

bioPress

Fachmagazin für Naturprodukte

Online-Handel

**Digitale Vermarktung
im Blick**

**Digitaler
Wochenmarkt
4.0**

Ernährung

**Bio von
Kindes-
beinen an**

Kongress

IGW

bioPress Fokus

GV + AHV

Messe

Biofach

Bio-Warengruppen:

Cerealien • Kekse



www.mestemacher.de



www.anuga.de

TASTE THE FUTURE



ANUGA MEAT

ANUGA BREAD & BAKERY

ANUGA FINE FOOD

ANUGA HOT BEVERAGES

ANUGA DAIRY

ANUGA ORGANIC

ANUGA CHILLED & FRESH FOOD

ANUGA FROZEN FOOD

ANUGA DRINKS

ANUGA CULINARY CONCEPTS

SAVE THE DATE:

KÖLN, 09. - 13.10.2021



Anuga
Organic

Erleben Sie die neuesten Bio-Trends
im Anuga Organic Market, Halle 5.1,
und nehmen Sie teil am Anuga
Organic Forum auf der digitalen
Eventplattform Anuga @home

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1, 50679 Köln
Telefon +49 1806 002 200, Telefax +49 221 821 99-1010
(0,20 EUR/Anruf aus dem dt. Festnetz; max.0,60 EUR/Anruf aus dem Mobilfunknetz)



Herausgeber:

Erich Margrander

Sie finden unsere
Internet-Seiten unter:
www.biopress.de

Verlag:

bioPress Verlag KG
Schulstr. 10, 74927 Eschelbronn
Tel. +49 (0) 6226 95110
Fax +49 (0) 6226 40047
e-mail: redaktion@biopress.de

Anzeigen:

Marita Sentz, ms@biopress.de
Tel. +49 (0) 6226-95110, Fax -40047

Es gelten die Preislisten
Nr. 16 vom 01.01.2020

Auflage

Nr. 107 /April 2021:
20.000 Exemplare

Erscheinungsweise:

Juli / Oktober / Januar / April

Jahresbezugspreis:

30,- € incl. MwSt./Versand für vier
Ausgaben (Inland),
Auslandsabos (außerhalb EU zzgl.
Bankgebühren 10,- €) + Versand
Porto 8,- €, Luftpost 25,- €.
Abonnements sind mit einer Frist
von 6 Wochen zum Ende des
Kalenderjahres kündbar.

Redaktion + Layout:

Erich Margrander, Lena Renner,
Marita Sentz, Leonie Thomas

AutorInnen dieser Ausgabe:

Anne Baumann, Peter Jossi, Bettina
Pabel, Elke Reinecke, Lena Renner

Redaktionsanschrift:

bioPress Magazin
(vormals bioFach Magazin)
Schulstr. 10, 74927 Eschelbronn
Tel: +49 (0) 6226 95110

Redaktion + Termine

+49 (0) 6226 400 47
redaktion@biopress.de

Titelbild:

Mestemacher GmbH
Am Anger 29
33332 Gütersloh
www.mestemacher.de

Für unverlangt eingesandte
Manuskripte/Bilder übernehmen
Verlag und Redaktion keine Haftung.
Veröffentlichte Manuskripte gehen
in das Eigentum des Verlages über.
Vervielfältigung und Nachdruck nur
mit ausdrücklicher Genehmigung
durch den Verlag.
Erfüllungsort und Gerichtsstand ist
Heidelberg.

Liebe Leserinnen, liebe Leser.

In diesem Frühjahr hat Corona die Lebensmittel- und Biobranche nun doch noch getroffen. Das Kernelement, sehen und gesehen werden, Neuheiten präsentieren und Neues entdecken, Hände schüteln und Ideen austauschen, in die Augen schauen und Geschäfte verabreden oder einfach durch die Gänge streichen in der Absicht, von all dem das eine oder andere zu treffen: Das Meiste war reduziert auf unterschiedliche digitale Veranstaltungen vom spannenden Expertentalk wie auf der während der IGW von den Grünen initiierten Online-Reihe 'Zukunft der Landwirtschaft' über digitale Weinverkostung auf dem Biofach eSPECIAL mit im Vorfeld verschickten Proben bis hin zu reißerischen Kochshows von den auch im Bio-segment tollkühn auftrumpfenden Marketing Besessenen. Der versprühte Optimismus ließ die Lücken im System dann doch nicht ganz ungesehen.

Vergleiche zwischen dem digitalen Rundgang der Landwirtschaftschefin auf der Biofach und den von den Grünen und der Biobranche gesetzten Themen im Netz zeigen eindeutig die Stärken digitaler Kommunikation. Vom Schreibtisch aus konnten Experten verfolgt werden zur 'Ernährungswende jetzt!', 'Agrarökologie statt Gentechnik – Wie ernährt sich die Welt' oder zur 'Bio-Bilanz: Daumen runter' des BÖLW, dem 'Green Deal 2030 – Impuls für die Agrar- und Ernährungswende' im Bioland-Podiumsgespräch, um nur einige zu nennen. Fragen im Chat bezogen auch das Publikum mit ein. Und das hat gut funktioniert.

In diesem spannenden Frühjahr war viel von Transformation die Rede im 'Kritischen Agrarbericht 2021' und in der Grünen Diskussion 'Gemeinwohlprämie statt Flächensubventionen' in der Landwirtschaft. Ein Feuerwerk politischer Aufbruchstimmung, die schon in diesem Frühjahr die Richtung angibt, in der wir den Wahlherbst erleben werden.

Das Anuga 2021-Motto Transform mit Themen wie der Notwendigkeit des globalen Wandels des Ernährungs- und Ökosystems mithilfe von Food Trends, in

denen Ökologische Lebensmittel nicht angesprochen werden, erscheint in dieser Betrachtung als eher abgeschnitten. Ob Health Foods, Free From, Plant-based Proteins, Alternative Fleischprodukte oder Clean Label, sie alle ergeben nur Sinn, wenn sie mit der Natur und nicht als denaturierte Lebensmittel den Markt bedienen wollen. Schauen wir also auf das Drittel der Anuga Aussteller, die seit Jahren immer mehr Bioprodukte in Köln präsentieren.

Neben der Transformation der Landwirtschafts-, Ernährungs- und Gesundheitspolitik muss auch die Vermarktung von Lebensmitteln eine neue Dimension erreichen: die Transformation des Handels. Nachhaltige Lieferketten vom Acker auf die Teller gehen nur mit dem Handel. Gesundes Bio-Essen in der Gastronomie und der Außer-Haus-Verpflegung sind ebenso Grundpfeiler eines erneuerten Ernährungs- und Ökosystems wie die Fähigkeit und Bereitschaft der Kaufleute, gesunde Lebensmittel jetzt in die Hände zu nehmen und ihre Regale damit zu bestücken.

Die Biobranche ist seit vielen Jahrzehnten Vorreiter dieser Transformation(en): Vegetarische Lebensmittel und Gesundheitsfood aus Reformhäusern und Agrochemiefreies von Hofläden der Biobauern und später in den Bioläden und Bio-Supermärkten. Immer wieder haben Innovationen der Biobranche den Lebensmittelmarkt aufgewühlt und zu Veränderungen bewegt, bis die Konsumenten diese Bio-Produkte jetzt auch im Mainstream erwarten. Die Lebensmittelindustrie hat das verstanden und besetzt diesen Markt mit immer neuen Ideen, die jedoch oft auch wenig mit den Versprechen zu tun haben, die gegeben werden. Nachhaltigkeit hat eben absolut nichts mit zellulärer Landwirtschaft/Fleischproduktion aus der Retorte zu tun, das dem Tierwohl dienen soll, nur weil die Tötungen dabei wegfallen. Ob Mensch sich mit künstlichen Nährwerten wirklich gesund ernährt, ist mehr als zweifelhaft.

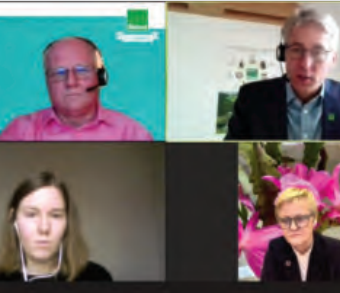
Erich Margrander
Herausgeber



8

Kongress

- 8 Bio Bilanz: Daumen runter**
Bei einem politischen Pressegespräch erstellte der BÖLW der Bundesregierung eine kritische Bio-Bilanz.
- 9 Green Deal 2030 – Impuls für die Agrar- und Ernährungswende**
Bioland lud im Januar zu einem digitalen Podiumsgespräch über die Umsetzung des Green Deals.
- 10 Kritischer Agrarbericht 2021**
Im Rahmen der Digitalen Grünen Woche hat das AgrarBündnis seinen Kritischen Agrarbericht mit fundierter Kritik am derzeitigen Agrarsystem vorgestellt.
- 11 Agrarökologie statt Gentechnik – Wie ernährt sich die Welt?**
Im Zuge der Online-Reihe der Grünen ‚Zukunft der Landwirtschaft‘ sprachen Experten über eine zukunftsfähige Landwirtschaft angesichts einer wachsenden Weltbevölkerung.
- 12 Ernährungswende jetzt**
Die Grünen initiierten ein Gespräch über Wege zu einer gesünderen und nachhaltigeren Ernährung.
- 13 Gemeinwohlprämie statt Flächensubventionen**
Namhafte Akteure diskutierten online über eine grüne Transformation der Landwirtschaft.



9

Online-Handel

- 14 Digitale Vermarktung im Blick**
Experten trafen sich zu einem Gespräch über Chancen und Risiken des Online-Geschäfts.
- 16 Digitaler Wochenmarkt 4.0**
Der Online-Marktplatz Pieters will Verbraucher und Produzenten direkt zusammenführen.



16

Hersteller

- 18 Mestemacher wird 150**
Die Gütersloher Großbäckerei Mestemacher ist mit einem Umsatzplus von 16,7 Prozent ins Jubiläumsjahr gestartet. Ihre Backwaren sind inzwischen alle mit dem Nutri-Score gekennzeichnet.



Ernährung

- 20 Bio von Kindesbeinen an**
Die Ernährungsstudie EsKiMo II stellte fest, dass Bio-Lebensmittel auf dem Speiseplan vieler Kinder stehen.
- 21 Zuckersteuer notwendig**
Anlässlich des 3. Zuckerreduktionsgipfels forderten Verbände die Einführung einer Zuckerabgabe auf Softdrinks.

18

Markt

- 22 Bio boomt weiter**
- 22 Etikettenschwindel bei St. Leonhards**
- 23 Spekulationsobjekt Bio-Getreide**
- 23 Bio-Soja aus der Republik Moldau**
- 23 Markt-Gespräche beim bioPress Donnerstagstalk**



21

Ausland

- 24 Bio-Umsätze in Österreich wachsen weiter**

Nachhaltigkeit

- 26** GAP in schwierigen Trilog-Verhandlungen
- 28** Wahre Preise bei Penny
- 29** Nachhaltiger Genuss
- 30** Nachhaltige Lieferketten – Schweiz verpasst Vorreiterrolle



30

Sortimente

- 32** Bio-Cerealien von Flocken bis zu Crunchys
- 38** Bio-Kekse weiter auf Erfolgskurs



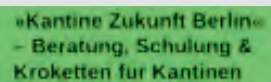
45

bioPress Fokus GV Großverbraucher

- 45** Zukunftsstrategie für die AHV
- 46** Lieber Hühnchen als Rind?
- 47** Ernährungswende befördert Agrarwende
- 48** Mehr Nachfrage als Angebot
- 49** Verpflegung in Schulen und Kitas
- 50** Besser Essen ohne Mehrkosten
- 51** Ernährungssouveränität für Städte und Gemeinden
- 52** Durch Qualität überzeugen
- 54** Bio von unten
- 55** Zertifizierung für die AHV
- 56** Österreich: Mehr Bio in der AHV
- 57** kurz notiert



48



50

Verband

- 58** Nährwerte zählen? Vollwertiges Essen bedeutet so viel mehr
Die AöL zeigt die Grenzen des Nutri-Scores auf und animiert zu einem ganzheitlichen Blick.



55

Messe

- 60** Biofach digital – gestärkt durch die Krise
Beim ersten eSpecial der Biofach trafen im Februar 13.800 Teilnehmer auf 1.442 Aussteller.



58

News

- 6**
- 65** B2B Lieferantenverzeichnis



60

Produktvorstellung

- 66**



ALB-GOLD



#PLASTIKFREI

ALB-GOLD Nudeln in der plastikfreien Verpackung. Weitere Produkte und leckere Rezeptideen unter alb-gold.de



DE-ÖKO-006
EU-Landwirtschaft

Fertiggerichte wie selbst gekocht



Katy Otto Photographer

Mit basischen Fertiggerichten aus Bio-Gemüse will das Start-up Ella's Basenbande aus Oranien-

burg die Lebensmittelbranche revolutionieren. Dabei wird auf Zucker und Zusatzstoffe vollständig

verzichtet. Sechs Fertiggerichte von Sauerkrautgericht bis Steckrüben-Gemüsepfanne stehen bisher zu 3,99 Euro pro Glas zum Verkauf. Die Bio-Zutaten werden schonend bei 100 Grad gekocht, dann sofort in Gläser abgefüllt und heruntergekühlt. Bis zum Verzehr müssen sie gekühlt gelagert werden.

Saatgut – der schwarze Fleck auf der weißen Bio-Weste



Transparenz bei Verbrauchern.

lehmann natur stellt seine neue Bio-Saatgut-Marke vor: Lehmanns Bio-Saaten will für Bio von Anfang an stehen. „Saatgut ist die Grundlage für unsere Nahrung und erhält bis jetzt zu wenig Aufmerksamkeit“, erklärt Christina Marandi, Leiterin des Qualitätsmanagements von Lehmanns Bio-Saaten. „Denn wir sind der Meinung, dass Bio im Ursprung beginnen muss.“ Darum setze lehmann natur auf samenfestes Bio-Saatgut und Sorge für mehr

Urban Farming mit Fischen

Das Team der TopFarmers GmbH hat mit seinem jungen Berliner Unternehmen StadtFarm eine

neue Form der Aquaponik entwickelt und die Speisefischzucht mit dem Anbau von Gemüse verbunden.

Die Ausscheidungen der Fische werden zu Dünger aufgewertet und in eine regenwurmreiche Erde ge-

leitet. Daraus nehmen die Pflanzen in den Gewächshäusern die Nährstoffe auf, woraufhin das

gereinigte Wasser wieder den Fischbecken zugeführt wird. Das System der „AquaTerraPonik

Farm‘ kommt vollständig ohne Pflanzenschutzmittel, Antibiotika und künstliche Düngemittel aus.

Biokreis schließt Discounter von Mitgliedschaft aus



am 6. März wurde eine Richtlinie für den Handel verabschiedet, welche Discounter von der Mitgliedschaft ausschließt. Damit untermauert der

Verband seinen vor zwei Jahren gefällten Fachhandelsbeschluss, der Partnerschaften schon damals nur mit dem Naturkostfachhandel und dem „qualifizierten Lebensmittel-einzelhandel“ vorsah. Außerdem stimmten die Mitglieder für ein Verbot der In-Ovo-Selektion und sprachen sich für den Start eines Biodiversitäts-Projekts aus.

Hessen ist Ökomodell-Land

Seit 2021 darf sich Hessen als Ökomodell-Land bezeichnen – alle Regionen sind zu Ökomodell-Regionen geworden. Mit vielfältigen Projekten engagieren sie sich für die

Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten und mehr ökologische Produkte aus der Region für die Region. Seit Februar sind die Managerstellen in den neuen Ökomo-

dell-Regionen (Kreis Bergstraße, Nassauer Land, die Kreise Main-Kinzig und Schwalm-Eder sowie die Regionen Hersfeld-Rotenburg und Rhein-Main) vollständig besetzt.

Mindestzuckergehalt von Limonaden soll gestrichen werden

Der Fachausschuss Getränke, das für Erfrischungsgetränke zuständige Expertengremium der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK), hat die so-

genannten Leitsätze für Erfrischungsgetränke überarbeitet. So soll der bisher geltende Mindestzuckergehalt von Limonaden gestrichen werden. Der Leit-

satzentwurf beschreibt nun nur einen üblichen Gesamtzuckergehalt von 7 Gramm pro 100 Milliliter oder mehr bei Limonaden.

BioWest und BioOst abgesagt



Auch in diesem Jahr werden die beiden zuletzt für Mai anberaumten Frühjahrs-BioMes-sen nicht stattfinden können. Nach-

dem die Bund-Länder-Konferenz Anfang März keine Neuigkeiten zu Großveranstaltungen und Messen bis in den Sommer

gebracht hat, fiel die Entscheidung für eine Absage. Mit vorsichtigem Optimismus blicken die Veranstalter dagegen in den

Herbst und freuen sich auf ein Wiedersehen auf der BioNord in Hannover (26.9.) und der BioSüd in Augsburg (3.10.).



We Care: Neues Nachhaltigkeitssiegel

Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) hat im Februar das neue Unternehmensiegel 'We Care' vorgestellt. Es bestätigt zertifizierten Unternehmen, dass sie vom Anbau in den Ursprungsländern bzw. der Region bis zum heimischen Standort umfassende ökologische

und soziale Kriterien einhalten. Damit sollen Lücken bei bestehenden Standards geschlossen werden. So verlangt We Care Sofortmaßnahmen, wenn in der Lieferkette eines zertifizierten Unternehmens Sozial-, Umwelt- oder Tierwohlstandards verletzt werden.

Riedenburger Dolden Dark ist Porter des Jahres

Bei der diesjährigen Februarverkostung des Meininger's International Craft Beer Awards wurde das 'Dolden Dark Porter' aus dem Riedenburger Brauhaus mit einer Gold-Medaille ausgezeichnet und darüber hinaus zum

'Porter des Jahres' gekürt. Laut Juryvoting ist der erfolgreiche Bio-Brauerei aus Niederbayern mit diesem Bier eine „besonders gelungene Mischung aus Malz- und Karamellnoten gelungen, in die Aromen von Schokolade und Kaf-

fee perfekt eingebettet sind“.



Mit regionalem Soja zum klimafreundlichen Ei

Laut einer Studie des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL) können deutsche Legehennen-Betriebe ihren CO₂-Ausstoß durch die Fütterung mit regionalem, zertifi-

zierten Soja um 41 Prozent reduzieren. Die bessere Klimabilanz ist vor allem auf ein Verbot der Umwandlung von Wald- oder Grünflächen in Ackerland zurückzuführen, aber

auch auf die Verringerung der Transportwege. In Deutschland sind bisher nur etwa ein Fünftel der 3,6 Millionen Tonnen Soja, die jährlich verbraucht werden, entwaldungsfrei.

VAC 95+ für 100 Prozent Recycling



Der innovative Vakuumbbeutel VAC 95+ von allfo ist voll recyclingfähig und will ein Plus an Nachhaltigkeit in den Handel bringen. Neben hervorragenden Barriereigenschaften verspricht das neue Produkt des europäischen Marktführers für Vakuumbbeutel auch eine gute Umweltverträglichkeit. Die Neuheit besteht zu über 95 Prozent aus Polypropylen (PP) und einer dünnen Hochbarriere – daher auch der Name VAC 95+. Im Gegensatz zum ursprünglichen Verbund aus Polyethylen (PE)

und Polyamid (PA) könne PP problemlos wertstofflich recycelt werden.

Leitfaden zu Aromen in Biolebensmitteln

Der Einsatz von Aromen in Biolebensmitteln ist in der Bio-Verordnung (EU) Nr. 2018/848 neu geregelt – und das strenger als bisher. Ein neuer Leitfaden, erstellt vom Büro für Lebensmittelkunde und Qualität (BLQ) und vom Forschungsinstitut für biologi-

schen Landbau Deutschland e.V. (FiBL) bietet Hilfestellung für alle, die sich mit der Verordnung vertraut machen möchten. Er steht allen Interessenten auf der Webseite Organic eprints zum kostenlosen Download zur Verfügung.

Voelkel Shots – Jetzt auch in der 0,75-Liter-Mehrwegflasche

Um dem steigenden Wunsch nach Müllvermeidung zu entsprechen, bietet die Naturkostsafterei Voelkel

nun den Shot Ingwer und den Shot Ingwer & Kurkuma auch in der 0,75-Liter-Glas-Mehrwegflasche an. In jeder der neuen Mehrwegflaschen sind fünfzehn 50 ml Shots enthalten, womit der empfohlene Tagesbedarf eines Erwachsenen an Vitamin C zu über 50 Prozent gedeckt werde. Sowohl Ingwer als auch Kurkuma kommen von einer Kleinbauern-Kooperative in Peru, die nach Demeter-Richtlinien arbeitet.



Symposium auf Oktober verschoben

Das 30. Jubiläumssymposium Feines Essen + Trinken, ursprünglich geplant für den Juni 2021, wurde in die zweite Jahreshälfte verschoben und findet nun am 21./22. Oktober 2021 erstmals in Köln und nicht in München statt. Auch

dieses Jahr steht das Thema Nachhaltigkeit im Fokus der Fachtagung. Die Teilnehmer erwarten eine Vielzahl von Branchen-Insights, Innovationsimpulsen und Learnings aus 2020 und der ersten Jahreshälfte von 2021.

Bio-Bilanz: Daumen runter

BÖLW bewertet Bundesregierung auf der Grünen Woche



BÖLW-Vorstand Verarbeitung Volker Krause (o.), Vorstand Landwirtschaft Alexander Gerber, BÖLW-Vorsitzender Felix Prinz zu Löwenstein und Vorstand Handel Marcus Wewer (v.l.n.r.)

Bei der digitalen Internationalen Grünen Woche lud der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) im Januar zu einem politischen Pressegespräch. Darin erstellte er der Bundesregierung eine überwiegend kritische Bio-Bilanz. Die drei BÖLW-Vorstände für Landwirtschaft, Handel und Verarbeitung betrachteten verschiedene Politikfelder von der Agrarpolitik bis zum Bio-Recht.

„Wenn es drauf ankommt, kann die Politik beherzt handeln“, stellte Alexander Gerber, der Vorstand Landwirtschaft des BÖLW, mit Blick auf die Corona-Maßnahmen fest. Doch in der Agrarpolitik vermisst er ein solches Handeln noch großenteils. Zwar sei die Förderung von Biobetrieben positiv zu bewerten, ansonsten gebe es aber einen Rückbau an Umweltleistungen und das Höfesterben würde beschleunigt. Richtig wäre es, 70 Prozent der Finanzmittel der GAP an Umweltleistungen zu binden.

Auch für die Gentechnik fällt Gerbers Urteil negativ aus. Trotz des Urteils des höchsten EU-Gerichts, das CrisprCas und Co als Gentechnik einstufte, bleibe Deutschland untätig. Zur Umsetzung des geltenden Gentechnikrechts gehöre, dass diejenigen, die Gentechnik-Gewächse auf den Markt bringen, auch ein Nachweisverfahren anbieten müssen.

Die Forschungspolitik erhielt eine durchwachsene Bewertung: So seien längere Verbundprojekte zu begrüßen, ebenso das Bundesprogramm Ökolandbau, das etwas mehr Fördergelder erhielt. Die Mittel für Bio-Forschung seien jedoch nicht aufgestockt worden und lägen nach wie vor bei unter zwei Prozent der Agrar-Forschungsmittel.

Volker Krause, Vorstand Verarbeitung des BÖLW, stellte der Wirtschaftspolitik eine kritische Bewertung aus. Die regionale Wertschöpfungskette erführe zu wenig Beachtung und es gäbe keine gezielte Unterstützung für Öko-Hersteller. Hier könne sich Deutschland ein Beispiel an Österreich und Dänemark nehmen, wo alle Öko-Hersteller gefördert würden. Auch die Ernährungspolitik

konnte laut Krause nicht überzeugen: Sie beschränke sich auf Sonntagsreden und einzelne Maßnahmen wie den Nutri-Score – der zudem Bio- und Vollwertprodukte diskriminiere. Der BÖLW fordere stattdessen eine kohärente nationale Ernährungsstrategie und eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung mit hohem Bio-Anteil in allen öffentlichen Einrichtungen.

Eine durchwachsene Bilanz bescheinigte Marcus Wewer, der beim BÖLW den Vorstand Handel innehat, dem Bio-Recht. Auf europäischer Ebene sei die neue EU-Öko-Verordnung zu begrüßen, die zu Recht noch um ein Jahr verschoben worden wäre. So könnten die wichtigen Detailregeln mit Qualität ausgearbeitet werden. Dagegen sei das deutsche Ökolandbaugesetz bislang nicht an neue Anforderungen angepasst worden. Hier müsse am vorgelegten Entwurf noch viel passieren, damit er Bio stärkt. Wichtig sei etwa, dass der Bund mehr Verantwortung im Bereich der Bio-Kontrolle übernehme. Die Tierhaltung erhielt von Wewer ein klares Minus. Der Schlachthofskandal im letzten

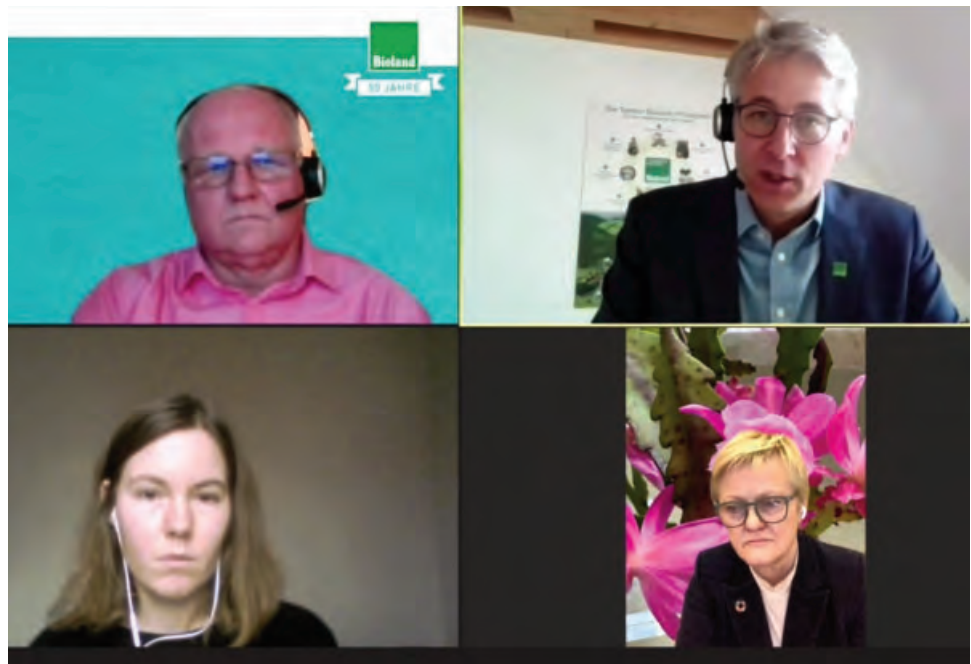
Jahr habe einmal mehr besorgniserregende Zustände aufgedeckt. Die Ziele der Borchert-Kommission müssten energisch weiter verfolgt und zum Erfolg geführt werden. Stattdessen arbeite Julia Klöckner weiter an einem freiwilligen Label, das nur für einen kleinen Teil der Tiere Erleichterung bringen werde. Klöckner müsse jetzt dafür sorgen, dass eine verpflichtende, europäische Kennzeichnung wie beim Ei erfolgt und Bio als höchster gesetzlicher Tierhaltungsstandard weiter seinen Teil zum Umbau beitragen kann. Der BÖLW-Vorsitzende Felix Prinz zu Löwenstein erklärte abschließend, die Bundesregierung habe noch keine Antwort auf die großen Probleme unserer Zeit gefunden: auf die Klimakrise, das Höfesterben und gefährdete Wasserreserven. Es fehle eine Politik, die konsequent und kohärent die Weichen auf Bio stellt – vor allem auf Bundesebene. Und es brauche einen Umbauplan, der den Betrieben Planungssicherheit geben kann, sowie einen integrierten Politikan-satz, der alle notwendigen Bereiche und Ressorts einbindet.

Lena Renner

Green Deal 2030 – Impuls für die Agrar- und Ernährungswende?

Bioland-Podiumsgespräch zu den Chancen des Green Deals 2030

Anlässlich der Internationalen Grünen Woche lud Bioland im Januar zu einem digitalen Podiumsgespräch ein. Ob der Green Deal ein Impuls für die Agrar- und Ernährungswende sein kann, diskutierten die Grünen-Politikerin Renate Künast, Fridays-for-Future-Aktivistin Julia Thöring und Bioland- und IFOAM-Präsident Jan Plagge.



Bioland-Pressesprecher Gerald Wehde (l.o.), Bioland- und IFOAM-Präsident Jan Plagge (r.o.), Fridays-for-Future-Aktivistin Julia Thöring (l.u.) und Grünen-Politikerin Renate Künast (r.u.)

„Wenn wir die GAP nicht umsteuern, verliert die Politik an Glaubwürdigkeit“, erklärte Jan Plagge. Was wir bräuchten, sei ein ganzheitlicher Ansatz für Biodiversität, Klima und Tierhaltung. Wenn Landwirte entsprechende Maßnahmen ergriffen, so müssten diese auch honoriert werden. Der Ökolandbau sei ein bewährter Systemansatz für den Schutz der Biodiversität sowie des Klimas. Deshalb müsse die Politik den Ausbau des Ökolandbaus fördern und entsprechende Rahmenbedingungen setzen. Das Ziel des Green

Deals von 25 Prozent Ökofläche sei dafür die „zentrale und wichtigste Zielmarke überhaupt“.

Auch Renate Künast betonte, man müsse den Ökolandbau fördern wie nur möglich. Dabei sei keine Zeit zu verlieren – es gehe hier auch um eine Verlässlichkeit für die Landwirte. Die Agrarpolitik müsse sich jetzt weg von Direktzahlungen und hin zu einem Punktesystem bewegen, durch das Gemeinwohlleistungen und Ökolandbau gerecht entlohnt werden. Die Städte könnten zudem über

die Außer-Haus-Verpflegung in Krankenhäusern, Kitas und Schulen die Nachfrage nach Bio steigern. Viele engagierte Städte wie Berlin oder München gingen hier schon mit gutem Beispiel voran. Außerdem bräuchten wir eine reduzierte und dafür bessere Tierhaltung.

Für eine Reduktion der Tierhaltung plädierte auch die Aktivistin Julia Thöring. Die Klimakrise sei ein systemisches Problem. Deshalb müsse nicht der Konsument verantwortlich gemacht, sondern der Rahmen geändert werden.

Im Sinne der sozialen Gerechtigkeit könnte etwa das Essensgeld bei Hartz IV erhöht werden, damit qualitativ hochwertige Lebensmittel für alle bezahlbar blieben. Für 70 Prozent der Deutschen habe die Klimakrise Priorität. Das müsse sich jetzt auch in den Bemühungen der Politik widerspiegeln. Der Green Deal reiche nicht, um das 1,5 Grad-Ziel zu erreichen. Es brauche eine sozialgerechte Transformation der Landwirtschaft, die klimaschonendes Wirtschaften konsequent fördere.

Lena Renner

Kritischer Agrarbericht 2021

Klimawandel erfordert grundlegende Transformation des Agrar- und Ernährungssystems



Thomas Schröder, Präsident des Deutschen Tierschutzbundes, Myriam Rapior, Bundesvorstand der BUNDjugend, und AgrarBündnis-Sprecher Frieder Thomas (v.l.n.r.)

Das AgrarBündnis hat den Kritischen Agrarbericht 2021 im Rahmen der Digitalen Grünen Woche vorgestellt. Der Bericht versteht sich als ‚Buch zur Bewegung‘ mit fundierter Kritik am derzeitigen Agrarsystem, aber auch Konzepten und Ideen, wie es anders gehen könnte.

Frieder Thomas, Sprecher des Bündnisses von 26 Organisationen aus Landwirtschaft, Umwelt-, Tier- und Verbraucherschutz sowie Entwicklungsarbeit, sieht dringenden Handlungsbedarf. Beim Klimawandel sei die Konsequenz von zu spätem Handeln für die Landwirtschaft in Form von Dürren und Extremwetter bereits existenziell spürbar. Um der notwendigen Transformation zum Durch-

bruch zu verhelfen, sei es gut, die besseren Argumente zu haben. „Die kann man im Kritischen Agrarbericht finden“, so Frieder Thomas.

Landwirtschaft als Teil der Lösung

Myriam Rapior, Bundesvorstand der BUNDjugend, plädierte dafür, die Landwirtschaft als Teil der Lösung der Klimakrise zu begreifen. Dafür brauche sie aber die Unterstützung der Bevölkerung und der Regierung. „Wir jungen Menschen erwarten, dass der Staat sich der Verantwortung für den Schutz der Umwelt annimmt“, verkündete Rapior. So dürfe endlich nicht mehr in den größtmöglichen Erträgen gedacht werden. Stattdessen sollten öffentliche Gelder auch für öffentliche Leistungen genutzt werden.

