

Fotos: BIOwelt

Ein Schweizer in Rumänien



Rumänien, vor allem Siebenbürgen, war früher ein reiches Agrarland. 2007, spätestens 2008 gehört es zur EU. Sibiu – früher Hermannstadt – ist zusammen mit Luxemburg Kulturhauptstadt Europas 2007. Der Schweizer Investor Theo Häni setzt auf Rumänien und will wenigstens einen kleinen Teil des Landes ökologisch nutzbar machen.

Marpod/Rumänien (mp).

Als Theo Häni, Gründer der AGHP Financial Services AG und der ASI Nature Holding AG, 1998 zum ersten Mal nach Transsilvanien (ehemals Siebenbürgen) gekommen war, hatte der Ort Tichindeal (Ziegental) keine Hand voll Einwohner mehr. Heute leben und arbeiten

dort wieder rund 150 Menschen, 60 haben in der Käserei, auf den Feldern und in dem Schulungszentrum mit Hotel im nahe gelegenen Marpod Arbeit gefunden. Die Straße wurde mit Unterstützung von ASI ausgebaut und auch für den Kindergarten gab es Geld.

Seit 1998 ist ASI Nature S.R.L. in Rumänien aktiv, bewirtschaftet hier inzwischen an drei verschiedenen Standorten rund 10.000 ha Land. Die Ländereien wurden nach und nach gekauft, neben Transsilvanien auch in der Gegend um Horia im Westen

Sie setzen auf Öko in Rumänien (v.l.) Theo Häni, Gründer, und Christof Arnold, Mitarbeiter von GHP, das Schweizer Investoren-Duo Trudi und Caroline Graf und Manfred Salm, der in Rumänien die Firmen managt.

Rumäniens bei Arad und in Ciolanesti in der südlichen Ebene zwischen den Karpaten und der Donau. Dort werden zum größten Teil jeweils Weißklee, Winterweizen, Sonnenblumen und

Soja angebaut, alles in Bio-Qualität. Manches wurde auch wieder verkauft, so z.B. in der Region um Timisoara rund 4.000 ha. Einerseits weil dort die Preise überproportional gestiegen



Die Schafsmilch wird mit Wagen und Pferden auf den Weiden in den Kannen eingesammelt und zentralen Sammelstellen gebracht. Von dort wird sie dann weiter zur Käserei nach Tichindeal befördert (l.) Rechts im Bild ist Theo Häni, GF von ASI nature, während des Rundgangs durch die Käserei. Er lässt sich alles im Detail erklären und prüft die Qualität des Käses. Das Ergebnis fällt offensichtlich positiv aus.

Bio zwischen Discount und Fachhandel

Konventioneller LEH und die Bio-Branche trafen sich auf dem Jahreskongress Bio, den das Management-Forum im Mai erstmals in Köln ausgerichtet hat. Seite 15



Die Ausstattung der Käserei in Tichindael ist auf dem neusten Stand und dürfte wohl die moderne Anlage in Rumänien sein. n Trotz der modernen Technik bietet das Unternehmen auch vielen Menschen Arbeit.



sind und andererseits, um mit diesem Erlös die Infrastruktur der Betriebe weiter zu optimieren und auch, um in Regionen mit tieferen Landpreisen weitere Ländereien zu kaufen. In Sibiu hat ASI jetzt seinen rumänischen Verwaltungssitz.

Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL in der Schweiz begleitet die Arbeit vor Ort, hat die rumänische Bio-

Zertifizierungsstelle aufgebaut und den Wissenstransfer für den Biolandbau übernommen.

ASI Nature S.R.L. in Transsilvanien

Nur mit einem Geländewagen kann man die Straßen und Wege rund um Tichindael gefahrlos passieren. Überall gibt es versteckte Schlaglöcher oder nicht befestigte Wegränder. Rund 6.000 ha Fläche werden hier von ASI ökologisch bewirtschaftet: Mit 2.900 ha hat Weizen den größten Anteil, gefolgt von 2.190 ha Weidefläche. Der Agrarwissenschaftler Manfred Salm ist operativer Leiter der Projekte in Rumänien, ein gebürtiger Saarländer, den es über Schleswig-Holstein und Franken vor drei Jahren nach Rumänien verschlagen hat. Er spricht die Landessprache bereits sehr gut, beherrscht den ökologischen Anbau und kennt sich in der Schafzucht ebenso gut wie in der Käseverarbeitung aus. Häni lässt sich bei einer Rundfahrt übers Land alles detailgenau erklären. Was wo angebaut wird, welche Umstellungsprobleme es gibt und informiert sich bei den Schäfern über deren Sorgen. Theo Häni wird Ende des Jahres seinen Wohnsitz im Übrigen aus Luzern nach Rumänien verlagern. Sein Sohn bewirtschaftet mit seiner Frau rund 1.000 ha in Firiteas bei Arad im Westen des Landes.

