



Angebot von Bio-Gemüse (in Göppingen), Ernte von Bio-Gemüse (in Hessen): Ohne Kunstdünger und chemischen Pflanzenschutz

Bio-Kost: „Die Garantie gibt uns kein Bauer“

Die Westdeutschen sind auf dem Bio-Trip: Für chemiefrei gezogenes Obst und Gemüse, für „biologisch höherwertiges“ Vollkornbrot aus dem Steinofen und für „Bio-Agrar-Frisch-Eier“ von umherschweifenden Hühnern

Erst gegen Mittag, wenn im Supermarkt nebenan schon wieder Ruhe herrscht, klingelt in „Heidis neuem Reformhaus“ im Frankfurter Westend die Ladenkasse: Dann aber stehen die Kunden dort Schlange.

Aus den benachbarten Bürohäusern eilen sie in Scharen herbei, um für die Mittagspause „biologische Vollwerternährung“ einzukaufen, ein paar Schrotbrötchen etwa oder ein Schüsselchen „Bio-Quark“, den nur Rosinen und kein Gramm Fabrikzucker süßen.

Von der Uni in der Nähe kommen Studenten, die dem Mensamahl eine „alternative Nascherei“ nachschicken wollen, ein Päckchen „Frucht-Kleie-Kekse“ zum Beispiel. Junge Mütter, das Kleinkind im Schlepp, stehen bei Heidi geduldig an für ein Dutzend „Bio-Agrar-Frisch-Eier“ oder eine Tüte Reform-Gemüse, das, wie die Ladeninhaberin schwört, „garantiert aus reinem Mutterboden“ gesprossen ist, deshalb sei es absolut giftfrei.

Reformhaus-Chefin Adelheid Mangold, 40, vormals in der Werbebranche

tätig, verkauft keinem Kunden einfach nur Nahrungsmittel. Vielmehr, sie handelt mit „biologisch höherwertigen“, „naturspezifischen Produkten“, die über Genuß und Sättigung hinaus Gesundheit und langes Leben versprechen. „Naturkraft für Ihre Gesundheit“, heißt Adelheid Mangolds Verkaufsdevise.

Goldrichtig im Trend liegt die Frankfurterin mit dieser Parole, und dafür bürgt nicht nur ihr eigener Geschäftserfolg. Zulauf wie in kaum einem anderen Jahr zuvor hatten 1981 die 1700 westdeutschen Reformhäuser und ebenso jene rund 300 „grünen Läden“, deren Zahl beständig wächst und deren Kundschaft über die traditionelle Gemeinde der Rohkostler, Käuze und Körneresser weit hinausgewachsen ist.

Längst sind es nicht mehr nur faltige Kneipp-Apostel, Hypochonder oder Invaliden, die sich zu einer nonkonformistischen, naturnahen Ernährungsweise bekennen. Vor allem in die modischen Bio-Läden – mit so erdverbundenen Firmennamen wie „Rapunzel“, „Ringelblume“, „Kürbiskern“, „Lebensbaum“

zahlen sie freiwillig fast doppelt so hohe Preise wie für normale Kost. Die Angst vor dem „Gift auf dem Tisch“ hat gute Gründe – aber ist die Ware aus den grünen Läden gesünder, und ist sie auch wirklich frei von Gift?

oder „Runkelrübe“ – strömt ein physisch wie finanziell durchaus vitales Publikum.

Rund zwei Milliarden Mark zahlten gesundheitsbewußte Bundesbürger 1981 für chemiefrei gezogenes Obst und Gemüse, für ungezuckerte Fruchtsäfte oder deftiges Steinofenbrot aus biologisch-dynamisch angebautem Getreide – „Überlebensmittel“, wie der Frankfurter Bio-Laden „Distel“ wirbt. Das Angebot der grünen Händler ist reichhaltig.

Es enthält „Vollkorn-Spaghetti“ aus Italien und griechischen „Bergsalbeete“, „Ökologischen Wein“ von französischen Bio-Winzern und Frischkäse „von freilaufenden Ziegen aus Schleswig-Holstein“. Da gibt es „Dinkelbrot“ aus einer gleichnamigen, seltenen Weizenart und reines Quellwasser aus dem schottischen Hochland.

Ergänzt wird das Nahrungsmittelangebot durch allerlei Naturkosmetika („Eisenkraut-Körpermilch“, „Brennnessel-Shampoo“) oder auch Kräuterkissen („gegen Wadenkrämpfe“) und Unterhosen aus purer Naturwolle; daneben stapelt sich Gedrucktes: Hirsebrei-Rezepte oder



Anleitungen zum Gärtnern ohne Gift.

Das alles wird zu Verkaufspreisen abgesetzt, die knapp verdienenden Konsumenten leicht den Appetit verderben können. Die Bio-Produkte sind im Durchschnitt doppelt so teuer wie die entsprechenden Artikel bei Aldi oder Hertie. Ein Pfund Sauerkraut etwa, so ergab ein Preisvergleich in Hamburg, kostet beim Grün-Händler 3,65 Mark, im Kaufhaus dagegen nur 1,25 Mark; ein halbes Pfund Butter, bei Hertie 2,55 Mark, ist in den Hamburger Bio-Läden nirgendwo unter vier Mark zu haben.

Für so gesalzene Preise erhält die Bio-Kundschaft – jedenfalls laut Auskunft der Erzeuger und Händler – eine kernige Vorzugware, die angeblich von Pestizid-Rückständen, Schwer-

metallen, Farb- und Konservierungsstoffen gänzlich frei, die besser schmecke und länger haltbar sei als die gängigen Lebensmittel.

Keinen Zweifel gibt es für überzeugte „Bioten“, daß ungespritzte Äpfel und Tomaten vom Bio-Bauern nicht nur gesünder, sondern auch aromatischer sind als die chemisch traktierten Früchte der übrigen Landwirte; und ebenso unanfechtbar ist ihr Glaube, daß beispielsweise frei umherschweifende Hühner schmackhaftere Eier fallen lassen als Batteriehen.

Nach Kräften bemüht sich die Bio-Branche, ihre Kundschaft im Glauben ans Grüne zu festigen. Emphatisch etwa rühmt Reformkost-Händlerin Adelheid Mangold den „unverfälschten gesunden Geschmack reiner Natur“, der ihre Ware auszeichnet – schließlich stammen ihre Molkereiprodukte von glücklichen Kühen, die, „weitab von allen Industrieanlagen“, in einem „Landschafts- und Vogelschutzgebiet“ grasen.