Das fordert auch Thomas Schröder, Präsident des Deutschen Tierschutzbundes. Die planetarischen Grenzen seien ausgereizt und wir im Jahr-

zehnt des Aufbruchs zum Umbruch. Mehr Klimaschutz gelänge nur im Schulterschluss mit mehr Tier-, Arten- und Umweltschutz. Die Folgekosten eines ‚Weiter so‘ seien massiv teurer als die Kosten, mit denen jetzt durchgreifende Systemumstellungen gefördert werden müssten. Viele Landwirte wollten, könnten aber aus wirtschaftlicher Not nicht umstellen.

Antje Kölling von Demeter untermauert diesen Fakt mit dem Ergebnis des Konjunkturbarometers des Deutschen Bauernverbands. Demnach könnten sich 18,4 Prozent der Landwirte eine Umstellung auf Bio vorstellen. Dafür brauchten sie aber politische Sicherheit. Das Interesse der Bevölkerung an Ökolandbau sei bereits da: 90 Prozent gaben im Öko-Barometer an, zumindest gelegentlich Bio zu kaufen – 37 Prozent sogar häufig. Jetzt müsse die Gemeinsame Europäische Agrarpolitik (GAP) mitziehen und Umweltleistungen hono-

Chance: Öko-Regelungen

Phillip Brändle von der Arbeitsgemeinschaft Bäuerliche Landwirtschaft plädierte dafür, bei der anstehenden Reform der GAP das Instrument der sogenannten Öko-Regelungen gezielt und umfangreich zu nutzen. Die Bauern stünden vor ökologischen als auch ökonomischen Herausforderungen. Sie sollten den CO₂-Ausstoß senken, die Biodiversität fördern, die Reinhaltung von Luft und Wasser schützen sowie die Tierhaltung verbessern. Gleichzeitig litten sie unter einem zu niedrigen Einkommen, das zu Höfesterben führe. Die Öko-Regelungen böten bei richtiger Ausgestaltung die große Chance, den ökologischen und wirtschaftlichen Herausforderungen in der Landwirtschaft gleichermaßen zu begegnen. Bauern könnten dann einkommenswirksam für ihre Gemeinwohlleistungen entlohnt werden.

Lena Renner

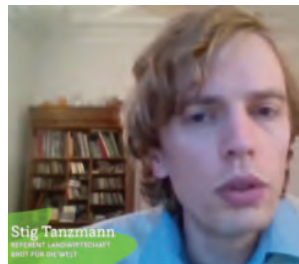
Agrarökologie statt Gentechnik – Wie ernährt sich die Welt?

Gespräch über die Zukunft der Welternährung

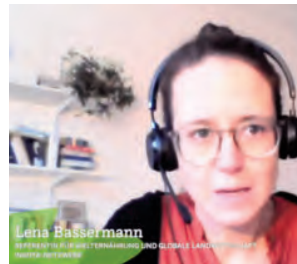
Klimakrise, Artensterben und Hungersnöte: Die Grundbedingungen, unter denen Lebensmittel produziert werden, verschlechtern sich zunehmend. Im Zuge der Online-Reihe ‚Zukunft der Landwirtschaft‘ sprachen im Januar Experten über eine zukunfts-fähige Landwirtschaft angesichts einer wachsenden Weltbevölkerung.

„Zig Tier- und Pflanzenarten sind vom Aussterben bedroht“, so eröffnete Harald Ebner, Sprecher für Gentechnik bei den Grünen, die Veranstaltung. Gleichzeitig wachse die globale Bevölkerung, während 690 Millionen Menschen hungerten und zwei Milliarden an Mangelernährung litten. Die industrielle Landwirtschaft sei an ihre Grenzen gekommen und verschärfe die bestehenden Krisen. Es brauche deshalb ganzheitlichere und stabilere Lösungen.

Lena Bassermann, Referentin für Welternährung und globale Landwirtschaft beim Inkota-Netzwerk, wies auf die Menschenrechtsverletzungen an Kleinbauern hin. Zwei Drittel



Ecoropa-Präsidentin Christine von Weizsäcker (l.o.), Harald Ebner, Sprecher für Gentechnik bei den Grünen (r.o.), Stig Tanzmann, Referent für Landwirtschaft bei Brot für die Welt (l.u.) und Lena Bassermann vom Inkota-Netzwerk (r.u.)



der Hungernden weltweit lebte auf dem Land. Für viele sei es schon wirtschaftlich eine Herausforderung, sich Pestizide zu leisten – die im Endeffekt krank machten. Dabei sei ausreichend gesunde Ernährung ein Menschenrecht. Die Agrarökologie versuche deshalb einen alternativen Anbau im Einklang mit der Natur. Dazu gehöre es, Saatgut selbst zu vermehren und zu sichern, Mischkulturen anzubauen sowie Dünger selbst herzustellen.

Selbstbestimmung statt Monokulturen

Die Agrarökologie stehe nicht nur für eine Anbaumethode, sondern auch für eine politische Bewegung, die nach bäu-

erlicher Selbstbestimmung strebe. Leider fehle in der Politik der Wille zu einer wirklichen Transformation. So sei die UN-Kleinbauernklärung zwar von der Generalversammlung angenommen, viele Staaten wehrten sich aber mit Händen und Füßen dagegen. Die Subventionen gingen zudem größtenteils an das agrar-industrielle Modell. Auch in afrikanischen Ländern landeten 80 Prozent der Subventionen beim Mais, der auf kleinen Flächen und als Monokultur intensiv angebaut werde. Harald Ebner erinnerte in diesem Kontext an die Große Hungersnot von 1848, bei der die Nahrungsgrundlage als Folge der Kartoffelfäule auf einen Schlag

dahin war, weil alle von der Kartoffel abhängig waren.

Problemorientiert statt technologie-zentriert

„Wir reden schon ewig über agrarökologische Probleme“, stellte Christine von Weizsäcker, Präsidentin von Ecoropa, fest, „über das Klima, den Diversitätsverlust und die Ernährung.“ Die Gentechnik biete technische Lösungen für ein ‚Weiter so‘. Eine endlose Reihe von Technofixen sei aber kein nachhaltiger Weg. Statt technologiezentriert müssten wir problemorientiert denken und systematische Lösungen suchen. „Welche Landwirtschaft wollen wir?“, sei dabei die zentrale Frage. Beim Thema Gentechnik sei eine bessere Technikfolgenabschätzung und Regulierung essentiell.

Stig Tanzmann, Referent für Landwirtschaft bei Brot für die Welt, beleuchtete die große Problematik des Klimawandels. So hätte es etwa in Simbabwe und Mosambik in den letzten Jahren verstärkt Zyklone und Überschwemmungen gegeben – im Wechsel mit extremer Trockenheit. Gleichzeitig litten Landwirte weltweit massiv unter bewaffneten Konflikten, etwa in Burkina Faso. Wir bräuchten deshalb neue Ansätze, die auf die ökologischen und sozialen Probleme reagierten. Ein Schritt sei zum Beispiel der systematische Aufbau von Saatgutbanken, um nicht auf Importe aus dem Ausland angewiesen zu sein.

Gegenüber der Gentechnik gebe es risikoärmere Lösungen für unsere Probleme. Während der konventionelle Landbau daran aufgrund von Resistenzen und Monokulturen scheitere, könne ein vielfältiger Ökolandbau die Welt ernähren.

Lena Renner

Ernährungswende jetzt!

Experten diskutieren über Wege zu einer gesünderen und nachhaltigeren Ernährung



BÖLW-Geschäftsführer Peter Röhrig (l.) und Iglo-Geschäftsführerin Antje Schubert (r.)

Die fortschreitende Industrialisierung der Lebensmittelproduktion geht auf Kosten von Umwelt, Klima und Gesundheit. Wie kann eine Ernährungswende gelingen? Und was sind die Voraussetzungen dafür? Damit beschäftigten sich im Januar Experten im Rahmen der von den Grünen initiierten Online-Reihe ‚Zukunft der Landwirtschaft‘.

Unter der Moderation von Renate Künast, Grünen-Sprecherin für Ernährungspolitik, diskutierten Achim Spiller, Professor für ‚Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte‘ an der Universität Göttingen, Antje Schubert, Geschäftsführerin des Lebensmittelunternehmens Iglo, sowie Peter Röhrig, Geschäftsführer des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW). 100 Milliarden Euro werden bei uns im Jahr für ernäh-

rungsbedingte Krankheiten ausgegeben, mahnte Peter Röhrig. Um diese Situation zu ändern, müssten wir dafür sorgen, dass der nachhaltige und gesunde Weg auch der leichtere sei.

„Es gibt keine Wunderwaffe für alle Probleme“, stellte Achim Spiller fest. Er zog eine Parallele von der Ernährung zum Tabakkonsum. Mit Hilfe von Werbeverböten, der Tabaksteuer und dem Rauchverbot in Restaurants habe man es geschafft, den Tabakkonsum innerhalb weniger Jahre stark zu minimieren. Auch in der Ernährung seien solche breiten politischen Maßnahmen nötig.

Erziehung zu gutem Essen

Einen hohen Stellenwert räumt er dabei der Bildung und der Gemeinschaftspflege ein. An gesundes und nachhaltiges Essen könne man sich gewöhnen. Anders als es aktuell der Fall sei, sollten etwa Krankenhausküchen mit gutem Beispiel vorangehen. Antje Schubert pflichtete ihm bei, die Ernährungsumstellung sei größtenteils eine Erziehungsaufgabe. Viel könne sich

durch sozialen Druck bewegen – so wie heute kaum mehr einer an der Kasse zur Plastiktüte greife. Außerdem müsse gesunde Ernährung auch schmecken und Spaß machen, sodass sich der Verbraucher gerne dafür entscheide.

Spiller plädierte für eine integrierte Ernährungspolitik mit den vier zentralen Zielen: Gesundheit, Umwelt/Klima, Soziales sowie Tierschutz. Als Querschnittsthema betreffe nachhaltige Ernährung verschiedene Ministerien und erfordere Maßnahmen von der EU bis hin zur kommunalen Ebene. Als mögliches Beispiel führte er eine Lenkungssteuer an, die nachhaltige Produkte günstiger machen könnte.

Label und Ordnungspolitik

Auch ein Klimalabel könnte dazu führen, dass Produkte langfristig klimafreundlicher werden. Schubert könnte sich ein solches für Iglo gut vorstellen. Man habe schließlich schon den Nutri-Score trotz ordentlichem Gegenwind durchgezogen. Röhrig steht dem Label etwas skeptisch gegenüber: So führten

zu viele Labels zu einer Verbraucher-unfreundlichen Unübersichtlichkeit. Es sei die Frage, wie effizient das Label wäre, und ob man nicht etwa durch eine höhere CO₂-Steuer mehr erreichen könnte.

Wichtiger als Label sei eine Änderung des ordnungspolitischen Rahmens. Das Marktversagen, dass sich die wahren Kosten nicht im Produktpreis widerspiegeln, müsse ausgeglichen werden. Außerdem sollte über einen Außenhandelsschutz zugunsten nachhaltiger Produkte erreicht werden, dass sich deren Herstellung auch lohne. Insgesamt bräuchten wir ein ausgeglicheneres Machtverhältnis zwischen den verschiedenen Akteuren der Wertschöpfungskette. Darüber hinaus schlägt Röhrig einen Ernährungspakt, ähnlich dem Digitalisierungspakt, vor, in dem der Bund mehr Verantwortung übernimmt und dafür sorgt, dass Schulküchen und Schulgärten etabliert werden. So könnte man schon früh Kompetenz herstellen – sowohl in Anbau, als auch in Verarbeitung und Ernährung.

Lena Renner

Gemeinwohlprämie statt Flächensubventionen

Diskussion über eine grüne Transformation der Landwirtschaft



Die Grünen-Politiker Harald Ebner, Renate Künast und Anton Hofreiter sowie der Arzt und Wissenschaftsjournalist Eckart von Hirschhausen (v.l.n.r.)

Was läuft schief in der Landwirtschaft? Was muss sich für den Klimaschutz ändern? Und wie kann man dafür sorgen, dass die Transformation auch passiert? Im Rahmen der von der grünen Bundestagsfraktion initiierten Online-Reihe ‚Zukunft der Landwirtschaft‘ zur Internationalen Grünen Woche 2021 diskutierten im Januar namhafte Akteure über den Umbau der Land- und Ernährungswirtschaft.

Die Landwirtschaft sei einerseits Opfer des Klimawandels – andererseits trage sie durch die Zerstörung von Humus und Artenvielfalt dazu bei, so eröffnete der Fraktionsvorsitzende Anton Hofreiter die Veranstaltungsreihe. Die Bedingungen auf vielen Höfen

seien sowohl für Menschen als auch für Tiere nicht so, wie man sich das wünscht, was auch dazu führte, dass viele Bauern aufgeben müssten. Verantwortlich sei mit die Macht des Einzelhandels, die daher begrenzt werden müsse. Die 400 Milliarden, die im Rahmen der GAP zur Verfügung ständen, sollten Bauern, Tieren, dem Klima und dem Erhalt der Artenvielfalt dienen.

Aufruf zum Gesellschaftsvertrag

Auch Arzt und Wissenschaftsjournalist Eckart von Hirschhausen mahnte, die zehn größten globalen Gefahren hingen von Landwirtschaft und Klimaschutz ab. Das Thema müsse deshalb endlich in der Mitte der Gesellschaft ankommen. Um das zu erreichen, sei es nötig, emotionaler rüberzukommen und die Kommunikation zu ändern – „weg von den Eisbären“ und hin zu Themen wie der Versorgung der eigenen Familie, Gesundheit und Generationengerechtigkeit. Wegkommen müsse man auch von den traditionellen Konfliktlinien, ergänzte Prof.

Peter Strohschneider, Vorsitzender der Zukunftskommission Landwirtschaft. Aktuell hieße es oft Öko gegen Konventionell und Groß gegen Klein – stattdessen brauche es aber einen mittleren Konsens und einen Austauschprozess zwischen den unterschiedlichen Stakeholdern. Den wünscht sich auch die Aktivistin Jutta Sundermann von der Aktion Agrar, die zum Gesellschaftsvertrag aufrief. So müsse man dem wütenden Bauern von ‚Land schafft Verbindung‘ zuhören, auch wenn das vielleicht unangenehm sei. Viele der Demonstranten würden gerne etwas ändern und etwas für Artenvielfalt und Klimaschutz tun, hätten aber nicht die finanziellen Mittel dazu.

Leistungen honorieren

Harald Ebner, Grünen-Obmann im Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft, stimmte zu, die Landwirtschaft brauche ökonomische Anreize, um sich anders zu verhalten als bislang. Viele Bauern seien von Preisdruck und Existenzsorgen getrieben

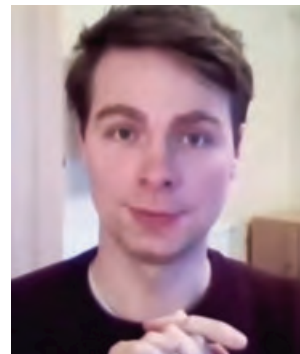
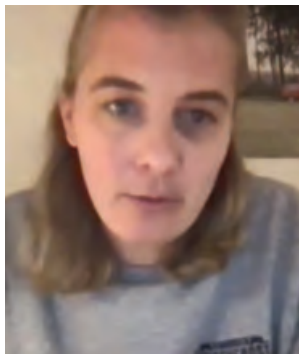
und „jeder Hof, der zumacht, ist einer zu viel“.

Auch der Agrarwissenschaftler Prof. Harald Grethe erklärte, es sei schwierig, alles über den Marktpreis zu regeln. Die Wertschätzung gegenüber der Landwirtschaft müsse auch finanziell zum Ausdruck gebracht werden. Dies könne durch die Gestaltung von Ordnungsrecht erreicht werden – zum Beispiel durch die zielorientierte Honorierung von Leistungen im Bereich Umwelt-, Klima- und Tiererschutz anstelle von pauschalen Flächensubventionen. Gemeinsam mit Renate Künast, Grünen-Sprecherin für Ernährungspolitik, und Harald Ebner plädierte er für die Einführung einer Gemeinwohlprämie. Eine solche könnte über ein Punktesystem laufen, das tier- und umweltfreundliches Verhalten von Bauern honoriert. Gleichzeitig sind sich Künast, Grethe und Sundermann einig, dass die Tierhaltung insgesamt reduziert werden muss: Weniger und dafür besser gehaltene Nutztiere sind das Ziel.

Lena Renner

Digitale Vermarktung im Blick

Expertenrunde über Chancen und Risiken des Online-Geschäfts



Frischepost-Gründerin Jule Willing, Kalieber-Gründerin Sarah Dhem, Marc Albrecht-Seidel, Geschäftsführer des Verbands für Handwerkliche Milchverarbeitung, und Öko-Landwirt Sönke Strampe (v.l.n.r.)

Die Corona-Krise hat die Trends sowohl zu regionalen Produkten als auch zu digitaler Vermarktung noch verstärkt. In der von den Grünen initiierten Online-Reihe ‚Zukunft der Landwirtschaft‘ sprachen Experten aus der Praxis darüber, was digitale Vermarktung leisten kann und welche Rolle die Politik im Bereich Vermarktung übernehmen sollte.

Direkt aus dem Online-Geschäft berichten konnte Jule Willing, eine der Gründerinnen der Direktvermarktungs-Plattform Frischepost. Ihre Motivation: Produkte zu fairen Preisen verkaufen. Vor sechs Jahren hat sie den Online-Shop in Hamburg ins Leben gerufen und sei damals bei den Produzenten noch auf eine „gesunde Skepsis“ gestoßen. Inzwischen trudelten aber täglich Bewerbungen ein.

Logistisch setzt man bei Frischepost auf dezentrale Strukturen. Es gebe kurze Transportwege und eigene Kommissionierungszentren. Von den Produzenten werde jeweils nur so viel bezogen, wie auch bestellt wurde.

Einer der teilnehmenden Produzenten ist Sönke Strampe, der die Plattform – neben anderen Vertriebswegen – für den Verkauf seiner ‚Sönkes Süßkartoffeln‘ nutzt. 2015 hat der Landwirt den elterlichen Betrieb in der Lüneburger Heide, Kreis Ülzen, übernommen. Ein Jahr später begann er die Umstellung auf Ökolandbau und die Spezialisierung auf Süßkartoffeln, die er mittlerweile auf vier Hektaren anbaut. Die Herausforderung sei jetzt, die Produkte vom Land in die Stadt zu bekommen. Dafür brauche man Partner in Vertrieb und Logistik.

Im Online-Geschäft sieht Willing die Zukunft. Allein im letzten Jahr habe der Online-Lebensmittelmarkt – auch coronabedingt – ein enormes Wachstum erfahren. Bisher ist die Kundschaft von Frischepost allerdings rein urban und be-

schränkt sich auf Stadtgebiete und Vororte. Man verfüge über keine Lieferlogistik in ländliche Räume hinein. Das solle sich zwar ändern, man habe aber bisher noch keine Lösung gefunden.

Ganz anders sieht es bei Sarah Dhem aus. Ihre Kunden wohnen größtenteils auf dem Land, weil die Großstädter wohl schon vor Ort ein genügend großes Angebot hätten. Die Anfang 40-Jährige ist Geschäftsführerin im familiären Betrieb Schulte – Lastruper Wurstwaren, Mitgründerin der Kalieber GmbH und Präsidentin des Bundesverbands der Deutschen Fleischwarenindustrie.

Transparenz und Kundenbindung

2015 hat Kalieber die Direktvermarktung von Wurst- und Fleischwaren übers Internet gestartet. „Wir wollten unser

Handwerk noch mehr leben“, erinnert sich Dhem. Der Aufbau sei aber nicht einfach und brauche viel Herzblut und Überzeugung. Einen der großen Vorteile des Online-Handels sieht sie in der Transparenz. So könne man jedes Produkt bis hin zur Schlachtung zurückverfolgen.

Unerlässlich sei das Internet auch für die Bindung von Konsument und Produzent, fügt Sönke Strampe hinzu. Die Leute bräuchten eine Story um die Produkte herum. Und die Produzenten bräuchten wiederum den direkten Draht zu den Kunden, das direkte Feedback. Deshalb sei ‚Sönkes Süßkartoffeln‘ auf verschiedenen Sozialen Medien vertreten.

Doch die Online-Vermarktung berge auch Risiken, warnt Marc Albrecht-Seidel, Geschäftsführer des Verbands



für Handwerkliche Milchverarbeitung. Konzentriere man sich etwa als Hersteller nur auf einen einzigen Shop, so sei man weniger abgesichert als beim analogen Verkauf über mehrere Einzelhändler. Über Soziale Medien könne man zwar gut direkten Kontakt zu Kunden suchen, aber genauso Opfer eines Shitstorms werden, was einen großen Imageschaden zur Folge haben könnte.

Auch als Konsument sei es ratsam, die Internetauftritte mit einer gesunden Skepsis zu betrachten. Die Unterscheidung zwischen Transparenz und Werbung sei nicht immer einfach und so dürfe man nicht alles für bare Münze nehmen, was einem erzählt wird. Seidel vergleicht das Internet mit dem Wilden Westen, in dem noch wenig reguliert ist und zu dem erst einmal jeder Zugang hat.

Mehr Bildung und bessere Infrastruktur

In einer Abschlussrunde sollten die Referenten erzählen, was sie sich von der Politik wünschten. „Mehr Ernährungsbildung an Schulen“ war dabei eine einhellige Forderung. So könne die Wertschätzung für Lebensmittel bereits bei Kindern anfangen. Verbraucher sollten zudem Anreize dafür bekommen, mehr Geld für gute Lebensmittel auszugeben, zum Beispiel über eine Mehrwertsteuersenkung, ergänzt Jule Willing. Außerdem brauche es klare Regeln dazu, wie der Handel im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Regionalität werben darf.

„Man muss als Landwirt erstmal gefunden werden“, erklärt Sönke Strampe und fordert deshalb so etwas wie eine Agen-



tur, die interessierten Landwirten bei der Erstellung eines Internetauftritts unter die Arme greift. Darüber hinaus könnte eine Software eingeführt werden, die Erzeugern das Dokumentieren erleichtert. Damit würde man vor allem kleinere Betriebe, die direktvermarkten, unterstützen.

In dieselbe Richtung denkt Marc Albrecht-Seidel und plädiert für eine Art von Digitalgutschein, der zur Weiterbil-

dung oder für eine Grundausstattung eingelöst werden könnte. Außerdem müsse der Staat über den Breitbandausbau eine geeignete Infrastruktur zur Verfügung stellen. „Die Politik soll sich mehr an der Praxis orientieren, und mehr am Mittelstand“, wünscht sich Sarah Dhem. Es wäre schön, wenn man mehr kommunizieren und ins Gespräch kommen könnte.

Lena Renner

Die einen nennen es

ZEITVERSCHWENDUNG, wir Sorgfalt.

Man braucht viel, ganz viel Geduld, um Bio-Kaffee anzubauen. Ihn von Hand zu pflücken, zu verlesen. Und ganz sanft 11 Minuten zu rösten. Aber es lohnt sich: feinste Arabicas, Espresso oder Single Origins – unverschämt lecker und Fairtrade zertifiziert.

MOUNT HAGEN.
Kaffee für Fortgeschrittene.



Digitaler Wochenmarkt 4.0

Der Online-Marktplatz Pielers will die Lebensmittelversorgung durch Direktvermarktung revolutionieren



Im August 2016 ging das Startup-Unternehmen für seine Kunden online.

Nur ein Viertel der Verkaufserlöse im Supermarkt landet aktuell beim Bauern. Pielers will Abhilfe schaffen und dafür sorgen, dass sich verantwortungsvolle Erzeuger mehr Tierwohl und Nachhaltigkeit auch leisten können. Mit Hilfe eines Online-Marktplatzes für nachhaltige Lebensmittel sollen Verbraucher und Produzenten direkt zusammengeführt werden.

„Wie einen riesigen Wochenmarkt“ könne man sich Pielers vorstellen, erklärt Julia Köhn, die Gründerin des Online-Marktplatzes, studierte Volkswirtin und Philosophin. Inzwischen sorgen dort um die 400 Produzenten für ein vielfältiges Angebot: So gibt es verschiedene Fleisch-, Fisch- und Käsewaren, aber auch Feinkost, Getränke, Süßwaren, Mehl, Reis und Nudeln.

Wie funktioniert der Einkauf?

Sowohl Hersteller als auch Kunden können sich bei Pielers ein kostenloses

Konto erstellen. Pielers erhält bei einem getätigten Einkauf eine Umsatzprovision von 15 Prozent des Nettowarenwertes. Die Produzenten haben die Möglichkeit, sich und ihre Produkte auf ihrem Profil zu präsentieren und die Preise und Versandkosten nach eigenem Ermessen festzulegen. Kunden können dann entweder nach Kategorien stöbern, Produkte über die Suchfunktion finden oder auf einer Landkarte nachsehen, welche Betriebe sich in ihrer Nähe befinden. Ist der Online-Einkauf via PayPal getätigt, soll die fri-

sche und sicher gekühlte Lieferung innerhalb von ein bis zwei Tagen erfolgen. Für den Versand sind die Erzeuger selbst verantwortlich. Mit Hilfe einer Sendungsverfolgungsnummer können Kunden den Status ihrer Bestellung nachverfolgen sowie einen Abstellort oder alternativen Liefertermin vereinbaren. Sollte die Zustellung dennoch nicht möglich sein, wird das Essenspaket an eine gemeinnützige Organisation gespendet.

Nachhaltigkeit in Produktion und Verpackung

Auf Pielers verkaufen sowohl Bio-zertifizierte als auch konventionelle Bauern nebeneinander. Jedoch müssen sich alle den ‚Ethischen Grundsätzen‘ Pielers verpflichten. Viel Wert wird dabei etwa auf eine artgerechte Tierhaltung gelegt: So ist keine Anbindehaltung erlaubt und die Weidehaltung für Rinder verpflichtend vorgeschrieben. Außerdem sollen die Erzeuger eine höchstmögliche Transparenz bezüglich der Herkunft, Produktionsweise, Verpackung und des Transports ihrer Produkte gewährleisten. Im Zuge der Selbstverpflichtung wird erwartet, dass sie eigene Produktionsprinzipien aufstellen, umsetzen und offenlegen. Um Kunden auf einen Blick Aufschluss über die Nachhaltigkeit der angebotenen Lebensmittel zu geben, hat Pielers zudem einen Nachhaltigkeitsindex eingeführt. Zu den hierfür relevanten Kriterien gehört beispielsweise die Naturbelassenheit von Produkten, ihre biologische Vielfalt oder eine hohe CO2-Einsparung durch alternative An-

triebe und eine intelligente Logistik. Mindestens 30 Prozent der Nachhaltigkeitskriterien muss ein Betrieb erfüllen, um auf Pielers verkaufen zu dürfen.

Für die Verpackung sollen die Hersteller bei Pielers nachhaltige Materialien aus recycelten oder ökologischen Rohstoffen verwenden. Die Verpackungsbox der bayerischen Firma Landpack ist FSC-zertifiziert, besteht zu 100 Prozent aus recycelter Pappe und ist über die Papiertonne entsorgbar. Für Kühlprodukte bietet Landpack zudem Isolationsverpackungen aus Hanf, die in die Biotonne gehören. Ein weiterer Partner Pielers ist die Firma EcoCool aus Bremerhaven, die für den Versand temperaturempfindlicher Ware spezielle Verpackungen entwickelt hat, die auf recyceltem PET basieren und über die gelbe Tonne entsorgt werden können.

Folgen für Umwelt, Erzeuger und Kunden

Im stationären Lebensmittelhandel sind Produkte im Schnitt um die 3.600 Kilometer unterwegs. Demgegenüber können bei Pielers sowohl Transportwege als auch Verpackungen und Lagerzeiten gespart werden, was sich positiv auf die Umweltbilanz der Produkte auswirkt.

Laut Studien erhalten Erzeuger im stationären Lebensmittelhandel nur 20 bis 35 Prozent des Umsatzes. Dagegen sparen sich die Produzenten bei Pielers den Zwischenhandel und können um die 85 Prozent der Verkaufserlöse behalten – abzüglich der anfallenden Lager-, Verpackungs- und Versandkosten.

Es entfällt der Aufwand für den Betrieb eines eigenen Onlineshops; Bezahlung und Bestellabwicklung erfolgen automatisch. Zudem können auf dem Online-Marktplatz neue Kunden gewonnen und Kontakte mit anderen Erzeugern innerhalb der Pielers-Community hergestellt werden.

Kunden erhalten über Pielers die Möglichkeit, frische Lebensmittel bequem nach Hause geliefert zu bekommen. Über deren Herkunft wissen sie nicht nur genau Bescheid, sondern können die Betriebe sogar vor Ort besuchen und sich so ein eigenes Bild machen. Der Kunde muss sich allerdings auch intensiv mit den Kriterien der Plattform beschäftigen, will er sich Klarheit über die Produkte verschaffen. Eine Sicherheit für die Angaben bietet eine Selbstverpflichtung ohne regelmäßige substantiierte Kontrolle wie bei der Biozertifizierung nur eingeschränkt.

Günstigere Preise als im LEH sollten die Kunden außerdem nicht erwarten – der höhere Umsatz der Landwirte scheint sich nicht in einem niedrigeren Verkaufspreis zu manifestieren. Außerdem fehlen für den alltäglichen Bedarf noch Produkte wie Milch, Joghurt, Obst und Gemüse. Stattdessen überwiegen Feinkostartikel, Brotaufstriche sowie zahlreiche Fisch- und Fleischvariationen. Einen Supermarkt-Einkauf kann Pielers damit bisher (noch) nicht ersetzen. Jedoch bietet er Feinschmeckern die Möglichkeit, Hersteller aus der Region zu unterstützen und etwa Fleisch aus artgerechter Haltung zu beziehen.

Lena Renner

Im Einklang mit der Natur.



Seit 30 Jahren stehen die Emil Trinkflaschen aus Glas für Nachhaltigkeit: Lokal produziert, mit Bio-Stoffen und endlos wiederbefüllbar schonen sie wertvolle Ressourcen.

Gleich im Emil Händlerportal bestellen:
www.emil-die-flasche.de

Emil Die Flasche zum Anziehen

Mestemacher wird 150

Rekordumsatz und Nutri-Score zum Jubiläumsjahr



(v.r.) Helma Detmers, Gesellschafterin, und Fritz Detmers, geschäftsführender Gesellschafter, sowie Albert und Prof. Dr. Ulrike Detmers, beide geschäftsführende Gesellschafter

Mit einem Umsatzplus von 16,7 Prozent ist die Großbäckerei Mestemacher ins 150. Jubiläumsjahr gestartet. Im Corona-Jahr war die Nachfrage nach gesundheitsorientierten und SB-verpackten Brotspezialitäten hoch. Alle Backwaren des traditionsreichen Bio-Pioniers sind inzwischen mit dem Nutri-Score-Label versehen.

Auf einen Netto-Umsatz von 147,4 Millionen Euro ist die Mestemacher-Gruppe 2020 gekommen – das sind 16,7 Prozent mehr als im Vorjahr. Der Bio-Anteil ist proportional mitgewachsen und beträgt etwa 20 Prozent. Das Unternehmen führt den starken Anstieg vor allem auf die größere Nachfrage nach SB-verpackten Broten mit langer Haltbarkeit sowie nach ballaststoffreichen Bio Broten, Ethnic Food und Eiweiß-Broten zurück.

seit 2001
sozialer
Stifter
www.mestemacher.de/
soziale Projekte

Der Exportanteil liegt bei rund 34 Prozent – davon werden rund 77 Prozent in den Mitgliedsstaaten der Europäischen Union erzielt. Insgesamt beliefert

Mestemacher die Brotabteilungen des Lebensmitteleinzelhandels in über 80 Ländern der Erde.

Vom Stadtbäcker zur lifestyle-bakery

1871 errichtete Johann Heinrich Mestemacher für seinen Sohn Wilhelm eine Stadtbäckerei in Gütersloh, welche dieser 39 Jahre später in eine Spezialbäckerei für Pumpernickel überführte. Im Jahr 1985 kaufte die Bäckerfamilie Detmers das Unternehmen, baute das Produktsortiment aus und begann mit der Herstellung erster Bio-Produkte.

Heute ist Mestemacher Weltmarktführer von verpackten und pasteurisierten Brotspezialitäten mit langer Genussfrische und beschäftigt insgesamt 649 Mitarbeiter an vier Standorten. Das Sortiment umfasst Pumpernickel, Eiweiß- und Haferbrot-Spezialitäten, Vollkornbrote, Toastbrot sowie internationale Brotspezialitäten wie Indian Naan Brot, Gourmet Focaccia, Pita Brotsorten und Wraps Varianten.

