

Jens Brehl

# Für unsere Zukunft

Wie Bio-Pioniere die Welt  
verändern





»Ursprünglich sind wir angetreten, um die Welt zu verändern. Stattdessen sind wir von einer politischen Bewegung zu einer Branche verkommen.«

Joseph Wilhelm, Mitgründer von Rapunzel

»Die Gentechnik ist die größte Gefahr für die ökologische Landwirtschaft.«

Barbara Scheitz, Geschäftsführerin Andechser Molkerei Scheitz

»Mit der heutigen Form der Landwirtschaft zerstören wir unsere Lebensgrundlagen. Das ganze System wird uns eines Tages um die Ohren fliegen. Ob wir für die Wende noch genügend Zeit haben, weiß ich nicht.«

Karl Ludwig Schweisfurth, ehemals Europas größter Fleischproduzent und Gründer der Herrmannsdorfer Landwerkstätten

»Bei der Energiewende haben wir auch nicht darauf gewartet, dass alle Ökostrom kaufen. RWE hat seine Atomkraftwerke nicht freiwillig abgeschaltet. Vielmehr war die Energiewende ein politischer Wille. Es wurden entsprechende finanzielle Anreize, Investitionssicherheiten geschaffen, und die Allgemeinheit musste dafür aufkommen. Bei der ökologischen Agrarwende soll es plötzlich der einzelne, mündige Konsument richten, aber so funktioniert es nicht.«

Martin Häusling, agrarpolitischer Sprecher der Grünen/EFA im Europäischen Parlament



# Inhalt

Vorwort 9

Grußwort von Tanja Busse 11

»Wir stehen bei bio noch am Anfang« 13

Lebensmittelhändler tegut, Hessen

Wenn Utopien wahr werden 32

Loheland, Hessen

Gemeinsam sind wir stark 43

Solidarische Landwirtschaft Kattendorfer Hof, Schleswig-Holstein

Back Brot, Heinz! 56

Weichardt-Brot, Berlin

Mit Laib und Seele 69

Hopfsterei, Bayern

Bio oder weiche 81

Andechser Molkerei Scheitz, Bayern

Die Senfrebellen aus Fürstfeldbruck 90

Münchner Kindl Senf, Bayern

Was für ein Saftladen! 105

Voelkel Naturkostafterei, Niedersachsen

<b>Bio undercover</b>	121
Huober Brezel, Baden-Württemberg	
<b>Weil es um mehr als nur um die Wurst geht</b>	134
Herrmannsdorfer Landwerkstätten, Bayern	
<b>Mahl was anderes</b>	150
Bohlsener Mühle, Niedersachsen	
<b>Pionier in Sachen Bio-Bier</b>	164
Brauerei Pinkus Müller, Nordrhein-Westfalen	
<b>Danke für die Blumen</b>	170
Weingut Brüder Dr. Becker, Rheinland-Pfalz	
<b>»Wir müssen bio zum Normalfall machen«</b>	178
Rapunzel Naturkost, Bayern	
<b>»Nicht bio ist zu teuer, sondern konventionell ist zu billig«</b>	191
Martin Häusling, EU-Politiker und Bio-Bauer, Hessen	
<b>Im Einsatz für gesunde Lebensmittel</b>	205
Georg Sedlmaier, IG FÜR, Hessen/Bayern	
<b>Teure Höhenflüge</b>	209
Interview mit Felix Löwenstein	
Schlussgedanken	216
Dank	219
Über den Autor	221
Anmerkungen	222

## Vorwort

Zwar wurde ich biologisch erzeugt, in Sachen Lebensmittel wuchs ich jedoch ganz konventionell auf. Meine Familie hatte keinerlei Bezug zu Landwirtschaft, und auch den heimischen Garten haben wir kaum für den Gemüseanbau genutzt.

Ende der 1990er-Jahre hinterfragte ich meine bisherige Lebensweise und begann zu ergründen, wie eine gesunde Ernährung aussehen kann. Schließlich interessierte ich mich für Bio-Lebensmittel. Auf die große Suche musste ich mich nicht begeben, denn ich konnte weiterhin wie gewohnt hauptsächlich im Supermarkt einkaufen. Bereits seit Anfang der 1980er hatten beim Lebensmittelhändler tegut Bio-Produkte Einzug gehalten. Als ich also zu diesen griff, gab es in jeder Sparte mindestens eine Öko-Alternative. Seit 2012 sind meine Einkäufe vollständig bio – und ich habe das gemeinschaftliche Gärtnern für mich entdeckt.