Das Gemüse in ihren Auslagen wuchs auf einem Acker, sagt sie, der „seit mindestens fünf Jahren nicht chemisch aufbereitet wurde“; und die Salatdressings, die sie feilhält, sind zwar industriell gefertigt, doch mit „biologisch wertvollem Obstessig, Fruchtzucker und Vollmeersalz“ veredelt, was sie zu „höherwertigen Lebensmitteln“ erhebt.

Von Zweifeln am Wahrheitsgehalt solcher Reklamepredigten hat sich die

Rückkehr in eine glorreiche Vergangenheit?



Bio-Laden (in Frankfurt): Für eine körperlich und finanziell vitale Kundschaft

„Bioten“-Bewegung bislang nicht aufhalten lassen. Die Nachfrage nach „Gesundheitskost“, prophezeite kürzlich die britische Marktforschungsfirma Frost- & Sullivan, werde sich in den achtziger Jahren verdoppeln oder verdreifachen – ein Geschäft, das mit Sicherheit „lukrativste Möglichkeiten“ biete.

„Eine Branche, die noch vor wenigen Jahren nur kränkelnde und alte Leute sowie weltanschaulich verpflichtete Vegetarier zu ihrer Stammkundschaft zählte“, berichtete das Wirtschaftsblatt „Capital“ über die Reformhaus- und Bio-Szene, „meldet Umsatzrekorde.“

„Mehr als die Hälfte aller Anfragen bei uns“, bestätigt auch Silke Schwartau von der Hamburger Verbraucherzentrale, „dreht sich um Gift in der Nahrung.“ In Fernseh-Foren, so in der Bremer Talkshow „III nach 9“ und in der ARD-Sendung „Pro und Contra“, wurden die heiklen Fragen um Gesundheitskost und biologischen Landbau diskutiert.

Häufig ufert die allgemeine Furcht vor Schadstoffen, unter die sogar harmlose Düngemittel wie Kalk und Kali eingereiht werden, in Hysterie aus. In der Bremer Fernseh-Talkshow mahnte Lebensmittelchemiker Friedrich Koppe zur Vernunft: „Alles mit dem Wort ‚Gift in der Nahrung‘ zu verteuflern, das ist eine Verallgemeinerung, der wir nicht verfallen dürfen“ – er ertete nur höhnisches Gelächter.

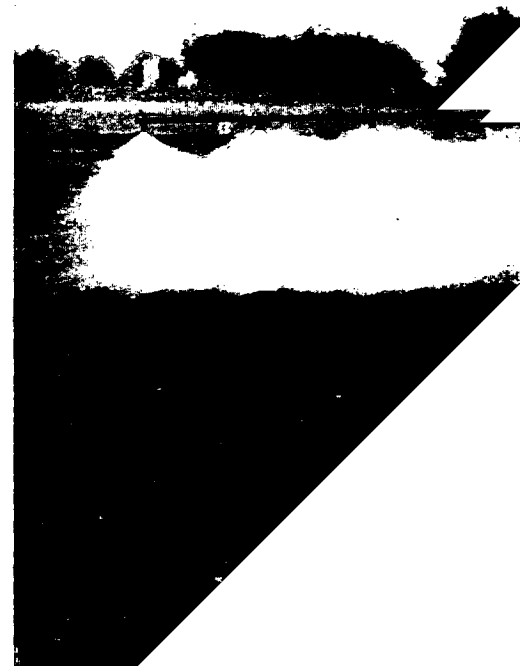
Alle Altersstufen, alle Schichten, „junge Schnösel und alte Rentner“ seien unter der neuen Bio-Kundschaft, erzählte Reformhaus-Besitzerin Erika Hartmeyer in der Bremer Sendung. Aber sie verriet auch: „Wenn mal eine Kontrolle kommt“ und sie beweisen solle, „daß es wirklich biologisches Gemüse ist“, was sie da feilbiete, dann gerate sie ganz schön in die Klemme. „Die Garantie gibt uns kein Bauer. Wir bekommen nichts schriftlich.“

Skeptiker hegen ein doppeltes Mißtrauen: Längst nicht alles, so ihr Verdacht, diene der Gesundheit, was unter Hinweisen wie „kalorienarm“, „cholesterinfrei“ oder „hochproteinhaltig“ in den Bio-Läden ausliege; und vieles, was mit derlei pseudowissenschaftlichen Werbesprüchen angepriesen werde, sei womöglich gar nicht auf dem Acker eines Bio-Bauern gewachsen.

Daß die Gesundheitskost in aller Regel weniger Schadstoffe, aber mehr Vitamine und andere wichtige Nährstoffe enthalte als die üblichen Lebensmittel, wird zwar von den grünen Händlern und ihren Lieferanten unermüdlich beteuert – ist jedoch unter den Ernährungswissenschaftlern durchaus umstritten. Auch eine vom SPIEGEL in Auftrag gegebene Stichproben-Analyse von Bio- und Normalprodukten ergab nicht gerade einen strahlenden Sieg für die Alternativ-Anbieter (siehe Seite 75).

Die Westdeutschen, scheint es, sind geradezu auf einem Bio-Trip. Und die Auseinandersetzungen, die darum geführt werden, leiden an den widersprüchlichen wissenschaftlichen Aussagen, die es pro und kontra Bio-Anbau und dessen gesundheitlichen Nutzen gibt:

- ▷ Düngemittel- und Pestizidrückstände, Farb- und Konservierungsstoffe sowie Schwermetalle belasten in gesundheitsgefährdender Weise schon längst jede Mahlzeit, vom Frühstücksei bis zum Freitagfisch, vom Kotelett bis zum Königsberger Klops – so die Behauptung der Lebensmittelchemiker Eva Kapfelsperger und Udo Pollmer in einem soeben erschienenen Buch mit dem Schreckschuß-Titel „IB und stirb“.
- ▷ „Nie zuvor sind unsere Lebensmittel gesundheitlich so sicher gewesen wie heute“, meint demgegenüber Professor Ludwig Kotter, Lebensmittelexperte an der Universität München;



Pestizid-Ausbringung auf Jungpflanzung: Ein

die in normalen Läden angebotene Kost berge keine Gefahr für Leib und Leben.

- ▷ Für „krankmachend“ wiederum hält der französische Ernährungsforscher Claude Aubert die chemisch aufbereitete Durchschnittsnahrung. In einem Bestseller („Das große Buch der biologisch-gesunden Ernährung“) plädiert Aubert für die Rückkehr zu einer naturnahen, weitgehend fleischlosen Reformkost.
- ▷ Bislang gebe es „keine Hinweise darauf, daß die Umstellung auf ‚biologisch-dynamische‘ oder andere ‚Natur- oder Reformkost‘ zu weniger Erkrankungen oder längerem Leben“ beitrage, behauptet andererseits Hanns K. Frank, Physiologe an der Bundesforschungsanstalt für Ernährung in Karlsruhe.