Neben der erfolgreichen Herstellung von Backwaren hat sich das Unternehmen durch sein gesellschaftliches und soziales Engagement einen Namen gemacht. Seit 1994 setzt sich Prof. Dr. Ulrike Detmers, Mit-





glied der Geschäftsführung und Sprecherin der Mestemacher-Gruppe, für die Gleichstellung der Geschlechter (m/w/d) sowie die Vereinbarkeit von Beruf und Familie ein. Dafür initiierte sie den Kita-Preis, die Preise ‚Managerin des Jahres‘ sowie ‚Spitzenvater des Jahres‘, in dem der Preis für eine Mütterorganisation mit einbezogen ist, und zuletzt die Auszeichnung ‚Gemeinsam Leben‘ für Lebensmodelle, in denen Selbsthilfe und Fürsorge gelebt werden.

Brot für den täglichen Verzehr

Mestemacher Brote sind salzarm: Sie enthalten größtenteils (zu 86 Prozent) einen Salzgehalt von nur 1,3 Gramm oder weniger. 80 Prozent der Brote sowie alle Bio-Produkte werden zudem ausschließlich mit Zutaten ohne tierischen Ursprung hergestellt, sind also vegan.

Seit Januar 2021 sind alle Mestemacher Brote mit der Nährwertampel Nutri-Score gekennzeichnet. 95 Prozent der Brote wurden mit A oder B klassifiziert und sind damit als günstig für den täglichen Verzehr empfohlen. 67 Prozent des Sortiments und 80 Prozent des Bio-Sortiments erhielten mit A sogar die beste Nährwertbilanz.

„Mestemacher ist froh, dass Bundesernährungsministerin Julia Klöckner sich für die Einführung der Nährwertkennzeichnung Nutri-Score ent-



schieden hat“, hebt Ulrike Detmers hervor. Das aus Frankreich stammende Label sei für Mestemacher aktuell das effizienteste System einer intergenerativen Nährwertkennzeichnung und könne bewusste Ernährung bereits bei Kita-Kindern fördern.

Neuheiten zur Biofach

Auf dem eSpecial der Biofach 2021 konnte Mestemacher fünf Bio-Produktneuheiten präsentieren. Italienische Bio Wraps mit fünf Prozent nativem Olivenöl gibt es auf Basis von Weizen- und Dinkelmehl zu erwerben. Bei den Toastbrotten sind die Variationen Weizen Vollkorn sowie Dinkel neu im Sortiment. Davon schneidet ersteres mit der Bestnote A beim Nutri-Score ab und sei hervorragend als Proteinquelle für eine bewusste und ausgewogene Ernährung geeignet. Ebenfalls die Bestwertung erhielt das neue Bio Dinkelvollkornbrot, das ungeöffnet ein halbes Jahr lang genussfrisch sein soll.

Als erster Hersteller von verpackten Vollkornbrotten aus biologischem Anbau fördert Mestemacher seit 1985 den ökologischen Landbau. In einer eigenen Mühle werden sowohl konventioneller als auch Bio-Roggen frisch vor dem Verbacken zu Roggenvollkornschrot vermahlen. Die Preisdifferenz liege bei ca. 70-80 Euro pro Tonne. Aktuell werden 26 Prozent des Sortiments in biologischer Qualität angeboten.

Auch darüber hinaus bemüht sich die Großbäckerei um Nachhaltigkeit: Durch die Umstellung der kompletten Energieversorgung am Standort Gütersloh auf ein Gasmotoren-Blockheizkraftwerk können jährlich etwa 1.700 Tonnen CO2 eingespart werden. Nächstes ökologisches Ziel ist der Wechsel zu Hybrid- und Elektrofahrzeugen.

Für 2021 plant die Mestemacher-Gruppe einen Netto-Umsatz von 152 Millionen Euro, was einem Wachstum von 3,1 Prozent zu 2020 entspräche. „Mestemacher profitiert weiter vom Trend zur Bevorratung von Lebensmitteln mit ungeöffnet langer Genussfrische“, erklärt Ulrike Detmers. Immer öfter erwarteten Kunden zudem vegane und salzarme Lebensmittel mit einer positiven Nährwertbilanz. Mestemacher könne dies erfüllen.

Lena Renner



FÜR DICH



Aktionsset mit Bio-Saatgut für dein eigenes Schmetterlingsparadies!

80 % WENIGER VERPACKUNG
IM VERGLEICH ZUR SPRÜHFLASCHE



www.almawin.de

Bio von Kindesbeinen an

Bereits im Kindesalter spielen biologisch hergestellte Lebensmittel eine Rolle in der Ernährung

Bei 63 Prozent der sechs- bis elf-jährigen Kinder in Deutschland steht manchmal Bio auf dem Speiseplan. Das hat die Ernährungsstudie EsKiMo II, die von 2015 bis 2017 durchgeführt wurde, ergeben. Zudem konnte ein Zusammenhang zwischen dem sozioökonomischen Status der Kinder und dem Verzehr von Bio-Produkten hergestellt werden.

1.190 Kinder nahmen an der EsKiMo II-Studie teil. Diese wurde im Rahmen der Langzeitstudie KiGGS am Robert-Koch-Institut durchgeführt. Zur Ermittlung des verzehrten Bio-Anteils haben die Eltern der Kinder über vier Tage hinweg ein Ernährungstagebuch ge-

führt. Davor gab es eine persönliche Einweisung durch geschulte Ernährungswissenschaftler. Insgesamt verzehrten 63 Prozent der Kinder im Alter von sechs bis elf Jahren in den vier Tagen Bio-Lebensmittel – etwa ein Drittel davon sogar täglich. Der mitt-

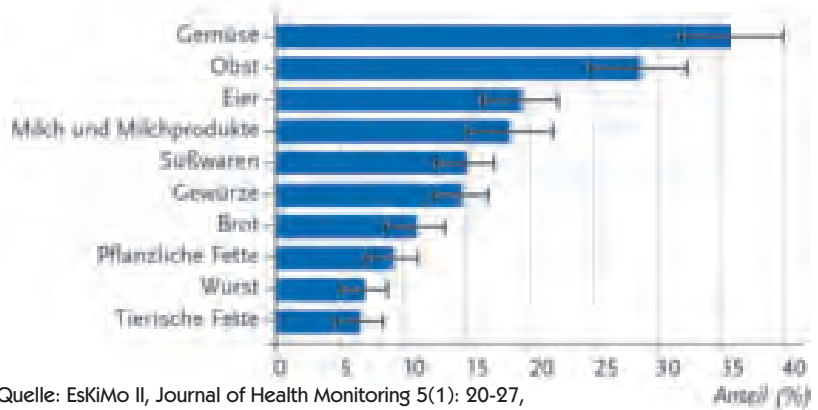
lere Anteil, den Bio-Lebensmittel bei den jungen Bio-Konsumenten ausmachen, liegt bei acht Prozent. 20 Prozent der Kinder konsumieren täglich über acht Prozent Bio, 43 Prozent essen acht Prozent Bio oder weniger.

Während sich die Verzehrhäufigkeit von Bio-Produkten nicht nach Geschlecht oder Altersgruppe unterscheidet, steigt der Bio-Anteil am Gesamtverzehr mit zunehmendem sozioökonomischen Status. Dies legt die Vermutung nahe, dass auch bei Kindern Bildung und Einkommen der Eltern für den Verzehr von Bio-Lebensmitteln eine Rolle spielen. Am häufigsten werden Obst und Gemüse in Bio-Qualität konsumiert – Gemüse von 36 und Obst von 29 Prozent der Befragten. Darauf folgen Eier, Milch und Milchprodukte. Auffällig ist, dass Wurst und Fleisch aus biologischer Herstellung selten genannt werden.

Laut den Studienautoren lässt der hohe Anteil an verzehrten Bio-Produkten vermuten, dass Familien mit Kindern ihre Lebensmittel durchaus nach gesundheitlichen, umweltbezogenen und ethischen Kriterien auswählen. Es sei jedoch nicht auszuschließen, dass manche der Teilnehmer aufgrund von sozialer Erwünschtheit ihre Selbstangaben etwas angepasst und so das Studienergebnis verzerrt hätten.

Lena Renner

Häufigkeit des Verzehrs der zehn am häufigsten genannten Bio-Lebensmittelgruppen (n=1.190)



Quelle: EsKiMo II, Journal of Health Monitoring 5(1): 20-27, lizenziert unter CC BY 4.0



BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

Einfach himmlisch...
diese neue Rohwurst-Range von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall: **Direkt vom Bauern!**



Handwerklich und nach traditionellem Rezept hergestellt – nur mit wertigen Zutaten und eigenen Naturgewürzen, naturgereift im Biosphärenreservat Rhön – ein unvergleichbar uriges Geschmackserlebnis!







BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

Das Fleisch unserer Rohwurst-Range stammt direkt von unseren Bio- und Demeter-Bauernhöfen und die ökologischen Naturgewürze aus eigenem Anbau und aus Partnerschaftsprojekten.

Nach traditionellen Rezepten werden die Salami- und Schinkenspezialitäten handwerklich hergestellt.

In Frankenheim, im Biosphärenreservat Rhön, liegt unsere Wurst- und Schinkenmanufaktur. Dort reifen die Spezialitäten und entwickeln ihren unverwechselbaren Geschmack!









Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
Haller Straße 20 | 74549 Wolpertshausen
info@besh.de | www.besh.de

Zuckersteuer notwendig

Wissenschaftler fordern Zuckerabgabe auf Softdrinks



Anlässlich des 3. Zuckerreduktionsgipfels Ende Oktober 2020 mahnten die Deutsche Allianz Nichtübertragbare Krankheiten (DANK) und die Deutsche Diabetes Gesellschaft (DDG) verbindliche Maßnahmen gegen den hohen Konsum gezuckerter Softdrinks in Deutschland an. Sie forderten die Einführung einer Softdrinksteuer und wiesen auf deren nachweisliche Erfolge in anderen Ländern hin.

„Freiwillige Vereinbarungen zeigen bei Softdrinks eine zu geringe Wirkung“, sagt DANK-Sprecherin Barbara Bitzer, „es braucht daher eine Abgabe, um die Hersteller zu mehr Innovation zu bewegen.“ Auch die DDG-Präsidentin Monika Kellerer bedauert, die vom BMEL angestoßenen freiwilligen Verpflichtungen seien „leider unzureichend, um eine messbare und zielführende Zuckerreduktion zu erreichen.“ Die Verbände fordern deshalb, auch Deutschland sollte das große gesundheitsfördernde Potential einer Softdrinksteuer nutzen. Großbritannien sei es mit einer solchen Softdrinksteuer gelungen, den durchschnittlichen Zuckergehalt in Softdrinks binnen zwei Jahren um durchschnittlich 34 Prozent zu senken – von 4,4 auf



Eine Julia Klöckner-Statue aus Zucker errichtete der Getränkehersteller Lemonaid vor dem Ernährungsministerium – aus Protest gegen den Mindestzuckergehalt von Limonaden. Die entsprechende Vorgabe soll jetzt gestrichen werden.

2,9 Gramm pro 100 Milliliter. Für alle Getränke mit mehr als fünf Prozent Zucker ist in Großbritannien seit April 2018 eine Sonderabgabe von umgerechnet 21 Cent pro Liter fällig. Enthält ein Getränk mindestens acht Prozent Zucker, erhöht sich die Summe nochmals auf 33 Cent pro Liter. Der Absatz von mittel und stark gezuckerten Getränken habe sich durch die Steuer halbiert, während der Verkauf von Wasser und zuckerarmen Getränken um 40 Prozent gestiegen sei. Die Mehrzahl der britischen Getränkehersteller sehe mittlerweile positive Auswirkungen der Zuckersteuer auf ihr Unternehmen – sie verkaufen mehr neue, zuckerärmere Produkte. Auch in Portugal sei durch eine Steuer das Angebot an stark gezuckerten

Produkten von zuvor 60,9 Prozent auf 36,8 Prozent aller Softdrinks gesunken.

Im Dezember 2018 hat das Kabinett in Deutschland eine nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten beschlossen. Für die Zuckerreduktion in Softdrinks finden sich darin allerdings nur niedrige Ziele: Bis 2025 soll der Zuckergehalt um durchschnittlich 15 Prozent sinken. Nach einem ersten Monitoring, das im April 2020 veröffentlicht wurde, sank der Zuckergehalt von Limonaden und Cola-Getränken zwischen 2018 und 2019 lediglich um etwa zwei Prozent. Auch Erfrischungsgetränke enthielten nur 3,2 Prozent weniger Zucker. Dagegen waren es bei fruchthaltigen Getränken mit Zuckerzusatz immerhin knapp zehn Prozent.

Viele Softdrinks würden laut DANK und DDG allerdings auch nach Erreichen der Zielvorgabe noch deutlich zu viel Zucker enthalten. Notwendig sei für Cola und Limonaden eine Zuckerreduktion um 50 Prozent. Bedeutsam sei zudem nicht nur der Durchschnittswert, sondern welches Angebot der Kunde insgesamt zur Verfügung habe und was real gekauft werde. Beides verbessere sich nachweislich durch eine Zuckersteuer.

Auch die Verbraucherorganisation Foodwatch forderte Ernährungsministerin Julia Klöckner zum Handeln auf: „Solange Frau Klöckner sich weigert, ernsthafte Maßnahmen zu ergreifen, nimmt sie Todesfälle durch zu viel Zucker, Fett und Salz in unseren Lebensmitteln in Kauf.“ Fast jeder fünfte Todesfall in Deutschland könne auf ungesunde Ernährung zurückgeführt werden.

Lena Renner

Bio Company wird Societas Europaea mit drei Vorständen

Das Berliner Bio-Unternehmen Bio Company wechselt zum 01.07.2021 seine Gesellschaftsform von der GmbH zur europäischen Societas Europaea (SE). Der Gründer und geschäftsführende Gesellschafter Georg Kaiser wird Teil des Aufsichtsrats. Der künftige Vorstand wird vollständig aus den eigenen Reihen von langjährigen Mitarbeitern besetzt: Daniela Feldt (Finanzen/Personal), Nicole Korset-Ristic (Verkauf/Expansion) und Boris Frank (Marketing/Einkauf/IT).

Neue Geschäftsführerin bei Ecovin

Zum 1. April 2021 wurde Petra Neuber neue Geschäftsführerin des Bundesverbands Ökologischer Weinbau, wie der Bundesvorstand anlässlich der Biofach bekannt gab. Neuber folgt auf Ralph Dejas, der zum Global Nature Fund wechselt. Petra Neuber, 33, ist seit April 2020 bei Ecovin und verantwortete bisher die Bereiche Veranstaltungsmanagement und Kommunikation.

Neue Geschäftsführung bei Die Regionalen

Thomas Wedmann und Jan Bolten haben Anfang Februar die Geschäftsführung bei der Die Regionalen GmbH übernommen. Thomas Wedmann bringt jahrzehntelange Erfahrungen aus dem Lebensmittelhandel ein und ist bereits seit Dezember 2020 als Geschäftsführer bei der KorBio GmbH aktiv. Jan Bolten hat in den letzten Jahren die Entwicklung bei den Regionalen als Beiratsmitglied begleitet und ist weiterhin Prokurist im Hause Grell Naturkost. Wedmann und Bolten lösten die ausscheidenden Leiter Timo Tottmann und Meinrad Schmitt ab.

Neuer Inhaber bei Mayka

Nach über 40 Jahren hat sich Norbert Michel Ende 2020 in den Ruhestand verabschiedet und den

Bio boomt weiter

Öko-Barometer 2020 zeigt neues Bewusstsein bei Verbrauchern

Im Pandemie-Jahr 2020 haben Verbraucher bewusster und gezielter eingekauft. Dabei haben sie einen höheren Wert auf Regionalität und ökologische Produktion gelegt. Besonders beim Einkauf von Eiern und Fleisch griffen sie verstärkt nach Bio-Produkten. Dies belegen die aktuellen Zahlen des vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) in Auftrag gegebenen Öko-Barometers.

Die Ergebnisse bestätigen den langfristigen Wachstumstrend des Bio-Marktes. So gaben 37 Prozent der Befragten an, regelmäßig Bio-Produkte zu kaufen.

Knapp 90 Prozent greifen zumindest gelegentlich zur Bio-Variante. Dabei ist die Nachfrage nach Eiern, Obst und Gemüse am höchsten, gefolgt von Kartoffeln, Milchprodukten sowie Fleisch- und Wurstwaren. Bei Bio-Eiern stieg der Anteil der Befragten, die angaben, diese Produkte „ausschließlich“ oder „häufig“ zu kaufen, auf 74 Prozent – 2019 waren es noch 66 Prozent. 50 Prozent gaben zudem an, bei Fleisch- und Wurstwaren häufig zu Bio zu greifen – dies waren 2019 noch 42 Prozent.

Als Hauptbeweggründe für den Bio-Einkauf wurden eine artgerechte Tierhaltung, möglichst naturbelassene Lebensmittel sowie die Unterstützung regionaler Betriebe genannt. Die Konsumenten informieren sich aus eigener Initiative und sehen beim Kauf von Bio-Produkten Aspekte wie den Schutz von Umwelt, Klima und Tieren sowie faire Produkti-

ons- und Handelsbedingungen als Vorteile.

Corona verstärkt diese Tendenzen offenbar weiter: Es wird mehr Zuhause selbst gekocht und häufiger regional sowie biologisch eingekauft, was viele der Befragten auch nach Ende der Pandemie beibehalten möchten. Die Nachfrage nach Bio wird demnach weiter steigen. Für den Kauf von Bio-Lebensmitteln sind weiterhin die Supermärkte entscheidend, in denen neun von zehn der Befragten einkaufen – gefolgt von Discountern mit 68 Prozent. Das Öko-Barometer wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft seit 2002 regelmäßig in Auftrag gegeben und ist fester Bestandteil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft. Es ist eine repräsentative telefonische Umfrage zum Konsum von Biolebensmitteln. Die aktuelle Studie wurde von infas von Ende Juli bis Ende August 2020 durchgeführt. Für die Ergebnisse wurden insgesamt 1.011 Interviews ausgewertet.

Lena Renner

Etikettenwechsel bei St. Leonhards

Neuer Look für mehr Natürlichkeit

Der Bio-Pionier für Mineral- und Quellwasser hat sich dazu entschieden, seine Etiketten zu modifizieren. Ab April sollen sie im neuen Look erscheinen. Parallel werden von Ende April bis Mitte Juni Fernsehwerbespots im ZDF zur Primetime zu sehen sein. Die Weiterentwicklung der Etiketten sei bewusst behutsam umgesetzt worden, nach dem Motto „Das Gute bewahren, das Neue aufgreifen.“ Sie sollen nun noch mehr die Natürlich-

keit, Reinheit und Lebendigkeit der Wässer widerspiegeln und die Philosophie „Mit der Natur im Reinen“ verkörpern. Durch das einheitliche Etikettendesign soll jetzt auch die St. Georgsquelle eindeutig als Teil des Sortiments der St. Leonhards Quellen sichtbar sein. Beibehalten werden etwa das unterschiedliche Farbprofil der Etiketten sowie die dazu passenden Verschlüsse zur Kennzeichnung der einzelnen Sorten.

Um möglichst viele Kunden zu erreichen, wird St. Leonhards vom 27. April bis zum 10. Juni 2021 im ZDF zur Primetime fast täglich einen Werbespot zeigen. Als Testimonials werden bekannte deutsche Schauspieler auftreten, welche die Botschaft des Bio-Herstellers gut transportieren könnten. Von seiner ersten TV-Kampagne verspricht sich das Unternehmen eine enorme Reichweite.

Lena Renner



Spekulationsobjekt Bio-Getreide

Nachfrage übersteigt Angebot

Anfang März berichtete das Nachrichtenportal für die Landwirtschaft agrarheute, dass der FAO-Agrarpreisindex (FFPI) 1 im Februar 2021 ein neues Allzeithoch erreicht hat und die Preise für landwirtschaftliche Erzeugnisse explosionsartig steigen. Die Bohlsener Mühle erlebt dies ganz konkret. „Wenn wir überhaupt Ware bekämen, so zahlten wir im Augenblick für Bio-Dinkel

mehr als das Doppelte dessen, was wir zum Erntezeitpunkt im Juli 2020 gezahlt haben“, erläutert Mathias Kollmann, Geschäftsführer des niedersächsischen Getreideverarbeiters. „Wir steuern auf einen massiven Versorgungsengpass zu.“ Eine Ursache dafür sieht der Betriebswirt darin, dass die Schere zwischen Bio-Nachfrage und dem Ausbau der ökologischen Landwirtschaft immer weiter

auseinanderklaffe. 2020 ist der Absatz an Bio-Lebensmitteln laut BÖLW um 22,3 Prozent gestiegen, die Umstellung von konventioneller Landwirtschaft auf ökologische im gleichen Zeitraum um 5,3 Prozent.

Nahrungsmittelspekulation ist für Kollmann der zweite Grund. Rohwarenhändler nutzen die Verknappung und trieben den Preis durch Zurückhaltung der Ware weiter nach oben. „Die Rohstoffbeschaffung wird zu einem Kampf, den die mittelständisch geprägte Lebensmittelwirtschaft in Konkurrenz zur global agierenden Industrie ziemlich sicher verlieren wird“.

Bio-Soja aus der Republik Moldau

Kooperation der Austrian Development Agency und Donau Soja

In einem gemeinsamen Projekt der Europäischen Union, der Austrian Development Agency (ADA) und des Vereins Donau Soja wurden in der Republik Moldau die Bedingungen für den Ausbau des Bio-Sojaanbaus geschaffen. 2021 sollen bereits mehr als tausend Tonnen Donau Soja-zertifiziertes Bio-Soja für den westeuropäischen Markt exportiert werden. Auf 700 Hektar werden heuer Bio-Sojabohnen angebaut, auch

mit Sorten aus österreichischer Züchtung. Das von der EU finanzierte und von der ADA und Donau Soja mit Partnerunternehmen durchgeführte Projekt startete 2018. Bereits 2020 konnten 250 Tonnen Bio-Soja nach Spanien exportiert werden. Ziel sind transparente Wertschöpfungsketten vom Feld bis zu den Konsumenten in Europa. „Mit diesem Projekt schaffen wir wertvolle Jobs entlang der Soja-Wertschöpfungs-

kette und verbessern die Rahmenbedingungen für die nachhaltige Produktion und den Handel mit gentechnikfreiem Soja“, betont Martin Ledolter, Geschäftsführer der ADA. Mehr als hundert Arbeiter haben durch die Initiative Beschäftigung gefunden, darunter fast zwei Drittel Frauen. Insgesamt ergriffen 17 bäuerliche Partnerbetriebe die Gelegenheit, auf ihren Feldern Bio-Soja anzubauen.

Markt-Gespräche beim bioPress Donnerstagstalk

Regelmäßige Expertenrunden im digitalen bioPress-Verlag

Jeden Donnerstag ab 15 Uhr lädt die bioPress-Redaktion zum Gedankenaustausch am digitalen Square & Fair Table ein. Unser Jitsi-Treffpunkt ist offen für alle diskutierfreudigen Bio-Akteure und solche, die einfach mehr Biomarkt-

Wissen austauschen und/oder Kontakte knüpfen wollen. Es werden Themenschwerpunkte gesetzt, die sich mit der Bio-Vermarktung auf allen (uns bekannten) mehr als 30 Vertriebswegen beschäftigen. Lokale und regionale Ansätze

bis hin zu globalen Beziehungen sollen Brücken schlagen vom Acker bis auf den Teller. Rohstoffherzeuger, Hersteller, Anbieter, Großhandel und Einzelhandel bringen Ihre Anregungen mit, die gerne aufgenommen und in die Runden gestellt werden.

Wir freuen uns auf rege Fachgespräche im kleinen oder großen Kreis.

Tippen Sie diesen Teilnehmerlink in Ihren Browser:

<https://video.arnoldt.it/bio-Pressdonnerstagstalk>

Staffelstab an den 36-jährigen Manuel Rams abgegeben, der bereits seit 2017 als Geschäftsführer der Mayka Naturbackwaren GmbH tätig ist. Zur Seite steht ihm weiterhin der Sohn des Markengründers, Willi Mayer jun.

Timo Tottmann wechselt zu Terra Naturkost

Das Team von Terra Naturkost wird seit Anfang Februar durch Timo Tottmann verstärkt. Als Mitglied der Geschäftsleitung soll er die Zukunft des regionalen Großhändlers mit frischen Perspektiven bereichern. Tottmann leitete fünf Jahre die Regionalen GmbH und die Kampagne Echt Bio. Der 46-jährige Vater zweier Kinder bringt 20 Jahre Erfahrungen in den Bereichen Marketing, Category Management, Einkauf/Supply Chain Management, Vertrieb/Ladenberatung und Gastro mit.

Führungswechsel bei Banater Bio-Handel

Lukas Kelterborn ist als Geschäftsführer der Banater Bio-Handel GmbH aus Alters- und gesundheitlichen Gründen zurückgetreten. Seine Anteile werden von seinen Nachfolgern, Nadine und Jürgen Hirschberg übernommen. Als Pionier der Naturkostbranche gründete Kelterborn 1978 die erste Tofurei der Schweiz und baute ab 2007 in Rumänien den Banater Bio-Handel auf – heute einer der führenden Exporteure von Bio-Getreide und Futtermittel aus Ost-Europa.

Generationswechsel bei Riegel Bioweine

Nach mehr als 35 Jahren an der Spitze des Unternehmens übergibt Gründer Peter Riegel die Verantwortung an Sohn Felix, unterstützt von einem Team aus langjährigen, erfahrenen Mitarbeitern: Sebastian Beemelmans (Vertrieb), Dieter Hallerbach (Logistik), José Serrano (Einkauf und QM), Dirk Prohaska (Finanzen) und Sohn Florian Riegel (Zukunftsprojekte). „Ich freue mich sehr, dass Riegel Bioweine den eingeschlagenen Weg als Familienunternehmen fortsetzt“, so Peter Riegel.

Bio-Umsätze in Österreich wachsen weiter

Corona beflügelt Umsätze des LEH im ersten Halbjahr 2020

Auch in Österreich hat Corona die Menschen sensibler für die Qualität und Herkunft von Lebensmitteln gemacht. Wie überall kommt dies den Bio-Lebensmitteln besonders zugute. Nach der Agrarmarktanalyse der AMA (Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH) legte Bio im ersten Halbjahr 2020 in fast allen Produktgruppen zu.

Die eingekaufte Menge an frischen Bio-Lebensmitteln (ohne Brot und Ge-

bäck) stieg im ersten Halbjahr 2020 gegenüber den ersten sechs Monaten im Jahr 2019 um 14,4 Prozent, der Wertzuwachs betrug sogar knapp 20 Prozent.

Erstmals zweistelliger Bioanteil

Der Bioanteil steigt seit Jahren kontinuierlich und erreichte im Juni mit zehn Prozent erstmals einen zweistelligen Wert. Nur in den strengen Lockdown-Monaten März und April war die Zuwachsrate etwas geringer. „Zwei Meinungsumfragen bestätigten bereits unsere Einschätzung, dass die Wertschätzung für Lebensmittel so hoch ist wie noch nie.

Agrarmarktanalyse RollAMA

Die RollAMA ist die rollierende Agrarmarktanalyse der AMA-Marketing in Zusammenarbeit mit der GfK und KeyQUEST Marktforschung. Basis ist das GfK-Haushaltspanel. Dabei führen 2.800 österreichische Haushalte Aufzeichnungen über ihre Einkäufe im Lebensmitteleinzelhandel. Die Roll-AMA-Daten umfassen die Warengruppen Fleisch und Geflügel, Wurst, Milch und Milchprodukte, Käse, Obst, Gemüse, Kartoffeln, Eier, Tiefkühlprodukte, Fertiggerichte, aber nicht Brot und Gebäck.

Nun sichern dies auch die tatsächlichen Marktzahlen unseres Haushaltspanels ab. Corona konnte das stetige Wachstum von Bio nicht stoppen“, erklärt Michael Blass, Geschäftsführer der AMA-Marketing.

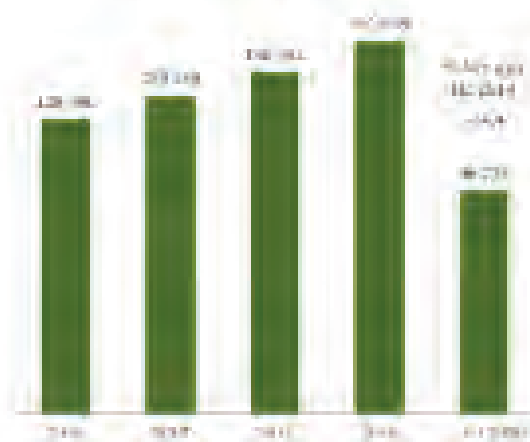
Den höchsten Bioanteil im österreichischen LEH verbuchen die Sortimente Milch und Eier. Kartoffeln, Gemüse und Fruchtojoghurt liegen ebenfalls weit über dem Durchschnitt. Jedes zehnte Produkt in den Warengruppen Butter, Käse und Obst stammt aus biologischer Land- ➤

Marktentwicklung RollAMA Bioprodukte

Lebensmitteleinzelhandel

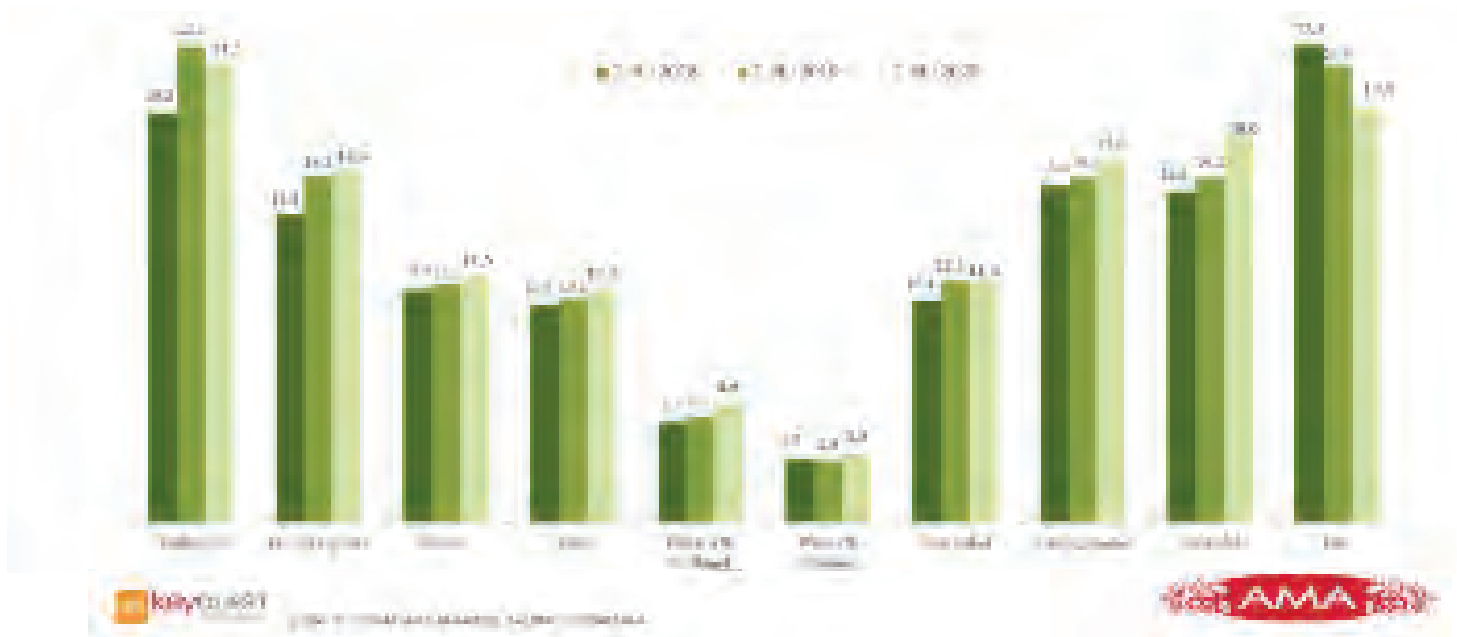
Eingekaufte Mengen in Tonnen

Gekaufte Werte in 1.000 EUR



Milch hat höchsten Bioanteil, Rückgang von Bio-Eiern

Wöchentliche Bio-Anteile der Einkäufe im LEH in Prozent



wirtschaft. Unterdurchschnittlich fällt der Bioanteil bei Wurst und Schinken sowie Fleisch und Geflügel aus (s. Grafik oben). Einzig bei Eiern gab es im ersten Halbjahr einen Rückgang beim Bioanteil, was allerdings der geringen Verfügbarkeit geschuldet war. „Im März und April war die Nachfrage nach Bio-Frischeiern im Lebensmitteleinzelhandel höher, als sie die Legehennenhalter und Packstellen bedienen konnten“, analysiert Blass.

