



August Rettig, hier vor dem Alten Krug in Helpup, setzt sich seit langem für ökologisch erzeugte Produkte ein. Der heute 74-Jährige ist auf einem Bauernhof groß geworden.

FOTO: KARIN PRIGNITZ

In Coronazeiten gedeiht der regionale Bio-Handel

August Rettig ist Vorsitzender des gemeinnützigen Vereins „Genussregion OWL“. Die Mitglieder setzen auf gesunde Ernährung, Natur- und Klimaschutz sowie Tierwohl.

Karin Prignitz

■ **Oerlinghausen.** Der Naturkosthandel verzeichnet Rekordumsätze. Das hat eine Auswertung der Gesellschaft für Konsumforschung für die vergangenen Wochen ergeben. Die Bürger besinnen sich auf den Wert regionaler Lieferketten zurück. Die Bio-Branche profitiert von der Krise. „Corona hat die Nachfrage beflügelt“, das bestätigt auch August Rettig. „Viele haben jetzt erkannt, worauf es wirklich ankommt.“ Oft ist der 74-Jährige unterwegs in Betrieben und auf Wochenmärkten, auf denen sich kleine familiengeführte Betriebe präsentieren. Sie zu stärken, dieses Ziel verfolgen Rettig und seine Mitstreiter seit Jahrzehnten.

August Rettig (Bio-August) ist auf einem Bauernhof aufgewachsen und weiß um den Vorzug der dörflichen Strukturen. „Früher hatte jeder einen kleinen Garten mit Gemüse hinterm Haus.“ Die Zeiten sind vorbei – vor allem weil den meisten Menschen im stressigen Alltag neben Beruf, Familie und Freizeitvergnügen keine Zeit dafür bleibt. Schnell noch in den Supermarkt huschen und aus dem reichen Angebot abgepacktes Fleisch, Gemüse und Früchte aus aller Welt wählen, so sieht die Realität eher aus.

Wie extrem der deutsche Markt vom Im- und Export abhängt, zeigen die Zahlen des Statistischen Bundesamtes, auf die August Rettig verweist. „Der weltweite Warenexport hat sich in den vergangenen 40 Jahren verzehnfacht, etwa ein Viertel aller in Deutschland erzeugten landwirtschaftlichen Produkte gehen in den Export.“ In vielen Bereichen sei das Land zudem abhängig von Agrarimporten. Seit Corona habe – zwangsläufig – ein Umdenken stattgefunden.

»Jetzt blühen wir erst richtig auf«

„Jetzt, wo viele Produkte aus dem Ausland nicht mehr ankommen und regelmäßig verfügbar sind, sind heimische Produkte auf einmal wieder gefragt“, sagt Rettig. „Jetzt blühen wir erst richtig auf.“ Corona habe gezeigt, „wie wichtig Klein- und Mittelbetriebe bei der Lieferung von Nahrungsmitteln sind“. Nahversorger seien in der Krise außerdem eine soziale Anlaufstelle.

Im Juli 2004 ist der Senior des Landgasthauses „Alter Krug“ in Helpup von der Regio- und Marketing Lippe zum Vorsitzenden der Regionalinitiative „BiOlokal“ gewählt worden. Seit zwei Jahren heißt sie „Genussregion OWL“, „weil viele das Wort Bio ge-

stört hat“. Kaum war der neue Begriff gefunden, „da hatten wir auch schon zehn neue Mitglieder.“

Egal unter welchem Namen, die Initiative mit ihren aktuell rund 50 Mitgliedern, von denen die Hälfte aktiv tätig ist, setzt sich für die Vermarktung regionaler Produkte ein. „Wir sind ein tolles Team“, sagt August Rettig. „Frische und Qualität durch kurze Wege – natürlich regional“, so lautet die Devise. Produkte werden ohne Großhändler und Zwischenlagerung direkt vom Erzeuger an die Händler vor Ort ausgeliefert – beispielsweise an Hofläden, Gastronomiebetriebe oder Naturkostläden. „Wir wollen regionale Strukturen erhalten und fördern und dabei helfen, sinnlose Ferntransporte zu vermeiden.“

Regionale Produkte seien, „das versteht sich von selbst“, frischer als solche, die mit Schiff, Flugzeug oder Lkw unendlich lange Wege zurücklegen müssen. Die Auflagen seien für viele Betriebe allerdings hoch und oft eine noch viel zu hohe Hürde. Rettig und seine Mitstreiter fordern deshalb, rechtliche Vorgaben für Klein-erzeuger zu vereinfachen und Gebühren zu mindern, um Spielraum für Investitionen und Wachstum zu haben.

Zu den Mitgliedern gehören Landwirte, Gastronomen,

Hotels, Hof- und Naturkostläden, Einzelhändler und weitere Initiativen mit gleicher Zeitsetzung sowie Verbraucher aus OWL und Umgebung. „Die Mehrzahl der Betriebe wird von Frauen geführt“, berichtet August Rettig. Sie haben sich beispielsweise auf Handgemachtes aus Früchten von westfälischen Wiesen und Höfen spezialisiert, auf Salate mit Herz aus eigener Herstellung oder bieten eine solidarische Landwirtschaft an. Hier werden Mietflächen zur Verfügung gestellt.

„Im Verein sind ausschließlich zertifizierte Betriebe“, sagt August Rettig. „Bei uns ist alles 100 Prozent bio, darauf kann man sich verlassen.“ Die Mitglieder setzten sich gegen Massentierhaltung ein, stattdessen für „eine gesunde Ernährung im Zeichen von Natur, Klimaschutz und Tierwohl“.

Es gelte zudem, die Zeichen der Zeit zu erkennen. Deshalb nutzen viele Mitglieder der „Genussregion OWL“ auch den Onlinehandel, wenn es sich um haltbare Produkte wie etwa Fruchtsäfte, Marmeladen oder portioniertes Fleisch handelt. „Für die Grüne Woche im kommenden Jahr“, sagt August Rettig, „haben wir jetzt schon 16 Interessierte, die sich dort jeweils zwei Tage lang präsentieren werden.“