

Der Geist von Mals

von Konstanze Fassbinder

Während Politiker EU-weit über die Zulassung des umstrittenen Herbizids Glyphosat diskutieren, ist die Gemeinde Mals im Obervinschgau einen Riesenschritt weiter: Sie hat den Einsatz giftiger Pestizide ganz verboten. Im Klartext heißt das: In Mals ist bald nur noch biologischer Apfelanbau möglich. Gegner des Verbots hoffen, dass es juristisch keinen Bestand haben wird. Seine Befürworter glauben an eine einmalige Chance

Gegen 15 Uhr kommt die Ware. Knapp 600 Kilogramm, bio- Qualität, zu fehlerhaft für den Frischverkauf. Perfekt für Friedrich Steiner.

Steiner, weiße Kochjacke, kräftige Unterarme, brauner Schnauzer, öffnet die Hecktüren des Lieferwagens, der unter dem Walnussbaum an der Einfahrt seiner Brennerei gehalten hat. Der Duft, der herausquillt: wie aus einem Topf dampfender Aprikosenmarmelade, nur in kühl. Wahnsinn, dieses Aroma! Steiners Buchhalterblick hinter den runden Brillengläsern wird ganz mild. 30 Kisten reifes Glück in apricot. Noch heute Nachmittag wird er sich über seine Vinschger Marillen hermachen.

1,2 Million Tonnen Äpfel wurden letztes Jahr in Südtirol geerntet. Falls es das Weltmarktgeschehen erfordert, können sie über Monate in den Lagerhallen der Obstgenossenschaften ausharren. Die Vinschger Marille hingegen überlebt ihre Ernte keine halbe Woche, sie ist für den Export schlecht geeignet. Aber gut für die lokale Verarbeitung. Und damit ein wertvolles Produkt für Friedrich Steiner, 57, Koch, nebenberuflicher Schnapsbrenner, und vor allem: Bio-Hotelier.

Zusammen mit seiner Frau Thea wandelte er 2002 das Hotel der Schwiegereltern in Mals, eine 5000-Seelen-Gemeinde im Obervinschgau, zum ersten Biohotel im Ort. Auch in ganz Südtirol war das „Biohotel Panorama“ das erste seiner Art. Der lokale Stammtisch blieb aus, als das alteingesessene Haus, das früher vor allem Raststätte für Busladungen von Kaffeegästen gewesen war, plötzlich nur noch biologische Produkte verwendete. „Leben von, mit und in der Natur“, wirbt ein Plakat im Eingangsbereich – schön und gut, schienen die Leute gedacht zu haben. Aber gab es überhaupt noch gescheites Bier? „Im Dorf waren wir die Spinner“, resümiert Steiner. Heute kann er darüber lachen, im Laufe der Jahre hat er seine Kundschaft gefunden – obwohl er deutlich teurer ist als konventionell geführte Hotels. Heute ist Steiner auch nicht mehr alleine. Man könnte sagen: Heute spinnt das Dorf mit. Denn die Gemeinde Mals will EU-weit zugelassene, „sehr giftige, giftige, gesundheitsschädliche und umweltschädliche chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel“ auf ihrem Gemeindegebiet verbieten. Was im Umkehrschluss bedeutet, dass Bauern nur mehr biologisch anbauen dürfen. Wie



genau das Verbot umgesetzt wird, will die Gemeinde „unter Einhaltung der geltenden Gesetzgebung, mit eigener Durchführungsverordnung“ regeln. So steht es seit Mitte Juli in der geänderten Gemeindefassung, beschlossen vom Malser Gemeinderat. Eine Gemeinde, die pestizidfrei werden will – ein einmaliger Vorgang, zumal in Südtirol, dem größten geschlossenen Apfelanbaugebiet der EU. In dem über 90 Prozent der Äpfel eben nicht biologisch angebaut werden.

