

Mit vielfältiger Landwirtschaft sicher durch die Krise

Warum die Corona-Krise
vielfältigen Bio-Betrieben
in Österreich nichts
anhaben konnte

Inhalt

Einleitung	03
Biosain	05
Biohof Schmidt	09
Lerchenhof	13
Die wichtigsten Lehren aus den Beispielen	17
Forderungen	21

Impressum

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa

Wiedner Hauptstraße 120-124
1050 Wien
Tel. +43 1 545 45 80
Fax +43 1 545 45 80-98

service@greenpeace.at
www.greenpeace.at

ZVR-Zahl: 961128260

Verein ARCHE NOAH, Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt und ihre Entwicklung

Obere Strasse 40
3553 Schiltern
Tel.: +43 (0)2734 / 8626

E-Mail: info@arche-noah.at
www.arche-noah.at

ZVR-Zahl: 907994719

Titelbild: © Greenpeace/Mitja Kobal

Einleitung

Die Coronakrise hat die Landwirtschaft in Österreich vielfach hart getroffen. Für manche Lebensmittel - wie etwa Milch oder Rindfleisch - ist mit den Schließungen in Tourismus und Gastronomie über Wochen und Monate der Absatzmarkt massiv geschrumpft. Viele LandwirtInnen konnten diese Produkte deswegen am Markt kaum mehr loswerden - ein finanzielles Fiasko. Andere LandwirtInnen zitterten über Wochen, ob sie überhaupt ihre Ernte, etwa von Erdbeeren oder Spargel, bewältigen können. Denn dafür sind sie von meist osteuropäischen SaisonarbeiterInnen abhängig, die während der Coronakrise nicht mehr einreisen konnten.

Mit Beispielen wie diesen hat die Krise eindrucksvoll gezeigt, wie riskant die immer stärkere Spezialisierung auf nur eine Gemüse- oder Obstsorte sein kann. Ein Betrieb etwa, der nur Erdbeeren produziert, fährt innerhalb weniger Wochen im Frühling seine gesamte Ernte ein und erwirtschaftet seinen gesamten Jahresumsatz. Geht genau in diesen Wochen etwas schief - weil etwa ArbeiterInnen nicht einreisen können - dann steht gleich die gesamte ökonomische Existenz des Betriebs auf dem Spiel. Ebenso tun sich etwa Betriebe, die sich rein auf Rindfleisch spezialisiert haben, sehr schwer, überhaupt nur ihre Kosten zu decken: Mit der Gastronomie und dem Export ist in zwei Bereichen die Nachfrage massiv eingebrochen. Aufgrund des großen Angebotes sind auch die Preise für Rindfleisch stark gesunken. Ein weiteres Beispiel für die Verwundbarkeit von industrialisierten und spezialisierten Systemen lieferte die Schweinebranche: Weil der Schlachthof von Tönnies wegen eines Corona-Ausbruchs für vier Wochen gesperrt wurde, entstand ein "Rückstau" von rund 400.000 Schweinen. Das führte dazu, dass viele Bäuerinnen und Bauern ihre Schweine nicht mehr los wurden. Alleine in Deutschland entstand der Branche so ein

wirtschaftlicher Schaden von 20 Millionen Euro pro Woche. Auch in Österreich fielen die Preise für Mastschweine und Ferkel als direkte Folge dieser Verwerfungen deutlich.

Was in der breiten gesellschaftlichen Diskussion über Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion und die Coronakrise aber kaum beachtet wurde: Es gibt auch Gegenbeispiele. Es gibt in Österreich Betriebe, die sehr vielfältig wirtschaften, mit möglichst vielen verschiedenen pflanzlichen Kulturarten auf einem Hof - manchmal auch in Kombination mit einer kleinstrukturierten Tierhaltung. Sie kombinieren traditionelles Wissen mit modernen biologischen Anbaumethoden. Und auch oft mit neuen innovativen Vermarktungsschienen, mit denen sie die Lebensmittel an ihre KundInnen bringen. Diese Vielfältigkeit ist nicht nur gut für die Umwelt und die Artenvielfalt und prägt ein schöneres Landschaftsbild - es macht diese Betriebe auch deutlich widerständiger gegen Krisen und Schocks.

Greenpeace und ARCHE NOAH stellen drei Familienbetriebe in Ostösterreich aus dem Umfeld der ARCHE NOAH, dem Verein für die Erhaltung und Verbreitung der Kulturpflanzenvielfalt, vor, die ihre Höfe aus Überzeugung biologisch und mit größtmöglicher Vielfalt führen. Sie alle konnten dank ihrer Art Landwirtschaft zu betreiben auch die Corona-Krise locker wegstecken und hatten keine negativen ökonomischen Auswirkungen zu beklagen. Oder wie es einer der BetriebsführerInnen formulierte: "Bei uns gab es keine Krise."