Für mich gab es keinerlei Hürden, an schmackhafte Bio-Lebensmittel heranzukommen. Das sah nur wenige Jahrzehnte zuvor für viele Menschen vollkommen anders aus. Damals mussten etliche Pioniere gegen teilweise heftige Widerstände neue Weichen stellen und sich den anfänglichen Marktanteil im Promillebereich oft hart erkämpfen. Auch heute noch weht vielen Landwirten und Herstellern mitunter ein rauer Wind entgegen.

Es war es an der Zeit, einige Pioniere zu treffen und zu erfahren, was aus ihnen geworden ist, ob sie heute noch immer neue Wege gehen oder ob sie sich auf den Lorbeeren von damals ausruhen. Bei jeder und jedem Einzelnen war ich vor Ort, da ich die Philosophie fernab der Marketingsprache selbst erleben und spüren wollte. Denn sagen kann man viel, am Ende ist das tägliche Tun ausschlaggebend.

Wir haben uns über die frühen Zeiten als Pioniere unterhalten, wie es gelingt, die ursprünglichen Ideale im rauen Wirtschaftssystem zu bewahren und wo die ökologische Agrarwende stecken geblieben ist. Bei meinen Besuchen habe ich zudem jede Gelegenheit genutzt, um hinter die Kulissen der Produktion zu schauen.

Gerade in meiner ökologischen Filterblase heißt es oft, dass bio schon lange in der Mitte der Gesellschaft angekommen sei. Fakt ist aber: Bis dahin ist es noch ein langer Weg. Es gibt jedoch viele Menschen, die ihn täglich mit unglaublicher Ausdauer beschreiten – für uns und unsere Zukunft.

*Jens Brehl*

## Grußwort

Wir brauchen endlich eine umfassende Agrar- und Ernährungswende – besser heute als morgen! Das fordern Naturschützer und Ökologen seit Jahrzehnten, doch im letzten Jahr hat sich der Druck noch einmal erhöht: Eine Million Arten sind weltweit vom Aussterben bedroht, wenn wir nicht anders mit dem Land umgehen, warnt der Weltbiodiversitätsrat. Der Klimawandel kommt schneller als gedacht, warnt der Weltklimarat. Und immer mehr Menschen werden krank, weil sie sich – mitten im Überfluss – falsch ernähren.

Zuletzt hat die EAT-Lancet-Kommission zum dringenden radikalen Wandel aufgerufen. In der Kommission haben renommierte Ernährungsmediziner und Ressourcenforscher gemeinsam untersucht, wie die Ernährungssysteme der Zukunft gestaltet sein müssen, damit alle gesund bleiben – sowohl die Menschen als auch die globalen Ökosysteme. Ihre Botschaft: In Zukunft müssen wir mehr Obst und Gemüse essen, mehr Nüsse und Hülsenfrüchte – und weniger Fleisch und Zucker.

Das ist eine Riesenchance für Landwirtschaft und Naturschutz. Denn solch ein bunter Speiseplan erfordert eine weite Fruchtfolge auf den Feldern. Das könnte das Ende der Monokulturen und der gigantischen Tiermastanlagen bedeuten, die überall auf der Welt gebaut werden.

Damit diese Wende aber gelingt, brauchen wir Vorreiter. Eine bäuerliche Avantgarde, die unter schwierigen Umständen ausprobiert, wie eine gute nachhaltige Landwirtschaft aussehen kann. Von denen alle lernen können, wenn es endlich losgeht mit einer ernst gemeinten Agrarwende. Einer dieser Pionierbetriebe liegt ganz in der Nähe meines Heimatdorfes, der Biohof von Heike

und Josef Jacobi aus Körbecke. Von ihnen weiß ich, was sich die Bio-Pioniere der ersten Stunde von ihren Kritikern alles anhören mussten und was für eine dicke Haut es brauchte, um trotzdem weiterzumachen.

