



**Bundeszentrum
für Ernährung**

BIO-LEBENSMITTEL

Fragen und Antworten





HÄLT BIO, WAS BIO VERSPRICHT?

Fast drei Viertel aller Deutschen kaufen zumindest gelegentlich Bio-Lebensmittel. Ganz oben auf der Liste der Gründe steht mit einer Zustimmungsquote von 90 Prozent die artgerechte Tierhaltung. Auch die regionale Herkunft und die geringere Belastung an Schadstoffen sind den Kunden wichtig. Oft werden Bio-Lebensmittel auch gekauft, weil sich die Menschen gesund ernähren wollen und die Hersteller auf viele Zusatzstoffe verzichten. Vier von fünf Bio-Kunden meinen, dass sie mit ihrem Kauf einen Beitrag zum Umweltschutz leisten.

Aber stimmt das auch? Erfüllen Bio-Bauern, Bio-Verarbeiter und ihre Lebensmittel die Erwartungen der Kunden? Viele Menschen sind unsicher, da auch immer wieder über falsch deklarierte Bio-Produkte berichtet wird und wünschen sich mehr Informationen über Bio-Lebensmittel.

Wir beantworten, in aller Kürze, die wichtigsten Fragen rund um Bio-Lebensmittel. Lesen Sie, welche Ideen hinter dem biologischen Landbau stehen, welche Stärken und Schwächen Bio-Lebensmittel haben. Danach können Sie – so hoffen wir – gut informiert entscheiden, wann und warum Sie Bio-Lebensmittel einkaufen möchten.

Drei Viertel aller Verbraucher wünschen sich mehr Informationen zum Thema Bio.

Woran erkenne ich Bio-Lebensmittel?

Lebensmittel dürfen sich nur „Bio“ oder „Öko“ nennen, wenn sie nach den Regeln der EG-Öko-Verordnung produziert wurden. Mindestens 95 Prozent der landwirtschaftlichen Zutaten stammen dann aus ökologischem Anbau. Eine anerkannte Öko-Kontrollstelle überprüft, ob der Hersteller alle gesetzlichen Auflagen erfüllt hat, die für die ökologische Landwirtschaft und Verarbeitung gelten. Die Codenummer der Kontrollstelle finden Sie auf jedem Bio-Lebensmittel. Für Bioprodukte, die in Deutschland kontrolliert werden, lautet der Code DE-Öko-0XX, wobei X für eine Ziffer steht. Über der Codenummer steht das Bio-Logo der EU. Die meisten Bio-Produkte in Deutschland tragen außerdem das sechseckige staatliche Bio-Siegel.

Auf vielen Produkten finden Sie zusätzlich die Label der Anbauverbände wie Bioland, Naturland oder Demeter. Deren Standards sind strenger und gehen in vielen Punkten deutlich über EU-Recht hinaus.

Achtung, Täuschung!

Formulierungen wie **„aus kontrolliertem Anbau“** oder **„aus umweltschonender Landwirtschaft“** sollen den Eindruck erwecken, es handele sich um ein Bio-Produkt. Meistens werden Sie beim genaueren Hinsehen feststellen, dass es weder das EU-Bio-Logo noch die vorgeschriebene Kontrollstellen-Nummer trägt, also kein Bio-Lebensmittel ist.



Bei Lebensmitteln ist der Begriff Bio gesetzlich geschützt.



IST WIRKLICH BIO DRIN, WO ‚BIO‘ DRAUFSTEHT?

Die Worte „Bio“ und „Öko“ sind gesetzlich geschützt. Alle Lebensmittel, die in der EU unter diesen Bezeichnungen auf den Markt kommen, unterliegen strengen Vorschriften und Kontrollen, die die gesamte Produktionskette umfassen.

