



FOTOS: JOERG BOETHLING

Wo die rote Bionade wächst

Die Zeiten, in denen Bionade als Außenseiter für Furore gesorgt hat, sind vorbei. Die Geschicke des Bio-Pioniers liegen schon lange in anderen Händen. Was geblieben ist, ist der Holunderanbau in der Rhön. | **Dierk Jensen**

Klipp. Klipp. Klipp. Geräusche wie aus einem Friseurstudio dringen aus der kleinen Holunder-Plantage hinter dem Naturland-Hof von Martin, Inge und Tim Ritter. Über 20 Erntehelfer sind Ende August seit sieben Uhr morgens im Einsatz, um die roten Früchte von den in Reihe stehenden, strauchartigen Bäumen zu trennen. Auch Lilly, eine Schülerin aus Ostheim, ist dabei. Während sie einen Ast voll mit reifen, fast schon schwarzen Dolden sorgsam auf Augenhöhe hinunterzieht, schneidet Erntehelferin Lisa mit einer kleinen Gartenschere die Früchte ab und legt sie in einen Eimer. Der füllt sich rasch und wandert in größere Behälter, die auf einem Anhänger zwischen den Baumreihen stehen und mit einem Traktor weggefahren werden.

Die Sonne sticht an diesem Tag in der Rhön, wo es in diesem Sommer wochenlang keinen einzigen Tropfen geregnet hat. Während einige wie die Rentnerin Karin schon seit vielen Jahren der Familie Ritter helfen, ist Lisa zum ersten Mal dabei. „Interessant, hier mal mitzumachen, denn für mich steht die Bionade für Kindheit“, sagt sie. Eine Flasche Bionade Holunder gibt es dann auch in der Mittagspause am Feldrand. Das ist kein Zufall, denn die Früchte vom Ritter-Hof liefern den Rohstoff für das Marken-Getränk, das nur ein paar Kilometer entfernt, in Ostheim, von der Hassia-Gruppe abgefüllt wird.

Einen Hektar pro Tag schafft die Ernte-Crew. Am frühen Nachmittag ist die letzte reife Dolde auf den elf Hektar Rhön-Holunder abgeschnitten. Bio-Landwirt Martin Ritter verlädt die Beeren auf einen Lkw, der die sensible Frucht zum Obst- und Gemüseverarbeiter Mainfrucht in Gochsheim bringt. Dort werden die Beeren von den Dolden maschinell „entrappt“ und gesaftet.

Neben der Familie Ritter liefern vier weitere landwirtschaftliche Betriebe an die Mainfrucht die Ernte von insgesamt 45 Hektar. Dort ist Jürgen Ruß der Werksleiter: „Es ist keine Massenproduktion. Im letzten Jahr haben wir 150 Tonnen Holunder verarbeitet, in diesem Jahr wahrscheinlich etwas weniger. Es ist mit Aufwand verbunden, aber da wir mit Hassia eine gute Partnerschaft haben, passt es, zumal der Holunder die Regionalität unterstreicht.“ Und alles in Bioqualität. Dabei stagnieren seit einigen Jahren die Bioanbauflächen im deutschen Kernobstbereich. „In unserer gesamten Produktion liegt der Bioanteil bei rund 15 bis 20 Prozent, da bewegt sich momentan nicht viel nach oben oder unten, auch weil die Biopreise manchmal deutlich über den konventionellen liegen, was in Zeiten von Inflation eventuell auch den ein oder anderen Konsumenten zum Griff zum günstigeren Produkt bewegt“, sagt Ruß.

Rund 17 Tonnen Holunderkonzentrat mit einem 65-prozentigen Gehalt

an Trockenmasse verlassen den Betrieb in Richtung Hassia. Dort landet es in der altherwürdigen Produktionsstätte in Glasflaschen, die mit einem Kronkorken verschlossen werden, auf dem das Logo mit dem roten Punkt in der Mitte zu sehen ist.

