

## Wie kommt das Neue in den Biolandbau?

### Vortrag von Andrea Heisteringer

Kontakt: [andrea@heisteringer.at](mailto:andrea@heisteringer.at)

Bad Hofgastein, 27.3.2015 im Rahmen der Veranstaltung „Anständig essen“

Vielen Dank an die Veranstalter für die Einladung zu diesem Vortrag. Ich freue mich sehr, heute hier in Gastein zu sein und zum Thema *“Wie kommt das Neue in den Biolandbau”* sprechen zu können und mit Ihnen/Euch gemeinsam über diese Frage nachdenken und diskutieren zu können.

Die zentrale Frage des Symposiums: *“Was bringt Bio wirklich?”* heißt ja auch, *“Was macht den Biolandbau wirklich aus?”* Es ist also nicht nur eine Frage des guten Essens, sondern eine Frage, welche Form von Landwirtschaft wir haben wollen. Diese Fragen sind gerade jetzt sehr aktuell: In der EU hat sich der Absatz von Bioprodukten alleine in den letzten sieben Jahren vervierfacht, Auch scheint mir diese Frage gerade jetzt – wo die EU-Richtlinie für den Biolandbau überarbeitet wird – mehr als angebracht.

### **Konventionalisierung des Biolandbaus**

Das Foto, das Sie hier sehen, zeigt – manche mögen es nicht glauben – einen Biobauern, der sein Feld eggt. Das sind Bilder, die wir eigentlich aus dem konventionellen Anbau kennen: Hinter dem Traktor eine Staubwolke, die fruchtbare Ackerkrume wird davon geweht. Nichts zu sehen von einer der wesentlichen Säulen des Biolandbaus – dem sorgsamem Umgang mit der Bodenfruchtbarkeit. Was Sie hier sehen, ist ein Beispiel für eine Entwicklung, die von vielen als *“Konventionalisierung des Biolandbaus”* beschrieben wird. Die Konventionalisierung bezeichnet einen Biolandbau, der wesentlich von Zielen und Denkmustern der konventionellen Landwirtschaft geprägt ist. Diese konventionellen Denkmuster zeigen sich in der Dominanz von

kurzfristigen ökonomischen und technokratischen Zielen: Profitmaximierung, rasches quantitatives Wachstum, Ausnutzung des technisch Machbaren, überregionalem Handel und Globalisierung. Durch die Dominanz dieser Ziele sind die ökologischen und sozialen Prinzipien des Biolandbaus zunehmend unter Druck geraten.

Das sind die Rahmenbedingungen, unter denen ich nun also die Frage stelle, was den Biolandbau in den letzten Jahren voran gebracht hat, wo tatsächlich Neues entstanden ist?

(FOLIE AMA, ANZAHL BIOBETRIEBE) Wenn wir uns fragen, wie das Neue in den Biolandbau kommt, könnten wir diese Frage banal quantitativ betrachten. Wir sehen hier, wie sich die Anzahl der Biobetriebe seit dem Jahr 1984 entwickelt hat: Zwei Dinge fallen auf: Erstens die massive Zunahme in den 1990er Jahren – von 1.500 auf 18.500 Betriebe und zweitens, dass sich seit dem Ende der 1990er Jahre die Zahl der Biobetriebe bei grob gesagt 20.000 eingependelt hat. Der Bioboom – die große Nachfrage nach biologischen Lebensmitteln – spiegelt sich also nicht in der Anzahl der Biobetriebe wieder, im Gegenteil, in den letzten Jahren ist die Zahl der Biobetriebe in Österreich leicht gesunken.

Ich möchte diese Frage daher etwas persönlicher angehen, von meinen Erfahrungen und Kooperationspartnern ausgehen: Seit 20 Jahren beschäftige ich mich mit Fragen des Biolandbaus und mit dem Biolandbau in Österreich – zunächst intensiv als Studentin an der BOKU, seit dem Jahr 2000 als freiberufliche Agrarwissenschaftlerin. Immer wieder hatte und habe ich das große Glück, mit Menschen und Betrieben zusammenarbeiten zu dürfen, die funktionierende und zukunftsfähige Produkte in der Biolandwirtschaft entwickelt haben, die neue Konzepte umsetzen und mit diesen auch Erfolg haben. Menschen, die Unternehmen gründen und aufbauen, Kunden gewinnen, Menschen, die an den Unternehmungen, die sie in die Welt gesetzt haben, auch selbst ständig wachsen. Denn Wachstum heißt, denke ich immer auch persönliches Wachstum, persönliche Entwicklung.

Ich möchte Ihnen drei Menschen vorstellen, mit denen ich in den letzten Jahren zusammenarbeiten durfte. Drei Menschen, die aus meiner Sicht ein Wagnis eingegangen sind, um etwas Neues zu entwickeln. Alle drei Menschen sind Pioniere der Biologischen Landwirtschaft, haben etwas Neues und Zukunftsfähiges geschaffen, das auf langfristigen Bestand angelegt ist und das auch Vorbild für andere sein kann.

