

Zukunftsstrategie Ökolandbau

Manche von Ihnen werden sich sicher noch gut an sie erinnern. Renate Künast, Grünen-Politikerin, studierte Sozialarbeiterin und Juristin, war von 2001 bis 2005 Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Das Stadtkind aus dem Ruhrpott – ohne irgendeinen Bezug zur Landwirtschaft – hatte Großes vor. 20 Prozent der Agrarfläche sollten bis 2010(!) auf Biolandbau umgestellt sein. Tatsächlich sind es, 15 Jahre nach ihrem beschwingten Auftritt, aktuell 6,5 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche.

Bei dieser traurigen Tatsache mutet es schon eigenartig an, dass der amtierende Minister Christian Schmidt, ebenfalls Jurist ohne auffallende Sachkenntnis, Anfang des Jahres eine „Zukunftsstrategie Ökolandbau“ ausgerufen hat, die mit jährlich 30 Millionen Euro von der Bundesregierung unterstützt wird. Das ist eine Erhöhung der bundesweiten Fördermittel um 50 Prozent. Ziel der Maßnahmen: 20 Prozent der Ackerflächen sollen schnellstmöglich ökologisch bewirtschaftet werden. Allerdings ist nicht festgelegt, bis wann dies erreicht werden soll.

30 Millionen Euro klingen erst mal gut. Betrachtet man aber die eingesetzten Geldmittel und vergleicht sie mit den jährlichen Subventionszahlungen für Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie von circa acht Milliarden aus Bund (1,5 Milliarden) und EU (6,5 Milliarden), scheinen die Zukunftserwartungen unseres Ministers an den Ökolandbau arg begrenzt. Umso überraschender ist es, dass der BÖLW (Bund ökologische Lebensmittelwirtschaft) das Papier öffentlich begrüßt hat.

Nur 0,4 Prozent der Mittel für die Zukunftsstrategie Ökolandbau – wie kann das genügen? Und warum heißt es nicht gleich „Zukunftsstrategie Landwirtschaft“, wenn es doch offensichtlich nicht um die Ökologisierung der Landwirtschaft, sondern um die Befriedigung von Verbraucherbedürfnissen nach Bio-Lebensmitteln geht? Dieses Ziel wirkt auf den ersten Blick respektabel. In Wahrheit kämpft die deutsche Bundesregierung vehement gegen eine Ökologisierung der gesamten Landwirtschaft. Wider besseren Wissens. In der Broschüre zur „Zukunftsstrategie Ökolandbau“ lobt der Minister die ökologischen und auch ökonomischen Vorteile einer regionalen und bäuerlichen Landwirtschaft. In Brüssel aber wehrt sich Deutschland seit Jahren erfolgreich gegen die Abkehr von der Förderung der Betriebe pro Flächeneinheit und fördert und bevorzugt so weiteres Wachstum der größten Betriebe. Durch die Flächenbindung erhalten die größten 20 Prozent der Betriebe rund 85 Prozent aller EU-Agrarsubventionen, und das eine Prozent der allergrößten Betriebe kassiert schon 30 Prozent. Außerdem hat die Bundesregierung eine europäische Klage am Hals, weil sie seit Jahren zu hohen Nitratwerten im Wasser akzeptiert, und alle Mahnungen der EU-Kommission in den Wind geschlagen hat.

Nach dem Mauerfall wurden in Ostdeutschland 40 Prozent der staatlichen Flächen stillschweigend von privaten Investoren, häufig aus der Agrarbranche, übernommen. Das Besondere: Es handelte sich um Betriebe mit mehreren Hundert bis mehreren Tausend Hektar Fläche. Eine Betriebsstruktur also, wie sie sich Generationen von Agrarlobyisten gewünscht hatten. Und ihnen gelang es seit Jahren, die deutsche Agrarpolitik maßgeblich zu steuern.