Turbulente Geschichte

Hinter der Marke steckt eine turbulente Geschichte. Die Autorin Bettina Weiguny hat darüber ein Buch geschrieben: „Eine Limo verändert die Welt“. Weiguny führt den Leser in die Rhön, eine verträumte, periphere Region – vor der deutschen Einheit noch Zonenrandgebiet, heute Biosphärenreservat –, die überhaupt nicht dafür prädestiniert scheint, die Softgetränkewelt von Cola, Fanta und Sinalco zu revolutionieren. Aber genau das ist passiert. Mit Holunder und anderen Rohstoffen explizit aus Bioanbau und überwiegend aus der Region. Und mit der Idee, nicht einfach nur Fruchtkonzentrate mit Kohlensäure, Zucker und diversen Zutaten zu mischen, sondern „guten“ Saft zu verwenden.

Die Brauereien hatten schon damals mit sinkendem Bierkonsum zu kämpfen. Peter Bräu aus Ostheim suchte dringend nach neuen Produkten. Oft kurz vor der Insolvenz und letztlich nur durch die Einnahmen aus einer eigenen Disco namens 08/15 hielt sich das Familienunternehmen gerade so über Wasser. Alle hofften auf

Braumeister Dieter Leipold, dem zweiten Mann von Brauerei-Erbin Sigrig Peter-Leipold. Tatsächlich gelang ihm nach jahrelangen Experimenten im privaten Badezimmer etwas, was die kühnsten Erwartungen übertraf: Er entwickelte ein neuartiges Brauverfahren, bei dem Glukonsäure entsteht, die dem jeweiligen Fruchtzusatz einen markanten Geschmack verleiht und ohne viel Zucker auskommt.

Damit traf Leipold Anfang der 2000er den Nerv der Zeit. Szenelokale von Hamburg über Berlin bis Köln und Frankfurt nahmen die neuartig gebrauchte Limonade auf ihre Karte. Die Bionade verkörperte Bio und Regionalität mit einem Schuss Retro. Eine charmante Alternative zum Alkohol mit deutlich weniger Zuckergehalt von rund 4,5 bis 5,3 Prozent.

Klipp. Klipp. Der rote Rohstoff kam von Beginn an aus der Rhön. Als Martin Ritter seinen landwirtschaftlichen Betrieb im Jahr 2000 auf Ökolandbau umstellte, lieferte er der strauchelnden Ostheimer Brauerei zunächst Braugerste. Als sich die Bionade-Produktion entwickelte, pflanzte Familie Ritter eigeninitiativ den ersten Hektar Holunder an. Mit der Zeit folgten weitere Hektar der Holundersorten Sampo, Hightech 13 und Haschberger.

„Die Bionade ging ab wie die Post“, erzählt Holunder-Pionier Martin Ritter über den damals völlig unerwarteten Boom. „Wir haben die Welle voll mitgenommen, da die Ostheimer im-



Erntesaison: Der Biohof Ritter baut Holunder für die Limonadenmarke Bionade an.



Familiensache: Bio-Landwirtin Inge Ritter und Sohn Tim bei der Holunder-Ernte.



Helfende Hände: Erntehelferin Lilly (vorne) im Einsatz.

mer mehr Rohstoff brauchten. Wir haben geliefert, mussten jedoch im ökologischen Anbau von Holunder noch viel lernen“, erinnert sich der 56-jährige Biolandwirt auf seiner Veranda. Denn Wühl- und Feldmäuse, Läuse und Milben machten ihnen zu schaffen. Heute erfordert der Klimawandel eine Bewässerung. Und dennoch, der Holunder-Anbau lohnt sich. Jeder Baum kann rund 20 Kilogramm Frucht abwerfen; bei 500 Bäumen pro Hektar sind das bis zu zehn Tonnen. „Allerdings steigen die Lohnkosten stetig“, wirft Martin Ritter ein. „Wir liegen pro Hektar bei über 4500 Euro an Arbeitskosten. Je älter die Bäume, desto mehr Arbeit fällt an, so auch beim Rückschneiden der Äste im Winter“, sagt Ritter mit Blick auf die drei Quittenbäume im Garten. Neben Holunder kultiviert er auch zwei Hektar Quitte und liefert die Früchte an das Bionade-Werk.

Breit aufgestellt

Dennoch hängt das Wohl und Wehe seines Betriebs nicht allein von der Bionade-Produktion ab. Die Familie mästet Bio-Puten, die in großzügigen Ställen gehalten werden und deren Mist die Holunder-Bäume düngt. Außerdem stehen Pensionspferde in den Stallungen – und es wird mit „Heulimonade“ experimentiert. Zudem besitzt die Familie mit einem Partner in der Westukraine einen großen Ackerbaubetrieb, wo sie etwa Sojabohnen anbauen.

