

AGRAR EXPRESS

Bund für Umwelt und Naturschutz
Deutschland e.V. (BUND)
Friends of the Earth Germany



Wer bekommt mein Geld?

50 Milliarden Euro Agrarsubventionen neu zu verteilen

Von Reinhold Benning

■ Wussten Sie, dass Sie jedes Jahr weit über 100 Euro an Steuern zahlen, die Brüssel für die Landwirtschaft ausgibt? Von den Bürgerinnen und Bürgern aus der ganzen EU kommen so jährlich über 50 Milliarden Euro zusammen. Diese Agrarförderung sollte eigentlich dem Umweltschutz, der artgerechten Tierhaltung und dem Schutz der Verbraucher dienen. Doch lassen immer neue Berichte über Pestizide auf Obst und Gemüse, über Gammelfleisch und Krankheiten in Massentierhaltungen erhebliche Zweifel aufkommen, ob das Geld tatsächlich zum Wohle der Allgemeinheit ausgegeben wird.

Tatsächlich sind über 80 Prozent der Agrarsubventionen, die Direktzahlungen, nicht an besondere Standards gebunden. Nur für knapp 20 Prozent, nämlich für die Gelder der „Ländlichen Entwicklung“, verlangt Brüssel konkrete Gegenleistungen von den Empfängern: Sie müssen zum Beispiel Ökolandbau, Naturschutz oder regionale Vermarktung betreiben. Brüssel nennt diese beiden unterschiedlichen Förderarten die zwei Säulen der Gemeinsamen Agrarpolitik der EU (GAP).

Steuer-Millionen für Konzerne

Nach Medienberichten über Agrar-Millionen für Großgrundbesitzer wie Thurn und Taxis, Konzerne wie Nestlé, Stromriesen wie RWE und Funktionäre der Agrarlobby sind auch viele Bäuerinnen und Bauern sauer über die ungerechte Verteilung der Direktzahlungen. Kein Wunder: Knapp die Hälfte der Bauern (46 Prozent) in Deutschland bekommt nicht einmal 5.000 Euro im Jahr. Dagegen fließt ein Drittel aller Direktzahlungen an wenige Großbetriebe (1,6 Prozent der Betriebe), die jährlich über 100.000 Euro bis hin zu mehreren Millionen erhalten.

Die EU-Kommission schlägt nun unter dem Druck der Öffentlichkeit eine gerechtere Verteilung der Agrarsubventionen vor. Agrarkommissarin Mariann Fischer-Boel sieht neue Herausforderungen für die Landwirtschaft vor allem im Klima-, Arten- und Gewässerschutz.

Ökohöfe etwa tragen zum Klimaschutz bei, erhalten die Natur mit ihrer Vielfalt an Arten, schonen die Böden und pflegen damit Grundlagen unserer Heimat. Obwohl die Nachfrage der Verbraucher nach Bioprodukten seit Jahren rasant zunimmt, stellen in Deutschland nur wenige Bauern auf Ökolandbau um. Biobiolebensmittel müssen zu großen Teilen importiert werden. Der Grund: Die zweijährige Umstellungszeit bis zur Anerkennung als Ökohof kostet die Bauern zunächst viel Geld und Mühe, während die Ernte noch nicht zum höheren Biopreis verkauft werden kann. Um dieses Risiko abzufedern, gibt es eine Anschubfinanzierung aus der Zweiten Säule. Doch Landwirtschaftsminister Seehofer und die Bundesländer haben die Förderung für Ökolandbau derart gekürzt, dass nur wenige Höfe die

Foto: Klaus Bogen



Der Feldhamster galt bis in die 70er Jahre als „Ernteschädling“. Doch die industrielle Landwirtschaft hat ihm das Leben schwer gemacht. Inzwischen steht er auf der Roten Liste. Eine Landwirtschaft, die mit Steuermilliarden gefördert wird, muss auch dem Feldhamster und anderen seltenen Arten wieder Raum zum Überleben bieten. Mehr zum Feldhamster unter Artenschutz auf www.bund.net



Die zwei Säulen der europäischen Agrarpolitik

Grafik: BUND/sg

Umstellung wagen. Die EU-Kommission will nun, dass mehr Geld in umweltgerechte Landwirtschaft fließt, weil die Agrarförderung sonst insgesamt fragwürdig wird.

Umverteilung für Umweltschutz

Brüssel plant die Zahlungen an Großempfänger zu kürzen, die mehr als 100.000 Euro pro Jahr erhalten. Kann ein Großbetrieb viele Arbeitsplätze nachweisen, soll das zugunsten der Beschäftigten berücksichtigt werden. Zusätzlich sollen Höfe, die mehr als 5.000 Euro im Jahr an Direktzahlungen erhalten, jedes Jahr zusätzlich zwei Prozent davon abgeben für Programme zur Ländlichen Entwicklung aus der Zweiten Säule.

Das hört sich gut an. Wäre auch gut. Aber die Vorschläge werden heftig bekämpft. Die Chemiein-

dustrie etwa will keinesfalls, dass mehr Bauern auf Ökolandbau umstellen, weil dann weniger Pestizide gekauft werden. Und die Großbetriebe, vertreten vom Deutschen Bauernverband, wollen ihre Privilegien nicht aufgeben. Industrie und Bauernverband haben Landwirtschaftsminister Seehofer und die Agrarminister der Bundesländer vor ihren Karren gespannt, um in Brüssel durchzusetzen, dass die ungerechte Verteilung bestehen bleibt.