Jeder Bio-Betrieb bekommt mindestens einmal im Jahr Besuch von seiner Kontrollstelle und muss detailliert nachweisen, dass er sich an die EG-Öko-Verordnung hält: Der Bauer, auf dessen Feldern das Getreide wächst, der Müller, der es zu Mehl verarbeitet, der Bäcker, der daraus schließlich das Brot backt. Nur wenn alle Beteiligten vorschriftsmäßig gearbeitet haben, wird zurecht ein „Bio“ Brot daraus.

Wer einem Anbauverband angehört, wird zusätzlich auf die Einhaltung der Verbands-Richtlinien kontrolliert, die in vielen Punkten noch anspruchsvoller sind.

Zudem unterliegen alle Betriebe der ganz normalen Lebensmittelüberwachung.

Mit krimineller Energie lässt sich auch ein gutes Kontrollsystem austricksen. Es gibt immer wieder einmal Unternehmen, die konventionelle Ware als „Bio“ deklariert haben – und erwischt worden sind. Jeder große Betrugsfall hat dazu geführt, dass die Kontrollen verbessert worden sind. Doch der allergrößte Teil der Bio-Betriebe hält die Regeln ein.

Kaum ein Lebensmittel wird so streng überwacht wie ein Bio-Produkt.

Was machen Bio-Bauern anders?

Der Bio-Landbau sieht den landwirtschaftlichen Betrieb als ganzheitliches System aus Boden, Pflanzen, Tieren und Menschen. Der Landwirt soll dieses System in der Art eines Kreislaufs so bewirtschaften, dass er möglichst wenig Nährstoffe und andere Hilfsmittel von außen zuführen muss und gleichzeitig die Fruchtbarkeit der Böden erhält. Deshalb dürfen Bio-Bauern nur so viele Tiere halten, wie sie mit dem Ertrag ihrer Flächen ernähren könnten. Flächenbindung heißt dieses Gebot.

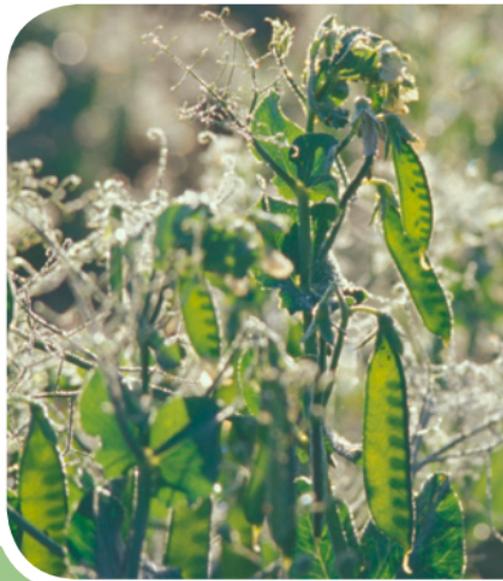
Bio-Bauern setzen keinen Kunstdünger, also keine chemisch-synthetischen Stickstoffverbindungen ein. Sie düngen mit Mist, Gülle und pflanzlichem Kompost. Zudem bauen sie regelmäßig Leguminosen an, das sind Pflanzen, die Stickstoff im Boden anreichern.

Gegen Unkraut, Pflanzenkrankheiten und Schädlinge verwenden Bio-Bauern keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel. Sie setzen statt dessen auf abwechslungsreiche Fruchtfolgen und robuste Sorten. Sie fördern Nützlinge und regulieren das Unkraut mit der Egge. Erlaubt sind natürliche oder traditionelle Pflanzenschutzmittel.

Ihre Tiere müssen Bio-Bauern artgerecht halten und füttern (siehe S. 8/9).

Bio ist „ohne Gentechnik“

Der Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen ist bei Bio auf allen Ebenen verboten. Das gilt für gentechnisch veränderte Sojabohnen im Futtertrog oder im Tofu ebenso wie für Zusatzstoffe und Enzyme für die Verarbeitung, die mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt wurden.



