

## Alles in Bauernhand

Lebensmittel - Im Landkreis Reutlingen steckt die regionale Dachmarke noch in den Kinderschuhen. Anderswo ist sie längst zur Erfolgsgeschichte geworden

### VON CHRISTINE DEWALD, MÜNSINGEN/REUTLINGEN.

Bernd Ehrmann hat keine Angst vor dem nächsten Agrar-Skandal. »Wenn eine Krise kommt, dann werden wir als Gewinner hervorgehen«. So viel Selbstbewusstsein kommt nicht von ungefähr. Der Landwirt ist Berater bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, die mit ihren regionalen Qualitätsprodukten eine beispiellose Erfolgsgeschichte geschrieben hat. Für die Bauern im Kreis Reutlingen können ihre Berufskollegen aus Hohenlohe Vorbilder sein - oder auch künftige Partner.

### Mehr Geld für die Bauern

Bernd Ehrmann und sein Kollege Christoph Zimmer stellten ihre Erzeugergemeinschaft am Mittwochabend bei einer Informationsveranstaltung des Kreisbauernverbandes in Münsingen vor. Und die - wenigen - anwesenden Landwirte hörten sehr genau zu. Denn die Bauern rund um Schwäbisch Hall haben geschafft, was im Kreis Reutlingen bislang eine vage Idee ist: Sie haben sich mit ihren Regionalmarken eindrucksvoll am Markt positioniert, halten selbst ihren Schlachthof in Bauernhand, sichern sich dadurch Erzeugerpreise, die bis zu dreißig Prozent über den üblichen liegen.

Im Vergleich zur Schwäbisch Hällischen Erfolgsstory sind im Kreis Reutlingen die Ansätze für eine regionale Dachmarke bescheiden. Doch auch hier gibt es Chancen und Möglichkeiten. Das betonte Alexander Wirsig vom Stuttgarter Ingenieurbüro »Terra Fusca«, das im Auftrag des Kreisbauernverbandes und mit »Regionen aktiv«-Mitteln eine regionale Vermarktungsstudie erarbeitet hat.

Eines ihrer Ergebnisse: Vor allem im Fleisch-Bereich fehlen im Landkreis bislang die Voraussetzungen, um eine regionale Marke zu etablieren. Es gibt weder eine Erzeugergemeinschaft noch einen Schlachthof mit EU-Zulassung. Die Großlieferanten haben in der Regel keinerlei Interesse an einem regionalen Bezug ihrer Ware, schilderte Wirsig seine Erfahrungen. Aber auch die

kleinen und mittleren Landmetzgereien sind auf eine regionale Marke nicht sonderlich scharf. »Der Metzger auf dem Land personifiziert das Qualitätslabel«, berichtete der Agraringenieur von traditionellen Arbeitsweisen und Lieferbeziehungen.

### Konkurrenz befürchtet

Mehr Anknüpfungspunkte ergeben sich laut Alexander Wirsig beim Getreide. Hier gibt es mit »Römersteiner Dinkel« und »Albkorn« zwei Erzeuger-Verarbeiter-Gemeinschaften, die allerdings beschränkter Kapazitäten wegen vielfach nur im kleineren Umkreis agieren. Aber auch hier gilt wie schon beim Fleisch, dass eine Regionalmarke nicht nur Begeisterung weckt, sondern auch Konkurrenz zur Eigenmarke befürchtet wird.

Trotz dieser strukturellen Schwierigkeiten sieht Wirsig Möglichkeiten für eine regionale Dachmarke. Sie dürfe freilich nicht bloß auf den Kreis Reutlingen beschränkt werden, sondern müsse sinnvollerweise den Natur- und Kulturraum Schwäbische Alb umfassen. Und sie setze professionelle Strukturen voraus, die Zeit und Geld kosten. In der Aufbauphase von vielleicht fünf Jahren »geht es nicht ohne externe Förderung«, sagte auch Manuela Burkart von der FH Nürtingen, die in Münsingen verschiedene Dachmarkenkonzepte vorstellte.

Eine Chance könnte sein, sich an bestehende Strukturen anzuschließen. So hat etwa der Großschlachthof Möhrle in Mengen Interesse daran, Tiere abzunehmen, die nicht mit genverändertem Futter gemästet wurden – eine Absatzmöglichkeit für die Bauern der Gentechnikfreien Anbauregion Neckar-Alb. Eine weitere nannten die Gäste aus Schwäbisch Hall. Zwar sind die Premium-Marken der Erzeugergemeinschaft regional begrenzt, doch sucht sie beim breiter angelegten Qualitätsprogramm »Aus gutem Stall« dringend Lieferanten für Mastkälber, -färsen oder -bullen. Vor allem die Färsenpreise sind gut, so Ehrmann: »Das zahlt Ihnen keine andere Schlachtstätte in Süddeutschland« (GEA).