Doch eine derartige Selbstbedienung ohne Gegenleistung werden Europas Bürgerinnen und Bürger nicht länger dulden. Nur eine Umverteilung der 50 Milliarden Euro macht die Landwirtschaft fit für die Zukunft. Dazu muss das Geld an wirksame Umwelt- und Verbraucherschutzregeln sowie an die Zahl der Arbeitsplätze gebunden werden.

Schützen durch Nutzen

Comeback alter
Schweinerassen



■ Haben Sie schon mal vom Deutschen Sattelschwein oder vom Bunten Bentheimer Schwein (Foto) gehört? Die schon durch ihre Zeichnung auffälligen alten Rassen sind in den letzten Jahrzehnten nur knapp dem Aussterben entgangen. Einige Bauern halten sie inzwischen wieder. Und das artgerecht, mit viel Auslauf und ausgewogener Ernährung.

Mit der Industrialisierung der Landwirtschaft verlieren wir in dramatischem Tempo die Vielfalt der Arten und Rassen. Dabei ist die Vielfalt unsere Lebensgrundlage: Das komplexe Geflecht aus Mikroben, Pilzen, Pflanzen und Tieren reinigt Wasser und Luft und sichert die Bodenfruchtbarkeit. Mit jeder verlorenen Art fügen wir dem Netz des Lebens, dem Ökosystem, Risse und Löcher zu.

Lesen Sie weiter auf Seite 2

Foto: Landlust/Andrea Schneider

Machen Sie mit bei unserer Abstimmung:
Entscheiden Sie selbst, wohin Ihr persönlicher
Agrar-Hunderter fließen soll! (s. Rückseite)

Vielfalt fördern, Agrargelder umverteilen

Von Hubert Weiger



Europas Steuerzahler bringen jährlich 50 Milliarden Euro auf, von denen 40 Milliarden mit der Gießkanne und dabei zum größten Teil für Großgrundbesitz, ja selbst für Agrarkonzerne ausgeschüttet werden. Unsere Landschaft wird unterdessen vielerorts in Agrarsteppen verwandelt. Hecken und Feldraine verschwinden. Bunte Wiesen werden zu Maismonokulturen. Fleischfabriken mit Zehntausenden von Schweinen breiten sich vor allem in Ostdeutschland aus – gefördert auch mit Agrarsubventionen. Dabei ist die industrielle Massentierhaltung mit ihren Emissionen eine der Hauptursachen für Waldschäden und bringt millionenfaches Tierleid. Viele dieser Betriebe produzieren für den Export. Gleichzeitig müssen fast 50 Prozent der nachgefragten Bioprodukte wegen zu geringer Förderung der ökologischen Landwirtschaft in Deutschland importiert werden.

Die Landwirtschaft trägt hierzulande zu 1,3 Prozent zum Sozialprodukt bei, verursacht aber 11 Prozent der Klimaemissionen und einen dramatischen Verlust der Artenvielfalt. Dabei gehen die Hauptumweltbelastungen auf die intensive Großraumländwirtschaft zurück, die der größte Subventionsempfänger ist. Skandalös ist, dass die staatlichen Richtlinien und Verordnungen all diese negativen Auswirkungen erlauben und sie praktisch mit Subventionen in Millionenhöhe belohnen.

Wir brauchen also eine grundlegende Änderung der Agrarpolitik. Die aktuellen Vorschläge der EU-Kommission sind ein Schritt in die richtige Richtung: Klima- und Artenschutz sollten endlich Bedingungen werden für Agrarförderung. Wir müssen aufhören, die Zerstörung unserer Lebensgrundlagen mit staatlicher Beihilfe auch noch voranzutreiben. Stattdessen muss die nachhaltige, standortgerechte bäuerliche Landwirtschaft Wettbewerbsvorteile gegenüber der agrarindustriellen Produktion bekommen. Deshalb gilt es, Bund und Länder von ihrem Blockadekurs gegen die EU-Agrarreform abzubringen. Was spricht bei steigenden Erzeugerpreisen dagegen, künftig die Fördermittel an Umweltvertraglichkeit, Tierschutz und Arbeitsplätze auf den Betrieben zu binden? Nichts – außer, dass statt der Käfighühner in Zukunft die Agrarindustrie Federn lassen müsste.

Prof. Dr. Hubert Weiger ist BUND-Vorsitzender



Foto: Thomas Stephan

Auch der seltene Mittelspecht bewohnt vorzugsweise alte Rotkern-Buchen.

Artenschutz im Lehnstuhl

Individuelle Möbel aus altem Buchenholz

■ **Bedrohte Tiere und Pflanzen erhalten und dabei im Lehnstuhl sitzen? Heimische Singvögel und die Wildkatze aktiv schützen vom Küchentisch aus? Das geht durchaus. Mit dem Kauf edler Möbel aus dem Holz der über 140 Jahre alten rotkernigen Buche lässt sich ein Beitrag zur lebendigen Vielfalt in heimischen Wäldern leisten.**

Wenn Buchen alt und dick werden, verfärbt sich ihr Kern rot. Diese alten rotkernigen Buchen bieten wichtigen Lebensraum für viele bedrohte heimische Tier- und Pflanzenarten. Vögel wie der Halsbandschnäpper und der Mittelspecht sind die Spezialisten, die genau hier Nistmöglichkeiten und ebenso spezialisierte Insekten als Nahrung finden. Buchenwälder beherbergen bis zu 6.800 Tierarten, alte Buchen besonders viele bedrohte Arten.

