

FORSCHUNGSFÖRDERUNG FÜR BIO-RINDFLEISCH AUS WEIDEHALTUNG

Seit April 2020 arbeiten im Forschungsprojekt „GanzTierStark“ Akteur:innen aus Wissenschaft, Landwirtschaft, Vermarktung, Verarbeitung und Betriebskantinen daran, mehr bio-regionales Weiderindfleisch in Berlin und Brandenburg einzusetzen.

Das von der TU Berlin initiierte Projekt zielt darauf ab, Betriebskantinen und deren Mitarbeitende auf dem Weg der Umstellung zu Bio-Rindfleisch aktiv und umfassend zu begleiten. Dabei nimmt die Marktgesellschaft der Naturland Bauern eine beratende Rolle bei allen landwirtschaftlichen Themen ein. So wurde beispielsweise die im Projekt geltende Definition von Weidehaltung und Regionalität vor dem Hintergrund des landwirtschaftlich Machbaren diskutiert und beschlossen.

Trotz der durch die Pandemie bedingten Einschränkungen in den Betriebskantinen haben mittlerweile drei Kantinen Bio-Rindfleisch aus Weidehaltung fest ins Sortiment aufgenommen. Die Bestellmengen sind durch Corona zwar noch auf einem niedrigeren Niveau als erhofft, durch die feste Listung im Sortiment ist jedoch mit einer raschen Steigerung zu rechnen, sobald die Kantinen wieder im Normalbetrieb laufen.

„Wir freuen uns, dass die Kantinen sich in dieser für sie schweren Zeit mit großem Engagement und viel Kreativität auf den Weg machen, um zu Tierwohl und dem Erhalt wertvoller Kulturlandschaften beizutragen“, berichtet die Pro-



Die Tiere vom Naturland Betrieb Gut Hessenhagen (Uckermark) gehören zum Projekt „GanzTierStark“. Quelle: Linus Steinbach

jektleiterin Prof. Dr. Dr. Martina Schäfer vom Zentrum Technik und Gesellschaft (ZTG) der TU Berlin. Das Projekt wird für drei Jahre vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert. Neben dem ZTG und der Marktgesellschaft sind die Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde, die Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg und das Beratungsbüro a'verdis als Partner eingebunden.

Die Belieferung der Betriebskantinen erfolgt über die in Brandenburg ansässige Bio-Fleischerei Bio-Manufaktur Havelland. Die Bio-Rinder stammen gemäß der vorab definierten Regionalkulisse aus einem Umkreis von 200 km um Berlin herum, größtenteils von Öko-Verbandsbetrieben.

Moritz Bor, Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG

Pronatec GmbH

KAKAO AUS GLOBAL NACHHALTIGER WERTSCHÖPFUNG

Das Familienunternehmen Pronatec aus dem schweizerischen Winterthur hat seit seiner Gründung Pionierstatus. Ende der 1970er-Jahre brachte es den ersten Bio-Rohrohrzucker auf den Weltmarkt. Heute steht es kurz vor der Inbetriebnahme einer eigenen Verarbeitungsanlage bei Schaffhausen am Rhein, in der die Kakaobohnen afrikanischer, mittel- und südamerikanischer Anbaupartner zu Kakaomasse, -butter und -pulver in Naturland Fair Qualität verarbeitet werden.

