

discussion paper

16

Frieder Thomas

Vermarktung von Produkten des ökologischen
Landbaus an die Gemeinschaftsverpflegung
- Fallstudie Freiburg -

EURES discussion paper dp-66
ISSN 0938-1805

1992

EURES
Institut für Regionale Studien in Europa
Schleicher-Tappeser KG
Basler Straße 19, D-79100 FREIBURG
Tel. 00491 761/ 70 44 1-0
Fax 00491 761/ 70 44 1-44

Das EURES-Institut

Ökonomie und Ökologie gehören für uns zusammen.

Eine nachhaltige Entwicklung braucht eigenständige regionale Strukturen und intensivere europäische Zusammenarbeit.

Wir helfen, Perspektiven zu entwickeln und Ideen in die Tat umzusetzen.

Wir vermitteln. Zwischen Wissenschaft und Praxis, zwischen Ansprüchen und Interessen, zwischen unterschiedlichen Kulturen.

Unser Anliegen

Das EURES-Institut für regionale Studien in Europa ist ein unabhängiges Unternehmen für Beratung und Forschung. Es arbeitet mit vorwiegend sozial- und wirtschaftswissenschaftlichen Methoden für öffentliche und private Auftraggeber. Alle Arbeiten und Ansätze des EURES-Instituts sind durch drei wesentliche Anliegen geprägt:

- Nachhaltige Entwicklung
- Europäische Zusammenarbeit
- Demokratie

Eine verstärkte Beachtung regionaler Strukturen und Besonderheiten in Verbindung mit einer europäischen Perspektive ist in vielen Bereichen die Voraussetzung, um diesen Zielen näher zu kommen.

Unsere Arbeitsbereiche

Das EURES-Institut gliedert sich in zwei Arbeitsbereiche, die sich in diesem Sinne ergänzen:

- Arbeitsbereich Regionalentwicklung
 - Integrierte Regionalentwicklung
 - Tourismus
 - Wirtschaft1Arbeitsmarkt1 Weiterbildung
 - Unternehmenskooperation und Logistik
- Arbeitsbereich Europäische Umweltpolitik
 - Europäische Umweltpolitik allgemein
 - Güterverkehr
 - Grenzüberschreitende Zusammenarbeit

Vermarktung von Produkten des ökologischen Landbaus an die Gemeinschaftsverpflegung

Fallstudie Freiburg

Frieder Thomas

1992

EURES
Institut für Regionale Studien in Europa
Schleicher-Tappeser KG
Basler Straße 19, D-79100 FREIBURG
Tel. 00491 7611 70 44 1-0
Fax 00491 761/ 70 44 1-44

Das vorliegende discussion paper wurde im Rahmen des Projektes "Ökologischer Landbau und Gemeinschaftsverpflegung" der AGÖL (Arbeitsgemeinschaft ökologischer Landbau, Darmstadt) erstellt. Es wurde finanziert vom Umweltbundesamt, Berlin.

Frieder Thomas,
Dipomagraringenieur und Diplomingenieur für Umweltsicherung. 1986 bis 1990 Betreuung des Bereichs Landwirtschaft am Öko-Institut Freiburg. 1989 Mitautor des Bandes "Gute Argumente: Ökologische Landwirtschaft". 1990-1991 freier Mitarbeiter bei EURES. Derzeit wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Gesamthochschule Kassel (AG Ländliche Entwicklung) und Redakteur des jährlich erscheinenden "Kritischen Agrarberichts" des "AgrarBündnisses". Arbeitet an einer empirisch orientierten Promotion mit dem Thema "Ökologische Agrarpolitik in Kommunen".

Lektorat und Gestaltung: Franz-Albert Heimer

Inhaltsübersicht

1	Einleitung	1
1.1	Problemstellung	1
1.2	Zielsetzung dieser Arbeit	5
1.3	Zur Methode	6
2	Evaluierung des Potentials des ökologischen Landbaus im Regierungsbezirk Freiburg	7
2.1	Erhebungen zum ökologischen Landbau im Regierungsbezirk Freiburg	7
2.2	Anteile der Verbände an den ökologisch bewirtschafteten Flächen	13
2.3	Zusammenfassende Thesen	19
3	Fallstudie Katholische Landvolkshochschule St. Ulrich	21
3.1	Interviews	21
3.2	Zusammenfassende Thesen	25
4	Fallstudie Freiburg	27
4.1	Auswahl der Großverbraucher	27
4.2	Erfahrungen mit Großverbrauchern	27
4.3	Erfahrungen mit den Händlern	30
4.4	Erfahrungen mit Verarbeitern	30
4.5	Erfahrungen mit den Erzeugern	31
4.6	Erfahrungen mit den Beratern	34
4.7	Gespräch zwischen Großverbrauchern und Anbietern von Produkten des ökologischen Landbaus - "Runder Tisch"	34
4.8	Zusammenfassende Thesen	36
5	Preisvergleich	39
5.1	Fallbeispiel: Fleisch	39
5.2	Fallbeispiele Obst, Gemüse und Milch	41
5.3	Zusammenfassende Thesen	46

6	Handlungsempfehlungen	47
6.1	Koordination	47
6.2	Diversifizierung der Produktion der Bio-Betriebe	47
6.3	Neue Absatzwege	48
6.4	Erzeugerzusammenschlüsse	48
6.5	Mangelndes Angebot im Gemüse- und Obstbau	49
6.6	Auswahl geeigneter Küchen für die Vermarktung von Bio-Produkten	49
6.7	Küchen mit erhöhter Bereitschaft, Bio-Produkte einzuführen	50
6.8	Lösungsvorschläge für Hemmnisse auf der Küchenseite	50
6.9	Marketing der Händler	52
6.10	Aufklärung der entscheidungsbefugten Verwaltungen	53
6.11	Vorschläge zum weiteren Vorgehen bei der Universitätsklinik	53
7	Zusammenfassung	55
8	Literatur	58
9	Anhang	60
9.1	Protokolle der Befragung von Küchenleitern	60
9.2	Gespräch zwischen Großverbrauchern und Anbietern von Produkten des ökologischen Landbaus - "Runder Tisch"	66

Verzeichnis der Tabellen

Tab. 1:	Die Mitgliedsverbände der Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau (AGÖL) ²	
Tab. 2:	Betriebe des ökologischen Landbaus im Regierungsbezirk Freiburg	9
Tab. 3:	Anzahl und Fläche ökologisch wirtschaftender Betriebe in den Landwirtschafts- amtsbezirken des Regierungsbezirks Freiburg 1990	12
Tab. 4:	Ökologisch und extensiv bewirtschaftete Fläche im Regierungsbezirk Freiburg 1990, in Hektar	14
Tab. 5:	Ökologische und extensive Tierhaltung im Regierungsbezirk Freiburg 1990, in Großvieheinheiten	16
Tab. 6:	Ökologischer Gemüsebau im Regierungsbezirk Freiburg 1990, in ha	17
Tab. 7:	Ökologischer und extensiver Obstbau im Regierungsbezirk Freiburg 1990; in ha	18
Tab. 8:	Ökologischer und extensiver Weinbau im Regierungsbezirk Freiburg 1990; in ha	19
Tab. 9:	Preisvergleich Schüle Fleischwaren, Stand Juli 1991, in DM/kg	39
Tab. 10:	Fleischpreise der Personalkantine der Universitätsklinik, 29. Woche 1991, Durchschnitt aus sechs Angeboten	40
Tab. 11:	Preisvergleich: Lieferanten Personalkantine Universitätsklinik Freiburg/ Bio-Fleisch, zwei Anbieter; 29. Woche 1991	41
Tab. 12:	Preisvergleich zwischen Naturkostgroßhandel (5.5.91) und kon- ventionellem Großhandel (2.5. bis 16.5.); in DM/kg	42
Tab. 13:	Preisvergleich Obst, Salat und Gemüse: Durchschnitt von vier Anbietern der Universitätsklinik Freiburg, Preise von zwei Naturkost-Großhändlern, 29. Woche 1991, in DM/kg bzw. DM/Kiste	44
Tab. 14:	Preisvergleich Milch und Milchprodukte	46

Verzeichnis der Abbildungen

Abb. 1	Der Regierungsbezirk Freiburg und seine Landwirtschaftsämtter	8
Abb. 2	Ökologisch wirtschaftende Betriebe im Regierungsbezirk Freiburg	10
Abb. 3	Ökologisch bewirtschaftete landwirtschaftliche Nutzfläche im Regierungsbezirk Freiburg 1982-1990; nach landwirtschaftlichen Bereichen	11
Abb. 4	Anteil der AGÖL-Verbände an den landwirtschaftlichen Bereichen des ökologischen Landbaus; in ha bzw. GVE	15
Abb. 5	Preisdifferenz von Bio-Produkten. Salat und Gemüse, Mai 1991	43
Abb. 6	Preisdifferenz bei Bio-Produkten. Obst, Salat und Gemüse Juli 1991	45

Abkürzungsverzeichnis

AGÖL	Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau
BÖW	Bundesverband Ökologischer Weinbau
GVE	Großvieheinheit (500 kg Lebendgewicht)
ha	Hektar
IFOAM	International Federation of Organic Agriculture Movements (Internationale Vereinigung Ökologischer Landbaubewegungen)
LWA	Landwirtschaftsamt

1 Einleitung

Diese Arbeit wurde im Rahmen des AGÖL-Forschungs- und Beratungsprojektes "Entwicklung und Erprobung eines Konzeptes zur Vermarktung von Produkten des Ökologischen Landbaus an Großverbraucher (Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie)" durch Mittel des Umweltbundesamtes gefördert.

1.1 Problemstellung

1.1.1 Rahmenbedingungen für den ökologischen Landbau

Die Agrarpolitik der Europäischen Gemeinschaft hat dazu geführt, daß Landwirtschaft immer weniger von Märkten, dafür mehr von politisch motivierten Steuerungsmechanismen und Regelungen abhängig wurde.

Für den ökologischen Landbau gibt es jedoch keine auf EG-Ebene garantierten Abnahmepreise. Die für die landwirtschaftlichen Produkte gezahlten Interventionspreise sind für den ökologischen Landbau - inzwischen auch für einen großen Teil des konventionellen - viel zu niedrig, um ein ausreichendes Einkommen zu garantieren. Mehr als der konventionelle Landbau ist der ökologische Landbau daher von einem funktionierenden Markt mit einer starken Nachfrage abhängig. Die starke Nachfrage auf Verbraucherseite hat das Angebot bisher meist überschritten. Es war daher im allgemeinen für die landwirtschaftlichen Betriebe möglich, ihre Erzeugnisse im Rahmen einer mehr oder weniger direkten Vermarktung zu einem angemessenen Preis zu verkaufen.

Die aus ökologischer Sicht erfreulich starke Zunahme von landwirtschaftlichen Betrieben, die sich einem Verband der AGÖL (Arbeitsgemeinschaft ökologischer Landbau) anschließen, zwingt dazu, neue Märkte und neue Vermarktungswege zu erschließen.

Die Gemeinschaftsverpflegung erhält in unserer Gesellschaft einen immer bedeutenderen Stellenwert. Hier werden nur in den seltensten Fällen Bio-Produkte eingesetzt. Die Landesverbände der der AGÖL angeschlossenen Verbände konnten nur 41 Landwirte nennen, die an Großverbraucher vermarkten (Hermanowski/ Roehl 1991).

Wenn neue Märkte erschlossen werden sollen, scheint es daher sinnvoll, herauszufinden, welchen Stellenwert Erzeugnisse des ökologischen Landbaus innerhalb der Gemeinschaftsverpflegung erlangen können.

1.1.2 Agrarpolitische Rahmenbedingungen

Die Entscheidungskompetenz in der Agrarpolitik hat sich immer weiter von den Strukturen des ländlichen Raumes entfernt. Agrarpolitik wird kaum noch in der Landeshauptstadt, geschweige denn auf der Ebene von Kreisen oder Kommunen, sondern vor allem in Bonn und Brüssel gemacht.

ARBEITSGEMEINSCHAFT ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Anerkannte Verbände der ökologischen Landwirtschaft (Stand: 1. 1. 1991)

Die genannten sechs Verbände und die Stiftung Ökologie und Landbau haben sich 1988 in der AGÖL zusammengeschlossen (Koordinationsstelle, Baumschulenweg 11, D-6100 Darmstadt, Tel. 0 61 55 / 20 81, Fax 0 61 55 / 57 74). Die AGÖL-Mitglieder bewirtschaften zusammen über 85 000 ha = 0,7 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche (alte Bundesländer) nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus (SÖL-Sonderausgabe Nr. 17).

	biologisch-dynamisch	organisch-biologisch	Biokreis Ostbayern	Naturland	ANOG	BÖW
Gründungsjahr	1924	1971	1979	1982	1962	1985
Warenname und Schutzzeichen						
Bei Umstellungsware		„Bioland-Erzeugnisse aus dem Umstellungsbetrieb“	aus dem Umstellungsbetrieb	aus dem Umstellungsbetrieb	aus dem Umstellungsbetrieb	aus dem Umstellungsbetrieb
Anbaufläche (ha)	23 914	36 343 ¹⁾	2 151	10 830	2 009	285
Zahl der Betriebe	1 098	1 623 ¹⁾	150	401	78	76
Zeitschrift	„Lebendige Erde“, mit „Gartenrundbrief“, „Demeterblätter“ ¹⁾	„Bioland“	„Bio-Nachrichten“	„Naturland“	„ANOG-Informationen“	Mitteilungen in „Ökologie und Landbau“
Adresse	Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise e.V., Baumschulenweg 11, 6100 Darmstadt, Tel. (0 61 55) 26 74	Bioland – Verband für organisch-biologischen Landbau e.V., Barbarossastraße 14, 7336 Uhingen, Tel. (0 71 61) 3 10 11	Biokreis Ostbayern e.V., Theresienstraße 36, 8390 Passau, Tel. (0 8 51) 3 16 96	Naturland Verband für naturgemäßen Landbau e.V., Kleinhaderner Weg 1, 8032 Gräfelfing, Tel. (0 89) 8 54 50 71	ANOG – AG für naturnahen Obst-, Gemüse- u. Feldfruchtanbau e.V., Josef-Schell-Str. 17, 5300 Bonn, Tel. (0 2 28) 62 75 91	Bundesverband Ökologischer Weinbau e.V., Obergrasse 9, 6719 Ottersheim/Pfalz, Tel. (0 63 55) 12 85

¹⁾ Verarbeiter, Händler und Verbraucher wenden sich bitte an: Demeter-Bund e.V., Fenchelstraße 14, D-7000 Stuttgart 75, Tel. (07 11) 4 41 10 25

²⁾ Weitere 429 Betriebe (10 253 ha) befinden sich in Vorbereitung (Nulljahr)

Kontaktadressen neue Bundesländer: GAA – Arbeitsgemeinschaft für Ökologischen Landbau, Schulstr. 5, O-8251 Taubenheim, Tel. Burkhardswalde 3 38
BÖL – Beratungsring Ökologischer Landbau, Kieler Straße 26, 2352 Bordesolm; ab 1. 5. 1991: O-1400 Oranienburg-Eden, Tel. Oranienburg 34 13 / 17

© Stiftung Ökologie und Landbau, Weinstraße Süd 51, 6702 Bad Dürkheim, März 1991

Diese Übersicht ist als DIN A2-Plakat für DM 1,— pro Stück (+ 2,— Porto) bei der Stiftung Ökologie und Landbau erhältlich



Tab. 1: Die Mitgliedsverbände der Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau (AGÖL)

Landkreise, Kommunen und die Bewohner selbst sind weitgehend von agrarpolitischen Entscheidungsprozessen abgekoppelt.

Die zentrale, bürokratische Agrarpolitik verstärkt das Ohnmachtsgefühl der Landwirte: "Da können wir ja sowieso nichts machen". Eigeninitiative ist nur in begrenztem Rahmen möglich und wird vor allem als "unternehmerisches Handeln" im Sinne betrieblichen Wachstums gefördert. Ökologisch oder regionalpolitisch sinnvolle Ansätze werden kaum unterstützt.

Die Handlungsspielräume im Hinblick auf die Gestaltung einer ökologischen, sozialen und eigenständigen Agrarpolitik sowohl in den Städten als auch auf dem Land sind oft unbekannt, aber vermutlich weit größer als gemeinhin angenommen. Sie müssen wieder entdeckt und weiterentwickelt werden.

Einige Kommunen haben bereits eigene Ansätze auf verschiedenen Ebenen entwickelt. Dazu gehören Maßnahmen im Bereich Information und Motivation, in der Produktion, sowie in der Vermarktung (BUND 1991a). Einzelne Beispiele gibt es auch im Bereich Ausbildung und Forschung.

Als Beispiele für Informationsarbeit, die vor allem eine Sensibilisierung der allgemeinen Öffentlichkeit bewirken soll, können die Broschüren der Stadt Freiburg, "Garten als Lebensraum, Tips zum ökologischen Pflanzenschutz" (Stadt Freiburg 1990) oder der Stadt Kiel "Abfallarme Vollwert-Ernährung" (BUND-Kreisgruppe Kiel/ Umweltschutzamt Kiel 1990) gelten.

Für die Förderung der **Produktion** gibt es eine Vielzahl verschiedener Ansätze:

- Die Gemeinde Wadgassen im Saarland gewährt Umstellern einen Starthilfezuschuß von 10.000 DM im ersten Jahr. Nach dem ersten Jahr werden in der Umstellungsphase - höchstens jedoch bis zum 5. Jahr - 400 DM je Hektar Ackerland und 200 DM je Hektar Grünland gezahlt. Weiterhin gibt es Finanzierungshilfen für den umstellungsbedingten Kauf von Maschinen, Geräten und sonstigen landwirtschaftlichen Ausstattungen in Höhe von 10% der anfallenden Kosten, höchstens jedoch 10.000 DM. Gemeindeeigenes Land wird pachtfrei an Öko-Betriebe vergeben (Gemeinde Wadgassen 1990).
- Im Erftkreis (Nordrhein-Westfalen) gibt es ebenfalls Zuschüsse bei der Umstellung. Sie sind gestaffelt von 500 DM/ha im ersten Jahr fallend bis auf 263 DM/ha im siebten Jahr. Auch Beratungs- und Fortbildungskosten im Zusammenhang mit der Umstellung werden mit bis zu 80% bezuschußt (Erftkreis 1989).
- Die Gemeinde Korntal-Münchingen (Baden-Württemberg) stellt bis zu 5.000 DM für umstellungswillige Landwirte bereit. Es werden 400 DM/ha bei Getreide und anderen Ackerbauerzeugnissen gezahlt sowie 200 DM/ha bei Futtermittelanbau (Kommunale Briefe für Ökologie 1990).
- Einzelne Städte und Gemeinden verpachten ihre eigenen Betriebe nur unter der Auflage, daß sie nach den Kriterien des ökologischen Landbaus bewirtschaftet werden (BUND 1991a).
- Die Städte Schwäbisch Hall und Radolfzell binden ihre Förderung nicht direkt an die Kriterien des ökologischen Landbaus, sondern fördern spezielle landschaftspflegerische Leistungen, wie z.B. die Bewirtschaftung oder den Erhalt von Streuobstwiesen, Feuchtwiesen, Streuwiesen, Uferrandstreifen, extensive Nutzung Ackerflächen, die Errichtung von Schutzhecken oder die Umwandlung von Ackerland in Grünland. Es werden für die einzelnen Maßnahmen Bewirtschaftungsverträge mit der Stadt abgeschlossen (Stadt Schwäbisch Hall 1988, Schuster/ Thielcke 1989).

Im Bereich **Ausbildung und Forschung** gibt es Beispiele aus dem Landkreis Rottal/Inn (Bayern), der den Öko-Landbau durch die Einrichtung eines Ausbildungsganges an der Berufsfachschule unterstützt (Natur und Umwelt 1/1990) oder den Kreis Borken, der eine Studie zu den Chancen und Risiken der Direktvermarktung im Kreis in Auftrag gegeben hat, vermutlich um dann gezielt fördern zu können, bzw. um den Landwirten Handlungsempfehlungen geben zu können (Produkt + Markt 1990).

Im Bereich der **Vermarktung** wurden mancherorts spezielle Öko-Märkte ins Leben gerufen (z.B. Gemeinde Rödinghausen 1989; Stadt Mainz 1989; Stadt Herne 1991; ÖkoMarkt Köln BOG GmbH 1990).

Erste Ansätze, über städtische Kantinen den Absatz von Bio-Produkten zu fördern, gibt es beispielsweise in Nürnberg und Erlangen (Grünen Liste Erlangen 1989).

1.1.3 Zur speziellen Situation und zum Stand der Diskussion in Freiburg

Verschiedentlich wurden Maßnahmen zur Umstellung der Freiburger Kantinen gefordert. Am detailliertesten äußerte sich der BUND, der anlässlich des von der Stadt Freiburg veranstalteten "Forum Wasser" ein Papier zum Thema "Wasserschutz durch Öko-Landbau" vorlegte (BUND 1989). Die darin enthaltenen Forderungen stoßen in der Öffentlichkeit zunehmend auf Resonanz.

In der umweltpolitischen Diskussion in Freiburg spielen einerseits Wasserqualität, Bodenschutz und Müllproblematik eine wichtige Rolle, andererseits die Handlungsmöglichkeiten der öffentlichen Hände als nachfragekräftige Verbraucher und beispielgebende Trendsetter.

Auch in der Region Freiburg ist die Qualität des Trinkwassers und darüberhinaus bedeutender Grundwasserreservoirs im Rheintal mittelfristig ernsthaft bedroht. Verursacher der Belastungen ist im wesentlichen die konventionelle Landwirtschaft, die gleichzeitig wegen der Entwicklung auf dem europäischen Agrarmarkt zunehmend in wirtschaftliche Schwierigkeiten gerät.

Zur Sicherung der Wasserqualität bietet sich in erster Linie der ökologische Landbau an, der für die Landwirtschaftsbetriebe langfristig auch wirtschaftliche Vorteile bietet. Für seine Ausweitung ist jedoch die Überwindung von Umstellungsschwierigkeiten und der Aufbau leistungsfähiger Vermarktungsstrukturen notwendig.

Der bevorzugte Verbrauch von regional erzeugten Lebensmitteln würde es erlauben, beträchtliche Umweltbelastungen durch Transport und Verpackungsabfall zu vermeiden.

Aufgrund des außerordentlich vielfältigen Angebotes der Landwirtschaft in der Region Südbaden sind die Voraussetzungen in Freiburg für eine verstärkte Verwendung regionaler Produkte besonders gut. Auch die allgemeine Wertschätzung der traditionsreichen badischen Küche erleichtert die Besinnung auf regionale Besonderheiten.

Auf der Gemarkung Freiburgs liegt eine beträchtliche landwirtschaftliche Nutzfläche von ca. 4.000 ha. Rund ein Viertel davon ist in städtischer Hand. Es gibt ca. 543 landwirtschaftliche Betriebe, davon aber nur ein Drittel im Haupterwerb (Statistisches Landesamt 1989), von denen nur einige wenige ökologischen Anbau betreiben. Die für die Stadt relevanten Wasserschutzgebiete liegen jedoch außerhalb der Gemarkung. Umweltpolitische Aktivitäten der Stadt, den ökologischen Landbau in der sie interessierenden Region zu fördern, müssen daher auch indirekter Art sein, um die Betriebe des Umlandes einzubeziehen.

Die Idee einer umweltfreundlicheren Ausrichtung von Großküchen und Kantinen wird in verschiedenen Städten unter unterschiedlichen Aspekten zunehmend diskutiert (z.B. Grüne Liste Erlangen 1989). Besonders interessant scheint - unter anderem aus den soeben dargelegten Gründen - eine verstärkte Verwendung von Produkten aus ökologischem Anbau aus der eigenen Region. Eine solche Umorientierung hätte für die Stadt Freiburg mehrere Vorteile:

- Förderung des ökologischen Anbaus in der Region und damit Schutz des Wassers und des Bodens,
- Anstoß zum Aufbau leistungsfähigerer Logistik-, Handels- und Verarbeitungsstrukturen im regionalen Naturkostbereich und damit auch Anstoß zur Gründung neuer Betriebe in der Region, und damit die Schaffung von Arbeitsplätzen,
- Senkung von Transportaufkommen, Abfallaufkommen und Energieverbrauch durch verstärkten Einkauf in der Region,
- Vermeidung aufwendiger Konservierungsverfahren und Verpackungen durch zeitliche und räumliche Nähe von Erzeugung und Verbrauch,
- Gesundere und hochwertigere Ernährung durch weniger belastete Lebensmittel, vor allem in Kombination mit Vollwerternährung,
- Stärkung des Bewußtseins für umweltfreundliche und gesunde Ernährung in einer breiten Öffentlichkeit,

- Ausstrahlung des Beispiels auf private Großküchen und die allgemeinen Ernährungsgewohnheiten,
- Stabilisierung der wirtschaftlichen Situation der regionalen Landwirtschaft und damit Erhaltung des hochgeschätzten und touristisch bedeutsamen Landschaftsbildes in der Region.

Im Juni 1991 hat der Umweltausschuß des Freiburger Gemeinderates ein integriertes Förderkonzept vorgelegt, das auf wichtigen Feldern handeln soll, die kommunalen Kompetenzen zugänglich sind (Umweltschutzamt Freiburg 1991a). Die Stadt soll als Grundstückseigentümerin eigene Betriebe umstellen und bei verpachteten Flächen Bewirtschaftungsauflagen festlegen. Die Stadt soll die Direktvermarktung fördern. Vorgeschlagen wurde die Einrichtung eines Erzeugermarktes im Stadtteil Stühlinger sowie die Publikation eines Einkaufsführers mit Adressen von kontrolliert ökologisch und umweltschonend (integriert) wirtschaftenden selbstvermarktenden Landwirten, Gärtnern und Winzern in der Region. Als Verbraucherin solle die Stadt in ihren Kantinen schrittweise Produkte des ökologischen Anbaus einführen. Zudem soll durch Veranstaltungen und durch eine Sondernummer der Stadtnachrichten Aufklärungsarbeit zum Thema "Ökologischer Landbau" betrieben werden.

1.2 Zielsetzung dieser Arbeit

Aus dem Vorangegangenen ergab sich die Idee für die vorliegende Arbeit, die einige Zeit vor dem Beschluß des Umweltausschusses der Stadt Freiburg begonnen wurde. Es mangelte zwar nicht an Absichtserklärungen, die direktere Vermarktung von landwirtschaftlichen Produkten aus ökologischem Landbau an Großküchen zu fördern. Konkrete Umsetzungen waren jedoch kurzfristig nicht in Sicht. Mit der vorliegenden Arbeit sollten daher für die politischen Entscheidungsträger sowie für die Erzeuger, Verarbeiter, Vermarkter sowie die Verantwortlichen in den Kantinen **Handlungsempfehlungen** ausgearbeitet werden, um den Prozeß zu beschleunigen. Erste Erfahrungen aus der vorliegenden Arbeit sind dann auch in die Verwaltungsvorlage für den Umweltausschuß eingeflossen. Die Notwendigkeit dieser Vorarbeiten wird an der auf den Beschluß folgenden Entwicklung deutlich: wegen fehlender Finanzen und ersten aufgetretenen Schwierigkeiten und Hemmnissen wird die Einführung von Bio-Produkten in Kantinen vorerst von der Stadt trotz des Beschlusses des Umweltausschusses nicht vorangetrieben (Umweltschutzamt Freiburg 1991b).