Wichtigste Einkaufsquelle für Bio ist der LEH

Ein durchschnittlicher österreichischer Haushalt kaufte im ersten Halbjahr 2020 biologische Frischeprodukte im Wert von 97 Euro im LEH ein. Das entspricht einem Plus von knapp 17 Prozent gegenüber der Vorjahresperiode. Fast jeder Österreicher griff mindestens einmal in den vergangenen sechs Monaten zu einem biologischen Lebensmittel,

die Käuferreichweite lag bei 95 Prozent. Sowohl die Einkaufshäufigkeit als auch die eingekaufte Menge an Bio-Produkten stiegen kontinuierlich an. Wichtigste Einkaufsquelle für Bio-Lebensmittel ist der klassische Lebensmitteleinzelhandel, zwei Drittel der Bio-Produkte werden dort gekauft, ein Drittel im Discount. Im Jahr 2019 wurden etwa 80 Prozent aller Bio-Lebensmittel im klassischen LEH abgesetzt.

Elke Reinecke

Extra dick, wie selbst gemacht!



Natürlich von Schwarmstedter

- Lecker und kartoffelig
- Aus frischen Bio-Kartoffeln
- Vorgebacken in hochwertigem Bio-Rapsöl

GAP in schwierigen Trilog-Verhandlungen

Klima- und Umweltschützer über Ratsvorschlag entsetzt, der Bauernverband erfreut

387 Milliarden Euro sollen in den nächsten sieben Jahren aus der EU-Kasse in die Landwirtschaft fließen, doch über die Verteilung wird gestritten. Die am 21. Oktober 2020 getroffenen Beschlüsse des EU-Agrarrates und die Zustimmung des Europäischen Parlaments zur Reform der GAP bezeichnete die amtierende Vorsitzende im Agrarrat, Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner, als „Meilenstein“. Der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft dagegen sprach von einem „Schlag ins Gesicht“, für diejenigen, die die Landwirtschaft grüner machen wollten. Die nun laufenden Trilogverhandlungen zwischen Rat, Parlament und Europäischer Kommission gestalten sich schwierig.

Wichtiger Punkt der Gespräche waren die neuen Öko-Regelungen, Eco Schemes genannt. Bei diesen handelt es sich um die Vorgabe, Gelder der ersten Säule der GAP für den Umweltschutz einzusetzen. Die Eco-Schemes sollen nach 2020 das Greening ablösen, das in den Augen der EU-Kommission, aber auch vieler Wissenschaftler und Umweltorganisationen nicht die erhofften positiven Umweltwirkungen erbracht hat. Die EU-Agrarminister einigten sich in ihrem Rat darauf, dass mindestens 20 Prozent der Mittel der ersten Säule für diese Eco Schemes aufgewendet werden müssen. Die erste Säule beinhaltet die Direktzahlungen an die Landwirte. Nach dem EU-Parlament sollen zehn Prozent mehr, also 30 Prozent der Direktzahlungen für Öko-Regelungen reserviert werden. In jedem Fall soll die Teilnahme für die landwirtschaftlichen Betriebe freiwillig sein.

Der EU-Rat will die Einführung der Reform 2023 mit einer zweijährigen Übergangsphase für diese Regelung verbinden. Schaffe ein Mitgliedstaat es nicht, in der Übergangsfrist die Mittel zweckgebunden für Öko-Regeln auszugeben, könnten die Gelder weiter für andere umwelt- und klimarelevante Maßnahmen verwandt werden. Somit wären Eco-Schemes letztendlich nur von 2025 bis 2027 verpflichtend. Die Mitgliedstaaten sollen den Inhalt und das Budget der Öko-Regelungen individuell festlegen können.

Für Klöckner war dieser Kompromiss ein „Meilenstein für einen Systemwechsel in der europäischen Agrar- und Ernährungspolitik“. Von diesem Systemwechsel sieht Felix Prinz zu Löwenstein, Vorsitzender des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) keine Spur: „Was die EU-Staaten und das -Parlament vorlegen, ist ein Schlag

ins Gesicht für alle, die Landwirtschaft klima- und umweltfreundlich machen und machen wollen.“

Was jetzt EU-Rat und -Parlament in den Trilog mit der Kommission einbringen wollen, führe dazu, dass die GAP vor allem weiter Flächenbesitz belohne. Und zwar fast egal, wie darauf gewirtschaftet würde. Er kritisiert vor allem den Zeitplan. Da die sowieso schon schwachen 20 Prozent erst ab 2025 beginnen und bis 2027 auf diesem Niveau zementiert blieben, nennt er die Entschlüsse einen Stillstand auf ganzer Linie.

Der Bioverband Naturland spricht von einem Verrat an Umwelt- und Klimaschutz. Sein Präsident Hubert Heigl sieht ein Feststecken in der Vergangenheit, das nun auf Jahre hinaus festgeschrieben würde. „Die Ziele der Farm-to-Fork-Strategie und der Biodiversitätsstrategie sind unmöglich zu erreichen, wenn gerade einmal 20 Prozent der

Direktzahlungen in die Eco-Schemes fließen sollen“, kritisierte der Naturland Präsident: „Und selbst das können sich unwillige Mitgliedsstaaten erst einmal sparen und die Mittel für Umweltleistungen bis 2025 komplett mit der Gießkanne über der Fläche verteilen. Damit fällt die Position des Agrarrats zur künftigen GAP sogar hinter den Status quo zurück.“

Heigl betont, dass 60 Prozent der Mittel in der ersten Säule verpflichtend für die pauschalen Flächenzahlungen festgeschrieben würden. Damit blockiere der Rat sogar zusätzlich die fortschrittlichen Mitgliedsstaaten, die eigentlich mehr für die Umwelt tun wollten. Enttäuschung und Entsetzen auch bei den Umweltverbänden und der grünen Politik. Für Friedrich Ostendorff, Sprecher für Agrarpolitik von Bündnis 90 / Die Grünen, bedeuten die Entschlüsse weitere sieben Jahre im Rückwärtsgang. Der Fraktionsvor-

sitzende Anton Hofreiter sieht einen schwarzen Tag für die Landwirtschaft, die Artenvielfalt und das Klima. Auch das Umweltinstitut München sieht eine dringend benötigte Agrarwende in weite Ferne gerückt, mindestens für weitere sieben Jahre.

Der agrarpolitische Sprecher der Fraktion Greens/ EFA im Europaparlament, Martin Häusling, nennt den „Systemwechsel“ einen Etikettenschwindel. So weist er darauf hin, dass momentan bis zu 30 Prozent der Direktzahlungen bei Landwirten abgezogen werden können, wenn diese die verpflichtenden Greening-Auflagen nicht einhalten. Eco-Schemes seien freiwillig und wer sich nicht beteiligen wolle, müsse niedrigere Anforderungen einhalten als die aktuell verpflichtenden. So falle zum Beispiel das ausdrückliche Verbot des Pestizideinsatzes auf sogenannten ökologischen Vorrangflächen wie etwa Brachen weg.

Der Deutsche Bauernverband will die Kritik, hier werde ein ‚Weiter so‘ praktiziert, nicht gelten lassen. Für den Präsidenten des Deutschen Bauernverbandes (DBV), Joachim Rukwied, entbehrt dies jeder Grundlage. Er sieht in dem Ergebnis einen „notwendigen und letztendlich auch tragbaren europäischen Kompromiss.“ Der agrarpolitische Sprecher der CDU/CSU-Bundestagsfraktion, Albert Stegemann, hält die Einigung für „einen wichtigen Verhandlungserfolg von Bundesministerin Julia Klöckner.“

Nachdem sich EU-Rat und -Parlament auf ihren jeweiligen gemeinsamen Standpunkt zum Reformvorschlag der EU-Kommission geeinigt haben, sind am 10. November 2020 die Trilog-Verhandlungen gestartet und werden sich wohl

Gemeinsame Agrarpolitik GAP

Die Gemeinsame Agrarpolitik macht den größten Posten des EU-Haushalts aus: Von 2014 bis 2020 standen in der Bundesrepublik rund 6,2 Milliarden Euro an EU-Mitteln zur Verfügung. Die beiden Hauptziele der GAP sind die marktorientierte Förderung der Landwirtschaft und die Entwicklung des ländlichen Raums. Dieser soll wachstumsorientiert und unter Berücksichtigung des Umwelt-, Ressourcen-, und Klimaschutzes gefördert werden.

Die Förderung verteilt sich auf **zwei Säulen**, die aus zwei EU-Agrarfonds finanziert werden.

Die **erste Säule** der GAP umfasst Direktzahlungen für die Landwirtschaftsbetriebe sowie Regelungen zu den Agrarmärkten. Von 2014 bis 2020 standen in der Bundesrepublik pro Jahr etwa 4,85 Milliarden Euro für die erste Säule zur Verfügung. Quelle ist der Europäische Garantiefonds für die Landwirtschaft (EGFL). In Deutschland machen die Direktzahlungen rund 40 Prozent der Einkommen der Landwirte aus. Seit 2013 erfolgt in Deutschland eine regional einheitliche Förderung der Landwirtschaft, die sich pro Hektar beihilfefähiger Fläche bemisst.

Um die Direktzahlungen der GAP zu erhalten, muss ein Landwirtschaftsbetrieb verschiedene Voraussetzungen erfüllen (Cross-Compliance-Instrument). Dazu zählen unter anderem EU-Richtlinien zum Natur- und Umweltschutz sowie zum Tier- und Verbraucherschutz. Außerdem müssen die bewirtschafteten Flächen in einem guten land-

wirtschaftlichen sowie ökologischen Zustand erhalten werden – etwa durch Gewässerschutz, Erosionsvermeidung und die Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit.

Seit 2015 ist der Erhalt von 30 Prozent der Direktzahlungen an Greening-Maßnahmen gebunden, von denen Öko-Betriebe und Kleinerzeuger freigestellt sind. Die Greening-Anforderungen umfassen als obligatorische Maßnahmen Anbaudiversifizierung, Flächennutzung im Umweltinteresse (ökologische Vorrangflächen) und Dauergrünland-Erhalt.

Die **zweite Säule** wird durch den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) gefördert und durch Mittel des Bundes, der Länder und der Kommunen kofinanziert. Sie unterstützt mit Hilfe von gezielten Förderprogrammen die Entwicklung des ländlichen Raums sowie eine nachhaltige und umweltverträgliche Bewirtschaftungsweise der Landwirtschaftsflächen. In Deutschland standen von 2014 bis 2020 etwa 1,35 Milliarden Euro jährlich an EU-Mitteln zur Verfügung. Der Bund steuert pro Jahr weitere rund 600 Millionen Euro im Rahmen der Gemeinschaftsaufgabe Verbesserung der Agrarstruktur und des Küstenschutzes (GAK) bei. Mindestens 30 Prozent der EU-Mittel müssen bei der zweiten Säule für Maßnahmen wie die Förderung der ökologischen Landwirtschaft oder die Unterstützung benachteiligter Gebiete im ländlichen Raum eingesetzt werden.

bis Mai dieses Jahres hinziehen. In diesen müssen Rat, EU-Parlament und EU-Kommission sich noch darauf einigen, wie hoch der Anteil der Mittel sein soll, die mindestens für Eco-Schemes bereitgestellt werden und wie viel Flexibilität die Mitgliedstaaten bei der Mittelverteilung zwischen den Säulen erhalten.

Vor allem Äußerungen des Ersten Vizepräsidenten der EU-Kommission, Frans Timmermans, sorgen dabei immer wieder für Unruhe. Der Niederländer ist in der Kommission für den Green Deal verantwortlich. Für ihn zeigen EU-Parlament und Mitgliedstaaten bei den Arbeiten an der Agrarreform wenig Ehrgeiz in Sachen Umweltschutz. Er drohte deswegen, den Gesetzgebungsvorschlag der Kommission zurückzuziehen und einen anderen vorzulegen. Julia Klöckner reagierte mit einem Beschwerdebrief an Timmermans selbst und an die Präsidentin der Europäischen Kommission Ursula von der Leyen.

Unterstützung bekommt Timmermans zum Beispiel vom Anbauverband Bioland. Ihr Präsident Jan Plagge kommentierte: „Die EU-Kommission muss jetzt alle Register ziehen, um ihren Green Deal zu verteidigen und ihre Führungsqualität zu beweisen. Der EU-Agrarrat und das Europaparlament haben insbesondere die Farm-to-Fork-Strategie bei ihren GAP-Vorschlägen komplett ignoriert... Sollten alle Trilogverhandlungen scheitern, fordern wir von der EU-Kommission, den GAP-Vorschlag zurückzuziehen und einen neuen Vorschlag erarbeiten zu lassen. Die Chance, in der Politik umzusteuern, ist jetzt und nicht erst in sieben Jahren zur nächsten GAP.“

Elke Reinecke



HAMBURGER
GEWÜRZ-MÜHLE
Hermann Schulz GmbH

Ihr Partner für hochwertige
Gewürze, Kräuter,
Gewürzmischungen
und Lohndienstleistungen!



IHR ANSPRUCH IST UNSERE
HERAUSFORDERUNG!

ENTDECKEN SIE UNSERE
VIELFALT UNTER
www.hgmspice.de

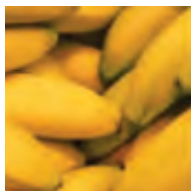
HAMBURGER GEWÜRZ-MÜHLE
Hermann Schulz GmbH

D-20539 Hamburg • Tel. +49 40 78 97 01-0
www.hgmspice.de • info@hgmspice.de



Wahre Preise bei Penny

Studie der Universität Augsburg zeigt den wahren
Preis von Produkten



Penny

Der Lebensmitteldiscounter Penny weist in seinem Anfang September 2020 eröffneten ‚Nachhaltigkeitsmarkt‘ in Berlin bei je acht konventionell und ökologisch erzeugten Eigenmarken-Produkten, neben dem Verkaufspreis, auch den ‚wahren Preis‘ aus. Dieser berücksichtigt neben den Herstellungskosten auch einige Umweltfolgekosten, die bei der Lebensmittelproduktion entstehen. Der Bundesverband für Naturkost und Naturwaren e.V. (BNN) begrüßt die Aktion.

Eingerechnet in den wahren Verkaufspreis werden etwa die über die Lieferketten anfallenden Auswirkungen von Stickstoff, Klimagasen und Energieerzeugung. Nicht Teil der Berechnungen sind weitere wichtige Aspekte wie das Tierwohl oder die Folgen multi-resistenter Keime. Diese habe man mangels entsprechender Datengrundlage noch nicht mit einbezogen, erklärte Tobias Gaugler vom Institut für Materials Ressource Management an der Universität Augsburg.

„Das ist es, was in der deutschen Lebensmittelwirtschaft falsch läuft: Bei Essen sollte es nicht um den niedrigsten Preis gehen, sondern um die höchste Nachhaltigkeit“, kommentierte Kathrin Jäckel, BNN-Geschäftsführerin, die Aktion des Lebensmitteldiscounters. Denn solange die Umweltfolgekosten nicht ein obligatorischer Bestandteil der Lebensmittelpreise seien, könnten weder Erzeuger,

noch Hersteller, noch Kunden die richtigen Entscheidungen treffen. Es sei höchste Zeit, dass die Preisverzerrung im Lebensmittelhandel ende.

Die der Aktion zugrunde liegende Studie der Universität Augsburg zeigt, dass Bio-Lebensmittel da schon auf einem guten Weg sind. In allen untersuchten Kategorien verursachen biologisch hergestellte Lebensmittel geringere Folgekosten als konventionelle Vergleichsprodukte. Beispielsweise der Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide und Gentechnik und die Investition in artgerechte Tierhaltung verursachen Kosten, die bei Bio-Lebensmitteln zwangsläufig eingepreist sind. Sie sind also nur vermeintlich teurer, weil sie tatsächlich näher dran sind an den wahren Preisen.

Lena Renner

Preisauflagen für wahre Preise

Lebensmittel	Preisauflage	Preisauflage
Apfel	8%	4%
Banane	19%	9%
Kartoffeln	12%	6%
Tomate	12%	5%
Mozarella	52%	30%
Gouda	88%	33%
Milch	122%	69%
Gemischtes Fleisch	173%	126% €

Penny

Nachhaltiger Genuss

Lovechock bietet vegane Bio-Rohschokolade sowie -riegel aus direktem Handel in plastikfreier Verpackung. bioPress unterhielt sich mit Franziska Rosario, Chief Happiness Managerin von Lovechock.

bioPress: Der Trend zu naturbelassenen und gesunden Snacks wächst. Wie passt das mit den Lovechock Produkten zusammen?

Rosario: Lovechock steht für ‚Pure Goodness‘. Das bedeutet, dass wir nachhaltig zum Wohlergehen von Mensch und Planet beitragen und bewusste Ernährung mit Genuss vereinen möchten. Darum machen wir Rohschokolade, deren Geheimnis in der Kraft des rohen Kakaos liegt. Der enthält nämlich von Natur aus viele wertvolle Nährstoffe wie Vitamine, Mineralien, Flavanoide und stimmungsverbessernde ‚Liebesstoffe‘.

Und uns ist es wichtig, möglichst nah an der Natur zu bleiben. Das gilt nicht nur für die Zutaten, sondern auch für die Produktion: Wir rösten nur die äußere Schale unserer Kakaobohnen aus Hygienegründen leicht an und verzichten auf das Walzen und Conchieren des Kakaos.

bioPress: Zudem bevorzugen Konsumenten Schokolade mit weniger Zucker, was bei Lovechock ja schon seit der Gründung im Fokus steht, oder?

Rosario: Ja, beim Süßen waren wir echte Pioniere. Von Beginn an haben wir unsere



Rohschokolade nur mit natürlichem Kokosblütennektar oder Datteln gesüßt. Das Besondere an Kokosblütennektar: Er hat einen niedrigen glykämischen Index und enthält im Gegensatz zu raffiniertem Industriezucker sogar einige Ballast- und Mineralstoffe.

bioPress: Welche Produktneuheiten gibt es derzeit?

Rosario: Für alle Liebhaber eines zarteren Schokoladengeschmacks haben wir unsere neuen Lovechock MILD-Riegel kreiert. Aus der Kombination von rohem Kakao mit etwas Reisdrink entsteht eine köstliche vegane Milchsokoladen-Alternative. Wer es dunkel mag, den laden wir gern ein, unsere leckeren neuen Riegel ‚Pecan Meersalz‘ und ‚Maulbeere Crunch‘ mit 80

Prozent Kakao zu probieren.

bioPress: Bei Lovechock ist der Nachhaltigkeitsgedanke von der Kakaopflanze bis zur Verpackung gedacht. Was ist damit gemeint?

Rosario: Wir beziehen unseren



Kakao und Kokosblütennektar über Direct Trade: Wir kaufen die Zutaten in Bio-Qualität direkt von Bauernkooperativen in den Ursprungsländern, um einen fairen Preis garantieren zu können. Bereits seit über zehn Jahren sind unsere Verpackungen plastikfrei. Für die Folie setzen wir auf Holzzellulose aus nachhaltiger Forstwirtschaft, die zu Hause kompostierbar ist und sich innerhalb von 90 Tagen vollständig abbaut. So schließt sich der biologische Kreislauf.



Nachhaltige Lieferketten – Schweiz verpasst Vorreiterrolle



Mit der knappen Ablehnung der ‚Konzernverantwortungsinitiative‘ verpasste es die Schweiz, richtungsweisende Impulse auf vergleichbare Forderungen in Deutschland und der EU zu liefern.

Am 29. November 2020 stimmte eine knappe Mehrheit von 50,73 Prozent der Schweizer Stimmberechtigten der Volksinitiative ‚Für verantwortungsvolle Unternehmen – zum Schutz von Mensch und Umwelt‘ (Konzernverantwortungsinitiative) zu. Die Vorlage scheiterte jedoch am ‚Ständemehr‘. Bei einer Volksabstimmung auf Bundesebene ist für die Annahme einer Volksinitiative sowohl das Volksmehr (Mehrheit der Abstimmenden) wie auch das Ständemehr (Mehrheit der Kantone) notwendig, während bei Referenden gegen Regierungs- oder Parlamentsvorlagen das Volksmehr genügt (siehe Infobox). „Die Schweiz hat es verpasst, den rechtlichen Rahmen für unsere globalisierte Wirtschaft ein wenig gerechter, effizienter und liberaler zu machen“, so das Fazit der progressiv-liberalen Kampagnenorganisation ‚Operation Libero‘, wel-

che sich stark für die Vorlage eingesetzt hatte. Das im Kampf gegen rechtskonservative europapolitische Vorstöße entstandene Netzwerk versteht sich als progressive Kraft, die sowohl in der klassischen Linken wie in progressiven bürgerlichen Kreisen Rückhalt genießt.

Starke Allianz mit Teilerfolg

Kernforderung der Volksinitiative war die Etablierung verlässlicher und rechtlich verbindlicher Anforderungen entlang der globalen Wertschöpfungskette. Die direktdemokratische Verfassungsvorlage war ausgehend von regelmäßigen Skandalberichten über Schweizer Rohstoffunternehmen wie Glencore lanciert worden. Mit dem starken und vielfältigen entwicklungspolitischen Netzwerk ‚Alliance Sud‘ verfügte die Kampagne über professionelle und finanzkräftige Strukturen, um über mehrere Jahre wirksame Bewusstseinsarbeit zu leisten. Mit engagiert hatten sich auch kirchliche Organisationen mit ihren Hilfswerken ‚Fastenopfer‘ und ‚Brot für alle‘. Nach der Abstimmung zeigten diese das weitere Vorgehen auf: „Das Volks-Ja zeigt: Für die Bevölkerung ist klar, dass Schweizer Konzerne auch im Ausland Verantwortung übernehmen müssen. Bundesrat und Wirtschafts-



verbände werden nun dafür sorgen müssen, dass diesem Wunsch der Bevölkerung entsprochen wird. Das Ja der Mehrheit der Bevölkerung ermutigt die beiden Organisationen, ihre Arbeit im Bereich der Menschenrechte im globalen Süden weiterzuführen.“ Mit dem Scheitern der Konzernverantwortungsinitiative tritt automatisch ein sogenannter ‚indirekter Gegenvorschlag‘ in Kraft. Diese von den beiden Schweizer Parlamentskammern beschlossene Regelung verpflichtet größere Unternehmen zu einer Nachhaltigkeitsberichterstattung – eine in den meisten größeren Un-

ternehmen seit Jahren übliche aber letztlich rechtlich unverbindliche Selbstverständlichkeit. ‚Fastenopfer‘ und ‚Brot für alle‘ sprechen in ihrem Ausblick Klartext: „Die minimalen Sorgfaltspflichten des Gegenvorschlags werden bald wieder in Frage gestellt werden, denn die Rechtsentwicklung in der EU geht in eine andere Richtung. Dort werden die aktuell geltenden Berichtserstattungspflichten zugunsten einer obligatorischen Sorgfaltsprüfung mit entsprechender Haftung überarbeitet. Die Schweiz droht im europäischen Vergleich einmal mehr Schlusslicht zu werden.“

Verantwortungsvolle Unternehmen längst bereit

Der Abstimmungskampf Ende 2020 legte eine eigenartige Praxisferne in Wirtschaftsfragen seitens der bürgerlichen Parteileitungen offen, die sich traditionellerweise als ‚Vertretung der Wirtschaft‘ verstehen. Viele Unternehmen, namentlich in der Lebensmittel- und insbesondere der Biobranche, haben mit Blick auf kritische Aspekte ihrer Lieferkette längst ihre ‚Hausaufgaben gemacht‘ und optimieren die Nachhaltigkeitsmaßnahmen laufend im Rahmen ihrer QM- und Zertifizierungsprozesse. Für kritische Rohstoffquellen wie den Soja- und Palmanbau haben sich Branchenprogramme entwickelt, deren Anforderungen laufend optimiert werden.

Schlusslicht statt Vorreiterrolle

Tatsächlich deckten sich die Forderungen der knapp gescheiterten Konzernverantwortungsinitiative im Wesentlichen mit den derzeit in der EU geplanten Regulierungen und dem in Deutschland debattierten Lieferkettengesetz. Gelingt der Vorstoß der EU-Kommission, werden Unternehmen mit Sitz in der Schweiz, die am EU-Binnenmarkt teilnehmen, betroffen sein. „Dem Anschein nach haben weder die Schweizer Behörden noch die Mehrheit der politischen und wirtschaftlichen AkteurInnen die auf europäischer Ebene geplanten Veränderungen wahrgenommen – oder diese bewusst nicht wahrhaben wollen. Die Schweiz hat die Gelegenheit verpasst, als Vorreiterin für künftige europäische Gesetzgebungen voranzugehen. Wie üblich schaut

Direkte Demokratie – Schweizer Volksrechte

Die sogenannte ‚direkte Demokratie‘ des Schweizer Politysystems wirkt jenseits der helvetischen Landesgrenzen nicht selten als Quelle von Hoffnungen oder Befürchtungen und Missverständnissen. Das politische System in der Schweiz umfasst über die in rechtsstaatlichen Demokratien üblichen Behörden und Institutionen (je auf Bundes-, Kantons- und Gemeindeebene) hinaus direkte Volksrechte, namentlich das Initiativ- und Referendumsrecht, mit dem neue rechtliche Regelungen auf Verfassungsstufe zur Volksabstimmung gebracht werden können (Initiative – notwendig 100.000 Unterschriften) oder die Einführung neuer rechtlicher Bestimmungen per Volksabstimmung verhindert werden kann (Referendum – not-

wendig 50.000 Unterschriften, aber kürzere Sammelfrist). Wie die politischen Behörden und Institutionen bestehen diese Volksrechte auf allen politischen Ebenen (Bund, Kanton, Gemeinden). Bei einer Volksabstimmung auf Bundesebene ist für die Annahme einer Initiative sowohl das Volksmehr (Mehrheit der Abstimmenden) wie auch das Ständemehr (Mehrheit der Kantone) notwendig, während bei Referenden das Volksmehr genügt.

Für die Umsetzung erfolgreicher Initiativen sind wiederum Parlament und Bundesrat zuständig, wobei es die Vereinbarkeit mit übergeordnetem Recht (Menschen- und Völkerrecht) und internationalen Vereinbarungen (z.B. Schweiz-EU) zu berücksichtigen gilt.

die Schweiz zu, während Europa voranschreitet“, stellt Operation Libero bereits in der Stellungnahme nach der Abstimmung ernüchtert fest. Bereits jetzt ist absehbar, dass die Schweiz entsprechende

EU-Regelungen übernehmen muss, wie dies bei vielen EU-Bestimmungen im Rahmen des sogenannten ‚autonomen Nachvollzugs‘ seit Jahren der Fall ist.

Peter Jossi

Hintergrund

Kommt ein Volksbegehren zustande, erfolgt eine Vorberatung durch Bundesrat (Regierung) und die Parlamentskammern (Nationalrat und Ständerat) mit einer Abstimmungsempfehlung an den Souverän (Stimmberechtigte SchweizerInnen). Möglich ist auch der Verzicht auf eine Empfehlung oder die Ausformulierung eines Gegenvorschlags. Parlamentarische Gegenvorschläge sind selten, haben aber große Erfolgchancen in der Volksabstimmung, zumal die Initia-

tive in diesem Fall oft vom Initiativkomitee zurückgezogen wird, also nicht zur Abstimmung kommt. Erfolgreich ist das Schweizer System dann, wenn radikale Forderungen rasch in pragmatisch-machbare Maßnahmen münden – was keineswegs immer der Fall ist (um nur die größten Schandfleck zu nennen: die extrem späte Einführung des Frauenstimmrechts (bedingt durch mehrere vorherige Ablehnungen) aber auch das Schächtverbot (1893!) und das Minarettverbot aus jüngerer Zeit).

STYX
NATURCOSMETIC

Die Kunst der Körperpflege



✓ CO₂-neutrale Produktion in Österreich

✓ zertifizierte Naturkosmetik

✓ tierversuchsfrei

✓ vegan

✓ Tube aus nachwachsendem Rohstoff



Nähere
Informationen
styx.at



Bio-Cerealien von Flocken bis zu Crunchys

Seit je her gehören Cerealien zu den wichtigsten Produkten im Bio-Markt. Heute überzeugt das Angebot mit einer enormen Vielfalt, die sowohl traditionelle Monoprodukte und Müslis als auch angesagte Porridges, Crunchys und Granolas umfasst.

Die Auswahl an Cerealien umfasst Produkte für Jung und Alt. Erwachsene Verbraucher tragen mit Sicherheit erheblich dazu bei, dass der Gesamtumsatz von Müslis und Flocken (konventionell und bio) auf über 181 Millionen Tonnen angestiegen ist. Für Bio-Produkte gilt: Nährwert mit Mehrwert. Die Getreideprodukte liefern wertvolle Nährstoffe und gesunde Energie, machen auf angenehme Weise anhaltend satt und bieten damit einen perfekten Start in den Tag.

Als entscheidender Vorteil kommt bei Bio-Waren dazu, dass die Zutaten aus ökologischer und nachhaltiger Landwirtschaft – oft aus der Region – stammen. Handelt es sich um weiterverarbeitete Produkte, bleiben zudem synthetische Aromen, Vitamine aus der Retorte und Billigpalmfett außen vor.

Den Müslimischungen haben die Bio-Hersteller knusprige Crunchys und Granolas zur Seite gestellt. Außerdem gibt es praktische Bio-Varianten für die schnelle Zubereitung warmer Frühstücksbreie sowie für Bowls und Cups. Nicht zu vergessen ist, dass es vieles auch an Unverpackt-Stationen gibt.

Naturbelassen gut: Flockenvielfalt für Selbermischer

Das Gros der Bio-Flockenauswahl bilden Vollkorn-Haferflocken, teils kernig und teils zart geflockt. Hauchzarte Schmelzflocken, wie sie Kölln führt, zeichnen sich dadurch aus, dass sie sich hervorragend als Beikost für Babys oder generell für leicht bekömmliche Breimahlzeiten eignen.

Eine weitere Besonderheit sind garantiert glutenfreie Ha-

ferflocken. Der Bauckhof arbeitet dazu mit festen Partner-Landwirten und einer extra Mühle. Mehr oder weniger Alleinstellung hat die Bio-Branche bei Flocken aus anderen Getreidearten oder aus Pseudogetreide.

Die Bohlsener Mühle, Davenport/Midsona und die Spielberger Mühle konzentrieren sich primär auf Monoprodukte. Spielberger deckt mit mehr als 15 Sorten von Dinkel- und Einkorn- bis zu Quinoflocken das gesamte Spektrum ab. Dagegen setzt die Naturkornmühle Werz als Spezialist für allergenarme Vollkornprodukte auf Braunhirse und Buchweizen. Zusätzlich finden Verbraucher Mehrkornmischungen aus mehreren Getreidearten.

Die 6-Kornflockenmischung vom Bauckhof etwa setzt sich aus Hafer, Gerste, Roggen, Dinkel, Reis und Hirse zusammen. Das norddeutsche Traditionsunternehmen Kölln hat als Folge der großen Bio-Nachfrage die angebotenen Bio-Haferflocken

um Dinkelflocken sowie Multikorn, die zusätzlich die Brotgetreidesorten Weizen, Roggen, Gerste enthalten, ausgebaut.

Bio-Müsli satt: vom Bircher bis zur Feinschmeckermischung

Bei Müslis sind die Vollkornflocken als Basis bereits mit weiteren Zutaten gemischt und sorgen so für einen ausgewogenen Energiemix. Bio-Hersteller überzeugen dabei mit immer neuen und geschmackvollen Kreationen für jeden Geschmack und Bedarf. Das Zutaten-Potpourri umfasst Nüsse, Saaten, Früchte oder Schokostückchen sowie manchmal Gewürze, Poppo, Flakes und ähnliches.

Haselnusskerne werden gern extra geröstet, um ihr Aroma zu intensivieren. Und neben süßen Rosinen oder anderen Trockenfrüchten sorgen vermehrt gefriergetrocknete Beeren für eine farbige Auffrischung. Stichwort Rosinen: Während konventionelle Müslis oft auffällig viele der Trockenbeeren enthalten, umfasst das Bio-Angebot auch viele Sorten ohne. Genauso

gibt es reine Basismüslis nur aus Getreide und Ölsaaten sowie – mit Blick auf einen zu hohen Zuckerkonsum – Müslis ohne zugesetzten Zucker.

Allos, die Bohlsener Mühle und Bauckhof, Mymuesli, Rosengarten, Verival, Wyld... die Reihe an Anbietern ist groß und wächst weiter. Bei Mymuesli zählt allein die Reihe an fertig gemischten Müslis zwischen 35 und 40 Sorten. Daneben haben Verbraucher die Möglichkeit, sich im Online-Shop individuelle Müslis zusammenzustellen.

Auf diese Weise gelingt es dem Passauer Unternehmen, unterschiedliche Zielgruppen zu erreichen. Das klassische Bircher Müsli gehört genauso zu den Topsellern wie das neue Schoko-Haselnuss-Mandel-Granola. Die hohe Kartondose, in der die Produkte verpackt sind, unterstützt den Wiedererkennungswert der Marke und kann bis auf Deckel und Versiegelungslasche im Altpapier entsorgt werden. Zusätzlich greift Mymuesli mit einer Reihe an Bechermüslis den To-Go-Trend auf.

