

Valentin Thurn
Gundula Oertel
Christine Pohl

MIT EINEM
LEITFADEN ZUR
GRÜNDUNG VON
ERNÄHRUNGS-
RÄTEN

GENIAL LOKAL



So kommt die Ernährungswende
in Bewegung

 **oeekom**

Valentin Thurn, Gundula Oertel, Christine Pohl

Genial lokal

So kommt die Ernährungswende in Bewegung

ISBN 978-3-96238-055-7

288 Seiten, 13 x 20,5 cm, 20,- Euro

oeekom verlag, München 2018

©oeekom verlag 2018

www.oeekom.de

TEIL 1

Kapitel 1

Was macht die Stadt satt?

Was »regional« bedeuten soll, »wie viel Region« die Stadtversorgung braucht und warum mehr Agrobiodiversität nützt

Woher werden in einem zukunftsfähigen Ernährungssystem die Lebensmittel stammen, die täglich in unseren Städten und Gemeinden verzehrt werden? Aus der Perspektive moderner urbaner Ernährungspolitik gibt es auf diese Frage nur eine, buchstäblich naheliegende Antwort: aus der Region natürlich! Und auf den ersten Blick scheint auch klar, was damit gemeint ist.

Die nähere Betrachtung zieht jedoch Anschlussfragen nach sich: Wo soll man zum Beispiel im konkreten Einzelfall die räumlichen Grenzen ziehen, die den Begriff der Region, wie er hier verstanden wird, zweckmäßig und sinnvoll definieren? Reden wir von 50 oder doch eher von 100 Kilometern und mehr im Umkreis einer Stadt? Und ab welchem Prozentsatz an Produktzutaten, die aus einer per Definition festgelegten Entfernung stammen, soll ein Produkt überhaupt als regional gelten dürfen?

Die Frage nach den räumlichen Grenzen dessen, was in Bezug auf die Nahrungsversorgung einer Stadt oder Kommune als urbane Umgebung oder Region definiert werden kann, stellt sich aber noch auch aus anderer Perspektive. Wer den Systemwandel anstrebt, muss im Voraus wissen, wie groß der Flächenbedarf für die Nahversorgung einer bestimmten Einwohnerzahl (jetzt und in der näheren Zukunft) sein wird und ob die ermittelte Größenordnung überhaupt zur Verfügung steht oder zumindest verfügbar gemacht werden könnte.

Dies führt schließlich zu Überlegungen, die unseren aktuellen Konsumstil genauso betreffen wie den der Zukunft – oder genauer: den wünschenswert zukunftsfähigen. Vermutlich wird die Mehrheit der Konsumentinnen und Konsumenten ihren Lebensmittelbedarf

auch in Zukunft nicht ganz radikal auf lokal umstellen. Jedenfalls nicht so, dass der völlige Verzicht auf alles damit verbunden wäre, was in unseren Breiten nicht angebaut werden kann. Für Verfechter einer wirklich radikal interpretierten »Regionaldiät« zählen dazu nicht nur Kaffee, Tee, Kakao, Kokosnuss, Ananas und anderes mehr, sondern auch Zitrusfrüchte oder Olivenöl.

Gerechte Verteilung vorausgesetzt, werden in Zukunft jedem Erdbewohner maximal 2000 Quadratmeter Fläche für den gesamten Bedarf an landwirtschaftlich erzeugten Rohstoffen (zu Nahrungs- und weiteren Zwecken) zur Verfügung stehen. Wovon dann allerdings nur ein Teil als wohnortnah verfügbar in Betracht käme. Zu fragen wäre hier jedoch auch, wovon es jetzt und in Zukunft abhängt, wie groß dieser Anteil ist. Welchen Effekt zum Beispiel das prognostizierte Bevölkerungswachstum in den Städten haben wird, wie sich individuelle Konsum- und Ernährungsmuster auswirken und wie das Anbausystem den Flächenbedarf verändert, je nachdem, ob es vorwiegend auf ökologische Nachhaltigkeit setzt oder der konventionell agrarindustriellen Landwirtschaft verhaftet bleibt. Interessant ist in diesem Zusammenhang natürlich auch der Einfluss, den Stellgrößen wie individueller Fleischkonsum oder das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung auf den ernährungsbedingten Flächenbedarf in einer bestimmten Region haben.