Alle drei arbeiten mit Leidenschaft, Ausdauer und höchster Präzision, geben sich nicht mit halben Dingen zu frieden, alle drei kennen den Biolandbau seit vielen Jahren oder gar ein Leben lang von Innen, und haben jeweils etwas möglich gemacht, was bis dahin als unmöglich gegolten hatte.

Die erste Person, die ich Ihnen vorstellen möchte, ist die biologisch-dynamische Gemüsezüchterin Reinhild Frech-Emmelmann aus Sankt Leonhard am Hornerwald in Niederösterreich. Seit dem Jahr 1998 baut Reinhild Frech-Emmelmann die Firma ReinSaat auf. Es waren gerade jene Jahre nach dem EU-Beitritt, als durch die Anpassung des Österreichischen Sortenregisters viele bewährte Gemüseorten am Markt nicht mehr erhältlich waren. Biologisch gezüchtete Sorten für den biologischen Erwerbsanbau gab es damals noch so gut wie gar nicht. Die Herausforderung war also, Sorten für die speziellen Anforderungen des biologischen Gemüsebaus zu züchten. Dazu gründete Reinhild Frech-Emmelmann kurzerhand ein Züchtungsunternehmen und die Firma ReinSaat, um Sorten für den biologischen Gemüseanbau zu vertreiben. Auf meine Frage, was ihre Beweggründe waren, die Firma ReinSaat zu gründen, meint sie: *“Man geht immer schwanger, bevor man ein Kind auf die Welt bringt. Ich habe mich 20 Jahre mit dem Thema beschäftigt. Eines morgens bin ich aufgewacht und hatte eine Vision: Ich hatte damals drei Hektar Grund und ich habe gesehen, dass ich mit diesen drei Hektar 300.000 Hektar begrünen kann, das war richtig gewaltig.”* Und sie ergänzt: *“Doch die eigene Wahrnehmung muss auch auf fruchtbaren Boden fallen.”* Die Gründung der Firma war ein großes Wagnis. Reinhild musste Kredite aufnehmen und den Hof damit belasten. *“Ich war immer selbständig und habe gelernt, mit Risiken umzugehen, aber das war das größte Risiko.”* Auf dem Weg zur heutigen Firma hätte es dann viele Unterstützer gegeben, meint sie:

*“Ohne Mitstreiter, die mit an dieser Idee arbeiten, ohne die richtigen Unterstützer, ohne Geld geht gar nichts”.*

Seit einigen Jahren nun steht Reinhild Frech-Emmelmann für ertragreiche, geschmackvolle und widerstandsfähige Gemüsesorten und für eine Form der Züchtung, die mancherorts als rückständig gilt: Sie züchtet ausschließlich samenfeste Sorten und sie züchtet ausschließlich mit Methoden, die sie direkt bei sich im Betrieb anwenden kann: Also keine Hybride, keine Labortechnologie, keine Biotechnologie. Wer bei ReinSaat arbeitet, muss sich auf Pflanzen einlassen, lernen Gemüsepflanzen wirklich wahrzunehmen und muss eine feine Geschmackssensibilität entwickeln, also das Handwerkzeug der biologisch-dynamischen Züchtung lernen. Seit einigen Jahren kann ReinSaat nun die ersten eigenen Gemüsesorten für den biologischen Erwerbsgemüsebau anbieten und in Kooperation mit zahlreichen Vermehrungsbetrieben und anderen Züchtern bietet ReinSaat über 600 Sorten an. Selbst eingefleischte Gemüsebauern aus dem Marchfeld oder dem Eferdinger Becken sind beeindruckt, wenn sie durch die ertragreichen Gewächshäuser von Reinhild Frech-Emmelmann im Waldviertel gehen ([www.reinsaat.at](http://www.reinsaat.at)).

Der zweite Bauer, den ich Ihnen vorstellen möchte, ist Alfred Grand. Vor zwei Jahren habe ich intensiv mit Alfred zusammengearbeitet, gemeinsam haben wir das Buch “Biodünger selber machen” geschrieben. In dieser Zusammenarbeit ist mir aufgefallen, mit welcher Begeisterung und Ausdauer Alfred von Regenwürmern und lebendigen Böden spricht. Alfred ist Biobauer in Absdorf in Niederösterreich, wo er einen circa 100 Hektar großen Ackerbaubetrieb bewirtschaftet und er erzeugt einen grandiosen neuen Dünger: Wurmhumus. Dieser Wurmhumus läutet aus meiner Sicht 100 Jahre nach der Erfindung des Kunstdüngers eine neue Epoche in der Düngung von Pflanzen ein: eine die Pflanzen stärkende Form der Düngung und vor allem eine, die die Böden sehr rasch beleben kann. Kunstdünger und die Methoden der Intensivlandwirtschaft laugen die Böden aus und zerstören die Bodenfruchtbarkeit. Alfred Grand startete als konventioneller Bauer, der sich mit diesen Fragen noch gar nicht intensiv beschäftigt hatte. Alles begann mit seiner Begeisterung für die Kompostierung und mit einer Reise nach

