



Alles Bio, oder was?

Seit die Discounter in den boomenden Ökomarkt drängen, hat sich die einstige Nischenbranche grundlegend gewandelt: Die Waren werden industriell und rund um den Globus produziert. Weil das Geschäft boomt, wird es zugleich immer unübersichtlicher – und anfällig für Betrüger.

s gab Zeiten, da wusste Wilfried Fahlenbock ganz genau, weshalb er sich jede Nacht um drei Uhr aus dem Bett quälte. Es war ein politischer Akt. Eine Demonstration seines persönlichen Widerstands. Ein Teil der Revolution.

Wenn er das Haus verließ, saßen seine Kreuzberger Freunde oft noch in der WG-Küche und politisierten sich die Köpfe heiß. Er dagegen machte sich vor Morgengrauen auf, ein wahrlich umstürzlerisches Produkt herzustellen, eines, das systemzersetzender wirken sollte als die Waffen für El Salvador, für die die "taz" gerade sammelte. Fahlenbock produzierte Brötchen, aus vollem Schrot und Korn.

1983 hatte er mit einer Gruppe Gleichgesinnter die Ökobäckerei Mehlwurm in der Berliner Pannierstraße gegründet. Das

Kollektiv wollte vormachen, worüber alle anderen nur redeten: dass Wirtschaft auch anders geht, nämlich selbstbestimmt statt autoritär, im Einklang mit der Natur statt gegen sie und mit Maximierung der Lebensfreude anstelle des Profits. "Wir haben generell in Frage gestellt, wie Produkte in der Industriegesellschaft gemacht werden", sagt Fahlenbock.

Der Bäckermeister wusste, wovon er sprach. Jahrelang hatte er im elterlichen Betrieb gearbeitet. Doch statt den zu übernehmen, flüchtete er nach Berlin und studierte Politik am Otto-Suhr-Institut, damals das Zentralorgan der Linken. "Ich bin über die Kapitalismuskritik zu Öko gekommen", sagt er.

Das ist nicht ohne Witz. Denn ausgerechnet die Feinde von einst schnüren den

Ökopionieren nun langsam die Luft ab. Fahlenbock macht 20 Prozent weniger Gewinn, seit sich die Berliner ihr Ökobrot nebenan im Supermarkt holen.

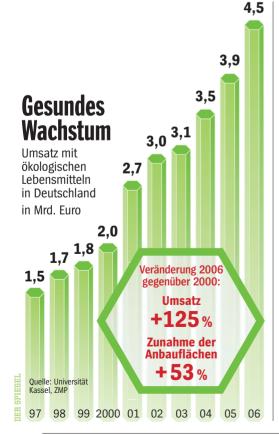
Seit mit dem Etikett Bio Geld zu verdienen ist, drängeln die Lebensmittel-Multis in den Markt. Und sie bringen ihren Instrumentenkasten mit, bestückt mit all dem, wogegen die Urväter der Bewegung einst antraten: Preiskämpfe, Rationalisierungen, Einkauf in Billiglohnländern. Dazu üppige Verpackungsfluten und eine anonyme Massenproduktion mit sri-lankischen Gabelstaplerfahrern und ukrainischen Erntehelfern.

Mit voller Wucht ist die Globalisierung in den Ökomarkt eingeschlagen und hat das Gesicht des einst so überschaubaren Mikrokosmos grundlegend verändert.









Plötzlich präsentiert sich die Szene wie jene, gegen die sie einst antrat – mit Riesenanlagen für 30 000 Hühner, Landschaften unter Plastikgewächshäusern, Monokulturen in China und Shrimpsbecken in Vietnam, wo früher einmal Mangrovenwälder wuchsen. Alles Bio, oder was?

Der grüne Boom bringt die Ökobewegung in arge Gewissensnöte. Nie zuvor war sie dem großen Ziel, Bio für alle erschwinglich zu machen, so nah wie heute. Paradoxerweise aber wird diese Volksbewegung von den konventionellen Handelsketten angeführt, an deren Imperialismus der Streit jüngst seinen bisherigen Höhepunkt erreichte.

Mitte Juli wurde bekannt, dass die Schwarz-Gruppe (Lidl, Kaufland) mit 23 Prozent bei der Biosupermarktkette Basic eingestiegen war. In zwei Wochen könnte der Discount-Riese bereits Mehrheitseigner sein.

Dabei steht doch gerade Lidl wegen seiner umstrittenen Arbeits- und Produktionsbedingungen unter andauernder Kritik. So sehen die Basic-Gründer Richard Müller und Georg Schweisfurth ihre Idee verraten. Schweisfurth befürchtet, dass der "Geist von Lidl" einsickere. Deshalb denken er und Müller über den Verkauf ihrer Anteile nach.

Für den Basic-Vorstandschef Josef Spanrunft ist der Lidl-Eigner dagegen der richtige Partner, um weiter zu expandieren. Doch auch Spanrunft setzt auf Distanz in der Ehe: "Mit Lidl haben wir nichts zu tun, sondern mit der Unternehmensgruppe Schwarz." Basic-Werte wie Umweltschutz und der gute Umgang mit den Mitarbeitern blieben gewahrt.

In der Branche jedoch hagelt es Vorwürfe und Beschwichtigungen, Schuldzuweisungen, Warnungen und Drohungen.

Die einen sagen, die Lidl/Basic-Ehe bringe Professionalität und logistisches Knowhow in die Szene. Die anderen warnen vor der Preisdrückermentalität des Discount-Riesen, der den kleinen Bauern finanziell den Hals abschnüre. Mittendrin: das Unternehmen, das von den ersten Lieferanten bereits boykottiert wird.

Zwar stammen bislang nur rund vier Prozent der Lebensmittel aus der Bionische, doch die Zuwachsraten sind zweistellig. Die gefährlichste Nebenwirkung dieses Erfolgs: Die Glaubwürdigkeit leidet, wenn Bio vom Fließband kommt und über Ozeane herangeschippert wird.

"Eine immer schnellere und zunehmend industrialisierte Ökoproduktion kann langfristig das ursprüngliche Konzept "Klasse statt Masse" gefährden und in sein Gegenteil



Bäcker Fahlenbock, Mitarbeiter in der Vollkornbäckerei Mehlwurm (in Berlin): Lebensmittel-Multis drängen in den Markt

umkehren", warnt Stiftung Warentest in einem Report vom Mai dieses Jahres und mahnt: "Bei Bio sollte nach wie vor der ethische Anspruch mehr wiegen als der Profit."

Ein hehrer Ausspruch. Aber wo fällt er noch auf fruchtbaren Boden? Tatsächlich lockt die heiße Ware neben unerfahrenen Neulingen auch zwielichtige Geschäftemacher an. "Ein knapper Markt und anziehende Preise wecken Begehrlichkeiten und können Nährboden für Betrügereien sein", beschreibt Alexander Gerber, Geschäftsführer vom Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), das Unwohlsein in der Branche.

Kaum ein Kongress, auf dem neuerdings nicht ängstlich über die Gefahr von Bio-

skandalen diskutiert wird. Hinter vorgehaltener Hand erzählen die Biobauern von "umgedemeteter" Ware, von wundersamer Biomöhrenvermehrung und übertölpelten Kontrolleuren. Solche Auswüchse werden zwangsweise zunehmen, wenn die Industrialisierung und Globalisierung der einstigen Nischenbranche voranschreitet. Viel zu komplex sind inzwischen die Liefernetze, zu unübersichtlich die Strukturen, wenn die Waren aus China, der Ukraine oder Peru kommen und nicht vom Bauern nebenan.

Wer glaubt ernsthaft, dass sich die Manager von Penny, Lidl und Co. mit Problemen der Nachhaltigkeit herumschlagen? Sich um die Klimabilanz ihrer Waren kümmern? Oder sich gar um Sozialstandards scheren? Für die neuen Akteure ist Bio vor allem eines: ein Mittel zur Image- und Bilanzverbesserung.

Aufmerksam hatten die Marketingstrategen beobachtet, wie die Bioladenkundschaft über die Jahre erst die Jesuslatschen und dann ihre Weltanschauung ablegte, wie sie immer hipper wurde – und immer kaufkräftiger, bis Basic 1998 in München-Schwabing den ersten Biosupermarkt eröffnete. Bald darauf schwenkten die Rewes, Edekas, Tengelmanns und die Drogeriemärkte im großen Stil ein, mit so wohlklingenden Handelsmarken wie Füllhorn, Bio Wertkost, Naturkind.

Als 2001 die Grünen-Agrarministerin Renate Künast antrat, Bio salonfähig zu machen, war die Zeit für die Billiganbieter gekommen. 2002 stieg Norma als erster Discounter ins Biogeschäft ein, dicht gefolgt von der Tengelmann-Tochter Plus. Die versprach ganz im Künastschen Sinne "Bioprodukte für alle". Der Erfolg war durchschlagend, die Konkurrenz zog nach.

