



■ DER „BIO“-PAPST ÖSTERREICHS

Werner Lampert ist der Vater von diversen Bio-Marken und setzt vor allem auf Regionalität der Produkte.

Herr Lampert, in Ihrem Unternehmen haben Sie sich unter der Marke „Prüf Nach!“ einer radikalen Abkehr von den üblichen „Bio“-Grundsätzen verschrieben. Warum?

Weil „Bio“ austauschbar geworden ist, das geht methodologisch sehr in Richtung konventionelle Landwirtschaft. Mit jeder gesetzlichen Verordnung, mit jedem Eingriff durch die EU wird weiter nach unten nivelliert. Mit „Prüf Nach!“ möchten wir zu den ursprünglichen Grundsätzen der biologischen Landwirtschaft zurückkehren.

Worauf baut „Prüf Nach!“ auf?

Es können mit diesem allerbesten Gütesiegel nur Produkte ausgezeichnet werden, die unsere acht Grundwerte erfüllen: Regionalität, auch beim Futter. Unsere Bauern müssen drei Viertel des Futters selbst am Hof erzeugen, den Rest dürfen sie nur in Österreich von zertifizierten Betrieben zukaufen. Wir arbeiten zum Beispiel bei der Milch nur mit Bergbauern, weil die Weide- und Heufütterung durch nichts ersetzt werden kann.

Die anderen Grundwerte?

Wir garantieren eine absolut gentechnikfreie und gläserne Produktion im gesamten Kreislauf – das heißt, sie ist nachvollziehbar, kontrollierbar und in einer zentralen Datenbank erfasst. Die Kunden haben das Recht zu erfahren, wer was wann wo und wie

„OHNE HIRN UND OHNE ZUKUNFT“

Bio-Pionier Werner Lampert über den Wahnsinn der Nahrungsmittel-Globalisierung, was Hungersnöte mit Biosprit zu tun haben, über künftige Weltkonflikte und den Erfolg seiner Marke „Zurück zum Ursprung“.

DAS INTERVIEW FÜHRTE „UNIVERSUM MAGAZIN“-HERAUSGEBER
ERWIN GOLDFUSS

produziert hat. Fairness gegenüber den Konsumenten heißt, dass wir die Pflicht haben, den Entstehungsprozess offen zu legen. So verstehen wir unsere Beziehung mit den Kunden.

Wo kauft man Lebensmittel nach Ihren Kriterien und zu welchem Preis?

Unsere Bio-Lebensmittel sind unter der Marke „Zurück zum Ursprung“ beim Diskonter Hofer in ganz Österreich erhältlich. Wir können sie zu sehr fairen Preisen anbieten, obwohl unsere Bauern erheblich mehr Geld für ihre Top-Lebensmittel bekommen als konventionelle Bauern, im Schnitt bis zu 20–30 Prozent mehr. Bei einigen Produktgruppen geht das sogar bis zum Doppelten

Klingt ein bisschen nach Robin Hood, oder?

Das würde ich so nicht sagen. Was wir machen, ist, der Landwirtschaft eine Zukunft zu geben. Ich denke, dass ist überhaupt der einzige Weg in die Zukunft. Es kann keinen billigsten Preis für beste Lebensmittel geben. Irgendwer zahlt die Zeche immer: Die Bauern durch zu niedrige Ablieferpreise, die Tiere durch skandalös schlechte Haltung, die Konsumenten durch miese Qualität, die Umwelt durch Verseuchung, das Klima durch die Treibhausgase und so weiter.

Ein Loblied auf die Bauern?

Dem Berufsbild des Bauern gebührt der höchste Stellenwert überhaupt. Am Beispiel Bergbauern ist das deutlich zu

sehen: Sie haben unerhörtes Know-how, pflegen daneben die Landschaft, unseren Erholungs- und Lebensraum für uns alle.

Welche Rolle spielt dabei die Biodiversität, die Naturvielfalt?

Die Erhaltung der Artenvielfalt ist wesentliche Grundlage einer gesunden Landwirtschaft, einer gesunden Lebensmittel-Produktion. Ohne diese Vielfalt sind wir verloren. Zusammen mit der Thematik CO₂ und Wasserverbrauch bildet das den „ökologischen Fußabdruck“, wie wir sagen. Das ist bio, das weiter geht und effektiv das Klima schützt.

Regionalität ist eine der zentralen Anforderungen von „Prüf Nach!“. Warum?

Es geht um die Souveränität über unsere Nahrungsmittel, unsere Spezialitäten. Im Klartext: Wir müssen sicherstellen, dass uns nicht irgendwo in Holland oder in Spanien, in Brasilien, den USA oder in Asien diktiert wird, was auf unsere Teller kommt. Nach den modernen Kriterien, u. a. der EU, geht diese Souveränität verloren. Eine gute regionale Marke ist denen in Brüssel ein Dorn im Auge.

Ein Problem der Globalisierung also?

Die Globalisierung nimmt die Souveränität über die Ressourcen, die Lebensmittel. Leider versteht die Politik das kaum, ist taub und stumm. Es wird das Lied der industriellen Landwirtschaft gesungen: Ohne Hirn, ohne Zukunft. Wir müssen diesen Trends

gegensteuern, wenn wir künftige Generationen mit Lebensmitteln aus unserem Land ernähren möchten.

