

Hohe Bio-Qualität für alle

Seit Beginn der Zusammenarbeit mit Demeter vor sechs Jahren, erhalten Kunden bei Kaufland auch Produkte in höherer Bio-Qualität. Was das für die Herstellung und den Geschmack bedeutet und warum ein Kreislauf dabei eine wichtige Rolle spielt, davon erzählt dieser Text.

Grillen zirpen, ab und an fliegt eine Libelle über den Teich, im Hintergrund schnattern ein paar Gänse: Bei Barbara Knötzing auf dem Büachelehof bei Dillingen an der Donau ist nicht nur die Soundkulisse wie aus dem Bilderbuch. Die junge Frau hat mit gerade einmal 26 Jahren den Hof von ihrem Vater Erhard Knötzing übernommen – einem Pionier der biologischen Landwirtschaft. Als er vor 40 Jahren den Betrieb wiederum von seinen Eltern übernahm, setzte er noch Pestizide auf den Feldern ein und stellte mit der Zeit Veränderungen fest: Der Bach, früher glasklar und voller Muscheln und Fische, war zu einer braunen Brühe geworden. Die Erde am Feld, die vor Regenwürmern nur so wimmelte, war wie ausgestorben und sogar die Singvögel schienen immer mehr auszubleiben. So wagte Erhard Knötzing bereits 1987 den Schritt zur biologischen Landwirtschaft, in einer Zeit, in der „Bio“ noch in den Kinderschuhen steckte. Seit 18 Jahren ist der Büachelehof zudem Mitglied im Demeter Verband, dessen biodynamische Richtlinien als nachhaltigste Form der Landbewirtschaftung gelten.

Demeter: Ein Öko-Pionier

Der Grundstein hierfür wurde 1924, also vor 100 Jahren gelegt. Damals begann Rudolf Steiner, der Gründer von Demeter, Vorträge vor Bauern zu halten, die sich angesichts der neuen künstlichen Dünger Sorgen um die Bodenfruchtbarkeit machten. Dieser sogenannte „Landwirtschaftliche Kurs“ war der Gründungsimpuls für die „Biodynamische Wirtschaftsweise“, deren Erzeugnisse schon bald unter dem Namen „Demeter“ vermarktet wurden¹. Der Name bedeutet so viel wie „Erdenmutter“, zudem hat Demeter in der griechischen Mythologie die Rolle der Göttin des Ackerbaus inne. 100 Jahre später ist aus den Vorträgen von Rudolf Steiner ein verbandlicher Ökolandbau geworden, in dem Landwirte nach verbindlichen Regeln biodynamisch anbauen. Das Besondere: Biodynamische Landwirte verstehen den eigenen Betrieb als Organismus, in dem jedes Organ das andere braucht: Mensch, Pflanze, Tier und Boden wirken so zusammen. Wie das in der Realität aussieht, kann man auf dem Büachelehof sehen. Der Schwerpunkt im Anbau liegt hier auf dem Winter-Wurzelgemüse wie Karotten, Kartoffeln, Rote Bete, Pastinaken, Wurzelpetersilie und Zwiebeln. Als Ausgleich zu den Ackerflächen mit diesem Gemüse betreibt die Landwirtin mit ihrem Team aber auch große Flächen mit Klee gras. Diese führen dem Boden wieder Stickstoff zu und werden von den Rindern eines anderen Biobauern sowie Schafen beweidet. In Demeter-Betrieben sind zudem biologisch-dynamische Präparate aus Kräutern, Mineralien oder Kuhmist obligatorisch – chemisch-synthetische Pestizide hingegen verboten. Viele Methoden, die bei EU-Bio noch zulässig sind, werden bei Demeter-Landwirten daher nicht durchgeführt, erklärt Barbara Knötzing: „Im Gemüseanbau zählt dabei zum Beispiel der Einsatz von Kupfer zur Bekämpfung von Pflanzenkrankheiten. Unsere Pflanzen erhalten ihre Nährstoffe ausschließlich durch die Düngung mit Kuhmist von Bio-Kühen, Kompost und der abwechselnden Fruchtfolge, die wir durch unser Klee gras sicherstellen. So bleibt der Kreislauf gewahrt, es hält den Boden fruchtbar und sorgt für tolles Gemüse. Den Unterschied schmeckt man wirklich.“

