Neue Reihe: Das LBV-Interview

In loser Folge möchte Ihnen der NaturschutzReport künftig Personen aus Stadt und Landkreis München vorstellen, die sich in herausragender Weise für die Natur einsetzen. Zum Auftakt unserer Interview-Reihe sprach unsere 1. Vorsitzende Dr. Irene Frey-Mann mit Margaretha Stocker. Margaretha Stocker wandelte mit ihrem Mann Siegfried die bekannte Hofpfisterei in einen ökologischen Betrieb um. Ausschlaggebend war dabei der Wunsch nach einem achtsamen und nachhaltigen Umgang mit der Natur. Über die Geschichte des Getreideanbaus und des Brotes sowie über die 700-jährige Geschichte der Hofpfisterei und den Prozess der Umstellung zu einer innovativen, nachhaltigen ökologischen Produktion schreibt sie in ihrem lesenswerten Buch: Brot - Ökologie als Weg.

Frau Stocker, sie bieten in Ihrer Hofpfisterei seit mehr als 20 Jahren nur ökologisch erzeugtes Brot an. Wie ist es dazu gekommen?

Die Entwicklung der Landwirtschaft hin zur intensiven Bewirtschaftung und die Entwicklung der modernen Nahrungsmittel mit immer mehr chemischen Zusätzen hat uns absolut nicht gefallen und auch nicht unseren Ansprüchen auf Qualität entsprochen. So gab es für uns eigentlich nur einen verantwortlichen Weg einen ökologischen Weg. Das sehen wir heute als richtig an, die Hofpfisterei auf ökologische Wirtschaftsweise umgestellt zu haben. Der ganze Prozess vom Acker bis zum Kunden sollte stimmen. Wir haben damals den Begriff "Öko" gewählt, nicht "Bio". Bio heißt nur Leben, aber Leben ohne Umwelt gibt es nicht. Ökologisch heißt für uns: überleben in der Natur der Schutz unserer Lebensgrundlagen: Wasser, Erde und Luft, im Zusammenwirken mit unserer Umwelt.

Auf den ökologisch bewirtschafteten Anwesen haben wir eine größere Artenvielfalt bekommen, das macht mir Mut. Wir arbeiten ökologisch mit 600 Landwirten auf über 3000 Hektar Fläche, was eigentlich noch viel zu wenig ist, um die Vernetzung zu erreichen, die ich mir vorstelle.

Welche Schwierigkeiten hatten Sie zu überwinden? Riesige! Pür uns schien

der ökologische Weg

eigentlich folgerichtig. und wir dachten, viele werden mitmachen, aber das war gar nicht so. Im Gegenteil, man hat uns zunächst nicht verstanden. Es war zunächst für alle Beteiligten schwer, auch für die Mitarbeiter: Man meinte, das sei ein Marketing-Gag, aber mit der Zeit hat sich das gewandelt. Wer sich nicht mit der ökologischen Wirtschaftsweise identifizieren konnte, hat das Unternehmen verlassen, mittlerweile haben wir die richtigen Mitarbeiter. Natürlich mussten auch die Kunden überzeugt werden, manche sind weggeblieben, andere, die uns verstanden haben, sind neu dazugekommen.

Was war für Sie dabei ein positives Erlebnis? Anfangs war nur Angst,



Margaretha Stocker, Hofpfisterei

es war wirtschaftlich eine sehr große Herausforderung, da wir eine große Mühle dazu erworben hatten, große Silos bauen mussten. Es sollte eine gute Backqualität erreicht werden ohne chemische Zusätze wie "Mehlverbesserungsmittel". Besonders schwierig war es, bei den Weizen-Saaten die rechte Kleber-Eiweiß-Menge zu erreichen, um auch gute Semmeln backen zu können. Zum Ausgleich für den Minderertrag bei der ökologischen Wirtschaftsweise zahlte und zahlt die Hofpfisterei den Öko-Landwirten bessere Preise, damit sie sich wirtschaftlich mindestens gleich gut stellen wie

intensiv wirtschaftende Betriebe. So sind sie nicht den Zwängen der verfehlten EU-Agrarpolitik ausgeliefert.

Aber das Positivste entstand durch den Gedankenaustausch mit Klaus-Georg Schulze, dem langjährigen LBV-Vorsitzenden in München! Er hat uns bald mit der Nachricht überrascht, dass auf unseren Flächen wieder Rebhühner gebrütet haben. Das hat uns natürlich besonders gefreut, das war der Beweis, dass wir es doch richtig machen. Seither ist unsere Zusammenarbeit entstanden. Die Hofpfisterei macht in ihren Filialen Reklame für die Natur,

mit den wunderschönen Bildern von Rita Mühlbauer und dem Auslegen des Führungsprogramms des LBV, an dem viele Menschen ihre Freude haben. Das trifft sich mit meinem zentralen Anliegen, die Natur in ihrer Vielfalt und ihrem Reichtum zu erhalten.

Ist eine ökologische Ernährung ein Luxus, den sich nur Reiche leisten können?

Wenn man einrechnet, was uns die hoch subventionierte Landwirtschaft an Steuergeldern kostet, wäre es durchaus möglich, in ganz Deutschland ökologisch zu wirtschaften.

Es sind in den letzten Jahrzehnten viele Fehler gemacht worden. Die schöne, vom Menschen geschaffene Kulturlandschaft war nicht produktiv genug. Sie wurde angepasst an eine maschinengerechte Landwirtschaft, leistungsfähiger gemacht durch den Einsatz von Mineraldünger und Agro-Chemie. Der Stickstoff wurde zum "Erstickstoff" vieler Arten. Es geht nur um Masse und um Weltmarktpreise, für die Bauern hat sich ja nichts verbessert. Die konventionell wirtschaftenden Bauern hecheln immer nur den Weltmarktpreisen hinterher, d.h., die Landschaftszerstörung hat eigentlich nichts gebracht.