Berkeley/USA, wo er neue Methoden der Kompostierung kennenlernen wollte und auf die Methode der Regenwurmkompostierung aufmerksam wurde. Von dieser Reise kam er mit einer klaren Vision nach Hause: Er wollte die Regenwurmkompostierung in Österreich und in Europa etablieren. Es folgten viele Versuche, die immer wieder scheiterten und ihn weiterbrachten. Die intensive Auseinandersetzung mit den Regenwürmern waren es auch, die ihn dazu brachten, seinen Betrieb auf Bio umzustellen. Er sagt: *“Ich war ja gar kein Biobauer, sondern hab mich nur für Kompostierung interessiert, aber durch die Erkenntnis und Begeisterung, wie genial die Natur ist, bin ich immer tiefer in die Vorgänge hineingeschlittert, ich habe gesehen, wie cool der Naturkreislauf ist und gemerkt, da muss ich Produkte draus entwickeln.”* Mittlerweile hat die Firma Vermigrand, die Alfred gemeinsam mit seinem Geschäftspartner Leopold Fischer gegründet hat, die Methode Wurmhumus in großen Mengen und gleichmäßiger Qualität herzustellen in viele andere Länder verkauft, die von ihm entwickelten Biodünger-Anlagen sind etwa in den USA oder im Iran im Betrieb ([www.vermigrand.at](http://www.vermigrand.at)).

Die dritte Person, von der ich nun erzählen möchte, ist Christian Hiß. Seit gut einem halben Jahr arbeite ich enger mit ihm zusammen, um die erste Regionalwert AG in Österreich ins Laufen zu bringen.

Christian Hiß ist Gärtnermeister und Master of Social Banking, aufgewachsen auf einem der ersten Biohöfe Deutschlands in Eichstetten am Kaiserstuhl in der Nähe von Freiburg im Breisgau, Nahe der Schweizer Grenze.

Christian hat vor einigen Jahren das Konzept der Regionalwert AG entwickelt und führt seit der Gründung im Jahr 2008 als Vorstand auch die Geschäfte der Regionalwert AG Freiburg. Drei Beweggründe waren es, die ihn und seine Mitstreiter und Mitstreiterinnen zu dieser Gründung bewogen. Die Situation vor zwölf Jahren, war eine, die wir auch gut kennen, nämlich, dass die Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe in der Region massiv rückläufig war, immer weniger Kinder die Höfe ihrer Eltern übernahmen. Gleichzeitig war es Christian und seiner Frau Andrea ein Anliegen, die eigenen Kinder in ihrer Berufswahl frei zu lassen. Die Frage, die Herausforderung, die sie sich stellten war also, wie eine Hofübergabe außerhalb der Familie organisiert werden könnte. Denn Christian war aufgefallen, dass es genug junge und gut

ausgebildete Menschen gab, die gerne in der Landwirtschaft arbeiten wollten. Der zweite Beweggrund war das Thema der Kapitalbeschaffung für die Betriebe. Die normalen Formen der Kapitalbeschaffung führten zu Spezialisierung und Intensivierung – auch innerhalb des Ökologischen Landbaus. Gleichzeitig gab es aber viele Menschen in der Region – vor allem in der Stadt – die vielfältige und regionale Lebensmittel wollten. Die dritte Herausforderung, die Christian Hiß sah, war die Frage der Kapitalrentabilität und die Frage, wie man diese Rechnung anders aufstellen könnte, wie auch ökologische und soziale Faktoren in eine Betriebswirtschaftliche Rechnung einfließen könnten und wer davon einen Nutzen haben könnte: Dass die Kulturlandschaft erhalten bleibt, dass die Böden fruchtbar bleiben, dass auf den Betrieben eine Vielfalt an verschiedenen Kulturen angebaut wird oder dass es in der Region kleine Unternehmen gibt oder daran, dass in der Region hochwertige biologische Lebensmittel erzeugt werden.

