

Regionale Wertschöpfung

Regionen stärken / Gentechnikfrei Konferenz mit internationaler Beteiligung in Götzis

Unter dem Leitstern „Werte schaffen – Regionen stärken“ fand am 20. und 21. November im Bildungshaus St. Arbogast die 6. Konferenz der gentechnikfreien Regionen am Bodensee statt.

von DI Ernst Schwald
Bodenseekademie

Über 130 Teilnehmer aus der Schweiz, Liechtenstein, Deutschland, Österreich und dem Südtirol informierten sich über aktuelle Entwicklungen in der Agrogentechnik und die regionalen Umsetzungsstrategien zur Bewahrung der Gentechnikfreiheit und Stärkung der regionalen Wertschöpfung im Beziehungsfeld Landwirtschaft und Gesellschaft.

Regionales Saatgut

Am ersten Tag der Konferenz standen die Themen regionale Verfügbarkeit von standortangepasstem Saatgut und die aktuellen Entwicklungen im Bereich der Agrogentechnik auf dem Programm. Martin Bossart, Ressortleiter der Bio Suisse im Bereich Politik und die anwesenden Saatgutzüchter wiesen auf die Wichtigkeit hin, eine eigene Züchtung für den Biolandbau und die standortgerechte Landwirtschaft zu

haben, die nachbaufähige Samen anbietet. Der internationale Saatgutmarkt, von dem auch wir versorgt werden, ist zu über 95 Prozent in der Macht von einer Handvoll Konzernen. Durch ihre Zuchtverfahren und ihr Marktgebaren (Hybride, Klone und Patente) wird die Verfügbarkeit von Saatgut und Sorten durch private Interessen und Gewinnmaximierung gesteuert. Daher ist es für die Identität und Selbstbestimmung einer Region von großem Vorteil, die kleinteilige ökologische Züchtung zu fördern, die den Anbauern auch die Freiheit lässt, ihr Saatgut selbst zu gewinnen. Landesrat Ing. Erich Schwärzler hat dazu eine klare Position: „Das Land Vorarlberg bekennt sich zum gentechnikfreien Anbau, zum Sinn gentechnikfreier Eiweißfuttermittelstrategien und zum Schutz des Saatgutes.“ Genau diesen Weg der eigenständigen Saatgutversorgung will auch die Bauerngemeinschaft Martinshof zusammen mit ökologischen Getreidezüchtern aus dem Bodenseeraum und Österreich gehen. „Wir planen in der nächsten Anbausaison eine samenfeste freiabblühende Maisorte von der Getreidezüchtung Peter Kunz auszuprobieren und Dinkelsaatgut aus dem eigenen Anbau in Vorarlberg zu gewinnen.“

Gentechnikfrei bleiben

Auch der zweite Informationsblock am Donnerstag war mit Dr. Alexandra Ribarits von der österreichischen Agentur für Ernährungssicherheit und Dr. Eva-Claudia Lang vom Bundesministerium für Gesundheit hochkarätig besetzt. Beide versicherten, dass Österreich in der Gentechnikfreiheit bei Lebensmitteln strikt am bisherigen Kurs festhalte. Es werde weiterhin viel Zeit, Geld und Sorgfalt in die Risikoforschung investiert und alle Verantwortlichen arbeiten mit großem Einsatz dafür, dass weder in Österreich noch in der EU einseitige Konzerninteressen die Oberhand bekommen. Frau Dr. Lang betont in diesem Zusammenhang die Wichtigkeit des zivilgesellschaftlichen Engagements.

Regionale Lebensmittel

Der zweite Tag war den hochwertigen heimischen Lebensmitteln gewidmet und ihrer Positionierung für die Kunden. Aus dem Blickwinkel der Landwirtschaft wurde auf Ehrlichkeit, Verantwortung und Transparenz gepocht. Ehrlichkeit in der Kommunikation, Verantwortung in Bezug auf Tiere, Pflanzen und Boden, Transparenz bei der Preisgestaltung und Auslobung des Produkts. Immer wieder wurde

die Notwendigkeit einer klaren Kennzeichnung betont und Etikettenschwindel angeprangert. Hier ist vor allem der Einsatz des Gesetzgebers gefordert. Von Seiten des Lebensmittelhandels waren die Firma Suterlütü und die Firma Feneberg vertreten. Beide setzen auf verlässlicher Partnerschaft mit bäuerlichen Erzeugern und klare Markenkommunikation und versuchen so dem Preiskampf im Lebensmittelsegment zu begegnen. Regula Bickel, Präsidentin der Markenkommission bei Bio Suisse: Wenn eine Marke für den ganzen Wertschöpfungsweg eines Produktes zum Ausdruck bringt, dann ist der Kunde auch bereit, dies mit dem Preis entsprechend zu honorieren.

