

WDR Dschungel: Bio muß nicht teuer sein !

Sept 2001

Autor: Michael Houben (http://www.mhouben.de/tv_main.htm)

Nach der letzten Dschungel-Sendung erreichte uns - als Reaktion auf einen Beitrag über mögliche Verbreitungspfade von BSE und den 'alltäglichen Wahnsinn' der Fleischproduktion - eine E-Mail von einem Landwirt, der sich geärgert hatte: „Wenn ein Endverbraucher im Laden ein Produkt kauft, so hat der Landwirt von allen Beteiligten die höchsten Produktionskosten gahebt - und den kleinsten Gewinn. Der Mehl-Anteil in einem Brötchen beträgt nur 1,5 Pfennig wenn der Verbraucher nur bereit wäre einen Pfennig mehr zu zahlen, könnten wir Landwirte schon ganz anders arbeiten“ So schrieb er - und recht hatte er, das leuchtet auf den ersten Blick ein. Wir beschloßen uns diesem Thema in der folgenden Sendung etwas umfangreicher anzunähern - und es begann eine zunächst langwierige Recherche nach dem wa(h)ren Wert der landwirtschaftlichen Produkte.

Wertloses Zeug? Was wir täglich essen !

Ein komplettes Menü, tafelfertig zubereitet in fünf Minuten, das bekommt man heute im Supermarkt für rund 5 Mark, sozusagen 'all inclusive.' Was aber sind die Rohstoffe wert, die in diesem Produkt stecken. Was würde das Produkt kosten, wenn nur biologisch erzeugte Rohstoffe verwendet würden, für die ein Landwirt dann natürlich angemessen bezahlt werden müßte ?

Nehmen wir mal eine Portion Nudeln. Trockengewicht rund 33 Gramm. Zu seiner Herstellung wurde bestenfalls 50 Gramm Getreide verwendet, von dem einhundert Kilo rund 22 Mark fünfzig kosten. Macht rein rechnerisch rund 0,6 Pfennig pro Portion. Zuzüglich - je nach Rezept noch 0,2 Eier. Mehr als zwei Pfennig hat kein Landwirt dafür bekommen. Wäre es also wirklich unbezahlbar diese Portion Nudeln künftig aus biologisch angebautem Getreide zu erzeugen, dafür dann rund zwei Pfennig mehr zu bezahlen ? Wie wir noch sehen werden, sieht die Rechnung bei Gemüse ziemlich ähnlich aus - nur bei Fleisch wird es ggf dann doch ein wenig teurer. Im Verhältnis zum Marktwert der fertigen Produkte sind die Rohstoffe in den meisten Fällen jedoch tatsächlich ziemlich 'wertlos'. Eigentlich wollten wir diese Rechnung zusammen mit einem Hersteller von Lebensmitteln sehr präzise und an ein bis zwei Produkten durchgehen - und fanden keinen, der dazu bereit war. So besuchten wir erst einmal den Landwirt, der zu dieser Recherche den Anstoß gab.

Wirklich wertloses Zeug ? Wovon ein Landwirt leben muß!

Der Hof von Christian Nellen in Grevenbroich wurde vom Großvater gegründet, seine Eltern leben und arbeiten heute noch mit ihm zusammen in dem unscheinbaren Backsteingebäude - doch der Hof wurde, bevor der Junior ihn übernahm deutlich umstrukturiert. Ein noch vergleichsweise neu gebauter Stall für Rinder wurde wieder stillgelegt und an einen Pfendezüchter verpachtet. Als der Milchpreis von rund 70 auf knapp über 50 pfennig gefallen war, als es Pro Kuh nicht mehr 2000, sondern nur noch 1200 Mark gab, hätte er seinen Viehbestand dramatisch aufstocken müssen, um auf seine Kosten zu kommen. Da hat er seine Milchquote lieber verkauft und sich auf Gemüse und Getreide spezialisiert. Umliegende Kollegen, die ihren Hof ganz aufgaben oder auf Viehhaltung im großen Stil umgestiegen sind, haben widerum Ihr Land an ihn verpachtet.