1.3 Zur Methode

Ziel der vorliegenden Arbeit war die Erstellung von Handlungsempfehlungen für die politischen Entscheidungsträger sowie für die Erzeuger, Verarbeiter, Vermarkter sowie die Verantwortlichen in den Kantinen, um die Einführung von Produkten des ökologischen Landbaus in Kantinen in der Stadt Freiburg voranzutreiben.

Die Funktion des Autors dieser Studie bestand vor allem darin,

- die Hemmnisse bei der Einführung von Bio-Produkten in Kantinen herauszuarbeiten,
- die Interessen von Kantinen, Erzeugern, Verarbeitern und Händlern zu erfassen,

- die Möglichkeiten der Einführung von Bio-Produkten in Kantinen in Freiburg zu evaluieren,
- und eine Koordinationsfunktion zwischen diesen Gruppen wahrzunehmen.

Befragt wurden anhand von teilstrukturierten Interviews mit wenig standardisierten Fragen folgende Personenkreise: KüchenleiterInnen, Bio-Großhändler, Verarbeiter von Bio-Produkten, Berater des ökologischen Landbaus und die VertreterInnen der regionalen Gruppen der Anbauverbände (bei diesen Treffen waren weitere Landwirte zugegen).

Es stellte sich heraus, daß den Hemmnissen durch Koordination der beteiligten Gruppen zumindest ansatzweise entgegengewirkt werden konnte, so daß ein gemeinsames Treffen aller potentiell Beteiligten organisiert wurde ("Runder Tisch"). In dieser Phase war die Arbeit als Aktionsforschung zu sehen.

Im Rahmen der Analyse der Situation des ökologischen Landbaus in der Untersuchungsregion wurden vorhandene Daten und Literatur aufgearbeitet.

Für die Preisvergleiche zwischen konventionellen und ökologisch erzeugten Produkten auf Großhandelsstufe wurden die Angebotslisten von Bio-Großhändlern ausgewertet. Von Händlern konventioneller Ware waren keine Angaben zu erhalten, so daß auf Angaben (Rechnungen) von Gastronomiebetrieben zurückgegriffen werden mußte.

Die Erkenntnisse, die in Freiburg erzielt wurden, sind nicht unbesehen auf andere Orte zu übertragen. Die gesammelten Erfahrungen können jedoch eine wertvolle Hilfe sein, weitere Projekte an anderen Orten mit weniger Aufwand zu initiieren, um damit den ökologischen Landbau und eine umweltgerechte Entwicklung zu unterstützen.

2 Evaluierung des Potentials des ökologischen Landbaus im Regierungsbezirk Freiburg

2.1 Erhebungen zum ökologischen Landbau im Regierungsbezirk Freiburg

Zur Erhebung gültiger Daten wurde der Regierungsbezirk Freiburg als zu untersuchender Raum festgelegt, da die amtlichen Daten sich auf diesen Bereich beziehen.

Denn zwar wurden zunächst die Verbände der AGÖL um Auskünfte gebeten, um die Situation des ökologischen Landbaus in der Region Südbaden zu evaluieren. Es stellte sich jedoch heraus, daß

- auf diese Region bezogene aufbereitete Daten teilweise nicht vorhanden waren,
- derartige Daten aufgrund des Datenschutzes nicht herausgegeben wurden,
- die Verantwortlichen überlastet waren und die Daten einfach nicht übermittelten.

Es ergab sich überdies der Eindruck, daß einerseits sehr häufig Daten über die Betriebe des ökologischen Landbaus abgefragt werden. Auf der anderen Seite erfahren die zuständigen Stellen meist wenig über die Ergebnisse der Arbeiten und können oft keine direkte positive Auswirkung für die Anbauverbände erkennen. Daher wird mit Zurückhaltung auf Nachfragen zu speziellen Daten reagiert.

Dagegen haben die Landwirtschaftsämter jedoch einen guten Überblick über die Betriebe in ihrem Dienstbezirk. Daher wurde versucht, über die staatliche Verwaltung eine Übersicht über den ökologischen Landbau in der Region Südbaden (Regierungsbezirk Freiburg) zu erhalten.

Das Regierungspräsidium Freiburg führt seit 1982 in einem zweijährigen Turnus bei den ihm untergeordneten Landwirtschaftsämtern Umfragen nach dem Stand des ökologischen Landbaus durch. Die Ergebnisse dieser behördeninternen Umfragen konnten eingesehen werden. Für die Jahre 1982 bis 1986 lagen nur Werte vor, die sich auf den gesamten Regierungsbezirk bezogen. Tabelle 2 gibt eine Übersicht über die Entwicklung der Betriebe des ökologischen Landbaus.

Die Angaben der einzelnen Dienststellen, die in der Tabelle 2 zusammengefaßt sind, "sind trotz aller Sorgfalt zum Teil lückenhaft, da Kleinstbetriebe nicht immer erfaßbar sind. Ebenso fehlen Angaben über die Sozialstruktur und Rechtsform der Betriebe" (Regierungspräsidium Freiburg 1987).

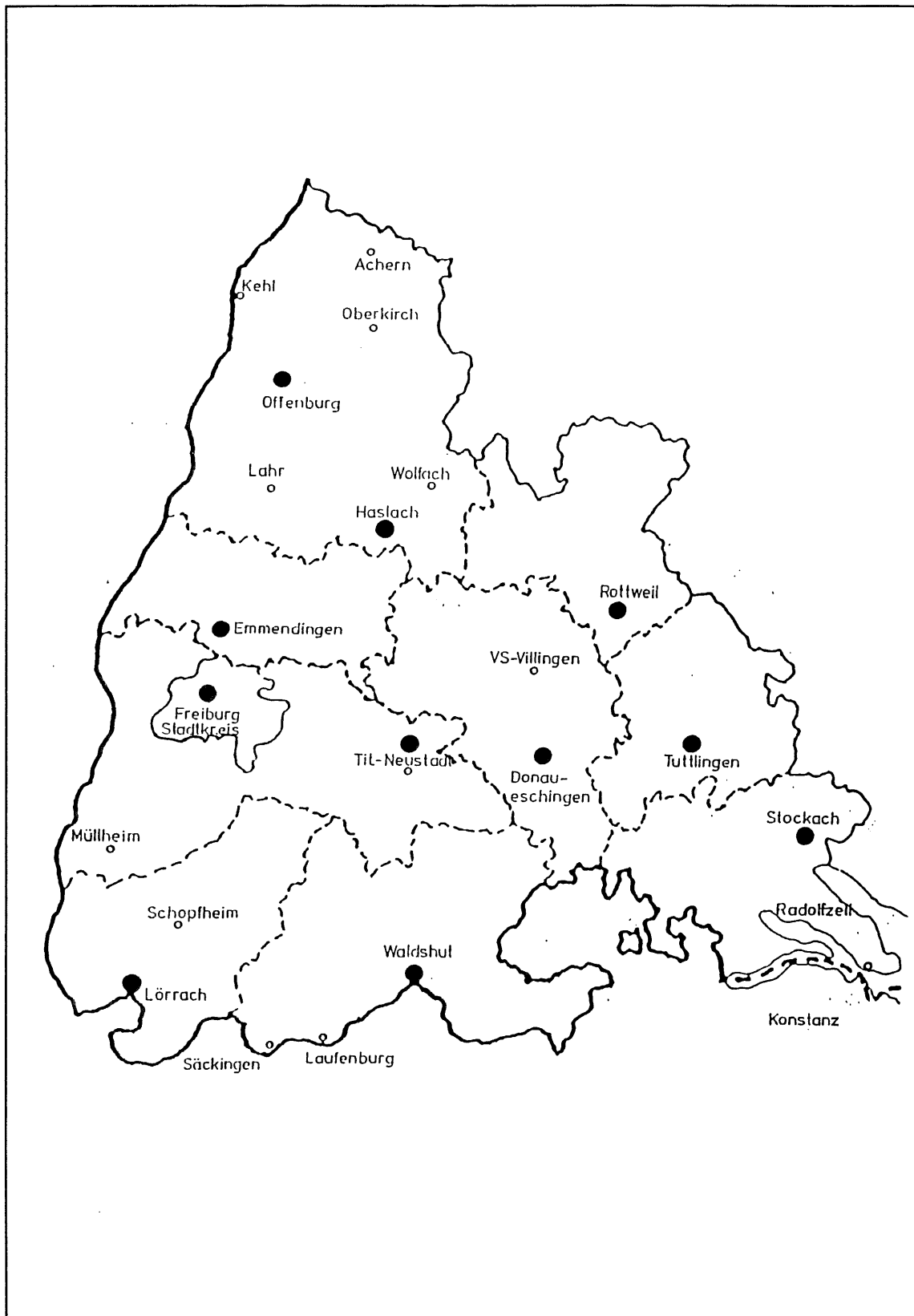


Abb. 1 Der Regierungsbezirk Freiburg und seine Landwirtschaftsämtler

Tab. 2: Betriebe des ökologischen Landbaus im Regierungsbezirk Freiburg

Jahr	Betriebe			Fläche in ha						
	bd	ob	Summe	bd	ob	Summe	lw	ga	obst	wein
12/82	52	55	107	900	647	1.547	1.311	66	71	100
12/84	57	64	121	924	734	1.658	1.418	77	70	94
12/86	66	57	123	1.082	748	1.830	1.700	49	36	45
12/88	74	84	158	1.244	1.135	2.379	2.205	76	37	60
12/90	87	129	216	1.537	2.296	3.784	3.546	81	33	124
bd = biologisch-dynamisch (Demeter); ob = organisch-biologisch (bis 1988 nur Bioland); lw = landwirtschaftlich genutzte Fläche; ga = gemüsebaulich genutzte Fläche; obst = obstbaulich genutzte Fläche; wein = weinbaulich genutzte Fläche										
Quelle: Regierungspräsidium Freiburg 1987, 1989, 1991; Eigene Berechnungen										

Die Wachstumsraten des ökologischen Landbaus - bezogen auf die Anzahl der Bio-Betriebe - lagen im Zweijahresrhythmus bei

13,1% (1982 - 1984),
 1,7% (1984 - 1986),
 28,5% (1986 - 1988),
 36,8% (1988 - 1990).

Insgesamt stieg die Anzahl der Betriebe von 1982 bis 1990 auf mehr als das Doppelte (plus 102 Prozent).

Die Wachstumsraten betrugen auf die Fläche bezogen

7,2% (1982-1984),
 10,4% (1984-1986),
 30,0% (1986-1988),
 59,1% (1988-1990).

Von 1982 bis 1990 waren es insgesamt 144,6 Prozent.

Die höheren Wachstumsraten der Flächen im Vergleich zu den Betriebszahlen deutet darauf hin, daß mehr große Betriebe sich den Anbauverbänden anschließen, bzw. daß auch Bio-Betriebe dem Wachstumstrend unterliegen und Flächen zupachten oder zukaufen. 1982 betrug die durchschnittliche Betriebsgröße eines Bio-Betriebs in Südbaden 14,5 Hektar; 1990 lag sie bei 17,5 Hektar.

Der Demeterverband konnte von 1982 bis 1990 35 (= 67%) neue Mitgliedsbetriebe begrüßen. Im organisch-biologischen Anbau (1982 nur Bioland, 1990 Bioland, Naturland und BÖW) ist ein Plus von 74 Betrieben (= 135%) zu verzeichnen.

Die durchschnittliche Betriebsgröße eines landwirtschaftlichen Betriebes betrug 1986 im Regierungsbezirk Freiburg 11,5 ha (Statistisches Landesamt Baden-Württemberg, 1989). Die durchschnittliche Betriebsgröße eines ökologisch wirtschaftenden Betriebs lag bei 14,9 ha. Damit wird die Aussage des Regierungspräsidiums widerlegt, daß die "alternativ wirtschaftenden Betriebe ... meist sehr klein" seien "oder im Nebenerwerb oder als Selbstversorgerbetriebe bewirtschaftet" werden (Regierungspräsidium Freiburg 1987). Im Vergleich

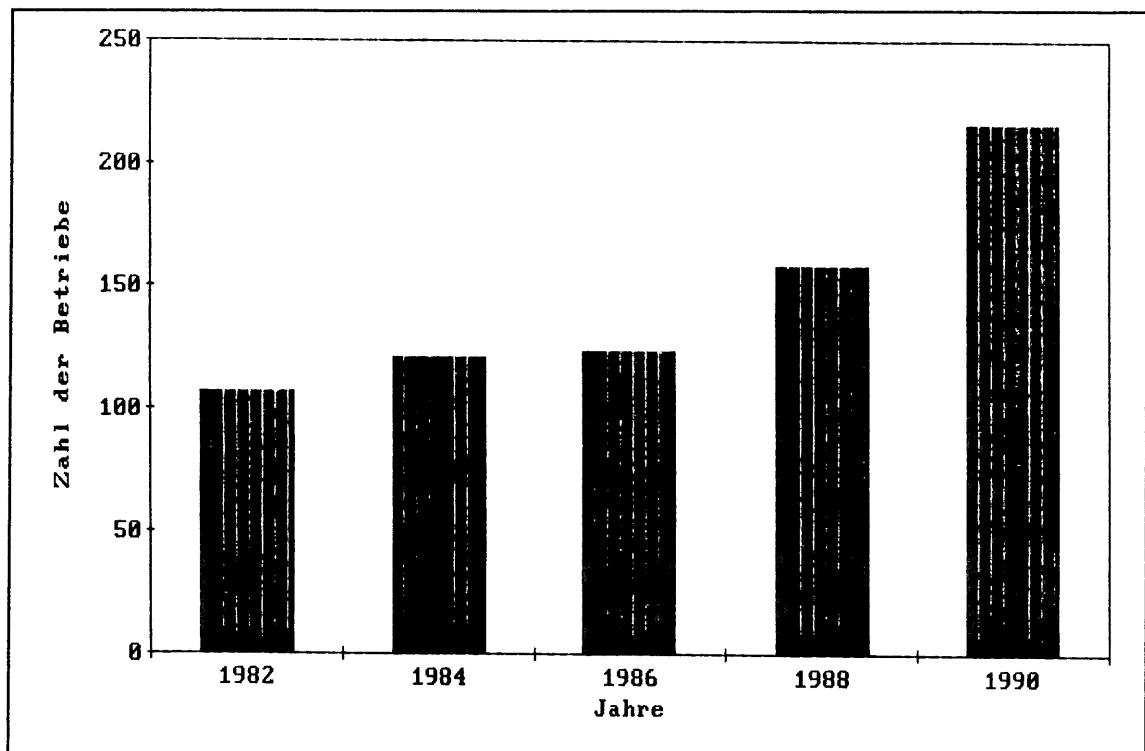


Abb. 2 Ökologisch wirtschaftende Betriebe im Regierungsbezirk Freiburg

mit ihren konventionellen Kollegen führen die BetriebsleiterInnen ökologischer Betriebe im Durchschnitt relativ große Betriebe.

Es ist zwar kein statistisches Material zur Erwerbsfunktion vorhanden, aber die Erfahrung des Autors bei Betriebskontrollen von Bioland-Betrieben in Südbaden zeigt, daß der Anteil der Nebenerwerbsbetriebe (Betriebe mit mehr als 50% außerlandwirtschaftlichem Einkommen) bei Bioland relativ gering ist.

Ein hoher Anteil von Nebenerwerbsbetrieben kennzeichnet andererseits die südbadische Landwirtschaft sowohl im Schwarzwald als auch beim Weinbau im Kaiserstuhl und im Markgräflerland. Nur in der Rheinebene liegt der Anteil der Haupterwerbsbetriebe noch über dem Anteil der Nebenerwerbsbetriebe.

Die oben zitierte Aussage des Regierungspräsidiums über die Größe bzw. die Sozialstruktur der Betriebe des ökologischen Landbaus trifft daher eher allgemein für den Regierungsbezirk zu. Daß diese Aussage nur auf den ökologischen Landbau bezogen wird, läßt darauf schließen, daß die staatliche Beratung es in ihrem Alltag mit überdurchschnittlich großen Betrieben zu tun hat, so daß die Bio-Betriebe klein erscheinen.

Die staatlichen Beratungsstellen haben relativ häufig Kontakt mit den Bio-Betrieben, da diese neben den Verbandsberatern auch die Officialberatung in Anspruch nehmen. Nachgefragt wird neben der Beratung im Bereich Arbeitswirtschaft vor allem die Vermarktungsberatung. Das Regierungspräsidium betont, daß hier ein lohnender Beratungsansatz besteht.

Die Daten für das Jahr 1990 waren vom Regierungspräsidium noch nicht aufbereitet worden. Es lagen jedoch Angaben aus den einzelnen Landwirtschaftsbezirken vor, so daß die

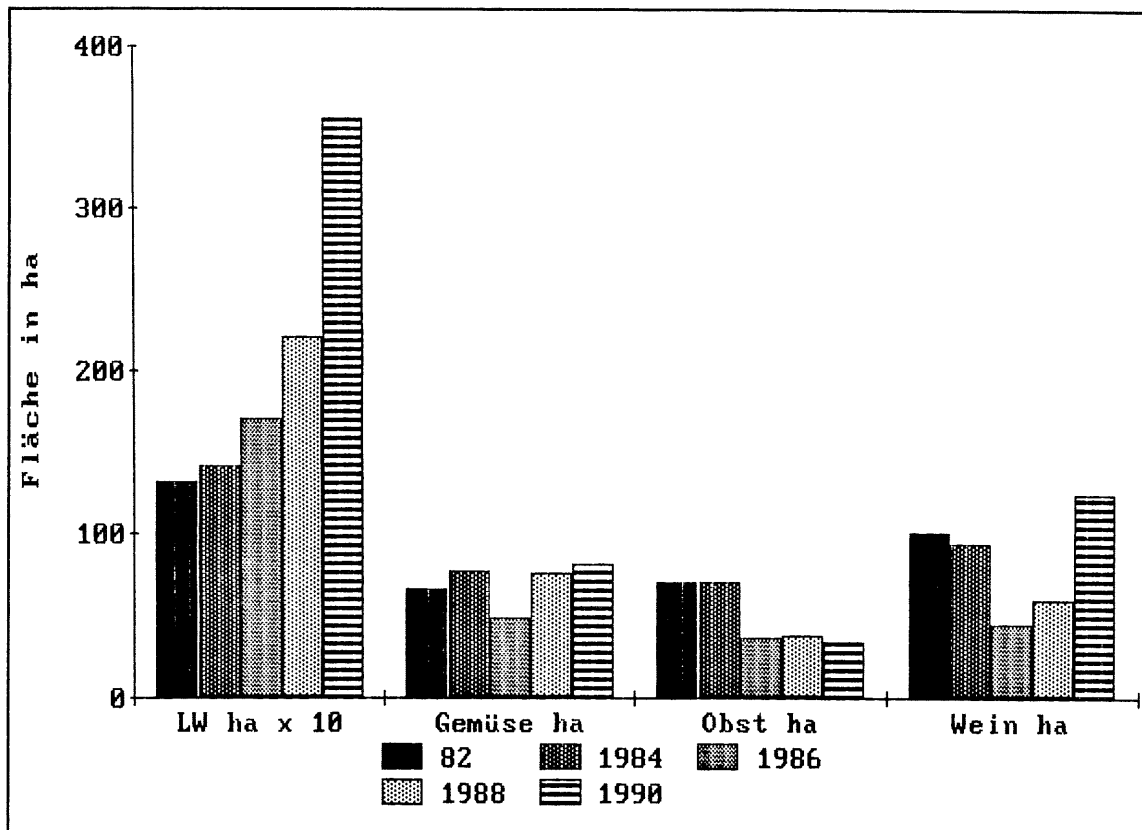


Abb. 3 Ökologisch bewirtschaftete landwirtschaftliche Nutzfläche im Regierungsbezirk Freiburg 1982-1990; nach landwirtschaftlichen Bereichen

Aufbereitung im Rahmen der vorliegenden Arbeit vorgenommen werden konnte.

Von 1988 bis 1990 ist die Anzahl der Bio-Betriebe in Südbaden um weitere 36,7% gestiegen. Die Fläche stieg dabei um 59,1 Prozent, der Viehbestand (in Großvieheinheiten) um 77,9%.

In der Umfrage des Regierungspräsidiums Freiburg an die Landwirtschaftsämter zum Stand des ökologischen Landbaus 1990 wurde nicht nur nach Betrieben gefragt, die einem anerkannten Anbauverband angehören. Es wurde zusätzlich gefragt

1. nach Betrieben, die sonstigen Organisationen mit Anerkennung der AGÖL-Richtlinien angehören. Dies könnten nur Betriebe der Verbände ANOG oder Biokreis Ostbayern sein, da nach den anderen vier Anbauverbänden (Demeter, Bioland, Naturland, BÖW) explizit gefragt wurde. In der Region sind Betriebe dieser beiden Verbände allerdings nicht vorhanden. Es bleibt daher unklar, welche Betriebe aus Sicht des Regierungspräsidiums damit gemeint sein könnten.

2. nach ökologischem Vertragsanbau auf Teilflächen (ZG, Neuform, Rheingold, usw.)

3. nach sonstigen Betrieben. Hier wurden meist Angaben zu Betrieben gemacht, die sich am Extensivierungsprogramm beteiligen.

Nur von den Landwirtschaftsämtern Rottweil und Haslach wurden keine Angaben zu den drei zusätzlichen Punkten gemacht.

Tab. 3: Anzahl und Fläche ökologisch wirtschaftender Betriebe in den Landwirtschaftsämtern des Regierungsbezirks Freiburg 1990

Landwirtschaftsämter	Zahl der Betriebe		Fläche in ha		Großvieheinheiten	
	1988	1990	1988	1990	1988	1990
Donaueschingen	10	10	264,3	354,5	274,5	309
Emmendingen	23	23	101	101	40,5	9,5
Freiburg	24	36	213,3	333,8	138,4	147
Haslach	1	7	7	120,3	8,9	128,2
Lahr	5	6	67,3	72	44,2	27
Lörrach	13	13	167,8	167,8	165,5	169
Müllheim	9	19	50,6	95,6	0	0
Offenburg	18	20	159	262	98,7	> 20
Radolfzell	2	7	35	192	55	225
Rottweil	15	20	222,5	547	96	536
Stockach	6	6	167,9	204,6	211	200,8
Titisee-Neustadt	8	15	158	353,9	108,4	314,6
Tuttlingen	5	7	231,4	275,4	163,3	403,6
Waldshut	19	27	534,2	727,7	397,8	637,6
Summe	158	216	2379	3784	1802	3206
Quelle: Regierungspräsidium Freiburg 1989, 1991; Eigene Berechnungen						

Zu Punkt 1: Beim ersten Punkt gibt es Daten aus Donaueschingen (27 Betriebe mit über 640 ha und 510 GVE) und Offenburg (2 Betriebe mit 33 ha und 22 GVE). Da weder die ANOG noch der Biokreis Mitglieder in Südbaden haben, und von diesen beiden Ämtern unter Punkt 3 keine Angaben zu Betrieben gemacht wurden, die am Extensivierungsprogramm teilnehmen ohne Mitglied in einem Verband zu werden, ist anzunehmen, daß es sich um Betriebe handelt, die einen Antrag im Rahmen des Extensivierungsprogramms gestellt haben. Alle anderen Landwirtschaftsämter haben zu Punkt 1 keine Angaben gemacht.

Zu Punkt 2: Ökologischer Vertragsanbau auf Teilflächen wird gemeldet aus Emmendingen (12 Weinbaubetriebe, 13 landwirtschaftliche Betriebe; 1991 werden einige hinzukommen), Donaueschingen (19 landwirtschaftliche Betriebe), Lahr (14 landwirtschaftliche Betriebe), Offenburg (3 landwirtschaftliche Betriebe) und Titisee-Neustadt (2 landwirtschaftliche Betriebe).

Zu Punkt 3: Unter "Sonstige" wurden von den meisten Landwirtschaftsämtern Informationen zu Umstellern im Rahmen des Extensivierungsprogramms gegeben. Diese Betriebe haben bereits 1990 am Programm teilgenommen oder für 1991 Anträge gestellt, sind aber (noch) nicht Mitglieder eines anerkannten Anbauverbandes.

Emmendingen: 14 Weinbaubetriebe, 45 landwirtschaftliche Betriebe

Freiburg: 2 Weinbaubetriebe, 5 Grünlandbetriebe

Lörrach: 15 Betriebe aus Landwirtschaft und Weinbau

Waldshut: 60 Betriebe, nur Landwirtschaft

Lahr: 33 Betriebe, z.T. Landwirtschaft, vor allem aber Weinbau

Radolfzell: 7 landwirtschaftliche Betriebe

Titisee-Neustadt: 20 landwirtschaftliche Betriebe (ein Betrieb wird als organisch-biologisch ohne Anschluß an einen Verband beschrieben; da der auf dem Landwirtschaftsamt in Titisee-Neustadt zuständige Bearbeiter ein Insider des ökologischen Landbaus ist, dürfte diese Angabe stimmen)

Bei den folgenden Ämtern wurden unter "Sonstige" zwar Betriebe aufgelistet, es wurde aber nicht explizit angemerkt, daß es sich um Teilnehmer am Extensivierungsprogramm handelt.

Müllheim: 23 Betriebe (sowohl mit landwirtschaftlichen als auch mit obst- und weinbaulichen Flächen)

Stockach: 5 landwirtschaftliche Betriebe

Tuttlingen: 14 landwirtschaftliche Betriebe

2.2 Anteile der Verbände an den ökologisch bewirtschafteten Flächen

Aus den Daten des Regierungspräsidiums Freiburg ist zu entnehmen, welche Flächenanteile von welchen Verbänden bewirtschaftet werden. Zusätzlich läßt sich durch die Angaben zu den Betrieben, die am Extensivierungsprogramm teilnehmen, abschätzen, welches Potential kurz- und mittelfristig hinzukommt. Die Extensivierungsbetriebe werden sich aller Voraussicht nach zwar nicht alle einem Anbauverband anschließen. Sie werden jedoch aus Sicht der Anbauverbände des ökologischen Landbaus zu einer Konkurrenz bei der Vermarktung werden, da auch sie mit der Umweltfreundlichkeit der Produktion werben werden. Aus der Sicht der Verbraucher mag es ohnehin unerheblich erscheinen, ob die Produkte tatsächlich von einem anerkannten Verbandsbetrieb stammen, wenn die Kontrolle der Betriebe gewährleistet wäre. Das Problem der Kontrolle soll hier aber nicht weiter diskutiert werden.

2.2.1 Landwirtschaftlich genutzte Flächen

Insgesamt wurden 1990 im Regierungsbezirk Freiburg 3545,6 ha, also 1,02% der landwirtschaftlich genutzten Fläche ökologisch bewirtschaftet. Davon wurden 47,3% von Bioland-, 40,7% von Demeter- und 11,9% von Naturland-Betrieben bewirtschaftet.

