



Mehr regionale Produkte in Kantinen von Schulen, Betrieben und Krankenhäuser: Das fordern Peter Volz (links) und Christian Hiß. FOTOS: JOSS ANDRES

„Man muss diesen Wandel nur wollen“

BZ-SERIE: Gemüse, Obst, Fleisch von hier: In Südbaden vermarkten viele Landwirte ihre Produkte direkt. Wie kann man es schaffen, dass noch mehr regionale Lebensmittel in der Region gekauft und konsumiert werden?

Von Michael Neubauer

Mehr Lebensmittel aus der Region für die Region: Dafür plädieren Christian Hiß von Regionalwert-Leistungen und Peter Volz von den Agronauten. Sie wünschen sich, dass Kantinen regionaler einkaufen und fordern einen Systemwechsel bei der Vergütung der Arbeit der Landwirtinnen und Landwirte.

BZ: Sind wir in Südbaden im Vergleich zu anderswo verwöhnt, was gute regionale Lebensmittel angeht?

Christian Hiß: Unsere Region ist unglaublich fruchtbar. Dadurch konnte sich über Jahrzehnte eine Vielfalt kleiner Betriebe halten, die bäuerliche Ökonomie ist stark, die Direktvermarktung hat immer eine große Rolle gespielt. Ich komme aus Eichstetten, und die Landwirte vermarkten seit jeher ihre Produkte zum Beispiel auf dem Freiburger Münstermarkt. In den vergangenen 20 Jahren hat sich das nochmals verstärkt, es entstanden viele Stadtteilmärkte und Hofläden.

Peter Volz: Auf dieser Vielfalt dürfen wir uns nicht ausruhen. Wir müssen die Vorteile der Region noch besser für die Region selbst nutzen. In Südbaden wird zum Beispiel viel Obst angebaut und exportiert – und gleichzeitig importieren wir wieder viel Obst. Die Frage ist: Was passiert jenseits der Direktvermarkter, aber unterhalb der großen, exportierenden Betriebe? Da brauchen wir neue Strukturen. Meine Vision ist, dass die Südbadener in 30 Jahren besser wissen, woher ihre Lebensmittel kommen. Dass Transparenz herrscht.

BZ: Was heißt denn regional? Südbaden, Baden-Württemberg oder Deutschland?

Hiß: Das definieren Handel und Hersteller leider, wie sie mögen. Fakt ist: Die Hauptmengen, die hier konsumiert werden, werden überregional produziert und gehandelt. Vor acht Jahren brachte eine regionale Stu-

die frappierende Ergebnisse: Nur acht Prozent des Obstes und dreizehn Prozent des Gemüses, stammt aus unserer Region.

BZ: So schön Hofläden und Märkte sind: Die meisten gehen zum Einkauf in den Supermarkt.

Volz: Tatsächlich macht die Direktvermarktung unserer Landwirte nur einen kleinen Teil beim Konsum aus, weniger als zehn Prozent. In die Supermärkte Regionales hinein zu bekommen, ist nicht so einfach: Denn die benötigen ja große Mengen, die gerade kleine Bauern oft nicht liefern können. Aber in Südbaden gibt es Erfolgsgeschichten: Bio-Weiderind ist ein Beispiel, wo eine Erzeugergemeinschaft die Power hat, ausreichend Rindfleisch aus dem Schwarzwald an Edeka zu liefern. Damit das funktionieren kann, braucht es Zusammenschlüsse von Bauern. Auch „Badisch Feldfrisch“ hat das mit Kartoffeln gut hinbekommen.

Hiß: Schwarzwaldmilch ist für mich ein Paradebeispiel für gute regionale landwirtschaftliche Wirtschaftspolitik und Versorgungssicherheit: Milch aus der Region für die Region.

BZ: Wo sind die großen Herausforderungen für eine regionale Versorgung?

Volz: Es ist gar nicht so einfach, die Ware der Landwirte an den Mann und an die Frau zu bringen: Es gibt viele Logistik- und Infrastrukturprobleme für die Erzeuger, Verarbeiter und Versorger sowie Gastronomen.

