

bioPress

Fachmagazin für Naturprodukte

Nachhaltigkeit bei Rewe

Mit Töpfchen und Köpfchen

Wahres Bio in den USA —
 wenn **Organic** nicht
 mehr **Bio** ist

IV. World Organic Forum

Ernährungsstil
Stachel im Fleisch

Politik
Nahrung für Europa



Bio-Sortimente: Mineralwasser • Grillen



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. 108 /Juli 2021:
20.000 Exemplare

Erscheinungsweise:

Oktober / Januar / April / Juli

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:

Dirk Hartmann, Erich Margrander,
Lena Renner, Marita Sentz, Leonie
Thomas

AutorInnen dieser Ausgabe:

Matthias Beuger, Bernward Geier,
Dirk Hartmann, Erich Margrander,
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:

Maestrani Schweizer Schokoladen AG
Toggenburgerstrasse 41
9230 Flawil
Schweiz
www.munz.ch/bio

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.

Bio jubiläumst 2021 allerorten. Beginnen wir hinten: 10 Jahre EU, 20 Jahre Bio-Siegel, 40 Jahre VSBLO Bio-Suisse und 50 Jahre Bioland. Für das Frauenwahlrecht wurde weit mehr als doppelt so lange gekämpft, bis es auch die Schweizer im letzten Winkel eingeführt hatten. Die Jubiläen werden wir im Oktober im Anuga Organic Forum feiern.

Vielfalt, Nachhaltigkeit und aktuell auch Transformation werden in der Wirtschaft behandelt wie Moden oder Trends. Viele Argumente gleichen denen vor 30 Jahren, als die Grüne Revolution von Bayer und BASF verkündet wurde. Wir retten die Welt: Ohne Agrochemie würde die Menschheit verhungern, stand in deren Werbung. Die gleiche Drohung stoßen sie heute aus als Reaktion auf die Verordnung der Regierung Sri Lanka, mit der die Agrochemie aus dem Land verbannt wird.

Transformation sollte Änderung hin zu Notwendigem meinen und dabei zu Besseren! Oft entpuppt sich Transformation als profane Marktentwicklung wie beispielsweise beim Fleischersatz. Ersatz, weil die Konsumenten Tierwohl immer wichtiger finden und der Fleischkonsum daher zurückgeht. Und der Vegetarierverband an größerem Einfluss arbeitet. Statt Umdenken wird Ersatz gedacht und schnell was Neues erfunden.

Wachstum MUSS sein! Nachhaltigkeit geht dabei unter. Wie kann von Nachhaltigkeit gesprochen werden bei Produkten, die weit entfernt sind von gewachsener Natur und daher der Gesundheit unmöglich dienen können. Auch Veganer und Vegetarier wollen Bio-Qualitäten. Ihnen werden jedoch zu oft nur Pseudo-Lebensmitteln angeboten. Immer mehr, immer besser hatten wir schon. Nur Heute stehen wir vor der Zerstörung des Planeten. Wirtschaftswissenschaftlich lebt Wachstum vom immer mehr. Die Zählheinis von gestern kommen davon auch nur schwer weg. Neues Wachstum in Qualität als Alternative ließe sich zwar (er)schaffen, aber dem

verführten Wahlvolk verkauft es sich nicht so einfach wie die billige Wurst an der Angel.

Die Umrüstung auf Nachhaltigkeit hat es schon weit gebracht. Wasserstoffstahl statt Kohlenstoffstahl, super Laschet, das lässt sich gut verkaufen. Stahl formt – schon immer! Und wenn Stahl mit Wasserstoff kooperiert, dann kommt die CO₂-freie Wasserstoffwirtschaft. Da mach ich mir dann mit dem Solarstrom von meinem Dach und Wasser aus dem Bach die eigene Energie, ähnlich wie Erdbeeren aus dem eigenen Garten? Wäre da nur mal nicht Vater Staat und seine Gier nach Steuern.

Aber auch: Die US-Lebensmittelwirtschaft hat den Organic Zug gekapert. Und was machen die jetzt daraus? Lesen Sie auf Seite 44, wie eine Lobby in den USA Bio den Garaus macht. Schnell mal mit Glyphosat riesige Flächen platt spritzen, abgedeckt mit schwarzer Plastikfolie wächst da drunter nichts mehr. Und oben drauf stellen sie Hydrokultur und produzieren darin Bio! So jedenfalls wachsen die Pflanzen getrennt vom Glyphosat verseuchten Boden. Auf den Etiketten steht Nachhaltigkeit und Organic. Ganz ohne Boden geht jedoch NIX. Jedenfalls nicht in der EU. Adieu seriöse Bio-Importe. Mehr dazu auch regelmäßig auf den tagesaktuellen bioPress Webseiten.

Vielfalt und Transformation: Neben nachhaltiger Entwicklungspolitik ist diese bioPress-Ausgabe gespickt mit Ernährungs-Politik und Themen zu Gesundheit – die der Menschen und der Natur –, sie zeigt aber auch, wie es nicht geht!

Die Anuga im Herbst zeigt den Spagat zwischen Alt und Morgen. Dazwischen ist echtes Bio jetzt fest etabliert. Schon seit 20 Jahren inspirieren und transformieren Bio-Anbieter hier die Herzen der Lebensmittelbranche. Nun, auf dem Weg, gibt es kein Zurück mehr.

Die Bio-Themen im virtuellen Anuga Organic Forum werden live rund um den Erdball zu hören und zu sehen sein. Eine Vorschau dazu verzögert sich Corona-bedingt auf die nächste bioPress.

Erich Margrander
Herausgeber



bioPress / Dirk Hartmann

8

Handel

8 Basilikum frisch vom Dach

Im neuen Rewe in Wiesbaden-Erbenheim sorgt eine Dachfarm für eigene Basilikum-Pflanzen. Gedüngt werden sollen sie über ein Aquaponik-System mit den Ausscheidungen von Buntbarschen.



13

Hersteller

13 Rhönluft trifft Eichelmastschinken

Mitten im Biosphärenreservat Rhön hat die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ihre neue Wurst- und Schinkenmanufaktur bezogen. Das Ziel: luftgereifte Bio-Wurstspezialitäten in Parma-Qualität.

18 Mit Töpfchen und Köpfchen

Durch Herausforderungen und Krisen hat Klaus Umbach in Heilbronn eine Gärtnerei mit Topfpflanzen in Bioland-Qualität aufgebaut. Inzwischen brummt das Geschäft.

24 Munz Swiss Organic – Maestrani's Weg zur nachhaltigen Schokolade

42 Prozent seiner Kakaoprodukte stellt der Schweizer Schokoladenpionier Maestrani bereits in Bio-Qualität her. Die neue Tafellinie ‚Munz Swiss Organic‘ soll Bio nun einen weiteren Schub geben.



18

Politik

26 Nahrung für Europa

Von der neuen EU-Öko-Verordnung zur Verlässlichkeit importierter Bio-Produkte: Eine Podcast-Serie der Europäischen Kommission liefert Hintergründe rund um Bio in Europa.

Ernährung

28 Iss dich gesund

Einen exakt auf die eigenen Bedürfnisse zugeschnittenen Speiseplan – das will die personalisierte Ernährung ermöglichen. Die Forschung befindet sich allerdings noch am Anfang.

30 Neue Zutaten fürs Schulessen: CO2 raus, Bio rein

Mit Fortbildungen will das Bundesumweltministerium zu klimafreundlichen Küchen in Schulen beitragen.

32 Vorbilder für 100 Prozent Bio

Engagierte Praktiker bringen Bio in der Außer-Haus-Verpflegung voran.

33 Menüplan, um den Planeten zu retten?

Der WWF Deutschland rät auf Grundlage einer Studie zu fleischarmer Bio-Kost zum Wohl des Planeten.

34 Stachel im Fleisch

Die zelluläre Landwirtschaft will Fleischprodukte für Vegetarier herstellen. Technisch ist das machbar, doch ist es auch der richtige Weg?



24

Markt

40 Marktmeldungen



XAVIER LEJEUNE

26

Marketing

42 Grüner studieren

An der Fachhochschule des Mittelstands können sich die Bio-Spezialisten von morgen nebenberuflich mit dem Bachelor Bio-Management weiterbilden.

Ausland

44 Wenn Organic nicht mehr Bio ist...

Hydroponik, Massentierhaltung und Betrugsskandale: Der zunehmenden Krise von Bio in den USA stellt sich das Real Organic Project entgegen.

49 Auch Sri Lanka macht sich auf den Weg zu 100 Prozent Biolandwirtschaft

Im Mai hat der Präsident von Sri Lanka es publik gemacht: Der Inselstaat will komplett auf agro-chemiefreie Landwirtschaft umstellen. Freude und Solidarität bei der weltweiten Bio-Bewegung.

Sortimente

50 Kein Wässerchen trüben

Was macht Bio-Mineralwasser aus? Qualitätsmerkmale reichen von der druckfreien Gewinnung bis zum niedrigen Schadstoffgehalt.

56 Die Glut der Grillrevolution ist entfacht

Eine für Nachhaltigkeit sensibilisierte Nation stößt diesen Sommer auf ein vielfältiges Angebot im Bio-Grill-Sortiment: von Nierenzapfen bis Bratkäse.

Kongress

60 Die SDGs weltweit in die Regionen bringen

Regional handeln, sich global vernetzen: Das IV. World Organic Forum stand ganz im Zeichen der UN-Nachhaltigkeitsziele.

Verband

62 Pflanzliche Ernährung forcieren

Ein neues Positionspapier der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller rückt das Thema ‚pflanzliche Ernährung‘ als Schlüssel für die Ernährungswende in den Mittelpunkt.

Messe

63 Die Anuga 2021 stellt sich vor

Unter dem Leitthema ‚Transform‘ will die Anuga im Herbst die Trends Gesundheit und Nachhaltigkeit in den Blick nehmen.

64 Transformation: Seit Jahrzehnten der Bio-Markenkern

Mit der Sonderschau Organic Market und dem Organic Forum wird die Transformationskraft von Bio gewürdigt.

6

News

65 B2B Lieferantenverzeichnis

66

Produktvorstellung



44



60



62



64


ALB-GOLD



#PLASTIKFREI

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



Bioland feiert 50sten Geburtstag



Zur politischen Geburtstags-Matinee trafen sich Marcus Arzt, Bioland-Landesvorstand Baden-Württemberg, Junges Bioland-Vorsitzende Theresia Kübler, Bioland-Präsident Jan Plagge, Joachim Rukwied, Präsident des Deutschen Bauernverbands (DBV), Moderatorin Tanja Busse und Klaus Fickert, Geschäftsführer der Edeka Handelsgesellschaft Südwest (v.l.n.r.).

Was 1971 mit zwölf Personen begann, hat sich zum größten Bio-Anbauverband in Deutschland und Südtirol entwickelt.

Wachstumsschübe ließen sich etwa an Tschernobyl oder der BSE-Krise festmachen. Eine Basis für die Zukunft sei unter

anderem die eigene Forschungs- und Entwicklungsabteilung, etwa beim Thema Zweinutzungshühner. Auch werde ver-

sucht, einen Standard zu entwickeln, um die Bodenfruchtbarkeit zu analysieren und zu klassifizieren.

Weg vom Einheitsbrei

Die Duale Hochschule Baden-Württemberg arbeitet an einer Studie zur personalisierten Ernährung. Kurz gesagt geht es dabei darum, dass ein Speiseplan exakt auf die eigenen Bedürfnisse zugeschnitten wird. Letztlich soll das Potential, sich mittels Ernährung dauerhaft gesund zu halten, maximiert werden. Ein interdisziplinäres Team behandelt so unterschiedliche Themen wie Genetik, Gesundheitspolitik oder Kommunikationswissenschaft. Resultate sollen an einem Kongress am 5. Oktober 2021 vorgestellt werden.

Verbandsgründung von Demeter im Westen



Die drei Demeter-Landesarbeitsgemeinschaften Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz/Saarland und Hessen wachsen als Region zu ‚Demeter im Westen‘ zusammen. Am

10. Juni fand das offizielle Gründungstreffen auf dem Birkenhof in Wilnsdorf (NRW) statt. Schon seit zehn Jahren wüchsen die Landesarbeitsgemeinschaften in vielen Bereichen zusammen und haben seit einem Jahr auch einen gemeinsamen Referenten für die Entwicklung der Wertschöpfungsketten.

Nachhaltiger Einkaufsassistent von KERN

Bio-Tomaten in der Plastikverpackung aus Spanien oder unverpackte Tomaten



aus der Region – wo ist der ökologische Fußabdruck kleiner? Eine Antwort will das Bayerische Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN) liefern. Sein Einkaufsassistent, der bis 2024 auch als App zur Verfügung stehen soll, verknüpft mittels

Künstlicher Intelligenz Daten zur Klimawirkung, Landnutzung oder dem Wasserverbrauch und kann so eine schnelle Orientierungshilfe für einen ressourcenschonenden Lebensmitteleinkauf bieten.

Lieferkettengesetz verabschiedet

Am 11. Juni hat der Bundestag nach langen Diskussionen und Verschiebungen den „Gesetzentwurf über die unternehmerischen Sorgfaltspflichten in Lieferketten“ ver-

abschiedet. Große Unternehmen werden damit ab 2023 dazu verpflichtet, ihrer Verantwortung in der Lieferkette in Bezug auf die Achtung international anerkannter Men-

schenrechte und bestimmter Umweltstandards nachzukommen. Verstöße können mit Bußgeldern von bis zu zwei Prozent des Umsatzes geahndet werden.

Neonicotinoide bleiben verboten

Der Europäische Gerichtshof (EuGH) entschied am 6. Mai in zweiter und damit letzter Instanz, dass die EU-Teilverbote von Pestizid-Wirkstoffen (Neonicotinoiden) aufrechterhalten bleiben. Dem Urteil ging

ein jahrelanger Rechtsstreit zwischen dem Chemiekonzern Bayer und der EU-Kommission voraus. Nach Feststellung des Gerichts lägen ausreichende wissenschaftliche Hinweise vor, dass die Wirkstoffe Bienen schädigten.

Unverpackt-Läden expandieren



Die Mitgliederzahlen des Unverpackt e.V. wachsen. In diesem Jahr kamen trotz der Pandemie-Einschränkungen 70 Läden hinzu, 266 weitere sind in Planung. Aktuell hat der Verband 318 Mitglieder. Im Projekt ‚Unverpackt 2.0‘ erarbeitet er seit 1. April 2021 zusammen mit der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE) gemeinsame Standards, mit denen die Beschaffung von Unverpackt-Läden professionalisiert und verbessert werden soll – etwa bei den Mehrwegsystemen, der Hygiene und den Arbeitsabläufen.

Carlsberg und Heineken behalten Patent auf Braugerste

Die Initiative ‚Keine Patente auf Saatgut‘ ist mit einer Klage gegen ein Braugerstenpatent der Konzerne Carlsberg und Heineken vor dem Europäischen Patentamt (EPA) gescheitert. Das teilte die Initiative am 8. Juni nach der Verhandlung in München mit. In Frage stand das europäische Patent EP2373154A2, das Carlsberg und Heineken 2009 für ‚Getränke aus Gerste und Malz mit niedrigem Gehalt an Dimethylsulfid‘ angemel-



det hatten. Im Mai 2020 wurden Patente, die seit 2017 auf Pflanzen und Tiere erteilt wurden, für nicht zulässig erklärt. Für ältere Patente gilt dies allerdings nicht.

Bio nicht verwässern

Danone darf sein ‚Volvic‘ Wasser nicht mehr mit dem Siegel ‚Premium-mineralwasser in Bio-Qualität‘, vergeben vom SGS Institut Fresenius, auszeichnen. Das



hat das Oberlandesgericht Frankfurt Ende April auf eine Klage des Bio-Produzenten Neumarkter Lammsbräu hin entschieden.

Der hohe Arsenanteil des Wassers und die dadurch erforderliche Nachbehandlung werde den Kundenerwartungen bei einer Bio-Auszeichnung nicht gerecht.

Ökologische Lebensmittelerzeugung im Blick

Zum Wintersemester 2021 wird im Bachelor-Studiengang Lebensmittelmanagement an der Hochschule Weihenstephan-

Triesdorf die Studienrichtung ‚Ökologische Lebensmittelerzeugung‘ eingeführt. Studierende können sich jetzt auf die

nachhaltige Produktion von Bio-Lebensmitteln spezialisieren und lernen die Herstellungs- und Vermarktungsmöglichkeiten ken-



nen, durch die sich Bäcker, Metzger und Manufakturen von industriell hergestellten Lebensmitteln abheben.

Sichere (Bio-)Lebensmittel durch sensorische Detektion

Die Überwachung und Sicherung der Qualität von (Bio-)Lebensmitteln soll schneller und effizienter werden. Am 1. Juli startet unter der Koordina-

tion des Fraunhofer-Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV das Verbundprojekt ‚SHIELD – Sichere heimische (Bio-) Le-

bensmittel durch sensorische Detektionsverfahren‘. Mit neuen Methoden von der Ernte bis zum Weg in den Handel sollen Lebensmittel damit bestmöglich verplant, vertrieben und weiterverarbeitet werden können.

Verkürztes Leiden

Die Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Julia Klöckner, hat mit den Bundesländern vereinbart, mittlere regionale Schlachtbetriebe stärker zu fördern. Auf diese Weise sollen Tiere auf kürzeren Wegen transportiert werden. Eine verschärfte Begrenzung der Dauer von Tiertransporten, wie sie etwa die Grünen fordern, fehlt aber weiterhin. Dagegen ist sie etwa beim Verband Bioland bereits Realität: Maximal vier Stunden und 200 Kilometer dürfen Tiertransporte hier umfassen.



Freispruch für Pestizidkritiker Alexander Schiebel

Der österreichische Buchautor und Pestizidkritiker Alexander Schiebel wurde am 28. Mai in Bozen im Prozess wegen übler Nachrede freigesprochen. Der Tatbestand liege nicht vor.

Der Prozess wegen übler Nachrede gegen den Agrarwissen-

schaftler Karl Bär vom Umweltinstitut München geht hingegen weiter. Beide Angeklagten hatten den hohen Pestizideinsatz in den Apfelplantagen Südtirols scharf kritisiert – Schiebel im Buch ‚Das Wunder von Mals‘, Bär im Rahmen einer Kampagne.

Tierzuchtverbände fordern Nachbesserungen bei Eco-Schemes

Züchter von Nutztier sehen sich durch die künftige Gemeinsame Agrarpolitik (GAP) benachteiligt. Daher veröffentlichten sie ein Positionspapier, in dem sie Nachbesserungen bei den Eco-Schemes fordern. Der Deutsche Bauernverband, der Bundes-

verband Rind und Schwein, die Vereinigung Deutscher Landschaftszuchtverbände und der Bundesverband Deutscher Ziegenzüchter wollen insbesondere die Weidetierhaltung und die Grünlandwirtschaft stärker honoriert sehen. Das Positi-

onspapier ist auf den Websites www.schafe-sind-toll.com und www.ziegen-sind-toll.com abrufbar.



Basilikum frisch vom Dach

Neuer Rewe vereint nachhaltige Architektur mit eigener Aufzucht





bioPress / Dirk Hartmann

Mit einem Großprojekt für Nachhaltigkeit will Rewe neue Maßstäbe setzen: Eine Dachfarm mit Aquaponik-System soll die neue Filiale in Wiesbaden-Erbenheim mit frischem Basilikum und Buntbarsch versorgen. Im Sortiment wird viel Wert auf regionale Produkte gelegt. Der Markt startet mit einem Bio-Anteil von acht Prozent und viel Demeter-Ware.

Am 27. Mai 2021 wurde der neue Rewe-Markt im Wiesbadener Ortsbezirk Erbenheim eröffnet. Besonders nachhaltig mache ihn etwa eine intelligente Kühl- und Wärmetechnik sowie die Verwendung von 100 Prozent Grünstrom. Von der Deutschen Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen e.V. (DGNB) soll der Markt mit ‚Platin‘ die höchstmögliche Zertifizierungsstufe erhalten. Green Buildings mit DGNB-Zertifikat gebe es bei Rewe deutschlandweit bereits über 200. Europaweit einzigartig sei aber bisher die ressourcenschonende Lebensmittelproduktion auf dem Dach eines Supermarkts – schon von weitem ist das gläserne Gewächshaus erkennbar.

Als Kernelement des Gebäudes hat Rewe Holz verwendet. Rund 1.100 Kubikmeter des nachwachsenden Rohstoffs wurden hier verbaut. Davon stammen 83 Prozent aus dem österreichischen Vorarlberg und 17 Prozent aus dem Schwarzwald – auf Tropenholz wurde also verzichtet. Hölzerne Säulen, deren Kapitelle mit übereinander gestapelten Quer- und Längsbalken pyramidenförmig ins Dach übergehen, prägen das äußere wie innere Erscheinungsbild des Marktes. Auch die grüne Wandfarbe sei für Supermärkte bisher ungewöhnlich.

In der Mitte des Parkplatzes soll auf einer Schotterfläche eine Blühwiese entstehen, die Lebensraum für Insekten bietet. Einen eigenen Bienenstock wolle man auch installieren. „Dafür müssen wir aber noch einen geeigneten Standort finden“, so

Rewe-Pressesprecherin Anja Loewe. Der Markt selbst hat eine übliche Verkaufsfläche von 1.500 Quadratmetern. Kunden erwartet man unter der Woche etwa 1.500 pro Tag und zirka 2.000 am Wochenende. „Wir denken, dass auch an Nachhaltigkeit interessierte Leute aus der Umgebung den Weg zu uns finden werden“, meint Jürgen Scheider, Vorsitzender der Geschäftsleitung Rewe Mitte.

Demeter im Fokus

Was das Sortiment angeht, so will sich der neue Rewe vor allem über regionale Produkte profilieren. Mit über 100 regionalen Lieferanten arbeite man dafür zusammen. Schon vor dem Markt werden Kunden von Ständen mit Blumen, Spargel und Erdbeeren empfangen, die einen Wochenmarktcharakter vermitteln. Die Bäckerei Lohner's am Eingang hat ihren Hauptsitz im etwa 100 Kilometer westlichen Polch. Viele regionale Produkte werden über die Landmarkt-Initiative bezogen, in der sich hessische Landwirte zur Direktvermarktung vereinigt haben, und darüber auch besonders hervorgehoben.

Beim Bio-Anteil ist noch Luft nach oben: Zirka 2.000 Artikel von insgesamt 25.000 sind bereits Bio, also acht Prozent. Am stärksten aufgestellt ist die Obst- und Gemüse-Abteilung mit rund 15 Prozent Bio-Anteil, gefolgt von Molkereiprodukten mit acht Prozent, Fleisch mit sieben Prozent und fünf Prozent beim Trockensortiment. Darunter findet sich viel Verbandsware:



bioPress / Dirk Hartmann

Jannis Grothaus, Betriebsleiter der Frisch vom Dach GmbH aus Berlin

von Naturland, Bioland und Demeter. Im September 2020 hat Rewe für alle seine Filialen einen Großhandelsvertrag mit Demeter geschlossen und für jede Region einen eigenen Demeter-Beauftragten eingesetzt. Mit 200 Demeter-Artikeln macht sich diese Entwicklung im Rewe Erbenheim bereits be-

merkbar. In einem eigenen Demeter-Brotregal >



bioPress / Dirk Hartmann

Pesto aus haus-eigenem Basilikum

finden sich Steinofenbrot, Roggenvollkorn und Frankenlaib von Georgs Mühlen Bäck, der seinen Sitz östlich von Frankfurt hat. Auch bei der Babynahrung (fast komplett Bio) gibt es vom Hersteller Holle eine große Auswahl an Demeter-Produkten. Mit der Marke sandro's bio kommen Kunden in den Genuss von Vanille-, Schokoladen-, Haselnuss- und Mango-Eis in Demeter-Qualität.

Regionale Salate und edle Pilze

Bei Obst und Gemüse bestimmt die Rewe-Eigenmarke das Bio-Angebot: Äpfel, Bananen, Orangen, Ananas, Zitronen, Grapefruit, Kiwi und Avocados sind verfügbar; ebenso wie Gurken, Tomaten, Zucchini, Paprika, Spargel, Kürbis, Knoblauch, Ingwer, Kurkuma und Auberginen. Daneben macht ein großes Hinweisschild auf den hessischen Biolandhof Tollgrün aufmerksam, der den Markt mit Salaten, Karotten, Knollensellerie und Suppengrün beliefert. Bio-Obst und -Gemüse ist im Block platziert, während das Sortiment in anderen Bereichen neben den konventionellen Produkten eingeordnet wurde. Bei O + G aber habe Rewe mit der Block-Anordnung gute Erfahrungen gemacht. „Das geht sonst zu sehr unter!“, erklärt Jürgen Scheider. Als Besonderheit sticht in der neuen Fi-

liale das große Bio-Pilz-Angebot ins Auge. Lose Edelpilze wie Seitlinge und Shiitake können Kunden sich selbst abpacken. Sie stammen aus der Edelpilzzucht Kroll in Offenbach, wo sie in einem Gewölbekeller wachsen, und seien sonst nur auf Wochenmärkten zu finden. Dazu gibt es etwa Limonenseitling und weißen Buchenpilz vom Bioland-zertifizierten Produzenten Lehr.

Stolz im Fleisch-Sortiment ist der Rewe-Markt auf das Rindfleisch, das von einem lokalen Bio-Metzger bezogen wird. Dazu findet sich an der Wurst-Theke etwa Mettwurst, Leberwurst und Stracke von Rack & Rütter. Abgepacktes Fleisch wie Hack, Schweinesteaks und Hähnchenschenkel wird als Eigenmarke verkauft, überwiegend mit Naturland-Label. Als Spezialität gibt es daneben Wurstaufschnitt vom Schaf: Von der Marke Schäfer können Kunden Lamm Pfefferbeißer, Lammschinken oder Chorizo abgepackt erwerben. Beim Fisch finden Bio-Kunden an der Theke Saibling und Regenbogenforelle aus der Region, dazu Lachsfilet, Riesengarnelen und Garnelensalat. Auch an der Käse-Theke wird die Regionalität hervorgehoben: für einen Appenzeller und einen Bioland-Bergkäse. Dazu gibt es Comté, ‚gepfeffertes Ärschle‘ von Biomeyer und einen Pfeffer-Rebellen im Angebot.



Ein ganzes Brotregal steht unter dem Zeichen von Demeter.

Unverpackte Nüsse und Gewürze in Fülle

Abermals im Block angeordnet ist das MoPro-Sortiment, bei dem sich auch SB Wurst- und Käseaufschnitt von der Eigenmarke befinden. Neben vielen Rewe-Produkten von Buttermilch bis Frischkäse stehen hier verschiedene Fruchtjoghurts, Kefir und Butter von Andechser Natur, dazu Schwarzwaldmilch, Joghurt und Milch von Paul Söbbecke und die ‚Du bist hier der Chef‘-Milch, über deren Produktion Verbraucher entschieden haben.

Das geblockte Trockensortiment wird von Bauckhof bestimmt, der Backmischungen sowie Demeter-zertifiziertes Mehl stellt. Dazu kommen zahlreiche Konserven, Saft und Haferflocken von Campo Verde – ebenfalls mit Demeter-Auszeichnung. Viele verschiedene Marken finden sich bei den Aufstrichen: Ppura, Nabio, Tartex, Anaveda, Davert, Bio Zentrale, Bio Gourmet und Rewe Bio. Die Marmelade wird von Fior di



Daniel Käding, Leitung VS Category Management/Einkauf (l.) und Jürgen Scheider, Vorsitzender der Geschäftsleitung Rewe Mitte (r.)

Frutta bezogen, Tee gibt es von Pukka und Fruteg.

Weitere Bio-Varianten hat die Vegan-Abteilung zu bieten: Flohsamenschalen und Kakao-Nibs von borchers, Aufstriche von Rettergut, Nabio, Dell und veggy friends, Fruchtkonfekt von Mimi's Garden sowie Schokolade von vantastic foods.

Davert wurde darüber hinaus ein komplett eigener Stand gewidmet: mit Müsli, Porridge, Fertiggerichten, Reis, Linsen, Bohnen, Bulgur, Quinoa, Couscous, Hanfsamen, Sesam, Blaumohn und Leinsaat. In einer Verival-Ecke finden sich Gemüseaufstrich, Kichererbsen, Nüsse, Bulgur, Hirse, Haferkleie, Zucker, Cornflakes und Haferflocken-Müsli. Nudeln, Mehl und Energieriegel in Bio-Qualität gibt es auch am Stand des Unternehmens Share, mit dem Rewe kooperiert. Bei jedem Verkauf wird ein gleichwertiges Produkt an einen bedürftigen Menschen weitergegeben.

Auch eine eigene Unverpackt-Station hat der Rewe-Markt aufgebaut. In Plastikbehältern von ecoterra, die auch Edeka als Anbieter gewählt hat, können sich Kunden alles von Walnüssen bis zu getrockneten Bananen in eigene Behälter abfüllen.