Die nach AGÖL-Richtlinien bewirtschaftete landwirtschaftliche Fläche hat von 1988 bis 1990 um 60,8% zugenommen und sich seit 1982 fast verdreifacht (plus 170%).

Im Vertragsanbau standen 1990 190,4 ha. Dies sind jedoch nur Teilflächen von ansonsten konventionell wirtschaftenden Betrieben. Der Vertragsanbau bezieht sich auch nicht auf IFOAM- oder AGÖL-Richtlinien.

Im Dezember 1990 wurden 4324,7 ha von Betrieben bewirtschaftet, die am Extensivierungsprogramm teilnehmen und noch keinem Verband angehören. Diese Zahl liegt jedoch noch unter dem realen Wert, da aus den Landwirtschaftsbezirken Rottweil und Haslach keine Daten über die Teilnahme am Extensivierungsprogramm vorliegen.

Tab. 4: Ökologisch und extensiv bewirtschaftete Fläche im Regierungsbezirk Freiburg 1990, in Hektar

Landwirtschafts- ämter	Demeter	Bioland	Naturland	Vertrag*	Extensiv**
Donaueschingen	173,6	178,3	-	57,4	644,8
Emmendingen	12,0	51	-	70	654
Freiburg	62,1	202,2	-	10	121,3
Haslach	35,2	-	83,9	-	-
Lahr	-	64,3	-	44,8	86,6
Lörrach	100,6	50	-	-	233,1
Müllheim	2,5	8	-	-	241,5
Offenburg	150,5	-	92	4,8	33
Rottweil	31	516	-	-	-
Radolfzell	91	98	-	-	310
Stockach	59,6	139,8	-	-	143,4
Titisee-Neustadt	128,2	15,1	210,5	3,5	361,3
Tuttlingen	-	272	-	-	614,4
Waldshut	598,5	83	37,2	-	881,4
Summe	1.444,3	1.677,7	423,6	190,4	4.324,7
Summe AGÖL- Verbände	3545,6				
Summe AGÖL- Verbände plus Andere	8060,7				
* Vertragsanbau auf Teilflächen ** Flächen im Extensivierungsprogramm					
Quelle: Regierungspräsidium Freiburg 1991; Eigene Berechnungen					

Die Zahl der Betriebe, die am Extensivierungsprogramm teilnehmen, wird sich weiter erhöhen. Aus anderen Quellen des Regierungspräsidiums ergibt sich, daß Mitte Februar 1991 453 Anträge zur Extensivierung des Gesamtbetriebs vorlagen. Diese Betriebe bewirtschaften 1193 ha Ackerland, 20 ha Dauerkulturen und 6367 ha sonstige landwirtschaftliche Nutzfläche (das dürfte vorwiegend Grünland sein); insgesamt also 7580 ha.

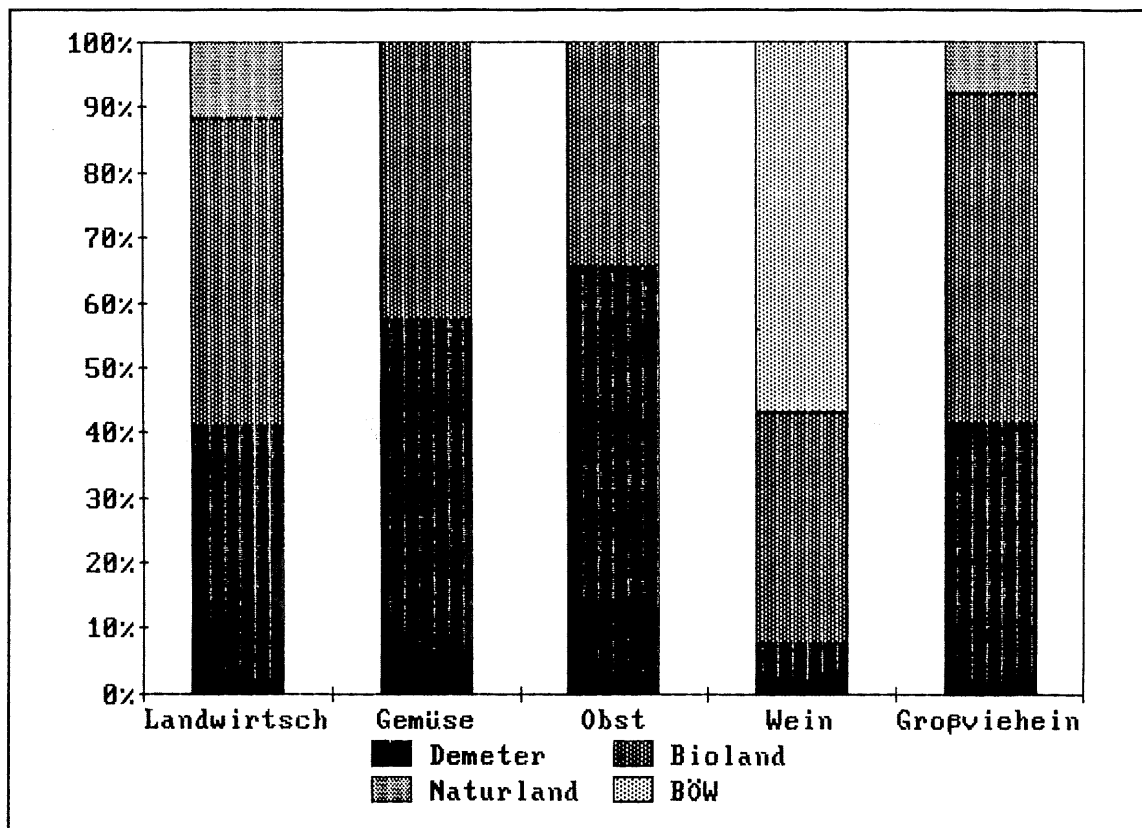


Abb. 4 Anteil der AGÖL-Verbände an den landwirtschaftlichen Bereichen des ökologischen Landbaus; in ha bzw. GVE

Die Gespräche mit den Landwirten, Händlern, Verarbeitern und Großverbrauchern ergab in Bezug auf die Landwirtschaft, daß vor allem der Markt für Brotgetreide - u.a. auch durch billige Einfuhren aus Frankreich - sehr eng geworden ist, und daß durch die starke Zunahme der Bio-Betriebe in Zukunft Absatzschwierigkeiten bestehen werden. Die Nachfrage kann jedoch bei Produkten wie Buchweizen, Linsen oder Feldgemüse nicht durch einheimische Erzeugnisse gedeckt werden.

2.2.2 Erzeugung tierischer Produkte

Keine Anhaltspunkte geben die Daten über die Großvieheinheiten darüber, welche Tiere gehalten werden. Die Zahlen zeigen jedoch deutlich, daß die Tierhaltung im Verhältnis zum Wachstum der Zahl der Bio-Betriebe oder zur Zunahme der Flächen überproportional ansteigt.

In Großvieheinheiten gemessen stehen die meisten Tiere in Ställen von Bioland-Höfen (50,5%). Demeter hat einen Anteil von 41,2%, der Rest entfällt auf Naturland-Betriebe (8,3%).

In Betrieben des ökologischen Landbaus stehen 2932,7 Großvieheinheiten. In den Betrieben des Regierungsbezirkes, die sich am Extensivierungsprogramm beteiligen, aber (noch) nicht Mitglied in einem Verband sind, stehen 4546,5 Großvieheinheiten. Die Zunahme an Fleisch- und Milchprodukten im Bio-Sektor wird daher in naher Zukunft enorm sein.

In Freiburg gibt es seit Anfang 1991 zwei Metzger, die Bio-Fleisch (Bioland, Naturland) vermarkten. Wie sich Angebot und Nachfrage entwickeln, kann derzeit noch nicht mit Sicherheit abgeschätzt werden. Die zwei Metzgereien sind jedoch nicht in der Lage, das große Angebot an Bio-Fleisch zu vermarkten. An der Schweizer Grenze in Wutöschingen (Landkreis Waldshut) hat ein mittelständisches fleischverarbeitendes Unternehmen, das bisher nur konventionelles Fleisch verarbeitete, einen Lizenzvertrag mit Demeter abgeschlossen. Dieses Unternehmen könnte nach eigenen Angaben mehr Fleisch absetzen, als es von den Demeter-Betrieben angeboten bekommt. Es steht in Verhandlungen mit mehreren Landwirten, die nicht dem Demeter-Verband angehören, um deren Fleisch zu verarbeiten. Für die Vermarktung müßten die Betriebe selbst sorgen.

**Tab. 5: Ökologische und extensive Tierhaltung im Regierungsbezirk
Freiburg 1990, in Großvieheinheiten**

Landwirtschafts- ämter	Demeter	Bioland	Naturland	Vertrag*	Extensiv**
Donaueschingen	195	114	-	851	510
Emmendingen	1,5	8	-	-	897,4
Freiburg	33	114	-	32	108
Haslach	33,3	94,9	-	-	-
Lahr	-	27,0	-	363	485
Lörrach	100	69	-	-	190
Müllheim	-	-	-	-	261,7
Offenburg	?	-	20	-	22
Rottweil	18	518	-	-	-
Radolfzell	121	104	-	-	313
Stockach	51,8	149	-	-	124,7
Titisee-Neustadt	106,5	12,6	195,5	3,4	335,7
Tuttlingen	-	209,1	-	-	403,6
Waldshut	549,2	61,2	27,1	-	895,4
Summe	1.209,3	1.480,8	242,6	1.249,4	4.546,5
Summe AGÖL- Verbände	2.932,7				
Summe AGÖL- Verbände plus Andere	8.728,6				
* Vertragsanbau auf Teilflächen ** Flächen im Extensivierungsprogramm					
Quelle: Regierungspräsidium Freiburg 1991; Eigene Berechnungen					

Landwirt- schaftsämter	Demeter	Bioland
Donaueschingen	2,1	0,5
Emmendingen	3,5	6
Freiburg	6,1	9,5
Haslach	1	-
Lahr	-	0,7
Lörrach	14,7	1,8
Müllheim	9,4	2,8
Offenburg	-	7,5
Radolfzell	-	3
Stockach	5	0,3
Tuttlingen	2,4	1
Waldshut	2,3	1,6
Summe	46,5	34,7
Summe AGÖL-Ver- bände	81,1	
Quelle: Regierungspräsidium Freiburg 1991; Eigene Berechnungen		

Tab. 6: Ökologischer Gemüsebau im Regierungsbezirk Freiburg 1990, in ha

Die Verhandlungen mit der in Freiburg ansässigen Genossenschaftsmolkerei Breisgaumilch sind für die Verbände des ökologischen Landbaus bisher negativ verlaufen. Die Molkerei verlangt größere Liefermengen, als bisher angeboten werden können.

Die Politik der Breisgaumilch ist verständlich. Sie vertreibt derzeit eine Flaschenmilch mit natürlichem Fettgehalt zu einem relativ hohen Preis. Diese Milch hat einen hohen Absatz. Die Molkerei befürchtet offensichtlich, daß sie sich durch die Erzeugung von Bio-Milch selbst Konkurrenz zu einem florierenden Produkt macht, welches wegen der Pfandglasflasche und dem natürlichen Fettgehalt vortäuscht, ein ökologisch besonders wertvolles Produkt zu sein und vor allem von einem Kundenkreis gekauft wird, der ein gewisses Umweltbewußtsein besitzt.

2.2.3 Gemüsebau

Die Steigerungsraten im Gemüsebau entsprechen keineswegs denen in der Landwirtschaft. Von 1988 bis 1990 stieg die Gemüseanbaufläche im ökologischen Anbau nur um 6,6%. Bezogen auf 1982 wurden 1990 22,8% mehr Flächen ökologisch bewirtschaftet.

Durch das Extensivierungsprogramm wird für Gemüsebaubetriebe kein Anreiz zum Umstellen gegeben. Obwohl die Region Südbaden um den Kaiserstuhl und in der Rheinebene ein äußerst günstiges Klima für den Gemüsebau aufweist, deckt das Angebot nicht die Nachfrage ab. Ausnahmen ergeben sich allenfalls während des "Sommerlochs" mit Schulferien und Haupterntezeiten.

Insgesamt werden im Regierungsbezirk 81,1 ha ökologisch bewirtschaftet. Davon fallen 46,5 ha (57,3%) auf Demeter-Betriebe und 34,7 ha (42,8%) auf Biolandbetriebe.

2.2.4 Obstbau

Die Obstbaufläche, die im Regierungsbezirk ökologisch bewirtschaftet wird, nimmt nach den Angaben des Regierungspräsidiums kontinuierlich ab. Wurden 1982 noch 72 Hektar von AGÖL-Verbänden bewirtschaftet, waren es 1990 nur noch 33. Nach den Daten gingen vor allem von 1984 bis 1986 über 30 Hektar "verloren". Seitdem bewegt sich die bewirtschaftete Fläche um 35 Hektar.

Von 32,6 ha, die im Untersuchungsgebiet dem ökologischen Obstbau zuzurechnen sind, werden 21,3 ha (65,3%) biologisch-dynamisch und 11,3 ha (34,7%) organisch-biologisch bewirtschaftet.

1,2 ha sind im Rahmen des Extensivierungsprogramms angemeldet worden.

Tab. 7: Ökologischer und extensiver Obstbau im Regierungsbezirk Freiburg 1990; in ha

Landwirtschafts- ämter	Demeter	Bioland	Extensiv*
Emmendingen	4	8	-
Freiburg	1,3	3,3	-
Haslach	0,3	-	-
Lahr	0,2	-	-
Müllheim	-	-	0,5
Offenburg	12,5	-	-
Waldshut	3	-	0,7
Summe	21,3	11,3	1,2
Summe AGÖL- Verbände	32,6		
Summe AGÖL- Verbände plus Andere	33,8		
* Flächen im Extensivierungsprogramm			
Quelle: Regierungspräsidium Freiburg 1991; Eigene Berechnungen			

2.2.5 Weinbau

Etwa 124 ha Rebfläche wurden 1990 in Südbaden nach AGÖL-Richtlinien bewirtschaftet. Das sind 24% mehr als 1982 und mehr als doppelt soviel wie 1988. Wurden 1982 noch hundert Hektar ökologisch bewirtschaftet, waren es 1986 nur noch 45 ha. Seit 1986 steigt die Größe der ökologisch bewirtschafteten Rebflächen wieder an.

Winzer, die dem Bundesverband ökologischer Weinbau (BÖW) angeschlossen sind; bewirtschaften mehr als die Hälfte davon (57,1%, bzw. 75 ha), Bioland-Betriebe 35,3% (43,9 ha) und Demeter-Betriebe 9,5 ha (7,6%). Etwas mehr Fläche, nämlich 156,4 ha, wird im Rahmen der EG-Programme extensiv bewirtschaftet.

**Tab. 8: Ökologischer und extensiver Weinbau im Regierungsbezirk
Freiburg 1990; in ha**

Landwirtschafts- ämter	Demeter	Bioland	BÖW	Vertrag*	Extensiv**
Emmendingen	7	10	-	10	56
Freiburg	2	5	20	-	-
Lahr	-	1	6	-	70,2
Lörrach	0,5	-	-	-	10,5
Müllheim	-	27,9	45	-	19,7
Summe	9,5	43,9	75	10	156,4
Summe AGÖL- Verbände	124,4				
Summe AGÖL- Verbände plus Andere	290,8				
* Vertragsanbau auf Teilflächen ** Flächen im Extensivierungsprogramm					
Quelle: Regierungspräsidium Freiburg 1991; Eigene Berechnungen					

2.3 Zusammenfassende Thesen

1. Der ökologische Landbau hat in Südbaden in der Vergangenheit bereits **enorme Zuwachse** erreicht. Durch das Extensivierungsprogramm der EG sind im letzten Jahr überdurchschnittlich viel neue Betriebe zu den Verbänden gestoßen. Eine noch größere Anzahl betreibt bereits als Extensivierungsbetriebe einen Anbau, der den Richtlinien des ökologischen Landbaus recht nahe kommen kann. Ein großer Teil dieser Betriebe wird in der nächsten Zeit Aufnahmeanträge bei den Anbauverbänden stellen. Es ist daher in der nächsten Zukunft mit einem schnell steigenden Angebot zu rechnen.

2. Die - erfreulich - hohen Zuwachsraten der flächenstarken landwirtschaftlichen Bereiche verdecken häufig die Erkenntnis, daß die für viele Verbraucher gerade besonders attraktiven Bereiche wie **Gemüse-, Obst- und Weinbau** nicht in gleichem Maße umgestellt werden.

3. Beim Gemüse-, Obst- und Weinbau liegen die Wachstumsraten der AGÖL-Verbände beträchtlich unter denen des landwirtschaftlichen Bereichs. Die **Erzeugung von Gemüse und**

Obst entspricht -wie in der vorliegenden Arbeit im Folgenden festgestellt werden wird - **nicht der Nachfrage**. Das Extensivierungsprogramm der EG bietet aber gerade in diesem Bereich der Sonderkulturen keinen Anreiz zum Umstellen.

4. Trotz hoher Nachfrage auf Verbraucherseite bestehen bei einigen Produkten für die Erzeuger **Absatzschwierigkeiten**, so z.B. bei Getreide. Dies beruht zum einen auf billigen Konkurrenzprodukten aus dem Ausland. Zum anderen entstehen Absatzschwierigkeiten, weil zu wenig Verarbeiter die Bio-Produkte aufkaufen, verarbeiten und weiterverkaufen. Die Verarbeitung stellt daher derzeit einen Flaschenhals dar, der das Angebot für die Verbraucher künstlich knapp hält.

5. Der **Flaschenhals der Verarbeitung** kann dazu führen, daß die Verarbeiter die Verbrauchernachfrage nicht befriedigen und einen hohen Preis verlangen können. Diesen hohen Preis müssen sie aber nicht unbedingt an die Landwirtschaft weitergeben, da hier ein Überangebot besteht.

6. In der Region Südbaden werden vor allem Verarbeiter von **Getreide, Milch und Fleisch** gesucht.

3 Fallstudie Katholische Landvolkshochschule St. Ulrich

Im Zusammenhang mit der Fragestellung, welche Erfahrungen es zur Vermarktung regional erzeugter Produkte an Großverbraucher gibt, ist die Küche der Katholischen Landvolkshochschule St. Ulrich - in einem Schwarzwaldtal südlich Freiburgs gelegen - von besonderem Interesse. Mit Ausnahme einiger meist vegetarischer Restaurants, die ihre Nahrungsmittel von ökologisch wirtschaftenden Betrieben oder über den Bio-Großhandel beziehen, gibt es derzeit in der Region Freiburg außer in St. Ulrich keine Kantine, die bewußt einen möglichst direkten Bezug ihrer Nahrungsmittel von den Erzeugern anstrebt. Daher wird der Darstellung der dortigen Erfahrungen im Folgenden viel Raum eingeräumt. Im Rahmen der Fragestellung "Einführung von Bio-Produkten" konnten jedoch keine umfassenden Erkenntnisse erwartet werden. In St. Ulrich wird zur Zeit kein besonderer Wert auf Bio-Produkte gelegt.

3.1 Interviews

Interviews wurden mit der Hauswirtschaftsleiterin - der auch die Küche zugeordnet ist - sowie mit einem Leiter speziell landwirtschaftlicher Kurse geführt. Den teilstrukturierten Interviews mit wenig standardisierten Fragen lag folgender Leitfaden zugrunde:

- Motivation zur Umstellung
- Reaktionen der Gäste
- Reaktionen des Personals
- notwendige Umstrukturierungen in der Küche
- Begleitinformation
- Anteil der direkt abgenommenen Mengen am gesamten Wareneinsatz
- Bedeutung dieser Mengen für die einzelnen Erzeuger
- Vertragsgestaltung mit den Erzeugern
- Position zum Öko-Landbau
- Preise (der Waren, der Menüs)

1988 ist die Küche in St. Ulrich "umgestellt" worden. Als die heutige Leiterin der Hauswirtschaft ihre Stelle 1987 antrat, wurden in der Küche fast ausschließlich vorgefertigte Produkte verwendet. "Das Haus war fest in ETO's Hand". Ihre Initiative zur Umstellung traf z.T. auf erhebliche Widerstände. Nach einem halben Jahr wechselte die Wirtschaftlerin für die Küche, die der Umstellung nicht sehr aufgeschlossen gegenüberstand. Es wurde eine Frau eingestellt,

die die neue Richtung unterstützte. Seit diesem Zeitpunkt wird darauf geachtet, daß hauptsächlich Produkte von Erzeugern aus der umliegenden Region bezogen werden und daß die Speisen den Kriterien der Vollwerternährung entsprechen. Der Menüplan richtet sich aber auch nach den Wünschen der Tischgäste, d.h. daß für Jugendgruppen andere Speisepläne erstellt werden als für die Teilnehmer eines Seminars zu speziellen Fragen der Schweinemast, die erfahrungsgemäß viel Fleisch auf dem Teller erwarten.

1. Motivation zur "Umstellung"

Landvolkshochschule: Eine Einrichtung wie die Katholische Landvolkshochschule St. Ulrich, die im Dienste der ländlichen Bevölkerung und speziell der Landwirtschaft steht, wollte angesichts der katastrophalen ökonomischen Situation landwirtschaftlicher Betriebe in ihrem täglichen Handeln etwas für die Landwirtschaft tun. Direkter Kontakt der Küche zu den Erzeugern erschien als Möglichkeit, die Erzeuger der Region zu unterstützen. Durch die direkte Vermarktung können sie den Absatz ihrer Produkte u.U. steigern und zusätzlich höhere Preise erzielen.

Hauswirtschaftsleiterin: Die Leiterin der Hauswirtschaft hat seit Mitte der 70er Jahre persönliche Erfahrungen mit Vollwertkost gemacht und sich privat verschiedene Küchentechniken angeeignet. Sie steht persönlich voll hinter der Umstellung. Erfahrung mit ökologischem Land- und Gemüsebau hat sie bei der Umstellung eines privaten Hausgartens gemacht. Ihre persönliche Motivation war offensichtlich ein wichtiges Kriterium bei ihrer Anstellung in St. Ulrich.

Personal: Für das Personal sind durch die Umstellung einige weniger attraktive Arbeiten (Fenster putzen, Wäsche waschen) weggefallen, so daß auch hier eine positive Einstellung vorhanden ist. Die Zufriedenheit der Gäste trägt ebenfalls zu einer Akzeptanz beim Personal bei.

2. Arbeitsbelastung

Die zusätzliche zeitliche Belastung durch erheblich mehr Aufwand bei der Vorbereitung - Schälen, Putzen, Zerkleinern, usw. - wird als Hauptproblem bei der Umstellung gesehen.

Derzeit wird teilweise wieder auf Tiefkühlgemüse zurückgegriffen, weil zu wenig Personal vorhanden ist. Ursprünglich gab es 8 MitarbeiterInnen, jetzt gibt es nur noch 7 Angestellte. Die beiden vorhandenen zwei Ausbildungsplätze sind derzeit unbesetzt. Die Nachfrage nach Ausbildungsplätzen in der Hauswirtschaft ist derzeit gering, außerdem ist die Abgelegenheit von St. Ulrich und die schlechte Anbindung an öffentliche Verkehrsmittel für Menschen im Ausbildungsalter wenig attraktiv. Die zwei Ausbildungsstellen sollen daher langfristig in eine feste Stelle umgewandelt werden. Arbeitszeitverkürzungen - ohne das Schaffen neuer Stellen - bereiten ebenfalls Schwierigkeiten.

3. Arbeitsorganisation

Als besonderer Vorteil für die Umstellung der Küche ist die organisatorische Einheit von Hauswirtschaft und Küche zu nennen. Infolge des erhöhten Arbeitseinsatzes in der Küche wurden Arbeiten wie Fenster putzen oder Wäsche waschen an Privatfirmen außer Haus vergeben. Das Personal bekam dadurch mehr Zeit für die Küchenarbeit.

Probleme durch die unterschiedliche Belastung verschiedener Kostenstellen des Gesamthaushalts schienen damit nicht verbunden zu sein. Nach außen hin besteht sogar der Eindruck,

als ob der Küchenbereich billiger geworden wäre. Dies ist ein besonderer Vorteil dieser kirchlichen Einrichtung, der nicht verallgemeinerbar ist.

4. Veränderung der Küchenstruktur

Die Lagerräume konnten nicht verändert werden. Die Tiefkühlzelle ist daher viel zu groß, es fehlt ein Naturkeller. Gemüse wird daher auch in der Tiefkühlzelle gelagert.

Kartoffeln und Gemüse werden für etwa eine Woche im voraus eingekauft. Längere Lagerhaltung findet in der Regel nicht statt.

Portionspackungen (z.B. zum Frühstück) gibt es mit Ausnahme von Honig nicht mehr. Nicht aufgegessener Aufschnitt wird beim Kochen verwertet.

Die Vorplanung der Küche wird in Bezug auf die Mengen sehr kurzfristig durchgeführt. In der zweiten Monatshälfte erhält die Küche grobe Angaben über die Belegung des nächsten Monats. Die genauen Teilnehmerzahlen der Kurse werden allerdings erst zwei Tage vor Kursbeginn bekanntgegeben. Wenn dadurch kurzfristig die Planung verändert werden muß, geschieht das in Absprache mit den Erzeugern. Zuerst wird eine Liste mit dem gewünschten Bedarf der Küche ausgegeben. Ist dieses nicht alles kurzfristig lieferbar, wird von den Erzeugern eine Übersicht über die lieferbaren Waren gegeben.

Sonderangebote an die Küche sind häufig. Die Erzeuger können dadurch Erntespitzen "bereinigen". Vorteilhaft ist in diesem Zusammenhang die Erfahrung der Leiterin der Hauswirtschaft, die acht Jahre in einem Internat mit eigener Gärtnerei gearbeitet hat. Auch dort mußte sich die Küche flexibel auf das Angebot der eigenen Produktion einstellen.

Durch den ständigen Wechsel der Kursgäste ist es leichter als bei Kantinen mit täglich denselben Tischgästen möglich, einzelne Gerichte häufiger auf den Speiseplan zu setzen. Dadurch kann das saisonale Angebot besser ausgenutzt werden, besonders wenn die Erzeuger eine Schwemme "loswerden" möchten. Allerdings murt das Personal gelegentlich, wenn sich die Speisen zu häufig wiederholen.

5. Erzeuger

Gemüse kommt zum Teil von einem Hof aus Holzhausen, 30 Kilometer von St. Ulrich entfernt. Diesen Betrieb verbinden persönliche Kontakte mit der Landvolkshochschule. Der Vater des derzeitigen Betriebsleiters ist im "Kreis der Ehemaligen" engagiert. Dies ist der Grund, warum dieser Betrieb an St. Ulrich liefert, obwohl es in der näheren Umgebung Betriebe mit ähnlichem Angebot gibt.

Ein großer Gemüsebaubetrieb aus Bollschweil (St. Ulrich ist ein Teilort von Bollschweil) liefert ebenfalls Gemüse.