In der Halle, neben dem unscheinbaren Backsteingebäude, stehen heute Mähdrescher, Rübenernter, Bewässerungsanlagen, Eggen, Pflüge und diverse andere Geräte zur Bodenbearbeitung, natürlich auch Spritzmaschinen und drei Traktoren um all die Geräte zu ziehen. Alle zehn bis 15 Jahre sind die Geräte verschlissen, der Neuwert liegt bei rund einer Million. Im Winter ist Zeit zu reparieren und Getreidepreise nachzudenken. „Wir sind da heute auf Weltmarktniveau, also bei 21,50 pro Doppelzentner, wo vor zwanzig Jahren noch bei 48 Mark waren, also um die Hälfte weniger, und wenn den Zuschuß vom Staat nicht bekäme, der momentan da ist, dann würde ich pro Hektar Land rund 80 Mark drauflegen müssen, um überhaupt produzieren zu können' Gut 80 Hektar hat der Hof, und diese 80 Hektar sollen eine Familie ernähren - da hat der Preisdruck Konsequenzen. 'In der Rechnung schlägt sich das in dem Sinne nieder. Indem wir versuchen auch das letzte aus dem Acker rauszuholen - und das letzte aus dem Acker rauszuholen geht leider Gottes eben nur mit Chemie'

Selbst Gemüse, das ohne jeden Verarbeitungsschritt zum Kunden kommt - hat im Laden wie durch ein Wunder seinen Preis fast verzehnfacht: Christian Nellen führt über jeden Hektar Acker penibel Buch. Wieviel teurer Diesel wurde verwendet, wieviel an Erntehelfer bezahlt. Auch Ausgaben für Spritzmittel werden dokumentiert. Und am Ende bleibt kaum etwas übrig. 'Ich bekomme, wenn ich meinen Rotkohl abliefern, sauber geputzt, in der Kiste, so wie man ihn im Geschäft sieht, rund 16 Pfennig pro Kilo und hätte im Endeffekt einen Gewinn von fünf Pfennig pro Kilogramm. Die Kiste wird in den Supermarkt getragen und schon kostet das Kilo eine Mark 69. Wenn ich aber weniger Spritze, oder eine Spritzung auslasse, würde ich teilweise Rauben, oder Milben oder sonstwas dranhaben, müßte also den Rotkohl weiter abblättern, und hätte nicht mehr so die Qualität, würde nicht mehr in die 1. Wahl kommen, sondern

in die 2. Wahl und dann blieben mir vielleicht nur noch zwei Pfennig pro Rotkohl übrig. Für Fünf Pfennig mehr pro Kilo würde Christian Nellen dann eben doch auf Spritzung verzichten können, würde den Rotkohl ggf entsprechend weiter abblättern, dadurch zwar auch Gewicht verlieren, aber trotzdem auf seine Kosten kommen. Im Verhältnis zum Marktwert ist dieser Mehrpreis eigentlich zu vernachlässigen, aber gilt dies für alle Lebensmittel ?

Unerforschtes Neuland: was bisher keiner wissen wollte, weiß natürlich niemand.

So begann wir wieder mit der Recherche, wieviel Rohstoff in unseren lebensmitteln eigentlich drinsteckt - diesmal bei Wissenschaftlern.

Was bekommt eigentlich der Landwirt für die enthaltene Milch, wenn wir im Supermarkt für 69 Pfennig einen Becher mit 0,2 Litern Joghurt kaufen ? Diese scheinbar so simple Frage konnte keiner Beantworten. Natürlich nicht soviel, wie 0,2 Liter Milch beim Bauern kosten, denn aus der Milch wird Fett, Eiweiß, Molke herausgezogen, bevor sie dann weiterverarbeitet wird - wieviel Wert da am Ende wirklich noch auf den Joghurt entfällt, weiß allenfalls die Molkerei - und wird es nicht verraten.

Wissenschaftliche Forschung in diese Richtung wurde nie betrieben, weil es nie Auftraggeber für solche Art von Forschung gab. Heute kann jeder der will deshalb ungestraft behaupten, Bio-Nahrung sei mindestens 30 Prozent teurer als Normale Ernährung - und die Preise im Bioladen geben ihm Recht. Aber würde das wirklich gelten, wenn man statt handwerklich hergestellter Vollkornware aus den Bio-Rohstoffen die gleiche Industrienahrung herstellt, die heute die Ernährungsgewohnheiten der meisten Deutschen prägt? Die Wissenschaft konnte bei dieser Frage nicht weiterhelfen - doch schließlich wurde ich an Tegut (<http://www.tegut.de>) verwiesen. Eine Supermarktkette, die mit solchen Problemen und Fragen ganz praktische Erfahrung gemacht hat.

