

# Sauerei mit System

Wie in Ostwestfalen aus normalen Mastschweinen im großen Stil Bioproducte wurden

**W**äre dieser Streit ums Geld nicht gewesen, liefе 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 nordrhein-westfälischen Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz hat auch der

schweine in den Handel gekommen sein. Mindestens 250 000 Euro Preisvorteil könnten sich die Beschuldigten erschließen 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



Schweinehälften im Kühlhaus

TEUTOPRESS

## Von lasch bis streng

### EG-ÖKO-VERORDNUNG

<b>Betriebsumstellung</b>	Teilbetriebsumstellung möglich
<b>Maximale Zahl der Tiere</b> je Hektar landwirtschaftlicher Fläche	14 Mastschweine, 580 Masthühner oder 230 Legehennen
<b>konventionelle Futtermittel</b>	höhere Anteile erlaubt, größere Auswahl bei Futtermitteln (nur übergangsweise bis 2011)
<b>Futtermittel-Erzeugung</b> im eigenen Betrieb	erwünscht, aber nicht zwingend
<b>Futtermittel-Rohstoffe</b>	keine speziellen Regelungen

Vielleicht hätte dann niemand etwas gemerkt vom Schweine-Schwandel 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 gegliedert 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 Sportperdetransporters habe sich F. an die Ver-

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.

## RICHTLINIEN DER 3 GRÖSSTEN BIOANBAUVERBÄNDE

Umstellung des gesamten Betriebs ist Pflicht

10 Mast Schweine,  
280 Masthühner  
oder 140 Legehennen

**Bioland®**  
**Demeter** 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

DER SPIEGEL

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 Schlachtereifabrik 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 miss-träglich machen müssen. Das war keine Ruhmestat.“

JULIA BONSTEIN



MARC DÄRCHINGER

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 schrumpelige 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

Seit Bio zur Massenware geworden ist, bemerkt Sina Nagl den inflationären Gebrauch von technologischen Zusatzstoffen: Guarkernmehl, Johannisbrotmehl, Pektin und Stärke zum Zweck der raschen Andickung, Zitronensäure, Ascorbinsäure und Acerolakirschsäure als Konservierungs- und 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 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.