteige. „Denn meine Ideale und Träume, die muss ich am Ende des Tages auch bezahlen können.“



**01** Biobauer Christian von Estorff produziert Biogas nach Ökorichtlinien.

**02** Klee gras, Roggen- und Wickensilage sowie Reste der Zuckerrüben- und Kartoffelernte wandern in die Biogasanlage.



01



02

## Zeitbombe Phosphor

Ohne Phosphor wächst nichts, doch die weltweiten Phosphorreserven schwinden. Besonders kritisch ist das für die Landwirtschaft, die den Stoff als Düngemittel nutzt. Auch Forscher in Lüneburg suchen Wege, **Phosphor zu recyceln**.

Von Heike Janßen

„Die gelbe Gefahr“ titelte die „Bild“-Zeitung vor einigen Wochen. Gemeint war Phosphor, den Strandurlauber versehentlich für Bernstein hielten – bis er sich entzündete. Und weitere Gefahren werden mit Phosphor in Verbindung gebracht, das Algenwachstum und Fischesterben in Seen und Flüssen durch Phosphatdünger aus der Landwirtschaft. Doch wer denkt, dass Phosphor ein schädliches Element sei, irrt. Ohne Phosphor und seine Verbindungen können wir nicht leben. Wir brauchen ihn zum Aufbau von Knochen und Zähnen, als Energielieferant. Ohne Phosphor gäbe es keine Nahrung, denn Pflanzen brauchen ihn, um zu wachsen. 70 bis 90 Prozent des weltweiten Phosphorverbrauchs entfallen daher auf die Landwirtschaft. Auch in Gummibärchen steckt das Element der Stickstoffgruppe mit der Ordnungszahl 15.

### DIE RESSOURCEN WERDEN KNAPP

Doch Phosphor ist endlich und nicht ersetzbar. Die weltweiten Vorräte reichen verschiedenen Schätzungen zufolge noch zwischen ein paar Jahrzehnten und 300 Jahren. Denn der Phosphorverbrauch steigt rasant: Laut einer kanadischen Studie hat er sich in den letzten fünfzig Jahren weltweit fast verdreifacht – und wächst mit dem rasanten Anstieg der Weltbevölkerung und dem zugleich wachsenden Milch- und Fleischkonsum weiter kontinuierlich an. Bis 2050 prognostizieren die Forscher je nach Szenario und steigendem Wohlstand einen Pro-Kopf-Verbrauch von bis zu 3,8 kg pro Jahr – 2007 lag dieser bei 2,5 kg. Dann würden wir jährlich 27 bis 39 Megatonnen Phosphor benötigen.

Fotos (3): dpa

### DEUTSCHLAND IST ABHÄNGIG VON IMPORTEN

Der Verbrauch ist aber regional sehr verschieden: In Asien steigt er durch das Bevölkerungswachstum stark an, in Afrika dagegen können sich nur wenige Dünger leisten, der Verbrauch ist marginal. In Deutschland wird heute weniger Phosphor benutzt, weil die Äcker inzwischen gut versorgt sind. Laut Industrieverband Agrar wurden 1950 noch 494.000 Tonnen Phosphor an die Landwirtschaft geliefert, 2013 waren es nur noch 284.000 Tonnen. Aber weil Deutschland vollständig auf Import angewiesen ist, rief die Bundesregierung im Ressourceneffizienz-Programm zum Phosphorrecycling auf. Im Juni 2013 richtete die Umweltministerkonferenz die „Phosphor-Plattform“ ein, die Methoden erkunden soll, den Stoff sparsamer einzusetzen oder wiederzugewinnen. „Ohne die Zufuhr von Phosphatdünger ist eine hohe landwirtschaftliche Produktivität – wie sie aufgrund der steigenden Weltbevölkerung und weltweit begrenzten Ackerflächen erforderlich sind – nicht möglich. Phosphatdünger stellt somit eine nicht-substituierbare Grundlage der globalen Lebensmittelproduktion dar“, heißt es auf der Website. Allerdings: Die meisten Reserven lagern in China, Marokko und der Konfliktregion Westsahara. „Geostrategische Zeitbombe“ nennen manche den Phosphor, weil wir von Ländern abhängig sind, bei denen Lieferungen und Preise unsicher sind. So stiegen 2008 die Weltmarktpreise um 800 Prozent, weil China Ausfuhrsteuern erhöhte. Inzwischen müssen immer mehr Landwirte auf minderwertigen Phosphor zurückgreifen. Die Erze sind jedoch zunehmend mit Schwermetallen durchsetzt, die dann unsere Felder vergiften. Keine schönen Aussichten.