Bio-Bauern fördern das Gleichgewicht zwischen Boden, Tieren, und Pflanzen.



WOHER KOMMEN BIO-TIERE UND -PFLANZEN?

Bio-Saatgut und Jungtiere wie Küken oder Ferkel müssen von Bio-Betrieben stammen, sofern sie auf dem Markt verfügbar sind. Doch die Züchtung der von Bio-Erzeugern eingesetzten Sorten und Rassen passiert weitestgehend in konventionellen Betrieben und richtet sich an den Bedürfnissen der konventionellen Landwirtschaft aus. Aber Bio-Bauern brauchen andere Pflanzen. Pflanzen, die auch ohne synthetische Stickstoffdünger gut wachsen, die sich selbst gegen Schädlinge verteidigen können und möglichst unempfindlich gegen Krankheiten sind.

Samenfeste Sorten

Um diese anderen Pflanzen zu erzeugen gibt es die ökologische Pflanzenzüchtung, die aber noch in den Kinderschuhen steckt. Ihre Züchter arbeiten ausschließlich mit samenfesten Sorten. Aus diesen kann –anders als bei Hybridsorten – neues Saatgut gewonnen werden. Gentechnische Methoden wie die Zellfusion zur Erzeugung von CMS-Hybriden oder gar das gezielte Zerschneiden von Erbgut mittels so genannter Gen-Scheren lehnen die Öko-Züchter ab. Eigentümer von Öko-Züchtungen sind nicht die großen Saatgutkonzerne, sondern gemeinnützige Organisationen.

Langlebige Tiere

Bio-Bauern wollen von der Öko-Züchtung Tiere, die weniger auf Höchstleistung getrimmt sind. Statt dessen brauchen sie robuste, langlebige Tiere, die mit artgerechtem Futter gute

*Bio-Bauern brauchen ökotaugliche
Pflanzen und Tiere.*

Leistungen bringen und sich an der frischen Luft nicht gleich erkälten. Da Züchtung teuer ist und große Konzerne sich für die ökologische Züchtung kaum interessieren, fordern die Bio-Verbände hierfür mehr staatliche Unterstützung.

Artgerechte Tierhaltung? Ja, aber...

Bio-Bauern müssen ihre Tiere artgerecht halten. Deshalb dürfen auf Bio-Höfen die Tiere in der Regel ins Freie und es steht ihnen deutlich mehr Platz zu als ihren konventionell gehaltenen Artgenossen. Die Liegebereiche müssen mit Stroh eingestreut werden und die Tiere haben Gelegenheit, ihre Verhaltensweisen auszuleben: Kühe brauchen Auslauf auf der Weide, Hühner wollen picken und scharren, Schweine sind neugierig und wühlen gern im Stroh.

Das Futter für die Tiere stammt aus ökologischem Anbau. Kühe und andere Wiederkäuer bekommen genügend faserreiches Raufutter zu fressen und Hühner ganze Körner zum Picken. Weil dadurch auch der Energiegehalt des Futters begrenzt wird, wachsen die Masttiere langsamer.

Deutlich weniger Antibiotika

Krankheiten im Stall sollen Bio-Bauern zuerst mit pflanzlichen oder homöopathischen Arzneimitteln bekämpfen. Antibiotika werden deutlich seltener eingesetzt als in konventionellen Tierhaltungen. Masthühner und -Schweine, die mehr als einmal in ihrem Leben Antibiotika erhalten, verlieren ihren Bio-Status.



Bio-Tiere haben ein Recht auf Auslauf.



Schmerzhafte Eingriffe wie Schnabelstutzen, Zähneabschleifen oder das Kupieren von Schwänzen und Ohren sind als Routinemaßnahme in der ökologischen Tierhaltung verboten. Rinder sollten eigentlich ihre Hörner behalten, werden aber meistens doch enthornt, um Verletzungen von Mensch und Tier zu vermeiden.