Zu Unrecht gilt das rote Kernholz alter Buchen bisher als minderwertig und wird weit schlechter bezahlt als das einfarbig-helle Holz junger Bäume. Deshalb werden Buchen meistens schon in jungen Jahren gefällt. Damit geht wichtiger Lebensraum für die bedrohten Arten verloren. Die Buche kommt weltweit nur in begrenzten Arealen vor. Bayern ist in Deutschland eines ihrer Hauptverbreitungsgebiete. Heute hat die Buche dort allerdings nur noch einen Anteil von sechs Prozent am Baumbestand. Die über 140 Jahre alten Buchen sind noch seltener geworden.

Eine Reihe von innovativen Schreibern hat nun einen Trend gesetzt: Sie zahlen für das rotkernige Holz der alten Bäume den regulären Preis und stellen daraus exklusive Möbel her. Die wechselnden Witterungsbedingungen im Leben der alten Riesen zeichnen sich in vielen reizvollen Farbschattierungen des Holzes ab. Jedes Möbelstück ist somit ein Unikat und individueller Natur-Zeitzeuge.

Die langsam steigende Nachfrage veranlasst immer mehr Waldbauern, die Buchen wieder in Würde altern zu lassen. Regional sichert ein Prüfsiegel, dass Naturschutzkriterien eingehalten werden und stets weniger Bäume gefällt werden als nachwachsen. Für die Verbraucherinnen und Verbraucher ist anhand des Siegels der Weg des Holzes vom Wald bis zum Wandschrank transparent und nachvollziehbar. Inzwischen beteiligen sich fast 100 Betriebe in Bayern an der Initiative.

Ob beim Kauf von Treppen, Parkett, Regal oder Stuhl: Fragen Sie Ihren Schreiner oder Möbeldändler gezielt nach Holz der rotkernigen Buche. Damit fördern Sie die heimische naturnahe Waldwirtschaft und viele stark bedrohte Tier- und Pflanzenarten. (rb)

www.bund-naturschutz.de
>Projekte >Naturholz-Möbel

Fortsetzung von Seite 1

Schützen durch Nutzen

Dass viele alte Schweinerassen beinahe ausgestorben sind, liegt daran, dass die konventionelle Tierzucht anstrebt, dem Schwein seine typische Speckschwarte wegzuzüchten. Feinschmecker haben das Fleisch der alten Landrassen inzwischen als Spezialität wiederentdeckt.

Gut Hirschaue

Der Bioland-Betrieb Gut Hirschaue im Osten Brandenburgs hält auf 190 Hektar Gehegeflächen neben Dam-, Rot- und Muffelwild auch das Märkische Sattelschwein, eine Kreuzung aus Wildschwein und Deutschem Sattelschwein. Mit diesen Rassen, der ganzjährigen Freilandhaltung und dem Bio-Futter wird eine hervorragende Fleischqualität erzielt. Das Deutsche Sattelschwein ist fast ausgestorben. Gut Hirschaue leistet so einen wichtigen Beitrag zum Erhalt dieser alten Nutztierasse. Die Sauen kauft das Gut regional bei der Domäne Dahlem und dem Hofgut Marienhöhe, wo das Deutsche Sattelschwein gezüchtet und die alte Rasse erhalten wird.

Gut Hirschaue gehört zu den wenigen Betrieben in Brandenburg mit eigener Verarbeitung. Einschließlich Hofladen und Gaststätte beschäftigt der Betrieb in der strukturschwachen Region 15 Arbeitskräfte. Die Vermarktung findet im Umland und im 80 Kilometer entfernten Berlin statt, so dass Fleisch und Wurst mit kurzen Transportwegen frisch auf den Teller gelangen. Die naturschonende Bearbeitung der Felder und Wiesen des Gutes, die Pflege von Hecken, Gräben und Gehegerandstreifen hat bereits sichtbar zur Erhöhung der Artenvielfalt auf der ansonsten wenig abwechslungsreich strukturierten Beeskower Platte beigetragen.

Buntes Bentheimer Schwein

Der Erzeugerzusammenschluss (EZS) Buntes Bentheimer Schwein im nördlichen Münsterland

besteht aus fünf Biobetrieben sowie einer Metzgerei. Federführend ist das Ehepaar Büning vom gleichnamigen Naturlandhof. 40 Bunte Bentheimer Sauen leben hier ganzjährig in Freilandhaltung, ein großer Familienstall schützt sie bei Bedarf vor Kälte, Regen und Schnee.

Der Büning-Hof ist zugleich Teil des Archehof-Projekts der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH). Die Bünings halten – und erhalten – neben den Bunten Bentheimer Schweinen noch eine Reihe weiterer seltener Nutztierassen mit exotisch klingenden Namen, so beispielsweise Vorwerkhühner, Cröllwitzer Puten und Westfälische Totleger. Alle Tiere werden mit hofeigenem Getreide, Mais und Klee gras gefüttert. Durch die tiergerechte Haltung mit viel Platz, Weidegang und Stroh sind sie gesund, vital und robust.

Der EZS hat bisher fast keine Agrar-Fördermittel erhalten. Die Bünings, die das Projekt neben ihrem eigenen Betrieb voranzubringen versuchen, sind damit überlastet. Der EZS kann aber noch keinen eigenen Projektmanager bezahlen. Eine staatliche Anschubfinanzierung wäre hier sehr hilfreich – und mit Sicherheit eine gute Investition. Denn das Bio-Spezialitätenfleisch der Bunten Bentheimer Schweine schmeckt vielen hervorragend und ist äußerst gefragt.

