

Der Kopf ist rund, damit das Denken seine Richtung ändern kann

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **52 (1997)**

Heft 5

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-891844>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Der Kopf ist rund, damit das Denken seine Richtung ändern kann

Mit diesem Zitat pflegt Gerhard Elias seine engagierten Vorträge über Themen einer natur- und menschengerechten Ernährung abzuschliessen. Wer ihn schon erlebt hat, wie er sein Publikum mitzureissen vermag, dem kann es passieren, dass er seinem Denken tatsächlich eine andere Richtung gibt. Doch wer ist eigentlich Gerhard Elias, der auch regelmässig für «Kultur und Politik» unter der Rubrik «Gesundheit» schreibt? In einem Gespräch wollte ich etwas über seine Herkunft, seinen Werdegang und natürlich seine Meinung zur momentanen Ernährungssituation erfahren.

sr. Aus der Wohngegend auf seine Herkunft zu schliessen führt im Falle von Gerhard Elias in die falsche Richtung. Zwar lebt er schon seit über dreissig Jahren in der Schweiz. Damals ist er als junger Kaufmann und Ernährungsberater vom Elternhaus am Niederrhein aufgebrochen und ist in die Schweiz gezogen. Mit seiner Familie lebt er im Zürcher Oberland. Gerhard Elias ist stark geprägt von der Lebensreformbewegung. Heute arbeitet er freiberuflich als Unternehmensberater und Erwachsenenbildner im Bereich Gesundheit und Ernährung. Sein immenses Wissen und Interesse rund um diesen Fragenkomplex erschöpft sich aber nicht nur an Bedarfsdeckungs- und Nährstofftabellen. Er bohrt tiefer.

Billig-Imitate statt gesunde Originale

Wenn Gerhard Elias als Vortragsredner auftritt, pflegt er Anschauungsmaterial für seine Aussagen gleich mitzubringen. Da steht zum Beispiel auf seinem Rednerpult ein Beutel mit über 60 Stück Würfelzucker. «Eine geballte Ladung ernährungsphysiologisch armseliger Kalorien, die in einer einzigen Maxi-Petflasche Limonade enthalten sein können», kommt er gleich in Fahrt. «Und jetzt stellen Sie sich doch bitte vor, was diese zuckrige und bunte Mixtur mit all den anderen Zutaten und Zusatzstoffen für die Gesundheit unserer Kinder bedeuten kann. Dabei ist das ja

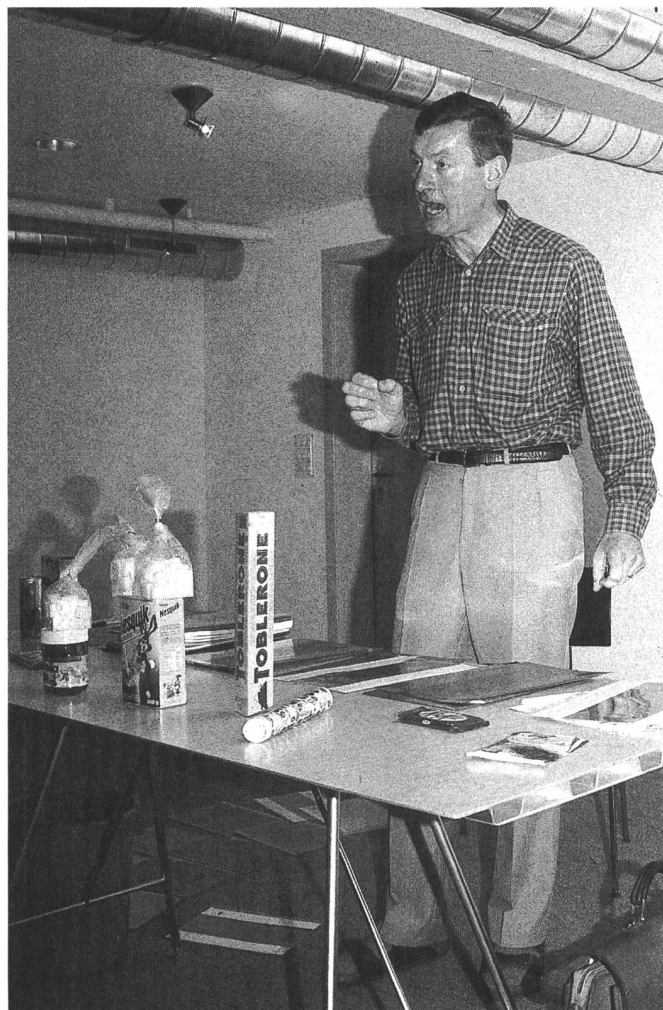
nur eines von 200'000 (weltweit) verschiedenen Surrogaten, Simulaten, Isolaten und Imitaten, von denen uns die High-Tech-Nahrungsmittelindustrie weismachen will, sie seien gut und wichtig für uns. Übrigens: täglich kommen neue ‚Überraschungen‘ dazu. Seröse Schätzungen für Mitteleuropa gehen von ca. 10'000 Neuigkeiten pro Jahr aus. Zum Thema Zucker meint der renommierte Suchtexperte Günter Amendt,