Auch die Hassia-Gruppe mit Hauptsitz in Bad Vilbel ist breit aufgestellt. Das Familienunternehmen gehört mit insgesamt zehn Produktionsstandorten und 20 regionalen Premium-Marken zu den Platzhirschen bei alkoholfreien Getränken in Deutschland. Die Bionade hat Hassia Anfang 2018 von der Radeberger Gruppe übernommen, die zum Oetker-Konzern gehört. Radeberger hatten wiederum schrittweise bis 2012 alle Anteile von den Gründern aus Ostheim erworben. Die regionale Identität und die Nähe zu den Anbauern hat durch die Übernahmen gelitten. Heute ist die Bionade für die Hassia-Gruppe eine Marke unter mehreren, aber vielleicht die schil-

lerndste innerhalb des Portfolios. „Wir sind die nationale Nummer eins bei Premium-Limonaden, Bio-Limonaden und Limonaden in Glasgebinden; das gilt auch für unsere Sorte Bionade Holunder innerhalb des Segments Holunderlimonaden“, unterstreicht Corinna Fuchs, Marketing-Leiterin von Bionade. Zum aktuellen Produktionsvolumen schweigt sie, das seien „wettbewerbsrelevante Interna“. Dagegen erwähnt Fuchs gerne die positive Entwicklung, seit die Hassia-Gruppe Bionade übernommen hat: „Im letzten Geschäftsjahr gab es ein Absatzplus von fünf Prozent und ein Umsatzplus von acht Prozent.“

Klingt solide, aber ob die Bionade noch einmal die Marke von jährlich 200 Millionen Flaschen wie in der Boomphase erreicht, steht in den Sternen. Es gibt mittlerweile viele Nachahmer, die um die Konsumenten von gebrauten Limonaden wetteifern. Und der Bio-Rock’n’Roll von einst scheint Musik vergangener Tage, als noch unverwechselbare Typen wie Biobauern, idealistische Eventmanager oder experimentierfreudige Getränkemacher wie Harald Elm vom Biocontor Elm in der hessischen Rhön sich für die Marke und damit für einen nachhaltigen Umbau von Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung ins Zeug legten. Derweil stagniert laut aktuellen Zahlen der Anbau von Bio-Beerenobst in Deutschland oder ist sogar rückläufig und wandert ins Ausland ab. Bio-Landwirt Martin Ritter sagt: „Ich möchte gerne wieder stolz auf unsere Bionade sein, aber die muss sich neu definieren.“

Iz 37-25



Abgefüllt: Die Bionade gehört heute zur Hassia-Gruppe.

HOLUNDER-ANBAU

Im Jahr 2024 wurden laut Statistischem Bundesamt 354 Hektar Holunder in Deutschland angebaut. Davon entfielen auf den Ökolandbau 273 Hektar. Nach Schätzung von Experten liegt die deutsche Gesamterntemenge bei rund 1 000 Tonnen. Weitere rund 10 000 Tonnen werden aus dem europäischen Ausland importiert, die unter anderem von Iprona Hengersberg für verschiedene Getränke verarbeitet und veredelt werden. Ein regionaler Schwerpunkt des deutschen Holunderanbaus liegt in der Rhön, wo neben den Holunder-Erzeugern für Bionade die Beerenobstgemeinschaft Rhön-Vogelsberg mit sechs weiteren Erzeugerbetrieben aktiv ist. Deren Ern-

te wird bei Biocontor Elm verarbeitet und abgefüllt. Die Getränke der Beerenobstgemeinschaft gehen zu 90 Prozent in den Lebensmitteleinzelhandel, zehn Prozent werden direkt vermarktet. Ein weiterer wichtiger Akteur im Holundermarkt ist Voelkel. Die Holunderbeere landet in einer breiten Palette von Getränken als Muttersaft (100 Prozent Frucht), Nektarsaft (50 Prozent), Saft (20 Prozent) oder als Zutat in Limonaden (in Höhe von unter einem bis 5 Prozent). Aus diesem Grund ist das Umsatzvolumen für die Frucht insgesamt nur schwer zu beziffern. Die Erzeugerpreise liegen aktuell zwischen 1,50 bis 2 Euro pro Kilogramm geernteter Beeren.