Sie als Expertin kennen die Kosten der Broterzeugung ganz genau. Warum sind Billigbrötchen im Supermarkt eigentlich so billig?

Früher wurden Semmeln nur regional hergestellt und verkauft. Heute werden sie als maschinengerechte Ware mit chemischen Zusätzen hergestellt, mit viel Energieverbrauch tiefgefrostet – mit langer Mindesthaltbarkeit – und weit transportiert aus Regionen, die preisgünstiger produzieren können. Das ist natürlich nicht umweltschonend und widerspricht unserer Philosophie. Eine tiefgekühlte Öko-Breze hält dagegen nur 14 Tage.

Vier Brote der Hofpfisterei erhalten durch den ükologischen Landbau den Lebensraum für ein Feldlerchenpaar. Wie fühlt man sich als Hüterin eines riesigen Vogelschwarms?

Sehr gut! Das freut nich!

Wie können Sie Ihre Kunden vor gentechnisch erzeugtem Getreide schützen?

Bei Brotgetreide ist es noch nicht das große Problem. Die Bauern haben ja nichts davon! Ein Bauer möchte ein Saatgut, das auch wieder fortpflanzungsfähig ist, das er nicht bei einer Firma einkaufen muss, da macht er sich ja völlig abhängig. Bisher sehen die Bauern keinen wirtschaftlichen Vorteil. Das kann sich aber noch ändern. In USA sind aber nicht die versprochenen Ernten eingefahren worden. Im ökologischen Landbau gibt es keine Gentechnik. Wenn gentechnisch veränderte Pflanzen tatsächlich eingeführt werden, lässt es sich sicher nicht vermeiden, dass eine gewisse Einkreuzung im Freiland passiert.

Sie unterstützen seit vielen Jahren die Umweltbildung des LBV. Welchen Stellenwert messen Sie der Umweltbildung gerade im Kinder- und Jugendbereich zu?

Einen ganz großen! Ich möchte aber noch mehr machen. Wir wollen auf unserer neuen Internetseite mehr auf die Möglichkeiten der Umweltbildung hinweisen. Was gibt Ihnen die Kraft für Ihr Engagement?

Das steckt in mir drin. Wenn ich schon lebe, dann mache ich was Gescheites.

Sie sind dabei, Ihr Lebenswerk an die nächste Generation weiterzugeben. Wollen Ihre Kinder ebenfalls dem Öko-Landbau treu bleiben?

Unsere Kinder sind

ganz normale junge Erwachsene, die erst mal bei ihren Eltern opponieren, das ist eine gesunde Reaktion, die sein muss, um sich selbst zu finden. Das findet im privaten Bereich statt und auch im Unternehmen. Aber sie sind auf einem guten Weg. Sie sind dem Unternehmen sehr verbunden, sie machen mit. Sie haben ja in den letzten 20 Jahren gigantisch viel erlebt auch an Schwierigkeiten, z. B. dass sie sich immer wieder mit Angriffen auseinander setzen mussten. Sie sind schon stolz auf das, was wir tun. Ich sehe das recht positiv.

Wie schätzen Sie die Zukunftschancen des naturverträglichen und nachhaltigen Landbaus ein?

Es ist schon Bewegung da. Zum Beispiel sollen jetzt in einem großen Projekt die Vorteile des ökologischen Landbaus erforscht werden. Es lässt sich noch nicht quantifizieren, aber man merkt es auch daran, dass wir sehr viele interessierte Besucher auf unserer Web-Seite www.hofpfisterei.de haben. Ich sehe, dass wir eine Vorbildfunktion haben. Wir können aber nicht jedem Unternehmen Tipps zur ökologischen Umstellung geben, jede Branche ist wieder anders.

Branche ist wieder anders Seit mindestens 10.000 Jahren wird Getreide angebaut und Brot gebacken. Die Entwicklung der letzten 150 Jahre ist dabei entscheidend, zuletzt ging sie in die falsche Richtung. Wir sehen doch, dass man so nicht weitermachen kann. Wenn wir erkennen, dass der Weg falsch ist, müssen wir die Richtung ändern. Es kommen Argumente wie: Es geht nicht anders. Man kann die Menschheit nicht mit ökologischem Landbau ernähren. Das stimmt so nicht. Die Erkenntnis reift langsam, dass wir die Böden ruinieren, dass wir unser Wasser gefährden mit den großen Mengen an Chemikalien, Mineraldünger und ungeklärter Gülle, die ins Grundwasser gelangen, dass es nicht sinnvoll ist, mit einem Riesenaufwand von Steuergeldern das Trinkwasser dann wieder zu reinigen.

Man muss die Natur gern haben. Das Positive versuchen wir darzustellen mit unserem Brot-Buch, mit den bunten Tier-Bildern in unseren Filialen und den Anregungen, die LBV-Veranstaltungen zu besuchen.

Für uns heutige Menschen steht das Individium mit seinen umfassenden Ansprüchen im Zentrum. Vielleicht fällt es uns deshalb als Individuen so unendlich schwer, gemeinsam die richtigen Entscheidungen zu treffen, wie sie für das Überleben der Art Mensch gut und richtig wären.

Sie engagieren sich auch sozial – Sie spenden der Abtei St. Bonifaz für ihr Obdachlosen-Projekt Hofpfister-Brote:

Wir liefern an mehrere Klöster unser Brot, das hat Tradition in der Hofpfisterei.

Frau Stocker, vielen Dank für das Gespräch.