

GLOBAL ORGANIC NEWS



2 **BIO FÜR EINE WELT**

3 **WARUM HUBERT
BOIS DEMETER-
BAUER IST**

4 **GROENLAND –
DAS GRÜNE
GEWÄCHSHAUS**

5 **DEMETER BEI
NIEUW BONA-
VENTURA**

6 **DEMETER IN DEN
TROPEN**

6 **DEMETER MADE IN
ARGENTINIEN**

7 **ERIN UND CLARE
PACKEN ES AN**

8 **NEUIGKEITEN VON
GREENORGANICS:
TOFU**



BIO-DYNAMISCHE LAND- WIRTSCHAFT ARBEITET MIT DER NATUR





Junge Möhrenpflanzen auf einem Ackerboden



Langsam und umweltfreundlich: Transportvieh auf dem Land in der Elfenbeinküste



Ausrangiertes Auto in Sizilien

BIO FÜR EINE WELT

Die Fakten

Deutschland:

- Fläche 357.111,91 km²
- Einwohner 81,75 Mio. (Stand: Juni 2010)
- 229 Einwohner pro km²

Welt:

- Weltbevölkerung 6,9 Mrd.
- Bevölkerungswachstum voraussichtlich bei 79 Mio. pro Jahr
- Fläche aller Kontinente zusammen: 149,6 Mio. km²
- Europa ist mit 10,5 Mio. km² der kleinste Kontinent
- Asien ist mit 44,4 km² der größte Kontinent

Fazit:

➤ Deutschland hat damit einen Bevölkerungsanteil an der Welt von ca. 1,18%

➤ Der Anteil an der gesamten kontinentalen Erdoberfläche beträgt 0,24%

kennet keine Grenzen. Wir können stolz auf unseren Standard in Deutschland sein, aber gemessen an der gesamten kontinentalen Erdoberfläche hat Deutschland einen Oberflächen-Anteil von gerade 0,24%. Das bedeutet, dass nicht nur wichtig ist, was in unserem eigenen Land, sondern auch was in den umliegenden Ländern und Kontinenten geschieht. Wird dort nicht das Bedürfnis nach Umweltschutz geweckt, nützt es uns in Deutschland auf Dauer nicht viel, denn verseuchte Luft und verseuchtes Wasser machen vor den Grenzen Deutschlands keinen Halt. Ebenso verhält es sich mit den Menschenrechten. Nicht nur wir in Deutschland haben das Recht auf gute Lebensbedingungen. Niemand kann mit gutem Gewissen dulden, dass Kinderhände die Baumwolle pflücken, die wir als T-Shirt auf der Haut tragen oder Plantagenarbeiter unfruchtbar werden nur weil wir hier billige und immer gleich aussehende Bananen konsumieren möchten.

drünnen Welt zum großen Teil durch das Konsumverhalten und „Wirtschaftsdenken“ der ersten Welt verursacht wurde und wird: Die Konsumgüter werden immer billiger auf Kosten armer Länder produziert. Das ist eine Schraube, die sich weiter zudreht – und die wir anhalten können und müssen.

Mit Bioprodukten, deren fairer Produktion, gerechten Preisen und ohne Gift für die Menschen vor Ort, können wir Einfluss auf diese Schraube nehmen. Bioprodukte sind gut für alle – für die Menschen, die sie in fernen Ländern produzieren und für uns, die sie mit gutem Gewissen konsumieren können. ■

Regional oder aus der Ferne?

Der Trend nach **Regionalität** ist verständlich, aber vom Standpunkt eines jeden Menschen ist sein Umfeld die Region in der er lebt. Und die sollte doch für jeden Menschen lebenswert sein. Regionale Produkte unterstützen wir, wo immer es möglich ist. Doch Produkte wie Äpfel, Möhren und Kartoffeln möchten wir über das ganze Jahr kaufen können und nicht nur, wenn in Deutschland die Saison dafür ist. Hinzu kommen die vielen exotischen Produkte wie z. B. Bananen, Ananas und Mango, die in unseren Breitengraden nicht angebaut werden können, aber trotzdem nicht vom Speisezettel wegzudenken sind.

Glück gehabt hier geboren zu sein

Das Fazit daraus lautet: Wir sind nicht nur für unser Land verantwortlich, sondern für die ganze Welt. Der Blick muss aus dem kleinen Fleckchen des eigenen Lebensumfeldes heraus auf die ganze Erde gerichtet und die Zusammenhänge erkannt werden. Ohne die Gesundheit anderer Länder und Kontinente können auch wir hier in Europa nicht gesund sein.

Gerade als privilegierte Nation haben wir die Verantwortung unser Wissen nutzbringend auch an andere weniger begünstigte Nationen weiterzugeben. Den meisten Menschen geht es in Deutschland sehr gut. Selbst die Ärmsten unter uns sind oft reicher als große Bevölkerungsteile in den Entwicklungsländern – hier muss keiner hungern und alle werden im sozialen Netz aufgefangen. Wir haben viel Glück gehabt hier geboren zu sein. Hinzu kommt, dass die Missstände in der

Wo ist der Mittelpunkt der Erde?

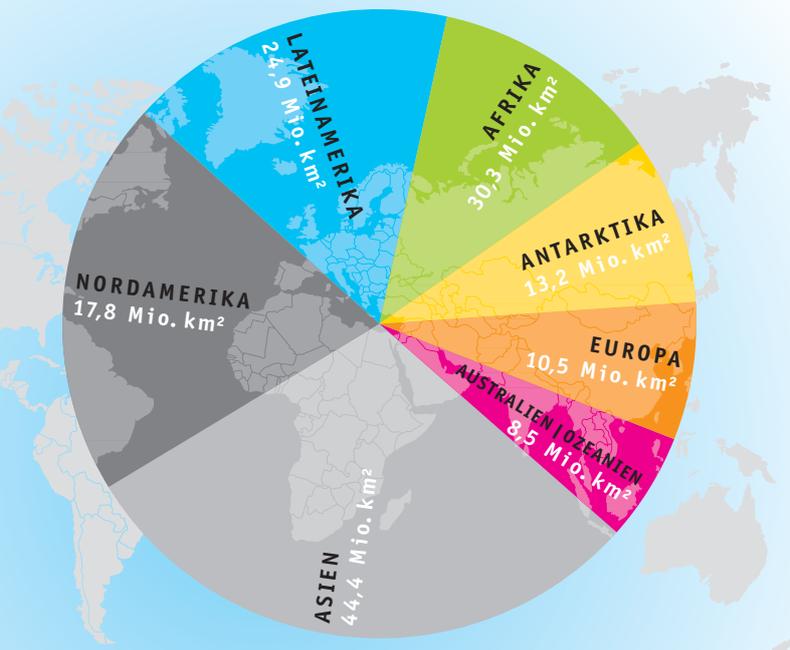
Sind wir Deutsche in Deutschland der Mittelpunkt der Welt? Die Frage lässt sich nicht objektiv beantworten. Natürlich sehen sich deutsche Bürger in ihrem Land als den Mittelpunkt der Welt, die Engländer sehen sich in England als den Mittelpunkt der Welt und die Argentinier sehen sich in Argentinien als den Mittelpunkt der Welt. Man ahnt vielleicht schon den Gedanken: Die Bewohner jeden Landes auf der Erde fühlen sich selbst am wichtigsten. Dennoch hat kein Land gegenüber anderen Ländern eine Sonderstellung, z. B. was die Bedürfnisse nach sauberer Luft und einer unverschmutzten Umwelt angeht. Nicht nur in Deutschland möchten die Menschen einen fairen Umgang erfahren, soziale Leistungen in Anspruch nehmen und ein sorgenfreies Leben haben.