Greenpeace und ARCHE NOAH zeigen mit diesem Projekt auf, wo die Zukunft für eine sichere, gesunde Lebensmittelversorgung für uns alle liegt: In einer vielfältigen, umweltfreundlichen und damit krisenfesten Landwirtschaft.



Biosain

Biosain ist seit zwei Jahren eine gemeinschaftsgetragene Landwirtschaft (solidarische Landwirtschaft) in Thunau/Gars am Kamp. Erzeugt wird eine Vielfalt an Frisch- und Lagergemüse, Obst und Beeren auf einer Fläche von 3000 - 4000 m². Durchschnittlich arbeiten drei bis vier Personen in dem bio-zertifizierten Betrieb (mit Lehrlingen, PraktikantInnen und WwoofersInnen). Somit werden große Mengen Obst und Gemüse auf einer kleinen Fläche erzeugt - und das ohne den Boden auszulaugen. Aufgrund der geringen Fläche erhält der Betrieb kaum Agrarförderungen.

Gemeinschaftsgetragene Landwirtschaft bedeutet, dass 80 Familien, die „PartnerInnen/ErnteteilerInnen“, für die gesamte Saison (April-Dezember) fix jede Woche eine Gemüsebox von Biosain bekommen. Damit wird das Risiko der Produktion, zum Beispiel von Ernteausschlägen, geteilt. Die PartnerInnen zahlen nicht für konkrete Produkte, sondern für die Erträge der Arbeitszeit. Zusätzlich wird das Gemüse auf einem regionalen Slow-Food-Markt verkauft. Manche der Gemüsesorten werden am Betrieb gezüchtet und verbessert – oberstes Ziel ist der gute Geschmack mit dem „Terroir“ des Platzes.

„Unsere KundInnen sind unsere Partner. Ich möchte das Pendant zum Hausarzt sein – ein Haus-Bauer. Es macht mir Freude, das zu produzieren, was sich die Leute wünschen. Wenn sie sich Tomaten wünschen, wie im Garten von ihrer Großmutter, können sie mir Samen bringen und ich baue diese Sorte an für sie“, sagt Tristan Toe, Mitbegründer von Biosain.

Ein Sprichwort besagt: „Wenn du schnell sein willst, musst du alleine gehen, wenn du weit gehen willst, musst du gemeinsam gehen“, sagt Tristan Toe, Mitbegründer von Biosain.

Krisensichere Bewirtschaftung und Corona-Krise

Als gemeinschaftsgetragene Landwirtschaft ist das ökonomische Risiko jeweils für das gesamte Jahr geteilt, die ErnteteilerInnen zahlen am Beginn der Saison und bekommen dann wöchentlich ihren Anteil an Gemüse. Sie kennen und vertrauen Biosain.

Der Betrieb arbeitet mit Etagenkultur, eine Praxis, die von der Landwirtschaft in Oasen in der Wüste inspiriert ist. Es gibt mehrere „Etagen“ (Höhen) von Pflanzen, die verschiedene Funktionen haben und sich gegenseitig ergänzen: Bäume, die Schatten spenden und Obst erzeugen, Beerensträucher dazwischen und Gemüse und Kräuter am Boden. Auch sonst ist die Kulturpflanzenvielfalt hoch: Am Betrieb wachsen 70 Arten an Gemüse. Auch innerhalb der Arten ist die Vielfalt groß, es gibt beispielsweise 150 Paradeisersorten bei Biosain. Es werden keine Hybridsorten verwendet, sondern ausschließlich samenfeste¹, regional angepasste Sorten. Biosain legt besonders viel Wert auf einen gesunden Boden mit viel Bodenleben. Das beugt Erosion durch Extremwetterereignisse vor. **Die Etagen, der Boden, die hohe Vielfalt und die lokale Anpassung** führen zu einem funktionierenden und damit sehr resilienten Ökosystem. Der passendste Begriff der Anbauweisen ist „Gemüseanbau in lebendigen Böden“.

¹ Samenfeste Sorten werden solche Sorten genannt, die ihre Eigenschaften an die nachfolgenden Generationen weitergeben und sich somit - im Gegensatz zu Hybridsorten - zum Wiederaufbau eignen. Wird also samenfestes Saatgut einer solchen Gruppe von Pflanzen geerntet und wieder ausgesät, wachsen daraus fruchtbare Nachkommen, die in etwa den Elternpflanzen gleichen. Das heißt auch, dass die LandwirtInnen kein neues Saatgut kaufen müssen.