Könnte es sein, dass die Bundesregierung mit ihrer Zukunftsstrategie Ökolandbau eine Doppelstrategie umsetzen will? Eine Förderung des Bioanbaus in immer größeren Betriebseinheiten und mit betrieblicher Spezialisierung. Also keine Regionalisierung im Sinne einer flächendeckenden Landwirtschaft, keine Kreislaufwirtschaft, sondern monotone Landschaftsstrukturen mit engen Fruchtfolgen für eine maximale Industrialisierung in der Bio-Landwirtschaft. Das wäre zumindest von unschätzbarem Wert für die großen Handelsketten. Anders ist für sie ein umfassendes Bio-Sortiment zu niedrigen Preisen gar nicht zu realisieren.

Zwischen 2005 und 2015 wuchs der Biomarkt jährlich mehr als doppelt so schnell (acht Prozent) wie die Umstellung landwirtschaftlicher Fläche auf Bio-Anbau (drei Prozent). Seit der konventionelle Lebensmitteleinzelhandel (LEH) massiv in das Bio-Segment einsteigt, wird immer offensichtlicher, dass eine großformatige landwirtschaftliche Produktion fehlt und die Lücke weiterwächst. Auch deshalb kann die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln aus deutscher Erzeugung bei weitem nicht gedeckt werden.

Große Betriebseinheiten können viel billiger produzieren, was dem wichtigsten Anliegen des LEH und der Politik entgegenkommt: Bio möglichst billig zu machen. Denn nur so können die Deutschen von „Bio“ überzeugt werden. Mehrausgaben für Lebensmittel sind politisch nicht vorgesehen. Also braucht man auch für den Biomarkt konventionelle Strukturen. Felix Prinz zu Löwenstein, der Vorstand des BÖLW, ist ein ausgesprochener Anhänger von großen Strukturen, wenn sie nur den Bio-Anbau voranbringen. Kommentar: Leider ist ihm der unvereinbare Widerspruch von großen Strukturen und Bio-Anbau nicht nahe zu bringen. Da will er seine Augen unbedingt geschlossen halten.

Um flächendeckende, bäuerliche Landwirtschaft, Kreislaufwirtschaft und regionale Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen geht es schon lange nicht mehr. Die zwischenzeitliche (Mit-)Förderung bäuer-

licher und regionaler Strukturen nimmt man als „Kollateralschaden“ in Kauf, denn die Erfahrung der letzten 20 Jahre hat gezeigt: Jede weitere Subventionsrunde des ökologischen Landbaus führt zu größeren und spezialisierten Betrieben. Und häufig zu Preisdruck im Bio-Segment. Aktuelles Beispiel ist der völlig am Boden liegende konventionelle Milchpreis. Die Aufnahme-Anträge, vorwiegend von Milchbauern, bei den Bio-Verbänden sind rapide angestiegen.

Fassen wir zusammen:

1. Über 90 Prozent der Landwirtschaftsbetriebe produzieren u.a. Wasserverbelastung, Bodenerosion und Artensterben, das heißt, externe Kosten, die die Allgemeinheit bezahlen muss. Und das soll auch so bleiben.
2. Obwohl die „Nebenkosten“ der ökologisch erzeugten Lebensmittel minimal sind, der ökologische Mehrwert aber erheblich, sollen sich die Preise für die Produkte, aus politischem Interesse, trotzdem dem extrem niedrigen konventionellen Preis-Niveau anpassen.
3. Um dies zu erreichen, müssen weitere Grundlagen des ökologischen Landbaus über Bord geworfen werden: nachhaltige Kreislaufwirtschaft, bäuerliche und flächendeckende Landwirtschaft und regionale Vertriebswege werden, entgegen allen Verlautbarungen, auf dem Altar der billigen Lebensmittel geopfert.
4. Somit gehört der wachsende und sich spezialisierende Öko-Betrieb in doppelter Hinsicht zu den Gewinnern. Während sich der Strukturwandel in der biologischen Landwirtschaft immer mehr beschleunigt, übernehmen die großen Handelsketten mit ihren Oligopolen ebenso das Ruder, wie sie es schon im konventionellen Lebensmittelhandel getan haben. Was „biologisch erzeugt“ ist, wird dann zunehmend von diesen Großkonzernen bestimmt.
5. Diese Politik wird nicht nur vom BÖLW unterstützt. Seit Jahren dienen sich u.a. die Anbauverbände Demeter und Bioland den großen Handelsketten an. Endlich wollen die Verbände, lange von allen belächelt, mit den „großen Buben“ spielen. Widerstand macht sich erst zaghaft bei den Bauern breit. Langsam begreifen sie, dass die meisten von Ihnen nicht mehr von „ihren“ Verbänden vertreten werden. Sie haben leider nicht die Strukturen und die Effizienz auf ihren Höfen, um den neuen Anforderungen gerecht zu werden. Bioland-Vertreter freuen sich indes seit Januar 2016 an einem neuen Mitglied: Die vom größten Naturkosthändler Dennree (knapp 1 Milliarde Jahresumsatz) gekaufte Agrarholding GmbH im Vogtland mit 4000 Hektar Fläche. Und Bioland-Vertrag.

Um eine regionale Landwirtschaft zu bewahren oder zu erreichen, müssen ebenso Verarbeitungs- und Handelsstrukturen erhalten oder neu aufgebaut werden. Dafür steht der Marktladen seit 25 Jahren. Und unsere Arbeit ist noch nicht zu Ende, sondern bekommt eine immer größere Bedeutung. Wir arbeiten weiter an regionalen Strukturen auf allen Ebenen. Denn unter den Leibbegriffen „Bio“ und „Region“ verstehen wir etwas vollkommen anderes, als die konventionellen und Bio-Supermärkte. Für den LEH ist „Bio“ und „Region“ nichts weiter als ein Lockangebot, um Kunden in die Märkte zu bringen und zu signalisieren, wie umweltbewusst man scheint. Der Umsatzanteil von Bio-Ware lag 2016 im konventionellen LEH bei 2,8 Prozent. Das klingt zunächst nach wenig, aber der konventionelle Handel erwirtschaftet über 50 Prozent des Naturkostumsatzes. Mit stark steigender Tendenz. Es gab Zeiten, da weigerten sich die Bio-Verbände, ihre Ware an Vertriebswege zu verkaufen, deren Sortiment nicht zu 100 Prozent Bio war.

Der Druck auf den Naturkostfachhandel wächst, das spüren wir an vielen Stellen. Viele der kleinen und mittleren Betriebe, die seit fast 40 Jahren Garant für die Versorgung einer wachsenden Bio-Nachfrage sind, werden in den nächsten Jahren aufgeben müssen. Mit dem Verlust der kleinfächigen Handelsstrukturen verlieren viele Erzeuger ihre Abnehmer. Nicht besser sieht es bei der Verarbeitung aus. Viele Bio-Verarbeiter stehen unter massivem Kostendruck, seit die Handelsriesen im Markt mitmischen. Der Großteil der bekannten Bio-Marken wird nicht überleben. Einige wurden schon von großen konventionellen Konzernen übernommen. (Molkerei Soebeke, Provamel). Andere dienen sich zu ihrer vermeintlichen Zukunftssicherung aktiv den Handelsriesen an (Davert bei dm, Bauckhof flächendeckend im LEH).

Viele von uns erinnern sich noch gut an den Niedergang der Handels- und Handwerksstruktur im konventionellen Lebensmittelgewerbe. Jetzt ist der Naturkostmarkt an der Reihe. Überlassen wir tatsächlich auch dieses Feld den Oligarchen des Lebensmittelhandels? Ich bin der Meinung, dass wir gemeinsam diese Entwicklung aufhalten können. Durch Förderung einer nachhaltigen Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung in der Region. Mit VerbraucherInnen, die bereit sind, durch bewusste Kaufentscheidungen eine Gegenbewegung zu den mächtigen Konzernen und ihren Strukturen zu sein, die täglich weltweit durch ihren Preis Kampf ökologische und soziale Katastrophen verursachen.