»Relokalisierte Nahrungsversorgung« – ein zentrales Ziel für den Systemwandel

Aus gutem Grund sehen Ernährungsrats-Initiativen eine wichtige, wenn nicht sogar die wichtigste treibende Kraft für den zukunftsfähigen Wandel in der »Relokalisierung« unserer urbanen Ernährungssysteme. Doch die Entwicklung geht noch immer in die entgegengesetzte Richtung, Produktion und Konsum werden räumlich und zeitlich immer weiter voneinander getrennt. Vor den Folgen dieser Trennung warnen immer mehr Wissenschaftler. Sie weisen darauf hin, dass dadurch Risiken wie der Klimawandel immer größer werden, wie auch die Abhängigkeit von globalen Märkten, die beide absehbar die Nahrungssicherheit auch in den Industrieländern bedrohen.

In der Theorie liegt der Ausweg aus dieser Sackgasse in einer konsequent lokal gegründeten Lebensmittelwirtschaft, die in erster Linie Menschen in ihrer Nähe versorgt. Unser jetzt noch weit überwiegend industriell geprägtes Anbausystem, das unter ständigem Wachstums- und Preisdruck steht und zu immer mehr Export in ferne Märkte zwingt, könnte so endlich der Vergangenheit angehören.

Doch die große Frage ist, ob und wo die jeweiligen örtlichen Gegebenheiten eine systematisch geplante Relokalisierung der Nahrungsproduktion und -versorgung tatsächlich zulassen. Und welche Konsumstiländerungen dazukommen müssen, damit ein wirklich grundlegender Systemwandel davon ausgehen kann. Aktuell suchen verschiedene Forscherteams Antworten auf solche Fragen. Ihre Daten und wissenschaftlichen Schlussfolgerungen können der Zivilgesellschaft, etwa in Gestalt von Ernährungsräten und verwandten Initiativen, ebenso wie der lokal, national und für Europa verantwortlichen Politik wichtige Grundlagen für die weitergehende ernährungspolitische Diskussion und zukunftsfähige Strategien liefern.

Chancen zur regionalen Versorgung von Rotterdam, Mailand, London und Berlin

Anfang 2018 veröffentlichte der Stadtplaner und Agrarwissenschaftler Ingo Zasada vom Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung (ZALF) im brandenburgischen Müncheberg gemeinsam mit Forscherinnen und Forschern aus Großbritannien, den Niederlanden und Italien Ergebnisse einer groß angelegten Untersuchung. Im Fokus stand dabei die regionale Selbstversorgungskapazität von vier europäischen Metropolregionen: London, Rotterdam, Mailand und Berlin. Zasada und seine Kollegen wollten wissen, was genau die Voraussetzungen sind, unter denen die Einwohner der genannten Großstädte sich stärker mit regional erzeugten Lebensmitteln ernähren könnten. Wie viel Agrarfläche wäre heute nötig, um Berlin, Mailand, Rotterdam oder London ausreichend mit Nahrungsmitteln zu versorgen? Und wie viel im Jahr 2050, wenn voraussichtlich noch deutlich mehr Menschen in diesen Metropolen leben werden?

Die Ausgangslage für dieses Studiendesign erwies sich als in allen vier Regionen gut vergleichbar. Überall hat das globalisierte Nahrungssystem dafür gesorgt, dass nur ein Bruchteil der Lebensmittel, die in der Stadt konsumiert werden, vom nahen Land stammt. In allen Befragungen geben die Verbraucherinnen und Verbraucher der regionalen Herkunft ihrer Nahrungsmittel den Vorzug. Aber in der Realität werden ihnen die meist weit gereisten Produkte in ihrem Einkaufskorb einfach ungefragt aufgezwungen. Dabei wäre es allein schon deshalb vernünftiger, Nahrungsmittel dort zu produzieren, wo sie auch verbraucht werden, weil nicht zuletzt ihr Transport über weite Strecken den Klimawandel beschleunigt.

