



ter im Stall und den Sommer über auf der Weide frei bewegen können. Hier gesteht man ihnen eine Individualsphäre zu. Diese ist für die Tiere wichtig, denn auch unter Kühen existiert eine Rangordnung. Stehen die liebenswerten Milchproduzenten zu dicht beieinander, verletzen sie sich leicht mit ihren Hörnern.

Im Gegensatz zur konventionellen Landwirtschaft sind bei der Fütterung Tiermehl, Zusatzstoffe, vorbeugende Medikamente wie Antibiotika oder gar Hormone tabu. Demeter geht zurück auf Rudolf Steiner. Anfang der 20er Jahre versammelte sich eine Gruppe von Landwirten um den Anthroposophen. Unzufrieden mit der konventionellen Landwirtschaft, suchten sie nach Möglichkeiten, diese neu zu initiieren. Steiner entwickelte aus seiner anthroposophischen, geisteswissenschaftlichen Sicht acht Vorträge zum ökologischen Landbau. Angeknüpft wird auch an Goethes Methode der Naturerkenntnis. Nach dem zweiten Weltkrieg sammelten sich die Demeter-Anhänger wieder und gründeten einen Forschungsring für biologisch dynamischen Landbau. Heute sitzt dieser in Darmstadt und bündelt die Aktivitäten der Initiative. Der Verband ist heute weltweit aktiv.

Der Biotrend

Vor Jahren wurde die Ökoszene milde belächelt. Mit Bio assoziierte der Verbraucher unweigerlich Birkenstocksandalen, handgestrickte weite Pullover und unansehnliches Obst und Gemüse. Das rief bei vielen Verbrauchern den Eindruck hervor, ökologisches Essen müsse mit einer Weltanschauung verbunden sein. Jetzt kommen diese Nahrungsmittel besonders gut an. Bereits vor den Zeiten von BSE, Antibiotikaskandalen und der Maul- und Klauenseuche war der Trend erkennbar. Das zeigte im letzten Jahr z.B. eine Aktion der Deutschen Bundesbahn. Diese bot in ihren Speisewagen eine Biolandmahlzeit an und übertraf mit dem Menü die erwartete Akzeptanz weit. Denn heute bietet die Bioküche für Gaumen und Auge kulinarische Anreize. Auch in den Supermärkten finden die Verbraucher jetzt Bioprodukte. Das könnten Wege sein, die Ökoszene zu etablieren. Eine immer größere Rolle spielt die Frage, woher das Essen, insbesondere das Fleisch kommt. Dabei geht es nicht allein darum, sich bewusst und gesund zu ernähren. Das Gewissen des Verbrauchers spricht vermehrt. Stammt das Fleisch aus einer natürlichen der Kreatur entsprechenden Haltung? Schließlich generiert sich unser Organismus aus dem, was wir essen. Dazu gehört auch, das Essen positiv und aktiv bejahen zu können, anstatt es einfach nur in sich hinein zu schaufeln. Der bewusste Verbraucher liegt im Trend. Trotzdem ist in den Köpfen tief verankert, dass Nahrungsmittel billig zu sein haben.

Ökologische Ziele

Vermehrt Bioprodukte an die Verbraucher zu bringen, ist mittlerweile erklärtes politisches Ziel. In deutschen Landen will man rund zehn Prozent der landwirtschaftlichen Erträge aus biologisch ökologischem Anbau ernten. Eine Vision, die in Ländern wie Österreich oder Dänemark nicht neu ist. Dänemark hat heute sein ökologisches Ziel schon erreicht. „Da ist Deutschland

noch hinten an“, so Prof. Dr. Thomas Dewes, der an der Kieler Universität ökologischen Landbau lehrte und sich seit Jahren intensiv mit diesem Thema beschäftigt. Aktuell hat die Bundesregierung ein Institut für ökologischen Landbau eingerichtet und an eine Bundesforschungsanstalt angeschlossen. Da der ökologische Landbau sich aus Initiativen gründete und damit eine echte Basisangelegenheit ist, sieht Prof. Dr. Thomas Dewes in einer Institutionalisierung die Gefahr, dass die freie Initiative verloren geht. „Man muss sehen, was jetzt dabei herauskommt.“ 1989 gab es erstmals ein sog. EG Extensivierungsprogramm. Es hatte zum Ziel, die Überschussproduktion zu dezimieren. Den Landwirten bot man unter anderem an, auf den anerkannten ökologischen Landbau umzustellen und Mitglied in einem der anerkannten Erzeugerverbände (z.B. Demeter, Bioland, Naturland) zu werden. Das brachte dem ökologischen Landbau Aufschwung. Für Michaela und Dr. Holger Schenke fiel die Entscheidung für die ökologische Landwirtschaft bereits während des agrarwissenschaftlichen Studiums, das sie in Kiel und Bonn absolvierten. Den ersten Lehrstuhl für ökologischen Landbau gründete die Fachhochschule Witzenhausen in Nordhessen. Von dort kommen einige studentische Hilfskräfte, die die Schenkes tatkräftig unterstützen und auf dem Hof ihre ersten praktischen Erfahrungen in der bäuerlichen Arbeit sammeln. Während Interessierte heute zwischen mehreren Ausbildungswegen wählen können, gab es lange Zeit nur die Möglichkeit, ökologischen Landbau als Lehre zu absolvieren. Mittlerweile bietet Demeter anerkannte Ausbildungswege an.

Genügend Bio für alle?

Über die EU Verordnung 20/94 ist ökologischer Landbau mittlerweile rechtsrelevant definiert. Die EU-Richtlinie entstand aus den selbst gesetzten Regeln der Öko-Verbände. Konventionelle Betriebsmittel, wie z.B. Stickstoffdünger oder Spritzmittel, lassen die Ökobauern weg. Damit regt er nur die Prozesse der Nährstoffbildung an, ersetzt sie aber nicht. Seit einem Jahr gilt auf EU Ebene auch eine Verordnung für die ökologische Tierhaltung. Wer nach ökologischen Kriterien seinen Hof bewirtschaftet, erntet weniger als seine konventionellen Kollegen. Müssen wir bei vermehrtem Ökoanbau mit Engpässen in der Lebensmittelversorgung rechnen? Einer Studie des Instituts für Zukunftsfragen zufolge brauchen wir dies nicht zu fürchten, wenn mehr Betriebe auf den ökologischen Landbau umstellen. Einige Thesen meinen, dass es sogar möglich sei, im Laufe von 30 Jahren die gesamte Landwirtschaft umzustellen. Ein Mangel in der Versorgung oder die Beeinträchtigung der Volkswirtschaft seien nicht zu befürchten. Die Entscheidung für die harte Arbeit auf dem Ökohof haben die beiden sympathischen Hofleute nicht bereut. „Manchmal ist die Arbeit mit den Kindern schon anstrengend. Aber wir sehen, dass sie mit der Zeit eine innige Beziehung zu unseren Tieren aufbauen. Viele fahren mit einem neuen Bewusstsein für Nahrungsmittel nach Hause.“ Die Schenkes scheinen einen Weg gefunden zu haben, den bewussten Verbraucher zu fördern. ◀

Kontakt:

Ökologische Hofherberge GmbH
Jahnstraße 4
37242 Bad Sooden-Allendorf
Ortsteil Oberrieden
Tel. 0 55 42/7 20 80
Fax 0 55 42/91 08 89
www.demeter.de
hutzelberg