

Tradition und Innovation

Biodiversität ist Vielfalt des Lebens: der Ökosysteme, der Arten, der Gene. Beispielhafte Vermarktungsinitiativen zum Schutz der Biologischen Vielfalt von Nutztieren und -pflanzen machen inzwischen deutschlandweit Schule.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Anfang der 1980er Jahre galt das Schwäbisch-Hällische Landschwein als ausgestorben. Landwirt Rudolf Bühler brachte die wenigen verbleibenden Tiere der schwarzköpfigen Kreuzung domestizierter Wildschweine mit chinesischen Maskenschweinen auf seinen Hof in Schwäbisch-Hall. Eine Züchtervereinigung konnte die Rasse wiederbeleben. 1988 tat sich Bühler mit Kollegen zusammen, um gemeinsam das Fleisch der Tiere zu vermarkten und eine Einkommensperspektive für Landwirte der Region Hohenlohe im Nordosten Baden-Württembergs zu schaffen. Es entstand die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), die heute auf über 1.400 Betriebe angewachsen ist. Ihr Konzept: Erzeugung, Verarbeitung und Vertrieb in einer Hand.

Die Erzeuger der BESH erhielten von Anfang an einen garantierten Aufpreis für die artgerechte Haltung ohne Antibiotika und unter Verwendung heimischen Futters. Alle Mitglieder verpflichten sich der würdevollen Haltung und stressfreien Schlachtung ihrer Tiere. Lange vor der Einführung einheitlicher Bio-Siegel erarbeitete die Gemeinschaft zusammen mit Vertretern von Tier- und Naturschutzorganisationen, der Kirche, Beratern und mit Stakeholdern aus der Gesellschaft verbindliche Richtlinien für die Tierhaltung und Fleischerzeugung.

Hoher Aufwand

Für die Hohenloher Landwirte bedeutet ihre Mitgliedschaft in der BESH nicht nur Absatzsicherheit. Sie nehmen erheblichen Arbeitsaufwand in Kauf, um ökologisch, standortgerecht und gesellschaftlich nachhaltig zu wirtschaften. Etwa bei der typischen Eichelmast,



Viele BESH-Mitglieder halten ihre Schweine in der speziell entwickelten Eichelmast.

welche die Eigenschaften der alten Schweinerasse besonders zur Geltung bringt. Die Weiden für diese extrem extensive Haltungsart an Waldrändern müssen behördlich genehmigt werden, es entstehen Kosten für spezielles Zufutter und doppelte Weidezäune. „Der tägliche Fußmarsch zur Kontrolle der Futter- und Tränkestellen bedeutet für den Landwirt ein kleines Fitnessprogramm“, sagt BESH-Berater Fritz Wolf. Eichelmast bedeutet aber auch, die Potenziale der Region optimal zu nutzen, um ein gefragtes Nischenprodukt zu erzeugen.

Innovative Bau- und Mastverfahren stehen bei den Erzeugern der BESH gleichberechtigt neben traditioneller Landwirtschaft und Handwerkstechnik. Der Betrieb eines eigenen Schlachthofes ermöglicht ihnen zum Beispiel das althergebrachte Warmwurst, die Herstellung von Wurstwaren direkt aus dem noch schlachtwarmen Fleisch.

Gütesiegel

Externe Kontrollen sichern die Einhaltung der selbst verliehenen Auflagen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Nur Fleisch, das nach den strengen Richtlinien erzeugt wurde, erhält das Gütesiegel „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch“. Das Siegel schafft Kundenvertrauen und rechtfertigt den höheren Preis für den Verbraucher. „Der Kauf unserer Produkte ist immer auch eine politische Entscheidung“, sagt Gründer Rudolf Bühler. „Der Kunde erkennt das soziale Engagement für die Erzeuger an und fördert diese Art der Landwirtschaft.“

Neben Fleisch und Wurst vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein erzeugt die BESH Produkte vom Weiderind, „Boef de Hohenlohe“ sowie Hohenloher Lamm- und Gänsefleischprodukte, jeweils mit eigenem Gütesiegel.