Vergleichsanalysen stützten Franks Urteil. So fand etwa Professor Hans-Jürgen Holtmeier, Chef des Instituts für Ernährungslehre an der Universität Stuttgart-Hohenheim, auch nach gründlichen Nähr- und Schadstoffbestimmungen nichts Besonderes an den alternativen Lebensmitteln. „Die hohen Preise“, resümiert der Professor, „sind der einzige Unterschied zu anderen landwirtschaftlichen Produkten.“

So eindeutig fällt das Verdikt der Biokost-Verächter nur selten aus. Kaum ein Kritiker ist bereit, die Naturkost-Mode als schieren Humbug abzutun – oder gar als Erfindung cleverer Trendschmecker, die mit der Giftangst ihrer Kundschaft Geschäfte machen.

Immerhin, „ein gewisser Teil“ des Vertrauens in die Alternativ-Lebensmit-



Ausbringen von Kunstdünger: Unsinnige Produktion von Überschüssen



Milliarde Mark jährlich versprüht

tel, meint der Dortmunder Ernährungs-
wissenschaftler Professor Gerhard
Schöch, sei „wohl nur ein frommer Glau-
be“; der allerdings spielt in der Bio-
Bewegung seit jeher eine wichtige Rolle.

Allerlei esoterischer Mystizismus war
dabei, als der Anthroposophie-Begrün-
der Rudolf Steiner vor fast sechs Jahr-
zehnten die biologisch-dynamische
Landvolkbewegung ins Leben rief und
damit eine Tradition begründete, an die
inzwischen Grüne und Öko-Aktivisten
vielfach anknüpfen.

Damals, zu Pfingsten 1924, hatte sich
auf dem Gut des Grafen Carl von Key-
serlingk in Koberitz bei Breslau ein illu-
strer Kreis von Großagrariern versam-
melt, der sich zum anthroposophisch-
okkultistischen Gedankengebäude des
Goethe-Forschers Steiner bekannte. Die
Landjunker waren zusammengekom-
men, um acht Vorträgen ihres Meisters
über „Geisteswissenschaftliche Grundla-
gen zum Gedeihen der Landwirtschaft“
zu lauschen.

Tiefes Mißtrauen gegen Kunstdünger
– vor allem den von der Großchemie
synthetisierten Stickstoff – hatte die
Landwirte hergeführt. Zwar hatten die
künstlichen Düngemittel keinen Schaden
auf den Äckern angerichtet; doch aus
anthroposophischer Sicht war die Indus-
trieware, als „Teil des Unlebendigen“,
aus der Landwirtschaft tunlichst fernzu-
halten.

Von Steiner erhofften die Gutsherren
Rat, wie sie ohne oder doch mit nur
wenig Kunstdünger ihre gewohnten Er-
nteerträge schaffen könnten – „nachhaltig
ertragreichen Landbau“ nämlich gedach-
ten sie auch in Zukunft zu treiben.

In seinem „landwirtschaftlichen Kurs“
empfahl Steiner, „zerstörte Naturzusam-
menhänge“ wiederherzustellen; es gelte,
Erde, Mensch, Tier und Kosmos zu
einem harmonischen Kreislauf zu verei-
nen. Dung, lehrte er, sei nicht nur Nah-
rung für die Pflanzen, vielmehr bedeute
Düngen „Belebung des Erdigen“: Nur in
einer „verlebendigten Erde“ könne die
Pflanze vollbringen, „was bis zur Frucht-
bildung nötig“ sei.

So vergeistigt hatten die schlesischen
Junker Mist und Jauche bis dahin nicht
gesehen. Gern hätten sie von Steiner
noch erfahren, wie das alles in die Praxis

zu übertragen sei. Doch der Meister
starb wenig später; seine Jünger machten
sich allein ans Werk. Sie schlossen sich
zum „Versuchsring anthroposophischer
Landwirte“ zusammen und entwickelten
das, was sie anspruchsvoll „biologisch-
dynamische Wirtschaftsweise“ nannten.

Dabei griffen die Bio-Dynamiker
zurück:

- ▷ Sie entsagten dem angeblich fort-
schrittlichen System der Monokultu-
ren, etwa dem ausschließlichen An-
bau von Getreide oder einseitiger
Schweinemast; statt dessen verwand-
elten sie ihre Gutshöfe wieder in
sogenannte Betriebsorganismen mit
einer vielfältigen Mischung aus Ak-
kerbau und Viehzucht.
- ▷ Sie besannen sich auf die überliefer-
ten Regeln der Fruchtfolge sowie der
mineral- und stickstoffreichen Grün-
düngung durch Pflanzenmulche und
einen „Mistkompost“ aus Jauche und
Stallmist, dem mit Gesteins- und
Knochenmehl mineralisch aufgehol-
fen wurde.
- ▷ Sie beherzigten schließlich die alte
Bauernweisheit, wonach jede erfolg-
reiche Pflanzenzucht von der Quali-
tät des Saatguts und der richtigen
Wahl des Standorts abhängt.

Diesen Rückgriff auf altbewährte
Landbaumethoden ergänzten die Stei-
ner-Anhänger durch eine Portion von
anthroposophischem Hokuspokus. Um
ihren Gewächsen die „Kraft der Erd-
strahlen“ mit auf den Weg zum Licht zu
geben, füllten sie etwa einen frischen
Kuhfladen in ein Rinderhorn und ver-
buddelten dieses „Hautgebilde“ über
Winter in die Erde. Im Frühjahr gruben
sie es wieder aus und verrührten den nun
„von allen Erdkräften verlebendigten“
Kuhkot grammweise in „blutwarmes“
Wasser, mit dem anschließend „vor der
Saat“ die Äcker besprüht wurden.

Um 1940 beackerten rund 2000 Land-
wirte, vorwiegend in den deutschen Ost-



Agrarchemie-Kritiker Eva Kapfelsperger, Pollmer: Gefahr in jeder Mahlzeit gewittert

„Unterwertiges Dasein durch Halbwertkost“

Die wissenschaftlichen Theorien der Reformkost-Anhänger

Körnerfrüchte“ jeder Art, lehrt Dr. med. Udo Renzenbrink, „stärken die Sinnestätigkeit und bilden die Grundlage für Konzentrationsfähigkeit und freie Entfaltung des Bewußtseins“; „das Eiweiß des Getreides“, so der Mediziner, wirke „aktivierend auf den menschlichen Stoffwechsel“ und spende volle Kraft für Herz und Hirn, Blutgefäße und Potenz.

