

BioSuisse

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **57 (2002)**

Heft 3

PDF erstellt am: **21.07.2024**

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 Trend hat gesiegt

Die Delegierten haben entschieden. Biomilch darf ab nächstem Herbst auch ultrahoch erhitzt werden. Eine knappe Mehrheit der Delegierten hat sich dem Markttrend gebeugt und einem Verarbeitungsschritt zugestimmt, der in den Augen vieler Biobauern und Konsument/innen als unnötig betrachtet wird und einen Schritt weiter in Richtung Industrialisierung der Ernährung darstellt.

Sr. Die Diskussion rund um die Zulassung des UHT-Verfahrens bei der Milch wurde intensiv und engagiert geführt. 12 Mitgliedorganisationen der Bio Suisse hatten gegen den Entscheid des Vorstandes zur Auszeichnung von UHT-Milch mit der Knospe rekuriert. Damit musste der Entscheid vor die Delegiertenversammlung gebracht werden. Die Mitglieder der Bio Suisse hatten damit ausreichend Gelegenheit, die Gründe für und gegen UHT abzuwägen und in voller Kenntnis der Fakten zu entscheiden.

«Die Mehrheit hat recht, niemand sonst», steht in den Unterlagen, die den Delegierten zugestellt worden waren. Hat die Mehrheit wirklich recht? Ich bin nicht ganz so sicher. Wenn dem so wäre, gäbe es den Biolandbau gar nicht, resp. wir wären damit auf der falschen Spur. Denn wir sind immer noch eine Minderheit.

Wie gesagt, die Diskussion wurde engagiert geführt. Wir haben uns viele Richtigkeiten angehört. Aber entspricht die Summe der Richtigkeiten der ganzen Wahrheit?

- Richtig ist, wie Felix Wehrle von Coop betonte, dass der Trend bei der Milch Richtung UHT geht. Der Marktanteil liege gesamtschweizerisch bereits bei 50 %, in Genf sogar schon bei 85 %.
- Richtig ist, dass sich die Konsumgewohnheiten geändert haben und dass immer mehr sog. Convenience-Produkte die Regale der Supermärkte füllen. Bio-Fertigpizza sei bei Coop die meistverkaufte. Selber kochen ist nicht mehr ‚in‘.
- Richtig ist wohl auch, dass Milch im Haushalt nicht immer schonend gekocht wird und deshalb nicht automatisch ‚gesünder‘ ist als Milch aus der Verpackung.
- Richtig ist ferner, dass die Homogenisierung, die schon vor 10 Jahren zugelassen wurde, ein noch grösserer Eingriff ist und die Eigenschaften der Milch noch mehr verändert.

- Richtig ist schliesslich auch, dass die Konsumentin, der Konsument auch nach der Zulassung nach wie vor die Wahl haben werden, ob sie UHT-, homogenisierte oder Pastmilch kaufen wollen. Hoffen wir, dass dies so bleibt.
- Und die Biowiese als Futterlieferantin auch für UHT-Milch ist für die Umwelt nach wie vor gut.

Aber die Summe der Richtigkeiten kann nicht darüber hinweg täuschen, dass sich die Biobauern mit diesem Entscheid einen Schritt weiter von den Konsumenten entfernt und sich einen Schritt näher in die Rolle von Nur-Rohstofflieferanten begeben haben. Auch wenn dies Kathrin Wermuth im ‚Schweizer Bauer‘ anders sieht. Das wäre nur anders, wenn homogenisierte und UHT-Milch auf dem Hof hergestellt werden könnten. Aber beides sind Hightech-Verfahren, welche die Bauern eben gerade in die Rolle von Rohstofflieferanten zwingen. Zwar waren Milchverbände und ihre Grossmolkeereien ursprünglich bäuerliche Selbsthilfeorganisationen. Sie haben jedoch eine Eigen-dynamik entwickelt. Angesichts horrender Millionenverluste wie z.B. bei Swiss Dairy Food hilft eine allenfalls bessere Wertschöpfung bestenfalls die dort entstandenen Lächer stopfen.



Hier gibt der Bauer nicht nur die Milch, sondern weitgehend auch den Einfluss und die Mitgestaltungsmöglichkeit auf den Markt ab.

Viktor Kambly, Geschäftsführer der Firma Biomilch in Münsingen, bedauert den Entscheid über die Zulassung von UHT mit der Knospe: «Aber wir können die Entwicklung kaum aufhalten. Auch bei uns stellen wir einen Trend zu mehr Convenience-Produkten fest. Mittelfristig befürchte ich eine Aufspaltung innerhalb der Bioprodukte in gesundheitlich hochstehende und solche, die gerade noch die Grundrichtlinien erfüllen. Klar, beim Anbau bleibt ein gewaltiger Unterschied. Aber beim Endprodukt werden die Unterschiede immer kleiner. Bio ist nicht mehr automatisch gesund. Es würde mich nicht wundern, wenn die Migros aus dieser Situation Kapital schlagen und auf UHT verzichten würde.»

Biomilch plant die Lancierung einer nicht homogenisierten Pastmilch. Ihr Partner für dieses Projekt sieht jedoch dem Start mit gemischten Gefühlen entgegen: «Immer mehr Menschen finden Milch, die aufrahmt, ‚grusig‘!»

Die gesundheitlichen Gründe, die gegen UHT sprechen, sollen hier nicht wiederholt werden. Wir haben dies in der letzten Nummer ausführlich getan. Und sie sind von den Befürwortern nicht entkräftet worden. Ich selber bin auch nicht betroffen. Seit meiner Jugendzeit trinke ich die Milch roh. Lange Jahre war es die vom eigenen Hof, jetzt die von den Kühen meines Hofnachfolgers.

Ich weiss also noch, wie ‚richtige‘ Milch schmeckt. Im Gegensatz zu vielen Menschen in der Stadt, die das nicht mehr wissen und die mit roher Milch, ja nicht einmal mehr mit Pastmilch umzugehen wissen. Dieses lästige Aufrahmen... Und der zu kleine Kühlschrank. Alles Richtigkeiten, die vielleicht erst durchschaut werden, wenn der Arzt eine Milchallergie feststellt. Wenn überhaupt. Dass die Ursache möglicherweise gar nicht bei der Milch als solcher liegt, sondern bei der industriellen Verarbeitung, wird oft nicht erkannt.

Andreas Frischknecht, der sich an der Delegiertenversammlung vehement gegen UHT ausgesprochen hat, könnte eines Tages Recht bekommen wenn er meint, die Zulassung immer weiterer Verarbeitungsschritte rufe früher oder später einem neuen Zusammenschluss jener Bauern, die ihre Produkte unverfälscht an die Frau und an den Mann bringen möchten. Jedenfalls hat die Hofvermarktung durch diesen Entscheid ein weiteres Argument in die Hand bekommen und wird neuen Auftrieb erhalten. Das ist zwar gut, aber hilft all denen nicht, für die diese Verkaufsform wegen ihrer Hoflage kein Thema ist.

Die Nichtzulassung des UHT-Verfahrens hätte für die Biobauern ein kräftiges Werbeargument abgeben können. Die Aufgabe wäre anspruchsvoll, aber langfristig möglicherweise erfolgreicher als die Anpassung an den Trend.



Der Trend zu mehr Convenience ist augenfällig.

In alten Akten gekramt

Sr. Schon vor der Gründung der Bio Suisse warfen die Verarbeitung und der Verkauf von Biomilch und Biomilchprodukten hohe Wellen. Bereits in den 1970er Jahren hatten sich einige Biobauern – im Widerspruch zur damaligen Gesetzgebung – erlaubt, rohe Milch oder Quark aus roher (!) Milch an Privatkunden zu verkaufen. Der frühere Kantonschemiker von Basel-Stadt, Dr. Martin Schüpbach, führte 1980 in einem Brief an das Bundesamt für Gesundheitswesen im Blick auf den angedrohten Pasteurisierungszwang u.a. aus:

«Es ist längstens bekannt, dass rohe, frische Milch eine bakteriologische Flora aufweist, welche gefährliche Fremdkeime nur schwer gedeihen lässt und in ihrem Wachstum konkurrenziert und hemmt (Säurewecker). Im Gegensatz dazu ist pasteurisierte Milch bakteriologisch höchst labil. Die Schutzflora ist weitgehend zerstört, Infizierungen mit Fremdkeimen führen sofort zu starkem Wachstum der fremden Bakterien.»

Und weiter: «Durch den Pasteurisierungszwang würden einmal mehr die Kleinproduzenten benachteiligt werden gegenüber einer sowieso übermächtigen Milchhandelslobby. Dies liegt nicht in der Zielgebung der Landwirtschaftspolitik, welche doch gerade daran interessiert sein müsste, alle Verdienstmöglichkeiten der Bauern zu fördern. Es ist längstens erkannt, dass die Zentralisierung in der Verwertung landwirtschaftlicher Güter auf keinen Fall noch weiter gefördert werden sollte. ... Wie wäre es zum Beispiel, wenn wir für belegte Brötchen, Tartare-Brötchen und viele andere Rohspeisen plötzlich die Pasteurisierungspflicht einführen wollten, weil in diesem Falle sogar beliebig viele Vergiftungsfälle genannt werden könnten?».

Trotz grosser Anstrengungen gelang es der Sobiomi-Kommission* nicht, eine Verordnung für trinkfertige Rohmilch und für den Direktverkauf ab Hof durchzusetzen. Wenigstens auf diesem Gebiet hat sich seither einiges zum Besseren gewandelt.

*'Sobiomi' war in den 1970er Jahren die Bezeichnung einer Arbeitsgruppe des Bundesamtes für Landwirtschaft, welche die Aufgabe hatte, Mittel und Wege zu finden, wie sogenannte **Biomilch** separat vermarktet werden könnte.