© Greenpeace/Mitja Kobal



© Greenpeace/Mitja Kobal

Der Betrieb legt einen Fokus auf **Unabhängigkeit von externen Inputs (wie etwa Pestizide, Dünger, Treibstoff)**. Diese Art der Landwirtschaft kann überall auf der Welt so umgesetzt werden. In der Produktion werden nur 20 Liter Benzin pro Jahr für die Bodenfräse, den Rasenmäher und die Motorsense gebraucht. Der Traktor wird nur als „Scheibtruhe“ zum Kompost ausbringen genutzt, das heißt um das schwere Material zu transportieren - es gibt aber keine maschinelle Bearbeitung des Bodens. Diese Produktionsweise ist damit fast gänzlich **unabhängig von fossilen Treibstoffen und deren Preisen** - und somit auch diesbezüglich krisensicher.

Die Coronakrise konnte dem Betrieb dadurch nichts anhaben - im Gegenteil, die Nachfrage auch nach regelmäßigen Ernteanteilen stieg sehr stark. Die zusätzlichen Auflagen waren kein Problem, und Biosain erfreut sich eines gestiegenen Bewusstseins für gesundes, geschmackliches Gemüse.

„Krisen tragen häufig zu Bewusstseinsbildung bei. Sowohl für uns selbst wie auch für die ErnteteilerInnen hat die Situation gezeigt, dass wir am richtigen Weg einer nachhaltigen Landwirtschaft und Vertriebssystems sind. Bei der Ernte und der Verpackung haben wir noch mehr Wert auf Hygiene

gelegt, um unseren ErnteteilerInnen Sicherheit zu geben. Wir tragen Handschuhe und Mund-Nasen Schutzmasken bei der Ernte. Die Kisten wurden kontaktlos im Freien abgeholt. Wir schätzen das gesteigerte Bewusstsein der KundInnen für sauberes Bio-Gemüse und dem verstärkten Interesse daran zu lernen, wie unsere Arbeitsweise auch im Hausgarten zur Eigenversorgung umgesetzt werden kann. Damit stieg nicht nur die Anzahl an ErnteteilerInnen, sondern auch das Interesse an Workshops und Wissensvermittlung“, so Tristan Toe, Mitbegründer von Biosain.

Über Tristan Toe: Der Betriebsführer von Biosain ist in Mali geboren, hat in Frankreich eine höhere Ausbildung für Samentechologie und Züchtung absolviert und arbeitete dann sieben Jahre bei der biodynamischen Saatgutfirma Reinsaat. Er sammelte auch praktische Erfahrungen in der Landwirtschaft in verschiedenen Ländern und Regionen, z.B. Kanada (Rosenzüchtung), Burkina Faso, Mali, China, Österreich, Kroatien, Frankreich und Tunesien. Den Betrieb am Wachtberg bewirtschaftet er seit 6 Jahren mit seiner Partnerin Jahwezi Graf. Tristan arbeitet gemeinsam mit Heini Staudinger (GEA – Waldviertler) an einem Projekt zur Gründung mehrerer Schulen in Afrika, die auch Landwirtschaft, Saatguterzeugung und Züchtung vermitteln sollen.



Biohof Schmidt

Der Biohof Schmidt wird im Vollerwerb bewirtschaftet, das bedeutet, dass das Einkommen aus dem Betrieb die Existenz sichert und nicht etwa ein Einkommen aus anderer nicht-landwirtschaftlicher Tätigkeit. Drei Familienmitglieder arbeiten am Hof, sowie eine Arbeitskraft 20 h/Woche und in den Sommermonaten Saisonarbeitskräfte. Zirka 60 Hektar werden im nördlichen Weinviertel biologisch bewirtschaftet. Der Fokus des Betriebs liegt auf Sonderkulturen und Gemüse nach Saison. Das inkludiert Getreide (Amaranth und Hirse), Mais, Gemüse (z.B. Erdäpfel, Karotten, Zwiebel, Kürbis, Knoblauch, Rote Rüben), Mohn (inkl. Saatgutvermehrung), Saflordistel, Alfalfa, Linsen, Kichererbsen, Leinsamen, Druschgewürze für Sonnentor (Anis, Fenchel, Koriander, Kümmel) und verschiedene Öle (Schwarzkümmelöl, Leinöl, Distelöl...).

Ungefähr 70 Prozent der Produktion werden direkt am Hof vermarktet. In dem kleinen Hofladen ist ein verpackungsfreier Einkauf möglich. Ein weiterer Abnahmestützpunkt sind Foodcoops. Das sind Zusammenschlüsse von Personen und Haushalten, die selbstorganisiert Produkte direkt von Bauernhöfen und Gärtnereien beziehen.

Besonders ist, dass fast alle weiteren Verarbeitungsschritte am Hof stattfinden. Darunter fallen also nicht nur der Anbau und die Unkrautregulierung, sondern auch das Trocknen, Putzen, Einwiegen von Getreide sowie große Teile der Verarbeitung. Getreide wird beispielsweise zu Mehl, Grieß, Flocken und Nudeln aufbereitet. Nur einzelne Arbeitsschritte sind teilweise ausgelagert.