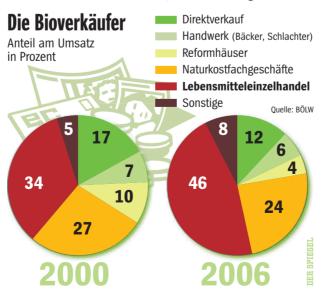
Heute ist Aldi Deutschlands größter Verkäufer von Biokartoffeln – und die Branche in einer tiefen Identitätskrise.

Dabei gäbe es genügend Grund zur Freude. Bio ist endgültig aus der hutzeligen Birkenstock-Nische herausgewachsen und zu einem Milliardengeschäft mit riesigem Potential geworden. In Deutschland holen bereits 47 Prozent der Kunden mindestens

einmal im Monat einen Teil ihrer Nahrung aus dem Bioregal.

4,5 Milliarden Euro gaben die Deutschen im vergangenen Jahr für die ökologisch korrekte Ware aus – 16 Prozent mehr als im Vorjahr. In einzelnen Segmenten, etwa bei Biomilch, sind die Zuwächse noch eindrucksvoller: Gingen im Juni 2000 gerade mal 320000 Liter Biomilch pro Woche über die Ladentheken, waren es 2007 schon 2,4 Millionen.

Es ist nicht nur die reine Vernunft, die hier am Werke ist. Bio ist hip geworden. Längst haben Megastars wie Julia Roberts den braven Öko-Prinzen Charles als obersten Bio-Promi abgelöst. Szeneköche wie der britische Dampf-Plauderer Jamie Oliver brutzeln kulinarisch





Chinesischer Frachtjumbo (auf dem Flughafen Frankfurt am Main): Unbestreitbare CO₂-Sünden

korrekt, und Catering-Königin Sarah Wiener begutachtet Hühnchen auf dem Demeter-Hof. Selbst das amerikanische Society-Blatt "Vanity Fair" hat die neuen Grünen von Al Gore bis George Clooney prominent auf den Titel gehoben. Bio ist nicht mehr nur ein Glaubensbekenntnis, sondern ein gewinnbringender Trend.

Allerdings landet der Löwenanteil des Reibachs in den Taschen der Aldis, Lidls, Normas und Co. Die reinen Naturkostanbieter profitieren weniger. Der Hunger der Großen nach den naturreinen Rohstoffen hat zu einem radikalen Verdrängungswettbewerb geführt – zum Nachteil der traditionellen Bioläden und Biogroßhändler.

Denn die Discounter scheuen die mühsame und kostspielige Aufgabe, ihre Ware von den vielen kleinen Anbietern zusammenzukaufen, die die Bioszene kennzeichnen. Auch der Biogroßhandel kann die nachgefragten Mengen kaum beibringen. Und so fordern die Discounter zunehmend ihre konventionellen Zulieferer auf, ihnen fortan auch Bioware zu besorgen – egal, wie.

Wer es nicht schafft, muss die Auslistung fürchten. Das gleicht der Höchststrafe, die die wenigsten Händler verkraften können. Und so tummeln sich plötzlich Firmen im Biogehege, die bislang einen weiten Bogen um die grünen Jungs gemacht haben.

Ende Juni etwa vermeldete die Deutsche Frühstücksei, mit 16 Millionen Legehennen Europas größter Eierproduzent, die Metamorphose zu Europas größtem Bioeieranbieter. Der agroindustrielle Kon-

zern erwarb eine Mehrheitsbeteiligung am Bioeierimperium Wiesengold Landei. Elf Jahre zuvor hatte die Deutsche Frühstücksei die Käfigfarmen des Hühnerbarons Anton Pohlmann aufgekauft, der unter anderem aufgeben musste, weil er seine Hennen mit Nikotinsulfat besprühte.

Auch im Fleischgeschäft steigt ein konventioneller Branchenriese ganz groß ein: Tönnies Fleischwerk, einer der größten Schlachthöfe Europas. Bis zu 3,20 Euro, berichtet die "Unabhängige Bauernstimme", soll der Massenschlachter momentan pro Kilo Bioschwein bieten – 35 bis 60 Cent über dem bisherigen Marktpreis.

Da können die traditionellen Abnehmer nicht mithalten. Schon fürchten die Bio-

"Die Ökos haben früher auch schrumplige Tomaten gegessen. Das geht heute nicht mehr."

läden und Naturkostmärkte, bei der Schnitzeljagd leer auszugehen.

Und nicht einmal in der guten alten Körnernische können die Traditionalisten noch verschnaufen. Sina Nagl, Gründerin von Barnhouse Naturprodukte und Müslikönigin der ersten Stunde, weiß kaum noch, wo sie ihre Haferflocken herzaubern soll.

Im Backofen ihrer Münchner Wohnung hatte sie vor 30 Jahren die "Krunchys" erfunden. Heute sind die Märkte für die Knusperkörner leergefegt, der Preis für Hafer in astronomischer Höhe. Während sie ihre Zulieferer noch persönlich kennt, wird Biogetreide vermehrt auf dem Spotmarkt gehandelt – wie Rohöl in Rotterdam.

Solche Entwicklungen sind es, die Sina Nagl um die Biobewegung bangen lassen. War es nicht einmal die Glaubwürdigkeit der Produkte, die zum Erfolg führte? Waren es nicht der Umweltgedanke, das Bemühen um eine nachhaltige Landwirtschaft, um soziale Produktionsbedingungen und der faire Umgang mit Mensch und Tier, die die Kundschaft zu Bio greifen ließen? War es nicht die Weltanschauung, die Bio erst zu Bio machte?

Während einer Zugfahrt schwärmte ihr kürzlich der Mitarbeiter eines Lebensmittelherstellers von dem "tollen Zusatz-

> geschäft Bio" vor. "So war das damals nicht gemeint", hätte sie ihm fast zugerufen. Seither treibt sie ein Gedanke um: "Brauchen wir eine neue Naturkostbewegung?"

> Vergebens beklagen die Pioniere die Aldisierung ihrer Träu-

me. Vor wenigen Wochen eröffnete die Firma LPG am Senefelder Platz in Berlin den größten Biosupermarkt Europas. Auf 1600 Quadratmetern und zwei mit Rolltreppen verbundenen Etagen stehen 18 000 Produkte bereit. Noch schmerzlicher für Ökoideologen hört sich der Name einer Ladenkette an, mit der drei ehemalige Manager des Süßwaren- und Tabakhändlers Lekkerland das Aldi-Prinzip kopieren: McBio.

Zwei Filialen gibt es inzwischen in Berlin – "eine geile Story", findet McBio-Manager Gregor Fornol. Erdkorn, Basic – das

Sauerei mit System

Wie in Ostwestfalen aus normalen Mastschweinen im großen Stil Bioprodukte wurden

äre dieser Streit ums Geld nicht gewesen, liefe vielleicht alles weiter wie bisher. Dann wäre Ulrich F. noch Bioland-Bauer, würde weiter Ferkel züchten und Schweine mästen, sie zum Schlachthof fahren und "Bio"-Schweine bezahlt bekommen. Ulrich F., der vertrauensvolle Bioland-Experte für ökologisch saubere Tierhaltung.

Wäre der Streit ums Geld nicht gewesen, hätte Anton G. weiter den Mund gehalten. Welche dieser Vorwürfe gegen Ulrich F., dessen Frau, zwei Töchter sowie einen befreundeten Nachbarn zutreffen, muss sich nun herausstellen. Die Staatsanwaltschaft Bielefeld ermittelt wegen Betrugs. Naturland-Chef Steffen Reese spricht bereits vom "schlimmsten Verdachtsfall in der Geschichte der Verbände".

Neben dem zuständigen nordrheinwestfälischen Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz hat auch der schweine in den Handel gekommen sein. Mindestens 250 000 Euro Preisvorteil könnten sich die Beschuldigten erschlichen haben, schätzt die Staatsanwaltschaft. Die Ermittlungen beschränken sich dabei bislang auf die Jahre 2005 und 2006; Bioland-Mitglied war F. bereits seit 2000.

Die zuständigen Zertifizierungsstellen suchen nun nach Erklärungen. Bei den jährlichen Kontrollen waren keine Abweichungen von der EU-Öko-Verordnung festgestellt worden. Bei der Naturland-Kontrollstelle IMO heißt es, die Jahreshauptprüfung 2006 sei auf dem betreffenden Betrieb zweimal ausgefallen – so etwas passiere schon mal.

Ulrich F. bestreitet alle Vorwürfe. Sein Hof liegt am Rande eines kleinen Städtchens in Ostwestfalen. Vom Münsterländer



Von lasch bis streng

EG-ÖKO-VERORDNUNG

im eigenen Betrieb nicht zwingend

Futtermittel-Rohstoffe keine speziellen Regelungen

Vielleicht hätte dann niemand etwas gemerkt vom Schweine-Schwindel in Ostwestfalen.