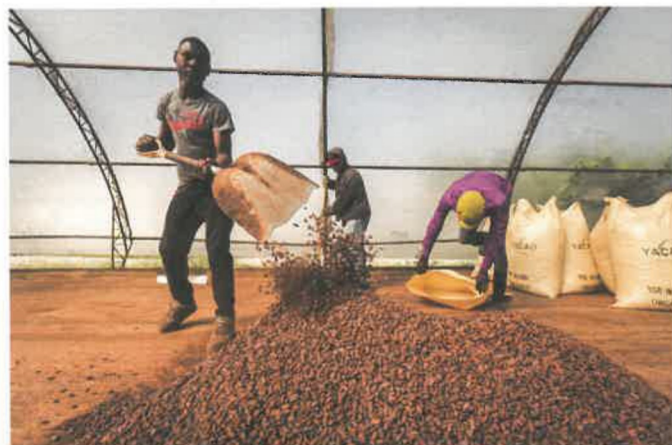
Eine wichtige Rolle spielt dabei die Tochterfirma Yacoo, die 1999 – wie zuvor die Zuckermühle LaFelsina in Paraguay – mit lokalen Partnern in der Dominikanischen Republik gegründet wurde. Sie beliefert Pronatec ohne Umwege mit ökologisch angebautem und fair gehandeltem Rohkakao und sorgt für transparente, rückverfolgbare Herstellungsketten. Sie ist Arbeitgeberin für rund 100 festangestellte Mitarbeiter:innen und etwa ebenso viele Saisonarbeitskräfte, die in Anbau, Ernte, Vorverarbeitung, Logistik sowie in der neu errichteten Baumschule beschäftigt

sind. Und sie bindet auch über 2.400 Kleinbäuer:innen der Fundación Dominicana de Productores Orgánicos – kurz: FUNDOPO – in die Naturland Faire Wertschöpfungskette ein. Dabei sorgt sie zugleich für den Wissenstransfer rund um nachhaltigen Kakaoanbau und unterstützt die Bio-Zertifizierung. Die Ernte wird zum Großteil in eigenen Verarbeitungszentren fermentiert, getrocknet und gelagert, die Yacoo in den drei Anbaugebieten Navarrete, Yamasá und Medina errichtet hat. Während in konventionell strukturierten Handelsketten meist viele Zwischenhändler



David Yersin ist Sohn des Unternehmensgründers und führt die Geschäfte. Quelle: Pronatec

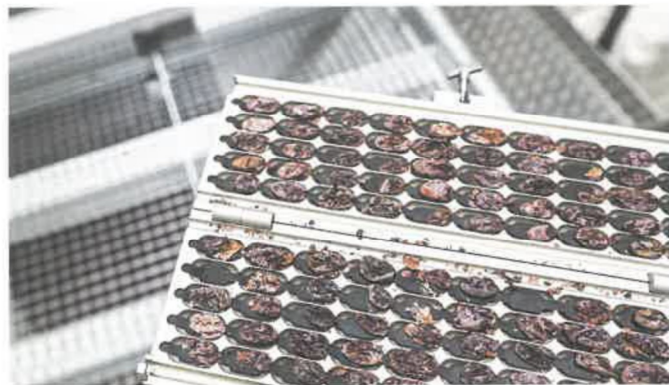
mitverdienen, kommen hier die Erlöse für den Rohkakao ungeschmälert den Menschen zugute, die mit ihrer Arbeit zu seiner Entstehung beitragen. Da Pronatec Lieferverträge für die gesamte Ernte abschließt, sind die Kleinbauernfamilien unabhängig von den Weltmarktpreisen, die zur Ernährung der Familien längst nicht mehr ausreichen. Stattdessen erhalten sie ein sicheres Einkommen und eine zusätzliche Fair-Prämie, die vor Ort für gemeinnützige Zwecke verwendet wird. Dadurch war es in den vergangenen zwei Jahrzehnten möglich, die Arbeits- und Lebensbedingungen der Menschen in den Anbauregionen zu verbessern und auch gerade für junge Leute attraktive Zukunftsperspektiven zu schaffen.