Gibt es in der Tierhaltung Ausnahmen?

Ja. Es gibt Ausnahmen und es gibt Bereiche, wo auch Bio-Betriebe mehr für das Wohl ihrer Tiere tun müssen.

In Kleinbetrieben bleibt die Anbindehaltung von Rindern den Winter über unter bestimmten Bedingungen erlaubt. Im Einzelfall können Schweinen Schwänze kupiert und bei Geflügel Schnäbel gekürzt werden. Generell gilt, dass Schweine und Hühner noch bis Ende 2018 fünf Prozent eiweißreiches konventionelles Futter erhalten können, da nicht genug Eiweiß aus Bio-Anbau verfügbar ist.

Bio ist gut für die Tiere – aber es geht noch besser.

Kastrieren ohne Narkose

Auch Bio-Ferkel dürfen kastriert werden. Wie bei konventionellen Ferkeln genügt es dabei, ihnen ein Schmerzmittel zu verabreichen. Ab Januar 2019 ist die betäubungslose Kastration von Ferkeln in Deutschland generell verboten. Beim Anbauverband Bioland sind Narkose plus Schmerzmittel verpflichtend.

Legehennen – bio und konventionell – sind spezielle Hybridzuchtungen. Die männlichen Küken werden gleich nach der Geburt aussortiert und getötet, weil sie sich für die Mast nicht eignen. Hühner, die Eier legen und sich mästen lassen, sind auf Bio-Höfen bisher die Ausnahme. Um das zu ändern wird verstärkt an der Zucht solcher Zweinutzungshühnern gearbeitet. Deren Eier würden dann ein paar Cent teurer sein.

Ist das Massentierhaltung?

Auch Bio-Betriebe dürfen tausend Schweine oder zehntausende Hühner halten. Manche machen das auch, weil sie so kostengünstiger produzieren können. Die Mehrzahl der Bio-Bauern hält aus wirtschaftlichen Gründen die gleichen Hochleistungsrassen wie ihre konventionellen Kollegen. Deshalb haben auch sie mit Euterentzündungen oder Federpicken zu kämpfen. Im Schnitt leben Bio-Tiere nicht gesünder als ihre konventionell gehaltenen Artgenossen. Um das zu ändern haben die Bio-Verbände einen Leitfaden Tierwohl erarbeitet und beziehen den Gesundheitszustand der Tiere in die jährlichen Kontrollen ein.





WAS HAT VEGAN MIT BIO ZU TUN?

Wer sich rein pflanzlich ernährt, also ohne Fleisch, Eier und Milchprodukte, schont das Klima. Die Erzeugung seiner Lebensmittel verursacht nur halb soviel Treibhausgase wie der Speiseplan eines deutschen Durchschnittsessers. Auch wird für die pflanzliche Nahrung nur die Hälfte der Ackerfläche benötigt. Ein veganer Ernährungsstil ist also sehr umweltverträglich.

Kühe nutzen Grünland

Die Bio-Bewegung hat immer dafür geworben, den Konsum tierischer Produkte zu reduzieren. Es waren Bio-Pioniere, die pflanzliche Lebensmittel wie Tofu bei uns auf den Markt brachten. Das Angebot an veganen Bio-Lebensmitteln ist groß. Doch der klassische Bio-Erzeuger ist immer noch der Mischbetrieb, der sowohl Tiere hält, als auch Ackerbau betreibt. Dahinter steckt der Kreislaufgedanke. Der Hof soll den notwendigen Dünger möglichst selbst erzeugen. Zudem setzen Wiederkäuer Gras in für den Menschen verwertbare Nahrung (Milch und Fleisch) um. Immerhin ist knapp ein Drittel der deutschen Agrarfläche Grünland. Auch fast alle Bio-Betriebe, die ohne Tiere wirtschaften, setzen tierische Dünger ein, um die Fruchtbarkeit ihrer Böden zu erhalten.