Krisensichere Wirtschaftsweise und Coronakrise

Der Biohof Schmidt setzt auf Kulturpflanzenvielfalt und fruchtbaren Boden. Die Menschen schätzen diese Vielfalt, somit lohnt sie sich auch trotz des großen Aufwandes. Die Resilienz des Betriebs ergibt sich aber insbesondere auch durch seine ökonomische Struktur, die auf mehrere Standbeine und Unabhängigkeit setzt: Wichtig sind die Direktvermarktung und Zusammenarbeit mit fixen PartnerInnen wie Sonnentor und Foodcoops sowie die Tatsache, dass nur relativ wenige Arbeitsschritte ausgelagert wurden und viele Verarbeitungsschritte direkt am Betrieb stattfinden.

So ist der Hof deutlich besser durch die Coronakrise gekommen, als Betriebe, die nur eine bestimmte Klientel bedienen, also beispielsweise ausschließlich die Gastronomie beliefern. Kurzfristig ist die Nachfrage beim Biohof Schmidt stark gestiegen. Bei Foodcoops gibt es normalerweise ungefähr monatliche Bestellungen. Am Beginn der Coronakrise haben einige der Foodcoop-Mitglieder die monatlichen Bestellungen gar nicht abgewartet, sondern sind direkt zum Hofladen der Schmidts gefahren und haben groß eingekauft.



© Greenpeace/Mitja Kobal



© Greenpeace/Mitja Kobal



© Greenpeace/Mitja Kobal

“Es war prinzipiell nicht viel von der Coronakrise zu spüren, wir sind sehr gut durch die Krise gekommen. Es gab viel mehr Nachfrage, hier hatten wir einen großen Vorteil durch die direkte Vermarktung. Am Anfang wurde bei dem Hofladen die Türe eingerannt, durch den Trend zum Brotbacken war zum Beispiel Mehl besonders begehrt. Auch die Erdäpfel waren plötzlich alle weg, was sehr erfreulich war. Es gibt schon Sicherheit, zu wissen, dass man zuhause so viele Lebensmittel lagernd hat. Das war mir vorher nicht so bewusst, aber durch die Krise wurde das deutlicher. So gibt es bestimmt viele Haushalte, die keine drei Tage ohne einkaufen gehen zu müssen durchhalten würden”, sagt Mary Schmidt

“Wir haben nicht viel von der Coronakrise gespürt - unser Betrieb ist deutlich krisenfester als spezialisierte Betriebe. Wir werden wie geplant noch mehr in eigene Verarbeitungsräume investieren und modernisieren”, sagt Sabine Schmidt.

Über die Familie Schmidt:

Die Familie Schmidt bewirtschaftet seit 1988 biologisch und ist ein Pionier-Betrieb für Vielfalt und biologische Landwirtschaft. Heute ist die Tochter Sabine Betriebsleiterin, die eigentlich pensionierten Eltern arbeiten noch am Betrieb mit. Wichtig ist der Familie der persönliche Austausch und Feedback von KundInnen, ständige Neugierde und Interesse an der Natur, und die Verarbeitung der Kulturen direkt am Hof.



Lerchenhof

Der Lerchenhof ist ein Bio-Kleinstbetrieb im niederösterreichischen Kamptal. Produziert wird eine hohe Gemüsevielfalt auf nur einem halben Hektar, Honig und Schaffeleisch von 13 Mutterschafen und einige Getreideraritäten. Neben den Nahrungsmitteln werden Saatgut und Jungpflanzen produziert. Verkauft wird über Direktvermarktung am Hof, Märkte, und an die Gastronomie. Am Betrieb arbeiten zwei Personen. Er bekommt aufgrund der Größe keine öffentlichen Förderungen.

Krisensichere Wirtschaftsweise und Corona-Krise

Vielfalt ist auch bei diesem Betrieb der Schlüssel zu Krisenfestigkeit. Der Lerchenhof ist in mehrfacher Hinsicht vielfältig aufgestellt: Bei der Anzahl der angebauten Kulturen, bei den Betriebszweigen und bei den Absatzwegen.

So baut der Betrieb heuer zirka 150 Gemüsearten an - und auch innerhalb der Arten besteht eine hohe Sortenvielfalt. Bei den Absatzwegen setzt der Hof auf Direktvermarktung am Hof und auf Märkten und liefert an einzelne Gastronomiebetriebe. Hier gibt es eine Kooperation mit einem Koch der Initiative Koch. Campus, in der unter anderem Spitzenköchinnen und -köche auf lokale Partnerschaften für kulinarische Highlights setzen. Zusätzlich wird samenfestes² Saatgut für ARCHE NOAH produziert.