In einem ersten Schritt sichtete die Forschungsgruppe nationale Statistiken, die Auskunft über verbreitete urbane Ernährungsgewohnheiten sowie aktuelle Verbrauchsdaten zu Obst und Gemüse, Milchprodukten, Fleisch, Getreide und mehr geben. Daraus ermittelte sie für jede der vier Regionen die Anbaufläche, die pro Person zu Ernährungszwecken beansprucht wird. Daten über die jeweilige Agrarproduktion, deren Ertrag von Klima, Boden und anderen lokalen Faktoren abhängt, flossen ebenso in die Berechnungen ein wie Flächenanteile für Lebensmittel, die nicht mit Rohstoffen aus europäischen Anbauregionen erzeugt werden können – zum Beispiel Kaffee, Tee oder Schokolade.

Auch der mengenmäßige Lebensmittelverbrauch pro Kopf und Jahr unterschied sich in den untersuchten Städten kaum: Er liegt aktuell im Schnitt bei rund 1000 Kilogramm. Dennoch werden dafür an die vier verschiedenen Regionen ganz unterschiedliche Flächenansprüche gestellt. In Berlin sind es unter gegenwärtigen Bedingungen 2052 Quadratmeter Ackerfläche, die beansprucht werden, in London 1862, in Mailand 2093 und in Rotterdam 1718. Die Differenzen erklären die Forscher mit der Verschiedenheit der vorherrschenden Ernährungsstile in den vier Metropolen.

Aus diesen Zahlen ergibt sich die Gesamtfläche, die zur Deckung des Nahrungsbedarfs der jeweiligen Stadtbevölkerung als Anbaufläche genutzt werden müsste. Und schon hier zeigt sich, welchen Einfluss allein die natürlichen Gegebenheiten auf die Chancen zur

Selbstversorgung einer Stadt haben. Rotterdam (über 600.000 Einwohner), Mailand (über 1,2 Millionen Einwohner) und London (über acht Millionen Innenstadtbewohner und bald 23 Millionen Bewohner der Metropolregion) könnten ihre Nahrungsversorgung nicht auf eine ausreichend große Umlandfläche stützen. Weder jetzt noch 30 Jahre später, wenn die Bevölkerung weiter angewachsen sein wird. Dafür sind die Ränder dieser Städte zu dicht besiedelt, die Böden nicht fruchtbar genug, oder das verfügbare Ackerland wird durch Gebirge oder Meer begrenzt.

