



Angestellte auf Tony's Farm packen Gemüsepakete für die 10.000 Abonnenten. Zhang Tonggui (rechts) ist der Chef von Shanghais größtem Biobetrieb. Werbung muss er nicht machen: „Die Lebensmittelskandale treiben die Kunden zu uns“



In Shanghai eröffnen derzeit Woche für Woche neue Bio-Restaurants wie das „Qimin“



GREENPEACE MAGAZIN 2.12

BIO-BOOM IM REICH DER MITTE

Leuchtendes Schweinefleisch, „Lammspieße“ aus Hunden und Katzen, explodierende Wassermelonen – eine endlose Serie von Lebensmittel-skandalen hat vielen Chinesen den Appetit verdorben. Nun gründen immer mehr engagierte Bürger Bio-Farmen und -Märkte

VON XIFAN YANG UND JONATHAN BROWNING (FOTOS)

Die grüne Revolution kommt in einem schlichten braunen Pappkarton. Es ist Herbstsaison auf „Tony's Farm“, Nebel hängt über den Feldern. Bauern in blauen Stoffanzügen tragen Mais, Karotten, Pak Choi und Taro-Wurzeln ins Packzentrum, wo gewaschen, gewogen, sortiert wird. Drei bis fünf Kilo wiegen die Pakete. Es muss schnell gehen, vor dem Tor warten Lieferwagen – die heutige Ernte soll noch am Nachmittag in Shanghais Innenstadt gebracht werden. Einmal in der Woche bekommen die Kunden einen saisonal bestückten Gemüsekarton direkt vor die Haustür geliefert.

„Farm“ ist eine Untertreibung, denn Gründer Tony, mit chinesischem Namen Zhang Tonggui, liebt den großen Wurf. 120 Hektar misst sein Agrarbetrieb. Die 50 Kilometer östlich Shanghais gelegene Öko-Oase wirkt auf den ersten Blick unwirklich modern: Das limonengrüne Logistikgebäude gleicht einem Designstudio, draußen eilen junge Angestellte übers Gelände, in bunten Kapuzenpullis, mit Hornbrillen auf der Nase. In einem zum High-Tech-Showroom umfunktionierten Gewächshaus wird die Landwirtschaft der Zukunft präsentiert: „3D-Ackerbau“, eine begrünte Wand als vertikales Salatfeld, vollautomatisch steuerbar. Hier ist Zhang Tonggui in seinem Element. Ruhelos poltert der 49-Jährige auf handgenähten Lederschuhen über das Bambusparkett, das iPhone fast durchgehend am Ohr, sein Lachen ist ansteckend.

Werbung muss Zhang nicht machen. „Die Lebensmittelskandale in China treiben die Kunden von alleine zu uns.“ Vielen Chinesen ist der Appetit mittlerweile vergangen angesichts immer neuer Widerlichkeiten aus der Nahrungsmittelbranche, die ans Licht kommen:

- 2006 wurden in Fujian tote Katzen und Hunde als „Lammspieße“ an Straßengrillständen verkauft.
- Chinesisches Milchpulver ist nach dem Melamin-Skandal von 2008 immer noch verseucht, sodass viele Mütter nur noch importierten Babyprodukten trauen. Damals erkrankten 300.000 Kinder, sechs starben.
- Eine Studie der Universität Wuhan ergab 2010, dass in etwa jedem zehnten Restaurant den Gästen Öl aufgetischt wird, das zwielichtige Gestalten aus Abflüssen und Klärbehältern gefischt und in Flaschen abgefüllt haben.
- Vergangenes Jahr tauchte in Shanghai mit phosphoreszierenden Bakterien vollgepumptes Schweinefleisch auf, das im Dunkeln leuchtet. Woher die Bakterien kamen, ist unbekannt.
- Im gleichen Jahr flogen Bauern in Jiangsu auf den Feldern ihre Wassermelonen um die Ohren – sie hatten ihnen zu viele Wachstumshormone gespritzt.
- In Guangzhou wurden Instantnudeln gefunden, die mit Paraffinwachs getränkt waren. Dadurch sollten sie hochwertiger erscheinen.

Die Liste ist endlos, nahezu täglich wird irgendwo im Land ein neuer Skandal bekannt. ➔

DIE REGIERUNG KENNT DIE PROBLEME UND TUT NICHTS. IHRE ANGESTELLTEN ABER VERPFLEGT SIE MIT BIOKOST

Food-Aktivist Wu Heng macht den Job, den die Regierung vernachlässigt: Er klärt über die schlimmsten Lebensmittel-Schweinereien auf. „Nichts ist mehr echt, keiner ist sicher“, sagt er



Bioware in einem Supermarkt der französischen Kette Carrefour. Verlässliche Siegel gibt es nicht



Die Zustände verunsichern die Menschen. Mehr als 70 Prozent der Bevölkerung trauen der Qualität der Lebensmittel im Land nicht mehr, ergab eine Umfrage der Pekinger Qinghua-Universität. Immer mehr kaufen Bio. Tony's Farm ist inzwischen der größte Biobetrieb Shanghais. 2011 soll das Unternehmen 16 Millionen Dollar Gewinn gemacht haben, schätzen Brancheninsider, doppelt so viel wie im Vorjahr. Knapp 10.000 Familien haben ein Gemüse-Abo von Tony's Farm, auch die Hotelkette Intercontinental und die Shanghaier Börse bestellen hier.