Eine Art Bioregion Obervinschgau – das war schon in den 90er Jahren Friedrich Steiners Traum. Tourismusbetriebe, fand er, sollten hauptsächlich lokal angebaute Produkte verwenden, den Landwirten die Abnahme ihrer Produkte zu einem fairen Preis garantieren und sie so unterstützen. Schließlich seien sie es, die die Kulturlandschaft pflegten, wegen der wiederum die Touristen kämen. Als Vizepräsident des Tourismusvereins versuchte er, ein solches Miteinander für Landwirt und Gastwirt zu schaffen. Er ist überzeugt: Hätte es genug Anreize durch die Gastwirte und Hoteliers gegeben, hätten die Landwirte von Natur aus „richtig“, also biologisch und damit nachhaltig angebaut. Doch Steiners Ansätze verliefen im Sande. Er setzte sie trotzdem um. Wenn auch nur privat.

Für sein Biohotel kauft er heute fast ausschließlich bio-zertifizierte Produkte ein, wenn möglich aus der Region. Die Zusatzstoffe, die in der Küche gebraucht werden, die Getränke, die Gewürze – bis auf zwei Ausnahmen alles bio. Vier Fünftel seines Fleisches stammt von Bauern, deren Höfe er teilweise von der Hotelterrasse aus sieht. Aus Schluderns zum Beispiel, Steiner zeigt mit dem ausgestreckten Arm auf einen Hof am Hang, direkt unterm Waldrand, „Ruepp Ulrich, Gialhof 13, da bekomme ich meine Kälber und Lämmer.“

Wie sollte in Mals gewirtschaftet werden? Erst vor etwa fünf Jahren nahm die Diskussion von anderer Seite Schwung auf. Denn langsam, aber stetig kroch der Apfelanbau vom Untervinschgau die Talsohle hinauf und pflasterte seinen Weg mit grünen Reihen. Einzelne Malser Bürger und Bio-Landwirte begannen, sich über die Auswirkungen dieser drohenden Monokultisierung Gedanken zu machen, die im Untervinschgau längst stattgefunden hatte. Vor allem sorgten sie sich um Schäden für Gesundheit und Umwelt durch Pestizide. Denn in Mals weht fast immer Wind. So können Spritzmittel besonders leicht auf andere Felder gelangen; die zumeist sehr kleinen Parzellen verstärken dieses Phänomen, das Abdrift heißt. Bio-Grünlandbauern mussten teilweise Ernten vernichten, weil sie durch Pestizidrückstände zu stark belastet waren, selbst Proben vom Gelände eines Malser Kindergartens waren positiv.

Da musste man was tun, dachten immer mehr Bürger. Eigens gegründete Bürgerinitiativen wie „Adam & Epfl“ und später „Hollawint“ tauschten sich aus, organisierten Info-Veranstaltungen, plakatierten den Ort mit Transparenten, die ein „pestizidfreies Mals“ forderten. Die Diskussion wurde öffentlich. Und ein Politikum.



In einem Bürgerentscheid vergangenen Sommer stimmten über 75 Prozent der Wähler für das Verbot, bei einer Wahlbeteiligung von fast 70 Prozent. Das stieß nicht nur bei den integriert anbauenden Apfelbauern und ihren mächtigen Vertretern von Bauernbund und Obstgenossenschaften auf Ablehnung. Kann eine Gemeinde Pflanzenschutzmittel verbieten, die die EU zugelassen hat? Und darf sie Bauern vorschreiben, wie sie auf ihrem eigenen Grund wirtschaften? Eine Klage gegen die Gemeinde und den Sprecher des „Promotorenkomitee für eine pestizidfreie Gemeinde Mals“, Apotheker Johannes Fragner-Unterpertinger, ist anhängig. Sie zweifelt die Rechtmäßigkeit der Abstimmung an. Bei der Sitzung im Gemeinderat, bei der ein entsprechender Absatz in die Satzung aufgenommen werden sollte, kam keine Mehrheit zusammen, unter anderem, weil Ratsmitglieder der Versammlung fernblieben.