In Anbau und Vorverarbeitung sind viele neue Arbeitsplätze entstanden. Quelle: Pronatec

Pionier mit großen Zielen

Um die Gestaltung der Zukunft ging es auch, als die hochmodern konzipierte Verarbeitungsanlage Anfang 2021 ihren Betrieb aufnahm. Durch diesen mutigen Schritt sicherte Pronatec nämlich seine Pionierstellung, die seit der Gründung von Yacoo und dem Aufbau von langfristigen Partnerschaften mit Kleinbauer:innen anderer Kakaoregionen konsequent erarbeitet wurde. „Bei Halbfertigprodukten wie Kakaomasse, -butter und -pulver hatte ein Spiel begonnen, das wir schon in anderen Sortimentsbereichen erlebt haben“, erklärt David Yersin, Sohn des Gründers und heutiger Geschäftsführer des Familienunternehmens. „Wir bereiten den Weg für eine ökologisch und sozial nachhaltige Wertschöpfung, und dann kommen größere Player, um den Markt zu übernehmen.“ Als Unternehmer wollte er dieser Entwicklung nicht tatenlos zusehen, sondern die vor langer Zeit begonnene Geschichte erfolgreich weiterschreiben. In Beringen bei Schaffhausen fügte er das



In der Verarbeitungsanlage entstehen Rohprodukte für Lebensmittel und Kosmetika. Quelle: Pronatec

letzte noch fehlende Kapitel ein: Von der Beschaffung bei den Kleinbauern über Fermentation und Export bis hin zu Verarbeitung und Verkauf sind nun sämtliche Produktionsschritte in einer Hand. Das ist bislang einzigartig und bietet allen Beteiligten klare Vorteile: Die Hersteller von Lebensmitteln und Kosmetika erhalten Kakaohalbfertigprodukte in erstklassiger öko-sozialer Qualität, die zu 100 % rückverfolgbar und präzise nach Chargen getrennt sind. Gleichzeitig ist auch gewährleistet, dass die Kleinbauer:innen als Partner:innen in den Prozess eingebunden sind und angemessen daran partizipieren. Wenn es schließlich im Marketing um überzeugendes Storytelling geht, gibt es zu den späteren Pralinen, Schokoladentafeln oder Riegeln definitiv gute Geschichten zu erzählen.

Vom Zucker zum Kakao

Mit dem Aufbau einer Verarbeitungsanlage für 14.000 Tonnen Kakaobohnen pro Jahr wagt Pronatec wieder einmal den Sprung ins kalte Wasser, der schon vor 45 Jahren geglückt ist. Damals entwickelte Unternehmensgründer Albert Yersin ein innovatives Herstellungsverfahren, mit dem aus Zuckerrohr der Vollrohrzucker SUCANAT hergestellt werden konnte. Wenig später folgte die erfolgreiche Einführung des ersten Bio-Rohrohrzuckers für den internationalen Naturkostmarkt. Beide Produkte haben in Winterthur ihren Ursprung, wurden in ihrer Qualität stetig weiterentwickelt und fehlen heute weder als Fertigprodukte im Bio-Sortiment noch als Süßungsmittel in Bio-Produkten. 1996 folgten die ersten Bio- und Fair-zertifizierten Schokoladen und Kuvertüren, die schon damals ohne Sojalecithin als Emulgator – dafür mit einem höheren Kakao-butteranteil – produziert wurden. 2005 kamen Naturland zertifizierte Vanillepulver, -samen, -schoten und -extrakt von einer Kooperative im Nordosten der afrikanischen Insel Madagascar sowie fair gehandelte Bio-Gewürze wie Ingwer, Kurkuma, Zimt und Nelken hinzu. Nun freut sich das Schweizer Familienunternehmen auf die baldige Inbetriebnahme seiner eigenen Kakaoverarbeitung, durch die all seine Kakaoprodukte „Made in Switzerland“ sein werden. Schon jetzt sind sie Musterbeispiele dafür, wie sich kleine Marktakteure erfolgreich gegen die großen behaupten und dabei zum Best Practice in Sachen Nachhaltigkeit werden können. Bio? Fair? Ressourcenschutz und CO2 Kompensation? Pronatec ist längst dabei und arbeitet an innovativen Strategien, um seinen ökologischen und sozialen Impact weiter zu verbessern.

Claudia Mattuschat, freie Journalistin
Martina Romanski, Naturland Zeichen GmbH