Um größtmögliche Transparenz für die Verbraucher zu schaffen,

organisiert die BESH Hofbesichtigungen und gewährt auf der Webseite Einblicke in Tierhaltung und Produktion. Mit Grillkursen, Verkostungen und Schauerlegungen machen die Mitglieder ihre Produkte regional und überregional bekannt.

Viele Mitglieder führen Hofläden und verkaufen auf Messen und Märkten. Die ersten Vertriebspartner in den 1990er Jahren waren Gastronomiebetriebe, Feinkost- und Einzelhändler, die Bühler und seine Kollegen persönlich als Partner gewannen. Heute gehören auch große Feinkosthändler wie Galeria Kaufhof und Gastronomiebetreiber wie Marché Mövenpick zu den Abnehmern der BESH. Endverbraucher können zudem das gesamte Sortiment im Online-Shop einkau-

fen. Und der 2007 eröffnete Regionalmarkt Hohenlohe bündelt das gesamte BESH-Sortiment, bietet weitere regionale Spezialitäten und das EDEKA-Vollsortiment an. So können Verbraucher ihren gesamten Bedarf in einem Supermarkt decken.

Beratungsservice

Bereits seit den 1990er Jahren bietet die BESH einen eigenen, unabhängigen Beratungsservice an. Dieser ist spezialisiert auf die besonderen Gegebenheiten auf den Höfen der Hohenloher Züchter und Erzeuger. Die Experten unterstützen Höfe der Gemeinschaft, externe und solche, die gerne beitreten möchten. Sie beraten sie in Belangen der Betriebsführung ebenso wie des Stallbaus oder der

Tierzucht, beispielsweise der Eichelmast.

Seit 2012 bietet die Stiftung „Haus der Bauern“, Bildungs- und Sozialwerk der BESH, eine Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft sowie Seminare zu Themen der ökologischen Landwirtschaft, des Marketings und der Regionalentwicklung an. Gründungstifter Rudolf Bühler: „Wir Landwirte nehmen unsere Verantwortung für die gesellschaftliche und strukturelle Entwicklung der Region wahr.“

Weitere Informationen:

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Wolpertshausen, info@besh.de, www.besh.de, www.haellisch.de; www.hdb-Stiftung.de; www.Schloss-Kirchberg-Jagst.de

Die ProSpecieRara gGmbH Deutschland



Foto: ProSpecieRara

Die Tomatenpaprika – eine bedrohte Sorte, die im Rahmen des Projektes „Vielfalt schmeckt“ angebaut wird.

Viele alte Kulturpflanzen sind in den vergangenen Jahrzehnten von Tellern und Feldern verschwunden. Damit schwindet nicht nur geschmackliche Vielfalt. Unwiederbringlich verloren gehen auch genetische Merkmale wie Schädlingsresistenzen. „Eigenschaften, die man in andere Sorten einkreuzen könnte“, erklärt Iris Förster. Sie ist Geschäftsführerin der ProSpecieRara gGmbH Deutschland. Die Gemeinnützige Gesellschaft setzt sich für den Erhalt der kulturhistorischen und genetischen

Vielfalt von Pflanzen und Tieren ein. Gemeinsam mit dem Bio-Großhändler Rinklin Naturkost hat ProSpecieRara das Projekt „Vielfalt schmeckt“ initiiert. Ziel ist es, Anbau und Vertrieb von Kulturpflanzen, die auf der Roten Liste der Nutzpflanzen in Deutschland stehen, wieder zu etablieren.

Entwicklungsarbeit

Gelingt der Anbau alter Sorten, profitieren die Anbauer von deren Samenfestigkeit, die sie unabhängiger von Saatgutlieferanten macht.

Doch zunächst ist entscheidende Entwicklungsarbeit zu leisten: Alte Sorten unterscheiden sich in Ertragsfähigkeit und Kulturführung oft deutlich von kommerziell vertriebenen.

