



# Quereinsteiger beleben den Bio-Markt

In Rumänien ist neben Idealismus jetzt auch ökologische Professionalität gefragt. BIOwelt-Serie (Teil 3).

Bochum (Juliane Pegel, Stefan Simon, Edmund A. Spindler).

**M**it viel Idealismus, Pioniergeist und autodidaktischem Geschick haben in den letzten zehn Jahren einige Betriebe begonnen, Biobiolebensmittel für den heimischen Markt zu produzieren. Es gibt Betriebe, die Kräuter, Milch, Honig, Gemüse, Getreide und Eier verarbeiten. Eine große Molkerei stellt neben konventionellen Produkten auch eine Biolinie her.

## Lückenhafter Hygienestandard

Der Umgang mit Hygienrichtlinien in Rumänien ist erst durch einen Einblick in die Strukturen der dortigen Ernährungswirtschaft nachvollziehbar. Sie ist vorwiegend klein strukturiert und es gibt viele lokale Verarbeitungsunternehmen. Von diesen können auf Grund ihrer personellen und räumlichen Ausstattung nur wenige die EU-Standards erfüllen. So bessern insbesondere ältere Rumänen ihren Lebensunterhalt durch den Direktverkauf von Rohmilch oder Frischkäse auf, den sie aus der Milch ihrer einzigen Kuh herstellen. Die Produktion erfolgt oft in Holzbottichen oder Schüsseln in der Küche. Die Ware wird lose und ungekühlt verkauft.

Nach Angaben der Öko-Kontrollstelle Ecoinspect sind Hy-



Der an Emmentaler erinnernde Svaite-Käse wird von der Käseerei Camylact hauptsächlich an Supermärkten verkauft. Die Möglichkeiten der Unternehmen, die Produktionsanlagen zu modernisieren bzw. sich den EU-Standards schnell anzupassen, sind gering.

gieneregelungen, die nicht mit den EU-Anforderungen übereinstimmen, zurzeit das Hauptproblem im Lebensmittelbereich. Rumänische Behörden zählten 2003 insgesamt 812 Molkereien. Nur 81 erfüllten laut der deutschen Organisationen BVE und CMA zum EU-Beitritt die Standards oder besaßen Übergangsregelungen.

Die Möglichkeiten der Unternehmen, die Produktionsanla-

gen zu modernisieren bzw. sich den EU-Standards schnell anzupassen, sind gering. Auch fehlt es den Mitarbeitern oft an Hygienebewusstsein. Das ist ein großes Handicap bei der professionellen Vermarktung und macht Basis-Schulungen notwendig.

## Biokäse von Bergbauern

Die nach eigenen Angaben nach EU-Kriterien akkreditierte Käseerei Camylact befindet sich bei Vatra Dornei. Seit 2001 werden der Betrieb, der rund 250 t Käse pro Jahr produziert, sowie 3.500 zuzuliefernde Bergbauern nach Öko-Richtlinien kontrolliert. Die Bauern besitzen 1-5 Kühe, deren Milch täglich von Angestellten der Molkerei in ungekühlten Milchkanne per Pferdewagen an zentralen Sammelstellen abgeholt wird. 40 Mitarbeiter der Käseerei verarbeiten sie zu einem in Rumänien beliebten, halbfesten Schnittkäse (Cascaval) und zu einer Art Emmentaler (Svaite). Der Großteil wird als konventionelle Ware im Land vermarktet. Supermärkten wie Metro oder Selgros verkaufen ihn aber auch mit dem nationalen Biosiegel auf dem Etikett.

Auf Grund kaum vorhandener Vertriebsstrukturen, geringer Produktionsmengen und des sehr spezifischen Geschmacks ist rumänischer Käse kein Exportprodukt.

## Biohonig ist beliebt

Anders sieht es mit Biohonig aus, er ist in den Ländern Westeuropas ein gefragtes Produkt. Nach Schätzungen eines Kontrollstellenmitarbeiters wurden im letzten Jahr rund 1.000 t davon exportiert. Auf der diesjährigen BioFach machten Imkereien ein Drittel der Stände am Rumänienstand aus. Besonders beliebt ist Akazienhonig, den auch Familie Tivadar für Geschäfte in Targu Mures und Cluj produziert. Sie betreibt eine professionelle Bioimkerei mit 300 Bienenvölkern in der Maramures-Region. Herr Tivadar hat auf Grund des Geschäftserfolgs seinen Beruf als Maurer aufgegeben und arbeitet nun als Haupterwerbsmischer. Die Tracht wird überwiegend aus Wildblüten gewonnen. Daher werden die Bienenvölker in ackerbaulich weniger berührten Gegenden aufgestellt, so dass der Eintrag von genmanipulier-

tem Pollen weitgehend ausgeschlossen werden kann. Zurzeit baut die Familie neue Produktionsräume, die zu 50% über das SAPARD-Programm finanziert werden. Mit weiteren EU-Unterstützungen soll die Zahl der Völker auf 500 aufgestockt werden.

## Bionudeln als Qualitätsprodukt

Völligem Neuland hat sich Marius Gabor gewidmet, der im Oktober 2006 in der Stadt Deva den Betrieb "Petras Bio" für Öko-Getreideprodukte gegründet hat. Mit seinen vier Mitarbeitern produziert er aus heimischer Rohware gewalzte und gepresste Hartweizen- und Dinkel-Vollkornnudeln sowie Weizenflocken. Diese werden in Reformhäusern im ganzen Land verkauft. "Ich bin stark mit der Anthroposophie verbunden und habe sieben Jahre in Irland, Deutschland und Ägypten auf Demeterhöfen gelebt", sagt der ausgebildete Elektroingenieur, der vor acht Jahren wieder nach Rumänien kam und anfangs, sich ehrenamtlich für die Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft einzusetzen. Mit der Gründung eines Verarbeitungsbetriebes unterstützt er die heimische Wertschöpfung und möchte für einen wachsenden Kundenstamm bewusster Verbraucher gesunde Biobiolebensmittel herstellen. Er hat ein klares Ziel vor Augen: "Wir haben vor, eine Qualitätsmarke zu werden."

## Bioprodukte als Chance

Die erfolgreichen Bioproduzenten und -vermarkter sind in Rumänien größtenteils Autodidakten. Sie kommen oft nicht aus dem Bereich der Ernährungswirtschaft und sehen in der Herstellung von Bioprodukten ihre Chancen für verstärkten Umwelt- und Ressourcenschutz. Diese neue Unternehmerklientel gilt es zu unterstützen! Die BIOwelt-Serie über Ökolandbau und Bio-Verarbeitung im neuen EU-Mitgliedsland Rumänien wird in der nächsten Ausgabe mit Teil 4 fortgesetzt.



In der Molkerei Camylact wird die Milch täglich von 3.500 Kleinbauern in Kannen zusammengetragen und zum typischen Cascaval-Schnittkäse verarbeitet.