In seinem früheren Leben besaß der gelernte Landwirt Zhang eine Restaurantkette mit 30 Filialen und wurde Millionär. Doch dann packte ihn in seinen eigenen Küchen der Grusel: „Das Gemüse schmeckte fad, das Fleisch künstlich. Ich hatte keine Ahnung, woher die Lebensmittel kamen, die ich meinen Gästen anbot.“ 2004 verkaufte er alles, kurz darauf pachtete er Ackerland. Er ließ Anlagen zur Reinigung von Flusswasser bauen und Kanäle um seine Felder ziehen, um sie vor den Giften der benachbarten verseuchten Äcker zu schützen – Klärschlamm ist in China als Dünger weit verbreitet. Dann ließ Zhang den Boden ruhen. Vier Jahre lang, bis die Schadstoffe abgebaut waren. Freunde und Familie waren entsetzt, die Bauern aus der Gegend hielten ihn für verrückt: „Du hast so viel Geld ausgegeben“, sagten sie ungläubig, „nur damit das Land brachliegt?“ Jetzt zahlt sich seine 39-Millionen-Dollar-Investition aus.

Noch Anfang der Neunziger ernährten sich die meisten Chinesen von frischen Bauernprodukten,



Zhang Ling (links) baut in ihrem winzigen Wintergarten im 14. Stock Gemüse an. Das „Urban Gardening“ hat sie aus England mitgebracht. Auf ihrer Internetseite veröffentlichte sie eine Anleitung für einen Kräutergarten. Mittlerweile folgen immer mehr Bekannte ihrem Beispiel



die sie auf dem Straßenmarkt kauften. Mit dem Wirtschaftsboom kamen nicht nur Kühlschränke und Wohlstand, sondern auch industriell verarbeitetes Essen, chemische Zusatzstoffe und die Gier – der Lebensmittel-Pfusch ist lukrativ. Wu Heng, 25, sportlicher T-Shirt-Typ, ist Food-Aktivist und dokumentiert die schlimmsten Schweinereien. Normalerweise studiert er Geografie an der Shanghaier Elite-Universität Fudan. Von seinem Zehn-Quadratmeter-Wohnheimzimmer aus macht er nebenbei das, was eigentlich Aufgabe der Regierung wäre: die Öffentlichkeit über verdorbenes und vergiftetes Essen aufklären. 17.000 Artikel hat er durchforstet für seine Datenbank des Ekel-Essens, im Frühling letzten Jahres stellte er sie online. „Schmeißt den Fraß zum Fenster raus!“ heißt seine Homepage. Wu zieht ein Buch aus dem Regal: „Der Dschungel“ von Upton Sinclair, ein sozialkritischer Klassiker von 1906, der die erbärmlichen Zustände in amerikanischen Schlachthöfen während der Industrialisierung beschreibt. „An diesem Punkt ist China jetzt“, sagt Wu. „Nichts ist mehr echt und keiner ist sicher.“

Die Regierung weiß um die Probleme, tut jedoch kaum etwas dagegen. Ihre Angestellten lässt sie exklusiv verpflegen: Landesweit gibt es Bauernhöfe, die eigens für Behörden und Parteistellen Biokost produzieren. Wenn es aber um die Versorgung der Normalsterblichen geht, wird gerne ein Auge zugedrückt. Zwar gibt es seit 2009 ein neues Lebensmittelsicherheitsgesetz, doch kriminelle Produzenten kommen oft mit leichten Strafen davon. Viele kaufen sich auch durch Bestechung frei. „Es gibt in China die Agrarbehörde. Die Hygienebehörde. Die Lebensmittelbehörde. Die Polizei. Doch keiner fühlt sich zuständig“, sagt Wu. „Immer mehr Menschen begreifen, dass von oben nichts zu erwarten ist.“ Sie nehmen die Dinge lieber selbst in die Hand.

Sonntagmorgen vor einem Einkaufszentrum in Shanghais Trendviertel Luwan. Ein Dutzend bunte Stände, liebevoll wurden Strohkörbe mit Gemüse auf Klappstischen arrangiert, junge Eltern schaukeln ihre Kinder auf den Schultern, es herrscht entspannte Marktstimmung. Einer der Gründer des „Hello Farmer Market“ ist Yi Xiaowu, 40. „Die Idee ist: Von Freunden für Freunde“, sagt Yi, von Beruf eigentlich IT-Ingenieur. Die Anbieter, die hier einmal im Monat verkaufen, kennt er seit vielen Jahren. Eine eingespülte Clique, alle engagieren sich in Umweltorganisationen. Die „Neuen Bauern“, wie sie sich nennen, hatten früher gut bezahlte Jobs. Sie waren Banker, Marketingleiter, Wissenschaftler, Lehrer. Eines Tages schmissen sie alle hin.