Ist das nicht letztlich auch ein Problem des Klimawandels?

Na, sicher! Ein Drittel der weltweiten CO₂-Emissionen wird von der industriellen Landwirtschaft verursacht. Die oft dafür verantwortlich gemachte Industrie, die sich Verschmutzungs-Zertifikate kaufen muss, kommt weit dahinter. Die Großflächen-Landwirtschaft, Monokulturen, Überdüngung, Abholzen des Regenwaldes – das ist das Sündenregister dieser Entwicklung.

Wie darf sich der Konsument das konkret vorstellen?

Schauen Sie, derzeit kann in der EU Fleisch nur produziert und als Lockware billigst angeboten werden, weil in Asien und in Brasilien in größtem Stil Regenwald vernichtet wird. Dort entstehen dann beispielsweise Soja-Monokulturen. Soja wird dann um die halbe Welt transportiert und zu Tierfutter verarbeitet, damit in den grauslichen Tierfabriken in der EU die Massentierhaltung so richtig gut funktioniert. Das Federmehl fürs Tierfutter kommt aus China, das





Knochenmehl aus Uruguay und so weiter.

Ein Produktionskreislauf ohne Zukunft?

Eine Zeitbombe! Die Konfliktpotenziale der Welt werden sich in Zukunft an drei Themen festmachen: Energie, Wasser, Lebensmittel. Darum werden Kriege geführt werden. Die Menschen werden sich auflehnen und sich diesen Wahnsinn nicht mehr gefallen lassen. Es werden in 20, 30 Jahren – vielleicht auch viel früher – Dinge auf der Welt passieren, die wir uns heute nicht einmal vorstellen können.

Konkret?

Nehmen Sie Afrika: Dort hungern und verhungern Millionen Menschen, weil auf ihren besten Ackerflächen Lebensmittel produziert werden, die dann in Europa zu Biosprit verarbeitet werden! Aktuell und konkret: Am Horn von Afrika leiden zwölf Millionen Menschen Hunger und flüchten aus ihren Ländern. Aber Äthiopien und Eritrea verpachten ganze Landstriche an Konzerne und an China, die die Ernten dann exportieren, auch um Biosprit daraus zu machen. Ein Verbrechen eigentlich!

Pflanzen zu Biosprit – eine globale Verirrung?

Und was für eine! Das ist der größte Schwachsinn unserer Generation. Ein

Teufelskreislauf: Regenwald abholzen, Monokulturen anpflanzen, das Zeug um die Welt transportieren. Den Markt der Treibstoffherzeugung aus landwirtschaftlichen Produkten hat es früher ja nicht gegeben. Durch die steigende Nachfrage explodieren die Weltmarktpreise und in Afrika und sonst wo können sich die Menschen den Mais und die Hirse nicht mehr leisten, die in ihren eigenen Ländern wachsen.

Zurück zu Ihrem Erfolg mit „Zurück zum Ursprung“. Wie sind Sie darauf gekommen, eine so anspruchsvolle Marke mit dem Diskonter Hofer umzusetzen?

Weil es anders nicht geht: Diese Qualitätsarbeit funktioniert nur mit einem Diskonter, der seine Kosten im Griff hat. Damit können die notwendigen Handelsspannen in Grenzen gehalten werden. Die Kunden können die Produkte zu einem sehr fairen, günstigen Preis kaufen und die Produzenten erhalten wesentlich mehr Geld für ihre besten Rohstoffe.

Wie sieht das geplante Sortiment aus?

Wir haben rund 200 Produkte im Angebot. Die Säulen sind Milchprodukte, Brot und Gebäck, Obst und Gemüse. Das Fleisch fehlt uns leider noch, daran wird gearbeitet. Schon bald soll es einen „Zurück zum Ursprung“-Wein geben.

Ist dieses Konzept auch exportfähig?

Selbstverständlich. Der Themenbogen Regionalität, Nachhaltigkeit und Transparenz ist der Markt der Zukunft. Bei uns und anderswo.

Herr Lampert, danke für das Gespräch!

ZUR PERSON:

Werner Lampert (65)

wurde in Vorarlberg geboren. In den siebziger Jahren beschäftigte er sich intensiv mit biologischem Anbau und gilt seither als Bio-Pionier. Vor knapp 18 Jahren entwickelte Lampert die Marke „Ja! Natürlich“, die er bis 2003 für Biola und Merkur vermarktete. 2006 kam die regionale Bio-Marke „Zurück zum Ursprung“ auf den Markt. Produkte dieser Marke gibt es exklusiv bei Österreichs führendem Diskonter Hofer.

Werner Lampert hat seine Erfahrungen mit dem Bio-Landbau und mit Lebensmitteln in zwei Büchern niedergeschrieben. Im Ecowin-Verlag erschien 2005 sein Buch „Schmeckt's noch? Was wir wirklich essen“ und 2009 „100 Lebensmittel, die Sie glücklich machen“.