Wenig erfolgreich ist die Suche nach Bio-Getränken. „Gleich ums Eck befindet sich ein Rewe-Getränkemarkt“, erklärt Daniel Käding, Einkaufsleiter bei Rewe Mitte. Umso überzeugender fällt das Angebot an Gewürzen aus: Die Marken Ankerkraut, Hartkorn, Bio Wagner und Rewe füllen zusammen einen ganzen eigenen Stand. Auch in der Tiefkühl-Abtei-

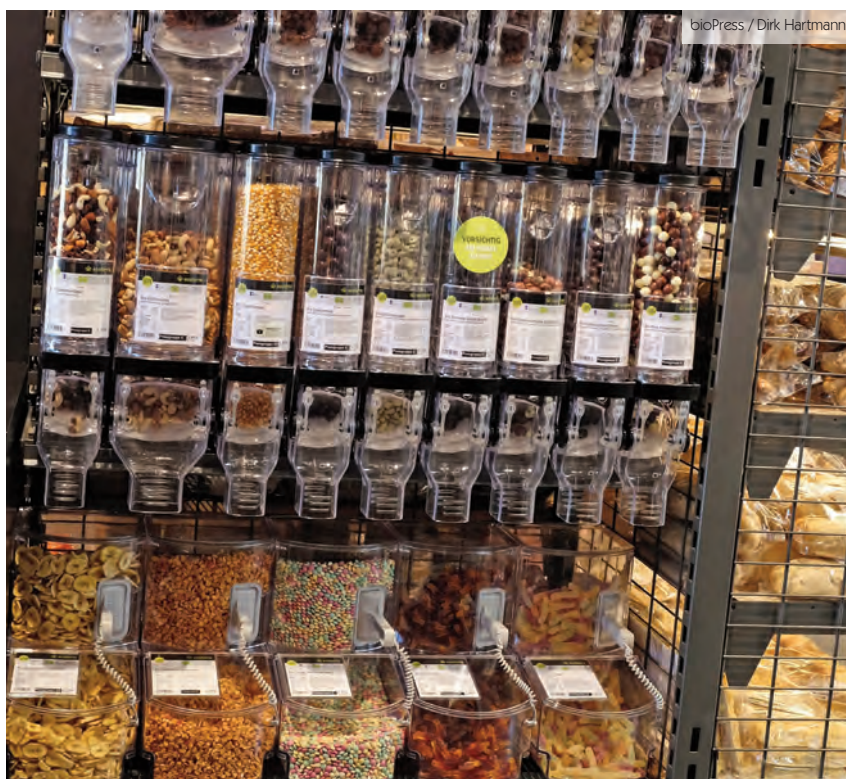
lung ist Bio vertreten: mit Fertiggerichten von followfood und Fisch von followfish. Dazu können Kunden Demeter-zertifiziertes Gemüse erwerben.

Fische düngen Basilikum

Ein gläsernes Atrium über der Mitte der Filiale sorgt für Tageslicht im Markt und macht neugierig auf die Dachfarm im Obergeschoss. Über eine Treppe gelangen interessierte Kunden in einen Besucherraum, in dem Infotafeln die Grundlagen von Green Farming und Aquaponik erklären. Durch eine Glaswand erschließt sich ihnen der Blick auf ein Meer von Basilikum-Pflanzen.

14.000 Töpfe Basilikum werden hier pro Woche in Papierhüllen umgepackt und zum Verkauf neben der Erbenheimer Filiale an 480 Rewe-Märkte in Hessen und Rheinland-Pfalz geliefert. „Nachmittags kommen die Lastwägen mit der Obst-Lieferung und nehmen das Basilikum gleich mit“, erläutert Jannis Grothaus, Betriebsleiter der Frisch vom Dach GmbH aus Berlin, die den Anbau als Tochter von ECF Farmsystems verantwortet. So entstehe kein zusätzlicher Liefer-Aufwand. Die Töpfe stammen aus 100 Prozent recyceltem Plastik und werden wiederverwendet.

Zwei separate Kreisläufe verwaltet ECF-Farmsystems: Die Fischzucht (Aquakultur-Kreislauf) liefert Wasser, Nitrat und CO2 für den Basilikum-Anbau (Hydroponik-Kreislauf). Die Pflanzen reinigen das Wasser, indem sie die gelösten Nährstoffe aufnehmen, und wandeln das Kohlendioxid in Sauerstoff um. Als Dunst- ➤



SPICE UP YOUR BARBECUE!

Bei uns erhalten Sie hochwertige Gewürze für eine erfolgreiche Grillsaison. Ob Fleisch, Fisch, Gemüse, knackige Salate oder würzige Dips, wir liefern Ihnen die Zutaten zum Würzen, Marinieren, Einlegen oder zum Verfeinern.



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

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





Fotos: bioPress / Dirk Hartmann



Frische Fische, Käse und Wurst in Bio-Qualität fallen in der Kühltheke ins Auge. Dazu werden die verschiedenen Bio-Kennzeichnungen herausgestellt: Naturland aus der eigenen Vorstufe, Demeter und das EU-Bio-Siegel.

wasser wird das Wasser im Gewächshaus aufgefangen und zusammen mit Regenwasser wieder den Fischbecken zugeführt. Durch die Doppelnutzung verbraucht man 90 Prozent weniger Wasser als in der herkömmlichen Landwirtschaft. „Das System würde auch ohne Substrat funktionieren“, sagt Grothaus. Für das Rewe-Basilikum verwendet man aber Bio-Erde, da ja später die ganzen Pflanzen verkauft werden. Den Nitrat-Dünger liefern die flüssigen Ausscheidungen der Fische – die festen dürften rechtlich nicht

gebraucht werden. Aufgedüngt würden die Pflanzen zudem mit Phosphor und Kalium. Anfangs werde noch sprühbewässert, später flutbewässert. Sobald sich das erste Blatt zeigt, wird das Basilikum für elf Stunden am Tag beleuchtet. Die Wärmezufuhr erfolgt durch eine Untertischheizung sowie einen Energieschirm am Dach, der die Wärme hält. Obwohl für den Anbau keinerlei Pestizide oder chemischen Dünger verwendet werden, verzichtet Rewe vorerst mit Blick auf den Aufwand auf eine Bio-Zertifizierung.

Buntbarsche frisch aus der Zucht

Um zur Fischfarm zu gelangen, muss man sich in ein Zwischengeschoss zwischen Rewe-Markt und Basilikum-Farm bewegen. Hier stehen auf einer Fläche von 230 Quadratmetern 13 runde Becken aneinandergereiht: zwölf für die Aufzucht plus ein Hälterbecken mit klarem Wasser, in das die Fische vor der Schlachtung gegeben werden. Eine Zulaufrinne versorgt die Becken mit frischem Wasser, ein Rohr unten führt zur Ablaufrinne. Durch einen Trommelfilter wird das Wasser mecha-

nisch gereinigt und der Schmutz in der Kanalisation entsorgt. Zusätzlich gibt es eine Wasseraufbereitungsanlage mit UV-Desinfektion. Optische Sensoren messen den Sauerstoff-Gehalt im Wasser. Dazu besitzt jedes Becken auch einen eigenen Futterautomat, der prüft, wie viel Futter noch vorhanden ist und wie viel benötigt wird. Bisher schwimmt noch kein Fisch in der Farm. Die erste Lieferung an Buntbarschen wird erst für Ende Juli erwartet. Diese Gattung sei in der Gastronomie sehr beliebt. „Buntbarsche sind robust und angenehm in der Handhabung“, erklärt Grothaus. Außerdem seien sie sehr gute Futterverwerter: Für ein Kilogramm Fisch benötige man nur 1,2 Kilogramm Futter. Pro Woche sollen in der Farm zukünftig 200 Kilogramm Fisch produziert werden. Schlachtreif sind die Barsche nach sieben bis acht Monaten und werden dann von Farmsystems-Mitarbeitern selbst von Hand betäubt und getötet. Im Handel können Rewe-Kunden die Fische also voraussichtlich Anfang 2022 erwarten. Bei Neubauten will Rewe das Aquaponik-Konzept auch auf andere Filialen ausweiten.

Lena Renner

Rewe Wiesbaden-Erbenheim

Berliner Str. 277-279,
65205 Wiesbaden
Eröffnet: 2021
Mitarbeiter in Vollzeit: 64
Verkaufsfläche: 1.500 Quadratmeter
Artikelanzahl: ca. 25.000
Bio-Artikel: ca. 2.000
Kassen: 4 + 4 Express-Kassen
Öffnungszeiten: Mo. - Sa. 7 - 22 Uhr



Rhönluft trifft Eichelmastschinken

BESH-Manufaktur liefert Bio-Wurst vom Feinsten

Feine luftgetrocknete Salami und edelster lange gereifter Schinken: Das gibt es nicht nur aus Italien, sondern auch aus dem Biosphärenreservat Rhön, mit den besten Luftbedingungen für die Dauerwurst-Linie der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). Mit der Wurst- und Schinkenmanufaktur in Frankenheim hat die BESH ihr Bio-Wurstsortiment vervollständigt.

Seit 36 Jahren steht die BESH für Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (geschützte geografische Angabe) aus der Region Hohenlohe. Mit der alten Landrasse Schwäbisch-Hällisches Schwein, einer artgerechten Tierhaltungspraxis und regionalem Futter ohne Gentechnik hat sie schon früh Maßstäbe gesetzt. Dazu kam ein eigener Erzeugerschlachthof mit optimierten, tierschutzgerechten Schlacht->



Werner Vogelmann, Key Account Manager, präsentiert den Edelschinken aus Eichelmast.



Lange Reifezeiten an der reinen Luft der Rhön verleihen den Wurst-Produkten der BESH ihr besonderes Aroma.

prozessen, die qualitätserhaltende Warmfleischverarbeitung und eine handwerklich saubere Produktion ohne Zusatzstoffe.

Neben einer hohen Fleischqualität wollte die BESH auch hochwertige Wurstprodukte liefern. Mit der Wurstmanufaktur in Schwäbisch Hall wurde dieser Wunsch

bereits für Dosen- und Brühwurst realisiert. Um darüber hinaus auch erstklassige Hartwurst und Schinken zu produzieren, musste ein Platz mit besonderen klimatischen Bedingungen gefunden werden, die nur wenige Regionen bieten. Ein Refugium für die bestmögliche Reifung fand die BESH im UNESCO Biosphärenreservat Rhön. Das passende Mikroklima und die unbelastete Höhenluft des Mittelgebirges bieten ideale Voraussetzungen, um in Deutschland einen Schinken in Parma-Qualität herzustellen.



Lange Reifezeiten für volles Aroma

Im Februar 2017 bezog die BESH ihr Fleisch-Reife-Werk in Frankenheim. Auf 800 Metern Höhe reifen dort Wurstspezialitäten in über 20 Reifekammern. Sechs Monate bekommt der luftgetrocknete Coppa-Schinken Zeit, um sein volles Aroma zu entfalten. In anderen Kammern werden Rhöner Herzschinken und Riegelschinken von der reinen Rhönluft verwöhnt.



Geschäftsführer Sebastian Bühler, Produktionsleiter Lothar Fischer und Betriebsleiter Steffen Noller (v.l.n.r.)

Am edelsten aber ist der Eichelmastschinken, der ein Jahr lang am Knochen reift. Er stammt von den Schwäbisch-Hällischen Landschweinen, die mit geschroteten Eicheln gemästet und im BESH-eigenen Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall geschlachtet werden. Von Hand werden die Schinken trocken eingesalzen, gewürzt und dann an der Luft gelagert.

Durch die langen Reifezeiten verlieren die Schinken an Gewicht und die mögliche Verkaufsmenge wird reduziert. An-

dere Hersteller lassen ihre Wurst daher viel kürzer reifen. „Aber ein qualitativ hochwertiges Produkt braucht seine Zeit“, weiß Werner Vogelmann, Key Account Manager der BESH. Die Unternehmensphilosophie „gut und wertig statt viel und billig“ prägt den Qualitätsanspruch der BESH maßgeblich.

Auch Sommer-, Berg- und Bauernsalami reifen in der Manufaktur. In der Demeter-Rindersalami werden Altkühe in Wert gesetzt. „Wir sind keine Rosinenpicker!“,

stellt Werner Vogelmann klar. In der Wurstproduktion können auch die unedlen Teile des Tiers verwertet werden. Die Schnauze wird für Blutwurst gebraucht, der Magen für Leberwurst – selbst die Knochen werden zersägt und zu Soßen eingekocht. Acht bis zehn Schinkensorten und 15 bis 20 Salamivariationen stellt die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft in der Manufaktur mit ihren 18 Mitarbeitern inzwischen her – alles in Bio-Qualität und teilweise mit Demeter-Label. ➤



LaSelva®

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

Farbenfrohe SortenVielfalt

Unsere **goldgelbe Pomi d'oro** ist ein aromatisch-fruchtiges Basisprodukt.

Die Polpa aus **gelben Tomaten** ergänzt das traditionell rote LaSelva-Sortiment.

Bringen Sie mit dieser milden Variante **Farbe & Vielfalt** auf den Teller!

www.laselva.bio



Je größer die Würste, desto weniger Reste bleiben beim Aufschnitt mit dem Slicer zurück.

Ausgeklügelte Rezepte statt Zusatzstoffe

„In jedem Produkt steckt sehr viel Technologie und Entwicklungsarbeit“, betont Geschäftsführer Sebastian Bühler. Jede Wurst solle durch ihre eigene geschmackliche Note überzeugen. PH-Wert, Fettgehalt und



Alle Gewürzmischungen sind in Ecoland-Qualität hergestellt.

Würze müssen dabei berücksichtigt werden. Aber auch ohne Zusatzstoffe die richtige Haltbarkeit, Textur und Farbe zu erzielen, stelle die Hersteller vor Herausforderungen. Mit viel Herzblut haben Metzgermeister Dieter Mayer und Steffen Noller, Betriebsleiter der Manufaktur, die nun verwendeten Rezepturen und Verfahren erarbeitet.

Der Fokus auf Qualität statt Menge wird im gesamten Produktionsprozess erkennbar. So verwendet die BESH etwa kein Glucono-delta-Lacton (GDL). „Eine Salami mit GDL wäre schon nach einer Woche fertig“, erklärt Sebastian Bühler. Der Reifebeschleuniger ist auch im Bio-bereich erlaubt und würde für eine schnelle Absäuerung des Fleisches sorgen. Dagegen erreicht die BESH die Absäuerung mit Hilfe von Bio-Rübenzucker. „Das dauert zwar sehr viel länger, macht sich aber im Geschmack bezahlt“, so Bühler.

Auch auf das umstrittene Nitritpökelsalz, das für die rötliche Färbung herkömmlicher Wurst verantwortlich ist, jedoch im Verdacht steht, Krebs zu erregen, werde verzichtet. Bei der Salami-Produktion setzt die BESH als Alternative durchgängig auf verschiedene Gemüse mit einem natürlichen Nitratgehalt. Dadurch könnten auch viele Allergiker BESH-Wurst ohne Beschwerden genießen.

Verfeinert werden die Produkte mit frisch gemahlenen Bio-Gewürzen aus Partnerschaftsprojekten in Afrika, Osteuropa und Indien: Muskat, Kurkuma, Pa-





Der Slicer liefert verzehrfertigen Aufschnitt, der in Verkaufsschalen portioniert wird.

prika und Urwaldpfeffer. Kümmel und Koriander stammen aus eigenem Anbau in der Region Hohenlohe.

Stabile Partnerschaft und faire Preise

Die Luftzirkulation, Feuchtigkeit und Temperatur in den Reifekammern werden per Computer gesteuert. Je nach Jahreszeit und Wet-

terlage müssen die Bedingungen angepasst werden. In der Kalträucherammer werden die Würste mit echtem, heimischem Buchenholz geräuchert.

Als letzter Verarbeitungsschritt laufen die für den SB-Vertrieb vorgesehenen Würste durch den Slicer, der verzehrfertigen Aufschnitt liefert.

Etwa 18 bis 20 Tonnen verarbeitete Produkte verlassen wöchentlich das Werk. Viel davon findet den Weg in den Naturkostfachhandel. Zudem werden die Gastronomie und Metzgereien beliefert. „Sehr wichtig sind für uns die Stammkunden“, merkt Werner Vogelmann an. Das seien langjährige und wertschätzende Partner, die wissen, dass die Ware ihren Preis wert ist. Normalerweise seien die Preise der BESH im Biobereich sehr stabil, aber wegen der momentan stark steigenden Rohstoffpreise müsse auch der Fleischpreis angepasst werden.

Dabei sollen sich die Bauern der BESH auf eine stabile Partnerschaft und faire Preise verlassen können. Dank der hohen Produktqualität kann ihr Mehraufwand mitfinanziert werden. „So fallen Wertschöpfung und gegenseitige Wertschätzung zusammen und die wertigen Produkte kommen direkt vom Bauern!“

Lena Renner



**Alkoholfreier
Wein & SGAAW**
BIO Qualität
kalorienarm
(0261 - 8 25 66
www.weinkoenig.de





Mit Töpfchen und Köpfchen

Klaus Umbach bahnte sich seinen Weg ins eigene Bio-Paradies

So mancher versuchte sich an Topfpflanzen in Bio-Qualität und scheiterte. Auch Klaus Umbach stand immer wieder vor Herausforderungen. Doch jetzt beginnt er mit seiner Gärtnerei die Früchte seiner Arbeit zu ernten.

Allenfalls ein angejhrtes Holzfass bezeugt im ersten der vielen Gewächshäuser, dass man in einer Bio-Gärtnerei

steht. Es dient dazu, Versuche nach anthroposophischen Leitlinien durchzuführen, und wirkt fast rührend altmodisch. Gleichwohl steht es einträchtig neben der Computerschalttafel, die die Bewässerung steuert. Auch die übrige Infrastruktur gleicht eher einer hochtechnisierten Intensivstation, wie Klaus Umbach selbst sagt. Denn er weiß: Bereits ein zweistündiger Stromausfall führt unwiderruflich zur Katastrophe. Daher kann er praktisch alle Vorgänge auf seinem Smartphone überprüfen, das ihn auch bei Notfällen warnt.

Pionierpflanze Goji

Als Klaus Umbach 1997 die Gärtnerei von seinem Vater übernahm, arbeitete er nach konventionellen Anbaumethoden. Nachdem er Aufwand und Verdienst durchgerechnet hatte, verzichtete er auf den bisherigen Gemüseverkauf. Ebenso erschienen ihm Schnittblumen wenig lukrativ, da sie billiger aus Chile oder Kenia kommen. Also spezialisierte er sich auf Topfpflanzen. Saisonware wie Tomaten- oder Gurkensetzlinge reichen in den drei Monaten Pflanzzeit nicht aus, um einem



Chili bietet die Gärtnerei in mannigfaltigen Sorten. Umbach zieht zirka 120 Sorten heran (Mi.). Zu den Exoten gehören auch Süßkartoffeln (r.)

Betrieb das Überleben zu sichern, daher kamen schon damals Zierpflanzen wie Primeln oder Pelargonien hinzu.

Der Wechsel zu Bio kam mit der Goji-Pflanze. Mit ihrer wuchernden Wildform hat die kultivierte Heilpflanze nur den Namen gemein. Vor zehn Jahren begann Umbach mit den Beeren und – als Überzeugungstäter – mit Bio. Sichtlich begeistert erzählte er der Redaktion von bioPress von den gesundheitlichen Vorzügen. Manchmal brauche es persönliche Betroffenheit – etwa eine Allergie – damit Menschen eine andere Richtung einschlugen. „Und die beginnt mit der Ernährung“, wie Umbach sagt. Damit entspricht er einem Trend, der weit über Super-Food hinaus die Konsumenten bewegt.

Auch wenn die Goji-Beeren heute für den Umsatz zweitrangig sind, entwickelte sich ein Domino-Effekt und Umbach stellte bis 2014 alles auf Bio um. Da „wir machen, wovon wir überzeugt sind“, gab er sich nicht mit der EU-Öko-Verordnung zufrieden, sondern folgte den Richtlinien von Bioland. Die allein garantierten ihm freilich keinen Erfolg. Die dafür notwendige Praxis erarbeitete sich Umbach, indem er aus seinen Erfolgen und Misserfolgen lernte.

Die ersten Stecklinge kamen aus Afrika aus konventionellem Anbau, was gemäß Bioland-Richtlinien erlaubt ist. Mittler-

weile hat Umbach nicht nur eigene Zuchtpflanzen, sondern sucht auch aktiv nach neuen. Zuletzt wurde er in Marokko fündig, wo er eine angenehm süße Variante fand.

Den Beerenverkauf organisierte Umbach auf zwei Wegen: direkt über den Hofladen und über einen Edeka-Kaufmann in der Nachbarschaft. Ob süß, sauer oder eher bittere Geschmäcker – der Kaufmann nahm ihm einige hundert Kilogramm frische und getrocknete Beeren während der Erntezeit von Juli bis Oktober ab und zudem die Pflanzen im Topf.

Magere und fette Jahre

Die Bio-Umstellung war keineswegs ein finanzieller Selbstläufer, sondern brachte immer wieder Krisen mit sich. Als Umbach 2014 die Bioland-Anerkennung für den gesamten Betrieb erhielt, wollte kaum jemand Bio-Zimmerpflanzen. Umbach erinnerte sich, wie er vor zwei Jahren in Holland war. Dort erzählte ihm ein Großgärtner, dass er vor einem Jahr aufgegeben habe, nachdem er sich 14 Jahre lang eine blutige Nase geholt hatte. Doch über die Jahre hinweg stabilisierten sich die erfolgreicher Phasen und momentan brummt das Geschäft.

Mittlerweile hat Umbach neun feste Mitarbeiter angestellt, dazu kommen noch zirka 40 weitere Mitarbeiter, etwa Ver-

käufer, Packer und Saisonarbeiter. Typisch für den Betrieb ist, dass sie aus den unterschiedlichsten Berufen kommen. Neben vier klassischen Gärtnermeisterinnen sind es beispielsweise zwei Chemikerinnen, eine Event-Managerin und eine Bäckereifachverkäuferin.

In Zahlen stellt sich der Betrieb wie folgt dar: Er umfasst 3,5 Hektar, wovon zirka ein Hektar Freilandanbau, ein Hektar unter Glas oder Folie und ein Hektar reine Goji-Beeren ausmachen. Seine Gärtnerei verlassen zirka eine Million Töpfe pro Jahr, davon sind 350.000 mit Gemüsepflanzen bestückt. Insgesamt schätzt Umbach seinen gegenwärtigen Warenbestand auf über eine halbe Million Euro. Im Gesamtbetrieb macht er etwa 1,5 Millionen Euro Umsatz pro Jahr, wobei der Löwenanteil unter Glas beziehungsweise Folie erzeugt wird. Dies ergibt deutlich über hundert Euro pro Quadratmeter. Als verlässliche Vertriebspartner nannte Klaus Umbach den konventionellen Pflanzen-Köller und den Biogroßhändler Weiling.

Mittlerweile wurzeln Umbachs Pflanzen nicht nur in Schrebergärten. In der Pandemie entdeckten viele Menschen, was neben einigen Blumen und Kräutern noch auf dem Balkon möglich ist. Hinter den Modewörtern ‚Urban Gardening‘ und ‚Vertical Gardening‘ erkennen sie die Chance, dort erstens für ein ge->



Im Lager stapeln sich 30.000 Versandkartons. Selbst bei Details achtet Umbach auf Nachhaltigkeit: Das Paketband ist auf Papierbasis hergestellt.

sundes Mikroklima zu sorgen und zweitens gesunde Lebensmittel zu ziehen. Dementsprechend erzählte Umbach von seinem Traum, dass die Verbraucher auf Balkonen die Zier-, Gemüse- und Heilpflanzen mischen.

Gut verwurzelt

Alles beginnt mit dem Boden, weiß Klaus Umbach. Auch wenn es nach einer schlichten Weisheit klingt, geht sie in die Tiefe. Vor rund zwölf Jahren stellte er fest, dass seine Pflanzen ungenügend verwurzelt waren. Eine Beraterin wies ihn darauf hin, dass es an den Mikroorganismen im Boden lag. Es folgte eine lange Lehrzeit, um Lösungen zu finden, die sowohl biologischen als auch ökonomischen Ansprüchen genügten. Als grobe Einteilung musste Umbach drei Felder neu beackern: Pflanzenerde, Bewässerung und Düngung. Als eine der ersten Maßnahmen schaltete Umbach den UV-Filter aus und verabschiedete sich damit von der herkömmlichen Methode, um Gießwasser zu entkeimen. Stattdessen setzt er nun auf eine gesunde Bodenzusammensetzung. Die garantiert ihm unter anderem ein EM-Konzentrat, das Effektive Mikroorganismen enthält und fördert. Der Tank, in dem sie angesetzt wird, steht ebenfalls unweit des

erwähnten Holzfässchens. Die Mixtur darin wird zirka neun Tage bei einer Temperatur von 36 Grad in aerober Umgebung angesetzt. Umbach verwendet sie unter anderem, um die Pflanzische abzugießen, was für die neuen Keimlinge ein positives Milieu schafft.

Neben dem Tank mit EM-Konzentrat steht ein weiterer mit Kompost-Tee. Dieser stärkt die Pflanzen ‚nur‘ und ist damit anders als reine Pflanzenschutzmittel genehmigungsfrei. Seine Zusammensetzung ist nach Ansicht von Klaus Umbach wissenschaftlich nicht fassbar, umso spannender gibt er die Zusammensetzung preis: Um die erforderlichen Hefe-Kulturen hinzuzufügen, kippt er beispielsweise Hefeweizenbier hinein. Dazu kommen unter anderem Melasse, Wurmkompost, Gesteinsmehl und ein Schluck Sonnenblumenöl, um ein Aufschäumen zu verhindern. Die Feinabstimmung erledigen homöopathische Mittel nach Gespür und Bedarf. Das Ergebnis gibt Umbach in einer vierprozentigen Mischung nach dem Topfen hinzu.

Allerdings ist es unmöglich, die benötigten Mengen nach anthroposophischen Vorgaben selbst per Hand zu rühren. Hier geht Umbach pragmatisch vor, oder wie er es formuliert: „Die Bedürfnisse der Pflanze stehen im Mittelpunkt, erst dann

beginnt die Ideologie.“ Nach Versuchen mit einem Gerät für 12.000 Euro, dann mit einem für 8.000 Euro, brachte ein nach eigenen Vorgaben gebautes Gerät für 3.500 Euro die erwünschte Wirkung. Ein Problem bleibt allerdings noch immer: Die Bewässerungstechnik ist nicht auf die in der Mixtur enthaltenen Schwebstoffe eingerichtet. Es kommt daher immer wieder vor, dass die Ventile verstopfen.

Das Substrat, auf dem die Pflanzen wachsen, muss nach Bioland-Kriterien gewachsener Boden sein. Das gilt zumindest etwa für Paprikagemüse, während Umbachs Topfpflanzen einen Sonderstatus genießen. Sie dürfen in eine spezielle Pflanzerde. Diese liefert ihm Fruhstorfer Erden nach seiner vorgegebenen Rezeptur.

Umbach macht auch aus ihr kein Geheimnis, denn ohne das Wissen um die richtige Bewässerung und Düngung können andere wenig damit anfangen. Ein Bestandteil ist Schafwolle, auf die Umbach durch einen glücklichen Zufall kam. In seinem dritten Jahr des Bio-Anbaus traf er auf einer Messe einen Schäfer. Der bot Wolle an, die ein guter Stickstofflieferant ist. Er fragte den Mann, ob er statt Kilogramm auch Tonnen liefern könne. Dieser antwortete beglückt, dass

er seit Jahren auf jemanden warte, der ihn das fragen würde – das Geschäft stand. Dass für die Pflanzerde sieben Kilogramm Wolle pro Kubikmeter optimal sind, musste Umbach wie vieles andere selbst herausfinden.

Ein weiterer Bestandteil ist Torf, wegen des Verschwindens der Hochmoore eine umstrittene Komponente. Aber Umbach zufolge ist sie wesentlich als Wasserpuffer, damit das Gießwasser nicht sofort herausfließt und die Erde auswäscht. „Ein sinnvoller Torfabbau ist möglich“, ergänzt er. Das Substrat ergänzen Holz- und Kokosfaser, Grüngut- und Rindenkompost sowie Tonerde. Alles wird nach dem Topfen immer mit Kompost-Tee angegossen.

Nicht alles, was in seiner Gärtnerei zum Einsatz kommt, stellt Umbach selbst her. Beispielsweise verwendet er käufliche Zutaten wie den organisch-mineralischen Flüssigdünger Bio NPK von PHYTOsolution. „Bio ist individuell, das geht nicht nach Schema F“, sagt Klaus Umbach.

Alles im Fluss

Solche Gewächshäuser, wie Umbach sie aufgebaut hat, gibt es seiner Meinung nach nur höchstens zehn in Deutschland. Die riesigen Flächen werden vorrangig von drei Systemen bewässert. Als geschlossenes System wird nichts verschwendet, ablaufendes Wasser wird über Kanäle wieder in den Kreislauf zurückgeführt. Doch auch wenn fast alles computergesteuert abläuft, bemerkte Klaus Umbach bei der Sonderführung für bioPress jede Pflanze, die nach einer zusätzlichen Wassergabe verlangte.

- ❑ Die Tröpfchenbewässerung, die von oben die Töpfe befeuchtet, ist in Gärtnereien weit verbreitet.
- ❑ Ein so genanntes Ebbe- und Flutsystem beruht auf tiefen, flachen und kleinen Kanälen, die sich auf den Tischen verzweigen.
- ❑ Ein exakt konstruiertes Fließsystem wurde anhand eigener Versuche eingerichtet. Es besitzt ein Gefälle von 1,5 Prozent, das erstens die effektivste Fließgeschwindigkeit erzeugt. Zweitens fällt es sanft genug ab, damit sich die Rollcontainer, die überall eingesetzt werden, nicht selbstständig machen.

Zu diesen drei Systemen kommt ein Sprengler, der aber nicht für jede Pflanze geeignet ist. Erstens muss sie den künstlichen Regen mögen. Zweitens sind Zierpflanzen ausgenommen, die keine unschön wirkenden Kalkflecken auf den Blättern aufweisen dürfen. Manche Kunden interpretieren sie sogar als heimliches chemisches Spritzen, was die Ware schwerer verkäuflich macht.

Ökologische Grenzen

Gewächshäuser müssen beheizt werden, was sie von mehr oder weniger ökologischer Stromerzeugung abhängig macht. Klaus Umbach geht das Problem mit maximaler Energieausnutzung an. Die Wärme verteilen Rohre, die sich unter den Pflanzentischen befinden. Insgesamt fünf Trennschichten helfen, die aufsteigende Warmluft optimal auszunutzen.