Fast alle Zivilisationsleiden, von der Nervosität bis zum Herzinfarkt, beruhen laut Renzenbrink auf „Störungen im menschlichen Kieselorganismus“. Die üblen Folgen davon können nur durch „Übergang zur Getreide-Ernährung“ beseitigt werden. „Fleisch vom Schlachtier“ hingegen schade, denn „die toxische Wirkung unverdauter Eiweißreste führt zur Sklerose“.

Das alles und noch viel mehr erfährt, wer sich in Unterlengenhardt bei Bad Liebenzell von Doktor Renzenbrink theoretisch und praktisch in Lebensmittelkunde unterweisen läßt. Zum Schulungspreis von 270 Mark bietet der Arzt in seinem „Haus für Ernährung“ nicht nur „diätetische Beratungen“ an, sondern auch Wochenkurse zur „Einführung in die Getreide-Küche“ – „Schürze, Kopftuch beziehungsweise Mütze und bequeme Schuhe nicht vergessen“.

Was in Renzenbrinks Küchenkursen an Zutaten verbacken und verbraten wird, ist in jenen knapp 1700 westdeutschen Reformhäusern erhältlich, die sich als „Fachgeschäfte für die Gesundheit“ empfehlen; unter dem eingetragenen Warenzeichen „neufom“ vertreiben sie, neben allerlei Arzneien und Kosmetika, vor allem „Vollwert-Lebensmittel“.

Ideelle Grundlage des „Vollwert“-Geschäfts ist die – wie die Neuformer behaupten – wissenschaftlich gesicherte Lehre von der „Mesotrophie“. Ihr zufolge führt die übliche „denaturierte Zivilisationskost“ wegen ihres Mangels an sogenannten Auxonen („Zellvermehrungsstoffen“) zu gesundheitlichem Verfall mit allen Merkmalen chronischer Altersleiden.

Dagegen ist gefeit, wer sich statt „teilwertig“ rundum „vollwertig“ ernährt, also nur Lebensmittel verzehrt, die „so natürlich wie möglich“ sind; denn nur „naturwerte“ Nahrungsmittel, wie etwa Brote oder Brei aus frisch geschrotetem Vollkorn, sind reich an Auxonen, nicht jedoch Baguettes oder bleiche Brötchen aus enteiktem Mehl.

Erfunden hat die Mesotrophie-Lehre Ende der dreißiger Jahre ein Bakteriologe namens Werner Kollath, der jahrelang Versuchsratten nur mit künstlichem Kasein (Milcheiweiß) und winzigen Vit-

amingaben gefüttert hatte. Als die Rager schließlich starben, wiesen sie laut Kollath alle „heutigen Zivilisationskrankheiten“ auf. Bekamen sie dagegen außer Kasein auch noch frische Getreidekörner zu fressen, so lebten sie zwar nicht länger, schieden aber in einem weniger maroden Zustand dahin.

Mit Hilfe altsprachlicher Kenntnisse brachte Kollath seine Forschungsergebnisse auf den Begriff: Aus altgriechisch „meso“ (halb) und „trophein“ (ernähren) formte er den Terminus „Mesotrophie“ und kam zu dem Schluß, daß die „Halb- oder Teilwerternährung“ zu ei-



Reformkost-Vorkämpfer Kollath
Potenz durch Getreide-Eiweiß

nem „reduzierten, unterwertigen Dasein“ führe.

Im frischen Korn sah der Ernährungsforscher „Zellvermehrungsstoffe“ wirken, die angeblich für den „ständigen Ersatz verbrauchter und alternder Zellen“ sorgten. Kollath nannte sie Auxone, in Analogie zu den Auxinen, die als Wachstumsstoffe in den Pflanzenstengeln die Wachstumsprozesse regeln.

Noch immer hat niemand die ominösen, durch einfachen Vokalaustausch entstandenen Auxone nachweisen können, was allerdings dem Erfolg der Kollath-Theorie kaum Abbruch tat. Auf Vortragsreisen im Dienst der Reformhaus-Branche sorgte Kollath dafür, daß sich der Glaube an die geheimnisvollen „Vital- und Aufbaustoffe“ weit verbreitete und zur Basis für blühende Geschäfte werden konnte.

Zur Heilkost gebündelt, kamen die Vitalstoffe etwa in einem Spezialsorti-

ment der Achimer Simonsbrot-Fabrik Fritz Lieken GmbH auf den Markt – als „Kollath-Frühstück“, „Kollath-Müsli“, „Kollath-Hirseflockli“ und „Kollath-Flocken“. Vor allem die getrockneten Weizenflocken, Hauptbestandteil des „Kollath-Frühstücks“, wurden zum Verkaufsschlager.

Schon so ein Frühstück wirkt, „bei regelmäßigem Genuß“, wahre Wunder: „Anregung des gesamten Stoffwechsels und der Gewebsregeneration, Steigerung der geistigen und körperlichen Frische, Behebung von Darmträgheit, Verschönerung der Haut durch erhöhte Blutbildung und Gesunderhaltung der Zähne“.

Die Mesotrophie-These untermauerte nicht nur das Gesundheitsimage der Reformhauskost; sie brachte auch Wohlstand für Kollath und seine Jünger – wie etwa den Zahnarzt Johann Georg Schnitzer aus St. Georgen im Schwarzwald, der seit vielen Jahren erfolgreich die Körnerkundschaft beliefert: mit „Schnitzer-Vollgetreide“, „Schnitzer-Getreidemehlen“, Schrifttum aus dem eigenen Verlag und einschlägigen Kursangeboten.

Auch der Internist Max-Otto Bruker lebt nicht schlecht von der Körner-Kultur. Sein Rezept: „Halten Sie Ihren Verdauungstrakt gesund durch vitalstoffreiche Vollwertkost.“ Seit fünf Jahren betreibt Bruker („Stuhlregelung ist der Anfang neuer Lebensordnung“) mit seinen beiden Söhnen die private Kurklinik „Lahnhöhe“ bei Koblenz. „Ganzheitsmediziner“ Bruker praktiziert dort „ursächliche Heilbehandlung“ durch „biologische Vollwert-Ernährung“ und kann seine Leistungen sogar über die gesetzlichen Krankenkassen abrechnen.

Daß eine Arztpraxis mit heilkundlicher Ernährungsberatung auch allein mit Privatpatienten zu füllen ist, beweist Professor Herbert Warning: In der Eisenbahnstraße zu Saarbrücken kämpft er seit langem im Sinne von „Kollaths epochalem und umstürzendem Experimentalkwerk“ gegen die „latente mesotrophieähnliche Ernährungslage der zivilisierten Menschheit“.

