



**ÖKOVEGAN** Ein Anbauverein will den bio-veganen Anbau fördern – und durch ein Siegel für Transparenz sorgen: damit VerbraucherInnen die Möglichkeit bekommen, Obst und Gemüse ohne Tierleid zu genießen

VON JÖRDIS FRÜCHTENICHT

Das meiste Obst und Gemüse ist streng genommen nicht vegan: Der Anbau ist abhängig von industrieller Tierhaltung. Zum Düngen der Pflanzen kommen neben Gülle und Mist auch Schlachtabfälle wie Blutmehl, also getrocknetes und gemalenes Blut, oder Hornspäne, also geschrotete Hörner und Hufe, zum Einsatz.

„Selbst ökologische Landwirtschaft ist kein komplett geschlossener Kreislauf, sondern abhängig von Abfallprodukten aus konventioneller Tierhaltung“, erklärt der Diplom-Agrarwissenschaftler Daniel Mettke, der auch Vorstandssprecher und Geschäftsführer des Vereins „Biozyklisch-Veganen Anbau“ ist.

Dass sich der Einsatz tierischer Produkte und die Nutzung von Tieren in der Landwirtschaft vermeiden lassen, zeigen vegane Betriebe. „Die Betriebe sind keine klar definierte Gruppe, sie haben eine Eigendefinition davon, was für sie bio-vegan ist“, erklärt Mettke. Der Anbauverein verbindet Betriebe und AktivistInnen aus ganz Deutschland und Österreich, seinen Sitz hat er in Bayern, sein Büro aber, wo Mettke arbeitet, im Wendland, in Lüchow. Ende Mai hat das Netzwerk Richtlinien veröffentlicht: Ein 80 Druckseiten starkes Regelwerk, das erlauben soll, ein biozyklisch-veganes Qualitätssiegel einzuführen und so Transparenz für die VerbraucherInnen zu schaffen.

„Wir wollen dabei keine Konkurrenz zu den Bioanbauverbänden sein, sondern sie ergänzen. Die Betriebe können

## Gemüse ohne Gülle



Wenn Gemüse ohne Blutvergießen wächst, wächst auch der Genuss Foto: Uli Deck/dpa

sich zusätzlich über uns zertifizieren lassen. Das schafft Verkaufsmöglichkeiten für viehlose Betriebe“, sagt Mettke. Auch solle das Label bei den KonsumentInnen überhaupt ein Bewusstsein dafür schaffen, dass man vegan angebaute Produkte nachfragen kann.

### Vegane Orangen gibt's schon zu kaufen

Orangen aus Griechenland waren schon in einer Supermarktkette zu haben, gerade sind Weintrauben nach Deutschland geliefert worden. „Ein sächsischer Biohof, der wohl im nächsten Jahr zertifiziert wird, versendet zum Beispiel Abokisten“, berichtet Mettke über die Vertriebswege.

„Durch das Angebot an bio-veganen Produkten werden Menschen überhaupt erst auf das Problem, dass Obst und Gemüse nicht vegan angebaut werden, aufmerksam“, glaubt Mo-

ritz Kortüm, der in Wingst, zwischen Hamburg und Stade, seit diesem Jahr eine vegane Gärtnerei betreibt.

Er bewertet das Label positiv, auch wenn er seinen Betrieb nicht zertifizieren lässt. „Dazu ist der zu klein. Es ist aber eine bequeme Möglichkeit für Leute, bio-vegane Produkte im Supermarkt zu kaufen“, so Kortüm.

Seine eigenen Produkte will er indes über eine Solidarische Landwirtschaft (Solawi) an die VerbraucherInnen bringen. „So muss ich weniger Kompromisse eingehen. Beim klassischen, kommerziellen Anbau muss man häufig einen Mittelweg suchen, etwa beim Kauf von Jungpflanzen aus nichtveganem Anbau, da man ja auch wirklich eine gewisse Erntemenge erzielen muss.“

Auch in den biozyklisch-veganen Richtlinien gibt es Kompromisse – so ist es unter Auflagen erlaubt, dass auf den Be-

■ **Die biozyklisch-veganen** Richtlinien basieren auf den Forschungen des Walsroder Ökopioniers Adolf Hoops. Sie liegen derzeit zur Akkreditierung bei der International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM).