Auch Neuland, der Verband für Fleisch und Wurst aus artgerechter und umweltschonender Nutztierhaltung, zu dessen Trägern der BUND gehört, vertreibt das Spezialitätenfleisch der Bunten Bentheimer Schweine unter anderem über eine Reihe von Fleischereien. (sg/bz)

www.gut-hirschaue.de
www.naturlandhof-buening.de, www.g-e-h.de
www.neuland-fleisch.de



Foto: Barbara Zwenger

So lässt es sich leben: Märkische Sattelschweine auf Gut Hirschaue in Freilandhaltung



Bio-Bier aus Urgetreide

Die Urgetreidearten Einkorn, Emmer und Dinkel werden inzwischen auch von einigen Brauereien wieder verarbeitet. So braut zum Beispiel das Riedenburger Brauhaus im niederbayerischen Altmühltal eine Reihe besonderer Öko-Bierspezialitäten daraus, wie etwa das Fünf-Korn-Urbier oder das Historische Emmerbier. Ein wahrhaft berauschender Weg, die alten Getreidearten zu retten. www.riedenburger.de

Vielfalt genießen: Biohotels

Eine Gruppe von 45 Hotels verschiedener Klassen hat sich unter dem Label „Biohotels“ zusammengeschlossen.

Allen gemeinsam ist die hochwertige, regionale Bio-Küche, in der beispielsweise auch Wildkräuter verarbeitet werden, und die Zusammenarbeit mit Biobauern der jeweiligen Region. Einige Biohotels bieten auch Wellnessprogramme an, etwa mit Heupackungen aus Bergkräutern, die so durch schonende Nutzung erhalten werden. www.biohotels.info

Omega-Säuren dank Vielfalt

Omega-3-Fettsäuren werden zahlreiche positive gesundheitliche Effekte zugeschrieben. Studien belegen, dass Fleisch und Milch von Weidetieren einen deutlich höheren Anteil an Omega-3-Fettsäuren in den Speiseplan bringen als Lebensmittel von Tieren, die überwiegend im Stall stehen und Mais bekommen. Dabei spielt auch der Artenreichtum der Wiesenkräuter eine Rolle. Statt als Pille können Ernährungsbewusste etwa mit Chiemgauer Naturfleisch oder Milchprodukten der Uppländer Bauernmolkerei die gesunden Fettsäuren auf natürliche Weise zu sich nehmen und die Artenvielfalt sichern. www.chiemgauer-naturfleisch.de
www.bauernmolkerei.de

BUND-Infoservice Bioprodukte

Wo finde ich den nächsten Bioladen? Was bedeuten die verschiedenen Bio-Siegel? Wo kann ich eine Gemüsebox abonnieren? Wo kann ich Fleisch aus artgerechter Tierhaltung kaufen? Woran kann ich Eier aus tiergerechter Haltung erkennen? Auf welchen Bio-Bauernhöfen kann ich Urlaub machen? Auf unseren Internetseiten finden Sie die Antworten: Die Bio-Service-Seiten finden Sie auf www.bund.net unter **Landwirtschaft**.

Gentechnikfreie Regionen

Schon über 27.000 Landwirtinnen und Landwirte weisen inzwischen in Deutschland selbstorganisiert gentechnikfreie Regionen aus, um eine gentechnikfreie Erzeugung ohne die Gefahr der Verunreinigung von benachbarten Feldern sicherzustellen. Auch zahlreiche Landeskirchen und Kommunen beteiligen sich daran. Weitere Informationen zur Initiative und die Möglichkeit, sich selbst anzuschließen, gibt es im Internet unter www.gentechnikfreie-regionen.de.

Lebensraum Streuobstwiese

Mit über 5.000 Tier- und Pflanzenarten gehören Streuobstwiesen zu den artenreichsten Lebensräumen unserer Heimat. Doch Obstplantagen mit engen Reihen niedrigstämmiger Bäume verdrängten viele der Wiesen mit den hochstämmigen Obstbäumen. Auf dem Bioland-Hof Bannmühle in Odenheim am Glan in Rheinland-Pfalz werden die alten Streuobstwiesen wirtschaftlich genutzt. Den Großteil der Wiesenpflege übernehmen weidende Glanrinder, eine alte Rasse. Die Nutzung von Streuobstwiesen erhält zugleich alte Obstsorten, auf Hof Bannmühle etwa die Apfelsorten Geheimrat Dr. Oldenburg und Sponheimer Flurapfel. Immer mehr Menschen entdecken die aromatischen alten Sorten von den Streuobstwiesen, ihre Blütenpracht im Frühjahr und das Konzert der dort lebenden Singvögel als Genuss und tragen mit der Nachfrage nach alten Sorten zu deren Erhalt bei. In Bannmühle gibt es Obst- und Rindfleischprodukte von der Streuobstwiese direkt im hofeigenen Laden. www.bannmuehle.de

AGRAR EXPRESS

Impressum

Herausgeber: Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V. (BUND), Friends of the Earth Germany, Am Köllnischen Park 1, 10179 Berlin, Telefon (030) 27586-40, info@bund.net, www.bund.net/agrar

Redaktion: Reinhild Benning (rb), Dr. Norbert Franck (nf, V.i.S.d.P.), Sönke Guttenberg (sg), Mirjam Schneider (ms)
Mitarbeit: Barbara Zwenger (bz)

Gestaltung und Produktion:

Claudia Gunkel, Natur & Umwelt GmbH, Berlin Januar 2008

Druck: Brühlsche Universitätsdruckerei



Gefördert durch das Bundesamt für Naturschutz mit Mitteln des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit.



Fotos: Bauckhof

Was war zuerst da? Ganz klar: Der Bauer. Bei Carsten Bauck in Klein Süstedt haben es die Hühner gut: Der Mobilstall wird per Traktor umgesetzt und bringt die Tiere immer wieder zur frischen Wiese.

