



Gerhard Zoubek

„Wir brauchen einen ehrlichen Preis (...). Nicht die Bio-Produkte sind zu teuer, sondern die konventionell, industriell hergestellten sind zu billig.“

„Wir müssen weg von der Aktionitis“

Was nichts kostet, ist nichts wert – und der Konsument braucht mehr Information und Kontakt zum Produzenten.

Gastkommentar

••• Von Gerhard Zoubek

GLINZENDORF. Erst kürzlich, bei der Bio Österreich Messe in Wieselburg, war ich eingeladen, an einer Diskussion teilzunehmen. Dort wurde ein Überblick dazu gegeben, wie einfach bereits mit elektronischer Unterstützung eingekauft werden kann.

Aber: Die Landwirtschaft ist noch immer – und das wird auch in Zukunft so bleiben – an Zyklen gebunden. Wenn Verantwortung schon beim Saatgut beginnt und Betriebe ihr eigenes Saatgut vermehren, dann dauern die Prozesse bis zu einer Ernte mindestens zwei, drei Jahre. Das bedeutet: Landwirtschaft braucht Zeit.

Das Wetterrisiko ist auch noch eine wichtige und beachtenswerte Komponente. Auch wenn bei uns beregnet werden kann und wir gegen Unwetter und Wetterkapriolen eventuell versichert sind, sind wir dennoch

nicht vor Totalausfällen geschützt. Mein Ansatz ist deshalb, dass wir weg müssen von der „Aktionitis“. Wir brauchen einen ehrlichen Preis, in den auch die „externen Effekte“ eingerechnet werden müssen.

Irgendwer zahlt immer

Nicht die Bio-Produkte sind zu teuer, sondern die konventionell, industriell hergestellten sind zu billig. Was nichts kostet, ist auch nichts wert.

Billige Lebensmittel kann es nicht geben, weil entweder ein Mensch in der Dritten Welt draufzahlt, Tiere großes Leid und Qualen erdulden müssen oder die Umwelt ausgenutzt wird. Wir müssen alles daran setzen, die Wertschätzung für unsere Lebensmittel zu erhöhen.

Der Informationsgrad der Konsumenten wird oft infrage gestellt. Das ist kein Wunder. Sprechende Schweinderln und lila Kühe in der Werbung ... Das bildet nicht die Realität ab.

Landwirtschaft ist ein beinhardt Geschäft.

Bei Exkursionen, die wir am Adamah BioHof machen, haben Zwölfjährige den Zusammenhang zwischen Kartoffeln und Pommes frites nicht kapiert. Ein anderes Beispiel aus einem Gespräch mit einem Familienvater: „Wir trinken keine Kuhmilch, wir trinken Heumilch“ ... Es wird eine sehr wichtige Rolle spielen, wie diese Information darüber, wie die Landwirtschaft funktioniert, zu den Konsumentinnen und Konsumenten kommt.

Qualität statt „Hochglanz“

Zum Thema Qualität: Meiner Meinung nach wird im Augenblick Qualität mit Optik verwechselt. Alles, was schön ist und nach Hochglanz aussieht, gilt auch als qualitativ hochwertig. Deshalb werden auch entsprechende Mengen entsorgt, weggeworfen. Nicht weil sie verdorben sind, sondern weil sie dem Schönheitsideal nicht

entsprechen. Auch das hat mit mangelnder Kundeninformation zu tun.

Früher haben wir Kartoffeln und anderes Basisgemüse ungewaschen verkauft. Das ist heute unmöglich – als ob Erde giftig wäre! –, aber durch das Reinigen und das Waschen der Produkte wird auch die Haltbarkeit stark verkürzt und die Lagerfähigkeit zunichtegemacht.

Das ist auch eine aktuelle Entwicklung, die durch die Vorgaben des LEH selbstverständlich geworden ist.

Adamah wird jedenfalls auch in Zukunft die Direktvermarktung – auch aus diesem Grund – weiter professionalisieren und weiterentwickeln, damit der Kontakt zwischen Produzenten und Kunden bestehen bleibt.

Jede Woche gibt es zu den Lebensmitteln in unserem Lieferservice – wir beliefern rund 6.000 Kunden im Großraum Wien, Niederösterreich und Burgenland – authentische Informationen und Rezepte dazu. Weiters betreiben wir einen Bio-Laden am Hof in Glinzendorf und sind auf verschiedenen Märkten zu finden. Bei unseren Exkursionen von März bis Oktober wird biologische Landwirtschaft vor den Toren Wiens hautnah erlebbar.

Der Adamah BioHof im nö. Glinzendorf wurde 1997 von Gerhard und Sigrid Zoubek gegründet. www.adamah.at