der seit Jahren mit seinen Prognosen richtig liegt: ‚Wenn es etwas wie eine Einstiegsdroge gibt, ist es Zucker‘. Hier ist vor allem der täglich hohe Konsum angesprochen. Der statistische Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei ca. 50 kg im Jahr. An einem Tag isst somit der moderne Europäer so viel Zucker, wie der Mensch im Mittelalter nicht einmal in fünf Jahren bekam. Mit einem ‚Urbedürfnis nach Süsse‘ – wie es die

Werbung der Zuckerindustrie beschwört – soll das etwas zu tun haben. In diesem Zusammenhang noch dies: Wer die Verbraucher über die Gefahren des Zuckerkonsums aufklären will, darf dabei durchaus den Begriff ‚Schadstoff‘ verwenden. Das hat der Bundesgerichtshof in Karlsruhe in einer Entscheidung deutlich gemacht.»

Neue schöne High-Tech-Natürlichkeit

«Statt Esskultur hat heute – von vielen kaum wahrgenommen – das Prinzip Food-Design sozusagen in Windeseile die Supermärkte, Küchen und Teller erobert. Charakteristisch ist hierbei die zunehmende Austauschbarkeit der Rohstoffe. Massgeblich für die Eigenschaften des hergestellten Nahrungsmittels sind nicht mehr wie gewohnt die spezifischen Grundstoffe bekannter Landwirtschaftserzeugnisse – wie vor etwa 50 Jahren – sondern immer häufiger der Einsatz chemischer, technischer oder gentechnischer Verfahren und Zusätze, im Fachjargon auch Novel Food genannt. Dadurch wird vor allem die Abhängigkeit von Importen, saisonalen Angebotsschwankungen, Marktpreisen und Missernten verringert. Für die Küchenverweigerer ist dabei viel Bequemes und Zeitsparendes entstanden. Die genauen Inhalte und Werte dieser neuen Kreationen bleiben aber meist im Verborgenen und sind selbst für Fachleute schwer ana-



lysierbar. Damit geschmacklose und biologisch eher minderwertige Industrieprodukte geniessbar werden, stehen allein schätzungsweise 14'000 synthetische Aromakomponenten zur Verfügung. Sie stecken in Kaffee, Kakaopulver, Tütensuppen, Bouillon, Fertigknödeln oder Würstchen. Sie machen vor kaum einem konventionellen Industriemittel Halt. Viele Substanzen und Verarbeitungsmethoden stehen aber im Verdacht, Gesundheitsschäden hervorzurufen. Immer mehr namhafte Mediziner warnen vor bislang übersehenen Gefahren, da die starke Verarbeitung mit einem zu hohen Verlust an lebenswichtigen Inhaltsstoffen verbunden sein könnte. Mit ihren Möglichkeiten, das Erbgut gezielt sogar über natürliche Artgrenzen hinweg zu verändern, wird auch die Gentechnik zum idealen Instrument des Food Design. Bedenklich scheint mir in diesem Zusammenhang ausserdem zu sein, dass für Schäden, die nach 10 Jahren auftreten, jede Haftung abgelehnt wird. So können Risiken auf die Allgemeinheit abgewälzt werden.»

