



südwest

Annette Sabersky

Bio drauf Bio drin?

Echte BIOQUALITÄT
erkennen und
BIOFALLEN vermeiden



Inhalt

Bio boomt	4
Einmaleins der Bio-Landwirtschaft	8
Qualität: Bio ist besser	12
Alles was Recht ist	18
Bio-Kennzeichnung: Labels & Codes	32
Vorsicht! Öko-Fallen	44
Bio-Einkauf: Gewusst wo	50
Wegweiser durch den Bio-Dschungel	64
Zeichen der Anbauverbände	64
Staatliche Bio-Labels	69
Fleischsiegel	71
Bio-Labels der Naturkostfachgeschäfte	73
Bio-Labels in Supermärkten und Discountern	74
Öko-Labels in Drogerien	81
Bio-Blatt im Reformhaus	84
Fair & Bio	84
Bio-Herstellerlabels	87
Bio-Labels in ausländischen Supermärkten	88
Europäische Bio-Labels	90
Literatur, Impressum	92
Register	93

Bio boomt

Bio-Kost ist in. Mehr als 32 000 Produkte tragen inzwischen das staatliche grüne Bio-Siegel. Täglich gelangen rund 20 neue Bio-Produkte in die Regale der Geschäfte. Bei Ikea Deutschland kommen jährlich rund 1,5 Millionen Bio-Essen auf den Tisch.

Nicht nur Naturkostfachgeschäfte und Bio-Discounter, auch herkömmliche Supermärkte und Discounter wie Aldi, Penny und Lidl bieten die grüne Kost inzwischen wie selbstverständlich an. Hier gibt es nicht nur Bio-Basics wie Kartoffeln, Müslis und Öko-Möhren, auch Tiefkühlkost und andere Fertigprodukte für die schnelle Welle, verschiedene Tees und Kaffees, Weine und Säfte mit Bio-Labels stehen in den Regalen. Die klassischen Bio-Läden von heute erinnern in nichts mehr an die verstaubten Öko-Buden von früher, in denen das Müsli nicht selten neben dem Waschmittel platziert war – und manchmal auch ein bisschen danach schmeckte. Klassische Bio-Läden sind zu Fachgeschäften geworden, in denen man feinste Speisen, erlesene Bio-Weine oder auch das eine oder andere Fläschchen Öko-Schampus findet. Kostprobe und gute Beratung inklusive.

Zehn Prozent der Verbraucher zählen zu den »Intensivkäufern« von Bio-Kost. Bei ihnen landen also fast ausschließlich Bio-Produkte im Einkaufswagen. Jeder zweite Verbraucher kauft zumindest hin und wieder Bio-Essen. Noch gibt jeder Verbraucher im Schnitt zwar nur knapp 50 Euro im Jahr für Bio-Kost aus, das entspricht, gemessen in Lebensmitteln, einem zu zwei Drittel gefüllten Einkaufswagen. Doch der Umsatz mit der grünen Nahrung

steigt ständig: Im vergangenen Jahr konnte die Bio-Branche ein Umsatzplus von 15 Prozent verbuchen. Rund vier Millionen Euro werden derzeit für Bio-Kost ausgegeben. Damit sei Bio nicht nur aus der Nische herausgetreten, sondern ein echter Markt geworden, stellt das »Ökomarkt Jahrbuch 2006« klar.

Bio statt Antibiotika

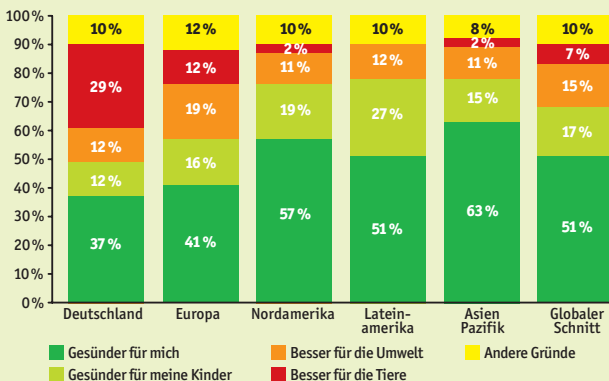
Bio-Kost ist dem Müsliimage entwachsen. Raffinierte Rezepturen, ansprechende Verpackungen und stimmgige Läden machen immer mehr Menschen Appetit auf Bio-Kost. Bio-Kampagnen in Betrieben, an Schulen und in Kindergärten haben das gesunde Essen weiter ins Bewusstsein gerückt. Und das ist gut so. Denn Lebensmittelskandale wie die Rinderseuche BSE, Antibiotika im Schweinefleisch, umdeklariertes und auf frisch gepeppertes Hackfleisch, Nitrat im Salat und auch die Diskussion um Gentechnik haben vielen den Appetit auf die übliche Nahrung gründlich verdorben. Doch auch das generell gestiegene Gesundheitsbewusstsein und der Trend zu Wellness führen dazu, dass immer mehr Menschen die Qualität der Nahrung hinterfragen.