– MICHAEL SCHNEIDER

Noch mehr Neuigkeiten, Fotos & Hinweise auf Veranstaltungen:

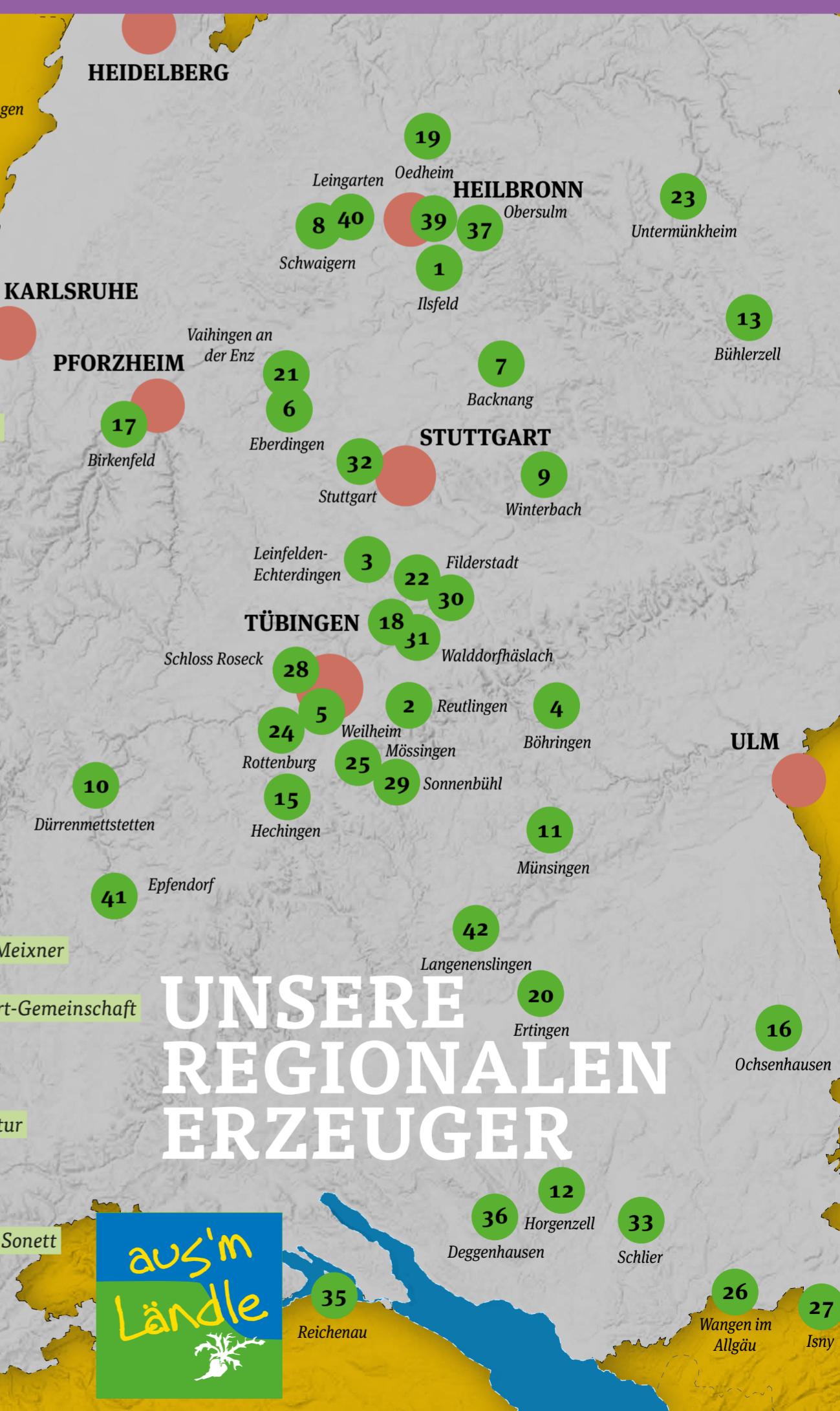
facebook.com/dermarktladen

Marktlese

für regionale Wertschätzer &
kulinarische Weltenbummler



36 | Juli 2017





Sonnenkosmetik

ECO SONNENMILCH SENSITIVE LSF 30

Schützt direkt nach dem Auftragen und hat einen angenehm frischen Duft. Am besten gibt man ein wenig auf die Hand und verteilt die Milch dann ordentlich, bis keine weißen Rückstände mehr sichtbar sind. Die Haut wird mit Karanjaöl, Himbeerkerneöl und Rapsöl gepflegt.

ECO SONNENMILCH SENSITIVE LSF 50

Die salbenanmutende Sonnenmilch duftet leicht fruchtig nach Granatapfel und Himbeere. Reibt man sie gut ein, hinterlässt sie keine sichtbaren Rückstände. Um weiße Spuren auf Kleidern zu vermeiden am besten gleich nach dem Duschen großzügig auf Gesicht und Körper auftragen und kurz einwirken lassen.

Fazit: Die neue eco-Serie bietet mineralischen Lichtschutz. Hinterlässt ein angenehm weiches Hautgefühl. Schützt und pflegt, ganz ohne Alkohol und andere aggressive, synthetische Inhaltsstoffe. Nach dem Wasserbad den Schutz auffrischen.

Info: In den Sonnenschutz-Produkten von Eco sind mineralische Pigmente enthalten, die – wie winzige Spiegel – Sonnenstrahlen reflektieren. Die Haut wird sozusagen abgeschirmt und ganz ohne Nanotechnologie, unschädlich für Korallenriffe, Wasserorganismen und Gewässer geschützt.



DR. HAUSCHKA AFTER SUN KÖRPERLOTION