Warning, dessen Professorentitel ein Geschenk der Universidad Francisco Marroquin von Guatemala City ist, dient nebenbei in Wort und Schrift der Reformhaus-Branche als „ärztlich-wissenschaftlicher Moderator“, was sich doppelt auszahlt, weil die Ehefrau gleich neben der Praxis des Professors ein Reformhaus führt.

Wie Warning verhilft auch Dr. med. Helmut Anemüller der Reformhaus-Werbung gern zum scheinwissenschaftli-

chen Tiefgang. Anemueller, Leiter des von ihm selbst angelegten „Wissenschaftlichen Archivs für Ernährung und Diätetik“, hat es auf die „gezielte Beeinflussung des biochemischen Körperbetriebes“ abgesehen; dazu empfiehlt er bevorzugt die Erzeugnisse der „neufarm“-Lebensmittelhersteller, denen er verbunden ist.

Manchmal ersinnt er auch selber neue „neufarm“-Produkte. So entdeckte er beim Studium medizinhistorischer Folianten, daß im Altertum Ärzte verstopften Patienten wäßrige Molke zu trinken gaben – ein Abfallprodukt bei der Käseherstellung, das heute meist als Viehfutter verwendet wird.

Anemueller folgte aus der Lektüre, Molke sei geeignet, „das Grundgewebe zu reinigen“; für den „neufarm“-Käseproduzenten Horst Heirler konzipierte er die „Klassische Molken-Trinkkur nach Dr. Anemueller“. Wer danach kuren will, muß die im Reformhaus angebotene „Heirler-Diät-Kurmolke“ für 3,20 Mark je Flasche erstehen. Die versprochene „therapeutische Wirkung vor allem auf das Darmmilieu“ wird auch Heirlers 22 000 Legehennen zuteil, die sich ebenfalls an Molke laben, um möglichst täglich ein „Bio-Agrar-Frisch-Ei“ auszustoßen.

Ein bißchen Angstmacherei belebt mitunter das Geschäft der Reformhaus-Lieferanten. „Immer mehr Menschen essen sich buchstäblich krank“, warnt die Pharma-Firma Stroschein, die „Yomogi-Kapseln“ zur „Belebung der Darmflora“ anbietet. Unter dem Motto „Hautschäden und Allergien nehmen zu“ werden körperfreundliche Produkte wie „Bio-Spül“, „Bio-Rein“ oder „Bio-Weich“ angepriesen, auch „Bio-Dung“ im handlichen Pfundpaket für die chemiefreie Küchenkräuterzucht auf der Fensterbank.

Wie rentabel das Bio-Geschäft inzwischen sein kann, geht aus einer Annonce hervor, die in der anthroposophischen „Zeitschrift mit dem Mut zu neuen Gedanken“ – Titel: „Die Kommenden“ – kürzlich erschienen ist. Darin wurde für insgesamt eine Million Mark Kapitalbeteiligung an einem „auf biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellten 280 Hektar großen Hof“ offeriert.

In ihrer Anzeige gaben die Kapital-sammler an, der Bio-Betrieb stelle nicht nur eine „Garantieverzinsung von 10 bis 12,5 Prozent“ in Aussicht, sondern obendrein eine „Gewinnbeteiligung bis fünf Prozent“. Wer je „Demeter“-Produkte gekauft hat, glaubt es auf Anhieb.

Hellhörig allerdings wurde die zuständige Staatsanwaltschaft Bad Kreuznach. Ihr war aufgefallen, daß die inserierende „Gutsverwaltung St. Julian“ eine Telefonnummer angab, die im Fernsprechbuch auf eine Baustoffgroßhandlung eingetragen war.



Chemische Untersuchung von Nahrungsmitteln: Pingelig geprüft, wenig gefunden

provinzen, ihre Scholle biologisch-dynamisch – mit beträchtlichem Erfolg: Ihre Ernteerträge waren reichlich, und schon damals fanden sich genügend Kunden, die für die Bio-Ware gern etwas mehr zahlten.

Erfolgreiche Versuche, chemiefrei anzubauen, gab es zu dieser Zeit auch anderswo in Europa, so etwa in der Schweiz, wo der Politiker Hans Müller gemeinsam mit dem deutschen Mikrobiologen Hans Peter Rusch den „organisch-biologischen Landbau“ entwickelt hatte; Müller gründete auch eine Öko-Bauernschule und schuf eine weitverzweigte Vertriebsorganisation für die Bio-Produkte.

Bei ihren Standesgenossen galten die Chemie-Feinde jahrzehntelang als altmodische Eigenbrötler, als eine rückschrittliche Minderheit ohne Zukunft: Nur etwa 700 Öko-Höfe, dazu rund 7000 Biogärtnereien gibt es derzeit in der Bundesrepublik; die Alternativen bestellen, zusammengenommen, nicht einmal 20 000 Hektar Land – weniger als 0,2 Prozent der westdeutschen Agrarnutzfläche.

Doch die Zeit ist vorbei, da die Bio-Landwirte als verschrobene Sektierer belächelt wurden. Neuerdings steigen jährlich etwa 70 Bauern auf die chemiefreie Wirtschaftsweise um – allerdings aus gänzlich anderen Gründen als einst Rudolf Steiners anthroposophische Landjunker.

Auch ohne kosmischen Durchblick nämlich ist inzwischen für jedermann erkennbar, daß die konventionelle Landwirtschaft tief in einer Sackgasse steckt. Seit 1950 hat sich der Kunstdünger-Verbrauch in der Bundesrepublik nahezu verdreifacht; mehr als vier Millionen Tonnen Stickstoff, Phosphat, Kali und Kalk laden die Bauern jährlich auf ihren Äckern ab, pro Hektar an die 330 Kilogramm.

Dazu kommen derzeit jährlich 55 000 Tonnen Pestizide – Insekten- und Unkrautvertilgungsmittel oder wuchshemmende Substanzen. Für die Giftstoffe, insgesamt mehr als 1000 verschiedene Präparate, geben die Landwirte im Jahr weit mehr als eine Milliarde Mark aus.

Mit so viel Chemie erwirtschaften sie mittlerweile enorme Überschüsse, die auf Kosten der Steuerzahler beseitigt werden. Allein die „Räumungskosten“ der EG für zuviel erzeugte Milch betrugen 1981 nahezu zwölf Milliarden Mark.

Finanziert wird damit eine zwar höchst produktive, doch zunehmend unrentablere Branche, der Kritiker vorwerfen, daß sie sinnlos hohe Ernteerträge mit schweren Umweltschäden erkaufe. Während der Trend zu hochgradig spezialisierten und mechanisierten bäuerlichen Großbetrieben immer stärker wird, beschleunigt der Giftkrieg gegen Schädlinge den Artenschwund, führen Flurbereinigungen zur Bodenerosion und zum Abbau von Feuchtgebieten, gerät durch Überdüngen Nitrat ins Grundwasser, wird durch Monokulturen die Ackerkrume ausgepowert – ein Panorama, das durch abstoßende Bilder von der Massentierhaltung noch düsterer wird.