Zwölf Prozent der Deutschen sagen, das grüne Essen sei besser für die Umwelt. Ein Drittel nennt als Gründe für den Einkauf von Bio-Fleisch, dass die Erzeugung »besser für die Tiere« sei. Das ergab eine weltweite Onlinestudie des Marktforschungsunternehmens ACNielsen in Frankfurt 2005. Schon prognostizieren Fachleute wie der prominente Trendforscher Matthias Horx, dass der Lebensmittelmarkt in Zukunft vor allem durch ökologisch und ethisch überzeugende Innovationen geprägt sein wird – Aspekte, denen Bio-Kost perfekt gerecht wird.

Leckerschmecker

Doch das gesündeste Essen wird nur dauerhaft gekauft, wenn es schmeckt. Trockene, krümelige Kekse und zuckerarmer Kuchen sind inzwischen eher die Ausnahme. Bio-Bäckereien haben längst bewiesen, dass Bio-Gebackenes köstlich sein kann. Sie zeigen, dass man aus Bio-Zutaten dreistöckige Torten, duftiges Gebäck, sahnige Pralinen und sogar Schokoküsse herstellen kann. Bio-Metzgereien bieten saftige Steaks und Braten an und präsentieren ein umfassendes Aufschnittssortiment, Roastbeef und Parmaschinken inklusive. Und im Bio-Wein liegt nicht nur die Wahrheit, sondern auch die Zukunft. So arbeiten viele der weltbesten Weingüter inzwischen nach den Prinzipien des ökologischen Landbaus, egal ob im Burgund, im Elsass oder an der Rhône. Bei uns in Deutsch-

Argumente zum Kauf von Bio-Kost



Quelle: ACNielsen Onlinestudie zum Verbraucherverhalten; Befragte, die Bioprodukte kaufen

land bauen fast 350 Winzer Bio-Trauben an und keltern daraus feinste Tropfen. Im aktuellen »Gault-Millau-Weinführer« haben wie auch in den Jahren zuvor wieder mehrere Bio-Weinbaubetriebe eine Auszeichnung bekommen. »Es ist an der Zeit, dass die Spötter das Maul halten und die Zweifler bereuen. Bio-Wein ist nicht nur gesund, er schmeckt auch«, stellt der Gourmetkritiker Wolfram Siebeck klar.

Alles Bio, oder was?

Doch ist wirklich überall Bio drin, wo es draufsteht? Kann die Kartoffel aus dem Discounter Bio sein und auch die Öko-Milch? Besteht nicht die Gefahr, dass schwarze Schafe sich einen Teil des Bio-Kuchens sichern wollen? Knapp 20 Prozent der Kunden sind nicht davon überzeugt, dass »Bio« drin ist, wo es draufsteht. Angesichts von 60 Cent für ein Kilo Bio-Kartoffeln im Discounter oder einen Becher Bio-Fruchtjoghurt für 39 Cent scheint das Misstrauen gerechtfertigt.

Dieser Ratgeber hilft durch den Öko-Dschungel. Er dient als Werkzeug, um die Spreu vom Weizen zu trennen. Er erklärt, wie sich echte Öko-Kost von Pseudo-Bio unterscheidet, er zeigt die wichtigsten Bio-Labels, die bei der Identifizierung echter Bio-Kost helfen. Er benennt auch die versteckten Öko-Fallen, in die Verbraucherinnen und Verbraucher tappen können. Und er blickt über den Tellerrand hinaus. Denn Bio-Kost boomt nicht nur hierzulande, man kann sie auch über die Grenzen hinaus in vielen Ländern genießen.

Guten Appetit!

Annette Sabersky

Einmaleins der Bio-Landwirtschaft

Ackern im Einklang mit der Natur ist nicht neu. Ökologische Landwirtschaft wird bereits seit über 80 Jahren betrieben. Hier darf das Schwein die Sau rauslassen, und Grünzeug und Getreide können ohne Turbohilfsmittel wachsen und gedeihen.

Wo alles im Kreis läuft

Immer mehr Landwirte steigen auf Öko-Anbau um. Die Zahl der Bauern, die nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus ihre Felder beackern und Tiere halten, nimmt stetig zu. Die Anbaufläche wuchs im Jahr 2005 um gut fünf Prozent. Das ist nicht viel, setzt aber Zeichen. Denn viele konventionelle Höfe sind vom Sterben bedroht, geben auf oder werden nur noch im Nebenerwerb betrieben. So wurden 2005 genau 417 Öko-Betriebe ins Leben gerufen, insgesamt sind es gut 17 000 Öko-Bauernhöfe. Fast fünf Prozent der landwirtschaftlich genutzten Fläche wird derzeit nach Öko-Vorgaben bewirtschaftet.