Auszüge aus Mittagsblume und Quittensamen helfen der Haut (und dem müden Geist), sich nach einem Sonnentag zu erholen. Ringelblume und Wundklee wirken beruhigend. Mandelöl, Sheabutter und Rosenwachs spenden Feuchtigkeit und pflegen.

Fazit: Reichhaltig kühlende Pflegelotion für ein umhülltes Hautgefühl nach langen Sonnentagen.

SANTA VERDE ALOE VERA HYDRO REPAIR GEL

Wer auf der letzten Radtour oder im Schwimmbad zu viel Sonne abbekommen hat, oder gar einen richtigen Sonnenbrand, dem sei das kühlende Aloe Vera Gel von Santa Verde empfohlen. Das zarte Gel aus reinem Aloe Vera Saft, Holunderblütenextrakt, Nachtkerzenöl und Mangokernbutter zieht schnell und rückstandslos ein und versorgt die Haut mit Feuchtigkeit.

Fazit: Ein kühzendes Wundermittel, Retter in der Not bei Sonnenbrand, das strapazierter Haut neuen Mut macht.

ACORELLE SONNENSPRAY LSF 50

Leicht, fast pudrig mutet das weiße Sonnenspray beim Aufsprühen an und zieht fast rückstandslos ein. Die wasserfeste, flüssige Textur ist parfümfrei und auch für empfindliche Kinderhaut (ab 3 Jahren) geeignet. Um weiße Rückstände zu vermeiden, am besten vor dem Auftragen auf Gesicht und Körper in die Handflächen geben. Vor dem Auftragen gut schütteln!

Fazit: Ein leichtes, transparentes Spray mit hohem LSF für sensible Haut. Ideal für unterwegs.

Info: Die Sonnenschutzprodukte des französischen Naturkosmetik-Herstellers Acorelle enthalten weder Zink noch chemische Filter, keine Nanopartikel oder ökotoxischen Substanzen.

Before Sun



After Sun

ACORELLE ERFRISCHENDES AFTER-SUN-KÖRPERFLUID

Das Fluid ist traumhaft leicht und superangenehm auf der Haut (klebt nicht!). Es zieht schnell ein, beruhigt die sonnenstrapazierte Haut und unterstützt sie mit seiner nährstoffreichen Formel bei der Regeneration. Außerdem duftet es fantastisch sommerlich und frisch: nach Pfefferminze und Monoi-Öl.

Fazit: Regeneriert, entspannt und erfrischt. Für einen gepflegten Start in den Abend.

ACORELLE GEISCHTS-SONNENBALSAM LSF 30

Honigfarben fließt der Balsam von Acorelle aus der Tube und duftet wie Sommerferien in Südfrankreich. Trägt man ihn großzügig auf, zieht er schnell ein und fühlt sich auf der Haut leicht und geschmeidig an.

Die transparente Textur des Balsams wird auf der Basis von Karanja gewonnen, einem Pflanzenöl aus den Samen des Karanjabaus, der „indischen Buche“. Es hat UV-Strahlen absorbierende Eigenschaften und einen natürlichen Lichtschutzwert von circa 10.

ACORELLE SONNENSPRAY FÜR HAUT UND GEISCHT LSF 30

Zieht dank seiner leichten Konsistenz schnell ein und bietet langanhaltenden Schutz. Es wirkt vorbeugend gegen vorzeitige Hautalterung mit einem patentierten antioxidativen Wirkstoff zur Bekämpfung freier Radikale. Der Duft (wirklich toll, um nicht zu sagen lecker) wird aus der Tempelbaumblüte gewonnen und ist zu 100 Prozent natürlichen Ursprungs. Praktische All-In-One-Lösung.

Fazit: Beide Acorelle-Produkte duften wunderbar zart und sind angenehm leicht auf der Haut. Unkompliziert in der Anwendung. Ohne Weißeffekte. Und wasserfest!

Info: Die Sonnenschutzprodukte des französischen Naturkosmetik-Herstellers Acorelle enthalten weder Zink noch chemische Filter, keine Nanopartikel oder ökotoxischen Substanzen.



Aubergine

Solanum melongena var. esculentum

Das ursprünglich fernöstliche Gemüse kennen Mitteleuropäer meist nur in einer Ausführung: dunkelviolett, länglich und roh nicht essbar. Auberginen sind ein wichtiger Bestandteil von *Moussaka*, *Ratatouille* oder auch *Baba Ganoush* (Püree aus Auberginen und Sesampaste). Die kalorienarme „Eierfrucht“ (engl.: eggplant, österr.: Melanzane), die zu über 90 Prozent aus Wasser besteht, wurde in Italien erst seit dem 15. Jahrhundert kultiviert und in der Küche eingesetzt. Da lachen die Asiaten, die das Nachtschattengewächs bereits vor 4000 Jahren angebaut haben. Dort kennt man noch ganz andere Sorten und Varietäten der subtropischen Pflanze, mit gelben Früchten, oder auch grünen, kleinen und runden. Ihre Vorteile als gegrillte und eingekochte Beilage dürften bekannt sein, doch sie kann sich auch als Grundlage eines Hauptgerichtes ausgezeichnet behaupten (siehe Rezept!) und schmeckt dann leicht herb bis süßlich.

Jahres Zeiten Küche



İmam Bayıldı

GEFÜLLTE TÜRKISCHE AUBERGINEN

FÜR 4 PORTIONEN

- 3 große Auberginen
- 3 rote Zwiebeln
- 400 g Tomaten
- 1 grüne Paprika
- 1 Bund glatte Petersilie
- 6 – 8 Zehen junger Knoblauch
- 200 ml Olivenöl
- 1 Zitrone
- Salz & Pfeffer
- etwas Zucker

Der Name des Rezeptes bedeutet so viel wie „Der Imam fiel in Ohnmacht“. Ein Erklärungsversuch ist, dass ihm schwindelig wurde, als er erfuhr, wie viel (teures) Olivenöl seine Frau für das Rezept verwendet hatte.

Die Auberginen halbieren und mit einem kleinen Messer etwas aushöhlen. Das ganze Olivenöl in eine Pfanne geben und die Auberginen (ggf. nacheinander) ca. 10 min rundherum anbraten, bis sie überall schön braun sind. Beiseite stellen.

Parallel die Tomaten, Paprika, Zwiebeln, das ausgehöhlte Fruchtfleisch und den Knoblauch klein schneiden. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Wenn die Auberginen fertig sind, zuerst die Zwiebeln, dann das restliche Gemüse und den Knoblauch im verbliebenen Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 15 min lang dünsten und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Die Petersilie fein schneiden und die Zitronenschale abreiben. Zum Ende der Garzeit zur Gemüsemischung geben. Die Auberginen in eine Auflaufform geben und mit der Gemüsemischung füllen. Alles für ca. eine halbe Stunde in den Ofen geben und dann mit Fladenbrot oder Reis kalt oder warm genießen.

Liebe Leserinnen & Leser,

hoffentlich zehren Sie noch von den schönen Erinnerungen und der Erholung des Pfingsturlaubs? Wir hatten im Juni einen wahnsinnig lustigen Abend mit dem Harlekin-Theater und einen eher ernsten, aber sehr informativen Vortrag zum Thema „Fairhandel statt Freihandel“. Am 27. Juli haben wir die sechste Jubiläumsveranstaltung: einen Grillabend im Sudhaus-Biergarten mit dem Comedy-Duo Ernst & Heinrich. Unbedingt vormerken und anmelden!

Manche, die morgens schnell zur Arbeit hetzen, haben vielleicht noch nicht bemerkt, dass wir am Europaplatz das Bistro jetzt schon ab 7:30 Uhr geöffnet haben. Man kann den Tag also entspannt mit Kaffee und Croissant angehen lassen.

In der Jahreszeitenküche möchten wir Ihnen eine besondere Frucht schmackhaft machen, die im Schatten einer anderen steht. Nachtschattengewächse sind sie beide, aber die Tomate ist die Königin des Fruchtgemüses, während die Aubergine das Image der bösen Schwiegermutter hat. Das Gegenteil beweist unser sommerliches Rezept.

Bei Hitze sollten Sie sich nicht nur unbedingt vor der Sonne schützen, sondern auch von konventionellen Sonnencremes Abstand halten. Wirksamer, nachhaltiger Hautschutz geht nicht mit Nanopartikeln, künstlichen und oft allergenen Zusatzstoffen.

Im Senf geht es um eine Mogelpackung: Unter dem Titel „Zukunftsstrategie Ökolandbau“ will uns die Regierung eine Kehrtwende in der Agrarpolitik verkaufen. Leider muss man davon ausgehen, dass sie manches, aber ganz sicher keine Kehrtwende im Sinn hat. Lesen Sie mehr in dieser Marktelese!

Christina Schneider
Nikola Lüdemann

25 JAHRE Jubiläum

Schwäbischer Abend mit ERNST & HEINRICH
und Catering der Metzgerei Allmendinger
auch vegetarisch!

27. JULI

um 20 Uhr

Sudhaus, Biergarten

Tickets unter:

07071 565550

shop.dermarktladen.de

oder in den beiden Marktläden
Eintritt: 16/19€* (inkl. Catering)

jetzt neu:
FRÜHSTÜCK AB 7:30
au Europaplatz



Jetzt ausprobieren!
Der Marktladen Lieferservice

bestellen Sie online:
shop.dermarktladen.de
oder per Telefon:
07071 138 96 77

Wählen Sie aus über 1000 Bio-Produkten.

Wir liefern im ganzen Tübinger Stadtgebiet per Fahrradkurier.
Bei Bestellung bis 12 Uhr, sogar am selben Tag.