Vertrauensbildung

Während sich Mymuesli Produkte Biokreis ange- ➤



Midsona Deutschland GmbH

schlossen haben, tragen die Müslis und Flocken vom Bauckhof zum großen Teil das Demeter-Siegel und das Bio-Fair-Zeichen für faire regionale Landwirtschaft. Die Bohlsener Mühle arbeitet schon lange mit Bioland-Bauern zusammen.

Bauckhof und Bohlsener Mühle heben zudem die Herstellung mit einer hofeigenen Mühle hervor, was sich teilweise in den Bezeichnungen fortsetzt. Beim Bauckhof gehört zu den Müslis ein sogenanntes Hofmügli: Zartblatt-Haferflocken mit nahezu zwanzig Prozent Saaten und Haselnüssen, die Süße kommt aus Sultaninen. Der Betrieb hat die meisten Verpackungen auf Papier umgestellt. Mühlen-Müslis sind das Pendant der Bohlsener Mühle. Die unterschiedlichen Sorten haben Hafer-, Dinkel- und sogar Einkorn-Vollkornflocken als Grundlage.

An guten Zutaten wird bei Bio-Produkten generell nicht geizt. Was nicht mehr unbedingt für den Zucker gilt. Die Bohlsener Mühle bringt mit ihren 5 Korn Aktiv Müslis zwei Sorten nur mit natürlicher Fruchtsüße neu auf den Markt und eines lediglich durch die Beigabe von Schokolade gesüßt.

Auch bei Allos sei derzeit die Reihe ‚Ungesüßte Müslis und Breie‘ besonders gefragt. Der natürliche Zucker in Trocken-

früchten

reicht in diesem Fall aus, ansonsten wird mit Honig, Agaven- und Reissirup gesüßt. Allos ist bekannt als Pionier für Amaranth-Produkte und bietet gleich mehrere Müslis mit dem Andenkorn. Durch das Poppen der kleinen Samenkörner bekommen die Mischungen einen angenehmen lockeren Biss, etwa

das Nuss-Müsl mit stolzen 20 Prozent Amaranth und einem Mix aus Cashewkernen, Haselnüssen und Mandeln.

Crunch im Trend

In vielen Mischungen tragen Crunchys und Granola zu einem extra knusprigen Biss bei. Zum Backen der typischen Cluster aus Getreide, Zucker und Fett kommt je

nach Hersteller Bio-Palmfett oder -Sonnenblumenöl zum Einsatz. Den Karamellgeschmack bringen Rohrohr- oder Rübenzucker, Sirup, Honig oder Kokosblütenzucker.

Davert kommt der Nachfrage mit der Linie Happy Crunch entgegen. Die oft großstückigen geschmacksgebenden Zutaten, ob Stückchen von Zartbitter- und weißer Schokolade oder gerösteten Kokoschips, fallen schon durch die Sichtfenster der farbstarken Tüten ins Auge. Hinsichtlich der Absatzmärkte stellt Davert fest, dass die Crunchys ebenso wie ihre Cups gern im konventionellen Handel gekauft würden. Aber auch im Fachhandel fänden sich jetzt neue Käuferschichten.

Lycka spricht von Granola-Knuspermüsl und hat sich für die Kombination mit Kokosblütenzucker plus Sonnenblumenöl entschieden. Unabhängig davon gehört das einstige Start-up zu den Bio-Unternehmen mit großem sozialem Engagement. In diesem Fall werden mit dem Kauf der Produkte Schulmahlzeiten mitfinanziert.

Die Bohlsener Mühle führt in der Knusper-Kategorie unter anderen sogenannte 100% Crunchys mit bewusst wenigen Zutaten für einen klaren Geschmack und die ‚Mein‘ Knuspermüslis, die mit aparten Kombinationen wie Zartbitterschokolade und gefriergetrockneten Beeren Appetit machen sollen. Hier beruht die gewünschte Süße und die knusprige Textur überwiegend auf regionalem Bioland-

ohne Gewähr auf Vollständigkeit

Anbieter Cerealien	Homepage
Allos Hof-Manufaktur GmbH	www.allos.de
Barnhouse Naturprodukte GmbH	www.barnhouse.de
Bauck GmbH	www.bauckhof.de
Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG	www.bohlsener-muehle.de
Peter Kölln GmbH & Co. KGaA	www.koelln.com
Midsona Deutschland GmbH / Davert	www.davert.de
Milzu!	www.milzu.lv
mymuesli GmbH	www.mymuesli.com
purefood GmbH / Lycka	www.lycka.bio
Spielberger GmbH	www.spielberger.de
Karl-Otto Werz Naturkornmühle GmbH & Co. KG	www.werz.bio





Peter Meier Photography / Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG

Rübenzucker. Gleichzeitig arbeitet auch die Bohlsener Mühle an der Zuckerreduktion, zum Beispiel durch die Teilnahme am Forschungsprojekt ReformBio. Allos legt wieder einen Schwerpunkt auf Kreationen mit Amaranth, der Bauckhof und Werz dagegen auf glutenfreien Crunchy. Letztere verbacken dazu gleich vier glutenfreie Alternativen: Buchweizen, Amaranth, Quinoa und Braunhirse. Besonders lange Erfahrung mit Crunchys hat Barnhouse, Marktführer im Bio-Handel. Um den unterschiedlichen Kundenbedürfnissen in puncto Zucker entgegen zu kommen, bietet Barnhouse neben normalen Sorten solche mit weniger Zucker. Die bisher vier Sorten mit einem Sirup aus Tapioka und Zucker enthalten nur zwölf Prozent und damit fast ein Drittel we-

niger Zucker als viele herkömmliche Knuspermüslis. Positiver Nebeneffekt sei, dass der Geschmack von Nüssen und anderen Zutaten besser zur Geltung käme. Für die ganze Auswahl gilt, dass sie seit der Ernte 2020 komplett mit Hafer und Dinkel der regionalen Barnhouse-Bauern hergestellt werden können. Zugleich geht die Entwicklung weiter. Neu ins Regal gekommen ist vor kurzem ein hundertprozentiges Hafer-Krunchy mit Hafer in Form von Flocken, Flakes, Popps, Kleie und Sirup.

Leichtgewichte: Flakes, Popps und Extrudate

Die meisten angesprochenen Müsli-Zutaten aus Getreide gibt es auch einzeln, ob für eigene Mischungen, zum Ein-

rühren in Joghurt oder einfach zum Knabbern. Die Bio-Auswahl reicht vom Klassiker Cornflakes aus Mais bis zu Buchweizenflakes, wobei viele Produkte die glutenfrei-Ähre tragen: Gesüßte Cornflakes hat der Bauckhof im Angebot, ganz naturbelassene Davert und beide Alternativen die Antersdorfer Mühle. Allos wiederum verfeinert die Cornfla-



Auf den Punkt!



Thekendisplay



Stifteköcher Achteck



Individueller Flaschenträger

Kontaktieren Sie uns:
info@werkhaus.de

Nachhaltige Büro- und Wohnaccessoires
Holz-Displays ■ Werbeartikel
umweltfreundlich ■ langlebig
praktisch ■ stabil
100 % made in Germany

werkhaus.de





purefood GmbH

kes mit Buchweizen und Honig, Turtle mit Schokolade. Dass sich auch anderes Korn zu Flakes verarbeiten lässt, zeigt wiederum Werz mit reinen Buchweizenflakes. Barnhouse will in dem Bereich neue Impulse setzen, indem sie naturbelassene Dinkel- und Haferflakes toasten und anders als üblich traditionell walzen.

Popps und Extrudate sind die absoluten Leichtgewichte. Ers-

tere verdanken ihre luftig vergrößerte Form einer speziellen Druckbehandlung mit oder ohne Fettzusatz. Die Spannbreite reicht von Daverts gepufftem Amaranth, Quinoa, Buchweizen und Dinkel bis zu den Honig-gesüßten Poppies aus Dinkel, Amaranth oder Hirse von weiteren Anbietern.

Komplett auf Extrudate konzentriert sich MilZu aus Lettland – hergestellt aus einem druckgekneten, ad hoc entspannten und über Matrizen geformten Getreideteig. Die Bällchen von MilZu fallen insofern aus der Reihe, als dass sie entweder aus herzhaftem Roggen oder Erbsen bestehen.

Porridge, mehr als Brei für Erwachsene

Auch bei Porridge sind Bio-Hersteller besonders erfolg-

Schon gewusst?

Flocken:

Basis ist das ganze Korn, das in einer Walz-Mühle gequetscht wird. Anders als kernige Flocken werden Zartblattflocken vorher geschnitten; Schmelzflocken werden aus gemahlenem und gepresstem Korn hergestellt. Vorheriges Dämpfen des Korns verbessert die Haltbarkeit und die Verdaulichkeit der Stärke.

Crunchy:

Müslikomponenten werden mit Fett und Zuckerstoffen gemischt, in dünner Schicht knusprig gebacken und aufgerüttelt; ergibt Cluster unterschiedlicher Größe.

Granola:

Einzelne Flocken werden erst mit einer Fett-Sirup-Mischung umhüllt und langsam goldbraun geröstet, dann kommen weitere Zutaten dazu; meist zarter als Crunchy, die Cluster haben eine unterschiedliche Konsistenz.

reich. Die Grundlage bilden einmal mehr Hafer- und/oder Dinkelflocken. Indem sie besonders dünn ausgewalzt werden, lösen sie sich schnell in warmer Milch, Milchalternativen oder Wasser zu einem cremigen Brei. Ein angenehmes warmes Sättigungsgefühl geht einher mit leichter Verdaulichkeit und einem Plus an

Ballaststoffen. Natürlich lassen sich die Produkte auch mit kalter Flüssigkeit verrühren und entweder leicht körnig genießen oder werden über Nacht stehen gelassen.

Im Unterschied zu den bewährten Bio-Babybreien verfeinern die Hersteller ihre Porridges mit den verschiedensten natürlichen Zutaten.



JEDEN
KREISLAUF
IM **BLICK**

VOM FELD BIS ZUM PRODUKT

...und unserer Verpackung

Bio

www.bohlsener-muehle.de

100%
PAPIER



SO SEHEN
WIR DAS
IN BOHLSSEN

Aromatische Abwechslung in die Schale bringen etwa die Demeter Hot Hafer-Porridges vom Baukhof, die jetzt alle glutenfrei sind. Dazu gehören unter anderen Basis-Porridge für Puristen und Selbermischer, 7-Saaten für Gesundheitsbewusste, proteinreiches Porridge für Sportfreunde, Schoko für Genussmenschen.

Bunt ist auch die Range von Mymuesli mit ihren typischen großstückigen Geschmackszutaten. Für die kalte Jahreszeit bietet das Unternehmen spezielle Wintermischungen an, etwa mit Trockenpflaumen,

Mohn Crumble und weißen Schoko Mais Crispies. Neue Wege geht Mymuesli zudem mit dem Launch dreier herzhafter Gemüse-Breie für den ganzen Tag.

Hafer wird immer mehr als Superfood anerkannt, steckt er doch voll wertvoller Inhaltsstoffe von Mineralstoffen bis zu β -Glucanen. Trotzdem behalten Exoten wie Chia oder Quinoa ihren Reiz. Allos bleibt der Linie treu und greift das Interesse an Amaranth in Form von verschiedenen Amaranth Frühstücksbreien auf. Davert ist mit Blick auf Flexibilität und Einfachheit noch einen Schritt weiter gegangen und setzt auf Porridge-Cups.

Ob Dinkel-Waldbeere, Kokos-Kakao oder anderes, die Portionspackungen à 65 Gramm eignen sich nicht zuletzt gut für eine ebenso gesunde wie moderne und geschmackvolle Verpflegung in Uni oder Beruf und auch im Homeoffice.

Bettina Pabel



isis bio KOHLENSÄUREHALTIGE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE & EISTEES

In der wiederverschließbaren trendigen Longneckflasche 0,33 l

- Ökologisch – wertvolle Bio-Zutaten in der umweltfreundlichen Mehrwegflasche
- Qualität – der Schraubverschluss hält die Kohlensäure länger frisch, bietet Insektenschutz und ist auslaufsicher

- TONIC
- ZITRONE
- GINGER ALE
- BITTER LEMON
- ORANGE
- GRANATAPFEL
- HOLUNDERBLÜTE
- isis COLA
- isis COLA-ORANGE
- GRÜNER EISTEE
- ALPENTEE

BEUTELSBACHER Fruchtsaftkellerei GmbH
Postfach 2166 • D-71370 Weinstadt www.beutelsbacher.de

Qualität und Vertrauen

Würzige Zutaten erfolgreicher Partnerschaft

Gewürze
Gewürzmischungen
Kräuter
Backsaaten

Seyma
seit 1957

Ph. Seyfried Gewürzmühle GmbH & Co. KG
Lagerstraße 11 • 68169 Mannheim • Telefon 0621 32898990
info@seyma.de • www.seyma.de



Aachener Printen- und Schokoladenfabrik
Henry Lampertz GmbH

Bio-Kekse weiter auf Erfolgskurs

Klein, süß und mit Mehrwert

Das große und vielgestaltige Angebot an Bio-Keksen wächst weiter. Verbraucher können Klassiker wie Butter- und Mürbegebäck genauso wie Innovationen mit Trendzutaten genießen. Besonders gefragt sind nach wie vor Kekse mit Dinkel, Hafer und Schoko. Über allem steht ein überzeugender Geschmack.

Typisch für das Bio-Keks-Sortiment ist, dass die Hersteller mit unterschiedlichen Mehlen backen. Schon seit Jahren steht Dinkelmehl dabei ganz oben, harmonisiert doch die nussige Note des Urgetreidekorns hervorragend mit den weiteren Zutaten. Gebäck aus Weizenmehl ist aber ebenfalls vertreten, mal als feines helles und mal als vollwertiges Vollkornmehl.

Erdmann Hauser, die einen Schwerpunkt auf ihre regionalen Partner aus der Landwirtschaft und biodynamischen Anbau legen, gehören zu denen, die auch andere

Mehle verbacken. Im Spritzgebäck etwa Einkorn, Gerste, Hafer oder Buchweizen. Für das doppelt gebackene, leicht gesüßte Anisbrot wird dagegen Gelbweizen, eine besonders carotinoidreiche Bio-Züchtung, verwendet.

Entsprechend des wachsenden Bio-Angebots an glutenfreien Keksen kommen je nach Hersteller ansonsten geeignete Getreidealternativen





Wertachtal-Werkstätten GmbH

zum Einsatz. Das Spektrum reicht von Reismehl oder Maisstärke bis zu Erdmandelmehl, wie in den unterschiedlichen Sorten ungesüßter Kekstaler von Chufas Bou aus Spanien. Kastanienmehl wäre eine weitere aromatische gesunde Alternative, kommt aber bisher häufiger in Kombination mit klassischen Mehlen auf das Blech.

Wenige und gute Bio-Zutaten

Als Zucker, der zweiten Hauptzutat, bevorzugen die meisten Bio-Hersteller nach wie vor Rohrohrzucker. Speziell bei Baby- und Kinderkekse verwenden sie stattdessen Honig und ähnliche alternative Süßungsmittel. Mehrere Hersteller süßen inzwischen auch mit Bio-Rübenzucker; der gestiegene Bio-Anbau macht es möglich. Die Landmacher Bauern-Initiative kann sogar auf Bioland Rü-

benzucker aus eigenem Anbau zurückgreifen, bei den Wertachtal Werkstätten kommen die Rüben aus der Region. Im großen Sortiment der Bohlsener Mühle sind je nach Keks Rohr- oder deutscher Bioland-Rübenzucker enthalten. Und Franz Kastner aus Österreich profitiert vom dort hohen Bio-Anteil an der Landwirtschaft, was Zuckerrüben mit einschließt. Die Bio Hafer-, Dinkel- und Orangen-Schoko-Kekse im Sortiment sind zugleich ohne Palmfett gebä-

cken. Stichwort Fett: Klassischerweise enthält der Teig für Bio-Kekse hochwertige Butter. Genauso gibt es viele vegane Sorten mit Pflanzenmargarine oder Palmfett. Bei Letzterem scheiden sich die Geister. Viele lehnen es aus ökologischen oder ethischen Gründen ab. Andere Hersteller wollen die guten Verarbeitungseigenschaften nicht mis-

nachhaltiges Bio- und RSPO-Palm-

fett. Man arbeite je nach Kundenwunsch mit oder ohne Palmfett, sagt Georg Parlasca auf die Frage nach dem verwendeten Fett. So enthalten die diversen Handels- und Eigenmarkenkekse sowie die eigene Bio-Linie häufig Palmfettalternativen, aber eben auch Palmfett.

Positive Eating in vielen Ausprägungen

Den Clou vieler Bio-Kekse bilden nicht zuletzt die weiteren Zutaten, die bei Verbrauchern heutzutage die Kaufentscheidung mit beeinflussen. Einerseits garantiert Schokolade – ob Vollmilch oder Zartbitter – nach wie vor Erfolg an der Kasse. Dazu kommen vermehrt Trendzutaten mit Mehrwert für die Gesundheit. Allerdings darf der erwartete süße Genuss dadurch nicht leiden.

Hoch im Kurs steht aktuell Hanfsaat, die genau wie Mandeln, Hasel- oder Cashewnüsse geschmacklich und im Biss hervorragend zu Kleingebäck passen. Inzwischen funktioniert das auch regional. Beispielsweise kann die Naturbäckerei Bräuer aus dem Österreichischen Mühlviertel bei den neuen Hanfkekse neben heimischem Dinkel auf gesunde Hanfnüsse und -mehl aus der Region zurückgreifen. Sie ergänzen die Bio-Linie der sogenannten Kekse mit Sinn, wobei zugleich Witz dabei ist: Geformt als stilisierte Hühner nennt sich die Sorte ‚Wilde Henne‘.

Ingwer ist schon länger beliebt. Durch sein immunstärkendes Image hat die scharfe Wurzel im Corona-Jahr weiter an Aufmerksamkeit ge- ➤





ErdmannHAUSER Getreideprodukte GmbH

wonnen. Ähnliches trifft auf Superfoods zu. So hat Sommer Biscuits das reichhaltige Sortiment zuletzt mit Bio-Dinkelkekse erweitert, die zusätzlich etwas Hanf und Maca beziehungsweise Guarana enthalten. Das neue Trio an veganen Cookies von TerraSana sorgt seinerseits mit Blaubeeren und Cranberries oder Goji und Ingwer für Aufmerksamkeit. Die dritte Sorte (Hafer-Rosinen-Haselnuss) fällt wieder eher in die klassische Linie, ist aber glutenfrei und enthält wie die anderen Sorten Kokos- statt Palmfett. Insofern passt TerraSanas Markenclaim vom ‚positive eating‘ durchaus für alle drei.

Das Keksregal in Bio

Zum Aufbau eines ansprechenden Bio-Keksregals gehören an erster Stelle die generell besonders beliebten Sorten. Ebenso wie eventuell Sorten, die sich vor allem oder in besonders guter Qualität im Bio-Bereich finden – Beispiel Dinkel- und Vollkornkekse. Sorten mit gerade angesagten Trendzutaten, Saisonware und internationale Spezialitäten erhöhen die Aufmerksamkeit auch bei Bio-Gelegenheitskunden. Nicht fehlen sollten außerdem Bio-Babykekse. Schließlich zählen Bio-Vorteile wie ökologische, unbelastete Rohstoffe und der Verzicht auf Aromen, Phosphate und Co. gerade bei Produkten für Kinder besonders viel. Bio-Kekse mit Zutaten aus fairem Handel als weitere wichtige Gruppe zeigen den nachhalti-

gen Ansatz überzeugter Bio-Betriebe.

Must-have Kekse sind Schokoladenkekse (glasiert oder im Teig), Haferkekse beziehungsweise runde Cookies, Butterkekse und Doppelkekse. Vitalgebäck, etwa mit Müsli, sowie Sorten mit fruchtigem Geschmack, etwa Zitrone und Orange, ergänzen die Reihe. Als passendes Pendant zu den optisch eher rustikalen Cookies eignen sich außerdem ein, zwei feine Sorten mit hell ausgemahlenem Mehl. Die Bohlseener Mühle und Sommer Biscuits gehören zu den Keks-Vollsortimentern und sind entsprechend umfassend bestückt – nicht nur mit Dauerrennern. Haferkekse und große oder kleine Cookies, Dinkel-Butterkekse, Heidesand





Georg Parlasca Keksfabrik GmbH

und ähnliche trockene Klassiker sowie Kinderfigurenkekse, inklusive von praktischen Familienpackungen bietet die Bohlsener Mühle an. Als Marktführer im Bio-Fachhandel ist der Betrieb stark regional orientiert und ein zuverlässiger Bioland-Partner. Verwendet werden wann immer möglich Rohstoffe aus deutschem Anbau, oft aus dem näheren Umkreis.

So verarbeitet die Mühle inzwischen in vielen Produkten deutschen Rübenzucker. Regelmäßig bringt sie zudem Neuheiten auf den Markt. Zuletzt kamen sogenannte „Kann-was“-Oblatenkekse mit Quinoaaflocken, gekeimtem Buchweizen und Ölsaaten

oder Müsli dazu. Ebenfalls anfangs des Jahres kamen drei knusprige Dolcini heraus, die die Bohlsener Mühle als Guts zum Kaffee oder Tee empfiehlt.

Mit der Zeit gehen

Kekse der Zukunft sollten lecker sein und dennoch ethische und gesundheitlich im Trend liegende Anforderungen erfüllen. Davon ist Marketingleiterin Manuela Eschment von Sommer Biscuits (Biback Zwiebackfabrik) überzeugt. Vegan sei nach wie vor ein großes Thema und das auch bei Süßgebäck. Außerdem dürften Merkmale wie zuckerreduziert oder alternativ gesüßt wichtiger werden. Bei dem seit Jahren etablierten

Betrieb werden Keksklassiker durch beson- ➤



FREE FROM

GLUTEN · SOJA · LACTOSE



ENTDECKE AUCH UNSER
VEGANES SORTIMENT

FEEL FREE

Bio-Tiefkühlkost • www.bio-inside.de



Karl-Otto Werz Naturkornmühle GmbH & Co.

derer Zutaten zum Hingucker – ergänzend zum demeter- und bei Zutaten wie etwa Kakao zum Fairtrade-Siegel. Das zeigt sich auch bei den neuen Dinkelkeks-Sorten mit Mandeln, Hanf und Guarana sowie mit Schoko, Hanf und Maca. Die ebenfalls neueren viereckigen ‚Kraft-Kekse‘ aus Dinkel überraschen im Unterschied zu üblichen Müslikekse mit einem festen Biss und weiteren Zutaten wie Kakao nibs und Mandeln oder Haselnüssen und Sonnenblumenkernen. Gesüßt sind beide mit Datteln und Sultaninen.

Bio bei Süßwaren fest verankert

Andere Hersteller konzentrieren sich bei ihrem Bio-Keksangebot auf die genannten Renner. Henry Lambertz, be-

kannt für ihre Aachener Printen, hat 2007 Bio-Kekse ins Programm aufgenommen und ist hier vor allem mit Hafer-Cookies sehr erfolgreich. Zur Auswahl stehen sie naturbelassen und mit Kakaoglasur (Fairtrade Kakaoprogramm), daneben als mit Trendzutaten veredelte Minis. Weiter im Programm sind zwei Sorten Vital-Gebäck und von der Tochterfirma Dr. Quendt unter anderem Russisch Brot und die ähnlichen Dinkelchen-Formkekse. Doppelt hält. Das trifft insbesondere auf die Bio-Doppelkekse von Wikana zu, wobei längst eine ganze Reihe Bio-Hersteller die beliebten Sandwichkekse mit im Sortiment haben. In der bekannten großen Variante und langer Rollenverpackung bietet sie Wikana aus Weizenmehl – mal mit Kakaocremefüllung, mal in der Vollkornvariante mit Milch-Honigcreme, mal zweifarbig mit Zartbittercreme und Quinoa.



Dazu kommen vegane, handliche Mini-Dinkel-Doppelkekse mit Kakaocreme. Zucker und Schokolade stammen wieder aus dem Fairtrade-Programm. Wikana hat das Sortiment erweitert und führt jetzt noch Dinkelbutterkekse mit und ohne Kakao im Teig sowie feine Kokos- und Quinoa-Kekse mit Blumenprägung.

Viel Handarbeit

Bei der Herstellung ihrer Kekse legen Bio-Hersteller oft noch viel Handarbeit an. Die Betonung darauf und ein gewisser handmade Eindruck der Produkte kommen in Deutschland und Nachbarländern gut an. Ebenso wie Regionalität der Rohstoffe weckt es Vertrauen in die Arbeit der Hersteller.

So wie Erdmann-Hauser die angesprochenen Pluspunkte eines regionalen Fokus beim Bezug der Zutaten und vollwertige schlanke Rezepturen mit einer von viel Handarbeit geprägten Fertigung vereint, so findet sich das Merkmal auch bei der Banketbakkerij van Strien aus Holland. Zwei Varianten an Bio Keksen in mehreren Geschmacksrichtungen stehen zur Wahl. Zum einen locken einzeln verpackte großformatige Vollkorn-Cookies, wobei Oat & Raisin mit einem Great Taste Award ausgezeichnet wurden. Zum anderen gibt es kleine dicke Rundkekse mit angesagten Zutaten-Paaren wie Mandel-Anis, Schokolade-Fleur de sel und Dattel-Mandel. Passend zur Bezeichnung ‚Mopjes‘ hat van Strien



ErdmannHAUSER
Getreideprodukte GmbH



CHUFAS BOU



die Verpackung mit ausklappbaren Engelsflügeln und anderen verspielten Details gestaltet. In Deutschland vertreibt D. Wilhelm Fine Food Trade die Produkte.

Glutenfrei & bio? Klappt bestens

Der Verzicht auf klassische Mehle soll nicht zulasten von einem guten Geschmack und Nährwert gehen. Um dieses Ziel ganz ohne synthetische Zusatzstoffe zu erreichen, arbeiten Bio-Hersteller von glutenfreien Gebäcken mit ausgewählten Bio-Pseudogetreiden und Kombinationen. Man spüre, dass bei zunehmender Anzahl an Unverträglichkeiten die Ansprüche an Lebensmittel zunehmen, stellt Niklas Staffa, Produktmanager bei Werz, fest. Diese Ansprüche könne Werz erfüllen, wolle aber generell jedem eine vollwertige Ernährung ermöglichen. Insofern hat die Naturkornmühle zwei Standbeine. Auf der einen Seite führt sie eine große Auswahl an Dinkel-Vollkornkekse, etwa mit Schokolade, Früchten oder Amaranth. Unterschiedliche Formen machen sie auch für Kinder reizvoll. Genauso trifft das auf das ähnlich umfassende Angebot an glutenfreien Bio-Keksen zu, von 4 Korn-Kakao-Keksen bis zu kleinen Reisringen mit Konfitüre. Sämtliche Produkte sind dezent mit Alternativen wie Honig, Reissirup oder Apfeldicksaft gesüßt und nach altem

Bäckerhandwerk gefertigt. Neben Probios, der Hammermühle oder der Bauern-Initiative Landmacher hat auch Sommer Biscuits in die erforderliche Betriebsinfrastruktur und Know-how investiert und bietet mehrere Sorten an aromatischen Cookies (plastikfrei und trotzdem sicher verpackt) und Hafer-Zitronen-Kringel an. Per se allergenfrei sind Bio-Produkte, die Alnavit ver-

treibt. An glutenfreien Keksen können Kunden wählen zwischen Hafer Müslikekse und -Spritzgebäck sowie Cookies mit Kakao und Hanf, Mandel und Kokos Cookies oder Schoko und Cashew. Letztere haben sich Alnavit zufolge zum Bestseller entwickelt und auch einen Free From-Award bekommen. Hirse- und Reisvollkornmehl sowie etwas Sojamehl als Mehlmischung werden dabei veredelt durch reichlich Zartbitterschokolade. >

ohne Gewähr auf Vollständigkeit

Anbieter Kekse	Homepage
Alnavit GmbH	www.alnavit.de
Banketbakkerij van Strien / D. Wilhelm Fine Food Trade	www.van-strien.nl
Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG	www.bohlsener-muehle.de
Bräuer Mühlviertler Naturbäcker	www.naturbaecker.at
ErdmannHauser Getreideprodukte GmbH	www.erdmannhauser.de
Franz Kastner GmbH	www.kastner-austria.at
Henry Lambertz GmbH & Co. KG	www.lambertz.de
Landmacher GmbH	www.landmacher.de
Nürnberger Bio-Originale / AS Premium Produktions- u. Vertriebs GmbH	www.nuernberger-bio-originale.de
Georg Parlasca Keksfabrik GmbH	www.parlasca-keks.de
SOMMER-Biscuits Biback Zwiebackfabrik SOMMER GmbH & CO. KG	www.sommer-biscuits.de
Sonnentor Kräuterhandels GmbH	www.sonnentor.com
TerraSana Natuurvoeding B.V.	www.terrasana.com
Ultner Brot KG	www.ultnerbrot.it
Wertachtal-Werkstätten GmbH	www.wertachtal.de
Karl-Otto Werz Naturkornmühle GmbH & Co. KG	www.werz.bio
Wikana Keks und Nahrungsmittel GmbH	www.wikana.de



Apartes Extra zu Espresso, Desserts und Wein

Knuspriges italienisches Mandelgebäck à la Cantuccini oder Amaretti spricht eher erwachsene Kekskenner an. Bio-Bäckereien aus Deutschland setzen bei den Rezepturen wieder vorrangig auf Dinkel, dazu einen hohen Anteil an wertvollen Mandeln und je nach Sorte Honig, Gewürze oder Aprikosenkerne für die typische Bitterman-

delnote. Die Auswahl an deutschen Anbietern ist überschaubar, trotzdem werden auch Veganer fündig.

Sommer Biscuits ist hier mit demeter Dinkel Cantuccini und Amaretti vertreten. Bei La Selvas Mini-Amaretti handelt es sich dagegen um ein reines Mandel-Eiweißgebäck. Mehlfrei ist auch das Haselnussgebäck 'Brutti ma Buoni' von Ultner Brot aus Südtirol, die für das Keksregal außerdem nach alter Rezeptur

Cantuccini backen. Die Bezeichnung der

Cantuccini als Herrenfutter soll daran erinnern, dass die Klassiker bereits früher von den Herrschaften genossen wurden. Als ungewöhnliche Spielart verfeinert Ultner Brot eine Sorte mit Haselnüssen und Kakao.

Alle Jahre wieder

Nicht zu vergessen ist Weihnachtsgebäck: Zimsterne, Spekulatius und Co. stellen eine einfache und gute Möglichkeit dar, um Kunden auf Bio-Kekse im eigenen Sortiment aufmerksam zu machen. Viele der

beispielhaft genannten Unternehmen haben sie in der Herbst-Winterzeit mit im Lieferprogramm.

Andere, wie AS Premium/

Nürnberger Bio-Originale, konzentrieren sich ganz darauf und erweitern somit die Anbieterauswahl.

In diesen Zusammenhang passen auch die Ideen von Sonnentor. Der Bio-Hersteller aus Österreich bietet nicht nur eine Reihe an kleinem Keksfeingebäck an, sondern auch typische Gewürze und ätherische Öle zum Selberbacken.

Bettina Pabel



Georg Parlasca
Keksfabrik GmbH



Ein echtes Bio-Produkt der Natur.

- ✓ Mit natürlicher Quellsäure abgefüllt
- ✓ Aus dem Naturschutzgebiet Rheinaue
- ✓ Nur in 0,75 L GDB-Glas-Mehrweggebinde
- ✓ Nachhaltiger Unternehmensführung verpflichtet

Ökologisch ausgezeichnet





BLE/Christian A. Werner

Zum ersten Dialogforum von ‚BioBitte‘ kamen in Leipzig mehr als 50 Akteure zusammen.

(v.l.n.r.) Heiko Rosenthal, Bürgermeister Umwelt, Ordnung, Sport, BioStadt Leipzig; Tibor Herzigkeit, Inhaber der Kirow-Kantine; Wolfram Günther, Staatsminister für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (SMEKUL); Niels Kohlschütter, Projekt WERTvoll der Schweisfurth-Stiftung; Eva Schlüter, a'verdis, Auftragnehmerin der Initiative BioBitte

Zukunftsstrategie für die AHV

Die ZöL enthält Pläne für mehr Bio in der AHV

Mit der Zukunftsstrategie ökologischer Landbau (ZöL), die 2017 veröffentlicht wurde, will das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) bis 2030 einen Anteil von 20 Prozent Ökolandbau in Deutschland erreichen. Dabei legen die Maßnahmenkonzepte Nummer 18 bis 20 verschiedene Schritte für mehr Bio in der AHV fest.

