

Umwelt und Verbraucher - Landwirtschaftskammer und Lebensmittelhandel fördern Biowein

[2010-10-26] Autor: Daniel Kortschak

Biolebensmittel erfreuen sich hierzulande immer größerer Beliebtheit. Dennoch hat Tschechien im Vergleich zu seinen Nachbarländern Deutschland und Österreich noch einiges aufzuholen. Die tschechische Landwirtschaftskammer will das nun ändern und hat dazu eine Kooperation mit einer Handelskette geschlossen. Neu in den Regalen dieser Supermarktkette steht auch mährischer Biowein.



Nur etwa ein Prozent aller in Tschechien verkaufter Lebensmittel stammt aus biologischer Erzeugung. In Deutschland hingegen liegt der Bio-Anteil bei rund vier Prozent, in Österreich bei sechs. Innerhalb der kommenden fünf Jahre will Tschechien zu seinen Nachbarländern aufschließen. Die Biolebensmittel-Strategie des Landwirtschaftsministeriums will den Anteil der Produkte aus biologischer Produktion in den heimischen Geschäften bis 2015 auf mindestens fünf Prozent steigern. Für mehr Biolebensmittel stark macht sich auch die tschechische Landwirtschaftskammer, wie deren Präsident Jan Veleba erläutert:



Jan Veleba

„Wir haben mit der Handelskette Billa eine Zusammenarbeit vereinbart, um den Verkauf von tschechischen Biolebensmitteln zu unterstützen. Billa hat dazu rund 80.000

Euro bereitgestellt. Unser gemeinsames Ziel ist es, möglichst viele tschechische – ich betone und unterstreiche zweimal tschechische – Biolebensmittel in die Filialen zu bekommen. Das Projekt läuft und die Zusammenarbeit ist sehr gut. Auch wenn dass manch anderer Firma nicht passt.“

Nicht einverstanden mit der Zusammenarbeit zwischen der in Tschechien mit 200 Filialen vertretenen österreichischen Handelskette Billa, einer Tochter des deutschen Rewe-Konzerns, und der tschechischen Landwirtschaftskammer ist die heimische Coop-Genossenschaft:



Zdeněk Juračka

„Mit uns hat niemand über dieses Projekt gesprochen. Ich denke, wenn immer über die Unterstützung der tschechischen Erzeuger gesprochen wird, dann sollte auch der tschechische Handel gefördert werden. Landwirtschaftskammer-Präsident Veleba redet dauernd davon, wie sehr doch die ausländischen Handelsketten der tschechischen Landwirtschaft schaden. Wenn es aber ums Geld geht, dann hat er plötzlich nichts gegen ausländische Supermärkte“,

so der Vorsitzende des Verbandes der böhmischen und mährischen Coop-Verbrauchergenossenschaften, Zdeněk Juračka, in einer schriftlichen Stellungnahme. Landwirtschaftskammer-Präsident Jan Veleba sagt zu dieser deutlichen Kritik:



„Wir sprechen mit jedem. Ich finde es sehr unglücklich, dass der Coop-Chef mit uns über die Medien kommuniziert anstatt den Telefonhörer in die Hand zu nehmen und mit mir einen Termin zu vereinbaren. Wir unterschreiben gerne einen ähnlichen Vertrag zur Förderung von regionalen Biolebensmitteln, denn Coop ist eine tschechische Handelskette. Aber ich habe den Eindruck, die Fähigkeiten zur Kommunikation sind dort sehr gering.“



Jaroslav Szczyпка

Die ausländischen Handelsketten werden von ihren heimischen Mitbewerbern immer wieder dafür kritisiert, dass sie viele ihrer Produkte importieren. So sind in tschechischen Supermärkten Bio-Joghurt und Käse aus Österreich oder Milch aus der Slowakei keine Seltenheit. In seinen Filialen finde man kaum Bio-Ware aus dem Ausland, sagt der Generaldirektor von Billa Tschechien, Jaroslav Szczyпка, im Gespräch mit Radio Prag: „Aus Tschechien kommen – das kann ich Ihnen fast genau aufs Prozent sagen – neun von zehn Bioprodukten. Bei den anderen Produkten sind es 65 Prozent. Bei den Milchprodukten kommen 80 Prozent aus Tschechien und beim Fleisch 100 Prozent. Das heißt, Fleisch und Hühner.“