Aber es passiert gerade viel: Wir Agronauten sind zum Beispiel dabei, in Freiburg ein Projekt namens KOPOS mit dem Großmarkt Freiburg und der Erzeugergemeinschaft Biogemüse-Südwest für ökologisch produzierte Lebensmittel zu starten. Auch versucht eine App namens Nearbuy, die Akteure besser zu vernetzen. Es gibt Gremien wie den Freiburger Ernährungsrat. Die Stadt Freiburg ist an dem Thema interessiert. Generell müssen wir es gemeinsam schaffen, mehr regional erzeugte Produkte in die Außer-Haus-Versorgung zu bringen: also in Kantinen von Schulen, Betrieben, Krankenhäusern – aber auch in die Gastronomie. Da ist Masse – und wenn diese Akteure stärker regional einkaufte, wäre ein großer Schritt getan.

Hiß: Wichtig ist dabei: Es braucht vereinte Kräfte entlang einer ganzen regionalen Wertschöpfungskette. Damit die gesamte Region davon profitiert.

Volz: Natürlich können wir immer von irgendwo in der Welt billigere Ware herbekommen. Aber unsere ganze Region hat einen großen Mehrwert, wenn wir hier in Südbaden produzieren. Es geht nicht darum, dass wir uns zu 100 Prozent regional ernähren müssen, wir wollen nicht in Nationalismus und Chauvinismus verfallen. Aber unser Versorgungssystem in Sachen Ernährung muss souveräner, resilienter werden. Mit der Pandemie und dem Krieg in der Ukraine haben wir einen Vorgeschmack bekommen, wie verletzlich unser globalisiertes System ist.

BZ: Viele Verbraucher möchten gern regionale Produkte. Aber fehlt es ihnen gleichzeitig noch stark an

Bewusstsein, woher unsere Lebensmittel kommen?

Hiß: Ja, und keineswegs nur bei den Verbrauchern. Selbst viele unserer Kommunen, für die Versorgungssicherheit sehr wichtig ist, haben nur wenig Wissen darüber, welche Produkte von hier sind und hier konsumiert werden.

Volz: Das Bewusstsein, beim Essen auf Regionalität zu achten, ist erst in den vergangenen 20 Jahren kultiviert worden. Den Menschen wird langsam klarer, dass es viele andere Leistungen für das Gemeinwohl gibt, die mit der Lebensmittelerzeugung zusammenhängen. Schließlich leisten Landwirte potenziell für uns alle sehr viel: In meiner Vision betreiben sie Humusaufbau, Boden- und Grundwasserschutz. Sie kümmern sich um Biodiversität etwa durch Anpflanzung von Hecken, sie halten die Landschaft im Schwarzwald offen. Sie bieten Ausbildungsplätze an, achten auf regionale Produktionsmittel wie lokales Saatgut, vermarkten substantielle Teile ihrer Produkte lokal und regional.



BZ: Aber viele Familien können sich teurere regionale Bio-Lebensmittel gar nicht leisten.

Hiß: Es gäbe einen Weg, dass sie es könnten. Die deutsche Landwirtschaft mit ihren 200.000 Betrieben erwirtschaftet jährlich rund zwölf Milliarden Euro an Mehrwert für das Gemeinwohl. Im Moment läuft die Honorierung all dieser Gemeinwohl-Arbeit über den Preis ihrer Produkte – mal abgesehen von den Flächen-subsidien der EU-Agrarzahungen, von denen aber südbadische Bauern wegen der eher kleineren Flächen kaum profitieren. Wir haben Messmethoden entwickelt, wie man landwirtschaftliche Betriebe analysieren und ihre Gemeinwohleistungen in Euro und Cent umrechnen kann. Diese Leistungen unserer Bauern müssen endlich aus dem Produktpreis herausgerechnet und aus öffentlichem Geld bezahlt werden, etwa aus einem regionalen oder nationalen Transformationsfonds. Oder die EU-Ausgleichszahlungen werden komplett an Nachhaltigkeits- und Gemeinwohleistungen der Betriebe gebunden. Die Folge wäre: Hochwertige regional und nachhaltig erzeugte Lebensmittel würden günstiger werden, weil in ihnen viel Gemeinwohleistung stecken.

BZ: Ist solch ein Systemwechsel nicht eine Utopie?

Hiß: Längst nicht mehr. In der Oberpfalz, in Niedersachsen, aber auch in Spanien oder Lateinamerika arbeiten wir mit Partnern zusammen, die hier mit uns Konzepte und Modelle entwickeln, um aufgrund solcher Berechnungen Prämien an Landwirte ausschütten zu können. Man muss diesen Wandel nur wollen.

► Und morgen?

Was zeichnet einen guten Ackerboden aus? Zu Besuch bei einem Landwirt, der aus Liebe zum Boden aufs Pflügen verzichtet.

► Alle Serienfolgen im BZ-Dossier unter: mehr.bz/hierwaechstwas

HOFBESUCH

Vom Korn zum knusprigen Brot

Knackige Kruste, weiche Scheibe und ein sehr guter Geschmack: So soll das selbstgebackene Bauernbrot sein. Wie das hergestellt wird, dürfen Kita- und Schulklassen in Binzen erleben.

Beim Anschneiden knackt leise die Brotkruste, eine dicke Scheibe kippt auf das Schneidebrett. Der Geruch des frisch gebackenen Bauernbrots breitet sich aus. Und noch viel besser riecht es, wenn man das Brot selbst geknetet, geformt und gebacken hat – so wie die Schülerinnen und Schüler, die auf dem Bürgerhof der Familie Bürgin in Bin-



FOTO: PATRICK DANKENBACHER/STOCK.ADOBE.COM

Ein gutes Bauernbrot braucht Mehl, Salz, Hefe, Wasser und viel Zeit.

zen lernen können, wie aus dem Korn vom Feld Brot gemacht wird.

Der Tag startet für die Schulklassen oder Kitagruppen mit einer Führung über den Bauernhof – egal bei welchem Wetter. Feste Schuhe und robuste Kleidung sollten also mitgebracht werden. Je nach Jahreszeit geht es erst auf die Beeren-, Früchte- und Gemüseanlagen – inklusive Naschen der reifen Früchte. Danach steht ein Besuch bei den Hühnern an. Der Stall darf jedoch nur virtuell mit einer VR-Brille betreten werden, denn aus Hygienegründen müssen die Hühner im Stall unter sich bleiben. Im Freien können die Kinder die Hühner aber streicheln, die gelegten Eier sortieren, stempeln und verpacken. „Am Schluss geht jedes Kind mit seinem selbstgebackenen Brot nach Hause. Sei es geformt zu einem Einhorn, einer Gitarre oder einem typischen Bauernbrot“, sagt Linda Bürgin. **Annika Vogelbacher**

► **Vom Korn zum Brot:** Auf dem Bürgerhof in Binzen sind Schulklassen und Kitagruppen willkommen. Mehr Infos: www.buerghof.de

Gerne regional, aber lieber billig

Die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln wird größer. Doch nur ein kleiner Teil der in Deutschland verbrauchten Früchte stammt auch von hier. 80 Prozent des Obstes kommt laut Deutschem Fruchthandelsverbands aus dem Ausland, beim Gemüse liegt der Importanteil demnach bei 65 Prozent. Für regionales Gemüse im Supermarkt sind Verbraucherinnen und Verbraucher meist nicht bereit, wesentlich mehr zu bezahlen – Experten rechnen mit höchstens zehn bis 15 Prozent, die Einkäuferinnen und Einkäufer mehr ausgeben würden. Anders ist es in Hofläden, auf Märkten oder bei Verkaufsautomaten von Landwirten: Das liegt auch an dem anderen, „authentischen“ Einkaufserlebnis und der Begegnung mit den Erzeugern der Produkte. **mic**

Christian Hiß und Peter Volz

Christian Hiß (62) gründete 2006 die Freiburger Regionalwert AG, in der Bürger in ihre eigene Ernährungsversorgung investieren. Heute ist er Geschäftsführer der Regionalwert Leistungen in Eichstetten: www.regionalwert-leistungen.de Peter Volz (47) leitet die Agronauten, eine Forschungsgesellschaft für Agrar- und Ernährungskultur in Freiburg: www.agronauten.net, www.kopos-projekt.de, www.agrikulturfestival.de