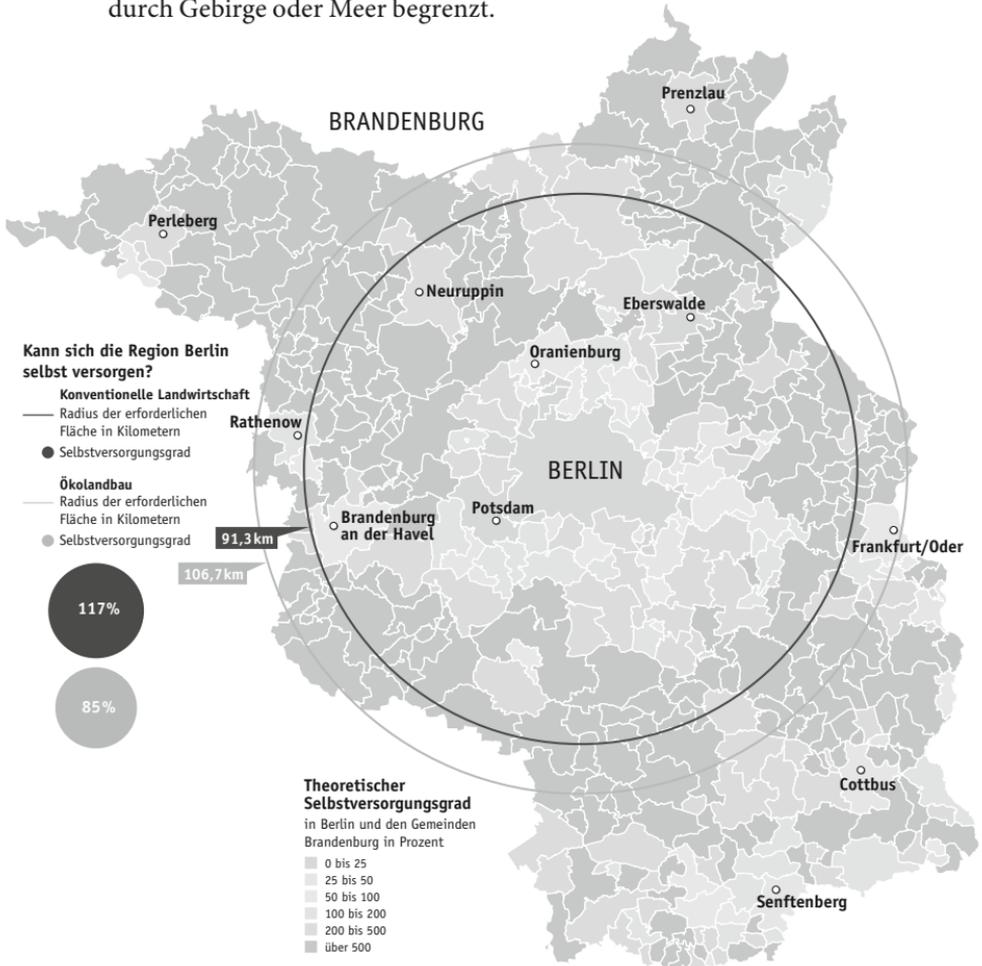


Abb. 1: Die Abbildung vergleicht einerseits den Flächenbedarf für den herkömmlichen Landbau mit flächendeckendem Bioanbau bei sonst gleichbleibenden Rahmenbedingungen. Und andererseits den theoretischen Selbstversorgungsgrad in Berlin und Umland, den Ingo Zasada und Kollegen als Verhältnis von vorhandener zu benötigter Agrarfläche auf Gemeindeebene berechnet haben. Quelle: Zasada et al. (2017), © Grafik: Berliner Zeitung, Sabine Hecher

Berlin ist hier die Ausnahme mit sehr guten Zukunftschancen für die Relokalisierung des städtischen Ernährungssystems. Was den Flächenbedarf angeht, zeigen Zasadass Zahlen, dass die Berlinerinnen und Berliner ihren Nahrungsbedarf künftig problemlos mit regionalen Produkten decken könnten. Das Berliner Umland ist stark landwirtschaftlich geprägt und dünn besiedelt. Von den 14.600 Quadratkilometer Acker und Grünland, die in einem Radius von etwa 110 Kilometern um die Stadt zu finden sind, würde sogar schon die Hälfte, nämlich 7300 Quadratkilometer, ausreichen, um die Nahrungsversorgung vollständig durch regionale Erzeugnisse zu decken.

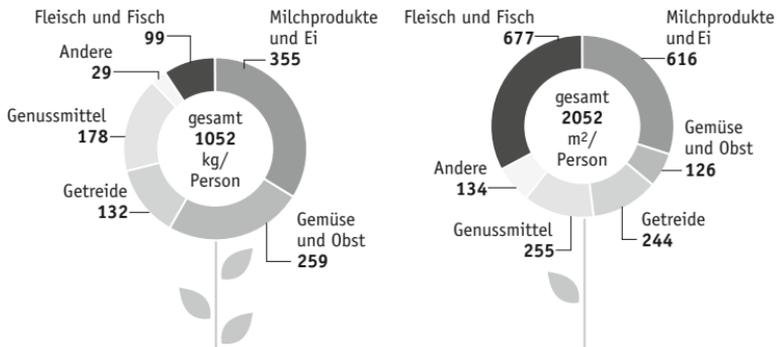


Abb. 2: Aktueller Lebensmittelkonsum der Berliner Bevölkerung links (Jährlicher Durchschnittswert in Kilogramm pro Person) und benötigte Agrarfläche zur Deckung des Lebensmittelkonsums (in Quadratmetern pro Person) in Abhängigkeit der Ernährungsweise rechts. Daten aus: Agrarbericht Brandenburg 2016, © Grafik: Berliner Zeitung, Sabine Hecher