Doch weil sich G. irgendwann von seinem Geschäftspartner F. wegen angeblich unbezahlter Rechnungen für gelieferte Schweine "so richtig verarscht" fühlte, reifte der Streit zur schmutzigen Fehde. Im November 2006 griff G. dann zum Telefon und alarmierte die Geschäftsstelle der Naturland Marktgesellschaft in Bonn.

Kern seiner Skandal-Beichte: Er habe Ulrich F. in den Jahren 2005 und 2006 mehrere hundert konventionelle Schweine verkauft, die dieser dann als "Bio"-Schweine weitervermarktet habe.

G. nennt sich selbst gern einen "dummen Bauern". Aber er weiß Bescheid: über stinknormale Sauen, die angeblich in Bioställe getrieben wurden, von Ohrenmarken, die ausgetauscht worden seien, und von einer Ladung Schweine, die direkt von seinem konventionellen Hof als Bioschweine zu einem Schlachtbetrieb in Unna geliefert worden seien.

Verband Bioland Strafanzeige erstattet. Es bestehe der Verdacht, heißt es im Text der Anzeige, dass F. "konventionelle Schweine" als 'Öko-Schweine" veräußert und damit seine Abnehmer getäuscht hat".

G.s Geschichte ist in diesem Verfahren nur ein kleines Steinchen in einem immer größer werdenden Mosaik. Denn F. soll zu mindestens zehn Viehhändlern Kontakt gehabt haben, von denen er konventionelle Tiere dazugekauft haben könnte.

Schlimmer noch: Es sieht so aus, als seien nicht einmal die Schweine, die tatsächlich von den verschiedenen zertifizierten Biohöfen der Familie F. stammten, wirklich "bio" gewesen: Auf den Höfen wie auch in zahlreichen dazugepachteten Ställen im weiten Umkreis wurden sowohl unerlaubte Betriebsmittel und Medikamente gefunden als auch Hinweise, dass F. in großem Umfang normales Viehfutter gekauft und verfüttert haben könnte.

Mehrere tausend konventionell gemästete Schweine und Ferkel sollen so als Bio-

Gutshaus-Chic ziemlich weit entfernt, bröckelt hier grauer Putz von der Fassade. Nebenan die Tischlerwerkstatt, die F. mal betrieben hat, dahinter, zwischen den Resten einer Maschinenhalle, ein paar Schweine auf Mist und Stroh.

F. ist kein Bio-Überzeugungstäter. "110 Mark gab es damals pro Ferkel – das war uns Anreiz genug", sagt er. Im Jahr 2000, als er wegen seiner Rückenprobleme die Tischlerei verpachtete und zum Vollzeitlandwirt wurde, seien die konventionellen Fleischpreise gerade im Keller gewesen. Deshalb wurde er Bioland-Mitglied.

"Ökos waren wir nie, so sind wir nicht", erklärt seine Frau. Auch die 21-jährige Tochter, die den Eltern beim Ferkel-Kastrieren hilft, hat trotz Ausbildung auf einem Biobetrieb keine Leidenschaft für die Öko-Nische entwickeln können: "Das Misten ist zu viel Arbeit, und die Verbote nerven: Darfst nicht spritzen, darfst dies nicht, darfst das nicht." Sie selbst habe

deshalb eine konventionelle Mast aufbauen wollen.

Diese Tochter war es, an die konventionelle Tiere und Futtermittel geliefert wurden, behauptet auch Ulrich F. Die Ermittlungsbehörden vermuten jedoch, dass ihr Betrieb als Schleuse in das familiäre Netzwerk aus Biobetrieben gedient haben könnte.

Hinweisgeber G. präsentiert Durchschläge von Quittungen: "Schweine wie bestellt" ist darauf vermerkt. Unter Lieferanschrift habe er den Namen der Tochter eintragen sollen. Die Geschäfte seien jedoch zwischen ihm und Ulrich F. abgewickelt worden: "Er kam meist selbst, um die Tiere abzuholen und zu bezahlen."

Gleich nach Beladen des Sportpferde-Transporters habe sich F. an die Ver-

RICHTLINIEN DER 3 GRÖSSTEN BIOANBAUVERBÄNDE

Umstellung des gesamten Betriebs ist Pflicht

10 Mastschweine, 280 Masthühner oder 140 Legehennen

Warenzeichen deutscher Ökoverbände

wenige eiweißreiche konventionelle Futterzutaten sofern nicht in Öko-Qualität verfügbar

mindestens 50 % des Futters müssen vom eigenen Betrieb stammen

Alle oder ein Großteil der Zutaten sind Verbandsware aus Deutschland, Regionalität erwünscht

wandlung der Schweine gemacht: Mit einer Kneifzange habe er die Ohrenmarken ausgetauscht und den Tieren mit einem Schlageisen die Nummer seines Betriebs aufgebrannt.

Einige Male, so G., habe er auch selbst bestellte Tiere auf den Bioland-Hof von Ulrich F. geliefert: "Er gab mir Anweisung, die Schweine dort in den Gang des Biostalls laufen zu lassen."

An einem Sonntagabend im Januar 2006 habe er selbst einen Transport direkt von seinem Hof zur Schlachterei FVV Jedowski in Unna begleitet, an einem Abend, an dem dort nur Bioschweine zur Schlachtung am nächsten Morgen abgeliefert wurden.

Der Geschäftsführer der Bioland-Kontrollstelle Abcert, Friedrich Lettenmeier, gibt sich angesichts des schon jetzt bekannten Ausmaßes des Skandals zerknirscht: "Einiges hätte einen misstrauisch machen müssen. Das war keine Ruhmestat."

Julia Bonstein

seien alles keine richtigen Discounter, sagt er. "Wir fahren die Discount-Schiene deutlich härter – geringeres Sortiment, geringere Miete, geringere Mitarbeiterzahl."

Das sieht dann so aus: In der Steglitzer Filiale – einem ehemaligen Aldi-Laden – hetzt ein einsamer Mitarbeiter zwischen der Kasse und einer defekten Deckenbeleuchtung hin und her. Der Fußboden ist schäbig, die Kartoffeln in einem Kasten vor der Obst- und Gemüsetheke keimen offenbar schon seit Tagen.

Fornol hält ein Päckchen Reis in der Hand und freut sich: Das sehe "genauso aus wie der Reis von Uncle Ben's". "Wenn da nicht Bio draufstünde, sähen Sie nicht, dass es Bio ist. Das sieht doch aus wie konventionell."

Ware, die aussieht wie konventionelle: Das ist das Mantra der neuen Bio-Manager. Vorbei sind die Zeiten, als die verdrehte 47 und 67 Millimetern vor. Früchte, die kleiner oder größer sind, landen im Abfall, zusammen mit den Tomaten, die Flecken haben oder einfach rund und reif geworden sind. "Die Biobranche ist eine professionelle Industrie geworden", sagt Smits. Mit all den Nebenwirkungen.

Das veränderte Verständnis von Qualität ist am deutlichsten bei Fertigprodukten zu beobachten. Statt sich zu bemühen, die Waren so natürlich wie möglich herzustellen, wird neuerdings alles benutzt, was eben noch erlaubt ist.

Ob das Lebensmittel wirklich ein nützliches Mittel zum Leben ist, diese Frage stellt sich längst nicht mehr. Fast-Food-Liebhaber können sich heute am Imbiss nebenan mit biologischen Hamburgern, Pizzen und Currywürsten eindecken, und in UCI-Kinopalästen spülen Cineasten zum Actionfilm Biopopcorn mit Bionade runter.



Verbraucherschutzministerin Künast*: Die Branche salonfähig gemacht

Gurke oder die verknorzte Kartoffel als Erkennungszeichen für Bio diente. Heute muss die Ware so genormt sein wie die Massenkundschaft.

Der sizilianische Biobauer Salvatore Agnello hat dies schmerzlich zu spüren bekommen. Teilweise habe man ihm sein Gemüse aus Deutschland retour geschickt, klagt er und präsentiert eine Rechnung des Duisburger Großhändlers MD Bio Service. Darauf steht: "Abzug von 18 Prozent wegen Untergrößen, Bruch und Krumme."

"Die Ökos haben früher auch schrumplige Tomaten gegessen, das geht heute nicht mehr", sagt John Smits, Verkaufsmanager von AgriEco, einer spanischen Biogenossenschaft, die Tomaten für den deutschen Discounter Plus anbaut. Und so bedeutet "Qualität" bei AgriEco nicht nur Geschmack, sondern auch Gleichförmigkeit. Für Strauchtomaten geben die Supermärkte einen Durchmesser zwischen

Guarkernmehl, Johannisbrotmehl, Pektin und Stärke zum Zweck der raschen Andickung, Zitronensäure, Ascorbinsäure und Acerolakirschsaft als Konservierungsund Feuchthaltemittel. "Was haben denn diese isolierten Zutaten in unserer Nahrung verloren?", fragt sie.

