

## Délifrance: erhält «Roten Teufelsstein»



Altdorf / Uri (27.10. / ots / eb) Mit der Verleihung des «Roten Teufelssteins» macht die Alpen-Initiative aus dem Schweizer Kanton Uri regelmäßig auf ihrer Meinung nach fragwürdige Transporte aufmerksam. Der wenig schmeichelhafte Preis geht 2004 an die französische Délifrance SA, international aktives Unternehmen der Nutrixa Holding Intermill Paris. Grund der ungeliebten Ehrung: Backwaren kommen von der Délifrance Nederland B.V. aus in den helvetischen Handel -- rund 700 Kilometer von der Schweizer Grenze entfernt.

Begründung der Alpen-Initiative: «Unsere Lebensmittel reisen über immer längere Distanzen. Während der Lebensmittelverbrauch pro Kopf in den vergangenen 20 Jahren kaum gestiegen ist, hat sich derweil der Transportaufwand für Nahrungsmittel verdoppelt. Eine Folge davon ist die massive Zunahme des Güterverkehrs und die daraus resultierenden Probleme: Lärm, Abgase, verstopfte Strassen und mehr Unfälle. Dabei sind es nicht mehr nur Kiwis aus Neuseeland oder Tomaten aus Marokko, welche in das Sortiment unserer Einkaufsläden Einzug gefunden haben. Selbst das tägliche Brot, das genau so gut in der Schweiz produziert werden könnte, hat häufig eine lange Lastwagenfahrt hinter sich. So werden die Produkte von Délifrance aus Ridderkerk in Holland angeliefert. Für die Alpen-Initiative ist dies Grund genug, dem französischen Backwaren-Giganten den Roten Teufelsstein für unsinnige Transporte zu verleihen».

Délifrance ist, so steht es unter <http://www.delifrance.de> zu lesen, seit über 25 Jahren weltweit führend in der französischen Brotherstellung. Dafür greift das Unternehmen auf Traditionen zurück, die es seiner Zugehörigkeit zu Grands Moulins de Paris verdankt -- einem der größten Mühlenbetriebe Frankreichs. In 2001 fand eine Annäherung der drei größten französischen Mühlenbetriebe statt -- Grands Moulins de Paris, Euromill und Inter-Meunerie -- die zusammen die Holding Intermill Paris bildeten und nun unter dem Namen Nutrixa auftreten. Diese neue Holding beschäftigt insgesamt rund 2.700 Mitarbeiter in 25 Ländern, verarbeitet 1,5 Millionen Tonnen Weizen pro Jahr und hat 34 Produktionsstätten.

### Einheimische Produzenten könnten es ebenso ...

Das beeindruckt die Alpen-Initiative wenig. Mit einer Prise Regionalpatriotismus gewürzt, nennt sie weitere Argumente, die ihrer Meinung nach gegen lange Transportwege sprechen: «Brot gehört in unserer Kultur zu den wichtigsten Nahrungsmitteln. Die Schweizer Bäckereien und Großverteiler bieten es in außerordentlicher Vielfalt und Qualität an. Das Getreide wird in beachtlichen Mengen importiert, geknetet und gebacken -- aber meistens vor Ort. Trotzdem importiert die Schweiz jährlich über 5.000 Tonnen Brot oder Backwaren. Dies entspricht zwar nur rund ein bis zwei Prozent der konsumierten Menge, verursacht aber dennoch absolut unnötige LKW-Fahrten. Der Brötchenimport entwickelt sich beunruhigend: Innerhalb von zehn Jahren, von 1993 bis 2003, hat sich zum Beispiel die Menge der verkaufsbereit abgepackten Brote und Backwaren aus dem Ausland verfünffacht».