Die vielfältige Ausrichtung bringt Sicherheit gegen unberechenbares Wetter und ökonomische Schocks - zum Beispiel im heurigen Jahr: Im Frühling gab es nicht viel Feldgemüse. Im Juli hingegen gibt es schöne Erbsen, Kohlgemüse, Hülsenfrüchte, aber noch kein Heu. Sie schafft aber auch Herausforderungen: So folgt eine Arbeitsspitze auf die nächste, die Bio-Kontrollen sind für einen so kleinen Betrieb auch aufgrund der Vielfalt sehr aufwendig.

Besondere Stärken sind die Kleinstrukturiertheit der Felder, Brachflächen und der gesunde Boden. Diese Wirtschaftsweise steht in starkem Kontrast zu dem sehr intensiven Maisanbau rund herum, dessen Böden mit intensiven Regenfällen nicht fertig werden - das Wasser läuft dann auch in großen Mengen auf den Lerchenhof.

Während der Corona-Krise stieg die direkte Nachfrage, gleichzeitig ist dem Biohof einer der drei fixen Gastronomie-Betriebe als Kunde weggebrochen. Es gab sehr viele neue KundInnen am Hof, welchen die Qualität und nicht der Preis am wichtigsten war. Die Nachfrage hat über das Jahr sehr stark geschwankt von wenig über sehr hohe zu mittelmäßiger Nachfrage. Viele neue Projekte wie Bauernmärkte, Bioläden und Foodcoops wurden in der Umgebung gegründet. Ob diese Veränderungen hin zu lokalen Versorgungsstrukturen wirklich nachhaltig sind, hängt für den Lerchenhof von fairen Lebensmittelpreisen, Kooperation statt Konkurrenzdenken, aber auch den politischen Rahmenbedingungen ab.

² Samenfeste Sorten werden solche Sorten genannt, die ihre Eigenschaften an die nachfolgenden Generationen weitergeben und sich somit - im Gegensatz zu Hybridsorten - zum Wiederaufbau eignen. Wird also samenfestes Saatgut einer solchen Gruppe von Pflanzen geerntet und wieder ausgesät, wachsen daraus fruchtbare Nachkommen, die in etwa den Elternpflanzen gleichen. Das heißt auch, dass - die LandwirtInnen müssen kein neues Saatgut kaufen müssen.



© Greenpeace/Mitja Kobal



© Greenpeace/Mitja Kobal

„Wenn man so vielfältig wirtschaftet, gibt es nicht so hohe Spitzen bei Gewinn und Ertrag wie bei Spezialisierung. Aber dafür ist die Sicherheit viel höher, die Vielfalt macht uns krisenfest. Ich finde, so sollten eigentlich alle wirtschaften. Wir können so alle Menschen sicher ernähren. Wir brauchen doch diese extremen [hohen] Erträge und Gewinnspitzen nicht, es reicht, wenn wir Ernährungssicherheit haben. Je mehr wir anbauen und uns auskennen mit der Vielfalt der Kulturpflanzen, desto besser können wir reagieren, das ist noch ein großes Lernfeld“, sagt Franziska Lerch, Betriebsführerin vom Lerchenhof.

“So [vielfältig] zu wirtschaften macht natürlich auch viel mehr Spaß“, sagt Franziska Lerch, Betriebsführerin vom Lerchenhof.

Franziska Lerch

Die Betriebsführerin ist Diplom Agraringeuerin (FH) und hat eine Ausbildung auf biologisch-dynamischen Höfen abgeschlossen. Seit 2005 beschäftigt sie sich intensiv mit Samenbau und Züchtung. Auch die Wissensvermittlung und die Arbeit mit Menschen machen ihr große Freude. So bringt sie sich gerne in der Vermarktung der hofeigenen Produkte, naturpädagogischen Aktivitäten und dem Samenbau am Betrieb ein.



© Greenpeace/Mitja Kobal



© Greenpeace/Mitja Kobal

Die wichtigsten Lehren aus den Beispielen

1 Vielfalt macht krisensicher. Kulturpflanzenvielfalt, aber auch eine Vielfalt von Betriebszweigen und Absatzwegen machen Betriebe krisensicher.

Eine Vielfalt an Arten und Sorten ermöglicht funktionierende Ökosysteme am Betrieb, sie stärkt die „Abwehrkräfte“ der Natur. Störungen in Agrarökosystemen, wie etwa Schädlingsvermehrung, können so abgefedert werden. Wetterschocks in einzelnen Jahreszeiten bedrohen nicht die finanzielle Basis des gesamten Betriebs, da etwa nicht das gesamte Obst und Gemüse in einem kurzen Zeitraum sondern übers Jahr verteilt geerntet wird. Zudem passen sich lokal angepasste Sorten auch besser an extreme Wetterbedingungen an, die im Zuge der Klimakrise zunehmen. Nur Vielfalt sichert, dass unsere Landwirtschaft sich an veränderte Umweltbedingungen – Stichworte Klimawandel, neue Krankheiten oder Schädlinge – anpassen kann.

