

## **Mit Bio-Fleisch auf Wachstumskurs** (Witzenhäuser Allgemeine - HNA vom 27.11.2001)

**BSE-BILANZ** Die Rinderseuche hat den Erzeugern von biologisch hergestelltem Fleisch keine Einbrüche beschert, im Gegenteil. Die Privatkunden blieben treu, und die Großabnehmer kehrten inzwischen zurück.

**GUT FAHRENBACH** Die Probleme, die die konventionellen Bullenmäster im Werra-Meißner-Kreis auch ein Jahr nach dem Beginn der BSE-Krise haben, sind an den Produzenten von biologisch hergestelltem Rindfleisch mehr oder weniger spurlos vorbeigegangen. Die Großabnehmer wie Küchen, Kindertagesstätten und Gaststätten hätten zunächst einmal völlig auf Rindfleisch verzichtet und nur noch Schwein und Geflügel verarbeitet. Doch die privaten Kunden seien nach wie vor zu ihrem Direktvermarkter gekommen.

So blickt Christoph Raue vom biologisch betriebenen Gut Fahrenbach auf die vergangenen zwölf Monate zurück. Bei ihm stehen nach wie vor 65 Mutterkühe im Stall und gibt es 150 bis 160 Kälber im Jahr. Kein Wunder: Der Absatz sei bei den Privatkunden stetig gestiegen, man habe auch neue Abnehmer gewonnen, ist Raue zufrieden: "Wir sind froh, dass wir uns auf unseren Kundenstamm verlassen konnten." Je näher der Kontakt zwischen Erzeuger und Verbraucher sei, desto stabiler sei die Geschäftsbeziehung, beschreibt er den Vorteil.

Die Erfahrung, dass Direktvermarkter seit BSE einen enormen Zulauf erfuhren, sei überall gemacht worden, weiß Hofmitbetreiber Hans-Jürgen Müller, der auch im Landesvorstand von Bioland Hessen sitzt. Bei der Nachfrage nach biologisch produziertem Schweinefleisch könne die Nachfrage noch nicht in allen Bereichen befriedigt werden, berichtet Raue von befreundeten Landwirten. Insgesamt schätzen Raue und Müller, die Gut Fahrenbach seit 1984 zusammen mit Brigitte Weidinger nach Bioland-Richtlinien bewirtschaften, das Wachstum beim Rindfleischabsatz auf zuletzt 15 bis 20 Prozent. Und die alten Großkunden seien vor ein, zwei Monaten auch alle wieder gekommen. Neue folgten überdies.

Biofleisch, darauf verweisen die Biobauern bei der Gelegenheit, werde nach ganz klar definierten Vorgaben hergestellt und verarbeitet. Die Einhaltung der EU-Richtlinien werde auch kontrolliert. Jedem Landwirt stehe offen, auch danach zu produzieren. Getroffen habe die Bio-Bullenmäster die BSE-Krise eigentlich nur mit den höheren Entsorgungskosten, weil nun mehr so genanntes Risikomaterial anfällt, das nicht mehr verwertet werden darf.

Den konventionellen Landwirten, die nun ihre Bestände auf Grund geringerer Erlöse reduzieren, rät Müller, sich den veränderten Marktbedingungen anzupassen und beispielsweise auf das Füttern von genverändertem Sojaschrot aus Südamerika zu verzichten. Denn die Sorge der Kollegen, dass bei rückläufiger Fleischherstellung in Deutschland verstärkt Produktion aus dem Ausland hereindrückt, können die Bio-Mäster durchaus teilen. Je weiter die Herstellung entfernt sei, desto schwerer sei sie auch zu kontrollieren und entsprechend unsicherer sei die Qualität des Fleisches. (sff)