Wie die Abbildung auf Seite 26 zeigt, kann das Land Brandenburg genug produzieren, um auch Lebensmittel für Berlin bereitzustellen. Nur in wenigen Teilen des Bundeslandes kommen Werte für einen Selbstversorgungsgrad von unter 25 Prozent vor. Das liegt im einzelnen an Bevölkerungszahl und Siedlungsfläche (wie in Cottbus und Frankfurt/Oder), an großen Waldflächen (Eberswalde), an großen Wasserflächen (z. B. Brandenburg Stadt) oder an raumgreifenden Tagebauen wie in der Lausitz im Südosten Brandenburgs.

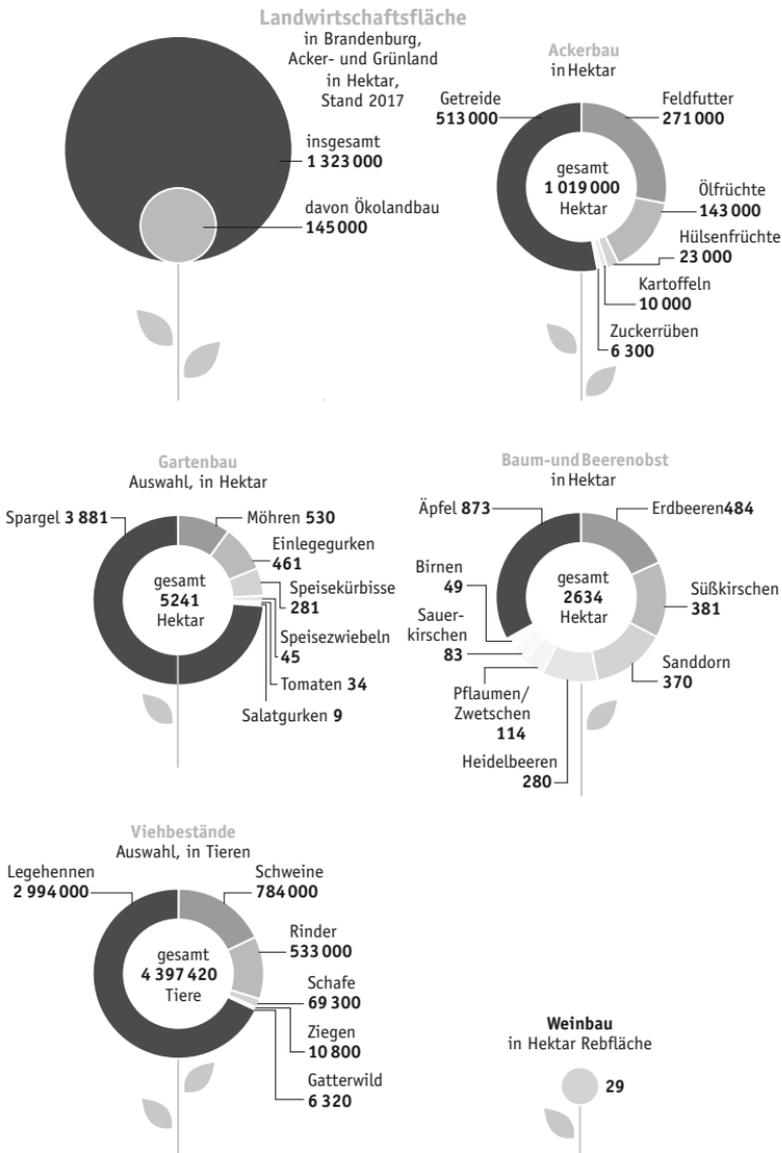


Abb. 3: Gesamte im Jahr 2017 landwirtschaftlich genutzte Fläche Brandenburgs, differenziert nach Nutzungsarten und Viehbeständen. Daten aus: Agrarbericht Brandenburg 2016, © Grafik: Berliner Zeitung, Sabine Hecher

Für alle vier Städte wurden im Rahmen dieser Studie verschiedene Szenarien durchgerechnet mit jeweils unterschiedlichen Annahmen zu 1. Bioanbau, 2. Ernährungsweise, 3. Lebensmittelverlusten und 4. Bevölkerungsdichte. Wenig überraschend, benötigt konsequent ökologischer Anbau mehr Fläche, je nach Region zwischen 36 und 41 Prozent. Ein Mehrbedarf entsteht natürlich auch durch die bis 2050 geschätzte Zunahme der Bevölkerungsdichte, in den urbanen Kernzonen genauso wie in der Besiedlung ausgedehnter Randzonen.