Alles wird (Te)gut: Bio (fast) ohne Aufpreis: - und auch die Bauern sind froh

Rund um Fulda existiert seit Generationen ein mittelständisches Handelsunternehmen, daß mittlerweile 400 Supermärkte betreibt und knapp 2 Milliarden Umsatz macht. Als Tante-Emma-Laden gestartet suchten die Eigentümer in den siebziger und achtziger Jahren ihr Überleben als Discounter zu sichern. Das die Kette den allgemeinen Preisdruck im Haifischbecken Handel bis heute eigenständig und erfolgreich überlebt, hat jedoch mit einem Strategiewechsel zu tun, der ebenfalls schon in den achtziger Jahren begann. Heute bietet Tegut ein einzigartiges Konzept. Im Laden sind alle Produkte eindeutig in drei (beziehungsweise vier) Kategorien geteilt: Mit dem Label A wird die Vielzahl von Produkten gekennzeichnet die täglich zum gleichen Preis zu haben sind, wie beim größten Discount-Konkurrenten. A- wie Aldi. Mit einem dicken C sind alle die Markenprodukte zu finden, die neudeutsch als Convenience-Food bekannt sind - ach so praktische Fertigprodukte. Ein Teil der Waren bleibt ohne Label, ein ständiger wachsendes Segment des Sortiments trägt jedoch ein dickes B wie Bio. Wobei hinter dem B immer das Zertifikat eines überwachten Bio-Sortiments steht: vorzugsweise AGÖL (<http://home.t-online.de/home/agoel/>) und DEMETER. (<http://www.demeter.de>) Anders als in vielen Supermärkten stehen diese Produkte nicht im teuren Bio-Regal, sondern jeweils gleichberechtigt neben der normalen Konkurrenz. Manch ein Bio-Produkt erweist sich sogar als billiger als die normale 'Marken-Konkurrenz. Selbst Fleischwaren sind kaum teurer als normale Metzgerware - und hier zeigt sich dann ganz praktisch, welche Rolle die Einkaufspreise für das Rohprodukt spielen - und welche Kostenfaktoren eigentlich unverändert bleiben:

Tegut ist an einem Schlachthof zu 50 Prozent beteiligt, schlachtet dort Vieh von vertraglich gebundenen Bauern und betreibt eine eigene Fleischwarenfabrik, die 'Kuhhessische Fleischwarenfabrik' in Fulda: Seit Jahren wird hier ein wachsender Prozentsatz an Bio-Fleisch verarbeitet, für das die Bauern rund 80 Prozent mehr bekommen, als ihre 'konventionellen' Kollegen. Schon lange wird in der Fleischfabrik großzügig um alle Knochen herumgeschnitten, Separatorenfleisch war schon immer Tabu - doch der Rest vom Aufwand ist dann der gleiche, wie in jeder Großmetzgerei - und das macht auch hier den größten Teil der Kosten aus.

Nur bei der Wurst gibt es weiteren Mehraufwand: Weil Farbstoffe, Pökelsalz und andere chemische Zutaten tabu sind, werden Schinken und Würste monatelang in der Hochröhn luftgetrocknet.

Doch der Mehraufwand wird durch Großproduktion und optimierte Logistik wieder wettgemacht - am Ende sind die Würste kaum teurer als normale Qualitätsprodukte. 3 Mark 29 für hundert Gramm Schinken, daß ist ein üblicher Preis. Die Kundschaft akzeptiert das Angebot gerade momentan dankbar. Schon seit einem Jahr wird Kalbfleisch nur noch in Bio-Qualität angeboten, Für Rind im allgemeinen wurde der Schritt Ende letzten Jahres vollzogen. Wirkliche billige Ware wird man auf diese Weise nicht produzieren, aber unbezahlbar muß Bioqualität offensichtlich nicht sein. Wobei es sogar noch etwas billiger ginge als bei Tegut: teurere Biorohstoffe könnte man natürlich auch mit konventionellen Produktionsmethoden kombinieren. Dank Pökelsalz wären die Würste dann schon nach wenigen Tagen'reif dank rote-Beete-Saft sähe dann auch Fett wieder wie rotes Fleisch aus.... und was in der konventionellen Fleischwirtschaft eben sonst noch getrickst wird. - doch darauf verzichtet die KFF und nimmt damit einen Teil zusätzlicher Mehrkosten in Kauf.