Luft und Wasser kennen keine Grenzen

Egozentrik ist den Menschen in die Wiege gelegt. Anderen Kulturen die eigene Lebensweise aufzudrücken, fremde Länder zu besetzen und auszubenten, hat in der Geschichte der Menschheit Millionen von Menschen das Leben gekostet. Aber was berechtigt Völker, sich über andere Völker zu stellen und ihre Kultur als die einzig wahre zu betrachten? Die Lebensberechtigung des einen Volkes ist nicht mehr oder weniger hoch als die Lebensberechtigung des anderen. In der Firmenphilosophie von BioTropic gibt es diese Unterschiede nicht, denn Luft und Wasser

Flächenverteilung der Kontinente:

(Quelle: Wikipedia, Januar 2011)





Ein knackiger roter Apfel auf Hubert Bois' Apfelplantage in Demeter-Qualität



Das Schild ist eindeutig: Hier wird Obst und Gemüse in Demeter-Qualität angebaut



Auch Rosenkohl gibt es bio-dynamisch auf Hubert Bois' Hof



Ernte von Demeter Hokkaido-Kürbissen im letzten Herbst

WARUM HUBERT BOIS DEMETER-BAUER IST

Was ist Demeter?

Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise basiert auf dem Gedanken, dass es einen größeren Zusammenhang der Lebensvorgänge auf unserem Planeten gibt. Alle Faktoren auf einem Betrieb sollen berücksichtigt werden: angefangen bei den Pflanzen und Tieren, dem Erdboden und den Menschen. Auch die Vorgänge außerhalb unserer Erde sind nicht ausgeschlossen, der Einfluss der Gestirne gehört dazu. Der eigene Hof wird metaphorisch als ein einziger Organismus gesehen, der im Idealfall alles, was er benötigt, selbst produziert. Eine Einheit von Mensch, Tier, Boden und Pflanze also, die wechselseitig voneinander profitiert.

Eine Besonderheit im biologisch-dynamischen Anbau sind spezifisch wirkende Hilfsmittel, sogenannte Präparate, welche die Landwirte aus natürlichen Substanzen selbst herstellen können. Verschiedene Heilpflanzen, fein zerriebene Quarzkristalle und Rindermist in Kuhhörnern sind wichtige Bestandteile. Sie werden in kleinsten Mengen verwendet und sollen, ähnlich wie in der Homöopathie, energetisch auf Boden und Pflanzen wirken.

Die Demeter-Richtlinien gehen auf den Begründer der Anthroposophie Rudolf Steiner zurück, der 1924 eine Vortragsreihe zur Neuorientierung in der Landwirtschaft hielt. Die lange Zeit vorherrschende natürliche Arbeitsweise im landwirtschaftlichen Bereich war damals bereits durch zunehmenden Einsatz von Technik und Chemie in der Agrarwirtschaft geprägt und so brachten Rudolf Steiners Ideen neue Anregungen in das Blickfeld interessierter Landwirte.



Das Demeter-Siegel kennzeichnet nach Demeter-Richtlinien produzierte Erzeugnisse und wird vom Demeter-Verband vergeben. Nur Mitglieder des Verbandes dürfen das Logo auf ihren Produkten verwenden.

Die Ansprüche des ältesten Öko-Verbandes in Deutschland sind streng und gehen über die EU-Bio-Verordnung hinaus. Sie sind nicht nur ein Weglassen von synthetischen Pflanzenschutz- und Düngemitteln. Um den Betriebskreislauf einzuhalten, ist die Haltung von Tieren vorgeschrieben (Ausnahmen gelten für den Gartenbau und Sonderkulturen). Die Mitglieder sollen so viele Tiere halten wie sie brauchen, um ihr Land fruchtbar zu halten. Das schmerzhaft Enthornen, wie es oft üblich ist, ist bei allen Wiederkäuern verboten. Verpflichtend ist die bereits oben genannte Verwendung spezieller Präparate, die zusätzlich wirken.

Auch muss der gesamte Betrieb auf biologische Wirtschaft umgestellt werden. Konventionelle Wirtschaft in Teilbereichen wie sie die EU-Verordnung erlaubt, sind bei Demeter verboten. Doch nicht nur in der Herstellung, auch in der Verarbeitung müssen Demeter-Produkte bestimmte Anforderungen erfüllen. Nur wenige Zusatzstoffe und nur die nötigsten sind überhaupt erlaubt. In Demeter-Lebensmitteln dürfen beispielsweise weder Jod, Nitritpökelsalz noch sogenannte natürliche Aromen verarbeitet werden.

In der bio-dynamischen Landwirtschaft geht es nicht einfach um die buchstabengetreue Erfüllung der Richtlinien. Aktives Mitgestalten und Interesse an den Wechselwirkungen der Natur gehören dazu. Vieles muss der Anwender sich selbst erarbeiten und ausprobieren, denn die Bedürfnisse von Boden und Pflanze, Mensch und Tier sind je nach Standort unterschiedlich. Der Aufwand ist hoch, doch dafür gestalten Demeter-Landwirte und -Verarbeiter die Landwirtschaft aktiv mit und können sich der Qualität ihrer Produkte sicher sein.

Als internationaler Bio-Verband ist Demeter auf allen Kontinenten vertreten. Derzeit wird in 43 Ländern auf über 4.200 Betrieben nach konsequenten Demeter-Richtlinien gewirtschaftet.

Hubert Bois hat sich entschieden

Wer sich zum Demeter-Anbau entschließt, beschreitet einen in der heutigen Landwirtschaft sicher ungewöhnlichen Weg und überlegt sich diesen Schritt genau: Als Hubert Bois in den Achtzigern mit Anfang 20 einen für ihn passenden ökologischen Verband suchte, hat er sich ausgiebig informiert und blieb schließlich in einem Demeter-Einführungskurs hängen. Die ganzheitliche Anschauung des eigenen Hofes und der Anspruch an die Arbeit hat ihm imponiert und schien genau das Richtige zu sein. Inzwischen ist Hubert Bois seit über 30 Jahren mit Herz und Seele Demeter-Bauer.

Sein Hof liegt in Meckenheim bei Bonn. Die Arbeit mit der Natur wurde ihm bereits in die Wiege gelegt. Schon sein Urgroßvater war Landwirt und dessen Hof hat er auch übernommen. Sein Sohn Alexander Bois tritt in die gleichen Fußstapfen und wird den Betrieb irgendwann weiterführen. Hubert Bois arbeitete damals noch konventionell, war aber bald von einer nötigen Umstellung seines Hofes überzeugt. Schlechte Erfahrungen mit chemischen Spritzmitteln gaben den finalen Impuls. Er ist glücklich diese Entscheidung getroffen zu haben. „Schau Dir doch die Früchte an – die Qualität und der Geschmack sagen doch alles!“, sagt er selbstbewusst.