Gemessen am widersinnigen Zustand der konventionellen Agrarwirtschaft, wirkt, kein Zweifel, das Treiben der Bio-Bauern auf zeitgemäße Weise sympathisch und vernünftig. Auch wenn ihr Versuch, auf die weit mühsamere, weil knochenbrecherische Art der Vorväter zu ackern, keine realistische Alternative darstellt, ein Schritt in die falsche Richtung ist er wohl kaum.

Nur: Das beantwortet noch keineswegs die Frage, ob die Reform-Landwirte auf ihren Bauernhöfen tatsächlich gesündere Produkte heranzüchten – was die Landwirte der bio-dynamischen Steiner-Schule unermüdlich behaupten. Sie

preisen ihre „Vorzugsnahrung“ als „vorbeugende natürliche Gesundheitspflege“ an, die ein „Optimum an Kraft, Gesundheit, Qualität und Reinheit“ besitze; und das, erklären sie, sei einzig der „naturgemäßen Wirtschaftsweise“ zu verdanken.

Klar erwiesen ist für die Steiner-Bauern, „daß die Voraussetzungen für die Erzeugung gesunder Nahrungsmittel durch die herkömmliche Landwirtschaft längst nicht mehr gegeben sind“.

Doch der angeblich höhere Gesundheitswert der Bio-Erzeugnisse konnte wissenschaftlich bislang nicht nachgewiesen werden. So wurde auf westdeutschen Staatsdomänen und Versuchsgütern penibel untersucht, wie sich der laut biodynamischer Lehre „qualitätsbildende Faktor Düngung“ auf die Pflanzenentwicklung auswirkt: Den Gräsern, Salatköpfen, Kartoffeln und Rüben war offenkundig stets einerlei, ob der Dünger aus der Fabrik oder vom Komposthaufen stammte – chemisch besteht zwischen Stickstoff und Stickstoff ohnedies kein Unterschied.

Auch das Rindvieh unterschied nie zwischen chemisch oder bio-dynamisch gedüngtem Futter; es gedieh so oder so. Ein britisches Forscher-Team, das auf einer Versuchsfarm Langzeit-Vergleichsstudien angestellt hatte, faßte das Ergebnis so zusammen: „In den Jahren, in denen wir die . . . angebauten Produkte analysiert haben, konnten wir keine eindeutigen Unterschiede im Gehalt an Gesamtprotein, Fetten, Kohlenhydraten, Mineralstoffen und Vitaminen aufzeigen.“

Nicht einmal im Hinblick auf möglicherweise gefährliche Giftrückstände waren die Bio-Produkte im Vorteil. Im Durchschnitt, so zeigte sich bei Vergleichstests, enthielten die Proben allesamt dieselben Pestizid- oder Schwerme-



Freilandhühner auf Bio-Hof: Schmackhaftere Eier als von Batteriehühnern?

tall-Konzentrationen – kein Wunder: Die Emissionen aus Fabrikschlotten und Auspuffrohren rieseln als saurer Regen auf alle Äcker und Gärten gleichmäßig nieder, und der Wind treibt während der Sprühsaison die Giftschwaden vom Nachbarn auch mal hinüber zum Bio-Bauern.

Ob die festgestellten Rückstandsmengen nun Gefahr für die Volksgesundheit signalisierten oder nicht, auch darüber streiten sich die Gelehrten. Manche vertreten die Überzeugung, daß auf die Dauer auch schon winzige Giftportionen zu ruinösen Gesundheitsschäden führen können.

Tatsache ist, daß den modernen Analyseapparaten der Rückstandskontrol-

leure nahezu nichts entgeht. Sie kommen nicht nur einem Millionstelogramm Schadstoff in einem Kilo-Lebensmittel auf die Spur; sie schaffen es auch, in einem einzigen Untersuchungsgang mehr als 100 verschiedene Wirkstoffe zu ermitteln.

Geprüft wird mithin ungemein pingelig, gefunden relativ wenig: Weniger als zwei Prozent der untersuchten Lebensmittel enthalten verbotene Pestizid-Rückstände – durchweg in einer Konzentration, von der zumindest bisher nicht schlüssig nachzuweisen ist, ob sie Gesundheitsschäden anrichtet.

Außerdem: Rund 75 Prozent aller in der Bundesrepublik zugelassenen Pflanzenschutzmittel gehören keiner Giftklasse an, 82 Prozent werden sogar als „biennengefährlich“ eingestuft. Vom verbleibenden Rest ist nur ein Bruchteil wirklich gefährlich – etwa die sogenannten Insektizide; die allerdings werden nur auf vier Prozent der landwirtschaftlich genutzten Fläche ausgebracht.

Von einem Gift-Drama der deutschen Landwirtschaft wollen denn auch die meisten Fachleute nichts wissen – bleibt die Frage nach dem angeblich höheren Wohlgeschmack der Bio-Produkte, der sich wissenschaftlichem Urteil entzieht. Immerhin ist es, Umfragen zufolge, nicht zuletzt der verbreitete Überdruß an der faden, genormten Durchschnittsware, der die Konsumenten für die Verheißungen der Alternativ-Werbung anfällig macht.

Unbestreitbar geben ja etwa die transport- und lagerfähigen Lederhaut-Äpfel, die straffen Riesentomaten oder die prallen, doch wäßrigen Erdbeeren der modernen Industrie-Landwirte nur noch einen fernen Abglanz der aromatischen Köstlichkeiten aus weiland Ur-Omas Obstgarten. Bringen die Bio-Bauern die glorreiche Vergangenheit zurück?



Anbau von „Bio-Gemüse“ im Treibhaus: Weniger Schadstoffe, mehr Vitamine?

Die Entscheidung bleibt dem Geschmackssinn des Verbrauchers überlassen – dem ohnehin einzigen Kriterium, auf das er sich verlassen kann, wenn er vor dem Tresen im Bio-Laden seine Auswahl trifft.

Was er dort vorfindet, wurde nämlich mit Gewißheit nur zum Teil bei alternativen Erzeugern hergestellt. Die Produktionskapazität aller deutschen Bio-Bauern, so schätzen Experten, reichte bestenfalls aus, um etwa 35 000 Dauerkunden mit Lebensmitteln zu versorgen. Da aber inzwischen einige hunderttausend Bundesbürger sich überwiegend alternativ ernähren, werden die Käufer vermutlich massenhaft mit Importware abgepeist.

