

# Der Bio-Anbau braucht die richtigen Standards

**Konferenz der gentechnikfreien Regionen am Bodensee führt zu fruchtbarer Diskussion.**

**PETER SCHUSTER**

E-Mail: peter.schuster@vorarlbergnachrichten.at  
Telefon: 05572/501-724

**GÖTZIS.** „Wäre ein Vorarlberger Aprikosenjoghurt noch ‚Regio‘, wenn die Aprikosen von weither kommen?“ Diese Frage stellte Dr. Regula Bickel in ihrem Referat bei der 6. Konferenz der gentechnikfreien Regionen in den Raum. Zwei Tage lang diskutierten dort rund hundert Teilnehmer um Qualitätsstandards, Wertevermittlung sowie eben Regionalität und lauschten Impulsreferaten.

Die Schweizer Lebensmittelingenieurin und Präsidentin der Markenkommission Bio Suisse, Bickel, beantwortete ihre Frage selbst mit Nein, gab aber zu: In der Schweiz etwa muss die namensgebende Zutat eines Produkts nicht aus der Region stammen, um als Region-Produkt zu gelten.

Wie man eine Regionalmarke aufbaut, erläuterte im Anschluss Ernst Wirthensohn, der für die Allgäuer Lebensmittelkette Feneberg die Marke „Von Hier“ entwarf. Die



**Dr. Regula Bickel von Bio Suisse zu Bio-Qualitätsstandards: „Es geht nicht alles, was die Industrie will.“**

FOTO: VN/STEURER

„Wir brauchen einen Preis, der der Qualität gerecht wird.“

**ERNST WIRTHENSOHN**

Lebensmittel - ob Fleisch, Milch, Gemüse oder Eier - mit diesem Siegel stammen aus dem Umkreis von 100 Kilometern um Kempten, 600 Bauern haben dafür einen Vertrag mit Feneberg. Besonders wichtig: „Im Vertrag steht auch der Preis“, betonte Wirthensohn, und der müsse

auch dem hohen Qualitätsstandard gerecht werden. Auf diese Weise können Supermärkte dafür sorgen, dass sich eine große Zahl an Bio-Bauern halten kann.

Einen weit gefassten Regionalbegriff pflegte Ursula Bittner vom Verein Donau Soja, denn von Bulgarien bis Süddeutschland erstreckt sich der namensgebende Fluss, an dem Soja für Futter- und Nahrungsmittel angebaut wird. Zweck des Vereins: Das heimische Soja gegenüber dem aus Südamerika importierten bekannt machen. Das Prob-

lem hier: Die Anbaustandards in den einzelnen Ländern lassen sich nicht bis ins Detail nachkontrollieren, außerdem ist das heimische Soja teurer als das importierte.

Zum Thema Soja hatte ein Tagungsteilnehmer ein Beispiel für problematische Preisgestaltung parat: Wenn etwa Schweinemäster teureres heimisches Donau-Soja kaufen, wird der aus seinem Schweinefleisch produziert Schinken quasi zum regionalen Produkt. Dafür sollten sie aber auch am höheren Gewinn beteiligt werden, müssten sich aber oft damit begnügen, dass sie die Mehrkosten für das Donau-Soja erstattet bekommen, beklagte er.

**Fruchtbarer Austausch**

Begeistert von der unglaublichen Vielfalt und dem Wissen, das in der länderübergreifenden Konferenz zusammenkommt, äußerte sich nach Ende der Tagung Ernst Schwald von der veranstaltenden Bodenseeakademie. Die Diskussion zwischen den Vertretern unterschiedlicher Berufe innerhalb der Lebensmittelbranche sei sehr fruchtbar gewesen. Schwald hob vor allem den Bedarf an nachbaufähigem Saatgut als Thema für die nächsten Jahre hervor.