Anfangs bewirtschaftete Hubert Bois etwa 22 ha und konzentrierte sich auf den Obstanbau. Der Hof hat sich im Laufe der Jahre stetig vergrößert



Hubert Bois mit einem seiner Lieblingsprojekte: die Aufzucht alter Apfelsorten

und liegt nun bei 55 ha. Mit der Ausdehnung der Anbaufläche konnte Hubert Bois eine vielfältige und abwechslungsreiche Obst- und Gemüseproduktion starten. Ein Naturkostfachgeschäft auf dem Hof und ein kleiner Streichelzoo sind hinzugekommen.

Kostprobe von A bis Z

Das Angebot aus eigener Produktion ist den Jahreszeiten angepasst und mehr als beeindruckend:

- verschiedene Sorten Äpfel und Birnen
- diverse Beerenfrüchte
- Bohnen
- Fenchel
- Gurken
- Hokkaido-Kürbisse
- Kräuter
- Kartoffeln
- süße und saure Kirschen
- diverse Kohlgewächse
- Spinat
- diverse Salatsorten
- Zucchini
- Zwiebeln, etc.

Mit der Vielfalt des Angebots hat sich auch Hubert Bois' Arbeit auf dem Hof gewandelt. Mehr Helfer mussten her. Fast 40 Vollzeitmitarbeiter sind bei ihm beschäftigt. In der Erntesaison kommen um die 50 Menschen hinzu. Sein Aufgabefeld konzentriert sich mittlerweile auf die Vermarktung seiner Produkte und umfasst langfristige

Planungen und die Organisation des Hofes bzw. des Ladens. Weiter nimmt er an regelmäßigen Treffen in einer regionalen Demeter-Arbeitsgruppe teil. Je nach Jahreszeit werden dort verschiedene Fachthemen besprochen und Diskussionen geführt. Der Austausch mit Gleichgesinnten sorgt für neue Perspektiven – das können auch Reisen ins Ausland sein, auf denen Hubert Bois internationalen Demeter-Betrieben begegnet. In seiner Vielseitigkeit ist Hubert Bois ebenfalls Gesellschafter bei BioTropic, wo er mit fachlichen Ratschlägen und Tipps in Demeter-Fragen unterstützt.



Erde hat eine wichtige Bedeutung im Demeter-Anbau



Ron van Dijk vor einem Gewächshausabschnitt



Ein Angestellter säubert die Paprika von Unkraut

Ron mit unserem niederländischen BioTropic-Betriebsleiter Ronald Vianen

GROENLAND – DAS GRÜNE GEWÄCHSHAUS

Schon immer Bio

Ron van Dijks Groenland-Hof befindet sich unweit der Stadt Utrecht im Zentrum der Niederlande. In zwei Gewächshäusern wachsen bei ihm Paprika, Ramiro-Paprika und diverse Strauchtomatensorten wie Cocktailtomaten, Romatomen und Mini-pflaumtomaten. Seine Gewächshäuser sind in mehrere Einheiten unterteilt, die durch Tore getrennt sind. Damit hat er den Vorteil, dass eventuell auftretende Pflanzenkrankheiten sich nicht einfach von einer Sorte auf die andere verbreiten können. Gleichzeitig lässt sich die Wärme besser im Haus halten, Energie wird gespart. Darüber hinaus sind seine Gewächshäuser mit einem isolierenden Energieschirm ausgestattet. Sie halten die Wärme im Haus und wirken bei starker Sonnenstrahlung zusätzlich als Schattenspender. Bei Groenland sind zur Zeit 14 Mitarbeiter in Vollzeit beschäftigt, während der Ernte werden es natürlich etwas mehr.

Fragen an Ron

Warum hast du dich entschieden biologisch anzubauen?
Geboren und aufgewachsen bin ich auf dem Betrieb meiner Eltern, die selbst schon biologisch

Bilder unten: Ron und Ronald neben dem Eingangsschild des Betriebes und Arbeitsgeräte von Groenland, welche immer griffbereit hängen



gewirtschaftet haben. Mir war es daher schnell klar, dass ich Bio-Landwirt werden wollte. Ich musste also nie umstellen, der Betrieb war immer schon Bio! Manchmal war ich aber auch „neidisch“ auf konventionelle Kollegen. Dadurch, dass sie auf viel weniger Dinge achtgeben müssen, ist ihre Arbeit oft ein wenig entspannter. Die bei ihnen oft praktizierte Monokultur macht die Arbeit aber auch eintöniger.

Wie groß ist dein Betrieb?
Wir haben 2 Niederlassungen: Ein Gewächshaus in Schalkwijk mit einer Größe von 2,1 ha und eines in Andel mit 1,9 ha. Hinzu kommen 4 ha Freiland. Auf dieser Fläche werden Klee und Luzerne angebaut. Sie finden als Gründünger Verwendung.

Was ist besonders an deinem Hof?
Mein Vater hat bereits im Jahr 1970 angefangen den Betrieb biologisch zu bewirtschaften und war einer der ersten Bio-Gewächshausanbauer Europas. Die Farm ist ländlich gelegen und es gibt wenig Einfluss aus Nachbarbetrieben. Die Gefahr von Krankheiten und Insekten, die auf uns übergreifen könnten, verringert sich somit. Irgendwann haben wir festgestellt, dass die Höhe unseres Gewächshauses in Schalkwijk einfach zu niedrig ist. Die hochwachsenden Tomaten kamen fast bis an die Glasdecke heran. Um mehr Platz zu schaffen und die Luftzirkulation in den Höhen zu verbessern, haben wir das vorhandene Gewächshaus um über einen Meter erhöht. Das war technisch anspruchsvoll, aber auch eine spannende Sache! Der Nachteil ist nun, dass der Elektrizitätskasten, der vorher auf Augenhöhe war, jetzt nur noch über eine Leiter erreichbar ist. [lacht]

Hast du neben deiner Arbeit als Demeter-Anbauer noch eine andere Tätigkeit?
Neben dem Anbau von Demeter-Gemüse arbeite ich auch im Vorstand der niederländischen Bio-Kooperative Nautilus.

Wann werden deine Tomaten und Paprika geerntet?
Die Ernte fängt Mitte April an und geht bis Anfang Dezember. Ende Dezember machen wir eine Großreinigung – dann wird das Gewächshaus komplett für die nächste Saison vorbereitet. Im Januar werden die neuen Pflänzchen eingepflanzt.

Hast du eine Lieblingsfrucht, die du anbaust oder eine Lieblingsgericht daraus?
Das ist die Strauch-Cocktailtomate. Sie schmeckt immer super! Überhaupt sind die meisten Tomatenesser davon sehr begeistert.

Wie ist das Klima in eurer Gegend und beeinflusst es deine Arbeit?
Wir haben normales holländisches Klima mit leichtem Einfluss des Meeres. Es ist manchmal eine Herausforderung, vor allem weil es auch feucht werden kann. Dann sind die Pflanzen anfälliger für Schimmelpilze. Wichtig ist immer eine Luftfeuchtigkeit von weniger als 85%, auch sollte die Pflanze nie länger als acht Stunden am Stück der Feuchtigkeit ausgesetzt sein. Dem entgegenwirken kann man mit dem Öffnen der Fenster oder wir wärmen die Gewächshäuser durch.