Kartoffeln und Obst werden von einem Betrieb aus dem Nachbardorf Ehrenstetten bezogen.

Das Fleisch stammt von einem Metzger aus Ehrenstetten, der vorwiegend Tiere aus der Region verwertet.

Brot und Backwaren liefert ein Großbäcker, ebenfalls aus einer Nachbargemeinde.

Wein wird vom recht weit entfernten Sasbach (am Kaiserstuhl) bezogen. Hier spielen wiederum persönliche Beziehungen zur Landvolkshochschule eine Rolle. Außerdem muß Wein nicht kurzfristig bezogen werden, so daß die Lieferung dann möglich ist, wenn St. Ulrich gerade auf dem Weg des Lieferanten liegt.

Ein Teil der Waren wird weiterhin von einem konventionellen Händler aus Freiburg (Ruef C+C-Markt) angeliefert.

6. Auswahl der Betriebe: Öko-Landbau oder konventioneller Landbau?

Für eine Einrichtung wie die Katholische Landvolkshochschule St. Ulrich, die traditionell eng mit der Landwirtschaft verbunden ist, ist es nicht ohne heftige interne Diskussionen möglich, verstärkt Betriebe des ökologischen Landbaus als Kunden anzunehmen. Von der Landvolkshochschule ist schon vor einigen Jahren die EVA (Erzeuger-Verbraucher-Assoziation) ins Leben gerufen worden. In der EVA haben sich konventionelle und ökologisch wirtschaftende Erzeuger sowie Verbraucher auf Initiative der Landvolkshochschule zusammengefunden. Die Interessen der unterschiedlich wirtschaftenden Landwirte sowie die Ansprüche der Verbraucher ergaben so viel Konfliktstoff, daß das Experiment scheiterte. Seit dieser Zeit wird die Förderung des ökologischen Landbaus nur indirekt angegangen. Für die Landvolkshochschule ist es wichtig, gerade mit den traditionellen Partnern Kontakte zu halten und hier langsam Veränderungen einzuführen und zu unterstützen. Von den Betrieben, die in der Region ökologischen Landbau betreiben, hat sich außerdem kein Betrieb um die Belieferung beworben, so daß hier keine Konflikte auftreten. Die Bio-Metzgerei Herr hätte gerne geliefert, allerdings lag sie damals sehr weit (100 km) entfernt, so daß das Fleisch vom lokalen Metzger bevorzugt wurde. Die Bio-Metzgerei Herr hat inzwischen ihren Standort nach Freiburg verlagert. Es bleibt abzuwarten, ob hier künftig eine Zusammenarbeit entsteht.

7. Transport Erzeuger - St Ulrich

Der Transport der Nahrungsmittel vollzieht sich auf vielfältige Weise.

Der Erzeuger, von dem hauptsächlich Gemüse gekauft wird, hat seinen Betrieb in Holzhausen, im Norden Freiburgs, so daß mehr als 30 km Entfernung bestehen; teilweise muß stark befahrenes Stadtgebiet durchquert werden. Eine Lösung ist inzwischen gefunden worden. Der Erzeuger deponiert seine Waren beim Bauernmarkt in Merzhausen, der aus einer Initiative von St. Ulrich entstanden ist, und ca. 8 km von dort entfernt liegt.

Das gesamte Personal wird in den Einkauf integriert.

Einige Waren - zum Beispiel vom Metzgermeister - werden von der Küchenleiterin auf dem Weg zur Arbeit selbst mitgenommen.

Auch die Hausmeister werden in den Transport einbezogen; einerseits auf dem Weg von der Wohnung nach St. Ulrich, andererseits wenn andere Einkäufe zu tätigen sind.

St. Ulrich wird aber auch von Händlern und Erzeugern angefahren.

8. Zusammenarbeit mit den Erzeugern

Feste Verträge bestehen zwischen der Landvolkshochschule und den Landwirten nicht. Auffallend war häufig der Mangel an Professionalität bei den Erzeugern in Bezug auf die Buchführung. Rechnungen enthielten geringere Beträge als aufgrund der Summe einzelner Lieferscheine zu erwarten gewesen wären. Die Küchenleiterin mußte die Landwirte darauf aufmerksam machen, daß die Küche mehr abgenommen hatte, als in Rechnung gestellt worden war. Feste Abnahmeverträge bestehen nicht.

9. Anteil der direkt bezogenen Produkte

Zeitweise wurde das gesamte Gemüse sowie Rindfleisch direkt von den Erzeugern bezogen. Aufgrund der schlechten Personalsituation war dies zur Zeit der Interviews nicht der Fall.

Die Belieferung von St. Ulrich kann für die Landwirte nicht als "Standbein" gelten. Da sie jedoch kaum selbst die Landvolkshochschule anfahren müssen, läuft die Belieferung ohne Probleme im Rahmen der normalen Vermarktung (Metzger, Bäcker, Landwirte ab Hof, Gärtner mit umfangreicheren Touren).

10. Preise

Zum Zeitpunkt des Interviews lagen der Küchenleiterin die genauen Daten über die Kosten je Essen nicht vor. Dies weist darauf hin, daß - innerhalb gewisser Grenzen - ein Spielraum besteht und nicht pfenniggenau kalkuliert werden muß. Dadurch unterscheidet sich die Küche in St. Ulrich sicherlich von den meisten anderen Großküchen. Die Kosten für die eingesetzten Waren liegen in St. Ulrich außerdem erheblich über denen von privatwirtschaftlichen Unternehmen oder von Betriebskantinen.

Das Essen wird allerdings durch den Direktbezug, verbunden mit Vollwerternährung, sogar billiger. Bei gleichen Kosten seien im vergangenen Jahr 1000 Gäste mehr verköstigt worden. Dies liegt u.a. am reduzierten Fleischverbrauch (nur jeden zweiten Tag). Dafür kann das Fleisch vom besseren Metzger auch wieder teurer sein.

Je nach Zusammensetzung der anwesenden Gruppen wird das Essen jedoch unterschiedlich zusammengestellt. Jugendgruppen erwarten und bevorzugen andere Kost als beispielsweise eine Gruppe von Landwirten ("da muß jeden Tag ein großes Stück Fleisch auf dem Teller liegen").

11. Reaktionen der Gäste

Die Reaktionen auf vollwertige Ernährung sind je nach Zielgruppe unterschiedlich. Beim vorhergehenden Punkt wurde bereits darauf hingewiesen, daß dies bei der Speiseplangestaltung berücksichtigt wird.

Sehr vorteilhaft ist es, daß die Kursleiter zu der Umstellung stehen und mit den Kursteilnehmern bei Beginn der Kurse über die Küchenkonzeption reden. Schriftliche Informationen liegen jedoch nicht vor.

Bestimmte Gruppen fragen gezielt nach Vollwertkost oder vegetarischer Kost.

Sehr häufig werden Rezepte nachgefragt. Die Küchenleiterin hat daher eine Reihe von Rezepten kopiert und ausgelegt.

3.2 Zusammenfassende Thesen

1. Durch den flexiblen Finanzhaushalt der Landvolkshochschule können höhere Kosten im Küchenbereich durch Einsparungen an anderen Stellen aufgefangen werden. Die Solidarität der Landvolkshochschule mit der Landwirtschaft führt zusätzlich zu der Bereitschaft, höhere Kosten zu tragen.

2. Die Landvolkshochschule wird als ganzes in die "Umstellung" einbezogen. Dies wird deutlich darin, daß Angestellte, die nicht direkt in der Küche arbeiten, am Einkauf der Küche beteiligt werden. Diese geringere Spezialisierung erfordert einen höheren Organisationsaufwand, lastet aber das Personal besser aus.

3. Die täglich benötigten Mengen sind so gering, daß der Einkauf vom Personal durchgeführt werden kann, teilweise sogar muß, weil die Händler wegen zu geringem Umsatz St. Ulrich nicht anfahren. Die Notwendigkeit selbst einzukaufen erhöht die Auswahlmöglichkeit unter verschiedenen Einkaufsgelegenheiten.

4. Der Anspruch an eine Vielfalt der Produkte hält sich in Grenzen, weil ständig wechselnde Tischgäste keinen Speiseplan notwendig machen, wie er bei Kantinen mit täglich denselben Tischgästen üblich ist. Bei deren Speiseplan darf frühestens nach einem Monat das gleiche Gericht wieder auftauchen.

5. Die Kontakte zwischen Küche und Erzeuger bestanden meist vor der Geschäftsbeziehung als persönliche Kontakte, so daß das Verständnis für die Anforderungen, Möglichkeiten und Probleme des Partners beiden Seiten bekannt war.

6. Durch den Verzicht auf Bio-Produkte vermeidet die Küche der Landvolkshochschule das Beschaffungsproblem beim Kauf regionaler Produkte. Außerdem wird durch den Verzicht auf Bio-Produkte der sicherlich konflikträchtigen internen Diskussion über ökologischen Landbau ausgewichen. Regionale Anbieter konventioneller Produkte sind durch die geographische Position in ausreichender Menge vorhanden. St. Ulrich liegt direkt an der Schnittstelle von Schwarzwald (mit Milch- und Fleischerzeugung) und Rheinebene (mit Gemüsebau, Getreideerzeugung sowie Fleischveredelung).

7. Küchen wie die von St. Ulrich sind jedoch besonders geeignet für die Einführung von Bio-Produkten. Ihre Flexibilität ist für den noch schlecht organisierten Bio-Sektor ausgesprochen wichtig.

8. Es besteht eine Solidarität mit der Landwirtschaft, so daß umfangreiche Aufklärungsarbeit überflüssig wird. Im Fall von St. Ulrich führt die Verantwortung für die allgemeinen Belange der Landwirtschaft allerdings dazu, daß Bio-Produkte nicht explizit bevorzugt werden.

4 Fallstudie Freiburg

4.1 Auswahl der Großverbraucher

Durch die Initiative des BUND (Arbeitskreis Ernährung und Landwirtschaft) in Freiburg wurde die Stadt darauf aufmerksam gemacht, daß sie

- als Grundstückseigentümerin,
- im Rahmen der Direktvermarktung,
- als Verbraucherin und
- durch Informationskampagnen

etwas zur Förderung des ökologischen Landbaus tun kann. Etwa vier Monate nach Beginn der vorliegenden Arbeit hat der Umweltausschuß des Gemeinderates einer Vorlage des Umweltamtes zugestimmt, die entsprechende Vorschläge enthielt (siehe Kapitel 1.1.3.). Die Einführung von Bio-Produkten in zunächst städtischen Kantinen wurde beim Umweltamt in diesem Rahmen bereits seit einiger Zeit diskutiert und der Ansatz der vorliegenden Arbeit stieß auf positives Interesse. Daher wurden anfangs in der Hoffnung auf Unterstützung durch die Stadt die Kantinen, bei denen die Beschäftigten der Stadt Freiburg essen, im Hinblick auf eine Zusammenarbeit angegangen. Dabei stellte sich heraus, daß die Stadt keine Küche selbst betreibt. Die Belieferung des Technischen Rathauses und des Sozialamtes sind an Catering-Unternehmen vergeben worden. Die Bediensteten des Rathauses und des Amtes für öffentliche Ordnung werden von zwei verschiedenen Postkantinen versorgt. Da von Beginn an klar war, daß eine Küche gesucht wurde, die an einer konstruktiven Mitarbeit interessiert ist - und nicht eine Küche, bei der man mit Druck von oben (nämlich durch das Umweltamt der Stadt) eine Einführung durchdrücken kann - wurde auch nach Kantinen Ausschau gehalten, die von sich aus Interesse an einer Zusammenarbeit bekunden. Letztendlich zeigte die Personalkantine der Universitätsklinik das größte Interesse. Da ihr Küchenleiter sowohl der Leiter des Kochklubs Freiburg als auch Vorsitzender des Verbands der Köche Baden-Württembergs war, war hierdurch ein großer Multiplikatoreffekt zu erwarten.

4.2 Erfahrungen mit Großverbrauchern

Die Küchenleiter der Kantinen, bei denen die Bediensteten der Stadt Freiburg essen, wurden kontaktiert um zu evaluieren, ob eine Zusammenarbeit im Rahmen der vorliegenden Arbeit sinnvoll erschien.

Den teilstrukturierten Interviews mit wenig standardisierten Fragen lag folgender Leitfaden zugrunde:

- Motivation/Interesse,
- Erfahrungen mit Bio- oder Vollwerternährung,
- Personal/Ausstattung der Küche,
- Organisation der Kantine/Küche,
- Preisgestaltung,
- Warenbezug,
- Ansprüche der Küche(nleiter),

Neben den vier Küchenleitern von Kantinen, in denen Bedienstete der Stadt essen, wurden zwei weitere Kantinen kontaktiert. Neben der Schwarzwaldklinik in Villingen-Schwenningen war dies vor allem die Universitätsklinik Freiburg.

Die während der Interviews erhaltenen Aussagen sind im Anhang dokumentiert. Im Folgenden werden nur die Ergebnisse der Interviews im Hinblick auf die Fortführung der vorliegenden Arbeit wiedergegeben.

4.2.1 Kantine des Technischen Rathauses/ Catering-Firma

Die Kantine des Technischen Rathauses wird von einem kleineren Catering-Unternehmen beliefert, das verschiedene Betriebe in Freiburg und Umgebung versorgt. Zu Beginn der Arbeit an dieser Studie war der Chef für zwei Monate auf einer Fortbildung. Sein Vertreter wollte sich nicht auf eine Zusammenarbeit einlassen. Dieses Unternehmen wurde nicht wieder kontaktiert, da bei der Rückkehr des Leiters des Catering-Unternehmens die Zusammenarbeit mit der Universitätsklinik bereits angelaufen war.

4.2.2 Amt für öffentliche Ordnung/ Kantine Oberpostdirektion

Das Amt für öffentliche Ordnung wird von der Küche der Oberpostdirektion beliefert. Der Küchenchef lehnte bereits bei der ersten Kontaktaufnahme am Telefon eine Zusammenarbeit ab: "... wir machen schon regelmäßig Fitneß-Wochen ...". Der Küchenleiter wurde später zum ersten gemeinsamen Gespräch zwischen Erzeugern, Verarbeitern, Händlern und Küchenleitern eingeladen, weil von anderen Küchenchefs erwähnt wurde, daß er wohl wegen Arbeitsüberlastung eine Zusammenarbeit abgelehnt habe, grundsätzlich der Fragestellung jedoch aufgeschlossen gegenüberstehe.

4.2.3 Sozialamt/ Firma Frischmenü

Das Sozialamt der Stadt Freiburg wird von der Catering-Firma Frischmenü beliefert. Das Resultat war im Hinblick auf eine Zusammenarbeit enttäuschend. Die Preislisten der Firmen Schüle (Demeter-Fleischwaren) und Rinklin (Bio-Großhandel) wurden gerne entgegengenommen. Da der Küchenleiter, Herr Geidlinger, guten Kontakt zur Küche der Mensa des Studentenwerks Freiburg pflegt, die im Sommer 1991 mit der Einführung von Produkten aus ökologischem Anbau beginnen will, entschied er sich dafür, erst einmal dieses Experiment zu beobachten. An einer Mitarbeit im Pilotprojekt war er nicht interessiert.'

¹ Die Dokumentation des Interviews befindet sich im Anhang.

In diesem Betrieb müßte einer Einführung von Bio-Produkten eine umfangreiche Aufklärungs- und Motivationskampagne vorausgehen.

4.2.4 Rathaus/ Kantine Hauptpostamt

Das Rathaus wird von der Kantine des Hauptpostamtes (nicht zu verwechseln mit der Oberpostdirektion, siehe oben) beliefert.

Der Küchenleiter der Kantine des Hauptpostamtes zeigte sich von allen Küchenleitern, die für die Versorgung der städtischen Bediensteten zuständig sind, am interessiertesten. Er war stark an der Beteiligung am "Runden Tisch" (einem Treffen mit potentiellen Anbietern von Bio-Produkten) interessiert. Er hatte sich angemeldet und wollte noch einen Kollegen mitbringen, ist dann aber nicht erschienen. Er schien persönlich sehr motiviert zu sein. Da die Postkantine aber ohnehin mit wirtschaftlichen Problemen zu kämpfen hat und von Personalabbau bedroht ist, taten sich bereits in den Vorbesprechungen enorme Hindernisse für eine Einführung von Bio-Produkten auf.²

4.2.5 Schwarzwaldklinik Villingen

Diese Klinik wurde auf Wunsch der Küchenleitung in Begleitung der Verantwortlichen des vom Umweltbundesamt finanzierten Projekts "Vermarktung von Produkten des ökologischen Landbaus an Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie" besucht. Die Küche wird bereits von den beiden in Freiburg ansässigen Großhändlern beliefert. Von Seiten der Landwirte wäre eine Belieferung aus der Freiburger Region wenig sinnvoll, da in der Region Schwarzwald-Baar andere Erzeuger vorhanden sind. Aufgrund der Entfernung von Freiburg wurde diese Küche nicht in das Projekt einbezogen. Die Ergebnisse des Gesprächs zeigen jedoch einige Ansätze für eine Zusammenarbeit zwischen Erzeugern und Vermarktern von Bio-Produkten sowie interessierten Küchen und sollen daher hier wiedergegeben werden.

Es gibt offensichtlich einzelne Großabnehmer von Bio-Produkten. Für diese reicht die bisher vorhandene Logistik des Bio-Sektors noch nicht aus. Ihre Zahl scheint gegenwärtig noch zu gering, als daß von ihnen ein Impuls für eine Veränderung der Ausrichtung der Vermarktung ausgehen könnte. Daher werden diese Küchen mittelfristig weiterhin zu (großen) Teilen auf konventionelle Ware ausweichen müssen.

Die regionale Bioland-Gruppe Schwarzwald-Baar kann vor allem das Lagergemüse bieten. Das große Problem der Betriebe dieser Gruppe - der Absatz von Getreide - konnte offensichtlich nicht gelöst werden. Das Gespräch regte jedoch Überlegungen an, Produkte wie Linsen, Buchweizen u.a. verstärkt anzubauen. Für diese Produkte besteht offensichtlich noch eine ungedeckte Nachfrage.³

4.2.6 Personalcasino der Universitätsklinik Freiburg

Das Treffen mit Vertretern der Universitätsklinik hatte einen anderen Vorlauf als die Kontakte mit den anderen Küchen. Der Leiter der Küche bekundete bei der ersten telefonischen Kontaktaufnahme großes Interesse, verwies aber an die Verwaltung, damit niemand übergangen würde. So kam es zu einem ersten Gespräch, bei dem nicht nur der Küchenleiter,

² Die Dokumentation des Interviews befindet sich im Anhang.

³ Die Dokumentation des Interviews befindet sich im Anhang.

sondern auch zwei Vertreter der Wirtschaftsabteilung anwesend waren. Das Gespräch endete mit dem Ergebnis, daß für den 15.5. ein "Runder Tisch" organisiert wird. Als Teilnehmer der Küchenseite werden eingeladen: Universitätsklinik, Gödecke-Kantine (großer Pharmabetrieb), Postkantine(n). Herr Gruber (Küchenleiter des Personalcasinos) nennt weitere interessierte Kantinen. Von einer Einladung wird jedoch abgesehen, um die Erzeuger nicht zu überfordern (fast alle großen Kantinen in Freiburg wurden als interessiert genannt). Neben den Vertretern der Küchenseite werden Vertreter der Erzeuger, der Verarbeiter und der Händler eingeladen.⁴

4.3 Erfahrungen mit den Händlern

Die zwei in der Region Freiburg ansässigen Bio-Großhändler (Rinklin und Schuchard) zeigen Interesse an einer Zusammenarbeit. Kantinen in der Größenordnung der Universitätskantine sind hinreichend attraktiv, um in Verhandlungen zu treten. Allerdings ist die "Anfangsphase" mit ein oder zwei Küchen, die andere Gebinde nachfragen als beispielsweise Naturkostläden, arbeitsaufwendig. Es besteht noch wenig Initiative, selbst den Markt zu erschließen. Es wird vor allem auf Anfragen reagiert und eine Koordinationsarbeit, wie sie durch die vorliegende Arbeit geleistet wurde, wird gerne angenommen.

Beide Händler haben der Küchenleitung schon vor dem gemeinsamen Treffen Preislisten zugeschickt. "Marketing" in Form von Probepackungen z.B. im Trockenbereich wird allerdings noch nicht betrieben.

Mit den zwei regional ansässigen Händlern wurden Gespräche geführt. Daneben wurden acht Großhändler im Raum Südwestdeutschland innerhalb der Grenzen Bruchsal, Stuttgart, Bodensee, Schweiz und Frankreich (südwestliches Baden-Württemberg) angeschrieben.

Die Resonanz war mager. Eine Antwort kam aus dem Raum Tübingen. Das Projekt sei eine gute Sache, aber man liefere nicht nach Südbaden.

Andere Reaktionen gab es nicht, auch nicht von den zwei Großhändlern aus Bruchsal bzw. vom Bodensee, von denen bekannt ist, daß sie Naturkostläden in Freiburg beliefern.

4.4 Erfahrungen mit Verarbeitern

Schüle Fleischwaren

Die Firma Schüle-Fleischwaren liefert konventionelles Fleisch bereits an verschiedene Großverbraucher in Freiburg. Nach verschiedenen Experimenten zur Entwicklung eines Markenfleischprogrammes (z.B. Qualitätsfleisch aus dem Schwarzwald von Hinterwäldervieh in Zusammenarbeit mit dem Bauernverband) hat sie jetzt Demeter-Fleisch im Angebot, allerdings bisher nur Rindfleisch. Das Fleisch stammt vorwiegend aus dem Schwarzwald. Typisches Mastvieh ist so gut wie nicht dabei.

Die Firma Schüle-Fleischwaren ist massiv an einer Vermarktung ihres Bio-Angebotes an Großabnehmer interessiert. Die entsprechende Logistik für die Verteilung existiert bereits, da regelmäßig konventionelles Fleisch nach Freiburg vermarktet wird.

⁴ Die Dokumentation des Interviews befindet sich im Anhang.

Metzgerei Herr

Herr Herr ist an dem "Runden Tisch" interessiert. Er hat seine Naturland-Metzgerei in einer ländlichen Gegend aufgegeben und eine Naturland-Metzgerei in einem Freiburger Vorort eröffnet. "Die Bauern aus dem Schwarzwald rennen ihm die Türe ein" und er ist stark daran interessiert, neue Absatzwege zu erschließen. Er bietet Fleisch verschiedener Verbände an. Seine Hauptlieferanten sind jedoch die Naturland-Bauern, die demnächst an einem Beratungsdienst (s.u.) beteiligt sein werden.

Metzgerei Hügler

Die Metzgerei Hügler ist eine alteingesessene Freiburger Metzgerei. Der Sohn, der die Metzgerei auch übernehmen wird, ist stark an Fleisch aus ökologischer Haltung interessiert. Es wird Bioland-Fleisch vermarktet. Die Mengen sind jedoch noch äußerst gering. Eine Belieferung von Kantinen ist für ihn zwar interessant, die Lieferung großer Mengen - besonders ausgesuchter einzelner Teile - wird kaum zu bewältigen sein.

Tofurei Life-Food

Life-Food bezieht bereits den größten Teil der verwendeten Rohstoffe aus ökologischem Anbau, teilweise aus der Region und beliefert bereits einige Großverbraucher. Aufgrund der bereits vorhandenen Kontakte geht Life-Food aber nicht davon aus, daß sich der Absatzmarkt für dieses Unternehmen durch die Arbeit des Vermarktungsprojekts übermäßig erweitern würde.

Bäckerei Kaiser

Die Bäckerei Kaiser bietet ein Vollkorn-Teilsortiment aus ökologisch angebautem Getreide neben einem Auszugsmehl-Sortiment (auch dies z.T. aus ökologisch angebautem Getreide) an. Sie hat in letzter Zeit expandiert (neue Backhalle) und ist stark an einer Lieferung an Großverbraucher interessiert, einige Großverbraucher werden bereits beliefert. Herr Kaiser hat Probleme mit der "Reinheit" - im Sinne des ökologischen Anbaus - seiner Produkte. Z.B. sind Mohn und Sesam aus ökologischem Anbau nur schwer zu bekommen, Butter aus ökologischem Anbau würde den Preis der Backwaren unerschwinglich hoch treiben.

Herr Kaiser liefert bereits an die Cafeteria der Universitätsklinik, so daß ihm dieses spezielle Projekt "nichts zusätzliches bringt". Er erhofft sich jedoch einen Multiplikatoreffekt.

4.5 Erfahrungen mit den Erzeugern

4.5.1 Demeter

Die Demeter-Betriebe stellen die meisten ökologisch bewirtschafteten Gemüsebauflächen und sind daher für die Küchen besonders interessant. Außerdem muß bei Gemüse der "Umweg" über die Verarbeitung nur selten beschriftet werden, so daß in diesem Sektor tatsächlich eine direkte Belieferung von Großverbrauchern durch Erzeuger überlegenswert ist.

Der ehemalige Koordinator einer Gruppe von vor allem Demeter-Betrieben, die an die Mensen des Studentenwerks Freiburg liefern wollen, gesteht jedoch ein: das Mensa-Projekt sei bereits

sehr arbeitsaufwendig und übersteige sowohl organisatorisch als auch mengenmäßig fast die Kapazitäten der sechs beteiligten Landwirte. Daher ist das Interesse an einer Erweiterung auf andere Küchen beschränkt.

Der derzeitige Koordinator der Gruppe meint, daß es dennoch möglich sei zu liefern. Die aktuelle Erfahrung mit der Mensa zeigt jedoch die Schwierigkeiten auf. Dort sollte mit der Belieferung einer zum Sommersemester 1991 neu eingerichteten Salatbar mit Erzeugnissen aus ökologischem Anbau begonnen werden. Die Öko-Betriebe haben zum ersten vereinbarten Termin jedoch nicht geliefert. Das diesjährige Klima ließ die Salatköpfe nicht rechtzeitig fertig werden...

Das Interesse an einer Vermarktung an Großverbraucher ist von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich und vor allem bei Gemüsebaubetrieben stärker vorhanden.

Kapazitäten sind in gewissem Umfang vorhanden. Es besteht die Bereitschaft, spezielle Produkte anzubauen, wenn der Absatz über die Küchen gesichert werden kann.

Eine Vermarktungsstruktur soll über einen Koordinator für die beteiligten Betriebe aufgebaut werden. Es wurden innerhalb der Gruppe jedoch erste negative Erfahrungen gemacht. Die Gründung einer Erzeugergemeinschaft scheint zum gegenwärtigen Zeitpunkt nicht zur Diskussion zu stehen.

Eine bezeichnende Erfahrung aus der Vorphase der Mensabelieferung wirft ein Licht auf den Meinungsbildungsprozeß zumindest einiger Landwirte bezüglich des arbeitsintensiven Organisationsaufwandes: nach mehreren Gesprächen zwischen den Bio-Bauern und dem BUND, bei dem zuletzt auch der regionale Bio-Großhändler zugegen ist, fragt am Ende der designierte Koordinator den Händler: "Wilhelm, willst Du es nicht doch für mich machen?" ...