Stellen Sie sich vor, in Deutschland würden keine Rinder, Schafe und Ziegen mehr gehalten! Viele Landschaften würde man schon in wenigen Jahren nicht mehr wieder erkennen, denn es gäbe viel weniger Weideland.

Vegan ist gut – aber die Bio-Landwirtschaft braucht Tiere.

Viele vegane Lebensmittel in Supermärkten sind übrigens konventionell hergestellt. Bei ihnen dürfen Zusatzstoffe und Aromen für Geschmack und Konsistenz sorgen, die für Bio-Lebensmittel nicht erlaubt sind.

Hilft Bio der Umwelt?

Jede Landbewirtschaftung greift in die Natur ein. Die ökologische Landwirtschaft beeinträchtigt sie jedoch weit weniger.

Besserer Gewässerschutz

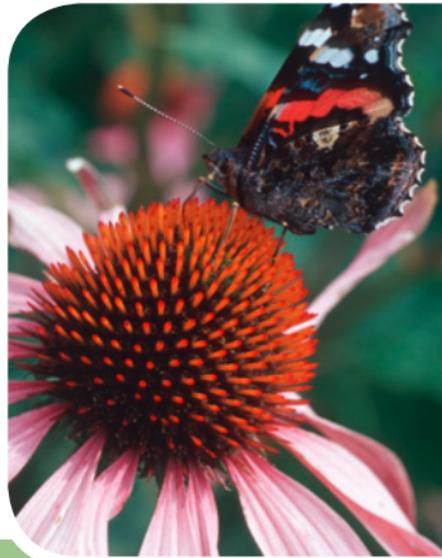
Weil sie auf leicht lösliche Mineraldünger verzichten, verringern Bio-Bauern die Nitratbelastung in Gewässern und im Grundwasser. Auch sinkt die Gefahr, dass Rückstände von Pflanzenschutzmitteln das Wasser belasten. Zahlreiche Kommunen fördern deshalb in ihren Wasserschutzgebieten den Öko-Landbau.

Mehr Artenvielfalt

Auf ökologisch bewirtschafteten Äckern und Wiesen leben mehr Wildpflanzen, Insekten, Vögel und Säugetiere als auf konventionellen Flächen. Denn Bio-Bauern fördern Nützlinge und sie bekämpfen Wildkräuter und Insekten nicht mit chemisch-synthetischen Mitteln. Auch bei den Nutzpflanzen und den Tieren im Stall ist die Artenvielfalt bei Bio-Betrieben oft größer.

Fruchtbarer Boden

Durch die organische Düngung und den sorgfältig aufeinander abgestimmten Anbau wechselnder Pflanzen fördern Bio-Bauern die Humusbildung und erhalten die Fruchtbarkeit des Bodens. Weil die Flächenbindung den Tierbestand beschränkt, werden die Böden nicht überdüngt.



Der Verzicht auf Mineralischen Dünger und synthetische pflanzenschutzmittel entlastet das Grundwasser.



SCHÜTZT BIO DAS KLIMA?

Um die gleiche Menge an Nahrungsmitteln zu erzeugen, verbraucht der Öko-Landbau etwa ein Viertel bis ein Drittel weniger Energie als die konventionelle Landwirtschaft. Entsprechend weniger CO₂ wird freigesetzt. Besonders groß ist der Unterschied bei pflanzlichen Lebensmitteln. Der wichtigste Grund für die Energieeinsparung liegt im Verzicht auf energieintensiven Mineraldünger. Gleichzeitig sinkt dadurch die Emission von Lachgas aus überdüngten Böden. Lachgas heizt das Klima weit stärker an als CO₂.