Wie ist die Verfügbarkeit von Wasser? Wo kommt es her und wie werden deine Pflanzen bewässert?
Wir haben ausreichend Regenwasser, aber auch Grabenwasser und einen Brunnen. Die Bewässerung findet mit Hilfe von Sprüh- und Tropfensystemen statt. Das spart Wasser.

Wie geht ihr mit Schädlingen und Pflanzenkrankheiten um?
Ab und zu haben unsere Pflanzen Probleme mit Läusen und Nematoden (Fadenwürmer im Boden). Wir bekämpfen sie mit natürlichen Feinden wie z. B. der Schlupfwespe, die gerne Blattläuse frisst. Und wir versuchen mit resistenteren Pflanzensorten zu arbeiten.

Wie hältst du dich auf aktuellem Stand?
Ich tausche mich mit anderen Anbauern und bei Infotreffen aus. Dann bekomme ich auch neue Eindrücke bei Besuchen anderer Betriebe. Bio-dynamischer Anbau ist immer eine besondere Herausforderung – da kommt man immer wieder dazu sich selbst zu motivieren.

Gibt es besondere Planungen für die Zukunft?
Wir haben frisch nach Demeter umgestellt und die Demeter-Präparate diesmal noch zugekauft. Zur nächsten Saison stellen wir sie dann selbst her – das wird spannend! Daneben werden wir in

Bild unten: Noch sind sie klein, die Tomatenpflanzen. Im April jedoch wird man sie schon ernten können.



Zukunft unsere Ware selbst verpacken. Die nötigen Maschinen dazu haben wir bereits bestellt. Das eröffnet uns ganz neue Möglichkeiten und mehr Kontrolle über die eigene Arbeit.

Welche Tiere leben auf deinem Hof?
Wir haben einen Hund und eine Katze. Weiter besitzen wir auch Wachteln und Perlhühner. Die Wachteln lassen wir hin und wieder im Gewächshaus bei Andel durchlaufen – dort fressen sie das Unkraut und Fliegen. Kritisch wurde es, als einmal eine Nachbarskatze zur gleichen Zeit im Gewächshaus gelandet ist – da kam es zu einer ganz schönen Unruhe [lacht].

Was hat sich für dich mit der bio-dynamischen Anbauweise verändert?
Die Dinge werden persönlicher. Ich habe das Gefühl, dass wir tatsächlich für den Endverbraucher anbauen und nicht für irgendeinen anonymen Handel. Die Leute wählen auch gerne bewusst Demeter-Produkte aus. Außerdem arbeiten wir seit der Umstellung durchdachter mit unseren pflanzlichen Düngemitteln. ■

DEMETER BEI NIEUW BONAVENTURA

Die Spezialität von Leen-Jan

Der Familienbetrieb von Leen-Jan Reedijk befindet sich mitten in einem Polder der Provinz Südholland. Die Landschaft dort ist völlig flach – typisch für die Niederlande. Seinen Hof hat er nach dem Polder benannt: Nieuw Bonaventura. Einen direkten Nachbarn hat er nicht, dafür aber einen kleinen staatlich geförderten Wanderweg auf einem Teil seines Grundstücks, den Leen-Jan der Öffentlichkeit zur Verfügung gestellt hat. Seine Betriebsfläche ist etwa 100 ha groß, wobei mehr als 4/5 davon für den Anbau genutzt werden.

Leen-Jan hat sich auf den Chicorée-Anbau spezialisiert, aber auch Kartoffeln und Getreide werden im Zuge der Fruchtfolge auf seinen Äckern angebaut. Zusammen mit seiner Frau Mieke und einem kleinen Team von zwei bis drei Leuten bewirtschaftet er den Betrieb – in der Hochsaison können bis zu 15 Menschen beschäftigt werden. Ab und zu helfen auch seine erwachsenen Söhne aus.

Der Anfang

Nach Abschluss der Agrarschule im Jahr 1979 hat Leen-Jan einige Jahre konventionelles Gemüse angebaut. Mit der unpersönlichen Arbeitsweise war er jedoch nie zufrieden und so war die Umstellung auf den ökologischen Anbau vier Jahre später eine logische Konsequenz.

Der Wechsel war nicht leicht – es tauchten Pflanzenkrankheiten auf, die er nicht einfach oberflächlich mit chemischen Mitteln behandeln konnte. Mit wachen Augen und einem Gespür für die Wechselbeziehungen in der Natur konnte er die neue Situation Schritt für Schritt in den Griff bekommen. Anfang der neunziger Jahre wechselte er dann zur bio-dynamischen Anbauweise und wurde Demeter-Bauer. Seitdem ist er immer wieder erstaunt über die Lebendigkeit seiner Erde.

Sorgsamer Umgang

Nicht nur systematische Fruchtwechsel sorgen für einen guten Boden und bremsen gleichzeitig die Ausbreitung von Krankheiten und Schädlingen. Auch ein sorgsamer Umgang mit der Pflanze und der Erde sorgen für kräftigen Chicorée. Leen-Jan betont, dass das Gemüse die Chance haben muss regelmäßig und langsam zu wachsen. Trotzdem gibt es immer neue Herausforderungen, die es zu meistern gilt. Irgendwann sahen seine Pflanzen plötzlich nicht mehr so kraftvoll aus. Er war ratlos, bis ihm der Zusammenhang mit dem Boden klar wurde: Seitdem vermeidet er jeden unnötigen Druck seines Traktors auf den Acker und fährt nur bestimmte Bahnen auf dem Feld. Auch hat er die Anbaumengen reduziert: Chicorée, Kartoffeln und 50% Klee bestimmen seinen aktuellen Anbauplan. „Jetzt sind die Probleme keine

Probleme mehr.“, grinst er. Die Erde ist gut durchlüftet und der ideale Nährstofflieferant für seine Pflanzen. Auch unerwartet heiße Sommer überstehen sie. Zugute kommt ihnen auch die Nähe der Küste. Die ist zwar immer noch etwa 20 Minuten von seinem Hof entfernt, aber der Einfluss des milderen Klimas ist spürbar – es sorgt für weniger Temperaturstress bei den Pflanzen. Regelmäßige Infotreffen mit anderen Demeter-Bauern bereichern seine eigenen Erfahrungen um neue Kenntnisse und sind beim Demeter-Anbau nicht wegzudenken.

wieder frischen Chicorée nachzuliefern. Denn erst wenn die Wurzeln ins Warme geholt werden, beginnen sie zu treiben. Sie werden dafür in Kästen dicht nebeneinander geschichtet. Eine niedrige Erdschicht, viel Wasser, völlige Dunkelheit und hohe Luftfeuchtigkeit sorgen für eine Ernte der Chicorée-Sprosslinge nach gut drei Wochen.

Zwei Katzen gehören zum Hof von Nieuw Bonaventura – größere Tiere gibt es dort nicht. Wo bekommt Leen-Jan also den im Bio-Anbau



Leen-Jans Sohn Nils bei der Chicorée-Wurzel-Trennung. Im Hintergrund ganz rechts ist Leen-Jan und unser niederländischer Betriebsleiter Ronald Vianen zu sehen

Wie wird's gemacht?