Bei den alten Sorten sei die Erntezeit oft länger und weniger planbar als bei F₁-Hybriden, erklärt Anbauer Wolfgang Lütker. „Ich kann dem Großhändler eine Lieferung nicht mehrere Wochen im Voraus zusagen.“ In der Direktvermarktung dagegen sei es von Vorteil, Gemüse derselben Sorte über einen längeren Zeitraum anbieten zu können. Die auffälligen Farben und Formen der alten Sorten sind ein Blickfang. Die Kunden probieren, kommen auf den Geschmack und fragen dann speziell diese Gemüse nach, so Lütkers Erfahrung. Und sie schätzen es, regionale Ware aus ökologischem Anbau zu kaufen und aktiv zum Sortenerhalt beizutragen.

Die Erträge sind häufig geringer als bei kommerziellen Sorten und charakteristische Wuchsformen erfordern unter Umständen höheren Arbeitsaufwand. Zudem eignen sich manche Gemüse nicht für den Transport über längere Strecken, was den Vertrieb an Händler erschwert. Kunden im Direktvertrieb sind dagegen gerne bereit, einen höheren Preis für den ausgefallenen Geschmack zu zahlen und für das, was Lütker das „be-

Schafwolle: Kollektion der Vielfalt

Um Züchtern bedrohter heimischer Schafrassen eine Vermarktungsmöglichkeit für ihre Wolle zu geben, bietet das Projekt "Kollektion der Vielfalt" deutschlandweit Züchtern an, ihre Wolle gemeinsam zu sammeln, zu verarbeiten und zu vermarkten. Wolle jeder Rasse wird separat gesammelt und in kleinen Manufakturen und Familienbetrieben in der Region verarbeitet. Die Züchter selbst vertreiben die gefertigten Produkte in Hofläden und auf Märkten. Gemeinsam unterhalten die Züchter einen Onlineshop (<http://www.kollektion-der-vielfalt.de/shop/>), in dem alle Produkte erhältlich sind. **Das Erfolgsrezept:** Erhalt bedrohter heimischer Schafrassen durch Vernetzung der Züchter, qualitativ hochwertig gefertigte Produkte aus der Region und ein gemeinsames Logo, das dem Kunden verlässliche Qualität sichert.

Weitere Informationen: Nathalie Ketterle, Zell unter Aichelberg, info@kollektion-der-vielfalt.de

Landwirtschaft für Artenvielfalt

Der World Wide Fund for Nature (WWF) hat gemeinsam mit Höfen des ökologischen Anbauverbandes Biopark, EDEKA und dem Leibniz Zentrum für Agrarlandschaftsforschung e. V. (ZALF) das Projekt "Landwirtschaft für Artenvielfalt" initiiert, um wildlebende Tier- und Pflanzenarten auf und an landwirtschaftlich genutzten Flächen zu schützen.

Wissenschaftler des ZALF haben ein Bewertungssystem für Maßnahmen zum Schutz gefährdeter Arten entwickelt. Anhand des Kataloges von über 100 Maßnahmen werden Punkte etwa für das Stehenlassen ungemähter Streifen oder die Verlängerung des Mahdintervalls vergeben. Erreicht ein Landwirt eine bestimmte Punktzahl, erhält er das Zertifikat „Landwirtschaft für Artenvielfalt“. Die Regionalgenossenschaft EDEKA-Nord vermarktet derzeit die zertifizierten Produkte und garantiert einen höheren

Abnahmepreis für bestimmte Produkte von teilnehmenden Höfen. Langfristiges Ziel ist es, möglichst viele Betriebe in das Projekt mit einzubinden, um die Artenvielfalt auf den Betrieben zu fördern.

Das Erfolgsrezept: der ganzheitliche Ansatz von Bio-Landwirten, unterstützt durch Naturschutzberater, Anbauverband und Handel, um die Artenvielfalt zu erhöhen.