Weil Bio-Rinder anders gefüttert werden, etwas weniger Milch geben und in der Mast langsamer Fleisch ansetzen, stoßen sie auf den Liter Milch oder das Kilogramm Fleisch bezogen, mehr Methan aus. Doch das wird durch die Einsparungen bei Kohlendioxid und Lachgas mehr als ausgeglichen. Dem Klima hilft auch, dass Bio-Tiere weit weniger Futtermittel aus Übersee brauchen. Denn der Soja-Bedarf der konventionellen Landwirtschaft gefährdet den Regenwald.

Auch der Boden schützt das Klima

Auf ökologisch bewirtschafteten Flächen wächst durch den vielen organischen Dünger die Humusmenge. Sie bindet zusätzliches CO₂ und wirkt dadurch dem Treibhauseffekt entgegen. Der Humus verleiht dem Erdreich eine körnige Struktur und Stabilität. Dadurch speichert es Wasser wie ein Schwamm und lindert so die Auswirkungen des Klimawandels, die zunehmenden Überschwemmungen und Dürren.

Öko-Landbau ist klimafreundlicher, aber es geht noch besser.

Schmecken Bio-Lebensmittel besser?

Weil Bio-Bauern auf leicht lösliche Synthetik-Dünger verzichten, wachsen Obst und Gemüse etwas langsamer. Schöner Nebeneffekt: Es enthält bis zu 20 Prozent weniger Wasser, schmeckt darum oft intensiver und hat eine bessere Textur. Die alten, fast schon in Vergessenheit geratenen Sorten, die Bio-Bauern gern verwenden, sind oft widerstandsfähiger. Manchen Menschen schmecken sie auch besser als moderne Neuzüchtungen, aber der Geschmack wird auch vom Standort, dem Wetter oder dem Reifegrad bestimmt.

Die in der Bio-Bäckerei häufigeren Vollkorn-Produkte schmecken kräftiger als solche mit Weißmehl.

Ohne zugesetzte Aromen

Verarbeitete Bio-Lebensmittel verzichten auf viele Zusatzstoffe und die meisten Aromen. Manche Aromen sind zwar erlaubt, werden aber nur selten eingesetzt. Die Anbauverbände sind besonders strikt und haben den Zusatz von Aromen ganz verboten oder auf einzelne Produkte beschränkt. Deshalb schmecken Bio-Lebensmittel gelegentlich etwas anders konventionelle. Bio-Margarine fehlt das typische zugesetzte Butteraroma. Fruchtjoghurt und andere Produkte schmecken wegen der fehlenden Aromen dezenter. Ob Verbraucher solche Unterschiede positiv bewerten, hängt davon ab, welche Geschmackserfahrungen sie geprägt haben.

Erlaubt ist Hefeextrakt, manche Verbraucher halten das für einen Täuschungsversuch. Diese Zutat enthält natürliches Glutamat und wirkt geschmacksverstärkend.



Bio-Obst und -Gemüse enthält weniger Wasser und schmeckt oft intensiver.



SIND BIO-LEBENSMITTEL GESÜNDER?

Es spricht einiges dafür:

Weniger Nitrat

Aus Nitrat können beim Kochen oder im Körper krebserregende Nitrosamine entstehen. Das Gemüse, das von Öko-Feldern kommt, ist in der Regel nitratärmer als konventionell angebautes. Der Nitratgehalt von Salat oder Gemüse ist aber nicht nur von der Art des Anbaus abhängig sondern auch von anderen Faktoren.

Weniger Rückstände

Bio-Produkte sind – wenn überhaupt – weit geringer mit Pflanzenschutzmitteln belastet als konventionelle. Bio-Getreide enthält tendenziell etwas weniger Schimmelpilzgifte. Bei anderen, überall verbreiteten Schadstoffen wie Blei im Boden gibt es nur geringe Unterschiede.