4.5.2 Bioland

Erste Kontakte mit der Regionalgruppe ergaben, daß die Bioland-Betriebe wenig Interesse an einer Vermarktung an Großverbraucher haben, da alle Betriebe im Gemüsebereich eine gesicherte Vermarktung aufgebaut haben. Der Absatz von Fleisch und Milch sei zwar schwierig, aber ohnehin nicht ohne Verarbeitung zu bewerkstelligen, so daß die Erzeuger wenig Initiative ergreifen könnten. Ähnliches gelte für Getreide.

Trotzdem kam ein Gespräch mit der Regionalgruppe Bioland zustande, bei dem jedoch nur die VertreterInnen zweier Betriebe anwesend waren, was einerseits auf das erwähnte "Desinteresse" zurückzuführen ist, andererseits aber auch auf die Delegation der Kontaktaufnahme mit dem Autor durch die Gruppe an die Gruppenvorsitzende.

Die Erweiterung des Marktes durch das Einbeziehen von Großverbrauchern wird als "tolle Sache" bezeichnet.

Die Gärtner der Region erwirtschaften jedoch keine Überschüsse. Sie beziehen oft noch Gemüse vom Großhändler, um ihr Direktvermarktungsangebot vielfältig zu halten.

Nur "Schwemmen" werden an den Großhändler abgegeben.

Es besteht daher kein Zwang, neue Absatzwege zu erschließen. Nur zwei Betriebe der Regionalgruppe hätten u.U. Interesse.

Es sind auch keine Kapazitäten frei, zusätzlich in den Anbau von Feldgemüse oder den Anbau von großen Mengen von Feingemüse einzusteigen, das dann an Großverbraucher vermarktet werden könnte.

Die Frage nach einerseits dem Aufbau einer eigenen Vermarktungsstruktur, die zur Belieferung von Großabnehmern fähig wäre oder andererseits dem Überlassen dieses Bereichs an den Großhändler wird schweren Herzens mit "überlassen" beantwortet. Ziel bleibt jedoch die Teilnahme am "Runden Tisch" und die Beobachtung der Entwicklung, um zu einem anderen Zeitpunkt doch einsteigen zu können.

Das Interesse ist im Bereich Gemüse gering, jedoch groß bei Fleisch und bei Getreide. Getreide kann aber kaum direkt an Großverbraucher abgegeben werden. Am Rande des "Runden Tisches" ergaben sich jedoch Kontakte zwischen Erzeugern und der Bäckerei Kaiser, so daß hier ein positiver Ansatz für die Erzeuger gefunden werden konnte.

4.5.3 Naturland

Der Naturland-Verband ist in der Region Südbaden derzeit nicht aktiv. Vom ehemaligen Berater sind zwar sehr viele Betriebe für Naturland geworben worden. Zum 1.1.1991 hat dieser Berater Naturland jedoch verlassen, so daß keine funktionierenden Verbandsstrukturen mehr vorhanden sind.

Von Naturland ausgehend, ist danach ein "Beratungsdienst Ökologischer Landbau Breisgau-Schwarzwald" gegründet worden, der diese Lücke schließen sollte. Dieser Beratungsdienst wird durch Landesmittel unterstützt, da die Landesregierung die landwirtschaftliche Beratung privatisieren möchte. Der Berater hat seine Arbeit am 1.7.91 aufgenommen, so daß zum Zeitpunkt des ersten Treffens von Küchen und Anbietern von Naturland keine Angaben gemacht werden konnten, was an Öko-Produkten und in welcher Angebotsform angeboten werden kann. Das Interesse ist jedoch ausgesprochen groß, da es sich zu einem großen Teil um Betriebe aus dem Schwarzwald handelt, die eine alternative Fleisch- und Milchverarbeitung aufbauen möchten.

Interesse für die Vermarktung an Großverbraucher besteht im Bereich tierischer Erzeugnisse. Die Erzeuger suchen dringend Absatzmöglichkeiten.

Eine Vermarktungsstruktur ist jedoch noch nicht vorhanden. Diese müßte bei den angebotenen Produkten auch über die Verarbeiter organisiert werden.

4.5.4 BÖW

Die Betriebe des Bundesverbands Ökologischer Weinbau wurden nicht befragt, da der Verbrauch von Wein in Kantinenküchen relativ gering ist.

4.6 Erfahrungen mit den Beratern

4.6.1 Demeter

Der Berater sieht sich nicht in der Lage, persönlich etwas zu tun und vermittelte Adressen von interessierten Betrieben und Verarbeitern im Raum Baden-Württemberg.

4.6.2 Bioland

Der Vermarktungsberater des Landesverbands Bioland sieht sich nicht in der Lage, die Organisation der Vermarktung zu übernehmen. Er kann nur versuchen, Initiativen aus dem Kreis der Landwirte zu unterstützen.

Er sieht das Problem, daß für neu umstellende Betriebe ein Markt gefunden werden muß.

4.6.3 Naturland

Für Naturland gibt es derzeit keine Beratung in der Region. Ein Beratungsdienst ist wie o.g. im Aufbau.

4.7 Gespräch zwischen Großverbrauchern und Anbietern von Produkten des ökologischen Landbaus - "Runder Tisch"

Bei dem Gespräch am "Runden Tisch" in Personalcasino der Universitätsklinik waren neben dem Autor folgende Personen anwesend: die Herren Brückner und Eismann (beide Verwaltung der Universitätsklinik), Herr Gruber (Küchenchef des Personalcasinos der Uniklinik), Herr Kaiser (Bäckerei), Herr Kempf (Tofurei Life-Food), Herr Schüle (Fleischwaren), Herr Rinklin (Großhändler), Herr Hämmerlin und Herr Vögtle (beide Demeter), Herr Beck (Kath. Landvolkshochschule St. Ulrich), Herr Rombach und Herr Wernet (beide Beratungsdienst), Frau Schwendenmann (Umweltamt Stadt Freiburg), Herr Schuchard (Großhändler), Frau Horstrup, Frau Nathanson und Herr Schneider (alle Bioland).

Die einzelnen Statements der Beteiligten werden im Anhang wiedergegeben. Sie ergänzen die Erfahrungen aus den Kapiteln 5.2 bis 5.6.

4.7.1 Diskussion zur weiteren Vorgehensweise

Nach dem intensiven Austausch der einzelnen Positionen wurde über ein gemeinsames weiteres Vorgehen beraten. Nach Einschätzung der Runde entspräche es der Nachfrage, wenn eines der vier angebotenen Menüs (ca. 25% der Essen) als Bio-Essen angeboten würde. Ca. 20% der Tischgäste entscheiden sich derzeit für das vegetarische Essen, welches täglich angeboten wird. Der Aufwand für getrennten Einkauf und u.U. getrennte Zubereitung eines Bio-Essens sei mit dem vorhandenen Personal jedoch nicht zu leisten.

Alle Menüs an einem Tag pro Woche aus Produkten des Ökologischen Landbaus anzubieten, käme dem Potential und der Logistik der Bio-Bauern entgegen. Die Auftaktphase sollte in einer Zeit stattfinden, in der ein möglichst reichhaltiges Angebot aus Ökologischem Landbau vorhanden ist.

Herr Eismann schlägt vor, daß die Mehrkosten des Essens tatsächlich von den Gästen getragen werden. Sein Vorschlag lautet: Bio-Essen 4,60 DM statt 3,90 DM. Eine Bio-Woche als Auftakt könnte möglicherweise die regelmäßig stattfindenden Fitnesswochen (Teilnahme 25% der Tischgäste) ersetzen.

Die Unsicherheit über die Akzeptanz durch die Tischgäste war bei den Verantwortlichen der Universitätsklinik jedoch so groß, daß sie eine Aufklärungs- und Umfragephase vor der Einführungsphase sehen möchten.

Die Bio-Erzeuger können in der Zwischenzeit im Fall von Überschüssen Herrn Gruber anrufen, ob er ihre Produkte abnehmen möchte. - Über Preise wurde nicht gesprochen.

Als Aufgabe für die folgende Zeit wurde daher formuliert: Aufklärungsarbeit leisten (Informationsmaterialien zusammenstellen und einen Stand mit Information und Bio-Produkten zu organisieren) und anschließend eine Umfrage durchführen. Aufgrund der Reaktion der Gäste auf diese Aktion soll entschieden werden, wie weiter vorgegangen wird.

4.7.2 Die - nicht durchgeführte - Umfrage

Da die Entscheidung über die Umfrage innerhalb der Personalkantine jedoch nicht von den beim "Runden Tisch" anwesenden Vertretern der Universitätsklinik allein entschieden werden konnte, mußte die Entscheidung einer Dezentenrunde der Uniklinik abgewartet werden.

In der Zwischenzeit wurden Überlegungen zur Durchführung der Umfrage angestellt. Das wichtigste Kriterium für deren Gestaltung waren: die Information über Bio-Produkte muß intensiv und umfassend sein, damit die Tischgäste wirklich wissen, worüber sie abstimmen. In diesem Zusammenhang wäre es offensichtlich besser, die Information mit einer Einführungswoche zu koppeln, da hierdurch wirklich deutlich würde, worum es geht, bzw. welche "Folgen" das Stimmen für die Einführung von Bio-Produkten für die tägliche Mittagsmahlzeit hat.

Telefonisch wurde Kontakt mit VertreterInnen der Universitätsmensen Osnabrück und Oldenburg aufgenommen, da dort ähnliche Umfragen durchgeführt worden waren. Es handelte sich aber nur teilweise um vergleichbare Fragestellungen, da z.B. nur nach der Bereitschaft gefragt wurde, einen Mehrpreis für Fleisch aus artgerechter Tierhaltung (Neuland) zu bezahlen.

Als Problem bei der geplanten Umfrage wird auch gesehen, daß erfahrungsgemäß in der Antwort auf die Umfrage ein hoher Prozentsatz der Befragten für eine umweltfreundlicheres und gesünderes Produkt mehr bezahlen würde, in der Praxis das Verhalten jedoch stark von den Angaben in der Befragung abweicht.

In einer Kantine würde allerdings ein bei "Bio-Umfragen" oft vernachlässigtes Problem wegfallen. Die VerbraucherInnen (Tischgäste) müssen den Weg zum umweltfreundlicheren Produkt nicht selbst aktiv suchen (z.B. in den Naturkostladen). Sie müssen nur noch entscheiden, in welcher Reihe sie sich anstellen.

Die Dezentenrunde, deren Entscheidung abgewartet werden mußte, sprach sich dann allerdings gegen eine Einführung von Bio-Produkten ausgesprochen. An dieser Runde hatte der in dieser Sache Hauptverantwortliche - Herr Eismann - jedoch nicht teilgenommen. Das

Thema wurde offensichtlich ohne Vorbereitung und ohne Vorstellung eines langfristigen Konzeptes von seinem Vertreter in die Dezernentenrunde eingebracht. Herr Eismann ist weiter an der Einführung interessiert. Für den Herbst - nach der Ferienzeit und einem Umbau in der Kantine - ist daher ein neuer Vorstoß auf der Verwaltungsebene geplant.

Die Arbeit, die für diesen Vorstoß geleistet werden müßte, unterscheidet sich grundsätzlich von der bisher geleisteten Koordination, die vor allem den Küchen das Potential an Bio-Produkten und des Bio-Marktes vermittelt und den Erzeugern/Vermarktern die Ansprüche der Großküchen "näher" gebracht hat.

Auf der nun anzusprechenden Ebene wird es vor allem um (umwelt)politisch motivierte Entscheidungen gehen, die nicht kostenneutral sind und für die Haushaltsmittel gefunden werden müssen. Hier gilt es Bündnispartner auf den verschiedenen Entscheidungsebenen zu finden und Argumentationshilfen zu geben.

Das Hauptargument für die ablehnende Haltung der Dezernentenrunde waren die hohen Preise sowie der höhere Arbeitsaufwand, die nicht voll auf die VerbraucherInnen abgewälzt werden könnten. Im Gespräch mit der Küchenleitung entstand zusätzlich der Eindruck, daß auf dieser Ebene die (noch) geringe Zahl der Anbieter von Bio-Produkten eine Hürde darstellt. Eine Küche, die ein regelmäßiges Angebot bieten will oder muß, begibt sich in eine sehr große Abhängigkeit.

Als Konsequenz daraus wird im nächsten Kapitel an einem Fallbeispiel ein Preisvergleich durchgeführt.

4.8 Zusammenfassende Thesen

4.8.1 Kantinen

1. Großverbraucher für die Idee der Einführung von Bio-Produkten zu gewinnen, ist schwierig. Im Rahmen der vorliegenden Arbeit konnte keine großangelegte Aufklärungsarbeit betrieben werden. Diese wird notwendig sein, um für Fragen gesunder, umweltfreundlich angebauter Nahrungsmittel zu mobilisieren.

Motivation besteht bei Großverbrauchern, die sich mit dem Gesundheitsaspekt bereits befaßt haben (Schwarzwaldklinik, Universitätsklinik, Herr Friedrich aus persönlicher Motivation).

2. Die finanziellen und personellen Kapazitäten sind durch die Vorgaben der Wirtschaftsabteilungen derart begrenzt, daß Spielräume für die notwendige Koordination zum Beschreiten neuer Wege nicht vorhanden sind. Motivierte Großverbraucher nehmen daher das Angebot gerne an, wenn diese Koordinationsfunktion - wie z.B. durch die vorliegende Arbeit - übernommen wird.

3. Die Küchen müssen im allgemeinen mit sehr geringen Wareneinsatzkosten kalkulieren, so daß wenig Spielraum für höhere Preise vorhanden ist.

4. Die Großverbraucher haben Schwierigkeiten mit der vorhandenen Logistik im Bio-Sektor. Wenn sie sich auf die Einführung von Bio-Produkten einlassen, erfordert dies Umstellungen im Bestellrhythmus und in der Terminplanung, zu denen sie nicht bereit zu sein scheinen. Daß "Bio" etwas Positives ist, reicht nicht aus, um alte Pfade zu verlassen und ökonomische Unwägbarkeiten in Kauf zu nehmen.

5. Das Spektrum des Angebots des Bio-Sektors ist - aus der Sicht einiger Küchenleiter - noch zu gering, um Umstellungen in Küchen vorzunehmen, die frühestens nach einem Monat ein Gericht wieder anbieten können. Hier wären eingehende Untersuchungen über das Verhalten von Tischgästen und deren Reaktion auf häufiger wiederkehrende Essen angebracht.

6. Bei Küchen, die auf ein vielfältiges Angebot "angewiesen" sind, besteht das Bedürfnis, das Bio-Angebot auch außerhalb der Saison zu sichern. Dafür müssen Lager- und Konservierungsmethoden entwickelt werden.

7. Es besteht eine große Unsicherheit, ob die Kunden das Angebot auch annehmen. Vorgeschaltete Befragungen, gekoppelt mit Information, sind daher aus Sicht der Küchenchefs und Wirtschaftsleiter, die verständlicherweise den wirtschaftlichen Aspekt des Kantinenbetriebs nicht aus den Augen verlieren, notwendig.

8. Skepsis besteht bei den Küchenleitern häufig in Bezug auf die "Echtheit" der Waren. Das Kontrollsystem des Bio-Bereichs muß glaubhaft präsentiert und durchschaubar gemacht werden.

9. Die Küchenleiter, die ein kontinuierliches Bio-Angebot bereitstellen wollen, fühlen sich abhängig von den Lieferanten. Die noch relativ geringe Zahl der Anbieter macht es ihnen unmöglich auszuwählen und den Lieferanten bei schlechter Qualität (der Waren, der Liefersicherheit, etc.) zu wechseln. "Sie können mit den Händlern mangels Alternativen nicht mehr handeln".

4.8.2 Händler

1. Die Großhändler sind grundsätzlich am Großverbrauchermarkt interessiert. Sie zeigen aber wenig Initiative, ihn selbst zu erschließen.

2. Die Großhändler gehen davon aus, den entstehenden Markt vorerst auch mit nicht-regionalen Erzeugnissen zu decken. Sie erwarten allerdings, daß sich bei steigender Nachfrage langfristig ein stärkeres regionales Angebot aufbauen läßt.

3. Großhändler scheinen daher in der Anfangsphase eine Schlüsselrolle bei der Belieferung von Großverbrauchern zu spielen.

4. Bei Frischware im Bereich Brot/Backwaren und Fleisch sind in der Region Verarbeiter vorhanden, die ihre eigene Vermarktungslogistik aufgebaut haben. Für diese Bereiche werden die Großhändler kaum "benötigt". Wichtig sind sie vor allem im Bereich der Trockenprodukte, Säfte, etc., weil die Großverbraucher aufgrund des Arbeitsaufwandes nicht mit einer "Unzahl von einzelnen Herstellern verhandeln möchten. Und vor allem werden die Großhändler im Gemüse- und Obstbereich gebraucht, da die Erzeuger zumindest in der Anfangsphase eine kontinuierliche Belieferung aus der Region heraus nicht gewährleisten können (siehe 4.5. Erfahrungen mit den Erzeugern).

4.8.3 Verarbeiter

1. Die Verarbeitungsbetriebe von Bio-Produkten in der Region haben teilweise eine Größenordnung und Logistik, bei der sie problemlos an Großverbraucher liefern können. Es gibt auch kleinere Verarbeitungsbetriebe, die sich mit einer Belieferung von Großverbrauchern schwer tun würden (vor allem im Fleischbereich). Diese Vielfalt - von kleinen Verarbeitern, die nur für "kleine" Endverbraucher anbieten bis zu größeren Unternehmen, die nur an Großabneh-

mer liefern - ist allgemein typisch für die Nahrungsmittelbranche und daher keine Besonderheit des Bio-Bereichs.

2. Kleinere Verarbeiter sind, da sie "ihren" Markt erst noch erobern müssen, bereit, an Großverbraucher zu liefern. Probleme bereitet bei kleineren Verarbeitern im Bereich Fleisch jedoch die Nachfrage nach großen Mengen spezieller Teilstücke, da die Verwertung der übrigen Teilstücke meist nicht in gleich großem Umfang gewährleistet ist.

3. Relativ wenig Schwierigkeiten in der Zusammenarbeit mit Großverbrauchern haben größere Verarbeiter, vor allem wenn sie auch im konventionellen Bereich aktiv sind. Die Logistik der Vermarktung an Großverbraucher besteht meist und muß nicht erst aufgebaut werden.

4.8.4 Erzeuger

1. Im Raum Freiburg scheint es äußerst schwierig, eine Kooperation unter den Landwirten zur Vermarktung ihrer Produkte an Großverbraucher aufzubauen. Die Bildung einer Erzeugergemeinschaft steht nicht zur Diskussion. Der Koordinationsaufwand für eine lockere Kooperation ist aber derart hoch, daß die Landwirte überfordert zu sein scheinen.

2. Außer für Gemüse ist bei fast allen anderen Produkten der Flaschenhals der Verarbeitung notwendig, so daß das Engagement der landwirtschaftlichen Betriebe für eine Erschließung des Marktes relativ gering ist.

3. Die funktionierende Direktvermarktung an Kleinverbraucher macht das Ausschauen nach neuen Wegen für die "alteingesessenen" Erzeuger derzeit unnötig. Initiative ist hier vor allem von neuen Mitgliedern zu erwarten. Diese betreiben in der Region Freiburg jedoch selten Gemüsebau, den einzigen Betriebszweig, in dem eine direkte Vermarktung an Großverbraucher sinnvoll erscheint.

4.8.5 Berater

Die Berater der Anbauverbände sind chronisch überlastet. Sie können nur bei Initiativen, die von der Basis kommen, beratend zur Seite stehen. Die Koordinationsarbeit, die in Pilotprojekten wie dem hier zugrundeliegenden notwendig ist, ist von ihnen nicht zu leisten.

5 Preisvergleich

Das größte Hemmnis für die Einführung von Erzeugnissen des ökologischen Landbaus bei Kantinen scheint der hohe Preis der Produkte zu sein.

Die Diskussion darüber, ob diese hohen Preise gerechtfertigt sind oder nicht, wird oft geführt und die höheren Preise für Bio-Produkte werden häufig auch von denjenigen als legitim zugestanden, die auf der anderen Seite eine Einführung aus wirtschaftlichen Gründen ablehnen. Die Diskussion über "gerechtfertigte" Preise soll aber an dieser Stelle nicht aufgenommen werden.

Vielmehr soll anhand einiger Fallbeispiele ein Preisvergleich durchgeführt werden.

5.1 Fallbeispiel: Fleisch

In der Region Freiburg stehen zwei Lieferanten für Bio-Fleisch zur Verfügung und zwar "Fleischwaren Schüle" sowie seit Sommer 1991 die Firma "Ruef C+C", die zu den größten konventionellen Großhändlern der Region gehört. Das Fleisch kommt nach Angaben der Firma aus norddeutschen Betrieben. Die kleineren Metzgereien "Herr" und "Hügler" kommen derzeit für eine kontinuierliche Belieferung von Großverbrauchern nicht in Betracht.

**Tab. 9: Preisvergleich Schüle Fleischwaren,
Stand Juli 1991, in DM/kg**

Artikel	konv.	Bio	Bio-Preise bei konv. = 100
Rinderbug/ -hals	8,85	13,-	147
Rinderkeule	9,81	15,-	153
Rinderbrust	9,30	13,80	148
Rindergulasch	8,36	13,-	156
Rinderleber	4,58	7,-	153
Rindernierenstück	21,83	32,-	147
Rinderknochen	0,22	0,30	136
Rinderhochrippe	7,90	12,40	157
Quelle: Firma Schüle Fleischwaren, Wutöschingen; Eigene Berechnungen			

Der Preisvergleich ist für die Firma Schüle relativ leicht zu vollziehen, da diese Firma auch konventionelle Erzeugnisse liefert. Es ist daher ein firmeninterner Vergleich möglich. Einzelne Angaben sind der Tabelle 9 zu entnehmen.

Die Tabelle 9 widerspricht den Aussagen von Herrn Schüle beim "Runden Tisch". Dort sprach er von einer 30- bis 40-prozentigen Preissteigerung für Bio-Produkte. Seine eigenen Angaben belegen jedoch eine Preisdifferenz von 47 bis 57 Prozent. Lediglich Rinderknochen - deren Preise letztendlich für die Wareneinsatzkosten unerheblich sind - liegen bei 37% Preissteigerung.

Da die Preise, die die Universitätsklinik derzeit für Fleisch bezahlt, unter denen der Firma Schüle liegen, ist für diese Kantine die Preisdifferenz noch bedeutend größer.

Tabelle 10 gibt den Verbrauch der Personalkantine wieder. Die aufgeführten Preise sind ein Durchschnittswert aus jeweils sechs Angeboten.

Das begrenzte Bio-Angebot der Firma Schüle sowie von Rued C+C läßt einen Vergleich nur in vier Fällen zu. Hier bestehen Preisdifferenzen von 96 bis 131 Prozent (Tabelle 11).

Tab. 10: Fleischpreise der Personalkantine der Universitätsklinik, 29. Woche 1991, Durchschnitt aus sechs Angeboten; in DM/kg

Artikel	Preis in DM	Bestellmenge in kg
Schweinehals	5,40	300
Schweinefilet	11,25	150
Schäufele	4,60	100
Schweineschulter	4,20	180
Schweinerücken wie gewachsen	6,90	180
Kasseler-Rücken	6,40	200
Schweinerücken ohne Hals	6,60	510
Rindergoulasch handgeschnitten	5,70	360
Rinderbraten Schulter	5,70	700
Rindfleisch zum Kochen	4,70	100
Rinderzunge gesalzen	7,90	100
Kalbsbraten Schulter	6,90	450
Kalbsbrust	5,25	100
Kalbszunge	10,25	100
Kalbsgoulasch handgeschnitten	6,90	350
Kalbsrücken	12,90	430
Quelle: Universitätsklinik Freiburg		

Tab. 11: Preisvergleich: Lieferanten Personalkantine Universitätsklinik Freiburg/ Bio-Fleisch, zwei Anbieter; 29. Woche 1991

Artikel	Konv. DM/ kg	Bio DM/ kg	Bio-Preis bei Konv. = 100
Schweinerücken	6,90	13,49	196
Schweinehals	5,40	12,49	231
Schweinehaxe	-	14,49	-
Rindergoulasch handgeschnitten	5,70	13,-	228
Rinderbraten Schulter	5,70	13,-	228
Quelle: Universitätsklinik Freiburg; Schüle Fleischwaren, Wutöschingen; Ruef C+C, Freiburg; Eigene Berechnungen			

5.2 Fallbeispiele Obst, Gemüse und Milch

5.2.1 Fallbeispiel Obst und Gemüse, Mai 1991

Dem Angebot eines Bio-Großhändlers vom 5.5.91 werden hier die Abrechnungen eines vegetarischen Restaurants in Freiburg gegenübergestellt, welches einen Teil seiner Ware aus konventionellem Anbau deckt.

Leider sind nur wenige Daten vergleichbar, da das Restaurant meist nur diejenigen Waren aus konventionellem Anbau bezieht, die nicht aus ökologischem Anbau erhältlich sind.

Aus dem Bio-Angebot vom 5.5.91 liegen für folgende Produkte keine konventionellen Vergleichswerte vor: Rettich, Lauch, Rote Beete, Zwiebeln, Zichoriensalat, Kraussalat, zahlreiche Gewürze, Radieschen, Spinat, Rhabarber, Spargel.

Aus dem konventionellen Angebot liegen für folgende Produkte von dem Hauptlieferanten des Restaurants keine vergleichbaren Bio-Produkte vor (2.5. bis 16.5.):

- Obst: Orangen, Grapefruits, Erdbeeren, Zitronen, Bananen, Kiwi, Äpfel, Birnen, Ananas,
- Pilze: Champignons,
- Kartoffeln,
- Salat: Radicchio,
- Gemüse: Chinakohl, Gurken, Fenchel, Zucchini, Auberginen, Lauchzwiebeln, Tomaten, Paprika, Avocados, Blattpeterle, Knoblauch,

- Gewürze: Dill.

Drei Produkte aus ökologischem Anbau sind billiger als konventionelle Ware. Bei Karotten liegt die Ursache darin, daß die ÖkoProdukte noch von der vergangenen Ernte sind, der konventionelle Handel aber schon frische Ware anbieten kann.

Der Großteil der Bio-Produkte ist bis zu 75% teurer.

Nur Schnittlauch ist aus ökologischem Anbau wesentlich (125%) teurer.

