https://gen-ethisches-netzwerk.de/node/3435

Gen-ethischer Informationsdienst

Bäcker protestieren

Die Backstube als Teil der Wertschätzungskette

AutorIn
Anke Kähler

Der Wettlauf um die Entwicklung und Vermarktung von Hybridweizen ist in vollem Gange - und er könnte die Rahmenbedingungen für den Anbau von Getreide weltweit verändern. Davon betroffen wären auch diejenigen, die das Getreide weiterverarbeiten. Handwerkliche Bäckereibetriebe setzen nun auf Protest- und Informationskampagnen.

Ihr Verein verpflichtet sich in seinem Leitbild zur Verantwortung für die gesamte „Wertschätzungskette“ vom Saatgut bis zum Brot. Wie machen Bäcker und Bäckerinnen das?

Sie gestalten den Einkauf ihrer Rohstoffe so regional wie möglich. Wenn möglich direkt beim Bauern, einer Erzeugergemeinschaft oder Mühle in der Region. Da bei uns ökologisch wie konventionell arbeitende Betriebe organisiert sind, betrifft dies Rohstoffe aus dem ökologischen und konventionellen Anbau. Dabei spielt auch die Langfristigkeit und Verlässlichkeit zu den genannten Partnern eine wichtige Rolle. Da wir uns als Organisation seit Jahren mit dem Thema Saatgut und Saatgutsouveränität aktiv auseinander setzen, reden die Bäcker mit ihren Lieferanten zum Beispiel auch über das verwendetet Saatgut. Vor kurzem haben wir zum dritten Mal unsere gemeinschaftliche Aktion *Saat Gut Brot* durchgeführt. Der Erlös der verkauften Aktionsbrote wird von den Bäckern und Bäckerinnen direkt an den Saatgutfonds der Zukunftsstiftung Landwirtschaft gespendet und kommt den biologischen Pflanzenzüchtern zu Gute. Dabei geht es nicht nur um die Unterstützung der gemeinnützigen Züchtungsarbeit, sondern auch darum, unsere Kunden und Kundinnen auf den folgenschweren Verlust an Biodiversität auf dem Acker und den Verlust an Saatgutsouveränität aufmerksam zu machen.

„Ich geh mal Brötchen holen“ heißt heute für viele Menschen, in den nächsten Supermarkt zu eilen und dort Brötchen aus einem Selbstbedienungsregal zu fischen. Was ist der Unterschied zwischen handwerklich gebackenen Brötchen und diesen?

Die Brötchen aus der Klappe werden tiefgekühlt als Teigling oder vorgebackenes Produkt in die Filialen gefahren. Um jederzeit gleichbleibende Produktqualitäten gewährleisten zu können, müssen die industriell arbeitenden Lieferanten dabei auf standardisierte Rohstoffe und zahlreiche Backhilfsstoffe setzen. Zu den Hilfsstoffen zählen zum Beispiel technische Enzyme, die in der Regel mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt werden. Bäcker und Bäckerinnen, die ihr Handwerk beherrschen, sind in der

Lage mit den natürlich schwankenden Backqualitäten kleinerer Chargen von regional angebauten Rohstoffen - ohne isolierte Backhilfsstoffe - zu arbeiten. Technische Enzyme und alle weiteren erlaubten isolierten technischen Hilfsstoffe setzen die zertifizierten Betriebe unserer Organisation nicht ein. Uns ist wichtig, unser Know-how und unsere Unabhängigkeit nicht durch industriell hergestellte Vorprodukte und Hilfsstoffe aus der Hand zu geben und jederzeit vollständige Transparenz über die verwendeten Rohstoffe und Herstellungsprozesse herzustellen.

Wie geht es den Bäckereien? Was sind aktuell die größten Herausforderungen für das Bäckereihandwerk?

Die handwerklichen Betriebe stehen unter enormem Druck. Zum einen durch die zunehmende Flut an Reglementierungen und Kontrollen, zum anderen durch Wettbewerbsverzerrungen zu Gunsten industrieller Fertigung. Die externalisierten Kosten industrieller Lebensmittelherstellung stehen ja leider nicht am Selbstbedienungsregal. Diese Situation betrifft aber nicht nur die Lebensmittelhandwerker, sondern alle Handwerksbereiche, auch Tischler, Elektriker, Ofenbauer, Steinmetze. Die klassische „Lösung“, die auch dem Handwerk vorgeschlagen wird, heißt: Entweder Weichen, oder Wachsen und Investieren. Das ist aber meist nicht der richtig Weg. Die Betriebe verschulden sich über Jahrzehnte und kommen oft aus dem Hamsterrad des immer billiger und immer mehr produzieren Müssens nicht mehr raus. Die Arbeitsbelastung im Handwerk ist hoch, darüber klagt kein Handwerker, doch die zusätzlichen Reglementierungen bringen das Fass zum Überlaufen. Hier eine neue Verordnung zu Acrylamid, zum Salzgehalt im Brot, neue Kassensysteme um auch ja noch den allerletzten Cent für die Steuer zu erfassen. Für den Kauf einer solchen Registrierkasse und die betriebliche Einbindung müssen kleinere Betriebe ewig arbeiten. Wer Ausnahmeregeln in Anspruch nehmen will, wie das zum Beispiel Marktbeschicker tun, muss ständig dokumentieren. Die Auflistung der Auflagen ließe sich lange fortsetzen. Wir haben uns ein System geschaffen, das uns entmündigt - das Handwerk, pflegerische Berufe … uns als Bürger. Vermeintliche Sicherheit und die Erwartung, dass alles immer billiger werden muss, gehen zu Lasten unserer Lebensqualität.