Hühnerstall fährt Motorrad

Glückliches Geflügel im Mobilheim

Die meisten kaufen inzwischen statt Eiern aus Käfigbatterien lieber Eier von glücklichen Hühnern. Zum Beispiel aus Freilandhaltung. Auch das Brathähnchen soll möglichst ein würdiges Leben haben, bevor es als Broiler auf unseren Tellern landet. Doch das Bild von einer kleinen Schar Hühner, die frei auf dem Bauernhof umherlaufen und ab und zu mal ein Ei legen, ist inzwischen überholt. Einige Höfe gehen jetzt einen neuen Weg, um tiergerechte Haltung und Wirtschaftlichkeit optimal zu vereinbaren.

Hühner haben natürliche Feinde wie Fuchs und Habicht. Daher haben sie auch ein angeborenes Programm, sich vor ihnen zu schützen: Sie flattern bei Gefahr auf Bäume oder suchen Schutz unter Sträuchern. Nicht jeder Hühnerauslauf hat solche Zufluchtsorte. Daher halten sich die Hühner am liebsten in der Nähe des Stalleingangs auf, um sich jederzeit in Sicherheit bringen zu können. Seit langem suchen Hühnerbetriebe nach Möglichkeiten, die Tiere auch zum frischen Grün zu bringen, das weiter vom Stall entfernt wächst.



Eine innovative Lösung dieses Problems ist nun praxisreif: mobile Hühnerställe. Diese leichten Ställe aus folienbespannten Stahlkonstruktionen stehen /auf Kufen oder sogar Rädern und lassen sich mit Hilfe von Traktoren bewegen. So kommt der Hühnerstall – und mit ihm die Hühner – immer wieder zu einem frischen Stück Wiese, während die zuvor genutzte Fläche sich mit ihrer Artenvielfalt erholen kann. Auch die Inneneinrichtung der Mobilställe ist für eine zugleich funktionale und tiergerechte Haltung optimiert. So gibt es etwa verschiedene Ebenen – wie im natürlichen Lebensraum Wald. Fütterung und Abtransport der Eier sind trotz der Hühnerfreiheit weitgehend automatisiert.

Der Bauckhof im niedersächsischen Klein Süstedt, seit über 70 Jahren Demeterhof, setzt die Mobilställe erfolgreich ein. Carsten Bauck schafft es damit, den hohen Anspruch an tiergerechte Haltung mit wirtschaftlicher Eier-Erzeugung zu verbinden. Die Automatisierung der Fütterung und des Eiersammelns im Mobilstall ermöglicht es, dass Bauer Bauck sich täglich Zeit für seine Hühner nehmen kann, etwa um zu prüfen, ob alle Tiere gesund sind.

Auch auf dem Schmid-Hof in Westhausen im baden-württembergischen Ostalbkreis wird Mobilstall-Technik genutzt, hier für Mastgeflügel. Besonders naturnah ist die Putenhaltung. Die Ställe stehen im Wald, und die Tiere nutzen den Wald als Auslauf und Futterquelle. Die Puten fühlen sich so tierisch wohl, denn sie haben es gern schattig und meiden direkte Sonne.

Diese vorbildlichen Geflügelhaltungen sind in Deutschland bisher die Ausnahme. Die steigende Nachfrage nach Eiern und Geflügelfleisch aus tiergerechten Haltungen führt zwar zu immer



größeren Marktanteilen. Aber die Erzeugung wächst nicht mit. Daher muss ein beträchtlicher Anteil der Freiland Eier importiert werden, während hierzulande noch immer die meisten Hühner in engen Käfigbatterien sitzen, die Minister Seehofer im Jahr 2006 wieder erlaubt hat.

Damit in Deutschland die Erzeugung von Geflügel und Eiern aus Freilandhaltung mit der steigenden Nachfrage Schritt halten kann, braucht es gezielte staatliche Anreize. Dazu müssen Subventionen umverteilt werden. (mf)

www.bauckhof.de
www.demeterschmid.de

Regional isst besser

Kurze Wege, Transparenz und Spezialitäten-Vielfalt

Wir wollen immer billigere Lebensmittel. Wirklich? Ein aktueller Trend weist genau in die entgegengesetzte Richtung: Viele kaufen inzwischen lieber Qualität und regionale Spezialitäten als anonyme Massenprodukte. Außerdem möchte man im Zeitalter von Gammelfleisch und Tierseuchen möglichst genau wissen, wo und wie das produziert wird, was man isst. Bei regional vermarkteten Lebensmitteln direkt vom Erzeuger ist das genau nachvollziehbar. Und schließlich sind kurze Transportwege und die Wahl regionaler und saisonaler Lebensmittel ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz.

Um den Weg vom Bauern zum Kunden zu verkürzen und dadurch auch die Erzeuger selbst mehr am Verkaufsumsatz teilzuhaben zu lassen, sind unterschiedliche Konzepte entwickelt worden. So abonnieren viele eine Gemüsebox vom Biohof. Die Gründung einer Ladenkette für Regionalprodukte ist ein weiterer Ansatz. Und auch Supermärkte nehmen den wachsenden Trend zu regionaler Qualität wahr und bieten zunehmend landwirtschaftliche Waren unter Heimat-Marken an. Besonders wichtig für das Gelingen der Konzepte sind regionale Vernetzungs-Plattformen für Anbieter und Konsumenten. Die Agrarförderung dafür ist in den letzten Jahren erheblich gekürzt worden. Dabei schafft und sichert die Regionalvermarktung Arbeitsplätze, Artenvielfalt und Klimaschutz in einem.