Öko – das ist nicht nur ein Schlagwort, sondern ein handfestes landwirtschaftliches Konzept, das bereits seit 1924 vom Anbauverband Demeter praktiziert wird. Grundgedanke war und ist auch heute noch das Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Der Öko-Betrieb gilt als ganzheitliches System, zu dem die Pflanze, der Boden, das Tier und der Mensch gehören. Das Miteinander ist von Respekt geprägt. Nicht die Aufzucht von Tieren in Massen, sondern die artgerechte Tierhaltung steht im Mittelpunkt. Aus dem Boden wird nicht das Äußerste heraus-

geholt, sondern er wird umweltschonend bearbeitet, gehegt und gepflegt. Alle »Teilnehmer« sollen möglichst in einer Kreislaufwirtschaft funktionieren. Das heißt, es wird kein Dünger oder Futter von außen zugekauft, sondern auf dem Hof so viel davon produziert, wie benötigt wird. Statt synthetischem Stickstoffdünger aus der Tüte werden Pflanzen angebaut, die - wie Klee, Erbsen, Lupinen und Bohnen - dem Boden Stickstoff spenden und sich gleichzeitig als Futter für die Tiere eignen. Auch die Gülle aus dem Stall und Mist sind genehmigt, sofern sie in solchen Maßen eingesetzt werden, dass sie nicht aus dem Boden ins Grundwasser ausgewaschen werden und sich dann der erhöhte Nitratgehalt im Gemüse wieder findet. Darum sollten immer nur so viele Tiere auf einem Hof gehalten werden, wie an Gülle genutzt werden kann.

Ackern ohne Giftspritze

Der Einsatz von synthetisch-chemischen Pflanzenschutzmitteln ist im Öko-Landbau ebenfalls tabu. Denn neben der Giftwirkung für Mensch und Natur schaden chemische Mittel auch kleinsten Lebewesen, die in Wiesen und Feldern eine wichtige Rolle spielen. Darum beugt der Landwirt vor. Er sorgt dafür, dass die Pflanzen gesund bleiben. Dazu gehört - anders als im konventionellen Landbau, wo auf einem Feld meist nur eine Getreide- oder Rübensorte angebaut wird-, dass sich die Fruchtfolge jährlich ändert. Es werden besonders robuste und auf die Region abgestimmte Pflanzen (und Tiere) eingesetzt, die wenig anfällig für Umwelteinflüsse sind.

Sollten Schädlinge doch einmal überhand nehmen, etwa weil eine ungewöhnliche Witterung die Verbreitung begünstigt, sind Naturmittel wie Pflanzenbrühen oder

Schmierseife zum Entfernen angesagt. Nur im äußersten Notfall darf der Öko-Landwirt auch zu stärkeren Pflanzenschutzmitteln, auf natürlicher Basis, greifen.

Tierisch gut

Anders als in der konventionellen Tiermast, die von Leid, Tempo und Enge im Stall geprägt ist, gilt in der Öko-Tierhaltung der Respekt vor dem Tier als oberstes Gebot. Das bedeutet: Die Lebensbedingungen von Schwein und Rind sind artgerecht. Die Tiere haben Ausgang ins Freie, und auch im Stall verfügen sie über genügend Bewegungsspielraum. Die Tiere stehen auf Einstreu statt auf betonierten Vollspaltenböden, die den Gelenken schaden und unbequem sind. Schweine, von Natur aus neugierig, haben genügend Raum zum Erkunden ihrer Umwelt. In den Ställen gibt es Bürsten, an denen sich die Tiere scheuern und kratzen und somit einem natürlichen Bedürfnis nachgehen können. Werden auf einem Hof Hühner gehalten, dürfen sie im Mist oder zumindest im Sand kratzen. In den Ställen gibt es Sitzstangen, auf denen das Federvieh ruhen und schlafen kann. Die Ställe werden durch Tageslicht erhellt, es gibt genügend Wasser, Futter und Frischluft. Ist nicht gerade Stallpflicht angezeigt (wie in Zeiten der Vogelgrippe), hat das Federvieh auch Ausgang ins Freie. Dort picken sie Futter (möglichst) vom eigenen Hof aus kontrolliert biologischem Anbau.

Homöopathie im Kuhstall

Eine routinemäßige und vorbeugende Behandlung mit Medikamenten ist untersagt. Vielmehr ist eine natürliche, artgerechte Lebensweise der beste Schutz vor Erkrankun-

gen. Sollte es doch einmal ein Tier erwischen, kommen homöopathische oder pflanzliche Präparate zum Einsatz. Reichen sie nicht aus, beispielsweise bei massiven Eutererkrankungen, dürfen auch konventionelle Medikamente eingesetzt werden. Schließlich soll kein Tier unnötig leiden. Setzen Öko-Bauern Antibiotika ein, darf das Tier später nur unter bestimmten Bedingungen unters Messer kommen. Nämlich dann, wenn die Arzneien komplett abgebaut sind und somit den Schnitzel- und Steakessern nicht mehr schaden.