Natürlich kennt sie die Antwort: Sie beschleunigen die Prozesse und machen das

Seit Bio zur Massenware geworden ist,

bemerkt Sina Nagl den inflationären Ge-

brauch von technologischen Zusatzstoffen:

Naturich keint sie die Antwort: Sie beschleunigen die Prozesse und machen das Produkt billig und massentauglich. Gesünder machen sie es nicht unbedingt. Dafür, dass Bio nährwertiger ist, gibt es kaum Belege. Wer sich allerdings für organisch angebautes Obst und Gemüse entscheidet, schluckt laut Greenpeace deutlich weniger Pestizide.

Als unzweifelhaft galt bislang die gute Umweltverträglichkeit der Biolandwirtschaft. Doch auch diese in Stein gemeißelte Gewissheit gerät in der neuen globalisierten Biowelt ins Wanken.

"Um Vertragsverpflichtungen gegenüber Großabnehmern wie zum Beispiel Aldi

^{*} Beim Verkaufsstart einer Bio-Currywurst am 21. Mai 2003 in Berlin.







Öko-Prominenz Prince Charles, "Vanity Fair"-Cover, Starkoch Oliver: Vom Glaubensbekenntnis zum gewinnbringenden Trend

einhalten zu können, setzen vor allem größere Biokartoffelanbauer inzwischen systematisch Kupferpräparate ein", berichtet Dietmar Groß, Biobeauftragter der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft, von Fehlentwicklungen. Dabei sollte das Metall nur in Ausnahmefällen auf die Felder kommen. "Die Ausnahme wird so schulterzuckend zur Regel gemacht, und wer es nicht tut, hat in diesem Markt keine Chance mehr", kritisiert Groß.

Rechtlich ist der Einsatz von Kupfer als Fungizid beim Biolandbau eingeschränkt gestattet, schließlich sei es ein Naturprodukt. Dem Argument vom "natürlichen Metall" allerdings widerspricht Albrecht Klein vom Umweltbundesamt energisch.

Seit Jahren streitet der Leiter des Referats Pflanzenschutz mit den Biowinzern über ihren Kupfereinsatz. "Ein Riesenproblem" sei das Mittel, hochgiftig für Vögel, Säuger, Bodenlebewesen, für Fische und Algen, toxisch auch für den Menschen. Und was die angeblich so homöopathischen Dosen angeht: "Das ist reine Augenwischerei." Der Stoff reichert sich im Boden an, ohne sich jemals abzubauen. "Kupfer ist ein Umweltgift und verträgt sich nicht mit dem Ökogedanken", lautet Kleins vernichtendes Urteil.

Was also ist Bio? Das kommt darauf an – zum Beispiel auf das Siegel, das auf der Ware klebt.

Das staatliche Biosiegel steht für den Mindeststandard. Auf mehr als 40 000 Produkten klebt das grüne Sechseck inzwischen. Es entspricht dem EU-Biosiegel und soll unter anderem garantieren, dass 95 Prozent der Zutaten bio sind, grundsätzlich keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel verwendet werden und pfleglich mit Tieren umgegangen wird.

Für eine höhere Qualität stehen die Siegel der acht Bioanbauverbände, Bioland, Naturland, Demeter als die drei großen alten Pionierclubs, Ecoland, Biokreis, Biopark und Gäa als regional verankerte Ge-

meinschaften und Ecovin für die Winzer. Sie alle folgen strengeren Regeln, als in der EU-Verordnung festgelegt sind (siehe Grafik). Die Betriebe ihrer Mitglieder müssen vollständig auf Bioproduktion umstellen. Nach EU-Recht reicht eine Teilumstellung – ein klassisches Einfallstor für Schummelei und Kreuzkontamination.

Ihr Tierfutter müssen die Verbandsbauern in der Regel zur Hälfte selbst herstellen. Und konventionelles Futter darf nur selten zum Einsatz kommen. Bauern, die nach EU-Vorschrift wirtschaften, dürfen mehr Futtermittel zukaufen.

Mit scharfen Worten kritisieren die Verbände, dass die jüngst novellierte EG-Öko-Verordnung keine Verschärfung in Sachen Gentechnologie enthält. Denn auch in der ab 2009 geltenden Neufassung darf Bio

Die Kontrolleure, eigentlich Wächter des Systems, wirken wie dessen Knechte.

noch Bio sein, wenn es trotz Vorsichtsmaßnahmen zu einer Kontamination bis zu 0,9 Prozent kommt, etwa durch Abdrift von Saatgut. Puristen hatten gefordert, diesen Wert auf 0,1 zu senken – vergebens.

Die deutschen Verbände können froh sein, in Brüssel wenigstens durchgesetzt zu haben, dass sie weiterhin ihre eigenen Siegel neben dem neuen EU-Zeichen auf die Etiketten drucken dürfen. So können sie klarstellen, dass es sich bei ihrer Ware um überlegene Premiumqualität handelt.

Sichergestellt werden soll diese Güte durch ein vielgepriesenes Prüfsystem. Seit die gesamte Kette, vom Bauern über den Verarbeiter, Spediteur, Lagerist, Großhändler bis hin zum Einzelhändler, unter Kontrolle ist, rühmt sich die Branche: Kein Produkt auf der Erde werde so lückenlos durchleuchtet wie Bioware.

22 private Firmen, die vom Staat überwacht werden, sind derzeit als Prüfer zugelassen. Einmal im Jahr muss sich jeder Akteur von einer Kontrollstelle seiner Wahl testen lassen. Dabei werden allerdings nicht die Produkte, sondern nur die Unternehmen unter die Lupe genommen. Biokontrolle ist eine Plausibilitäts- und Prozesskontrolle. Und die besteht vor allem aus dem Augenschein vor Ort und einer akribischen Dokumentenprüfung.

Stimmt die Anbaufläche mit der Produktionsmenge überein? Ist der Warenfluss nachvollziehbar? Passt die Menge an Tierfutter zur Größe des Viehbestands?

Wenn Unterlagen fehlen, folgen Sanktionen: unangekündigte Besuche, Produkttests bis hin zur Einschaltung der Landesministerien, die Paletten belasteter

Ware, schlimmstenfalls auch einen ganzen Betrieb sperren können.

Ein robustes System, so scheint es. Und doch lässt ein Blick hinter die Kulissen Zweifel keimen. Denn die Kontrolleure, eigentlich Wächter und

Polizisten des Systems, wirken gelegentlich wie dessen Knechte.

Grund: Kontrollstellen müssen wirtschaftlich gegeneinander konkurrieren. Nimmt ein Prüfer seinen Kunden hart ran, kann der einfach zu einer gnädigeren Kontrollstelle wechseln. Oder zu einer billigeren, denn die Preise sind nicht einheitlich. Um im Preiskampf zu bestehen, greifen manche Kontrollstellen schon mal auf unerfahreneres und billigeres Personal zurück.

"Diesen Anfängern kann man jeden Bären aufbinden. Die stolpern auf dem Hof rum und checken nichts", erzählt eine Gemüsebäuerin aus der Pfalz. In jedem Fall gilt: Je kürzer geprüft wird, desto zufriedener ist der zahlende Kunde.

Besonders bemerkenswert ist die enge Verflechtung zwischen Anbauverbänden und ihren Prüfern. Bis 1998 hielten sich die Demeters und Co. ganz offiziell eigene Kontrollstellen, damit ihre Standards nicht verwässert werden. Eine DIN-Norm für Zertifizierer machte dem symbiotischen Miteinander offiziell ein Ende, doch die Nähe blieb. So ist etwa die Kontrollstelle Abcert immer noch eine 100-Prozent-Tochter von Bioland – und überprüft die Großzahl der Bioland-Betriebe. Das ist etwa so, als wenn sich die Rennställe zur Tour de France ihre eigenen Dopingkontrolleure mitbrächten.

Lange Zeit waren Betrugsversuche im Reich der Ökopaxe eine Seltenheit. Bio war Vertrauenssache, die Akteure Überzeugungstäter. Doch seit sich Profitgeier und Anfänger im Markt tummeln, offenbaren sich immer häufiger die Lücken im Kontrollsystem. Beispielsweise kann ein Landwirt, der sich vor allzu großer Transkonventionelle Eier – Simsalabim – über Nacht in Bioeier verwandelt und verkauft haben soll. Die Ermittlungen kamen durch einen anonymen Hinweis an das Amt für Ländliche Räume in Kiel ins Rollen. Auch hier: kein Alarm von den Kontrollstellen.

Dabei war die Bäuerin, die bis 2003 sogar Bioland-Mitglied war, immer wieder aufgefallen. An diverse "kleine und mittlere Verstöße" kann sich Carola Ketelhodt von Bioland Schleswig-Holstein erinnern.