Risikoreiche Flaschenmilch für die Armen

Mein Gesprächspartner ereifert sich. Aber er macht keineswegs den Eindruck eines Windmachers. Seine Aussagen sind sorgfältig recherchiert und belegt. Und man merkt ihm an, dass ihm das Thema Ernährung und Gesundheit am Herzen liegt. Als Kaufmann hat er dabei auch die ökonomische Dimension im Auge. «UNICEF – nicht irgendeine alternative Aussenseitergruppe, sondern das Kinderhilfswerk der Vereinten Nationen – schätzt, dass pro Jahr eine Million Kinder an den Folgen falsch angewende-

ter ‚Industrie-Säuglingsnahrung‘ (auf Milchpulverbasis) sterben. Von den Zutaten und Zusatzstoffen her scheint rechtlich alles in bester Ordnung zu sein, nicht aber im Bereich Hygiene bei der Zubereitung und Dosierungsproblemen. Sie führen hier zu schweren Krankheiten und Unterernährung der Säuglinge. Eine äusserst manipulierende Werbung und aggressive Vermarktungsstrategien suggerieren vor allem den Frauen in der Dritten Welt, diese sei besser als das herkömmliche Stillen. Vom Risiko spricht keiner. Die Wahrscheinlichkeit, im Säuglingsalter zu sterben, ist bei sogenannten ‚Flaschenkindern‘ fünfmal grösser als bei gestillten Kindern. Folgen: Krankheit – Verschuldung – Spendenaufruf – Milchpulveraktionen ...»

Essen als «Russisches Roulette»?

Von der Dritten Welt kommt Gerhard Elias auf unsere Situation hier bei uns zu sprechen. «Auch bei uns werden die Folgen der denaturierten Industrienahrung für unsere Gesundheit immer risikoträchtiger. Es sollte sich vermehrt die Frage gestellt werden, wie sich eine Nahrung aus dem Chemie-Labor mit Simulaten und Co. wie fleischlosem ‚Fleisch‘, fettfreiem ‚Fett‘, zuckerfreiem ‚Kohlehydraten‘ und milchfreiem ‚Milchprodukten‘ längerfristig auf die Nähr- und Wirkstoffversorgung und damit auf unsere Gesundheit auswirkt. Unser Körper ist nicht so flexibel wie oft gerne gewünscht. In ihm laufen dieselben Prozesse ab wie in ‚grauer Vorzeit‘. Er kann das Tempo der Anpassung nicht in gleicher Weise mitmachen wie anscheinend sein Geist. Unsere Anatomie und Physiologie hat sich in den letzten Jahrtausenden wenig oder gar nicht

geändert. Ernährung ist vermutlich eben doch mehr als blosses Schlucken von modernen Mixturen.»

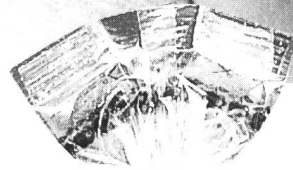
Gerhard Elias ist überzeugt, dass es sich lohnen wird, in Zukunft vermehrt darauf zu achten, dass Essen und Trinken vor allem auch Austausch und Mitteilung essentieller Informationen bedeutet. Ein Austausch innerhalb gegebener biologischer Systeme, also auf der Basis gegebener Naturgesetze, könne sich nur äusserst langsam verändern. Ein Lebensmittel, das – egal ob Pflanze oder Tier – selbst einmal eine Lebendigkeit besessen habe und seinen komplizierten Stoffwechsel in Gang halten musste, sei der Mittler zwischen Nahrung und Mensch mit seinem Immun- und Oekosystem Darmbakterienflora und dem gesamten menschlichen Körper. Zwischen diesen drei Partnern müsse eine für alle akzeptable Verständigung – Balance – bestehen. «Verändern wir diese Gesetzmässigkeiten einseitig, etwa indem wir ernährungsphysiologisch unpassende Nahrungsmittel aufnehmen oder die Darmbakterienflora nachhaltig schädigen, wird das spürbare Konsequenzen für uns haben. Denn die alles bestimmende Botschaft der ursprünglich menschengerechten Nahrung: ‚ich will, dass es dir gut geht‘ – kann so nicht mehr ordnungsgemäss übermittelt werden. Für unseren Körper ist also in erster Linie der passende genetische Code der Nahrung wichtig. Mit ihm konnten wir uns auch erst über unsere unendlich lange Entwicklungsgeschichte behaupten und durchsetzen. In diesem Zusammenhang scheint mir die alarmierende Tatsache erwähnenswert, dass die starke Zunahme der ernährungsbedingten Krankheiten, die in den letzten Jahrzehnten feststellbar ist, fast parallel mit der ‚Explosi-

on‘ der High-Tech-Nahrung verläuft. So sind zur Zeit rund 80% der bekannten Krankheiten direkt oder indirekt über das moderne Ernährungsverhalten entstanden. Beinahe ebenso hoch ist der Prozentsatz der vorgefertigten Produkte aus den Labor- und Industrieküchen der Food-Giganten, die im grossstädtischen Lebensraum auf den Tellern landen und die Natursinne entmündigen. Die oberste Maxime heisst hier immer öfter und lauter: Masse statt Klasse.»