Die aber steht – zumal wenn sie aus Ländern der Dritten Welt kommt – unter besonders dringendem Giftverdacht. Weit hemmungsloser als in den Industrieländern werden mittlerweile in

Wie sich die Bio-Kundschaft angesichts solcher Konfusion zurechtfinden soll, weiß auch die Hamburger Verbraucher-Zentrale nicht, die jüngst einen auf Umweltpapier gedruckten Wegweiser mit dem Titel „Biologische Nahrungsmittel“ herausgegeben hat. Das Service-Heftchen – „am preisgünstigsten sind biologische Lebensmittel natürlich aus dem eigenen Garten“ – hat letztlich nur eine Empfehlung parat: Der Käufer möge bei der Auswahl tunlichst auf Markenzeichen wie „Demeter“ (nach der griechischen Göttin der Fruchtbarkeit), „Biodyn“ oder „Bioland“ achten, die Gütesiegel der Alternativbauernverbände.

Ob's hilft, ist fraglich. Denn die lebensmittelrechtlich nicht geschützten Kürzel geben nur kund, daß die so markierten Erzeugnisse von einem Landwirt stammen, der einem Bio-Bauernbund angehört; eine Qualitätskon-

Die Bedingungen des sogenannten Schutzvertrags, den er mit dem „Demeter-Bund“ abzuschließen hat, sind unkompliziert: Er muß dem Bund einmal im Jahr eine „Ernteertragsmeldung“ erstatten und schriftlich versichern, daß er in den zwölf Monaten davor an keinem Tag vom biologisch-dynamischen Wirtschaftsweg abgewichen sei. Dann wird ihm die „Demeter“-Markenqualität vorab auch schon für das folgende Jahr bescheinigt.

Einbezogen in den „Demeter-Bund“ sind aber auch die Verarbeiter und Händler. Wer biodynamisch erzeugte Rohstoffe etwa in „Demeter-Hartkäse“ oder „Demeter-Kräuterleberwurst“ verwandeln will, hat nur schriftlich zu geloben, er werde die Weiterverarbeitung „unter besonderer Berücksichtigung des Nahrungswertes“ betreiben, auf „chemische Schönungs- und Konservierungsstoffe“ verzichten und alle Apparate pingelig reinigen, bevor sie mit der „Demeter“-Rohware in Berührung kommen.

Von den Bäckern, Metzgern und Marmeladekochern, die biodynamische Rohware verarbeiten, steht keiner ausschließlich beim „Demeter-Bund“ unter Vertrag; nur höchstens zehn Prozent ihrer Kapazität können die Firmen mit „Demeter“- oder „Biodyn“-Produkten auslasten. Doch an die Qualitätsgebote der Biodynamiker, schwört „Demeter-Bund“-Geschäftsführer Walter Schuricht, „hält sich jeder“.

Ebenso leicht ist es schließlich, als Einzelhändler „Demeter“-reif zu werden. Nur zehn Mark „Anerkennungsgebühr“ kostet ein „Demeter-Handelsausweis“, der zur Teilhabe am gewinnträchtigen Geschäft mit den teuren biodynamischen Lebensmitteln berechtigt.

Daß bei alledem alles mit rechten Dingen zugeht, kann der Verbraucher nur hoffen – im Vertrauen auf das, was die Bio-Agrarier „Selbstkontrolle“ nennen. Ausgeübt wird sie von einer „Kontroll- und Gütestelle für Demeter-Produkte“ des „Instituts für biologisch-dynamische Forschung“ nahe Darmstadt, das zwar als selbstständiger gemeinnütziger Verein auftritt, aber mit dem „Demeter-Bund“ aufs engste zusammenhängt.

Viel bewältigen kann die „Gütestelle“ kaum mit ihren – wie Institutsleiter Erhard Breda einräumt – insgesamt „bescheidenen Kräften“. Voll ausgelastet sind die sechs Mitarbeiter Bredas mit der Beratung von „Demeter“- und „Biodyn“-Bauern, die von sich aus Bodenproben einsenden, um Anhaltspunkte für die Einschätzung ihrer Ertragslage zu gewinnen – von Kontrolle keine Rede.

Doch ein solcher Service ist immerhin mehr, als den übrigen Alternativ-Landwirten an Unterstützung zuteil wird. Vor allem die Reform-Bauern der organisch-biologischen Richtung, die längst noch nicht über ein ähnlich gut eingespieltes



Bio-Bäckerei (in Wiesbaden): „An die Qualitätsgebote hält sich jeder“

Asien, Afrika oder Südamerika chemische Unkraut- und Insektizide eingesetzt, darunter hochgefährliche Substanzen wie das DDT, das in der Bundesrepublik längst verboten ist.

Überhöhte Pestizid-Rückstände sind auch im exotischen Angebot der Bioläden keineswegs ausgeschlossen – zu diesem Ergebnis kam beispielsweise das Chemische Untersuchungsinstitut für die Städte Wuppertal und Solingen: Giftstoffe entdeckten die Lebensmittelkontrollen etwa in Kürbiskernen, im Orangenschalentee oder im frisch aus tropischen Ländern importierten Curry und Curcuma. Doch auch sonst hatten die Wuppertaler Behörden-Chemiker eine Menge zu beanstanden. So fanden sie unter anderem zuviel Cadmium in grünen, zuviel Kupfer in „biologischen“ Teekräutern.

trolle der Produkte ist damit keineswegs garantiert.

Daß sich mit den windigen Warenzeichen jedenfalls gute Geschäfte machen lassen, haben die anthroposophischen Steiner-Landwirte schon früh erkannt. Für sie liegt die Qualitätsgarantie in den „Anbaubedingungen“, was bedeutet: Wer nach biologisch-dynamischen Richtlinien wirtschaftet, produziert gleichsam automatisch auch besonders wertvolle Nahrungsmittel – die mithin, ohne weitere Prüfung, das „Qualitätssymbol“ „Demeter“ oder „Biodyn“ tragen dürfen.

In der Praxis heißt das lediglich: Wer zwei Jahre im Steiner-Stil geackert hat, erhält vom „Demeter-Bund“ – der Organisation der Biodynamiker – die Erlaubnis, alle seine Erzeugnisse unter dem „Demeter“-Siegel zu verkaufen; in der vorangehenden Phase der „Umstellung“ muß er sich mit dem Kennzeichen „Biodyn“ begnügen.

Beratungs- und Vertriebssystem verfügen wie die Biodynamiker, tun sich meist schwer – besonders in der Umstellungsphase, wenn ihre Erträge zunächst einmal schrumpfen.