Genauso wie Kulturpflanzenvielfalt, können verschiedene Betriebszweige und Absatzwege (wie etwa Direktvermarktung, solidarische Landwirtschaft, Gastronomie) die ökonomische Basis eines Betriebs auf stabile Beine stellen. Vielfalt wird auch von KonsumentInnen sehr geschätzt und stärkt somit die KundInnenbindung.

2 Lokale Produktion macht krisensicher – denn sie ist unabhängig von externen Inputs wie Treibstoff, Dünger und Pestiziden.

Lokale Produktion setzt auf lokale und natürliche Kreisläufe sowie intakte Ökosysteme etwa zur Schädlingsbekämpfung. Das heißt, für die **Produktion von Lebensmitteln werden auf die Balance zwischen Nützlingen und Schädlingen** gesetzt, und **keine chemisch-synthetischen Pestizide oder mineralische Dünger** verwendet. Diese Lokalität geht deutlich weiter als die oft zitierte „Regionalität“, die oft massiv auf Futtermittel aus Übersee setzt, von Treibstoffen und Elektrizität abhängig ist sowie chemisch-synthetische Düngemittel und im Ausland erzeugtes Hybrid-Saatgut beinhaltet.

Die Case Studies in diesem Report zeigen, dass lokale, ressourcenschonende Produktion möglich ist. Sie ist unabhängiger von ökonomischen Schocks und potentiell unterbrochenen Lieferketten. Beispielsweise können samenfeste Sorten direkt am Hof vermehrt werden. Weiters wird so die **Abhängigkeit von fossilen Energieträgern auf ein absolutes Minimum reduziert** und im Einklang mit der Natur ressourcen- und klimaschonend gewirtschaftet. Mit nur wenigen Litern Treibstoff im Jahr können 100 Familien mit Obst und Gemüse versorgt werden, wie das Beispiel Biosain zeigt.



© Greenpeace/Mitja Kobal



© Greenpeace/Mitja Kobal



© Rupert Pessi/ARCHE NOAH

3 Vielfältige Betriebe produzieren auf kleinen Flächen viele Lebensmittel und sichern lokale Arbeitsplätze. Mit innovativen biologischen Methoden können auf sehr wenig Fläche, sehr ressourcenschonend viele – primär pflanzliche – Lebensmittel produziert werden. Dabei wird auf ideale Kombinationen, etwa mehrere „Ebenen“ von Bäumen und Gemüse gesetzt, und es werden **mehrere Gemüsekulturen pro Jahr auf derselben Fläche** angebaut. „Bio-intensiver Gemüsebau“ oder „Marktgärtnerei“ heißt dieses Konzept. So kann auf wenig Fläche genau das produziert werden, was Vielfalt und gesundes Essen auf die Teller bringt: Vielfältiges Gemüse und Obst, aber auch Hülsenfrüchte. Diese kleinen Flächen können sehr nah an den KonsumentInnen, beispielsweise nah an Städten, sein und so lokal Nahrungsmittel produzieren. Diese Produktionsweise setzt viel Wissen voraus und ist sehr arbeitsintensiv - so schaffen sie auch lokale Arbeitsplätze. Die **kleinstrukturierten Beete und Felder führen zudem zu einer sehr hohen Biodiversität am Hof**, die wiederum eine Versicherung gegen Krisen und Schocks darstellt. Solche Betriebe bekommen jedoch unter der derzeitigen Agrarpolitik wenig bis keine Förderungen - im Gegensatz zu Betrieben, die auf großer Fläche aber mit wenig Vielfalt anbauen.

4 Mit gesundem Boden durch Krisen und Schocks. In weiten Teilen der Landwirtschaft kommt es zu Bodenerosion und Überdüngung, etwa durch intensiven Maisanbau für Futtermittel. Das schadet dem Betrieb langfristig, denn ein gesunder Boden ist die Basis für gesunde Lebensmittel. Überdüngung und Erosion schaden auch dem Grundwasser und den NachbarInnen. Krisensichere Landwirtschaft setzt auf **gesunden Boden für langfristige Ernährungssicherheit und verhindert Bodenerosion** – so können etwa auch größere Regenmengen aufgenommen werden.