Bio-Bauer wird man nicht von heute auf morgen

Zum Öko-Betrieb wird ein Hof nicht von einem Tag auf den anderen. Es genügt schließlich nicht, konventionelles Futter durch Bio-Futter zu ersetzen oder ökologisch gezogenes Saatgut zu verwenden. In den Tierställen sind meist größere Umbauten erforderlich, damit die Tiere genügend Bewegungsfreiraum haben. Die Weiden müssen schadstofffrei sein, und auch die zum Acker- und Pflanzenbau genutzten Böden benötigen eine gewisse Zeit, um sich zu regenerieren, weil sie beispielsweise jahrelang mit synthetischen Düngemitteln und Pflanzenschutzmitteln verunreinigt wurden. In der Zeit der Umstellung darf ein Landwirt seine Produkte darum nicht als »Bio« anbieten. Dennoch können Produkte aus einem so genannten Umstellungsbetrieb verkauft werden. Sie müssen den Hinweis »hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft« tragen.

Qualität: Bio ist besser

Öko-Produkte schmecken aromatischer, enthalten weniger Zusätze und haben so gut wie keine Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in sich. Weiteres Plus über den Tellerrand hinaus: In der Bio-Branche entstehen ständig neue Arbeitsplätze.

Voller Geschmack

»Bio ist besser«. Das ist das Ergebnis einer österreichischen Studie im Auftrag der Anbauorganisation Bio Austria, für die 175 internationale Studien ausgewertet wurden. Sie verglich die Qualität von Bio-Lebensmitteln und konventionellen Produkten in Bezug auf Nährwert, Geschmack und Schadstoffbelastung. Beim Vergleich von Äpfeln der Sorte »Idared« beispielsweise schnitt die Bio-Variante deutlich besser ab als die herkömmliche. Weil die Früchte nicht mit Stickstoffdünger hochgepuscht werden, sondern Zeit zum Wachsen haben, können sich die Aromastoffe in Bio-Früchten besser ausbilden. Auch ist der Wassergehalt geringer, sodass die Geschmacksstoffe konzentrierter sind. Ähnliches gilt auch für Möhren und Kartoffeln, bei denen sich die konventionelle Düngung mit viel Stickstoff nachteilig auf den Geschmack auswirkt. Lässt man Tiere die Wahl, bevorzugen sie Bio-Kost. Vermutlich duften Bio-Produkte einfach besser als konventionelle, da sie ein kräftigeres Aroma verströmen.

Das gilt auch für Fleisch: Der Geschmack von Bio-Fleisch ist vielfach intensiver, vollmundiger und natürlicher als der eines herkömmlichen Schnitzels. Durch die

Bewegung der Tiere im Stall oder im Freien bilden sich feine Fettäderchen, die das Fleisch durchziehen und beim Zubereiten schön saftig halten. Darum steht Bio-Braten und Öko-Steak heute in vielen Restaurants ganz oben auf der Speisekarte.

Innere Werte überzeugen

Und auch in Sachen Nährstoffe kann Bio punkten. Beim Vergleich von üblichen Kartoffeln und Bio-Knollen zeigten Letztere einen statistisch signifikant höheren Gehalt an so genannten Polyphenolen. Das sind Pflanzenstoffe, die beim Schutz vor Krebserkrankungen eine Rolle spielen. Auch Mineralstoffe und Spurenelemente haben sie in höheren Mengen zu bieten. Nimmt man herkömmliche und Bio-Möhren unter die Lupe, ist das Bild aber nicht eindeutig. Untersuchungen ergaben sowohl erhöhte als auch niedrigere Vitamin-C-Werte. Sicher ist aber, dass Bio-Möhren und auch andere Bio-Gemüse weniger Nitrat enthalten. Der Gehalt hängt neben der Sorte, dem Zeitpunkt der Ernte und den Lichtverhältnissen vor allem von der Düngung ab. Nitrat ist problematisch, weil es beim Warmhalten von Speisen oder auch im Körper zu Nitrit umgebaut wird, woraus sich Krebs erregende Nitrosamine bilden können.

