



Richard Müller: Gründer, Visionär, Menschen-Zusammenbringer (Foto: Martin Rasper)

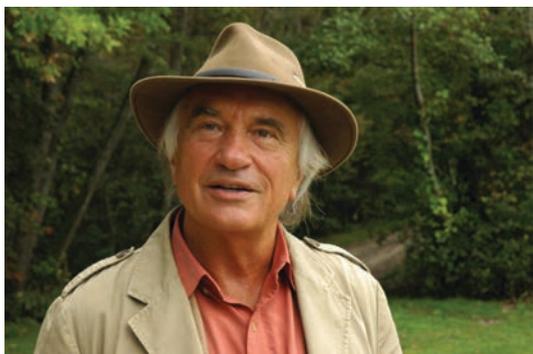
**RICHARD MÜLLER**

## **Der sanfte Revolutionär**

Richard Müller hat der Biobranche immer wieder neue Impulse gegeben, auf den ersten Blick merkt man ihm diese Dynamik allerdings überhaupt nicht an. Er findet das gut so.

Von Martin Rasper

Man soll Äußerlichkeiten nicht unterbewerten, deshalb bietet es sich an, Richard Müller erstmal über seinen Hut zu definieren. Es gibt ja einige prominente Hutträger in der Bioszene; Karl-Ludwig Schweisfurth etwa, der Gründer der Hermannsdorfer Landwerkstätten, trägt einen hellbraunen hohen, der etwas altmodisch wirkt und immer ein bisschen aufgesetzt. Rudolf Bühler, der Retter des Schwäbisch-Hällischen Landschweins, trägt einen extrem breitkrepigen, der auf seinem Schädel sitzt wie hingerammt und bei dem man sich vorstellen kann, wie Bühler auf den Hirtenstock gestützt auf der Weide steht und der Hut ihm den Regen abhält. Und Richard Müller trägt auch Hut. Einen schlichten olivbraunen, manchmal einen schwarzen. Er verleiht seinem sinnlichen Gesicht und seiner sanften Art etwas Erdiges und Verwegenes - und die kleine, seitlich angesteckte Feder verstärkt den Eindruck: ein alter Indianer. Ein bayerischer Indianer aus dem Chiemgau.



Richard Müller: Visionär, Gründer, Menschen-Zusammenbringer (Foto: Martin Rasper)

Das Interessante jedenfalls: Der Mann ist ein extremer Macher. Er hat mehr Firmen und Organisationen gegründet und mitgegründet und initiiert als jeder andere in der Bioszene.

Irgendwie war er immer einer der Ersten. 1975 den ersten Bioladen Münchens gegründet, den „Erdgarten“. 1980 mit Freundin und Gleichgesinnten ins Inntal gezogen, um mehr Kontakt zu dem Land zu haben, auf dem die Lebensmittel wachsen. In den achtziger Jahren im Biokreis e.V. mitgearbeitet, den Bundesverband Naturkost Naturwaren mitgegründet, die AGÖL

mitgegründet, als Berater für Biobauern gearbeitet. In den Neunzigern eine Ökokontrollstelle ins Leben gerufen, dann mit zwei Mitstreitern das Konzept für einen Bio-Supermarkt entwickelt und erfolgreich umgesetzt - die Basic AG, mit inzwischen 30 Märkten einer der Großen der Branche. Zuvor schon eine der ersten Biofleisch-Firmen gegründet, die Chiemgauer Naturfleisch, dann das erste Bio-Schlachthaus überhaupt, in Trostberg, und neuerdings die biofair-Läden, die auf den ersten Blick wie normale Bio-Supermärkte wirken, aber mit einem feinen Unterschied: Sie betonen besonders den regionalen Aspekt und haben auch Produkte von kleinen Erzeugern im Sortiment, die beim Bio-Großhandel durchs Raster fallen.

## "Ich bin nicht so der 'Mir nach!' -Typ"

Das Merkwürdige ist nun, dass Müller diese Dynamik so gar nicht ausstrahlt. Wie geht das zusammen? Wie kann man so viel bewegen und anstoßen, ständig auf der Suche nach etwas Neuem sein, derart mit einem offensichtlichen Gespür für den Puls der Zeit ausgestattet - und dabei statt Dynamik und Rastlosigkeit so eine Ruhe ausstrahlen, so eine Sanftheit und Selbstverständlichkeit? "Ich bin nicht so der 'mir nach!' -Typ", sagt er. "Ich bin eher derjenige, der die Leute zusammenbringt und der schaut, dass das Ding ans Laufen kommt."

Während er erzählt, mit seiner ruhigen, sonoren Stimme, ist es übrigens interessant, seine Hände zu beobachten. Die scheinen oft etwas zu formen, zu bilden, etwas Imaginäres - oder doch etwas Reales? -, sie gehen auseinander und wieder zusammen, als würden sie einen Spielraum ausloten. Oder Räume eröffnen. Oder Menschen mitnehmen und an einem Ort versammeln. Macherhände, einerseits. Aber auch Überzeugerhände. Offene Hände.



Wenn's um die Wurst geht, fordert Richard Müller Ehrlichkeit und Transparenz (Foto: Chiemgauer Naturfleisch)

Richard Müller wuchs ohne Vater auf - der starb, als er weniger als zwei Jahre alt war. Und es ist sicher kein übertriebenes Psychologisieren, wenn man davon ausgeht, dass ihn das stark geprägt hat. "Ich hatte halt das Gefühl, alles selbst ausprobieren zu müssen", sagt er dazu. "Und ich hab immer selbst geschaut, was passt für mich." Andererseits muss das in ihm auch das Gefühl dafür geschärft haben, andere zu brauchen. Und diese Beziehungen zu den anderen, die man braucht, einerseits mitzudefinieren und andererseits vertrauensvoll zu gestalten. Vielleicht ist das das Erfolgsgeheimnis des Richard Müller - die Fähigkeit, Leute einzubinden. "Für mich war immer wichtig, dass alle, die an einem Prozess beteiligt sind, den auch mitgestalten."