Gärtnerei Umbach

74074 Heilbronn, Klinge 2
 Bioland-Betrieb seit 2014
 Auf Topfpflanzen spezialisiert
 Sortiment: unter anderem Gemüsejungpflanzen, Zierpflanzen wie Vio-
 len, Primeln und Pelargonien, Topf-
 stauden, Chili, Gojibeeren (Topf-
 pflanzen und Frischfruchtanbau)
 3,5 Hektar Gesamtfläche, davon
 zirka ein Hektar Glas-, Folien- und
 Schattenhallen
www.gaertnerei-umbach.de

Beginnend mit den Tischplatten besteht die zweite Schicht aus so genannten Tischschürzen, die sie abfangen, unten halten und verteilen. Auf den Glasflächen des Gewächshauses als dritte Schicht ist zusätzlich eine luftgepolsterte Außenfolie aufgebracht. Abschließend schützen Energiesparschirme aus Aluminium- und Folienstreifen vor nächtlicher Kühle. Neben der Energiezufuhr legt auch die Abschirmung offen, dass selbst das beste ökologische Konzept seine Grenzen hat. Die riesigen Folien lassen sich nicht durch kompostierbare Alternativen ersetzen. Als einzige Möglichkeit bleibt, sie möglichst lang zu verwenden. Zumindest diese Möglichkeit nutzt Umbach, auch wenn sie das Risiko erhöht, dass rei- ßende Folien eine Treibhaus-Klimakata- strophe hervorrufen. ➤

DAS lebendige WASSER



Lebendiges Wasser



6 QUELLEN. 9 SORTEN.

WASSER IST NICHT GLEICH WASSER

Was macht die lebendigen Wasser von St. Leonhards so einzigartig?
 Erfahre mehr: st-leonhards-quellen.de



ST. LEONHARDS
 Quellen



An einer Pflanze demonstriert Klaus Umbach, wie man Goji-Beeren bestmöglich beschneidet.

Ähnlich problematisch sind die Plastiktöpfe. Trotz zahlreicher Versuche mit Materialien aus Maisstärke, Leder-, Hanf- oder Sonnenblumenbasis erwies sich das Plastik bisher als einzige sinnvolle Lösung. Den ökologischen Fußabdruck kann Umbach wenigstens mit zwei Maßnahmen verkleinern: Die Töpfe sind zu hundert

Prozent aus recyceltem Plastik, zudem nimmt er alle Töpfe zurück, die mit seinem Logo gekennzeichnet sind.

Eine letzte kritische Station ist der Pflanzenversand. Er gehört neben dem Verkauf im Handel und Hofladen zu den vielseitigen Geschäftsfeldern der Gärtnerei. Auch wenn sich dafür stattliche 30.000 Kartons (plus Inlays) im Lager stapeln, so achtet Klaus Umbach trotzdem auf Details. Das Verpackungsmaterial



Ergänzend zum Kompost-Tee setzt Umbach käuflichen Dünger ein, der Bioland-Richtlinien entspricht. (l.). Der Kompost-Tee, den Umbach selbst mischt, stärkt die Pflanzen (Mi.). Im Holzfass werden Versuche nach anthroposophischen Leitlinien durchgeführt (r.).



besteht aus Graspapier, die Klebebänder sind ebenfalls auf Papierbasis und als Füllmaterial dient Stroh.

Organisch angeordnet

Wer den heimeligen Hofladen besucht, ahnt wenig von der logistischen Meisterleistung, die in den Gewächshäusern dahinter beginnt. Erst beim Blick hinter die Kulissen erschloss sich der Redaktion von bioPress, was hinter den Zahlen und Fakten der Gärtnerei Umbach steht.

Jede Pflanze stellt andere Ansprüche, die sich zudem je nach Wachstumsphase än-

„Wir machen, wovon wir überzeugt sind.“

dern. Das mengenmäßig größte Beispiel hierfür sind die 180.000 Tomatenpflanzen, die sich zudem in 30 Sorten unterteilen. Je nach Wuchshöhe mögen sie mehr oder weniger Sonne oder müssen am Ende mittels Frischluft abgehärtet werden.

Dagegen mögen es Begonien durchgängig schattiger. Bei der Besichtigung kam die Redaktion zudem an Hängebegonien vorbei, die alleine schon wegen ihrer Wuchsrichtung gesondert kultiviert werden müssen. Ein weiteres Gewächshaus beherbergte zahllose Basilikum-Pflanzen, von denen der Händler ‚Pflanzen-Kölle‘ mal eben 10.000 Stück abnimmt.





In Rollcontainern warten die Pflanzen auf den Abtransport.

Pelargonien (landläufig mit dem Familiennamen Geranie bezeichnet) wiederum sind anspruchsvoll, was die Düngung betrifft. Dabei dürfen sie keinesfalls ins Kraut schießen, der Handel verlangt eine kompakte Wuchsform. Wer nicht mit chemischen Wachstumshemmern arbeiten will, muss das Zusammenspiel von Bewässerung und biologischer Düngung perfekt beherrschen. Damit nicht genug wollen Kunden makellose Blätter und Blüten haben.

Einen Sonderstatus nehmen bei Umbach die Chili-Pflanzen ein. Vor Jahren wurde Umbach gefragt, ob er auch Bio-Chili könne. Also fing er an, zusammen mit einem Partner von ‚Bio Chi GmbH‘ die Pflanzen zu ziehen. Mittlerweile hat er ungefähr 60.000 Töpfe in seinen Glashäusern stehen, die zirka 120 Sorten beherbergen. Weitere 800 Sorten dienen alleine der Samenkultur, darüber hinaus hütet sein Partner noch 2.000 Sorten in seinen Schubladen.

Die Samen werden unter anderem in Umbachs Web-Shop verkauft, doch nutzt er die Pflanze auch selbst. Nicht etwa für den Mittagstisch, wie man mei-

nen könnte, sondern als Sud, der gegen Blattläuse hilft. Dazu kommt ein Pflanzenschutzmittel wie das Insektizid Pyrethrum, das sowohl im ökologischen als auch konventionellen Landbau eingesetzt wird. In diesem Zusammenhang ist zu erwähnen, dass auch Nützlinge zur biologischen Schädlingsbekämpfung dienen, was – wie so vieles in Gewächshäusern – eine Wissenschaft für sich ist. Jedes Tierchen, das an den Pflanzen nagt, hat seinen eigenen Feind. Diese unterteilen sich wiederum in schnelle Jäger, die in kurzen Wachstumsphasen sinnvoll sind, und eher behäbige Dauerfresser wie die Marienkäfer.

Beim Rückweg kam die Redaktion an einem großen Zelt vorbei. Schon jetzt finden in ihm Wing-Tsun- und Gesundheitskurse statt, doch Umbach sieht vor seinem geistigen Auge ein Gesundheitszentrum wachsen. Als aktuelles Projekt überlegt er, Kunden ein Abonnement einzurichten, über das sie frische Goji-Beeren per Post erhalten. Der Boden der Gärtnerei Umbach scheint fruchtbar für immer neue Ideen zu sein.

Dirk Hartmann

**NEU in
BIO-Qualität!**
FRUKTOSEHÄLTIGER
GLUKOSESIRUP!



AGRANA.COM

*Ideal für Ihre
Hartkaramellen, Gummi-
waren und Getränke!*

AGENABON Bio-Glukosesirup

- Vielfältige Möglichkeiten zur Geschmacks- und Süße-Modulierung
- Stabilität von Bonbons, Lollies und Gummiwaren durch mögliche Anpassungen des Glukosegehalts
- Feuchthaltemittel – Verzögerung der Austrocknung
- JETZT verfügbar: Fruktosehaltige Glukosesirupe für noch fruchtigere Getränke, Sirupe und Konfitüren – geeignet für vielseitige Anwendungen mit ausgereiftem Süßprofil

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



Der natürliche Mehrwert

Munz Swiss Organic – Maestrani's Weg zur nachhaltigen Schokolade

Schweizer Hersteller forciert Bio und Fairtrade



Für mehr Nachhaltigkeit in der Kakao-Branche von der Produktion bis zur Verpackung schreitet Maestrani kontinuierlich voran. Der Schweizer Pionier in der Herstellung von Bio-Schokolade produziert mittlerweile 42 Prozent der hergestellten Kakaoprodukte in Bio-Qualität. Mit der neuen Tafellinie ‚Munz Swiss Organic‘ will das Familienunternehmen Bio nun noch bekannter machen.



Schon im Jahr 1852 wurde das Schweizer Unternehmen von Aquilino Maestrani in Luzern gegründet, der den Geschäftssitz jedoch bald in das aufstrebende St. Gallen verlegte. Nachdem die ebenfalls traditionsreiche Marke Munz aus Flawil, die seit über 140 Jahren existiert, 1998 von Maestrani übernommen wurde, konnte die gesamte Produktion im Jahr 2003 in Flawil zusammengelegt werden, wo sich heute auch der Firmensitz befindet und rund 160 Mitarbeiter beschäftigt werden. Die Kakaorohstoffe für die Schokoladen-Herstellung werden als Halbfabrikat eingekauft und die fertigen Produkte unter einer der Marken oder als Private Label vertrieben. Der Firmenumsatz beläuft sich aktuell auf rund 50 Millionen Franken.

Verarbeitet wird eine Schokoladenmenge von etwa 3.500 Tonnen. Am wichtigsten sind dabei Riegel, gefolgt von Schokoladentafeln und Confiserie-Artikeln. Rund 35 Prozent gelangen als Export-Produkte in rund 40 Länder weltweit – überwiegend nach Deutschland und in die USA. Neben dem Einzelhandel werden auch die Gastronomie,

Tankstellen und Kioske beliefert. Im 2017 eröffneten Besucherzentrum ‚Maestrani's Chocolarium‘, das Einblicke in die Schokoladenproduktion bietet, können Kunden die Produkte außerdem direkt beim Hersteller erwerben.

1987 begann Maestrani als erstes Schweizer Unternehmen mit der Produktion von Bio- und Fairtrade-Schokolade. Seit 2016 sind alle verwendeten Kakaorohwaren zu 100 Prozent aus fairem Handel und entsprechend zertifiziert. Maestrani ist zudem Mitglied der Schweizer Kakaoplattform – einer Multi-Stakeholder-Initiative, deren Akteure sich zu mehr Nachhaltigkeit in der Kakao-Wertschöpfungskette verpflichten. Der Anteil biologisch zertifizierter Kakaoprodukte konnte im Jahr 2019 auf 42 Prozent gesteigert werden. Rund 40 Prozent des Umsatzes wird aktuell mit Bio-Produkten erwirtschaftet.

Munz Swiss Organic geht an den Markt

Maestrani's Bio-Schokoladenlinie ist jetzt unter der Marke ‚Munz Swiss Or-



ganic' erhältlich und löst die bisherige Bio-Linie 'Maestrani' ab. Hintergrund dieses Wechsels sei die höhere Bekanntheit der Marke Munz im Tafelmarkt, von der die neue Linie nun profitieren könne. Hauptzielmärkte sind Deutschland, die Schweiz und Österreich. Seit Mai dieses Jahres werden die Tafelschokoladen in neuem Design bei Alnatura, denn's, tegut sowie bei weiteren unabhängigen Einzelhändlern im Sortiment geführt und sind vorerst über den Großhändler dennree verfügbar. Die Distribution soll in den nächsten Monaten weiter ausgebaut werden. Die vier Rezepturen '72% Cacao', 'Espresso', 'Caramel & Salz' sowie 'Himbeere' bleiben auch unter der Marke Munz bestehen. Hinzu kommen die Sorten '85% Peru Cacao' und 'Coconut' (neu mit cremiger Füllung). Erhältlich unter der Marke Munz Swiss Organic sind damit ab sofort:

- 85% Peru Cacao: intensive Edelbitter-Schokolade für puren Schokoladengenuss

- 72% Cacao: feine Edelbitter-Schokolade
- Espresso 72% Cacao: Edelbitter-Schokolade mit Espresso
- Caramel & Salt: Milkschokolade mit karamellisiertem Haselnusskrokant und Alpinsalz
- Raspberry: fruchtig-leichte weiße Schokolade mit Himbeeren
- Coconut: milde Edelbitter-Schokolade mit Kokos-Füllung

Statt 80 wiegen die Tafeln jetzt 100 Gramm. Sie werden ohne Palmöl und ohne Soja, aus fair gehandelten Bio-Rohstoffen in der Schweiz hergestellt. Der verwendete Kakao stammt von kleineren lokalen Kooperativen in Peru, der Rohrzucker aus Paraguay. Durch Zusammenarbeit mit der Klimaschutzorganisation 'myclimate' wird 100 Prozent Klimaneutralität gewährleistet. Munz unterstützt hierfür das Klimaschutzprojekt 'Effiziente Kocher in Peru', bei dem traditionelle Kochstellen ohne Abzug durch effizientere Öfen mit Kamin ersetzt werden. Für die neue Tafellinie wurde eine nachhaltige Verpackung aus ressourcenschonendem Graskarton gewählt: Die Hülle besteht zu 25 Prozent aus getrockneten Grasfasern, welche aus der Umgebung der Papierfabrik stammen, und sei mit einer CO₂-Reduktion von bis zu 75 Prozent deutlich ökologischer als gewöhnlicher Karton. Eine Folie, die größtenteils aus recyceltem Aluminium besteht, schützt die Schokolade vor äußeren Einflüssen.

Nachhaltigkeit in Beschaffung und Produktentwicklung

Seit 2013 veröffentlicht Maestrani einen Nachhaltigkeitsbericht nach GRI Standards (Global Reporting Initiative). Mit dem Leiter der Lieferkette als Hauptverantwortlichem ist die Nachhaltigkeitsstrategie auf Ebene der Geschäftsleitung angesiedelt. Impulse von den verschiedenen Stakeholdern, wie Lieferanten, Kunden und NGOs, werden durch regelmäßige Treffen (mindestens jährlich) aufgegriffen. Um die CO₂-Reduktion voranzubringen, hat Maestrani 2019 eine neue Energie-

Das von Munz unterstützte Klimaschutzprojekt 'Effiziente Kocher in Peru' ersetzt traditionelle Feuerstellen durch effiziente Kochstellen mit Kamin.



zentrale für Druckluft-, Kälte- und Wärmeenergie fertiggestellt. Bis 2023 soll dadurch die Verwendung von Erdgas komplett eingestellt werden. Ein Firmenauto wurde durch ein Elektroauto ersetzt und erste Lieferantengespräche zur Reduktion von Verpackungsmüll fanden statt.

Auch die Produktentwicklung schreitet in Richtung Nachhaltigkeit voran. Von 2017 bis 2019 wurde eine zweistellige Anzahl veganer, also rein pflanzlicher, Neuprodukte lanciert. Dazu kommen viele Schokoladen mit einem hohen Anteil an fettfreier Kakaotrockenmasse. Palmfett und andere Tropenfette werden im Rahmen aktueller Produktentwicklungen teils durch regional verfügbare Fette ersetzt. Im Bio-Segment wird versucht, neue Rezepturen ohne den auch für Bio-Produkte zugelassenen Zusatzstoff Lecithin zu erarbeiten. Was die Beschaffung angeht, so stammen 39 Prozent der verwendeten Rohwaren aus der Schweiz – überwiegend Milchpulver und Zucker. Der Anteil an A-Lieferanten, die über ein eigenes Nachhaltigkeitsprogramm verfügen, konnte von zehn Prozent 2012 auf 81 Prozent im Jahr 2019 erhöht werden. Für das teilweise noch verwendete Palmöl hat Maestrani sich nach den RSPO-Richtlinien (Roundtable on Sustainable Palm Oil) zertifizieren lassen. Für mehr Biodiversität soll das Firmenaerial naturnaher gestaltet werden, wofür 2022 eine Zertifizierung geplant ist. In den nächsten Jahren will Maestrani vor allem die Mitarbeiterentwicklung fördern, die Kommunikation verbessern und in die Vermarktung investieren. Dazu soll das Bio-Segment kontinuierlich wachsen. „Die Weiterentwicklung des Bio-Sortiments stellt den Kern der Wachstumsstrategie von Maestrani dar“, heißt es im Nachhaltigkeitsbericht. Bis 2022 soll der Anteil der Bio-Schokoladen auf 48 Prozent erhöht werden.

Lena Renner



Nahrung für Europa

Podcast-Reihe der Europäischen Kommission



Was kommt 2022 mit der neuen EU-Öko-Verordnung? Kann man sich auf das EU-Bio-Logo verlassen? Brauchen wir importierte Bio-Produkte aus Drittländern? Und wie vielversprechend ist der neue Öko-Aktionsplan der EU? In einer Podcast-Miniserie liefert die Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung der Europäischen Kommission (DG AGRI) Hintergründe und Analysen rund um Bio in Europa.

Vor kurzem knackte der Bio-Markt in Europa die 40-Milliarden-Euro-Marke und hat sich damit in den letzten zehn Jahren verdoppelt. Nach den USA steht die EU aktuell international an zweiter Stelle. Janusz Wojciechowski, EU-Kommissar für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung, sieht das Vertrauen der Verbraucher als Schlüssel zum ökologischen Wandel. Die Umstellungsprämie betrachtet er als wichtigen Anreiz dafür, das EU-Ziel einer Öko-Anbaufläche von 25 Prozent bis 2030 zu erreichen. Es gehe aber nicht nur um Geld, sondern auch um Wissen, fügt Martin Häusling, agrarpolitischer Sprecher der Grünen im Europäischen Parlament hinzu. „Der Fehler im System fängt bei der Ausbildung an.“ So werde etwa an

Universitäten noch in erster Linie die konventionelle Landwirtschaft gepriesen. Hier müsse der Ökolandbau endlich aus seiner Nische geholt und gleichberechtigt neben dem konventionellen unterrichtet werden.

Mehr Vertrauen und weniger Betrug

Seit 2010 gibt es das EU-Logo für Bio-Produkte. Es schreibt fest, dass mindestens 95 Prozent der Produktbestandteile aus biologischem Anbau stammen müssen. Und auch für die restlichen fünf Prozent gelten strenge Vorgaben. 56 Prozent der Europäer kennen das Logo laut Umfragen. „Viele Verbraucher haben aber Zweifel und Angst vor Betrug“, meint Irène Tolleret, Mitglied des Europäischen



Parlaments. Deshalb müssten Kontrolle und Qualitätsprüfung verstärkt werden, besonders bei Importware. Allgemein hält sie die Abhängigkeit von Importen für nicht verantwortbar. Stattdessen solle die regionale Landwirtschaft weiterentwickelt und so die Lebensmittel-Produktion in ganz Europa gewährleistet werden. Um Betrug zu verhindern, müsse die EU den Pestizidverkauf überwachen und die Mitgliedsstaaten dabei unterstützen.

Von nur geringen Verstößen berichtet Norbert Lins, Europaabgeordneter und Vorsitzender im Agrarausschuss. So würden in Baden-Württemberg laut dem Ökomonitoring-Programm zu 95 bis 97 Prozent alle Regeln eingehalten.

Dass die eigene Produktion bei weitem nicht ausreiche, um den Eigenbedarf in der EU zu decken, erklärt Beate Huber, Präsidentin vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) Europa. Ihrer Meinung nach könne man sich aber auch auf Bio außerhalb von Europa verlassen. Nachdem die EU die weltweit erste Bio-Gesetzgebung eingeführt hätte, hätten sich viele andere Länder daran orientiert. Gute Gesetze gebe es heute in Japan, Indien und China, aber auch in Nord- und Südamerika.

„Europäische Produkte sind sehr gefragt und haben eine gute Exportchance“, so Huber. Auf der anderen Seite sei in Europa eine große Nachfrage nach tropischen Früchten, Kakao und Tee vorhanden. Größere Märkte sorgten außerdem für eine bessere Qualität und günstigere Preise. Sei die Nachfrage größer als das Angebot, steige auch das Betrugsrisiko. Die EU habe deshalb Interesse daran, dass sich auch andere Märkte entwickeln.

2007 rief Huber mit anderen die Anti-Fraud-Initiative ins Leben, die sich international gegen Betrug im Bio-Sektor stark macht. Momentan gebe es etwa verschärfte Kontrollbedingungen für Importe aus China, Moldawien und der Ukraine. In vielen Ländern fehle es noch am Wissen über Ökolandbau. Hier müsse mehr in Beratung und Forschung investiert werden.

Compliance mit EU-Standards

Am 1.1.2022 soll die neue EU-Öko-Verordnung verpflichtend in Kraft treten. „Mit ihr wurde das bestehende Regelwerk fortgesetzt“, erklärt Wolfgang Burtscher, Generaldirektor für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung bei der Europäischen Kommission. „Es war eine Evolution, keine Revolution.“

Neu hinzugekommen ist etwa die Möglichkeit zur Gruppenzertifizierung: Landwirte können sich jetzt zusammenschließen, um Kosten und administrativen Aufwand zu reduzieren. Für importierte biologische Produkte gilt außerdem ab sofort das System der Compliance – das heißt, sie müssen mit den EU-Standards übereinstimmen (solange kein anderweitiges Handelsabkommen besteht). Die jetzige Drittländerliste, in der Staaten aufgeführt sind, deren Bio-Produktionsvorschriften die EU anerkennt, wird 2026 auslaufen.

„Vier Jahre haben die EU-Verhandlungen gedauert“, sagt Marc Tarabella, Mitglied des Landwirtschaftsausschusses im Europäischen Parlament. Das sei eben der Preis der Demokratie. Die Regeln seien jetzt besser als vorher – auch wenn es immer noch ein paar merkwürdige Ausnahmen gebe. So sei in einem Hühnerstall mit Hilfe von verschiedenen Abteilen immer noch eine Maximalzahl von insgesamt 240.000 Hühnern möglich.

Neuer Öko-Aktionsplan

Ende März dieses Jahres stellte die EU-Kommission ihren neuen Aktionsplan zur Förderung der Bio-Produktion vor. Laut Nathalie Sauze-Van-



deyver, Generaldirektorin für Qualität, Forschung und Innovation, besteht dessen Hauptziel darin, ein Gleichgewicht zwischen Angebot und Nachfrage zu erreichen. Mit seiner Hilfe solle die Nachfrage nach Bio erhöht, die landwirtschaftliche Umstellung auf Bio gefördert sowie die Nachhaltigkeit des Ökolandbaus allgemein gestärkt werden.

Eduardo Cuoco, Direktor der internationalen Bio-Organisation IFOAM EU, hält den neuen Aktionsplan für viel besser und konkreter als den vorherigen. Dennoch könne er noch ehrgeiziger sein – insbesondere, was Steuern zur Unterstützung der Marktentwicklung von Bio betreffe.

„Das konventionelle Modell hat ausgedient“, meint Philippe Baret, Professor für Genetik und Agrarökologie

an der Katholischen Universität Löwen in Belgien. Im 21. Jahrhundert bräuchten wir eine Landwirtschaft, die ein Bündnis mit der Natur eingeht. Eine gemischte Landwirtschaft, die sich gleichzeitig der Tier- und Pflanzenzucht verschreibt, müsse wieder etabliert werden. Um landwirtschaftliche Akteure zu unterstützen sei es nötig, mehr Wissen über die Agrarökologie aufzubauen.

Einen vielversprechenden Ansatz sieht Baret in der Farm-to-Fork-Strategie der Kommission, die Konsum, Produktion, Abfall und Umweltfragen mit wirtschaftlichen Fragen verbinde. „Das gibt Grund zur Hoffnung auf europäischer Ebene.“

Alle Folgen des EU-Podcasts können Interessierte bei Soundcloud nachhören.

Lena Renner



Die diversen medizinischen Untersuchungen gipfeln in einem Speiseplan, der auf die Bedürfnisse des eigenen Körpers zugeschnitten ist.

Personalisierte Ernährung bedeutet verkürzt formuliert, dass ein Speiseplan exakt auf die eigenen Bedürfnisse zugeschnitten ist. Im Allgemeinen ist das Ziel, die Gesundheit zu erhalten. In speziellen Fällen geht es darum, abzunehmen oder sogar ein Leiden zu heilen. Angesichts mannigfaltiger Nährstoffe, Konstitutionen und Krankheitsbilder ist es allerdings äußerst schwierig, einen passenden Speiseplan zu erstellen.

Personalisierte Ernährung geht über eine herkömmliche Diät hinaus, die etwa ein Arzt empfiehlt. Denn hierbei wird eine spezielle Krankheit wie Zöliakie oder Diabetes mit einer einzelnen Strategie behandelt. Die personalisierte Ernährung bezieht erstens weitaus mehr Faktoren ein, etwa das eigene Genom. Zweitens geht es weniger darum, bestimmte Lebensmittel zu vermeiden, sondern solche zu essen, die der persönlichen Konstitution zuträglich sind.

Das Anliegen kann ebenfalls sein, eine Krankheit zu bekämpfen. Häufiger aber geht es darum, die Gesundheit dauerhaft zu erhalten. Als weitere Möglichkeit wird eine Leistungssteigerung angestrebt, weswegen beispielsweise der Football-Star Tom Brady eine präzise auf seine

Anforderungen zugeschnittene Diät einhält.

Als neuer Trend schreibt das Smartphone den Speiseplan vor. Diverse Fitness-Apps zeichnen ohnehin eigene Ernährungsgewohnheiten und körperliche Aktivitäten auf. Mit all diesen Werten füttert eine weitere App eine Nährwerttabelle, die errechnet, was auf den Teller soll. Das klingt clever, entbehrt aber jeder wissenschaftlichen Grundlagen, wie unter ‚Stand der Forschung‘ nachzulesen ist.

Eine gründliche Analyse beginnt mit der Epigenetik (also individuellen Änderungen von Genfunktionen) und reicht bis zum Potenzial von Nährstoffen, die helfen, Krankheiten vorzubeugen. Das erfordert beispielsweise eine spezialisierte fachärztliche Diagnose, wobei nachfol-

gend ein Ernährungsberater bei der Zusammenstellung eines Speiseplans helfen kann.

Stand der Forschung

Aufschlussreich ist eine Studie der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. in Zusammenarbeit mit Prof. Dr. Holger Buxel (Fachhochschule Münster) aus dem Sommer 2019. Unter dem Titel ‚My Food – Personalisierung und Ernährung‘ untersuchte sie drei Bereiche:

- ❑ Verbraucher, Unternehmen und Experten wurden befragt, inwieweit personalisierte Lebensmittel für sie relevant sind und inwieweit sie überhaupt angeboten werden.
- ❑ Des Weiteren gaben Verbraucher Auskunft, ob sie solche Angebote anneh-



Ein Mitarbeiter des Cancer Genomics Research Laboratory untersucht ein Genom nach kleinen Variationen, die bei Menschen mit einer bestimmten Krankheit häufiger auftreten als bei Menschen ohne sie. Steht anhand einer solchen Genom-Untersuchung fest, dass man für eine Krankheit anfällig ist, kann man theoretisch eine geeignete Diät entwickeln.

men und ob für sie eine Genom-Analyse infrage käme.

- Weiter beantworteten sie die Frage, ob sie Apps benutzen würden, die sie beim Lebensmitteleinkauf unterstützen, und als wie hilfreich sie diese einschätzen.

Grob zusammengefasst gibt es ein großes Interesse seitens der Verbraucher und des Lebensmittelhandels. Nur krankt es an der Umsetzung, da es letzterer nur begrenzt leisten kann, personalisierte Lebensmittel anzubieten. Laut DLG-Studie ist allenfalls eine Art Baukastensystem denkbar. Konkret gehe es etwa um einen Müsli- oder Saft-Mix, den sich jeder Kunde zusammenstellen könne. Doch was darüber hinausgeht, betrachten die Unternehmen laut Umfrage eher skeptisch: „Dass für Verbraucher ein Angebot von personalisierten Produkten sehr interessant ist, das speziell an die individuellen Ernährungsbedürfnisse des Einzelnen angepasst ist, denken 15 Prozent“. Daraus lässt

sich schließen, dass auch Kantinen vermutlich nur per Baukastensystem auf die Bedürfnisse ihrer Kunden eingehen können.

Die Mehrheit der befragten Konsumenten würde sich zwar von einer App beraten lassen, stünde aber einer DNA-Analyse skeptisch gegenüber. Die aber stellt eine wesentliche Grundlage für eine personalisierte Ernährung dar. Letztlich lässt sich aus allen Erkenntnissen kein stringentes Konzept ableiten, das für Ärzte, Konsumenten und den Handel funktioniert. Die vollständige Studie ist auf der Seite www.dlg.org unter ‚Lebensmittel – Themen – Publikationen‘ nachzulesen. Ebenfalls sehr breit ist eine Studie der Dualen Hochschule Baden-Württemberg unter der Leitung von Prof. Dr. Katja Lotz angelegt. Sie deckt so unterschiedliche Themen wie Medizin, Genetik, Gesundheitspolitik oder Kommunikationswissenschaft ab und wird auf der Website www.heilbronn.dhbw.de/pers_e.html, vorgestellt. Die breit

gefächerten Fragestellungen erforscht ein interdisziplinäres Team.

Konkret sollen beispielsweise innovative Konzepte für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie vermittelt werden. Eine weitere Zielrichtung geben die Lebensmittelindustrie und der Einzelhandel vor: Wie können sie Produkte entwickeln und anbieten, die ohne falsche Versprechungen vermarktet sind? Resultate sollen bei einem Kongress am 5. Oktober 2021 vorgestellt werden.

Die Universität Stanford wertet derzeit aus, wie Menschen durch Komplettermessung gesünder werden können. Das Projekt ist als Langzeitstudie angelegt, daher stehen endgültige Resultate noch aus. Bisher ließ sich nur feststellen, dass von der personalisierten Ernährung nur Menschen profitieren, die unter Stoffwechselstörungen wie Übergewicht oder Diabetes leiden. Das entspricht auch anderen Detailstudien wie etwa die des israelischen Weizmann-Instituts für Wissenschaften. Bei 800 Teilnehmern zeigte sich, dass ihr Blutzuckerspiegel unterschiedlich auf das gleiche Essen reagierte, was vermutlich an der individuellen Darmflora liege. Ebenso stellten die Forscher am Campus Lübeck des Universitätsklinikums Schleswig-Holstein fest, dass vermutlich die Darmflora entscheidend für eine personalisierte Ernährung sei. Denn den 150 Probanden fiel Abnehmen unterschiedlich leicht, obwohl sie denselben Ernährungsempfehlungen folgten.