Deshalb ist es wichtig, dass Jens Brehl viele dieser Pioniere besucht und ihre Geschichten aufgeschrieben hat. Was mich daran besonders freut: Er hat mir erzählt, mein inzwischen schon 15 Jahre altes Buch »Die Einkaufsrevolution« habe das Samenkorn für sein Interesse an guter nachhaltiger Landwirtschaft gelegt.

Es gibt kaum etwas Schöneres für Autoren und Autorinnen, als so etwas zu hören: wenn die eigenen Bücher neue hervorbringen, die den Gedanken weiterentwickeln. In diesem Sinn hoffe ich, dass die Geschichten der alten Bio-Pioniere junge Landwirtinnen und Landwirte mitreißen. Und natürlich noch viele andere, die sich als KonsumentInnen, WählerInnen oder PolitikerInnen für eine Agrarwende einsetzen.

*Tanja Busse*

Journalistin und Autorin

## »Wir stehen bei bio noch am Anfang«

Lebensmittelhändler tegut, Hessen

Ende der 1990er-Jahre ereilte mich mein »Gesundheitsrappel«, wie ich ihn rückblickend nenne. So begann ich darauf zu achten, genug Wasser zu trinken, und ernährte mich fortan vegetarisch. Ab einem gewissen Punkt rückten Bio-Lebensmittel in meinen Fokus, obwohl ich in dieser Hinsicht in einer konventionellen Familie aufwuchs. Mit bio oder Landwirtschaft hatten wir nichts am Hut.

Noch heute denke ich gerne an die Zeit zurück, in der ich Bio-Lebensmittel ganz neu für mich entdeckte. Im gewissen Sinne waren meine ersten Einkäufe regelrechte Schatzsuchen. Vegetarische Brotaufstriche waren für mich fast das achte Weltwunder. Eine meiner ersten Anlaufstellen war das Reformhaus Dr. Heidl in Fulda. Damals befand ich mich noch mitten in meiner Berufsausbildung, und dennoch gab ich dort pro Einkauf meist über 100 Mark aus. Noch heute sehe ich mich vor meinem inneren Auge das Ladengeschäft betreten und meine mitgebrachte Klappbox hinter dem Kassentresen verstauen.

Weniger aufregend waren meine Besuche beim Lebensmittelhändler tegut, denn hier hatte ich zuvor schon eingekauft. War das Reformhaus für mich in gewissem Sinne ein exotischer Ort, betrat ich meinen gewohnten und »normalen« Supermarkt. Hier gab es Bio-Lebensmittel bereits in sämtlichen Warengruppen, und sie



Einer der ersten Läden. Foto: tegut

standen im Regal neben ihren konventionellen Pendanten. Ich griff einfach zu einem anderen Produkt. So banal ich das Erlebnis damals empfunden habe, ist mir heute klar, dass ich es tegut verdanke, so unkompliziert an Bio-Lebensmittel gelangt zu sein. Bereits 1982 – also zwei Jahre nach meiner Geburt – hielten sie dort Einzug. Während ich an der Kasse warte, gehört es mittlerweile zu meinen heimlichen Hobbys zu beobachten, welche Waren die anderen auf das Band legen. Dort landet dann schon mal neben Bio-Milch und Demeter-Gemüse eine Tüte Maggi Fix oder Coca-Cola.

In meiner Heimatstadt Fulda hat Theo Gutberlet 1947 quasi aus dem Nichts heraus zwei Tante-Emma-Läden eröffnet. Es ist eine dieser fast schon klassischen Nachkriegserfolgsgeschichten.<sup>1</sup> Natürlich war damals noch nicht absehbar, inwieweit das Unternehmen wachsen und ab einem gewissen Punkt sogar Bio-Pionier sein würde.