## Er kam, sah und machte

Wenn er seine unternehmerische Geschichte Revue passieren lässt, sieht er selbst sich deshalb gar nicht so sehr als Macher. "Vieles hat sich ergeben", sagt er. "Ich kam immer wohin und hab' gesehen, was fehlt da, und dann hab' ich das gemacht." Zum Beispiel am Anfang der Erdgarten: "Da waren Leute, die wollten was machen, aber die wussten nicht, wie es geht." Müller wusste immerhin ein bisschen was, zwar nicht über Einzelhandel, aber über biologische Lebensmittel, denn er hatte nach abgebrochenem Politik- und Kommunikationsstudium eine Landwirtschaftslehre absolviert - auf einem biologisch-dynamischen Betrieb auf der Schwäbischen Alb, was damals noch ziemlich exotisch war. Müller und seine Freundin Aneli, dreißig Jahre später immer noch seine Lebensgefährtin, brachten gemeinsam mit den Mitstreitern den Laden ans Laufen.



Richard Müller mit Metzger Georg Magg vor dem Landschlachthaus in Trostberg (Foto: Chiemgauer Naturfleisch)

Und so kam immer eins zum anderen. Irgendwann zum Beispiel hat er gemerkt, dass die Biobauern auf dem Land sich schwertaten, ihre Produkte zu verkaufen - also hat er sich um die Vermarktung gekümmert und unter anderem die Chiemgauer Naturfleisch gegründet. Und als die Vermarktungskette stand, von den glücklichen Rindern auf den Weiden bis zu den zufriedenen Kunden in Rosenheim und München, da klaffte an einer Stelle trotzdem noch eine Lücke: bei der Schlachtung. Die ist im Regelfall hektisch, brutal und fehlerbehaftet, setzt die Tiere enormem Stress

und unnötigem Leid aus, vom Transport bis zu den letzten Zuckungen nach falsch gesetzten Schnitten. "Wenn der Mensch Fleisch essen will, müssen Tiere sterben", sagt Richard Müller, "an diesem Grundproblem kommen wir nicht vorbei."

Deshalb ist ihm wichtig, dass man sich der Verantwortung stellt, es bewusst und sorgfältig macht. "In der letzten halben Stunde vor dem Schlachten kann man alles kaputt machen, wofür sich der Bauer ein Jahr lang Mühe gegeben hat." Und deshalb hat er zusammen mit dem Metzger Gregor Magg das Chiemgauer Landschlachthaus erfunden, wo die Tiere mit Respekt und ohne Stress getötet werden.

Gar nicht so einfach, mit Richard Müller darüber zu sprechen, wie genau man das eigentlich macht, sich immer wieder neu zu erfinden. Für ihn ist das so selbstverständlich, sich permanent weiterzuentwickeln, dass er es gar nicht recht erklären kann. Und ebenso einfach ist es offenbar für ihn, die Konsequenzen zu ziehen, wenn etwas nicht mehr stimmig ist: "Wenn ich das Gefühl habe, dass sich ausreichend Leute um eine Sache kümmern, dann fühle ich mich da nicht mehr so notwendig."

### **"Basic, das war dann doch nicht so mein Ding"**

Die Basic-Märkte zum Beispiel - obwohl, da spielten noch andere Dinge mit rein. Das wurde irgendwann zu groß, da hat er schnell gemerkt, dass das nicht sein Ding ist, "der Verwaltungskram, das Management, das Aktienrecht" - das war irgendwann weit weg von dem, was ihm am Herzen liegt, der Landwirtschaft. Er verließ die Firma, nahm eine Auszeit, fuhr mit Aneli um die Welt, besuchte ökologische Projekte, suchte neue Inspiration. Bis ihn Basic doch wieder einholte, als der große Streit losbrach. Als der verbliebene Gründer die Lidl-Schwarz-Gruppe als Investor ins Boot holte und Kunden wie Lieferanten Sturm liefen. Und Müller, der immer noch Anteile hielt, plötzlich als Vermittler gefragt war - aber auch als moralische Instanz und als derjenige, der notfalls auch Gerichtsverfahren nicht scheut. "Alles eine Frage der Haltung", das ist der Spruch, den er seit Jahren verwendet, und der bekam plötzlich sehr aktuelle Bedeutung. Letztlich, so sieht er es auch, war es wohl der große kollektive Aufschrei, der das Lidl-Engagement rückgängig gemacht hat. Aber allzuviel möchte Richard Müller gar nicht darüber sprechen, es ist wohl auch noch nicht alles bis ins Letzte ausgestanden.



Richard Müller am Chiemsee, der ihm zur Heimat geworden ist (Foto: Rasper)

Er schaut nach vorn. Er ist jetzt 65. Was geht noch? "Ich bin schon froh, dass ich nicht mehr gar so viel arbeiten muss", sagt er. Ein paar Routinen gibt es noch - beispielweise die wöchentlichen Treffen in allen Firmen, an denen er beteiligt ist, so hat er es immer gehalten. An der Chiemgauer Naturfleisch hält er noch die Hälfte; diese Anteile wird er allmählich an die Mitarbeiter überschreiben, in einer Art Beteiligungsmodell, dafür, dass die ihm dann die Altersversorgung sichern.

Der Chiemgau ist ihm, dem gebürtigen Münchner, längst zur Heimat geworden. "Ich lebe in dieser schönen Gegend", sagt er, „ich möchte mithelfen, dass die Gegend lebendig bleibt."