Mehr Nährstoffe

Weil sie weniger Wasser enthalten, stecken in Bio-Äpfeln, -Kartoffeln und Co. mehr Nährstoffe. Außerdem liefern sie tendenziell mehr Vitamin C und sind deutlich reicher an sekundären Pflanzenstoffen (Antioxidanzien), die vor Krebs und Herz-Kreislauf-Erkrankungen schützen. Milch und Fleisch aus Öko-Haltung haben eine ernährungsphysiologisch günstigere Fettsäurezusammensetzung, vor allem bei viel Auslaufhaltung und Weidefütterung. Eine aktuelle Studie von Forschern aus mehreren europäischen Ländern bestätigt diese Vorteile.

Bio-Obst und -Gemüse ist meist frei von Pflanzenschutzmittel-Rückständen und hat mehr gesundheitsfördernde Antioxidanzien.

Warum sind Bio-Lebensmittel teurer?

Weil Bio-Bauern auf chemisch-synthetische Dünger und Pflanzenschutzmittel verzichten, ernten sie weniger. Ihre Anbaumethoden sind arbeitsaufwändiger. Zudem bebauen sie etwa ein Drittel der Äcker mit Pflanzen, die Stickstoff im Boden anreichern. Für Getreide oder Gemüse fallen diese Flächen weg. Bio-Bauern halten, bezogen auf die Fläche, weniger Tiere. Die Fütterungsvorschriften führen zu längeren Mastzeiten und geringeren Milchmengen. All diese Kosten sind durch die Einsparungen bei Dünger und Pflanzenschutz nicht wettzumachen.

Die meisten Bio-Verarbeiter sind kleine Firmen und die Vermarktungsstrukturen sind nicht so zentralisiert. Das schafft Arbeitsplätze, kostet aber auch mehr Geld. Auch deshalb sind Öko-Lebensmittel meist teurer als konventionell erzeugte. Werden sie jedoch möglichst direkt, gering verarbeitet und jahreszeitlich angepasst eingekauft, fällt der Preisunterschied geringer aus.

Teurer und trotzdem billiger

Was oft vergessen wird: Durch den nachhaltigen Umgang mit der Natur spart der Bio-Landbau Kosten. Ein Beispiel: In manchen Regionen mit intensiver Tierhaltung ist deutlich zuviel Nitrat im Trinkwasser. Es ist aufwändig und teuer, wenn man es aus dem Wasser wieder herausholen muss. Solche Nitrat-Überschüsse gibt es auf Bio-Betrieben kaum. Auch durch Pflanzenschutzmittel-Rückstände im Wasser oder durch verdichtete Böden, die dann leichter überschwemmt werden, entstehen Folgekosten. Würden sie in die Kosten eines Lebensmittels einbezogen, wären auch konventionell erzeugte Lebensmittel teurer.





BIO AUS ÄGYPTEN – DAS SOLL REGIONAL SEIN?

Die große Nachfrage hat für die deutschen Bio-Landwirte zwei Seiten. Zwar werden ihnen ihre Produkte abgenommen. Die erzielten Preise aber sind oft zu niedrig, um Öko-Landbau für mehr Betriebe attraktiv zu machen. Immer häufiger kommen Bio-Lebensmittel deshalb aus dem Ausland, wo sie auch billiger produziert werden können.

Das meiste kommt aus Deutschland

Trotzdem kommen die meisten Bio-Lebensmittel aus Deutschland. Bei Getreide sind es 75 Prozent, bei Eiern rund 90 Prozent. Nur ein Sechstel der Bio-Äpfel kommt aus Argentinien oder Neuseeland. Für Gemüse sind Spanien und Israel wichtige Lieferländer.

Auch Zwiebeln aus Argentinien, die das Bio-Logo tragen, sind kontrollierte Ware, der Sie vertrauen können. Der Transport erfolgt per Schiff und ist nicht so klimaschädlich, wie oft behauptet wird. Ob ein Apfel im April aus Neuseeland importiert oder bis dahin in Deutschland kühl gelagert werden muss, macht in der Klimabilanz wenig Unterschied. Viel wichtiger ist es, beim Einkauf möglichst das Auto stehen zu lassen sowie regionale und saisonale Produkte zu kaufen.