Maßnahmenkonzept 18 gibt vor, dass der Bioanteil bei der Beschaffung von Produkten im Geschäftsbereich des BMEL auf mindestens 20 Prozent erhöht werden soll. Hierfür wurde bereits die Broschüre ‚Auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit in der Betriebsverpflegung: Empfehlungen und Tipps für Dienstleisterinnen und

Dienstleister‘ veröffentlicht, die als Unterstützung für die Planung und Durchführung von Nachhaltigkeitsmaßnahmen in Betriebskantinen dienen soll. Kapitel 2 widmet sich der Steigerung des Einsatzes von Biolebensmitteln, nennt Lösungsansätze für hemmende Faktoren und zeigt anhand von zwei Praxisbeispielen, wie die Umstellung auf Biolebensmittel gelingen kann.

Maßnahmenkonzept 19 sieht eine Informationsmaßnahme zur Steigerung des Bioanteils in der öffentlichen Beschaffung vor. Dies wurde durch die bundesweite Informationsoffensive ‚20 plus X‘ sowie die Initiative ‚BioBitte‘ umgesetzt, welche den Bioanteil in der öffentlichen AHV auf mindestens 20 Prozent erhöhen wollen. Durchgeführt werden die Initiativen im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Mit ihrer Hilfe sollen Entscheidungsbefugten aus Politik, Verwaltung, Vergabewesen und Ver-

zehreinrichtungen Möglichkeiten aufgezeigt werden, wie der Einsatz von mehr Bio in der AHV vorangetrieben werden kann. Anfang Juni 2020 gab es von ‚BioBitte – Mehr Bio in öffentlichen Küchen‘ die erste digitale Initialveranstaltung, zu der Verantwortliche aus Politik, Verwaltung und Küchenleitungen aus Essen zusammenkamen. Eine zweite Initialveranstaltung fand in Darmstadt statt, gefolgt von ersten Präsenzveranstaltungen in Aichach (Bayern) und Saarbrücken. Im September 2020 wurde zum ersten Dialogforum in Leipzig eingeladen, zu dem mehr als 50 Akteure aus Landes- und Kommunalpolitik, Verwaltung und Ernährungswirtschaft zusammenkamen. Weitere Initialveranstaltungen fanden im Herbst 2020 statt, unter anderem in Markt Moosbach, Altötting und Neumarkt. Im Februar dieses Jahres trafen sich rund 70 Teilnehmer zu einem Dialogforum in digitaler Form. Maßnahmenkonzept 20 schließlich will die Beratung zum Einsatz von ökologischen Erzeugnissen in der AHV fördern. So soll die Inanspruchnahme einer externen Beratungsleistung für AHV-Einrichtungen erleichtert und durch das BMEL finanziell bezuschusst werden. An der Umsetzung werde laut der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) noch gearbeitet.

Lena Renner

Lieber Hühnchen als Rind?

Das Analysetool susDISH verhilft Großküchen zu mehr Nachhaltigkeit



Unter der Leitung des Instituts der Agrar- und Ernährungswissenschaften der Universität Halle-Wittenberg sowie der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) wurde von 2013 bis 2015 die Bilanzierungsmethode susDISH entwickelt. Diese soll die gesundheitliche und ökologische Qualität von Rezepten bewerten und so für mehr Nachhaltigkeit in Großküchen sorgen. Finanziert wurde das Projekt von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU).

Rund 30 Prozent aller Umweltbelastungen in Deutschland entstehen ernährungsbedingt. Ebenso ist ein Drittel aller Krankheitskosten auf falsche Ernährung zurückzuführen. Um Abhilfe zu schaffen, entwickelte die Universität Halle-Wittenberg gemeinsam mit der DLG 2015 für großgastronomische Einrichtungen die Bilanzierungsmethode susDISH (kurz für ‚sustainable dish‘, also nachhaltiges Gericht). Deren Besonderheit? Es werden Gesundheits- und Umweltaspekte gleichermaßen berücksichtigt. Parallel dazu findet außerdem eine Wirtschaftlichkeitsanalyse statt, um die Effekte von Wa-

reneinsätzen und Abfallmengen unter Kostenaspekten beobachten zu können. Gesundheitspunkte erhalten die untersuchten Gerichte auf Basis der 12 Referenzwerte der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in der Gemeinschaftsverpflegung. Dazu kommen vier weitere, gesundheitlich relevante Kriterien (essentielles Eiweiß, Salz, Cholesterin und Vitamin B12). Mit Hilfe der Methode der sogenannten ‚Ökologischen Knappheit‘ werden Umweltbelastungspunkte (UBP) für ökologische Parameter vergeben. Kombiniert wird diese Methode mit der Berechnung des Klimafußab-

drucks (Carbon Footprint). Dabei wird der komplette Lebensweg eines Produkts berücksichtigt – von der Urproduktion bis zum Einsatz in der Großküche, inklusive Transport, Verpackung und Zubereitung.

In der Regel werden mit susDISH vier- oder sechswöchige Speisepläne ausgewertet. Anhand eines Ampelsystems lässt sich das Ergebnis auf einen Blick einordnen. So ist das obere Drittel der Gesundheits- und Umweltbelastung rot eingefärbt, das mittlere gelb und das untere grün. Schneidet eine Kategorie, zum Beispiel Rindergerichte, kritisch ab, werden konkrete Optimierungsvorschläge auf Rezepturebene gemacht. Dabei steht die Frage im Mittelpunkt, wie sich die gesundheitliche und ökologische Qualität des Rezepts verbessern lässt, ohne dass die Menücharakteristik verloren geht. Auffällig hohe Umweltwirkungen konnten mit dem susDISH bei Rind-, Kalb- und Wildfleisch nachgewiesen werden, nämlich 150-250 UBP. Das lässt sich haupt-

sächlich auf die ineffiziente Futterverwertung und die Entstehung von klimaschädlichem Methan im Verdauungsprozess von Wiederkäuern zurückführen. Gerichte mit Schweinefleisch, Geflügel, Fisch sowie ovo-lacto-vegetarische schneiden mit 50-100 UBP im Vergleich deutlich besser ab. Spitzenreiter sind vegane Speisen mit in der Regel unter 50 UBP. Bio-Gerichte werden durchschnittlich mit etwa 20 Prozent weniger UBP bewertet als konventionelle. Auch gesundheitlich schneiden sie besser ab, da eine leicht bessere Versorgung an Vitaminen, Mineralstoffen und Ballaststoffen gewährleistet wird.

Seit der Entwicklung kam susDISH in über 30 Einrichtungen zum Einsatz. Aktuell wird es von zehn Partnerfirmen verwendet: in den AHV-Segmenten Betriebsverpflegung, Kliniken/Pflegeheime sowie Hotellerie. Zudem besteht seit 2017 eine Kooperation mit United Against Waste bezüglich der Erfassung und Bewertung von Lebensmittelabfällen.

Lena Renner

Ernährungswende befördert Agrarwende

30 Prozent Bio in Kitas und Schulen will der 2. Öko-Aktionsplan erreichen

Beim virtuellen Öko- und Ernährungskongress 2020 wurde der neue Öko-Aktionsplan für Rheinland-Pfalz vorgestellt. Zudem tauschten sich Experten aus Theorie und Praxis rund um die Entwicklungen des Öko-Landbaus und der Gemeinschaftsverpflegung in Rheinland-Pfalz aus.

Seit dem 1. Öko-Aktionsplan 2018 sei die ökologisch bewirtschaftete Fläche um fast 6.000 Hektar gestiegen, freute sich die rheinland-pfälzische Umweltministerin Ulrike Höfken. Fast zehn Prozent der Betriebe in Rheinland-Pfalz wirtschafteten aktuell ökologisch. Als Handlungsfelder des ersten Aktionsplans wurden Aus- und Weiterbildung, die Verbesserung der ökologischen Erzeugung sowie die Honorierung der Leistungen des ökologischen Landbaus etabliert. Zudem wurden drei Pilotregionen eingerichtet und 40 Maßnahmen festgehalten.

Von der Umsetzung des 1. Öko-Aktionsplans in der Praxis berichtete Julia Arndt, die Leiterin des Kompetenzzentrums Ökologischer Landbau (KÖL). Neben individueller Umstellungsberatung wurde etwa ein Sä- und Hackroboter im Zuckerrübenanbau, wo sonst sehr viel Handarbeit nötig ist, getestet. Außerdem bekamen Berufs- und Fachschüler Grundlagen und detaillierte Infos zum Ökolandbau vermittelt.

Der 2. Öko-Aktionsplan beinhaltet nun acht neue Maßnahmen, wie Höfken erläuterte. Der erste Aktionsplan wurde mit ihm überprüft, angepasst und weiterentwickelt. So soll das neue Label ‚Partner-

betrieb Tierschutz Rheinland-Pfalz‘ gute Tierhaltung sichtbar machen. Bei der Umsetzung der neuen Öko-Verordnung sollen die Betriebe Unterstützung erfahren.

Außerdem soll der Bio-Anteil in Kitas, Schulen und Landeskantinen stufenweise auf 30 Prozent erhöht werden. Dafür sind vielfältige Ernährungsbildungsmaßnahmen geplant. „Die Gemeinschaftsverpflegung hat ein besonders hohes Potenzial, um den ökologischen Landbau weiter nach vorne zu bringen“, betonte Höfken. Schließlich seien Kinder und Jugendliche, Senioren und Arbeitnehmer täglich damit konfrontiert.

Auf dem Weg zu mehr Bio

Um das 30-Prozent-Ziel zu erreichen, wurde etwa das Pilotregionen-Projekt ‚Nachhaltige Kita- und Schulverpflegung‘ aufgebaut. Es strebt die Einführung der DGE-Qualitätsstandards sowie die Umstellung auf 30 Prozent Bio und 50 Prozent regional an. Zu diesem Zweck finden runde Tische statt, bei denen sich alle beteiligten Akteure miteinander beraten können. Es werden Fortbildungen, Workshops und Webinare angeboten. 116 Grundschulen haben am ‚ABC der Lebensmittel‘ teilgenommen – einer Unterrichtsreihe, die gesundes Essen, die Zubereitung von Speisen sowie Esskultur thematisiert.

Als Vorbild für andere Städte stellte Margit Gottstein, die Staatssekretärin für Verbraucherschutz und Antidiskriminierung Berlins, die Berliner Ernährungsstrategie vor. „Die Ernährungswende in Städten befördert die Agrarwende auf dem Land“, ist sie überzeugt. Dabei sei die Marktmacht von Großverbrauchern entscheidend. In Berlin wurde die Ernährungsstrategie im Sommer 2020 verabschiedet.

Für das aktuelle Schuljahr wurde in langen Verhandlungen bereits ein verpflichtender Bio-Anteil von 30 Prozent beim Essen in Berliner Grundschulen erreicht. Für das nächste Jahr ist eine Steigerung auf 50 Prozent geplant. Zudem ist die Verpflegung für die Grundschüler kostenlos. Gottsteins Tipp für andere Städte und Kommunen: Die Ernährungsstrategie müsse möglichst hochrangig politisch festgemacht und in konkreten Projekten umgesetzt werden.

Von den vergaberechtlichen Vorgaben bei der Beschaffung erzählte Christopher Zeiss, Professor für Staats- und Europarecht an der Hochschule für Polizei und öffentliche Verwaltung Nordrhein-Westfalen. So sei es sogar zulässig, einen Bio-Anteil von 100 Prozent auszuschreiben und einzelne Lebensmittel, wie zum Beispiel Palmöl, auszuschließen. Auch Tierschutzvorgaben dürfen gemacht werden, solange sie direkt mit dem bezogenen Produkt zu tun haben. Dagegen ist es vergaberechtlich nicht zulässig, Regionalität vorzuschreiben. Umgangen werden kann diese Einschränkung eventuell über die Forderung eines regionalen Siegels oder die Vorgabe von maximalen Warmhaltezeiten.

Jan Plagge, Präsident von Bioland, ging auf das ewige Verbraucherdilemma ein: Landwirtschaft soll Bio und klimafreundlich sein – aber gleichzeitig auch möglichst billig. Zurzeit pusht Corona den Einkauf von Bio-Obst und -Gemüse. Wenn die Leute öfter zu Hause kochen, entscheiden sie sich offenbar auch öfter für Bio. Dieser nachhaltigere Konsum werde auch nach Corona bleiben – so die optimistische Prognose Regino Eschs, Bio-Landwirt und Co-Vorsitzender der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AÖL).

Lena Renner



NEU



Ready to eat



im Shelf-Ready-Display



Mehr Nachfrage als Angebot?

Studien sprechen für hohe Nachfrage nach Bio



Leere Tische im Restaurant: Wer Bio verzehren will, wird in der Außer-Haus-Verpflegung erst selten fündig.

Bioprodukte haben in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) immer noch Seltenheitswert. Dabei zeigen Umfragen, dass die Nachfrage durchaus da ist.

Bei der öffentlichen Beschaffung und bei öffentlichen Kantinen spielt Bio immer noch eine untergeordnete Rolle. Schätzungsweise liegt der Bioanteil im Kantinenbereich bei unter zehn Prozent. Von 225.000 gastronomischen Betrieben in Deutschland setzen nur zwei bis drei Prozent regelmäßig Biolebensmittel ein. Liegt das Netto-Einkaufsvolumen für Lebensmittel in der AHV bei rund 37,6 Milliarden Euro, sind nur 0,5 Milliarden Euro davon Bio – das sind 1,3 Prozent. „In der öffentlichen Hand wird noch zu sehr nach dem Preis geschaut“, erklärt Sonja Grundnig, die Verantwortliche für den Außer-Haus-Markt bei Bioland. Ausschreibungen gewinnen, wer das günstigste Angebot liefern könne. Dabei wünschen sich die Konsumenten durchaus Bio in der Gastronomie. Der

Anteil derer, die besonders auf preiswerte Produkte achten, ist gesunken und liegt laut dem Ernährungsreport 2020 des BMEL nur noch bei 46 Prozent. Dagegen steigen die Erwartungen an eine nachhaltige, klima- und umweltgerechte Ernährung. Die Mehrheit der Verbraucher legt Wert auf artgerechte Tierhaltung, wünscht sich umweltschonende Anbaumethoden und Angaben über die Umweltverträglichkeit von Produkten. Für 63 Prozent ist die Qualität der Produkte sehr wichtig und 90 Prozent legen Wert auf gesundes Essen. Die Hälfte der Befragten achtet beim Einkauf immer oder meistens auf das Biosiegel. Laut dem ebenfalls vom BMEL initiierten Ökobarometer 2019 betrachten 79 Prozent Bio als eher wichtig oder sehr wichtig. 90 Prozent kaufen zumindest gelegentlich als Bio ausgezeichnete Produkte. Griffen 2018 nur 28 Prozent häufig oder immer zu Bioprodukten, waren es 2019 schon 50 Prozent. Knapp ein Fünftel der Befragten gab an, mindestens einmal pro Woche eine Kantine oder ein Restaurant zu besuchen.

Lena Renner

Verpflegung in Schulen und Kitas

Bewusstsein für gesundes Bio-Essen steigt

Über zwei Millionen Kinder essen täglich in der Kita zu Mittag. Etwa 2,8 Millionen Schüler besuchen eine allgemeinbildende Schule mit Ganztagsbetrieb, wo in rund 80 Prozent der Fälle eine Mittagsverpflegung angeboten wird. Dadurch, dass sich die Ernährung aus den privaten Haushalten in Ganztags-Kitas und -Schulen verlagert, ergibt sich zunehmend eine staatliche Mitverantwortung für die Ernährung junger Menschen.

Im Februar 2017 wurde das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) eingerichtet. Teil davon ist das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ). Seine zentrale Aufgabe ist die Koordination und Weiterentwicklung von Maßnahmen und Initiativen rund um gutes Kita- und Schulessen in Deutschland. Das Netzwerk ‚Besser essen in Kita und Schule‘ vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und den Bundesländern bündelt Präventionsangebote für

gesunde Ernährung. Schwerpunkte sind dabei die Ernährungsbildung und die Kita- bzw. Schulverpflegung für Kinder und Jugendliche. So werden etwa von der Initiative Bio-Brotbox Hamburg zum Schulanfang mit Bio-Lebensmitteln gefüllte Brotboxen an Erstklässler verteilt.

Milch, Obst und Gemüse für Schulen und Kitas

Das EU-Schulprogramm, das im Oktober 2017 startete, soll Kindern und Jugendlichen Obst und Gemüse sowie frische Milch und Milchprodukte schmackhaft machen und eine gesunde Ernährung fördern. Die Kinder erhalten regelmäßig kostenlose oder vergünstigte Extraportionen an Obst, Gemüse und Milchprodukten, wofür die EU jährlich 250 Millionen Euro zur Verfügung stellt.

Allgemein ist das Thema gesunde Ernährung bei Kindern schon lange präsent. Bereits seit 2009/10 gibt es das Obst- und Gemüseprogramm – das Milchprogramm existiert sogar schon seit 1977. Im Jahr 2017/18 wurden die bestehenden Obst- und Milchprogramme dann zusammengelegt – es steht den Schulen und Kitas aber weiterhin frei, sich nur für einen Programmteil anzumelden.

Für die Teilnahme müssen die Bundesländer eine regionale Strategie bei der EU-Kommission einreichen und erklären,

wie sie das Programm in den nächsten sechs Jahren ausgestalten wollen. Als zweite Säule neben der Versorgung sind begleitende pädagogische Maßnahmen wie Unterrichtseinheiten zur Ernährung oder Bauernhofbesuche vorgesehen, um den Kindern die landwirtschaftliche Produktion und Vielfalt nahe zu bringen.

Mittlerweile ist auch der Gesundheitsaspekt von Bio ins öffentliche Bewusstsein vorgedrungen. Das EU-Schulprogramm wird dem gerecht. Zehn der bisher 15 teilnehmenden Bundesländer haben sich dafür entschieden, Bio als Kriterium für die Auswahl der Lebensmittel aufzunehmen. Die Entscheidung für Bio-Qualität bei den Speisen ist für die teilnehmenden Schulen und Kitas ohne zusätzliche Kosten möglich. In Niedersachsen etwa beziehen mittlerweile 75 Prozent der Teilnehmer Bio-Obst und -Gemüse. In Schleswig-Holstein hat die Hälfte der ausgegebenen Milchprodukte Bio-Qualität. Insgesamt erhalten aktuell etwas mehr als 15 Prozent der Kinder im EU-Schulprogramm Bio-Obst und -Gemüse.

Vernetzungsstellen informieren und beraten

In allen 16 Bundesländern sind Vernetzungsstellen Schulverpflegung aktiv. Sie informieren über Themen rund

um die Schulverpflegung und bieten in einigen Ländern auch unabhängige Beratung und Fortbildung an. Initiiert wurden sie 2008 als Maßnahme der In-Form-Initiative der Bundesregierung vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Bis heute wurde in zehn Bundesländern die Zuständigkeit der Vernetzungsstellen auf die Belange der Kitaverpflegung erweitert. Kritisch kann laut dem Abschlussbericht des Projekts ‚Essen in Hessen‘ des WWFs die häufig unzureichende finanzielle und personelle Ausstattung der Vernetzungsstellen bei einem doch umfassenden Aufgabenkatalog gesehen werden. Oft seien die Stellen über nur einjährige Projekte finanziert, sodass eine stetige Arbeit und Personalplanung nicht gewährleistet werden könne.

Gutachten empfiehlt Systemwechsel

Im August 2020 brachte der unabhängige wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) das Gutachten ‚Politik für eine nachhaltigere Ernährung‘ heraus. Es empfiehlt einen Systemwechsel in der Kita- und Schulverpflegung. Schrittweise soll ein qualitativ hochwertiges und zudem beitragsfreies Essensangebot erreicht werden. Lernküchen sollen eingerichtet und Fächer wie Essenszubereitung und Gartenbau auf den Lehrplan kommen. Das Bundesinvestitionsprogramm ‚Top-Mensa‘ soll den quantitativen und qualitativen Ausbau der Kita- und Schulverpflegung unterstützen.

Lena Renner

Besser Essen ohne Mehrkosten

Für eine nachhaltige Transformation der Berliner Gemeinschaftsgastronomie wurde 2019 die ‚Kantine Zukunft‘ gegründet



‚Gutes Essen für alle‘ – nach diesem Motto wurde das Beratungszentrum für gute Gemeinschaftsverpflegung ‚Kantine Zukunft‘ im Jahr 2018 konzipiert und nahm ein Jahr später, im Oktober 2019, im Haus der Statistik am Alexanderplatz seine Arbeit auf. Initiiert wurde es durch die Senatsverwaltung Berlin für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung und seine geplante Gründung als zentrales Element der

Berliner Ernährungsstrategie auch im Koalitionsvertrag festgehalten.

Damit habe es die Ernährungspolitik erstmals in Deutschland in einen Koalitionsvertrag geschafft, freut sich Philipp Stierand, der Geschäftsführer des Magazins ‚Speiseräume‘ und Leiter der Kantine Zukunft. Es scheine die richtige Zeit für das Projekt zu sein.

House of Food als Vorbild

Das Vorbild der neuen Einrichtung war das 2007 gegründete House of Food in Kopenhagen, der europäische Vorreiter, was Bio in der Außer-Haus-Verpflegung angeht. Ohne dauerhaft erhöh-

ten Etat wollte man dort die Ernährungsqualität in den Kantinen der Stadt sowie die Arbeitsbedingungen der Mitarbeiter verbessern. Dies sollte durch angepasste Kochpläne erreicht werden, die zum Beispiel mehr saisonales Gemüse und dafür weniger Fleisch, Fertigzutaten, Süßem und allgemein Teurem vorsahen. Über zehn Jahre sollten die Mitarbeiter für das neue Konzept geschult werden. Der Anteil biologisch zubereiteter Mahlzeiten wurde mittlerweile auf etwa 90 Prozent erhöht.

Mit kostenlosen Fortbildungen zu mehr Bio

Auch die Kantine Zukunft versteht sich als Fortbildungseinrichtung für Kü-

chenpersonal. Sie will Großküchen mit einem kostenlosen Programm aus Beratung, Seminaren, Workshops und Vernetzungsveranstaltungen bei der Umstellung zu mehr Bio begleiten. Ihr Ziel ist, den Anteil an Bio-Essen in Berliner Kitas, Schulen, Kantinen, Mensen sowie im Catering auf mindestens 60 Prozent zu erhöhen – ohne dass dafür Mehrkosten anfallen.

„Die Kantine Zukunft möchte in das Wissen und Können der Berliner Küchenteams investieren, um dauerhaft eine höhere Qualität der Gemeinschaftsgastronomie ohne Kostensteigerungen zu erreichen“, erklärt Philipp Stierand das Konzept.

Projekträgerin ist seit 2019 die Forschungs- und Beratungsgesellschaft Speiseräume F + B GmbH – in Kooperation mit der Initiative ‚Food Companions‘, die sich ebenfalls für nachhaltige Lebensmittelwertschöpfung einsetzt. Mittlerweile wird mit zehn verschiedenen Küchenbetreibern an fast 40 Standorten zusammengearbeitet, darunter mehrere Kitas sowie die Berliner Verkehrsbetriebe. Die Kantine selbst hat zudem ihren Standort gewechselt und sitzt jetzt in der Kreuzberger Markthalle Neun, wo Schulungsräume mit Trainingsküche und Seminarbereich entstehen. Darüber hinaus gibt es ab April ein Kantinen-Portal als digitale Lernplattform. Weitere Ziele des Programms sind der Anbau von mehr Bio-Lebensmitteln auf Brandenburger Äckern sowie der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung. 2020 und 2021 stehen der Kantine Zukunft jeweils 1,15 Millionen Euro zur Verfügung.

Lena Renner

Ernährungssouveränität für Städte und Gemeinden

Ernährungsräte wollen Probleme von Landwirtschaft und Lebensmittelversorgung vor Ort lösen

Massentierhaltung, Monokulturen und Agrarfabriken mit hohem Düngemittel- und Pestizideinsatz – die industrialisierte Landwirtschaft wirft Probleme auf, die von Politik und Verwaltung noch nicht umfassend genug angegangen werden. Unter dem Stichwort Ernährungssouveränität bilden sich deshalb in Städten und Kommunen sogenannte Ernährungsräte, welche sich um eine sozial gerechte und ökologisch nachhaltige Nahrungsmittelversorgung vor Ort bemühen und etwa den Anteil an regionalen Bioprodukten in öffentlichen Küchen steigern wollen.

Es handelt sich dabei um zivilgesellschaftliche Zusammenschlüsse, die demokratische und zukunftsfähige Ernährungssysteme auf lokaler Ebene etablieren wollen. Dabei können Menschen verschiedenster Hintergründe aufeinandertreffen: ob Aktivist:innen, Wissenschaftler:innen, Lokalpolitiker:innen oder (Land-)Wirtschaftler:innen. Auch die Organisationsformen können ganz unterschiedliche Gestalt annehmen: von einer losen Initiative zum Verein, städtischen Beirat oder der klassischen NGO.

Impulsgeber für gemeinsame Ernährungspolitik

Ein Ernährungsrat ist ein Think Tank des lokalen Ernährungssystems. Er bündelt die Interessen der lokalen Akteure der

Lebensmittelversorgung von Landwirt bis Verbraucher, erarbeitet Ernährungsstrategien für die Stadt und stößt als Impulsgeber neue Entwicklungen an. Außerdem fördert er die urbane Landwirtschaft, Gemeinschaftsküchen und regionale Ernährungssysteme und bekämpft soziale Benachteiligung im Ernährungsbereich.

Mit seinem Buch „Speiseräume – Die Ernährungswende beginnt in der Stadt“ hat der Autor Philipp Stierand das Modell der Ernährungsräte erstmals in die Debatte in Deutschland eingebracht. Die Idee dahinter besteht für ihn darin, dass alle Akteure, die das Lebensmittelsystem in der Stadt aufrechterhalten, an einem Tisch zusammenkommen, um eine gemeinsame Ernährungspolitik auszuarbeiten.

Stierand wünscht sich eine ganzheitliche Betrachtung der Lebensmittelversorgung, die bis zur Landwirtschaft geht und nicht nur bis zum Supermarktregal. Schlussendlich solle die Landwirtschaft grundsätzlich in die Stadtplanung mit einfließen.

Von den USA nach Köln und Berlin

Bislang waren Ernährungsräte vor allem im englischsprachigen Raum verbreitet. Schon 1982 soll sich der erste Ernährungsrat in Knoxville (USA) gegründet haben, um eine Antwort auf die Ernährungsprobleme der Stadt – ernährungsbedingte Krankheiten und für sozial Schwache zu teure Essenspreise – zu geben. Seither sind Ernährungsräte in den USA, Kanada und Australien weiter auf dem Vormarsch.

Im Juli 2014 gründete sich in Köln der Verein „Taste of Heimat“ und schloss einen Arbeitsvertrag mit der Stadt Köln zum Aufbau eines Ernährungsrats ab. Damit ist erstmals in Deutschland in Zusammenarbeit zwischen Zivilgesellschaft und Stadtverwaltung ein Strategiepapier für die kommunale Ernährungswende entstanden. Als Ziel wurde festgehalten, dass Kantinen regionale und ökologisch produzierte Lebensmittel standardmäßig in ihr Angebot aufnehmen, sodass sie

ähnlich wie vegetarische Gerichte für die Konsumenten wählbar sind. Aktuell umfasst der Rat etwa 30 Mitglieder, die sich je zu einem Drittel aus öffentlichen Instanzen, Wirtschaft und Zivilgesellschaft zusammensetzen.

Ebenfalls 2014 bildete sich in Berlin die AG Stadt und Ernährung, die seit Mai 2015 regelmäßige Netzwerk- und Arbeitstreffen abhält und sich mittlerweile als anerkannte Bürgerinitiative etabliert hat. Eine wichtige Forderung des Berliner Ernährungsrats ist es, den Anteil an regionalen Bioprodukten in öffentlichen Küchen zu steigern. Damit in der Berliner Gemeinschaftsverpflegung langfristig mehr bio-regionale Produkte auf den Tisch kommen, bringt der Berliner Ernährungsrat Kantinen mit regionalen Bauernhöfen zusammen. Im Projekt „Regio-woche“ 2018 lieferten etwa elf Brandenburger Bio-Betriebe ihre Lebensmittel direkt an alle teilnehmenden Schulen. Seit 2019 kann ganz Deutschland einen regelrechten Gründungsboom an Ernährungsräten verzeichnen. Mittlerweile gibt es hier knapp 50 Ernährungsräte und Gründungsinitiativen, die im Schnitt aus 12 bis 14 Personen bestehen. Philipp Stierand sieht die Bewegung für eine kommunale Ernährungspolitik erst am Anfang.

Lena Renner

Durch Qualität überzeugen

Bio-Spitzenköche sind Botschafter für mehr Bio in der AHV

Bereits seit 2003 gibt es die Bio-Spitzenköchevereinigung – die bisher einzige professionelle Biokochvereinigung in Deutschland. Ihre 23 Mitglieder setzen sich als Coaches, Botschafter und Berater für mehr Bio in der AHV ein: in ihren Restaurants und Kochschulen, für Kitas, Schulen und Kliniken, auf Bühnen und im TV. Möglichst viele Menschen wollen sie vom Geschmack und der Qualität von Bio-Lebensmitteln überzeugen. Dabei verfolgen sie ganz individuelle Konzepte wie vegetarisch, vegan, ayurvedisch, Nose To Tail, saisonal und regional – aber eben immer Bio.

Dass Bio auch Genuss und Lebensfreude bedeutet – das sollten viele Menschen erfahren und vor allem schmecken können, so die Vision der Köche. Gemeinsam wollen sie eine gehobene, genussvolle und gesunde Küche zum „Wohle des Menschen, von Tier und Natur – jetzt und für nachfolgende Generationen“ etablieren.



Bio-Spitzenköche fungieren als Multiplikatoren für mehr Bio in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. (v. l. n. r.): Stefan Walch, Timo Schmidt, Christian Kolb, Christopher Hinze, Rainer Hensen, Hardy Lang, Andrea Gallotti, Jürgen Andruschkewitsch, Marcello Gallotti, Alfred Fahr.

nen“ etablieren. Mit ihrer Nachfrage, ihren Ideen und Impulsen sind sie in ihrer Region Teil der Bio-Wertschöpfungsketten und können zur Entwicklung entsprechender Strukturen vor Ort beitragen. Organisatorisch sind die Bio-Spitzenköche Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). In diesem Kontext fungieren sie als Multiplikatoren und sind ein Baustein der Öffentlichkeitsarbeit. Sie sind beruflich unabhängig, stellen aber ihre Rezepte für die Presse- und Medienarbeit zur

Verfügung und unterstützen als Berater Einrichtungen der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, die auf Bio umstellen möchten. Wer Teil der Köchevereinigung werden will, muss sich bewerben und einen strengen Kriterienkatalog erfüllen. Dazu gehört ein Nachweis über eine Bio-Zertifizierung, die nahezu ausnahmslose Verwendung von Bio-Lebensmitteln sowie ein insgesamt nachhaltiges Küchenkonzept. Mit der Aufnahme wird ein Koch Teil einer Gemeinschaft, die sich untereinander austauscht und gegenseitig unterstützt. Das

Logo der Biospitzenköche kann zudem für die eigene Öffentlichkeitsarbeit verwendet werden und ein professionelles Profil bekommt einen Platz auf dem Informationsportal oekolandbau.de. Anfang 2020 wurden vier Bio-Spitzenköche mit dem grünen Stern ausgezeichnet, den der Restaurantführer Guide Michelin für besonders nachhaltige Restaurants vergibt – unter ihnen zum Beispiel Sebastian Junge und Simon Tress.

„Wir arbeiten ganz transparent, listen unsere Produzenten auf, stehen im offenen Dialog mit unseren Gästen

und können Rede und Antwort zu jedem unserer Produkte stehen“, sagt Bio-Spitzenkoch Sebastian Junge. Für sein 2018 eröffnetes eigenes Restaurant ‚Wolfs Junge‘ in Hamburg baut er selbst knapp 40 Gemüsesorten nach Demeter-Standard an. Die andere Hälfte des Gemüsebedarfs wird von lokalen Bio-Produzenten bezogen, die Junge persönlich kennt. So ist das Motto ‚land- und handgemacht‘ Programm. Von der Herkunft bis zur Zubereitung wird alles selbstgemacht: vom Sauerteigbrot über die Praline bis hin zur Butter.

Auf eigene Zubereitung setzt auch Bio-Spitzenkoch Simon Tress. In den vier Restaurants, die er mit seinen Brüdern auf

bücher und leitet die Koch-Akademie BioGourmetClub in Köln. Schon 1998 hat sie ein Restaurant eröffnet, in dem zu 100 Prozent Bio und zu 95 Prozent vegan gekocht wurde. „Das durfte man aber damals nicht dran schreiben – sonst wäre niemand gekommen“, erinnert sich die Öko-Pionierin. Damals wurde sie auch auf die traditionelle chinesische Medizin und Ayurveda aufmerksam, was heute mit in ihre Kochkurse einfließt.