In der Gruppe wird die Arbeit geteilt: Die einen bauen an, die anderen geben Geld und machen Werbung auf Blogs und auf Weibo, dem chinesischen Twitter. Mit Erfolg: Der Markt ist heute gut besucht, von jungem Publikum aus der wohlhabenden Mittelschicht. Dass das Gemüse hier dreimal so viel kostet wie auf konventionellen Märkten, schreckt Kunden wie die 28-jährige Werbetexterin Liu Rui nicht ab. Seit einem Jahr ist sie auf Bio umgestiegen, hat die Bio-Marken internationaler Supermärkte wie Carrefour und Wal-Mart getestet sowie Öko-Produkte einheimischer Ketten. „Hier merke ich zum ersten Mal den

Unterschied“, sagt sie und erklärt mit Kennerblick, dass man echte Biotomaten an festen, großen Kernen erkennt. „Der Geschmack ist voller und süßer.“

Die Definition von Bio ist in China unklar: Viele Hersteller verkaufen ihre Produkte unter dem Label „Green“, was lediglich bedeutet, dass die verwendeten Pestizide und Chemiedünger eine Obergrenze nicht überschreiten. Andere Produzenten bauen nach westlichem Bio-Standard an und werben mit dem Etikett „Organic“, zum Beispiel auch Tony's Farm. Es gibt zwar staatlich geleitete Kontrollstellen. „Dort geben aber selbst die Mitarbeiter zu: Unsere Prüfverfahren taugen nichts“, sagt Yi Xiaowu. Mindestens die Hälfte der Bioware auf dem chinesischen Markt ist gefälscht, schätzt er. Auch Gründer Zhang verzichtet ganz auf Zertifikate, verlässliche Siegel wie in Europa oder den USA gebe es ohnehin nicht. Stattdessen lädt er neue Kunden auf seinen Hof ein: „Schaut euch an, wie wir produzieren. Entscheidet selbst.“ Auch Yi kann für die Produkte auf seinem Markt nicht schriftlich garantieren und verweist darauf, dass er seinen Freunden vertraue.

Trotz Wachstumsraten von jährlich bis zu 50 Prozent stammen bislang erst 0,1 Prozent der Lebensmittel aus ökologischem Anbau. „Die Bio-Bewegung steht noch am Anfang“, sagt Yi Xiaowu. Doch es tut sich viel: Überall im Land gründen junge Großstädter Biohöfe, lassen sich innovative Geschäftsmodelle einfallen wie den Verkauf übers Internet. Wöchentlich werden in Shanghai, Peking und Guandong Bio-Restaurants eröffnet. Selbst Großkonzerne setzen auf Bio: Banken und Versicherungen verschenken Gemüseboxen an Mitarbeiter. Der Immobilienriesen Wanda und der Computerhersteller Lenovo investieren sogar in eigene Bio-Betriebe. Global gesehen ist China ein Bio-Riese, zählt zu den fünf Ländern mit der größten ökologischen Anbaufläche. Der überwiegende Teil der Ernte ging bis vor kurzem jedoch in den Export, vorwiegend nach Japan, Nordamerika und Europa. Auch Deutschland importiert viel Bio aus China, in erster Linie Getreide, Hülsenfrüchte, Sesam und Sonnenblumenkerne. Die Exportware muss weitaus strengere Kontrollen passieren als die Produkte für den heimischen Markt.

Die wohl kleinste Zelle der Biobewegung ist die Hochhauswohnung von Zhang Ling im 14. Stock. Der Wintergarten der 30-jährigen ist nur drei Quadratmeter groß, beherbergt aber über 30 verschiedene Pflanzensorten. Ein buntes Durcheinander, dem Zhang viel Liebe widmet. Das „Urban Gardening“ hat sie während ihrer Studienzeit in Birmingham kennengelernt, im Internet veröffentlichte sie eine Anleitung, wie man auf wenigen Quadratmetern einen Kräutergarten betreibt. Ihre Freunde will Zhang mit gutem Essen bekehren. Torte mit selbst geernteten Erdbeeren, Omelette mit Pilzen aus dem Wintergarten: „Keine Stunde nachdem ich Fotos davon ins Internet stelle, klingeln schon die ersten an meiner Haustür“, erzählt Zhang und grinst. Auch neue Rezepte stellt sie regelmäßig online. Viele Bekannte sind ihrem Beispiel gefolgt. So wird in Shanghaier Hochhauswohnungen statt Blumen immer öfter Gemüse gegessen.