Tab. 12: Preisvergleich zwischen Naturkostgroßhandel (5.5.91) und konventionellem Großhandel (2.5. bis 16.5.); in DM/kg

Artikel	Bio in DM	Konv. in DM	Bio-Preise bei konv. = 100
Salat			
Lollo Rosso	1,35	1,08-1,25	108-125
Eichblatt	1,35	1,00-1,08	125-135
Eissalat	1,45	1,00-1,25	116-145
Kopfsalat	1,35	1,25-1,40	96-108
Gewürze			
Schnittlauch (Bund)	0,90	0,40	225
Petersilie (Bund)	0,80	0,75	107
Gemüse			
Kohlrabi	1,25	1,10	114
Rotkraut	1,95	2,50	88
Weißraut	1,95	1,80-2,50	88-108
Mangold	3,95	2,50	158
Sellerie	1,65	0,80-1,20	138-206
Wirsing	2,85	2,50-3,00	95-114
Karotten*	1,60	2,00	80
* Bio-Produkte noch Ernte vom Vorjahr/ konventionell: frische Auslandsware			
Quellen: Naturkostvertrieb Grünschnabel, St. Georgen/ Schwarzwald; Restaurant Salatgarten, Freiburg; Eigene Berechnungen			

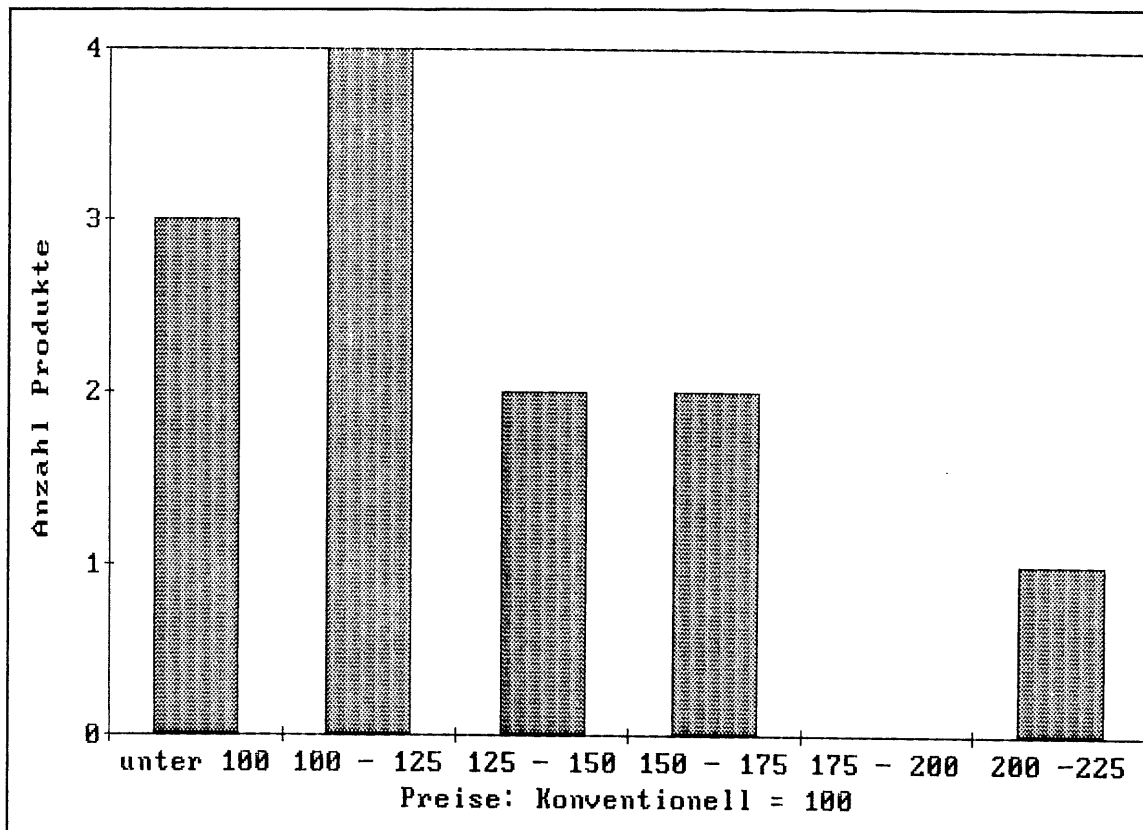


Abb. 5 Preisdifferenz von Bio-Produkten. Salat und Gemüse, Mai 1991

5.2.2 Fallbeispiel Obst und Gemüse, Juli 1991

Für die 29. Woche 1991 wurden die Angebote auf die Ausschreibung der Personalkantine der Universitätsklinik Freiburg mit den Preislisten der beiden in der Region ansässigen Bio-Großhändler verglichen. Die Daten der Klinikantine ergaben sich aus dem Durchschnitt von vier Anbietern.

Für einen Teil der Produkte konnte ein Vergleich nicht vorgenommen werden. Folgende von der Kantine verwendeten Produkte wurden von den beiden Bio-Großhändlern nicht angeboten: Äpfel, Kiwis und Feldsalat. Kresse, Schnittlauch und Petersilie wurden in schwer vergleichbaren Gebinden angeboten. Für die Menükosten dürften allerdings die letzten drei genannten Erzeugnisse kaum ins Gewicht fallen.

Die Preisdifferenzen zwischen konventionellen und Bio-Produkten betragen auf die einzelnen Bio-Großhändler bezogen bei Obst und Gemüse zwischen 10 und 304 Prozent.

Bezogen auf den Durchschnittspreis der beiden Bio-Großhändler ergeben sich Preisdifferenzen von 17 bis 304 Prozent.

50 Prozent der Produkte waren zwischen 53 und 81% teurer als konventionelle Ware.

Bei den drei Produkten mit extremen Preisunterschieden - Rotkraut, Chinakohl und Birnen - handelt es sich um typische nicht-saisonale Ware, die entweder von weit her kommt (Birnen, Chinakohl, wenn noch nicht erntereif in unserem Klima) oder - wie bei Rotkraut - um Lager-

ware, bei der die Vorräte so gut wie aufgebraucht sind. Saisonale Bio-Erzeugnisse sind nicht mehr als 100% teurer als konventionelle Ware.

Tab. 13: Preisvergleich Obst, Salat und Gemüse: Durchschnitt von vier Anbietern der Universitätsklinik Freiburg, Preise von zwei Naturkost-Großhändlern, 29. Woche 1991, in DM/kg bzw. DM/Kiste

Artikel	Konv. in DM/kg	Bio A in DM/kg	Bio B in DM/kg	Bio A bei konv. = 100	Bio B bei konv. = 100	Bio Durchschnitt
Obst						
Birnen	1,60	6,46	-	404	-	404
Bananen	2,90	4,99	4,80	172	166	169
Orangen	2,20	-	3,65	-	166	166
Salat						
Kopfsalat*	7,50	12,48	12,25	166	163	165
Radicchio*	6,25	-	7,50	-	120	120
Lollo/ Eichblatt*	7,-	11,76	12,25	168	175	172
Gemüse						
Gurken	1,30	2,24	2,15	172	165	169
Karotten	1,20	2,50	2,50	209	209	209
Lauch	2,20	4,20	2,50	191	114	153
Rotkraut	1,-	3,20	3,35	320	335	328
Sellerie	2,-	2,56	2,20	128	110	117
Tomaten	2,83	5,06	4,80	179	170	175
Weißkraut	1,40	3,07	2,-	219	143	181
Chinakohl	1,-	-	3,45	-	-	345
* Preis in DM/ Kiste						
Quellen: Universitätsklinik Freiburg; Naturkost Rinklin, Eichstetten; Naturkostvertrieb Grünschnabel, St. Georgen/ Schwarzw.; Eigene Berechnungen						

5.2.3 Fallbeispiel Milch und Milchprodukte

Auf Großhandelsebene wurde ein Vergleich zwischen Preisen von Milch und Milchprodukten vorgenommen. Die Angaben zum Bio-Angebot stammen von einem Großhändler, der nicht aus der Region stammt, aber die Naturkostläden in Freiburg beliefert. Bei den Bio-Produkten handelt es sich (bis auf den Schafskäse) um Demeter-Produkte. Der Großhändler führt bei

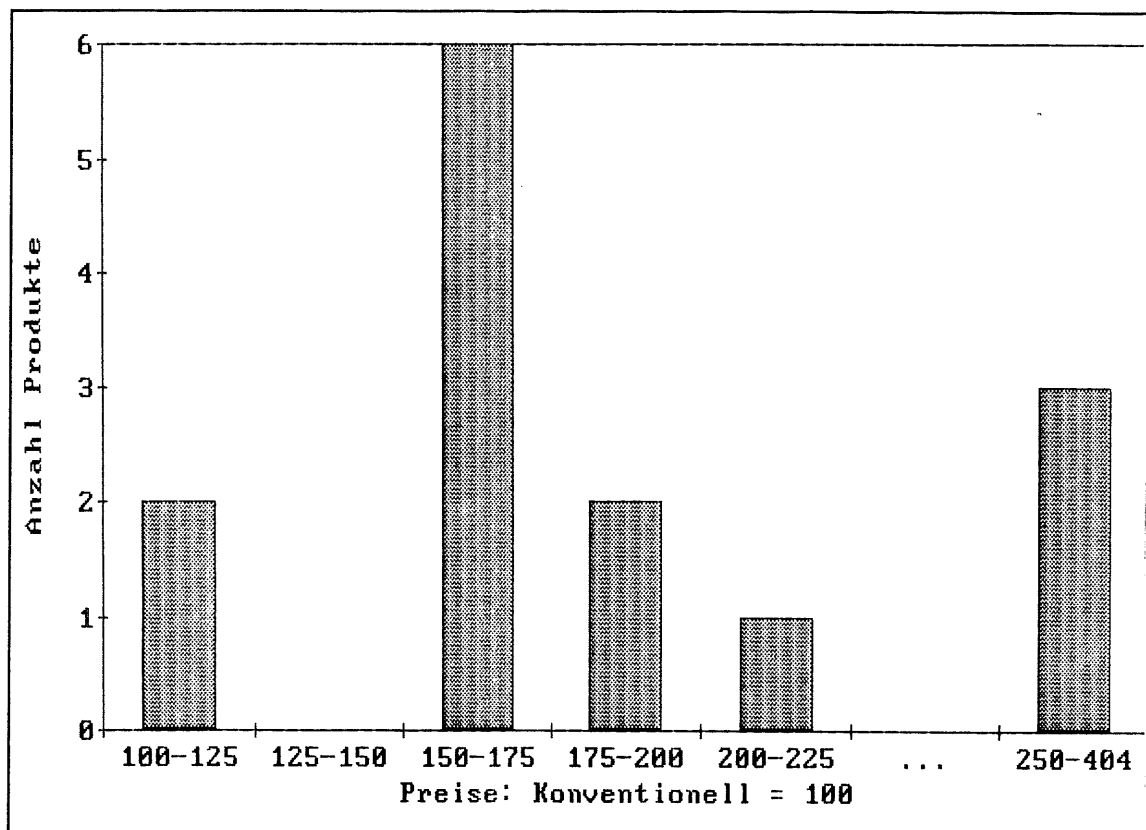


Abb. 6 Preisdifferenz bei Bio-Produkten. Obst, Salat und Gemüse Juli 1991

einigen Erzeugnissen gleichzeitig auch Bioland-Produkte. Diese sind meist geringfügig teurer als vergleichbare Demeter-Ware.

Die Preise für konventionelle Produkte variieren auf Großhandelsebene beträchtlich. Als Vergleichswerte wurden die Preise benutzt, die ein größeres Gasthaus an einen Großhändler bezahlt.

Die Preise für Bio-Produkte im "weißen" Bereich liegen zwischen 37 und 112 Prozent über denen konventioneller Erzeugnisse.

Der Vergleichswert für Schafskäse ist nur bedingt aussagekräftig, da über die Qualität des konventionellen Schafskäses keine Information vorlag.

Die Preisunterschiede werden bei zunehmendem Fettgehalt der Erzeugnisse größer. Die niedrigste Differenz besteht bei Magerquark, die höchste bei Butter.

Tab. 14: Preisvergleich Milch und Milchprodukte

Produkt	Konv. in DM	Bio in DM	Bio-Preis bei konv. = 100
Fettbelassene Vollmilch, 1l	1,28	1,75	140
Süße Sahne, 4-(5*)-Liter-Gebinde	4,51	8,45	187
Saure Sahne, 4-Liter-Gebinde	4,285	7,75	181
Crème fraîche, 500g(150g*)-Becher, 1 kg	7,608	11,33	149
Bio-Joghurt natur, 500g(1 kg*)-Becher, 1 kg	2,32	3,45	149
Magerquark, 5-kg-Gebinde, 1 kg	2,89	3,95	137
Butter, 250 g	1,70	3,60	212
Schafskäse, 1 kg**	14,40	16,95 - 35,80	118 - 249
* unterschiedliche Angebotsform bei Bio-Produkten ** unterschiedliche Qualitäten bei Bio-Produkten			
Quellen: Kornkammer Naturwaren, Bruchsal; Gasthaus Sonne, Waldkirch-Kollnau; Eigene Berechnungen			

5.3 Zusammenfassende Thesen

1. Fleisch aus ökologischer Haltung ist im Preisvergleich auf der Großhandelsebene in der Region Freiburg um etwa 130% teurer als konventionelle Ware. Somit schlägt Fleisch auf den Preis von Menüs von Großverbrauchern erheblich durch.

2. Bei Salat, Gemüse und Obst ergeben sich je nach Produkt keine bis erhebliche Preisunterschiede. Wird saisonale Ware bezogen, kann die Preisdifferenz ohne Probleme unter 100% gehalten werden. In einem Fallbeispiel im Mai konnten 50% Preisdifferenz unterschritten werden.

Wenn sich die Küchenleitung auf Beschränkungen der Vielfalt einläßt/einlassen kann, dürfte die Einführung von Obst, Salat und Gemüse aus ökologischem Anbau nicht an finanziellen Problemen scheitern.

3. Die Preisdifferenzen liegen im weißen Bereich zwischen 37 und 112 Prozent. Je fetthaltiger die Erzeugnisse sind, desto größer ist die Preisdifferenz.

6 Handlungsempfehlungen

Aus den Erfahrungen, die im Raum Freiburg mit Küchen und Kantinen sowie mit Erzeugern, Verarbeitern und Händlern von Produkten des ökologischen Landbaus gemacht wurden, werden im Folgenden Handlungsempfehlungen zur Überwindung einzelner Hemmnisse abgeleitet.

Die Handlungsempfehlungen richten sich an die verschiedenen Akteure, die bei der Einführung von Produkten des ökologischen Landbaus in Kantinen beteiligt sind bzw. ein Interesse haben, diese Einführung zu unterstützen und voranzutreiben.

Es soll hier noch einmal betont werden, daß es sich um Handlungsempfehlungen handelt, die anhand der gemachten Erfahrungen für die Region Freiburg sinnvoll erscheinen. Sie sind nur mit Vorbehalt auf andere Standorte zu übertragen.

6.1 Koordination

Bei der Einführung von Bio-Produkten in Kantinen sind eine Vielzahl von Akteuren beteiligt. Damit die Einführung von Bio-Produkten nicht in der Anfangsphase stecken und stehen bleibt, muß auf verschiedenen Ebenen ein Mindestmaß von Vorbereitung und Wissen vorhanden sein: z.B. Aufklärung der Tischgäste, Information des Küchenpersonals, ausreichende Logistik bei den Erzeugern, Verarbeitern und Lieferanten. Um zu gewährleisten, daß beim Einstieg in die Einführung von Bio-Produkten dieses Mindestmaß gegeben ist, ist eine intensive Koordination notwendig. Bei meiner (Koordinations)Arbeit habe ich von fast allen Beteiligten eine positive Resonanz erfahren. Es wurde bestätigt, daß die Idee der Vermarktung an Großverbraucher (auf der Seite der Bio-Produzenten) bzw. die Verwendung von Bio-Produkten (bei einigen Kantinen) bereits vorhanden war. Es ist aber offensichtlich weder Zeit noch Geld vorhanden, diesen Ideen weiter nachzugehen.

Handlungsempfehlungen, Handlungsträger

Die Bereitstellung von personellen und finanziellen Mitteln durch die Stadt Freiburg könnte diesem Manko abhelfen. Die Durchführung der Koordination müßte nicht direkt von der Stadt selbst geleistet werden, sondern könnte auch an Umweltverbände, unabhängige Institute oder an die Anbauverbände delegiert werden.

6.2 Diversifizierung der Produktion der Bio-Betriebe

Einerseits ergeben sich derzeit Engpässe beim Absatz von Bio-Produkten bei Getreide, Milch und Fleisch. Andererseits wird der Bedarf an speziellen Produkten wie Linsen oder Buchweizen nicht durch einheimische Erzeugung gedeckt.

Handlungsempfehlungen, Handlungsträger

Eine Diversifizierung des Angebots der Bio-Betriebe könnte ihre Vermarktungsposition stärken. Hierfür ist jedoch eine qualifizierte (Anbau)beratung notwendig.

Die (Anbau)beratung könnte von der Stadt Freiburg zumindest teilfinanziert werden.

Die Verbände müßten ihre Beratung in Richtung Diversifizierung der Produktpalette ausweiten.

6.3 Neue Absatzwege

Die Produkte im Bio-Sektor, die derzeit schlecht abgesetzt werden können, bedürfen fast ausnahmslos einer Verarbeitung, bevor sie vermarktet werden können.

Handlungsempfehlungen, Handlungsträger

Es muß verstärkt nach Verarbeitern von Bio-Produkten und weniger nach (Klein)Verbrauchern gesucht werden.

Das Werben um Unternehmen, die Erzeugnisse aus ökologischem Anbau verarbeiten, sollte Aufgabe der AGÖL-Verbände sein. Die oben erwähnte Koordinationsstelle der Stadt könnte diese Arbeit unterstützen,

6.4 Erzeugerzusammenschlüsse

Bei den im Rahmen der vorliegenden Arbeit durchgeführten Befragungen, Interviews und Besprechungen wurde die Erfahrung gemacht, daß in der Region der Zusammenschluß von Erzeugern im Hinblick auf die Vermarktung an Großverbraucher nicht zu erwarten ist. Dies liegt zum einen daran, daß es für die Produkte, für die eine Direktvermarktung an Großverbraucher möglich wäre - Kartoffeln, Gemüse, Obst - bereits andere gut funktionierende Absatzwege vorhanden sind. Die Konkurrenz unter den Bio-Betrieben ist zum anderen nicht besonders groß, mit wesentlich mehr Betrieben ist vorläufig nicht zu rechnen. Hinzu kommt, daß die zwei in der Region ansässigen Händler die Verteilung an Großverbraucher übernehmen können. Ansätze für die Organisation einer Erzeugergemeinschaft bestehen daher nur als lockere Kooperationen einzelner Betriebe.

Handlungsmöglichkeiten, Handlungsträger

Eine Erzeugergemeinschaft ist momentan - da noch nicht an Großabnehmer geliefert wird - nicht aktuell. Mittel- und langfristig wird zumindest eine Koordination des Gemüsebereichs sinnvoll sein. Die Verbände und auch die Stadt Freiburg sollten sich - u.U. in Zusammenarbeit mit dem neugegründeten Beratungsdienst für ökologischen Landbau, in dem die Stadt über das Stadtgut Mundenhof Fördermitglied ist - jedoch jetzt schon Gedanken machen, wie eine solche Erzeugergemeinschaft organisiert werden könnte. Für die Erzeuger sollte vor allem Information über die Fördermöglichkeiten solcher Gemeinschaften bereitgestellt werden.

6.5 Mangelndes Angebot im Gemüse- und Obstbau

Mit einer weiterhin starken Zunahme des Angebots von Bio-Produkten ist zwar zu rechnen. Die Steigerungen beziehen sich jedoch nur auf die Landwirtschaft. In den Sonderkulturen Obstbau, Weinbau und Gemüsebau ist kaum mit einer Zunahme des Angebots zu rechnen. Ursache hierfür ist vor allem das Extensivierungsprogramm der Europäischen Gemeinschaft bzw. der Bundesregierung, welches vor allem im landwirtschaftlichen Bereich eine Umstellung fördert.

Handlungsempfehlungen, Handlungsträger

Eine Erweiterung des Extensivierungsprogramms, mit der auch ein extensiver Gemüse- und Obstbau gefördert würde, wäre sinnvoll.

Aktivitäten in dieser Hinsicht sind Aufgabe der Agrarpolitik des Bundes und der Europäischen Gemeinschaft.

6.6 Auswahl geeigneter Küchen für die Vermarktung von Bio-Produkten

Die Küche der Katholischen Landvolkshochschule St. Ulrich ist ein Beispiel dafür, welche Küchen beim gegenwärtigen Stand der Logistik der Vermarktung für die Einführung von Bio-Produkten besonders geeignet erscheinen. Anhand der Kantine von St. Ulrich konnte aufgezeigt werden, welche Bedingungen die Bereitschaft fördern und möglicherweise Voraussetzung dafür sind, regionale Erzeugnisse in der Küche zu verwenden: eine aufgeschlossene und informierte Hauswirtschaftsleitung, eine aufgeschlossene Verwaltung und ein flexibler Organisations- und Finanzhaushalt. Die eingesetzten Warenmengen sind relativ gering, so daß die Organisation des Transports ohnehin zu großen Teilen von der Küche selbst durchgeführt werden muß. Dies erleichtert die Entscheidung für regionale Anbieter.

Handlungsempfehlungen, Handlungsträger

Kleinere Küchen, die noch wenig durchrationalisiert sind (meist weil sich ein hoher Mechanisierungs- und Rationalisierungsgrad wegen geringer Essenszahlen nicht lohnt), scheinen besonders geeignet für direktere Vermarktungswege. Sie sind im Gegensatz zu "wirklichen" Großküchen auch für kleinere Verarbeiter interessant.

Herantreten an kleinere und mittlere Küchen können alle, die an einer Vermarktung interessiert sind.

Der Aufwand, bei kleineren Küchen Werbung für Bio-Produkte zu machen, steht meist in einem schlechten Verhältnis zum zu erzielenden Umsatz (=Nutzen) für Erzeuger und Händler. Daher sollten gerade diese Küchen über öffentliche Kampagnen gewonnen werden. Aufklärungsarbeit für das Personal bzw. die Entscheidungsträger entsprechender Küchen müsste geleistet werden, um diese davon zu überzeugen, regionale Erzeugnisse aus ökologischem Anbau zu verwenden. Dies kann von der Stadt initiiert werden, aber auch von Gesundheitsämtern, Umweltverbänden, Volkshochschulen und anderen Bildungseinrichtungen. Unterstützt werden könnte diese Aufklärungsarbeit durch hausinterne Mitteilungen, Betriebsratsmitteilungen oder Artikeln in Gewerkschaftszeitungen.

6.7 Küchen mit erhöhter Bereitschaft, Bio-Produkte einzuführen

In Freiburg wurden verschiedene Kantinen befragt, ob sie an der Einführung von Bio-Produkten interessiert seien. Die Kantinen hielten sich im allgemeinen sehr bedeckt. Unsicheres Terrain wollten sie nicht betreten. Interesse bestand vor allem bei Kantinen, die sich in Institutionen befinden, die im Gesundheitsbereich angesiedelt sind. In einem Einzelfall wurde persönliches Interesse des Küchenleiters deutlich; weitere Schritte scheiterten jedoch offensichtlich an den schwierigen Rahmenbedingungen.

Die Vermarktung von Bio-Produkten an größere Kantinen wird in der Anfangsphase erhebliche Reibungsverluste verursachen. Es ist daher vor allem für die Seite des ökologischen Landbaus wichtig, Partner zu finden, die nicht gleich bei ersten auftretenden Schwierigkeiten von der Einführung von Bio-Produkten wieder Abstand nehmen.

Handlungsempfehlungen, Handlungsträger

Wenn die Initiative nicht von den Kantinen selbst kommt, sollte versucht werden, Kantinen von Institutionen anzusprechen, die ein Eigeninteresse an der Förderung des ökologischen Landbaus haben. Das sind vor allem Einrichtungen des Gesundheitsbereichs. Aber auch die Kantine der FEW (Freiburger Elektrizitäts- und Wasserwerke) ist aufgrund der Nitratproblematik ein potentieller Ansprechpartner. Interessant können auch Firmen sein, die sich ein besonderes Umweltimage geben möchten (in Freiburg scheinen die beiden größeren Chemieunternehmen Gödecke und Rhodia an einer Einführung interessiert zu sein).

6.8 Lösungsvorschläge für Hemmnisse auf der Küchenseite

6.8.1 Preise

Hemmnisse für die Einführung von Bio-Produkten bei den Kantinen sind vor allem die großen Preisdifferenzen zwischen konventionellem und ökologischem Angebot. Bei Fleisch ergeben sich Preisdifferenzen auf Großhandelsebene von etwa 130%. Außerdem ist das Angebot nicht besonders umfassend. Bei Gemüse können die Preisdifferenzen, wenn auf saisonale Waren zurückgegriffen wird, unter 50% liegen. Die Beschränkung auf saisonale Produkte bedeutet jedoch auch einen Verzicht auf Vielfalt. Bei Milch und Milchprodukten ergaben sich bei einer

Stichprobe Preisunterschiede von 37 bis 112%. Je fetthaltiger das Milchprodukt ist, desto größer ist die Preisdifferenz.

Handlungsempfehlungen, Handlungsträger

Vor allem die Reduzierung des Fleischeinsatzes könnte eine Einführung von Bio-Produkten offensichtlich erleichtern. Die Preisdifferenzen würden dann weniger auf den Menüpreis durchschlagen. In den Küchen könnte dann die Einführung von Bio-Produkten auf verschiedene Art und Weise vor sich gehen:

- Keine speziellen Menüs nur aus Bio-Produkten, sondern wo möglich eine durchgehende Verwendung von Bio-Produkten und Kennzeichnung der Komponenten auf dem Speiseplan durch ein Sternchen oder andere Hervorhebungen.

- Einführung - falls nicht ohnehin schon im Angebot - eines vegetarischen Gerichtes. Dabei dann alle Komponenten aus ökologischem Anbau. Dabei sind jedoch zwei bedeutende Nachteile in Kauf zu nehmen. Die dringend notwendige Verbesserung des Absatzes von Fleisch wird nicht gefördert und die falsche Verbindung von "vegetarisch" und "Bio-Kost" wird im öffentlichen Bewußtsein weiter verstärkt und verhindert, daß Fleischkonsumenten den Weg zur Bio-Kost finden.

6.8.2 Mangelnde Vielfalt bei Bio-Produkten

Das Angebot an Bio-Produkten ist aus verschiedenen Gründen weniger vielfältig als das konventionelle Angebot. Beispielsweise werden lange Transportwege in Frage gestellt, weshalb vor allem einheimische Produkte angeboten werden; u.a. sind beheizte Unterglaskulturen im ökologischen Landbau nicht zugelassen. Für Bio-Schweinefleisch gibt es z.B. in der Region erst seit kurzer Zeit einen im übrigen konventionellen Anbieter (Ruef C+C-Markt), der auch Gastronomiebetriebe beliefert, jedoch nur über ein sehr begrenztes Bio-Angebot verfügt.

Handlungsempfehlungen, Handlungsträger

Die mangelnde Vielfalt ökologisch erzeugter Produkte aus der Region kann zum Teil über die Bio-Großhändler wettgemacht werden, die auch "Exoten" liefern können.

Wenn nur einzelne Komponenten aus ökologischem Anbau in die Speisepläne einbezogen werden, spielt die geringe Vielfalt eine untergeordnete Rolle. Sie gewinnt jedoch an Bedeutung, wenn der Anspruch erhoben wird, daß immer ein gewisser Prozentsatz der Bestandteile des angebotenen Essens aus ökologischer Erzeugung stammt.