Das besondere am Chicorée-Anbau ist, dass er eigentlich zwei Kulturen beinhaltet: Den Wurzelanbau im Freien, dann das Sprossenwachstum in der abgedunkelten Treiberei. Leen-Jan produziert seine Chicorée-Wurzeln natürlich selbst – eher eine Ausnahme. Im Frühling sät er die kleinen Samen in den Freilandacker aus. Der Zeitpunkt der Ernte entscheidet über die Qualität der späteren Sprosse. Den kann man nicht messen, sondern man braucht ein gutes Auge und ein ebensolches Feingefühl. Im September können bereits die ersten Chicorée-Wurzeln geerntet werden. Zwei Monate später sind die letzten Wurzeln aus dem Acker verschwunden. Sie kommen alle in ein gekühltes dunkles Lager. Dort können sie mehrere Monate ruhen, was Leen-Jan die Möglichkeit gibt, immer

wichtigen Stallmist her? Gut, wenn man in einer gesunden Gemeinschaft lebt: Ein befreundeter Bio-Bauer in der Nähe liefert den Dung, während die Bio-Tiere des Bauern vom anfallenden Gemüseabfall Leen-Jans profitieren. Es ist ein fruchtbares Geben und Nehmen.

Der Stolz ist ihm ins Gesicht geschrieben als er erwähnt, wie begeistert die Leute immer wieder über die Qualität seines Chicorées sind. „Demeter macht einfach mehr Spaß“, sagt er.

Es ist noch Suppe da

Auf die Frage, ob er denn selbst noch Chicorée isst, lacht er und verweist auf die Chicoréesuppe, die seine Frau Mieke vor allem an Sonntagen gerne aufischt. Sehr schmackhaft soll sie sein – Mieke

hat uns eine grobe Anleitung mitgegeben, die wir gerne weiterreichen wollen. Ein wenig Experimentierfreude ist bei der Zubereitung gefragt:

- Man nehme so viel Chicorée wie man essen möchte – rote, weiße oder beide Sorten. Den Chicorée waschen und in kleine schmale Ringe schneiden. Wer mag, kann die zarten Spitzen zugedeckt zum Garnieren beiseite stellen.
- Eine oder mehr Zwiebeln kleingehackt mit etwas Butter in der Pfanne glasig werden lassen. Den Chicorée dazugeben und kurz mitanschwitzen. Diesen mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit er nicht braun wird.
- Gemüsebrühe dazugießen
- Die Brühe zusammen mit der Chicoréemasse und ein oder zwei in Stückchen geschnittene Kartoffeln aufkochen. Sie machen später die Suppe wunderbar sämig. Die Suppe zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Danach die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und etwa fünf Minuten weiterköcheln lassen. Die Suppe wird je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt.
- Als Besonderheit wird die Suppe zusammen mit zuvor in die Suppenteller gelegte Roquefort-Käsestückchen aufgetragen, dazu ein Klecks Sahne. Mit den beiseite gelegten Chicorée-Spitzen bestreut servieren und genießen!

Verwendung von Chicorée

Beim Einkaufen sollte darauf geachtet werden, daß die Chicorée-Blätter frisch und knackig aussehen. Der Spross sollte leicht gelblich bzw. rot, höchstens zartgrün sein. Wird der Chicorée zu lange dem Licht ausgesetzt, verfärbt er sich grün und schmeckt unangenehm bitter.

Chicorée kann roh als Salat, gedünstet oder leicht angebraten gegessen werden. Wichtig ist, dass der bittere Strunk herausgeschnitten wird. Soll der generell leichte Bittergeschmack von Chicorée gemildert werden, kann er vor der Weiterverwendung etwa 5 Minuten in lauwarmes Wasser gelegt werden.

Die Lagerung zu Hause erfolgt am besten kühl und dunkel – z. B. im Gemüsefach des Kühlschranks. So bleibt der Chicorée mindestens 1 Woche haltbar. ■



In der Treiberei kommen die zarten Chicorée-Knospen zum Vorschein



Leen-Jan vor seinem Betriebsgebäude



Die Landschaft bei Nieuw Bonaventura im Winter



Eine Mitarbeiterin von Bonaventura beim Säubern des Chicorées, bevor dieser verpackt wird



Mitarbeiter der Fincas beim Anrühren eines bio-dynamischen Spritzpräparates



Ausbringung von Kompost



DEMETER IN DEN TROPEN

Milagros macht Demeter-Bananen

Der Anthroposoph Rudolf Steiner hatte damals wohl kaum an die Dominikanische Republik gedacht, als er 1924 beschrieb wie aktivierende biologische Präparate herzustellen sind. Noel Bueno, der Betriebsleiter der Demeter-Fincas Doña Gisela und Cabuyera, muss sich daher manche Zutaten für die Demeter-Präparate aus den USA schicken lassen. Erst dann kann er beispielsweise das Präparat mit der Nummer 506, dessen Hauptbestandteil der Löwenzahn ist, zubereiten und dem Kompost beimengen. Seit 10 Jahren im Bio-Anbau tätig, ist Noel Bueno nicht nur für die Anbauplanung der Fincas zuständig, er ist auch der Ansprechpartner, wenn es um die Herstellung, Lagerung und Ausbringung der Präparate-Hilfsmittel geht.

Das Grundstück in den zentralen Ausläufern der Gebirgskette Cordillera Central wurde 2008 nicht zufällig als zukünftige Demeter-Plantage ausgewählt. Ursprünglich befand sich an der Stelle der heutigen Fincas eine Weidefläche für Vieh. Nutzpflanzen wurden dort nie angebaut. Auch befinden sich keine konventionell arbeitenden Nachbarn in der Nähe, von denen unerwünschtes Material auf die heute bio-dynamisch angebaute Bananen geweht werden könnte. Eine gute Voraussetzung also für einen von vornherein gesunden Boden.

Auf derzeit etwa 50 ha wachsen dort Bananen, die nach strengen bio-dynamischen Richtlinien angebaut werden. 11 ha sind für die obligatorischen Tiere auf einem Demeterbetrieb reserviert. Im Fall von Milagros sind das Kühe, die für den Mist sorgen, der später als Dünger im Kompost und auch in den Präparaten Verwendung findet. Vieles auf den Fincas kann verwertet und so in einen geschlossenen Kreislauf gebracht werden: ob es Kuhmist, Bananenabfälle wie alte Stengel

oder Grünschnitt ist. Demeter steht für eine nachhaltige Landwirtschaftsmethode. Eine Besonderheit ist die eigene Herstellung von Humus, welcher später zusätzlich den Boden und die Bananenpflanze stärkt. Der vorbeugende Pflanzenschutz ist einer der Kernpfeiler für ein gesundes Wachstum, denn eine spätere Bekämpfung von Krankheiten mit natürlichen Pflanzenschutzmitteln ist vor allem im Demeter-Anbau eingeschränkt.