Mal kamen die konventionellen Junghennen mit 16 statt mit dem erlaubten Höchstalter von 12 Wochen auf den Hof, dann war das Stallbuch nicht richtig geführt, als Nächstes fehlten Belege für verkaufte Eier. "Sie hat immer wieder um Verständnis gebeten", sagt Ketelhodt. Das bekam sie offenbar im Übermaß.

Jahrelang wurde die Bäuerin bei Bioland geduldet, obwohl ihr eine wichtige pestizidbelastet. Der Bauer zeigte sich geschockt. Er will juristisch gegen die niederländische Lieferfirma vorgehen.

Laborproben halfen auch einem Konkurrenten des Borkener Fruchtgummiherstellers Candy Factory im Frühjahr bei der Entdeckung unlauterer Machenschaften. Ihm waren die großen Mengen an Biogummibärchen der Marke Bretti's aufgefallen, die das Unternehmen auf den Markt warf – und das, obwohl es große Nachschubprobleme bei Biogelatine gab. Der Verdacht wurde bestätigt.

In den Gummibärchen befand sich vermeintliche Biogelatine aus den USA, der die Genehmigung fehlte. Es dauerte Wochen, bis die Kontrollstelle Inac und das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz reagierten. Die Firma musste schließlich sämtliche im ersten Quartal 2007 ausgelieferte Gummibärchen zurück-

Veränderung

über 2000

gesamten Agrar- 2005 gegen-

Ökologischer Landbau

Anteil an der Ver

fläche 2005

Österreich

Niederlande

Deutschland



Ökobäuerin (im brandenburgischen Lindendorf): Alle zittern vor einem großen Skandal

parenz scheut, sein Unternehmen in verschiedene Betriebe aufgliedern, die er von unterschiedlichen Kontrollstellen prüfen lässt. Da geht der Überblick schnell mal verloren.

Der gravierendste Betrugsfall dieser Art wird momentan von der Staatsanwaltschaft Bielefeld ermittelt: Involviert ist eine Familie, die neben Bioschweinezuchten auch einen konventionellen Betrieb unterhielt. Die Ökobetriebe waren jeweils Mitglied bei verschiedenen Anbauverbänden: Bioland, Naturland und Ecoland. Der Verdacht: Die Beschuldigten sollen jahrelang Ferkel konventionell aufgezogen, aber als Bioschweine verkauft haben (siehe Kasten Seite 28). Aufgeflogen ist der mutmaßliche Betrug durch einen Zulieferer, nicht durch Kontrollen.

So war es auch in einem anderen Fall: Die Staatsanwaltschaft Kiel ermittelt gegen eine vermeintliche Biobäuerin, die im vergangenen Jahr pro Woche bis zu 10 000 Grundvoraussetzung fehlte: Sie konnte nicht annähernd 50 Prozent des Futters selbst erzeugen. "Wir haben Brücken gebaut und Fristen gesetzt", sagt Ketelhodt, bis es Anfang 2003 nicht mehr ging.

Ersatz war schnell gefunden. Biopark nahm die Bäuerin auf. Der im Osten verwurzelte Verband hat nicht so strenge Regeln wie die alten Westclubs – und sieht nicht alles so verbissen. Ungeniert stolziert Jens Freitag, Geschäftsführer des Biopark-Kontrolleurs Fachverein Öko-Kontrolle, in Gummistiefeln vom Chemieriesen Bayer mit der Aufschrift Bayer Crop Science über die Höfe. Zum Fall der Bäuerin schweigt er lieber. So sind es immer wieder eher die wachsamen Augen der Konkurrenz als die Kontrollen, die Missbrauch aufdecken.

Vor wenigen Wochen erst erhielt Bioland einen Tipp von pfälzischen Landwirten. Ein Kollege habe eigentümliche Jungpflanzen gesetzt. Bioland zog heimlich Proben und stellte fest: Sie waren hoch



rufen – sofern sie nicht schon verkauft und verzehrt waren. Inzwischen liegt der Fall bei der Staatsanwaltschaft in Münster. Das Landesamt bereitet nun sogar ein Vermarktungsverbot gegen den Hersteller vor.

Es sind Vorboten wie diese, die der Biobranche den Angstschweiß aus den Poren treibt. Der einst so homogene Markt ist zersplittert und undurchsichtig geworden. Nun zittern alle vor einem richtig großen Skandal.

Mit Hochdruck wird daran gearbeitet, die Sicherheitssysteme an die gestiegenen Anforderungen eines Boom-Markts anzupassen. Konkrete Vorschläge sind in der Diskussion, etwa die Zahl der unangemeldeten Kontrollen drastisch zu erhöhen. Peter Grosch von der Zertifizierungsstelle BCS Öko-Garantie fordert, dass ein Kontrollstellenwechsel nur möglich sein soll, wenn ein Betrieb keinen Sanktionen unterliegt. Abcert-Geschäftsführer Friedrich Lettenmeier würde "Dumpingpreise und

"Es war eine Befreiung"

Erdkorn-Geschäftsführer Thomas Hinz, 45, über seinen Ausstieg bei Aldi und die Konkurrenz der Discounter

SPIEGEL: Herr Hinz, die Biobranche wächst, und Sie profitieren vom Boom, den Discounter wie Lidl oder Ihr früherer Arbeitgeber Aldi losgetreten haben.

Hinz: Sicher profitieren wir. Aber der Boom ist relativ. Wir haben auf dem gesamten Markt etwa 15 Prozent Umsatzwachstum. Davon entfallen auf den Fachhandel aber nur 6 Prozent. Der Rest geht an die großen konventionellen Ketten mit ihrem Biosortiment.

SPIEGEL: Ist Aldi-Bio schlechteres Bio als Ihres?

Hinz: Wir haben jedenfalls oft das bessere Bio. 75 Prozent unseres Sortiments sind nach den strengen Richtlinien von Anbauverbänden wie Demeter oder Bioland hergestellt. Je mehr die EU-Bio-Richtlinie aufgeweicht wird, desto wichtiger wird das.

SPIEGEL: Was war der Auslöser, Aldi vor sieben Jahren zu verlassen?

Hinz: Das waren zu 90 Prozent persönliche Gründe. Ich hatte jahrelang auch zu Hause Aldi-Produkte proklamiert: "Beste Qualität zum besten Preis."

SPIEGEL: Und auf einmal sind Sie umgefallen?

Hinz: Auf einmal bin ich umgefallen. Da reichten die Argumente nicht mehr aus. Meine Frau hatte angefangen, Bioprodukte als Konkurrenz auf den Frühstückstisch zu stellen. Unsere Kinder wurden geboren. Unsere Freunde haben gesagt: Wir verstehen dich ja, aber schau mal auf die Herstellungspreise, auf den Pestizidanteil, auf die Ausbeutung von Arbeitern. Das hat mich aus meiner geistigen Enklave geholt. SPIEGEL: Und dann sind

Sie raus?

Hinz: Ja, es war eine Befreiung. Bio war ja für Aldi-Nord nie mehr als ein Trend. Die haben ihr Biosortiment schon wieder von etwa 20 auf eine Handvoll Pro-

dukte runtergefahren.

SPIEGEL: Sie waren bei Aldi Regionalgeschäftsführer. Darüber kommt nur noch der Verwaltungsrat der Familie

Albrecht. 2001 fingen Sie dann in Ihrem ersten Laden in Hamburg wieder hinter der Kasse an.

Hinz: Ja, die Hälfte der Zeit war ich an der Ladentheke, die andere Hälfte am Schreibtisch. Inzwischen hat Erdkorn 13 Filialen. Wir haben voriges Jahr 18 Prozent mehr Umsatz gemacht als 2005 ...

SPIEGEL: ... und da waren es bereits 18 Millionen.

Hinz: Jeder Bioladen macht heute ein gutes Geschäft. Aber die Grenze ist da, wo heute die Global Player einsteigen. Wir wollen uns dafür einsetzen, dass die Welt besser wird.

SPIEGEL: In Südspanien werden Biotomaten von afrikanischen Flüchtlingen zu Hungerlöhnen gepflückt. Das Spiel der Global Player spielen Sie doch längst mit.

Hinz: Wir setzen uns mit unseren Möglichkeiten für faire Prozesse ein, ohne den nötigen Gewinn aus den Augen zu verlieren. Die Wertschöpfungskette muss aber gerechter werden.

SPIEGEL: Die Discounter haben oft dieselben Zwischenhändler wie Sie.

Hinz: Nur zum Teil. Das Thema ist komplex. Ein Importeur hat zum Beispiel

lange den Biofachhandel bedient, wo das Kilo Möhren dann für 1.29 oder 1,49 Euro in den Regalen lag. Und irgendwann haben die Discounter ihm gesagt: Wir zahlen dir für das Kilo viel weniger – aber nehmen dir pro Jahr 28000 Tonnen ab, drei Jahre lang. Dadurch entsteht eine Chance für die Produzenten und gleichzeitig ein unheimlicher Druck. Und das wollen wir nicht. Wir zahlen das, was der Erzeuger braucht.