Praktische Umsetzung

Als Fazit lässt sich festhalten: So weit man es überblicken

kann, liegen wissenschaftliche Erkenntnisse über die Wechselwirkung eines Individuums mit seiner Ernährung nur eingeschränkt vor. Erweiterte Studien, die alle Faktoren vom Genom bis zum Einkauf einbeziehen, sind noch in Arbeit. Mit Spannung darf man die Ergebnisse der Dualen Hochschule Baden-Württemberg erwarten.

Für den akuten Krankheitsfall gibt es nur wenige praktische Ansätze, und die sind nicht neu. Wer auf die Medizin bauen will, geht zuerst einmal zum Arzt. Ein Ernährungsberater kann nachfolgend aus dessen Empfehlungen eine Diät zusammenstellen.

Wer darüber hinaus eine Genom-Analyse vornehmen lässt, gewinnt daraus keine konkreten Empfehlungen für den Speiseplan. Es fehlt an Detailwissen über Ursachen und Wirkungen, die über Erkenntnisse etwa zur Zöliakie hinausgehen. Desgleichen kann man zwar die eigene Darmflora analysieren lassen, aber daraus keine Aussagen über den bestmöglichen Speiseplan ableiten.

Wer nicht akut krank ist, sondern ‚nur‘ die eigene Gesundheit erhalten will, dem bietet die Forschung zur personalisierten Ernährung ebenfalls kaum etwas, das er im Alltag umsetzen könnte. Es bleiben traditionelle Ansätze, etwa die von makrobiotischen Ernährungsregeln.

Fitness-Apps, die sich als personalisierte Ernährung verkaufen, beeindrucken zwar mit dem technischen Anstrich. Doch angesichts der geringen Datenbasis und ihrer wenig nachvollziehbaren Auswertung stochern sie weitgehend im Nebel – was aber manche Anwender nicht zu stören scheint.

Dirk Hartmann



Großküchen müssen effizient arbeiten. Das CLIKIS-Projekt will helfen, dass sie auch klimaneutraler werden.

Neue Zutaten fürs Schulessen: CO₂ raus, Bio rein

Fortbildungen für Küchenleitung und Personal sollen eine nachhaltige Verpflegung fördern. Die soll mithelfen, die Klimaziele zu erreichen.

Klimaneutrale Schulkantinen – das ist mehr als eine Forderung der Fridays-for-Future-Aktivist:innen. Sie wird sogar vom Bundesumweltministerium in konkreten Projekten umgesetzt, etwa KEEKS und CLIKIS. Was für Erziehungs- und Bildungseinrichtungen gilt, ist auf die gesamte Gemeinschaftsgastronomie übertragbar.

Das Projekt ‚Klimafreundliche Küchen in Schulen‘ (CLIKIS Netzwerk) will europäische Schulen klimafreundlicher gestalten. Damit folgt es der EU-Zielvorgabe, Treibhausgase um 40 Prozent bis 2030 und 80 oder sogar 95 Prozent bis 2050 zu reduzieren. Bei den Einsparungen geht es um mehr als um weggeworfene Pausenbrote: Immerhin liegt laut einer Statistik der DEHOGA von 2016 der Gesamtumsatz der Gemeinschaftsgastronomie in Deutschland bei zirka 18 Milliarden Euro. Davon mache der Bereich ‚Erzie-

hungs- und Bildungseinrichtungen‘ (Education) zwar nur 0,9 Milliarden aus. Aber grundsätzlich lassen sich die Ergebnisse des CLIKIS Netzwerks über den Bereich ‚Education‘ hinaus auf die Gemeinschaftsgastronomie übertragen.

Zum Hintergrund: Am Anfang stand das Projekt KEEKS (Klima und energieeffiziente Küche in Schulen). Es untersuchte die Schulverpflegung in 24 deutschen Ganztagschulen und entwickelte Vorschläge, wie deren Küchen klima- und energieeffizient

wirtschaften können. Gefördert wurde es mit 1.606.762 Euro von der Nationalen Klimaschutzinitiative des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU), genauer von der Europäischen Klimaschutzinitiative (EUKI) als Finanzierungsinstrument des BMU. KEEKS lief von 2016 bis 2019, die Ergebnisse gingen in zwei Nachfolgeprojekte ein:

■ CLIKIS: In ihm wurden die Resultate auf polnische Gegebenheiten und Essgewohnheiten übertragen (gefördert mit 79.973 Euro).

Das CLIKIS Netzwerk gilt für Kroatien und Estland und wird vom Bundesumweltministerium mit 262.764 Euro gefördert. Es endet im Dezember 2022 (Details unter www.euki.de/projekte/). Das CLIKIS Netzwerk konzentriert sich ganz auf die praxisnahe Umsetzung: Vor Ort bietet es Weiterbildungen von Küchenleitung und Personal an, die auf klimafreundliche Zutaten eingeschworen werden. Eine Ebene höher organisiert es regionale Workshops, bei denen die Teilnehmenden ihr Fachwissen und erfolgversprechende Beispiele mitteilen, etwa die Verwendung nachhaltiger Zutaten und den Austausch veralteter Geräte. Dazu werden Konferenzen sowohl auf nationaler als auch

Der virtuelle Klima-Teller veranschaulicht, wie gut oder schlecht ein Menü bezüglich CO₂-Emission ist.

auf europäischer Ebene organisiert. Inhalte sind:

- Analysen ergeben, wie viel Energie die Küche im Allgemeinen und die Menüs im Besonderen verbrauchen.
- Eine mögliche Optimierung bezüglich Klimaschutz wird diskutiert, woraus praktische Vorschläge resultieren.
- Zur Veranschaulichung die-

nen Internet-basierte Rechner wie der „Klima-Teller“ (www.klimateller.de).

- Die klimatischen Auswirkungen von Landwirtschaft und Essen werden aufgezeigt.
- CLIKIS-Mitarbeiter stellen mit dem Küchenpersonal Wochenmenüs zusammen. Wesentlich für Lieferanten für solche Großküchen ist, dass

die Empfehlungen über die Reduktion von CO₂ hinausgehen: Die Zutaten sollen möglichst aus biologischem Anbau, Fair Trade und aus nachhaltiger Fischerei (etwa MSC) stammen. Außerdem wird regional hergestellten Lebensmitteln der Vorzug gegeben.

Dirk Hartmann



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:
bunzl-grosshandel.de

Ihr Extra: Kostenfreie Sortimentsanalyse! + 49 (0) 2365 9538 – 5

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**

EGAL OB KLEINE ODER GROSSE BESTELLUNG – WIR SIND FÜR SIE DA!

Tel: + 49 (0) 2365 9538 – 5
E-Mail: info@bunzl.de

Vorbilder für 100 Prozent Bio

In Catering und Restaurants haben Martin Albrecht und Simon Tress 100 Prozent Bio erreicht

Bei den 3. Öko-Marketingtagen gab Carola Strassner, Professorin für nachhaltige Ernährungssysteme von der FH Münster, einen Überblick über die aktuelle Lage von Bio in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV). Die beiden Praktiker Martin Albrecht und Simon Tress erzählten von ihren Erfahrungen als Bio-Caterer und Bio-Spitzenkoch.

Carola Strassner zeigte in ihrem Vortrag die seit Jahren positive Umsatzentwicklung des Außer-Haus-Marktes auf. Leider friste Bio in diesem vielversprechenden Markt aber immer noch ein Nischendasein mit bisher lediglich 2.600 Bio-Betrieben. Ein Trend nach oben lasse sich gerade vor allem in Kitas und Schulen feststellen, wo bereits vermehrt auf Bio-Verpflegung gesetzt werde.

Wachstumstreiber seien Bio-Pioniere wie etwa der Umweltmanagementvertreter Thomas Voß, der sich in den LWL-Kliniken Münster und Lengerich bereits seit 2004 für mehr Bio engagierte. Aber auch in der Politik tue sich ei-

niges: So unterstütze die Initiative BioBitte Bio-Akteure in der AHV auf Bundesebene; auf Landesebene sorgten die Ökomodellregionen für neuen Schwung und kommunal seien Bio-Städte und Ernährungsräte für mehr Bio in der AHV aktiv.

Eine Herausforderung für Bio sei aktuell der „Wettbewerb der Wertschätzung“ mit anderen Kategorien wie regional oder Fair Trade. Die Coronapandemie habe zum Rückgang von Essenszahlen und der Schließung von Einrichtungen geführt, aber auch kreative Lösungen zur Folge gehabt und eine Vereinfachung der Angebote mitgebracht. Allgemein sei ein Trend zu „weniger, aber dafür besser“ festzustellen.

Unternehmergeist und Familientradition

Martin Albrecht bringt mit seinem Catering-Unternehmen Albrechthof täglich 5.500 Essen für Schul- und Kindergärten auf den Tisch – seit 2018 zu 100 Prozent in Bio-Qualität. Vor zehn Jahren stellte das Ehepaar Albrecht fest, dass es im ländlichen Raum gar kein auf Kinder spezialisiertes Ernährungsangebot an Schulen und Kitas gab. Um Abhilfe zu schaffen, gründeten sie ihr eigenes Catering-Unternehmen – zunächst nur für



Biospitzenkoch Simon Tress kocht mit Bio-Produkten vom eigenen Demeter-Hof.

drei Kindergärten und mit 30 Prozent Bio. Jährlich wurde anschließend versucht, den Bio-Anteil kontinuierlich um etwa 10 bis 20 Prozent zu steigern. Im Umland fand das Konzept schnell Anklang. Die meisten Eltern seien begeistert, wenn man ihnen die Bedeutung von Bio näher brächte, und würden dafür auch bereitwillig etwas mehr bezahlen. Zwischen 3,55 und 4 Euro rangieren die vom Albrechthof gelieferten Mittagessen. Formell an Ausschreibungen teilgenommen habe Albrecht nie. „Das ging alles über gute Mund-zu-Mund-Propaganda“, erzählt er. Aber auch bei Ausschreibungen werde immer mehr auf ‚regional‘ geachtet und Bio mittlerweile als Pluspunkt gesehen.

Der Biospitzenkoch Simon Tress betreibt mit seinen Brüdern vier Restaurants auf der Schwäbischen Alb, darunter das Bio-Restaurant Rose sowie das im Sommer 2020 neu ge-

gründete Bio-Fine-Dining-Restaurant 1950. Bereits 1950 stellte Johannes Tress seinen Bauern- und Gasthof in Hayningen Ehestetten nach den Prinzipien von Demeter um. Seither pflegt der Familienbetrieb sein Erbe konsequent weiter.

Tress verwendet in seinen Restaurants ausschließlich Bio-Produkte, vorzugsweise aus der Region und möglichst sogar vom eigenen Demeter-Hof. Für den Betrieb werden jährlich 60 Rinder und 80 Schweine geschlachtet, die von Kopf bis Schwanz komplett verarbeitet werden. Im Restaurant 1950 können Gäste jetzt ein spezielles CO2-Menü wählen, das fünf vegetarische Gänge anbietet, zu denen optional Fleisch dazu gebucht werden kann. Zubereitet wird es mit Zutaten aus der nächsten Region und möchte Deutschlands nachhaltigstes Menü sein.

Lena Renner

Menüplan, um den Planeten zu retten?

WWF-Deutschland gibt basierend auf einer Studie Ernährungsrichtlinien aus

Von fleischreduziert bis zu vegan: Eine Studie des WWF-Deutschland untersuchte, wie sich eine veränderte Essenszusammensetzung auf die Umwelt auswirkt. Daraus leitete sie Forderungen an die Politik und Wirtschaft sowie Empfehlungen an die Verbraucher ab.



Mehr Gemüse auf dem Teller ist gut fürs Klima. Neben dieser Erkenntnis gibt die Studie Empfehlungen etwa für öffentliche Einrichtungen.

Ob mittags ein Schnitzel oder Tofu-Hack auf den Teller kommt, entscheidet jede Familie selbst. Letztere Variante bevorzugen immerhin 6,50 Millionen Deutsche, was 7,8 Prozent der Gesamtbevölkerung ergibt – Tendenz steigend (Allensbacher Markt- und Werbeträger-Analyse aus dem Jahr 2020). Ein ähnliches Bild ergibt sich bei Großverbrauchern wie etwa Schulküchen oder Mensen. Sie richten sich vorrangig nach den Kundenwünschen, folgerichtig ist auch hier der Trend eindeutig: Nach einer Marktforschung der Internorga (Internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie) von 2016 rechnen 70 Prozent von 300 befragten Betrieben damit, dass die Nachfrage nach vegetarischen oder veganen Gerichten steigen wird. Beim Deutschen Studentenwerk (DSW) beispielsweise rennt man diesbezüglich offene Türen ein: Laut Generalsekretär Achim Meyer auf der Heyde sind inzwischen 50 Prozent aller Mensa-Essen vegetarisch oder vegan.

Insofern sagt die Studie des WWF-Deutschland, die gemeinsam mit der corsus - corporate sustainability GmbH durchgeführt wurde, nichts revolutionär Neues. Verkürzt bestätigen die gegenwärtigen Auswertungen, dass eine flexitarische, vegetarische oder vegane Ernährung in aufsteigender Wirksamkeit die Treibhausgasemissionen ebenso wie den ernährungsbedingten Flächenbedarf vermindern. Als Grundlage diene der durchschnittliche Lebensmittelwarenkorb der deutschen Bürger und Bürgerinnen zwischen 2015 und 2018. Ihm wurden als erwünschter Richtwert die Empfehlungen der EAT-Lancet-Kommission für eine ‚Planetary Health Diet‘, gegenübergestellt. Aus dem Vergleich des Warenkorbs (Ist-Wert) mit der Diät (Soll-Wert) sind insgesamt sieben Analysen in Arbeit, bislang liegen die oben erwähnten zur Flächennutzung und Klimawirksamkeit vor. Sämtliche Details

sind auf der Website www.wwf.de unter ‚Themen & Projekte – Schwerpunkte – Landwirtschaft – Ernährung & Konsum‘ nachzulesen.

Eine Forderung an die Politik ist, bis spätestens 2022 eine ressortübergreifende Ernährungsstrategie auf den Weg zu bringen. Dazu gehört unter anderem die Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen. Ein konkretes Beispiel wäre das Catering für Veranstaltungen oder auf Reisen, auf denen automatisch ein vegetarisches Menü vorgesehen sei, während Fleisch extra angekreuzt werden müsse, so Tanja Dräger de Teran, Referentin für Ernährung und Landwirtschaft beim WWF Deutschland.

Doch bedeutet beispielsweise ‚vegan‘ noch lange nicht ‚Bio‘. Das WWF-Positionspapier ‚So schmeckt Zukunft – Gesunde Ernährung für eine gesunde Erde‘ gibt auch hierzu Empfehlungen. Um nur zwei aus dem weitreichenden Katalog herauszugreifen: Bei Aus-

schreibungen und Vergabeverfahren für öffentliche Einrichtungen des Bundes und der Länder sollen gemäß Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) 2025 verpflichtend 30 Prozent Bioprodukte vorgeschrieben sein. Zudem soll die ökologische Landwirtschaft auf mindestens 30 Prozent bis 2030 verstärkt werden, auf zehn Prozent mehr, als die deutsche Nachhaltigkeitsstrategie als Minimum anstrebt. Auf Großverbraucher bezogen geht das WWF-Positionspapier kaum über Überlegungen etwa des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) hinaus. Ferner decken die Analysen und Forderungen so weite Felder wie Klimaschutz, Fair Trade und nachhaltige Fischerei ab. Festzuhalten bleibt, dass sich die WWF-Studie in zahlreiche andere Stimmen einreihet, die zumindest eine fleischarme Ernährung zum Wohl des Planeten anraten.

Dirk Hartmann

Stachel im Fleisch

Verdreht: Vegetarier und Veganer propagieren Tierprodukt



Ein Mitarbeiter für Forschung und Entwicklung bei Mosa Meat in seinem Labor.

Eine neue Sau wird durchs Ort getrieben: die zelluläre Landwirtschaft. Sie produziert aus Zellkulturen eine Substanz, die sogar Fleischverächter bewerben. Der Verein ProVeg etwa, der sowohl Veganer als auch Vegetarier vertreten will, initiierte das Cell-Ag-Projekt. Es soll „Bewusstsein und Akzeptanz für zelluläre Landwirtschaft schaffen“. Doch wie so oft – es ist nicht immer alles Speck, was glänzt.

Die zelluläre Landwirtschaft wird unter Experten kontrovers diskutiert. bioPress fragte vier von ihnen, was sie auf die Argumente der Befürworter antworten.

Felix Prinz zu Löwenstein, Berater der Zukunftskommission Landwirtschaft

bioPress: Der Biolandbau wird angesichts der Klimakrise an seine Grenzen stoßen: Selbst dessen humose Böden und ausgeklügelte Fruchtfolgen werden eventuell nicht immer dagegen ankommen. Inwieweit könnte das In-vitro-Fleisch eine Antwort darauf sein?

Felix Prinz zu Löwenstein: Ausschließlich eine Land-



wirtschaft, der es gelingt, ihre Bodenfruchtbarkeit zu

steigern, wird in der Lage sein, mit den Folgen der Klimakrise fertig zu werden. Dann sind Böden in der Lage, auch bei Starkregen-Ereignissen Wasser aufzunehmen und es für Trockenzeiten zu speichern. Der Einsatz von Mist und die Beweidung durch Wiederkäuer ist ein wichtiges Element in dieser Bodenpflege. In-vitro-Fleisch trägt dazu nichts bei!

bioPress: Entwicklungsländer können zwar Bio anbauen, stoßen aber bei der Infrastruktur auf Probleme, weswegen etwa Getreide und Fleisch verrotten. Eine lokal produzierende Zelluläre Landwirtschaft ist möglicherweise eine Lösung.

Felix Prinz zu Löwenstein: In der Tat steckt in der Vermeidung von Lebensmittel-Ver-

derb („post harvest losses“) in Entwicklungsländern und Lebensmittelverschwendung in Industrienationen ein ganz entscheidender Hebel dafür, ob es möglich ist, auf Dauer eine wachsende Weltbevölkerung mit ausreichend ökologisch erzeugten Lebensmitteln zu versorgen. Dafür braucht es Investitionen in Lagerung, Transport, Kühlketten et cetera, aber keine teure Hochtechnologie, die Kunstprodukte hervorbringt, die ihrerseits ganz genauso bakteriell zersetzt werden und dadurch verderben können wie herkömmliche Nahrungsmittel. Es gibt keinen Grund, jede Art von Lebensmitteln nicht auch verbrauchernah zu erzeugen. Das Beispiel der Millionenstadt Belo Horizonte in Brasilien zeigt, wie eine öko-

Die Geschichte der zellulären Landwirtschaft ist wenig appetitanregend. Ursprünglich wurden solche Zellen gezüchtet, um sie etwa bei schweren Verbrennungen als künstliche Haut zu transplantieren. Auch sind die technischen Grundlagen naturfern: Am Anfang der Zucht stehen tierische Stammzellen, die allerdings schmerzfrei entnommen werden.

Die unbestimmten Stammzellen können unter anderem zu Muskelfasern heranwachsen, wobei der Euphemismus 'Clean Meat' seine schmutzige Seite offenbart: Als Nährlösung für die Zellen verwendet etwa der Hersteller Eat Just fetales Kälberserum (FKS). Diese Nährlösung wird bereits seit den 1950er-Jahren verwendet, um Zellwachstum in Gewebekulturen zu fördern. Seine Gewinnung erinnert an Schauermärchen der Qanon-Sekte: Direkt nach der



In Bio-Reaktoren wie hier bei SuperMeat wächst das künstliche Fleisch heran. Dabei handelt es sich noch um ein Pilotprojekt.

Schlachtung wird der schwangeren Kuh der Fötus entnommen, aus dessen Herz das Blut abgesaugt wird. Ob das Kalb noch lebt, ist nach einer Untersuchung des Recherchezentrum Correctiv

umstritten, doch dass es innerhalb von 20 Minuten im Mutterleib erstickt, macht es nicht besser. Allerdings gibt es pflanzliche Alternativen, zu denen auch Eat Just laut eigener Ankündigung bei der

nächsten Produktionslinie wechseln will.

Besser als Tofu?

Selbst wenn man Kunstfleisch tierfreundlicher produziert, bleibt die Frage, was daran ➤

logische Landwirtschaft rund um die Stadt herum, die man intelligent mit der Bevölkerung verknüpft, Hunger erfolgreich eliminieren kann.

bioPress: *Es ist aufwendig, Zuchtlinien zu entwickeln, die eine artgerechte Tierhaltung erlauben. Wäre es nicht einfacher und konsequenter, gleich auf In-vitro-Zucht zu setzen?*

Felix Prinz zu Löwenstein: Genau hierum geht die Diskussion: Wofür sollen eigentlich Forschungsmittel eingesetzt werden? Für Molekulargenetik und Kunstfleisch und damit für Patente oder für eine systematische Agrar- und Ernährungsforschung, die einen produktiven, Input-armen, sich an den Organisationsprinzipien natürlicher Systeme

orientierenden Ansatz entwickelt? Denn auch Forschungsgelder kann man nur einmal ausgeben. Angesichts all dessen, was wir schon mit Technologien ausgerichtet haben, die maximal weit von natürlichen Systemen entfernt funktionieren, wäre es intelligent, Forschungsgeld in Letzteres zu investieren. Bis jetzt geschieht das nur in homöopathischen Dosen!

Dass all das zu einer grundsätzlich veränderten weil artgerechten Tierhaltung, zu Fleisch-Preisen, die die Wahrheit sprechen, und damit zu einem stark verminderten Fleischkonsum führen würde, wissen wir längst. Und nichts Besseres könnte für Tier, Mensch und den Planeten passieren!

bioPress: *Unter welchen Vo-*

raussetzungen könnten Sie sich vorstellen, In-vitro-Fleisch auf der Messe Biofach zu präsentieren?

Felix Prinz zu Löwenstein: Ökologische Lebensmittel sollen so naturbelassen wie möglich sein. Ernährungswissenschaftler erkennen immer mehr, welchen Schaden hoch verarbeitete und mit mannigfachen künstlichen Zusatzstoffen versehene Lebensmittel an unserer Gesundheit verursachen. Weil die Interaktion zwischen dem Biom des Bodens, dem der Tiere und dem der Menschen eine so große, erst in neuester Zeit ins Bewusstsein rückende Bedeutung hat, zeigt sich, dass es keineswegs Ideologie ist, wenn Bio-Gemüse in gewachsenem natürlichem Boden erzeugt werden

muss und nicht im künstlichen Substrat. 'Keimfrei' erzeugtes Fleisch – oder auch Salat –, abgekoppelt von diesen unendlich komplexen und mit Milliarden von Organismen verbundenen Wirkungszusammenhängen, ist eine echte Gefahr für unsere Gesundheit. Die explosionsartig anwachsenden Nahrungsmittelunverträglichkeiten sollten uns eine Warnung sein! Sie muss man im Zusammenhang mit einer Veränderung unserer Nahrung in den letzten zwei Generationen sehen, die alles an Veränderung übersteigt, was unsere Ernährung in den letzten 10.000 Jahren durchgemacht hat. In-vitro-Fleisch gehört nicht auf die Biofach, sondern ins Gruselkabinett!

besser als Tofu, Seitan oder – für Ovo-Vegetarier – Eier ist. Das Interesse an ihm wird deutlicher, wenn man seine Geschichte nachverfolgt. Erste Ansätze, die 2002 veröffentlicht wurden, sollten Astronauten auf einer Marsmission mit einer platzsparend nachwachsenden Proteinquelle versorgen. Ausgangsmaterial hierfür war noch Fischgewebe, das Ziel ist noch heute ähnlich: angesichts einer wachsenden Weltbevölkerung bei schrumpfenden Böden die Ernährung zu sichern. Ein Pionier für vaskuläre Physiologie, Professor Mark Post von der Universität Maas-

tricht, untersuchte ursprünglich die Heilung von Herzgewebe. Seine ersten Versuche, einen In-Vitro-Burger zu kreieren, finanzierte Google-Mitgründer Sergey Brin. Andere prominente Unterstützer waren etwa Kimbal Musk (der Bruder von Elon Musk), Bill Gates förderte die Firma Memphis Meats. Der Microsoft-Gründer und Vegetarier Gates weist auf das zweite Argument hin, das ProVeg anführt, um die Zellkulturen zu bewerben: Es bringe Fleischesser dazu, weniger oder sogar keine Tiere leiden zu lassen, um ihr Steak auf den Teller zu bekommen. Wer sein Schnitzel liebt, wird

sich freilich kaum mit einem geschmacksneutralen Zellklumpen abspeisen lassen. Den ersten 2013 präsentierten In-vitro-Rindfleischburger beurteilten die beiden Testesser als in der Textur fleischähnlich, aber nicht so saftig. Auch sei der Geschmack nicht allzu intensiv gewesen. Weniger freundlich formuliert: Er war trocken und geschmacksarm, was angesichts der Produktionskosten von zirka 330.000 Dollar dürftig erscheint. Damit das Resultat schmeckt, muss es mit Aromen aufgepimpt werden. Da ihm zudem Fettgewebe fehlt, müssen die Produzenten auch dieses hinzufügen.

Fleischbrauerei

Die Bezeichnung 'Laborfleisch' wird gern von den Verfechtern des 'Clean Meat' abgelehnt. Es sei vielmehr mit Bier zu vergleichen, das auch mittels Zusatz von Ferment heranreift. Dr. Kurt Schmidinger, Lebensmittelwissenschaftler und Gründer des Projektes 'Future Food' zieht daher den Namen 'Fleischbrauerei' vor. Doch würde ein Brauhaus mit fetalem Blut arbeiten, würde sicher niemand das Gebräu trinken. Selbst wenn hierfür ein Ersatz gefunden wird, darf man sich keinen fröhlich blubbernden Botich vorstellen. >

Jan Plagge, Präsident Bioland

bioPress: Bei der Bundesdelegiertenkonferenz 2020 sagten Sie: „Das Vorurteil des Klimakillers Kuh ist widerlegt“. Die Aussage galt allerdings nur für den Biobereich. Aber solange nicht jeder konventionelle Landwirt zumindest nachhaltig wirtschaftet, könnte die Zelluläre Landwirtschaft noch vorteilhafter als Bio sein. Ebenso könnten künstliches Hühnerfleisch und Eierersatz das Problem des Kükenschederns lösen. Sehen Sie hier eine Berechtigung für die neue Technik?

Jan Plagge: Wir brauchen einen echten Systemwechsel, der hinführt zu einer vollständigen ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft. Auf dieses Ziel hinarbeitend sollten wir unsere Kräfte bündeln. Schon mit der industriellen Tierhaltung haben wir uns vollkommen entkoppelt von einer für uns, unsere Mitgeschöpfe und den Planeten gesunden Tierhaltung und Ernährung. Die

zelluläre Landwirtschaft löst keines unserer komplexen Probleme – wichtige Wechselwirkungen werden hierbei völlig ausgeblendet. Wiederkäuer auf der Weide haben ein artgerechtes Leben und artreiches Grünland ist elementar für den Klimaschutz und die Biodiversität. Insofern trägt insbesondere auch die Weidehaltung zum Erhalt eines gesunden landwirtschaftlichen Kreislaufs bei. Zudem löst die zelluläre Methode das Problem der Fehlernährung durch zu viel Fleisch nicht, sondern könnte dieses durch billigere Preise sogar noch verstärken.

bioPress: Sie waren bereit, neue Wege etwa zusammen mit Lidl zu beschreiten. Was hindert Sie daran, auch mit der Zellulären Landwirtschaft Grenzen zu überschreiten?

Jan Plagge: Bei der Partnerschaft mit Lidl ging es uns darum, noch mehr Verbraucher*innen vom heimischen



Tanja Hartlieb

Bioland-Angebot zu überzeugen und einen Beitrag zur Umstellung der Regale und des Konsums insgesamt zu leisten. Das sehen wir als Teil des Weges, mit dem wir unsere Bioland-Ziele erreichen. Die zelluläre Landwirtschaft hingegen ist für mich ein Irrweg, der die Menschen eher noch weiter von einem Leben im Einklang mit Natur und unseren Lebensgrundlagen entfernt. Eine zukunftsfähige, nachhaltige Landwirtschaft gelingt durch den sukzessiven Ausbau von Bio, möglichst kurze regionale und faire Wertschöpfungsketten und natur-

nahe Erzeugung ohne den Einsatz von chemisch-synthetischen Stickstoff-Düngern oder Gentechnik. Nur so können wir die natürlichen Lebensgrundlagen für die kommenden Generationen bewahren. Im Übrigen ist der Bio-Ausbau von politischer Seite auch gewollt: EU, Deutschland und viele Bundesländer haben Öko-Flächenziele definiert, auf die es nun hinzuarbeiten gilt. Diese Zielsetzungen stehen auf einer wissenschaftlichen Basis, welche die systemischen Vorteile einer breiten Umstellung auf Bio nachgewiesen hat.

Steffen Reese, Geschäftsführer Naturland

bioPress: Ein wichtiger Bestandteil von Naturland ist der faire Handel. Was könnte fairer sein, als etwa in Sierra Leone eine zelluläre Fleischfabrik zu errichten, die den lokalen Eiweißbedarf deckt. Dann wären auch mehr Kapazitäten frei für die dortige Landwirtschaft. Wie sehen sie diesen fairen Ansatz?

Steffen Reese: Es ist schon bemerkenswert, dass der Welthunger immer dann als Argument bemüht wird, wenn es darum geht, Methoden der industriellen Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion als quasi ‚alternativlos‘ zu rechtfertigen. Dabei hat der Weltagrарbericht bereits 2008 festgestellt, dass mehr als 70 Prozent der Weltbevölkerung durch kleinbäuerliche Landwirtschaft ernährt werden. Sie schafft mehr Arbeit als die industrielle Landwirtschaft – und damit auch mehr Einkommen. Und genau das ist der beste Beitrag gegen Hunger. Deshalb sehen wir es bei Naturland als unsere Aufgabe an, kleinbäuerliche Familien weltweit zu unterstützen und ihnen Einkommensperspektiven zu bieten. Um Ihr Beispiel Sierra Leone aufzugreifen: Dort zertifiziert Naturland seit vergangenem Jahr eine Kooperative mit 36.000 Mitgliedern, die auf einer Fläche von durchschnittlich einem Hektar pro Familie Bio-Kakao anbauen. Diese Menschen brauchen keine Fleischfabrik, sondern faire Absatzmöglichkeiten für ihre Erzeugnisse.

bioPress: In-vitro-Alternativen könnten Bio-Betriebe

gewissermaßen entlasten, damit diese wieder ihre Kernbereiche pflegen können. Können Sie sich zumindest eine Koexistenz vorstellen?