Weitere Informationen: Markus Wolter, Referent für Agrarrohstoffe und Tierhaltung, WWF Deutschland, Berlin, Markus.wolter@wwf.de, <https://www.landwirtschaft-artenvielfalt.de/>, <http://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/landwirtschaft-fuer-artenvielfalt/>

Eichelschwein GmbH

Eine deutschlandweit einzigartige Form der Schweinemast betreibt Agraringenieur Hans-Hinrich Huss auf 50 Hektar gepachteten Eichenwaldes in Unterfranken: Rund 250 Tiere weiden hier von August bis Mitte Dezember und wachsen zu echten EICHELSCHWEINEN® heran. Zum Seuchenschutz wird das Gebiet ab Juli für Wildtiere abgeriegelt. Ein mittelständischer Partnerbetrieb zerlegt die Tiere und produziert Wurstwaren, welche die GmbH im Onlineshop und per Briefwerbung an Feinkostläden, in die Spitzengastronomie und an Gourmets vertreibt. Es besteht reger Austausch mit der Slow Food Bewegung, die Eichelschwein GmbH bietet Begehungen an und präsentiert sich auf Messen und Märkten. **Das Erfolgsrezept:** Einigung mit dem Veterinäramt über die Waldnutzung und eine Mindestzahl von circa 180 Tieren auf 20 Hektar sowie Zusammenarbeit mit geeigneten Zerlege- und Metzgereibetrieben.

Weitere Informationen: Dipl.-Ing. agr. Hans-H. Huss, Geschäftsführer Eichelschwein GmbH, Freising, info@eichelschwein.de, <http://eichelschwein.eu/>

sondere Flair“ der alten Sorten nennt.

Gute Vernetzung

Um Erzeuger zu unterstützen, plant ProSpecieRara eine Kooperation mit Bioland. Die Anbauberater des Verbandes helfen Produzenten dabei, alte Sorten in ihren Betrieben zu etablieren. Großhändler Rinklin gewinnt seine produzierenden Partner für die Arbeit mit bedrohten Sorten, indem er sie in Projekte integriert und den Absatz garantiert. So erklärt Projektleiterin Antje Virkus von Rinklin Naturkost die Stärke dieser Partnerschaft. Andererseits können Großhändler ihre bestehenden Marketingkanäle nutzen, um Verbraucher zu erreichen.

Mit über 850 Kunden stützt sich Rinklin auf ein weit gespanntes Netzwerk von Partnern für Vermarktungsaktionen. Die Fachhändler haben den direkten Draht zum Kon-

sumenten und gewinnen mit dem Verkauf alter Sorten ein wertvolles Differenzierungsmerkmal. Erkennen sie die Eigenheiten der Gewächse und Vorlieben ihrer Kunden, tolerieren sie auch Lieferschwankungen und höhere Preise. So kann Gärtner Lütker zum Beispiel große Teile seiner Salaternte an den Projektpartner Alnatura absetzen.

ProSpecieRara kennzeichnet Produkte von bedrohten alten Sorten und aus ökologischem Anbau mit einem Gütesiegel. Das Siegel taucht immer zusammen mit einem Sortennamen auf und gibt dem Kunden die Möglichkeit, eine bestimmte Sorte im Handel gezielt wieder nachzufragen. Bei Veranstaltungen wie Kochkursen und Feldbegehungen lernen Verbraucher Eigenheiten und Geschmack der alten Sorten kennen und erhalten Tipps zu deren Verwendung. „Es geht immer über Riechen,

Schmecken und Probieren,“ beschreibt Verkäuferin Irene Krieg, wie sie Kunden an die neuen alten Sorten heranführt. Bundesweit präsentieren die Partner das Projekt auf Fachmessen und Konferenzen. Auf YouTube ist ein Informationsvideo zu „Vielfalt schmeckt“ zu finden (<http://www.prospecierara.de/de/vielfalt-schmeckt>) und Rinklin und ProSpecieRara planen eine eigene Projektseite, auf der Food-Blogger ihre Experimente mit alten Sorten beschreiben (<https://www.rinklin-naturkost.de/blog/2017/06/29/vielfalt-schmeckt/>).

Weitere Informationen: Ann-Kathrin Söllner, ProSpecieRara Deutschland gGmbH, Freiburg, info@prospecierara.de, www.prospecierara.de und Antje Virkus, Rinklin Naturkost GmbH, Eichstetten, info@rinklin-naturkost.de, www.rinklin-naturkost.de ■

Die Autorin



Dr. Ulrike Schneeweiß
Dipl. Biologin
Freie Journalistin
wibior. wissenschaft
in bild und wort
info@wibior.de