Fernab von Einkaufsregalen und Scannerkassen besuche ich Wolfgang Gutberlet, den Sohn des 1994 verstorbenen Gründers, auf seinem Demeter-Hof LindenGut in Dipperz. Petrus ist auf unse-



Dieser Tante-Emma-Laden würde heute nur wenige Gehminuten von meinem Medienbüro entfernt liegen. Foto: tegut

rer Seite, denn es scheint die Sonne und ein angenehm frischer Wind weht mir um die Nase. In solchen Momenten merke ich, wie sehr es selbst in der vergleichsweise kleinen Stadt Fulda wegen der Autoabgase zeitweise zum Himmel stinkt. Ich lasse den Blick über den bunten Gemüsegarten schweifen, im Hintergrund stehen zwei Gewächshäuser. Von der Aubergine bis zur Zucchini gedeiht hier eine schier unglaubliche Vielfalt. Blumen und Kräuter sorgen für eine wunderschöne Farbenpracht. Wer ein wildes Durcheinander vermutet, irrt sich gewaltig. Die Gärtner überlegen genau, welche Pflanzen miteinander harmonieren – sprich gegenseitiges Wachstum begünstigen, Schädlinge vertreiben oder Nützlinge anlocken. Permakultur spielt eine große Rolle, so ist der Boden beispielsweise gemulcht. Das unterdrückt unerwünschte Beikräuter, und der Boden kann Feuchtigkeit besser bewahren. Den Hitzesommer 2018 hat der Garten vergleichsweise gut überstanden. Auf 1,2 Hektar wächst Streuobst, alleine 180 Apfelsorten sind dort beheimatet. Ein paar Gänse sind ausgebüxt und tollten herum, auch die Laufenten sind

kaum zu halten. Auf einer Weide grasen friedlich Rinder. »Jedes Tier hat eine Aufgabe«, erklärt Anja Lindner, die den Hof leitet und mir das Anwesen zeigt. Die Laufenten sichern die Grenzen vor Nacktschnecken, Pferd und Esel dienen auf den Streuobstflächen als natürliche Rasenmäher, und Ziegen sind für die Hühner eine Art Sicherheitsdienst. Seitdem trauen sich Fuchs oder Habicht nicht mehr in die Nähe.

Die Hühner sind in zwei Mobilställen untergebracht, die regelmäßig versetzt werden. Somit haben die Tiere stets frischen Boden und müssen nicht wie bei stationären Ställen immer wieder durch den eigenen Dreck laufen. Wer genau hinsieht, erkennt bei den Hühnern Unterschiede. In einem Mobilstall sind Hybridhühner der Rasse »Lohmann Brown« untergebracht, die auch auf Bio-Höfen oft zu finden sind. Es handelt sich um Hochleistungshühner, die auf eine hohe Legeleistung optimiert sind und nicht selbst weitergezüchtet werden können. Da die Tiere kaum Fleisch ansetzen, ist es unwirtschaftlich, die Hähne zu mästen. Daher tötet man in der Regel die männlichen Küken am Tag des Schlüpfens. Mancherorts gibt es sogenannte Bruderhahn-Patenschaften, doch kritische Stimmen merken an, dass wir damit das System der Hybride zementieren. Denn auch die Hühner sind mitunter am Ende kaum als Suppenhuhn zu gebrauchen, da sie durch die enorme Legeleistung im Grunde ausgezehrt sind. Kein Wunder, denn circa 320 Eier legen sie im Jahr. Daher befinden sich im zweiten Mobilstall zum Vergleich echte Zweinutzungshühner der Rassen »Cream« und »Coffee«, die im Gegensatz zu den Hybriden eine Balance zwischen Legeleistung und Fleischansatz aufweisen. »Die Unterschiede in der Legeleistung sind bei uns im Grunde marginal, da die Zweinutzungshühner nur etwa zehn Prozent weniger Eier legen«, erklärt Lindner. Ganz bewusst arbeitet der Hof mit der ökologischen Tierzucht von Bioland und Demeter zusammen.<sup>2</sup>

Die auf dem Hof produzierten Lebensmittel verarbeiten das eigene angeschlossene Bio-Hotel und der Bio-Caterer »bankett sinn-



»Wenn etwas richtig ist, muss man es machen.« Wolfgang Gutberlet  
Foto: photoebene Marzena Seidel

reich« in Fulda. Der Rest wird ab Hof oder mittels Verkaufsautomaten direkt vermarktet. Als Freund von regionalen Wirtschaftskreisläufen bin ich begeistert. Ein eigener Brunnen, die Photovoltaikanlage und die Pflanzenkläranlage runden das ökologische Bild ab.