Steffen Reese: Der Öko-Landbau denkt und arbeitet in natürlichen Kreisläufen. Dabei geht es um die vielfältigen Wechselwirkungen zwischen gesunder Ernährung, Umwelt- und Klimaschutz und Artenvielfalt. Und es geht um artgerechte Tierhaltung, denn ein gewisses Maß an Tierhaltung gehört zum ökologischen Kreislauf notwendig dazu. Was wir brauchen, ist ein ökologischer Umbau unserer gesamten Landwirtschaft, mit weniger und dafür artgerechter Tierhaltung. Laborfleisch und Gentechnik helfen uns dabei keinen Schritt weiter, im Gegenteil: Wer Fleischfabriken das Wort redet, ignoriert die natürlichen Kreisläufe, nur damit sich unser übertriebener Fleischkonsum nicht ändern muss. Andersherum wird ein Schuh draus: Wir müssen nicht nur die Landwirtschaft umstellen, sondern auch uns selbst, also weniger Fleisch essen, dafür aber in besserer, nämlich in Bio-Qualität.

bioPress: Ähnliches gilt für den Fischfang. Ihn zertifiziert Bioland seit 1990 und unterstützt zudem Bio-Aquakulturen. Künstliches Fischfleisch etwa von ‚Finless Foods‘ könnte auch hier den Markt so entlasten, dass die Schleppnetzfisherei entfällt. Würden Sie das als ernsthafte Chance begrüßen, um die Überfischung zu bekämpfen?

Steffen Reese: Die ökologische Aquakultur, die in den 1990er Jahren von Naturland federführend mitentwickelt wurde, leistet genau diesen Beitrag bereits – als ein wesentlicher Baustein, um Fisch als gesundes und nachhaltiges Lebensmittel in die Zukunft zu bringen. Und auch hier gilt, wie beim Fleisch: weniger und dafür besser. Es muss nicht jeden Tag Lachs sein, aber wenn, dann bitte Bio.

Der zweite Baustein ist der Fischfang selbst, der gerade in vielen ärmeren Ländern des Südens tatsächlich einen wesentlichen Beitrag zur Versorgung der Menschen mit hochwertigem Eiweiß leistet. Wirklich nachhaltiger Fischfang ist also weiterhin notwendig – und er ist auch möglich! Dass heute ein Drittel der weltweiten Bestände überfischt sind, liegt vor allem an ungenügender Regulierung oder schlicht illegaler Fischerei, schlechtem Fischerei-Management und destruktiven Fangmethoden. Wie es besser geht, zeigen wir mit Naturland Wildfisch: eine Zertifizierung nach Maß, in der jedes Fischereiprojekt einzeln betrachtet und in einem transparenten Prozess gemeinsam mit Behörden, Wissenschaft und Umweltschutzorganisationen bewertet wird. Das ist unser Beitrag als Naturland.

bioPress: Noch beherrschen kleine Start-Ups die Szene, bald werden aber Giganten wie Tyson Foods weiter in den Markt vordringen. Diese transportieren Bot-schaften, die schon jetzt in der Öko-Szene verfangen:



Wir sind nachhaltig, wir sind tierfreundlich, wir können regional produzieren. Wie positionieren Sie sich als Naturland Verband gegenüber Tierrechtlern oder Klimaaktivisten, die dem zustimmen?

Steffen Reese: Man sollte sich immer eine gewisse Offenheit für neue Lösungsansätze bewahren. Auch der Öko-Landbau ist ja keine abgeschlossene Lehre, sondern wird beständig weiterentwickelt. Aber wenn ausgerechnet die Industrie uns einfache Lösungen für komplexe Probleme anpreist, dann sollten eigentlich jede Klimaaktivistin und jeder Tierrechtler aufhören. Wer vor komplexen Problemen steht, ist gut beraten, sich das gesamte System anzuschauen. Genau das tut der Öko-Landbau seit vielen Jahrzehnten mit sichtbarem Erfolg – auf dem Acker, im Stall und im Markt. Ich kenne kein anderes Zukunftskonzept für unsere Landwirtschaft und Ernährung, von dem man das sagen könnte. Also lasst uns den Öko-Landbau endlich richtig in die Breite bringen.

Dies führt zum dritten Pro-Argument für Kunstfleisch: Aufzucht und Verarbeitung brächten anders als eine Rinderherde kaum Treibhausgas und keine Methangase mit sich. Es ist allerdings abzuwarten, ob der prognostizierte geringe Energieverbrauch zutrifft. Die Umweltingenieurin Carolyn Mattick von der University of West Florida schrieb in ihrer Studie 'Zelluläre Landwirtschaft: Die kommende Revolution in der Lebensmittelproduktion', dass

die zelluläre Landwirtschaft sogar mehr Energie benötige als die herkömmliche Viehzucht, um die gleiche Masse hervorzubringen. Dem entgegen zitiert progressive-agrarwende.org unter dem Titel 'Kultivieren statt Schlachten?' drei Studien, nach denen die neue Technik "höchstwahrscheinlich deutlich besser abschneidet".

Die zelluläre Landwirtschaft müsse laut Mattick fast sämtliche biologischen Strukturen simulieren, etwa die Haut als

Temperaturregler oder den Nährstoff- und Sauerstoffkreislauf der Adern und Organe. Damit beispielsweise statt eines Zellklumpens eine faserige Fleischstruktur entsteht, ist ein feines Skelett nötig, auf dem die Zellen wachsen. Als ein Verfahren werden Spinatblätter so behandelt, dass nur die Blattadern übrigbleiben. Doch je dicker die Zellschicht wird, umso weniger Nährlösung gelangt in sie – es fehlen die Blutgefäße. Stärkeres Wachs-

tum gelingt also nur mit technischem Aufwand.

Nicht zuletzt besitzt ein Rind, das nach Öko-Richtlinien gehalten wird, Abwehrkräfte gegen Bakterien und Viren. Das künstliche Fleisch muss während seines gesamten Wachstums vor ihnen geschützt werden. Diese Probleme zeigen: Die Technik ist eben nicht gleichzusetzen mit der veganen Milchalternative aus Hafer oder dem Fermentationsprozess von Bier.

Urs Niggli, Präsident von agroecology.science

bioPress: Sie sind Präsident der Technology Innovation Platform of IFOAM (TIPI). Wie wird hier die Zelluläre Landwirtschaft diskutiert?

Urs Niggli: Leider ist TIPI zurzeit nicht mehr aktiv. Das hängt mit meinem Ausscheiden aus dem FiBL Schweiz zusammen. Weil die IFOAM Konferenz in Rennes (F) der Pandemie zum Opfer gefallen ist, konnte man noch keine neue aktive Leitung für TIPI finden und die Schwerpunkte der zukünftigen Arbeit festlegen. Zellfleisch ist eine so grundsätzlich neue Technologie, dass man sich auf der Ebene der IFOAM tatsächlich darüber unterhalten sollte.

bioPress: Sie selbst waren immer offen, bei neuen Technologien unvoreingenommen die Risiken und Potenziale abzuwägen. Wie schätzen Sie persönlich beide Seiten bei der Zellulären Landwirtschaft ein?

Urs Niggli: Die Ernährung der Menschen wird sich von tierischen Proteinen zu pflanzlichen verschieben. Da ist sich die Wissenschaft einig. Und auch der Politik dämmert es, aber man meint immer noch,

die Landwirtinnen und Landwirte schonen zu müssen. Die effizienteste Landnutzung erreicht man mit dem Anbau von Hülsenfrüchten (Erbsen, Bohnen, Linsen, Kichererbsen, Soja, Lupinen). Pro Fläche kann man zweimal so viel Eiweiß wie mit Milch und zwanzig Mal so viel wie mit Fleisch produzieren. Die Produktion von Veggie-Burgern aus Soja, Weizen und Kartoffeln ist ebenfalls eine sinnvolle Flächennutzung, kostet aber für die Verbraucher zweimal mehr als Fleisch. Da die Ackerfläche aber weltweit knapp ist, kann die In-vitro-Kultur von Fleisch aus Stammzellen in Zukunft interessant sein. Man beansprucht dafür kein Land und kann mit industriellen Anlagen in die Höhe gehen. Der Ökolandbau hat das zentrale Prinzip der bodengebundenen Erzeugung von Lebensmitteln. Eine In-vitro-Produktion kommt also nicht in Frage.

bioPress: Befürworter der zellulären Landwirtschaft führen an, dass man dank ihr Weiden in reine Ackerbauflächen umwandeln könne und so den

CO₂-Ausstoß vermindere. Wie sehen Sie diese Argumentation bezüglich Klimaschutz?

Urs Niggli: Das stimmt nicht. Das Dauergrünland ist begrenzt oder gar nicht ackerfähig. Das Pflügen von Grasland setzt enorm viel CO₂ frei, weil Grasland große Humusspeicher sind. Das würde uns weit weg vom 1,5-Grad-Ziel bringen. Der Anbau von Soja auf Savannenböden mit viel Düngern und Glyphosaten zeigt diese Katastrophe deutlich. Gras-Klee-Gemenge, welche als Fruchtfolgeglieder auf den Äckern angebaut werden, sind wichtig für die Bodenfruchtbarkeit und die Stickstoffversorgung. Es ist wichtig, dass wir die bestehenden Grünlandanteile (in Deutschland 28 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche, weltweit 68 Prozent) weiterhin durch Kühe, Schafe und Ziegen nutzen. Ohne diese Nutzung würden sich Hunger und Armut massiv ausdehnen. Und wer sonst könnte die Nebenprodukte des Ackerbaus nutzen, beispielsweise Kleie, Presskuochen oder Trester?



bioPress: Bislang unterstützte vorrangig die Privatwirtschaft die neue Technik. Was müsste geschehen, damit Sie sie als förderungswürdig erachten?

Urs Niggli: Die In-vitro-Kultur von Fleisch mit Stammzellen von Muskeln und Fett ist technisch noch lange nicht ausgereift und sehr teuer. In diese Forschung werden bereits staatliche und EU-Gelder investiert. Man sollte das weiterhin fördern, bis die Technologie reif ist. Dann kann man es der Industrie überlassen, die Produktion aufzuskalieren und billiger zu machen. Gute Produkte werden nachgefragt, denn sie liegen in verschiedenen gesellschaftlichen Trends.

Nicht Fisch, nicht Fleisch

Nachdem 2013 der erste In-Vitro-Burger das Licht der Welt erblickt hatte, folgten erste Firmengründungen. Finless Foods züchtet seit 2016 fischähnliche Zellen, um den Raubbau in den Meeren zu stoppen. Ebenfalls 2016 kam Memphis Meats mit Fleischbällchen, dann mit Backhähnchen und Ente à l'orange heraus. Die Firma Hampton Creek stellt seit 2011 Eier-Ersatz her, und benannte sich später in Eat Just um. Im Dezember 2020 wurde ihr gezüchtetes Hühnerfleisch in Singapur zugelassen.

Die Zahl der Start-Up-Unternehmen steigt mittlerweile kräftig an. Bemerkenswert ist, dass auch Großkonzerne an der Technik interessiert sind. Zwei Konzernriesen im Bereich Tierprotein sind Cargill

und Tyson Foods, die in Memphis Meats investieren. Diese handeln ganz sicher nicht aus dem Idealismus heraus, Tierleid oder CO₂-Ausstoß zu mindern.

Patentrezepte

Fakt ist: In-Vitro-Fleisch ist auch in größerem Stil herstellbar, und bei der richtigen Nährlösung muss kein Tier dafür leiden. Doch das technisch Machbar erschien schon allzu oft als Königsweg und entpuppte sich als Schritt in die falsche Richtung. Anfangs wurden Atomkraft, Gentechnik und industrielle Landwirtschaft bejubelt, dann folgte Ernüchterung oder gar blankes Entsetzen. Ebenso wenig gibt es Patentrezepte, um das Fleischproblem zu lösen.

Nüchtern betrachtet sind weltweit 1,4 Milliarden Menschen übergewichtig, während laut Welthungerhilfe zwei Milliar-



Die Fleischbällchen von Memphis Meat kommen seit 2016 aus der Retorte.

den mangelernährt sind. Diese Ungleichheit zu bekämpfen, erfordert politische und wirtschaftliche Anstrengungen, und keine Wunderkuren, ähnlich sieht es etwa mit der Bodenpflege in der Landwirtschaft aus. Kurz:

Eine tier- und klimafreundliche Ernährung verlangt nach vielschichtigen Lösungen, die gemeinsame Anstrengungen erfordern. In einer Petrischale wird man sie nur schwerlich finden.

Dirk Hartmann

Voelkel HAFER DRINK

Der weltweit Erste in Demeter-Qualität

Setzt neue Maßstäbe im Segment Pflanzendrinks:
Der mild-cremige Klassiker mit glutenfreiem Vollkornhafer aus biodynamischem Anbau der Familie Schoof an der Nordseeküste.

Spricht die wachsende Zahl bewusst konsumierender Menschen an, denn in der umweltfreundlichen Mehrwegflasche verbindet unser Demeter Hafer Drink die Themen vegane Ernährung, nachhaltige Verpackung und enkeltaugliche Landwirtschaft.

Schmeckt pur und im Müsli, ist aber auch zum Kochen, Backen und Verfeinern von Heißgetränken geeignet:

Ein natürlich leckerer Trinkgenuss für viele Gelegenheiten!

Natürlich
in Mehrweg



demeter

NEU

Für Ihr Sortiment
unverzichtbar:
Jetzt bestellen!

Naturland erweitert Geschäftsführer-Posten

Der Öko-Verband Naturland verteilte die Öko-Beratungsgesellschaft mbh und den Erzeugerring für naturgemäßen Landbau e.V. auf zwei Köpfe. Martin Bär und Thomas Neumaier managen nun die vielfältigen neuen Aufgaben, die aus dem starken Wachstum des Verbands resultieren.

BÖLW wählt Tina Andres zur Vorstandsvorsitzenden

Ab November 2021 wird der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) von einem neuen fünfköpfigen Vorstand geleitet. Die Mitglieder wählten Tina Andres vom Bundesverband Naturkost und Naturwaren (BNN) zu ihrer Vorstandsvorsitzenden. Geschäftsführer Peter Röhrig rückte in den Vorstand auf. Alexander Gerber, Volker Krause und Marcus Wewer wurden im Amt bestätigt.

Hubert Heigl als Präsident von Naturland bestätigt

Die internationale Delegiertenkonferenz von Naturland stimmte über ihre neue Führungsspitze ab. Der bisherige Präsident Hubert Heigl wurde in seinem Amt bestätigt. Ins Präsidium wurden zudem mit Frauke Weissang und Marion Böhner zwei neue Mitglieder berufen.

Jan Plagge bleibt Bioland-Präsident

Die Bundesdelegiertenversammlung (BDV) von Bioland bestätigte Jan Plagge für weitere fünf Jahre in seinem Amt. Zudem wurde auf der BDV eine Bioland-Richtlinie zur Bruderhahnaufzucht verabschiedet.

Kräuter Mix verstärkt die Geschäftsführung

Holger Popp verantwortet seit dem 1. März 2021 als Geschäftsführer die Abteilungen >

Neues Logistikunternehmen der basic AG und EPOS Bio Partner

Die neue ORFO Logistik übernimmt Lager- und Logistikgeschäft



Die Bio-Unternehmen basic AG Lebensmittelhandel und EPOS Bio Partner Süd GmbH gründeten die ORFO Logistik



GmbH als gemeinsames Tochterunternehmen. ORFO (kurz für Organic Food) soll regionale Streckenlieferungen, Lagerung und Logistik für die

süddeutsche Bio-Branche durchführen, die bislang über einen Großhandel liefen. Die Geschäftsführung der ORFO Logistik übernehmen Dr. Stephan Thewalt und Sebastian Funk, das Tagesgeschäft verantwortet Thomas Krell.

Beste Bio-Weine ermittelt Beim internationalen bioweinpreis 2021 wurden Bioweine aus 21 Ländern verkostet



Die WINE System AG als Dachorganisation des PAR-Netzwerks schrieb den 13. internationalen bioweinpreis aus. Deutschland war mit 253 eingereichten Weinen das am stärksten vertretene

Weinland. Italien als Zweiter räumte mit 69 Top-Wertungen die meisten Preise ab, dann folgte

Deutschland mit 17, Österreich mit 13 und Spanien mit 11 Groß-Gold-Medaillen. Gesamtsieger ist eine 2018er Auslese Sauvignon Blanc vom Bioweingut Weiss Beate und Eric.

Melasse im Tank?

Hefehersteller von Rohstoffknappheit bedroht

Eine Entscheidung der Europäischen Kommission bereitet der europäischen und deutschen Hefebbranche Sorge: Wenn Melasse zur Herstellung von Bioethanol zugelassen wird, verknappt die erhöhte Nachfrage den Schlüsselroh-

stoff der Hefeproduktion. Dr. Markus Weck, Hauptgeschäftsführer der Deutschen Hefeindustrie e.V., sagt hierzu: „Aus unserer Sicht gehört Melasse als wertvoller Rohstoff für die Hefeherstellung nicht in den Tank!“

Schoko-Müsli unter der Lupe

Bio-Cerealien geben gemischtes Bild ab

Die österreichische Verbraucherschutzorganisation ‚Verein für Konsumenteninformation‘ (VKI) untersuchte zwölf Schoko-Müslis. Bio-Produkte verteilten sich auf vordere und hintere Ränge: Die Rebelicious Schoko Dinger landeten auf Platz 2, mit dem Nutri-Score C kamen die Barnhouse Knuspy Kids Kakao Knusperbällchen ins Mittelfeld. Das Schlusslicht bildeten die Schoko-Bären und Schoko-Kugeln von Dennree, die aufgrund ihres

Zuckeranteils den Nutri-Score D erhielten.



Bio boomt bei Aldi Süd

Der Discounter baut sein Bio-Sortiment stetig aus



Aldi Süd bietet übers Jahr verteilt mehr als 450 Produkte aus dem Bio-Bereich

an. Gemessen an 2019 kamen damit hundert Produkte hinzu, die dem Discounter ein Umsatzplus von über 20 Prozent im Bio-Segment bescherten. Alle Artikel der Aldi Süd Eigenmarken GUT bio

und Mamia bio folgen der geltenden EG-Öko-Verordnung und sind dementsprechend mit dem deutschen Bio-Logo und dem grünen EU-Bio-Siegel gekennzeichnet.

Die Natexpo greift neue Trends auf

In Paris treffen sich Einkäufer und Entscheider aus der Biobranche



Die Natexpo, Frankreichs internationale Fachmesse für die Biobranche, findet vom 24. bis 26. Oktober

2021 in Paris statt. Unter den neuen Messeschwerpunkten 'Öko-Produkte' und 'Öko-Dienstleistungen' werden Themen wie Upcycling, lokale Versorgung oder faire Entlohnung vorgestellt. Schon Monate vor der Eröffnung der Messe verzeichnete der neue Messebereich laut Natexpo zahlreiche Anmeldungen. Parallel zur Präsenz-Messe findet die Natexpo dieses Mal auch online statt.

Verrottet und zersetzt? Schön wär's!

Angeblich kompostierbare Beutel werden verboten



Unter dem Etikett 'kompostierbar' fanden sich bislang Tüten aus oxo-abbaubarem Plastik. Sie bestehen auf Poly-

meren und zerfallen unter UV-Licht und Sauerstoff in winziges Mikroplastik. Dieses gelang dann in die Weltmeere oder die Nahrung. Entsprechende Oxo-Produkte werden jetzt EU-weit vom Markt verbannt. Im Juni 2019 wurde eine entsprechende Richtlinie beschlossen, die alle Mitgliedsländer bis zum 3. Juli 2021 im jeweiligen nationalen Recht verankern sollen.

Niedriger Kakaopreis bedroht ivorische Produzenten

TransFair e.V. fordert stabile Preise für alle Erzeuger

Aufgrund eines Überangebots senkte die Elfenbeinküste den Kakaopreis im Land um 25 Prozent, weswegen die Produzenten weniger Geld bei steigenden Logistikkosten erhalten. Nur mit dem Fairtrade-Label zertifizierte Bäuerinnen und Bauern bekommen einen stabilen Min-

desteuerlös. Dieter Overath von Fairtrade Deutschland sorgt sich um Erzeuger, die noch nicht dem Fairtrade-System angeschlossen sind. Daher fordert er die Kakao-Verarbeiter auf, weiter einen höheren Preis zu zahlen.



Chris Terry | Fairtrade

Vertrieb, Einkauf und Nachhaltigkeitsmanagement. Der 52-Jährige kam von der Raps-Gruppe in Kulmbach, wo er als Bereichsleiter Einkauf und Mitglied der Geschäftsleitung tätig war.

Marketing-Kommunikation der Koelnmesse erhält neue Leiterin

Catja Caspary leitet seit dem 8. Juni 2021 den Zentralbereich Marketing-Kommunikation. Damit trägt sie die Verantwortung für die veranstaltungsbezogene Kunden- und Medienansprache der Koelnmesse. Ihr Vorgänger Jochen Dosch verlässt nach 22-jähriger Tätigkeit das Unternehmen, um sich neuen beruflichen Aufgaben zu widmen.

Neue Vorsitzende bei FIAN Deutschland

Die Menschenrechtsorganisation FIAN Deutschland wählte Prof. (em) Dr. Friederike Diaby-Pentzlin zu ihrer neuen 1. Vorsitzenden. Der langjährige Vorsitzende Tim Engel, der nach drei Amtszeiten nicht wieder antreten konnte, wurde in der gut besuchten Online-Mitgliederversammlung am 17. April verabschiedet.

Alexander Worms steigt bei Bodan ein

Seit Juli 2021 übernimmt Alexander Worms die Verantwortung für Einkauf und Category-Management beim Öko-Großhändler Bodan. Zu seinen Kernaufgaben gehört der Ausbau von langfristigen Partnerschaften mit Anbauern und Herstellern.

Jessica Schwarz stößt zur Geschäftsführung von Alnatura

Ab dem 1. Oktober 2021 erweitert Alnatura seine Geschäftsführung. Jessica Schwarz vertritt neben Götz Rehn, Rüdiger Kasch und Klaus Böhmer den Bereich Finanzen und Controlling in der Geschäftsführung.



Grüner studieren

Wohin führt ein Studiengang in Bio-Management?

Das Bio-Sortiment im Handel wächst unaufhörlich. Was in entsprechenden Firmen fehlt, sind darauf spezialisierte Mitarbeiter. Ein neuer Studiengang an der Fachhochschule des Mittelstands schafft Abhilfe. bioPress erfuhr vom Initiator Prof. Dr. Volker Schaepe, wie er aufgebaut ist und an wen er sich richtet.

Vor 50 Jahren wurden Verfechter von Bio noch als Hippie-Träumer oder verzichtserklärende Ökofreaks belächelt. Jetzt gehört das Thema zum Studieninhalt für angehende Manager – zumindest an drei der neun Standorte der Fachhochschule des Mittelstands (FHM). Ab Oktober 2021 beginnt der Studiengang BioManagement in Bamberg, Frechen bei Köln und Bielefeld. Die Nachfrage dürfte vorhanden sein: Schon in der Rohstoffbeschaffung aus dem In- und Ausland, in der Produktentwicklung, im Marketing sowie der

Kommunikation und nicht zuletzt im Handel fehlt es an qualifizierten Mitarbeitern mit spezialisierten Bio-Kenntnissen.

Von der Idee zum Hörsaal

Prof. Dr. Volker Schaepe kam über einen Umweg zum Thema Bio-Management. Den Ausgangspunkt bildete ein Holz-Lehm-Haus, an dem er 2009 baute. Solche Projekte bringen es mit sich, dass sie sich auf unerwartete Felder ausbreiten. Neben der Frage, wie moderne Technik in die traditionelle Bauweise inte-

grierbar ist, beschäftigte sich Schaepe verstärkt mit Bio-Lebensmitteln.

Der gelernte Betriebswirt suchte ein Jahr später Studiengänge zu ‚Management‘ und ‚Bio-Lebensmittel‘, fand aber wenig, und falls doch, waren die Kurse in Teilbereichen verstreut. Das war insofern wenig überraschend, als damals mit weniger als sechs Milliarden Euro der Bioumsatz den Weg in den Mainstream gerade erst beschritt. Anders als die klassische Betriebswirtschaft oder ‚digitales Management‘ war daher eine akademische Ausbildung wenig gefragt. Das sollte sich rasch ändern. Zum Vergleich: Heute werden Milliarden Euro in der Bio-Lebensmittelbranche umgesetzt. Dazu kommen Naturkosmetik und aktuell auch ein Run bei Bio-Textilien.

Die Zeit war reif, dass das Thema ‚Bio‘ auch das Management erreichte. Tatsächlich stieß Schaepe mit seinem Vorschlag an der privaten Fachhochschule des Mittelstands (FHM) in Bamberg, wo er seit 2017 lehrte, auf offene Ohren. In anderthalb Jahren entwickelte er einen Studiengang, der drei Teilbereiche umfasst:

- Lebensmittel
- Naturkosmetik
- Öko-Textilien

Diese Schwerpunkte wurden unter anderem wegen der deutlichen Wachstumsraten ausgewählt, die sie erzielen. Betrachtet man die Marktanteile, kommt allerdings Kleidung in Bio-Qualität noch sehr bescheiden daher, was im rasant wachsenden Bio-Segment nur bedeuten kann: Es ist noch Luft nach oben.

Der Studiengang stellt sich vor

Wer das Studium absolvieren will, muss einige Grundvoraussetzungen erfüllen. Im Regelfall ist das Abitur nötig, doch unter bestimmten Voraussetzungen (etwa eine erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung) geht es auch ohne.

Studierende qualifizieren sich an der FH oft nebenberuflich. Als Top-up-Studiengang wird beispielsweise eine kaufmännische Ausbildung vorausgesetzt. Unter normalen Umständen nehmen Interessenten unter der Woche an einer Online-Einheit von zirka zwei Stunden teil. Dazu kommt Präsenzunterricht am Freitag mit drei Stunden, am Samstag sind insgesamt zirka acht Stunden einzurechnen. Um dies zu stemmen, ist es für Studentinnen und Studenten sinnvoll, ihre Regelarbeitszeit auf 35 Stunden pro Woche zu reduzieren. Nicht zu vergessen kostet das Studium Gebühren, die ungefähr 510 Euro pro Monat betragen.

Weitere Informationen gibt eine Online-Veranstaltung am 15. Juli um 17 Uhr. Der Web-Link wird unter www.fh-mittelstand.de bekanntgegeben, Direktkontakt unter Schaepe@fh-mittelstand.de

Das Grobraster für den Studiengang bilden die vier Kompetenzfeldern der FHM: ‚allgemeine Wirtschaftskompetenz‘, ‚fachspezifische Kompetenz‘, ‚personale und soziale Kompetenzen‘ sowie die ‚Aktivitäts- und Handlungskompetenz‘. Daraus ergeben sich die verschiedenen Module. Um einen Einblick zu geben, folgt eine kleine Auswahl:

- Bio-Produktentwicklung und Green Design
- Rechtliche Grundlagen des Bio-Managements und Zertifizierung
- Ethisches und nachhaltiges Management
- Teammanagement, Präsentation, Moderation

Laut Schaepe umfassen die Module letztlich das gesamte Feld von Produktion und Verarbeitung sowie die gesamte Transportkette bis hin zur Verpackung und dem Handel. Das mag anfangs theorielastig klingen, sei aber stark praxisorientiert. So konnten 20 Unternehmen als Kooperationspartner gewonnen werden, zu denen unter anderem Exkursionen stattfinden. Zu ihnen gehören Werbeagenturen, Bio-Bäcker und Baustoffhändler, namentlich sind es unter anderem Weleda, Bioverde, Armedangels oder die große lokale Bio-Bäckerei Postler. Dazu kommen aus dem universitären Bereich ein Dozent für Marketing und eine Dozentin für Chemie.

Auf die Frage, ob auch große Ketten wie Edeka oder Rewe als Kooperationspartner denkbar wären, antwortete Prof. Dr. Volker Schaepe, dass sie zumindest „auf der Liste“ stän-

den. Generell habe man keine Scheuklappen auf bezüglich Lebensmittelkonzernen, sondern sei offen für den „Bio-Mainstream“.

Chancen auf dem Arbeitsmarkt

Nach gewöhnlich zwei Jahren schließen Studierende mit dem Bachelor ab. Angesichts der vergleichsweise jungen Bio-Branche stehen ihnen mannigfaltige Berufsfelder offen: Zertifizierung, Vertrieb, Nachhaltigkeits-Management oder eine ökologieorientierte Beratertätigkeit in der Wirtschaft.

Daneben stehen einem Studienabgänger klassische Bereiche offen. So etwa dürfte Bio-Management in der Vorstufe großer Lebensmittelunternehmen oder dem Fachbereich Einkauf vorteilhaft sein. Im Einzelhandel wiederum benötigt ein Kaufmann, der mehrere Filialen unter sich hat, Mitarbeiter, die etwas von Bio verstehen.

Interesse bekundete etwa Dr. Bernhard Irrgang, Head of Research and Development der Weleda AG. Er sei erfreut, dass es nun ein Ausbildungsangebot auf akademischem Niveau gebe. Daher engagiere sich Weleda als Kooperationspartner mit Vorträgen und Exkursionen.