Doch das individuelle Konsumverhalten hat hier noch viel größere Auswirkungen, etwa wenn mehr Fleisch gegessen wird oder mehr regionale Bioprodukte gekauft werden. Starken Einfluss hat zudem, in welchem Ausmaß Lebensmittel bei Anbau und Ernte, in der Verarbeitung, im Handel und in den Haushalten verschwendet werden. All dies sind wirkmächtige Stellschrauben, wenn es um zukunfts-fähig begrenzte Flächenansprüche pro EinwohnerIn geht. So legen Zasada und seine Kollegen ihrem Szenario »Lebensmittelverluste« die Zahl von 17 Prozent für alle Nahrungsmittel zugrunde, die im Laufe der Produktions- und Handelskette verloren gehen, und weitere 14 Prozent für private Haushalte. Verschwendete Lebensmittel machen demnach über 30 Prozent der gesamten Produktion aus, die in den Bedarf verfügbarer Anbaufläche einkalkuliert wurden. Werden diese Verluste ganz oder wenigstens zum größten Teil vermieden, so die Studie, kann das den ernährungsbedingten Flächenfußabdruck (*land footprint*) sehr viel nachhaltiger verkleinern, als ihn andere Faktoren wachsen lassen.

Ernährungssicherheit für Berlin

Was den engen Zusammenhang städtischer Ernährungsmuster mit dem Flächenbedarf und entsprechenden regionalen Versorgungskapazitäten für die Stadt Berlin angeht, waren Wissenschaftler der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg schon 2017 zu teilweise vergleichbaren Ergebnissen gekommen. Esther Hönle, Toni Meier und Olaf Christensen lenken den Blick in ihrer Studie zunächst auf die Diskussion, die sich um die weltweite Ernährungssicherung

dreht. Ihre Begründung für diesen Ausgangspunkt ist einleuchtend: »Die zukünftige Welternährungssicherung wird häufig im Hinblick auf Bevölkerungswachstum und Klimawandel diskutiert. Dabei gelten die Länder des globalen Südens als besonders vulnerabel (verletzlich). Ernährungssicherheit ist jedoch auch für den globalen Norden aufgrund der zunehmenden Bevölkerungskonzentration in Städten von besonderer Aktualität. Dabei steht nicht Nahrungsknappheit, sondern die ›Delokalisation‹ von Produktion und Ernährung im Vordergrund, welche die Stadt stark von externen Faktoren abhängig macht.«

Vor diesem Hintergrund verglichen die WissenschaftlerInnen den Berliner Flächenbedarf bei heutigen Ernährungsgewohnheiten mit den regionalen Flächenkapazitäten der Umgebung und untersuchten Handlungsoptionen zur Verringerung der ermittelten Flächenansprüche. Ihr Fazit: Knapp zwei Drittel der benötigten Agrarfläche für den Bedarf der Berlinerinnen und Berliner stünden im Inland zur Verfügung. Ein großer Teil davon direkt vor den Toren der Stadt. Rein flächenbezogen wäre die Umstellung auf mehr regionale Versorgung Berlins also kein Problem, darin stimmt die Untersuchung prinzipiell mit Ingo Zasadas Schlussfolgerungen überein. Allerdings geben Hönle, Meier und Christensen zu bedenken, dass die Fläche, die gegenwärtig zur Ernährung einer Person gebraucht wird, noch deutlich größer ist, als ökologisch verträglich wäre.