Q-Regio-Läden

Die bisher fünf Q-Regio-Läden in Brandenburg, angesiedelt zwischen Feinkostgeschäft, Bioladen und Supermarkt, kommen bei den Kunden gut an. Die freuen sich über die heimischen Produkte und zugleich darüber, dass die gesamte Wertschöpfungskette vor der Haustür stattfindet. Das Angebot umfasst regionale Lebensmittel von ausgesuchter Qualität, darunter viele handwerk-

lich hergestellte Produkte von Kleinstbetrieben, Spezialitäten und Bio-Produkte. Das Regional-Konzept bedingt zugleich Saisonalität – es gibt frische Erdbeeren, aber nicht zu jeder Jahreszeit. Dafür verströmen die Früchte das frische Aroma der Sonne und nicht das einer Notreife auf dem Flugzeug- und LKW-Transport. Die Saisonalität



trägt so zu Qualität und Glaubwürdigkeit bei. Die Zulieferer tragen durch ihre kleinteilige, naturschonende, häufig ökologische Wirtschaftsweise und auch durch die Nutzung seltener Tier- und Pflanzenarten zum Erhalt der Artenvielfalt bei. So hat etwa das seltene, äußerst aromatische Teltower Rübchen über die Regionalvermarktung viele begeisterte Genießer gefunden.

Die über 60 Zuliefererbetriebe vor allem aus der Uckermark, einer strukturschwachen Region mit über 25 Prozent Arbeitslosenquote im Nordosten Brandenburgs, haben mit Q-Regio einen zuverlässigen Abnehmer. Die Regionalvermarktung sichert so ländliche Arbeitsplätze. Das in der Startphase mit Investitionsförderungen zur ländlichen Entwicklung (Zweite Säule) angeschobene Projekt ist inzwischen wirtschaftlich erfolgreich.

Regional-Label: Unser Land

In Bayern verfolgt das Netzwerk Unser Land schon länger einen anderen Weg bei der Vermarktung regional produzierter Lebensmittel. Qualitätsprodukte von landwirtschaftlichen Betrieben aus neun Landkreisen rund um München werden unter dem gemeinsamen Label Unser Land in mehr als 600 Verkaufsstellen des Lebensmitteleinzelhandels verkauft, darunter zahlreiche Supermärkte.

Die Produzenten arbeiten entweder nach Bio-Richtlinien oder nach den eigenen ökologischen, ökonomischen und sozialen Richtlinien von Unser Land. Langfristig wird dabei immer eine



Umstellung auf ökologischen Landbau angestrebt. Weitere Ziele von Unser Land sind der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft und der Kulturlandschaft, die Sicherung von Arbeitsplätzen im verarbeitenden Handwerk und Tourismus sowie kurze, intelligente Transportwege. Wie Q-Regio erhielt auch Unser Land in der Startphase Fördermittel.

Heimat braucht Freun.de

Wer sich doch lieber selbst auf den Weg zum Erzeuger regionaler Spezialitäten machen will, weiß oft erst einmal nicht, wo er diese finden kann. In Niedersachsen bietet der dortige BUND-Landesverband mit der Internetplattform „Hei-

mat braucht Freun.de“ eine Lösung: Anbieter von Produkten und Dienstleistungen, die zum Erhalt alter niedersächsischer Kulturlandschaften beitragen, sind hier in einer übersichtlichen Datenbank leicht zu finden.

Schwerpunkt sind Fleischspezialitäten etwa von Moor- und Heidschnucken oder von alten Rinderrassen, mit denen Bauern und Bäuerinnen



wertvolle Landschaften erhalten und pflegen. Außerdem sind Streuobst und -säfte, Honig, Milch, Käse, Wild und Fisch ebenso wie Holz oder Kräuterheute zu finden, schließlich auch Dienstleistungen wie Urlaub auf dem Bauernhof. Zusätzlich finden im Rahmen von „Heimat braucht Freun.de“ und des Nachfolgeprojekts „Heimatgenüsse aus Niedersachsen“ Hoffeste und zahlreiche Veranstaltungen statt, bei denen Verbraucherinnen und Verbraucher das Landleben der Region und ihre traditionellen Spezialitäten erleben und kosten können.

Damit auch die Regionalvermarktung mit ihren vielen positiven Impulsen für Umwelt und Beschäftigung wieder mehr Förderung erhält, müssen die Agrarsubventionen erheblich umverteilt werden. (ms)

www.q-regio.de
www.unserland.info
www.heimatbraucht-freun.de

Der Bilderbuch-Bauernhof

Es gibt ihn noch: Haus Bollheim in der Voreifel

■ Gibt es das eigentlich noch, einen Bauernhof, der alles hat: Kühe, Schweine, Hühner, Bienen, Getreide, Gemüse und Obst? Selten. Haus Bollheim in der Voreifel ist so ein Hof, auf dem Gäste und Kunden bei ihrem Streifzug durch die offenen Ställe erleben können, wie vielfältig die Landwirtschaft ist. Es wird immer schwieriger, Kindern einmal zu zeigen, woher unsere Lebensmittel stammen. Bei Umfragen geben manche Kinder bereits an, Kühe seien lila. Dass Mortadella von Tieren stammt, wissen auch längst nicht mehr alle. Kein Wunder, leben doch zum Beispiel rund 90 Prozent der Schweine in Deutschland in Ställen, zu denen niemand Zutritt hat.