SPIEGEL: Dennoch: Auch Ihr Geschäftsprinzip ist

Discount. Sie bieten Kaffee 50 Prozent billiger als im kleinen Ökoladen an, haben Sie unlängst geprahlt.

Hinz: Das ist schon etwas her. Das Discounter-Konzept war für Biowaren nicht ideal.

SPIEGEL: Wurden Sie die Geister, die Sie riefen, nicht mehr los?



-.99

Hinz: Wir machen, wie unsere Großhändler auch, Labortests. Und unsere Auditierer gehen auch unangekündigt auf die Höfe unserer Produzenten.

SPIEGEL: Warum sieht man so wenig gekennzeichnete Umstellungsware im Handel? Bis Bio wirklich Bio heißen darf, müssen ja, je nach Produkt, zwei bis drei Jahre vergehen, was auf den Etiketten stehen muss.

Hinz: Ich hab das auch noch nicht gesehen. Das kommt mir sehr komisch vor. Wir handeln nicht mit Umstellungsware. **SPIEGEL:** Wie wird die Biobranche in fünf Jahren aussehen?

Hinz: Bei den Discountern wird Bio wieder zurückgehen. Das bessere Bio wird im Fachhandel bleiben, der übrige Handel wird mit der aufgeweichten EU-Bio-Norm zurechtkommen müssen. Insgesamt wird der Markt wachsen, auf vielleicht acht Prozent. Und Erdkorn sollbis dahin an die Börse – als größter deutscher Biofachhändler.

Interview: Nils Klawitter



Bio-Manager Hinz *In fünf Jahren an die Börse*



die Flucht in andere Kontrollstellen" ganz unterbinden.

Bis es so weit ist, wird getestet, was die Labore hergeben. Das Misstrauen in die Biomasse ist so groß, dass alle Proben ziehen: Großhändler, Verarbeiter, Einzelhändler. Der Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) betreibt seit Jahren ein Rückstands-Monitoring, bei dem der Naturkostfachhandel untereinander Rückstandsanalysen austauscht.

Auch die finanzstarken Multis verstärken die Sicherheitsvorkehrungen. Von Anfang an hatten sie ihre Bioprodukte auf Rückstände testen lassen, bevor sie ins Regal geräumt wurden. Nun wird in Round-Table-Gesprächen eine Datenbank entworfen, in der alle Betrugsversuche oder auch nur Unregelmäßigkeiten gespeichert werden, berichtet Wolfram Dienel von der Berliner Firma ÖkoStrategieBeratung.

Gekoppelt wird diese Maßnahme mit einer geschickten Umarmungstaktik. Da den Multis der persönliche Bezug zu den Bauern fehlt, werden die Anbauverbände und Erzeugergemeinschaften der Biolandwirte eingebunden. Denn unter den Überzeugungstätern von Demeter und Co. herrscht soziale Kontrolle – ein willkommener Zusatzschutz vor Übeltätern. "Vertikale Integration" nennt Dienel dieses Modell, das längst läuft: Aldi Nord kauft von der Naturland Marktgenossenschaft, Edeka Nord von Biopark, Edeka Südwest konnte sogar die Puristen von Demeter gewinnen.

Doch mag das deutsche Kontrollsystem auch noch so gut funktionieren: Für Im-

Bioangebot bei Lidl

Umarmungstaktik der Multis

portware, die in nie dagewesener Menge auf die Märkte Europas und der USA strömt, will nicht einmal BÖLW-Geschäftsführer Alexander Gerber in jedem Fall seine "Hand ins Feuer legen".

In 120 Ländern wird derzeit Bio angebaut, weltweit hat die Fläche von rund 5 Millionen Hektar 1996 auf sagenhafte 31 Millionen Hektar 2005 zugenommen.

Die Assoziation Ökologischer Lebensmittel-Hersteller warnt im Situationsbericht 2007 unverhohlen vor dem Anstieg der Risiken durch "große Chargen anonymer Ware aus fernen Ländern".

Den Präsidenten des Ökoweltverbands IFOAM, Gerald Herrmann, plagen dagegen wenig Zweifel. Schließlich wird alles, was von außerhalb der Europäischen Union kommt, von EU-akkreditierten Prüfern auf Biosiegelqualität geprüft.

Importieren darf derzeit nur, wer von der Bonner Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) nach Sichtung aller Papiere eine Vermarktungsgenehmigung für die jeweilige Charge bekommt. Diese Prüfung entfällt einzig für Waren aus den sieben Nationen der sogenannten Drittlandliste, deren Kontrollsysteme denen der EU gleichwertig sind: Indien, Costa Rica, Australien, Argentinien, Schweiz, Israel und Neuseeland.

Alles kein Problem also? Da hat wohl selbst die BLE Zweifel: Am 30. Mai trafen sich in ihren Räumen Vertreter staatlicher Behörden und des Handels. Dazu stießen Zertifizierer, Berater und Ökofunktionäre aus dem In- und Ausland. Thema des Seminars: Wie verhindert man Betrug im Biosektor? Zwei Hauptimportländer standen nach Auskunft eines Teilnehmers im Fokus der Diskussion: Italien und China.

Kein Land erhält derzeit mehr Vermarktungsgenehmigungen als die Volksrepublik. China ist einer der größte Lieferanten von Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Pilzen, Öl oder Sojabohnen. Und das ist erst der Anfang: Bis 2010 will Peking seinen Anteil am Weltmarkt verdreifachen.

Das Land schickt sich an, ein gewichtiger globaler Bioakteur zu werden. Weltverbandschef Herrmann genoss die Eröffnung der ersten Fachmesse am 31. Mai in Shanghai sichtlich. Und der erste Gehversuch des ambitionierten Neulings gelang: Rund 220 größtenteils chinesische Aussteller kamen. Allerdings mussten sechs davon vor Beginn wieder abbauen. Ihre Pro-



dukte, so entdeckten Kontrolleure, entsprachen nicht den Kriterien.

Wie auch will man ökologisch anbauen in einem Land, in dem die Menschen in einigen Gegenden einen Mundschutz tragen, um sich vor der Außenluft zu schützen? In dem die Böden verseucht sind und täglich neue Lebensmittelskandale vermeldet werden?

"Irgendwann muss jeder anfangen", sagt Herrmann. "Sind wir nicht in den achtziger Jahren angetreten, Bio in alle Welt hinauszutragen?"

Seit Bio zum Staatsziel erklärt wurde, hat sich die Anbaufläche im Reich der Mitte auf 3,5 Millionen Hektar vergrößert – mehr hat nur noch Australien. Kenner bezweifeln, dass dabei alles mit rechten Dingen zugeht.

Rainer Bächi von der Schweizer Kontrollstelle IMO beispielsweise kontrolliert

zem eine Gruppenzertifizierung für 1200 Kleinbauern vornehmen, die Bio-Shrimps züchteten. Doch die Landwirte hatten für die Becken verbotenerweise Mangrovenwälder gerodet. "Die haben gedroht, die Kontrollstelle zu wechseln."

BCS-Chef Peter Grosch schrammte vor wenigen Wochen in Ecuador nur knapp an einer handgreiflichen Streiterei vorbei. Er hatte einer Gruppe von Biobananenbauern erklärt, dass er die Waren von allen sperren lässt, wenn auch nur einer nochmals mit Unregelmäßigkeiten auffällt.

Schon vor einiger Zeit hatte er beobachtet, dass Biobananen in unglaublichen Mengen auf den Markt drückten. Einmal tauchten sogar gefälschte Zertifikate auf – mit seinem Firmenemblem darauf –, glücklicherweise noch bevor sie verkauft wurden.

darf fortan ohne weitere Prüfung in die EU liefern. "Eine Horrorvorstellung", findet Peter Grosch von der BCS. Denn wie die Drittländer kontrolliert werden sollen, ließ die EU offen. "Wir appellieren an die Verantwortlichen, die Überprüfung genauestens festzuschreiben", fordert Klaus Budde von der BLE.

Wer Probleme mit Bioware sucht, kann ohne weiteres auch in Europa fündig werden. Bester Platz: Sizilien. Kenner der Szene berichten von mafiösen Strukturen, vergifteten Brunnen, absichtlich kontaminierten Feldern und Korruption.

Die Kontrollstelle Ecocert inspizierte im vergangenen Jahr 2087 Betriebe. In 601 Fällen kam es zu "Sanktionen". Grund genug für den Bioland-Bauern und Gemüsehändler Rainer Carstens, in diesem März selbst nachzusehen. Er reiste auf die Insel und zog bei vier seiner Zulieferer Frucht, Blätter- und Bodenproben. Ergebnis: "Da war alles drin, was man spritzen kann, Fungizide, Herbizide und Insektizide." Sogar DDT fand sich in der Erde. Die Befunde meldete er an seine Kontrollstelle. Die leitete sie angeblich nach Italien weiter, wo die Sache anscheinend im Sande verlief.