Doch im Mai diesen Jahres gab es Neuwahlen, die Verhältnisse im Gemeinderat änderten sich zugunsten der Pestizidgegner. Noch heuer will der alte und neue Bürgermeister Ulrich Veith das Verbot mit entsprechenden Verordnungen umsetzen. Rechtliche Bedenken hat er nicht. Im Gegenteil: Als Bürgermeister, sagt Veith, sei es seine Pflicht, die Gesundheit der Bürger zu schützen. Auch nach EU-Recht. Und aufgrund der geografischen Besonderheiten seiner Gemeinde gehe das eben nur, wenn keine giftigen Pestizide mehr gespritzt würden. Ein pestizidfreies Mals – für Veith ist es Grundlage für vielfältige, nachhaltige Entwicklungen in der Gemeinde. Vielleicht auch in der gesamten Region?

Vielfalt – die landet im „Biohotel Panorama“ täglich auf den Tellern der Gäste: Im Garten unterhalb der Hotelterrasse baut Steiner zusammen mit seiner Tochter Lena so ziemlich alles an, was wächst. Und das ist trotz einer Höhe von 1000 Metern nicht wenig, dem Mikroklima mit viel Sonne und wenigen Niederschlägen sei Dank: von Spargel über Tomaten, Peperoni und Beeren hin zu Salat. Insgesamt über 100 Sorten, allein zehn verschiedene Minzen, Steiner stellt jede einzeln vor. Heute Abend brät er Gemüsegröstel und Jungschweineschnitzel in Achtkräuterpanade – „sie können sich vorstellen, dass es kein Problem wird, acht zusammen zu bekommen.“ Bevor er zu kochen beginnt, muss Steiner noch seine Marillen verarbeiten. Das heißt 600 Kilogramm ausschneiden, entkernen, anschließend pürieren.

Steiner nimmt eine Marille in die Hand, bricht ihr saftig-mürbes Fleisch auf, atmet – Blick gen Himmel – ihr Aroma ein. Und gerät ins Schwärmen. „Mmm, ein Geruch, den kriegt man sonst nirgendwo.“ Dann setzt er das Refraktometer an, blickt hindurch und murmelt: zwölf bis 13 Prozent Zuckergehalt, ergibt etwa ein Drittel Alkohol, also vier bis viereinhalb Prozent. Abzüglich Vor- und Nachlauf wird er vier Liter reines Destillat aus 100 Kilogramm brennen, verdünnt etwa das Doppelte erhalten. Die Vinschger Marille – sie ist für ihn das beste Beispiel, wie man lokale Produkte veredeln kann. Die dann auch Werbung sind: „Die Gäste kaufen den Schnaps und tragen seine Botschaft in die Welt.“



So ist das Schnapsbrennen nicht nur Steiners Leidenschaft, sondern auch Zubrot. Für ihn und für den Bio-Bauern, der seine Ausschussware losgeworden ist. Steiner freut sich auf sein Destillat. Und auf das Pestizidverbot, dass er auch deshalb für eine einmalige Chance hält, weil es solche lokalen Weiterverwertungen seiner Meinung nach fördern würde. Aber letztlich, sagt er, liegt die Verantwortung für die Natur und für den Erhalt der Kulturlandschaft bei allen, „bei den Konsumenten, bei uns Hoteliers, bei den Gastbetrieben.“ Und eben nicht nur bei den Landwirten.

Nach dem Abendessen lädt Steiner zur Schnapsverkostung. Jetzt in Polo hemd statt Kochjacke, marschieren er und rund zehn Teilnehmer hinunter in die Destillerie. Vor seinem kupfernen Brennkessel erklärt er, wie das mit dem Vor- und Nachlauf funktioniert. Die Vinschger Marille vom Nachmittag ist auch anwesend, inzwischen in einen weißen Plastikbottich gefüllt, in dem sie als Obstsumpf die nächsten Tage vor sich hin blubbern wird.

Zum Probieren reicht Steiner Marillenschnaps vom Vorjahr. Da umstreift er wieder die Nase, der verflüchtigte Topf Aprikosenmarmelade von vorhin. Oder wie Steiner sagen würde: Der besondere Duft der Vinschger Marille „findet sich im Glas wieder.“ Mit ihm vielleicht auch eine Spur vom Geist von Mals.

KONTAKT

Konstanze Fassbinder: konni_fassbinder@gmx.de

