

Bioregionale Warenbörse

Der Schafskäse und die Krise

Auf einer Warenbörse für bioregionale Lebensmittel treffen sich Produzenten mit Inhabern von Hof- und Bioläden. Es geht um Austausch – auch über Probleme.

Von FLORENTINE FRITZEN



© Michael Braunschädel

Mit Fichtennadeln aus Oberursel: Laura-Ann Schidlowski serviert Gin aus dem Taunus auf der Warenbörse für bioregionale Lebensmittel in Bad Homburg.

Als Robert Kaspers Vater seinen Betrieb im Vogelsberg 1989 auf biodynamische Landwirtschaft umstellte, hätte er sich nicht vorstellen können, seine Waren ins Rhein-Main-Gebiet zu bringen und im Lebensmitteleinzelhandel zu verkaufen. Jetzt steht der Sohn mit seinen Demeter-Brotten

auf einer Warenbörse für bioregionale Lebensmittel in Bad Homburg und sagt: „Die Kaufkraft in Alsfeld ist begrenzt. Ich habe einen Bäcker eingestellt und möchte mir einen Markt erschließen.“

Die Mutter buk seit 1990 immer zweimal in der Woche; Kasper hat jetzt einen Bäcker eingestellt, der aus dem Getreide von seinen Äckern täglich frische Brote herstellt. An dem Stand im Güterbahnhof riecht es nach Sauerteig. Der Landwirt zeigt auf Vollkornlaibe aus Roggen und Dinkel: „Das habe ich ausgesät, geerntet, in der Steinmühle geschrotet und im eigenen Betrieb gebacken. Die komplette Kette.“ Es seien schon einige Interessenten am Stand gewesen, sagt der Anbieter eine knappe Stunde nachdem die kleine Messe am Donnerstag um 11 Uhr geöffnet hat. Er müsste allerdings mindestens 150 bis 200 Brote im Auto in die Gegend um Bad Homburg bringen, „um ökologisch zu bleiben“. Insofern sind nicht nur Hofläden und kleine Biogeschäfte für den Landwirt interessant, sondern auch der Lebensmitteleinzelhandel.

Einige der etwa 20 Betriebe aus Hessen, die in der Halle ihre Waren zeigen, sind dort schon vertreten. „Ursel“, einen Gin aus Oberursel, gibt es zum Beispiel bei Rewe und Edeka, „deutschlandweit“, wie Vertriebsleiterin Laura-Ann Schidlowski sagt. Im Güterbahnhof aber geht es darum, die Anbieter mit kleineren Händlern zusammenzubringen. Von denen sind etwa fünfzig angemeldet. Sie können Taunus-Bier, Pizzagewürz und Lupinenkaffee begutachten und sich mit den Herstellern austauschen.

Kurze Wege werden immer wichtiger

Am Stand mit dem Taunus-Gin gibt es Kupferschalen mit den Aromen: Wacholder ist in allen Sorten, spezielle Würze geben Tagetes, Löwenzahn, Chili, Melisse und im Wald bei Oberursel gepflückte Fichtenspitzen. Vor dem Stand stehen Blanka Resch und Peter Kossytorz. Sie kommt vom Biomarkt „Terra Verde“ mit Läden in Bad Homburg, Groß-Gerau und Darmstadt. Von dem Tag auf der Messe erhofft sie sich Antwort auf die Fragen: „Was gibt es Neues, was gibt es Lokales?“

Allerdings ist sie eigentlich wegen der Vorträge da. Dafür sind ein paar Stuhlreihen aufgestellt; der erste Vortrag soll gleich beginnen. Katrin Zander, Professorin für Lebensmittelmarketing an der Universität Kassel, wird über die Einstellungen junger Erwachsener zu Biolebensmitteln sprechen. Bevor es losgeht, unterhält Resch sich mit ihrem Branchenkollegen. Kossytorz ist sich sicher: Kurze Wege würden immer wichtiger. Der frühere Inhaber des Naturwarenzentrums in Dreieich will dem Lebensmitteleinzelhandel bei Bioprodukten nicht den Vortritt lassen. „Laut Werbung sind die ja alle so was von ökologisch und CO₂-neutral“, meint er. Ihn interessiert auf der Warenbörse: „Wie positioniert sich Bio?“ Seiner Meinung nach geht das am besten mit Individualität, Geschichte und Persönlichkeit.

Aus dem hessischen Umweltministerium ist Annette Enders nach Bad Homburg gekommen. Sie richtet aus, dass auch Ministerin Priska Hinz (Die Grünen) gerne dabei wäre, aber diese sei bei der Agrarminister-Konferenz in Quedlinburg. Also erläutert die Abteilungsleiterin, worum es bei der ersten Börse dieser Art geht: Hessen ist seit 2020 Ökomodell-Land; alle Landkreise und kreisfreien Städte haben sich in 13 Ökomodell-Regionen zusammengeschlossen. Ziel ist, den Ökolandbau und das Angebot an bioregionalen Lebensmitteln im Land auszuweiten.

Wie viele an diesem Tag kommt auch Enders auf die aktuelle Krise zu sprechen, denn auch die Biobranche spürt die Energieknappheit und die Inflation. In den Corona-Jahren hätten viele zu Hause gekocht und dabei Wert auf gute Lebensmittel gelegt. „Diese Zeit ist in Teilen vorbei.“

Mit Kollegen vernetzen

Das Hofgut Kapellenhof hat von der Corona-Zeit profitiert. Der Milchschaftbetrieb in Hammersbach liege an der Hohen Straße, einem beliebten Fahrradweg. „Die Leute haben erst unser Schafmilcheis probiert und beim nächsten Mal ein Stück Feta mitgenommen“, berichtet Betriebsleiter Pascal Kütke. Wobei der Käse außerhalb Griechenlands nicht so heißen darf. „Schafkäse handgeschöpft“ nennt Kütke ihn und lobt im Vergleich zu konventioneller Ware das „ganz andere Mundgefühl“. Inzwischen gibt es die Waren bei Tegut, Alnatura, Denn's und Rewe. Aber auch sein Betrieb kämpft mit einer aktuellen Krise: Es gibt nicht genug Personal, etwa um die 150 Schafe zu melken. Dabei würde er inzwischen jeden nehmen, der nur „irgendein Interesse an Schafen“ hat. Der Hammersbacher Betriebsleiter will sich in der Halle vor allem mit Kollegen vernetzen.

Das geschehe noch zu wenig, meint der Erste Kreisbeigeordnete des Hochtaunuskreises, Thorsten Schorr. So könnten die Direktvermarkter bei der Logistik und in der Werbung enger zusammenarbeiten. Und noch etwas wünscht sich der CDU-Politiker: dass Gastronomen mehr Zutaten aus dem Rhein-Main-Gebiet kaufen.

Quelle: F.A.Z.