Aktuellen Untersuchungen von Greenpeace zufolge hat Bio-Milch einen bis zu doppelt so hohen Anteil an so genannten Omega-3-Fettsäuren wie die Milch aus Intensivhaltung. Auch Eier und Fleisch aus Bio-Erzeugung sind besser. Öko-Eier aus Freilaufhaltung haben mehr Karotin und Lezithin in sich als Eier aus dem Stall. Rind- und Schweinefleisch aus Bio-Erzeugung enthalten mehr mehrfach ungesättigte Fettsäuren als übliches

Turbofleisch. Dies sind Fettstoffe, die helfen, Herz-Kreislauf-Erkrankungen wie Arteriosklerose vorzubeugen, und auch bei der Zellbildung eine Rolle spielen.

Weniger Zusatzstoffe

Bei der Herstellung von Brot, Käse, Wurst und Fertiggerichten wird bei Bio-Kost auf eine breite Palette von Zusatzstoffen verzichtet. Für verarbeitete pflanzliche Bio-Produkte sind nur rund 36 verschiedene Zusätze erlaubt, das sind weniger als zehn Prozent der sonst erlaubten 400 Zusatzstoffe. Tabu sind synthetische Konservierungs- und Farbstoffe, Aromastoffe und Geschmacksverstärker. Überhaupt ist die Herstellung von Bio-Produkten vielfach traditioneller und schonender als die von konventioneller Ware. Auch das Bestrahlen von Zutaten zur Reduzierung von krankheitserregenden und den Verderb verursachenden Mikroorganismen, etwa von Gewürzen, ist gänzlich verboten.

Pestizide kein Thema

Durch den Verzicht auf Pflanzenschutzmittel beim Anbau ist der Gehalt an Rückständen in Bio-Kost nachweislich geringer als in üblichen Lebensmitteln. Als der Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) Herstellung und Handel e.V. vor einiger Zeit 1000 Bio-Proben unter die Lupe nahm, fand er nur bei rund sechs Prozent der Lebensmittel überhaupt Rückstände von Pflanzenschutzmitteln. Die gesetzlichen Höchstmengen wurden nur in 1,4 Prozent überschritten. In 2,3 Prozent der Bio-Proben fanden sich mehrere Rückstände gleichzeitig. »1000 Mal beprobt, nur selten gedopt«, so das Fazit. Zum Vergleich:

Sind Bio-Köstler gesünder?

Auf diese interessante Frage gibt es bislang keine eindeutige Antwort. Denn nicht nur die Ernährung entscheidet über das Befinden, sondern die Lebensumstände insgesamt. Einzelne Studien sprechen jedoch dafür. So fühlten sich Menschen, die in einem Kloster lebten und ihre Ernährung auf Bio-Kost umstellten, anschließend fitter als vor der Ernährungsveränderung. Die Zahl der natürlichen Killerzellen, die bei der Infektabwehr eine Rolle spielen, war bei ihnen nachweislich erhöht. Und bei Männern, die sich biologisch ernährten, erhöhte sich in einer anderen Studie die Konzentration der Spermien um 30 Prozent!

Jedes zweite konventionelle Lebensmittel weist Rückstände von Spritzgiften auf. Bei rund sieben Prozent werden die gesetzlichen Höchstwerte überschritten, und 36 Prozent der Proben zeigen mehr als einen giftigen Rückstand, ergab das amtliche Lebensmittelmonitoring der Bundesregierung.

Zu einem ähnlichen Ergebnis kommt das »Öko-Monitoring 2005« der chemischen Untersuchungsämter Baden-Württemberg, für das regelmäßig konventionelle und Öko-Lebensmittel unter die Lupe genommen werden. Beim Vergleich von Gemüse- und Obstproben waren die mittleren Pestizidrückstände der konventionellen Waren im Mittel um das 100- bis 200fache höher als die des Öko-Grünzeugs. Keinen Unterschied machte es übrigens, ob das Öko-Gemüse aus dem Discounter stammte oder aus einem Naturkostladen.

Bio schont die Umwelt

Durch Öko-Landwirtschaft wird Energie gespart und der Eintrag an Düngemitteln in die Natur gering gehalten. Das bestätigt eine über 24 Jahre laufende Untersuchung des Schweizer Forschungsinstituts für Biologischen Landbau in Therwil, für die der Boden konventioneller und biologischer Anbauformen überprüft wurde. Dabei kam heraus, dass Bio-Erzeuger insgesamt zwar weniger ernten, die nachhaltige Landwirtschaft aber dem Boden gut tut. Durch den Bio-Landbau verringerte sich die Belastung durch Chemikalien. Denn Öko-Landwirte verwenden bis zu 50 Prozent weniger Dünger und 97 Prozent weniger Pflanzenschutzmittel. Hingegen verdoppelte sich die Zahl der Kleinlebewesen im Boden.

Bio-Landbau tut dem Boden gut. Hier haben Regenwürmer und Bodenbakterien das Sagen und nicht die Giftspritze.