Auch haben die Bio-Pioniere oft Mühe, ihre Erzeugnisse an den Mann zu bringen, etwa wenn kein Markt in der Nähe ist oder weil es an Firmen fehlt, die bereit und in der Lage sind, die teureren Bio-Früchte zu verarbeiten. Der Staat, klagten die Reformer, lasse sie im Stich, während er die konventionelle Landwirtschaft alljährlich mit Milliarden-Beträgen subventioniere.

Das stimmt nur bedingt. Denn die Bio-Bauern profitieren wie alle anderen Landwirte von den horrenden Agrar-Subventionen. Lediglich einen Extra-Zuschlag, wie sie ihn gern hätten, bekommen sie bislang nicht. Doch ihre

Einigermaßen rentabel arbeiten inzwischen nur noch stark mechanisierte und auf immer weitere Expansion bedachte Großbetriebe, die von ein paar qualifizierten Fachkräften geleitet werden können – die Folge: Das Sozialleben auf den Gutshöfen und Dörfern verödet.

Nicht ohne Wohlgefallen sehen deshalb die Normalbauern dem Treiben auf den Alternativ-Höfen zu, wo wieder mehr Menschen werkeln und, vom Federvieh bis zum Pferd, eine buntegeheckte Tiergesellschaft haust. Die Bio-Bauern selber, eine idealistische Vorhut, bekunden trotz gestiegener Arbeitsbelastung durchweg eine größere Berufszufriedenheit.

Dennoch bemüht sich, nicht verwunderlich, vor allem die chemische Industrie, das Bild vom anheimelnden Bio-Bauernleben als trügerisch zu entlarven.

die derzeit in der Bundesrepublik unter Naturschutz stehen.

Wahr ist das sicher nicht. Nur in einem gewissen Zeitraum nach der „Umstellung“ sinken die Alternativ-Erträge vorübergehend ab. Im übrigen haben die Pioniere der Öko-Landwirtschaft, Steiners Biodynamiker, längst demonstriert, daß sich auch ohne chemische Hilfe konkurrenzfähige Ernten erzielen lassen, wenn auch mit mehr Handarbeit.

Seit jedoch das Häuflein der Bio-Bauern merklich wächst, sitzen die Konstrukteure von Landmaschinen am Reißbrett, um neuartiges Ackergerät auch für die speziellen Bedürfnisse des Reformlandbaus zu entwerfen. Und mehr als früher kümmern sich die Forscher seither um den „integrierten Pflanzenschutz“, bei dem auch möglichst viele natürliche Methoden zur Schädlingsbekämpfung einbezogen werden.

Schweizer Betriebswirte haben inzwischen auch vorgemacht, wie die Bio-Erzeugnisse schneller als bisher an die Kundschaft gebracht werden können. Im Kanton Freiburg organisierten sie eine Versandstelle, die derzeit rund 6000 Haushalte regelmäßig mit Obst und Gemüse versorgt. Pro Jahr kommen 500 neue Bio-Abonnenten hinzu; der Umsatz wächst jährlich um zwanzig Prozent.

Die Vorkämpfer für eine Entgiftung der Normalnahrung möchten das Schweizer Modell gern verallgemeinert sehen. Wo der Weg zwischen Erzeugern und Verbrauchern derart verkürzt werde, meinen sie, entfalle die Notwendigkeit, Lebensmittel mit Konservierungs- oder Farbstoffen künstlich frisch und haltbar zu machen.

Gehört die Zukunft also den Öko-Bauern und ihren Helfern? Wohl allenfalls dann, wenn sie ihre Produkte der-einst erheblich billiger liefern als gegenwärtig: Vorerst, so ergab eine Untersuchung des bayrischen Landwirtschaftsministeriums, sind lediglich sieben Prozent der Konsumenten bereit, für Alternativ-Lebensmittel einen Aufpreis von mehr als 40 Prozent zu zahlen.

Mag sein, daß die zahlungswillige Minderheit glaubt, damit schleichenden Krankheitsrisiken vorzubeugen. Doch selbst wenn das zuträfe, schätzen die meisten Ernährungswissenschaftler, würde so mit ziemlich großem Aufwand nur das kleinere Übel bekämpft.

Denn Pestizide hin und Schwermetalle her: Was immer die Bundesbürger womöglich an Chemikalien und Giftstoffen unfreiwillig zu sich nehmen – es schadet ihrer Gesundheit, jedenfalls nach Ansicht der Experten, nicht so sehr wie der Umstand, daß sie zuviel, zu fett und zu hastig essen.

Richtig gefährlich wird es dann erst nach den Mahlzeiten: „Das größte Nahrungsrisiko der Deutschen“, weiß der Dortmunder Professor Schöch, „ist immer noch der Alkohol.“



Aus deutschen Landen – frisch auf den Tisch!

Chancen für eine gezielte Förderung sind in jüngster Zeit gestiegen.

Der von den Öko-Apokalyptikern ausgelöste Giftalarm hat nämlich auch die Landwirte und deren mächtige Lobby aufgeschreckt. Mehr als die Konsumenten sind schließlich die Landwirte selber von Chemie-Schäden bedroht, wenn sie auf dem Traktor, umwölkt von Pestizid-Schwaden, über ihre Äcker kurven. Viele von ihnen sind nach den Gift-Kampagnen regelmäßig tagelang krank.

Überhaupt hat die moderne Landwirtschaft das bäuerliche Leben nicht gerade bereichert; vom einst idyllischen Reiz des Landlebens ist nur wenig übriggeblieben. Seit 1960 ist der durchschnittliche Hektar-Ertrag bei Getreide etwa um 40 Prozent gestiegen, doch die Zahl der Betriebe ging im selben Zeitraum um 40 Prozent, die der Arbeitskräfte sogar um 60 Prozent zurück.

Schon heute, warnen die Kritiker, decke die deutsche Landwirtschaft nur 72 Prozent des einheimischen Nahrungsmittelbedarfs; alljährlich müsse die Bundesrepublik Lebensmittel im Wert von 48 Milliarden Mark importieren – wenn der Alternativ-Anbau zunehme, werde sich die Bilanz noch weiter verschlechtern.

„Die Überschussituation von heute“, so ließ etwa der Chemie-Konzern Hoechst wissen, werde beim Verzicht auf Kunstdünger und Pestizide bald in eine „Mangelsituation“ umschlagen, was die Lebensmittelpreise in unbezahlbare Höhen treiben müsse. Die BASF ließ ausrechnen, daß konsequent chemiefreier Bio-Anbau die westdeutschen Ernteerträge um 50 Prozent vermindern würde; dann wäre es, so die BASF-Sprecher, unumgänglich, auch die vier Millionen Hektar ungenutzter Agrarfläche wieder unter den Pflug zu nehmen,