



Im Kursaal diskutierten (v. l.) Walter Eselböck, Martina Hörmer, Markus Viehauser, Andrea Heistingering und Roland Düringer.

## 48 Stunden Bio



Was bringt Bio wirklich? Diese Frage beschäftigte beim zweitägigen Food-Symposium „Anständig essen“ Vortragende und Publikum

Text: Bernadette Altenburger

**H**aben Sie schon einmal Spritzmittel getrunken? Ich kam bei der Verkostung „Ist Bio besser?“ im Gasteinertal in den Genuss und muss gestehen: Es hat geschmeckt! Jetzt sind Sie vermutlich genauso verwundert wie ich und die Teilnehmer des Workshops am Mühlhof, als die Auflösung der Blindprobe verraten wurde. Es war – zum Glück! – kein Spritzmittel der konventionellen, sondern der biologischen Landwirtschaft. Schafgarbentees ist dort eines der wenigen erlaubten Spritzmittel.

### Bio für Ohr und Gaumen

Bio boomt, berichtet Agrarwissenschaftlerin Andrea Heistingering beim dritten Symposium „Anständig essen“ in Bad Hofgastein. „In der EU hat sich der Absatz von Bioprodukten alleine in den letzten sieben Jahren vervierfacht.“ Doch der großen Nachfrage nach biologischen Lebensmitteln steht in Österreich eine leicht sinkende Zahl an Biobetrieben gegenüber. Seit dem Ende der 1990er-Jahre hat sich die Anzahl dieser Betriebe bei rund 20.000 eingependelt. Auch spricht sie die „Konventionalisierung des Biolandbaus“ an, der kurzfristige ökonomische und technokratische Ziele verfolgt. Dadurch geraten die ökologischen und sozialen Prinzipien des Biolandbaus zunehmend unter Druck. In ihrem Vortrag „Wie kommt das Neue in den Biolandbau“ präsentiert sie drei innovative und erfolgreiche Landwirtschaftsprojekte: die Firmen „ReinSaat“ mit biologischem Saatgut, „Vermigrand“ mit biologischem Wurmhumus und die „Regionalwert AG Freiburg“, eine Bürger-Aktiengesellschaft zum Aufbau einer nachhaltigen Regionalwirtschaft.

Für Gastronom und Hotelier Walter Eselböck stellen Authentizität und Unverwechselbarkeit wichtige Eckpfeiler dar. Dazu tragen die lokalen Bio-Lebensmittel, die in der Küche des „Taubenkobel“ verwendet werden, bei. Dass Bio nicht in größeren Mengen hergestellt werden kann, ist für

Martina Hörmer, Geschäftsführerin von Ja!Natürlich, ein Vorurteil, denn „Ökologie braucht Ökonomie“. In ihrem Vortrag stellt sie die Geschichte und Philosophie der Rewe-Biomarke vor, die jährlich einen Umsatz von fast 300 Mio. Euro erzielt. Kabarettist und Systemkritiker Roland Düringer, der 2012 sein Leben radikal verändert hat, ist hingegen der Ansicht, dass nur beim unabhängigen Produzenten eingekauft werden sollte. Er ruft dazu auf „kein konsumgelenkter Systemtrottel zu bleiben“ und grundsätzlich umzudenken. Biobauer Markus Viehauser gibt in der abschließenden Diskussion zu bedenken, dass man durch den Mehraufwand weniger verdiene als ein konventioneller Bauer: „Eine anständige Kalkulation der Konzerne ist wichtig für die Zukunft.“ Sowohl Podium als auch Publikum waren sich trotz der einen oder anderen Debatte darüber einig, dass Bio die einzig wahre Art der Landwirtschaft ist.

Zurück zur Verkostung am Mühlhof mit Gastrosoph Jürgen Schmücking und Reinhard Gefß vom Forschungs-

institut für biologischen Landbau und der Frage, ob Bio besser schmeckt. Wir verkosten blind Äpfel, Milch, Käse, Fleisch/Schinken und Destillate und versuchen, bio von konventionellen Produkten zu unterscheiden. Bei den Äpfeln fällt dies noch leicht, da sich nur die konventionelle Apfelspalte nicht bräunlich färbte. „Systemische Spritzmittel“, weiß Gefß, „lassen sich nicht einfach von der Schale waschen, sie sind in der Frucht selber.“

Auch beim Wein kann man Unterschiede zwischen konventionell und biologisch schmecken. Demeter-Winzer Eduard Tscheppe vom „Gut Oggau“ hat eine spannende Probe mit sechs Zweier-Flights für die Blindverkostung zusammengestellt. Die Weine stammen zwar aus unmittelbarer Nachbarschaft (Bspl. Wachau, Grüner Veltliner: Nikolaihof gegen F. X. Pichler), schmecken aufgrund der unterschiedlichen Bewirtschaftung und Philosophie aber deutlich unterschiedlich.

Fazit des Symposiums: Bio kann gut schmecken, muss es aber nicht. Es ist jedoch immer die bessere Wahl.

V. l. o. n. r. u.: Das Schaf am Mühlhof hat gut lachen, Jürgen Schmücking beim Verteilen des Schafgarbentees auch. (Milch-)Verkostung: Welche schmeckt besser?