Insbesondere das Düngen ist in der konventionellen Landwirtschaft ein Problem. Denn in Regionen mit sehr intensiver Tiermast gelangen über die Gülle große Mengen an Antibiotikawirkstoffen auf den Acker. Zwar wurde der vorbeugende Einsatz dieser Medikamente inzwischen verboten, sodass die Gülle heute weniger belastet ist als früher. Jedoch werden Tierkrankheiten nach wie vor mit diesen Medikamenten behandelt, sodass der Dünger antibiotikahaltig sein kann. Das ist ein Problem, wie praxisnahe Versuche der Universität Paderborn ergaben:



Medikamente finden sich in Gemüse und Getreide wieder. Sowohl in Wurzeln und Grünteilen als auch in Körnern von Winterweizen fanden sie Spuren des Antibiotikums Chlortetracyclin. Auch wenn es sich nur um sehr geringe Mengen handelte, so können auch sie problematisch für den Menschen werden. Bekannt ist, dass der menschliche Körper bei häufigem Verzehr von antibiotikahaltigem Fleisch Resistenzen bildet. Der Körper reagiert also im Krankheitsfall nicht mehr oder nur eingeschränkt auf die Medikamente. Das kann bei Erkrankungen wie einer Lungenentzündung oder Salmonellen, die nur mit diesen Medikamenten kuriert werden können, lebensbedrohlich sein. Schon sehr geringe Antibiotikarückstände in Gemüse und Getreide können, so die Forscher, diese unerwünschten Wirkungen haben.

Bio schafft Jobs

Und noch einen Pluspunkt hat der Bio-Boom: In der Bio-Branche entstehen ständig neue Arbeitsplätze. In den vergangenen Jahren wurden hier rund 30 Prozent neue Stellen geschaffen. Allein in den 22 Bio-Supermärkten, die zwischen 2004 und 2005 eröffnet wurden, fanden rund 500 Menschen einen Arbeitsplatz, so der Verband der Bio-Supermärkte. Und 50 Lehrlinge lernten in dieser Zeit im Einzelhandel von der Pike auf das Bio-Handwerk. Auch sind Öko-Höfe arbeitsintensiver als konventionelle. In einem Öko-Betrieb arbeiten durchschnittlich 2,2 Arbeitskräfte und damit ein Drittel mehr als auf einem entsprechenden üblichen Hof. Unter dem Strich verdoppelte sich in der Öko-Landwirtschaft in den vergangenen zehn Jahren die Zahl der Arbeitsplätze. Sie stieg von ca. 75 000 auf heute 155 000.

Alles, was **Recht** ist

Die Zeiten, in denen übliche Lebensmittel auf »Bio« machen konnten, sind vorbei. Was sich »Öko« nennen darf, ist heute klar geregelt. Nur für Bio-Fisch und Öko-Wein gibt es (noch) keine europäischen Vorschriften.

Schluss mit Bio-Schwindel

Auf die Frage, ob überhaupt Bio drin ist, wo es draufsteht, lautet die eindeutige Antwort: »Ja«. Denn seit 1993 gibt es die »Verordnung (EWG) Nummer 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel«. Sie wurde 1991 beschlossen, trat aber erst zwei Jahre später in Kraft. Mit Hilfe dieses Regelwerks wurden erstmals einheitliche Vorgaben für Bio-Produkte geschaffen und Bio-Schwindel ein Riegel vorgeschoben. Die Vorschriften stellen zwar nur Mindestanforderungen an Bio-Produkte, werden aber von Verbraucherschützern, Anbau- und Umweltverbänden als wichtige Grundlage zum Schutz vor Bio-Schwindel angesehen. Die EU-Verordnung für den ökologischen Landbau gilt verbindlich für alle EU-Staaten und regelt auch, welche Bedingungen Bio-Kost aus anderen Ländern erfüllen muss (Bio weltweit, Seite 30), die zu uns ins Land kommt.

Vorschriften für Pflanzen

Nach der so genannten EG-Öko-Verordnung (umgangssprachlich auch EU-Bio-Verordnung) darf sich ein Produkt nur mit dem Wörtchen »Öko« oder »Bio« schmücken, wenn

es bestimmte Bedingungen erfüllt. In den Vorschriften wird aufgezählt, dass Gemüse und Obst nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus angebaut werden müssen, welche Sorten bevorzugt werden sollen und welche Pflanzen als Bodenverbesserer sinnvoll sind. Es gibt auch eine Positivliste, auf der die erlaubten Dünge- und Pflanzenschutzmittel stehen sowie allgemeine Vorgaben für die Verarbeitung pflanzlicher Lebensmittel. Weiter ist festgelegt, welche Zusatzstoffe in Bio-Lebensmitteln enthalten sein dürfen. Alles, was nicht auf diesen Positivlisten steht, ist tabu. Nicht zuletzt schreibt die Verordnung auch fest, dass Gentechnik sowohl beim Anbau der Pflanzen als auch bei der Weiterverarbeitung zu Lebensmitteln verboten ist. »Um das Vertrauen der Verbraucher zur ökologischen Landwirtschaft nicht zu erschüttern, sollten genetisch veränderte Organismen, Teile davon oder auf deren Grundlage hergestellte Erzeugnisse nicht in Erzeugnissen, die als solche aus ökologischem Landbau gekennzeichnet sind, verwendet werden«, heißt es in den Bio-Vorschriften. Oder kurz gesagt: Gentechnik ist in jeder Form tabu.