Besonders zahlreich in Schweizer Regalen anzutreffen sei ein ganz bestimmtes Aufbackbrot von Délifrance, früher als Parigquette bekannt. Die Aufbackwaren seien in verschiedenen Detailgeschäften, aber auch bei

Großverteilern wie etwa Coop zu finden. Diese unter einer Schutzatmosphäre verpackten Brote benötigen keine Kühlung und seien lange haltbar. Der Produktionsstandort Ridderkerk in den Niederlanden liege rund 700 Kilometer von der Schweizer Grenze entfernt. Zum Transportaufwand für den Import kämen noch die vorangegangenen Transporte für Getreidemahlprodukte und Verpackung. Die Migros-Bäckerei Jowa beweise mit einem identischen Produkt, dass man solche Aufbackbrote unter Schutzatmosphäre auch ohne weiteres in der Schweiz produzieren könne.

## Harte Konkurrenz für das Schweizer Bäckerhandwerk



Die französische Délifrance SA sei ein wahrer Brotbackwaren-Gigant, leitet die Alpen-Initiative ihr Plädoyer für den «Beck ums Eck» ein. Mit Niederlassungen in zwölf verschiedenen Ländern, darunter seit 1982 auch in der Schweiz, vertreibt Délifrance «Hunderte von Brotprodukten» (... glänzt mit einer Produktvielfalt, wie sie ein kleiner Bäcker allein heute kaum noch bieten kann / A.d.R.). In der Romandie und in einigen Städten der Deutschschweiz sei Délifrance auch durch Franchisenehmer präsent. Neben seinen eigenen Geschäften beliefert Délifrance zahlreiche Einzelhändler, Tankstellen und Kioske.

Durch die Massenproduktion gerieten lokal und regional agierende Betriebe zunehmend unter Druck. Konsumentinnen und Konsumenten hätten es in der Hand, beim Einkauf Brot und Backwaren aus einheimischer Produktion zu bevorzugen. Schließlich verbrauchen Lebensmittel aus regionaler Produktion weniger Energie und oft auch weniger Rohstoffe (Verpackung) und verursachen dadurch weniger Schadstoffe und deren Folgekosten. Zum Schluss meint die Alpen-Initiative: Vom Beck ums Eck schmecke es einfach besser.

## Es geht um die Nachhaltigkeit



Wann es wo am besten schmeckt und wer die besseren Rohstoffe verarbeitet, das diskutieren wir ein anderes Mal an anderer Stelle -- wenn es darüber überhaupt noch Diskussionsbedarf gibt. Viele Argumente der Alpen-Initiative aus dem Kanton Uri müssen uns bekannt vorkommen aus der Abwägung «handwerkliche versus industrielle Backwarenproduktion». So vernünftig viele klingen, so leise versickern Verbraucher/innen durch das winzige kleine Logik-Loch in der Argumentationskette: Eingesessene Betriebe kommen nicht durch die Massenproduktion an sich in Bedrängnis, sondern durch das massenhafte Interesse an den (ansehnlichen, vielfältigen, in der Regel gleichbleibend guten) Produkten.

Doch der Schweizer Initiative geht es mehr um den Schutz von Flora und Fauna in der Alpenregion. Schon früher hatten Nachhaltigkeitsstudien Kilometerfresser angeprangert. Was zum Beispiel allmorgendlich lecker und unschuldig als Frühstücksjoghurt auf den Tisch kommt, kann schon mal locker 9.000 Kilometer auf dem Buckel haben (vgl. <http://www.webbaecker.de/03archivphp/wb3103.php#10>). Glücklicherweise wird sich die Menschheit gerade der Endlichkeit ihrer Ölvorräte bewusst. Bei anhaltenden Preissteigerungen für daraus gewonnene Treibstoffe steht das Hinterfragen von Bedingungen, Gewohnheiten und Verfahren noch bevor. Weitere Hinweise zu den Anliegen sowohl der einen als auch der anderen Partei gibt es unter

**Info:** <http://www.alpeninitiative.ch> -- <http://www.delifrance.fr>