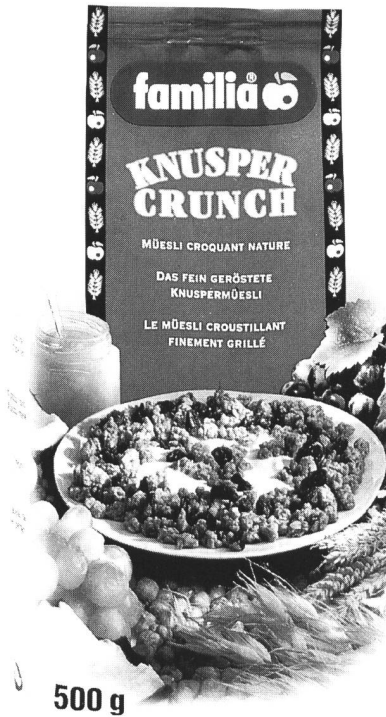
Ist das jetzt unsere Zukunft?

«Quorn‘ (geschützter Kunstname) kann hier ebenfalls als ein Beispiel dienen. Da wird mit Hilfe von Schimmelpilzen der Spezies *Fusarium graminearum*, die zur Zeit auf synthetischem Nährmedium gezüchtet werden, – ‚Kunst-Fleisch‘ produziert und auch in der Schweiz ausserordentlich erfolgreich vermarktet. Mit allen Schlichen und Tricks der High-Technologie wird es in eine essbare Form gebracht, die dem Fleisch täuschend ähnlich sieht und auch so schmeckt. Die Werbeaussage dazu im Verkaufsprospekt eines der wirtschaftlich führenden Detailhandels-Konzerne: ‚Für gesunde und natürliche Ernährung, aus dem Herzen der Natur...‘ Leider vertragen längst nicht alle Menschen das Schimmelpilz-Produkt. Vor allem Kleinkinder und Allergiker sollten nicht davon essen. Besteht hier wohl ein Problem? Wer soll eigentlich die möglichen Krankheitsfolgen finanzieren; wer wohl? Übrigens: In der freien Natur ist dieser gleiche Schimmelpilz ein in der Landwirtschaft gefürchteter Schädling, weil er Getreide und Gräser auf dem Feld und in Vorratsspeichern befällt und Nutztiere krank macht, die davon fressen.»

Das Gute drin



NEU



Das Gute drin

Ökologische Risiken

«Es berührt mich auch ausserordentlich, dass trotz überall sicht- und spürbarer Umweltbelastung mit den Ressourcen unseres Planeten immer noch viel zu sorglos umgegangen wird, aber auch werden darf. Dabei machen sich viele immer weniger bewusst, dass nicht der Supermarkt, sondern die kontrollierte biologische Landwirtschaft mit ihren Erzeugnissen die Grundlage unserer Ernährung und damit unseres Daseins ist. Naturgesetze können nicht von uns sozusagen im Handumdrehen geändert werden. Ich denke, genetisch sind wir immer noch auf die einfachen ‚archaischen‘ Lebensmittel, wie wir sie bis vor etwa 150 Jahren auf den Tisch bekamen, angewiesen.

Die Ursachen für viele gesundheitliche und ökologische Fehlentwicklungen liegen für mich auch in der zu stürmischen und zügellosen Industrialisierung der Nahrungsmittelherstellung, in unserem oft gedankenlosen Verbrauch, an unserer Bequemlichkeit und dem gierigen Begehren, dass unsere Lebensmittel spottbillig und überall verfügbar sein müssen. Damit verschlechtert sich zusehends die bioaktive Qualität unserer Ernährung als eine unserer wichtigsten Lebensgrundlagen. Der Umweltwissenschaftler Ernst Ulrich von Weizsäcker meint dazu: ‚Die Preise müssten die ökologische Wahrheit sagen.‘ Ebenso wichtig ist aber auch: Die Lebensmittelpreise müssen die qualitative Wahrheit widerspiegeln.