5 Lokale Kooperationen und Verarbeitungskreisläufe - mit PartnerInnen durch die Krise. Kooperation zwischen LandwirtInnen und VerarbeiterInnen (z.B. BäckerInnen) und/oder möglichst viele Verarbeitungsschritte direkt am Hof schaffen lokale Kreisläufe und machen unabhängig von großen Verarbeitungsbetrieben und langen Transportwegen. Auch das erhöht die Krisenfestigkeit unserer Lebensmittelproduktion, denn lange Transportwege sind immer auch krisenanfälliger. So kamen etwa am Anfang der Corona-Krise dringend notwendige Futtermittel-Lieferungen aus Südamerika mit rund 15 Tagen Verspätung nach Europa. Die entstandene Lücke konnte nur mit Mühe durch europäische Futtermittel gedeckt werden. Hätten die Lieferprobleme wenige Wochen länger andauert, wären gravierende Auswirkungen, vor allem für die Schweine- und Geflügelbranche, die Folge gewesen.

Investitionen in lokale, auch zwischen Betrieben geteilte Infrastruktur, wie etwa Mühlen oder Obstpressen, sind die Grundlage lokaler Kreisläufe, die auch in Krisenzeiten aufrecht erhalten werden können. In eingespielten Partnerschaften kann außerdem auch gemeinsam flexibel auf neue Situationen reagiert werden.

6 Mit Vertrauen krisensicher: Enge Bindung mit KundInnen. Auch bei einer sehr vielfältigen Produktionsweise bleibt ein Restrisiko, dass etwa ökonomische Schocks zu einer existenziellen Bedrohung werden können. Neue Formen von gemeinschaftsgetragener Landwirtschaft teilen dieses Risiko mit den PartnerInnen bzw. ErnteteilerInnen - also jenen Personen, die sich die Ernte eines Betriebs teilen.

Ein persönliches Kennenlernen und Vertrauen sind die Basis für eine solche Zusammenarbeit. Im Unterschied zu Versicherungslösungen, wo LandwirtInnen oder SteuerzahlerInnen große Summen an Versicherungsunternehmen zahlen, um etwa bei Unwetter entschädigt zu werden, sind nachhaltige soziale Beziehungen die Basis und eine starke Motivation für eine nachhaltige Wirtschaftsweise statt kurzfristiger Ausbeutung der Natur. Die Menschen wissen, woher ihr Essen kommt, und bleiben ihren Bäuerinnen und Bauern auch in der Krise treu.



© Rupert Pessl/ARCHE NOAH



© Greenpeace/Mitja Kobal

Forderungen

Die österreichische Bundesregierung muss jetzt die Lehren aus der Corona-Krise ziehen und die Lebensmittelproduktion in Österreich nachhaltig krisensicher machen. Das heißt:

1 Agrarförderungen 2021 - 2027 hin zu mehr Vielfalt.

Derzeit werden die Agrarförderungen für 2021 - 2027 erarbeitet: Um für zukünftige Krisen gerüstet zu sein, muss Vielfalt im Zentrum des neuen Programms stehen. Um Österreichs Landwirtschaft krisenfest zu machen, müssen 50 Prozent der Gelder für Vielfalts- und Klimaschutzmaßnahmen ausgegeben werden und der ambitionierte Ausbau der biologischen Landwirtschaft (40 % bis 2027) auch für die LandwirtInnen attraktiv gemacht werden. Um Krisen vorzubeugen, sollen verpflichtend deutlich mehr Kulturen am Feld als bisher angebaut werden, um Monokulturen nicht mehr öffentlich zu fördern. Der Förderung von Vielfalts-Bringern wie seltenen Kulturpflanzen, Streuobstwiesen und Agro-Forstsysteme muss ein wichtiger Platz im Agrarumweltprogramm eingeräumt werden. Gießkannen-Förderungen basierend auf landwirtschaftlicher Fläche müssen beendet werden.

2 Pflanzenvielfalt statt Futtermittel-Monokulturen: Reduktion von Produktion und Konsum von Fleisch um 50 Prozent bis 2030.

Die Menschen in Österreich essen mit 64,1 kg pro Kopf und Jahr rund dreimal mehr Fleisch als die gesundheitlich maximal empfohlenen 22 kg. Der Überkonsum von Fleisch hat neben den negativen gesundheitlichen Auswirkungen

(von Herz-Kreislauf-Erkrankungen bis zu Krebs) auch massive negative Auswirkungen auf die Nutzung der verfügbaren landwirtschaftlichen Flächen in Österreich: Denn mindestens 52 Prozent der Ackerflächen (Weideflächen sind hier bereits herausgerechnet) in Österreich werden für die Produktion von Tierfuttermitteln - etwa Futtermais oder Getreide - genutzt. Anstatt dieser Futtermittel-Monokulturen mit vielen Pestiziden und Düngemittel brauchen wir in Zukunft wieder mehr vielfältige, ökologische Produktion von gesunden, geschmackvollen pflanzlichen Lebensmitteln direkt für uns Menschen. Das schützt die Gesundheit und die Umwelt und macht unabhängig von Futtermittel-Importen.