Rumänischer Ziegenkäse für Deutschland

Das Ziel von ASI heißt: Branza, rumänischen Schafskäse nach Feta-Art für Deutschland in Bio-Qualität zu produzieren. Dazu müssen zunächst die Weiden auf ökologischen Landbau umgestellt werden. Es vergehen bis maximal fünf Jahre bis ein Öko-Projekt zertifiziert ist. Rund 6,5 Mio. Euro hat ASI nature inzwischen in Rumänien investiert. "Ab 2007 können wir mit 8% Rendite rechnen", ist Häni zuversichtlich. In Rumänien – der Dokumentarfilm "We feed the world" belegt

es - stehen derzeit ganz andere Unternehmen in den Startlöchern. Der Titel des Films ist gleichzeitig das Motto von Pioneer, dem heute führenden Saatguthersteller, der inzwischen zu DuPont gehört. Zitat aus dem Buch zum Film (S. 29): "Der zur Zeit der Dreharbeiten noch leitende Angestellte von Pioneer Hi-Bred, Karl Otrók, ehem. Produktionsdirektor in Rumänien, nimmt zwei Auberginen zur Hand, die eine das oberflächlich schöne Produkt von Hybridsamen, die andere farblich uneinheitlich und krumm wie ein Säbel. 'Der Hybridmelanzane schaut natürlich sehr gut aus, ist



Der Käse - in Rumänien heißt er Branza - ist hier in den sortentypischen Kästen, in denen er gepresst wird.

FACTS

Rumänien (România)
 Fläche: 23.839 km² (ca. ehem. BRD)
 Einwohner: 21,7 Mio (Volkszählung 2002)
 Hauptstadt: Bukarest (Bucuresti)
 Amtssprache: Rumänisch
 Währung: Lei (1 Lei = 100 Bani)
 Wirtschaftssektoren:
 Dienstleistungen 44%
 Industrie 40%
 Landwirtschaft 16%
 Export 2004: 23,54 Mrd. US-\$, vor allem Textilien, Schuhe, Maschinen, Mineralien
 nach: Italien (21,4%), Deutschland (15%), Frankreich (8,5%), Türkei (7%), Großbritannien (6,6%)
 Import 2004: 23,43 Mrd. US-\$ aus: Italien (17,2%), Deutschland (14,9%), Frankreich
 Staatsform: seit 2001 Republik mit Zweikammerparlament
 Landesflagge: Blau-Gelb-Rot steht für die Wasserkraft, den Reichtum der Getreideernte und das in den Jahrhunderten der Unterdrückung geflossene Blut.

Nachrichten

Fielmann: Viele Betriebe haben keine Chance

Kiel (ru).

Viele Betriebe aus der Bio-Branche arbeiten nicht wirtschaftlich genug, zwei Drittel von ihnen werden unter den gegenwärtigen Rahmenbedingungen in Deutschland mittelfristig vom Markt verschwinden. Das ist zumindest die Meinung des Unternehmers Günther Fielmann, geäußert auf einem Ökologietag an der Christian-Albrechts-Universität in Kiel. Wie die "Agrarzeitung Ernährungsdienst" berichtet, erzielt Fielmann mit seinen zwei Öko-Betrieben in Norddeutschland nur eine Verzinsung von knapp 1,5% auf das eingesetzte Kapital. Sein Augenoptik-Unternehmen Fielmann AG erwirtschaftete im vergangenen Geschäftsjahr dagegen eine Kapitalverzinsung von 27,5% vor Steuern und damit mehr als das Achtehnfache der Landwirtschaft. Eine von Fielmann initiierte Effizienzanalyse für biologisch wirtschaftende Betriebe kam zu dem ernüchternden Ergebnis, dass die Mehrheit der Betriebe im Beobachtungszeitraum vom Eigenkapital zehrte.