15 Mitarbeiter arbeiten auf den Demeter-Plantagen. Beim Demeter-Einführungskurs waren alle dabei – auch Volker Schmidt, unser Agrar-Ingenieur in der Dominikanischen Republik. Ein anerkannter Demeter-Berater wurde auf die Finca bestellt, um den zukünftigen Demeter-Anbauern die Philosophie und praktische Anwendung der bio-dynamischen Landwirtschaft näherzubringen. Unter der Anleitung des Beraters bekam zudem jeder die Gelegenheit ein Präparat anzurühren und erste direkte Kontakte zur praktischen Demeter-Arbeitsweise zu bekommen.

Anders als in Europa, ist die bio-dynamische Anbauweise in der Dominikanischen Republik noch eine echte Pionierarbeit. Auf der Insel gibt es nur wenige nach Demeter-Richtlinien arbeitende Bauern. Deren Anbaugelände liegen unter Umständen weit voneinander entfernt, dazu werden in ihrer Physiologie unterschiedliche Kulturpflanzen wie Kaffee oder Bananen angebaut. Ein umfangreicher Austausch in Hinsicht auf Erfahrungen und Tipps untereinander ist jedoch wichtig – Noel Bueno hat daher einen Demeter-Kakaoproduzenten besucht und sich dort neue Anreize für das heimische Bananenprojekt geholt. Für ihn ist es eine Herausforderung die Demeter-Richtlinien anzuwenden, sie aber gleichzeitig der tropischen Umgebung anzupassen. Das Klima in den Tropen und die örtlichen Verhältnisse geben den bio-dynamischen Impulsen Rudolf Steiners eine eigene besondere Note. ■

Grüne Demeter-Bananen fertig zum Transport



DEMETER MADE IN ARGENTINIEN

Auf natürliche Art und Weise

Raul Lainos Plantage ist Teil eines Zusammenschlusses mehrerer im Tal des Río Negro gelegener Obstanbau-Betriebe. Sein Hauptgeschäft sind Äpfel und Birnen für den Export. Manche seiner Bäume sind bis zu 86 Jahre alt, der Großteil ist jedoch bedeutend jünger. Um die 31 ha werden nach Demeter-Richtlinien bearbeitet, 15 ha sind noch in Umstellung. Die Plantage bietet Arbeitsplätze für bis zu 12 Menschen.

Raul ist jetzt 57 Jahre alt und immer wieder offen für neue Ideen. Jahrelang hatte er als konventioneller Anbauer gearbeitet, bis einer seiner Partner vom biologischen Anbau hörte und ihn als Grundlage für seinen Betrieb übernahm. Raul zeigte Interesse, denn er stellte fest, dass er inzwischen immer mehr Dünger ausbringen musste, um gleiche Erträge zu erhalten. Er zog nach und begann seine Flächen biologisch zu bewirtschaften. Mittlerweile ist er seit 15 Jahren biologisch zertifiziert. Seit 2 Jahren arbeitet er nach den Richtlinien von Demeter.

Der Anfang war nicht einfach und die Gemeinschaft musste oft umdenken. Keiner war mit der Praxis des Bio-Anbaus richtig vertraut und so holten sie Hilfe von außerhalb. Sie stellten einen Agrarwissenschaftler ein, der sie in allen Fragen

beraten konnte. Einige der neuen Arbeitsweisen waren den vorherigen gar nicht unähnlich. Beispielsweise beobachteten sie die Pflanzen und ihre Entwicklung und richteten danach ihre Bewässerung aus. Der Boden und die Bäume wurden nur dann versorgt, wenn sie es nötig hatten, nicht nach einem festgelegten Plan – eine typische biologische Arbeitsmethode.

Das Bewirtschaftungskonzept ist den klimatischen Bedingungen um den Río Negro angepasst: Dort ist es eher trocken mit geringem Niederschlag. Dagegen sorgt der in der Gegend typische Frost im Frühling und starke Winde für immer neue Herausforderungen. Um die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten, wird in regelmäßigen Abständen selbst hergestellter Kompost auf den Flächen verteilt. Dafür werden auf den Plantagen Gänse, Enten und Schafe gehalten.

Als starke Gemeinschaft konnten die Betriebe vor einigen Jahren moderne Maschinen für ihre Verpackungs- und Lagerhalle besorgen. Sie bekommen damit die Möglichkeit ihr Geschäft auszuweiten und in den Export einzusteigen.

Den Entschluss bio-dynamisch zu wirtschaften hat Raul Laino nicht bereut. Er ist sich sicher, dass die Balance, die inzwischen auf den Plantagen herrscht, nicht nur den Betrieb und die Umwelt positiv fördert, sondern auch dem Verbraucher zugute kommt. ■





Große Holzkiste voller Demeter-Äpfel



Transportbereite Apfelkisten von „Te Koha“



Erin (links) mit Mitarbeiterin auf „Te Koha“



Bio-dynamische Präparate lagern in der Erde

ERIN UND CLARE PACKEN ES AN

Wie ein Geschenk

In der Sprache der Maori steht „Te Koha“ frei übersetzt für „Geschenk“. Erin Simpson und Clare Buckner fanden, dass das in jeglicher Hinsicht ein passender Name für ihre Obstplantage ist.

Der gebürtige Neuseeländer Erin Simpson war beruflich in Großbritannien unterwegs, als er dort seine spätere Frau Clare Buckner traf. Beide hatten bereits jahrelang Erfahrungen im Gartenbau und in der Landwirtschaft gesammelt, als sie es wagten zusammen nach Neuseeland zu ziehen. Dort vereinten sie ihr Geschick und Wissen und übernahmen die „Te Koha“-Plantage, die damals bereits zwei Jahre biologisch bewirtschaftet wurde. Das war vor zehn Jahren. Seit acht Jahren arbeiten Erin und Clare nach Demeter-Richtlinien.

„Te Koha“ liegt auf der Nordinsel von Neuseeland, in der sonnendurchfluteten Region der Hawkes Bay. Der Betrieb ist in zwei Obstplantagen unterteilt: Die „Te Koha“- und die „Shiloh“-Obstgärten. Mit 15 ha ist „Te Koha“ die größere der beiden. Auf ihr werden hauptsächlich fünf Apfelsorten angebaut: Royal Gala, Braeburn, Fuji, Granny Smith und Red Delicious. Auf der 5 ha großen Shiloh-Plantage wachsen ebenfalls Demeter-zertifizierte Äpfel, darüber hinaus Pflaumen und Birnen. Dort befindet sich auch die Weide für ihre Kühe.

Auf den Plantagen wachsen viele einheimische Bäume und Sträucher. Sie wurden als Schattenspendender und Refugium für die Mitarbeiter und Hoftiere gepflanzt. Nebenbei sind sie ein idealer Lebensraum für Insekten und Vögel. Auch die Bodenvegetation besteht aus den unterschiedlichsten Pflanzen. Manche wachsen wild, andere kontrolliert: Beispielsweise wurden im letzten Jahr in Teilen der Plantagen Chicorée und Beinwell-Kräuter gepflanzt – sie lockern die Erde auf und unterstützen die schonende Versickerung von Regenwasser. Einer möglichen Bodenerosion wird entgegengewirkt.

Eine eigene Atmosphäre entsteht durch die jährlich eintreffenden saisonalen Helfer in den Obstgärten, viele „Backpacker“ sind dabei. Sie kommen aus der ganzen Welt und sorgen für internationales Flair auf „Te Koha“. Erin und Clare schätzen die dann fast familiäre Stimmung, die sich bei der gemeinsamen Arbeit einstellt.