Die Bundesregierung fördert die Züchtung von Hybridweizen. Was war Ihre erste Reaktion als Bäckerin und Vorstand der Freien Bäcker, als Sie davon gehört haben?

Erneutes Erstaunen über mangelnden politischen Weitblick und Mut, über politischen Dünkel und den ungebrochenen Glauben an wirtschaftliches Wachstum und die dazugehörige Technologieführerschaft. Dass alles Wissen über unsere planetaren Grenzen in den Wind geschlagen wird, zeigt, wie stark die Lobbyarbeit der Saatgut- und Chemiekonzerne ist, sowie ihre ganz subtile Durchdringung wissenschaftlicher Einrichtungen und Behörden. Die Forschungsförderung von Hybridweizen und ihre Folgen stoßen aber bei Weitem nicht nur bei den Mitgliedern unserer Organisation auf klare Ablehnung.

In Ihrem Verein sind sowohl Biobäckereien als auch konventionelle Betriebe vertreten. Wie reagieren sie auf die Hybridweizen-Pläne? Welche Aspekte sind Ihren Mitgliedern besonders wichtig?

Die meisten wussten erstmal nichts davon. Der übervolle Alltag erlaubt es doch keinem, alle Nachrichten und Infos zu verfolgen. Dann wissen selbstverständlich einige auch nicht, was überhaupt Hybridweizen ist. Ich finde, Themen wie Saatgut und die Erzeugung von landwirtschaftlichen Rohstoffen gehören zum Beispiel in die Ausbildung von Lebensmittelherstellern! Es kann nicht sein, dass man einen Hauptrohstoff einkauft, über dessen Erzeugung so wenig in der Aus- und Weiterbildung vermittelt wird. Für traditionelle und biologische Pflanzenzüchter wird es immer schwieriger, an Zuchtmaterial zu gelangen. Patente auf genetische Ressourcen, auf Kulturpflanzen, die Bäuerinnen und Bauern in Jahrtausenden geschaffen haben, verhindern

den Zugang. Mit der Privatisierung von Allmenden wird schrittweise der Boden der Demokratie verlassen. Noch gibt es in Deutschland nachbaufähigen Weizen. Sobald diese gegen Weizenhybriden ersetzt werden, haben eine knappe Handvoll Saatgutkonzerne die Bauern und damit auch die Müller, Bäcker und Verbraucher in der Hand. Damit sinkt unsere Versorgungssicherheit, die durch viele unterschiedliche, fruchtbare also nachbaufähige und an Boden und Klimawandel anpassungsfähige Sorten gewährleistet wird. Skandalös ist, dass diese kolossale Fehlentwicklung mit unseren Steuergeldern finanziert wird.

Kennen Sie Alternativen, die Mut machen?

Zum Beispiel die Bäckerei eines Kollegen in Lichtenfels-Sachsenberg, in Nordhessen. Er stellt sukzessive um auf ökologische Rohstoffe. Hat sich mit Bauern aus dem Dorf getroffen, die nun für ihn biologisch gezüchtetes Getreide anbauen. Zum Auftakt der Aktion *Saat Gut Brot* gab es auf seine Initiative hin einen Gottesdienst in seiner Backstube. Er hat in der Backstube Filme zum Thema gezeigt, sich mit den Landfrauen zusammengesetzt. Und vor allem: Im Dorf passiert etwas. Die Bäckerei ist ein wenig zum lebendigen Mittelpunkt im Dorf geworden.

Wie geht die Auseinandersetzung für Sie weiter? Was stellen Sie 2017 auf die Beine?

Wir wollen im nächsten Jahr eine Kampagne zur Fusion von Bayer und Monsanto und zur Hybridweizenentwicklung mitgestalten. Vor allem wollen wir aber Alternativen aufzeigen. Wir bereiten einen Bäcker-Block auf der *Wir haben es satt!*-Demo im Januar vor. Da die negativen Folgen der Industrialisierungsprozesse alle Handwerker betreffen, wollen wir außer Bäckern, Metzgern und Molkern auch weitere Gewerke dafür gewinnen. Wir organisieren fachliche Weiterbildungsveranstaltungen, für Bäcker und Bäckerinnen, aber auch für die Partner und Partnerinnen unserer Wertschätzungskette und vertreten die Interessen unseres Handwerks gegenüber der Politik.

Wir danken Ihnen für das Gespräch.

Das Interview führte Jutta Sundermann von Aktion Agrar, die kürzlich die Kampagne „Konzernfreie Kekse“ gestartet hat. Mehr Infos unter www.aktion-agrar.de/konzernfreie-kekse.

Die Freien Bäcker sind online zu finden unter www.die-baecker.org.

Informationen zur Veröffentlichung

Erschienen in:
GID Ausgabe 239 vom Dezember 2016
Seite 12 - 13