■ **Eine Zertifizierung** bekommen Betriebe, die alle Flächen biozyklisch-vegan bewirtschaften.

■ **Die Lage der Felder** muss geschützt vor Agrochemikalien und ähnlichen Einflüssen sein.

■ **Nur kleinbäuerlich** strukturierte Betriebe erhalten das Siegel.

■ **Dung und Hilfsstoffe** tierischer Herkunft sind verboten.

■ **Soziale Rechte** wie freie Gewerkschaftswahl und das Verbot, Land- und Bodenrechte indigener Völker zu verletzen, sind integraler Bestandteil der Richtlinien.

■ **Das Siegel garantiert** die Rückverfolgbarkeit des Produkts bis auf das Feld.

■ **Die Kriterien erfüllen** bereits mehrere Obst- und Gemüsebauern aus Griechenland und Zypern.

trieben Tiere leben. Allerdings müssen sie nach ökologischen Standards gehalten und dürfen nicht kommerziell genutzt werden, ebenso wenig wie ihre Erzeugnisse. Ihre Zahl darf 0,2 Großvieheinheiten pro Hektar nicht überschreiten. Das wären beispielsweise zwei Schafe.

„Im internationalen Kontext, in Ländern, in denen kleinbäuerliche Strukturen vorherrschen, bietet dies einen Anknüpfungspunkt für die Bauern. Dort ist die Beziehung zu den Tieren enger“, so Mettke. Der Mist dieser Tiere darf in Obst- oder Wein- kulturen dann auch ergänzend zum pflanzlichen Dünger verwendet werden.

Für die Zertifizierung kommen vor allem Gemüse- und Obstanbau infrage. „Beim Ackerbau gibt es Logistikprobleme. Um zu garantieren, dass etwa bio-veganes Getreide unvermischt mit anderen Qualitäten bleibt, müsste es extra Silos geben, dafür ist die Produktion jedoch zu klein“, berichtet Mettke.

### Die Sache mit den Bienen

Kritik an der veganen Anbauweise gibt es wegen der Nährstoffversorgung des Bodens. Auf industrieller Ebene reiche eine pflanzliche Düngung nicht aus. Auch die Erhaltung des Humus sei ein Problem. „Das ganze funktioniert auch auf kommerzieller Ebene“, ist Mettke dagegen überzeugt. „Klassische Ackerbaukonzepte lassen sich allerdings nicht einfach übertragen.“

Das liege aber eher am Produktionssystem an sich, also an der Konstruktion dieser Anbaukonzepte, nicht an der veganen Landwirtschaft. Auch die Größe der Betriebe sei kein Problem. „Das Konzept ist skalerbar. Es ist eher eine Sache des Managements. Kompost und Streumittel etwa sind teurer

als tierische Düngemittel.“ Die Schädlingsbekämpfung ist ein weiterer Aspekt veganer Landwirtschaft. So wird etwa darauf gesetzt, Nützlinge durch Maßnahmen wie etwa Blühstreifen anzusiedeln, sodass ein natürliches Gleichgewicht zwischen Schädlingen und Nützlingen hergestellt wird. Bei der Bestäubung der Pflanzen sollen keine vom Menschen gehaltenen Insekten wie zum Beispiel Honigbienen zum Einsatz kommen.

„Die Betriebe werden darauf angewiesen sein, das Ökosystem so zu ertüchtigen, dass wilde Bestäuber reichen“, erklärt Mettke. „Im freien Anbau geht das, in Gewächshäusern etwa ist das schwieriger. Es gibt internationale Erfahrungen, wie das funktioniert. Dieses Know-how muss vermittelt werden.“

Wie schwierig es sein kann, Bestäuber anzulocken, wissen die Mitglieder des Vereins Allmende, die in Verden seit 1998 einen Gemeinschaftsgarten vegan bewirtschaften. „Wir haben früh blühende Gehölze gepflanzt, um Hummeln anzulocken. Bei uns in der Umgebung sind vor allem Roggenfelder und Kiefernwälder, da mangelt es an Befruchtern“, erzählt ein Vereinsmitglied. Da die Produkte nicht verkauft werden, ist ein Siegel für den Verein nicht relevant. „Veganer Anbau sollte aber weiter gefördert werden, es geht dabei nicht nur um Tier-schutz, sondern etwa auch um den Klimawandel“, so das Mitglied.