Pavel Pastorek in den Tempelritter-Kellern

Allerdings, das Bio-Joghurt in den Regalen der tschechischen Billa-Filialen stammt aus Österreich. Aber nicht mehr lange, versichert der zuständige Bereichsleiter. Man habe bereits einen Vertrag mit einer Molkerei in Ostmähren geschlossen. Nun müsse man nur noch die in Österreich auf Lager liegenden Joghurt-Verpackungen aufbrauchen. Ab Anfang Dezember soll dann das Bio-Joghurt der Billa-Eigenmarke ausschließlich in Tschechien produziert werden.

Neu im Regal der heimischen Filialen der Handelskette mit dem gelb-roten Logo ist Biowein. Produziert wird der Weiß- und Rotwein nach biologischen Kriterien von den Tempelritter-Kellern, einer Weinbaugenossenschaft im südmährischen Čejkovice. Deren Leiter, Pavel Pastorek, betont, wo Bio draufstehe, sei auch garantiert Bio drin:



Tempelritter-Keller in Čejkovice

„Das ist nicht so, wie ich das manchmal zu hören bekomme: Ein Bioweinbauer sei der, der seine Weinstöcke tagsüber mit Bio-Produkten spritzt und in der Nacht mit chemischen Mitteln. Das ist nicht so, denn diese chemischen Produkte lassen sich ganz einfach mit einer Analyse der Weinblätter nachweisen.“

Der Einsatz von chemischen Schädlingsbekämpfungsmitteln

und künstlichen Zusätzen sei im biologischen Weinbau natürlich streng verboten, sagt Pastorek:



Foto: www.zelenydvur.cz/biofarma

„Selbstverständlich sind auch Konservierungsstoffe verboten. Der einzige erlaubte Zusatzstoff ist Schwefel. Ohne dieses Schwefeloxid (SO₂) kann man keinen Wein herstellen. Dabei sind wir nun ein wenig aufs Glatteis geraten, denn die EU will den Schwefelanteil im Biowein radikal senken. Und das würde die Stabilität des Weins gefährden. Wir haben als kleines Weinbaugebiet mit gerade einmal 20.000 Hektar Anbaufläche in Brüssel nichts zu sagen. Wir sind uns mit den Weinbauern in Deutschland und Österreich einig, dass es eine Obergrenze für den Schwefelzusatz geben soll. Aber wir sind gegen diese radikale Senkung, damit der Wein stabil bleibt. Denn der Verbraucher kauft wohl kaum ein Bioprodukt, wenn ihm der Wein nach dem Öffnen der Flasche entgegenkommt oder total trüb ist. Denn gerade der Schwefel verhindert, dass der Wein in der Flasche zu gären beginnt.“



Seine Genossenschaft habe lange überlegt, ob man den Schritt zum Biowein wagen soll, denn die Auflagen, die es dabei zu erfüllen gilt, seien sehr hoch, sagt der Chef der Tempelritter-Keller, Pavel Pastorek:

„Der Übergang von der konventionellen, integrierten Weinproduktion zum Bio-Anbau ist sehr langwierig. Er dauert mindestens drei Jahre. Während dieser drei Jahre darf man keinerlei chemische Produkte verwenden, zum Beispiel gegen Pilzkrankungen. Und auch kein einziges Kilo Kunstdünger darf man streuen. Diese gesamte dreijährige Übergangsfrist wird vom Staat streng kontrolliert. Erst dann bekommt man ein Zertifikat, dass es erlaubt, die so angebaute Trauben zu Biowein zu verarbeiten.“



Gegen die gerade in diesem Jahr stark verbreiteten Pilzkrankungen setze man in den Bio-Weingärten vor allem ätherische Öle, aber auch in geringem Ausmaß Kupfer und Schwefel ein. Dennoch werde die diesjährige Ernte eher mager ausfallen, sagt Pastorek. Die bisherigen Absatzzahlen seiner Bioweine stimmten ihn optimistisch und dank der Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer übersteige die Nachfrage schon beinahe die derzeitige Produktionskapazität.