Doch ein spezialisierter Einzelhandel wie die Parfümeriekette Douglas ist noch nicht so weit. Sie hat zwar Artikel mit Bio-Siegel im Sortiment. Aber laut Unternehmenssprecherin müssen Mitarbeiter aktuell noch keine fachspezifische Ausbildung im Bereich Bio-Management vorweisen. Douglas beobachtet jedoch die Entwicklungen im Markt und es könne durchaus sein, dass sich in den nächsten zwei Jahren eine Veränderung diesbezüglich abzeichne.

Dirk Hartmann

STYX
NATURCOSMETIC

Die Kunst der Körperpflege



✓ CO₂-neutrale Produktion in Österreich

✓ zertifizierte Naturkosmetik

✓ tierversuchsfrei

✓ vegan

✓ Tube aus nachwachsendem Rohstoff



Nähere
Informationen
styx.at

Wenn Organic nicht mehr Bio ist...

Wahres Bio in den USA wird vom Projekt zu einer Bewegung



Auch Al Gore lässt seine Biofarm in Tennessee als 'Real Organic' zertifizieren.

Es rumort schon lange und führt inzwischen zu einer Welle des Widerstands, dass in den USA sogenannte Bioprodukte zertifiziert werden, die im eklatanten Widerspruch zu den Standards für biologische Produktion im Rest der Welt stehen.

Die Gesetze zur biologischen Landwirtschaft in den USA sind Teil des nationalen Bioprogramms NOP (National Organic Program), das vom US-Landwirtschaftsministerium verantwortet und verwaltet wird. Ihm steht mit dem NOSB (National Organic Standards Board) ein repräsentatives Gremium zur Seite.

Massentierhaltung, Hydrokultur und Betrug mit Bio-Siegel

Seit etwa einem Jahrzehnt ist das Verhältnis von NOSB und dem Ministerium in einer Krise, weil die Gesetzgebung drei gravierende Fehlentwicklungen erlaubt und sogar fördert. Zum einen geht es um die Erlaubnis, dass Bioprodukte in hydroponischen Anbausystemen, das heißt ohne Boden, produziert werden können. Des Weiteren ist die Tatsache problematisch, dass Massentierhaltung mit entsprechender Tierquälerei möglich ist und in engem Zusammenhang steht mit riesigen Betrugsskandalen mit gefälschten Futtermittelzertifikaten, die die USA überrollt haben. Der Farmer und Pionier der Biobewegung Eliot Coleman

beurteilt die Auswirkungen dieser Missstände auf die Marktentwicklung zutreffend: „Wir bekamen mehr sogenannte zertifizierte Bioprodukte in die Regale, aber wir bekamen nicht mehr Biolandwirtschaft“. Diese Themen haben die Sprengkraft, die Integrität der biologischen Landwirtschaft und das Vertrauen der VerbraucherInnen massiv zu zerstören und dies weltweit.

Hydroponiksysteme – eine bodenlose Provokation für Bio

In hydroponischen Systemen werden Pflanzen über die Wasserversorgung direkt mit elementaren Nährstoffen und gegebenenfalls auch Pestiziden versorgt. Mit Boden kommen diese Pflanzen nicht

in Berührung, was ein fundamentaler Angriff auf die Grundprinzipien der biologischen Landwirtschaft ist, wo als eine Grundregel gilt, dass die Pflanzen nicht direkt, sondern über einen lebendigen Boden ernährt werden. Schon 1945 hat Sir Albert Howard in seinem Grundlagenwerk ‚Mein landwirtschaftliches Testament‘ ausgeführt, dass fruchtbarer Boden gesunde Pflanzen und Tiere und somit auch gesunde Menschen zur Folge hat.

Trotzdem hat das US-Landwirtschaftsministerium vor gut zehn Jahren die bodenlose Produktion mit Hydroponik ausdrücklich als zertifizierbar in die Gesetzgebung aufgenommen. Der vehemente Widerspruch des NOSB Gremiums hatte keine Chance gegen die enorme Lobbymacht der Agrarindustrie, die längst das Profitpotential des biologischen Landbaus entdeckt hatte. Leider sind die maßgeblichen Organisationen der US-Biobewegung wie die Organic Trade Association (OTA) und die kalifornische Farmer- und Zertifizierungsorganisation CCOF auch pro Hydroponik. Es geht hier um das ganz große Geschäft. Inzwischen kontrolliert der in Kalifornien beheimatete, weltweit agierende Konzern Driscoll allein zwei Drittel der Biobeerproduktion in den USA, denn er bewirtschaftet inzwischen auf ein paar tausend Hektar Biobereen im Marktwert von jährlichen etwa 700 Millionen Dollar.



Initiator und Koordinator des Real Organic Projects Dave Chapman (o.). Die Bilder (u.) lassen keinen Zweifel: Das kann kein Bio sein.

Die Problematik von Hydroponiksystemen geht weit über die Bodenfrage hinaus. Sie erlaubt eine wesentlich günstigere Produktion mit Methoden, die nirgendwo in der Welt als zertifiziert Bio denkbar wären. Pflanzen können aus konventioneller Anzucht kommen und im Moment scheint es keine Einschränkung für den Einsatz von verbotenen Substanzen unmittelbar vor der Zertifizierung in Gewächshäusern zu geben. >





Erdverwurzelte Tomaten auf der Farm von Dave Chapman.

Auf großen Freilandflächen oder auch in riesigen Gewächshäusern darf der Boden mit dem Herbizid totgespritzt werden. Die Hydroponikpflanzen werden in Containern auf Plastikplanen gestellt. Sie sind mit der perversen Logik sofort zertifizierbar, da die Pflanzen ja nicht im Boden wachsen, sondern mit Plastikbahnen dazwischen nur auf dem Boden stehen. Selbstverständlich bleibt dieser Skandal nicht ohne Widerspruch und Widerstand. Aber bislang waren alle Proteste inklusive einer Petition mit über 100.000 Unterschriften, eindeutiger Forderungen des NOSB Komitees, Druck der Medien und selbst einer Klage von sechs Farmern und einigen Bioorganisationen nicht erfolgreich. Das Gericht urteilte, dass Hydroponiksysteme im Biolandbau legal sind, weil das Gesetz sie erlaubt.

Weltweit und selbstverständlich auch in den Rahmenrichtlinien von IFOAM - Organics International sind hydroponische Systeme und damit bodenlose Pflanzenproduktion explizit verboten. Treffend bewertet der Biofarmer Dave Zuckerman mit folgendem Vergleich das Unmögliche: „Bio ohne Boden und dessen Mikroorganismen ist wie Demokratie ohne Menschen. Beides geht nicht.“

Milch und Eier aus gigantischen Bio-Fabriken

Noch viel mehr als hierzulande dominieren unvorstellbar große Tierfabriken in der USA die Produktion von Lebensmitteln. Auch wenn Schätzungen nicht ganz zutreffend sein sollten, dass über 50 Prozent der sogenannten Biomilch und 80 Prozent der Bioeier von industriell produzierenden Betrieben kommt, ist die Dominanz unbestreitbar. So gibt es zertifizierte Biobetriebe mit zwei Millionen Hühnern, wo jeweils 50.000 Legehennen in einem Stall ihr Dasein fristen. Bei uns sind maximal 3.000 Hühner pro Stall erlaubt! Statt Biohühnern Freilauf und Bodenkontakt zu bieten, reicht in der US-Gesetzgebung Zugang zu Frischluft. In den riesigen Hühnerställen wird dies via kleiner Balkone angeboten, was bei der Hühneranzahl jedoch so gut wie nicht wahrgenommen werden kann.

Ähnlich skandalöse Missstände findet man in der Milchproduktion. Der Agrarkonzern Aurora macht mit 22.000 Milchkühen in Texas und Colorado einen Umsatz von ca. 100 Millionen Dollar. In den USA gibt es Bio-Milchviehbetriebe mit bis zu 15.000 Kühen an einem Ort. Es braucht kaum Fantasie,

sich vorzustellen, dass der im Biolandbau gebotene Weidegang für Kühe in solchen Größenordnungen unmöglich ist. Aurora wurde schon mehrfach verklagt und vor ein paar Jahren wegen 14 Gesetzesverstößen auch zu 7,5 Millionen Dollar Strafe verurteilt. Statt permanenten Lizenzentzugs durfte Aurora schon nach einer einjährigen Bewährungszeit weiter Bio-Milch erzeugen.

Massentierhaltung provoziert massiven Betrug

Bei der sogenannten biologischen Massentierhaltung der USA stellt sich logischerweise die Frage, woher die enormen Mengen an Futtermitteln kommen. Sie stellt sich vor dem Hintergrund, dass die USA mit zirka 40 Milliarden Euro Jahresumsatz für Bioprodukte weltweit Nummer Eins ist, aber mit nur etwa 16.500 zertifizierten Biofarmern ganz offensichtlich nicht die entsprechend notwendigen Rohstoffe zur Verfügung stellen kann. Allein die Tatsache, dass in nur zwei Jahren von 2014 bis 2016 der Import von Bio-Mais in die USA von 150.000 auf 339.000 Tonnen quasi explodierte (ähnliche Entwicklungen gab es auch beim Sojaimport), belegt dieses Problem. Experten schätzen, dass in den USA mehr als die Hälfte des benötigten zertifizierten Maises und Sojas durch Überseeimporte gedeckt wird. Bei der gerade skizzierten Exportentwicklung kann es schon von der Logik her kaum mit rechten Dingen zugehen. Eine dafür notwendige ebenso massive Flächenvermehrung ist so schnell gar nicht denk- und machbar, weil allein die Umstellung der Felder drei Jahre braucht.

Massiver Betrug bei Futtermittelimporten wurde unter anderem akribisch von einem Journalisten der Washington Post aufgedeckt. Er verfolgte den Weg von importierten Biofuttermitteln auf drei Frachtern und konnte nachweisen, dass konventionell angebautes Soja in der Türkei verladen wurde und bei der Ankunft gefälschte Zertifikate die Bioqualität belegten.

Diese quasi Verdopplung des Verkaufspreises auf hoher See führte allein bei der Fracht eines der Schiffe zu einer Wertsteigerung von vier Millionen Dollar. Bis das US-Ministerium der Sache nachging, war das Futter schon weitgehend in den Vermarktungskanälen verteilt und verfüttert.

Auch hier agieren die Verantwortlichen des NOP nicht nur fahrlässig, sondern mit katastrophalen Konsequenzen für die Integrität und das Image der biologischen Landwirtschaft und des Marktes mit Bioprodukten. John Bolbe von einer Genossenschaft von Biobauern (OFARM) hat mit seinem Einblick in den Markt die Einschätzung, dass „zwei Drittel der Futtermittel kompletter Betrug sind“.

Katastrophal sind die Auswirkungen dieser kriminellen Machenschaften für die gewissenhaft arbeitenden Biobauern. So berichtet ein Farmer, dass er bei seinen 40 Hektar Maisfläche aufgrund des Preisdrucks (importiertes Schwindelbio wird 25 Prozent billiger angeboten) in einem Jahr 30.000 Dollar Umsatzverluste machte.

Von der Kritik und dem Widerstand zum Projekt und zu einer Bewegung

Eine bedrohliche Konsequenz der skizzierten Problemfelder ist für die US-amerikanische Biobewegung, dass dies zu einer enormen Wettbewerbsverzerrung führt und schon viele und durchaus nicht



Der Protest macht sich auf den Weg, den Kampf ins Landwirtschaftsministerium zu tragen.

nur kleine Farmen zum Aufgeben zwang. Die Herausforderung erinnert nicht nur an den biblischen Kampf von David gegen Goliath, sondern sie ist auch sehr kompliziert. So wichtig es ist, die Missstände anzuprangern, so sorgsam muss man sein, dass Bio zum Schutz der wahren Bio-Farmer nicht pauschal in Misskredit gebracht wird.

Selbstverständlich werden diese eklatanten Fehlentwicklungen nicht nur kriti-

siert. Zum Glück gibt es zunehmend massiven Widerstand, der inzwischen mit dem Real Organic Project (ROP) auch gut organisiert ist. Zunächst galt es, überhaupt erst einmal ein öffentliches Bewusstsein für die Probleme zu wecken. Hier waren vor allem die Medien sehr wichtig. Aber nicht nur die Medienresonanz bis hin zu den ganz großen Zeitungen Washington Post, New York Times und Wall Street Journal oder >

**Bohlsener
MÜHLE**



VIelfalt im FLOCKEN SORTIMENT

FÜR MÜSLI-SELBER-MISCHER

**JETZT
LISTEN**
AB JULI 2021



VERPACKUNG
**100%
PAPIER**

TV-Sendern wie BBC hat das Thema ins Licht der Öffentlichkeit gebracht. In der Folge wurden 2017 im ganzen Land 15 Demonstrationen organisiert. Eine gegen die Hydroponik eingereichte Klage wurde dieses Jahr trotzdem negativ entschieden. ROP hat auch sehr prominente Unterstützung, wie etwa den ehemaligen Vizepräsidenten Al Gore, der mit seiner Biofarm in Tennessee auch eine ROP-Zertifizierung hat. Mit Jon Tester aus Montana sitzt ein Biofarmer im US-Senat, der mit seiner Umstellung in den 1980er Jahren zu den Pionieren zählt. Er findet klare Worte zu den skandalösen Zuständen: „Ich konnte mir gar nicht vorstellen, dass Hydroponiksysteme als biologisch zertifiziert werden können. Dem kann ich überhaupt nicht zustimmen. Das ist Quatsch und verrückt.“ Zu den Unterstützern gehören auch die amerikanische Starköchin und Slow Food Vizepräsidentin Alice Waters sowie Vandana Shiva. Eindeutig ist auch die Positionierung und Unterstützung des weltweiten Bio-Dachverbands IFOAM - Organics International. Aber auch die Intervention des Weltdachverbands der biologischen Landbau-bewegung hat bislang noch nicht zu Korrekturen der Missstände geführt. Das internationale Interesse und die entsprechende Unterstützung zeigte sich auch beim aktuellen ROP Symposium Anfang des Jahres. Da kamen nicht nur die prominenten Unterstützer zu Wort, sondern unter anderem auch aus Deutschland der Naturland-Verband. Hier entwickelt sich eine sinnvolle Partnerschaft: Das überzeugende Beispiel von Naturland, dass Bio seine Prinzipien nicht auf dem Altar der Marktexpansion opfern muss, beflügelt den Widerstand. Inzwischen gibt es zum Glück mehrfachen Grund für Optimismus. Zum einen expandiert ROP schnell. Mit einem eigenen sehr einfachen und kostenfreien Zertifizierungsprogramm, das es nur als Zusatz zur offiziellen Biozertifizierung gibt, und einem eigenen Qualitätslabel finden bereits 500 Farmer den Weg in den Biomarkt. Dieses Jahr soll und wird auch sicher die Anzahl verdoppelt werden. Aus dem Widerstand und dem Projekt wurde inzwischen eine breite, kreative und sehr engagierte Bewegung, die auch von vielen VerbraucherInnen getragen wird.

Interview mit Dave Chapman (Koordinator der ROP Bewegung), geführt von Bernward Geier

bioPress: *Euer Kampf erinnert an David gegen Goliath. Glaubt ihr, dass ihr wie David siegen werdet?*

DC: Man sollte sich niemals ganz sicher auf Erfolg einstellen. Das konnte damals auch David nicht! Aber wir müssen nicht nur Position beziehen, sondern uns auch wehren, wo wir glauben, dass es notwendig ist.

bioPress: *Wieviel Optimismus braucht es angesichts der Tatsache, dass die Konzerninteressen über riesige finanzielle Möglichkeiten und Lobbyeinfluss verfügen?*

DC: Nun, wir werden nie auch nur annähernd die finanziellen Möglichkeiten haben und auch nicht den Einfluss und genügend viel Macht. Aber wir können eine Alternative und Gegenströmung bilden, die stärker und stärker wird. Noch wissen wir nicht, wie das alles ausgeht. Für uns ist aber wichtig, dass wir den angestrebten Erfolg selbst definieren und der wird ganz sicher nicht nur in Dollar gemessen werden.

bioPress: *Ergeben sich neue Chancen durch den Regierungswechsel und vor allem mit dem neuen Landwirtschaftsminister Tom Vilsack?*

DC: Wir bemerken bereits eine Veränderung hin zu einer Verbesserung. Aber der neue Minister ist ja der alte Minister. Er war schon in der Regierung von Präsident Obama für acht Jahre in diesem Amt. Wir wissen deshalb in etwa, was wir erwarten kön-

nen. Letztendlich war bereits diese Amtszeit ganz im Sinne des industriellen Teils des Biomarktes und nicht wirklich gut für Real Organic.

bioPress: *Hydroponische Systeme sind außerhalb der USA nirgendwo erlaubt. Erwartet das ROP Handelskonflikte bzw. den Verlust von Exportmarktchancen für die USA?*

DC: Wenn andere Länder Produkte mit den verwässerten Biostandards des US-Landwirtschaftsministeriums verweigern, ist dies für uns von höchster Bedeutung. Die meisten AmerikanerInnen sind sich nicht bewusst, dass wir in den USA von Biopiraten gekapert wurden. Ich kann mir gut vorstellen, dass bereits sogenannte Biobeeren aus hydroponischen Systemen in die EU exportiert werden und dies mit unserer offiziellen NOP Zertifizierung.

bioPress: *Was braucht es für einen entscheidenden Durchbruch, um die Biogesetzgebung signifikant zu verbessern?*

DC: Nun, was es in allererster Linie braucht, sind Menschen, denen es wichtig ist, dass Bio wirklich Bio ist, und die sich zusammenschließen, um gemeinsam die Stimme zu erheben. Die momentane Betrugssituation kann nur weitergehen, weil sie vernebelt und blendet. Sobald die Menschen das durchschauen und die Wahrheit sehen und dies auch artikulieren, wird sich die Situation zum Besseren ändern.

Auch die politischen Rahmenbedingungen sind mit dem neuen Agrarminister Tom Vilsack hoffentlich günstiger. Im April haben ihm 43 ehemalige Mitglieder des NOSB Komitees einen Brandbrief geschrieben. Er hat umgehend eine Delegation empfangen, um auszuloten, wie die Probleme nun in den Griff zu bekommen sind.

Abschließend gilt festzuhalten, dass die Missstände nicht ein überwiegend amerikanisches Problem sind. Es geht ja auch um Im- und Export von Bioprodukten. Letztendlich haben wir hier in der sogar das Mittel in der Hand, die wahre Bio-

bewegung in den USA entscheidend zu unterstützen. Die Drohung, das Abkommen der Anerkennung der Biogesetze zwischen USA und EU außer Kraft zu setzen, sollte dafür sorgen, dass das US-Gesetz so gravierend verbessert wird, dass man wirklich von einer Gleichwertigkeit ausgehen kann. Mit anderen Worten könnte die EU entscheidend dazu beitragen, dass die Kräfte des Marktes für Gerechtigkeit und Fairness sorgen, und damit den vielen US-Farmern, die noch umstellen wollen und müssen, eine Perspektive geben.

Bernward Geier

Auch Sri Lanka macht sich auf den Weg zu 100 Prozent Biolandwirtschaft

Der indische Bundesstaat Sikkim hat weltweit als erster beschlossen, auf 100 Prozent biologischen Landbau umzustellen, was inzwischen auch von weiteren indischen Bundesstaaten aufgegriffen wird. Bhutan hat sich schon länger auf diesen Weg gemacht, ebenso wie die Mongolei und auch das österreichische Burgenland. Nun hat auch der Präsident von Sri Lanka Gotabaya Rajapaksa mit einer Verordnung das Ziel einer agro-chemiefreien Landwirtschaft für sein Land gesetzt. Am 10. Mai 2021 wurde der Beschluss veröffentlicht und ein staatliches Gremium mit 46 Experten eingesetzt.

Die Umstellung auf komplett chemiefreie Landwirtschaft in Sri Lanka wird betont auch im Hinblick auf das nachhaltige Lösungspotential für die Klimakatastrophe in die Wege geleitet. Motiviert zu diesem radikalen Schritt hat den Präsidenten vor allem die Tatsache, dass enorme Geldsummen für den Import von chemischen Düngemitteln und Pestiziden ausgegeben werden und es durch deren Einsatz unter anderem zu gravierenden Problemen bei der Wasserqualität kommt.

Im Erlass wird nicht konkret biologische Landwirtschaft (organic farming) genannt, sondern die Formulierung „Natürliche Landwirtschaft“ benutzt. Der Text des Erlasses lässt aber keinen Zweifel, dass es um einen kompletten Bann von agro-chemischen Inputs geht.

Die Freude der Biobewegung in Sri Lanka und weltweit über diesen mutigen und konsequenten Schritt wird jedoch geteilt mit der Sorge, ob bzw. wie das funktionieren kann, wenn Biolandbau sozusagen von oben staatlich verordnet wird. Sikkim hat für die konsequente Umstellung auf Bio zehn Jahre gebraucht und Zeit muss sich Sri Lanka für solch einen

wichtigen Schritt auch nehmen. In jedem Fall steht die Biobewegung in Sri Lanka vor einer enormen Herausforderung.

Ein dringender Hilferuf der nationalen Dachorganisation LOAM an die Biobewegung wurde umgehend erhört. Viele Organisationen und vor allem auch IFOAM-Mitglieder in Asien haben sofort ihre Unterstützung zugesagt. Dies ist auch deshalb nötig, weil die Unternehmen, die an der agro-chemischen Landwirtschaft viel Geld verdienen, umgehend mit übler Propaganda reagierten – unter anderem mit der nachweislich falschen Behauptung, dass die Menschen in Sri Lanka verhungern werden, wenn das Land komplett auf Bio umstellt.

Die Propaganda wird man sich auch ordentlich was kosten lassen, denn besonders in Asien wird es langsam eng für BAYER und Syngenta & Co. Das Experiment bleibt in jedem Fall spannend und die Biobewegung wird nicht nur hoffnungsvoll den Blick nach Sri Lanka richten, sondern alles Nötige mobilisieren, dass das Experiment letztendlich gelingt.

Bernward Geier

Alma'in
NATÜRLICH SAUBER

VERPACKUNGEN NOCH GRÜNER



- Umweltfreundlich & ressourcenschonend
- Spart Wasser, Energie und CO²
- 100% recyclingfähig
- 30% Grasanteil



Kein Wässerchen trüben

Das Bio-Label für Mineralwasser ringt um klare Richtlinien



Das Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser ist von Bio-Mineralwasser e.V. zertifiziert.

Damit sich Mineralwasser als bio(logisch) bezeichnen darf, muss es nicht nur besonders schadstoffarm sein. Auch wie es gewonnen, aufbereitet und abgefüllt wird, spielt eine Rolle. Damit nicht genug, müssen je nach Zertifizierung die Quellgebiete so gepflegt werden, dass sie ökologischen Richtlinien entsprechen. Angesichts dieser hohen Hürden sprudeln nur wenige Wasser ins Bio-Sortiment.

Wasser ist Leben – eine alte Weisheit. Entsprechend sorgfältig wird seine Qualität überprüft. Hierbei lassen sich zwei Stufen unterscheiden: An erster Stelle stehen die staatlichen Vorgaben, dazu packen Bio-Zertifizierungsstellen eigene Kriterien darauf. Letztere sprechen allerdings nicht das letzte Wort bezüglich Qualität. Auch wenn ein Mineralwasser nicht zertifiziert ist, kann es höchsten Anforderungen genügen und sogar noch weitere Pluspunkte mitbringen. Ein hoher Standard und eine damit verbundene Auszeichnung erhöht das Kundeninteresse. Entsprechend erbittert ist das Ringen, wer mit welcher Bezeichnung werben darf. Damit ein Produkt sich überhaupt Mineralwasser nennen

darf, muss es der deutschen Mineral- und Tafelwasserverordnung (Min/TafelWV) genügen. Wichtige Auszüge aus ihr sind:

- Mineralwässer müssen einen gewissen Anteil von Mineralien und Spurenelementen enthalten. Es wird überdies eine „ursprüngliche Reinheit“ gefordert. Denn ansonsten könnte man sogar Abwasser so aufbereiten, dass es den Schadstoff-Grenzwerten genügt.
- Das Wasser muss frei von Krankheitserregern sein.
- Entscheidend für ein Gerichtsurteil von 2021 ist zudem: Das Abtrennen von Eisen-, Mangan- und Schwefelverbindungen sowie Arsen darf nur unter Verwendung von

Ozon erfolgen. Der Grenzwert für Arsen beträgt seit 1. Januar 2006 nun 0,01 Milligramm Arsen pro Liter (davor: 0,005). Bio-Mineralwasser hält sich an den alten, niedrigeren Wert.

Mineralienarmes Mineralwasser

Eine unvermutete Eigenschaft von Mineralwasser ist, dass es durchaus arm an Mineralstoffen sein darf. Gemäß Anlage 6 der Mineral- und Tafelwasserverordnung gibt es drei Gehaltsstufen: Beträgt der Mineralstoffgehalt nicht mehr als 50 Milligramm pro Liter, wird er als sehr gering erachtet, mit 500 Milligramm pro Liter gilt er noch als gering, erst mit 1.500 Milligramm pro Liter darf er als hoch bezeichnet



Abfüllung bei der Rheinsberger Preußenquelle. Die Zertifizierung durch Bio-Mineralwasser e. V. bedingt, dass die Quellgebiete aktiv gepflegt werden.

werden. Würde man nur diesen einen Faktor einbeziehen, dürfte sich manches Leitungswasser als Mineralwasser bezeichnen.

Tatsächlich wirbt etwa La Gioia mit einem sehr niedrigen Trockenrückstand an Mineralstoffen, nämlich mit 19,3 Milligramm pro Liter. Es gehöre damit zu den leichtesten Wässern Europas. Rein praktisch gesehen ist dies für Teetrinker günstig, denn allzu hartes Wasser

(insbesondere solches mit vielen

Calcium- und Magnesiumionen) beeinträchtigt den Eigengeschmack des Tees.

La Gioia wirbt zudem damit, dass mineralsalzarmes Wasser den menschlichen Stoffwechsel unterstütze. Es würde Nährstoffe effektiver in die Zellen transportieren und Stoffwechselabfallprodukte aus dem Körper ausleiten. Die Aussage lässt sich allerdings nicht mit anerkannten wissenschaftlichen Methoden untermauern.

Bio gleich bestmöglich?

Die EU-Öko-Verordnung sieht Mineralwasser generell nicht

als Lebensmittel und enthält daher keine Bestimmungen dazu. Infolgedessen kann sich kein Mineralwasser mit dem EU-Siegel schmücken. Anders Limonaden: Sie tragen das Siegel, wenn landwirtschaftliche Produkte wie etwa Orangen enthalten sind. Bio-Mineralwasser darf man sich nur nennen, wenn weitere Vorgaben erfüllt sind:

■ In einem Rechtsstreit von 2012 definierte der Bundesgerichtshof, dass es sich im Hinblick auf seine Gewinnung und seinen Gehalt an Schadstoffen von normalen Mineralwässern abheben müsse. Das sah das Gericht bei

der Marke BioKristall von Neumarkter Lammsbräu, einem Mitglied der Qualitätsgemeinschaft für Bio-Mineralwasser e.V., als gegeben an: Beispielsweise lägen die von der Qualitätsgemeinschaft vorgeschriebenen Werte für Nitrat und Nitrit erheblich unter den gesetzlich vorgeschriebenen Grenzwerten. ➤



❑ Verboten wurde allerdings, dass Lammsbräu sein Mineralwasser weiterhin mit einem eigenen Bio-Mineralwasser-Zeichen etikettiert. Jedoch dürfen Zertifizierungsstellen Kriterien darüber festlegen, was ein Bio-Mineralwasser ausmacht, und es entsprechend deklarieren. In Deutschland sind dies die Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e. V. und das SGS Institut Fresenius. In dem von Bio-Mineralwasser e. V. entwickelten Zertifizierungssystem sahen die Richter „die Überwachung des Anforderungskataloges für ‚Biomineralwasser‘ sichergestellt und Richtlinien für Biomine-
ralwässer entwickelt“.

❑ In einem weiteren Urteil vom Mai 2021 wies das Oberlandesgericht Frankfurt/Main darauf hin, dass ein Bio-Mineralwasser nicht nur deutlich reiner sein müsse als herkömmliche Mineralwässer, sondern auch unbehandelt. Eine Filterung, um die kritische Schwelle für Schadstoffe zu unterschreiten, sei nicht statthaft. Daher verbot das Gericht die Bio-Zertifizierung durch das SGS Institut Fresenius für die Marke Volvic (siehe ‚Kampf ums Biowasser‘).

❑ Ein entscheidender Unterschied zwischen den beiden Zertifizierungen besteht in Anforderungen, die über das Produkt selbst hinausgehen. Ein wichtiges Kriterium für die Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e. V. ist eine nachhaltige Bodenpflege des Quellgebiets. Wasser wird ähnlich wie eine Bodenfrucht

ohne Gewähr auf Vollständigkeit

Anbieter Mineralwasser: Zertifiziert von Bio-Mineralwasser e.V.	Homepage
Bad Dürrheimer Bio-Mineralwasser	www.bad-duerrheimer.de
Carolinen Bio-Mineralwasser	www.carolinen.de
Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser	www.ensinger.de
Hövelmann Rheinquell Urquell Bio-Mineralwasser	www.urquell-bio.de
Labertaler Stephanie Brunnen Bio-Mineralwasser	www.labertaler.de
Landpark Bio-Mineralwasser	www.landpark-bioquelle.de
Marienquelle Bissingen rieser Urwasser	www.rieser-urwasser.de
Neumarkter Lammsbräu BioKris-tal	www.lammsbraeu.de
Rheinsberger PreussenQuelle Bio-Mineralwasser	www.preussenquelle.de
Untouched GmbH Untouched National Park Water	www.untouched-water.com
Vilsa-Brunnen Otto Rodekohl GmbH Vilsa Mineralwasser	www.vilsa.de

ohne Gewähr auf Vollständigkeit

weitere Mineralwasser-Anbieter	Homepage
Hövelmann Felsensteiner Medium	www.mineralquellen-hoevelmann.de
Hövelmann Rheinfels Quelle Medium	www.mineralquellen-hoevelmann.de
Hornberger Lebensquell	www.hornberger-lebensquell.de
La Gioia	www.la-gioia.eu
Lauretana	www.lauretana.de
St. Leonhards	www.st-leonhards.de



Thomas Straub / St. Leonhards

St. Leonhards ist es wichtig, dass ihr Wasser ohne mechanischen Druck gezapft wird.

betrachtet, woran sich die Forderung anschließt, „die natürliche Bodenstruktur und Zusammensetzung so zu pflegen, dass Gefährdungen der Wasserquellen verringert und diese nachhaltig gesichert werden.“ Konkret solle das abfüllende Unternehmen systematisch den Wasserschutz durch ökologischen Landbau fördern, wofür entsprechende Maßnahmen genannt werden. Dagegen fehlen beim SGS Institut Fresenius genaue Kriterien bezüglich der Bodenpflege, es soll nur „mit entsprechenden Maßnahmen [...] der Schutz der Mineralwasserressourcen systematisch sichergestellt und optimiert [werden].“

Wie eingangs erwähnt warten manche Mineralwässer mit weiteren Qualitätsmerkmalen auf, ohne bio-zertifiziert zu sein. Hornberger Lebensquell medium etwa erhielt von der Zeitschrift Oekotest die Note ‚sehr gut‘. In Ausgabe 6/2020 wurden insgesamt 99 Mineralwasser überprüft, die Ergebnisse sind kostenlos unter www.oekotest.de in der Rubrik ‚Tests – Essen und Trinken‘ abrufbar. Laut Hornberger Lebensquell werde es völlig unbehandelt



Anbieter Mineralwasser: Zertifiziert vom SGS Institut Fresenius	Homepage
Bad Vilbeler UrQuelle spritzig, medium	www.hassia.com
Christinen spritzig, medium, naturelle	www.christinen.de
Elisabethen Quelle pur, spritzig, medium, sanft	www.elisabethenquelle.de
Gerolsteiner sprudel, medium, naturell	www.gerolsteiner.de
Hassia sprudel, leicht, still	www.hassia.com
NaturQuelle medium	www.bio-naturquelle.de
Rosbacher klassisch, medium, naturell	www.rosbacher.de
Volvic	www.volvic.de

abgefüllt, nur bei der Variante medium komme natürliche Quellsäure zum Einsatz.

Ähnliches gilt für die St. Leonhards-Quelle. Ohne Bio-Siegel verdiente sich die Marke St. Leonhards medium von der Zeitschrift Oekotest die Note ‚sehr gut‘. Als weiteres Merkmal werden die Quellwasser von St. Leonhards, Lauretana und La Gioa ohne mechanischen Druck, also frei fließend gewonnen. Manche Verbraucher sehen das Abpumpen als nachteilig an, da sich das Wasser aufgrund von Druck in seiner Struktur verändere.

Auch die Wittmannsthaler Quelle Medium von Bad Dür rheimer Mineralbrunnen ist nicht bio-zertifiziert.

Nichtsdestotrotz erhielt es von Oekotest die Note ‚sehr gut‘. Vom selben Hersteller gibt es außerdem das Bad Dür rheimer Bio Mineralwasser. Es erhielt dieselbe Note, nur trägt es eben Bio im Namen.

Der Hersteller Hövelmann wiederum kann neben seiner Bio-Zertifizierung noch mit einer internationalen Geschmacks-Trophäe glänzen. Beim internationalen Qualitätswettbewerb Monde Selection 2021 erhielt das Urquell Bio-Mineralwasser die Bewertung ‚Gold‘. Es wurde von 80 Experten verkostet, dazu flossen auch Laboruntersuchungen, die Umweltfreundlichkeit der Verpackung sowie der Informationsgehalt

der Etiketten in die Bewertung ein. Außerdem erhielten zwei weitere Marken des Herstellers in Oekotest 6/2020 die Note ‚sehr gut‘, nämlich Hövelmann Felsensteiner Medium >



Von Natur aus bewährt ...

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





Bad Dürkheimer ist durch Bio-Mineralwasser e. V. zertifiziert. Die damit verbundene Bodenpflege wird unter anderem in Landwirtschaftsschulungen in Zusammenarbeit mit Bioland vermittelt.

und Hövelmann Rheinfels
Quelle Medium.

Wie schwierig solche Tests
oft einzuschätzen sind, zeigt

sich anhand der Marke Vilsa
Brunnen. Sie ist erstens zertifi-

ziert durch Bio-Mineralwasser e.V. Zweitens erhielt sie in praktisch allen Bereichen Bestnoten: In der Oekotest 6/2020 schnitt das Vilsa Naturelle mit ‚sehr gut‘ ab, ebenso das Vilsa Medium in Oekotest 07/2020. Dem schloss sich Stiftung Waren-test 08/2020 bei Vilsa medium bio an. Bei allen überprüfbaren Laborwerten kam ein ‚sehr gut‘ heraus. Nur beim sensorischen Test wurde ein angeblicher Kunststoffgeschmack festgestellt – verblüffenderweise bei der Version in der Glasflasche. Dagegen erhielt diejenige in der PET-Flasche eine bessere Bewertung.

Kampf ums Bio-Wasser

Viele Verbraucher vertrauen einem Bio-Label, daher stellt es einen erheblichen Wettbewerbsvorteil dar. Da jeder am Bio-Geschäft mitverdienen

Bio Limo leicht
KALORIENARM

Apfel-Brombeere
Zitrone-Minze

**30%
WENIGER
ZUCKER***



Leichte Süße,
doppelt bio!

NEU
ab August



DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

bio
mineralwasser



*im Vergleich zu marktüblichen Limonaden mit 7% Zucker

will, ist die Kennzeichnung entsprechend hart umkämpft. Wie erwähnt werden sie von zwei Zertifizierern, dem Bio-Mineralwasser e. V. und dem SGS Institut Fresenius vergeben. Ihre Qualitätsansprüche unterscheiden sich in einigen Punkten. Knackpunkt für ein rechtskonformes Bio-Siegel ist, auf welche Weise das Wasser schadstoffarm gehalten wird. In ihren jeweiligen Anforderungskatalogen listen sowohl das Institut Fresenius als auch Bio-Mineralwasser e. V. eine Obergrenze für Arsen von 0,005 Milligramm pro Liter auf. Doch Bio-Mineralwasser e. V. legt als unzulässig fest, mittels Ozon oder Fluorid zu filtrieren, um unerwünschte Inhaltsstoffe zu entfernen. Dagegen setzt der Hersteller Danone Mangansand ein, um den Arsengehalt in seiner Marke Volvic zu reduzieren.

Aus diesem Grund beurteilte das Oberlandesgericht Frankfurt/Main eine Zertifizierung durch das Institut Fresenius als ‚Premiummineralwasser in Bio Qualität‘ als irreführend und verbot eine entsprechende Werbeaussage. Die Entscheidung ist nicht rechtskräftig, es kann eine Revision begehrt werden. Diese Option will Danone laut eigener Pressemeldung auch nutzen.

Die beiden Zertifizierer weichen zudem bezüglich des Nitrat-Gehalts ab, der allerdings nicht Teil des Gerichtsurteils war. Das Institut Fresenius setzt als Nitrat-Obergrenze zehn Milligramm pro Liter an, Bio-Mineralwasser e.V. fordert unter fünf Milligramm pro Liter. Zum Vergleich: Die Mineral- und Tafelwasserverordnung gibt seit 2008 immerhin maximal 50 Milligramm pro Liter vor.

Die fünf Milligramm pro Liter zeigen eine bedeutsame Grenze an: Sie gelten als Indikatorwert. Im Regelfall bildet er das natürliche Maximum und wird in der Natur selten überschritten. Was darüber liegt, kommt beispielsweise durch künstliche Düngung. Der hohe Wert von 50 Milligramm pro Liter aus der Mineral- und Tafelwasserverordnung ist unter anderem der Tatsache geschuldet, dass ihn Leitungswasser mancherorts überschreitet, was nur durch Verschnitt gedrückt werden kann.

Als Fazit bleibt: Wer allein auf eine Schadstoffobergrenze schaut, blendet die Frage aus, wie sie erreicht wird. Die For-



Bad Dürreheimer Légère enthält nur wenig Kohlensäure.

derung nach ursprünglicher Reinheit bei Nitrat schließt zumindest für Bio-Mineralwasser eine chemische Filterung aus. Neben den Inhaltsstoffen sowie Schadstoffarmut zeichnen hochwertige Bio-Produkte aus, dass ihre Quellregion einbezogen wird. Der dort geforderte und

geförderte ökologische Landbau konkretisiert den allzu oft schwammigen Begriff der Nachhaltigkeit. Wer das bei der Wahl seines Mineralwassers berücksichtigt, tut nicht nur sich selbst, sondern auch der Umwelt etwas Gutes.

Dirk Hartmann



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Einfach himmlisch...

diese neue Rohwurst-Range von der
Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



Handwerklich und nach traditionellem Rezept hergestellt – nur mit wertigen Zutaten und eigenen Naturgewürzen, naturgerecht – ein unvergleichbar uriges Geschmackserlebnis!

demeter





Die Glut der Grill-revolution ist entfacht

Verbraucher entdecken die Welt jenseits von preiswert und sättigend

Die Grill-Fans stehen in den Startlöchern: Die neu gewonnene Freiheit nach diversen Lock-Downs will mit Würstchen und Burgern gefeiert werden. Allerdings gingen die Veränderungen der letzten Monate nicht

spurlos an den Sortimenten vorüber. Eine nunmehr joggende und backende Nation will gesunde, nachhaltige Alternativen auf und unter dem Rost. Hier kamen im letzten Jahr einige Neuerungen hinzu.

Der Fachmensch weiß: Gutes Fleisch erweist sich bei Fingerdruck als fest und zeigt eine feine Fettmarmorierung. Ob es dazu noch Bio-Qualität besitzt, verrät auf den ersten Blick ein Bio-Siegel. Als weitere Kennzeichnung führten im April 2019 Lebensmittelhändler zusammen mit der Initiative Tierwohl ein einheitliches, vierstufiges Kennzeichnungssystem ein. Es reicht von

Stufe 1 ‚Stallhaltung‘, die gesetzlichen Mindestanforderungen entspricht, bis Stufe 4 ‚Premium‘, zu der unter anderem Bio-Fleisch zählt. Die Kennzeichnungen findet man auf abgepackten Fleischprodukten in den Märkten von Aldi, Rewe, Penny, Edeka, Netto Marken-Discount, Kaufland und Lidl. Vegane und vegetarische Alternativen müssen heutzutage



Grillspezialitäten der BESH sind Boston Butt und Dry-Aged Kotelett Tomahawk.



nicht mehr um einen Nischenplatz auf dem Rost kämpfen oder gar eine eigene Feuerstelle einfordern. Gerade junge Menschen bestreiten ihre Grill-Partys komplett mit gebackenem Käse, Tofu-Würstchen und einigen überraschenden Pflanzenprodukten.

Sowohl die Wurst- als auch die Fleischlos-Fraktion kann ihre jeweiligen Delikatessen mit mannigfaltigen Soßen, Grillgewürzen und Marinaden toppen. Hier mildern indisch oder mexikanisch inspirierte Geschmäcker das im vergangenen Jahr aufgestaute Fernweh. Wer nicht nur auf, sondern auch unter dem Rost nachhaltige Produkte einsetzen will, greift zu Grillkohle, die möglichst umweltfreundlich hergestellt wurde.

Fleisch: Spezialitäten, Vollsortimente oder regional

Der Fleischmarkt ist so vielfältig wie die Möglichkeiten, ein Rind zuzuschneiden. Die LFW Ludwigscluster Fleisch und Wurstspezialitäten etwa liefert an den Lebensmitteleinzel- und Großhandel, an Warenhäuser, Discounter, Caterer und die verarbeitende Industrie. Für die Grillsaison erhalten sie von der LFW Steakva-

tionen (Nacken- und Minuten-Steaks), frische und gebrühte Bratwurst sowie Burger.

Von Natur aus ist Fleisch frei von Getreide-Gluten und von Laktose, die in Milch vorkommt. Doch über Gewürzmischungen und Panade kommen beide doch ins Endprodukt. Daher weist die LFW Ludwigscluster ausdrücklich darauf hin, dass die Fleischzubereitungen frei von Gluten und Laktose sind.

Der Thönes Naturverbund Niederrhein/Müritz bietet eine große Palette an Grillwürsten an. Zu den Klassikern zähle der Kräutergriller. Dazu kommen Würstchen Nürnberger Art (auch als Geflügelwürstchen) und Geflügelgrillwurst. Eher exotische Geschmäcker bedienen fünf weitere Spezialitäten: die Chili-Griller, BBQ Grillwurst Cheese and Onion, Grillwurst mit Datteln, Dörripflaumen und Speck, frische Rinderbratwurst mit Merguez-Würzung und die Grillwurst porco-e-limao mit einer brasilianischen Würzung.

Unter den 138 Fleischprodukten nennt Thönes als besonders für den Grill geeignet die unterschiedlich gewürzten Zuschnitte vom Schwein, etwa Bauchscheiben, Spare Ribs Nackensteaks und Lachs-Steaks. Das Tier landet auch in Form von Grillspießen mit Paprika und Zwiebeln auf dem Teller. Vom Rind kommen die

Keulen-Steaks

und vom Geflügel die gewürzte Hähnchenkeule, Chicken Wings und Putenoberkeulen-Steaks.

Die Metzgerei Bio-Bühler beliefert Hersteller, Großhandel, Großverbraucher und den selbstständigen Einzelhandel (SEH). Das Fleisch bezieht sie von zirka 600 Landwirten, die gemäß den Richtlinien von Bioland, Naturland und Demeter produzieren. Dazu gehören selbstverständlich der Verzicht auf Antibiotika und artgerechte Haltungsbedingungen. Das umfangreiche Vollsortiment enthält Rotfleisch, Geflügel, saisonal auch Gans und Ente, Brüh-, Koch-, Rohwurst, Schinken und Convenience im Glas.

Rechtzeitig zur Grillsaison stellt Bio-Bühler eine neue Auswahl an Grillwürstchen vor: Bio-Grillwurst Klassik, Bio-Grillwurst Käse, Bio-Grillwurst Chili, Bio-Grillwurst 100 Prozent Rind, Bio-Grillwurst 100 Prozent Geflügel und einen Bio-Grillmix.

Einige Raritäten sind bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) zu finden, etwa Flanksteak oder Kachelfleisch vom Schwäbisch-Hällischen Schwein und vom Weiderind Boeuf de Hohenlohe. Speziell für den Grill sind die Boeuf de Hohenlohe Hüftsteaks in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer vorgesehen. So genannte Nierenzapfen erfordern vom Metzger einiges Geschick, um sie herauszulösen,



weswegen sie ebenfalls selten zu haben sind. Dasselbe gilt für das Picanha, ein Schwanzstück, das in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer eingelegt ist. Dagegen sind Boston Butt (Schweineschulter plus etwas Nacken), Bauchscheiben in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer, Halssteaks in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer und das Dry-Aged Kotelett Tomahawk schon fast gebräuchlich.

Grillfleisch gibt es zudem als Spieße, etwa als Ochsen-, Gyros- oder Flammspieß mit Marinade. In anderer Form kann man es als Rote Wurst, rohe grobe Bratwurst, Rostbratwurst oder Bratwurstschnecken auf den Grillrost legen. Die Produkte gibt es je nachdem in Bioland-, Naturland- oder Demeter-Qualität. Zudem wurde der Anbauverband Ecoland gegründet, der neben Vorgaben der EU-Öko-Verordnung eigene Richtlinien vorgibt.

Wer eher regionale Anbieter sucht, wird im Nordosten ➤



Deutschlands bei Terra Natur fündig. Der Bio-Großhändler liefert von Süd-Brandenburg über Sachsen-Anhalt bis hoch in den Norden auf die Insel Rügen. Fast die Hälfte der Fleisch- und Wurstwaren bezieht die Firma aus der Region, etwa von der Biomanufaktur Havelland, Bobalis, Gut Kerkow, Landgut Pretschen und Brodowin. Dementsprechend gehören zum großen Sortiment Schweinenacken, Entrecôte, Lammkoteletts (Biomanufaktur Havelland), Büffelgrillwurst (Bobalis), Hüft- und Nackensteak jeweils als Barbecue und Bärlauch sowie Thymian-Bratwurst (Gut Kerkow), Kalbsbratwurst und Kalbsknacker (Landgut Pretschen) sowie Brodowiner Rindsbratwurst.

Im Westen Deutschlands ist BIO-Fleisch NRW angesiedelt. Über 100 landwirtschaftliche Betriebe aus Westfalen haben sich in diesem großen Erzeugerzusammenschluss organisiert. Dementsprechend vielfältig ist das Angebot: Von Lamm, Rind und dem raren Bentheimer Schwein gibt es unter anderem Steak und Kotelets, Bratwürste und mariniertes Grillgeflügel. Kunden in der Region beliefert BIO-Fleisch NRW mit eigenem Fuhrpark, deutschlandweit zusammen mit einer Kühlspedition.

Geflügel: Die zarte Versuchung

Ob weißes Fleisch gesünder als rotes ist, darüber streitet die Wissenschaft noch. Auf jeden Fall ist es häufig zarter, und landet aus diesem Grund gern auf dem Rost. Ein Spezialist für Enten ist unter anderem Eiermacher aus Oberösterreich, der sie in Form von Filets, Keule und Burger anbietet. Seit 2020 gehört auch die vorgedungte ‚Halbe Bio-Ente Sous Vide‘ zum Sortiment.

Im Jahr 2014 entschied Eiermacher, männliche Küken nicht zu töten, sondern im Projekt Bruderhahn mit aufzuziehen. Bei einem Schlachtgewicht von rund 550 bis 600 Gramm darf es sich noch Stubenküken nennen, das grillfertig frisch vakuumiert wird. Vorrangig kleinerem Federvieh widmet sich Bodin aus Frankreich, etwa den Hühnchen und Perlhühnern. Letzteres kommt nur en gros auf den Markt. Aus den Hühnern dagegen entstehen Geflügelwürstchen, Hähnchenschnitzel oder -Keule. Unter dem Namen Le Picoreur (Der Packer) wandern sie in den Bio-Fachhandel.

Fleischlose Überraschungen

Die Gesundheitswelle spült zunehmend auch vegetarische oder vegane Alternativen auf die Grillroste. Die Gleichung fleischlos gleich gesund gleich Bio geht allerdings nicht immer auf, wie jüngst Untersuchungen von Stiftung Warentest und Öko-Test aufdeckten.

Stiftung Warentest widmete sich in Ausgabe 5/2021 den Veggie-Burgern, von denen sich jedoch keiner die Note ‚sehr gut‘ verdiente. Fünf Produkte erwiesen sich als auffällig schadstoffbelastet, darunter sogar eines aus der Bio-Abteilung: Schadstoffe in kritischer Menge fanden sich beim Black-Bean-Cashew-Burger vegan (Bio) von Alnatura, was ihm das Gesamturteil ‚befriedigend‘ (Stiftung Warentest-Note: 3,5) einbrachte. Immerhin die Note 1,8 erhielt der Bratling von Beyond Meat, doch fehlt ihm ein Biozertifikat. Seine Basis bildet Erbsenprotein, mit 21 Inhaltsstoffen ist er sehr stark verarbeitet. Man sieht: Wer gesund, bio und

fleischlos kaufen will, muss genau hinschauen.

Einige Veggie-Burger genügen den Ansprüchen gesund und bio zumindest auf gutem Niveau. Der Jackfruit Burger von Lotao erfüllt erstens das Kriterium Bio. Zweitens gab ihm die Stiftung Warentest 5/2021 bezüglich Schadstoffen ein ‚gut‘ (Note 2,5). Seine Grundlage ist die nordindische Jackfrucht, die mit pflanzlichen Proteinen versetzt und gewürzt wird. Ebenfalls aus Jackfrüchten bestehen Produkte des Herstellers Jacky F. Sie kommen aus kontrolliert biologischem Anbau, wurden jedoch noch nicht von Öko-Test oder Stiftung Warentest geprüft. Allerdings kauft man mit ihnen kein bratfertiges Produkt: Die Jackfrucht-Schnitzel von Pulled Jackfruit BBQ Style etwa müssen erst zu Burgern geformt werden. Zumindest als Beilage kann man fertig zubereitete Salate reichen, die an Fleisch-, Herings- oder Hähnchensalat erinnern, obwohl sie auf Jackfrucht-Basis hergestellt sind.

Die Ausgabe der Öko-Test 6/2021 mit dem Thema ‚gesund Grillen‘ brachte ein ähnlich ernüchterndes Fazit wie das von Stiftung Warentest: Immerhin 18 Testobjekte waren mit gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH) verunreinigt, vier davon in gemäß Öko-Test ‚stark erhöhter‘ Menge. Unter 20 veganen und vegetarischen Bratwürsten bekam nur die vegane Algen-Bratwurst von Viva Maris die

Note ‚sehr gut‘. Mehrheitlich besteht sie laut Hersteller aus Zutaten in Bio-Qualität. Die Algen wachsen in Aquakulturen oder wild im Nordatlantik. Während viele Hersteller versuchen, den Fleischgeschmack zu imitieren, setzt Bunte Burger auf Gemüse, das auch danach schmecken darf. Die Bratlinge Boom Jack BBQ und Superheropaddy bestehen zu zirka 70 Prozent daraus und sind zudem gluten-, soja- und palmölfrei. Der Superheropaddy ist nicht zu verwechseln mit dem Super Hero Burger der Firma Wheaty, der aus Weizeneiweiß besteht. Er erhielt von der Stiftung Warentest die Note 2,5.

Der heiße Tipp: Käse

Wer Käse grillen will, benötigt eine Konsistenz jenseits von bröselig oder zerfließend. Die Mittelmeerküche bescheerte Vegetariern den Grillkäse Halloumi. So darf aber seit April 2021 in der EU nur noch Käse aus Zypern genannt werden, alles andere quietscht bald nur noch unter Namen wie Ofenkäse zwischen den Zähnen. Auch Frischkäse aus der Schweiz gart problemlos in der Gluthitze. Die

Züger Frischkäse AG hat schon länger einen Bio Bratkäse im Sortiment, den es in den Varianten Barbecue und Provençal gibt. Neu dazu



kamen ein Bio Bratkäse Burger in denselben Geschmacksrichtungen und ein Bio Halloumi aus Kuhmilch. Der muss freilich aufgrund der EU-Regelung bis Oktober 2021 umbenannt werden. In der Übergangsphase kommt er als Bio Halloumi Zyros in den Handel, danach nur als Bio Zyros.

Aus Schaf- und Ziegenmilch hergestellt ist der ‚bio verde original griechische Brat- und Grillkäse‘ der Isana NaturFeinkost. Aus Kuhmilch wiederum ist deren Crostello Brat- & Grillkäse hergestellt, den Oregano, Rosmarin und Thymian geschmacklich verfeinern.

Trocken und flüssig würzen

Ob vegan, vegetarisch oder fleischlich – bei allen Fraktionen gesellen sich Gewürze, Marinaden und Soßen in Bio-Qualität dazu. Wer ganz auf der sicheren Seite sein will, achtet darauf, dass etwa der Pfeffer fair gehandelt ist.

Ein riesiges Angebot steht beim Traditionsunternehmen Münchner Kindl bereit, sämtliche Produkte sind aus zertifiziert biologischem Anbau. Grillfreunde, die einen rauchigen Geschmack bevorzugen, greifen beispielsweise zur Dirty Harry famous BBQ Sauce. Exotische Gewürze bereichern die Münchner Kindl Salsa Sauce, die Mango Curry Sauce, die Chili Sauce und die Asia Sauce. Eine klassische Sorte ist etwa der Dijon Senf. Mit dem Bier Senf, Grill- und Fondue Senf, Honig Senf oder Apfel Meerrettich Senf bringt man überdies eine breite Geschmacksvielfalt auf den Teller.



ohne Gewähr auf Vollständigkeit

Anbieter Grillfleisch	Homepage
Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall AG	www.besh.de
Bio-Bühler	www.bio-buehler.de
BIO-Fleisch NRW	www.biofleisch-nrw.de
Bodin	www.bodinbio.fr
Eiermacher	www.eiermacher.at
LFW Ludwigslust Fleisch und Wurstspezialitäten	www.lfw-ludwigslust.de
Terra Natur	www.terra-natur.com
Thönes Naturverbund Niederrhein/Müritz	www.naturverbund.de

ohne Gewähr auf Vollständigkeit

Anbieter vegetarisch/vegan	Homepage
Bunte Burger	www.bunteburgerfoods.de
Isana NaturFeinkost	www.isana.de
Jacky F	www.jackyf.com
Lotao	www.lotao.com
Viva Maris	www.viva-maris.de
Wheaty	www.wheaty.de
Züger Frischkäse	www.frischkaese.ch

ohne Gewähr auf Vollständigkeit

Anbieter Würzen	Homepage
Ankerkraut	www.ankerkraut.de
Emils Bio-Manufaktur	www.emils.com
Genießermanufactur	www.die-genießermanufactur.de
Münchner Kindl	www.muenchner-kindl-senf.de

ohne Gewähr auf Vollständigkeit

Anbieter Grillkohle	Homepage
Nero	www.nero-grillen.de
OlioBric	www.oliobric.com
RebenGlut	www.rebenglut.de

Da Soßen gern mit Zucker dem Gaumen schmeicheln, betont Emils Bio-Manufaktur, dass die ihrigen weniger oder zumeist gar keinen raffinierten Zucker enthalten. Dazu gehört die neue vegane Burger- und Sandwichcreme, die zudem ohne Verdickungsmittel, Zusatzstoffe, Citronensäure, Hefeextrakt Gluten und Lactose auskommt. Gleiches gilt für Emils smoked Ketchup, red Curry Ketchup, und tomatentomaten Ketchup.

Zum regulären mittelscharfen Senf gesellt sich nun der neue smoked BBQ Senf. Wer als Veganer bislang auf Mayonnaise verzichten musste oder

die eierlosen Alternativen zu lasch fand: die vegane Mayo+ Knoblauch, vegane Mayo+ Zitrone sowie eine vegane Remoulade versprechen intensivere Geschmacksnoten.

Seit 2007 gibt es die Genießermanufactur in Würzburg. Nachdem die beiden Gründer die Zusatzstoffe in einer durchschnittlichen Thai-Paste überprüft hatten, beschlossen sie, Würzpasten in Bio-Qualität herzustellen. Heraus kam unter anderem ein Grillgewürz-Duo mit den Komponenten Hähnchenwürzpaste und Gewürzchilipaste, die man selbst mischen kann. Die

Grillsoße Hotspot ist angenehm scharf mit einer Kräuternote.

Aus Hamburg kommen die Gewürzmischungen von Ankerkraut. In Bio-Qualität gibt es die orientalischen Mischungen ‚Kebab by Ali Güngörmüs‘ oder ‚Vadouvan by Ali Güngörmüs‘. Seit kurzem reihen sich auch eigene Grillsaucen ins Bio-Sortiment von Ankerkraut ein, die Grill und Steak Sauce sowie die Burger Sauce.

Holz-, Mais- und Olivenkohle

Das nachhaltige Finish bildet die Grillkohle. In diesem Bereich steht die Marke Nero ganz weit vorn, allein schon weil es das einzige Produkt aus heimischen Hartholz ist, das ein Bio-Siegel – genauer ein Naturland-Siegel – ziert.

Der Konkurrent OlioBric ist aus Olivenkernen hergestellt, und entspricht immerhin dem Eco Management and Audit Scheme (EMAS) entsprechend EU-Verordnung. Die Basis besteht aus Rückständen, die beim Pressen von Oliven anfallen. Daraus formt OlioBric Grillbriketts, die frei von giftigen Zusatzstoffen wie Braunkohle oder Teer sind.

Auch für RebenGlut muss kein Baum sterben, denn hierfür werden die Holzreste aus Weinbergen recycelt. Laut Anbieter entzünden sie sich aufgrund ihrer Trockenheit schnell und ohne chemische Hilfsmittel.

Grillen ist geradezu zu einem Lebensgefühl geworden. Das liegt nicht zuletzt an der wiedergewonnen Freiheit, Freunde und Nachbarn zu treffen. Darüber hinaus entscheiden sich immer mehr Kunden, nachhaltige Zutaten in Bio-Qualität zu kaufen. Der Markt dafür ist bereit.

Dirk Hartmann

Die SDGs weltweit in die Regionen bringen

Hohenlohe sendet Aufbruchssignal beim IV. World Organic Forum



Rudolf Bühler bei seinem Impulsvortrag über die Bedeutung der UN-SDG-Regionen

Vom 16. bis 18. März trafen sich über 200 Teilnehmer aus der ganzen Welt digital zum IV. World Organic Forum 2021, initiiert von der Stiftung Haus der Bauern – Akademie Schloss Kirchberg. Unter dem Motto ‚Localizing SDGs – Creating a Network of Sustainable Development Goal Regions‘ diskutierten Politiker, Wis-

senschaftler und Akteure aus der Zivilgesellschaft darüber, wie die UN-Nachhaltigkeitsziele (SDGs) in ländlichen Regionen in die Praxis umgesetzt werden können.

„Es geht um nichts anderes als um die Zukunft unseres Planeten“, appellierte Rudolf Bühler, Vorsitzender der Stiftung Haus der Bauern, zu Beginn des Kongresses an das digitale Publikum. Es sei an der Zeit, endlich zu handeln und

die globalen Klimaziele auf den Boden zu bringen. Dies gehe nur mit Hilfe von regionalen Leuchttürmen – sowohl im Norden als auch im Süden. Ingolf Dietrich, Beauftragter für nachhaltige Entwicklungsziele am Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ), gab nach fünf Jahren Agenda 2030 einen Überblick über den Stand der Umsetzung. Noch deutliche Defizite sieht er im Bereich der sozialen Ungleichheit, der Umweltzerstörung, der Bekämpfung von Hunger und Klimawandel sowie im Erhalt von Biodiversität. Dafür sei der Anteil von extremer Armut bereits deutlich gesunken.

In Deutschland ist die Nachhaltigkeitsstrategie Grundlage für die Umsetzung der 17 SDGs. Hier gebe es schon Fortschritte in Bezug auf erneuerbare Energien, aber noch ein Defizit im Ausbau des Ökolandbaus. Auch die EU-Kommission arbeite nach einem etwas zögerlichen Start aktuell an einem Konzept für die Umsetzung auf EU-Ebene. Für eine Herausforderung hält Dietrich die Komplexität der Agenda. Um sie erfolgreich umsetzen zu können, gelte es zu fokussieren und zu priorisieren. Auch müssten die Politiken noch effizienter und das öffentliche Bewusstsein erhöht werden. Für die Finanzierung seien jährlich Billionen an US-Dollars nötig. Illegale Abflüsse aus Entwick-

lungsländern, die aktuell leider zehn Mal so hoch seien wie die eigentlichen Entwicklungsgelder, müssten besser unterbunden werden.

Koalition der Willigen und Aufklärung 2.0

In einem Dialog der Generationen plädierten Sophia Bachmann, UN-Jugenddelegierte für Nachhaltige Entwicklung, und Ernst Ulrich von Weizsäcker, Ehrenpräsident des Club of Rome, für eine Aufklärung 2.0. Eine Mehrheit für den Klimaschutz und eine langfristige nachhaltige Entwicklung erreiche man nur über Bildung und über Selbstwirksamkeitserfahrungen, so Bachmann. „Eine gesunde Gesellschaft braucht eine gesunde Umwelt“, weshalb soziale und ökologische Fragen zusammengedacht werden müssten. „Wir brauchen mehr Balance ... zwischen Mensch und Natur, kurz- und langfristig, öffentlich und privat“, erklärte von Weizsäcker.

Bachmann wünscht sich vor allem mehr internationale Solidarität und eine kritische Selbstreflexion des globalen Nordens, der seinen Konsum einschränken müsse. Die Zielwerte der deutschen Nachhaltigkeitsstrategie hält sie nicht für ausreichend, um die SDGs umzusetzen. Außerdem fehle eine öffentliche Selbstverpflichtung der Regierung zur Strategie.

„Je größer das wirtschaftliche Wachstum, desto schlimmer für die Natur“, stellte von Weizsäcker fest. Deshalb müssten Preise die ökologische Wahrheit sagen und die Klimazerstörung teuer werden. Weil Deutschland den Wandel nicht im Alleingang schaffen könne, fordert er eine „Koalition der Willigen“.

Agrarökologie als Zukunftskonzept

Als vielversprechenden Weg in eine nachhaltige Zukunft stellte Markus Wolter von Misereor die Agrarökologie vor, die neben der landwirtschaftlichen Produktion auch soziale und Marktfragen in den Vordergrund rückt und so einen ganzheitlichen Ansatz biete. Laut Studien ließen sich mit ihrer Hilfe sowohl positive Auswirkungen auf das Einkommen als auch für die Produktivität erzielen. Während eine kapitalintensive Landwirtschaft Arbeitsrechte verletze und durch ihre Energiebilanz ineffizient sei, habe sich das Kleinbauernum als am effizientesten herausgestellt.

„Bottom up‘ kann man am meisten bewegen“, ist Wolter überzeugt. Als erfolgreiches Beispiel nannte er das Masipag-Netzwerk auf den Philippinen. Mit 50.000 Mitgliedern – vorrangig Kleinbauern, aber auch Wissenschaftler und NGOs – macht sich Masipag für einen vielfältigen ökologischen Anbau ohne Gentechnik und Pestizide stark und hat zu diesem Zweck bereits mehrere tausend Sorten Reis-Saatgut für unterschiedliche Bedingungen gesammelt.

„Der größte Gegenwind zur Agrarökologie kommt von der Agrarindustrie“, erklärte José Graziano da Silva, ehemaliger Generaldirektor der Ernährungs- und Landwirtschafts-

organisation der Vereinten Nationen (FAO). Auch die großen Spender seien mehr auf die Grüne Revolution fokussiert, etwa die Präzisionslandwirtschaft. Dabei seien agrarökologische Praktiken essenziell, um die Ziele der Farm-to-Fork-Strategie zu erreichen. Progressive Regierungen, Wissenschaftler und die Zivilgesellschaft müssten hierfür noch besser kooperieren.

„Alle Regionen sind eingeladen.“

Eine wichtige Rolle soll die Zivilgesellschaft beim UN-Gipfel über Lebensmittelsysteme im Herbst 2021 spielen, an dessen Vorbereitung Martin Frick maßgeblich beteiligt ist. „Je ärmer die Leute, desto schwerer sind sie für politische Partizipation zu erreichen“, bedauerte Frick. Deshalb versuche man, den Gipfel für Bauernvertreter und indigene Völker bewusst zu öffnen. Ziel sei etwa, die Widerstandsfähigkeit der Landwirtschaft zu stärken und einen sicheren Zugang zu gesunden Lebensmitteln zu gewährleisten.

Entwicklungshilfe, Vernetzung und Bildung

Dass die SDGs in vielen Regionen und Projekten bereits weltweit erfolgreich umgesetzt werden, zeigte sich am zweiten Kongresstag des World Organic Forums. IFOAM Asien-Präsident Zejiang Zhou stellte sein Projekt Asian Local Governments for Organic Agriculture (ALGOA) vor. Die 2013 initiierte Allianz von Kommunalregierungen mit Sitz in Südkorea um-

fasst bereits 254 Mitglieder in 15 Ländern. Über Wissensaustausch, Bildungsprogramme und die Schaffung einer kritischen Masse will sie die Politik bei der Entwicklung des Ökolandbaus unterstützen.

In der indischen Region Kerala engagiert sich die NGO Wayanad Social Service Society (WSSS) für Kleinbauern, Frauen, Kinder und die indigene Bevölkerung. Der fehlenden Hygieneversorgung auf dem Land tritt sie mit Wassermanagementsystemen, Regenwasserauffanganlagen und Toilettenbau entgegen. 1999 hat sie mit dem Biolandbau begonnen und mittlerweile tausende Gemüsegärten für arme Familien aufgezogen.

Das ehrgeizige Ziel, in 40 Jahren 100 Prozent Bio für Ägypten zu erreichen, verfolgt die Initiative SEKEM, unter deren Schirm mittlerweile mehrere Unternehmen und Verbände etabliert wurden. Gründer Ibrahim Abouleish baute 1977 in der ägyptischen Wüste nahe Kairo mit Methoden der bio-dynamischen Landwirtschaft eine nachhaltige Gemeinschaft auf. Mit der Heliopolis-Universität für nachhaltige Entwicklung hat SEKEM 2012 auch die Gründung eines internationalen Kompetenzzentrums für gesellschaftliche Transformation angestoßen.

Um dieselbe Zeit entstand im brasilianischen Bundesstaat Rio Grande do Sul eine Universität der Kleinbauern und Landlosen – die Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS). Mit ihrer Hilfe soll der Abhängigkeit von Pestiziden und Verschuldung der Kleinbauern entgegengewirkt und die Agrarökologie gefördert werden. Landwirte sind Teil des Universitätsrats und wir-

ken als Protagonisten bei der Wissensentwicklung selbst mit.

„Wir haben gelernt, dass wir holistische Ansätze brauchen, die Hygiene und Bildung miteinbeziehen“, erklärte Christel Weller-Molonga von der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ). Die agrarökologische Transformation sei ein solcher Ansatz, da sie Ernährungssysteme ganzheitlich betrachte und ein kontinuierliches Lernen ermögliche. In der Entwicklungszusammenarbeit sollten ‚bottom up‘ und ‚top down‘ verbunden und auch politische Rahmenbedingungen verändert werden.

Es müsse ein Ende haben, dass falsche Praktiken subventioniert werden, betonte Hans R. Herren, Präsident des Millennium Instituts. Mächtige Lobbygruppen stünden der Agrarwende entgegen. Aber auch viele Entwicklungsorganisationen investierten noch in alte Strukturen. Stattdessen müsse mehr Geld in Forschung, Entwicklung und praktische Umsetzung der agrarökologischen Transformation fließen.

Zum Abschluss des Forums gab Rudolf Bühler den Startschuss für ein Netzwerk aus SDG-Regionen. Der geplante Arbeitskreis soll Wissen für den globalen Agrarwandel voranbringen und umsetzen. „Alle Regionen sind eingeladen, sich dieser Initiative anzuschließen“, rief Bühler auf. Gefragt seien sowohl Universitäten und Think Tanks als auch Leuchtturmprojekte, die Best Practices verbreiten können. Als nächster Schritt ist geplant, eine Homepage zu gestalten, auf der die internationalen Regionen vertreten sind.

Lena Renner

Pflanzliche Ernährung forcieren

Mit der Veröffentlichung eines Positionspapiers im Frühjahr 2021 will die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V. (AöL) das Thema ‚pflanzliche Ernährung‘ stärker in den Fokus der Verbandsarbeit rücken. Denn der Verband sieht in der pflanzlichen Bewegung einen Schlüsselaspekt für die notwendige Ernährungswende hin zu mehr Nachhaltigkeit und ganzheitlicher Gesundheit.

Geht es um moderne und nachhaltige Ernährung, fokussiert sich die öffentliche Debatte häufig auf Einzelaspekte wie den Nährwert oder den CO₂-Fußabdruck von Lebensmitteln. Damit werden aber sowohl die Komplexität von Ernährungsstilen außen vor gelassen, als auch die Herausforderungen, die eine Transformation der Ernährungswirtschaft mit sich bringt. Beides kann nur mit einem Wandel der Ernährungsgewohnheiten einhergehen. Das bereits erwähnte Positionspapier bezieht dazu Stellung und gibt Handlungsempfehlungen für die

Transformation der Ernährung. ‚Deutschland, wie es ist‘: Damit beschäftigt sich der Ernährungsbericht 2021 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und stellt in einer Umfrage fest, dass der Anteil an Befragten, die sich vegetarisch ernähren, gegenüber dem Vorjahr von fünf auf zehn Prozent, und der Anteil der Veganer*innen von ein auf zwei Prozent gestiegen ist. Organisationen wie ProVeg Deutschland e.V. kommen in ihren Umfragen sogar zu weitaus höheren Zahlen. Sie alle zeigen deutlich, dass es sich bei der Bewegung hin zu mehr pflanzlicher Ernährung nicht mehr bloß um einen kurzfristigen Trend, sondern um einen echten Wandel der Ernährungsgewohnheiten handelt. Die Gründe für eine Ernährungsumstellung sind laut Befragung sowohl die Gesundheit als auch Tierwohl und Umwelt sowie Geschmack und Neugier. Auf die Frage ‚Was essen wir morgen‘ setzen 85 Prozent der Befragten darauf, weniger Fleisch zu essen.

Darüber hinaus zeigt der Bericht die hohen gesellschaftlichen Erwartungen an die Landwirtschaft. Neben der Verringerung gesundheitsbelastender Emissionen und dem Umstieg auf umwelt-

schonende Methoden stehen Qualität und eine artgerechte Tierhaltung im Fokus der Befragten. Das sind Bedürfnisse, die sich nicht allein durch eine Ernährungsumstellung auf pflanzliche Produkte befriedigen lassen. Vielmehr kann aus Sicht der AöL nur eine konsequente Umstellung der Landwirtschaft auf ökologischen Landbau in Kombina-



tion mit einer überwiegend pflanzlichen Ernährung diese Ziele erreichen.

Welche Maßnahmen können sich daraus ergeben? Das hat die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller in ihrem Positionspapier herausgestellt. Neben einer Betrachtung der gesetzlichen Regelungen hinsichtlich der Förderung alternativer Ernährungsstile sollten Maßnahmen zur Erreichung ‚wahrer Preise‘ ergriffen, die Forschung ausgebaut und eine europaweite Kampagne zum Wandel der Ernährungsumgebung initiiert sowie Im- und Export neu betrachtet werden.

Insbesondere die gesetzlichen Hürden bei der Vermarktung pflanzlicher Produkte sind seit Jahren im Fokus der AöL. So unterliegen beispielsweise pflanzliche Milchalternativen nicht nur kennzeichnungsseitigen Einschränkungen durch die Milchverordnung, sondern auch steuerlichen Nachteilen im Rahmen der Umsatzsteuer. Auch im vergangenen Jahr hat es auf europäischer Ebene mit den Änderungsanträgen 165 und 171 weitere Bemühungen gegeben, die

Anlehnung an tierische Produkte zu unterbinden, die sich jedoch nicht durchgesetzt haben. Die Lebensmittelhersteller betonen, dass auch bestehende Hürden systematisch abzubauen sind und die Gesetzgebung so strukturiert werden muss, dass diese das gesellschaftlich gewünschte Ziel der Transformation der Ernährungsstile hin zu mehr pflanzlichen Lebensmitteln fördert. Um den Markt an die Anforderungen einer nachhaltigeren Wirtschaft anzupassen, sollen darüber hinaus die Kosten für bisher externalisierte Effekte, wie die Produktionsauswirkungen auf natürliche, menschliche und soziale Kapitale, erfasst und bepreist werden. Eine Kostenzuordnung, die sich am Verursacher orientiert, und andere Steuerungsmechanismen einschließlich Besteuerung müssen unter Nachhaltigkeitsaspekten überdacht und angepasst werden, um die wahren Preise der Lebensmittelproduktion transparent zu machen. Der sich aus Verbraucherbefragungen wie dem Ernährungsbericht des BMEL ergebende Wille der Verbraucher*innen hin zu einem Wandel der Ernährungsgewohnheiten muss durch konsequente Transparenz in Hinblick auf die Auswirkungen unserer Ernährung unterstützt werden.

Eine europaweite Kampagne zu den positiven Konsequenzen pflanzlicher Ernährung in Bioqualität kann die Ernährungsumgebungen verändern und dabei helfen, die richtige Kaufentscheidung zu treffen. Essentiell ist jedoch, das Ernährungssystem ganzheitlich zu betrachten. Hier bietet der ökologische Landbau bereits einen starken Ansatz.

Matthias Beuger

Die Anuga 2021 stellt sich vor

Die Ernährung ändert sich und damit auch die kommende Anuga



Das Leitthema der Anuga 2021 lautet ‚Transform‘, was die Pressekonferenz am 12. Mai präziserte: Es geht vorrangig um den Wandel in der Ernährung. Hier stehen zwei Megatrends im Fokus: Gesundheit und Nachhaltigkeit. Der dritte Megatrend ‚Digitalisierung‘ betrifft die Messe selbst – sie ist als analog-digitale Hybrid-Veranstaltung geplant.

Oliver Frese, Chief Operating Officer (COO) der Koelnmesse, erläuterte das Leitthema ‚Transform‘: Ein globaler Wandel sei notwendig, genauer eine nachhaltige Ernährungswende. Diese zeige sich insbesondere im Bio-Segment. Hier rage als Sonderschau der Anuga Organic Market hervor, in dem mehr als 1.500 Bio-Produkte vorgestellt werden sollen.

Als einen Motor der Transformation nannte Frese die Corona-Pandemie. Sie habe die Menschen dazu veranlasst, mehr selbst zu kochen und sich gesünder zu ernähren. Das Thema ‚Gesundheit‘

stellte dementsprechend Franz-Martin Rausch, Hauptgeschäftsführer Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels (BVLH), heraus. Da Produkte zunehmend weniger Fett und Zucker enthielten, ändere sich auch der Geschmack – hier müsse der Verbraucher mitziehen. Zudem wies er auf den sinkenden Fleischkonsum hin. Daher kommen bei der Anuga 2021 neue Formate an den Start, etwa alternative Fleischproteine (Stichwort zelluläres Fleisch) und pflanzenbasierte Ernährung.

Hybride Anuga

Die Anuga 2021 soll als ‚Hybrid Trade Fair Experience‘ Teilnehmer und Besucher rund um die Welt erreichen. Dies ist eine Folge der Corona-Pandemie und könnte in Zukunft die Strahlkraft der Messe erweitern. Oliver Frese erläuterte das Konzept genauer:

- ❑ Produkte werden auch an digitalen Messeständen präsentiert.
- ❑ Veranstaltungen können auf virtuellen Bühnen verfolgt werden.
- ❑ In einem Kommunikations-Center könne man sich vielfältig treffen, etwa mit Video-, Audio-Konferenzen und Text-Chat oder in virtuellen Konferenzräumen.
- ❑ Ein virtuelles Messe-Café

dient zum Kennenlernen und Verabreden.

Die persönliche Präsenz auf der Anuga sei noch immer wichtig, um Geschäftsfreunde zu treffen, Kontakte zu knüpfen und Lebensmittel sensorisch zu erleben. Um das zu ermöglichen, wurden Hygienekonzepte ausgearbeitet. Es gebe nun breitere Gänge, Abstandsregeln und eine digitale Registrierung. Die Besucherströme sollten damit so gelenkt werden, dass sie entzerrt werden.

Hier schaltete sich Karl Wehner hinzu, Managing Director der Alibaba Group für Deutschland, Schweiz, Österreich, mittel- und osteuropäische Länder, Türkei. Er erläuterte das höhere Niveau der Digitalisierung in China. Beispielsweise verbänden Live-Streamings mit Kochkursen die Möglichkeit, Produkte etwa von Nestle und anderen Firmen direkt einzukaufen. Da sich China schneller von der Pandemie erholt habe, würden die chinesischen Konsumenten den ‚new retail‘, also ‚neuen Einzelhandel‘ stark nutzen. Die an Ali Pay angeschlossenen Freshippo stores etwa würden 60 Prozent aller Verkäufe online abwickeln.

Oliver Frese bezog dies auf die Anuga zurück, die als hybride Veranstaltung eine Herausforderung darstelle. Indem sie das Erlebnis ins

Netz verlängere, könne sie möglicherweise über das ganze Jahr hinweg, statt wie sonst nur alle zwei Jahre, präsent sein.

Der große Bogen

Den gesellschaftlichen Wandel in Bezug auf Nahrungsmittel stellte Daniel Anthes vor, Diplom-Wirtschaftsgeograph und Berater des Zukunftsinstituts Frankfurt am Main. Da er sich direkt im Essen spiegele, veranschaulichte er die Zukunft mittels einer Banane: Ihre Kurvenform verläuft wie in Diagrammen des menschengemachten Klimawandels und des exponentiellen Wachstums bei Food-Innovationen. Die Frucht selbst steht mitten in der Problematik von Monokulturen: Da 94 Prozent des Anbaus aus einer Sorte besteht, nimmt eine momentane Pilzerkrankung bedrohliche Ausmaße an. Abschließend zitierte er Bill Gates mit den Worten ‚Food is ripe for reinvention‘, also ‚Essen ist bereit für eine Neuerfindung‘.

Als Treiber für Food-Innovationen machte Anthes Avantgardisten aus, die einen Ernährungsstil vorlebten, und so Produkte in den Mainstream brächten. Beispiele wären die Tendenz von regional zu ‚brutal lokal‘ und die personalisierte Ernährung auf der Basis einer Genom-Analyse.

Dirk Hartmann

Transformation: Seit Jahrzehnten der Bio-Markenkern

Bio auf der Anuga 2021 – Sonderschau Organic Market und Organic Forum



Vegan, von Anfang an im Biosortiment, ist als Trend im Mainstream eingezogen. Dazu gehören vor allem auch frische Pflanzen im Obst + Gemüse-Regal, deren Bio-Vielfalt im Anuga Organic Market gezeigt wird.

Gesundheit und Nachhaltigkeit wachsen in den Köpfen der Verbraucher weiter zusammen. Tierwohl und vegane Ernährung und vieles mehr – Biothemen seit Bio-Pionierzeiten – entfalten eine enorme Zugkraft. Wenn weniger, dafür hochwertiges Fleisch, zucker- und alkoholfreie Getränke oder Superfood – auch heimisches – dann bitte in Bioqualität. Das kommt im Mainstream besser an, es verspricht über den Trend hinaus Nachhaltigkeit, den neuen Begriff für Ökologie. Und heute will fast jeder das Klima retten.

Die Steigerungsraten der Biomärkte bewegen die Bioproduzenten aller Länder. Die neuen politischen Bio-Zielsetzungen setzen in Erstaunen. Mancherorts sind 100 Prozent Bio angepeilt – ein Umstand, der vor 20 Monaten auf dem

Anuga Organic Forum noch als Utopie empfunden wurde. Europa will 25, Bayern 30 Prozent Bio-Anteil erreichen und die aktuelle Bundesregierung 20.

Auch das Anuga Organic Forum 2021 würdigt die Transformationkraft von Bio/Organic und stellt sie weltweit in den Mittelpunkt der Lebensmittelbranche.

Mit Renate Künast fing im Jahr 2001 alles an. Bio sollte auf der Anuga zuerst ein Plätzchen finden, wurde dann jedoch die dauerhafteste Erfolgsstory bis heute. Oliver Frese, Chief Operating Officer (COO) der Koelnmesse, hat das so ausgedrückt: Ein Wandel sei seit der letzten Anuga vor zwei Jahren sichtbar, der sich besonders im Bio-Segment gezeigt habe. Während der Pandemie hätten die Menschen daheim mehr

gekocht. Außerdem seien regionale und ökologische Themen wichtiger geworden. Als herausragende Sonderschau stelle der Anuga Organic Market 1.500 Bio-Produkte vor, was weiter ausgebaut werde. Die Anuga hat Anfang des vorletzten Jahrzehnts Trendthemen in den organisatorischen Aufbau integriert. Bio war mit dabei. So wurden alle Anuga Aussteller in den Anmeldeformularen nach ihren Bioangeboten gefragt. Zuletzt – im Jahr 2019 – waren das über 2.200 von rund 7.500 Teilnehmern. Erstmals ist Bio/Organic im Jahr 2021 nicht mehr Teil der Anuga Trendthemen. Bio ist allgemeiner Bestandteil der Anuga-Messe geworden und wird in den Warengruppen als eigenes Segment erfasst.

2019 wurde ein frisches Bio-Vollsortiment gezeigt: Fleisch-

waren, Wurst, Käse, ein äußerst abwechslungsreiches Obst und Gemüse-Angebot mit über 60 verschiedenen Artikeln für den LEH, eine Backstation mit französischem Baguette und Croissants, ein Bio-Kaffee, und ein Vollsortiment von TK, Mopro, Seitan, Tofu- und Fleischersatzprodukten über Getränke – Wein, Bier, Limonaden, Säfte bis hin zu exotischen Smoothies und gesunden Getränkeneuheiten – Süßwaren, ein umfangreiches Trockensortiment von Nudeln, Feinkost, Körnern, Mehlen und Aufstrichen aller Art, Frühstückscerealien, sowie Sportlernahrung und vieles mehr. Als absoluter Renner stand da eine vollständige Unverpackt-Station.

Der Besucherzuspruch war, dem Zeitgeist entsprechend, absolut auf einem Höhepunkt angekommen.

The Show must go on – trotz oder auch wegen der Pandemie. Unter Coronavorschriften, mit Abstand halten und Sicherheitscheck wird es die Sonderschau in diesem Anuga-Jahr geben. Und das Anuga Organic Forum. Letzteres wird digital live ausgestrahlt und findet erstmals Zuspruch rund um den Erdball. Man muss also nicht vor Ort sein, um die Botschaften zu hören – die Weltgemeinschaft der Lebensmittelbranche wird die Bio-Marktentwicklung digital verfolgen.

Erich Margrander

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

Brotspezialitäten



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. Brasch 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: 09674 1376
Fax: 09674 8675

info@wurdies.de
www.wurdies.de
Kräuter und Gewürze auch viele Mischungen auf Wunsch nach Ihrer Rezeptur.

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 Knabbereien 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.

Schokolade



TrustFood GmbH
Holzstr. 5
80469 München
Tel.: 089 5404246-0
www.CHOCQLATE.com

B2B-Lieferantenverzeichnis

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

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.

Schnitzer



**Eat oat,
feel good**

Mit Hafer aktiv in den Tag starten!

Die Brötchen mit knackigen Bio-Haferflocken schmecken schön kernig-mild.

Mit einem Haferanteil von 27% sind die Haferbrötchen zudem reich an Ballaststoffen sowie laktosefrei und ohne Palmöl.

Preis: Panini Active Oat,
180g, 2,49 Euro

www.schnitzer.eu

Züger



Vegetarischer Grillgenuss

Der vegetarische Bratkäse mit einer feinen Kräuter-Marinade ist eine großartige Grillidee für alle, die sich mehr Vielfalt auf dem Rost wünschen.

Und der positive Nebeneffekt:
Neben dem reinen Gaumenschmaus ist Bratkäse auch eine wertvoll-natürliche Eiweissquelle.

Direkt aus der Packung auf den Grill oder in die Pfanne, kurz anbraten und genießen!

www.frischkaese.ch

La Gioia



La Gioia – Quelle der Freude Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure

Mit nur 19,3mg/l Trockenrückstand zählt La Gioia - Quelle der Freude zu den leichtesten und reinsten Wässern der Welt.

Das Bergquellwasser aus einer artesischen Quelle im Piemont ist besonders lebendig und herrlich weich im Geschmack. Hervorragende Werte unterstützen Gesundheit, Vitalität und Lebensfreude.

Die ideale Begleitung bei Trink- und Fastenkuren. Exklusiv für Biofachhandel und Reformhaus.

UVP 0,89 Euro
Inhalt: 1 L

www.la-gioia.eu

AlmaWin



Verpackungen werden noch grüner

Die Vorteile der vier neuen umweltfreundlichen & ressourcenschonenden Graskartons von AlmaWin liegen auf der Hand:

Weniger Wasserverbrauch, Energie- & CO²-Einsparung und weniger Prozesschemikalien gegenüber Frischfaser- und auch Recycling-Karton.

Die Faltschachteln bestehen zu 30% aus Gras und sind zu 100% recyclingfähig.

- AlmaWin Spül- & Waschmaschinenreiniger
- AlmaWin Sauerstoffbleiche
- Klar Bio-Entkalker
- Klar Fleckensalz

www.almawin.de

Munz



Munz Swiss Organic Genuss pur, nachhaltig gut

Die neuen Schweizer Bio-Schokoladen aus natürlichen, fair gehandelten Zutaten.

Sechs einzigartige Rezepturen aus traditionellem Schweizer Confiseriehandwerk sorgen für nachhaltigen Schokoladengenuss.

- 100% klimaneutral
- Ohne Palmöl und ohne Soja
- Nachhaltig verpackt in einem ressourcenschonenden Graskarton

UVP: 2.29 – 2.49 pro Tafel (100g)

www.munz.ch/bio

Yogi Tea



Eine Revolution für das Teeregale – Lebe den Moment mit Choice

Ab August bietet die neue Premium-Marke Choice eine Kollektion von insgesamt 14 hochkarätigen Teesorten (Premium Schwarztees, Grüntees und Kräutertees).

Die Premium-Tees bestehen aus 100% Bio-Zutaten, sind frei von Aromen und Rainforest Alliance zertifiziert.

Cacao Orange ist eine einzigartige Kombination aus handverlesenem Schwarztee und edlem Kakao, verfeinert mit einer zarten Orangenote für einen intensiven, verwöhnenden Geschmack.

UVP: 3,49 Euro

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, Espressi oder Single Origins – unverschämt lecker und Fairtrade zertifiziert.

MOUNT HAGEN.
Kaffee für Fortgeschrittene.



Yogi Tea



Der Tee für alle, die Neues entdecken wollen.

Ein klassischer Chai mit einem Twist. Die süßliche, leicht röstige Note der Maca-Pflanze gibt diesem Tee eine spannende Dynamik.

Eine köstliche, energiespendende Mischung mit den Superfoods Maca und Guarana kombiniert mit Chai-Gewürzen – für ein vollmundiges und komplexes Geschmackserlebnis und einen energiegeladenen Tag.

Lass dich von dieser exotischen Mischung dazu einladen, Neues zu entdecken.

UVP: 3,29 Euro

www.yogitea.com/de/

Abonnement

Ich/Wir
abonniere(n)
zum
nächst-
möglichen
Termin:



Fachmagazin für Naturprodukte

109/2021

Coupon an:
bioPress Verlag KG
Abo-Verwaltung
Schulstr. 10
74927 Eschelbronn
Tel. 0 62 26 95110
Fax 0 62 26 40047
E-mail: post@biopress.de
www.biopress.de

Nutzen Sie als bioPress-Abonnent auch die digitale bioPress-Plattform im Internet: www.biopress.de mit annähernd 8.000 Texten im Archiv. Der Preis versteht sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und der Versandkosten. Lieferung und Rechnung bitte an die unten angegebene Adresse. Das Abonnement verlängert sich jeweils um ein weiteres Jahr, wenn es nicht spätestens 6 Wochen vor Ende des laufenden Kalenderjahres gekündigt wird.

Jahresbezugspreis
30,00 € (4 Ausgaben)

Achtung!

(Nur) bei **Auslands-Abonnements** beträgt der Jahresbezugspreis 30 €€ zu-
sätzlich Porto. Außerhalb der EU zuzüglich
10 €€ Bankgebühren. Bitte geben Sie die
gewünschte Auslands-Versandart an:

☐ normale Post + 8,- € € ☐ Luftpost + 25,- € €

Ihr
direkter
Abo-
Draht


(06226)
Tel. 95110
Fax 40047

Firma/ Name	
Straße	
Land/ PLZ/Ort	
Datum	Unterschrift

Bio ist unsere Natur!

- Hochwertige Muttersäfte – 100 % purer Direktsaft
- Aus besten, nachhaltig angebauten Zutaten
- Kontrolliert durch strenge Qualitätskontrollen
- Erhalt einer Vielzahl natürlicher Inhaltsstoffe durch schonende Verarbeitung
- Abgefüllt in nachhaltige, schützende Braunglasflaschen



DE-ÖKO-005

Rabenhorst®
WISSEN, WAS GUT TUT.

Seit 1969 setzen wir uns bei Rabenhorst für den biologisch-kontrollierten Vertragsanbau ein. Unser aktuelles Bio-Sortiment umfasst rund 40 Produkte.

Sprechen Sie gerne unser Vertriebsteam an!
beratung@haus-rabenhorst.de | www.rabenhorst.de