Kaufen Sie möglichst Produkte, die gerade Saison haben und aus der Region stammen.

Wo hört regional auf?

Was wirklich regional ist, wird unterschiedlich gesehen. Für den einen sind schon 100 km zu weit weg, für den anderen muss ein Produkt wenigstens aus dem eigenen Bundesland stammen. Verbindliche Kriterien oder rechtliche Vorgaben festzulegen ist da nicht so einfach. Deshalb fehlen sie auch bis jetzt. Seit Anfang 2014 gibt es als freiwillige Kennzeichnung das „Regionalfenster“. Es garantiert den Kunden, dass die in dem Fenster getroffene Aussage korrekt ist, etwa „Milch aus Hessen, abgefüllt in 35039 Marburg“.





IST BIO AUCH FAIR UND SOZIAL?

Die EG-Öko-Verordnung schreibt für das wirtschaftliche und soziale Handeln der Bio-Betriebe keine Standards vor. Auch die Bio-Verbände haben hierzu nur wenige Regelungen. Doch viele Unternehmen, die schon seit Jahrzehnten Bio aus Überzeugung machen, stellen an sich selbst auch im sozialen Bereich hohe Ansprüche.

So bauten Bio-Pioniere in den 80-er und 90-er Jahren Projekte in Entwicklungsländern auf, um dort Kaffee, Kakao oder Bananen ökologisch zu erzeugen. Gerechte Preise sowie langfristige und partnerschaftliche Handelsbeziehungen waren dabei üblich. Mit dem Wachsen des Bio-Marktes verloren sie aber an Bedeutung. Bio-Lebensmittel aus Übersee erfüllen deshalb oft nicht die Kriterien des Fairen Handels. Diese garantiert aber das Fairtrade-Logo, wenn Sie es auf einem Produkt finden.

Es gibt Bio-Höfe, die mit Behinderten arbeiten und Bio-Verarbeiter, die als besonders familienfreundliche Arbeitgeber ausgezeichnet wurden. Im Vergleich zu anderen Branchen findet man unter den Bio-Unternehmen deutlich mehr solcher engagierten Betriebe, insbesondere im Biofachhandel und unter den dort vertriebenen Marken. Für den Verbraucher allerdings ist dieses Engagement nicht unbedingt zu erkennen.

In der Bio-Branche finden sich viele sozial engagierte Unternehmen.

WIR HABEN DIE ZUKUNFT IM BLICK



Ohne Bienen keine Früchte

Unsere kleinsten Nutztiere liefern nicht nur Wachs und Honig, sie bestäuben auch fast 80 % der Nutzpflanzen. Ein großer Teil unserer Nahrungsmittel hängt indirekt mit den Bienen zusammen. Es gibt jedoch immer weniger lohnende Blüten. Bienen-schutz geht alle an.

Bestell-Nr. 1567

Impressum

0392/2018

Herausgeberin:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden

Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn

Telefon: 0228/6845-0

www.bzfe.de

Text:

Leo Frühschütz, Sulzberg; Britta Klein, BLE

Redaktion:

Britta Klein, BLE

Gestaltung:

Jasmin Friedenburg, BLE

Bilder:

Titel: ©Floydine, S.2: ©Kzenon - beide Fotolia.com;

S. 3, 4, 10, 11, 13: Thomas Stephan (oekolandbau.de);

S. 5–9, 12, 14, 17–19: Dominic Menzler (oekolandbau.de);

S. 10: Britta Klein (BLE), S. 16: Peter Meyer (BLE)

Druck:

Bonifatius GmbH, Paderborn

Nachdruck oder Vervielfältigung – auch auszugsweise – sowie Weitergabe mit Zusätzen,
Aufdrucken oder Aufklebern nur mit Zustimmung der BLE gestattet.

Eine Einrichtung im Geschäftsbereich des



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft