Weder Bio noch konventionell

Anbau und Vermarktung / Mit dem Migros-Sano-Projekt erliess die Detailhändlerin eigene Anbaurichtlinien für ihre Direktlieferanten.

BERN 1946 gründeten Mitglieder der Bauernheimatbewegung, bekannter als «Jungbauern», unter der Führung von Hans Müller die Anbau- und Verwertungsgenossenschaft (AVG, heute: Terraviva). Der wichtigste Abnehmer der AVG war die aufstrebende Migros, die von ihrem Gründer Gottlieb Duttweiler kurz zuvor in eine Genossenschaft umgewandelt worden war.

FUNDSTÜCKE
AUS DEM AGRAR-ARCHIV

Müller und Duttweiler, die beide lange dem Nationalrat angehörten, waren nicht nur in der Politik Einzelgänger, sie bewegten sich in der Zwischenkriegszeit auch im wirtschaftlichen Bereich mit den von ihnen gegründeten Organisationen am Rande der dominierenden Kräfte. Es war deshalb naheliegend, dass die Gemüse produzierenden Jungbauern und die Migros nach dem Zweiten Weltkrieg miteinander ins Geschäft kamen – und bis in die frühen 1990er-Jahre eine solide Partnerschaft praktizierten.

Pierre Arnold war treibende Kraft hinter «M-S».

Prämie für Bio

Als die Mitglieder der AVG 1948/49 begannen, nach den von Hans und Maria Müller sowie Hans Peter Rusch definierten organisch-biologischen Richtlinien zu produzieren, wurden sie von der Migros unterstützt. Die Migros zahlte der AVG Prämien für das Biogemüse, das sie in den Läden der Regionalgenossenschaften aber erst in den 1960er-Jahren als «Biogemüse» zu deklarieren begann.

Zehn Jahre später gab die spektakulär wachsende Migros diese Praxis jedoch schon wieder auf und entwarf mit dem Migros-Sano-Projekt («M-S») eigene Anbaurichtlinien für ihre Direktlieferanten. Das von der AVG bezogene Biogemüse verkaufte die Migros in den 1970/80er-Jahren nicht mehr als «Biogemüse», sondern unter dem Label «M-S».

Arnold als treibende Kraft

Die treibende Kraft hinter der Schaffung von «M-S» war Pierre Arnold. Der Agronom war vor seiner Tätigkeit bei der Migros als Direktor des Landwirtschaftlichen Genossenschaftsverbandes Union des Syndicats Agricoles in der Romandie tätig. Arnold unterstützte in den 1960er-Jahren die Entwicklung des organisch-biologischen Landbaus, wurde aber zunehmend skeptisch, weil die Lebensmittelbehörden von der AVG einen mit naturwissenschaftlichen Methoden erbrachten Nachweis verlangten, dass die «Bioprodukte» ohne Einsatz von Kunstdünger und «giftigen» Pflanzenschutzmitteln produziert worden seien.

Suche nach dem Mittelweg

Weil die Behörden seit dem späten 19. Jahrhundert mit der Lebensmittelgesetzgebung sicherzustellen versuchten, dass alle in den Verkauf gelangenden Lebensmittel hygienisch einwandfrei und gesund seien, erlaubten sie Produzenten und Verarbeitern von Nahrungsmitteln nicht, ihre Produkte als «besonders gesund» oder «gesünder» auszuloben.

Migros-Gemüsekonserven sind den strengen Kontrollen von «Migros-S-Production» unterstellt

Verdientes Gütezeichen

«Aus unserem Leben lässt sich die Konserve unmöglich mehr wegdenken – und das zu unserem Glück! Gäbe es sie nämlich noch nicht, so müsste sie schleunigst erfunden werden. Wers anders als der Konservenindustrie verdanken wir es, dass Produkte aus allen Ländern der Welt bei uns auf den Tisch kommen – sogar Dinge, die die meisten von uns als Kinder nur vom Hörensagen kannten? Wer kann sich ohne die Konserve die wirksame Nahrungsmittelversorgung grosser Verbraucherzentren (Städte, Spitäler, Hotels, Kasernen usw.) überhaupt noch vorstellen? **Wer verhindert für die Produzenten den Preiszerfall bei Rekordernten an Vertragsgemüsen und hält die Konsumentenpreise auf erschwinglichen Preisen bei Missernten?**

Das schreiben wir vor elf Jahren im «Brückenbauer» anlässlich der 25jährigen Zugehörigkeit der Konservenfabrik Bischofszell zur Migros. Es gilt heute mehr denn je, und kein vernünftiger Mensch wird in «quantitativer» Hinsicht daran noch zweifeln. Die Einwände, welche immer wieder gegen die Konserve erhoben werden, sind stets qualitativer Art. Gewisse Leute herzweifeln den Nährwert von Konservenprodukten oder behaupten, man verwende dafür minderwertige Qualitäten. Jeder Ernährungswissenschafter wird ihnen sagen können, dass so ziemlich das Gegenteil der Fall ist. **Für die Verarbeitung zu Konserven kommen überhaupt nur die qualitativ besten Bodenerzeugnisse in Frage, weil mindere Qualitäten die Sterilisation nicht unbeschadet überstehen würden.** Untersuchungen beweisen, dass nach der normalen Zubereitung eines auf dem Markt gekauften Gemüses durch die Hausfrau der Vitamingehalt durch Aufbewahrung und Zubereitung in vielen Fällen stärker reduziert wird als in der entsprechenden Konserve. «Conserve» bedeutet nämlich «erhalten» und nicht «zerstören»! Nebenbei gesagt: Einheimische Gemüsekonserven sind ab Produktionsdatum vier Jahre qualitativ absolut in Ordnung.

Ein weiterer Schritt

Die Migros, welche – vom Sortiment her gesehen – zu den wichtigsten Konservenherstellern Europas gehört, hat von allem Anfang an grossen Wert auf optimale Qualität ihrer Konserven gelegt. Was sich auf ihr gesamtes Warensortiment bezieht, gilt auch hier: Die **Forderungen**, welche die Migros an **Qualität und Aussehen** ihrer Artikel stellt, sind **durchwegs mindestens so streng, in vielen Fällen aber strenger** als die gesetzlich aufgestellten Normen.

In Interesse des Konsumenten, gilt sich aber die Migros auch damit noch nicht zufrieden. Sie hat bekanntlich vor einiger Zeit mit dem Aufbau eines Kontrollsystems für Lebensmittel begonnen, das sich vom Anbau des Basisprodukts über die Ernte und eventuelle Weiterverarbeitung bis zum Fertigprodukt erstreckt. Bekanntgeworden ist dieses

MIGROS S PRODUCTION

Dieses Signet bedeutet, dass jeder damit versehene Artikel des Lebensmittel-Sortiments während des ganzen Produktionsprozesses von Fachleuten – Anbauchefs und Anbauberatern – laufend daraufhin kontrolliert wird, ob er den strengen Qualitätsanforderungen, welche die Migros an ihn stellt, auch wirklich genügt.

Programm unter dem Namen «Migros-Sano», **die offizielle Bezeichnung mit dem entsprechenden Signet tiefte unser Bild lautet «Migros-S-Production».** Und der jüngste Schritt in dieser Richtung bestand nun darin, dass die Gemüsekonserven, welche die Migros herstellt, in diesen Programmen integriert wurden. Schliesslich ist das dreifarbige Signet auf den appetitanregend gestalteten Etiketten der betreffenden Konservenbüchsen. Nebenbei gesagt: Diese Etiketten zeigen nicht nur das in der Dose in naturgetreuem Mass-

richtige Wahl des Saatgutes von konservierfähigen Sorten. Quantitativ: Berechnung der Anteile der verschiedenen Gemüse wie Bohnen, Erbsen, Karotten, Spinat usw. Jeweils zwischen Oktober und November wird ein provisorisches Programm für den Gemüseanbau des folgenden Jahres aufgestellt. Neuschwendi Erbsen, Bohnen usw. sollen von den Vertragsproduzenten der Fabrik angeliefert werden, die bei Einhaltung der betreffenden Anbauverträge eine Garantie für Abnahme der ganzen Produktion übernimmt. Das im Frühjahr im

Ausland bestellte Saatgut trifft im Herbst in der Fabrik ein und wird im kommenden Frühling dem Produzenten geliefert. Dazwischen liegt also ein Winter mit Verkaufsanspannen der Migros. Das, zusammen mit der Tatsache, dass niemand den Verlauf der nächstjährigen Ernte kennt, dokumentiert eindeutig, dass die Fabrik immer grosse Risiken eingeht. Sie muss auch eventuelle «Rekordernten» verkraften – ohne Rücksicht auf die Nachfrage von seiten der Konsumenten. Denn sie produziert ausschliesslich für den Verkauf und nicht, wie manchmal merkwürdigerweise angenommen wird, für die Stapelung von Konservenbüchsen im eigenen Lagerraum!

Hier taucht übrigens in der Oeffentlichkeit immer wieder die Frage auf: Wieso werden die Konserven in der Hochsaison der betreffenden Frischgemüse nicht billiger? Sie beantwortet sich aus dem eben Gesagten eigentlich von selbst: Weil die Konserven, die zu diesem Zeitpunkt verkauft werden, aus bereits abgeschlossenen Ernten resultieren, also gar nichts mit der gegenwärtigen «Gemüseschwemme» zu tun haben.

Die Erntezeiten dauern jeweils von Ende April (Spinat) bis Ende September (Bohnen). Da die ganzen Felder auf einmal abgeerntet werden, benötigt die Fabrik **Saatgut, das spezifisch ihren Anforderungen an das Produkt entspricht:** möglichst geringe **Farbschwankungen** (matt tot bekanntlich auch mit den Augen!), **Sterilisierfähigkeit** (darf beim Sterilisieren nicht zerfallen) und die erwünschten **Geschmacksrichtungen.**

Beratung und Kontrolle

Aus dem Ablauf geht bereits hervor, dass der Name «Migros-S-Production» für das Migros-Sano-Programm zutreffend gewählt ist. Denn **Beratung und Kontrolle erstreckt sich auf die ganze Produktion.** Für diesen Sektor verantwortlich ist in der Konservenfabrik Bischofszell *Fritz Huber*, mit dem wir uns eingehend über seine Aufgaben unterhalten.

Fritz Huber ist diplomierter Agrar-Techniker, spezialisiert in Fachrichtung Pflanzenbau und Pflanzenschutz, wobei die Belange des Konservengemüseanbaus eine mehrjährige Erfahrung voraussetzen. Sein Aufgabenbereich erstreckt sich von der Beschaffung des richtigen Saatgutes bis zur Ablieferung der konservierfähigen Ware. Dazu betreibt er mit einem Spezialisten dauernd Versuchsanbau auf speziellen Landparzellen zur Ueberprüfung von Qualität, Ertrag, Anbaugegebenheiten der Neuzüchtung von Saatgut. Der Anbauchef mit acht Anbauberatern und Kontrolleuren der Bischofszeller Fabrik überwacht ein Anbaugebiet, das sich über die Kantone St. Gallen, Thurgau, Zürich, Schaffhausen, Aargau, Luzern und Bern erstreckt. Flächenmässig ausgedrückt ist es ein Anbaugebiet von mehr als 1000 Hektaren. Rund 1000 Landwirte produzieren im Vertragsgemüse-

Beachten Sie das Multipack-Angebot für «Migros-S-Production»-Erbsen mittelfein auf der letzten Seite dieser Ausgabe.

anbau für die Migros-Konservenfabrik Bischofszell.

Die bereits mehrmals erwähnten **Anbauverträge** enthalten Bestimmungen, die **für Produzent und Fabrik verbindlich** sind. Hier die wichtigsten: Preisgarantie, Abnahmegarantie, Aussaattermine und Pestizid-Einsatz. Die letzte Bestimmung ist gerade wegen des Migros-Sano-Programmes von ganz besonderer Bedeutung. Der betreffende Artikel lautet wörtlich: «Der Pflanzer geht mit diesem Vertrag folgende Bedingungen ein: **…keine Insektizide und Fungizide ohne Absprache mit der Konservenfabrik anzuwenden.»**

«Bei Abstockung dieser durch den Vertrag anvisierten Ziele», erklärt uns Fritz Huber, «waren von Anfang an Produzenten und Fabrik beteiligt. Der Vertragsanbau bedingt eine sehr umfangreiche und exakte Planung, damit die Ernte qualitativ optimal erfolgen kann.»

«Es ist unsere Aufgabe, die richtige Sorte zu finden, das optimale Anbaugebiet zu wählen und den Produzenten von der Bodenwahl bis zur Ablieferung fachgerecht zu beraten.»

Meinem werten Huber oder ein Mann seines achtköpfigen Stabes selber, wenn auf einer Pflanzung etwas nicht in Ordnung ist. Dann wird in Zusammenarbeit mit dem betreffenden Produzenten zuerst festgestellt, was nicht stimmt und warum es nicht stimmt. Dann werden die entsprechenden Sanierungsmassnahmen getroffen. Nach etwa zwei Tagen kontrolliert der Anbauberater, ob das positive Resultat erreicht worden sei.

«Anderseits, sagt Anbauchef Huber, erufen uns Produzenten auch von sich aus an, wenn im Wachstum Störungen auftreten. In diesem Fall begibt sich sofort ein Berater auf das Feld, um die notwendigen Massnahmen zu treffen. Seine ein Pestizid-Einsatz nötig werden, so bestimmt unser Mann das Präparat und die genaue Dosierung. Und im übrigen erhalten unsere Pflanzer beim Vertragsabschluss schriftliche Anbaurichtlinien. Dieser stete Kontakt mit den Produzenten und das ganze System bringen Minderung des Ertragsrisikos und eingermassen gesicherte Erträge für den Produzenten. Und schliesslich, was ja für die Migros das wichtigste ist, der Konsument erhält qualitativ hochwertige Konserven.» *R. H.*

Die landwirtschaftlichen Produzenten (sowohl von Frischverkaufs- wie von Konservenprodukten) werden von den Spezialisten fachmännisch beraten. Dieses Vorgehen hilft mit, Fehlernen weitgehend zu vermeiden und die Qualität der Produkte eindeutig zu verbessern. Unser Bild zeigt Fritz Huber (rechts), den Anbauchef der Konservenfabrik Bischofszell, im Gespräch mit einem Vertragsproduzenten der Fabrik. (Photos Hofer und Beck)

Das ist die einzige Stelle, an der die künftigen Erbsenkonserven noch mit der menschlichen Hand in Berührung kommen. Sie haben eben die Kalibriertrommel (hinten) verlassen. Da diese aber das menschliche Auge nicht ersetzen kann, passieren Steinchen, Erdklümpchen usw. der gleichen Grösse die Trommel und müssen von Hand ausgeschieden werden.

Das jüngste Glied in der Kette des «Migros-S-Production»-Programmes sind die von den eigenen Fabriken hergestellten Gemüsekonserven, also Erbsen, Bohnen, Karotten und Erbsen mit Karotten verschiedener Feinheitsgrade. Unser Bild zeigt diesen Sortiment. Im Zuge der Umstellung wurden auch die Etiketten neu gestaltet. Sie erinnern an einen frühlichen Markt.

Zwischen Juni und Oktober jedes Jahres werden in den beiden Konservenfabriken der Migros nur frische Gemüse und Früchte verarbeitet. Von den Vertragsproduzenten kommen die Produkte zur Fabrik. Unser Bild zeigt einen Erbsen-Abladeizug. Dieses «Rohmaterial» hat noch einen langwierigen Prozess vor sich: Dreschen, Waschen, Kalibrierung usw.

Ein «verdientes Gütezeichen»: In den 1970/80er-Jahren verkaufte die Migros Biogemüse unter dem Label «M-S». *(Bilder zVg)*

Auch eine Deklaration als «giftfrei» war nicht erlaubt, weil es keine allgemein anerkannte Definition von «giftig» gab.

Als der zunehmende Einsatz von Kunstdünger und chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln in den Medien vermehrt kritisiert wurde, die Nachfrage nach Gemüse aber aufgrund der Bevölkerungszunahme stark anstieg, suchte Pierre Arnold nach einem Mittelweg zwischen der «biologischen» und der «konventionellen» Produktion.

Im Frühling 1970 fragte die Migros ihre Mitglieder, ob sie künftig «vermehrt» Anstrengungen unternehmen solle, «damit die von ihr verkauften landwirtschaftlichen Produkte mit möglichst wenig chemischen Mitteln, Antibiotika und Pestiziden» produziert würden.

Nach der deutlichen Zustimmung der Genossenschafter begann man mit dem Aufbau von Labors zur Durchführung von Bodenuntersuchungen und der Entwicklung von Anbaurichtlinien, deren Umsetzung bei den Produzenten von rund einem Dutzend technischer Berater überwacht wurde. Die nun als «M-S» deklarierten Produkte wurden 1973 in den Migros-Läden lanciert. Als Migros-Sano-Produkte durften sie aufgrund der Lebensmittelgesetzgebung nicht bezeichnet werden, weil mit dem Begriff «Sano» suggeriert wurde, diese Produkte seien gesünder als die mit konventionellen Methoden hergestellten. Geprägt wurde das «M-S»-Projekt neben Pierre Arnold in den 1980/90er-Jahren insbesondere von Hans Peter Baertschi.

Gleiche Preise

Obwohl die Genossenschafter 1970 entschieden hatten, dass die bei der Produktion, der Beratung und der Kontrolle anfallenden Mehrkosten mit einem bis zu 10 Prozent höheren Verkaufspreis abgedeckt werden könnten, wurden die «M-S»-Produkte in der Folge in den Läden zu den gleichen Preisen verkauft wie die «konventionell» produzierten.

Die Kosten für die Beratung, die Bodenanalysen und die Kontrollen trug der Migros-Genossenschaftsbund. Die Produzenten von «M-S»-Gemüse genossen bei den Einkäufern der Migros-Regionalgenossenschaften eine Lieferpräferenz, erhielten aber keinen Mehrpreis.

«M-S» wird aufgegeben

Aufgegeben wurde das «M-S»-Programm 1999/2000, weil inzwischen ein grosser Teil der Agrarprodukte nach den Richtlinien der integrierten Produktion (IP) hergestellt wurde. Aber auch, weil die Migros nun wieder begann, Biogemüse zu verkaufen. Biogemüse, das, wenn es nach den Knospe-Richtlinien von Bio Suisse produziert worden war, nun als Biogemüse angepriesen werden durfte, weil inzwischen auch die Lebensmittelgesetzgebung entsprechend angepasst worden war.

Peter Moser, Archiv für Agrargeschichte