

«Der Biobereich macht gute Arbeit»

Für den Agrarzyklus der Volkshochschule Mittelthurgau haben die Verantwortlichen Fachreferenten eingeladen. Sie stellen sich dem Thema «Bio: Mehrwert oder gekonntes Marketing?» **Michael Dubach** erklärt, weshalb sich die Volkshochschule auf diese Frage einlässt.

RUTH BOSSERT

Bio ist Lifestyle. Wer etwas auf sich hält, konsumiert Bio. Herr Dubach, warum gehen Sie auf dieses Thema ein?

Michael Dubach: Der Biomarkt ist in den letzten Jahren von 2008 mit 1,4 Mia. Franken bis 2013 mit 2 Mia. Franken Umsatz laufend gestiegen und bewegt sich zu einem wichtigen Marktsegment. 2013 produzierten 11,8 Prozent der Landwirte nach den Richtlinien des biologischen Landbaus. Der Biobereich macht seine Arbeit erkennbar gut.

Doch warum ist Bio so erfolgreich? Ist es der Mehrwert der Produkte oder gutes Marketing?

Dubach: Sicherlich spielen beide Aspekte eine wichtige Rolle; wir werden es am 12. und 19. Januar erfahren (siehe Kasten). Bio hat auch mit dem aktuellen Trend nach frischen und gesunden Produkten zu tun.

Die traditionellen Produktionsformen arbeiten heute auch sehr nachhaltig, und die Unterschiede zwischen Bio werden immer kleiner. Welche Legitimation hat Bio?

Dubach: Bio produziert in geschlossenen Nährstoffkreisläufen und konsequenterweise ohne synthetisch hergestellte Hilfsstoffe. Hierin unterscheidet sich die Produktionsrichtlinie klar von den anderen Bereichen. Diese Ausgangslage zwingt die Bioforschung, innovative Alternativen und Lösungen zu suchen und zu entwickeln. So werden schädlingsresistente Sorten gezüchtet oder alte, bereits in Vergessenheit geratene Sorten wieder neu belebt. Der Biobereich sucht auch nach Lösungen mit

natürlichen Gegenspielern zur Schädlingsbekämpfung. Von solchen Lösungen kann letztendlich die gesamte Agrarbranche profitieren. Und immer mehr ist feststellbar, dass sich auch die grossen Saatgut- und Hilfsstoffunternehmen der Thematik annehmen.

Ist die Regionalität heute nicht fast wichtiger als die Produktionsart?

Dubach: Als Gegenteil zum Globalisierung stellt sich der Retro-trend der Regionalität ein. Die Gesellschaft sehnt sich nach Verbundenheit, nach bekannten Werten, die greifbar sind. Die Konsumentin und der Konsument wollen heute wissen, woher ihr Gemüse kommt. Die Regionalität schafft Identifikation und Vertrauen. Der Biobereich, entstanden aus dem öko-

logischen Bewusstsein, hat unbestritten einen wichtigen Platz im Markt. Bio ist eine Produktionsrichtung, die Regionalität ist eine andere Sichtweise. Idealerweise werden die beiden Formen kombiniert, wo dies möglich ist.

Wer die importierten Bioprodukte in den Regalen sieht, fragt sich, was das mit Bio zu tun hat.

Dubach: Plötzlich kippt die Ökobilanz: Eine Hors-sol-Tomate aus dem Gewächshaus, geheizt mit Abwärme aus der Kehrlichtverbrennungsanlage, ist vielleicht sinnvoller als eine aus Marokko importierte Biotomate.

Glauben Sie, dass der massiv höhere Preis für Bioprodukte gerechtfertigt ist?

Dubach: Durch den consequenten Verzicht auf synthetische Zusatzstoffe und das consequente Einhalten der organischen Kreisläufe ergeben sich im Biobereich

oftmals höhere Produktionskosten. Diese stammen auch von teilweise tieferen Produktionseinheiten oder tieferen Erträgen. Und vielleicht ist hier ein kleiner Teil dem guten Marketing zuzuschlagen. Dies ist jedoch nicht weiter verwerflich; versucht doch die gesamte Agrarbranche der Schweiz, sich gegenüber den Importprodukten zu differenzieren.

Wen wollen Sie mit diesen beiden Vorträgen im Agrarzyklus besonders erreichen, die Landwirte oder die Konsumenten?

Dubach: Die Veranstaltung steht allen Interessierten offen. Die Konsumenten erhalten mehr Hintergrundwissen zu der Thematik, und die Landwirte können sich über Aktualitäten austauschen. Und wenn beide Gruppen dabei sind, so ist im Anschluss an die Referate sicherlich auch eine interessante Diskussion möglich.



Bild: Ruth Bossert

Immer mehr Gemüse wird nach biologischen Richtlinien produziert: Die Gemüseabteilung in einer Filiale von Coop.

Volkshochschule Zwei Vorträge im Agrarzyklus

Die Volkshochschule Mittelthurgau führt auch dieses Jahr ihren Agrarzyklus durch. Im Angebot sind zwei Vorträge zum Thema «Bio auf dem Teller». Am Montag, 12. Januar, referieren die Vertreter des Branchenverbandes und der Detaillisten. Urs Brändli, Präsident Bio Suisse, und Conradin

Bolliger, Leiter Nachhaltigkeits-Eigenmarken Coop, sprechen zum Thema Bio-Mehrwert oder gekonntes Marketing. Am Montag, 19. Januar, referieren Hubert Lombard, Präsident OG Bio Weide Beef, und Toralf Richter, Senior Consultant Forschungsanstalt für biologischen Landbau und Bio-Ombudsmann. Die Veranstaltungen

finden jeweils um 20 Uhr in der Aula des Berufsbildungszentrums BBZ an der Schützenstrasse 9 in Weinfelden statt. Beide Abende kosten 25 Franken, der Einzelerwerb beträgt 15 Franken. (red.)

Auskünfte: Michael Dubach, dubach@VHS.mittelthurgau.ch

Zur Person Auf Bauernhof aufgewachsen

Michael Dubach ist Vorstandsmitglied der Volkshochschule Mittelthurgau und Regionalmanager bei «natürli» – Pro Zürcher Berggebiet. Der Agronom ETH wuchs auf einem Bauernhof im Baselbiet auf und wohnt in Berg.



Michael Dubach
Vorstandsmitglied
und Regionalmanager