

Vertreibung aus dem Bio-Paradies

Der Verbraucher muss erkennen, dass auch Ökofleisch industrielle Massentierhaltung ist

VON JAN GROSSARTH

Aus Sicht der Ökos der ersten Stunde lässt sich die Geschichte so erzählen: Das alte, ideale „Bio“ war ein Gegenmodell zur Wachstumsgesellschaft. Geschlossene Stoffkreisläufe, Freiheit von Chemie und weitgehend vom Erdöl. Der deutsche Landwirt auf heimischer Scholle, ganz Teil der Natur, den Tieren nahe im ewigen Kreislauf von Wachstum und Fäulnis.

Dann aber kam der Sündenfall: Produktionssteigerungen, Kompromisse an den Verbraucher, der weiterhin nach dem Kriterium des günstigeren Preises einkauft. Für ein Bio-Huhn gibt er wohl einen Euro mehr, aber nicht den vierfachen Preis, den ein nachstrengesten Maßstäben erzeugtes Demeter- oder Bioland-Hähnchen kostet. Heute nun, so endet die Geschichte aus dieser Perspektive, herrscht „Sodom und Gomorrha“: Bio-Lebensmittel im Lidl und Norma, die Idee ist zum Geschäftsmodell verkommen.

In der vergangenen Woche haben zwei Nachrichten dem Verbraucher die Augen dafür geöffnet, was das real existierende Biolebensmittel ist: industrielle Massenware. Eine Studie bescheinigt Bio-Lebensmitteln bezüglich ihres Nährstoffgehalts keine nennenswerten Vorteile, sie enthielten sogar mehr

Coli-Bakterien. Und dann mussten Millionen im Fernsehen ansehen, wie blutende Bio-Schweine und federlose Legehennen durch enge Ställe humpelten und dreieckiges Wasser tranken - zu Tausenden im Stall, wie man es aus den mit versteckter Kamera gedrehten und einer dramatischen Musikunternehmung unterlegten Massentierhaltungs-Filmen kennt. Nun traf es Bio-Betriebe.

Solche Aufnahmen von tierquälerischer Haltung decken Einzelfälle auf, sind aber nicht repräsentativ für „das System“. Sie zeigen, dass all dies auch in der Öko-Tierhaltung vorkommt. Der kleine Bio-Skandal gewährt daneben einen anderen, spannenden Einblick: den in den Kopf des Verbrauchers, über seine Illusionen von Landwirtschaft.

Mancher Verbraucher fragt sich jetzt vielleicht, ob es sich überhaupt lohnt, einen Euro mehr für das Fleisch zu zahlen, schließlich hatte er sich unter Bio-Schweinen jene unbefleckt rosigen Borstentiere vorgestellt, die unter Lindenbäumen in milder Abendluft glücklich miteinander rüßeln. Für einen Euro mehr je Schweinelande, so erwartet der Verbraucher nun, ist das nicht zu erwarten, sondern nur ein bisschen mehr Platz im Rissenstall, etwas weniger Antibiotika, ein bisschen

Stroh-Einstreu. All dies garantiert das für Supermarkt-Produkte meist verwandte EG-Biosiegel, ebenso wie einen gelegentlichen Auslauf für die Tiere. Bio zu Supermarkt-Preisen heißt aber trotzdem: Tierleben unter Wirtschaftlichkeitsdruck. Das Biosiegel erlaubt, dass die Hennen früh geschlachtet werden, wenn sie weniger Eier legen. Wer das nicht will, sollte 60 Cent für ein Ei zahlen oder 18 Euro für ein Huhn, anstatt dem ARD-Reporter vor dem Supermarkt ins Mikrokrofen zu jammern, man fühle sich von der bösen Industrie doch wieder sehr getäuscht.

Der Verbraucher neigt in seinem Verhältnis zu Lebensmitteln zu schizophoren Verhalten. Er beklagt beim Rotwein, Lebensmittel seien leider zu günstig, wünscht sich Gemüse wie aus dem Garten und Fleisch von glückliche Tieren - und greift, wie Untersuchungen zeigen, überwiegend beim günstigsten Preis zu. Am Abend dann fühlt er sich, wenn in der Fernseh-Dokumentation ein mecklenburgischer Bio-Bauer dämonisiert wird, in seiner Sicht der Dinge bestätigt - dass an allem, was nicht gut ist in der Tierhaltung, andere schuld sind, die teuflische Industrie, so ganz Goetheaner: „Gefühl ist alles“. Gerade die Bio-Branche hat in den vergangenen

Jahren eher auf ein gutes Geschäft mit solchen Gefühlsfunktionen der Verbraucher gemacht. Nicht, indem sie Märchen über die eigene Arbeit verbreitet hätte, sondern indem sie immer wieder die sogenannte konventionelle Landwirtschaft zum Popanz aufblies. Jetzt trifft die Branche die Keule, die sie selbst virtuos zu schwingen vermag.

Dabei werden längst auch herkömmlich erzeugte Lebensmittel immer „biologischer“. Gesetzesänderungen wie das Verbot der Käfighaltung von Hennen oder kommende Verbote von Schnabelkürzungen oder der Ferkelkastration sind eigentlich Elemente der Bio-Zertifizierung, die teils schon heute in Lebensmitteln stecken.

Das Weltbild der alten Idealisten, das unsere Kategorien von gut und böse prägt, ist elitär: ein Bio-Ideal, das „Massenware“ zum Schimpfwort macht. Nur von dieser reinen Lehre aus betrachtet erschüttert die Erkenntnis, dass der Öko-Begriff verwässert, eine Lebensanschauung. Abgesehen davon ist es für die Tiere gut, wenn insgesamt die Tierhaltung langsam etwas komfortabler wird. Und aus Sicht der Verbraucher lässt sich sagen, dass es ein Segen ist, dass Lebensmittel trotzdem günstig sind.

.....

Für Bio-Pioniere ein Grauen: Bei Lidl und Norma verkommt die Idee zum Kommerz.

.....

.....

Käfighaltung gibt es überall. Die Verbraucher sind irritiert. Das hatten sie nicht gedacht.

.....

.....

FA5, 9. Sept. 2012, S. 10

PK	UZ	UH
JAM	VB	TR