

Region/Kreis Tübingen

01.03.2003

BSE bleibt ohne Wirkung

Ein Reustener Metzger weiß es genau: Es gibt keinen Trend mehr zum Öko-Fleisch

Der Rinderwahnsinn BSE scheint schon wieder vergessen zu sein. Von Prionen aufgeschreckte Freunde von Wurst und Schnitzel schwenken wieder auf konventionelle Ware um. So stellt sich die Situation zwei Jahre nach BSE in der Reustener Metzgerei Egeler dar. Sie ist eine der wenigen im Kreis, die Bio-Fleisch verkaufen. Der Absatz sinkt sogar eher unter den Vor-BSE-Stand. Ein Rückgang, den Landwirt Gregor Rauser und Wolfgang Sickler von der regionalen Erzeugergemeinschaft Rebio bestätigen.

Manchmal ist Politik für Boris Palmer deprimierend. Am Donnerstag informierte sich der grüne Landtagsabgeordnete in der Metzgerei Egeler in Reusten über das regionale Fleischgeschehen. Sein Ergebnis: „Es sieht so aus, als ob es BSE gar nie gegeben hat.“

Fläche nimmt zu

Aus dem Berliner Agrarministerium komme wohl die verhalten optimistische Botschaft, dass der Bio-Lebensmittelmarkt vergangenes Jahr im Vergleich zu 2001 nicht geschrumpft ist, der Zusammenschluss der Bio-Landwirte meldete eine Zunahme an Fläche und Betrieben von etwa vier Prozent. In Palmers Wahlkreis ist von derartig positiven Tendenzen bisher aber wenig zu spüren.

Metzgermeister Günther Egeler, der seit 13 Jahren Bioland-Fleisch verkauft, sieht noch ein schwaches Plus beim Rindfleisch, Kalb und Geflügel sind gerade noch gleich, und Schwein „ist fast weniger wie vor BSE“. Und dass, obwohl sich gleich nach BSE der Bio-Umsatz verdoppelte. Sein Schweine-Lieferant, Gregor Rauser vom Heuberger Hof, hatte nicht mehr genug schlachtreife Tiere. „Ich bin sogar zu einem Bio-Betrieb meines Schulfreunds gefahren, um ihm ein Schwein abzuschwätzen.“

Vom Zulauf auf Bio-Fleisch ist wenig übrig geblieben. Rauser, der auch auf dem Rottenburger Bauernmarkt verkauft, schlachtet nur noch halb so viel Schweine und Rinder wie vor BSE. Auch Rebio, die Vermarktungsgemeinschaft, die mit Produkten vor allem von Bioland-Landwirten handelt, sieht keinen Zuwachs. Die Fleischmenge, die an die Metzgereien Egeler, Wörn in Kirchentellinsfurt und eine weitere in Haigerloch geht, ist auf Vor-BSE-Stand. Die Abnahme durch den Einzelhändler Edeka ging 2002 um zehn Prozent zurück. Wolfgang Sickler, Geschäftsführer von Rebio, ist schon zufrieden, dass Baden-Württemberg nicht im Bundestrend liegt. Dort gab es im Schnitt ein Minus von 20 Prozent bei Schwein und Rind.

Lehrer stabile Abnehmer

Sicklers Erklärung für den Einbruch: „Ab Nitrofen war es mit dem Zuwachs vorbei.“ Der Lebensmittelkandal, der Bio-Branche zugerechnet wurde, nahm seiner Ansicht nach viele Umsteiger auf Ökokost zum Anlass wieder konventionell zu kaufen. „Das wirkte vielleicht für viele wie eine Entschuldigung, warum sie genau so gut wieder billigeres Fleisch kaufen konnten.“

Da Lebensmittelkandale das Verbraucherverhalten nicht langfristig ändern, müssen sich die Öko-Anbieter wieder auf langfristige Strategie umstellen. „Wir müssen das puschen, oder wir lassen das ganz bleiben“, sagt Egeler. Die Rezepte klingen vertraut. Die Qualität des Fleisch herausstreichen (Egeler: „Ein mageres Fleisch von einem fetten Schwein ist das Beste.“), die artgerechte Tierhaltung deutlich machen (Rauser: „Unseren Viechern geht es einfach besser.“). Sickler will den Verbrauchern klar machen, „dass sie mehr von unserem Fleisch haben“.

Zwei sonst schlecht beleumundete Berufsgruppen nimmt Rauser in Schutz. Erstens die Bauern: „Wir Öko-Landwirte verteufeln nicht, was die konventionellen Kollegen machen.“ Die könnten schließlich auch rechnen. „Wenn es eine Chance auf dem Markt gibt, dann stellen sie auf Bio-Erzeugung um.“ Zweitens die Lehrer: „Die sind für uns stabile Abnehmer. Wenn ich die Schlachtttermine festlege, schau ich zuerst den Ferienkalender an, um zu wissen, ob meine Kunden auch da sind.“ Aber Pädagogen allein halten den Öko-Fleischmarkt offensichtlich nicht aufrecht.

Text: bei

SCHWÄBISCHES TAGBLATT 01.03.2003
Online Redaktion:kj

Dokument-URL:

<http://www.tagblatt.de/index.php?objekt=ST&id=8772>