Umfrage: Verbraucher trauen Discontern nicht

Bochum (ru).

Nur 23% der Deutschen glauben, dass Öko-Lebensmittel bei Discontern zu Recht das Bio-Siegel tragen. Das ergab eine Befragung von 1.009 Menschen in Ost- und Westdeutschland, die von Focus beim Meinungsforschungsinstitut tns emnid in Auftrag gegeben wurde. Auch die herkömmlichen Supermärkte schnitten mit 36% bei den Verbrauchern schlecht ab. Am meisten Vertrauen genießen mit 71% den Hofläden. Vom Mißtrauen der Verbraucher ist an der Kasse jedoch wenig zu spüren: Nach Zahlen der ZMP wuchs der Marktanteil der Discounter im Bio-Bereich 2005 um 51%, während der Fachhandel nur um 22% zulegen konnte.

Bio in Pfaffenhofen

Bei Hipp in Pfaffenhofen wurde bei der Bio-Aktionswoche in der Kantineausschließlich zu 100% Bio gekocht. Küchenchef Joseph Holzer wurde zum Bio-Mentor ernannt. *ab Seite 16*



aber geschmacklich nicht das, was diese Melanzane da kann, die von Körnern immerhin weiter verpflanzt wird. Wenn man die Saatgutpreise ansieht, diese kosten eigentlich nur den Preis, den ein Arbeiter kostet, um die Körner raus zu nehmen und zu trocknen. Dieser Preis ist für 10 g 600.000 Lei, was ungefähr 15 Euro sind – pro 10 g! Die schaut natürlich wunderschön aus. Die Leute, die sie kaufen, lassen sich davon blenden, das ist natürlich klar... Geschmack kann man nicht sehen. Man muss das spüren, man muss das testen. Für mich ist das das Bessere." Nur verkaufen lässt es sich angeblich nicht gleich gut. Die großen Unternehmen sind jedenfalls bereit, sich das fruchtbare Rumänien "untertan" zu machen. ASI, obwohl der größte Bio-Produzent in Rumänien hat mit 10.000 ha Land nur einen Bruchteil in diesem einstigen Agrarland. Von den insgesamt 238.391 m² Fläche sind 43,1% Nutzfläche, 31,2% bewässert und 64.000 km² oder rund ein Viertel bewaldet. Insgesamt werden heute nur noch 16% des Bruttoerzeugnisses in der Landwirtschaft erwirtschaftet. Aber ASI setzt mit seinem ökologischen

Engagement damit ein Zeichen. Der Anteil der Bio-Fläche von 1.200 Landwirten macht in Rumänien mit 75.000 ha erst 0,51%. Die Regierung in Bukarest hat die Bedeutung der Bio-Landwirtschaft für den Export jedoch erkannt und will angeblich in Zukunft die Bio-Bauern mit Flächenbeiträgen bis zu 130 Euro pro ha unterstützen.

Die neue Käseerei in Tichindael

Es ist ein schlichter Funktionsbau, in dem die Käseerei untergebracht ist. Hinter den Mauern befindet sich jedoch modernste Technik und geleitet wird alles von einer Frau: Die rumänische Lebensmitteltechnologin Elena Macu war acht Monate in der Schweiz, um sich das notwendige Wissen über Käseherstellung, speziell Schafskäse-Herstellung anzueignen. Den Begriff "Feta" hat sich Griechenland schützen lassen, für Rumänien soll der Name Brânza oder Telemea ebenfalls geschützt werden. Die Schäfer – fünf sind bei ASI noch angestellt, die übrigen der insgesamt 27 selbständig, liefern jeden Abend insgesamt rund 5.500 l



5.500 l Schafsmilch werden täglich bei ASI in Tichindael zu türkischem Feta-ähnlichem Käse verarbeitet. Vieles wird hier trotz hohem technischen Standard mit der Hand gemacht.