Auf Haus Bollheim ist das anders. Hier stehen die Ställe und Hofgebäude Interessierten, Kindergruppen und Schulklassen offen. Viele Kundinnen und Kunden des Hofladens nutzen das und schauen sich genau an, woher ihre Lebensmittel kommen. Wem es gefällt, dass die Tiere auf der Weide oder in Strohställen gehalten werden und dass im Getreide hier und dort Kornblumen leuchten, der kann gleich vor Ort probieren. In der hofeigenen Käserei wird die Milch zu köstlichen Käsen, Quark und Joghurt verarbeitet. In den alten, typisch rheinischen Gebäuden des Hofes befindet sich auch die Hofbäckerei, wo Bäcker Jürgen Zippel und sein Team das Getreide zu Brot und feinem Gebäck verarbeiten. Der Hofladen und das Café bieten allerhand ökologische Köstlichkeiten überwiegend aus eigener Verarbeitung.

Getreide für den Klimawandel

Weil es für die speziellen Anforderungen des Ökolandbaus noch kaum geeignete Getreidesorten gibt, engagiert sich Haus Bollheim in der Getreidezucht. Zum einen werden die fast verschwundenen Getreidesorten Emmer und Einkorn erhalten und weiterentwickelt. Zum ande-

ren zielt die Forschung darauf ab, Getreidesorten zu züchten, die besonders gut zur Region passen. Der Hof liegt im Regenschatten der Eifel und muss mit sehr wenig Niederschlag auskommen. Der Klimawandel wird künftig auch viele andere Regionen vor das Problem des Wassermangels stellen. Diese könnten von der Züchtungsforschung auf Bollheim profitieren.

Niederungsvieh statt Turbokuh

Auch bei den Tieren trägt Bollheim mit dem Rotbunten Niederungsvieh, einer alten Rinderrasse, zur Vielfalt bei. Die gemütvollen Tiere sind keine Hochleistungskühe, sondern überzeugen durch ihre Robustheit und das schmackhafte Fleisch. Doch Rinder für Milch und für Fleisch zu nutzen, ist in der Hohertragslandwirtschaft unüblich. Milchbauern halten Hochleistungskühe und Fleischerzeuger Fleischrinderrassen. Finanziell macht es einen großen Unterschied, je Kuh 6.000 Liter Milch im Jahr verkaufen zu können wie beim Niederungsrind oder bis zu 10.000 Liter von einer Turbokuh. Nicht selten hat ein sogenannter „Hochleistungsvererber“, etwa ein Bulle, bis zu eine Million Nachkommen. Die genetische Vielfalt bleibt dabei auf der Strecke. Daher sind viele Haustierrassen bedroht oder schon ausgestorben.

Erfolgsgeheimnis: Vielfalt

Doch wenn Vielfalt sich heute kaum rechnet, wie schafft es Haus Bollheim dann, mit seinen 200 Hektar Landwirtschaft, der Backstube, der Käserei, dem Hofladen und zehn Wochenmarkt-Ständen sogar für rund 40 Menschen Arbeitsplätze zu sichern?

Der Hof bekommt Direktbeihilfen aus Brüssel wie fast alle Betriebe. Im Jahr sind es rund 38.000 Euro Direktzahlungen. Das ist bei 40 Arbeitskräften auf dem Hof nicht einmal ein



Foto: Mühlenbäckerei Zippel

Biobäcker Jürgen Zippel von Haus Bollheim züchtet altes Getreide neu.

Monatslohn pro Person. Diese Direktzahlungen sind nicht an die Zahl der Arbeitsplätze oder an besondere Umweltleistungen gebunden. Das Geheimnis, warum dennoch so viele Menschen von der Arbeit auf Haus Bollheim leben können, liegt wohl eher in der Vielfalt der eigenen Verarbeitung und Vermarktung. Doch wie können die Bollheimer mit der industriellen Verarbeitung und den Discountern konkurrieren, die Nahrungsmittel viel billiger anbieten? Auch dafür gibt es Beihilfen aus Brüssel. Bei Haus Bollheim macht die Förderung für Ökolandbau, regionale Vermarktung und Naturschutz nochmals 23.000 Euro im Jahr aus. Das Geld stammt aus dem Topf für Ländliche Entwicklung (Zweite Säule). Mit Hilfe dieser Förderung konnte Haus Bollheim die handwerkliche Verarbeitung, den Hofladen und die Werbung ausbauen – und nach und nach mehr Arbeitsplätze schaffen. (rb)

www.bollheim.de
www.muehlenbaeckerei-zippel.de

Alles Müller

Pflanzenergie statt Pestizide: Die Wandlung eines Bodensee-Bauern



Foto: Förderpreis Naturschutzhöfe/Dominic Menzler

Pflegt Feuchtwiesen und hält stets Ausschau nach neuen Herausforderungen: Helmut Müller.

■ Sind Biobauern weltfremde Spinner? Viele Landwirte haben das lange Zeit geglaubt. Manche haben aber auch schon lange umgedacht. Einer von ihnen ist Helmut Müller, Inhaber eines jahrhundertealten landwirtschaftlichen Familienbetriebs in Allensbach-Kaltbrunn am Bodensee. Er stellte den Müllerhof schon vor über 25 Jahren auf Bio um. Zuvor war Müller Verfechter einer rationalisierten Landwirtschaft mit viel Chemie und Kunstdünger gewesen.

Der Anlass für Helmut Müllers Einstellungswandel war ein familiärer. Sein drittes Kind kam behindert zur Welt, mögliche Ursache laut zwei Unikliniken: der Einsatz von Pestiziden. Statt aufzugeben, stellten die Müllers ihren Hof konsequent und sehr erfolgreich auf biologischen Anbau um. Vielfalt und geschlossene Kreisläufe

sind für sie zentrale Prinzipien, die in allen Bereichen immer wieder deutlich werden.

