

Der mobile
Bauernmarkt



Chancen oder Risiken? Hohe Energiepreise, schwankende Lebensmittelpreise, verpfuschte Nahrung – Erzeuger und Verbraucher suchen neue Wege. Schon heute gilt die Biosphäre als Genießerland, Direktvermarkter geben dieser Entwicklung noch mehr Schwung.



Nur vom Bauer

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser. Doch wer blickt bei den globalen Marktverhältnissen noch durch? Scheinbar wenige, am wenigsten die, die es wohl wissen müssten. Bankenkrise, Fleischskandale, China-Milch und nun auch zu viel Gift in heimischem Obst und Gemüse. Guten Appetit.

Die Globalisierung der Warenströme entmündigt den Verbraucher. Doch daran hat er selber Schuld. Denn: Nur gut ist, was billig ist. Schaukeln wir nicht unser eigenes Grab?

Das junge Biosphärengebiet auf der Schwäbischen Alb aber könnte eine Keimzelle zur Umkehr werden. Neues Gedanken- und altes Saatgut breitet sich hier aus wie der Nebel im Herbst in den Trockentälern. Langsam aber sicher kommt der gehobene Qualitätsanspruch der Erzeuger von der Alb auch bei den Menschen in Ballungsgebieten an. Bestes Beispiel die Reutlinger Markthalle. Sie wurde Anfang 2008 von Musterbetrieben der Alb erfolgreich in Szene gesetzt. „Mit dem Umsatz bin ich sehr zufrieden“, freut sich Heinrich Beck, Chef von insgesamt 10 Bäckerfi-



Schottisches Hochlandrind: Immer öfter weiden diese urwüchsigen Rinder auf der Alb – sie sind eine Art Bekenntnis der Besitzer zur Liebe für die Natur.

lialen auf der Alb. Er begeistert mit seinen frischen Backwaren aus Römerstein die geschmacksbewussten Reutlinger. Mit im „Initiativ-Team“, setzte auch der Nudelfabrikant Alb-Gold aus Trochtelfingen mit seinen Vorstellungen von Qualität bei den Stadtbewohnern Akzente – ebenso wie Gourmet-Metzger Ludwig Failenschmid aus Gächingen.

Failenschmid übrigens ist ein Geschäftsmann, der in geschmacks- und bewusstseinsbil-

dende Ideen gern investiert. Ihm ist es zu verdanken, dass der sogenannte Alb-Büffel sich als Markenzeichen für diesen urigen Landstrich etabliert. Wer als Konsument Büffel Fleisch, Büffelkäse oder Büffelmilch genießt, bevorzugt bewusst eher den seltenen, reinen Geschmack als den Preishammer im Doppelpack.

Dass in der Biosphäre noch kulinarische Schätze ruhen, ver-

dankt die Alb ihrer Abgeschiedenheit. Doch nun greifen auch die Marktketten gierig mit ihren Geschmacksvorstellungen nach den grünen Wiesen dieser dünner besiedelten Region. Seit der Jahrtausendwende sprießen die Wellblechhallen aus dem kargen Karstboden wie der Löwenzahn auf fetten, überdüngten Weiden. Ein Wettlauf ist entbrannt: Dorfläden gegen Multiketten, freundliches Verkaufsgespräch gegen erstarrte Scheckkartengesichter, Dose gegen Frischware. Ob Mikrowelle oder Lust am Kochen, das ist hier zu Lande noch keine Frage – vielmehr Ehrensache. So wie das Feuerholz unterm Dachvorsprung oder Brot aus

dem Backhaus verkörpert der reichhaltige Mittagstisch ein Stück Lebenslust. Doch ist dieses Traditionsgut in Gefahr, ebenso wie der natürliche Mechanismus gelebter Qualitätskontrolle. Denn: Ein Dorfmetzger verkauft nur einmal Gammelfleisch, dann ist er Kunden und Job los.

„Doch gerade die Lebensmittelskandale treiben uns neue Kunden zu“, beschreibt Beck den gefühlten Umschwung. „Heute ist die Alb ein Genießerland“, zieht der Verfechter für guten Geschmack sein Fazit aus der Entwicklung der vergangenen 15 Jahre. Dass die Alb als letzte Bastion mit halbwegs gesunden Strukturen einen besonderen Status verdient, haben die Politiker nicht erst seit dem Biosphärengebiets-Antrag bei der UNESCO erkannt. Schon davor, seit 2001, unterstützt PLENUM im Landkreis Reutlingen, jetzt PLENUM Schwäbische Alb, den Bewusstseinswandel mit barem Geld. PLENUM ist ein Förderprogramm des Landes Baden-Württemberg für naturschutzorientierte Regionalentwicklung. In unserer Region wurden damit seit 2001 246 innovative Projekte mit rund 2 Millionen Euro unterstützt. Diese Gelder wirken als Katalysator und Motivator im Wettlauf der Region, nicht gegen, sondern mit dem Rest der Welt.

Getreu dem Motto „global denken, aber lokal handeln“, ruft dieser Fördermittelrahmen des Landkreises gerade geschäfts-

tüchtige Visionäre auf den Plan – so wie Becka Beck-Chef Heinrich Beck. Er konnte dank der Kapitalspritze aus Reutlingen seine Vision vom Alb-Dinkel realisieren. Die Rechnung ging auf. Dinkel gilt als typisches und gesundes Korn der Hochfläche – doch es war von den Feldern und aus den Köpfen verschwunden. „Daran war der Krieg schuld“, erinnert sich Beck an die Erzählungen seines Vaters. „Das Regime hatte den Dinkelanbau verboten.“ Der energie- und ertragreichere Weizen sollte in der Landwirtschaft der Alb verankert werden. Denn: Weizen reagiert extrem auf Dünger. Als dann in den 90er-Jahren das Nitrat förmlich aus den Karstquellen sprudelte, zähmte die Politik den ungestümen Düngereinsatz. Doch auch die vielen Allergierkrankungen setzten verantwortungsbewussten Umgang mit den Lebensmitteln in ein neues Licht. Die Zeit war reif. Reif für das alte Albkorn – den Dinkel. Dinkel steht für sauberen Geschmack, schon alleine deshalb, weil dieses Korn auf künstliche Wachstumsförderer weniger reagiert als der Weizen. Diese Eigenschaft alleine schon macht dieses Urkorn zur gesünderen Wahl. „Allergiker waren somit die ersten, die meine Dinkelbackwaren händierend suchten“, erinnert sich Beck an die Anfänge. Heute sind seine Dinkelweckle bis weit in die Täler in Mode.

Dieses Beispiel zeigt, dass Bewusstseinswandel durchaus funktioniert. Tue Gutes und Rede darüber. Das alte Handwerk, die gelebten Traditionen machen stolz. Ja, sie sind ein greifbareres Kapital, mehr noch, als die mit Farbe bedruckten Geldscheine in Zeiten der Bankenkrise. Wert-

Nahrungskette: Gras, Milch, feiner Käse – die Qualität einer Veredlung lässt sich nicht mit Waagen erfassen.



Aufgepasst: In Obst und Gemüse hohe Rückstände von Pflanzenschutzmitteln

Qualität einkaufen lohnt. Denn: In Kopfsalat, Äpfeln, Zuchtchampignons sowie Grün- und Wirsingkohl wurden 2007 häufig die gesetzlichen Höchstmengen für Pflanzenschutzmittelrückstände überschritten. Dies teilte das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) im Ok-



tober bei der Vorstellung des Lebensmittel-Monitorings im Oktober 2008 mit. Bei einigen Proben von Kopfsalat, Grünkohl, Austerseitlingen und Tomaten lag die Belastung so hoch, dass bei einmaligem Verzehr gesundheitliche Beeinträchtigungen

nicht auszuschließen sind. „Die Anstrengungen des Handels zur Reduzierung der Rückstände von Pflanzenschutzmitteln reichen bei einigen Obst- und Gemüsearten offenbar nicht aus“, kritisierte der Leiter des BVL, Dr. Helmut Tschiersky-Schöneburg.

Die Kontaminationen von Wildschweinfleisch mit Blei, die in erster Linie durch Geschosspartikel der Jagdmunition verursacht werden, waren erneut in einigen Proben sehr hoch. Offenbar sind tief ins Fleisch eindringende Geschosspartikel kaum erkennbar, so dass eine großzügige Entfernung des Fleisches um den Einschusskanal nicht ausreicht, um hohe Kontaminationen zu vermeiden. Ein Verzicht auf bleihaltige Munition wäre daher aus Sicht des gesundheitlichen Verbraucherschutzes sinnvoll.

Kommentar: Iss die Hälfte, aber doppelt so gut



Geschmack lässt sich mit keiner Waage erfassen, gesunde Ernährung aber schon: „Deutsche sind die dicksten Europäer“, titelte die Süddeutsche Zeitung und ergänzt: „Zwei Drittel der Erwachsenen gelten als übergewichtig oder sogar fettleibig.“ Bewegungsfaulheit und falsche Ernährung seien die Gründe. Deshalb führt SPHÄRE folgenden Slogan ins Feld: „Iss die Hälfte, dafür doppelt so gut.“ Das Argument, „gute Nahrung kann ich mir nicht leisten“, klingt sehr fadenscheinig, angesichts solcher statistischer Daten. Würden eben jene der zwei Drittel Deutschen auch die Folgekosten durch Krankheiten selbst berappen, statt sie über die Krankenkassen auf die Allgemeinheit abzuwälzen, dann würde wohl messbar klar: Billig essen ist eine Milchmädchenrechnung. Unsere Väter wogen weniger und bezahlten mehr – rund 30 Prozent ihres Einkommens kamen frisch auf den Mittagstisch, heute investieren Menschen gerade mal 10 Prozent. Damit Sie sich, liebe Leser, ein Bild vom Preisgefüge hier auf der Alb machen können, schob Sphäre den Einkaufswagen. Vergleichen Sie selbst, was freundliche Bedienung, Qualität und ganz wichtig: eine Portion Geschmack kostet. Wir waren in Laichingen unterwegs auf dem Wochenmarkt, dem Bioladen Naturzeit Oelhafen (Foto oben) und im Supermarkt.

SPHÄRE-Testeinkauf			
	Wochenmarkt Euro/kg	Bioladen Euro/kg	Supermarkt Euro/kg
Äpfel	1,50	3,59	1,99
Strauchtomaten	3,20	4,60	2,49
Möhren	1,80	2,50	1,32
Zucchini	1,90	4,40	-
Kopfsalat	0,70/Stk.	1,60/Stk.	0,79/Stk.
Kraut	1,00	2,90	1,00-1,29
Bergkäse	1,49-1,99/100g	-	1,49-1,99/100g
Emmentaler	1,29/100g	-	1,19/100g

© SPHÄRE: Oktober 2008

Die Begriffe bio und öko sind mittlerweile geschützt und erfüllen die Kriterien des Bio-Siegels. Achtung: Lebensmittel, die vor einem bestimmten Stichtag diese Namenszusätze trugen, wie Bioghurt, sind ausgenommen. Ab 2007 gilt aber auch für diese Produkte: Wo bio drauf steht, muss öko drin sein. Verpackungen geschmückt mit glücklichen Landwirten, Hühnern und Rüben sowie mit Slogans „aus naturnaher Landwirtschaft“ oder „aus kontrolliertem Anbau“ sagen dagegen höchstens aus, dass fähige Werbegestalter am Werk waren.

Marktleben: Gute Laune ist auf Wochenmärkten weniger Pflicht – vielmehr eine Kür.

schöpfung hat etwas mit Bewertung zu tun. Die Grundlage dafür ist das gute Gefühl. Wenn es gelingt, die Besonderheit einer Landschaft, eines reifen Urkorns, eines in Natur gehaltenen Schafes oder Schweines, das nicht mit Antibiotika über Wasser gehalten werden muss, im Bewusstsein zu verankern, dann ist der Mehrwert pure Lebenszeit und Genuss. Beides ist endlich und somit kein Spielball von Spekulation und Inflation.

Dass sich gesunde Nahrung durchaus auch wirtschaftlich rechnet, durfte auch Petra Betz erfahren. Sie und ihr Mann Jürgen haben in Laichingen am Rande der Biosphäre 1998 einen Neulandhof gebaut. Bundesweit wirtschaften 80 Betriebe nach Neulandhof-Richtlinien. Tiergerechte Haltung steht im Vordergrund. In Folge dessen gewinnt auch der Verbraucher und der Mensch. Denn: Sie füttern gentechnikfrei. Ihre schwarz gefleckten schwäbisch-hällischen Landschweine rennen wild durch die Natur – Weidehaltung pur. „Unsere Schweine leben 100 Tage



länger als die Artgenossen in der klassischen Schweinemast. Sie riechen den Sommer und spüren die Kälte des Winters. Das schmeckt man“, bestätigt die experimentierfreudige Landwirtin. „Unser Braten schrumpft nicht wie das Eis an der Sonne“, lobt Betz das Fleisch ihrer Säue und prangert die wasserhaltigen Moggelpackungen an, mit denen Billiganbieter den Geiz in uns Menschen wecken.

Regional total – die Nahrungskette der Betzens beginnt

und endet auf der Alb. Sie füttern Gerste und Hafer aus eigenem Anbau, schlachten selbst und verkaufen über Neuland und auf umliegenden Märkten. Mit wachsendem Erfolg. „Noch vor zehn Jahren wurden wir als Spinner belächelt“, heute ist das Geschäftsmodell akzeptiert. Aus dem kleinen Laden in Laichingen wurde ein vierfach vergrößerter Betrieb. Heute zählt der Laichinger Neulandhof 150 Mastschweine, nebst 20 Muttersäuen für die Zucht.

Eine große Schweinemast auf Stroh betreibt auch Markus Mayer aus Wittlingen. Er gehört zu den Querdenkern der Region. Einer, der den Stall auch schon mal leer stehen lässt, wenn der Getreidepreis steigt und der Schweinepreis fällt. Er ist Optimist, erkennt geschickt seine Chancen und zeigt sich aufgeschlossen den Anforderungen des Marktes. „Wenn die Menschen nicht bereit sind, ein gutes Geld für gute Arbeit zu zahlen, dann stelle ich meine Betriebskraft der Energiewirtschaft in den Dienst“, sprach er und pflasterte seine Stalldächer mit Solarzellen zu. Auch hat

Mayer schon einen Antrag für eine Biogas-Anlage gestellt und wird auch von Naturschützern dafür kritisiert: Ein Landwirt sei doch kein Energiewirt. Er entgegnet mit einem Schalk im Gesicht: „Würden gerade die, die jetzt gegen diesen pragmatischen Umweltschutz demonstrieren und Unterschriften sammeln, beim Metzger einen anständigen Kilopreis bezahlen, dann bräuchte ich für mein Unternehmen diese Alternative nicht.“

Noch aber verfüttert Mayer die Früchte der Alb an seine Schweine und vermarktet sie teilweise selbst (siehe großes Foto Seite 6). Mit seinem mobilen Bauernmarkt erhöht er die Gewinnspanne, wird somit zum kompletten Unternehmer. Dadurch ist er näher am Kunden, kann auf Bedürfnisse reagieren und degradiert sich nicht mehr zum unwirtschaftlichen Anhängsel des Weltmarktes.

Die Landwirtschaft auf der Alb kann nicht mit dem Norden Deutschlands konkurrieren und schon gar nicht mit dem Weltmarkt. Darum müssen Nischen gesucht und gefunden werden. Geschmack, Qualität und Authentizität sind Werte, die in mühevoller Argumentationsarbeit an den Ständen der Wochenmärkte gehegt und gepflegt werden. Wer freundlich bedient, kompetent berät und gute Ware verkauft, baut sich einen stetig wachsenden Kundenstamm auf. Kundenbindung auf höchstem

Niveau hat einigen Betrieben auf der Alb einen wahren Einkaufstourismus beschert. Nein, nicht die vorbildliche Gastronomie ist gemeint, die sich in einer Art geschmackssportlichem Wettbewerb qualitativ in schwindelerregende Höhen geschraubt hat. Vielmehr die Hofläden wie von Markus Mayer oder Metzgereien sind es, die der Städter mit mehreren hundert Euro und einer Kühltasche im Gepäck zielgenau ansteuert. Beispiel: Die Metzgerei Failenschmid in Gächingen oder Schwenkedel in Römerstein-Zainingen. Beliebte Mitnahmeartikel sind geräucherter Wurstwaren, Schwäbische Maultaschen und die schmackhafte Dosenwurst. „Wir verschicken wöchentlich rund 30 Wurst- und Fleischpakete bundesweit“, freut sich Ludwig Failenschmid über die große Nachfrage. Auch Karl-Heinz Mutschler, Chef des Zaininger Betriebes, hat sich zur Anlaufstelle für die Stadtbewohner entwickelt. Spazieren auf dem ehemaligen Truppenübungsplatz oder rund um die Zaininger Hüle, danach der hausmacher Lammshäferstecken – was für ein schöner Tag. In Stuttgart gar beliefert Junior-Chef Mutschler schon seit zwölf Jahren das Feinschmecker-Restaurant des Fernseh- und Meisterkochs Vincent Klink mit den hochwertigen Rohstoffen aus dem Herzen der Biosphäre.

Doch erst die Erfindung des sogenannten Biosphärenlädles

machte Mutschler zum Exportweltmeister der Qualitätsmarke Schwäbische Alb. Eine Art Shop in Shop in derzeit sieben Getränkemärkten bietet Liebhabern der Alb ausgewählte Produkte. Vom Schwäbischen Whisky über feine Alb-Gold-Nudeln bis hin zu uralten Einkorn-Kekschen präsentieren die Biosphären-Verkaufsregale bis nach Stuttgart die Geschmacksnote der Alb. „Das Geschäft steht auf soliden Beinen, der Umsatz steigt“, freut sich Mutschler über die Resonanz. Langfristig will er bis zu 100 Läden platzieren. Auch dieses Projekt wurde durch PLENUM unterstützt mit einer Anschubfinanzierung für die Ausstattung des ersten Biosphärenlädles.

Wer an Alblamm denkt, denkt an Schäfer Gerhard Stotz aus Münsingen. Denkt an zartes Fleisch, das auf der Zunge zergeht. Denkt an die auf Magerrasen weidenden Schafherden. Einst war das Schaf alles andere als ein Festtagsmahl. Fett und trübnig schmeckte der Hammel vor 100 Jahren. Denn damals wurden die Tiere erst geschlachtet, wenn die Wollausbeute zu gering war.

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser. Hier oben auf der Alb hat noch niemand vergessen, wie der Kohl aus dem Garten schmeckt, wie süß die Erbsen ranken, wie herb der vergorene Streuobstsaft aus dem Mostkrug den Gaumen verwöhnt. Noch ist die Erinnerung an alte Backrezepte lebendig und es herrscht ein natürlicher Wettstreit um den Geschmack. Diesen Status Quo will und soll die Biosphäre erhalten. Quasi als Gedankendatenbank für nachfolgende Generationen.

■ Sphäre-Verlag



Ein Stück Natur: Vor 100 Jahren galt Schaffleisch als Arme-Leute-Essen, heute steht es im Zeichen von Hochgenuss.

Die Schwäbische Alb braucht Ihre Ideen und Taten

Schützen durch nützen

Naturschutzorientierte Regionalentwicklung im Landkreis Reutlingen und im Biosphärengebiet Schwäbische Alb

Packen auch Sie mit an

www.plenum-alb.de
www.biosphaeregebiet-alb.de

ebbesquad's, Reutlinger Apfelsaft, Lishof, Albbüffel, Regionales Regal, Neigschmeckt-Markt, Albschnecke, Albhottour, Alb-Guides, Wacholderöl, Reiseziel Natur, Ermstaler Kirschflamme, Kelter Metzlingen, Gentechnikfreie Anbauregion, Rotkernige Buche, Münsinger Bahnhof, Wandereiten, Wimsener Mühle, Kindermaturschutzgebiet Hohenstein, Verbraucherforum, Leistungsabzeichen Natur, Pfullinger Bauralada, Expedition Schwäbische Alb...

PLENUM
SCHWÄBISCHE ALB

Full-Service für die Region

Was können wir für Sie tun? Als kompetenter Dienstleister für Strom, Erdgas, Wasser und Fernwärme bieten wir Ihnen Beratung und Versorgung aus einer Hand. Ganz egal, ob Sie bauen oder ob Sie sich über neue Geräte informieren möchten – wir kümmern uns

darum. Selbstverständlich sind wir auch für Sie da, wenn es um umweltschonende Energien oder Service-Angebote geht. Rufen Sie uns doch einfach an: 0 71 21 / 582 – 0. Oder besuchen Sie uns im Internet unter www.fairenergie.de

FairEnergie

Aufgefordert: Regionale Akteure packen an

Quasi als Beschleuniger und Motivationshilfe stellt PLENUM Schwäbische Alb den Aktiven im Landkreis Reutlingen und im Biosphärengebiet Fördermittel zur Verfügung. Seit 2001 wurden über PLENUM mehr als 240 Projekte mit rund 2 Mio. Euro unterstützt. Darunter auch das Alb-Büffelprojekt mit dem Ziel eines markanten Alb-Profiles. PLENUM ist ein Projekt des Landes Baden-Württemberg zur Erhaltung und Entwicklung von Natur und Umwelt in enger Zusammenarbeit mit der Bevölkerung. Mit der Verlängerung der Förderperiode bis 2013 und der Ausweitung des PLE-



NUM-Gebietes Schwäbische Alb auf das gesamte Biosphärengebiet bekommt die Entwicklung in der Modellregion eine neue Dynamik. PLENUM arbeitet dabei sehr eng mit dem Biosphärengebiet zusammen. Mehr Info: www.plenum-alb.de