Kein Einzelfall: Viele deutsche Kontrollstellen klagen, dass ihren Verdachtsmomenten in den Herkunftsländern nur ungenügend nachgegangen wird. So gehören Sultaninen aus der Türkei, Frühkartoffeln aus Ägypten und sizilianische Möhren seit Jahren zu den Pestizid-Dauerbrennern.

"Ich erwarte, dass auch die Kontrollen im Ausland besser werden", betonte der baden-württembergische Landwirtschaftsminister Peter Hauk Ende Juli bei der Vorstellung des Gesamtberichts Ökomonitoring. Fünf Jahre lang haben die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Stuttgart Bioprodukte aus dem In- und Ausland untersucht. Ergebnis: 12,7 Prozent der Proben des aus Italien importierten Obstes und Gemüses enthielten Rückstände unzulässiger Pflanzenschutzmittel.

"Hier wird offensichtlich konventionelle Ware vermehrt als Ökoware vertrieben", kommentiert das Ministerium und vermutet, dass "bei ausländischer Ware – trotz des ausgefeilten Ökokontrollsystems – bei längerer Handelskette eine Umetikettierung, Vermischung oder Kontamination ökologisch erzeugter Ware häufiger vorkommen kann".

Die Beanstandungsquote für deutsches Obst und Gemüse lag bei nur 2,2 Prozent. Grund genug, zur alten Ökoforderung "Kauft regional" zurückzukehren. Doch längst nicht der einzige Grund, denn die Sorge ums Weltklima bescherte der Biobranche noch eine weitere hitzige Debatte: Bio ist nicht öko. Was hat es schließlich noch mit Umweltschutz zu tun, einen südafrikanischen Bioapfel rund um die Welt auf den Frankfurter Ökomarkt zu schippern? Müssen Biosupermärkte Treibhauserdbeeren im Winter anbieten? Zahlreiche



Überdachtes Anbaugebiet (im spanischen Almeria): Künstlich bewässertes Biorefugium

seit zehn Jahren Biogetreide, -soja, -gemüse und -meeresfrüchte in China. Das Schwierigste dort? "Dass nach unserem Realitätsverständnis nichts stimmt", sagt Bächi. "Die Chinesen unterschreiben Ihnen alles. Das Problem ist, herauszufinden, was wirklich ist."

Mehrfach wurden in den vergangenen Jahren Einfuhren nach Japan und Europa gestoppt wegen zu hoher Schadstoffbelastung, Antibiotika-Rückständen oder gar radioaktiver Kontamination.

Der Einstieg vieler Schwellenländer ins Biogeschäft bringt die Zertifizierer in schwierige Situationen. Vielerorts fehlt bei den Erzeugern das Fachwissen – und oft auch das Verständnis für die strengen Regeln. Zertifizierer Jochen Neuendorff, der viel im Ausland prüft, rät seinen Kollegen, bei Hofbegehungen in Verschlägen und hinter Scheunen nach Pestizidpumpen und unerlaubten Mitteln zu suchen.

Nicht immer sind die Vergehen offensichtlich. In Vietnam sollte Bächi vor kur-

Das exotischste Beispiel für die Auswüchse des Bio-Booms erzählt Rainer Bächi aus Osttimor. Dort seien Tausende Kaffeebauern auf Bio umgestellt worden, ohne dass die meisten überhaupt davon gewusst hätten. Der Hintergrund: Die Zertifizierer hatten – dank großzügiger Unterstützung der amerikanischen Entwicklungsbehörde USAID – große Teile des Inselstaats quasi von einem auf den anderen Tag zum biologischen Anbaugebiet erklärt, um den amerikanischen Durst nach Ökokaffee decken zu können.

Mit von der Partie, so berichten in Asien tätige Zertifizierer, sollen auch Kontrolleure der holländischen Skal International gewesen sein, die inzwischen zur Control Union gehört und in der Szene für ungewohnt schnelle Umstellungen bekannt ist. Auch auf mehrfache Nachfrage war die Firma nicht in der Lage, sich dazu zu äußern.

Beispiele wie diese konnten die Brüsseler Regulatoren jedoch nicht beeindrucken. Im Gegenteil: Wer eine Zulassung erhält,



Biogeflügel (in Sachsen-Anhalt) *Gefahr für die Glaubwürdigkeit*

Wissenschaftler haben sich mittlerweile der Frage nach den sogenannten Food-Miles angenommen und die Energiebilanz importierter Bioprodukte errechnet. Das Ergebnis ist ambivalent: Der Glaubenssatz, regional sei bei Bio die bessere Wahl, wackelt.

So errechnete der Gießener Ernährungswissenschaftler Elmar Schlich, dass ein Ökosteak aus Argentinien inklusive Schiffspassage energiesparender produziert wird als sein Pendant aus Bayern, weil die argentinischen Rinder im Freien leben und weder Stall noch Zusatzfutter brauchen.

Bei Äpfeln aus Neuseeland darf der klimabewusste Biokäufer dagegen weiter skeptisch bleiben: Trotz monatelanger Kühlhauslagerung verbrauchen hiesige Äpfel ein Drittel weniger Energie, fanden Forscher der Universität Bonn heraus. Doch wenn der deutsche Biokost-Fan mit dem PS-starken Geländewagen zum Hofladen fährt, um seinen Regionalapfel zu kaufen, kann die Energiebilanz bereits wieder kippen.

Unbestreitbare CO_2 -Sünden sind dagegen eingeflogene Früchte wie die berüchtigte Flugananas. Der britische Bioverband Soil Association erwägt gar, Flugware ganz auszulisten.

An Tiefkühlkost ist die Diskussion bislang vorbeigeschrammt. Und so ahnt die Mutter, die ihrem Kind das Biofischstäbchen von "Deutsche See" gönnt, kaum, wie viele Kilometer die güldenen Vierecke auf ihrem Weg bis in die Pfanne angesammelt haben. Sohnemanns Lieblingsgericht stammt aus Vietnam.

Im Auftrag von Binca Seafoods aus München wird im Fluss Mekong Bio-Pangasius hergestellt. Die Öko-Welse schwimmen im selben Wasser wie Hunderttausende ihrer Artgenossen, die überall in Ufergehegen auf engstem Platz und unter Einsatz aller möglichen Wachstums- und Zusatzstoffe gehalten werden. Die Wasserqualität sei dank der Strömung trotzdem gut genug für Biozucht, versichert Zertifizierer Naturland.

Den Biofischen von Binca ergeht es deutlich besser als ihren konventionell gehaltenen Nachbarn. In ihren drei 75 mal 100 Meter großen Drahtkäfigen haben sie fünfmal so viel Platz zum Schwimmen. Und sie bekommen leckeres Biofutter. Das allerdings muss aus Israel nach Vietnam verschifft werden. Sind die Welse nach acht Monaten ausgewachsen, werden sie geschlachtet, filetiert und tiefgefroren zur Firma "Deutsche See" nach Bremerhaven verschifft. Dort presst man sie in einer Spezialanlage zu Stäbchen, überzieht sie mit Biopanade und liefert sie per Lkw tiefgefroren in die Truhen des Einzelhandels.

Der Fisch ist bio, keine Frage. Aber seine Verarbeitungskette? Immer öfter ist die Bioproduktion nicht mehr von konventioneller zu unterscheiden. Vom ursprüng-

Die Pioniere von einst stehen am Scheideweg: Müssen sie ihre Ware verramschen?

lichen Prinzip der kontrolliert umweltfreundlichen Erzeugung auf allen Herstellungsebenen ist nicht mehr viel übrig.

Die Cherry-Tomaten des südspanischen Biobauers Antonio Torrecillas Garcia wachsen genauso unter Plastikplanen wie alle: mittendrin im Niemandsland aus Staub und Folien. Plane an Plane fügen sich seine Gewächshäuser in die über 30 000 Hektar große Kunststofflandschaft bei Almeria. Wo einst Wüste war, muss nun künstlich bewässert werden. "BioBio" werden Garcias Tomaten im Supermarktregal des Discounters Plus heißen.

Die Pflanzen stehen in Reih und Glied, computergesteuert werden die Tomaten mit einer Nährlösung aus Wasser, Eisen, Kalium und Kalzium versorgt. Alle paar Wochen kommt ein Anruf vom Nachbarn – "Antonio, morgen wird gespritzt", und

Antonio greift zu neuem Plastik, um Lücken und Ritzen abzudichten. Zwischen seinen Tomaten und dem nachbarlichen Pestizid-Garten verläuft ein schmaler Weg.

Marienkäfer und andere ökologische Kleinwaffen bezieht Garcia dosenweise aus Holland. Jede Woche werden neue Biobestäuber geliefert, 100 Hummeln pro Einheit, Massentierhaltung im Pappkarton.

