

„Da machen wir nicht mit“

Wenn Ernst-Friedrich Maage seine Schweine füttern will, muss er sie herbeipfeifen. In dem großen Gehege haben die 15 Schweine sowohl drinnen als auch draußen jede Menge Auslauf. „Denen geht es gut“, versichert Maage, Besitzer des Bio-Bauernhofs in Ronnenberg-Benthe. Und in den Trog der Tiere kommt nur biologisch Produziertes: Hauptmahlzeit ist ein Gerste-Erbsen-Gemenge.

Weil die Schweine weder Wachstumsförderer noch sonstige Hormone bekommen, nehmen sie nur rund 500 Gramm täglich zu – mit konventionellen Zuchtmethoden setzen die Tiere mehr als 700 Gramm an. „Es ist logisch, dass unser

Fleisch etwas teurer ist“, sagt Maage. Auch Getreide und Kartoffeln bauen er und seine Frau Ulrike auf rund 30 Hektar Land an. Von Pestiziden und Stickstoffdüngemitteln hat Maage sich bei der Umstellung auf den Ökolandbau 1982 verabschiedet. Die Folge: Die Feldfrüchte wachsen langsamer, und der Landwirt muss eine bestimmte Fruchtfolge einhalten, um eine natürliche Nährstoffanreicherung im Boden zu erzielen. 15 Prozent der Erzeugnisse, die seine Frau im Hofladen verkauft, sind aus eigenem Anbau. Regelmäßig überprüft der Verband „Bioland“, dem die Maages angehören, ob Tierhaltung und Ackerbau auch wirklich den Ökokrite-

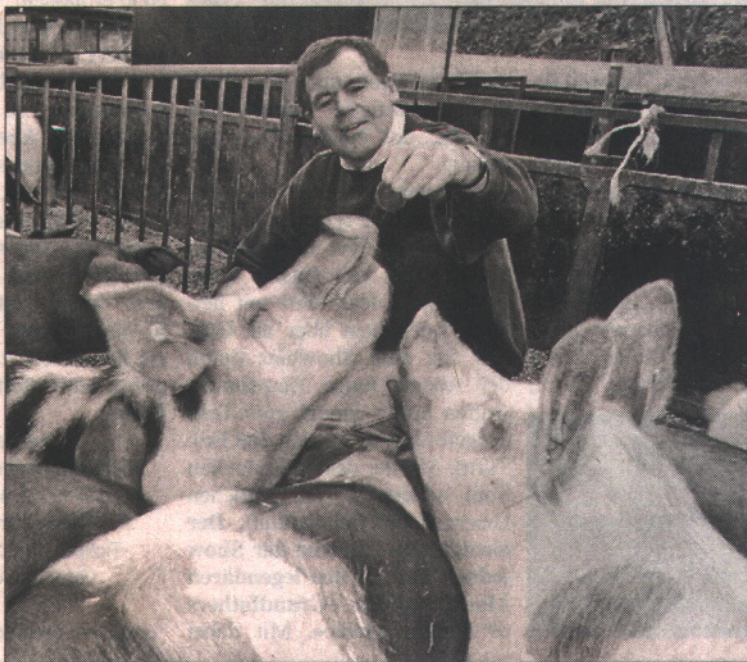
rien entsprechen. „Die können jederzeit kommen“, sagt Maage.

Hedi Grunewald, Ernährungsexpertin der Verbraucher-Zentrale, bestätigt, dass auf das sechseckige EG-Biosiegel auch in Zeiten des Biobooms Verlass ist. „Massenproduktion heißt nicht, dass die Richtlinien vernachlässigt werden“, sagt Grunewald. „Es gibt einfach immer mehr Anbieter von Bioware.“ Zudem sei Getreide etwa aus Polen bei gleichen Ökostandards billiger.

Aber auch der Biobauer kann tricksen, um auf natürliche Weise mehr Erträge zu bekommen. „Man kann die Fruchtfolge so ändern, dass die einzelnen Sorten schneller wachsen“, sagt Maage. Darunter leide allerdings der Geschmack, weil nicht so viele Nährstoffe im Boden produziert werden. „Deshalb machen wir das nicht.“ Beim Bioboom macht der 58-Jährige konsequent nicht mit: „Unsere Verkaufszahlen steigen immer kurz nach einem Lebensmittelkandal an, bleiben über die Jahre aber konstant.“

Auch bei Jutta Scharmberg vom Gut Adolphshof in Lehrte-Hämelerwald erhöhen Berichte über Gammelfleisch im Supermarkt den Umsatz. „Wir haben in letzter Zeit viele Kunden dazugewonnen“, sagt Scharmberg, die Fleisch, Gemüse und Käse auf Märkten und im Hofladen verkauft. Nicht wenige Kunden, so ihre Beobachtung, legten zurzeit Wert auf regionale Ware und mieden deshalb Biodiscounter. „Die Kunden vertrauen uns“, sagt Scharmberg. „Sie können hier nachvollziehen, woher ihre Lebensmittel kommen.“ Auch das Gut Adolphshof verkauft gelegentlich Gemüse, das aus Spanien stammt – etwa Kohlrabi und Gurken. „Aber nur, um unser Angebot abzurunden.“ nl

Strenge Vorschriften: Biobauer Ernst-Friedrich Maage füttert seine Schweine nach Ökokriterien – und kann keine Discountpreise anbieten.



Surrey