Fragen an Erin

Warum hast du dich entschieden biologisch anzubauen?

Ich habe jahrelang im konventionellen Gartenbau gearbeitet. Mit der Zeit wurde mir allmählich bewusst wie viele unnötige chemische Mittel auf Pflanzen und Boden angewendet werden. Viele dieser Substanzen haben wirklich negative Folgen für den Menschen und unseren Planeten.

Was war besonders schwierig als ihr angefangen habt, den Hof nach Demeter-Richtlinien zu bearbeiten?

Eigentlich nur die Entscheidung es überhaupt zu tun.

Was ist das Besondere an eurer Plantage?

Die Plantagen werden nun seit über 12 Jahren bio-dynamisch bearbeitet. Wir stellen erfreut fest, dass sich in dieser Zeit die Flora und Fauna bei uns ganz offensichtlich vervielfältigt hat.

Welche Früchte baut ihr an?

Unsere Demeter-Äpfel sind das wichtigste Exportgut. Für den heimischen Markt bauen wir Kürbisse, Pflaumen, Birnen, Erd- und Brombeeren, Knoblauch und Feijoas nach Demeter-Richtlinien an. Feijoas sind eine in Neuseeland beliebte subtropische Frucht, die wie eine Kiwi gegessen werden kann. Sie findet sich im neuseeländischen Handel auch in Joghurts, als Aufstrich und als Saft wieder. Neben den Hauptapfelsorten wachsen bei uns auch alte europäische Sorten – sie sind meistens resistenter gegen Krankheiten und vielleicht finden wir einmal eine Sorte, die man auch kommerziell vermarkten kann. Viele unserer Produkte verkaufen wir in unserem Hofladen.

Wann findet die Ernte statt?

Mit den Pflaumen und den Beeren fangen wir im November an. Im Februar geht es mit den Äpfeln und Kürbissen weiter. Mitte Mai sind wir dann mit der gesamten Ernte fertig.

Hast du eine Lieblingsfrucht, die du anbaust oder eine Lieblingsgericht daraus?

Unser eigenproduzierter Apfelsaft schmeckt sehr gut. Manche behaupten, er sei der Beste auf diesem Planeten. Wenn wir ausreichend Kapazitäten besitzen, stellen wir auch gerne Apfelsäfte aus jeweils einer Sorte her.

Welche eurer Früchte laufen besonders gut im Handel?

Das wechselt im Laufe des Jahres. Zur Zeit sind die Beeren gefragt. Wir erwarten, dass im Februar der Royal Gala-Apfel beliebt sein wird. Danach will dann jeder die Apfel-Spätarten wie Braeburn oder Granny Smith.

Wie ist das Klima in eurer Gegend und beeinflusst es eure Arbeit?

Wir sind mit idealem Anbau-Klima für Obst und Gemüse gesegnet. Die Hawkes Bay hat viele Sonnentage, besitzt aber auch genau die richtigen ausgleichenden kühlen Temperaturen im Winter.

Wie ist die Verfügbarkeit von Wasser?

Wo kommt es her und wie werden eure Pflanzen bewässert?

Wir verfügen über mehr als genug Wasservorräte in unserer Region: entweder aus Flüssen oder vom Grundwasser gespeist. Gleichzeitig reguliert unser Gemeinderat die Bewässerung und stellt eine sparsame Nutzung sicher. Dann verwenden wir ausschließlich Sprinkleranlagen. Sie gewährleisten eine vollständige Wasseraufnahme des Bodens,

verwenden dafür aber nur so viel Wasser wie absolut nötig. Unser Bewässerungssystem ist durch feuchtigkeitmessende Sonden mit der Erde verbunden. Oft genug müssen wir aber noch den guten alten Spaten benutzen, um zu beurteilen, ob das Erdreich genügend Feuchtigkeit enthält.

Wie geht ihr mit Schädlingen und Pflanzenkrankheiten um?

Vorsorglich versorgen wir unseren Boden grundsätzlich mit bio-dynamischen Präparaten. Sie stärken das Bodensystem. Im nächsten Schritt beobachten wir die Pflanze durch die Jahreszeit hindurch, damit wir abschätzen können, wann und ob sie überhaupt unseren Eingriff nötig hat. Eine besondere Herausforderung ist der Apfelschorf, der die optische Qualität der Äpfel beeinträchtigt. Im ökologischen Landbau dürfen wir bei drohenden Anzeichen vorbeugend die Apfelbäume mit geringen Dosen des Schwefelminerals behandeln.

Wie viele Mitarbeiter beschäftigt ihr?

Bei uns arbeiten drei Vollzeitbeschäftigte. Von November bis April beschäftigen wir bis zu 15 Leute aus aller Welt. Ihre Hilfe benötigen wir bei der Ausdünnung der Apfelblüten und natürlich bei der Ernte. Dann gibt es noch die sogenannten „Wwoofers“ (= willing workers on organic farms). Das sind freiwillige Helfer, die das ganze Jahr über bei uns beschäftigt sein können.

Gibt es besondere Planungen für die Zukunft?

Wir haben gute Aussichten, denke ich. Viele Verbraucher haben jedoch noch nicht verstanden, dass die Produktion von herausragenden Früchten wie wir sie anbieten, für uns als Anbauer auch mit viel Mühe und Kosten verbunden ist. Sobald sich die Gelegenheit bietet, wollen wir unsere Produktion erweitern und weitere Sorten auf unseren Plantagen anbauen. Dann hätten wir einen größeren Vorteil auf den heimischen Markt und könnten mehr absetzen.

Welche Tiere leben auf deinem Hof?

Wir haben Kühe, die Dung für unsere Präparate und den Kompost liefern. Hühner versorgen uns mit Eiern und Fleisch. Dann haben wir eine Ziege, die dafür sorgt, dass die Brombeeren auf unserem Hof sich nicht wie verrückt ausbreiten. Sie isst sie dann einfach auf.

Was hat sich für euch mit der bio-dynamischen Anbauweise verändert?

Wir haben tatsächlich einige Änderungen festgestellt, seit wir die Präparate in Verwendung haben. Beispielsweise sind manche der unerwünschten Problempflanzen von unseren Plantagen verschwunden. Die größte Veränderung ist vielleicht in uns selbst vorgegangen. Mehr Mut zur Vielfalt und alle damit verbundenen Vorteile der Nachhaltigkeit sowie auch in finanzieller Hinsicht. Außerdem lehrt dich die bio-dynamische Anbauweise dem zu vertrauen, was das Beste für deine Erde ist und nicht einfach nur die Arbeit der Anderen unreflektiert zu kopieren. ■



NEUIGKEITEN VON GREENORGANICS

Tofu auf dem Teller

Der Tofu ist ein Alleskönner. Doch was ist Tofu überhaupt? Von Natur aus erst einmal recht geschmacksneutral. Er nimmt dafür gerne den Geschmack an, der erwünscht ist: pikant, scharf, süß oder sauer. Tofu findet man mittlerweile in großer Produktvielfalt im Handel vor: als Aufstrich, in Scheiben- und Wurstform für die Freizeit, es gibt Tofu-Bolognese, Tofu-Grillgut und vieles mehr. Er kann gekocht, gebraten, frittiert oder gegrillt werden. Er passt als Beilage und kann auch als eigenständiges Gericht serviert werden. Ein Alleskönner eben!