In Kantinen mit mehreren Angeboten kann beispielsweise im Winter die Vielfalt des Bio-Essens eingeschränkt werden - d.h. häufiger ein ähnliches Essen auf dem Speiseplan erscheinen -, da für die Tischgäste Auswahlmöglichkeiten bestehen.

6.8.3 Furcht vor Abhängigkeit gegenüber den nicht sehr zahlreichen Lieferanten von Bio-Produkten

Wenn Bio-Kost einmal eingeführt ist, kann sie nicht ohne weiteres vom Küchenplan genommen werden. Die Küchenleitung hat aber im Bio-Bereich - anders als im konventionellen Bereich beim Einholen von Angeboten beim Großmarkt - wenig Einfluß auf die Preise.

Handlungsempfehlungen, Handlungsträger

Diesem Problem kann zum gegenwärtigen Zeitpunkt nur mit dem Schaffen einer Vertrauensbasis zwischen Erzeugern bzw. Händlern und der Küchenleitung begegnet werden. Das Problem wird sich mittelfristig lösen, wenn der Markt für Bio-Produkte anwächst und die Zahl der Anbieter steigt.

Das Problem wiegt weniger schwer, wenn der Kostenrahmen erweitert wird, innerhalb dessen sich der Küchenleiter bewegen kann. Hierfür sind je nach Institution, an die die Küche angegliedert ist, sehr unterschiedliche Ebenen verantwortlich.

6.8.4 Kontrollsysteme

Skepsis besteht auf Seiten der Küchen an der "Echtheit" der Waren. Das Kontrollsystem muß glaubhaft präsentiert werden und durchschaubar gemacht werden. Besonders bei ausländischen Produkten ist dies von großer Wichtigkeit. Auch die Küchenleiter kennen die "Machenschaften" des Nahrungsmittelmarktes und sind daher besonders vorsichtig.

Handlungsempfehlungen, Handlungsträger

Die AGÖL-Verbände, die Händler sowie die Erzeuger müssen ein glaubhaftes, nachvollziehbares Kontrollsystem aufbauen. Das System "Betriebe kontrollieren Betriebe", welches in der Bundesrepublik bislang praktiziert wurde, ist - vor allem bei ausländischer Ware - für die Küchenchefs keine ausreichende Garantie.

6.8.5 Mangelnde Vorratsgebilde

Von den Küchen wird bemängelt, daß es keine Gebilde gibt, die "im Notfall" eingesetzt werden können. Aus der Sicht der befragten Küchenleiter wäre eine Tiefkühl-Vorratshaltung wünschenswert. Tiefkühlkost, die direkt vom Acker ins Kühlhaus wandert und bei Bedarf aufgetaut wird, wird offensichtlich als frischer bewertet als Frischware, die bereits drei oder vier Tage unterwegs ist.

Handlungsempfehlungen, Handlungsträger

Nach Angaben der Universitätsklinik befindet sich in der Klinik Emmendingen ein Schockfroster, der zum Einfrieren von Überschüssen des Öko-Landbaus genutzt werden könnte. Die AGÖL-Verbände bzw. ihre Regionalgruppen sollten bei Bedarf Kontakt aufnehmen.

6.9 Marketing der Händler

Die Großhändler der Region sind grundsätzlich an einer Vermarktung an Großküchen interessiert. Allerdings ergreifen sie nicht von sich aus die Initiative, Kantinen gezielt anzugehen. In einem Fall lieferte die Metzgerei Hügler auf Betreiben des Umweltamtes ohne Begleitinformation Würstchen an eine kaum vorbereitete städtische Kantine. Die "farblosen"

und etwas teureren Produkte wurden von der Kantinenleitung nicht ins Sortiment aufgenommen.

Handlungsempfehlungen, Handlungsträger

Wichtig ist ein aktives Marketing von Bio-Produkten durch die Händler bzw. auch die Erzeuger. Von Seiten der Stadt Freiburg könnte dieses Marketing durch eine Aufklärungskampagne (Veranstaltungen, Broschüren, Faltblätter) begleitet werden.

In diesem Jahr sind auf dem Freiburger Großmarkt die ersten Bio-Produkte (Obst, Fleisch) aufgetaucht, die von konventionellen Großhändlern vermarktet werden. Aller Voraussicht nach wird das Bio-Angebot nicht klein bleiben. Die Bio-Großhändler und Verarbeiter der Region müssen sich frühzeitig überlegen, ob sie mit Händlern auf dem Großmarkt zusammenarbeiten wollen. Aus Verbrauchersicht wäre dies wünschenswert, da es sich bei den derzeit auf dem Großmarkt angebotenen Bio-Produkten nicht um regionale Ware handelt.

6.10 Aufklärung der entscheidungsbefugten Verwaltungen

Die vorliegende Arbeit beschäftigte sich vor allem mit den Potential des ökologischen Landbaus in der Region und den Vorstellungen und Bedürfnissen derer, die konkret bei der Umsetzung der Einführung von Bio-Produkten an Großverbraucher beteiligt sein werden. In diesem Bereich sind für die Region Freiburgs wichtige Erkenntnisse gesammelt worden.

Handlungsempfehlungen, Handlungsträger

Als nächster Schritt wäre ein intensives Herangehen an die entscheidungsbefugten Verwaltungsebenen notwendig, da diese letztendlich darüber entscheiden, ob Bio-Produkte eingeführt werden oder nicht.

6.11 Vorschläge zum weiteren Vorgehen bei der Universitätsklinik

Für die Universitätsklinik, mit deren Verantwortlichen die Diskussion über eine Einführung von Bio-Produkten am weitesten gediehen ist, soll im Folgenden eine Empfehlung für das weitere Vorgehen abgegeben werden. Die beschriebenen Schritte können auch zeitlich parallel verlaufen.

1. Schritt: Diskussion auf der Verwaltungsebene.

Der ökonomische Spielraum bestimmt in bedeutendem Maße die Möglichkeiten des Handelns der Küchenleitung. Daher muß als erstes geklärt werden, welche Interessen auf der "oberen Ebene" an einer Einführung von Bio-Produkten bestehen und welche zusätzlichen Finanzmittel kurz-, mittel- und langfristig bereitgestellt werden könnten. Auf dieser Ebene ist die Entscheidung für oder gegen die Einführung von Bio-Produkten eine (umwelt- und gesundheits)politische Entscheidung.

2. Schritt: Klärung des nötigen Mehraufwandes

Im Rahmen der gegebenen Bedingungen (siehe Schritt 1) muß der zu erwartende Mehraufwand berechnet werden. Dadurch entsteht ein Überblick über die Zusatzkosten, die möglicherweise auf die Tischgäste, die Bio-Produkte nachfragen, umgelegt werden müssen.

3. Schritt: Personalschulung

Dem Küchenpersonal sollte durch Veranstaltungen, Informationsmaterial und Betriebsbesichtigungen nahe gebracht werden, welchen Sinn die Einführung von Bio-Produkten hat.

4. Schritt: Klärung der Logistik

Die Küche muß klären, wo sie auf Großhandelsebene Bio-Produkte beziehen kann. Es wird vorgeschlagen, daß sich die Küche in der Anfangsphase auf die beiden Bio-Großhändler der Region und auf größere Verarbeitungsbetriebe stützt.

5. Schritt: Einführungswoche

Es wird eine Einführungswoche mit speziellen Bio-Kost-Menüs durchgeführt? Diese Einführungswoche wird von einer umfassenden Aufklärungsarbeit begleitet, z.B. von Informationsbroschüren und Veranstaltungen zum ökologischen Landbau, Ausstellungen im Foyer des Casinos, Betriebs- und Hofbesichtigungen. Die Auftaktwoche wird mit einer Umfrage beendet, die die Resonanz der Tischgäste erfragt.

Eine Umfrage vor einer Auftaktwoche scheint aus folgenden Gründen wenig sinnvoll zu sein: Die Tischgäste müssen über etwas abstimmen, was sie noch gar nicht kennen bzw. schmecken gelernt haben. Eine Umfrage vor einer Auftaktwoche würde daher eher das Umwelt- und Gesundheitsbewußtseins als die tatsächliche Entscheidung für oder gegen Bio-Kost abfragen.

6. Schritt: Kontinuierliches Angebot

Die Angebotsform der Speisen in der Universitätsklinik - nämlich als Komponenten- ermöglicht eine Weiterführung des Bio-Angebots nach der Auftaktwoche auf einem flexiblen Niveau. Je nach Vielfalt oder Preis des wöchentlichen Bio-Angebots kann die Küchenleitung entscheiden, welche Komponenten - Gemüse, Beilagen, Desserts, oder Fleisch - Bio-Produkte enthalten. Dabei kann auch getestet werden, bei welchen Komponenten der höhere Preis akzeptiert wird und bei welchen nicht.

⁵ Es wäre sinnvoll, diese Menüs als Vollwertkost zu planen. Zur Einführung von Vollwertkost müßten zusätzliche Überlegungen angestellt werden. Der Aspekt der Vollwertkost ist hier jedoch bisher außen vor gelassen worden, weil sonst der geplante Umfang der vorliegenden Arbeit gesprengt worden wäre. Daher wird im folgenden nicht weiter auf die Vollwertkost eingegangen.

7 Zusammenfassung

1. Vor allem durch die Initiative des Arbeitskreis Ernährung und Landwirtschaft des BUND (Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland, Regionalverband Südlicher Oberrhein) ist in Freiburg auf städtischer Ebene die Diskussion über die **Handlungsmöglichkeiten einer Stadt** zur Förderung der Ökologisierung der Landwirtschaft ins Rollen gebracht worden.

2. Dieses günstige Klima sollte ausgenutzt werden, um mit Hilfe von Erhebungen, Interviews und Aktionsforschung zu evaluieren, welche **Chancen** die Einführung von Produkten aus ökologischem Landbau bei Großverbrauchern (speziell Kantinen) in Freiburg hat und um **Handlungsempfehlungen** zu geben, wie die Einführung von Bio-Produkten in Küchen und Kantinen gefördert werden kann.

3. Anhand von Statistiken des Regierungspräsidiums Freiburg wurde das **Potential** des ökologischen Landbaus in der Region abgeschätzt. Der Zuwachs der AGÖL-Mitgliedsverbände betrug allein in den letzten zwei Jahren mehr als 35%. Die Fläche der Betriebe, die am Extensivierungsprogramm teilnehmen, übersteigt die bisher ökologisch bewirtschaftete Fläche. Mit einer weiterhin starken Zunahme des Angebots von Bio-Produkten ist daher zu rechnen.

Die Steigerungen beziehen sich jedoch nur auf die Landwirtschaft. In den Bereichen Obstbau, Weinbau und Gemüsebau ist kaum mit einer starken Zunahme des Angebots zu rechnen.

Engpässe beim Absatz von Bio-Produkten ergeben sich derzeit bei Getreide, Milch und Fleisch. Eine Diversifizierung des Angebots der Bio-Betriebe scheint eine Lösung zu sein. Auf der anderen Seite muß verstärkt nach Verarbeitern von Bio-Produkten gesucht werden.

4. Am **Beispiel** der Küche der Katholischen Landvolkshochschule St. Ulrich konnte aufgezeigt werden, welche Bedingungen die Bereitschaft fördern, regionale Erzeugnisse in der Küche zu verwenden: dies sind vor allem aufgeschlossene und informierte Hauswirtschafts- bzw. KüchenleiterInnen, aufgeschlossene Verwaltungen sowie ein flexibler Organisations- und Finanzhaushalt. Als Einstieg in die Direktvermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse sollten verstärkt derart strukturierte Kantinen angesprochen werden. Sie könnten eine Vorreiterrolle spielen und die Ideen der direkteren Vermarktung und die Einführung von Bio-Produkten multiplizieren. Als Beispiel für die Vermarktung von Bio-Produkten konnte St. Ulrich jedoch nicht verwertet werden, da nur Erzeugnisse von konventionell wirtschaftenden Betrieben verwendet werden.

5. In Freiburg wurden verschiedene **Kantinen** befragt, ob sie an der Einführung von Bio-Produkten interessiert seien. Die Kantinen hielten sich im allgemeinen sehr bedeckt. Unsicheres Terrain wollten sie nicht betreten. Interesse bestand vor allem in Kantinen, die sich in Institutionen befinden, die im Gesundheitsbereich angesiedelt sind. In einem Einzelfall wurde persönliches Interesse des Küchenleiters deutlich; weitere Schritte scheiterten jedoch offensichtlich an den schwierigen Rahmenbedingungen.

Hemmnisse für die Einführung von Bio-Produkten bei den Kantinen sind vor allem die großen Preisdifferenzen zwischen dem konventionellen und dem ökologischen Angebot sowie die mangelnde Vielfalt des ökologisch erzeugten Angebots. Bei Fleisch ergeben sich Preisdifferenzen auf Großhandelsebene von etwa 130%. Außerdem ist das Angebot nicht besonders umfassend. Bei Gemüse können die Preisdifferenzen, wenn auf saisonale Waren zurückgegriffen wird, unter 50% liegen. Die Beschränkung auf saisonale Produkte bedeutet jedoch auch

einen Verzicht auf Vielfalt. Bei Milch und Milchprodukten ergaben sich bei einer Stichprobe Preisunterschiede von 37 bis 112%. Je fetthaltiger das Milchprodukt ist, desto größer ist die Preisdifferenz.

Vor allem die Reduzierung des Fleischeinsatzes könnte eine Einführung von Bio-Produkten offensichtlicherleichtern. Die Preisdifferenzen auf der Großhandelsstufe würden dann weniger auf den Menüpreis durchschlagen.

Weitere wichtige Hemmnisse sind:

- eine schwer vereinbare Logistik der Kantinen einerseits und der potentiellen Lieferanten andererseits.

- die wenig flexible Struktur der Küchen, die kaum Bereitschaft zeigen, sich auf ein saisonal sehr unterschiedliches Angebot einzulassen. Dies wird einerseits mit der Nachfrage der Tischgäste begründet, ist aber auch auf mangelnde Information des Küchenpersonals (Menüplanung) zurückzuführen.

- die Furcht vor Abhängigkeit gegenüber den nicht sehr zahlreichen Lieferanten von Bio-Produkten. Wenn Bio-Produkte einmal eingeführt sind, können sie nicht ohne weiteres vom Küchenplan genommen werden. Die Küchenleitung hat aber im Bio-Bereich - anders als im konventionellen Bereich bei der Ausschreibung beim Großmarkt - wenig Einfluß auf die Preise.

6. Die **Großhändler** der Region sind grundsätzlich an einer Vermarktung an Großküchen interessiert. Allerdings betreiben sie kein aktives Marketing, um bei den Küchen für ihre Produkte zu werben. Von den Großhändlern aus dem südwestlichen Baden-Württemberg, die z.T. an Freiburger Naturkostläden liefern, war keiner an einer Belieferung von Kantinen interessiert.

Die Aufnahme großer, der Nachfrage von Großverbrauchern entsprechender Gebinde ins Angebot der Händler ist noch nicht weit fortgeschritten.

Die Großhändler schätzen, daß sie während einer Anfangsphase die Nachfrage nur teilweise mit regionalen Produkten abdecken können. Diese Situation werde sich aber bei einer kontinuierlichen Nachfrage ändern, da sich die Landwirte dann an die Nachfrage anpassen würden.

7. Im **Verarbeitungsbereich** sind verschiedene Gruppen zu unterscheiden:

- Konventionelle mittelständige Verarbeitungsunternehmen, die neuerdings auch Bio-Produkte anbieten, haben wenig Schwierigkeiten, den Ansprüchen der Kantinen gerecht zu werden, da sie mit deren Logistik bereits vertraut sind.

- Kleinere Betriebe - hier im Bereich Freiburg vor allem zwei Metzger - können ihr Angebot nur schwer an die spezielle Nachfrage der Kantinen anpassen.

8. Da fast alle von den Großverbrauchern nachgefragten Erzeugnisse einer Vorverarbeitung bedürfen, bleiben für die **direkte Vermarktung** Erzeuger-Großverbraucher vor allem Gemüse und Obst übrig. In der Freiburger Region ist die Vermarktung dieser Produkte (vor allem als Direktvermarktung an Kleinverbraucher) bereits so gut organisiert, daß nur wenige Erzeuger an der Erweiterung des Absatzmarktes interessiert sind. Wie bereits erwähnt wurde, ist in diesen Bereichen kurz- und mittelfristig auch nicht mit stärkerer Konkurrenz zu rechnen. Dies ist einem stärkeren Engagement der Erzeuger in Bezug auf die Vermarktung an Großverbraucher abträglich.

9. Bei den Kontakten mit den Erzeugern und sonstigen Vertretern des Bio-Bereichs wurde das Projekt durchweg positiv bewertet. Bei den Küchen vor allem dann, wenn diese an Institutionen angegliedert waren, die im Gesundheitsbereich arbeiten. Es war jedoch auch offensichtlich, daß die notwendige Koordinationsarbeit, die durch dieses Projekt erbracht wurde, um etwas Neues in die Wege zu leiten, zum gegenwärtigen Zeitpunkt von niemandem sonst erbracht worden wäre.

10. Die vorliegende Arbeit beschäftigte sich vor allem mit dem Potential des ökologischen Landbaus in der Region Freiburg und den Vorstellungen und Bedürfnissen derer, die konkret bei der Umsetzung der Einführung von Bio-Produkten an Großverbraucher beteiligt sein werden. In diesem Bereich sind für die Region Freiburgs wichtige Erkenntnisse gesammelt worden. Als Fortsetzung der bisher geleisteten Arbeit wäre ein intensives Herangehen an die entscheidungsbefugten Verwaltungsebenen der Küchen und Kantinen notwendig, da diese letztendlich darüber entscheiden, ob Bio-Produkte eingeführt werden.

8 Literatur

- BUND, Regionalverband Südlicher Oberrhein, AK Ernährung u. Landw. (1989): Wasserschutz durch Öko-Landbau. Strategien der Stadt Freiburg zur Verringerung des Pestizid- und Nitratreintrages. Auch in: BUND 1991a. Freiburg: BUND, Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V.
- BUND, Regionalverb. Südlicher Oberrhein/ AK Ernährung u. Landwirtsch. (1991a): Dossier "Agrarpolitik von unten". Förderprogramme für die ökologische Landwirtschaft. Handlungsmöglichkeiten für Gemeinden, Kreise und Regionen. Eine Materialsammlung. 4., erweiterte Auflage. Freiburg: BUND, Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V.
- BUND-KreisgruppeKiel/ UmweltschutzamtKiel (Hg) (1990): Abfallarme Vollwert-Ernährung für Kieler Schülerinnen und Schüler. Informationen, Anregungen und Bezugsadressen für ein gesundes Pausenfrühstück. Auch in: BUND 1991a. Kiel.
- Erftkreis (1989): Richtlinien zur Förderung des alternativen Landbaus im Erftkreis in der Fassung des Kreistagsbeschlusses vom 9.3.1989. Auch in: BUND 1991a. Hürth: Erftkreis.
- Gemeinde Rödinghausen/ BUND-Ortsgruppe Rödinghausen (1989): Richtlinien für den Öko-Markt Rödinghausen. Getragen von der Gemeinde Rödinghausen und dem BUND. Auch in: BUND 1991a. Rödinghausen.
- Gemeinde Wadgassen (1990): Bio-Landbau als wichtiger Beitrag zum Umwelt- und Naturschutz. Wadgassen fördert als erste saarländische Gemeinde die Umstellung von landw. Betrieben auf "alternative Landwirtschaftsmethoden". Richtlinien der Gemeinde Wadgassen z. Förderung der Umstellung In: Wadgasser Rundschau 43/1990. Auch in: BUND 1991. Wadgassen.
- Grüne Liste Erlangen (1989): Mehrkosten für die Belieferung der städtischen Kantinen mit Nahrungsmitteln aus biologischem Anbau. Fraktionsantrag vom 1.11. 1989. Erlangen.
- Hermanowski, Robert/ Roehl, Rainer (Hg) (1991): Ökologischer Landbau und Großverbraucher. Erster Zwischenbericht des vom Umweltbundesamt finanziell geförderten Forschungs- und Beratungsprojektes der AGÖL. Darmstadt: AGÖL, Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau e.V.
- Kommunale Briefe für Ökologie (1990): Korntal-Münchingen fördert biologischen Landbau. In: Heft 7/1990. Auch in: BUND 1991a.
- Natur und Umwelt (1990): Schulen für den Öko-Landbau. In: Heft 1/1990, Ausgabe Bayern, S. B13. Auch in: BUND 1991a.
- Öko-Markt Köln BOG GmbH (1990): Dokumentation und Pressespiegel über die Eröffnung des Öko-Marktes Köln. Auch in: BUND 1991a. Köln.

- Produkt und Markt, Gesellsch. f. Marktforschung, Marketing-Planung.. (1990): Chancen und Risiken der Direktvermarktung landwirtschaftlicher Produkte im Kreis Borken. Auszüge auch in: BUND 1991a. Wallenhorst.
- Regierungspräsidium Freiburg, Abt. Ernährung und Veterinärwesen (1987): Interne Mitteilung. Freiburg.
- Regierungspräsidium Freiburg, Abt. Ernährung und Veterinärwesen (1989): Interne Mitteilung. Freiburg.
- Regierungspräsidium Freiburg, Abt. Ernährung und Veterinärwesen (1991): Mitteilungen der Landwirtschaftsämter. Freiburg.
- Schuster, Siegfried/ Thielcke, Gerhard (1989): Naturschutz auf 100% der Fläche. Modell Radolfzell. Reihe BUND Argumente. Auszug auch in: BUND 1991a. Bonn: BUND, Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V.
- Stadt Freiburg (Hg) (1990): Garten als Lebensraum. Tips zum biologischen Pflanzenschutz. Freiburg.
- Stadt Herne (1991): Persönliche Mitteilung. In: BUND 1991a.
- Stadt Mainz (1989): Einrichtung eines Öko-Wochenmarktes in Mainz. Kriterienkatalog für Marktanbieter, Pressespiegel. Auch in: BUND 1991a. Mainz.
- Stadt Schwäbisch Hall, Stadtplanungsamt (1988): Bewirtschaftungszuschüsse für die Landwirtschaft. Auch in: BUND 1991a. Schwäbisch Hall.
- Statistisches Landesamt Baden-Württemberg (1989a): Regionalstruktur Baden-Württemberg 1988. Mittelbereiche. In: Statistik von Baden-Württemberg, Band 395. Stuttgart.
- Statistisches Landesamt Baden-Württemberg (1989b): Gemeindestatistik 1989, Heft 2. In: Statistik von Baden-Württemberg, Band 400. Stuttgart.
- Umweltschutzamt Freiburg (1991a): Ökologischer Landbau (Landwirtschaft, Garten- und Weinbau) in Freiburg. Darstellung der Fördermöglichkeiten. Vorlage an den Umweltausschuß, Sitzung vom 4.6.1991. Drucksache UA/ 23. Freiburg: Stadt Freiburg.
- Umweltschutzamt Freiburg (1991b): Mündliche Mitteilung. Freiburg.

9 Anhang

9.1 Protokolle der Befragung von Küchenleitern

9.1.1 Sozialamt/ Firma Frischmenü

Das Sozialamt der Stadt Freiburg wird von der Firma Frischmenü beliefert. Das folgende Protokoll eines Treffens mit dem Küchenleiter gibt wieder, warum es nicht zu einer Zusammenarbeit kam.

1. Anwesende: Herr Geidlinger (Küchenleiter) und Frieder Thomas.

2. Motivation/Interesse: Herr Geidlinger war dem Projekt gegenüber wenig aufgeschlossen. Der Anteil der an das Sozialamt gelieferten Essen am gesamten Umsatz ist relativ gering. Daher war kein "Druck" vorhanden, sich den Vorstellungen der Stadt anzupassen.

Es fand eine allgemeine Diskussion über ökologischen Landbau statt und über Schadstoffe, die in Lebensmitteln aus diesem Anbau enthalten sind. Herr Geidlinger sah in Produkten des ökologischen Landbaus keine besonderen Vorteile. Vollwertkost wird von der Firma Frischmenü nicht angeboten. Die Spezialmahlzeiten sind auf salzarme oder fettarme Kost ausgerichtet. Er wies darauf hin, daß vor allem in Industriebetrieben fleischreiche Essen nachgefragt werden. Dabei verwechselte er offensichtlich vegetarische Kost mit Mahlzeiten aus Bio-Produkten. Das Beispiel der Mensa mit den Studenten als Klientel sei nicht verallgemeinerbar. - Eine Umfrage hatte dort eine starke Nachfrage nach Bio-Produkten ergeben.

3. Erfahrung mit Bio- oder Vollwerternährung: keine.

4. Personal/Ausstattung: wurde nicht diskutiert.

5. Organisation der Kantine/Küche: Frischmenü ist ein Catering-Unternehmen, das täglich 5500 Essen ausliefert. Es werden 10 verschiedene Menüs angeboten, davon drei warme Hauptgerichte, besondere Kost (salz- bzw. fettarm), einige kalte Speisen, Salate und auch Müslis.

6. Preisgestaltung: Der Wareneinsatz beträgt etwa 2,20 DM bis 2,80 DM pro Essen.

7. Warenbezug: Bei Gemüse wird alles frisch bezogen. Tiefkühlkost wird nicht benutzt. Frischmenü liegt direkt neben dem Freiburger Großmarkt, so daß der tägliche Bezug von Frischware kein Problem darstellt.

Salate werden zum großen Teil von regionalen Erzeugern gekauft.

Für vegetarische Menüs werden vorgefertigte Waren (z.B. Bratlinge) bezogen. Genannt wurden dabei die Firmen ETO aus Ettlingen, Luckhard aus Pludershausen und Life Food aus Freiburg. Das letztgenannte Unternehmen ist auf Sojaprodukte spezialisiert.

8. Ansprüche der Küche(nleiter): nicht besprochen.

9. Resultat des Gesprächs: Die Preislisten der Firmen Schüle (Demeter-Fleischwaren) und Rinklin (Bio-Großhandel) wurden gerne entgegengenommen.

Da Herr Geidlinger guten Kontakt zur Küche einer Mensa des Studentenwerks Freiburg pflegt, die im Sommer die Einführung von Produkten aus ökologischem Anbau erproben will, entschied er sich dafür, erst einmal dieses Experiment zu beobachten. An einer Mitarbeit im Pilotprojekt ist er nicht interessiert.

In diesem Betrieb müßte einer Einführung von Bio-Produkten eine umfangreiche Aufklärungs- und Motivationskampagne vorausgehen.

9.1.2 Rathaus/ Kantine Hauptpostamt

Die Rathauskantine wird von der Kantine des Hauptpostamtes (nicht zu verwechseln mit der Oberpostdirektion, siehe oben) beliefert.

Der Küchenleiter der Kantine des Hauptpostamtes zeigte sich von allen Küchenleitern, die für die Versorgung der städtischen Bediensteten zuständig sind, am interessiertesten. Zwei Gespräche mit ihm werden im Folgenden zusammengefaßt.