Bio-Vielfalt bei Kaufland

Das kann auch Artur Findling von Kaufland bestätigen: Eine große Auswahl an biologisch erzeugten Produkten ist dem Lebensmittelhändler Kaufland eine Herzensangelegenheit. So findet man zu jedem Produkt mindestens ein biologisch erzeugtes Pendant in den Filialen. 2018 ging Kaufland dann den nächsten Schritt und bot erste Demeter-Produkte an. 2020 folgte die Mitgliedschaft im Demeter-Verband. Zu den über 300 Demeter-Produkten, aus denen die Kunden bei Kaufland mittlerweile

wählen können, zählen natürlich auch die Gemüsesorten vom Büachelehof. Von der Partnerschaft mit Demeter und den Landwirten ist Kaufland mehr als überzeugt: „Als Lebensmittelhändler tragen wir Verantwortung. Diese liegt auch darin, der kommenden Generation eine saubere und gesunde Umwelt zu hinterlassen. Daher war es für uns ein logischer Schritt, Mitglied im Demeter-Verband zu werden und sich so für biodynamische Landwirtschaft einzusetzen. Demeter-Landwirte leisten mit ihrer Arbeit einen großen Beitrag für die Umwelt, der gleichzeitig aber auch der Qualität der Lebensmittel zugutekommt“, sagt Artur Findling, Geschäftsführer Einkauf Bio-Lebensmittel bei Kaufland.

Enge Zusammenarbeit mit Landwirten bei Campo Verde

Rund ein Drittel der über 300 Demeter-Produkte bei Kaufland entfällt auf die Marke Campo Verde. Mit Produkten wie passierten Tomaten, Brotaufstrichen, Müsli oder Knäckebrot ist Campo Verde die größte Demeter-Marke. Gründer Tankred Kauf kennt Demeter schon seit seiner Kindheit „Ich bin mit Demeter aufgewachsen, unsere Mutter hat auf einem benachbarten Demeterbetrieb immer Milch eingekauft und ist selbst Inhaberin eines Naturkostladens. Mein Bruder und ich haben uns dann 2006 in den Kopf gesetzt, dass wir diese besondere Qualität den Menschen nicht nur im Fachhandel zugänglich machen wollen, sondern auch dort, wo sie tatsächlich einkaufen, nämlich im Supermarkt.“ Unter dem Markennamen Campo Verde vertreibt Tankred Kauf seither verschiedene Demeter-Produkte von mehr als 100 Erzeugern. Für ihn dabei wesentlich: „Überzeugungstäter finden“, also Menschen, die mit Herzblut Produkte nach biologisch-dynamischen Richtlinien erzeugen. Denn „auch ich bin Überzeugungstäter. Meine Vision ist, dass wir mit dem Angebot an biodynamischen Produkten einen maßgeblichen Beitrag zu einer gesunden Erde leisten – und das alles zu fairen Bedingungen entlang der Wertschöpfungskette.“ Für Tankred Kauf von Campo Verde ist klar: Wir handeln im Auftrag der Demeter-Landwirte! Der enge Austausch mit den Erzeugern ist die Grundlage der Zusammenarbeit: Kann einer der Landwirte einen Rohstoff nicht liefern, passt sich das Unternehmen dem Umstand an und produziert weniger Produkte, bei höheren Erträgen nimmt Campo Verde die gesamte Menge der Rohstoffe ab. „Für mich ist die Wertschätzung gegenüber den Landwirten und die Zusammenarbeit auf Augenhöhe wesentlich, denn die besondere Qualität, die die Demeter-Produkte ausmacht, wird hier auf den Höfen gemacht.“ Die besondere Qualität der Produkte wird schon im Herstellungsprozess ersichtlich, erzählt Tankred Kauf: „Das handwerkliche Geschick steht für uns bei Campo Verde in der Verarbeitung ganz vorne – und natürlich die Rohstoffe. Wir achten auch absolut saubere und klare Rezepturen. Von den 15 bei Demeter zugelassenen Hilfs- und Zusatzstoffen wird zum Beispiel nur ein einziger eingesetzt.“ Überzeugungstäter sein, das gilt für Campo Verde aber auch bei der Auswahl der Geschäftspartner im Handel, denn der hat als Mittler zwischen Herstellern, Landwirten und Konsumenten eine besondere Funktion: „Nur wer die biodynamische Landwirtschaft versteht, kann sie auch wirklich wertschätzen und das dem Verbraucher vermitteln. Kaufland ist bis heute ein wesentlicher Teil unserer Wertschöpfungskette. Schließlich eint uns ein Ziel: Wir wollen gemeinsam mehr Demeter-Produkte auf den Markt bringen“, schließt Tankred Kauf.

Artenvielfalt im Weinberg

Das gilt natürlich nicht nur für Obst, Gemüse, Nahrungsmittel oder tierische Erzeugnisse, sondern auch für Getränke. In Rheinhessen betreibt Winzer Hubertus Weinmann mit seinen drei Söhnen seit über 30 Jahren das Weingut Neumer, das er ebenfalls nach Demeter-Richtlinien bewirtschaftet. Im Familienbetrieb werden im Jahr über 30 verschiedene Weine im biodynamischen Anbau gekeltert. Dazu zählen unter anderem Riesling, Weißburgunder und Dornfelder Cabernet Sauvignon, den die Kunden auch bei Kaufland finden. Was man der Flasche von außen nicht ansieht: Der Anbau des kräftigen Weins trägt zur Artenvielfalt bei, denn Demeter-Weinberge sind lebendige Ökosysteme. Ob Eidechsen, Schmetterlinge oder Vogelnester – in einem Demeter-Weinberg herrscht, so wie bei Hubertus Weinmann in Rheinhessen, keine Monokultur, sondern Vielfalt. Der Boden ist hierfür die

Grundlage, denn im biodynamischen Anbau schützen Winzer wie die Weinmanns ihre Reben durch einen intensiven Begrünungsanbau, der den Boden durchwurzelt und den Lebewesen im Boden sowie den Insekten oberhalb ausreichend Nahrung zur Verfügung stellt. Das ist ein zentraler Faktor für den Wein: „Die Naturbelassenheit und die Zeit, die wir den Trauben geben, sind die wichtigsten Aspekte, die für die hohe Qualität unserer Weine sorgen. Wir begleiten daher den gesamten Weinprozess nur und greifen so wenig wie möglich ein. Das gilt natürlich auch für die Arbeit im Weinkeller. Wir arbeiten mit einer klassischen Maischegärung und setzen keine Chemie oder Hefen zur Gärung ein“, erklärt Hubertus Weinmann. Auch hier begegnet man wieder dem Kreislaufprinzip: Die Schalen und Kerne der gepressten Trauben werden als Gründünger zurück in den Weinberg geführt. Das trägt zu einer guten Hummusschicht bei und vermehrt Mikroorganismen im Boden, die sich so schlussendlich wieder auf das Aroma im Wein auswirken.

„Gute und gesunde Böden“, fasst Hubertus Weinmann zusammen „sind aber nicht nur unerlässlich für den Geschmack des Weins, sondern sorgen auch für robuste Weinberge in Zeiten des Klimawandels.“ Die Herausforderungen der heutigen Zeit lassen daher auch Rudolf Steiners Ideen und Ansätze mehr als 100 Jahre später aktueller denn je erscheinen: „Vor 100 Jahren haben wir mit Demeter den Grundstein für die biodynamische Landwirtschaft gelegt. Seither setzen unsere 1.700 Landwirte und mehr als 300 Hersteller wichtige Impulse für eine Landwirtschaft im Einklang mit der Natur. Sie haben nachhaltige Lösungen für die großen Herausforderungen unserer Zeit wie die Klimakatastrophe und das Artensterben entwickelt: Klimaschutz und -anpassung, der Schutz des Bodens als einer unserer wichtigsten Ressourcen und der Verzicht auf Gentechnik sind nur einige davon und wichtige Säulen, auf die wir auch in Zukunft setzen werden“, sagt Alexander Gerber von Demeter.

Mit Produkten wie dem Wurzelgemüse von Barbara Knötzinger, Campo Verde von Tankred Kauf oder den Weinen von Hubertus Weinmann ist die Bedeutung der biodynamischen Produktion für die Umwelt und die Artenvielfalt längst auch in den Regalen von Kaufland und in der Mitte der Gesellschaft angekommen – und dort soll sie auch weiterhin fest verankert sein: „Bei Demeter geht es für uns um die Wertschätzung von Lebensmitteln, verantwortungsvollere Produktionsbedingungen oder artgerechtere Haltungsbedingungen. Das ist ganz klar und darauf setzen wir auch in Zukunft. Unser Ziel ist es daher, in allen relevanten Warengruppen Artikel in Demeter-Qualität anzubieten und so unseren Teil zum Ausbau der biodynamischen Erzeugung beizutragen“, sagt Artur Findling.

¹ <https://www.demeter.de/100jahre>