Ebenfalls ein Freund öffentlicher Auftritte und so ein wichtiger Bio-Botschafter ist Christopher Hinze. Der renommierte Bio-Koch, der sich selbst als ‚der Speisenmeister‘ bezeichnet, ist seit Jahren in

Bio SPITZENKÖCHE

kochen. genießen. bewahren.

der Schwäbischen Alb betreibt, werden möglichst viele Produkte vom eigenen Demeter-Hof verwendet. Das CO2-Menü, das mit dem Anspruch zusammengestellt wurde, das nachhaltigste Menü Deutschlands zu sein, bietet seinen Gästen fünf vegetarische Gänge – Fleisch kann lediglich optional als Beilage dazu gebucht werden. Dafür werden jährlich um die 60 Rinder und 80 Schweine geschlachtet, die dann von Kopf bis Schwanz komplett verarbeitet werden.

Ganz ohne Fleisch kommt Mayoori Buchhalter bei ihren Gerichten aus. Die vegane Bio-Spitzenköchin bietet Kurse und Fortbildungen für professionelle sowie Hobbyköche an, veröffentlicht Koch-

zahlreichen Kochshows, auf Messen und im Fernsehen zu Gast und als kulinarischer Berater und Trainer tätig. Zudem zeichnet sich Hinze für die Gründung des ersten zertifizierten Bioland-Restaurants in Baden-Württemberg verantwortlich – dem ‚Am Sulzbach‘ in Stuttgart. Heute versorgt er die gesamte Dorfgemeinschaft Tennental bei Herrenberg, wo einer der größten Demeterhöfe im Stuttgarter Raum mit diversen Werkstätten für Menschen mit Behinderung seinen Sitz hat. Als Werkstattleiter der Einmachküche kocht er für 100 bis 150 Menschen täglich. Sein Motto bei alledem: „Nicht moralisch predigen, sondern durch Qualität überzeugen.“

Lena Renner

Galke

Pflanzliche Rohstoffe
seit 1920



Von Natur aus aromatisch ...

Bei Galke verbinden sich über hundert Jahre Erfahrung mit neuester Technologie. 5.800 Kräuter, Heilkräuter, Gewürze, Tees, Früchte und pflanzliche Rohstoffe führen wir lagernd. Davon über 1.000 in Bio-Qualität. Sowie dessen fachgerechte Be- und Verarbeitung. **Einfach und jederzeit auf galke.com bestellen.***

Alfred Galke GmbH
T +49. 53 27. 86 81-200 › galke.com

*nur für gewerbliche Abnehmer



Bio von unten

Biostädte bringen Stadt und Land zusammen



Beim Projekt ‚München schmeckt Bio!‘ der Biostadt München backen Kinder selbst Bio-Brezeln.

Kaum ein Wirtschaftszweig kann aktuell solche Wachstumsraten verzeichnen wie die Bio-Branche. Dabei machen Bio-Lebensmittel im Außer-Haus-Bereich nach vorsichtigen Schätzungen gerade einmal fünf Prozent des gesamten Bio-Marktes aus. Hier setzen Biostädte an: Sie wollen die Zusammenarbeit zwischen Großstädten und ihrem Umland intensivieren und über die Stärkung von Bio in ihrem kommunalen Einflussbereich die Agrarpolitik aktiv mitgestalten.

Ursprünglich stammt die Bewegung der Biostädte aus Italien, wo sich Kommunen unter dem Netzwerk ‚Città del Bio‘ zusammenfanden. Seit 2010

gibt es ein loses Biostädtenetzwerk auch in Deutschland, 2016 wurde erstmals eine formale Kooperationsvereinbarung unterzeichnet. Mittlerweile haben sich im Netzwerk der deutschen Bio-Städte 20 Kommunen zusammengeschlossen, namentlich Augsburg, Berlin, Bonn, Bremen, Darmstadt, Erfurt, Erlangen, Freiburg, Hamburg, Heidelberg, Ingolstadt, Karlsruhe, Köln, Landshut, Lauf an der Pegnitz, Leipzig, München, Nürnberg, Regensburg und Wittenhausen. Die Koordination des Netzwerks liegt beim Umweltreferat Nürnberg.

Sich gemeinsam auf den Weg machen

Ziel der Städte ist es, den Einsatz von Biolebensmitteln im eigenen Verantwortungsbereich, also in der öffentlichen Beschaffung, in städtischen Einrichtungen, Schulen, Kitas und Krankenhäusern, kontinuierlich zu steigern sowie den Ökolandbau auf regionaler und lokaler Ebene zu unterstützen. Dabei gibt es

weder eine feste Organisationsform noch Mitgliedsbeiträge. Die Basis bildet stattdessen eine Kooperationsvereinbarung, die alle Mitglieder unterschreiben müssen. Um Teil des Netzwerks zu sein, braucht es etwa einen Ratsbeschluss sowie klar definierte, selbstgesteckte Ziele.

Die Biostadt München etwa hat in ihren Stadtratsbeschluss drei Aufgabenbereiche eingebettet: ‚Bio in Kinderbetreuungseinrichtungen‘, ‚Bio in der Gastronomie‘ und ‚Bio in der städtischen Verwaltung‘. Um die Umstellung auf Bio zu erleichtern, wurde ein kostenloser Bio-Speiseplanmanager entwickelt – mit saisonalen und gesunden Speiseplänen, einem Portionen-, Kosten- und Einkaufsrechner sowie einer umfangreichen Rezeptdatenbank. Mittlerweile ist für öffentliche Kitas in München ein Bio-Anteil von 50 Prozent sowie 90 Prozent bei den Fleischkomponenten verpflichtend vorgeschrieben.

„Biostadt ist keine Auszeichnung, sondern eine Verpflichtung, sich auf den Weg zu machen“, erklärt Werner Ebert, Biostadt Koordinator in Nürnberg sowie Sprecher des deutschen Biostädte-Netzwerks. Im Vordergrund auf diesem Weg stehen der Erfahrungsaustausch, gemeinsame Projekte, die Akquise von Fördermitteln sowie öffentlichkeitswirksame Aktionen. Beispielsweise werden Bildungsprojekte an Schulen initiiert, Bio-Wochen veranstaltet oder Einkaufs- und Gastronomieführer herausgebracht. Biostädte verstehen sich zudem als Knoten in lokalen und regionalen Bio-Netzwerken, wollen Kontakt herstellen zwischen regionalen Bio-Erzeugern und möglichen Abnehmern sowie Bio-Betriebe und Bildungseinrichtungen zusammenbringen.

Praxisleitfaden für mehr Bio

Als Hilfestellung für eine erfolgreiche Einführung von Bio-Lebensmitteln in der städtischen AHV hat das Netzwerk deutscher Biostädte den Praxisleitfaden ‚Mehr Bio in Kommunen‘ veröffentlicht, der ein umfassendes Nachschlagewerk für Städte und Gemeinden bieten soll. Interessierte Kommunen können sich hier über rechtliche Rahmenbedingungen für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung informieren und eine Übersicht über die in Politik und Verwaltung notwendigen Schritte erhalten. Wichtig seien etwa ein klarer politischer Handlungsrahmen und ein klares Bekenntnis der Verwaltungsspitze. Statt allgemeiner Vorgaben sei es hilfreich, konkrete Ziele wie etwa die Angabe eines bestimmten Prozentanteils zu benennen. Zudem sollten interessierte Kreise, wie Verbände und NGOs mit in den Prozess einbezogen werden.

Biostädte auch auf europäischer Ebene

Im Januar 2018 wurde auf Einladung der Stadt Paris eine offizielle Veranstaltung zur Gründung des ‚Organic Cities Network Europe‘ durchgeführt – mit dabei die deutschen Biostädte Nürnberg und Lauf. Ziel des europäischen Netzes ist der gemeinsame Austausch, die gegenseitige Inspiration – aber auch, in Europa mit einer gemeinsamen Sprache der Nachhaltigkeit sprechen zu können. „Viele Entscheidungen in der Landwirtschaft werden in Brüssel getroffen“, erklärt Peter Pluschke, Sprecher des Biostädte-Netzwerks Deutschland. „Da müssen die Städte, die davon betroffen sind, auch mitreden können.“

Lena Renner

Zertifizierung für die AHV

Bio-Auslobung leicht gemacht



BLE / Dominic Menzler

Viele gerade kleine oder mittelgroße Unternehmen der AHV scheut der vermeintlich aufwendige und teure Zertifizierungsprozess davon ab, ein Bio-Siegel zu erwerben. Doch die Bio-Zertifizierung ist auch für die AHV weniger kompliziert als ihr Ruf. Was ist bei der Umstellung auf Bio zu beachten und wie funktioniert die Zertifizierung?

Wer muss am Kontrollverfahren teilnehmen?

Wenn eine gewerbsmäßig betriebene AHV-Einrichtung ein Produkt als Bio kennzeichnen will, ist sie nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau verpflichtet, am Bio-Kontrollverfahren teilzunehmen. Das gilt auch für selbstständige Cateringunternehmen, die Kitas und Schulen gewerbsmäßig beliefern. Ausgenommen sind dagegen Kitas und Schulen, welche als nicht ‚gewerbsmäßig betriebene Einrichtungen‘ nicht der Kontrollpflicht unterliegen. Auch für den alleinigen Weiterverkauf bio-zertifizierter

Ware (etwa von Getränken oder Schokoriegeln) ist keine Bio-Kontrolle erforderlich. Für Eventgastronomen ist auch eine tage- oder wochenweise Zertifizierung nur für eine bestimmte Veranstaltung möglich.

Wird eine Speisekomponente eines Produkts als Bio beworben, müssen alle Zutaten bei dieser Komponente auch Bio sein – also etwa auch die Petersilie auf den als ökologisch gekennzeichneten Salzkartoffeln. In der AHV muss zur Auslobung stets das deutsche Bio-Siegel verwendet werden. Die Kennzeichnung mit dem EU-Bio-Logo ist in Zusammenhang mit Speisen nur bei vorverpackten Waren zulässig. In EU-

Rechtsvorschriften zum Ökolandbau ist der Bereich der AHV nämlich nicht geregelt. In Deutschland schreibt das Ökolandbau-Gesetz (ÖLG) dagegen Öko-Kontrollverfahren vor.

Wie verläuft die Zertifizierung?

Zunächst sollte im Rahmen des Biokonzepts entschieden werden, in welcher Form Bioprodukte angeboten und ausgelobt werden sollen. Soll es eine komplette Bio-Menülinie geben, einzelne Bio-Speisen oder nur einzelne biologische Speisekomponenten? Anschließend empfiehlt es sich, mit zwei oder drei Kontrollstellen Kontakt aufzunehmen und sich mehrere Angebote

einzuholen. Ist die passende Kontrollstelle gefunden, wird der Kontrollvertrag abgeschlossen und die Erstkontrolle durchgeführt.

Als nächstes erfolgt die Bio-Kennzeichnung über die (verbindliche) Angabe der Kontrollstellen-Nummer, die Verwendung von Begriffen wie ‚bio‘ oder ‚öko‘ sowie dem deutschen Bio-Siegel. Letzteres muss jetzt noch bei der Informationsstelle Bio-Siegel in der BLE angemeldet werden. Das Kontrollverfahren inklusive der ein Jahr lang gültigen Bio-Bescheinigung kostet je nach Größe 250 bis 800 Euro. Das Siegel kann jetzt auf Speisekarten, bei der Essensausgabe oder im Internet genutzt werden.

Wie lassen sich Kosten bei der Umstellung auf Bio reduzieren?

Zur Kostenreduzierung kann es ratsam sein, erst nur einzelne Komponenten der Gesamtmahlzeit umzustellen. Der Einsatz von Fleisch sollte deutlich reduziert werden, wie auch grundsätzlich Rohgewichte in den Rezepturen. Durch eine sorgfältige und an Kundenbedürfnissen orientierte Planung sollten Speiseabfälle vermieden werden. Verlässliche Beziehungen zu regionalen Lieferanten sollten aufgebaut werden und der Speiseplan saisonal ausgerichtet. Solange die nötigen Lagerkapazitäten gegeben sind, sollte möglichst gebündelt in größeren Mengen auf einmal eingekauft werden.

Lena Renner

Österreich: Mehr Bio in der AHV

Die biologische Gemeinschaftsverpflegung in Österreich ist im Aufwind

Schon seit den frühen 1990er Jahren hat die Förderung der biologischen Landwirtschaft in Österreich einen hohen Stellenwert. Bereits 2016 hatte der Staat einen Ökoflächenanteil von 22 Prozent. 2017 wurden 4,9 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche von der Gemeinschaftsverpflegung in Anspruch genommen. Im Durchschnitt setzen öffentliche Einrichtungen in Österreich heute schon mindestens 30 Prozent Bioprodukte ein.



Gemeinsam kochen beim ‚Kitchen Club‘ – einer Netzwerkveranstaltung von OekoBusiness Wien

Nach einer Studie bei Entscheidungsträgern der österreichischen Gemeinschaftsverpflegung werden von 95 Prozent bereits Bioprodukte verwendet – und nur von 40 Prozent, weil sie gesetzliche Vorgaben erfüllen müssen. Das Hauptargument für den Einsatz von Bio bleibt die Qualität, gefolgt von der persönlichen Überzeugung oder der Betriebsphilosophie. Die Bioumstellung erfolgt am häufigsten bei Milchprodukten – danach kommen Gemüse, Fleisch und Trockenwaren.

Eigene Zertifizierung für Wien

Seit 2018 bietet die Stadt Wien im Rahmen des Projekts ‚OekoBusiness Wien‘ Gastronomiebetrieben die Zertifizierung ‚Natürlich gut essen‘ an. Bronze gibt es für mindestens 30 Prozent Bio, Silber für 70 und Gold für 100 Prozent. Die Auszeichnung wird durch die Kontrollstelle ‚Austria Bio Garantie‘ einmalig verliehen und im Rahmen einer unangekündigten, jährlich wiederkehrenden Kontrolle laufend verlängert.

Bioland Burgenland

Nach dem 2019 verabschiedeten 12 Punkte Plan ‚Bioland Burgenland‘ der

burgenländischen Landesregierung soll der Bio-Anteil in Landesküchen 2021 bei 50 Prozent und 2024 gar bei 100 Prozent liegen. Das Gleiche ist für die Versorgung in Kindergärten und Landesschulen geplant. Um das ökologische Bewusstsein zu fördern, soll in Volksschulen eine ‚Bio-Stunde‘ pro Monat eingeführt werden. Wissenschaftlich begleitet werden alle Maßnahmen vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL).

Biopionier Lampert

Zu den wichtigen Wegbereitern für Bio in Österreich gehört der Biopionier Werner Lampert, der sich bereits in den 1970er Jahren intensiv mit biologischem Anbau beschäftigte. „In der Zeit war Bio noch etwas Sektenähnliches“, erinnert sich Lampert. 1994 gründete er die Bio-Marke ‚Ja! Natürlich‘ für den Lebensmitteleinzelhändler Billa; 2006 folgte die Bio-Marke ‚Zurück zum Ursprung‘ für die Handelskette Hofer.

Als Beratungsunternehmer wirkt Lampert an der Entwicklung und Einführung von Bio-Produkten und Nachhaltigkeitssystemen mit. So beriet er die österreichische Mensen GmbH an der Johannes Kepler Universität Linz, die 2019 auf regionale

und Bio-Produkte umstellte. Im selben Jahr bekam er als Anerkennung für seine Dienste vom Bundespräsidenten den Berufstitel Professor verliehen.

Bio Austria für 60 Prozent Bio

Der Verband Bio Austria fordert bis 2025 einen Bio-Anteil von 60 Prozent in den öffentlichen Einrichtungen. Dafür sei es nötig, Küchenkräfte durch Schulungen in Theorie und Praxis für das Thema Bio zu sensibilisieren, so Claus Holler, der bei Bio Austria für die Bereiche Gesundheit, Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung zuständig ist.

Bio-Austria-Obfrau Gertraud Grabmann wünscht sich zudem klare politische Prioritätensetzungen, ähnlich dem dänischen Modell. „Es geht letztlich darum, der Bevölkerung bestmögliche Verpflegung und Zugang zu qualitativ hochwertigen, ökologisch nachhaltigen, gesunden Lebensmitteln zu ermöglichen“, betont Grabmann. Laut einer Studie des FiBL kann man davon ausgehen, dass sich der Markt für biologische Lebensmittel in Österreich weiterhin in der Wachstumsphase befindet.

Lena Renner

Ernährungsrat Niedersachsen gegründet



Peter Wogenstein / Institut für Welternährung

Die Zahl der Ernährungsräte und entsprechender Gründungsinitiativen wächst bundesweit, auch in Niedersachsen. Um auf Landesebene Flagge zu zeigen, haben am 14.12.2020 die Ernährungsräte aus Göttingen, Hannover, Lüneburg und Oldenburg den Verein ‚Netzwerk Ernährungsräte Niedersachsen e.V.‘ gegründet. Der Ernährungsrat Niedersachsen versteht sich als Plattform für den Austausch aller Ernährungsräte und Initiativen in Niedersachsen und will neue Initiativen vor Ort im Land unterstützen.

Der Vorstand: Walter Dieckmann, Lüneburg, Alina Seiler, Göttingen, Judith Busch, Oldenburg, Peter Wogenstein, Hannover (von links nach rechts).

Hoga 2021 wird in den Herbst verschoben

Aufgrund der Corona-Pandemie konnte die Messe Hoga 2021 nicht wie geplant vom 7. bis 9. Februar in Nürnberg stattfinden. Unter den aktuellen Gegebenheiten lasse sich die Messe nicht wie sonst als Plattform des persönlichen Austauschs verwirklichen, so Hoga-Projektleiter Stephan Dovern. Der Hoga-Veranstalter Afag Messen und Ausstellungen hat aber bereits einen neuen Termin im Herbst gefunden: den 17. bis 19. Oktober 2021. Die Hoga Nürnberg, Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, findet alle zwei Jahre im Messezentrum Nürnberg statt. Fachlicher Träger ist der Dehoga Bayern.

Fleisch nur einmal pro Woche

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat die Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsgastronomie komplett überarbeitet. Am 30. November 2020 wurden die Neufassungen vorgestellt. Die Ansprüche an

die Gemeinschaftsverpflegung seien darin deutlich gestiegen. So zieht sich erstmals das Thema Nachhaltigkeit durch nahezu alle Kapitel. Ein neuer Stellenwert wird zudem der Komponente ‚Tierwohl‘ eingeräumt.

Sowohl aus Sicht der Ernährungsphysiologie als auch unter Nachhaltigkeitsaspekten empfiehlt die DGE, maximal einmal pro Woche Fleisch und Wurstwaren zu verzehren. Außerdem solle weißes Fleisch von Geflügel

bevorzugt und rotes Fleisch wegen des erhöhten Darmkrebsrisikos nur selten angeboten werden. Volker Krause aus dem Vorstand des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW) bemängelt, dass die neuen

Qualitätsstandards keine konkreten und verbindlichen Vorgaben über Bio-Anteile enthalten. Hier habe man eine wichtige Chance verpasst, die Ernährung nachhaltiger und für Mensch und Umwelt gesünder zu machen.

Lebensmittelverschwendung in AHV überschätzt

In der AHV gibt es weniger Lebensmittelverschwendung, als von Verbrauchern angenommen wird. Zu diesem Ergebnis kommen ETH-Forschende der Politikwissenschaft in einer repräsentativen Stichprobe der Schweizer Wohnbevölkerung zum Thema ‚Lebensmittelabfälle‘ von Juni bis August 2019. Demnach werden die Anteile der Gastronomie und des Handels an den gesamten Lebensmittelabfällen stark überschätzt, der Anteil der Haushalte und der Lebensmittelverarbeitung dagegen stark unterschätzt. Verbindlichere Maßnahmen seitens des Staats zur Reduktion von Lebensmittelabfällen werden von den Teilnehmern befürwortet.

Bio kann jeder geht online



Das Bundesprogramm für mehr Bio-Produkte in Kitas und Schulen findet jetzt virtuell statt. Seit Oktober 2020 werden die Bio kann jeder-Workshops als Online-Veranstaltungen angeboten. Über vielfältige Programmpunkte wie Gruppenarbeiten, Filme und virtuelle Hofführungen wollen die Veranstalter Kitas und Schulen eine nachhaltige Verpflegung im digitalen Format vermitteln. Bei den Teilnehmern würden die Workshops gut angenommen. Über 400 Personen haben im Herbst 2020 an rund 30 Online-Veranstaltungen teilgenommen.

Online-Plattform für Gemeinschaftsverpflegung in Bayern gestartet

Das neue Portal ‚RegioVerpflegung‘ ergänzt das bisherige Angebot der Online-Plattformen des bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten um die Zielgruppe

der Gemeinschaftsverpflegung. Einrichtungen wie Kantinen, Kindergärten und andere werden hier mit Erzeugern, Verarbeitern und Händlern vernetzt und können regionale und bioregio-

nale Lebensmittel finden. Umgekehrt haben letztere die Möglichkeit, aktiv nach Partnern in der Gemeinschaftsverpflegung zu suchen und mit diesen einfach in Kontakt zu treten.

Nährwerte zählen? Vollwertig Essen bedeutet so viel mehr!



obs / bofrost



obs / Danone DACH (Fruchtzwerge)



obs / iglo Deutschland

Vollwertig zu essen und zu trinken hält nicht nur gesund. Es fördert auch unsere Leistung und unser Wohlbefinden. Eine Vielfalt vornehmlich an pflanzlichen Lebensmitteln zu genießen, Zucker und Salz einzusparen, Nahrung schonend zuzubereiten und wenig Verarbeitetes zu essen gehört zu den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Doch obwohl diese Empfehlungen schon seit vielen Jahren bestehen, scheinen sie nicht zu greifen. Die Anzahl an Menschen, welche an Adipositas, Diabetes mellitus Typ 2 oder weiteren ernährungsbedingten Erkrankungen leiden, nimmt stetig zu.

Um den Menschen bei einer gesunden Ernährung zu unterstützen, sollen daher zusätzliche Informationen auf der Verpackungsvorderseite von Produkten helfen. Dafür wurde 2017 der Nutri-Score in Frankreich ins Leben gerufen. Seit Beginn 2021 nutzen auch in Deutschland Unternehmen die Nährwertkennzeichnung, um ihre Produkte zu bewerben. Der Nutri-Score allein genügt jedoch nicht, um eine ganzheitliche Perspektive auf unser Essen zu bekommen und damit

eine gesündere Wahl zu treffen. Dazu braucht es mehr als das Zählen einzelner Nährwerte, nämlich einen Blick auf unsere gesamte Ernährung und den kompletten Lebenszyklus eines Produktes, wie zum Beispiel den Verarbeitungsgrad, eingebettet in seine Umwelt.

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AÖL) animiert zu diesem ganzheitlichen Blick und empfiehlt andere Instrumente zur Aufklärung der Verbraucherinnen und Verbraucher für eine vollwertige Ernährung.

Der Nutri-Score an seinen Grenzen

Seit 2017 prangt der Nutri-Score auf den Produkten vornehmlich großer Lebensmittelunternehmen in der EU. In Deutschland brachte Danone erstmals im Februar 2019 seine ‚Fruchtzwerge‘ mit der damals noch stark diskutierten Nährwertkennzeichnung auf den Markt. Iglo folgte, indem der Hersteller den Nutri-Score aller seiner Produkte auf der Webseite veröffentlichte.

Die Verordnung zur Einführung des Nutri-Scores in Deutschland ist am 05. No-

vember 2020 in Kraft getreten. Damit wurde die rechtliche Grundlage geschaffen, um den Nutri-Score als Nährwertkennzeichnungsmittel freiwillig zu verwenden. In Frankreich und Belgien wird der Nutri-Score bereits verwendet. Spanien und Portugal wollen nachziehen. In seiner fünfstufigen Farbskala werden problematische Bestandteile eines Lebensmittels, wie gesättigte Fettsäuren, Salz, Zucker und Energiegehalt, genauso einberechnet wie günstige Bestandteile (Ballaststoffe, Proteine, Obst, Gemüse, Nüsse). Das Nährwertkennzeichnungssystem wurde in einer Befragung des BMEL von 90 Prozent der befragten Verbraucherinnen und Verbraucher als „schnell und intuitiv verständlich“ angepriesen und ist bereits jetzt bei vielen Konzernen Werbemittel Nummer eins.

Das Problem des Nutri-Score liegt dabei jedoch auf der Hand: Das System wurde geschaffen, um „auf einen Blick“ zu entscheiden, „welche Tiefkühlpizza oder welches Frühstücksmüsli die bessere Wahl ist“ (Beitrag der Verbraucher-

zentralen im November 2020). Zum einen besteht die Gefahr, dass die Menschen das Produkt, dass mit einem ‚A‘ oder ‚B‘ gekennzeichnet ist, generell als zu empfehlendes Produkt wahrnehmen. Zum anderen gibt das Zählen einzelner Nährwerte niemals Auskunft über die Gesundheit eines Produktes, geschweige denn seine Herkunft oder den gesamten Herstellungsprozess. Zusätze wie Süß-, Farb- und Konservierungsmittel werden nicht berücksichtigt, sodass am Ende beispielsweise eine Cola light eine bessere Bewertung erhält als ein ökologischer, direkt gepresster, aus regionalen Zutaten bestehender Fruchtsaft. Hinzu kommt, dass im Sinne einer vollwertigen Ernährung nicht einzelne Nährwerte eines Produktes entscheidend sind, sondern die Kombination aller Lebensmittel, die wir zu uns nehmen. Eine Cola und ein Fruchtsaft sollten dabei generell nicht als tägliches Getränk dienen.

Durch die Farbkodierung des Nutri-Score wird zudem die Botschaft gesandt, dass es sich

um eine qualitative Bewertung eines Lebensmittels handelt, und ein Produkt mit einem A immer gesünder ist als ein Produkt mit einem D. Die Tatsache, dass ein Erfrischungsgetränk mit Zuckerersatzstoff, eine Tiefkühlpizza, ein Speiseeis oder ein Weißbrot ein A im Nutri-Score erhalten können, während ein handwerklich hergestellter Käse, ein Direktsaft oder natives Olivenöl ein D erzielen, zeigt die Absurdität hinter der Aussagekraft eines solchen Kennzeichens. Aus Sicht der allgemeinen Ernährungsempfehlungen aus den nationalen Gesellschaften für Ernährung wird eine solche Kennzeichnung für Verbraucherinnen und Verbraucher eine falsche Kaufentscheidung zur Folge haben.

Alles in allem sorgt der Nutri-Score systematisch für eine falsche Ernährungsumgebung, wie sie der wissenschaftliche Beirat der Bundesregierung beschreibt.

Zur Ernährung gehört mehr: eine passende Umgebung schaffen

Um die Menschen umfassend aufzuklären und sie auf ihrem Weg zu einer vollwertigen Er-

nährung zu unterstützen, braucht es mehr.

Zunächst einmal entspricht es unserer Natur, auch natürliche Lebensmittel zu verzehren. Hochverarbeitete Produkte können Genussmittel sein oder als schnelle Lösung an stressigen Tagen dienen, aber niemals eine ausgewogene Ernährung ersetzen. „Lasst unsere Nahrung so natürlich wie möglich“ formulierte schon Vollwert-Ernährungspionier Werner Kollath. Kollath rät, einfach und mäßig zu essen, jedoch vollwertig und abwechslungsreich, wohlgedacht zubereitet und zusammengestellt, nicht zu heiß und nicht zu kalt und nur wenn man wirklich Hunger hat. Außerdem pflanzliche Nahrung zu bevorzugen, Konserven, Präparate und Genussmittel zu meiden, sich ausreichend zu bewegen usw. Mit seinen Empfehlungen legt Kollath den Grundstein für unser Verständnis einer vollwertigen Ernährung heute.

Ökologische Lebensmittel basieren im Kern auf genau diesem naturalistischen Ansatz. Dieses Konzept setzt konzeptionell auf dem Verarbeitungsgrad der Lebensmittel auf. Durchaus davon ausgehend, dass natürliche und wenig verarbeitete Lebensmit-

tel von den Verbraucherinnen und Verbrauchern sicherer in einen gesunden Ernährungsstil eingebunden werden können und damit zu einer gesunden Ernährung beitragen. Hoch- und ultrahochverarbeitete Lebensmittel haben oft den gegenteiligen Effekt und setzen Anreize für ungesunde Ernährungsstile. Studien aus zum Beispiel den Niederlanden oder Deutschland (Nationale Verzehrstudie) demonstrieren eindrücklich den Zusammenhang zwischen ökologischen Lebensmitteln und gesunden Lebens- und Ernährungsstilen. Um sich an der Verarbeitungstiefe eines Produktes zu orientieren und so eine Entscheidung über sein eigenes Essen treffen zu können, empfehlen wir den Menschen, sich an der NOVA-Klassifizierung oder dem Konzept ‚die Ordnung der Nahrung‘ zu orientieren. Dort werden Lebensmittel in Empfehlungskategorien eingeteilt, die auf ihrem Verarbeitungsgrad basieren. Der Verzehr von hochverarbeiteten Produkten wird mit einer ungesunden Ernährung und dem entsprechend höheren Risiko von ernährungsbedingten Erkrankungen in Verbindung gebracht. Die NOVA Klassifizierung könnte damit für

Verbraucherinnen und Verbraucher eine wesentlich bessere Orientierung bieten und würde sich zudem mit den Empfehlungen der Ernährungswissenschaft decken. Informationen über Nährwerte stehen den Menschen ausreichend zur Verfügung. Das ist nicht die entscheidende Baustelle, um Verbraucherinnen und Verbraucher zu unterstützen. Es mangelt vielmehr an der Befähigung, diese Informationen korrekt zu bewerten. Ein wichtiger Leitsatz aus der Ernährungswissenschaft lautet: „Es gibt keine ungesunden Lebensmittel, nur eine ungesunde Ernährung“. Um Entscheidungen für oder gegen eine gesunde Ernährung zu treffen, müssen Verbraucherinnen entsprechend gebildet sein. Dazu gehören außerdem die Reglementierung von Werbung, Bildung und Kampagnen für nachhaltige Ernährungssysteme, der Ausbau öffentlicher Versorgungsstrukturen und vieles mehr. Es gilt, eine Ernährungsumgebung zu schaffen, die Mensch, Tier und Natur gleichermaßen dienlich ist. Wenn wir das angehen, ist viel, wenn nicht sogar alles, gewonnen.

Anne Baumann

AÖL wird Fördermitglied der Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V. (AÖL) ist jetzt Fördermitglied der Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e.V. Mit ihr stößt nach Bioland, Naturland, Demeter, dem Bio-kreis sowie dem Bundesver-

band Naturkost Naturwaren (BNN) bereits der sechste deutsche Bio-Verband als Mitglied zur Qualitätsgemeinschaft, die sich seit 2008 für einen behutsamen Umgang mit dem Lebensmittel Wasser einsetzt.

Zertifikate von Biokreis und Ecoland auf bioC.info

Ab sofort sind auch auf bioC, dem zentralen Verzeichnis der öko-zertifizierten Unternehmen, die Verbands-Zertifikate der Bioverbände Biokreis e.V. und Ecoland e.V. verfügbar. Auf www.bioC.info befinden sich derzeit Öko-Zertifikate von ca. 100.000 Öko-Unternehmen, die von 44

Zertifizierungsstellen bereitgestellt werden. Auch die Verbände Bioland, Naturland, Gää, Demeter und Ecovin veröffentlichen dort bereits ihre Verbands-Zertifikate. Der Zertifizierungsstatus aller bei bioC geführten Bio-Lieferanten wird laufend geprüft und aktualisiert.

Biofach digital – gestärkt durch die Krise



Bei der Eröffnung des Biofach-eSpecials sprach Moderatorin Janine Steeger (r.) mit Petra Wolf von der Geschäftsleitung der NürnbergMesse und Marcus König, dem Oberbürgermeister von Nürnberg. Die Technik, vor Ort moderiert, sorgte für einen gelungenen Einstieg.

13.800 Teilnehmer aus 136 Ländern trafen sich im Februar zur ersten digitalen Ausgabe der Biofach, Weltleitmesse für Bio-Produkte. Im Netz konnten sie 1.442 Aussteller besuchen und im Rahmen von Kongress und Roundtables an 775 Online-Sessions zu Themen vom Bio-Markt über Nachhaltigkeit bis hin zu Produkt-Neuheiten teilnehmen. Dabei war das Motto ‚Shaping Transformation. Stronger. Together.‘ Programm.

„Dieses Jahr war alles ein wenig anders, aber trotzdem schön“, zog Petra Wolf von der Geschäftsleitung der Nürn-

bergMesse als Resümee. Zwar habe das gewohnte vor-Ort-Messe-Feeling der Biofach gefehlt – mit den persönlichen Begegnungen, dem Schmecken, Fühlen und Riechen –, man habe aber versucht, eine bestmögliche Alternative auf die Beine zu stellen. Einige Aussteller waren dabei sehr kreativ und versandten etwa im Vorfeld der Messe Weinproben an Teilnehmer.