Doch auch hierzulande finden Tiere selten Bilderbuchbedingungen vor. Nicht einmal die laxen EU-Standards zu artgerechter Haltung werden durchgehend eingehalten. Wer beim Brutzeln seines Bioschnitzels gern an glückliche Landschweine denkt, würde beim Betreten der meisten Bioställe eines Schlechteren belehrt: Zwar sind Spaltböden verboten und Strohbeläge vorgeschrieben, doch das Tageslicht erblicken längst nicht alle Bioferkel. Rund die Hälfte der Biobetriebe, so fand die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung heraus, hat eine Sondergenehmigung, weil die Ausläufe zu klein sind oder gar nicht vorhanden.

Ein Skandal, eigentlich: Nach EU-Recht gewähren die Zertifizierungsstellen großzügige Ausnahmebewilligungen. Erst ab 2011 soll wahr werden, wovon alle Kunden längst ausgehen: dass sich jedes Biotier im Stall überhaupt bewegen darf.

Zudem müssen Biokälbchen und -ferkel keineswegs von Bioeltern abstammen: Zur Bestandsvergrößerung dürfen konventionelle Muttertiere dazugekauft werden. Und weil Biofutter knapp ist, erlaubt das EU-Recht bis Ende 2009 eine Beimischung mit konventionellem Futter von zehn Prozent.

Was Ausnahmeregelungen angeht, bilden die stolzen Erzeugerverbände keine Ausnahme. Obwohl Schweine, Hühner und Rinder dort mehr Platz und mehr Zeit zum Wachsen haben, werden Kälber auch in Naturland- und Bioland-Betrieben

mutterlos großgezogen, muss für jede Legehenne in der Regel ein männliches Küken sein Leben lassen. Und die Anbindehaltung für Rinder ist selbst bei Demeter noch nicht verboten.

Geradezu in die Irre geführt werden die Verbraucher, wenn ihnen "gesundes Fleisch von gesunden Tieren" versprochen wird, wie auf der "Biofach"-Messe in Nürnberg. In Wahrheit haben es die Ökos nicht geschafft, die Gesundheit ihrer Nutztiere entscheidend zu verbessern.

33,4 Prozent der untersuchten Biomilchkühe bekommen Euterentzündungen, ähnlich viel wie bei den konventionell gehaltenen Artgenossen, fanden Forscher der Universitäten Göttingen und Wien 2004 heraus.

18 Prozent waren klinisch lahm – meist wegen unzureichend eingestreuter Liegeflächen. Der Eberswalder Agrarforscher



Bernhard Hörning diagnostizierte bei gut der Hälfte der von ihm untersuchten Biokühe krankhafte Hautveränderungen. Sein Fazit: Die Ställe der Ökobauern entsprechen oft nicht den heutigen Empfehlungen für eine tiergerechte Rinderhaltung.

Und es gibt auch viele arme Schweine. Der Kasseler Wissenschaftler Albert Sundrum untersuchte Schweineorgane aus 21 Biobetrieben - und kam zu alarmierenden Ergebnissen: Nur 36 Prozent der über 4100 sezierten Kadaver hatten eine vollkommen gesunde Leber - weniger als bei der herkömmlichen Haltung. Die ohne vorbeugende Antibiotika aufgezogenen Tiere leiden unter Parasiten, die leicht die Leber angreifen. Bei der Besichtigung der Ställe fand Sundrum erhebliche Defizite bei Hygiene, Futter und Auslauf.

Hauptgrund für diese Misere: Die Biolandwirte haben versäumt, geeignete Rassen zu züchten. Stattdessen greifen sie auf Tiere zurück, die für die sterilen Ställe der Hochleistungsbetriebe entworfen wurden.

Und selbst die 17 000 deutschen Biobauern sind nicht für den heißen Nachfragemarkt gemacht, der derzeit die Branche antreibt. Sie leiden an Überarbeitung, denn sie sind viel zu wenige.

Daran, so klagen die Funktionäre, sei die Regierung schuld, genauer gesagt: Angela Merkel.

Die Kanzlerin hatte bei ihrem Brüsseler Debüt im Dezember 2005 zugelassen, dass der Fonds, aus dem die EU-Mittel für die Umwandlung von konventionellen Betrieben in Biohöfe finanziert werden, um 25 Prozent gekürzt wurde. Dafür rettete sie, zur Freude der mächtigen Bauernlobby, die Direktzahlungen, also jenes Geld, das Land-

"Die in der DDR groß gewordene Wissenschaftlerin Merkel hat sich der Agro-Industrie verschrieben", sagt der grüne Europa-Abgeordnete und Biobauer Friedrich-Wilhelm Graefe zu Baringdorf. "Tausende Arbeitsplätze in der Ernährungsindustrie sind durch Merkels Kurzsichtigkeit nicht hier, sondern im Ausland entstanden."

Und tatsächlich: Während im vergangenen Jahr die Zahl der Biosupermärkte auf rund 400 stieg, froren zehn Bundesländer ihre Programme für neue Biobauern ein. Die Anbaufläche stieg um magere fünf Prozent, denn kaum ein Landwirt wagte die zwei- bis dreijährige Umstellung ohne finanzielle Unterstützung.

Viele entscheiden sich mittlerweile für die vermeintliche Bio-Alternative: Sie bauen auf stillgelegten Flächen Mais und

Raps für Biosprit an - natürlich mit hohem Pestizid-

Brandenburg und das Saarland alle Bundesländer wieder Umstellungsprogramme aufgelegt - allerdings wesentlich bescheidener als vor der Rotstiftpolitik. Schleswig-Holstein mierte die Prämien um gut die Hälfte auf 137 Euro pro Hektar – das sind zwölf Euro weniger, als im vergangenen Jahr im Niedriglohnland Polen gezahlt wurde. Spitzenreiter Slowenien spendierte seinen Bauern 2006



wirte pro Hektar Land aus Brüssel erhalten - und das vor allem Großbauern zugute-

> einsatz. Inzwischen haben bis auf



"Die Chinesen unterschreiben alles"

460 Euro pro Hektar, gefolgt von Litauen mit 416 Euro.

Gegen solche Subventionen sind deutsche Biobauern chancenlos. Die Pioniere von einst stehen am Scheideweg. Müssen sie sich von ihren Visionen verabschieden und ihre Ware verramschen? Werden sie, wie Mehlwurm-Gründer Fahlenbock fürchtet, das Schicksal der Tante-Emma-Läden erleiden? Oder gibt es einen Weg aus der Konventionalisierungsfalle?

Den gibt es, glauben viele. Die Zauberformel klingt fast wie früher: Werte und Qualität. Und so treten immer mehr traditionelle Biobauern den Besetzern ihres Marktes mit der Kampfansage entgegen: Bio ist nicht gleich Bio! Statt sich in einen grausamen Preiskampf mit den Multis zu begeben, rücken sie weg vom Billig-Bio und hinein in die - teurere -Premiumecke.

Mit Vermarktungskampagnen wie "Echt bio" (Die Regionalen) und "Bio mit Gesicht" (Naturland) treten sie den Billigheimern entgegen. "Wer nur für Bio wirbt, der wirbt für Aldi", proklamiert Bioland-Chef Thomas Dosch. Und während sich die Aldis und Rewes in harter Konkurrenz mit dem alten Traum von "Bio für alle" abplagen, setzen die ehemaligen Latzhosenträger neuerdings auf die trendige Zielgruppe der sogenannten Lohas (Lifestyle of Health and Sustainability): eine innovative und kaufkräftige Zielgruppe mit großer Distanz zum Körner- und Verzichtimage der früheren Ökobewegung. Lohas tragen Gucci statt Selbstgestricktes und haben Freude an wertebewusstem und nachhaltigem Konsum.

Nur wenige warnen, dass die Ausdifferenzierung des Markts in Billig-, Supermarkt- und Premium-Bio die Bewegung schwächen und den Ruf der ganzen Branche gefährden könnte. "Lasst uns den Bio-Begriff schützen", fordert ein einsamer Alexander Beck von der Assoziation ökologischer Lebensmittel-Hersteller.

Doch der Tross ist längst weitergezogen, in Richtung Beyond Bio und hin zu Käuferschichten, die zu Bioware greifen, weil es auf Dinnerpartys schick geworden ist, von den Runzeln des "eigenen" Biobauern zu erzählen, den man im Internet live beim Melken verfolgen kann.

Nur die ganz Alten, jene, die sich mit ihren Schrumpelmöhren und Wurmäpfeln einst haben auslachen lassen, denken gelegentlich voller Wehmut an den Spruch, den Rapunzel früher auf Bayerisch auf ihre Müslipackungen druckte: "Leute, haltet zusammen. Wenn jeder eine Extrawurst will, nutzt das nur dem Feind. Darum -Leute, haltet zusammen."

Hat nicht ganz geklappt.

JULIA BONSTEIN, ANNETTE BRUHNS, NILS KLAWITTER, MICHAELA SCHIESSL

Verbandschef Herrmann

Wenig Zweifel am System