1. Anwesende: Herr Friedrich, Frieder Thomas.

2. Motivation/Interesse: Es gab eine längere Diskussion über ökologischen Landbau, Schadstoffe, Qualität, etc. Der Küchenleiter steht prinzipiell hinter der Forderung nach mehr Qualität (auch Umweltqualität) im Ernährungsbereich.

In einem langen Gespräch über Landwirtschaft, Ökologie, Preise und seine Arbeit war deutlich die Frustration darüber herauszuhören, daß Herr Friedrich zwar gerne "etwas machen" würde, eine Kantine aber innerhalb einer Institution wie der Post ein Stiefkind ist, deren Probleme, Ziele und Möglichkeiten niemand sieht.

3. Erfahrung mit Bio- oder Vollwerternährung: wenig, es gibt allerdings regelmäßig Fitneß-Wochen.

4. Personal/Ausstattung: Problematisch ist vor allem die personelle Ausstattung; seit einem Jahr werden die Dienstzeiten genau bemessen und Stellen werden abgebaut, daher steht zu wenig Personal zur Verfügung, um aufwendige Essen zuzubereiten, oder gar zusätzliche Menüs anzubieten.

Es wurde eine neue Maschine zum schonenden Garen angeschafft, es ist jedoch nicht genug Personal vorhanden, um die Maschine zu bedienen.

Der Bundesrechnungshof hat vor, die Stelle des Küchenleiters auf eine halbe Stelle zu kürzen. Die Menschen, die seine Stelle kürzen wollen, seien absolut nicht vom Fach und hätten keine Ahnung vom Arbeitsablauf in einer Küche im Verlauf eines Jahres und sähen auch keinen Bezug zwischen ausreichender Personalausstattung und gutem Essen.

Es gibt 25 Angestellte im gesamten Küchenbereich. Weitere Stellen sollen mit der Begründung gestrichen werden, es würden ja ohnehin fast nur Fertig- oder Halbfertigprodukte verwendet. Herr Friedrich argumentierte anders herum: bei knappen Personal sei kaum anders zu wirtschaften.

5. Organisation der Kantine/Küche: Beliefert werden die eigene Kantine (Post) sowie das Rathaus der Stadt Freiburg, das Oberschulamt, das Vermessungsamt u.a.

Täglich werden 1100 Essen ausgegeben, davon 800 intern.

6. Preisgestaltung: Die Stadt Freiburg zahlte bisher den bei ihr Beschäftigten einen Zuschuß von 1,50 DM pro Essen, der Staat zahlt keinen Zuschuß (für die Postbediensteten).

Die Küche muß wirtschaftlich arbeiten. Es ist daher z.B. wirtschaftlich ungünstig, daß in der Cafeteria kein hochprozentiger Alkohol mehr verkauft werden darf. Damit wurde früher ein gewisser Gewinn gemacht, der defizitäre Teile des Angebotes subventionierte. Mit vielen anderen Cafeteria-Produkten geht das nicht. Kaffee gibt's für 70 Pfennig, trotzdem würde eine Preissteigerung um zehn Pfennig zu lautstarken Protesten führen.

Preisspielräume bei der Einführung von Bio-Produkten sieht Herr Friedrich aus seiner Erfahrung heraus nicht.

7. Warenbezug: Kartoffeln kommen zum großen Teil aus der Region.

Salat und Kartoffeln werden zu zwei Dritteln direkt von den Erzeugern geliefert.

Bei Kartoffeln werden auch Übergrößen abgenommen, aber die Sortierung muß stimmen.

Obst wird als Nachtisch abgenommen, auch vom Direkterzeuger.

8. Ansprüche der Küche(nleiter): Ein Apfel bleibt liegen, wenn er nicht schön aussieht. Auf äußere Qualität wird besonders geachtet.

9. Bewertung der Gespräche: Herr Friedrich scheint stark an der Beteiligung am "Runden Tisch" (einem Treffen mit potentiellen Anbietern von Bio-Produkten) interessiert. Er hatte sich angemeldet und wollte noch einen Kollegen mitbringen, ist dann aber doch nicht erschienen.

9.1.3 Schwarzwaldklinik Villingen

Diese Klinik wurde auf Wunsch der Küchenleitung in Begleitung der Verantwortlichen des vom Umweltbundesamt finanzierten AGÖL-Projekts "Vermarktung von Produkten des ökologischen Landbaus an Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie" besucht. Die Küche wird bereits von den beiden in Freiburg ansässigen Großhändlern beliefert. Von Seiten der Landwirte wäre eine Belieferung aus der Freiburger Region wenig sinnvoll, da in der Region Schwarzwald-Baar genügend andere Erzeuger vorhanden sind. Aufgrund der Entfernung von Freiburg wurde diese Küche nicht in das Projekt einbezogen. Die Ergebnisse des Gesprächs zeigen jedoch einige Ansätze für eine Zusammenarbeit zwischen Erzeugern und Vermarktern von Bio-Produkten sowie interessierten Küchen und sollen daher hier wiedergegeben werden.

1. Anwesende: Herr Hammann (Klinikleiter), der Koch, ein leitender Verwaltungsmitarbeiter, M. Mast (Bioland-Landesvorstand), ein Vertreter der Bioland-Regionalgruppe der Region; R. Hermanowski, R. Roehl (AGÖL-Projekt), F. Thomas.

2. Motivation/Interesse: Gesunde Ernährung ist das "Prinzip" dieser Klinik. Diskussionen gab es zur Frage, wie der Transport von Bio-Produkten aus anderen Ländern und Kontinenten zu bewerten sei. Die Klinik bezieht - um eine Vielfalt in der vegetarischen Ernährung für die Patienten zu gewährleisten - im Winter z.B. Tomaten aus ökologischem Anbau von den kanarischen Inseln.

Motivation und Interesse ist bei der Schwarzwaldklinik vorhanden. Diskussionsthema war vielmehr, wie ein ausreichendes und kontinuierliches Angebot bereitgestellt werden kann.

3. Erfahrung mit Bio- oder Vollwerternährung: Die Schwarzwaldklinik versteht Ernährung als Therapie. Daher ist in diesem Bereich umfangreiches Wissen vorhanden.

4. Personal/Ausstattung: Dieser Punkt war - sehr im Gegensatz zu allen anderen Küchen - kein Thema. Es war allen Beteiligten klar, daß Vollwertkost und die Verwendung von frischen Produkten arbeitsaufwendig sind. Die Einführung weiterer Bio-Produkte würde den Arbeitsaufwand dieser Küche nicht erhöhen, da ohnehin so viel wie möglich mit frischen Produkten gearbeitet wird.

5. Organisation der Kantine/Küche: Die Schwarzwaldklinik ist - nach eigenen Angaben - die einzige "Ernährungsklinik" in Deutschland. Sie verfügt über etwa 100 Betten.

Die Klinik wäre bereit, auch den Verkauf an private Haushalte zu unterstützen.

6. Preisgestaltung: Der Wareneinsatz pro Tag und Person beträgt 12 bis 13 DM (in normalen Kliniken etwa 6 DM).

7. Warenbezug: Außer Butter werden keine tierischen Produkte verwendet.

Frischprodukte werden vom Händler Schuchard bezogen; er liefert auch die amerikanischen Hülsenfrüchte. Er hat ein Lager in Freiburg und in St. Georgen im Schwarzwald, darüberhinaus betreibt er in Trossingen einen Naturkostladen.

Beispiel für einen Wochen-Verbrauch: 10 Kisten Salat, 10 Kisten Äpfel, 10 kg Fenchel, 10 kg Staudensellerie, 10 kg Blumenkohl, 5 kg Kürbis, ...

Bio-Trockenprodukte werden vom Großhändler Rinklin bezogen.

Die Klinik bezieht kaltgepresstes Öl aus konventionellem Anbau.

8. Ansprüche der Küche(nleiter): Der Küchenchef listet die "Knackpunkte" auf:

Sie werden zuverlässig von zwei Großhändlern aus Eichstetten und Freiburg (Rinklin, Schuchard) versorgt. Die Zeitspanne vom Anruf bis zur Lieferung ist sehr lang, die Vorplanung wird dadurch sehr kompliziert. Der Händler kommt zweimal pro Woche, aber die Bestellung muß eine Woche vor der Lieferung aufgegeben werden.

"Exoten" werden - vor allem im Winter und Frühjahr - verwendet, aber es bestehen Zweifel an der Echtheit ihrer "Bio"-Qualität. Die Kontrolle muß nachprüfbarer oder vertrauenerweckender werden.

Hülsenfrüchte kommen fast nur aus amerikanischem Anbau (Kürbiskerne, Soja, Sonnenblumen, Leinsaat). Warum nicht aus Deutschland?

Eine breitere Produktpalette wird gewünscht.

Verwendetes Getreide: Buchweizen, Grünkern (handgedarrt aus der Region Boxberg), Dinkel, Weizen, Roggen, Nacktgerste, Nackthafer, wenig Mais (teilweise frisch).

Es fehlt Tiefkühlkost aus Bio-Anbau für Obst im Winter und Frühjahr.

Grüne Salate sind in der Klinik auch im Winter wichtig, da pro Tag ca. 5 Salate angeboten werden und zumindest ein grüner dabei sein "muß".

Zum Thema Verpackung müßte mehr Aufklärung stattfinden.

Wenn von einem Erzeuger nur ein kleines Sortiment angeboten wird, ist dieser nicht attraktiv.

9. Bewertung der Gespräche: Es gibt offensichtlich einzelne am Bezug von ökologisch erzeugten Produkten interessierte Großabnehmer, für die die bisher vorhandene Logistik des Bio-Sektors noch nicht ausreicht. Ihre Zahl scheint gegenwärtig noch zu gering, als daß von ihnen ein Impuls für eine Veränderung der Ausrichtung der Vermarktung ausgehen könnte. Daher werden diese Küchen mittelfristig weiterhin zu (großen) Teilen auf konventionelle Ware ausweichen müssen.

Die regionale Bioland-Gruppe kann vor allem das Lagergemüse bieten. Das große Problem der Betriebe dieser Gruppe - der Absatz von Getreide - konnte offensichtlich nicht gelöst werden. Das Gespräch regte jedoch Überlegungen an, Produkte wie Linsen, Buchweizen u.a. verstärkt anzubauen. Für diese Produkte besteht offensichtlich noch eine ungedeckte Nachfrage.

9.1.4 Personalcasino der Universitätsklinik Freiburg

Das Treffen mit Vertretern der Universitätsklinik hatte einen anderen Vorlauf als die Kontakte mit den anderen Küchen. Der Leiter der Küche bekundete bei der ersten telefonischen Kontaktaufnahme großes Interesse, verwies aber an die Verwaltung, damit niemand übergangen würde. So kam es zu einem ersten Gespräch. Zu den einzelnen im Folgenden aufgelisteten Punkten gibt es Ergänzungen, die erst während des "Runden Tisches" deutlich wurden. Da diese Ergänzungen nicht zweimal aufgeführt werden, aber beim Bericht über den "Runden Tisch" nicht fehlen sollten, wird an dieser Stelle auf ihre Wiedergabe verzichtet.

1. Anwesende: die Herren Eismann und Brückner von der Wirtschaftsabteilung, Herr Gruber (Küchenleiter), F. Thomas.

2. Motivation/Interesse: Die Universitätsklinik ist stark an dem Projekt interessiert. Die Universitätsklinik ist auch bereit, eine Vorreiterrolle zu spielen. Die Interessen der einzelnen Beteiligten sind jedoch unterschiedlich. Die Verwaltung sieht eine Profilierung auch durch eine einmalige Aktion gegeben (Werbewoche Bio-Essen). Der Küchenchef hingegen sieht eine einmalige Aktion nicht als Möglichkeit, das Casino (die Personalkantine) attraktiver zu machen. Die Tischgäste müßten kontinuierlicher beliefert werden, wenn sie erst einmal neugierig gemacht worden wären.

Im Prinzip sind aber alle an einer Testwoche interessiert.

3. Erfahrung mit Bio- oder Vollwerternährung: Es gibt bereits Vollwertkost (welche Inhalte mit diesem Wort verknüpft werden, müßte allerdings genauer geklärt werden). Betriebe wie Life-Food oder Kaiser (Bio-Bäcker) gehören bereits zum Lieferantenkreis. Der Fleischverarbeiter Schüle - der auch einen Demeter-Vertrag hat - liefert gelegentlich konventionelles Fleisch.

4. Personal/Ausstattung: In der Personalkantine sind 39 Angestellte beschäftigt. Im Schnitt fallen fünf bis sechs Personen aus. "Ausfallzeiten" sind: 8% Krankheit, 15% Urlaub.

5. Organisation der Kantine/Küche: Täglich werden 1200 Essen ausgegeben. Es gibt jeweils vier verschiedene Essen. Angeboten werden einzelne Komponenten, so daß die Tischgäste selbst die von ihnen gewünschte Variation zusammengestellt werden kann.

6. Preisgestaltung: hier bestünde ein sehr enger Rahmen, es werden keine Möglichkeiten gesehen, Mehrkosten zu tragen.

7. Warenbezug: Der größte Teil der Frischware wird über den Großmarkt bezogen.

8. Ansprüche der Küche(nleiter): Herr Gruber ist vor allem an dem Warenkorb (der Vielfalt der Produkte) der Bio-Lieferanten interessiert: was, wann, zu welchem Preis, Qualität/Kalibrierung. Termine müssen verbindlich sein.

Tiefkühlkost ist für die Küche wichtig. Im Kreiskrankenhaus Emmendingen steht ein Schockfroster, der kostenlos genutzt werden könnte, um Waren in Überschusszeiten einzufrieren, um sie dann bei Bedarf zu nutzen. Für Herrn Gruber ist direkt nach der Ernte eingefrorenes Gemüse frischer als "frisches", das aber vier Tage Transport hinter sich hat.

9. Resultat der Gespräche: Für den 15.5. wird ein "Runder Tisch" organisiert. Als Teilnehmer der Küchenseite werden eingeladen: Universitätsklinik, Gödecke-Kantine (großer Pharmabetrieb), Postkantine(n). Herr Gruber nennt weitere interessierte Kantinen. Von einer Einladung weiterer Kantinen wird jedoch abgesehen, um die Erzeuger nicht zu überfordern (fast alle großen Kantinen in Freiburg wurden als interessiert genannt).

9.2 Gespräch zwischen Großverbrauchern und Anbietern von Produkten des ökologischen Landbaus - "Runder Tisch"

9.2.1 Formalia

Nach den Vorgesprächen mit den verschiedenen einzubeziehenden Gruppen wurde ein "Runder Tisch" organisiert, der am 15. Mai 1991 im Personalcasino der Universitätsklinik stattfand.

Anwesend: die Herren Brückner und Eismann (beide Verwaltung der Universitätsklinik), Herr Gruber (Küchenchef), Herr Kaiser (Bäckerei Kaiser), Herr Kempf (Tofurei Life-Food), Herr Schüle (Schüle Fleischwaren), Herr Rinklin (Großhändler), Herr Hämmerlin und Herr Vögtle (beide Demeter), Herr Beck (Kath. Landvolkshochschule St. Ulrich), Herr Rombach und Herr Wernet (beide Beratungsdienst), Frau Schwendenmann (Umweltschutzamt Stadt Freiburg), Herr Schuchard (Großhändler), Frau Horstrup, Frau Nathanson und Herr Schneider (alle Bioland).

Tagesordnung

1. Begrüßung

2. Kurze Darstellung des AGÖL/UBA-Projekts und Darstellung der Arbeit im Rahmen der "Fallstudie Freiburg"

3. Vorstellungsrunde

4. Organisation und Ansprüche der Küchen an Lieferanten, Vorstellungen über eine Umstellung auf Produkte des ökologischen Landbaus

5. Möglichkeiten der Erzeuger, Verarbeiter und sonstigen potentiellen Lieferanten (kurze Runde, je 5 Minuten)

6. Diskussion über Übereinstimmungen und Diskrepanzen (wichtige Punkte werden aller Voraussicht nach Preise, Liefertermine, Form/Aufbereitung der Lieferungen sowie saisonale Liefermöglichkeiten sein)

7. Zieldiskussion: Welche Form der Einführung von Bio-Produkten in der Kantine (Personalcasino Universitätsklinik) ist angesichts der Vorstellungen und der Möglichkeiten der Küche(n) und des Angebots möglich?

Z.B.: alles umstellen, einzelne Komponenten umstellen, nur Salatbar, welche Möglichkeiten gibt es in der Cafeteria, ...

8. Welche Form der Startphase soll gewählt werden? Hier ist noch ein Beitrag/"Unterstützung" durch das AGÖL/UBA-Projekt vorgesehen.

9. Erstellen eines Terminplanes für die weitere Vorgehensweise; welche Schritte sind notwendig?

Z.B.: Welche Informationen werden noch gebraucht und müssen erarbeitet oder nur beschafft werden?

- Einzelabsprachen/Verträge Küchen-Erzeuger über gezielten Anbau

- Vorbereitung einer Einführungsphase
- Organisation von Seminaren über Erfahrungen bei der Umstellung, Seminare über vollwertiges Kochen

9.2.2 Statements

Im folgenden werden nach dem stichwortartigen Protokoll die einzelnen Statements der Beteiligten wiedergegeben. Sie ergänzen die Erfahrungen aus den Kapiteln 5.2 bis 5.6.

Herr Gruber, Leiter des Personalcasinos der Uniklinik

Es besteht ein Bedürfnis nach Bio-Produkten bei den Tischgästen. Der Spielraum für den Wareneinsatz liegt jedoch zwischen 2,00 und 2,50 DM. Das Studentenwerk habe festgestellt, daß ein Mehrpreis von 1,00 DM notwendig wäre, aber nicht umzusetzen sei.

Die Kantine ist seit 20 Jahren jeden Tag geöffnet, Hauptschwerpunkt sei der Mittagstisch, aber auch Abendessen und Frühstück werden angeboten. Es gibt vier Menüs zur Auswahl (ohne Anmeldung), dabei können die Beilagen frei gewählt werden, d.h. man kann z.B. auch zwei Salate nehmen oder auf das Gemüse verzichten.

Die Ware wird täglich bestellt, um 6.00 Uhr erfährt der Küchenmeister den Großmarktpreis, um 7.00 Uhr wird für den gleichen Tag bestellt. Gelegentlich wird noch um 11.00 Uhr nachbestellt.

Als "Lager" für Bio-Produkte böte sich Tiefkühlkost an. Konserven werden nicht verwendet.

Einige Bio-Produkte sind bereits in das Angebot integriert worden (z. B. von der Tofurei Life-Food oder der Bäckerei Kaiser). Bei anderen Produkten, die von Herrn Gruber als Bio-Produkte bezeichnet wurden (Müsli, Vollkornreis u.ä.), müßte genauer geprüft werden, woher sie stammen.

Die Küche kann sich nicht auf ein saisonales Angebot beschränken, d.h. es wird konkret nach den Liefermöglichkeiten außerhalb der Vegetationszeiten unserer Region gefragt.

Herr Gruber fragt, warum Bio-Produkte nicht auf dem Großmarkt angeboten werden.

Herr Kempf von Life-Food

Life-Food erzeugt Tofuprodukte, hat seit neuestem voll auf Bio-Produkte umgestellt und sucht noch Erzeuger von Kräutern. Life-Food möchte die Kontakte zu den Kantinen verbessern, liefert ohnehin schon an die Universitätsklinik. Eine weitere (engere) Zusammenarbeit dürfte daher kein Problem sein.

Herr Friedrich Schüle jun. von Schule Fleischwaren

Schüle Fleischwaren ist ein traditioneller fleischverarbeitender Betrieb, der neben seiner konventionellen Palette (die u.a. auch nach Freiburg vermarktet wird) einen Vertrag mit Demeter geschlossen hat und Fleisch aus dem Schwarzwald vermarktet. Hier ist jedoch kaum Mastvieh zu haben, es handelt sich hauptsächlich um die neben der Milcherzeugung anfallenden Fleischmengen (Altkühe, Kälber, Färsen). Bei Rindfleisch ist ein ganzjähriges Angebot möglich. Rindfleisch kann relativ gut verwertet werden. Bei Schweinen besteht ein

Problem bei der Verwertung, da von den Küchen zu einseitig bestimmte Teile nachgefragt werden. Bei Rindfleisch ist teilweise eine Bevorratung von ca. 1 Woche möglich. Entsprechende Vorgaben der Küchen sind daher erwünscht.

Die Preise liegen etwa 30 bis 40% über dem Preis konventioneller Ware. Kommentar von Herrn Rombach, Schwarzwaldbauer, der einige Tage vorher mit Herrn Schüle bereits Vorverhandlungen geführt hatte: Wenn Bio-Ware nur 30-40% mehr kostet, dann ist das für die Schwarzwaldbauern keine Alternative zur Hofaufgabe (die Angabe eines Aufpreises von 30 bis 40% stimmt im übrigen nicht mit den vorgelegten Preislisten überein, vgl. Kap. 5).

Die Logistik ist für Schüle Fleischwaren kein Problem, da die Firma ohnehin im konventionellen Bereich an Großverbraucher liefern.

Herr Rinklin, überregional aktiver Großhändler aus der Region

Die von Herrn Gruber beschriebene und gewünschte Form von Bestellung und Lieferung ist im Bio-Bereich zur Zeit nicht möglich. Der Markt für Frischware ist begrenzt. In Deutschland wird derzeit zu wenig angeboten. Im Trockenbereich kann jederzeit geliefert werden, wenn nach entsprechenden Verhandlungen das Lager aufgebaut worden ist. Im Frischbereich werden für regionale Ware zwei Tage zur Disposition gebraucht, bei überregionaler Ware bis zu 14 Tage und drei Wochen. Die Erfahrung zeige, daß beim Einstieg in neue Märkte zwar anfangs viele Produkte aus dem Ausland zugekauft werden müßten, im Laufe der Zeit aber regionale Anbieter aufträten und die ausländischen Erzeuger ersetzen würden. Der Anspruch an die Regionalität der Waren könne daher zwar anfangs nicht hundertprozentig garantiert werden. Anders käme aber eine Zusammenarbeit kaum zustande.

Der Preis im Frischbereich liegt etwa 100% über konventioneller Ware.

Frau Nathanson von der Bioland-Regionalgruppe Freiburg

Frau Nathanson vertritt etwa 40 Erzeuger aus dem südbadischen Raum. Darunter sind viele Gärtner. Es wird jedoch kaum Feingemüse angebaut, sondern vor allem Feldgemüse von ansonsten landwirtschaftlich orientierten Betrieben. Dies sind vor allem kleinere Betriebe, die keine Möglichkeit der Flächenausdehnung haben. Einige wenige größere Gemüsegärtnereien mit Unterglasanbau sind vorhanden. Frau Nathanson weist jedoch auf die Richtlinien des ökologischen Landbaus zu Gewächshauskulturen hin (nicht "heizen" sondern "frostfrei halten"), so daß auch diese Betriebe nicht jederzeit alles anbieten können, sondern Saison haben.

In der Region gibt es derzeit ein (Über)angebot an Fleisch und Getreide. Gemüse ist eher nicht ausreichend vorhanden. Auch durch das Extensivierungsprogramm kommen keine neuen Betriebe im Gemüsebau hinzu, im Gegensatz zu den anderen Bereichen (Landwirtschaft, Wein und sogar Obstbau). Für die Gemüseanbauer der Region ist allerdings die Überbrückung des Sommerlochs interessant. Auch dem Tiefgefrieren von Gemüse stehen die ErzeugerInnen offen gegenüber.

Herr Hämmerlin (für die Demeter-Erzeuger)

Ab nächsten Monat wird in der Mensa des Studentenwerkes Freiburg eine Salatbar beliefert. Diese Salatbar wird ohnehin neu eröffnet, so daß es für das Studentenwerk keiner Umstellung bedurfte, sondern durch diese Salatbar erste Erfahrungen auf beiden Seiten gewonnen werden können.

Herr Hämmerlin fordert Verständnis bei den Küchenchefs und weist auf die Logistik hin, die die Landwirte brauchen, die in Vegetationsperioden denken. Damit spielt er auf langfristige Lieferverträge an, die von der Küchenseite aber nicht gegeben werden können.

Der ökologische Landbau kann keine Großmarktmengen anbieten, da er nur 0,5% der Betriebe repräsentiert (von denen ohnehin die meisten eine Direktvermarktung aufgebaut haben).

Herr Hämmerlin weist auf die Möglichkeit hin, eingelegte Waren zu verwenden (anstelle von Tiefkühlkost oder Konserven).

Herr Wernet vom Beratungsdienst Ökologischer Landbau Breisgau-Schwarzwald e.V.

Herr Wernet weist nur auf die Existenz dieses Dienstes hin, der neu gegründet worden ist. Im Juni werde ein Berater eingestellt. Angebote könne er jetzt noch keine machen.

Herr Rombach ergänzt, daß im Schwarzwald ein großes Angebot an Fleisch und Milch vorhanden sei, das Absatzwege suche. Enttäuschend für ihn die Antwort von Herrn Gruber, der feststellte, daß täglich nur 100 1/4-Liter-Packungen Milch in der Cafeteria verkauft werden; allerdings auch noch eine etwas größere Menge Schoki (Kakaogetränk) sowie Milchprodukte.

Herr Kaiser, Bäckerei Kaiser

Herr Kaiser sieht für seine Bäckerei - da es sich um Trockenprodukte handelt - keine Lieferprobleme. Er weist jedoch darauf hin, daß 100%ige Bio-Ware nicht zu haben sei. Nicht alle Zutaten seien immer aus biologischem Anbau zu haben, bzw. bei einigen sei der Preis unerschwinglich hoch (z.B. Butter).

Herr Schuchard, Großhändler

Herr Schuchard, der nur mit regionalen Produkten handelt, wies nochmals ausdrücklich darauf hin, daß die Strukturen beim Handel mit Produkten des ökologischen Landbaus nicht mit dem Handel mit denen des konventionellen Anbaus vergleichbar seien.

Herr Eismann von der Verwaltung der Universitätsklinik

Herr Eismann äußerte zum Abschluß der ersten Runde, daß die Universitätskantine einen sehr guten Ruf habe, und ihn durch ein Bio-Angebot noch zu verbessern gedenke. Täglich würden 1200 Essen ausgegeben, 1800 Esser könnten es jedoch mittags sein. Von diesen 600 potentiellen zusätzlichen Essern sollen einige gewonnen werden.

Der geringe Spielraum bei den Kosten des Wareneinsatzes sei jedoch ein großes Hindernis. Die Krankenkassen würden mit Argusaugen auf die Kosten schauen.

Diskutieren müsse man vor allem über die Liefersicherheit.

Problematisch sei es, daß durch die gegebene freie Entscheidung der Tischgäste im Personalkasino nicht genau festgestellt werden könne, was für eine Auftaktphase an Bio-Essen gebraucht werde. Eine bessere Möglichkeit böte hier die Patientenküche mit täglich 1900 Essen. Hier werde langfristiger geplant und dort müssen die Leute nehmen, was sie vorgesetzt bekommen (Erheiterung in der Runde).