„Die Möglichkeit, über Chat oder Videocall Kontakt zum Kunden zu haben, wurde durch die gesamte Vertriebsmannschaft genutzt“, berichtete der Bioweinspezialist Riegel. Ein umfangreiches Programm mit Seminaren (inkl. Verkostung), theoretischen Sortimentsschulungen und Wintern live vor der Kamera hätten zudem für Frequenz am ‚Stand‘ gesorgt. Und so habe

auch die diesjährige Biofach dazu beigetragen, den Kunden Spannendes aus der Welt der Bioweine nahe zu bringen.

Louise Lutikholt, Geschäftsführerin des Biofach-Schirmherren IFOAM – Organics International, merkte an, auch nach einem Jahr Corona-Krise seien digitale Treffen noch gewöhnungsbedürftig, es gebe aber auch Vorteile: etwa den einfachen Zugang ohne lange Anreise, besonders für Menschen aus dem globalen Süden. Außerdem konnte sie eine erhöhte Fokussiertheit des Austausches feststellen.

Dabei hatte die Messe auch mit technischen Problemen zu kämpfen: Nicht alles verlief auf der Plattform so reibungslos wie geplant und bei fünf Prozent der Teilnehmer musste sich die Messeleitung für ein verspätetes Onboarding ent-

schildigen. Dass vieles schief lief, hatte einen gewaltigen Stau bei der Abarbeitung zur Folge und ließ erkennen, wie verheerend sich spätes Öffnen für die Aussteller auswirken kann. „Eine Testplattform schon im Herbst wäre angemessen, ja unabdingbar gewesen“, betont bioPress-Herausgeber Erich Margrander. Was die Programmpunkte und die Aussteller anging, so fehlte auf der Plattform eine unbeeilderte, übersichtliche Liste, in der man sich schnell bewegen kann. Warum altbewährte Such- und Sortierfunktionen weggelassen mussten und sich die Ergebnisse weder einfach sichern noch drucken ließen, konnte sich manchem Messebesucher nicht erschließen.

„Die Zukunft der Messen wird hybrid“, verkündete Petra Wolf. Auch in den kommen-

den Jahren werde man das digitale Format für eine höhere Reichweite nutzen – dann aber hoffentlich verbunden mit einem persönlichen Wiedersehen vor Ort in Nürnberg.

22 Prozent mehr Bio-Umsatz in Deutschland

Die besucherreichste Veranstaltung der Biofach war mit mehr als 700 Teilnehmern eine Analyse mit Zahlen und Fakten zum deutschen Biomarkt, angeboten von der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI). Diana Schaack präsentierte hier einen Rekord-Zuwachs von 22 Prozent für den Bio-Umsatz 2020, womit eine Summe von fast 15 Milliarden Euro erreicht wurde.

Ungefähr doppelt so stark wie der gesamte Lebensmittelmarkt legte der Bio-Markt 2020 zu und erhöhte seinen Anteil am Gesamtmarkt auf vorläufig geschätzte 6,4 Prozent. Begleitet wurde das Marktwachstum von einer Flächensteigerung um 5,3 Prozent auf 1,6 Millionen Hektar Öko-Anbaufläche sowie einer positiven Höfeentwicklung um 3,8 Prozent auf 35.413 Bio-Höfe.

Den stärksten Boom gab es in der Online- und Direktvermarktung – bei Hofläden, Online-Shops, Wochenmärkten, Reformhäusern, Bäckereien und Metzgereien. Zusammen erzielten sie mit Bio-Produkten um 35 Prozent höhere Umsätze als im Vorjahr. Im Corona-Jahr vermieden viele Kunden den Gang in Geschäfte, sodass sich die Umsätze des Online-Handels fast verdoppelten. Direktvermarkter konnten den Verbraucherwunsch nach vertrauenswürdigen, regionalen Lebensmitteln in der Pandemiezeit am besten erfüllen und legten um knapp 30 Prozent zu.



Allein vor dem Schreibtisch: Im Dschungel von Roundtables und ungewöhnlicher digitaler Messe ging es etwas chaotisch zu.

Am meisten zum Wachstum beigetragen hat wie in den Vorjahren der LEH mit einer Steigerung von 22 Prozent auf insgesamt 9,05 Milliarden Euro. Damit hält er seinen Anteil am Bio-Markt von 60 Prozent. Die Discounter blieben weit hinter den Vollsortimentern zurück, die von den Verbrauchern während der Corona-Krise am meisten aufgesucht wurden, um ihre Einkäufe in möglichst wenigen Geschäften erledigen zu können.

Der Naturkostfachhandel erfuhr mit Hilfe von Stammkundschaft und Neukunden ein Umsatzplus von 16,4 Prozent. Insgesamt steigerten die Bio-Fachhändler ihren Umsatz mit Lebensmitteln und Getränken auf 3,7 Milliarden Euro, womit sie allerdings zwei Prozentpunkte ihres Marktanteils auf 25 Prozent verloren.

Bio in Europa wächst auf 45 Milliarden Euro

Auch weltweit konnte Bio ein Wachstum verzeichnen, wie das Schweizer Forschungsinstitut für biologischen Landbau

(FiBL) und die internationale Bio-Organisation IFOAM berichteten. Im Jahr 2019 stieg die Biolandwirtschaftsfläche um 1,6 Prozent auf 72,3 Millionen Hektar. Nach Australien und Argentinien hat Spanien mit 2,4 Millionen Hektar die drittgrößte Biolandbaufläche. Liechtenstein wies mit 41 Prozent den höchsten Bioanteil an der landwirtschaftlichen Nutzfläche auf, gefolgt von Österreich mit 26,1 Prozent. Weltweit gab es 3,1 Millionen Bioproduzenten.

Der globale Markt für Bioprodukte belief sich 2019 auf über 106 Milliarden Euro. Mit Abstand der größte Markt befindet sich in den Vereinigten Staaten (44,7 Milliarden Euro), gefolgt von Deutschland (12 Milliarden Euro) und Frankreich (11,3 Milliarden Euro). Der höchste Pro-Kopf-Verbrauch ließ sich in Dänemark und der Schweiz feststellen (344 und 388 Euro), die gleichzeitig auch den höchsten Bio-Marktanteil vorweisen können (12,1 Prozent und 10,4 Prozent).

In Europa wuchs der Biomarkt 2019 um weitere acht Prozent auf 45 Milliarden Euro. Nach

den USA ist die Europäische Union mit 41,4 Milliarden Euro Umsatz der zweitgrößte Binnenmarkt für Bioprodukte. Europaweit gab es fast 430.000 Bioproduzenten, womit die Anzahl um 2,8 Prozent wuchs. Die Türkei ist das Land mit den meisten Betrieben (74.545), gefolgt von Italien (70.561). Die Biofläche ist in Europa um 5,9 Prozent gewachsen und macht damit 3,3 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche aus – in der Europäischen Union 8,1 Prozent. In Frankreich kamen fast 206.000 Hektar Biofläche hinzu, in der Ukraine knapp 159.000 Hektar und in Spanien mehr als 108.000 Hektar.

Die Zahlen von 2019 zeigen laut Helga Willer, die am FiBL zuständig für die Datensammlung ist, ein erfreuliches Wachstum der Biofläche und des Biomarktes. „Dennoch wird die Biofläche in den nächsten Jahren weiterwachsen müssen, wenn wir das von der Europäischen Kommission gesetzte Ziel eines Bioflächenanteils von 25 Prozent bis 2030 erreichen wollen.“

Pflanzenbasiert, zuckerreduziert und nachhaltig

Ein wichtiges Thema der Biofach waren auch dieses Jahr die Neuheiten und Trends. Von der Trendjury wurden pflanzenbasierte und zuckerreduzierte Produkte, Nahrung mit Zusatznutzen (Superfoods), mehr Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung sowie gesund genießen und überraschende Produkte als wichtigste Trendkategorien ausgemacht.

Ein Sojajoghurt in den Geschmacksrichtungen Natur, Heidelbeere und Vanille präsentierte die Berief GmbH aus dem Münsterland, die zahlreiche Milchersatzprodukte >

von Haferjoghurt bis Cashew-Drinks im Sortiment hat. Neu erschienen bei Lovechock ist eine milde vegane Milchsokoladen-Alternative auf Basis von Reismilch in den Sorten Kokos Kakao-Nibs, Datteln & Nüsse sowie Haselnuss Matcha. Bio-Pionier Allos stellte ein Schoko-Müsli vor, das nur 1,8 Gramm Zucker enthält und aufgrund von Kakao und Kakao-Nibs durch einen intensiven schokoladigen Geschmack überzeuge.

Gleich 15 gesunde Ingwer-Shots in einer Mehrweg-Glasflasche gibt es bei Voelkel zu erwerben. Das Start-up Fairafric wickelt die ganze Schokoladenproduktion in Ghana ab und will damit die fairste Schokolade der Welt produzieren. Und der Wasch- und Reinigungsmittelhersteller Sodasan vermeidet mit seinen Bag-in-Box-Abfüllstationen bis zu 92 Prozent Plastikmüll.

Für das gesunde Kochen in der Homeoffice-Mittagspause bietet Davert einen Kichererbsen-Reis an, der sich in zehn Minuten zubereiten lässt. Als überraschendes Produkt durfte schließlich Biowein-Produzent Riegel seinen neuen alkoholfreien Rosé-Wein vorstellen.

Auch bei der digitalen Biofach-Ausgabe gab es einen Neuheitenstand mit 350 Produktneuheiten im Bereich Bio-Lebensmittel, aus denen die Teilnehmer ihre Favoriten wählten und mit dem Best New Product Award auszeichneten.

Im Bereich Frische konnten sich die Vollgemüse-Tortillas auf Basis von Karotte von Beetgold durchsetzen. Bei den Tiefkühlprodukten gewann der Kissyos Bio-Haselnuss-Eisriegel. In der Kategorie Trockenprodukte wurden Daverts Rote-Linsen-Reis, Lubs Schoko-

Mango-Kugeln sowie das Bauckhofer Müsli Hafer Crunchy Schoko ausgezeichnet. Das beliebteste Getränk war Sonnentors Falscher Kaffee auf Basis von gerösteter Löwenzahnwurzel. Und im Non-Food-Bereich konnte sich wie schon im Vorjahr die Biobaula GmbH durchsetzen – dieses Mal mit ihren Öko Wasch-Tabs.

Wege für Bio in den LEH

Als Vorteil des digitalen Formats konnten auf der diesjährigen Biofach zahlreiche sogenannte ‚Roundtables‘ angeboten werden, bei denen sich die Teilnehmer per Video zum Gespräch oder Vortrag trafen. Neben Pressekonferenzen und Ausstellerpräsentationen kamen hier auch richtige Diskussionsrunden zustande – so auch veranstaltet von der bio-Press.

Unter dem Motto ‚Bio für möglichst viele‘ wurden Wege für Bio-Vollsortimente in den SEH diskutiert. Um aus einem elitären Umfeld herauszukommen und das Bewusstsein für Bio-Produkte weiter auszubreiten, sei Bio im LEH unerlässlich – so der Tenor der Runde um Herausgeber Erich Margrander.

Aus ideologischen Gründen weigerten sich die Bio-Großhändler jedoch oft, die selbstständigen Kaufleute zu beliefern, und auch viele Hersteller seien nicht an einer Kooperation interessiert. Wir bräuchten deshalb eine Transformation hin zu dezentralen Strukturen, schlug Erich Margrander in der Runde vor. Überall, wo es Bio-Großhändler gäbe, säßen in der Region auch Einzelhandelskaufleute, die Bio vor Ort unter die Leute bringen könnten.



Voelkel

*Der Kick für Kunden & Umsatz
Jetzt neu in der 0,75l Mehrwegflasche*

Die Empfehlung für ein gut funktionierendes Immunsystem*:
Morgens und abends einen gekühlten Shot genießen und damit den Tagesbedarf an Vitamin C zu über 100 % decken.

- Belebt mit intensivem, angenehm scharfem Ingwergeschmack
- Enthält reichlich natürliches Vitamin C aus der Acerolakirsche
- Natürlich in bester Demeter-Qualität
- 15 Shots à 50 ml in der umweltfreundlichen Mehrwegflasche

EINE FLASCHE = 15 SHOTS

*Vitamin C trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei. Eine abwechslungsreiche, ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise sind wichtig für das Wohlbefinden.



Voelkel GmbH | Fahrstraße 1 | 29478 Hühbeck / OT Pevestorf
www.voelkeljuice.de | Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-007

Welche Rolle dabei Eigen- und Herstellermarken spielen können, war Thema eines zweiten Expertengesprächs. Eigenmarken haben viel zur Verbreitung von Bio im LEH beigetragen, stellte sich durch mehrere Beiträge heraus. Warum aber öffnen die Supermärkte ihre Türen nicht auch für Hunderte von Herstellermarken?

Marcus Wewer, der bei Rewe die Qualitätssicherung der Bio-Eigenmarke verantwortet, führte dies auch auf die Größenstruktur der Hersteller zurück. So könnten viele Herstellermarken zwar den Fachhandelsmarkt gut bedienen, seien aber vielleicht nicht in der Lage, die nationale Listung für einen Rewe oder Edeka zu stemmen. Dabei habe es ein klassisches Lebensmittelunternehmen wie Kellogg's mit einem neuen Bio-Produkt noch leichter als ein noch unbekannter Hersteller, der sich

wiederum über Verbandsware, Regionalität und Authentizität profilieren könne.

Unabhängig davon, unter welcher Marke es verkauft wird: „Bio ist aus den Supermärkten nicht mehr wegzudenken“, stellte Erich Margrander abschließend fest. Dabei müsse nicht jedes Bio-Produkt von den Alpen bis zur Nordsee verfügbar sein – die Ansprüche der Kaufleute zielten eher auf lokal oder regional. Er wünscht sich einen neuen Gesellschaftsvertrag, für den Hersteller, Verantwortliche in der Logistik, Marktleiter und Berater sich regelmäßiger zusammensetzen und austauschen sollten.

Nachhaltigkeit und Verpackung

Das Thema Nachhaltigkeit zog sich durch viele Veranstaltungen der Biofach. Mit ‚We Care‘ stellte das FiBL ein neues

Nachhaltigkeitssiegel vor, das unternehmerische Verantwortung entlang der Lieferkette auszeichnen soll. Es bestätigt zertifizierten Unternehmen, dass sie vom Anbau in den Ursprungsländern beziehungsweise der Region bis zum heimischen Standort umfassende ökologische und soziale Kriterien einhalten.

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V. (AÖL) beschäftigte sich auf einem Podium mit der Preisgestaltung als Schlüssel zu nachhaltiger Ernährung. Prof. Dr. Carola Strassner, wissenschaftliche Begleiterin der AÖL und Dozentin an der Uni Münster, beschrieb das Konzept der ‚wahren Preise‘ als „ein unglaublich hilfreiches, notwendiges Instrument, das der Sensibilisierung der Konsumierenden dient.“

Gut besucht waren auch Sessions zu Verpackung, Plastik

und Zero Waste. Auf die wichtige Schutzfunktion von Verpackungen wies Prof. Dr. Carolin Hauser von der Technischen Hochschule Nürnberg hin. So werde selbst bei einer Gurke der Lebensmittelabfall durch eine Plastikverpackung um 50 Prozent reduziert. Florian Märkl, der mit seiner Frau den Biomarkt Dinkelähre leitet, versucht, Plastikverpackungen im Frischbereich zu vermeiden, und betreibt seit 2018 eine professionelle Unverpackt-Abteilung. Auch damit bleibe das Verpackungsproblem im Herstellungsprozess und in der Lieferkette jedoch oftmals bestehen, merkt er an. Sodasan stellte seinen Kooperationspartner Ozeankind vor – einen Verein, der sich seit 2018 gegen den Plastikmüll in den Weltmeeren engagiert. Dafür veranstaltet er monatliche CleanUps, bei denen Müll gesammelt wird, und >



AGRANA.COM

*Proteine & Ballaststoffe
bei jedem Bissen Brot!*

Bio-Vitaler Weizenkleber & Bio-Kartoffelfaser

- Wertvolle vegane bzw. vegetarische Proteinquelle
 - Ballaststoffanreicherung
 - Hohes Wasserbindevermögen
 - Stabilisation und Formgebung von Teig
 - Verlängerung der Haltbarkeit von Backwaren
- ... und viele weitere Vorteile mit AGRANAs Vitalem Weizengluten und AGENAFIBER®

Für weitere Informationen
kontaktieren Sie bitte
organic.starch@agrana.com



bringt Umweltbildung für Kinder an Schulen. Vor einem Jahr hat er unter dem Motto Hilfe zur Selbsthilfe den ersten ‚Recycling Swop Shop‘ in Sansibar errichtet: Hier können Kinder gesammelte Plastikflaschen abgeben und erhalten im Gegenzug Gutscheine, die sie für Schulmaterialien, Kleider oder Spielsachen eintauschen können.

Von Bio-Wertschätzung zur Umstellung?

Wie gewohnt stattete auch Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner dem eSpecial einen Besuch ab: Beim Opening, dem Stadt-Land-Bio-Kongress sowie einem digitalen Rundgang über die Biofach war sie präsent.

Während Corona sei eine andere Wertschätzung und Sensibilität für Lebensmittel ent-

standen, hob die Ministerin hervor. 24 Prozent mehr hätten deutsche Haushalte in den ersten elf Monaten von 2020 für Bio ausgegeben. Jetzt müssten wir auch in der Außer-Haus-Verpflegung als Vorbild nachziehen, wofür sich die Initiative ‚BioBitte‘ besonders einsetze. Felix Prinz zu Löwenstein, Vorsitzender des Bunds Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), erklärte, bei aller Euphorie über das Marktwachstum habe sich bei den landwirtschaftlichen Betrieben viel zu wenig getan. Dabei könnte sich laut Umfragen ein Fünftel der Betriebe die Umstellung auf Bio vorstellen. Dafür müsse aber Vertrauen da sein und die Finanzierung der Umstellung gesichert werden. „Warum geht da nicht mehr?“, hakte er kritisch nach. Klöckner erklärte, wie groß die Unsicherheit vieler auch nachhaltig gesinnter Bauern sei. Da

gebe es große psychologische Hürden zu überwinden. Sie wies darauf hin, wie wichtig Umstellungs- und Beibehaltungsprämie seien, um Betrieben die Angst zu nehmen.

Mut zur Transformation gefragt

Jan Plagge, Präsident von IFOAM Organics Europe, sprach von der europäischen Heimat von Bio-Lebensmitteln. Viele Maßnahmen der EU-Kommission würden aktuell greifen. Bleibe die Frage: „Sind die Mitgliedsstaaten bereit, Bio als Werkzeug der Transformation zu betrachten?“ In kaum einem anderen Land sei die Debatte zwischen Befürwortern und Gegnern von Bio so ideologisch aufgeladen wie in Deutschland.

Julia Klöckner, die sich im Kreuzfeuer beider Lager befindet, stimmte zu, diese Konfrontation tue uns in Deutsch-

land nicht gut. Mit Blick auf die Gemeinsame Agrarpolitik (GAP) betonte sie: „Wir sind ein Europa von unterschiedlichen Entwicklungen.“ Die Herausforderung, die verschiedenen Länder zusammenzuhalten und sich auf gleiche Rahmenbedingungen zu einigen, sei groß. Wichtig wäre es, dass die Kommission alle nationalen Strategiepläne veröffentlicht und transparent macht. Aktuell fänden die Verhandlungen über Ökoregelungen statt: „Jetzt wird’s konkret!“ Die nächste Biofach findet vom 15. bis 18. Februar 2022 statt. Durch die geänderte Tagesfolge von Dienstag bis Freitag sollen die Facheinkäufer noch mehr Zeit abseits des Wochenendes für ihren Messe-Besuch haben. Die Videos aus den Live-Streams bleiben auf der Plattform noch ein halbes Jahr zum Abruf zur Verfügung.

Lena Renner



**SERVICE.
QUALITÄT.
NACH-
HALTIGKEIT.**

**DREIFACHER
MEHRWERT FÜR
IHREN ERFOLG.**

IHR AUSWEG AUS DEM EINWEGPLASTIK-VERBOT: Nachhaltige Alternativen von BUNZL!



Sind Sie bereit für die **Plastik-Zeitenwende ab dem 3. Juli 2021?**
Nach einer EU-Richtlinie ist dann Schluss mit vielen Kunststoff-Artikeln.

JETZT AUF DIE GRÜNEN ALTERNATIVEN VON BUNZL SETZEN!



**MEHR INFOS:
www.bunzl.de**

Ihr Extra: Kostenfreie Sortimentsanalyse! +49 (0) 236 59 53 85

Über 1.000 nachhaltige Artikel:

Menü- und Take-Away-Boxen aus Bagasse oder Karton + + +
Besteck aus Birkenholz + + + FSC-zertifizierte Kaffeebecher + + +
u. v. m. + + + **zu besten BUNZL Preisen**

B2B Lieferantenverzeichnis

Backwaren



Herzberger Bäckerei GmbH
Hermann-Muth Straße
36039 Fulda
Tel: 0661 104700
www.herzberger.com



Mestemacher - The lifestyle bakery
Am Anger 16
33332 Gütersloh
www.mestemacher.de
Roggenvollkornbrote und Westfälischer Pumpernickel von Mestemacher sind ballaststoffreich, aus dem vollen Korn gebacken und ein wertvoller Energieträger ohne Konservierungsstoffe. Mestemacher engagiert sich seit 2001 mit sozialen Engagements für die Gleichstellung von Frau und Mann und die Vereinbarkeit von Beruf und Familie.

Bier



BIERMANUFAKTUR ENGEL GmbH & Co. KG
Haller Straße 29
74564 Crailsheim
Tel: 07951/9193-0
Fax: 07951/9193-30
www.engelbier.de

Brotspécialitäten



LEIMER KG
83278 Traunstein
Tel: 0861 7091-0
mailbox@leimer.de
Semmelbrösel und -würfel, Croutons uvm. auch in Naturland- und Bioland-Qualität.

Eis-Mix-Maschine



EIS-Zauberei W. Brsch e.K.
Kurt-Tucholsky-Str. 36
16831 Rheinsberg
Tel: 033931-7240
info@eiszauberei.de
www.eiszauberei.de

Fruchtverarbeitung



Lienig Wildfruchtverarbeitung GmbH
Märkische Str. 66
15806 Zossen
Tel: 03377 328-0
Fax: 03377 328-115
www.lienig.com

Gesundheit



livQ AG
81737 München
Tel: 089 235 14 91 0
www.livQ.de

Fermentierte Produkte: Bio-Essenz und flüssige Bierhefe, laktosefrei, vegan, Immunsystem, B-Vitamine, Darmpflege, eigene Herstellung.

Gewürze



Ph. Seyfried Gewürzmühle GmbH & Co. KG
Lagerstrasse 11
68169 Mannheim
Tel: 0621/32898 99-0
Fax: 0621/317753
E-Mail: info@seyma.de
www.seyma.de

Hochwertige Gewürzkomponenten und komplette Würzsysteme – von der Rohwarenbeschaffung bis hin zur Entwicklung moderner und individueller Produktkonzepte.



Kreuzweg 6
92557 Weiding
Tel: +49 (0)9674 1376
Fax: +49 (0)9674 8675
info@wurdies.de
www.wurdies.de

Kräuter und Gewürze auch viele Mischungen auf Wunsch nach Ihrer Rezeptur.

Kaffee



Café Chavalo eG
Theriesenstr. 10
04129 Leipzig
jens@cafe-chavalo.de
www.cafe-chavalo.de
Klimaneutral und fair: Bio-Spitzenkaffee aus Nicaragua. CO2-Ausgleich durch Aufforstung bei Kaffee-Bauern in Nicaragua.

Mühlen



Gebrüder JEHLICH GmbH
01683 Nossen
Tel: 07951/9193-0
Fax: 07951/9193-30
www.jehlich.info
Mühlen und Feinmahlsysteme für Superfoods, Ölpresskuchen, Zuckerarten, Salze, Gewürze. Anlagen in GMP-Ausführung.

Nüsse/Trockenfrüchte



Herbert Kluth GmbH & Co. KG
24558 Henstedt-Ulzburg
info@kluth.com
www.kluth.com
Tel: 04193 966 20

Das BIOFARM-Sortiment umfasst neben Nusskernen, Trockenfrüchten u. Saaten auch sechs Snack-Produkte wie den „Cashew Cranberry Mix 150g“ sowie veredelte Knabberereien wie den „Salz Nuss Mix 150 g“. Mit diesem Angebot empfiehlt sich BIOFARM dem Handel auch als Bio-Ergänzung im Snack-Regal. BIOFARM ist die Bio-Marke von KLUTH, dem norddeutschen Spezialisten für hochwertige Naturkost.

pflanzliche Rohstoffe



Kräuter Mix GmbH
Wiesentheider Str. 4
97355 Abtswind
Tel: 09383 2040
info@kraeuter-mix.de
www.kraeuter-mix.de

Luftgetrocknete Kräuter, Gemüse und Gewürze für Lebensmittel, Arzneien, Tee, Extrakte, Spirituosen und Tiernahrung.

Snacks



Natural Food Trade GmbH
www.naturalfood.at
Ihr Privatlabel-Produktionspartner für extrudierte Knabbersnacks/ Cerealien und Knäckebröte, Granolas, Fruchteriegel, Cheese-Cracker etc.

Tee



KOS-tea, Teeimport O.Seifert
Heinrich-Roller-Str. 6
10405 Berlin
contact@kos-tea.com
Tel: 030 2827375
Teeimport aus Japan und Taiwan
Gebinde und Regalverpackungen

B2B-Lieferantenverzeichnis

Ordern Sie für vier Ausgaben pro Jahr zum günstigen Preis.
Auflage mind. 20 TSD Expl.

Preise pro Ausgabe

4,80 Euro pro mm bei 32mm Spaltenbreite
Grundeintrag bis 6 Zeilen = 96 Euro

Beispiele:

Grundeintrag + Signet 10mm = 144 Euro
Grundeintrag + Signet 20mm = 192 Euro
Grundeintrag + Signet 10mm + Texteintrag 15mm = 216 Euro
Grundeintrag + Signet 10mm + Texteintrag 30mm = 288 Euro

Kleinanzeigen:

Spaltenbreite 32 mm
90mm Höhe=432 Euro
75mm Höhe=360 Euro
65mm Höhe=312 Euro
alle Preise zzgl. 19% MwSt.

Voelkel



Voelkel Hafer Barista

- glutenfrei und vegan
- aus Bio-Vollkornhafer
- für Kaffee und Heißgetränke
- mit neuer Rezeptur
- lässt sich besonders gut aufschäumen
- in der umweltfreundlichen Mehrwegflasche

UVP: 2,49 Euro / St. = 750 ml

Preis: 1,39 Euro pro 40 Gramm

www.voelkeljuice.de

Bauckhof



Hafer Crunchy Schoko

Bewusst reduziert auf die wichtigsten Zutaten:
Haferflocken und Reiscrispies ergeben zusammen
ein knusperleichtes Gefühl im Mund.

- verfeinert mit bestem Kakao
- herrlich schokoladig
- vollständiger Verzicht auf Palmöl
- mit Rübenzucker aus Deutschland
- glutenfrei
- in den Sorten Hafer Crunchy Schoko und Basis

www.bauckhof.de

AlmaWin



Nachfüllbeutel Badreiniger und Glas&Fenster

Einen wichtigen Schritt in Richtung
Plastikmüllvermeidung macht AlmaWin
mit den zwei neuen Nachfüllbeuteln
AlmaWin Badreiniger und Glas&Fenster Reiniger.

Mit den Nachfüllbeuteln lassen sich über
80 Prozent Verpackungsmaterial einsparen.

Ab April im Aktionsset zum attraktivem
Sonderpreis erhältlich, inklusive einem gratis
Tütchen Bio-Saatgut „Schmetterlingsweide“.

www.almawin.de

Urwaldkaffee

Urwaldkaffee jetzt Bio- zertifiziert

Die Urwaldkaffee
GmbH importiert und
röstet seltene Hoch-
landkaffees von indige-
nen Völkern Kolumbiens
wie den Kogi, Arhuaco
und Nasa.

Ihre Heimat nennen sie
das Herz der Welt, sie
verstehen sich als die
Hüter der Erde.

Es sind wild gewach-
sene, alte Sorten, die
rituell behütet und handverlesen sind.

Urwaldkaffee röstet langsam und schonend in
Handarbeit bei niedrigen Temperaturen.

Aromen: Zartbitterschokolade, Kakao und Frucht,
voller Körper, säurearm.

Erhältlich als Kaffee und Espresso
(ideal für Vollautomaten), als ganze Bohne
oder gemahlen für Filter und French Press.

UVP 14,95 Euro / 500-Gramm-Aromatüte mit Zip

www.urwaldkaffee.de



Barnhouse



Krunchy Oat to the Max

Die Krunchy-Innovation zum boomenden Hafer-
Trend: Das erste Krunchy, das ausschließlich mit
Hafer in seiner ganzen Vielfalt gebacken wird.

Haferflocken, Haferflakes, Haferkleie, gepuffter
Hafer und die dezente Süßung mit Hafersirup
vereinigen sich zu einem köstlich-knusprigen Krunchy,
das mit purem, unverfälschten und herrlich
getreidigem Hafer-Geschmack überzeugt –
und Fans des Trend-Getreides begeistern wird.

- Cleane Rezeptur
- Vegan
- Alternativ gesüßt
- Weizenfrei
- Ohne Palmöl

www.barnhouse.de

MOIN



Das Multitalent für Backtheke und Bistro

Die Laugenstange Vegan von MOIN lässt sich
ganz individuell genießen. Ob mit Hagelsalz
oder Saaten bestreut, mit Käse überbacken
oder herzhaft belegt – dieser Klassiker ist
der perfekte Snack für Backtheke und Bistro!
Purer Genuss!

- aus besten Bioland-Zutaten
- mit langer Teigruhe
- palmölfrei
- ohne Zusatz technischer Enzyme
- vorgegart
- tiefgekühlt

110 g, VE 54 Stück

www.moin.eu

Schnitzer



Glutenfreier Brotgenuss mit den neuen Bread'n Toasts

Direkt verzehrbereit oder kurz getoastet, die neuen Bread'n Toasts sind einfach lecker.

Erhältlich sind sie in drei verschiedenen Sorten:

- Der Klassiker – das Bread'n Toast white überzeugt durch seinen milden Geschmack.
- Das Bread'n Toast dark schmeckt besonders kräftig und herzhaft.
- Das Bread'n Toast grainy ist mit Chiasamen, Leinsamen und Sonnenblumenkernen verfeinert.

Die Bread'n Toasts sind schön frisch und jederzeit sofort einsatzbereit – als Toast, Brot, Sandwich und vielem mehr.

Bread'n Toast white: 4,49 Euro, 400 g

Bread'n Toast dark: 4,69 Euro, 430 g

Bread'n Toast grainy: 4,79 Euro, 430 g

www.schnitzer.eu

Demeter



Glutenfreie Pizza Margherita von bio inside: Der beliebte italienische Klassiker, glutenfrei

Der köstliche, glutenfreie Vollkornboden ist mit Olivenöl verfeinert.

Belegt mit einer fruchtigen Tomatensauce und laktosefreiem Mozzarella, ist die Pizza Margherita von bio inside ein besonderer Genuss.

- beste Bio-Qualität
- frei von künstlichen Zusatzstoffen

VE: 8 x 330 g

www.bio-inside.de

Rack & Rütter

Bio Frühstücksfleisch, 110g

Bio Kochmettwurst mit Zwiebeln und schmackhaftem Fleischsaft – ohne Aspek.

Haltbarkeit:

Bei 2 bis 7 °C mindestens 21 Tage haltbar ab Anlieferung.



Zutaten: Bio Schweinefleisch (75%), Bio Speck, Bio Gewürze, Bio Röstzwiebeln, Bio Zwiebeln, Bio Saccharose, Bio Dextrose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Konservierungsstoff: Natriumnitrit. Wursthülle nicht essbar.

Nährwerte in 100g

Energie: 1324,0 kJ (316,2 kca)

Fett: 28,8g

davon gesättigte Fettsäuren: 11,0g

Kohlenhydrate: 0,5g

davon Zucker: 0,2g

Eiweiß: 14,7g

Salz: 1,7g

<https://shop.rackruether.de/kochwurst-bruehwurst/bio-fruehstuecksfleisch-110g>

GRÜNHOF
Bio Feinkost

NEU
im Kühlregal

Heringssalat
in Bio-Curry-Sauce

Rote Bio-Bete-Salat

Frische Bio-Feinkost und Bio-Convenience – www.gruenhof.bio

UNSERE ETIKETTEN *erfrischend neu!*

ab April
2021



WASSER IST NICHT GLEICH WASSER

Was macht die lebendigen Wässer von St. Leonhards so einzigartig?

Erfahre mehr www.st-leonhards-quellen.de



ST. LEONHARDS
Quellen