Essen von der Stange

Zum Wohl der Machtposition verschiedener Nahrungsmittelkonzerne und auf unsere Kosten wird zur Zeit selbst die Demokratie in arge Bedrängnis gebracht und über Gebühr strapaziert. Beispiel: nicht zugelassene gentechnisch gewonnene Zusatzstoffe in imageträchtigen

Schokoladespezialitäten und in Säuglingsnahrungen. Dabei wurde schon Lezithin hergestellt, bevor die Sojabohne bei uns so hoch im Kurs war, nämlich aus Getreide, Eiern u.a. Nun wurde ein *Fait accompli* geschaffen, und prompt haben die zuständigen staatlichen Organe die notwendige Bewilligung nachgereicht. Nicht einmal Staatspräsidenten und Regierungschefs der wichtigsten Industriestaaten kommen heute darum herum, sich mit ‚Mc XYZ‘ und den dazugehörigen Getränken fotografieren zu lassen.

Wer bezahlt die Folgekosten? Ein ‚Hamburger‘ müsste 340 Franken kosten, wenn im Preis sämtliche Umweltbelastungen miteinbezogen würden, die mit der Fast-Food-Frikadelle verbunden sind. Diese Rechnung machte das ‚Worldwatch Institute‘ in den USA. Oder: Nur 37% Fisch fanden Tester des Europäischen Verbraucherverbandes BEUC, Brüssel, in vielen Fischstäbchen. Die übrigen Bestandteile waren Mais-, Kartoffel- und Weizenmehl und vor allem der Geschmacksverstärker Glumat. Auch Gräten wurden beige mischt, um den Anschein echten Fisches zu erwecken. So können die Nahrungsmittelpreise fallen und die Aktienurse steigen. Die Aktienbörsen vermitteln uns ja ein augenfälliges Bild dieser Raserei der Bereicherung – aber nur für wenige. In Zeiten der Deregulierung und Globalisierung sind diese Strategien anscheinend für die Nahrungsmittelindustrie überlebenswichtig. Leider merken viele dabei nicht, dass wir für diese Techno-Food-Preise weder menschenwürdige Qualität bekommen noch dass dabei menschenwürdige Preise für unsere zu Hause gebliebenen Erzeuger herauschauen können, ohne sie in eine aufreibende hochindustrielle Produktion mit all ihren Sachzwängen zu zwingen. Angesichts der wirtschaftlichen Unsicherheiten und der finanziellen Belastungen breiter Bevölkerungsschichten – die

noch stark zunehmen werden – kommen tiefe Nahrungsmittelpreise aber wie gerufen. Gespart wird lieber am Essen und Trinken als bei Auto, Freizeit, Reisen und Co. Für die Volksgesundheit, und damit für unser demokratisches Staatswesen, wird sich das aber langfristig fatal auswirken.»

Die Bio-Szene hat keine Lobby

Damit bin ich also wieder auf einen gestossen, der auch nicht daran glaubt, dass mehr Markt und mehr Ökologie unter diesen Voraussetzungen unter einen Hut zu bringen sind. Gerhard Elias: «Wo die Ökologieanliegen im Zuge der momentanen Marktstrategien stehen, können wir leicht auf Schritt und Tritt mit unseren Sinnen feststellen und erleben. Auf Wunsch auch mit verbundenen Augen. Was sich zur Zeit im High-Tech-Food-Bereich abspielt, ist nur mit Menschen machbar, die in ihrem Denken und Handeln sehr bequem, träge und satt geworden sind.»

Die psychologische Triebkraft dahinter sieht mein Gesprächspartner in einer aufgezwungenen Selbsterniedrigung. Derart denaturierte Nahrung könne uns die körperliche, seelische und geistige Fitness und Kraft nicht mehr vermitteln, die nötig wäre, derartige Manipulationen zu durchschauen und zurückzuweisen. Auch die dringend anstehenden Zukunftsprobleme könnten mit «FoodDesign» nicht gelöst werden. Die grossen Sieger stünden heute schon fest. Die Grossen der Branche. Verlierer seien zusehends die kleinen und mittleren landwirtschaftlichen Betriebe, das kleine und mittelständische Ernährungsgewerbe und am Ende auch die Massen moderner zusehends kritikloser, angepasster «Idealverbraucher». «Müssten die modernen Industrieköche alle artfremden Zusätze ihrer Kreationen in Art und Menge im vollen Wortlaut offenlegen und deklarieren, würden,

so hoffe ich, die meisten Menschen vermutlich schnell wieder selber kochen und backen. Für mich ist es unter diesen Bedingungen gar nicht verwunderlich, dass die ursprüngliche Bio-Szene keine erfolgreiche Lobby mobilisieren kann. Sollten sich nämlich, was eine Tatsache ist, freigesetzte genmanipulierte Organismen, die ja nicht isoliert leben, mit ihren Artverwandten kreuzen können, wäre der kontrollierte Landbau zukünftig verunmöglicht.»

Mehr Klasse statt Masse

«Wehren wir uns vermehrt dagegen, verweigern wir uns, von multinationalen Food-Konzernen und ihren Designern als ‚Mampfobjekte‘ abgehakt zu werden. Wir sind zwar die schwächsten, aber zugleich auch die stärksten Glieder in dieser Kette. Damit wir wieder selbst bestimmen können, was wir jeden Tag essen und wie unsere ‚Überlebensmittel‘ erzeugt werden, müssen wir beim nächsten ‚Einsatz‘ mehr Aufwand leisten. Dabei dürfen wir nicht an Zeit, Mut, Geist und auch nicht an Geld sparen. Wir sollten nicht allzu knausrig sein für ein menschenwürdiges Essen und Trinken, denn damit sichern wir uns und unseren Nachkommen den so dringend benötigten genetischen ‚Humus‘ und den gleichgesinnten Produzenten und Verkäufern ein menschenwürdiges Arbeiten, Gedeihen und Überleben. Die einzige überlebensfähige Strategie heisst für mich klar und deutlich: Eine einwandfreie, streng kontrollierte biologische Landwirtschaft mit ihren Lebensmitteln als Grundlage. Lebensmittel, die vom Körper gut verwertet werden können, die schmecken und gesund erhalten, die deutlich und spürbar evolutionäre Ordnungsfaktoren in unser alltägliches Chaos bringen

und damit auch ein Überleben in kritischen und gefährlichen Situationen und Belastungen ermöglichen.»

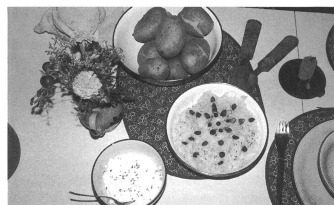
Lust auf Natürlichkeit ist unsere Philosophie

Welches sind die Konsequenzen, die die Familie von Gerhard Elias aus diesen Erkenntnissen zieht? «Uns zu Hause schmeckt ein frisches selbstgebackenes Vollkornbrot mit Butter und Bio-Käse oder mit Biohonig, oder ein feines Müesli mit frischem Obst und Nüssen, oder einfach ein guter Apfel am natürlichsten, um bei wenigen Frühstückbeispielen zu bleiben. Jede unnötige Veränderung von bewährten natürlichen Lebensmitteln beeinflusst deren Wirkstoffgehalt mit all ihren bekannten und unbekanntem Wirkungen. Das erkannten schon Max Bircher-Benner und Werner Kollath. Zum Glück hat gerade der Weg zu den Massenprodukten aus der industrialisierten Produktion und ihre erdrückende Fülle zu einer Art ganzheitlichen Gegenbewegung geführt. Es gibt einen deutlichen Trend zu beobachten: weg von überflüssigem Chi-Chi bei der Zubereitung der Grundprodukte und Zutaten hin zum Einfachen, Ehrlichen, Natürlichen – eben zum Nachhaltigen, um sich wieder

rundum wohlzufühlen in seiner Haut. Als geeignete Einkaufsorte kommen für mich dafür vor allem spezialisierte Bio-Höfe, Bio-Reformhäuser, Naturkostgeschäfte und die Eigenversorgung in Frage. Übrigens: Eine menschengerechte Ernährung vermag auch in anderen Lebensbereichen neue und oft ungeahnte positive Änderungen zu vermitteln. Also: Anfangen und Erfolg haben.»

Hier müssen wir unser Gespräch abbrechen. Ich habe hineingeblickt in ein Denken, das mir etwaseits vertraut ist aus meiner frühen Mischberg-Zeit, als uns Maria Müller diese Zusammenhänge ebenfalls aufdeckte. Anderserseits wird mir bewusst, dass gesundes Essen genauso wie biologischer Landbau nicht nur eine Frage der persönlichen Essgewohnheiten oder der individuellen Art und Weise, seinen Garten und seine Felder zu bebauen sein kann. Es hat beides eine Dimension bis weit in die grosse Politik hinein.

Wer macht die Nahrungsqualität zum Thema? Welcher Politiker engagiert sich so geschickt (resp. so plump und trotzdem erfolgreich!) dafür wie z.B. die Lastwagenlobby? Dabei wäre es kein Engagement fürs eigene Portemonnaie, sondern zum Wohl derer, für die sie einzusetzen die Politiker vorgeben!



18

Mitteilung an die Obstproduzenten

Wie bereits in der letzten Nummer berichtet, sind zwischen AVG, H.R. Schmutz und Biofarm Verhandlungen über eine allfällige Neuordnung der Obstvermarktung geführt worden. Diese haben nun zu einer einvernehmlichen Lösung geführt, die die Kontinuität für Produzenten und Abnehmer gewährleistet. Die nachstehende Vereinbarung ist den vertraglich mit der AVG verbundenen Produzenten von dieser direkt zugestellt worden. Neue Lieferanten sind im Biofarm-Obstcenter herzlich willkommen. Telefon H.R. Schmutz direkt 032.392.42.44 oder Biofarm 062.965.20.10.

Regelung des Obstbereichs zwischen Bio-Gemüse AVG Galmiz und Biofarm-Obstcenter Kleindietwil

Aufgrund der Projektarbeiten von H.R. Schmutz im Frühjahr 1997, des Gesprächs mit einer Verwaltungsdelegation am 29. 7. 97 und der Zustimmung der Verwaltung vom 5. 8. 97 wird der Obstbereich ab sofort wie folgt geregelt:

1. Der bisher von H.R. Schmutz für die AVG betreute Bereich Obst wird neu dem Biofarm-Obstcenter angegliedert (Leitung H.R. Schmutz). Das Biofarm-Obstcenter übernimmt dadurch die Rechte und Pflichten der noch laufenden Produzentenverträge (Übernahme-, Planungs-, Mitsprache-, Betreuungsverpflichtung usw.).
2. Die Produzenten mit noch laufenden Verträgen werden hiermit aufgefordert, sich bis 30. 8. 97 bei der AVG-Geschäftsführung, 3285 Galmiz, schriftlich zu melden, falls sie mit dieser einvernehmlichen Ablösung der Obstverträge nicht einverstanden sind.
3. Die AVG wird für ihren Direktverkauf vom Biofarm-Obstcenter mit Obst beliefert, bei vergleichbarem Angebot vorrangig. Die Konditionen werden jeweils beim Verkauf fixiert. Eine gute Zusammenarbeit als Produzentenorganisation wird angestrebt. Weitere gegenseitige Verpflichtungen bestehen jedoch nicht.
4. Das Biofarm-Obstcenter übernimmt von der AVG das bestehende Obstharassen-Inventar. Die genaue Anzahl Harassen in gutem Zustand muss bis Ende August noch eruiert werden. Der Preis wird sich nach der durchschnittlichen Qualität der Harassen und dem gegenwärtigen Marktpreis richten.

Galmiz und Kleindietwil, 18. August 1997

An unsere Getreideproduzenten und Saatgutkunden Informationen und Empfehlungen Herbst 1997

A) Zur diesjährigen Ernte

Die Auswuchsprobleme beim Roggen (fast die ganze Inlandernte ist ausgewachsen!) und teilweise beim Weizen (v.a. Runal) hat nicht nur Euch Produzenten beträchtlichen Schaden gebracht, sondern auch uns aussergewöhnlichen Aufwand und Marktverluste beschert.

Im Moment können wir noch nicht genau sagen, welchen Biozuschlag für Auswuchstreide wir realisieren werden, denn die Verhandlungen mit Abnehmern im Speise- und Futtersektor sowie mit den Behörden sind nicht abgeschlossen.

B) Anbau-Empfehlungen für die kommende Saison

Obschon es in unserer kurzlebigen Zeit immer schwieriger wird, verlässliche Marktprognosen abzugeben, wagen wir die folgenden Empfehlungen:

- Für den Verkauf vor allem Brotgetreide anbauen.
- Als Brotgetreide womöglich Weizen anbauen. Roggen und Dinkel nur dort, wo Fruchtfolge, Bodenart, Klima oder andere spezielle Gründe gegen Weizen sprechen.
- Als Weizen immer Klasse I. Dies wegen der Nachfrage und der Logistik. Die Auswahl ist mit Arina, Tamaro, Runal, Titlis, Eiger, Lona, Greina, und Balmi beträchtlich. Ausnahmen nur in Absprache mit uns.
- Als Roggen kommen die Sorten *Danko*, *Eho* und *Elect* in Frage.
- Als Dinkel nur die echten Dinkelsorten *Oberkulmer* und *Ostro*.

Für die Umstellbetriebe (v.a. 1. Jahr) ist noch ungewiss, wie die Übernahmebedingungen 1998 aussuchen werden (Bio-Verordnung, Bestimmungen für Verarbeiter usw.). Wir werden informieren.

Als «Futtergetreide» für den Speisemarkt (Voraussetzung: **Vollknope**) kommen in Frage:

- **Gerste:** Nur noch 2-zeilige Sorten gefragt (Baretta, Astrid, Blanche, Sommergerste)

- **Körnermais:** Sortenwahl frei, muss aber bis zur Ernte 35% TS erreichen. Also Sorte mit guter Jugendentwicklung und nicht zu später Reife wählen. Späte Ernte ist rein von der Körnerqualität her kein Nachteil.

- **Hafer:** Sorte *Ebène* (Schwarzhafer) wählen oder Winterhafer (*Mirabel*, *Belwi*). Hafer ist weniger gut gefragt als Gerste und Mais und daher preislich um Fr. 10.– bis 15.– schlechter gestellt.

- **Soja:** Gesucht, aber aus logistischen Gründen sollten wir am gleichen Ort mindestens 5 t, besser 10 t erhalten.

Als Futtergetreide für den Bio-Futtermarkt sind am ehesten gefragt: Gerste und Mais. Die heurigen Auswuchsmengen werden wohl auch noch nächstes Jahr auf die Bio-Futtergetreide-Nachfrage drücken, insbesondere bei Roggen und Triticale. Daher Triticale, Hafer, Erbsen, Ackerbohnen usw. am besten nur für den Eigenbedarf oder in Direktabsprache mit nachfragenden Bio-Produzenten-Kollegen anbauen

C) Getreidesaatgut «Knope Bio-Suisse»

Die Knope-Richtlinien verlangen die Verwendung von Saatgut aus biologischer Pro-

duktion. Bei Weizen (Sorten Klasse I), Dinkel (Oberkulmer, Ostro) und Gerste (Baretta, Blanche) ist die Versorgungslage ausreichend.

Die BIOFARM-Genossenschaft war in den letzten 5 Jahren Pionierin im Aufbau der Produktion, Qualitätssicherung und Vermarktung von Bioaatgut. Für die Vermarktung von Bioaatgut werden dort entgegengenommen. Telefon 01 879 17 18.

Liebe Produzenten und Produzentinnen, wir werden auch 1998 für Euch da sein, um Eure Erzeugnisse gut zu vermarkten und Euch auch längerfristig einen interessanten Bio-Getreidemarkt offenzuhalten.

Bisherige Produzenten erhalten die Vertragsunterlagen für 1998 Anfang Winter automatisch.

Neuen Produzenten werden wir die Unterlagen auf Anfrage gerne zustellen.

Unterdessen verbleiben wir mit guten Wünschen für den Herbst und mit freundlichen Grüßen
Getreide-Koordination Biofarm
Telefon 062.965.20.10, Fax 062.965.20.27
verantwortlich: Hans-Ruedi Schmutz
Telefon direkt 032.392.42.44

Vorankündigung

Fachtagung Bio-Fleisch der Rindergattung

(Kälber, Rinder, Ochsen, Stiere, Zuchtstiere, Kühe)

Donnerstag, 6. November 1997, 09.15 – 15.45 Uhr

- Organisation:** Biofarm-Genossenschaft (N. Steiner, H. Beugger) Gemeinsame Fahrt auf einen Bio-Betrieb und Diskussion der Produktionstechnik, nachmittags Taxieren geschlachteter Tiere in Langenthal
- Generalthema:** Qualitätsanforderungen
– Ausmastgrad, Fleischigkeit, Fleischfarbe bei Mastkälbern
– Was verlangen Markt und Metzger und warum?
– Welche Faktoren beeinflussen die Qualitätsmerkmale?
– Wie kann der Produzent Einfluss nehmen?
– Was verlangen die Knope-Richtlinien?
– Qualitätssicherung, CH-Taxi, Zuschläge, Abzüge

Tagungsgebühr: Biofarm-Lieferanten Fr. 30.–, übrige Fr. 60.–

Interessenten melden sich bitte bei Biofarm-Genossenschaft, 4936 Kleindietwil, Tel. 062.965.20.10. Die Angemeldeten erhalten rechtzeitig Detailinformationen