Lebensmittel waren für Wolfgang Gutberlet Liebe auf den zweiten Blick. Tatsächlich wäre es ihm sogar lieber gewesen, sein Vater hätte Autos verkauft. »Ich kann nicht kochen und bin kein großer Genießer, auch wenn ich gerne esse«, sagt er lapidar. Seine Sichtweise änderte sich, als er 1972 mit seiner Familie einen kleinen Bauernhof am Mittelberg in der hessischen Rhön bezog. Eigentlich sollte es nur eine Wochenendwohnung sein, doch einmal die Dunkelheit bei Nacht und die herrliche Stille genossen, gab es keinen Weg mehr zurück in die laute Stadt. Gutberlet begann Rinder und Schafe zu halten, doch ein Umstand machte ihn stutzig. »Der Hof hatte mit seinen

sechs Hektar früher eine ganze Familie ernährt, selbst als wir auf sieben Hektar erweiterten, hätten wir noch nicht einmal die Kosten decken können.« Seine Gedanken begannen um die Landwirtschaft zu kreisen. Zwar waren die Hungerwinter und Mangelzeiten nach dem Krieg überwunden, aber nicht jeder Bauer profitierte vom Aufschwung. »Die Landwirte haben schon immer zu wenig für ihre Erzeugnisse bekommen, außer in Krisenzeiten.« Zunehmend näherte sich Wolfgang Gutberlet Lebensmittel unter dem Aspekt der Gesundheit. Weihnachten 1982 zog die Familie auf den Bauernhof LindenGut um, der jedoch im Januar 1984 abbrannte. Doch schon im August fand Wolfgang Gutberlet dort wieder seine Heimat.

Schon lange ist er ein bekennender Anthroposoph. Schlüssel-erlebnis war ein Besuch der Lebensgemeinschaft Sassen in Schlitz, wo Menschen mit und ohne Behinderung gemeinsam leben und arbeiten. Angeschlossen ist unter anderem ein Bauernhof, eine Gärtnerei und eine Bäckerei, die nach Demeter-Richtlinien wirtschaften. Gutberlet spürte eine besondere Art und Weise, wie die Menschen dort miteinander umgingen. Gefragt, woran das liege, fiel der ihm bis dato unbekannte Name Rudolf Steiner, Begründer der Anthroposophie. Wieder zu Hause, zog Gutberlet das Lexikon zurate. Am nächsten Morgen rief er in der Buchhandlung an und bestellte Steiners Gesamtwerk. Es folgte ein Rückruf, ob es ihm wirklich ernst damit sei, 300 Bücher erwerben zu wollen. »Daher holte ich mir auf dem Hofgut Sassen Tipps, wo ich am besten beginnen konnte, mich mit der Materie zu beschäftigen.« Schließlich besuchten alle Kinder die Rudolf-Steiner-Schule im nahe gelegenen Loheland.

Als er Götz Werner, den Gründer von dm, am Flughafen in Kopenhagen traf, erfuhr er, dass auch dessen Kinder eine Waldorfschule besuchten. »Wir haben umgehend beschlossen, zusammen anthroposophisch zu arbeiten. Die Kernfrage war, wie man die Philosophie konkret im Unternehmen umsetzen kann. Wir alle haben gute Gedanken und Werte, aber im Alltag schieben wir sie oft

»Damit die Wende gelingt, brauchen wir  
Vorreiter\*innen, von denen wir lernen  
können.« *Tanja Busse*

Bio-Lebensmittel sind heute in nahezu jedem Supermarkt zu finden. Bis das so weit war, mussten viele Widerstände überwunden werden. Wie haben es zunächst einige Wenige geschafft, »bio« in unserer Gesellschaft zu verankern?

Was leisten diese Pioniere und Vorreiterinnen noch heute täglich für uns?

Der Journalist Jens Brehl hat ausgewählte Bio-Pioniere aus unterschiedlichen Branchen in ganz Deutschland getroffen. Lebendig und unterhaltsam schildert er deren Bestreben, eine bessere Zukunft zu schaffen.

In diesem Buch werden unter anderem porträtiert:

- tegut Lebensmittelmarkt
  - Rapunzel Naturkost
  - Andechser Molkerei Scheitz
  - Hofpfisterei
  - Herrmannsdorfer Landwerkstätten
  - Voelkel Naturkostsafterei
- ... und viele mehr.