### HÖCHSTE ZEIT FÜR EINE STRATEGIE

Schon seit 2010 beschäftigen sich daher Wissenschaftler an der Leuphana Universität Lüneburg mit der nachhaltigen Nutzung von Phosphor. „Durch das Düngen verteilen wir den Phosphor gegenwärtig so, dass wir ihn nicht in nennenswertem Umfang wiedergewinnen können“, erläutert Klaus Kümmerer, Professor für Nachhaltige Chemie und Stoffliche Ressourcen. „Es ist daher höchste Zeit, sich Gedanken zu machen, wie wir künftig mit Phosphor umgehen wollen, um nicht

in eine Sackgasse zu geraten.“ In dem Projekt Phos4sustain suchen Studenten, Wissenschaftler, Naturschützer, Landwirte und Ingenieure gemeinsam nach Lösungen.

**HOFFNUNGSTRÄGER PHOSPHORRECYCLING**

Dabei ist auch das Klärwerk Lüneburg, denn unsere Abwässer könnten sich zu neuen Wertstoffminen entwickeln: Wir nehmen Phosphor mit der Nahrung auf und scheiden ihn wieder aus. Er landet im Klärschlamm der Wasserwerke und wird häufig direkt zum Düngen auf Feldern ausgebracht. Das ist problematisch, denn er enthält oft Schadstoffe. Auf Obstplantagen und Gemüsefeldern ist er daher verboten. Könnte man den Phosphor aus dem Schlamm extrahieren, wäre das Problem gelöst. Die Betreiber der Phosphor-Plattform haben für die Jahre 2005 bis 2010 errechnet, dass der im Klärschlamm enthaltene Phosphor im Durchschnitt 48 Prozent der Importe von mineralischem Phosphatdünger nach Deutschland entsprach, also eine bedeutende Quelle darstellen könnte.

**NEUE VERFAHREN WERDEN GETESTET**

Die Kläranlage Lüneburg will nächstes Jahr eine Anlage bauen, in der Phosphor mithilfe von Magnesiumionen „geangelt“ werden soll. Etwa 30 Prozent des Phosphors aus dem Abwasser könnte so in ziemlich rein kristalliner Form gebunden werden. Es entstünde ein gut verwertbarer Langzeitdünger, dessen Vertrieb dem Werk sogar als Erwerbsquelle dienen könnte, hoffen die Forscher. Andernorts wird der Klärschlamm zu Asche verbrannt, der Phosphor so konzentriert. Doch die Ausbeute ist gering und das Verfahren momentan zu teuer. Manche Bundesländer lagern die Klärasche in der Hoffnung, dass bald eine Lösung gefunden wird. In Minden läuft ein weltweit einzigartiges Pilotprojekt, in dem Phosphor und andere Wertstoffe aus Müllkippen wiedergewonnen werden sollen. Ein weiterer spannender Ansatz: Terra Preta, eine extrem fruchtbare Erde, die im



03

Amazonasregenwald vorkommt und in Deutschland „nachgezüchtet“ wird, kann Phosphor sogar im Boden binden. Bis zu fünfmal so hoch wie gewöhnlich ist ihr Phosphor- und Stickstoffgehalt.

- 01 Phosphatdünger.
- 02 Kostbarer Stoff.
- 03 Die Landwirtschaft ist auf Phosphor angewiesen.

**FLEISCH-DIÄT FÜR NACHHALTIGES PHOSPHORMANAGEMENT**

Bis eine Lösung gefunden ist, kann schon jeder etwas tun: Öfter mal auf Fleisch verzichten. Denn unsere Essgewohnheiten sind nach Erkenntnissen der kanadischen Forscher die wichtigste Schraube, um den Phosphorverbrauch zu senken.

Anzeigen

**DER 100 % ELEKTRISCHE RENAULT ZOE. EINE NEUE ÄRA AUTO.**

**Jetzt Probe fahren!**

RENAULT  
**Z.E.**  
ZERO EMISSION

**Renault ZOE Life ab 20.900,- €\***  
inklusive eBox 3,7 kW, mit Montage und Inbetriebnahme

**Batteriemiete ab 49,- € im Monat\*\***

Ladesystem CHAMELEON® CHARGER für 4 Lademodi • u. v. m.  
**Mit 22 kW in 1 Stunde geladen.\*\*\***

AUTOHAUS  
**stein**  
GmbH

[www.autohaus-stein.de](http://www.autohaus-stein.de)

Hamburger Straße 11-19  
21339 Lüneburg  
Telefon: 0 41 31 - 30 00-0

**RENAULT**

\*Für das Fahrzeug ohne Antriebsbatterie. Fahrzeug wird nur verkauft bei gleichzeitigem Abschluss eines Mietvertrags für die Antriebsbatterie mit der Renault Bank. Im Kaufpreis enthalten ist eine Wall Box nach Z.E. Ready 1.2 Standard für die Heimladung des Fahrzeugs mit Montage und Inbetriebnahme. Vorarbeiten an der Hausinstallation zur Nutzung der vollen Leistungsfähigkeit der Ladeinfrastruktur sind mit zusätzlichen Kosten verbunden. \*\*Monatlicher Mietzins von 49,- € bei einer Jahresfahrleistung von 5000 km und 36 Monaten Laufzeit. Der monatliche Mietzins deckt die Bereitstellungskosten für die Batterie sowie die Renault Z.E. Assistance ab. \*\*\*Schnellladung mit 22 kW in 1 Stunde zu 80 % geladen. Die Restladung erfolgt im Standardladeverfahren. Abbildung zeigt Renault ZOE Zen mit Sonderausstattung.

**RAINER VON THIENEN**  
DAS BESTE IN SACHEN WÄRME

Kaminöfen • Kaminanlagen • Pelletöfen • Schornsteine

**Herbstzeit ist Kaminofenzeit.**

*Lassen Sie sich in unseren Ausstellungen oder bei sich zu Hause (kostenlos) beraten.*

**QUALITÄT spart Ressourcen und schont die Umwelt.**

**Barendorf • Beim Imkerhause 2 • Filiale Bardowick • Daimler Str. 2**  
**www.kaminofen-lueneburg.de • Tel: 04137.6489490**

# Die Mär vom billigen Essen

Der geringere Preis ist für viele Menschen ein Grund, warum sie statt zur Biogurke lieber zum konventionell angebauten Gemüse greifen. Doch die Zahl auf dem Preisschild täuscht, denn Subventionen und Umweltkosten verzerren den **wahren Preis für unser Essen**. Unsere Grafik zeigt, welche Kosten unter anderem alleine durch die Belastungen der Umwelt in der Landwirtschaft entstehen.

Von Christian Vock

## PFLANZENSCHUTZMITTEL

Pro Jahr werden in Deutschland laut Umweltbundesamt etwa 40.000 Tonnen Pflanzenschutzmittel abgesetzt – das bedroht nicht nur die Artenvielfalt, sondern potenziell auch uns Menschen. Denn Pflanzenschutzmittel können wir direkt über die angebaute Pflanze oder indirekt über die Nahrungskette aufnehmen. Außerdem muss das Gift ja irgendwo bleiben: im Boden, in benachbarten Gewässern oder auch im Grundwasser ...

## KLIMAWANDEL

Durch die Verwendung von Düngemitteln und Tierhaltung entstehen in der Landwirtschaft große Mengen an Treibhausgasen. 2012 betrug der Anteil der Landwirtschaft an den gesamten Treibhausgasemissionen in Deutschland etwa 7,5 Prozent. Die Kosten der Klimaschutzmaßnahmen trägt die Allgemeinheit.

## NITRATBELASTUNG

Düngemittel haben für größere Erträge in der Landwirtschaft gesorgt – und für eine Belastung der Umwelt. Messungen ergaben, dass unter Ackerflächen die Nitratgehalte im Boden am höchsten sind. Laut Umweltbundesamt dürften die hohen Nitratwerte an den großen Stickstoffeinträgen aus Düngemitteln liegen. Einem Bericht des „Spiegels“ zufolge, gibt allein Deutschland acht Milliarden Euro pro Jahr aus, um die Nitratbelastung im Trinkwasser zu reduzieren.

## ARTENSCHWUND

Die Intensivierung der Landwirtschaft trägt zum Schwund der Artenvielfalt bei. Zerstörung des Lebensraums, aber auch der Einsatz von Pflanzenschutz- und Düngemitteln haben der Natur und der Tierwelt zugesetzt. Auch dem Menschen schadet der Verlust von Pflanzen- und Tierarten, denn sie nehmen wichtige Aufgaben in der Natur wahr, wie zum Beispiel Bestäubung oder den Erhalt der Bodenfruchtbarkeit.

## BODENVERDICHTUNG UND EROSION

Durch die intensive Bewirtschaftung mit schweren Maschinen kann sich der Ackerboden verdichten. Dadurch nimmt die Fruchtbarkeit der Böden ab – ein Zustand, der nur mit viel Aufwand wieder zu beheben ist. Das Umweltbundesamt geht zudem davon aus, dass in Deutschland etwa 15 Prozent der Ackerfläche erosionsgefährdet ist, bei weiteren 35 Prozent sieht das Amt die Bodenfruchtbarkeit langfristig gefährdet. EU, Bund und Länder kümmern sich mit Förderprogrammen um dieses Problem.



### IST BIO BESSER?

Natürlich greift auch der Biobauer in die Natur ein. Ökologische Landwirtschaft ist aber durch Verordnungen und Richtlinien gezwungen, diese Umweltauswirkungen möglichst gering zu halten. Nach einer Studie des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL) über den volkswirtschaftlichen Nutzen der Biolandwirtschaft in Österreich könnte

**ein Drittel** der externen Kosten der österreichischen

Landwirtschaft durch eine vollständige Umstellung auf biologische Landwirtschaft eingespart werden.

**-1/3**

Quellen:

Umweltbundesamt; IÖW; Greenpeace; Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW; "Spiegel" 45/3.11.2041,

# Warum wir mehr als **Bio** brauchen

Gesundmacher, Feinkost, Statement. Lebensmittel aus Ökolandbau haben viele Etiketten. Aber Bio ist keine Frage von gesünder oder schmackhafter. Auch keine von billiger oder teurer. **Es geht um mehr.**

Von Christian Vock

Bio boomt. Sieht man sich einschlägige Umfragen an, scheint Deutschland nur noch Bioprodukte zu kaufen. Dennoch ist der Anteil von Nahrungsmitteln aus ökologischer Landwirtschaft am gesamten Lebensmittelmarkt mit gerade einmal knapp vier Prozent noch immer überschaubar. Aber immerhin, der Anteil steigt stetig. Damit sind Bioprodukte auch für die Produzentenseite attraktiver geworden.

**Also alles gut?** Fast. Sieht man sich die Zahlen genauer an, stellt man fest, dass zwar der Umsatz in der Biobranche zügig wächst, die Anzahl der Flächen für Ökolandbau in Deutschland aber längst nicht im gleichen Maße. So mancher Biobauer denkt inzwischen wieder über einen Umstieg auf konventionelle Anbaumethoden nach. Der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft prognostiziert sogar, dass sich die Ausbreitung des Ökolandbaus in Deutschland deutlich verlangsamen wird – nicht zuletzt wegen der häufig unzuverlässigen Förderung.

Umso genauer dürften niedersächsische Biobauern den Versprechungen ihres Landwirtschaftsministers Christian Meyer zugehört haben, als dieser nach dem rot-grünen Machtwechsel die Agrarwende ausrief. Beim Anteil ökologischer Landwirtschaftsfläche trägt Niedersachsen mit drei Prozent die rote Laterne – nicht einmal die Hälfte des Bundesdurchschnitts. Zwar sticht die Region Lüneburg mit knapp neun Prozent besonders hervor, doch auch das ist noch weit entfernt vom 20-Prozent-Ziel der Bundesregierung.

Es besteht also dringender Handlungsbedarf, will man es ernst meinen mit einer nachhaltigen und damit zukunftsfähigen Landwirtschaft. Wie ernst es Christian Meyer in Niedersachsen meint, zeigen seine ersten Maßnahmen: Die Fördergelder für Biobauern wurden deutlich erhöht – zumindest in dieser Kategorie nimmt Niedersachsen jetzt einen Spitzenplatz im Ländervergleich ein.

**Doch ökologische Landwirtschaft ist nicht nur Aufgabe der Politik.** Sie fängt beim Anspruch jedes einzelnen Landwirts an, womit er sein Geld verdienen möchte. Sie fängt beim Mut jedes Supermarktes an, Produkte aus ökologischer Landwirtschaft anzubieten und prominenter zu fördern. Und sie fängt bei der Bereitschaft jedes Einzelnen an, seine Gewohnheiten zu ändern und eine Entscheidung für Bioprodukte nicht nur in Umfragen zu treffen, sondern tatsächlich an der Supermarktkasse. Wenn wir uns klarmachen, dass herkömmliche Lebensmittel nur scheinbar billiger sind, weil den wahren Preis nicht wir zahlen, sondern heute schon die Armen der Welt und später unsere Kinder und Enkel, dann dürfte uns die Entscheidung für Bioprodukte um einiges leichter fallen.

Die industrielle Landwirtschaft hat uns zwar kurzfristig Fülle und Wohlstand beschert. Langfristig ist sie mit all ihren Belastungen für Tiere, Böden, Gewässer und das Klima eine Bürde für alle nachfolgenden Generationen. Die Aufgabe der Zukunft ist: „Wie kann man die Menschen ernähren, so dass alle satt werden und wir nicht gleichzeitig unsere Umwelt und damit unsere Lebensgrundlage zerstören?“

Im Gegensatz zur industriellen kann die ökologische Landwirtschaft dazu sicher einen Beitrag leisten – aber nur einen von vielen. Bei dem Thema Welternährung spielt mehr mit als nur die Anbaumethode: Zugang zu Märkten, Preis-, Verteilungs- und Chancengerechtigkeit, Frieden, Infrastrukturen, Bekämpfung des Klimawandels, faire Löhne, Bildung, aber auch deutlich weniger Fleischkonsum, am besten: den völligen Verzicht auf Fleisch. Nur wenn ökologische Landwirtschaft in solche Rahmenbedingungen eingebettet wird, kommt sie auch ihrer eigentlichen Idee ganz nahe. Nämlich der Frage, in was für einer Welt wir eigentlich leben wollen.