Daraus ergeben sich Fragen nach der Resilienz (Widerstandsfähigkeit) des städtischen Ernährungssystems und nach den regionalen Versorgungsmöglichkeiten. Notwendige Bedingung für einen zukunftsfähigen Wandel wäre aus Sicht der Forscher etwa, die heute zu Ernährungszwecken pro Kopf beanspruchte Fläche deutlich zu reduzieren und damit die Umweltbelastung zu senken. Was besonders effektiv mit weniger Fleischverbrauch und drastisch verringerter Lebensmittelverschwendung erreichbar wäre.

Weiterhin stellen die Forscher fest, »dass auch ein Umdenken in der inländischen (regionalen) Produktion nötig wäre, um die Selbstversorgungskapazität Berlins zu erhöhen«. Denn bisher bauen viele Brandenburger Landwirte nur wenige Kulturen an, in der Hauptsache

che Mais, Raps und Weizen. Das meiste davon trägt aber weder zur Nahrungsversorgung der Berliner Bevölkerung noch zu einer im Lande bleibenden Wertschöpfung bei. Es füllt stattdessen Futtertröge oder speist Tanks und Heizkessel. Für den menschlichen Genuss gedachte Kulturen, vor allem Obst, Gemüse, Nüsse oder Hülsenfrüchte, sind dagegen viel zu selten. Ausreichend Flächen für einen zukunftsfähigen Kulturwechsel im Brandenburger Landbau wären jedenfalls vorhanden. Und, so betonen die Forscher ausdrücklich, für die Verbraucherinnen und Verbraucher müsste mit einer neuen, stärker auf lokale Produkte gestützten Esskultur ja keineswegs der komplette Verzicht auf Kiwis, Kakao oder Kaffee einhergehen.

Könnte Hamburg 100 % regional und bio essen?

Eine Studie der HafenCity Universität Hamburg kam Ende 2016 zu dem Ergebnis, die Hamburger Region könnte zu hundert Prozent mit Biolebensmitteln aus einem 100-Kilometer-Radius versorgt werden. In ihrer Studie ermittelte Sarah Joseph den Flächenbedarf für verschiedene Hamburger Ernährungsweisen.

Zwei Faktoren waren für ihre Berechnung von zentraler Bedeutung. Zum einen die Bevölkerungsdichte: Sie ging von einem Umlandradius von 100-Kilometern aus, in dem 293 Einwohner pro Quadratkilometer landwirtschaftlicher Nutzfläche leben. Zum anderen der Fleischkonsum pro Kopf und Jahr, weil dieser den größten Einfluss auf die beanspruchte landwirtschaftliche Fläche hat. Es zeigt sich, dass ökologische Produktion zwar mehr Fläche braucht, es aber dennoch möglich wäre, die Bevölkerung aus einem Umkreis von 100 Kilometer Radius rund um Hamburg vollständig mit regional erzeugten Biolebensmitteln zu versorgen, wenn drei Viertel der landwirtschaftlichen Flächen der Region für den Anbau ökologischer Nahrungsmittel genutzt würden. Vorausgesetzt, die Hamburgerinnen und Hamburger ließen beim Essen an zwei, besser noch an drei oder vier Tagen der Woche das Fleisch weg.

Mit ihren Empfehlungen für den nötigen landwirtschaftlichen Umstellungsprozess bricht Sarah Joseph schließlich eine Lanze für

alternative Ernährungsnetzwerke, vor allem für verschiedene Formen von Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaften. Unter anderem seien sie in der Lage, die Zahlungsbereitschaft für regionale ökologische Lebensmittel zu erhöhen und damit zugleich für mehr Fairness bei Erzeugerpreisen und Löhnen zu sorgen.