Weiterbildung

Am Freitagnachmittag wurde u.a. auch die Frage nach der notwendigen Aus- und Weiterbildung für die Wertevermittlung von gesunden regionalen Lebensmitteln gestellt. Mit einem wahren Feuerwerk an praktischen Beispielen stellte Gerhard Kerber, Küchenchef im Internat der Landesberufsschule für Gastgewerbe in Lochau seinen Zugang dar. Als erstes ist es ihm wichtig, dass es den Jugendlichen schmeckt und er ihren Vorlieben entgegenkommt. Er zeigt den angehenden Jungköchen, dass viele gesunde Produkte aus der Region bezogen werden können und wie sie geschmackvoll und rationell verarbeitet werden. Dies muss in Summe nicht zwingend teurer und arbeitsintensiver sein, wenn man bereit ist, Einkaufs- und Ernährungsgewohnheiten zu hinterfragen und auch bei der Verarbeitung immer wieder findig zu sein.

Monika Mayer, Kreisbäuerin aus dem Oberallgäu und Bundesbäuerin Andrea Schwarzmann sowie die Ernährungswissenschaftlerin Angelika Stöckler stießen ins gleiche Horn: „Die Nachfrage nach Kochkursen, gerade bei Jugendlichen, ist enorm. Da müssen wir ansetzen, denn viele Konsumentinnen und Konsumenten sind durchaus gesundheitsbewusst.“



Plenumsgespräch über aktuelle Entwicklungen in der Agrogentechnik, v.links: DI Günter Osl, Land Vorarlberg; Martin Bossard, Schweizer Agrarallianz; Heike Moldenhauer, BUND; Bruno Krieglstein, MLR Baden-Württemberg, Dr. Markus Joos, Südtirol; Monika Mayer, Kreisbäuerin BBV Oberallgäu; Othmar Bereuter, LK Vorarlberg; Dr. Alexandra Ribarits, AGES; Dr. Eva Lang; Abt. Gentechnik im BMG

Bildung, Beratung, Forschung

Exkursion nach Rheinau / Neuer Ausbildungslehrgang für bio-dynamische Landwirtschaft

Im Vorfeld der Konferenz der gentechnikfreien Regionen in St. Arbogast hatte die Bodensee Akademie zu einem Thementag Bildung Beratung Forschung auf das Gut Rheinau eingeladen.

Auf der Agenda waren das pädagogische Konzept des neuen Ausbildungslehrgangs für die bio-dynamische Landwirtschaft auf der Rheinau, die Erfahrungen und Perspektiven der Bio Suisse mit der Aus- und Weiterbildung, der Beratung sowie der betriebsbezogenen Forschung mit dem Wissenstransfer von Bauern zu Bauern. Ergänzt wurden diese Themen durch eine Besichtigung der kraftfutterfreien Milchproduktion (Mutter gestützte Kälberaufzucht bei laktierenden Kühen), der Saatgutzüchtung und des 4,5 Hektar großen Demeter Weinbaubetriebes.

Der Einladung folgten 23 Teilnehmer, darunter die Leiterinnen der Ökoschulen Weilheim, Oberbayern und des neu geschaffenen Kompetenz-Zentrums für den ökologischen Landbau in Emmendingen, Baden Württemberg, Landwirtschafts- und Berufsschullehrer und Berater aus der Schweiz, Vorarlberg und Deutschland sowie interessierte Bauern, Bäuerinnen und Lebensmittelvermarkter vom Schwarzwald und dem Bodenseeraum. Die Gesprächspartner vor Ort waren Martin Ott, Stiftungspräsident des FiBL in Frick/CH und Leiter der neuen Ausbildung in der Rheinau, Christian Voegeli von der Bio Suisse und Amadeus Zschunke, GF der Saatgutfirma Sativa.

Es war ein spannender Tag mit vielen Fragen. So zB.:

Wie schafft man es, den Einsatz von Antibiotika in einem Milchviehbestand massiv zu reduzieren; oder in der Milch-

produktion Kraftfutter zu minimieren und gleichzeitig die Gesamtwirtschaftlichkeit zu verbessern?

Martin Ott: „Dafür gibt es kein allein selig machendes Patentrezept, sondern die Antworten liegen in einer Kaskade von Verbesserungen in der Mensch-Tier Beziehung, der Züchtung, der Fütterungsoptimierung, der Weidehaltung, dem Einsatz von Homöopatiken und pflanzlichen Wirkstoffen, der Herdenhierarchie, stallbaulichen Maßnahmen, Melktechnik u.v.m. Um die für den jeweiligen Betrieb wirklich stimmigen (= wirtschaftlich lohnenden, ökologisch sinnvollen und auf Prävention aufbauenden) Antworten zu entwickeln, braucht es eine gezielte, auf systemischem Denken und Handeln aufbauende Ausbildung und praxisbezogene Forschung. Genau dafür steht das weltweit führenden Kompetenzzentrum für biologische Landwirtschaft das FiBL in Frick.“

Das ganze FiBL-Wissen kann in Form von Merkblättern und Filmen kostenfrei heruntergeladen werden.
<http://www.fibl.org/>

Was sind die wesentlichen Fragen in der Aus- und Weiterbildung von jungen Bauern und Bäuerinnen?

Martin Ott: „Nur ein vertieftes Verständnis der Natur und ihrer Lebensprozesse kann ein Gleichgewicht bilden gegenüber der laufenden Industrialisierung in der Nahrungsmittelindustrie. Hier braucht es die Bäuerinnen und Bauern, die selbstbewusst und offen aus der eigenen Natur-Beziehung schöpfen können. Wer soll denn der Gesellschaft die Zusammenhänge zwischen der Natur und gesunden Lebensmitteln erklären können wenn nicht die Landwirte und Landwirtinnen der Zukunft? Woher sonst sollen denn täglich und übers ganze Jahr die qualitätsvollen und gesund-

heitsfördernden Lebensmittel kommen?“

Die neue Ausbildung in der Rheinau verknüpft auf eine neue und manchmal auch überraschende Art ethische, wissenschaftliche, handwerkliche und traditionelle Inhalte und Werte zu einem neuen individuellen, transdisziplinären Ganzen. Darum wird im Projekt „Biodynamische Ausbildung Schweiz“ viel Gewicht auf eine profunde vierjährige Persönlichkeitsschulung gelegt. Es gelte, auch sich selbst als Teil des Ganzen wahrzunehmen und sich zu entwickeln, bei sich selbst zu säen und zu pflügen.

Erfahrungsaustausch

Mit dem Thementag Bildung, Beratung, Wissenstransfer wollen wir den Erfahrungsaustausch zwischen den landwirtschaftlichen Bildungs- und Beratungseinrichtungen stärken und neue Impulse zu den multiplizierenden Berufsgruppen herantragen, so DI Ernst Schwald von der Bodensee Akademie.

Entstanden ist dieser Thementag 2012 im Rahmen des von der Bodensee Akademie, der österreichischen Expertenkonferenz für das landwirtschaftliche Schulwesen und der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik initiierten Hochschullehrgangs „Gentechnikfreie Landwirtschaft im Kontext regionaler Wertschöpfung“. Das Echo war derart erfreulich, dass diese Kooperation weiter geführt wird und auch eine länderübergreifende Plattform im Aufbau ist. So sind dieses Mal als Partner noch dazugekommen: das Institut für ökologischen Landbau an der Uni Kassel Witzenhausen, Angelika Hilbeck vom Institut für integrative Biologie an der ETH Zürich und das Amt für die landwirtschaftlichen Schulen der autonomen Provinz Bozen/Südtirol.



Martin Ott: „Nur ein vertieftes Verständnis der Natur und ihrer Lebensprozesse kann ein Gleichgewicht bilden gegenüber der laufenden Industrialisierung in der Nahrungsmittelindustrie.“



Amadeus Zschunke, Saatgutfirma Sativa: „Eigenes lokales Saatgut schafft Identität, kann sich den lokalen Gegebenheiten besser anpassen, braucht weniger Hilfsstoffe, führt zu regionalen eigenständigen und unverwechselbaren Lösungen und nachhaltiger Wertschöpfung vom Acker bis zum Teller.“



Heike Kirsten, Marketingleiterin der Firma Rapunzel: „Ich finde es ganz spannend, wie wir in ganz kurzer Zeit, zB. in Sachen Agro-Gentechnik, wieder auf dem aktuellen Stand sind. Für mich zeigt diese Konferenz immer wieder neu den tiefen Sinn nachhaltiger und regional verankerter Land- und Ernährungswirtschaft und dies ist für Viele auch Bestätigung und Kraft für ihren eigenen Weg.“