

Bewusstsein schaffen

Sind Obst- und Gemüseernten nicht handelsgerecht, müssen sie deswegen nicht zwingend in der Biogasanlage landen oder untergepflügt werden. Gemäss Martin Tschannen, Geschäftsführer der Proveg AG in Kerzers, gibt es bei einzelnen Grossverteilern Vermarktungskanäle für solche Produkte. Daneben gibt es Initiativen wie Bioloco des Berners Pius Christ. Diese hilft bei der Vermarktung und Verarbeitung nicht konformer Bio-Produkte. Allerdings geht es Pius Christ in erster Linie darum, ein Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung aufgrund von Überproduktion im konventionellen Agrarbereich zu schaffen. «Ich möchte kein Geld mit diesen Lebensmitteln verdienen», so Christ. «Es gibt aber Geschäftsleute, die dieses Ziel verfolgen.» Ihm ist aber bewusst, dass die konsequente Vermarktung solcher Produkte zu einer Übersättigung des Marktes führen würde. Der damit verknüpfte Preisdruck würde die Überproduktion noch weiter anheizen. «Das ist eine blosser Verlagerung des Grundproblems», so Christ. «Dieses ist systembedingt und muss ganzheitlich behandelt werden.» Die Initiative habe darum ihre Aktivitäten etwas zurückgefahren. Direktvermarktung ab Hof könnte eine Lösung sein, um der Problematik zu begegnen. Ein anderes Modell ist die «Solidarische Landwirtschaft», wie sie in der Westschweiz verbreitet ist. Die Landwirte erhalten laut Christ einen festen Lohn und versorgen die Konsumentinnen und Konsumenten mit den Produkten, die es gerade gibt. Eine Liste solcher Produzenten findet sich zum Beispiel auf www.fracp.ch

Spagat zwischen Anspruch und Machbarkeit

SEELAND

Die Produktionsbedingungen von Obst und Gemüse sind restriktiver geworden, die Ansprüche der Konsumenten blieben aber unverändert hoch. Produzenten hoffen auf einen Bewusstseinswandel.

Wanzen können im Gemüse- und Obstanbau mitunter beträchtliche Schäden anrichten. Nicht immer führt ihr Befall zu einem Totalausfall der Ernte. Teilweise sind die Produkte zwar noch geniessbar, aber nicht mehr vermarktbar. «Wir haben offizielle brancheninterne Qualitätsnormen», schreibt Martin Tschannen, Geschäftsführer von Proveg AG in Kerzers. Die Erzeugerorganisation vereint Produzenten und Vermarkter von Gemüse. Gemäss deren Normen muss jedes Gemüse, das für den Handel bestimmt ist «gesund und von frischem Aussehen sein». Es darf keine Schäden durch Tiere, Pilze oder Fäulnis aufweisen.

Für Lutz Collet, wissenschaftlicher Mitarbeiter am landwirtschaftlichen Beratungszentrum von Agroscope in Posieux, offenbart sich in solchen Fällen ein Spannungsfeld zwischen den Ansprüchen von Konsumentinnen und Konsumenten und der Machbarkeit auf Seiten der Produzentinnen und Produzenten. «Schädlinge treten im Zuge der globalisierten Warenströme und des Klimawandels vermehrt auf», so Collet. Gleichzeitig sind die Bedingungen für den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln restriktiver geworden. «Es wird immer



Krumme Gurken schaffen es in der Regel nicht bis in die Regale der Supermärkte.

schwieriger, Ware zu produzieren, die allen Ansprüchen genügt», sagt Collet.

Gemäss Martin Tschannen ist es im konventionellen Anbau mit der relativ starken Reduktion der zugelassenen Pflanzenschutzmittel und den extremen Wetterkapriolen schwieriger geworden, hochklassige Produkte auf den Markt zu bringen. «Der Anbau von Obst und Gemüse wurde kontinuierlich anspruchsvoller.» «Die Leute wollen die vollständige Auswahl an perfekten Produkten zum kleinen Preis», hält Lutz Collet fest. Dies sei nachvollzieh-

bar. Das Risiko würden die Produzenten tragen.

Martin Tschannen sieht langfristig eine Zuspitzung der Problematik. «Grosse Hitze- und Trockenperioden können verschiedene Schädlinge fördern und das Wachstum der Pflanzen verändern», schreibt er. «Auch modernste Technik und die Möglichkeiten von Bewässerung können da nichts ändern.» Falls dieser Trend ungebrochen weitergehe, müsse im schlimmsten Fall während gewisser Monate auf bestimmte Kulturen verzichtet werden. Zu verhindern ist das nur,

falls die Forschung schnell genug Nützlinge findet, die einer solchen Ausbreitung entgegenwirken können.

Gemäss Tschannen wissen die Leute im Allgemeinen wenig darüber, wie ihre Lebensmittel produziert werden. Die Thematik rücke aber vermehrt in den Fokus der Öffentlichkeit. Auch Themen wie Nachhaltigkeit und Foodwaste, die Verschwendung von Lebensmitteln, stünden vermehrt zur Diskussion. Lutz Collet erhofft sich auf lange Sicht mehr Verständnis und Kompromissbereitschaft auf der Konsumentenseite. fko