Millionenmetropole Wien: Weltmeisterin der regionalen Gemüseversorgung

In Österreichs Hauptstadt hat das Umweltbundesamt 2017 den Bedarf und die Verfügbarkeit von regional angebautem Gemüse analysiert. Die Pilotstudie fand im Auftrag der Landwirtschaftskammern Wien und Niederösterreich, der niederösterreichischen Landesregierung sowie der Wiener Umweltschutzabteilung statt. Sie hatte das erklärte Ziel, mit ihren Daten zur Optimierung der regionalen Versorgung beizutragen. Das im Sommer des Jahres veröffentlichte Ergebnis erlaubt den Schluss, dass »der Gemüsebedarf von 2,5 Mio. Einwohner(inne)n in Wien und den Umland-Gemeinden bereits jetzt regional gedeckt werden« kann. Umweltstadträtin Ulli Sima äußerte sich in der Presse sichtlich stolz auf ihre Stadt: »Als einzige Millionenmetropole weltweit können wir uns mit Gemüse selbst versorgen. Dazu kommen der hohe Genussfaktor und die garantierte Gentechnikfreiheit der heimischen Produkte. Lokale Produktion sichert zudem Arbeitsplätze und kurze Transportwege schonen die Umwelt.«

In der Studie wurden exemplarisch drei Lebensmittelpfade untersucht: der Außer-Haus-Verzehr – dazu zählen Großküchen und die Gemeinschaftsverpflegung –, der Lebensmitteleinzelhandel und die Direktvermarktung. Darüber hinaus wurden Vertreter und Vertreterinnen aller drei Sektoren nach Absatzmengen und nach ihrer Sicht auf Potenziale ebenso wie auf mögliche Lieferengpässe befragt. Danach scheint in erster Linie der Bedarf an Zwiebeln und Karotten gut aus der Region gedeckt zu werden. Gemüseangebote außerhalb der regionalen Erntezeiten und für verarbeitete Produkte sind jedoch meist Importware. Vor allem in der Außer-Haus-Verpflegung fehlt oft noch jeder Hinweis auf die Herkunft.

Seine Studie beweise, sagt das Umweltbundesamt, dass der Bedarf an Gemüse in Wien und seinem Umland mengenmäßig – ungeachtet der Sorte – durch die Ernteerträge in der Region gedeckt werden kann. Es werden jährlich sogar etwa 80.000 Tonnen Gemüse mehr produziert, als benötigt werden. Die Nachfrage nach bestimmten Sorten ist allerdings größer als das Angebot. Dazu zählen Champignons, Blumenkohl und andere Kohlsorten, Melonen, Paprika, Pfefferschoten, Tomaten, Rote Bete, Salat und Zucchini. Andere Gemüsearten werden dagegen im Überschuss produziert und aus Wien sowie den Umlandgemeinden exportiert, etwa Erbsen, Karotten, Weißkohl, Sellerie, Spargel, Spinat und Zwiebeln. Ließen die Wiener allerdings das eine oder andere Schnitzel zugunsten von mehr Gemüse weg, müsste dessen Anbau im Umland leicht zulegen. Damit entstünde nämlich ein zusätzlicher Bedarf von etwa 20.000 Tonnen im Jahr.

*Freiburg, einst regionale »Wiege des Ökolandbaus«,
isst heute eher global*

Die Stadt Freiburg ließ als Erste in Deutschland die Frage untersuchen, welchen Anteil regionale Produkte am Lebensmittelkonsum ihrer Einwohner haben. Die im Mai 2016 veröffentlichten Daten, die Heidrun Moschitz vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FibL) in Frick gemeinsam mit einer Reihe Fachkolleginnen gesammelt und analysiert hat, zeigen: Die Region versorgt die Freiburgerinnen und Freiburger derzeit nur mit 12 bis 20 Prozent, während der Löwenanteil vom globalen Markt stammt! Dabei sind die ermittelten Anteile von regionaler oder globaler Herkunft in den einzelnen Produktgruppen sehr unterschiedlich. Guten Absatz finden Rindfleisch (zu rund 80 Prozent regionaler Herkunft) und Milch (Regionalanteil immerhin 70 Prozent) aus dem näheren Umfeld (laut Moschitz aufgrund historisch gewachsener und noch intakter Strukturen). Obst und Gemüse hingegen stammen je nach Sorte nicht selten zu 80 bis über 90 Prozent von weiter oder sehr weit her. Letzteres übrigens trotz historischer Strukturen, deren Biobetriebe in den 1960er-Jahren als »Wiege des Biolandbaus in Deutschland« gerühmt wurden.