Anstatt sich wie viele landwirtschaftliche Großbetriebe auf wenige Produkte zu spezialisieren und auf Rationalisierung zu setzen, steht der Müllerhof heute stabil auf einer ganzen Reihe von Standbeinen. Die Müllers halten Rinder zur Milch- und Fleischnutzung, Schweine, Hühner, Ziegen und Pferde. Die Pferde deuten bereits auf den touristischen Betriebszweig hin: Auf dem Müllerhof kann man in Ferienwohnungen oder im Heuhotel übernachten, und auch Gästepferde werden beherbergt.

Die Tiere auf dem Hof werden überwiegend mit Heu und Getreide aus eigener Produktion gefüttert. Beim Getreide setzt Helmut Müller noch

einmal besonders auf Vielfalt: Neben gängigen Arten wie Gerste, Hafer, Weizen und Roggen baut er auch die seltenen Urgetreide Dinkel, Emmer und Einkorn an. Müller kauft kaum Saatgut ein, sondern vermehrt ganz traditionell selbst und zieht so seine eigenen Hofsorten. Zwei regionale Biobäckereien verarbeiten das Getreide zu verschiedenen Biobrotten, die es wiederum auch im Hofladen der Müllers zu kaufen gibt. Der bietet natürlich noch diverse weitere hofeigene Spezialitäten an und bildet so ein weiteres wirtschaftliches Standbein.

Energie aus dem Feuchtbiotop

Zusätzlich kümmert sich Helmut Müller schon lange um die Landschaftspflege nahegelegener Naturschutzgebiete. In den Feuchtgebieten am Rande des Bodensees muss regelmäßig das Schilfgras gemäht werden. Diese Pflegemaßnahme wird als Gemeinschaftsaufgabe von Land und EU bezahlt. Für das dabei anfallende, nur langsam und unvollständig verrottende Schilfgras-Heu gab es lange Zeit keine sinnvolle Verwendung. Doch Kreislauf-Wirtschaftler Helmut Müller hat auch dafür inzwischen eine Idee. In Zukunft sollen die Landschaftspflege-Abfälle in einem Stroh-Heizwerk bewährter dänischer Bauart verbrannt werden. Mit der Wärme könnte das ganze Dorf mit rund 800 Einwohnern versorgt werden. Die wären damit auf Dauer mit dezentraler, nachwachsender und klimaschonender Energie versorgt. Und außerdem unabhängig vom Ölpreis. Gut 250.000 Liter Heizöl jährlich soll die Anlage einsparen, die sich momentan in der konkreten Planungsphase befindet. Dank einiger Zusagen für notwendige Fördermittel zur Anschubfinanzierung sieht es momentan gut aus für die Realisierung des innovativen Projekts.

Helmut Müller selbst ist übrigens natürlich schon längst energetisch autark. Eine Biogasanlage, die mit Gülle und Futterresten betrieben wird, und Solarzellen auf dem Stalldach versorgen den Müllerhof mit Wärme und Strom. (sg)

www.biohof-mueller.de

Zum Vergleich: Carl-Albrecht Bartmer, DLG-Präsident

Der Präsident der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG), Carl-Albrecht Bartmer, erhält für seinen knapp 1.000 Hektar großen konventionellen Betrieb in Sachsen-Anhalt jährlich rechnerisch 320.000 Euro Direktzahlungen. Er beschäftigt nach eigenen Angaben vier Angestellte. Macht 80.000 Euro je Arbeitskraft. Auf Haus Bollheim machen alle Zahlungen aus Brüssel zusammen gut 61.000 Euro im Jahr aus. Bei 40 Beschäftigten erhält der Hof also nur 1.500 Euro je Arbeitsplatz. Eine Umverteilung der Gelder zugunsten der Zweiten Säule, also für Ökolandbau und Regionalvermarktung, könnte zu mehr sozialer Gerechtigkeit, mehr Arbeitsplätzen auf dem Land, mehr Verbrauchernähe und Umweltschutz beitragen. Brüssel plant eine solche Umverteilung. Carl-Albrecht Bartmer und die DLG wehren sich massiv dagegen.



Fotomontage: Photocase, Chobe/BUND

Mitmachen und gewinnen

Verteilen Sie Ihre Agrarsubventionen doch einfach selbst!

Machen Sie mit bei unserer Online-Umfrage und sagen Sie uns, ob Sie Ihre durchschnittlich 100 Euro Agrar-Steuer pro Jahr in Zukunft lieber in die Erste oder in die Zweite Säule des EU-Landwirtschaftshaushalts stecken möchten.

► Der BUND sammelt die Stimmen und Ihre persönliche Meinung zur Verwendung der Agrarsubventionen bis zum **30. Mai 2008** und wird das Abstimmungsergebnis an Landwirtschaftsminister Horst Seehofer und die EU-Kommission übermitteln.

► Mit etwas Glück können Sie obendrein Artenvielfalt in der Landwirtschaft sinnlich genießen: Unter allen Umfrageteilnehmern verlosen wir drei prall gefüllte Geschenkkörbe mit Spezialitäten der in dieser Zeitung porträtierten Bauernhöfe und Betriebe im Wert von je 100 Euro.

Jetzt online abstimmen und gewinnen:

► www.bund.net/agrar

► Alternativ können Sie uns auch eine Postkarte mit dem Text „Erste Säule“ oder „Zweite Säule“ und Ihrer Meinung schicken:

BUND e.V., Agrar-Express/Umfrage,
Am Köllnischen Park 1, 10179 Berlin