Schafsmilch in Milchkannen an Sammelstellen ab. Zwischenzeitlich war ein Fahrzeug zu den Herden gefahren, doch das kostete täglich rund 100 Euro Diesel, außerdem wurde der Boden dadurch erheblich geschädigt. Also – learning by doing – ist man zurück zu Pferd und Wagen gekehrt. Von jeder Kanne angelieferter Milch werden Rückstell-Proben genommen, jede Lieferung wird gekennzeichnet, so dass die Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist. Das eigene Labor kann alle zur Qualitätssicherung notwendigen Tests in kürzester Zeit selbst durchführen. Von anfangs 6.000 eigenen Schafen, sind es noch 2.500, bis 2007 sollen alle an selbständige Schäfer verpachtet werden. Denn ein Schäfer kostet mit Gehalt, Sozialabgaben, Verpflegung und Nebenkosten immerhin rund 10.000 Euro im Jahr. Zudem will ASI das Unternehmertum und die Eigenverantwortlichkeit fördern.

Auch die Aufzucht soll von den Schäfern in Zukunft selbst nach Öko-Regeln übernommen werden. Durch eine Kreuzung der bestehenden Rasse mit dem hochwertigen Lakonschaf konnte die Milchleistung von zuvor 60 l pro Jahr auf ca. 120 bis 130 l gesteigert werden. 4 l Schafsmilch braucht man für 1 kg Käse. Vermarktet wird der Käse ausschließlich in Deutschland über Isana. Für die Schäfer bietet ASI zum Einen eine garantierte

Sicherheit der Milch-Abnahme zu einem festen Preis je Liter, der doppel so hoch liegt wie für konventionelle Schafsmilch. Damit haben die Schäfer für ihre Familien ein sicheres Einkommen. Daneben ist es für sie auch eine große Erleichterung, wenn sie sich nicht um die Verarbeitung der Milch und die Vermarktung des Käses kümmern müssen.

High-Tech in der Produktion

In der Käseerei wird die mit etwa 20°C angelieferte Milch zunächst über eine Zentrifuge gereinigt, anschließend in gekühlten Tanks gesammelt und dann bei 74°C pasteurisiert. Im Gegensatz zur griechischen Methode mit 68°C hat man dabei 1,5 bis 2% mehr Ausbeute, erklärt Elena Marcu. Dann werden Bio-Labenzyme zur Gerinnung des Milcheiweiß' hinzugefügt. Nach etwa 40 Minuten wird die dickgelegte Schafsmilch in sortentypische Kastenformen gefüllt, gepresst, und mehrmals gewendet, damit die überschüssige Molke abfließt, die sich Landwirte zur Verfütterung abholen. Über Nacht kann sich der Käse dann bei 16°C weiter absetzen, bis er in einer 20%-igen Salzlake bei 15°C insgesamt 24 Stunden bleibt und sich dabei 3% bis 3,5% Salzgehalt im Käse bilden. Wenn er dann vier Stunden abgetropft ist wird er 5 Tage bei 4°C gelagert, bevor er luftdicht verpackt auf den Transport

nach Deutschland wartet. Der Fettgehalt des Käses variiert zwischen 10,5% und 11%.

Impressionen aus einer anderen Welt

Drei Tage Rumänien – das war auch eine Reise in die Vergangenheit. Elektrizität gibt es zwar, doch selbst in Tichindael holen die Frauen das Wasser noch mit Plastikkanistern aus dem Dorfbrunnen, spielt sich das Leben auf der Straße ab. Magazin Mix heißt der kleine höchstens 20 m² große Einkaufsladen, in dem es von Gummistiefeln über Coca Cola bis zur Kaffeemaschine alles Notwendige für den täglichen Bedarf gibt.

puetz@biowelt-online.de



Hier wird der fertige Käse zum Probieren per Hand geschnitten. Es schmeckte allen hervorragend.

FACTS

ASI Nature Holding AG	
Sitz:	Luzern
Geschäftsführer:	Theo Häni
gegründet:	1998
Eigenkapital:	31 Mio. sfr
Beteiligungen an:	
ASI Natur GmbH Deutschland	97%
ASI Nature SRL Rumänien	%
ASI Specialities Inc. British Virgin Islands	74,43%
Organic Valley Kft Ungarn	61,5%
Biopress SA Frankreich	18,25%
Finca La Torre, Spanien	100%
Super Natural AG	29,8%
Rapunzel AG Deutschland	21,15%
Basic AG	19,93%
SuperBioMarkt AG	18,8%