Es aber geht sogar ganz ohne Aufpreis - zum Beispiel bei Bio Backwaren, die Tegut trotz BioQualität zum gleichen Preis verkauft wie die 'normale' Konkurrenz. Auch hier werden die Lebensmittel von einer eigenen Tochtergesellschaft produziert, der Herzberger Bäckerei. (<http://www.herzberger-baeckerei.com>) Sie ist benannt nach einer kleinen Landbäckerei, in der die Initiatoren jahrelang an Rezepten forschten. Sämtliche Zutaten stammen von geprüften Bio-Höfen, das 'Mineralwasser' aus eigenem Brunnen, auf Backhilfsmittel wird komplett verzichtet. In einer normalen Großbäckerei würde ein solcher Teig schlichtweg nicht funktionieren. Er würde an den Maschinen kleben, nicht gehen, unter Umständen 'löchrige Brote' ergeben. Nicht unbedingt beste Voraussetzungen um damit das komplette Frischbrotssortiment einer Supermarktkette herzustellen. Die Lösung des Problems lag dann im Wasser, das in Mineralwasserqualität aus einem eigenen Brunnen stammt, vor der Verarbeitung über eine Folge von Granitplatten plätschert und in 'Verwirblern' weiter aktiviert wird. Die speziell für diese Bäckerei konstruierte Anlage bildet einen Gebirgsbach nach. Was dabei wirklich mit dem Wasser geschieht, weiß kein Mensch, auf jeden Fall wird es hochgradig mit Luftsauerstoff angereichert: - und plötzlich ging der Bio-Teig dann doch, eine große Brotfabrik wurde gebaut, aus der täglich mehr als 120.000 Stück Kleingebäck 15.000 Brote und 14.000 Stück Feingebäck geliefert werden. Der Anteil an Handarbeit ist immer noch leicht erhöht,

Doch dafür ist der Rest der Produktion auch hier so rationell gestaltet wie in jeder anderen Großbäckerei. Und weil dann auch die Transportwege noch angenehm kurz sind, kosten die Brötchen und Brote trotz dreifacher Getreidepreise im Laden keinen Pfennig mehr als bei der örtlichen Konkurrenz.

Es geht also doch - und wenn manch BioWare auch bei Tegut noch deutlich teurer ist als die konventionelle Ware, so liegt das zum wesentlichen Teil auch daran, daß eine Supermarktkette nicht jeden Produktionsprozess optimieren kann, was Junior-Chef Thomas Gutberlet am Beispiel Bio-Milch erläutert: „Bei der Preiseinstiegs Milch für 95 Pfennig haben Sie sehr viele Bauern in einem sehr engen Raum, die Milch wird durch einen Milchdienst abgeholt, in eine Hochleistungsabfüllanlage gebracht und weiterverkauft. Bei einer Bio-Milch für eine Mark 69, wohnen die Bauern wesentlich weiter auseinander, sie bekommen mehr Geld, doch der Aufwand, die Milch abzuholen, in einzelnen Gehöften, sie in kleineren und weniger professionellen Molkereien abzufüllen fordert einen höheren Prozessaufwand. Würden alle Bauern in BioQualität anbauen, würde sich dieser Prozessaufwand wesentlich verringern und Biomilch wäre wesentlich preiswerter als jetzt.“

Na dann mal frisch ans Werk ! Leider hat Tegut nicht vor, bundesweit aufzutreten. Der Vorteil der kurzen Wege und 'schlanken' Logistik wäre dann wieder dahin. Aber vielleicht kommt ja manch anderer Mittelständler auf die Idee, das Konzept zu übernehmen. Auch wenn Bauern für gute Qualität gut bezahlt werden muß 'Bio' - als Massenware - nicht teuer sein. Von heute auf morgen wird eine solche Umstellung zwar nicht gelingen, dafür ist der nötige Lernprozess doch etwas zu groß, aber am Ende winkt eine Qualität, die vor allem auch den Händler freut. Wer im Ruf steht, preiswerte Produkte anzubieten, gleichzeitig aber auch erstklassige Bio-Qualität zu normalen Preisen zu verkaufen, der kann so ziemlich jede Wendung und Kapriole des Verbraucherverhaltens mit Gelassenheit betrachten. Nach eigener Aussage schreiben alle Unternehmungen der Fuldaer schwarze Zahlen - nicht unbedingt selbstverständlich im deutschen Einzelhandel.