Öko-Möhren schmecken nicht nur Hasen. Sie sind oft aromatischer und haben auch weniger Nitrat in sich als übliche Karotten.



Vorschriften für Tiere

Für die Tieraufzucht existieren seit 1999 eigene Vorgaben. Sie sind in der Verord-

nung 1804/1999/EG festgehalten und gelten seit dem Jahr 2000. Sie beschreiben etwa die Größe der Ställe und die Auslaufflächen. Die Tierrassen sollen entsprechend

Kann denn Honig Bio sein?

Bienen lassen sich nicht einsperren und naschen vielleicht am gespritzten Raps des Nachbarn. Wie kann der süße Saft, den sie erzeugen, dann Öko sein? Doch auch für die Honigerzeugung gibt es genaue Vorschriften. Danach dürfen Bio-Bienen nur in Gegenden gehalten werden, wo in einem Umkreis von drei Kilometern vor allem Öko-Landbau betrieben wird, es überwiegend Wildpflanzen gibt oder zumindest keine Pflanzen nach den üblichen Methoden angebaut werden. In jedem Fall muss es einen ausreichenden Abstand zu Autobahnen, Müllhalden und Industriebetrieben geben, um Schadstoffe im Honig zu vermeiden. Kurz, die Luft muss rein sein.

Für die Aufzucht von Bienen schreibt der Gesetzgeber möglichst robuste Tiere vor. Zum Schutz vor Krankheiten müssen die Stöcke regelmäßig inspiziert, ausreichend Pollen mit Honig vorhanden sein und das Wachs immer wieder erneuert werden. Erkranken die Tiere doch einmal, sind zwar chemisch-synthetische Arzneimittel erlaubt. Doch ob der Imker sie in jedem Fall einsetzt, ist fraglich. Denn die erkrankten Tiere müssen im Krankheitsfall von anderen Bienen isoliert und das Wachs der Waben erneuert werden. Zudem darf der Honig des befallenen Bienenstocks ein Jahr lang nicht verkauft werden.

der vorhandenen Umweltbedingungen ausgewählt werden und möglichst robust und vital sein. Es soll Tieren der Vorzug gegeben werden, die wenig stressanfällig sind und nicht gleich nervös werden, wenn es zum Schlachthof geht. Jungtiere zur Aufzucht dürfen nur von Öko-Betrieben kommen. Kälbchen sollten möglichst Muttermilch trinken oder natürliche Milch erhalten. Im Krankheitsfall müssen die Tiere mit pflanzlichen und homöopathischen Mitteln behandelt werden. Ist der Erkrankung mit sanften Mitteln nicht beizukommen, dürfen auch übliche Medikamente oder Antibiotika verwendet werden. Die Wartezeit zwischen der letzten Medikamentengabe und der Schlachtung ist aber doppelt so lang wie sonst üblich. Werden mehr als zwei Antibiotikabehandlungen im Jahr durchgeführt bzw. mehr als eine bei Tieren, die kürzer als ein Jahr leben, dürfen Fleisch und Wurst gar nicht mehr als »Bio« vermarktet werden.

Und was kommt in die Wurst?

Die Art der Verarbeitung von Fleisch und der damit einhergehende Einsatz von Zusatz- und Hilfsstoffen ist erst kürzlich festgelegt worden. Die Vorschriften treten Ende 2007 in Kraft. Die Liste der Zusatzstoffe umfasst zurzeit mehr als 60 Stoffe. Viele sind unproblematisch. Umstritten sei in der EU aber die Verwendung von Nitritpökelsalz für Wurstwaren, dessen Einsatz zukünftig unter bestimmten Bedingungen erlaubt ist, sagt Dr. Alexander Gerber vom Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft. Nitritpökelsalz dient der Haltbarmachung von Wurst und Schinken, kann aber gesundheitliche Probleme bereiten (s. Seite 27). Die Aufzucht von Bio-Fisch, Meeresfrüchten sowie Bio-Wein wurde noch gar nicht geregelt.