3 Stopp des Biodiversitätsverlustes bis 2030 und jährliche Biodiversitätsmilliarde.

Die Vielfalt in Österreich ist akut bedroht. Viele Arten stehen auf der Roten Liste, auch viele Kulturpflanzen sind vom Aussterben bedroht. So sind seit 1900 zirka 80-90 Prozent der Apfelsorten in Österreich verschwunden. In nur 20 Jahren ging die Anzahl der Brutvögel in österreichischen Kulturlandschaften um 42 Prozent zurück.

Österreich braucht ein klares Bekenntnis zur Rettung der Biodiversität! Wir brauchen eine jährliche Biodiversitätsmilliarde, um etwa die am stärksten gefährdeten Sorten zu retten und Projekte für die Artenvielfalt umzusetzen. In der Biodiversitätsstrategie bis 2030 müssen der Stopp des Biodiversitätsverlustes verankert werden sowie klare Ziele und ambitionierte Maßnahmen auch im Bereich Landwirtschaft formuliert werden.



© Greenpeace/Mitja Kobal



© Greenpeace/Mitja Kobal

4 Vielfältige Betriebe und den Einstieg in die Vielfalt fördern. Eine ökonomische Diversifizierung - daher auf mehrere Produkte und auch mehrere Absatzwege (also nicht etwa nur an die Gastronomie zu liefern) zu setzen - muss im Strategieplan für die Landwirtschaft 2021 - 2027 gefördert werden. Dabei sollen gleichzeitig lokale und ressourcenschonende Kreisläufe gefördert werden. So soll die Grenze für staatlich geförderte Investitionen gesenkt und klar an ökologische Bedingungen und ressourcenschonende Produktionsweise geknüpft werden. So könnten auch Investitionen in kleine Verarbeitungsstrukturen oder Streuobstwiesen gefördert werden. Kooperationen im Rahmen von gemeinschaftsgetragener Landwirtschaft und Foodcoops, aber auch kleine geteilte Verarbeitungsstrukturen brauchen Förderungen.

Bildungsmaßnahmen müssen einen Schwerpunkt auf Vielfalt und kleine Strukturen haben und LandwirtInnen beim Umstieg etwa weg von intensiver Schweinehaltung unterstützen. Der Einstieg in vielfältige Landwirtschaft soll beispielsweise durch das AMS gefördert werden – so würde schon ein niedriger fünfstelliger Betrag reichen, um die notwendigen Investitionen für eine „Marktgärtnerei“, die dutzende Haushalte mit gesundem Gemüse versorgen kann, aufzubringen.

5 Lokale Wirtschaftskreisläufe fördern. Derzeit ist die österreichische Lebensmittelproduktion von vielen Importen und Transportwegen abhängig. So werden alleine rund 550.000 Tonnen Soja-Futtermittel für die Fleischproduktion und zirka die Hälfte des konsumierten Obsts und Gemüses importiert. Auch innerhalb Österreichs gibt es bei vielen Produkten lange Transportwege durch ganz Österreich, und somit auch eine Abhängigkeit von fossilen Treibstoffen für den Transport. Viele Betriebsmittel wie Saatgut, Pestizide, Dünger basieren entweder auf Erdöl und/oder werden nicht in Österreich produziert.

Die Bundesregierung muss Förderprogramme für wirklich lokale und ökologische Kreisläufe schaffen, damit krisensichere Ernährungsstrukturen innerhalb von rund 100-200 Kilometern aufgebaut werden: Investitionen für Verarbeitung auf den Betrieben oder in der direkten Umgebung, lokale Vermarktungsstrukturen wie gemeinschaftsgetragene Landwirtschaft und Direktvermarktung, Nutzung von vielfältigen Arten, die eine vielfältige lokale und ressourcenschonende Ernährung über das ganze Jahr sicherstellen. Um unabhängig von Betriebsmitteln zu werden, müssen nicht nur die biologische Landwirtschaft, sondern lokale Futtermittelproduktion, mehr pflanzliche und weniger tierische Lebensmittel sowie die Züchtung von samenfesten Sorten forciert werden. Um eine Nachfrage für lokale Produkte zu schaffen, soll die öffentliche Beschaffung, also etwa das Essen in Schulen und Kantinen schrittweise auf öko-lokal umgestellt werden: Biologisch, saisonal, ressourcenschonend und großteils in einem Umkreis von 100-200 Kilometern produziert.



**Verein ARCHE NOAH, Gesellschaft für die Erhaltung der
Kulturpflanzenvielfalt und ihre Entwicklung**

Obere Strasse 40, 3553 Schiltern, Österreich

www.arche-noah.at

GREENPEACE

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa

Wiedner Hauptstraße 120-124, 1050 Wien, Österreich

www.greenpeace.at