Mettke sagt ebenfalls: „Mit Bezug auf den Klimawandel sind vegane Ernährungsalternativen relevant, um den ökologischen Fußabdruck zu reduzieren.“ Daher sei vegane Landwirtschaft auch für Menschen interessant, die nicht vegan leben. „Wir müssen uns langfristig Gedanken um Alternativen machen.“

ANZEIGE

**BioKonditorei Eichel**  
SCHMECKT NATÜRLICH BESSER

Die erste zertifizierte BioKonditorei Hamburgs!

Osterstraße 15 / Ecke Eppend. Weg • 20259 Hamburg  
www.biokonditorei-eichel.de • info@biokonditorei-eichel.de  
Tel.: 040/ 431 931 51 • Geöffnet: Di-So 11.30 bis 18.00 Uhr

**getreidemuehlen.de**  
gute Getreidemühlen günstig!

Getreidemühlen – Fachhandel seit 1988  
Tel. 02931 939900 – [www.getreidemuehlen.de](http://www.getreidemuehlen.de)  
Gutenbergplatz 33-34 – 59821 Arnsberg

## Das reinste Ernähren

Algen, Spinat, und Ananas als Pulver – klingt nach Astronautennahrung, gibt's aber längst im Supermarkt. Man kann die Pulver in Smoothies rühren, übers Müsli streuen oder in den Kuchenteig. Der Markt brummt, und seit März mischen die Bremer Jungunternehmer Vita Jarolimkova, Adriana Balazy und Gerald Perry Marin mit Fo-Po – kurz für Food-Powder, also Lebensmittelpulver – nennen sie ihr Start-up.

Mit dem wollen sie laut Marin „das Problem lösen, dass so viele Lebensmittel weggeworfen werden“. Sie kaufen den Bauern auf den Philippinen, in Israel und demnächst auch in Kenia unförmige Mangos, zu krumme

**PULVER** Früchte jenseits der Norm verarbeitet ein Bremer Start-up zu Instant-Obst: ein Lebensmittel-Retter-Versuch für alle, denen eine Mango zu kompliziert ist

Bananen und Avocados mit kleinen Makeln ab, die diese sonst nicht losgeworden wären, was nebenbei die Gewinnspanne erhöht. Die aussortierten Früchte lassen die drei 26-Jährigen vor Ort gefriertrocknen, pulverisieren und dann per Schiff nach Deutschland transportieren.

„Wir wollen die Lücke füllen zwischen dem, was man an Vitaminen zu sich nehmen sollte und was man am Tag tatsächlich schafft“, sagt Jarolimkova. „Wir essen noch frische Früchte“, ergänzt Balazy und lacht. Aber eine Ananas müsse man erst schneiden und als Single schaffe man die oft gar nicht. Ein Teil lande im Müll.

„Die Pulver sind ein Stück weit Wissensberuhigung“, entzaubert Ernährungswissenschaftlerin Dorothee Straka von der Hochschule Osnabrück das Geschäftsmodell: „Man muss sein Verhalten gar nicht ändern.“ Problematisch findet sie, dass die Produkte vor allem junge Leute ansprechen.

Denn die würden deshalb nicht mehr lernen, wie man sinnvoll einkauft, welche Mengen man überhaupt verbraucht und wie Lebensmittel zubereitet werden. „Ich verliere den Bezug zum Essen“, sagt sie. „Das ist reines Ernähren.“ Und teurer seien die Pulver auch: 50 Gramm Mangopulver von Fo-Po entsprechen nach deren Angaben einer Mango. Es kostet 3,50 Euro – viel mehr, als eine frische Mango im Supermarkt kostet.

Auch das Geschmackserlebnis sei ein anderes, sagt Silke Restemeyer von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Beim Verarbeiten gehe Aroma verloren. Einige der Fo-Po-Fruchtpulver kompensieren das durch den Pflanzensüßstoff Stevia: Sie waren den drei Jungunternehmern zu sauer. (dpa/taz)

**Ihr Bio-Laden**  
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 8 – 19 Uhr, Sa 8 – 13 Uhr | [www.ihr-bioladen.de](http://www.ihr-bioladen.de)

Huntlosen Am Forst 37 | Hude Parkstraße 61 | Wardenburg Oldenburger Straße 244 | Bremen-Habenhausen Ernst-Buchholz-Straße 3-7