Die Bio-Pioniere

Bio-Produkte gibt es nicht erst seit Inkrafttreten der EG-Bio-Verordnung. Das Thema Bio-Anbau ist mehr als 80 Jahre alt. Bereits im Jahre 1924 entwarf der Anthroposoph Rudolf Steiner die »Geisteswissenschaftlichen Grundlagen der Landwirtschaft«. Sie stellen die Lebensvorgänge in einen größeren Zusammenhang und halten eine rein materialistische Betrachtung für unzureichend. Oder anders ausgedrückt: Landwirtschaft muss im Einklang mit der Natur erfolgen. Ziel sind nicht maximale Erträge. Der Mensch muss stets mit Respekt vor der Natur und dem Tier handeln. Die daraus entwickelte biologisch-dynamische Wirtschaftsweise, die die erste ökologische Landbauichtung wurde und vom Anbauverband Demeter bis heute praktiziert wird, setzt auf selbst hergestellte Pflanzenpräparate aus Heilpflanzen, ähnlich einer Homöopathie für den Boden. Der Boden wird unter Berücksichtigung der Mondphasen beackert. Und es werden, mit Ausnahme von Gärtnereien, stets sowohl Tiere gehalten als auch Ackerbau betrieben.

In den 1960er Jahren bildete sich der organisch-biologische Landbau heraus, aus dem verschiedene Anbauverbände hervorgingen. Anders als die biologisch-dynamische Bio-Landwirtschaft werden hier keine pflanzlichen Heilpräparate verwendet, kalendari-sches Säen und Ernten ist nicht erforderlich, und in Ausnahmen ist auch das Wirtschaften ohne Tiere erlaubt. Der ökologische Landbau wird hier aber ebenfalls auf hohem Niveau praktiziert.

Die heute acht Anbauverbände schlossen sich 1988 zur Arbeitsgemeinschaft ökologischer Landbau, kurz AGÖL, zusammen. Sie verabschiedeten gemeinsame Richtlinien für den Anbau und die Verarbeitung ökologischer Lebensmittel. Um die Interessen gegenüber Behörden und Verbänden aktiv vertreten zu können, entstand 2002 der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft, kurz BÖLW, in Berlin.

Premium-Bio contra EU-Biokost?

Dass es die EG-Bio-Verordnung gibt, ist gut. Darüber sind sich alle, die am Bio-Geschehen beteiligt sind, einig. Werden Lebensmittel auf diese Weise produziert, erhalten Verbraucher hochwertige Bio-Lebensmittel, die weitgehend frei von synthetischen Pflanzenschutzmitteln und Gentechnik sind und im Einklang mit der Natur erzeugt wurden. Doch wie so oft steckt der Teufel im Detail. Die Bestimmungen der Bio-Pioniere, also die der Anbauverbände wie Demeter und Bioland, gehen in einigen Bereichen über die europäischen Vorgaben hinaus. Weil ihre Lebensmittel damit etwas hochwertiger sind, werden sie auch »Premium-Bio-Produkte« genannt.

Wichtigster Unterschied ist die Landwirtschaft im Allgemeinen. Die EG-Bio-Vorschriften erlauben, dass auf einem Hof gleichzeitig biologische wie auch konventionelle Landwirtschaft betrieben werden kann. Die Bio-Verbände lehnen dies jedoch ab. Die Gefahr, dass es zu Vermischungen zwischen Bio-Produkten und konventionellen Lebensmitteln kommt, sei zu groß, heißt es. Auch ist es beim Nebeneinander von beiden kaum möglich, eine biologische Kreislaufwirtschaft zu praktizieren.



Annette Sabersky

Bio drauf - Bio drin?

Echte Bioqualität erkennen und Biofallen meiden

eBook

ISBN: 978-3-641-03440-5

Südwest

Erscheinungstermin: November 2009

Was steckt wirklich dahinter?

Wegen der häufigen Lebensmittelskandale und dem abnehmenden Vertrauen in die Sicherheit unserer Lebensmittel erlebt die Naturkostbranche derzeit einen wahren Bio-Boom. Die Umsätze im Bereich Biolebensmittel steigen derzeit zehnmals so schnell wie im übrigen Lebensmittelsektor. Die großen Supermarktketten haben diesen Trend erkannt und planen eine Ausweitung ihres Biosortiments. Da fragen sich die Verbraucher nicht zu Unrecht, woher die vielen Biolebensmittel stammen und ob wirklich alles Bio ist, wo Bio drauf steht. Dieser und ähnlichen Fragestellungen geht der vorliegende Verbraucherratgeber nach. Es werden die Lücken der EU-Öko-Verordnung und Prädikate für Produkte aufgedeckt, die Bio vorgaukeln, aber nicht enthalten. Außerdem scheint das erst vor 5 Jahren von der Bundesregierung eingeführte sechseckige EU-Bio-Label durch Gesetzesänderungen in Gefahr zu sein. Höchste Zeit also, den Verbraucher aufzuklären und ihm einen Leitfaden für den täglichen Einkauf an die Hand zu geben.