Aus all diesen Fragen entstand das Konzept der Regionalwert AG. Einer Bürger-Aktiengesellschaft, die Christian Hiß durch das Einbringen seiner beiden Betriebe – einer Gemüsegärtnerei und einer Viehwirtschaft samt Hofkäserei – einbrachte. Die Regionalwert AG Freiburg umfasst zur Zeit 18 und bald 26 Betriebe. Als Bürger-Kktiengesellschaft organisiert die Regionalwert AG das Zusammenwirken von Kapitalgebern – aus der Region – und Partnerbetrieben zum Aufbau einer nachhaltigen Regionalwirtschaft rund um Freiburg. Mittlerweile sind über 500 Menschen, mit ihren Aktien MiteigentümerInnen diesen Betrieben der ökologischen Landwirtschaft, Verarbeitung, Vermarktung sowie Dienstleistungsbetrieben. Unter einem Dach führen sie jeweils eigenständige Betriebe der regionalen Lebensmittelversorgung zusammen und schließen die Kette vom Acker bis zum Teller. Menschen aus der Region legen ihr Geld in Betrieben in der Region an und stellen langfristig Kapital für den Aufbau einer regionalen ökologischen Landwirtschaft zur Verfügung und ermöglichen so die Neugründung von Betrieben und den Auf- und Ausbau von bestehenden Betrieben ([www.regionalwert-ag.de](http://www.regionalwert-ag.de) und [www.regionalwert-ag.at](http://www.regionalwert-ag.at))

Was haben Reinhild Frech-Emmelmann, Alfred Grand und Christian Hiß gemeinsam? Aus meiner Sicht zwei Dinge: Erstens, dass sie ihre Ideen nicht alleine, sondern im Zusammenspiel mit vielen Mitstreitern, Unterstützerinnen und Kooperationspartnerinnen umgesetzt haben. Zweitens: dass sie ihren eigenen Wahrnehmungen vertrauten und vertrauen, um zu Neuem zu gelangen und Entwicklung zu initiieren. Wohlgemerkt: Ihrer eigenen: Keiner Marktstudie, keiner Konvention, keiner Vorgabe von außen. Alle drei haben Produkte und Wirtschaftsmodelle entwickelt, die Erfolg haben und eine Strahlkraft besitzen und zwar weit über die Grenzen des Biolandbaus hinaus.

Die Weiterentwicklung des Biolandbaus ist weder eine Frage des Marketings noch neuer Logos oder Kontroll-Vorgaben. Das alleine geht ins Leere. Die Weiterentwicklung des Biolandbaus ist schlicht eine Frage der Menschen, die den Biolandbau tragen und prägen und der Beziehungen, die Menschen zueinander haben.

Ich bin überzeugt davon, dass das Zukunftsfähige gerade dort entsteht, wo Menschen etwas Neues wagen, wo sie auf ihre eigenen Wahrnehmungen und Erfahrungen vertrauen.

Ich finde, gerade das ist eine ziemliche Herausforderung: auf die eigene Wahrnehmung zu hören. Im Trubel des Alltags ist genau das ja nicht so einfach. Wo könnten Sie das im täglichen Leben tun?

Ich habe dazu für den heutigen Abend eine eigene Methode entwickelt, die ich ihnen nun noch vorstellen will. Sie ist nicht lizenziert, sie können sie anwenden so oft und wann sie wollen und sie können sie abändern und weiterentwickeln, wie sie wollen. Die Methode heißt: Die Karottenmethode. Also: Stellen Sie sich bitte vor, sie haben eine Karotte in der Hand. Nehmen wir an, Sie sind Koch oder Köchin und haben gerade eine Lieferung Karotten bekommen. Dann können sie hineinbeißen und prüfen, wie die Karotten schmecken. Schmeckt sie süß oder erdig, bitter oder langweilig, oder schmeckt sie so richtig gut nach Karotte? Sie können aber auch zusätzlich fragen: In welchem Boden sind diese Karotten gewachsen, hat der

Geschmack der Karotten etwas mit dem Boden zu tun? Oder: Wie alt ist die Karotte? 70, 90 oder 120 Tage? Und: Wer hat sie angebaut? Oder: Wie geht es dem Menschen, der mir die Karotten geliefert hat? Hat er eine Freude, dass er mich beliefern kann? Ist er stolz auf seine Karotten, empfindet er die Karotten überhaupt als seine Karotten? Vielleicht hat der Mensch, der die Karotten angebaut hat, sie Ihnen auch gar nicht persönlich geliefert und eigentlich haben sie keine Ahnung wo und wie die Karotten gewachsen sind? Vielleicht hat derjenige, der die Karotten angebaut hat, auch keine Ahnung, wie es ihnen geht oder welches Gericht sie aus den Karotten zubereiten wollen und welche Karotten sie dazu brauchen. Denn Karotte ist ja bekanntlich nicht gleich Karotte.

Bei sich zu bleiben, den eigenen Wahrnehmungen, den eigenen Erfahrungen zu trauen, kann neue Idee auf die Welt bringen.

Doch Vorsicht: Sie könnten mit diesen neuen Ideen sogar unternehmerischen Erfolg haben!

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!