Herkunft

In Ostasien zählt Tofu seit Jahrtausenden zu den Grundnahrungsmitteln. In Japan gibt es an fast jeder Straßenecke eine Tofurei, ähnlich unseren Bäckereien, wissen Besucher zu berichten. In Europa war Tofu noch Mitte des letzten Jahrhunderts fast unbekannt. In den Siebziger Jahren begann der Aufschwung und die Verbreitung des Tofus in der Naturkostszene. Seinen Erfolg in der westlichen Welt verdankt er nicht zuletzt den Skandalen in der konventionellen Fleischindustrie. Dabei ist Tofu mehr als nur ein Fleischersatz.

Die Basis des Tofus ist die Sojabohne. Sie wächst zwischen 100 und 150 Tagen an der einjährigen Sojapflanze heran. Ihren Ursprung hat die Pflanze in Asien und gehört zur Familie der Hülsenfrüchte, auch Leguminosen genannt. Die Sojabohnenpflanze führt wie viele andere Leguminosenarten zusätzlichen Stickstoff in den Boden ein und trägt damit zur Fruchtbarkeit des Bodens bei. Möglich wird das durch eine Symbiose ihrer Wurzelknöllchen mit bestimmten Bodenbakterien. Längst werden Sojapflanzen in der ganzen Welt angebaut. Inzwischen sind die weltgrößten Sojaproduzenten die USA, gefolgt von Brasilien und Argentinien. Erst an vierter Stelle ist das Ursprungsland China zu finden (Stand: 2007, Quelle: Wikipedia).

Bio ohne Gentechnik

Allerdings ist nur ein geringer Teil der angebauten Sojabohnen für die menschliche Ernährung bestimmt. 95 Prozent des weltweit erzeugten Soja werden zu Öl oder Tierfutter verarbeitet. Mehr als die Hälfte der weltweiten Sojabohnen-Ernte stammt inzwischen von gentechnisch manipulierten Pflanzen. Im kontrolliert ökologischen Anbau und in der Verarbeitung ist der bewusste Einsatz der Gentechnik jedoch gesetzlich verboten. Dieses Verbot betrifft auch Futtermittel sowie Enzyme, die mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt werden.

Gesundheit

Tofu ist ein toller pflanzlicher Eiweißlieferant. Er enthält alle acht essentiellen Aminosäuren. Dazu ist er leicht verdaulich, reich an B-Vitaminen, ist fett- und kalorienarm, mineralstoffreich und cholesterinfrei. Tofu ist ebenfalls gut geeignet bei Allergien gegen Gluten sowie bei Laktose-Unverträglichkeiten.

Wie wird der greenorganics Tofu hergestellt?

Der chinesische Name für Tofu „dòufu“ gibt Einblick in die Basisrezeptur: Bohnenquark ist die wortwörtliche Übersetzung. Tatsächlich hat die Herstellung von Tofu Ähnlichkeiten mit der Quark-

bzw. Käseherstellung. Auch hier werden mit Zugabe eines natürlichen Gerinnungsmittels die festen Bestandteile von den flüssigen getrennt. Aber beginnen wir von vorne:

1. Die Sojabohnen werden etwa 10 Stunden in Wasser eingeweicht.
2. Das überschüssige Wasser wird abgelassen und die gequollenen Bohnen in einer sogenannten Kolloidmühle zermahlen.
3. Dieser Sojabohnenbrei wird mit Direktampf erhitzt. Bittere und unverdauliche Stoffe, die charakteristisch für die Sojabohne sind, werden dadurch bekömmlich.
4. Die festen und groben Bestandteile der Sojabohne, Okara genannt, werden von der flüssigen Sojabasis getrennt. In der ostasiatischen Küche wird das Okara gerne als Teigbestandteil zu Brot und Gebäck oder als Einlage in Suppen weiterverwertet. In Deutschland wird es meist als Tierfutter verkauft.
5. Mit der flüssigen Sojabasis beginnt nun die eigentliche Tofuherstellung: mit Magnesiumchlorid (Nigari) wird die Flüssigkeit zur Gerinnung gebracht. Das Sojaiweiß stockt.
6. Das ausgefällte Sojaiweiß wird in einer Tofupresse unter hydraulischem Druck zu großen schnittfesten Tofuplatten gepresst. Diese werden anschließend unter fließendem Wasser abgekühlt.
7. Die Tofuplatten werden auf die entsprechende Größe geschnitten. Wird der Tofu nachträglich noch geräuchert, wird er jetzt auf Gitterroste für den Räucherofen gelegt. Nach dem Räuchervorgang mit Buchenholz werden die Tofublöcke in die Formen einer Vakuumanlage eingelegt und vakuumverpackt.
8. Der Tofu, naturbelassen oder geräuchert, wird nun in der Primärverpackung pasteurisiert, gekühlt und dann endverpackt. So können Sie ihn in den Läden kaufen.

In der westlichen Küche ist vor allem der schnittfeste Tofu gebräuchlich. Doch je nachdem wieviel Wasser das Endprodukt enthält, gerät der Tofu fest oder weich und kann in seiner Konsistenz auch mal an Pudding erinnern.

Aufbewahrung

Die richtige Aufbewahrung von Tofu:

- Frischer Tofu soll grundsätzlich im Kühlschrank gelagert werden. Dort hält er sich etwa 10 Tage lang frisch.
- Auch angebrochener Tofu kann problemlos aufbewahrt werden. Dazu legt man ihn einfach in eine Schüssel mit Wasser. Abgedeckt in den Kühlschrank gestellt, hält er sich mehrere Tage. Das Wasser sollte täglich erneuert werden. Vor der Zubereitung wird das Wasser rechtzeitig abgossen und der Tofu kurz mit frischem Wasser abgespült. Dann gründlich abtropfen lassen oder mit einem sauberen Tuch trockentupfen.
- Tofu kann auch eingefroren werden. Er hält sich dann bis zu sechs Monate. Dabei nimmt er eine dunklere Farbe an und auch seine Konsistenz verändert sich. Nach dem Auftauen verschwindet die Farbe jedoch wieder und das Wasser lässt sich leicht herauspressen. Der Tofu kann danach wie üblich zubereitet werden. ■



Impressum

Global Organic News

Bio für eine Welt von BioTropic GmbH

Verantwortlich für den Inhalt:

BioTropic Gesellschaft zur Erzeugung und zum Vertrieb ökologischer Produkte mbH
Daimlerstraße 4
47167 Duisburg
Fon +49 203 51 87 60
Fax +49 203 51 87 63 60
info@biotropic.com
www.biotropic.com

Redaktion:

Visnja Malesic, Regina Kerz

Layout: Regina Kerz, Visnja Malesic

Erscheinungsweise: 2 x jährlich

Gedruckt auf 100% Recyclingpapier, chlorfrei gebleicht

BioTropic ist zertifiziert von:



Kontrollstelle: DE-ÖKO-001



Teilpartien Bananen
Dom. Rep. und Ecuador

BioTropic ist Mitglied bei:

