

116/ Juli

2023

€ 7,50 €

13611 Postvertriebsstück, Gebühr bezahlt.
bioPress, Josef-Umdasch-Str. 9, 74933 Neidenstein

bioPress

Fachmagazin für Naturprodukte

Handel

**Sortiment
als Leidenschaft**

Hersteller

**Kräuter Mix,
Haskapella**

Messe

Natexpo

Nachhaltigkeit

**Sozialverträglich
in die Agrarwende**

KräuterMix
since 1919

Bio-Sortimente: Gewürze / Kräuter / Salze, Spirituosen

SOTO

Natürlich
mit Liebe

JUBILÄUM! UNSERE BIO BESTSELLER IM NEUEN LECKER-LOOK!

Feiern Sie mit uns: Zu unserem 35jährigen Jubiläum haben wir den SOTO Markenauftritt komplett aufgefrischt und für unsere veganen und vegetarischen Bio-Produkte ein neues, köstliches Design entwickelt. Freuen Sie sich auf den neuen frischen Look in Ihrem Kühlregal, ein tolles Gewinnspiel und weitere verkaufsfördernde SOTO Maßnahmen!

NEUES
DESIGN!

ab Juli



Leckere Bissen
mit gutem Gewissen!

Vegan & vegetarisch

klimafreundlich

100% kontrolliert ökologischer Anbau

natürliche Zutaten

schnelle Zubereitung

35
JAHRE JUBILÄUM
SOTO WIRD 35!



Bio+Veggie
seit 1988

Chiemgauer
Familienbetrieb

SOTO

www.soto.de

Folgt uns auf



Herausgeber:

Erich Margrander

Verlag:

bioPress Verlag KG
Josef-Umdasch-Str. 9 - 11
74933 Neidenstein
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. 116 / Juli 2023:
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:

Erich Margrander, Lena Renner,
Marita Sentz, Leonie Thomas

AutorInnen dieser Ausgabe:

Anne Baumann, Matthias Beuger,
Lisa Mann, Erich Margrander,
Bettina Pabel, Lena Renner

Redaktionsanschrift:

bioPress Magazin
(vormals bioFach Magazin)
Josef-Umdasch-Str. 9 - 11
74933 Neidenstein
Tel: + 49 (0) 6226 95110

Redaktion + Termine

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

Titelbild:

Kräuter Mix GmbH
Wiesentheider Str. 4
97355 Abtswind
www.kraeuter-mix.de

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

Liebe Leserinnen, liebe Leser.

Neben der Preistreiberei in der Inflation beschäftigt ein permanenter Treiber die Kaufleute: die aktuellen Trends. Mit der Einfalt von Wiener Schnitzel und Brathähnchen ist heute kein Staat mehr zu machen. Es zählt die kulinarische Vielfalt und Nachhaltigkeit.

Ja, und auch Gesundheit. Vitale Lebensmittel sollen in den Warenkorb. Und auch das ist ein Trend: Die Politik sucht Wege für gesunde Lebensmittel für alle. Sie sollen bezahlbar sein und nichts soll weggeworfen werden.

Der Handel wirbt mit Vielfalt, die Lebensmittelwirtschaft liefert. Rund 100.000 Produkte tragen heute das Bio-Siegel und bilden die Grundlage für Bio-Vollsortimente. Die sind allerdings selten in den Supermärkten zu finden.

Viel vom Gleichen passt besser in die zentralen Systeme. Die Bestückung der Regale ist gut kalkuliert und fest eingeübt. Die IT der Vorstufen spürt die geringsten Abweichungen und schon steht der Bezirksleiter auf der Matte und rückt wieder alles zurecht. Veränderungen passen nur schwer in die Landschaft. Die Kassenscanner ordern den Nachschub für den nächsten Verkaufstag vollautomatisch. Für Experimente bleibt wenig Raum.

Nach dieser Logik gäbe es heute keine Frischetheken in den Supermärkten, diesen Schluss jedenfalls lässt die Geschichte von Kaufmann Jörg Hieber zu, der entgegen aller Vernunft die erste Fleischtheke in seinen Supermarkt stellte und von den Kollegen nach vielen Monaten Abschriften nur noch bedauert wurde. Bis dann nach über zwei Jahren doch noch die Kehrtwende kam und sich alles zum Guten wendete. Das große Metzgereien-Sterben begann. Das war die Kehrseite. Und die Systeme übertrafen sich mit Billigangeboten so sehr, dass Fleischgenuss total in Verruf geriet. Das muss jetzt wieder zurückgefahren werden. Dafür kommt ein weiterer Trend zur rechten Zeit daher: der Vegetarismus und der Veganismus. Für dieses Wachstumsfeld gibt es täglich Neuheiten, die vom Marketing regelrecht angebetet und in die Regale getrieben werden. Begleitet von Statistikzahlen, die überzeugen müssen: 60 Prozent Wachstum.

Da hört man dann nicht nur dort, wo Feines Essen und Trinken angesagt ist, dass wir zukünftig für das menschliche Überleben unbedingt synthetisches Fleisch brauchen würden. Das liegt also auch im Trend: billig und umweltschonend ohne die unsagbaren Tierquälereien produziert in Reaktoren direkt in den Kiezen vor Ort, so dass sogar das Herumkarren der Lebensmittel überflüssig würde.

Neben nachhaltig auch noch gesund! Das Fleisch würde steril produziert und nicht mehr im Mist und Kot der Kuhställe. Hygienisch sauber wie eine Pille in der Pharmazie. Letztere spielt denn auch eine große Rolle in dem 600-Milliarden-Dollar-Zukunftsmarkt. Sie liefert die Nährlösungen. Ihr Rohstoff kommt zwar auch wieder vom Bauern und fliegt nicht durch die Luft. Aber die Geschichten vom Fleisch ohne Tierleid von vor Ort passen doch wunderbar ins Marketing. Anstelle von Horror-Realitäten können wieder schöne Geschichten von der heilen Welt erzählt und Nachhaltigkeitsbedürfnisse gestillt werden. Wer rettet die Welt? Junge Menschen würden schon ungeduldig warten auf solche Produkte. Umfragen hätten das ergeben.

Kaufleuten werden von ihren Vorstufen solche Industrie-kompatiblen Produktvorstellungen in die Köpfe getragen. Doch sie stehen dann in nicht allzu ferner Zukunft allein vor den Fragen ihrer Kunden, wo sie denn gewesen seien, warum sie ihnen angeblich gesunde synthetische Lebensmittel in die Regale gestellt haben, die aus einem Reaktor kommen?

Am Ende war es einfach nur die Kasse, die Abverkäufe weiterleitet? Wenn Zentralen automatisch für den Nachschub sorgen, müsste doch alles gut gehen. Schließlich verfügen die da oben über das beste Zahlenmaterial.

Zugegeben, mit dem Strom schwimmen ist weniger anstrengend. Über 5.000 Bio-Produkte und rund 2.000 Bio-Frischeprodukte (lesen Sie unseren Leitartikel 'Sortiment als Leidenschaft' ab Seite 8) liefert heute keine Vorstufe. Darum müsste sich jeder Einzelne selbst kümmern.

Die Transformation zu 30 Prozent Bio-Anteil geht jedoch alle an. Bio vom Acker auf die Teller muss organisiert sein. Mit Bio-Supermärkten allein kommen wir im Jahr 2317 an, beziehen wir die Außer-Haus-Verpflegung mit ein, schaffen wir das etwas früher. Mit Unterstützung der Kaufleute und ihren 10.000 Outlets könnten die Bio-Ziele auch in einer Generation zu schaffen sein.

bioPress hat die Umfrage 'Bio-Vermarktung der freien Kaufleuten' angestoßen (siehe Seite 5). Wir bitten alle Kaufleute, ihren Teil für die BIOimSEH-Handelsstrategie beizutragen, die Fragebögen auszufüllen und per Klick abzuschieken. Wir versprechen, schon das Lesen der Umfragebögen öffnet Augen und Sie werden hinterher nicht mehr den gleichen Blick auf Ihre Bio-Vermarktung haben wie vorher.

Erich Margrander
Herausgeber



Hieber

8

Handel

8 Sortiment als Leidenschaft

Knapp zehn Prozent Bio-Umsatz erwirtschaftet der selbstständige Edeka-Hieber-Markt in Müllheim. Mit vielen lokalen Lieferanten und Markenvielfalt vom Wein bis in die Frischetheke hat der junge Markt im Schwarzwald Vorzeigecharakter.



Kräuter Mix

20

Hersteller

20 Bio-Gewürze im Aufwind

Die Kräuter Mix GmbH will ihre Aktivitäten auf dem Bio-Gewürz-Markt weiter ausbauen. Von Wacholderbeeren über Oregano bis hin zu Kardamom hat der Hersteller bereits ein breites Portfolio.

24 Haskapella: Gesunde Beerenprodukte aus eigenem Anbau

Produkte der Haskap-Beere in Naturland-Qualität liefert der Familienhof Decker.

Ausland

26 Getreidevielfalt in Demeter-Qualität

Der Bio-Pionier Aurion versorgt Dänemark mit Produkten aus Urgetreide, glutenfreien Sorten – und jetzt auch Hülsenfrüchten.

28 Frucht-Nuss-Riegel mit purem Geschmack

Der dänische Hersteller Rawbite hat es mit seinen Bio-Riegeln bereits zu internationaler Bekanntheit gebracht – bis in den deutschen LEH.

30 Schokolade mit Mehrwert

Für Bio-Edelschokolade aus fairem Handel steht das belgische Unternehmen Belvas. Neues Vorzeigeprojekt ist eine Demeter-Schokolade aus Peru.



Haskapella

24

Sortimente

32 Öko-Absacker in Fülle

Wodka, Gin, Rum und Liköre: Dass Bio nicht alkoholfrei heißen muss, zeigen verschiedene Spirituosen-Hersteller.

36 Die Prise für den perfekten Schliff

Einfalt im Gewürzregal? Hochwertige Bio-Marken können die Auswahl bereichern.

Markt

40 Quo vadis, Bio-Fleisch?

Der Bio-Fleisch-Markt zwischen Inflation, Schlachthofsterben und der Nachfrage nach Tierwohl-Produkten

42 Fairtrade-Umsatz wächst trotz turbulenter Zeiten

43 Bio-Umsatz in den USA erreicht Rekordhoch

43 ASC und MSC veröffentlichen ersten Marktbericht

43 Deutsche Ernährungsindustrie 2022: gesunkener Umsatz und weniger Beschäftigte



stock.adobe.com_bigacis

40

Nachhaltigkeit

- 44** Bereit für höhere Fleisch- und Milchpreise?
- 44** Kampagne Glyphosat-Verbot
- 45** Konsumenten kaufen wieder häufiger nachhaltig
- 45** IFOAM beschließt Resolution für Gentechnik-freiheit
- 45** Konsumenten zwischen Bio-Kauf und Fast Fashion
- 46** Deutsche Umwelthilfe klagt wegen Verbrauchertäuschung
- 46** AGRA-Entwicklungsansatz für gescheitert erklärt
- 47** Pestizide in der Luft: weit verbreitet – noch zu wenig erforscht
- 48** Gentechnik ist keine Lösung
Bei der 11. Bodensee-Konferenz der Gentechnikfreien Regionen kamen CRISPR/Cas und Co auf den Prüfstand.
- 50** Tierhaltung als Basis der Kreislaufwirtschaft
In einem Symposium in Brüssel haben Wissenschaftler die Ergebnisse der Dubliner Erklärung zur gesellschaftlichen Rolle der Nutztierhaltung vorgestellt.
- 52** Sozialverträglich in die Agrarwende
Ganz im Zeichen der Transformation stand die Nachhaltigkeitskonferenz des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft.
- 54** Resilienz kann man säen
Stefan Doeblin, Vorstandsvorsitzender des Vereins Lebende Samen, erklärt die Vorteile der Bio-Züchtung.
- 56** Von Schorf-Weltmeistern und alten Sorten
Der Apfel-Experte Hans-Joachim Bannier zeigt, wo der Obstbau falsch abgebogen ist.



Quelle: Thomas Burckhardt

47



52



stock.adobe.com, anetlanda

60

Ernährung

- 58** Für Vielfalt, Geschmack und Regionalität
Slow Food-Chefin Nina Wolff spricht über Esskulturen und die geschmackliche Vereinheitlichung.

Verband

- 60** Warentests und Lebensmittelverschwendung
Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AöL) kritisiert die Skandalisierung bei Produkttests.
- 62** Der Messias aus dem Labor
VegOrganic-Geschäftsführer Matthias Beuger kommentiert das Heilsversprechen von Retortenfleisch.



stock.adobe.com, Andrey Popov

62

Messe

- 64** Natexpo verstärkt internationale Ausrichtung



Foto: Nicolas Rodet.com

64

6

News

63

Produktvorstellung

66

B2B Lieferantenverzeichnis

Umfrage Bio-Vermarktung bei freien Kaufleuten

Teilnehmen und vom Bio-Wissen profitieren

Teilnahmeschluss: 2. Nov. 2023

bioPress
Fachmagazin für Naturprodukte

Google Translate:

Bio-Infothek

News | Business | Kontakte | Firmen | Marken | Verbände | Zertifizierer |

Start / Umfragen / Fragebogen ausfüllen / BIOimSEH - Handelsstrategien

BIOimSEH - Handelsstrategien

Zukunftsfähige Bio-Wege in den Mainstream

Bio ist im Mainstream angekommen. Die aktuellen Treiber für mehr Absatz im Fachhandel zurück, die Kunden suchen günstige Vollsortimenter mit ihrem Anspruch an die Biovermarktung? Wie reifen diese Umfragen und Antworten geben für Ihre Rolle in der Ernährung?

Beleuchten und Antworten geben für Ihre Rolle in der Ernährung

einem tiefen Einblick in die Biovermarktung

1. In welchem Kaufleuten eine Planen SETZT an der Un

2. Definition

3. Definition

4. Definition

5. Definition

6. Definition

7. Definition

8. Definition

9. Definition

10. Definition

11. Definition

12. Definition

13. Definition

14. Definition

15. Definition

16. Definition

17. Definition

18. Definition

19. Definition

20. Definition

21. Definition

22. Definition

23. Definition

24. Definition

25. Definition

26. Definition

27. Definition

28. Definition

29. Definition

30. Definition

31. Definition

32. Definition

33. Definition

34. Definition

35. Definition

36. Definition

37. Definition

38. Definition

39. Definition

40. Definition

41. Definition

42. Definition

43. Definition

44. Definition

45. Definition

46. Definition

47. Definition

48. Definition

49. Definition

50. Definition

51. Definition

52. Definition

53. Definition

54. Definition

55. Definition

56. Definition

57. Definition

58. Definition

59. Definition

60. Definition

61. Definition

62. Definition

63. Definition

64. Definition

65. Definition

66. Definition

67. Definition

68. Definition

69. Definition

70. Definition

71. Definition

72. Definition

73. Definition

74. Definition

75. Definition

76. Definition

77. Definition

78. Definition

79. Definition

80. Definition

81. Definition

82. Definition

83. Definition

84. Definition

85. Definition

86. Definition

87. Definition

88. Definition

89. Definition

90. Definition

91. Definition

92. Definition

93. Definition

94. Definition

95. Definition

96. Definition

97. Definition

98. Definition

99. Definition

100. Definition

101. Definition

102. Definition

103. Definition

104. Definition

105. Definition

106. Definition

107. Definition

108. Definition

109. Definition

110. Definition

111. Definition

112. Definition

113. Definition

114. Definition

115. Definition

116. Definition

117. Definition

118. Definition

119. Definition

120. Definition

121. Definition

122. Definition

123. Definition

124. Definition

125. Definition

126. Definition

127. Definition

128. Definition

129. Definition

130. Definition

131. Definition

132. Definition

133. Definition

134. Definition

135. Definition

136. Definition

137. Definition

138. Definition

139. Definition

140. Definition

141. Definition

142. Definition

143. Definition

144. Definition

145. Definition

146. Definition

147. Definition

148. Definition

149. Definition

150. Definition

151. Definition

152. Definition

153. Definition

154. Definition

155. Definition

156. Definition

157. Definition

158. Definition

159. Definition

160. Definition

161. Definition

162. Definition

163. Definition

164. Definition

165. Definition

166. Definition

167. Definition

168. Definition

169. Definition

170. Definition

171. Definition

172. Definition

173. Definition

174. Definition

175. Definition

176. Definition

177. Definition

178. Definition

179. Definition

180. Definition

181. Definition

182. Definition

183. Definition

184. Definition

185. Definition

186. Definition

187. Definition

188. Definition

189. Definition

190. Definition

191. Definition

192. Definition

193. Definition

194. Definition

195. Definition

196. Definition

197. Definition

198. Definition

199. Definition

200. Definition

201. Definition

202. Definition

203. Definition

204. Definition

205. Definition

206. Definition

207. Definition

208. Definition

209. Definition

210. Definition

211. Definition

212. Definition

213. Definition

214. Definition

215. Definition

216. Definition

217. Definition

218. Definition

219. Definition

220. Definition

221. Definition

222. Definition

223. Definition

224. Definition

225. Definition

226. Definition

227. Definition

228. Definition

229. Definition

230. Definition

231. Definition

232. Definition

233. Definition

234. Definition

235. Definition

236. Definition

237. Definition

238. Definition

239. Definition

240. Definition

241. Definition

242. Definition

243. Definition

244. Definition

245. Definition

246. Definition

247. Definition

248. Definition

249. Definition

250. Definition

251. Definition

252. Definition

253. Definition

254. Definition

255. Definition

256. Definition

257. Definition

258. Definition

259. Definition

260. Definition

261. Definition

262. Definition

263. Definition

264. Definition

265. Definition

266. Definition

267. Definition

268. Definition

269. Definition

270. Definition

271. Definition

272. Definition

273. Definition

274. Definition

275. Definition

276. Definition

277. Definition

278. Definition

279. Definition

280. Definition

281. Definition

282. Definition

283. Definition

284. Definition

285. Definition

286. Definition

287. Definition

288. Definition

289. Definition

290. Definition

291. Definition

292. Definition

293. Definition

294. Definition

295. Definition

296. Definition

297. Definition

298. Definition

299. Definition

300. Definition

301. Definition

302. Definition

303. Definition

304. Definition

305. Definition

306. Definition

307. Definition

308. Definition

309. Definition

310. Definition

311. Definition

312. Definition

313. Definition

314. Definition

315. Definition

316. Definition

317. Definition

318. Definition

319. Definition

320. Definition

321. Definition

322. Definition

323. Definition

324. Definition

325. Definition

326. Definition

327. Definition

328. Definition

329. Definition

330. Definition

331. Definition

332. Definition

333. Definition

334. Definition

335. Definition

336. Definition

337. Definition

338. Definition

339. Definition

340. Definition

341. Definition

342. Definition

343. Definition

344. Definition

345. Definition

346. Definition

347. Definition

348. Definition

349. Definition

350. Definition

351. Definition

352. Definition

353. Definition

354. Definition

355. Definition

356. Definition

357. Definition

358. Definition

359. Definition

360. Definition

361. Definition

362. Definition

363. Definition

364. Definition

365. Definition

366. Definition

367. Definition

368. Definition

369. Definition

370. Definition

371. Definition

372. Definition

373. Definition

374. Definition

375. Definition

376. Definition

377. Definition

378. Definition

379. Definition

380. Definition

381. Definition

382. Definition

383. Definition

384. Definition

385. Definition

386. Definition

387. Definition

388. Definition

389. Definition

390. Definition

391. Definition

392. Definition

393. Definition

394. Definition

395. Definition

396. Definition

397. Definition

398. Definition

399. Definition

400. Definition

401. Definition

402. Definition

403. Definition

404. Definition

405. Definition

406. Definition

407. Definition

408. Definition

409. Definition

410. Definition

411. Definition

412. Definition

413. Definition

414. Definition

415. Definition

416. Definition

417. Definition

418. Definition

419. Definition

420. Definition

421. Definition

422. Definition

423. Definition

424. Definition

425. Definition

426. Definition

427. Definition

428. Definition

429. Definition

430. Definition

431. Definition

432. Definition

433. Definition

434. Definition

435. Definition

436. Definition

437. Definition

438. Definition

439. Definition

440. Definition

441. Definition

442. Definition

443. Definition

444. Definition

445. Definition

446. Definition

447. Definition

448. Definition

449. Definition

450. Definition

451. Definition

452. Definition

453. Definition

454. Definition

455. Definition

456. Definition

457. Definition

458. Definition

459. Definition

460. Definition

461. Definition

462. Definition

463. Definition

464. Definition

465. Definition

466. Definition

467. Definition

468. Definition

469. Definition

470. Definition

471. Definition

472. Definition

473. Definition

474. Definition

475. Definition

476. Definition

477. Definition

478. Definition

479. Definition

480. Definition

481. Definition

482. Definition

483. Definition

484. Definition

485. Definition

486. Definition

487. Definition

488. Definition

489. Definition

490. Definition

491. Definition

492. Definition

493. Definition

494. Definition

495. Definition

496. Definition

497. Definition

498. Definition

499. Definition

500. Definition

501. Definition

502. Definition

503. Definition

504. Definition

505. Definition

506. Definition

507. Definition

508. Definition

509. Definition

510. Definition

511. Definition

512. Definition

513. Definition

514. Definition

515. Definition

516. Definition

517. Definition

518. Definition

519. Definition

520. Definition

521. Definition

522. Definition

523. Definition

524. Definition

525. Definition

526. Definition

527. Definition

528. Definition

529. Definition

530. Definition

531. Definition

532. Definition

533. Definition

534. Definition

535. Definition

536. Definition

537. Definition

538. Definition

539. Definition

540. Definition

541. Definition

542. Definition

543. Definition

544. Definition

545. Definition

546. Definition

547. Definition

548. Definition

549. Definition

550. Definition

551. Definition

552. Definition

553. Definition

554. Definition

555. Definition

556. Definition

557. Definition

558. Definition

559. Definition

560. Definition

561. Definition

562. Definition

563. Definition

564. Definition

565. Definition

566. Definition

567. Definition

568. Definition

569. Definition

570. Definition

571. Definition

572. Definition

573. Definition

574. Definition

575. Definition

576. Definition

577. Definition

578. Definition

579. Definition

580. Definition

581. Definition

582. Definition

583. Definition

584. Definition

585. Definition

586. Definition

587. Definition

588. Definition

589. Definition

590. Definition

591. Definition

592. Definition

593. Definition

594. Definition

595. Definition

596. Definition

597. Definition

598. Definition

599. Definition

600. Definition

601. Definition

602. Definition

603. Definition

604. Definition

605. Definition

606. Definition

607. Definition

608. Definition

609. Definition

610. Definition

611. Definition

612. Definition

613. Definition

614. Definition

615. Definition

616. Definition

617. Definition

618. Definition

619. Definition

620. Definition

621. Definition

622. Definition

623. Definition

624. Definition

625. Definition

626. Definition

627. Definition

628. Definition

629. Definition

630. Definition

631. Definition

632. Definition

633. Definition

634. Definition

635. Definition

636. Definition

637. Definition

638. Definition

639. Definition

640. Definition

641. Definition

642. Definition

643. Definition

644. Definition

645. Definition

646. Definition

647. Definition

648. Definition

649. Definition

650. Definition

651. Definition

652. Definition

653. Definition

654. Definition

655. Definition

656. Definition

657. Definition

658. Definition

659. Definition

660. Definition

661. Definition

662. Definition

663. Definition

664. Definition

665. Definition

666. Definition

667. Definition

668. Definition

669. Definition

670. Definition

671. Definition

672. Definition

673. Definition

674. Definition

675. Definition

676. Definition

677. Definition

678. Definition

679. Definition

680. Definition

681. Definition

682. Definition

683. Definition

684. Definition

685. Definition

686. Definition

687. Definition

688. Definition

689. Definition

690. Definition

691. Definition

692. Definition

693. Definition

694. Definition

695. Definition

696. Definition

697. Definition

698. Definition

699. Definition

700. Definition

701. Definition

702. Definition

703. Definition

704. Definition

705. Definition

706. Definition

707. Definition

708. Definition

709. Definition

710. Definition

711. Definition

712. Definition

713. Definition

714. Definition

715. Definition

716. Definition

717. Definition

718. Definition

719. Definition

720. Definition

721. Definition

722. Definition

723. Definition

724. Definition

725. Definition

726. Definition

727. Definition

728. Definition

729. Definition

730. Definition

731. Definition

732. Definition

733. Definition

734. Definition

735. Definition

736. Definition

737. Definition

738. Definition

739. Definition

740. Definition

741. Definition

742. Definition

743. Definition

744. Definition

745. Definition

746. Definition

747. Definition

748. Definition

749. Definition

750. Definition

751. Definition

752. Definition

753. Definition

754. Definition

755. Definition

756. Definition

757. Definition

758. Definition

759. Definition

760. Definition

761. Definition

762. Definition

763. Definition

764. Definition

765. Definition

766. Definition

767. Definition

768. Definition

769. Definition

770. Definition

771. Definition

772. Definition

773. Definition

774. Definition

775. Definition

776. Definition

777. Definition

778. Definition

779. Definition

780. Definition

781. Definition

782. Definition

783. Definition

784. Definition

785. Definition

786. Definition

787. Definition

788. Definition

789. Definition

790. Definition

791. Definition

792. Definition

793. Definition

794. Definition

795. Definition

796. Definition

797. Definition

798. Definition

799. Definition

800. Definition

801. Definition

802. Definition

803. Definition

804. Definition

805. Definition

806. Definition

807. Definition

808. Definition

809. Definition

810. Definition

811. Definition

812. Definition

813. Definition

814. Definition

815. Definition

816. Definition

817. Definition

818. Definition

819. Definition

820. Definition

821. Definition

822. Definition

823. Definition

824. Definition

825. Definition

826. Definition

827. Definition

828. Definition

829. Definition

830. Definition

831. Definition

832. Definition

833. Definition

834. Definition

835. Definition

836. Definition

837. Definition

838. Definition

839. Definition

840. Definition

841. Definition

842. Definition

843. Definition

844. Definition

845. Definition

846. Definition

847. Definition

848. Definition

849. Definition

850. Definition

851. Definition

852. Definition

853. Definition

854. Definition

855. Definition

856. Definition

857. Definition

858. Definition

859. Definition

860. Definition

861. Definition

862. Definition

863. Definition

864. Definition

865. Definition

866. Definition

867. Definition

868. Definition

869. Definition

870. Definition

871. Definition

872. Definition

873. Definition

874. Definition

875. Definition

876. Definition

877. Definition

878. Definition

879. Definition

880. Definition

881. Definition

882. Definition

883. Definition

884. Definition

885. Definition

886. Definition

887. Definition

888. Definition

889. Definition

890. Definition

891. Definition

892. Definition

893. Definition

894. Definition

895. Definition

896. Definition

897. Definition

898. Definition

899. Definition

900. Definition

901. Definition

902. Definition

903. Definition

904. Definition

905. Definition

906. Definition

907. Definition

908. Definition

909. Definition

910. Definition

911. Definition

912. Definition

913. Definition

914. Definition

915. Definition

916. Definition

917. Definition

918. Definition

919. Definition

920. Definition

USA: Zertifizierer verteidigen Bio-Standard



pixel-shot.com (Leonid Yastremskiy)

Auf Plastik statt auf Boden: Nach den eigenen Berechnungen der Hydrokonzerne ist der sogenannte ‚Hydroponische Bioanbau‘ in den USA heute eine Milliarden-Dollar-Industrie. Sieben Bio-Zertifizierer

stellen sich der Entwicklung entgegen und weigern sich, Hydrokulturen als ökologisch zu zertifizieren. Dafür hat das nationale Bio-Programm (NOP) ihnen Non-Compliance, einen Verstoß gegen den Bio-

Standard, vorgeworfen. Daraufhin haben die Zertifizierer ein Positionspapier veröffentlicht, indem sie die Bodenbewirtschaftung als ein grundlegendes Prinzip des Ökolandbaus hervorheben.

Neue Plattform vernetzt Ökolandbau und Forschung

Um den Ökolandbau zu stärken, soll die praxisnahe Forschung intensiviert und der Austausch mit Landwirten ausgebaut werden. Dafür hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

(BMEL) die neue Plattform ‚Öko-Landbau trifft Forschung‘ (ÖLAF) gestartet. Bio-Betriebe und Forscher können sich dort registrieren und bekommen anschließend passende Forschungsprojekte bzw.

Betriebe vorgeschlagen. Die Vernetzungsmaßnahme wird im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) betrieben und vom BMEL mit 2,4 Millionen Euro finanziert.

Neues Bio-Label für Kantinen ist unterwegs

Der Bio-Anteil in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) soll für Verbraucher künftig auf einen Blick erkennbar sein. Mit einem dreistufigen Label – je nach Bio-Anteil in Gold, Silber und Bronze – kön-

nen Kantinen, Mensen und andere Einrichtungen bald ihren Einsatz für eine nachhaltige Verpflegung kenntlich machen. Bundesernährungsminister Cem Özdemir hat den entsprechenden Ent-

wurf für die Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung (Bio-AHV) im April dem Bundeskabinett vorgelegt. Die Beschlussfassung des Bundesrats ist für den Sommer vorgesehen.

Rewe-Wegbereiter-Programm unterstützt künftige Bio-Landwirte

Für Landwirte ist die Umstellung ihres Anbaus auf Bio-Landwirtschaft in den ersten Jahren kostspielig: Sie produzieren bereits nach Bio-Kriterien, dürfen ihre Produkte aber noch nicht entsprechend ausloben. Ab dem zweiten Umstellungsjahr erhalten die Landwirte bei Rewe jetzt die



Möglichkeit, ihr Obst und Gemüse als ‚Wegbereiter‘ zu kennzeichnen. Mit dem Mehrerlös gegenüber konventioneller Ware sollen sie einen Teil ihrer Um-

stellungskosten refinanzieren. Der Bio-Anbauverband Naturland bietet ihnen außerdem eine fachliche Beratung an.

Linserei Faba kreiert vegane Feinkostsalate



Auf Basis von heimischem Linsenbrät stellt die junge Faba Food

GmbH Feinkostsalate in Bio-Qualität her. Bayerischer Kartoffelsalat, ‚Ohne Eier-Salat‘ und ‚Ohne Fleisch-Salat‘ sind statt mit Tierprodukten mit Veggie-Würfeln und -Streifen aus Linsen ausgestattet. Gründer sind Gabi und Rüdiger Kerschner, bekannt vom Bio-Großhändler Ecoplus.

LaSelva präsentiert fünf neue Ketchups

Für italophile Feinschmecker und Ketchup-Fans gleichermaßen hat LaSelva fünf neue Bio-Tomatenketchups kreiert. Der Feinkosthersteller aus der Toskana verspricht damit 100 Prozent italieni-

sche Tomaten sowie spannende Kombinationen mit bewusst wenigen, prägnanten Zutaten. Natürlich gesüßt werden die fruchtigen Würzsaucen mit Traube, Apfel und Aprikose.





Aldi Süd startet neue Marke Nur Nur Natur

Mit zunächst 15 größtenteils Natur-land-zertifizierten Produkten hat Aldi Süd die neue Bio-Eigenmarke ‚Nur Nur Natur‘ gestartet. Da-
runter werden seit

Juni diverse Käsesor-ten, Fruchtjoghurts, Brot und Baguette sowie eine nicht ho-mogenisierte Milch angeboten. Mitte 2024 sollen 50 Pro-
dukte der neuen

Marke in den Regal-
en der Aldi Süd-Fi-
lialen stehen und in
den folgenden Jah-
ren sollen weitere
Artikel in Bio-Ver-
bands-Qualität da-
zukommen.

Kabinett billigt Herkunftskenn- zeichnung von frischem Fleisch

Die Bundesregierung hat Ende Mai die vom Land-wirtschaftsminister Cem Özdemir vorgelegte Ver-
ordnung zur Herkunftskennzeichnung bei Le-bensmitteln gebilligt. Mit der neuen Regelung wird die Angabe der Herkunft

bei frischem, gekühltem und gefrorenem Fleisch von Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel auch auf nicht vorver-packtes Fleisch ausge-
weitert. Bisher war sie nur bei verpacktem Fleisch vorgeschrieben.

Für unverpacktes Rind-fleisch besteht bereits eine Pflicht zur Her-kunftskennzeichnung. Der Verordnungsent-wurf soll noch diesen Sommer verabschiedet werden und Anfang 2024 in Kraft treten.

Rapunzel weitet Vertriebswege aus

Eine Auswahl an Produkten von Rapunzel Naturkost und Zwergenwiese steht seit Juni bei den Lebensmit-tel-Filialisten Feneberg und tegut in den Regalen. Um die Markenbekanntheit und Präsenz zu sichern, müssten die Produkte auch

ausreichend breit verfügbar sein, so erklärte der Bio-Pio-nier Rapunzel die regional begrenzte Neuausrichtung seiner Vertriebspolitik. Die beiden ausgewählten Han-delsunternehmen seien zudem schon lange für Bio engagiert.



Edeka eröffnet 50. Naturkind-Welt

Knapp anderthalb Jahre nach dem Start des neuen Formats im No-vember 2021 in Jena wurde im Mai im Markt-
kauf Cuxhaven die 50. Naturkind-Welt eröffnet. Das Shop-in-Shop-For-

mat bringe nun in na-hezu allen Bundeslän-
dern Bio-Fachmarken in den klassischen Lebens-mittleinzelhandel. Eine weiterhin steigende Kun-dennachfrage bestätige das Konzept.

Bayern fördert ökologische Karpfenteichwirtschaft



knapp drei Prozent ökologisch bewirt-schaftet. Seit April 2023 gibt es nun eine neue För-
derlinie, die darauf

Es gibt in Bayern etwa 20.000 Hektar Karpfenteichfläche. Ak-tuell werden davon aber nur

abzielt, mehr Anreize zur Um-stellung auf Bio zu schaffen und die Produktion auszuweiten.

Voelkel bringt Speiseöle in die Mehrwegflasche

Die Naturkostafterei Voelkel füllt jetzt auch Speiseöle in Mehrwegglasflaschen ab – nach eigenen Angaben als ers-ter bundesweit im Handel er-hältlicher Hersteller. Die vier Sorten Oliven-, Sonnenblu-men-, Raps- sowie Brat- und Backöl gibt es seit Juni in einer lichtreduzierten braunen 0,75-Liter-Flasche, die der Markt unter anderem von den Voelkel-Pflanzendrinks kennt. Flaggsschiff des neuen Seg-

ments ist das native Olivenöl in Demeter-Qualität, das aus dem portugiesischen Alentejo stammt.



Sortiment als Leidenschaft

Hieber setzt in Müllheim auf lokale Bio-Spezialitäten

Im März 2019 hat eines der jüngsten Mitglieder der Hieber-Märkte seine Tore im Städtchen Müllheim im Hochschwarzwald geöffnet. Inzwischen erwirtschaftet der selbstständige Edeka-Markt mit 5.300 Trocken- und 2.000 Frische-Produkten in Bio-Qualität einen Bio-Umsatzanteil von knapp zehn Prozent und hat bereits verschiedene Preise gewonnen. Von Obst- und Gemüse-Fülle über eine reich bestückte Wurst- und Käse-Theke bis hin zu lokalen Weinspezialitäten ist für Bio-Kunden einiges geboten.



BIO





Zu Bio-Sortenvielfalt in der Obst- und Gemüseabteilung kommen lokale Angebote wie die Bioland-Kartoffeln aus Bad Krozingen (re. unten) und ein Wagen, der Bio-Produkte der Saison hervorhebt (li. unten).

Karsten Pabst ist bei Hieber seit 2004 als geschäftsführender Gesellschafter für den Vertrieb zuständig. „Wir schenken unseren Mitarbeitern einen hohen Freiheitsgrad – das macht das Unternehmen Hieber aus –, aber das heißt auch eine hohe Verantwortung“, stellt Pabst fest. Das Konzept koste vielleicht mehr Kraft, führe aber oft auch zu einer besseren und schnelleren Umsetzung. „Es bedeutet mehr Arbeit, aber indem wir mehr Leute beteiligen, können wir zum Beispiel auch mehr Trends aufnehmen“, kommentiert Sylvia Achilles, die Vertriebsleiterin der Hieber-Märkte. „Wir sind wie ein Kirchenmosaikfenster“, verbildlicht Pabst. „Das ist nur schön, wenn alle Steinchen zum Strahlen gebracht werden. Sind ein paar kaputt, wirkt das

ganze Bild nicht. So hat bei uns jeder seine Mosaiksteine zu pflegen.“ Ein Vertriebler bei Hieber sei zuständig für Einkauf, Beschaffung, Werbegestaltung und die Umsetzung auf der Fläche. „Einmal im Monat setzen wir uns zusammen und sprechen über das Sortiment“, so Pabst. Entsprechend fundiert ist das Wissen des Kaufmanns über sein Bio-Angebot im Markt, was Pabst als Selbstverständlichkeit betrachtet. „Sortiment ist unsere Leidenschaft – das macht uns aus!“

Leitbild Lokalität

Dafür unterhalten die Hieber-Märkte eine eigene Warenwirtschaft. Mit 600 Streckenlieferanten können sie sich deutlich vom reinen Zentralen-Sortiment der

Edeka abheben. „Wir bewahren uns noch Individualität“, meint Achilles. „Um nicht im Prozess eingegliedert zu werden, muss man allerdings auch manchmal aufstehen und die Ellenbogen breit machen“, ergänzt Pabst. Dennoch: Über 65 Prozent des Sortiments liefen über die Entscheidungen der Edeka. „Die Vorstufe ist >





Karsten Pabst, geschäftsführender Gesellschafter bei Hieber, und Marktleiterin Doreen Janz präsentieren einen Bio-Wein vom lokalen Prädikatsweingut Lämmlein-Schindler.





An die 100 Behälter zum Selberabfüllen locken in der ecoterra-Unverpackt-Station.

gut geworden und kann eine gute Basis bilden“, meint Pabst. „Wir sind Vollsortimenter und ergänzen punktuell.“

Dabei zähle die grundlegende Idee vom Gründer Jörg Hieber auch weiterhin – unter der Maxime der Regionalität habe die Bedeutung von Lokalität sogar weiter zugenommen.

Viele der Lieferanten lieferten nur in ein bis zwei Märkte. Auf der anderen Seite habe man etwa auch 800 Artikel von Alnatura im Sortiment. „Alnatura ist wichtig für den Bio-Preiseinstiegsbereich: Menschen mit kleinem Budget wie Schüler, Studenten oder Rentner“, erklärt Achilles. „Aber auch Kochprofis und Besseresser wollen wir bedienen – als Vollsortimenter sind bei uns alle willkommen.“ Die verschiedenen Preisstufen hätten den Kunden in den letzten Monaten auch einen Inflationsausgleich ermöglicht. Sie hätten sich öfters für die preiswerte Alternative entschieden.

Auch in puncto Erlebniseinkauf will Hieber vorangehen. „Die Leute sind heute bereit, für Erlebnisse mehr Geld auszugeben – dann müssen wir ihnen das auch bieten“, meint Pabst. So hat der Händler im letzten Herbst ein regionales Festival veranstaltet,





bei dem über 50 regionale Aussteller vertreten waren. „Über 4.500 Kunden sind gekommen“, freut sich Pabst. Neben solchen Aktionen werde etwa die Bedienungstheke als Verkostungsort mit gut ausgebildetem Personal immer wichtiger.

Mehrumsatz durch Zuordnung

Insgesamt unterhält der Lebensmittelhändler Hieber heute 16 Märkte in unterschiedlichen Größen. „Jeder hat andere Bedürfnisse und wird individuell gesteuert“, so Pabst. Auf einer Fläche von rund 27.700 Quadratmetern wird ein Umsatz von 266 Millionen Euro erwirtschaftet. Das sind 9.600 Euro pro Quadratmeter – „doppelt so viel wie der Durchschnitt in Deutschland“, sagt Pabst stolz.

Der Markt in Müllheim hat heute bei einem Sortiment von 42.000 Artikeln einen Bio-Umsatzanteil von knapp zehn Prozent. Durch die Inflation habe man im Bereich von Getränken und Obst und Gemüse etwas an Umsatz verloren – „aber das holen wir uns wieder zurück“, meint Pabst zuversichtlich.

„2001 haben wir die erste Bio-Welt in unserem Markt in Lörrach gebaut“, erinnert sich der Vertriebler. Die sei aber nicht so gut gelaufen wie erhofft. Danach habe es um die fünf Jahre gedauert, bis die Kaufleute die Methode der Zuordnung gelernt hätten. Mit Erfolg – im Müllheimer Markt sind alle Bio-Artikel neben den konventionellen in den Regalen platziert, hervorgehoben durch grüne Schilder über dem Angebot und das Bio-Siegel auf den modernen elektronischen Regaletiketten. „Die Etiketten der neuesten Generation, die so gut lesbar sind wie Papier, kosten so viel wie ein Einfamilienhaus“, verrät Pabst. „Durch die Zuordnung gewinnen wir auch Nicht-Bio-Kunden“, erklärt Achilles. Dadurch könnten Mehrumsätze erwirtschaftet werden. ➤



Ein Vollsortimenter überzeugt gerade in den Frischetheken mit Bio: Der Hieber-Markt glänzt mit über 20 Käsesorten, Bio-Fisch, Bio-Geflügel,

Naturkosmetik und WPR

Neben dem Lebensmittelbereich werde ein ökologisches Angebot auch in der Drogerieabteilung immer wichtiger. Weleda sei schon seit zwölf Jahren im Sortiment und ist heute umfangreich vertreten. „Wir respektieren die Aufbauarbeit, die Weleda geleistet hat“, so Pabst. Auch viele Artikel von Lavera füllen die Regale. Daneben gibt es einige unbekanntere Marken, etwa medipharma cosmetics, die zur Firma Dr. Theiss Naturwaren mit Sitz im Saarland gehört. „Wir sind sehr stolz darauf, sie im Sortiment zu



haben – die gibt es normalerweise nur im Fachhandel“, kommentiert Pabst. Die Kunden seien bereit, für das hochpreisige Produkt zu zahlen, und der Markt er-





wirtschaftete damit einen Umsatz von 5.000 bis 7.000 Euro pro Jahr. Weitere Naturkosmetikmarken umfassen Mon Courage – „ein tolles Startup aus Freiburg!“ – Jean & Len vom Bodenseeraum oder Blütezeit, die Edeka-Eigenmarke für Naturkosmetik.

Auch im WPR-Bereich gehen Bio-Kunden nicht leer aus. Neben Klassikern wie Eco-ver oder AlmaWin finden sie zum Beispiel Spülmaschinenmittel von Claro, einem Familienunternehmen aus Österreich, der Edeka-Marke Respekt oder des WPR-Herstellers Love Nature. „Früher hatten wir >



Hieber



**HAMBURGER
GEWÜRZ-MÜHLE**
Hermann Schulz GmbH

**PREMIUM QUALITÄT
SEIT 1930**

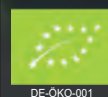
**IHR PARTNER FÜR
HOCHWERTIGE
GEWÜRZE,
KRÄUTER,
GEWÜRZMISCHUNGEN
UND
LOHNDIENSTLEISTUNGEN!**

ENTDECKEN SIE UNSERE
VIELFALT UNTER
www.hgm Spice.de



HAMBURGER GEWÜRZ-MÜHLE
Hermann Schulz GmbH

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



DE-ÖKO-001



hier von Love Nature sogar eine Station zum selber Abzapfen“, berichtet die Müllheimer Marktleiterin Doreen Janz. Wegen mangelnder Nachfrage sei die jedoch wieder eingestellt worden.

O+G: saisonal, lokal und bio

Gleich am Eingang des Hieber-Markts weist ein großes grünes Bio-Schild auf eine Obst- und Gemüse-Abteilung hin, die keine Wünsche offen lässt. „Nach jahrelangem Ringen konnten wir hier endlich Rinklin als Lieferanten gewinnen“, verrät Pabst. Standardprodukte wie Apfel und Tomate sind nun in viererlei Varianten erhältlich. Die Bio-Pilze werden sogar in fünf Alternativen präsentiert: als lose Steinchampignons oder abgepackte Champignons von Unsere Heimat, Demeter-Shiitake und Kräuterseitlinge – einmal lose und einmal abgepackt mit Bioland-Zertifikat. Es gibt gelbe, grüne und rote Paprika, die optisch eine frische Qualität versprechen, Bohnen, Stangenbohnen, Erbsen und auch Pastinaken, Rucola, Romana- und Kopfsalat – wenn auch zu einem ordentlichen Preis. Auch Exoten wie Pak Choi, Maracuja oder Aloe Vera sind in der Abteilung vertreten. Besonders stolz ist Pabst auf die Bioland-Kartoffeln, die



Seit 2004 ist Karsten Pabst bei Hieber als geschäftsführender Gesellschafter für den Vertrieb zuständig.



Sylvia Achilles ist die Vertriebsleiterin der Hieber-Märkte.

von drei Landwirten aus Bad Krozingen sowie vom Kaiserstuhl bezogen würden. Sie werden in Papiertüten mit Frischluftzufuhr verkauft und sind als Salat-, Gemüse- oder Püree-Kartoffeln erhältlich.

Noch vor den O+G-Auslagen steht aktuell ein Bio-Saison-Wagen, der Biokreis-Rhabarber, Erdbeeren, grünen und weißen Spargel, Minze und Kartoffeln anschaulich präsentiert. Dazu wird Weiß- und Spätburgunder in Demeter-Qualität vom lokalen Weingut Zähringer empfohlen.

Vielfalt in den Frischetheken

Im Kühlregal überwiegt das Angebot der regionalen Schwarzwaldmilch: Davon gibt es Weide-, Heu- oder Heimatmilch und verschiedene Joghurts. Daneben sind auch Andechser, Schrozberger und Unsere Heimat mit Demeter-Zertifikat vertreten. Eine Besonderheit ist das Bio-land-gelabelte Joghurt der Käserei Zurwies aus Wangen im Allgäu.

Die Theken sind generell bei vielen Märkten die Problemkinder, was die Bio-Auswahl betrifft. Nicht so beim Müllheimer Hieber. Schon beim Fisch fällt der schön drapierte Bio-Lachs St. Patrick ins Auge. Er stamme aus Offshore-Züchtung, erzählt der kundige Thekenmitarbeiter, und habe aufgrund der andauernden Strömung mehr Muskelfleisch und weniger Fett – „sehr schmackhaft!“



Weiter geht es beim Käse, wo für jeden Geschmack etwas dabei ist. Zwischen den Weichkäsen stechen die Bio-Schilder beim Tiroler Kräuter-Brie und Demeter-Ziegenfrischkäse hervor. Bei den Hartkäsen wird die 20er-Marke locker überschritten. Es gibt Heublumen-, Bärlauch und Rübli-Rebellen, einen pikanten Landana-Käse mit Demeter-Auszeichnung, Bauernkäse von Unsere Heimat und Demeter-Mondscheinkäse. Die Auswahl umfasst außerdem einen Bio-Engadiner und -Appenzeller, den Wilden Bernd von Söbbeke, Andechser Bergkäse oder Roggenburger Ringelblumenkäse.

Auch in der Wurst-Theke winken ein Dutzend Bio-Sorten. Gut laufe zur Spargelezeit der Schwarzwälder Schinken.

Daneben liegen Honigschinken und Fleischkäse der Metzgerei Juffinger, feine Leberwurst, Lyoner, Salami und Putenmortadella. Rack & Rüter sind mit ihrer Stracke Ahle-Wurst vertreten und Landjäger gibt es von Kalbacher, der den Hieber-Markt direkt beliefert.

Gegenüber kann sich auch die SB-Wurst sehen lassen, mit den Marken Wiltmann, BioLust, Unsere Heimat und Marziale. Nicht fehlen darf die Edeka-Eigenmarke Hofglück. „Die ist auch für die Stadion-Wurst in Freiburg verantwortlich“, erzählt Pabst. Beim SB-Fleisch kommt noch der Geflügellieferant Bruno Siebert hinzu, der seinen Sitz im Elsass hat – „direkt auf der anderen Rheinseite!“

Die Fleisch-Theke ist ein Aushängeschild des Hieber-Marktes und verspricht eine besondere Qualität, auch im konventionellen Bereich. „Wir ermöglichen Haltungsstufe 4, wo andere nur drüber sprechen“, so Pabst. Eine eigene Broschüre stellt die verschiedenen Lieferanten und verwendeten Tierarten sowie Rezeptideen vor. In Bio-Qualität gibt es etwa das Rindfleisch der irischen ‚Good Herdsmen‘, das sich durch ganzjährige Weidehaltung im milden irischen Klima auszeichnet. Für mehr Tierwohl arbeitet Hieber mit der Interessengemeinschaft ‚Schlachtung mit Achtung‘ zusammen, die mit ihrer mobilen Schlachteinheit eine stressreduzierte hofnahe Schlachtung etabliert hat. ➤

Das Brot ist noch ein kleines Manko verglichen mit dem sonst ordentlich bestückten Frische-Bereich, aber auch hier ist die Suche nicht vergeblich. Die konventionelle Backtheke ist mit einem ‚Dinkel Schrot und Korn‘ in Bioland-Qualität ausgestattet. Am Wochenende gibt es zusätzlich drei bis vier Brotsorten vom regionalen Lieferanten Trefzger aus dem südbadischen Schopfheim.

Dazu stellt die tegut-Bäckerei Herzberger eine Auswahl an Aufbackware sowie Toastbrot in Naturland- und Demeter-Qualität zur Verfügung. „Die Mindestabnahmemenge ist bei Herzberger riesig“, verrät Janz dazu. Daneben dürfen auch ein paar Vollkorn-Convenience-Brote von Mestemacher nicht fehlen.

Unverpackt, Honig und Müsli

Im Trockensortiment überzeugt vor allem eine ecoterra-Unverpackt-Station mit an die 100 Behältern zum Selberabfüllen von Nudeln, Bohnen, Reis, Getreide, Müsli, Nüssen, Früchten oder Süßem. „Sie wurde bereits 2019 installiert und war die erste Unverpackt-Station

in einem Hieber-Markt“, erzählt Pabst. „Seitdem sind wir damit erfolgreich unterwegs.“ 40 bis 50 Kilogramm Absatz pro Woche generiere die Station mo-

Hieber's Frische Center in Müllheim

Schliengener Str. 1,
79379 Müllheim

Neueröffnung: 19.3.2019
Mitarbeiter in Vollzeit: 95
Verkaufsfläche: 3.500 Quadratmeter
Artikelanzahl (Lebensmittel): 42.000
Bio-Artikel: ca. 2.000 in der Frische plus 5.300 im Trockensortiment
Kassen: 10 Normale, 4 SCO-Kassen
Öffnungszeiten: Mo – Sa, 8 – 20 Uhr

mentan. Vor der Pandemie seien es allerdings noch mehr als 100 Kilogramm gewesen.

Ein weiteres Bio-Aushängeschild des Hieber-Markts ist eine komplette Regalreihe mit sieben Stockwerken Bio-Honig. Hier gibt es lange nicht nur BioGourmet und Alnatura, sondern auch Spezialitäten der

regionalen Imkereien Buder von der Schweizer Grenze und Wernet aus dem badischen Waldkirch, der südbadischen Bioland-Imkerei beepresent, der Imkerei am Lerchenbruck direkt aus Müllheim sowie Breitsamer und Erlbacher Honig aus Bayern.

Beim Müsli-Sortiment sticht ein Aufsteller von mymuesli hervor: Der Freiburger Profi-Fußballer Matthias Ginter hat für Erwachsene und Kinder je eine eigene Müsli-Mischung kreiert, mit der seine Stiftung für geistig, körperlich und sozial benachteiligte Kinder und Jugendliche unterstützt wird. „Er war auch selbst hier und hat Autogrammkarten verteilt“, berichtet Pabst. Das restliche Müsli-Angebot wird von Bio-Standard-Marken beherrscht, wie Alnatura und Bauck. „Das Vertrauen von Herstellern wie Bauck oder Lebensbaum haben wir langsam earned“, sagt Pabst. Und bisher sei noch nicht viel Porzellan zerschlagen worden.

Von Preiseinstieg bis Feinkost

Bio-Kaffee gibt es von Alnatura, Mount Hagen, Gepa, der Blank Roast-Kaffeemanufaktur und Café Intención. Dazu

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.





kommt Demeter-Kaffee im Glas von der Hamburger Manufaktur Becking. Auch die meisten Sorten der Freiburger Rösterei Burkhart sind inzwischen bio-zertifiziert. „Die Rösterei stellt immer mehr um“, so Pabst.

Eine „hochpreisige Marke für Tee-Kenner“ verbirgt sich laut Janz hinter dem französischen Produzenten Kusmi Tea. Seit 2020 ist sein komplettes Sortiment in Bio-Qualität verfügbar. Für eine große Bio-Tee-Auswahl sorgen daneben Yogi Tea, Alnatura und Cupper. Dazu kommen ein paar Sorten von Ronnefeldt sowie des nordbadischen Herstellers teeverliebt.

Bei den Nudeln ist Bio abermals eine komplette Regalreihe gewidmet. Es gibt Dinkel Max und den Demeter-zertifizierten Nudelmacher aus dem Schwäbischen, Paradiso Bio von Zabler, Alnatura und die Edeka-Eigenmarke. Daneben winken Bio-Pestos von ppura, Alnatura und BioGourmet.

Gut vertreten beim Olivenöl ist die Feinkost-Marke Ghorban aus Wuppertal mit Kanistern in verschiedenen Größen aus Spanien, Italien und Kreta. Als persönliche Favoriten zeigt Pabst das Jordan-Olivenöl, das auf der Insel Lesbos gewonnen wird, sowie die Marke Maria de la Vara aus Andalusien. Im Essig-Sortiment sticht die Marke Theo der Balema GmbH aus Kehl bei Straßburg mit ihrem Bio-Land-Zertifikat hervor. Demeter-zertifiziert ist dagegen der Modena-Essig Mia Via von einem Hersteller aus Südtirol. Und auch Campo Verde darf mit seinem Essig-Sortiment nicht fehlen.

Edle Tropfen aus der Region

Das Bio-Bier-Sortiment fällt unter das Stichwort ausbaufähig. Vorhanden ist dafür keine Allerweltsmarke, sondern das Bio-Bier-Angebot der Odenwälder Brauerei Schmucker: Landbier, Hell und Alkoholfrei. Mehr Markenvielfalt gibt es bei den Säften: ‚Natur Pur‘ verspricht der lokale Hersteller Lieler aus dem zehn Kilometer entfernten Örtchen Liel. Fruchtsäfte von Mango bis Streuobst-Bohnapfel liefert der Produzent Jung aus Köndringen, nördlich von Freiburg. Auch das Demeter-zertifizierte Hofgut Sonnenschein stammt aus der Region. Und der Saft-Hersteller Jacoby, der seine Früchte aus eigenen Anbaugebieten in Südbaden und Frankreich bezieht, hat seinen Sitz in Auggen, direkt bei Müllheim.

Beim preisgekrönten Wein-Sortiment macht sich der Fokus auf Regionalität bzw. Lokalität besonders bemerkbar. „Wein ist wichtig für uns, damit gewinnen wir einen großen Umsatzanteil“, erklärt Pabst. „Das Weingut Kaufmann aus Efringen-Kirchen war eines der ersten, das mit Bio angefangen hat.“ Der Hersteller sitzt nur 20 Kilometer südlich von Müllheim. Auch das heute Demeter-zertifizierte Weingut Zähringer – zehn Kilometer nördlich von Müllheim – sei ein Vorreiter in puncto Bio-Wein gewesen. Den kürzesten Anfahrtsweg hat mit fünf Kilometern der Winzer Rieger, der ebenfalls mit Demeter-Weinen aufwarten kann und mit ‚Lust auf Traube‘ sogar einen al-



koholfreien Bio-Sekt ins Hieber-Sortiment bringt. Mitglied im Verband deutscher Prädikatsweingüter (VDP) ist schließlich das nicht weniger lokale Weingut Lämmlein-Schindler, das mittlerweile komplett auf Bio umgestellt hat. „Sie waren der erste Bio-Anbauer, der beim VDP aufgenommen wurde“, erzählt Pabst.

Süßes genießen als Bio-Kunde – dafür findet man bei Hieber zwar noch keine Pralinen, dafür aber verschiedene Tafelschokoladen, von Gepa, Munz und Alnatura. Dazu gibt es eine kleine Bio-Auswahl der belgischen Traditionsmarke Côtes d'Or. Eine Regalreihe an Knabbereien von Gemüsechips bis zu Hirse-Bällchen ist mit den Marken Heimatgut, Bio-Zentrale, Alnatura und Huober bestückt.

„Wir wollen uns mit unseren Marken von anderen differenzieren“, betont Pabst. Ein Unterfangen, das besonders mit Blick auf die Thekenware sowie die vielen lokalen Lieferanten bereits gut gelingt.

Lena Renner



Über 30 Produktionsanlagen befinden sich am Hauptsitz der Firma Kräuter Mix im fränkischen Abtswind.

Bio-Gewürze im Aufwind

Kräuter Mix will seine Bio-Aktivitäten weiter ausbauen

Ein führendes Herstellungs- und Handelsunternehmen im Bereich Kräuter und Gewürze, ein traditioneller Familienbetrieb und ein Bio-Pionier der ersten Stunde: Das ist die Kräuter Mix GmbH aus dem unterfränkischen Abtswind.

Trotz Herausforderungen wie der strengen neuen EU-

Öko-Verordnung und dem stagnierenden

Bio-Markt will der Hersteller im

Bereich Bio-Gewürze weiter

wachsen. Über zehn Prozent

des Umsatzes wird be-

reits mit Bio-Ware er-

wirtschaftet.



In Wiesentheid, direkt an der Autobahn zwischen Nürnberg und Würzburg, liegt das Logistikzentrum von Kräuter Mix.

Der geschäftsführende Gesellschafter Bernhard Mix leitet das Unternehmen zusammen mit seinem Vater Christoph Mix in dritter und vierter Generation. 1919 wurde es von Bernhard Mix' Urgroßvater gegründet, der mit Wildsammlung sowie ersten eigenen Anbauflächen ins Geschäft einstieg. Zunächst konzentrierte sich das Sortiment auf Heilkräuter, später auch auf Kräutertees. „Der Herr lässt die Arznei aus der Erde wachsen, und ein Vernünftiger verachtet sie nicht“, so ein biblischer Leitspruch des Traditionsbetriebs. In den 1980er Jahren gehörte Kräuter Mix zu den ersten Firmen, die auch biologische Lebensmittel-Rohstoffe vertrieben. „Wir haben damals am ‚Frankfurter Körnerkongress‘ teilgenommen, der ersten Vorstufe zur Biofach“, erinnert sich Bernhard Mix.

Was als kleiner Kräuterhandel begann, ist heute ein international agierendes Unternehmen, das seine Rohstoffe aus rund 70 Ländern bezieht und an die 500 Mitarbeiter beschäftigt. Bedient werden die

Warengruppen Gewürze und Gewürzmischungen, Küchenkräuter, Trockengemüse und -pilze sowie Kräuter- und Früchtetees. Außerdem umfasst das Sortiment pflanzliche Ausgangsstoffe, phytopharmazeutische Wirkstoffe, Heilkräuter und Arzneitees. In Bio-Qualität sind momentan 150 Artikelfamilien im Sortiment. Die rund 2.000 Kunden sind alle in der Industrie angesiedelt, in den Branchen Lebensmittel, Tee, Extrakte, Spirituosen und Phytopharmaka. Auch im Bereich Tiernahrung gibt es eine wachsende Zahl an Kunden. Kräutermischungen gehen in Qualitätsfutter für Pferde, Katzen, Hunde und Nager.

Schonende Vermahlung von Gewürzen

Die weltweit beschafften Rohwaren werden bei Kräuter Mix verarbeitet und veredelt. Über 30 Produktionsanlagen befinden sich heute in Abtswind: zum Schneiden, Reinigen und Mischen, zur Keimreduzierung, Vermahlung oder Farbsortierung.

Vor allem Gewürze wie Pfeffer, Koriander, Muskatnuss, Ingwer und Kardamom müssen schonend vermahlen werden, damit die Produktqualität erhalten bleibt. Ein bewährtes Verfahren, das bei Kräuter Mix neben der herkömmlichen Vermahlung zur Anwendung kommt, ist die Kaltvermahlung mit Stickstoff, bei der sich die ätherischen Öle und andere würzende Inhaltsstoffe nicht verflüchtigen. Durch das starke Herunterkühlen der Ware vermindert sich die Reibungswärme in der Mühle. In fünf Produktionsanlagen kann das Unternehmen Pulver herstellen, das je nach Kundenwunsch auf unterschiedliche Feinheitsgrade gesiebt wird.

Ein eigenes Labor mit einem Team aus erfahrenen Lebensmittelchemikern, Apothekern und anderen Fachleuten sorgt für die chemisch-physikalischen Analysen sowie die Identitätsprüfung und Sensorik. Nach den internen Qualitätskontrollen erfolgen weitere umfangreiche Analysen in akkreditierten Fremdlaboren. ➤





Kräuter Mix

Fünf Keimreduzierungsanlagen sorgen per Sattdampf-Behandlung für die geforderte Lebensmittelsicherheit der Produkte.

Über zehn Prozent Bio-Umsatz

Im letzten Jahr hat Kräuter Mix einen Gesamtumsatz von 145 Millionen Euro erzielt, im Bio-Bereich liegt er zwischen 14 und 18 Millionen Euro, also bei rund zehn Prozent. „Wir haben gute Wachstumsraten, die Bio-Nachfrage ist hoch“, erklärt Mix. Bestseller im Bio-Bereich sind Ingwer, Wacholderbeeren, weißer Pfeffer oder auch Gewürzkräuter wie Thymian oder Oregano.

Rund 50 Prozent der Ware wird in 75 Länder exportiert. Hauptabsatzmärkte sind Europa mit Österreich, Skandinavien, den Benelux-Ländern, der Schweiz,

Polen, Tschechien und England sowie die USA und Australien.

Mit seinen weltweiten Aktivitäten war das Unternehmen auch von den Liefer-schwierigkeiten während der Corona-Pandemie betroffen. „Statt 1.000 Euro Seefracht kostete ein Container plötzlich 10.000“, erinnert sich Senior-Produkt- und Vertriebsmanager Ronald Sick. Die umfangreiche Lagerhaltung habe Kräuter Mix dabei



schwarzer Pfeffer



Kardamom

Kräuter Mix

Bio-Ausbau trotz Widrigkeiten

Eine Herausforderung seien aktuell die verschärfte neue EU-Bio-Verordnung und die dazu erlassenen Gesetze. „Das macht auch denen zu schaffen, die qualitätsbewusst und ordentlich arbeiten“, so Mix.

Selbst Artikel aus



In zwei eigenen Anlagen werden Wacholderbeeren getrocknet – ein Bestseller im Bio-Bereich.



Veredlung von Paprika auf einer Anlage zur optischen Sortierung der Rohstoffe.



Kräuter Mix

Nach der Verarbeitung werden die Produkte verpackt und für den Versand vorbereitet.

Wildsammlung könnten aufgrund von Pestiziddrift davon betroffen sein. Bei den Lieferanten erfordert dies eine erhöhte Aufmerksamkeit und verstärkte Zusammenarbeit mit Kräuter Mix, um die

strengerer Anforderungen zu erfüllen. Dazu kommt der momentan schwächelnde Bio-Markt. „Der Markt hat derzeit eine kräftige Delle“, erklärt Sick. So seien auch bei Kräuter Mix die Bio-Umsätze im letzten halben

Jahr geringer gewesen als zuvor. Für hochpreisigere Bio-Lebensmittel sei gerade die Kaufkraft nicht da. Die Verbraucher achteten auf ihre Ausgaben und sparten bei Bio. „Aber die Welt wird grüner“, ist Mix überzeugt. Bio werde sich wieder stabilisieren und auch in Zukunft eine wichtige Rolle spielen – „noch mehr als heute“.

Im Moment will Kräuter Mix seine Aktivitäten auf dem Bio-Gewürz-Markt weiter ausbauen. Es sollen sowohl die Mengen vergrößert als auch weitere Produkte ins Bio-Programm genommen werden. „Wir versuchen, unsere Lieferanten für den Bio-Anbau zu begeistern“, sagt Sick. Wurden etwa Muskatnuss, Pfeffer, Ingwer, Kurkumawurzel und Zimt bereits in Bio-Qualität aus dem tropischen Gürtel bezogen, werden sie jetzt durch Muskatblüte, Nelken und Kardamom ergänzt. „Wir sehen viel Potenzial“, meint Bernhard Mix.

Lena Renner



Muskatnuss und
Muskatblüte
(Macis)



Kräuter Mix



Natural Sweeteners

Brown Rice Syrup - Clarified Rice Syrup
Tapioca Syrup - Hi-Maltose Sirup
Low Sugar Syrups - Infant-Safe® Range

Vegan Proteins (Food & Feed)

Rice Protein 80% - Rice Protein 70%
Rice Protein 65% - Rice Protein 50%

Maltodextrin & Syrup Solid

Rice Maltodextrin - Tapioca Maltodextrin
Rice Syrup Solid - Tapioca Syrup Solid
Infant-Safe® Range

Plant-based Drink Powders

Rice Milk Powder - Tapioca Milk Powder



For more
Information





Biohof Decker

Haskapella: Gesunde Beerenprodukte aus eigenem Anbau

Michael Decker hat sich dem Anbau der Haskap-Beere verschrieben

In den 90er und 2000er Jahren war der Familienhof Decker noch auf den Anbau von Spargel und Erdbeeren spezialisiert. Mit dem Einstieg des jetzigen Chefs Michael Decker kamen auch neue Ideen und heute ist der Betrieb einer der ersten in Deutschland, der die sogenannte Haskap-Beere anbaut – noch dazu in Naturland-Qualität. Unter der Marke Haskapella gibt es inzwischen zahlreiche Haskap-Beerenprodukte zu genießen.

Ursprünglich stammt die Haskap-Beere aus Sibirien und der russischen Halbinsel Kamtschatka. Von dort aus verbreitete sie sich in Japan und China und später auch in Kanada. Der Name Haskap stammt aus der Sprache der japanischen Ureinwohner und bedeutet so viel wie ‚Beere des ewigen Lebens‘ oder ‚Beere der guten Sehkraft‘. Daneben wird die Beere hierzulande auch als Maibeere, Honigbeere oder sibirische Heckenkirsche bezeichnet. In der Europäischen Union darf die Beere nach der Novel-Food-Verordnung erst seit dem 6. Januar 2019 als ‚neuartiges Lebensmittel‘ offiziell auf den Markt gebracht werden. In Deutschland ist sie noch weitgehend unbekannt.

Dabei ist die Frucht reich an Antioxidantien in Form von Mineralstoffen, Vitami-



Biohof Decker

nen und Polyphenolen. Vom Aussehen her erinnert die dunkelblaue Beere ein wenig an längliche Heidelbeeren, ge-



schmacklich wird sie als saftig, intensiv fruchtig und süß-säuerlich beschrieben. „Sie schmeckt wie eine Mischung aus verschiedenen Beerensorten“, urteilt die deutsche Verbraucherzentrale, „wie eine Mischung aus Waldheidelbeere und Zwetschge“, meint Michael Decker.

Der Pionier ist eher per Zufall vor etwa sieben Jahren auf einer Messe auf die Beere gestoßen. 2017 hat er die ersten Sträucher gepflanzt. Heute wachsen die Haskap-Beeren im fränkischen Cadolzburg inmitten von Bienenweiden auf rund 15 Hektar und sind nach Naturland-Richtlinien zertifiziert. Die Frucht stammt zwar aus kühleren Klimazonen und kann auch in Regionen mit kaltem Winter gut gedeihen, das mildere Klima komme

den Haskap aber sehr zugute, so Decker.

Anders als die meisten anderen Beerenarten trägt die Haskap-Beere schon ab Mai Früchte. Die Ernte ist reine Handarbeit. Ein Teil der Beeren wird eingefroren und später zu Direktsaft, Nektar oder Pulver verarbeitet. Ein anderer Teil wird zu Marmelade eingekocht. Für die Weiterverarbeitung sind mittlerweile auch spezialisierte Betriebe mit im Boot.

Im Hofladen oder Online-Shop gibt es nicht nur den reinen, naturtrüben Haskapella-Direktsaft, sondern auch eine Limonade mit Haskap, einen Balsam-Essig, Fruchtaufstrich, Glühwein, Punsch, Nektar, Sirup, Likör, Senf oder Wein zu erwerben. Dazu kann die Haskap-Beere auch getrocknet oder in Pulverform geordert werden. Der Direktsaft in der kleinen 250-Milliliter-Flasche kostet je nach Bestellmenge zwischen 4,40 und 5,90 Euro pro Stück und wurde 2022 beim Wettbewerb „Bayerns beste Bio-Produkte“ in der Kategorie Innovation ausgezeichnet. Inzwischen sind die Produkte auch in einigen Bioläden und -Supermärkten der Region erhältlich.

Lena Renner



Biohof Decker

HERBASE
BELEAF IN YOURSELF

GLEICHMUT OHNE HUMBUG: TUT GUT, SCHMECKT GUT. *neu*



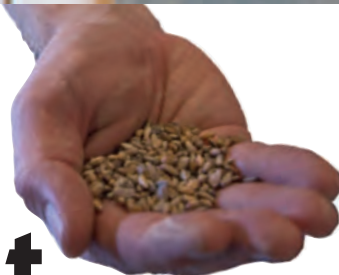
Der basische Bio Kräutertee für alle, die sich auf das Wesentliche fokussieren. Morgens verleiht Kräutervielfalt »zum Aufblühen« deinen Kunden die nötige Energie. Und auch du kannst dank guter Preisbalance mit Freude starten.

Erhältlich in drei Sorten – als Grobschnitt oder in kompostierbaren Pyramidenbeuteln.

Jetzt kostenloses Display sichern. www.herbase.de



Getreide-Vielfalt in Demeter-Qualität



Aurion verwandelt Urgetreide und glutenfreie Sorten in Mehl, Brot und mehr

Im hohen Norden Dänemarks sitzt einer der frühesten Bio-Pioniere und die größte Demeter-Gesellschaft des Landes. 1974 wurde Aurion gegründet und ist heute der größte Verarbeiter alter Getreidesorten in Skandinavien. Insgesamt gehen 3.200 Tonnen Getreide pro Jahr durch seine Mühlen, für die Herstellung von rund 500 verschiedenen Produkten. Ein breites glutenfrei-Sortiment ist bereits etabliert, das neueste Projekt sind Hülsenfrüchte.

„Von Anfang an war Aurion anthroposophisch geprägt“, erzählt Brian Tholstrup Nybo, der seit 2013 die Geschäftsführung innehat. Das Gründerpaar – Jørn und Inger Ussing Larsen – war in den 70ern frustriert von der geringen Verfügbarkeit biodynamischer Produkte und begann daher selbst mit der Herstellung von Bio-Brot. 1980 folgte eine eigene Bäckerei, deren Holzöfen heute immer noch im Unternehmenssitz bei Hjørring verwendet wird. Bald darauf gingen die ersten eigenen Mühlen in Betrieb. Heute sind 38 Bauern und 35 Mitarbeiter für Aurion tätig. Der Hersteller liefert eine enorme Vielfalt an Mehl, Müsli, Haferflocken, Porridge, Brot und Keksen. Auch Schokolade gibt es im Produkt-Portfolio. Seit 2014 betreibt Aurion eine

eigene glutenfrei-Mühle und produziert inzwischen auch Convenience wie Müsli, Kuchen und Brei, die für Zöliakie-Betroffene geeignet ist.

Biodynamisch und innovativ

75 Prozent des verarbeiteten Getreides kommt aus Demeter-Anbau, auch bei den übrigen Bio-Partnern wird keinerlei Pestizideinsatz toleriert. Ein weiteres Markenzeichen der Mühle ist die Verwendung alter Getreidesorten: Als erster Getreideverarbeiter Dänemarks hat Aurion Anfang der 1990er Jahre Dinkel wiedereingeführt, was dem Unternehmen im ganzen Land einen großen Bekanntheitsgrad bescherte. 80 Prozent der Erzeugnisse Aurions basieren auf Vollkorn (Mehltyp 1050). Auch die Verwendung der alten Sorten, deren Proteingehalt höher ist als der des heute geläufigeren Getreides, steigert den Gesundheitsmehrwert der Produkte.



Vielfältige Erzeugnisse und alte Getreidesorten sind das Markenzeichen von Aurion. Brian Tholstrup Nybo hat seit nunmehr zehn Jahren die Geschäftsführung inne.

Zusatzstoffe, Enzyme oder Essig sind in der Brotherstellung tabu.

Insgesamt werden 28 verschiedene Getreidesorten in den Mühlen bei Hjørring vermahlen: Urgetreide wie Emmer und Dinkel, besondere Varianten wie Purpurweizen und Standards wie Roggen und Hafer, alles möglichst aus Dänemark. Kamut, Hartweizen oder glutenfreie Zwerghirse werden in Dänemark nicht angebaut und daher aus dem Ausland bezogen. Auch Quinoa aus Bolivien hat Aurion im Programm. „Jedes Jahr probieren wir zwei oder drei neue Sorten aus“, berichtet Tholstrup.

Vor kurzem ist Aurion mit Erbsen, Linsen und Bohnen erstmals in den Anbau von Hülsenfrüchten eingestiegen. Zunächst ist eine Ernte von 500 Tonnen geplant, in drei Jahren bereits die doppelte Menge.

Qualitätsgeprüftes Steinmühlenehl

Der Prozess von Getreide zum Mehl ist aufwendig: 24 Stunden braucht es, bis der Dinkel gereinigt, also von jedem Nicht-Getreide befreit ist. Anschließend wird die berüchtigte Spreu – unverdauliche Samen-

hüllen und Blütenteile – mittels Luftzirkulation von den Dinkelkörnern getrennt. Zum Mahlen des Getreides verwendet Aurion insgesamt 18 österreichische Steinmühlen. „Die sind sehr besonders und erzeugen ein weiches Mehl mit viel Geschmack“, so Tholstrup. Wichtig ist für den Verarbeiter auch die Qualitätskontrolle, für die sogar ein eigenes kleines Labor vor Ort installiert wurde. „Alles wird bei uns drei Mal getestet!“ Noch komplexer werde die Arbeit dadurch, dass jede der Getreidesorten einer etwas unterschiedlichen Behandlung bedürfe. Aurion brauche daher sehr kompetente Müller. Von fünf Uhr morgens bis fünf Uhr nachmittags seien die Mühlen in Betrieb – „auch am Samstag“.

Die Resultate kann man bisher vor allem in Dänemark genießen. Aurion arbeitet zwar mit den deutschen Bio-Herstellern Bauck und Bohlsener Mühle zusammen, konzentriert sich in der Vermarktung aber überwiegend auf den dänischen Markt. 90 Prozent der Produkte bleiben in Dänemark, der Rest wird nach Skandinavien exportiert. In Deutschland ist Aurion aktuell nur bei Private Label-Fruchtriegeln aktiv.

Lena Renner









GEGEN SCHWEIßGERUCH!
MIT MEMBRANSCHUTZ!

**WERDE AKTIV
FÜR DEINE GESUNDHEIT
UND UNSER KLIMA!**



KLIMANEUTRALES PRODUKT
certified by fokus-zukunft.com/11221
Klimaneutral durch Kompensation mit Klimaschutzzertifikaten





Frucht-Nuss-Riegel mit purem Geschmack

Rawbite produziert Bio-Riegel ohne Zusätze

Cashew, Mandeln und Datteln: Aus diesen Zutaten zaubert der dänische Hersteller Rawbite seine sättigenden Frucht-Nuss-Riegel. Je nach Sorte kommen noch weitere Trockenfrüchte oder Gewürze hinzu – aber kein Zucker, keine Zusatzstoffe und keine Aromen. In zehn Jahren hat es das Unternehmen vom Startup zu internationaler Bekanntheit gebracht und ist weiter auf Expansionskurs – auch im deutschen LEH.

2009 wurde Rawbite von drei Partnern gegründet, die heute nicht mehr in der Firma tätig sind. 2017 hat die deutsche Bahlsen Gruppe das junge Bio-Unternehmen gekauft. „Wir sind aber immer noch sehr unabhängig und treffen unsere eigenen Entscheidungen“, betont Markenmanagerin Uta Koopmann. Der Name Rawbite („roher Bissen“) ist für die Produkte Programm. Zwar handelt es sich nicht um einen Rohkostriegel, da die verwendeten Früchte getrocknet sind, aber das Unternehmen legt sehr viel Wert auf einfache, pure und transparente Zutaten. Zusatzstoffe oder Aromen sind in keinem der mittlerweile neun verschiedenen Riegel zu finden. Auch auf Sirups, Agavendicksaft oder andere Süßungsmittel wird konsequent verzichtet. Durch den

Fruchtzucker der verwendeten Datteln schmecken die Riegel trotzdem süß. „Die Leute sollen die Zutatenliste verstehen können“, erklärt Koopmann den Anspruch des Unternehmens. Für viele Kunden seien auch die Free-From-Attribute glutenfrei, vegan, sojafrei und ohne Palmöl von Bedeutung. Die drei Grundzutaten sind in allen Produkten identisch: Cashewnüsse, Mandeln und Datteln.

Die Mischung macht's

65 Prozent entscheiden sich nach Rawbites Kundenumfragen wegen der Zutaten und der ökologischen Herstellung für den Kauf, für 85 Prozent sei der Geschmack ausschlaggebend. „Das Geheimnis liegt in der Balance der Zutaten“, weiß Koopmann.

Die komplette Herstellung geschieht in Bagsværd, einem Vorort von Kopenhagen, „und besonders nicht in Billiglohnländern!“, so Koopmann. Nur der Erdnussriegel wird momentan noch in Holland produziert, damit Kreuzkontaminationen mit Allergenen in der eigenen Produktionsstätte ausgeschlossen werden können. Die Produktionshalle wurde erst im April 2021 neu in Betrieb genommen – vorher erfolgte die Herstellung auf der dänischen Insel Fünen. Jetzt sind Produktion und die Verwaltung mit über 20 Büro-Mitarbeitern an einem Standort vereint. Das sei nicht nur praktischer, sondern habe auch das Gemeinschaftsgefühl des Teams gestärkt. Neun Mitarbeiter sind in der Produktion tätig, der Arbeitsalltag beginnt schon um Viertel vor sechs. Jeden Tag wird eine andere Riegelsorte produziert. „Der Reinigungsprozess am Abend ist sehr aufwendig, weil hohe Qualitätsstandards eingehalten werden müssen“, erklärt der Produktionschef Brian Andreasen.

Heute sind ‚Orange Cacao‘-Riegel an der Reihe. In deren Rezeptur werden die Grundzutaten durch Rosinen, Kakaonibs, Kakaopulver, Orangensaftkonzentrat und Orangenöl ergänzt. In einem großen Mixer werden die Rohmaterialien geknetet. „Dabei werden manche Mandeln zerkleinert, manche bleiben ganz – und es entstehen ganz individuelle Produkte“, so Koopmann. Die Rohmasse wird anschließend gepresst, von einer Walze in Riegelform gebracht und direkt danach maschinell verpackt.

Mindestens ein Jahr Haltbarkeit verspricht das Unternehmen. In der Praxis seien die Riegel aber auch noch lange danach bedenkenlos verzehrbar und geschmackvoll. Die Qualitätskontrolle ist äußerst streng, wofür der Hersteller ein IFS-Zertifikat auf höchstem Level erhalten hat. Cashews und Früchte bezieht Rawbite aus verschiedenen Ländern, die Datteln aus Nordafrika und die Mandeln aus Spanien. Ein nächstes Ziel ist, die Verpackung nachhaltiger zu gestalten, durch eine recycelte Folie für die Riegel.

Vom Bio-Laden in den deutschen LEH

Mehrere Millionen Riegel produziert das Unternehmen heute pro Jahr. Der Export erfolgt in über 30 Länder, vor

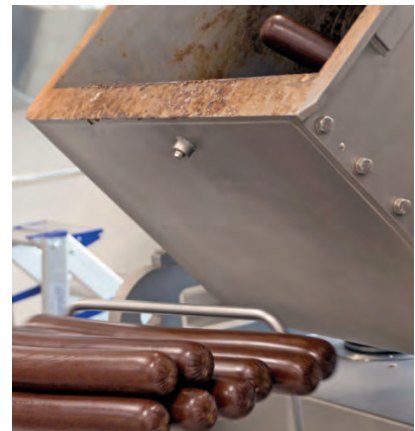


Für die Produktion der ‚Orange Cacao‘ Riegel von der Warenannahme bis hin zur Verpackung sind die Rawbite-Mitarbeiter schon um Viertel vor sechs in der neuen Produktionsstätte in Bagsværd aktiv.

allem nach Schweden, Deutschland, Holland, Italien und Spanien. Aber auch in Asien und dem Mittleren Osten gebe es wichtige Kunden. In Deutschland wird Rawbite mittlerweile in allen Bio-Supermärkten geführt, in Zukunft soll auch das Angebot im LEH weiter ausgebaut werden. Bei Rossmann, Müller und Edeka stehen die Riegel bereits im Regal, mit Rewe habe man die Zusammenarbeit vor kurzem begonnen. Verantwortlich für den Vertrieb im deutschen Markt ist ein Hamburger Distributeur, der sich nach Rawbites Vorgaben um alles kümmere.

Kürzlich hat der Hersteller sein Marketing für die deutsche Zielgruppe neu aufgerollt. Auf Sozialen Medien wird die Herkunft aus Dänemark in den Vordergrund gehoben, etwa verbunden mit einer Sightseeingtour durch Kopenhagen. „Vielen Fans war die dänische Herkunft gar nicht bewusst“, erklärt Koopmann. Dabei verbänden viele Deutsche Dänemark mit Urlaub und einem positiven Lebensgefühl – „passend zu unseren Riegeln.“

Lena Renner





Thierry Noesen legt viel Wert auf direkte Beziehungen zu den Kakaobauern in Südamerika und der Elfenbeinküste.

Schokolade mit Mehrwert

Das belgische Unternehmen Belvas produziert Bio-Schokolade aus fairem Handel

Wertschätzung der Erzeuger, natürliche Zutaten und Nachhaltigkeit in Anbau und Produktion: Dafür steht der Schokoladenhersteller Belvas aus der westlichen Wallonie. Direkte Beziehungen zu den Kakaobauern in Südamerika und der Elfenbeinküste garantieren eine transparente Wertschöpfungskette und faire Preise. Die dunkle Edelschokolade findet auch außerhalb Belgiens Anklang und konnte sich bereits auf dem deutschen Markt behaupten.

Im Jahr 2005 hat Gründer Thierry Noesen, der früher bei Großkonzernen wie Nestlé gearbeitet hat, eine kleine Chocolaterie ganz am westlichen Zipfel der Wallonie übernommen. „Von Anfang an war Fairtrade für mich ein absolutes Muss“, so Noesen. Der Preis, den Belvas den Kakaobauern zahle, liege immer mindestens 100 Euro pro Tonne über dem des Marktes. Alle Produkte sind mit dem Fairtrade-Siegel Max Havelaar zertifiziert. Der Kakao wird aus Kooperativen in Peru und der Dominikanischen Republik bezogen, dazu verwendet Belvas Rohrzucker aus Paraguay, Kokosnüsse aus Sri Lanka und Pistazien, Haselnüsse und Mandeln aus

Spanien und Italien. „Wir sind stolz auf unsere Bio-Zutaten, aber der Verkauf funktioniert über den Geschmack“, so Thierry Noesen. Im Sortiment sind heute fünf Tafelschokoladen: mit gerösteten Mandeln, karamellisierten Haselnüssen – oder mit purem Kakaogeschmack von 72 bis 100 Prozent. Dazu produziert Belvas Trüffel, Bruchschokolade und Pralinen. 35 Mitarbeiter verarbeiten, verpacken und vermarkten um die 900 Tonnen Schokolade pro Jahr, der Umsatz liegt bei zwölf Millionen Euro. Im Bio-Fachhandel werden die Produkte unter der Marke Belvas verkauft, für den LEH gibt es die extra Marke ‚Bel & Bio‘.



Erzeuger im Mittelpunkt: Demeter-Qualität aus Peru

Auf der Rückseite der Tafeln zeigt ein Bild plus Beschreibung den Kunden, von welchen Erzeugern der Kakao stammt. Etwa von einer Gemeinschaft von 50 Bauern, die im peruanischen Dorf Armayari die native, also nicht gekreuzte Kakao-Sorte Trinitario anbauen und jährlich 25 Tonnen an Belvas liefern. Die direkte Beziehung zu den Kakaobauern habe jetzt die Entwicklung eines ganz besonderen Projekts ermöglicht: der Demeter-Zertifizierung. Das sei eine große Herausforderung gewesen, auch wenn eine positive Basis bereits gegeben war. „Prinzipien wie den Anbau nach Mondkalender hatten die Bauern seit jeher umgesetzt“, erzählt Noesen.

Die Bohnen werden schon vor Ort in Peru verarbeitet und kommen als gepresster Block zum Conchieren zu Belvas. Aus ihnen entsteht eine intensive dunkle und vegane Schokolade mit 85 Prozent Kakao.

„Es ist ein Anliegen von uns, die Wertschöpfung vor Ort zu lassen“, so Noesen. In einem neuen Projekt in der Elfenbeinküste wird aktuell sogar eine lokale Schokoladenfabrik gebaut. Belvas sei dann nur noch für die Qualitätskontrolle verantwortlich.

EU-Award für Nachhaltigkeit

„Mir war früher nicht bewusst, wie viel mehr Wirkung ich mit einem Unternehmen erzielen kann als alleine“, meint Noesen. Aktuell schreibt er an einem

Buch, in dem er seine Erkenntnisse aus der Schokoladenbranche teilen will.

Mit einer neuen Schokoladenfabrik in Ghislenghien im Jahr 2009 ist Belvas einen weiteren Schritt in Richtung Nachhaltigkeit gegangen und wurde dafür zwei Jahre später mit dem EMAS-Award der Europäischen Kommission als „umweltfreundlichstes Kleinunternehmen Europas“ ausgezeichnet. Die Jury bestätigte dem Unternehmen etwa ein „einzigartiges System zur Energierückgewinnung“ über die Verwertung or-



ganischer Abfälle in Biomethananlagen. Außerdem organisiere Belvas Betriebsbesichtigungen und Treffen mit Interessenvertretern, um über die Förderung von Umweltnormen und nachhaltigen Konsum zu diskutieren.

Ein Großteil der Produkte wird in Belgien verkauft, aber Belvas liefert auch nach Frankreich, Holland, Schweden oder Spanien. Deutschland sei nach der USA das zweitwichtigste Exportland. Die Vermarktung erfolgt dort bisher über dm, Alnatura, dennree und Weiling. „Unsere Schokolade ist gefragt“, freut sich Noesen. Gerne würde er seine Aktivitäten in Deutschland weiter ausbauen.

Lena Renner



Öko-Absacker in Fülle

**Brennereien liefern
umfangreiche Bio-Sortimente**



Bio gleich enthaltsam?
Das war einmal. Spirituosen-Hersteller ermöglichen Bio-Kunden heute ein buntes, volles Schnapsregal ohne Abstriche und garantieren einen umweltfreundlichen und schmackhaften Absacker. Ob Wodka, Gin, Rum oder Liköre – aus reinem Quellwasser, Getreide und Botanicals in Bio-Qualität kreieren die Brennereien Schnäpse für jeden Geschmack.

Neben der Verwendung von biologischen Zutaten setzen Bio-Produzenten auf traditionelle Verfahren und handwerkliche Herstellung. Viele verwenden eigenes Quellwasser, sind vegan-zertifiziert und heben zudem eine besonders schonende Destillation hervor.

Gin Gin!

Gin-Liebhaber, die pestizidfreie Drinks konsumieren wollen, haben im Bio-Regal die Qual der Wahl. Die Brennereien liefern vielfältige Variationen des beliebten Wacholderschnapses. In der Regel werden Dry Gins produziert, also Getränke mit maximal 0,1 Gramm Zucker pro Liter, die mindestens zweimal destilliert werden. Zur Aromatisierung mit Botanicals setzen

die meisten Bio-Hersteller auf die Mazeration, bei der die Botanicals direkt über mehrere Stunden bis Tage im Rohalkohol eingeweicht werden. In der fantasievollen Kombination von zahlreichen verschiedenen Botanicals zeigt sich die individuelle Note der Gins. Spitzenreiter bei der Menge der Zutaten ist die traditionelle Südtiroler Gutsbrennerei Walcher, die für ihre Gins mit Namen wie ‚La Vita è Bella‘ und ‚Sole e Luna‘ 24 mediterrane Botanicals verwendet. Dadurch verspricht sie einen opulenten südländischen Gin-Genuss mit frischen, fruchtigen Akzenten und würzig-feurigen Nuancen. Klassischer präsentiert sich ihr Premium Gin, Marke Biostilla, mit handverlesenen wildwachsenden Wa-

cholderbeeren, Koriandersamen, Salbei- und Holunderblüten sowie Iriswurzel. „Reduziert auf das Wesentliche“ ist Dwerstegs MoGin mit kräftigem Wacholdergeschmack und einer leichten floralen Note von Orangen- und Lavendelblüten. Die Wacholdernote etwas zurückgenommen hat die Daisy & Friends GmbH Köln bei ihrem London Dry Gin. Stattdessen dominieren



hier Gänseblümchen, Goji-Beere, Muskatnuss- und Orangen-Blüte. Einen Klassiker liefert auch die Erfurter Brick GmbH mit ihrem Gin, der mit Zitrone und Kubeben-Pfeffer versetzt wurde und 2021 ein neues orangenes Design bekommen hat.

Von Spreewaldgurken bis Tannenknospen

Ausgefallene Gin-Variationen gibt es von der Berliner Grote & Co. Spirits oHG: Ihr Spree Gin mit Demeter-Spreewaldgurken wird in einer historischen Vakuum-Destille schonend von Hand destilliert, mit Botanicals wie Lavendelblüten, Pomeranzenschalen und Süßholzwurzel angereichert und hat bereits internationale Preise gewonnen, etwa beim World-Gin-Club als ‚Outstanding Gin‘. Preisgekrönt ist auch ihr noch neuer Rhubarb Melon Gin, eine milde, fruchtige Sommer-Edition. Als Gegenstück gibt es für den Winter den Blood Orange Gin mit dezenter Zimt-Note, der auch gut mit heißem Apfelsaft als Glühgin genossen werden könne.

Den „vielleicht schärfsten Gin der Welt“ bietet die Hamburger Peppe Deutschland GmbH mit ihrem neuen Ingwerer Gin, der mit Ingwer und Apfel veredelt wird. Hergestellt wird er in einer Berner Spirituosen Manufaktur, wo jede Flasche nach der Abfüllung von Hand verschlossen werde.



„Hier gilt Achtsamkeit statt Fließband“, so die Kommunikationsverantwortliche Doro Beck. Die Apfelbauern, von denen Peppe die Ware bezieht, seien dem Unternehmen außerdem persönlich bekannt.

Einen belebenden Effekt verspricht die belgische Maredsous Distillery mit ihrem Botanical Dry Gin ‚Invictus‘, der aus vitalisierenden Pflanzen wie Wacholderbeere, gemeiner Bärenklau, Haselkätzchen und Engelwurz gewonnen wird und durch die Reifung in Eichenfässern dazu holzige, trockene Aromen erhält. Dagegen wirke ihr Gin ‚Aéquat‘ regulierend und verdauungsfördernd, was auf einen Aufguss aus mehr als zehn Baumknospen und Blättern zurückzuführen ist, etwa Tannenknospen, Eschenblätter, Weißdorn und Haselnussblätter.

Auch für Antialkoholiker ist vorgesorgt: Die Schwarzwälder Familien-Brennerei Boar Distillery hat mit ihrem Boar Zero neu ein alkoholfreies Bio-Destillat auf den Markt gebracht. Ohne Zucker und Konservierungsstoffe, dafür verfeinert mit würzigem Wacholder, pikant-süßlichem Thymian, blumigem Lavendel und Zitrus- und Koriandertönen sei die Neuheit eine ideale Basis für alkoholfreie Cocktails und „der perfekte Drink für alle, die nicht trinken“. Auf Lavendel, Zitronen und Kräuterextrakte setzen auch Grote & Co. mit ihrem würzig-frischen, alkoholfreien Gin Spree Zero.

Limoncello, Amaretto und Ingwerer

Wer es lieber süß mag, kann auf eine große Auswahl an Bio-Likören zurückgreifen. Eine Reihe an Likören vertreibt Walcher

unter seiner Marke Biostilla: ob ein Limoncello mit Bio-Zitronen aus der Gegend um Catania, ein Arancello mit sizilianischen Blutorangen, ein Holunderblüten-Likör mit sizilianischen Limonen oder ein Haselnuss-Likör mit frisch gerösteten Haselnüssen.

Den Bestseller Limoncello, mit handgeschälten Zitronenschalen und natürlich-frischem Sommer-Aroma, hat auch Dwersteg im Sortiment, zusammen mit zahlreichen anderen Likören. Eine Kombination aus Bittermandeln, Karamell und Bourbon-Vanille auf Basis von Weizenfeinsowie Mandeldestillat ergibt seinen Amaretto. Auf Grundlage von Kakao und Vollrohrzucker aus fairem Handel wird ein Schoko-Crème-Likör produziert. Und eine handwerklich hergestellte Kaffee-Essenz ist Basis eines Kaffeesowie eines Café-Crème-Likörs.

Einen Kaffee-Likör mit eigenem Rum liefert auch die Alte Hausbrennerei Penninger GmbH aus Bayern. Sie verwendet dafür Arabica-Bohnen aus einer kleinen bayerischen Kaffeerösterei in der Oberpfalz und setzt auf das Cold-Brew-Verfahren, bei dem der Kaffee bei Zimmertemperatur über Nacht angesetzt wird.

Bei Dwersteg gibt es weiterhin Orangen-Likör, Ingwer-Likör, Amaro-Kräuter-Likör und einen Eierlikör in Naturland-Qualität, der

nach altem Hausrezept auf kaltem Wege hergestellt wird. Besonders fruchtig wird es bei einem Likör auf Grundlage schwarzer Johannisbeeren oder auch beim ‚Quadro Nuevo Rhabarber Aperitif Organic‘, der direkt gepressten Rhabarber mit den Auszügen ausgesuchter Kräuter kombiniert. Namensgeber des Drinks war die Band Quadro Nuevo, deren Album-Cover auch auf der Flasche wiedergegeben wird. An den Duft von 1001 Nacht erinnert Dwerstegs Damascena Rosenblüten-Liqueur, der einen intensiven Rosenöl-Geschmack mit einem Hauch exotischer Gewürze vereint. Hier wurde das Etikett von Federico Benigni, einem Künstler aus Barcelona, gestaltet.

Die Reichtal-Brennerei aus dem Schwarzwald ist seit 2019 Partner von Bioland und verspricht mit ihren Kleine Lotte Bioland Likören neben einem Eierlikör echte Fruchtliköre ohne künstliche Zusätze und Aromastoffe, in den Geschmacksrichtungen Birne, Pfirsich, Himbeer, Sauerkirsche oder Johannisbeere.

Fruchtig und scharf überzeugt Peppes preisgekrönter Ingwerer, der neben 24% Alkohol Schweizer Apfelsaft, frischen Ingwer aus Asien, Rohrohrzucker und Gewürze

enthält. Grote & Co. >





schließlich haben mit ihrem Pijökel 55 einen milden Bio-Kräuterlikör auf den Markt gebracht – mit Ingwer, Kardamom, Vanille und Zimt, frei von Tanninen und mit einem niedrigen Zuckergehalt. Gold beim International Spirits Award 2020 gab es für Grotes ‚Feine Haselnuss Spirituose‘, die geschmacklich feine Noten von Nuss, Schokolade und Karamell verspricht. Bald in die Regale kommen soll der „weltweit erste vegane Bio Eyy Likör.“

Digestif vom Feinsten

Wer sich nach einem ausgiebigen Mahl einen Kräuterbitter genehmigen will, wird etwa bei der Neuen Mazerate GmbH aus Köln fündig. Inspiriert von Hildegard von Bingen ist ihr Halbbitter ‚Neue Mazerate Hilde‘, dessen Rezeptur durch Fenchelsamen, Galgantwurzel, Wermutkraut, Orangenschale und Süßholz bestimmt wird. Seine Basis bilden Dinkel- und Weizen-Feinbrannt, gesüßt wird mit etwas Agavendicksaft. Die handproduzierte Spirituose hat Gold beim Berliner Crafts Spirits Festival

gewonnen. Ihre Schwester, die neue Mazerate Fasshilde, darf drei Jahre in französischen Eichenfässern reifen und überzeugt so als kraftvoll

ungsschnaps im Repertoire. Und Dwersteg verspricht mit seinem Weizenkorn aus Weizenfeindestillat ein besonders dezentes Getreidearoma.

ohne Gewähr auf Vollständigkeit

Anbieter Spirituosen	Homepage
Alte Hausbrennerei Penninger GmbH	www.penninger.de
BOAR Distillery im Schwarzwald	www.boargin.de
Brennerei Schladerer	www.schladerer.de
Brennerei Walcher GmbH	www.walcher.eu
Brick GmbH	www.brickgin.com
Daisy & Friends GmbH Köln	www.daisy-gin.de
Distillerie de Maredsous SRL	www.maredsous-distillery.com
Grote & Co. Spirits oHG	www.grote-spirits.com
Humbel Spezialitätenbrennerei AG	www.humbel.ch
Ludwig Dwersteg jun. GmbH & Co. KG	www.dwersteg.de
Nc'nean Distillery	www.nc'nean.com
Neue Mazerate GmbH	www.neue-mazerate.de
Nykur Spirits ApS	www.shop.nykur.com
Peppe Deutschland GmbH	www.ingwerer.com
Renchtalbrennerei GmbH	www.renchtal-brennerei.de

ler, cremig-goldener Digestif. Einen echten bayerischen Bio-Bärwurz mit Noten von würzigem Liebstöckel, Sellerie und Maggikraut gibt es bei Penninger. Auch Walcher hat mit ihrem Kräuterbitter Tyrolensis, Marke Biostilla, einen Verdau-

Die renommierte Brennerei Schladerer aus dem Schwarzwald hat mit ihrem Naturschnaps in den Geschmacksrichtungen Birne, Blutorange und Aprikose ebenfalls eine erste Bio-Range gestartet. Für die gesundheitsbewusste Bio-

Kundschaft habe man den gewohnten Alkoholgehalt dabei von 40 Prozent auf 30 Prozent gesenkt.

Wodka aus reinem Quellwasser

Die Hersteller von Bio-Wodka heben besonders die Reinheit des verwendeten Quellwassers und der verwendeten Bio-Getreide hervor. So bewirbt die Schweizer Humbel Spezialitätenbrennerei AG ihren Wodka Wodotschka als „Inbegriff des klaren, reinen und sauberen Wodkas“. Einen Wodka in Bio-Land-Qualität und mit Schwarzwälder Quellwasser bietet die Renchtalbrennerei, die eine schonende Destillation und einen milden und vollmundigen Geschmack verspricht. Basis des Vodkas ‚Partisan Green‘ der Brick GmbH sind 100 Prozent reiner Weizen aus Deutschland. Als Alternative wird ihr Hafer Wodka ‚Partisan Oat‘ komplett aus Hafer hergestellt.

Sonnengereifter Weizen aus Norditalien bildet die Grundlage des Nykur Vodkas der Kopenhagener Nykur Spirits ApS. Dazu kommt Quellwasser, das dem vulkanischen Felsen des



Kirvi auf den Färöer Inseln entspringt. Das Ergebnis soll durch seine Sanftheit und einen besonders runden Geschmack bestechen und wurde vom Beverage Tasting Institute 2021 mit Gold bedacht.

Auf eine Mischung von Weizen mit Roggen und Malz setzen Daisy & Friends mit ihrem Greenyard Vodka. Etwas spezieller wird es bei Humbels Deutschem Kartoffelwodka DKW, der aus niedersächsischen Bio-Kartoffeln destilliert wird. Eine einzigartige Reinheit verspricht schließlich auch Walchers Biostilla-Vodka, der gleich fünffach destilliert wird und dessen Wasser aus einer renommierten Mineralwasserquelle im Herzen der Dolomiten stammt.

Rum und Whisky für Genießer

Auch bei den Bio-Rum-Produzenten wird die Reinheit ihrer Spirituosen großgeschrieben. Die Renchtalbrennerei bewirbt ihre Bio-Rume mit einem weichen und ausgewogenen Geschmack. Grundlage ist Zuckerrohrmelasse. Das verwendete Wasser stammt wiederum aus der ei-

genen Quelle und wird mehrfach filtriert, um jegliche Trüb- und Schwebstoffe zu entfernen. Den weißen Pavel's Bio-Rum und den braunen Pete's Bio-Rum gibt es im Repertoire. Letzterer erhält sein besonderes Aroma durch die Reifung in Eichenholz. Humbel verwendet für seinen vollmundigen braunen Matrosen-Rum 'Ron de Marinero-Oro' paraguayische Bio-Melasse, die nach Richtlinien von Max Havelaar Fairtrade-zertifiziert ist. Selbiges gilt für seinen 'Ron Guajira Blanco', der einen süßlich-samtigen Geschmack verspricht.

Echten schottischen Bio-Whisky gibt es von der schottischen Bio-Destillerie Nc'nean. Ganz auf Gerste basiert ihr Klassiker Single Malt, der in speziell behandelten Rotwein- und amerikanischen Whisky-Fässern reifen darf. Alljährlich erscheint im Herbst mit den 'Quiet Rebels' eine limitierte Sonderabfüllung, die sich an den Präferenzen einzelner Mitarbeiter des Nc'nean Teams orientiert. Die neueste Edition ist der Brennmeisterin Lorna Davidson gewidmet, die süßen Whisky bevorzugt, wofür die

Spirituose in ehemaligen Pineau des Charentes-Fässern reift.

Dass auch Dänen hochwertigen Whisky liefern können, zeigt die Nyborg Destillerie. Für Einsteiger empfiehlt sich etwa ihr 'Little Isle', ein drei Jahre junger, fruchtig-süßer Whisky. Rauchiger Whisky mit 100 Prozent getorftem Malz verbirgt sich hinter 'Isle of Fionia Peated'. Und ihren ersten zehn Jahre alten Whisky hat die noch junge Destillerie mit ihrem 'Adventures Spirit' auf den Markt gebracht, einem mittelschweren Whisky mit leichten Noten von süßen Früchten.

Optimistisch in der Krise

Wessen Lieblingsspirituose bis jetzt außen vor geblieben ist, der wird garantiert bei den zahlreichen internationalen Spezialitäten, die Humbel vertreibt, fündig: Cognac, Pastis, Tequila, Grappa, Ouzo, Cachaça und mehr sind hier in Bio-Qualität verfügbar. Für den Verkauf in Deutschland ist die Dschinn GmbH & Co. KG verantwortlich. Ab einer

Bestellung von 60 Flaschen bietet der Spezialist ein Display aus Obstkisten als Blickfang gratis dazu.

In die Zukunft blicken die Bio-Spirituosen-Hersteller mit gemischten Gefühlen. „Im Moment ist es gerade nicht leicht, da die Menschen in Deutschland zunächst an Lebensmitteln sparen, wenn sie nicht wissen, wie sie ihre Energiekosten bezahlen sollen“, meint Gabriel Grote, Mitgründer der Grote & Co. Spirits oHG.

„Bio-Zertifizierung, Nachhaltigkeit, Umwelt- und Klimaschutz gewinnen zukünftig an Bedeutung, sodass eine Bio-Zertifizierung für hochwertige Spirituosen bald zu einem Standard wird“, ist dagegen Veronika Stich, Marketingleiterin bei Penninger, überzeugt. Und auch Doro Beck aus dem Vorstand von Ingwerer zeigt sich optimistisch: „Wir sind uns sicher, dass in den nächsten Jahren der Bio-Trend in der Spirituosszene an Fahrt gewinnt. Der Markt für Bio-Spirituosen wird ein starkes Wachstum erleben.“

Lena Renner

Die Prise für den perfekten Schliff

Bio-Gewürze und -Kräuter überzeugen durch faszinierende, echte Aromen

Im Unterschied zum Gesamtsortiment sind Gewürze, Kräuter und Salze in Bio-Qualität eher spärlich im Angebot des Einzelhandels vertreten. Dabei steht eine umfassende und hochwertige Auswahl zur Verfügung, um das Gewürzregal zu bereichern.

Es ist vor allem das Angebot der Bio-Gewürz-Vollsortimenter, das den riesigen Markt der Möglichkeiten spiegelt. Die meist ebenfalls von den Herstellern angebotenen Salze und Trockenkräuter werden mehr oder weniger dazuge-rechnet, tragen sie doch genauso zur geschmacklichen Abrundung von Speisen bei. Ansprechen lassen sich mit dem Sortiment unterschiedliche Zielgruppen – von normalen Alltagsverwendern bis zu echten ‚Kochfreaks‘, Grillfreunden und nicht zuletzt Vegetariern, die mit den Spezerieen Tofu, Sojahack und Ähnlichem

Geschmack verleihen.

Um die 100 Sorten umfasst etwa das Portfolio von Herbaria, Heuschrecke oder U. Walter / Lebensbaum und Sonnentor. Als Bio-Pioniere verfügen sie über einen reichen Erfahrungsschatz bei der Auswahl und möglichen harmonischen Zusammenstellungen von Mischungen. Schließlich entscheidet neben der Sorte und Art an sich auch die Herkunft über den Gehalt an ätherischen Ölen und anderen geschmacksrelevanten Inhaltsstoffen der jeweiligen Pflanzen. Bestes Beispiel ist Pfeffer, von dem die Bio-Hersteller eine große Vielfalt anbieten und sich nicht nur auf schwarz und weiß beschränken.

Von großem Vorteil erweist es sich, dass die Bio-Hersteller dazu ein gutes Netz an zuverlässigen Partner-Lieferanten aufgebaut haben und die Rückverfolgbarkeit ihrer Rohwaren garantieren können.

Teilweise stehen dahinter sogar eigene oder initiierte Anbauprojekte.

So tragen diese bei Ecoland Herbs and Spices zum Erhalt alter und regionaltypischer Varietäten bei, die sich durch einen besonders hohen Gehalt an ätherischen Ölen auszeichnen. Zudem helfen sie den Kleinbauern in Indien, Sansibar und anderen entfernten Ländern, aber auch in der deutschen Hohenlohe, durch die fairen Bedingungen ihr Einkommen zu sichern. Die Ecoland-Premiumgewürze sind im Glas, Aromaschutzbeutel oder als Sackware erhältlich.

Das Sortiment umfasst Monogewürze, Kräuter und Mischungen als reine Gewürzmischungen, Ge-



Bazar Manufaktur



würzmischungen mit Kräutern, Gemüse, Blüten und Salz sowie Kräutersalz.

Indem die Produkte ganz, gemahlen oder gemörsert angeboten werden, vergrößert sich die Auswahl noch deutlich. Unzerkleinerte Gewürze, die eine besonders lange Haltbarkeit haben, halten manche Bio-Hersteller teilweise gleich in passenden Mühlen vorrätig. Überhaupt finden Kunden eine Vielzahl an Verpackungsarten wie Folienbeutel oder Dosen aus Glas- und Kunststoff, hochwertige Weißblechdosen oder Keramik.

Ihren Ursprung haben die Gewürze und Kräuter im Handel in Ländern der ganzen Welt. Von daher spielen die für Bio-Lebensmittel stets geltenden Verbote von chemischen Pestiziden, Begasungsmitteln und Bestrahlung eine entscheidende Rolle. Wenngleich: Unter einer Glasglocke wachsen die Pflanzen nicht, so dass die Gefahr von Abdrift aus der Umgebung nie ganz auszuschließen ist.

Dem tragen die mehrfachen Bio-Kontrollen Rechnung, ob im Ursprungsland, beim Import oder Verarbeiter. Ein weiterer Pluspunkt der Bio-Markenprodukte ist, dass auch komplex zusammengesetzte Sorten weder Aromastoffe und Geschmacksverstärker

noch Farbstoffe oder billige Füllstoffe enthalten. Teilweise entsprechen die Qualitätssicherungssysteme dem von Arzneimitteln, wie Herbaria im Zusammenhang mit dem Thema ergänzt.

Klassiker und Trendprodukte

Für Kaufleute gilt es, aus der würzigen Bio-Vielfalt die geeigneten Produkte zur Regalgestaltung zu wählen. Nicht

fehlen sollten die regelmäßig gesuchten Standards mit Pfeffer und Paprika, Muskat, Zimt und Vanille bei den Monogewürzen.

Bei einer Klientel, die gerne kocht, bieten sich daneben unter anderem Nelken, Kümmel, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Majoran und Kreuzkümmel (Cumin) an. Sehr erfolgreich sind derzeit auch Gewürze, die die Immunabwehr stärken oder die Verdauung unterstützen, vor allem Ingwer und Kurkuma, ergänzt zum Beispiel durch Gewürzfenchel oder Thymian.

Leichter für Abwechslung im Regal sorgen lässt es sich allerdings mit fertigen Mischungen, die es in mannigfaltigen Varianten und Sorten gibt. Ganz oben auf der Liste stehen unabhängig von Neuerungen sicherlich Curry – in unterschiedlichen Zusammensetzungen und Schärfegraden – sowie im grünen Bereich Kräuter der Provence und italienische Kräutermischungen.

Je nach Saison und Zeitgeist sind individuell komponierte Mischungen zum Grillen oder Backen und internationale Spezialitäten gefragt.

Bei Herbaria sind nach eigenen Angaben die Mischungen für Bratkartoffeln und Gratins, für Kürbisgerichte und für warme oder kalte Salate aus der Linie Bio-Feinschmecker Deutschland sehr beliebt. Wie alle Feinschmecker-Gewürzmischungen wurden sie von Spitzenköchen entwickelt. ➤

Salz in der Bio-Diskussion

Stellungnahme der Assoziation ökologischer Lebensmittel (AÖL): „Seit dem 01.01.22 ist die neue Bio-Basis-Verordnung 2018/848 in Kraft. Salz wurde in diesem Zuge in den Geltungsbereich der Verordnung aufgenommen. Wie die biologische Gewinnung von Salz aussehen könnte, darum ringen gerade die Europäische Kommission und ihre Mitgliedsstaaten. Die Europäische Kommission hat bereits einen Entwurf vorgelegt, der schon mehrere Konsultationsrunden durchlaufen hat. Es ist jedoch aktuell noch nicht absehbar, wann und ob der Gesetzesentwurf in Kraft treten wird.

Die AÖL vertritt, so wie die gesamte deutsche Bio-Branche und die salzgewinnende Industrie in Deutschland, die Meinung, dass der Gesetzesentwurf von deutscher Seite aus abgelehnt werden sollte. Dieses Vorhaben wird auch vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gestützt. Allem voran, da sich Salz als anorganisches Material, das aus Salzstöcken entnommen wird, nur schwer-

lich sinnvoll in die Systematik der Bio-Basis-Verordnung integrieren lässt. Denn die Bio-Basis-Verordnung regelt den Prozess bei der Produktion und Verarbeitung von Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs. Zudem bevoortelt der Gesetzesentwurf Meersalz gegenüber anderen Salzgewinnungsarten. In Zukunft wäre es also deutlich leichter, Meersalz in Bioqualität zu produzieren, als dies bei Stein- oder Siedesalz der Fall wäre. Da wir in Deutschland jedoch vor allem Stein- und Siedesalz herstellen, würde das dem Gedanken der Regionalität als Bio-Kerngedanke widersprechen.

Auch aktuell gibt es schon die Möglichkeit, Salz (Meersalz) mit dem europäischen Biosiegel zertifizieren zu lassen: Solange die Kommission noch keine einige Regelung vorgelegt hat, haben die Mitgliedsstaaten die Möglichkeit, eigene nationale Produktionsvorschriften für Bio-Salz zu erlassen (Art. 21 2b VO (EU) 2018/848). Von dieser Möglichkeit haben einige Meersalz produzierende Mitgliedsstaaten bereits Gebrauch gemacht.“





ohne Gewähr auf Vollständigkeit

Anbieter: Gewürze, Kräuter, Salze	Homepage
Bazar Manufaktur / Leipziger Gewürzoase	www.bazarmanufaktur.de
Beltane Naturkost GmbH	www.beltane.de
Ecoland Herbs & Spices GmbH	www.besh.de
Hartkorn Gewürzmühle GmbH	www.hartkorn-gewuerze.de
Herbaria Kräuterparadies GmbH	www.herbaria.com
Heuschrecke Naturkost GmbH	www.heuschrecke.com
KarmaKollektiv GmbH	www.karmakollektiv.berlin
Lebensbaum / Ulrich Walter GmbH	www.lebensbaum.de
Organic Foods Indonesia AR GmbH (OFI)	www.organic-indonesia.de
RILA Feinkost-Importe GmbH & Co. KG / Ankerkraut	www.rila.de
Sonnentor Kräuterhandels-ges. mbH	www.sonnentor.com

Daneben stünden exotischere Gewürzmischungen für die Levante-Küche wie Tajine Marrakesh oder Große Karawane hoch im Kurs. Ebenso kämen mediterrane und scharfe Gewürzmischungen gut an. Auch erfreuten sich Gewürze für Heißgetränke wachsender Beliebtheit, wobei aktuell Moon Milk beziehungsweise Goldene Milch als ayurvedisch inspirierte Gewürzkomposition mit Kurkuma und Ingwer im Fokus steht.

Eine Tendenz zu Gewürzmischungen erkennt auch Hartkorn, die ein Gewürzvollsortiment in Bio und konventionell führen. Gewürzzubereitungen etwa zu Avocado oder für Tomatenbutter und Gewürzzucker wie das neue Porridgegewürz erweitern dabei die Auswahl.

Auf den Spuren bewährter Traditionen

Die wichtige Rolle, die bestimmte Gewürze für das Wohlbefinden und die Gesundheit spielen, ist absolut keine neue Erkenntnis. Spezialisierte Bio-Manufakturen tragen mit entsprechenden Produkten dazu bei, das traditionelle Wissen zu erhalten und weiterzutragen.

Heuschrecke zum Beispiel führt in dem kompletten Angebot für den Fachhandel Bertram, Ysop und andere Hildegard-von-Bingen-Gewürze sowie im Ayurveda eingesetzte Gewürze wie Ajowan und Tulsi. Noch nicht auf der Liste des Herstellers steht die Ashwadanghawurzel (Schlafbeere oder indischer Ginseng), die bei Stress und Unruhe helfen soll und vermehrt auch in Deutschland gesucht wird.

Zu den Klassikern bei den Mischungen der heimischen Kräuter- und Gewürztradition, den auch die meisten anderen etablierten Hersteller führen,

gehört bei Heuschrecke ein Brotgewürz mit Fenchel, Anis, Koriander und Kümmel. Interessierte sind neben den Stammverwendern diejenigen, die das Brotbacken neu für sich entdeckt haben. Hergestellt wird es wie alle Produkte in kleineren Chargen und frisch zum Verkauf, informiert Heuschrecke.

Den Vorteil der kleinen Chargen hebt auch die Bazar Manufaktur hervor. Dazu kommt das lichtgeschützte Verpacken in Keramik mit Korkdeckel. Generell werden den Gewürzen, Kräutern und Salzen beziehungsweise Mischungen im Sortiment weder Zucker





Dwi Anoraganingrum /
Organic Foods Indonesia
AR GmbH (OFI)



noch Salz noch Rieselhilfe zugegeben. Als Bestseller nennt die Manufaktur unabhängig von der Jahreszeit unter anderem Mango Curry, die Marokkanische Scharmula-Gewürzmischung und das Ras el Hanout mit viel Kreuzkümmel. Während Ersteres für das nach wie vor große Interesse an indisch inspirierten Gewürzen spricht, so veranschaulichen die beiden anderen mehr die Neugier auf neue Geschmackserlebnisse.

Praktisch: Vorauswahl und Convenience

Eigenmarkenhersteller mit Vollsortiment wie Rila Feinkost-Importe, Alnatura oder dennree treffen bereits eine Vorauswahl mit Blick auf die wichtigsten und die gerade gefragten Gewürze und Kräuter. Rila vertreibt diese zudem unter zwei unterschiedlichen Marken: Während unter Goutess schonend gefriergetrocknete Kräuter zu finden sind, steht die Marke Ankerkraut schwerpunktmäßig für Gewürze. Die wichtigsten Monogewürze werden hier jetzt ergänzt durch Gewürzmischungen internationaler Prägung, die mit dem TV-Koch Ali Güngörmüs kreiert wurden. Gewürze und Kräuter sprechen durchaus nicht nur die

Pfeffer: Paradebeispiel für natürliche Vielfalt

Andaliman Pfeffer: Rarität aus Sumatra, Indonesien, verwandt mit dem Szechuan Pfeffer, aber anderer Geschmack mit frischen Grapefruit- und Zitrusnoten, wenig scharf

Kampot Pfeffer: herkunftsgeschützte Spezialität aus Kambodscha, Geschmack rund, scharf, leicht blumig

Kubebenpfeffer: Indonesien, größere Beeren mit kleinem Stiel, Geschmack eukalyptusartig, leicht holzig-bitter, Bestandteil von Ras el Hanout-Gewürzmischung

Langer Pfeffer: auch Stangenpfeffer, Indien, dunkelbraun, geformt wie Birkenfruchtstände, komplexes, scharfes Aroma

Szechuanpfeffer: auch tasmannischer Pfeffer, Geschmack von zitronig bis süßlich und beißend scharf

Urwaldpfeffer: übliche Bezeichnung für Sorten aus dem indischen Urwald,

teils alte endemische Varietäten wie Tellycherry oder Lake Perivar, facettenreiche individuelle Noten mit leichter Frucht

Voatsiperifery Pfeffer: Madagaskar, kleine Beeren mit kräftigen kampferartigen warmen Noten und dezentem Schärfe

Schwarzer Pfeffer: nicht ausgereifte, beim Trocknen dunkelbraun bis schwarz gewordene Beeren, scharf

Weißer Pfeffer: reife Beeren, geschält und getrocknet, mild

Grüner Pfeffer: grün geerntet und eingelegt, weich, dezent scharf, frisch

Rosa Pfeffer: rote Früchte des Chinus-Baums aus Südamerika, blumig-aromatisch, nur leicht pfeffrig

Cayennepfeffer: scharfes Gewürz aus Cayennechilis

Zitronenpfeffer: Gewürzmischung aus geschroteten Pfefferkörnern und granulierter Zitronenschale

gesetzte Generation an. Menschen, für die auch Nachhaltigkeit und fairer Handel kaufentscheidend sind, will das Start-up KarmaKollektiv erreichen.

Seine in kurzer Zeit sehr gut gewachsene Auswahl ist daher in kleineren Pfandgläsern abgefüllt, die wie Joghurtgläser einfach in jedem Supermarkt zurückgegeben werden können. Einen passenden, universellen Streuaufsatz gibt es separat. Die Bio-Gewürze und -Kräuter stammen zugleich aus

direkten Kooperativen mit den Erzeugern und sind zum Teil Fairtrade-lizenziert.

Beltane ist seinerseits für würzige Conveni-

ence bekannt – mit Salatfix (schon mit Öl), Würzmischungen für Marinaden und zahlreichen fertigen Gewürzzubereitungen für die warme Küche. Zu den Neuheiten des Herstellers gehört ein klassisches Kräutersalz mit 40 Prozent Kräutern und Gewürzen neben 60 Prozent Steinsalz. Von der Erfahrung und Ausstattung des Unternehmens können auch andere profitieren, da Beltane zusätzlich Dienstleistungen wie Rezeptentwicklung, Mischung und Abfüllung übernimmt.

Organic Foods Indonesia AR GmbH (OFI) aus Nürnberg gehört zu den Unternehmen, die gar keine eigenen Retailprodukte führen. Stattdessen ist OFI als Lieferant für direkt gehandelte Bioprodukte aus Indonesien aktiv, wobei ein Teil des Portfolios auch in Naturland-Qualität und Fairtrade erhältlich ist. B2B-Partner finden nicht nur Pfeffer, Muskatnuss, Macis, Nelken und Zimt, sondern auch seltenere Sorten wie Galgant, Pandan und Kaffir Lime sowie hochwertige Vanille von der Insel Alor. Damit tut sich eine Alternative zur bekannten Bourbon Vanille auf, wo es in den letzten Jahren große Lieferengpässe gab.

Bettina Pabel

Dwi Anoraganingrum /
Organic Foods Indonesia
AR GmbH (OFI)



Quo vadis, Bio-Fleisch?

Ein Blick in den Bio-Fleisch-Markt

Tierwohl von der Geburt bis zur Schlachtung: Das wünschen sich immer mehr Verbraucher und verzichten daher ganz auf Fleisch oder greifen auf Ware mit einer höheren Haltungsstufe zurück. Neben Bio-Fleisch werden vor allem pflanzliche Alternativen immer gefragt. Während die Nachfrage nach Bio-Fleisch bis zum Einbruch im Inflationsjahr 2022 stetig stieg, verschwinden immer mehr Schlachthöfe, was Fleisch-Verarbeiter vor Herausforderungen stellt.

Fleisch ist nicht gleich Fleisch: Dass die Massentierhaltung, bei der Rinder im Stall gehalten und mit Soja aus Südamerika gefüttert werden, schlecht für Tiere und Klima ist, ist unbestritten. Anders sieht es mit Bio-Weidehaltung aus. Im April veröffentlichte der Wissenschaftsjournalist Stefan Michel sein Buch ‚Fleisch fürs Klima‘, in dem er dafür plädiert, wenig und dafür das richtige Fleisch zu essen. „Vegan ist auf einem Auge blind: nämlich was die Artenvielfalt angeht“, sagte Michel im Interview mit dem Deutschlandfunk. Weidetiere trügen dazu bei, dass Grünland erhalten bleibt, auf dem mehr als die Hälfte der heimischen Arten Deutschlands lebt. Zudem sei Grünland als „hervorragender Kohlenstoffspeicher“ schützenswert.

Weniger Fleisch, mehr Bio

2022 setzte sich der langfristige Trend zu einem geringeren Fleischverzehr in Deutschland weiter fort. Nach Angaben des Bundesinformationszentrums Landwirtschaft (BZL) war er im Vorjahr mit 52 Kilogramm pro Person so niedrig wie noch nie seit Beginn der Verzehrsberechnung im Jahr 1989.

Im Bio-Bereich ist die Entwicklung weniger eindeutig. Auch wenn sich der Marktanteil von Bio-Fleisch weiterhin im unteren einstelligen Bereich bewegt, war in den vergangenen Jahren ein starker Aufschwung zu verzeichnen. Nach einer Studie von Jürgen Hansen und Stefanie Pöpken stieg die Erzeugung von Bio-Rindfleisch von 2008 bis 2019 um 174 Prozent auf 62.300 Ton-

nen, die von Bio-Schweinefleisch um 150 Prozent auf 30.900 Tonnen. Trotz dieser Wachstumsraten hielt das Angebot nicht mit der stetig zunehmenden Nachfrage Schritt.

Noch im Bio-Boom-Jahr 2020 ist besonders die Nachfrage nach Bio-Fleisch deutlich angestiegen. Laut Informationen des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) kauften die Deutschen damals 1,5 Mal so viel Bio-Rindfleisch und -Geflügel wie im Vorjahr. 2021 legte Bio-Rotfleisch nochmal um 20 Prozent und Bio-Geflügel um zehn Prozent zu. Auch bei den Verkaufserlösen konnten Bio-Landwirte mit Bio-Rindfleisch (neben Getreide) die meisten Zuwächse verbuchen. Weil die Fleischproduktion in deutlich kleinerem Umfang wuchs, nahmen gleichzeitig die Importmengen zu.

Mit der Bio-Umsatzdelle 2022 war dann auch Bio-Fleisch wieder deutlich weniger gefragt: Die Verkaufsmenge ging verglichen mit 2021 um 14,8 Prozent zurück



stock.adobe.com_blackdiamond67

und es wurde wieder weniger importiert.

Aufschwung der pflanzlichen Alternativen

Neben Käse waren pflanzliche Fleisch- und Milchalternativen nach BÖLW-Angaben die einzigen Bio-Produkte, die 2022 größere Verkaufsmengen als 2021 erzielten. Der Absatz von Bio-Fleischersatzprodukten stieg 2022 um vier Prozent. 25,6 Prozent der gesamten Produktgruppe wurde im Vorjahr in Bio-Qualität verkauft. Verstärkt eingesetzt werden dabei heimische Rohstoffe wie Erbsen, Bohnen und Lupinen als Ersatz für Sojabohnen.

Im Food Report 2023 hat Trend-Forscherin Hanni Rützler pflanzenbasierte Produkte als einen der wichtigsten Food-Trends unserer Zeit identifiziert. Big-Food-Unternehmen von Unilever bis Nestlé sowie Fleischkonzerne von Tyson Foods bis Tönnies seien inzwischen auf den Zug aufgesprungen und dank neuer technologischer Verfahren würden die Zutatenlisten kürzer. Marktforscher der Boston Consulting Group beziferten das Marktpotenzial für Fleisch- und Fischalternativen im Jahr 2035 auf 300 Milliarden Dollar.

Nach dem Ernährungsreport, der vom Meinungsforschungsinstitut Forsa für das Bundeslandwirtschaftsministerium erstellt wird, hat sich der Anteil vegan und vegetarischer lebender Menschen in Deutschland von 2020 bis 2021 verdoppelt (von ein auf zwei beziehungsweise von fünf auf zehn Prozent).

Laut einer Studie, welche der Lebensmittelhersteller Rügenwalder Mühle in Kooperation mit dem Meinungsfors-

schungsinstitut YouGov durchgeführt hat, essen 38 Prozent der Deutschen nur noch gelegentlich Fleisch und können daher zu den Flexitariern gezählt werden. 40 Prozent griffen zumindest ab und an auch zu Fleischalternativen. Genauso viele waren jedoch der Ansicht, Fleischalternativen sowie Bio-Fleisch seien zu teuer, um sie regelmäßig zu erwerben.

Preissensibilität versus Wunsch nach Tierwohl

Allgemein ist der Wunsch der Fleischkonsumenten nach mehr Tierwohl hoch. 87 Prozent halten laut dem Ernährungsreport 2022 eine verbindliche Tierhaltungskennzeichnung für wichtig. Und 45 Prozent gaben an, dass sie für bessere Haltungsbedingungen bis zu 15 Euro mehr pro Kilogramm zahlen würden. Zu einem ernüchternden Ergebnis kam demgegenüber eine Sonderbefragung der Vion Food Group, die von der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) durchgeführt wurde. Angesichts der Inflation sinke demnach die Bereitschaft, mehr Geld für Qualität auszugeben, und 44 Prozent würden bei der Entscheidung zwischen einem geringeren Preis und Bio-Qualität dem Preis den Vorrang geben.

Schlachthöfe werden rar

Ein Argument, das Veganer und Vegetarier auch bei tierfreundlicher Bio-Haltung weiter vorbringen können, steht am Ende des Tierlebens: die Schlachtung. Wie für die sonstige Bio-Verarbeitung ist auch für die Schlachtung von Bio-Tieren ein Bio-Zertifikat notwendig. Die Schlachthöfe

müssen garantieren, dass Bio- und konventionelle Tiere sauber voneinander getrennt sind. Reine Bio-Schlachtereien sind eine Ausnahme. Laut dem Bio-Experten Conrad Thimm sind über zehn Prozent der rund 1.550 Schlacht- und Zerlegebetriebe mit überregionaler Bedeutung für die Verarbeitung von Bio-Fleisch zertifiziert. Fast alle befinden sich jedoch in Westdeutschland, mit Bayern und Baden-Württemberg an der Spitze.

„Je größer konventionelle Schlachtstrukturen werden, desto weniger passt die Trennung von relativ wenigen Bio-Tieren in ihre Abläufe“, so Thimm. Die Marktkonzentration auf wenige Konzerne nehme immer weiter zu. 2019 seien 76 Prozent der konventionellen Schweine bei den acht größten Schlachtkonzernen geschlachtet worden. Lokale Schlachthöfe verschwänden, was für Metzgereien einen deutlich erhöhten Aufwand bedeute und zu Beschaffungsproblemen führe. Besonders in Ost- und Mitteldeutschland gebe es große Lücken in den Lieferstrukturen.

Kurze Transportwege und schonende Schlachtung

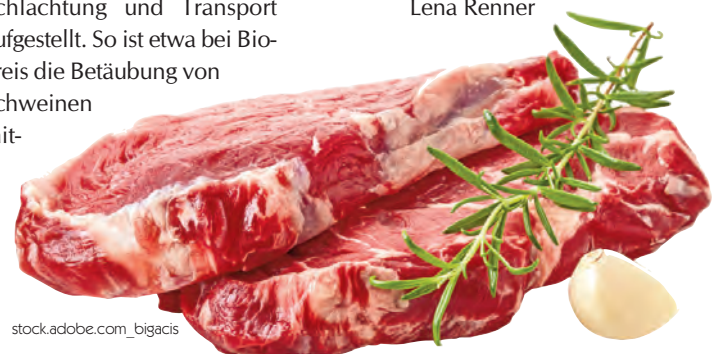
Eine möglichst stressfreie Schlachtung ist nicht nur unter Tierwohlaspekten erstrebenswert, sondern macht sich auch mit einer besseren Fleischqualität bemerkbar, weil die Ausschüttung von Adrenalin und Milchsäure ausbleibt. Viele Bio-Verbände haben eigene Richtlinien für Schlachtung und Transport aufgestellt. So ist etwa bei Bio-kreis die Betäubung von Schweinen mit-

tels CO₂ nur in begründeten Ausnahmefällen erlaubt, bei Geflügel ist die elektrische Ganzkörperdurchströmung Pflicht.

Nach EU-Öko-Verordnung gibt es keine konkreten Vorgaben für Tiertransporte, die Dauer solle nur „möglichst kurz“ gehalten werden. Im Inland gilt daher die gesetzliche Höchsttransportdauer von acht Stunden. EU-weit sind noch längere Transporte zulässig, sofern bestimmte technische Voraussetzungen wie ein ständig zugängiges Tränkesystem und ein Temperaturregelungssystem erfüllt werden. Bei Schweinen darf die Transportzeit dann beispielsweise bis zu 24 Stunden betragen. Dagegen sind bei Bio-Verbänden wie Bioland, Demeter oder Naturland die Transporte zum Schlachthof auf vier Stunden und eine Strecke von 200 Kilometern beschränkt.

Für kleinere Landwirtschaftsbetriebe ist auch die Schlachtung auf dem Hof eine Option, durch die der Stress für die Tiere erheblich gemindert werden kann. Seit September 2021 dürfen nach einer Neuerung der EU-Verordnung zur ‚Schlachtung im Haltungsbetrieb‘ Hausrinder und -schweine unabhängig von der Haltungsform mit einer mobilen Schlachteinheit auf dem Hof geschlachtet werden. Zuvor galt diese Regelung nur für ganzjährig im Freien gehaltene Rinder. Beim Geflügel dürfen bis zu 10.000 Tiere im Jahr mit einem mobilen Schlachtwagen getötet werden, ohne dass eine EU-Zulassung benötigt wird.

Lena Renner



stock.adobe.com_bigacis

Alb-Gold mit neuer Führung

Beim Nudelhersteller Alb-Gold wird der Generationenwechsel vorangetrieben: Die Inhaberin und bisherige Geschäftsführerin Irmgard Freidler tritt einen Schritt zurück und übergibt ihren Söhnen Oliver und André Freidler die operative Leitung. Als Mitglied der Geschäftsleitung bleibt sie dem Familienbetrieb erhalten. Die beiden Söhne übernehmen außerdem die Leitung des zu Alb-Gold gehörenden Spai-chinger Nudelmachers, dessen bisheriger Geschäftsführer Franz-Anton Seeburger sich in den Ruhestand verabschiedet.

AöL erweitert Verbandsspitze

Neben der Wiederwahl von Anne Mutter, Liane Maxion, Jürgen Hansen und Andreas Swoboda wurden Wolfgang Ahammer (VfL Oils for Life) und Alexander Bauer (Purvegan) neu in den Vorstand der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AöL) gewählt. Außerdem wurde die langjährige Mitarbeiterin Anne Baumann zur vertretenen Geschäftsführerin und Leitung der Bereiche Öffentlichkeitsarbeit und Personal ernannt.

Jan Plagge bleibt Präsident von IFOAM Organics Europe

Der Bioland-Präsident Jan Plagge steht für weitere drei Jahre an der Spitze des Bio-Dachverbands IFOAM Organics Europe. In der konstituierenden Sitzung des Vorstands nach der IFOAM-Generalversammlung am 21. Juni wurde ihm erneut das Vertrauen ausgesprochen. Die Generalversammlung wählte zudem die acht weiteren Vorstandsmitglieder, darunter die erneut amtierenden Vizepräsidentinnen Marian Blom und Dora Drexler.

BVE bestätigt Spitze im Amt

Die Mitgliederversammlung der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. (BVE) hat am 29. März 2023 in Köln erneut Dr. Christian von Boetticher, ehemaliger Europaabgeordneter und schleswig-holsteiner Minister für Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume, zu ihrem ►

Fairtrade-Umsatz wächst trotz turbulenter Zeiten

Jahresbericht 2022/23 veröffentlicht



Die neue Fairtrade-Vorständin Claudia Brück auf der Pressekonferenz am 9. Mai in Berlin

Ermutigende Entwicklung trotz multipler Krisen: Der Umsatz mit Fairtrade-Produkten in Deutschland ist 2022 erneut gestiegen, um elf Prozent auf 2,36 Milliarden Euro. Auch bereinigt um Preissteigerungen bleibt ein Wachstum von 5,5 Prozent. Das teilte der Verein Fairtrade Deutschland im Mai in Berlin mit. Während Kaffee und Blumen ein Absatzminus verzeichneten, konnten Bananen und Kakao weiter zulegen.

„Die Folgen von Krieg und Klimakrise sind in den Anbauländern deutlich spürbar. Die Fairtrade-Absätze sind wichtig für die Menschen vor Ort, denn fairer Handel stärkt die Widerstandsfähig-

keit gegen Krisen“, sagte Claudia Brück, Teil des neuen dreiköpfigen Vorstands, der im vergangenen Jahr auf Dieter Overath folgte. Zur Resilienz trage unter anderem die Fairtrade-Prämie bei, deren Einnahmen 2022 durch Absätze auf dem deutschen Markt um zehn Prozent zunahmen und bei 44 Millionen Euro lagen.

Die Pro-Kopf-Ausgabe in Deutschland für Fairtrade-Produkte lag 2022 bei 28 Euro. Entgegen einem rückläufigen Gesamt-Bananenmarkt stiegen die Absätze von Fairtrade-Bananen um acht Prozent auf 117.000 Tonnen. Ebenfalls positiv entwickelte sich fairer Kakao, dessen Verkauf um vier Prozent auf 81.000 Tonnen stieg. Ein leichtes Minus um 1,5 Prozent auf 24.000 Tonnen verzeichnete das umsatzstärkste Produkt Kaffee und auch die Textilien mussten mit drei Prozent Minus leichte Einbußen hinnehmen. Stark unter den allgemein steigenden Lebenshaltungskosten litten wohl die Blumen, deren

Absätze um 23 Prozent auf 484 Millionen Stiele zurückgingen. Dafür konnte der Tee-Absatz um 22 Prozent gesteigert werden. Nicht zuletzt durch die wiedererstarrende Gastronomie legten auch Produktkategorien wie Eis und Limonaden deutlich zu. Alle Zahlen finden sich im neuen Jahresbericht von Fairtrade Deutschland.

Zu den größten Herausforderungen für Fairtrade-Partner gehört die Klimakrise, deren Folgen den Anbau von Produkten wie Kaffee, Kakao und Bananen gefährden. „Ein Blick nach Ostafrika und die dortige massive Dürre genügt: Die Klimakrise ist akut“, betonte Matthias Lehnert, Aufsichtsratsvorsitzender von Fairtrade Deutschland. Die erforderlichen Anpassungsmaßnahmen seien mit massiven Kosten verbunden, mit denen die Kleinbauern nicht alleine gelassen werden dürften. Das EU-Lieferkettengesetz müsse alle Akteure dazu verpflichten, kostendeckende Preise zu zahlen.

„Anbaupraktiken werden sich ändern müssen. Dazu gehört, das Know How vor Ort zu stärken, sowie Anpassungsmaßnahmen und Schritte zur CO2-Minderung zu fördern“, erläuterte Juan Pablo Solis, Klima-Experte beim Dachverband Fairtrade International. Dabei favorisiere Fairtrade das Konzept der Agrarökologie als Grundlage einer nachhaltigen Landwirtschaft und einer gesünderen Umwelt.

Für das kommende Jahr erwartet Fairtrade, dass die Kaufbereitschaft wieder größer wird.

Bio-Umsatz in den USA erreicht Rekordhoch 60-Milliarden-Dollar-Marke überschritten



stock.adobe.com_Konstantin Zibert

Der Bruttoumsatz mit Bio-Lebensmitteln in den USA steigt weiter an. Laut der Handelsstudie 2023 der Organic Trade Association wurde im Jahr 2022 zum ersten Mal die Marke von 60 Milliarden Dol-

lar überschritten, mit einem Bruttoumsatz von 61,7 Milliarden Dollar. Innerhalb der letzten zehn Jahre hat sich der Bio-Umsatz in den Staaten mehr als verdoppelt. Mit 22 Milliarden Dollar bleibt

Obst und Gemüse der Hauptumsatzträger innerhalb der Bio-Produkte. Für 15 Prozent des gesamten Obst- und Gemüseumsatzes in den USA ist Bio-Ware verantwortlich.

„Bio hat bewiesen, dass es kurzfristigen wirtschaftlichen Stürmen standhalten kann. Trotz aller Schwankungen investieren die Amerikaner nach wie vor in ihre persönliche Gesundheit und – mit wachsendem Interesse – in die Umwelt; Bio ist die Antwort“, sagte Tom Chapman, CEO der Organic Trade Association.

Eine Schattenseite des amerikanischen Umsatzrekords ist die Verwässerung des Bio-Standards und die Vermarktung von Bio-Produkten, die mit Hilfe von Hydroponik produziert wurden – eine Milliarden-Dollar-Industrie.

ASC und MSC veröffentlichen ersten Marktbericht

Knapp zwei Drittel der verkauften Fischprodukte im deutschen Einzelhandel tragen die Siegel von Marine Stewardship Council (MSC) und Aquaculture Stewardship Council (ASC). Allerdings verzeichnet der ASC/MSC-Anteil seit 2020 einen Rückgang von sieben

Prozentpunkten. Das geht aus dem ersten ASC/MSC-Marktbericht hervor, der am 27. Juni veröffentlicht wurde.

Den größten Anteil haben ASC- und MSC-Produkte in der Kategorie Tiefkühlung (82 Prozent), gefolgt von der Kategorie Konserven/Marinaden

(58 Prozent) und Kühlung (47 Prozent).

Der ASC/MSC-Anteil am Verkaufsvolumen von gekühlten Fischprodukten ist zuletzt zurückgegangen: von 63 Prozent im Jahr 2020 auf 47 Prozent im Jahr 2022. Dagegen konnten Thunfischkonserven eine beispielhafte Entwicklung hinlegen: Hier stieg der MSC-Anteil von 46 Prozent im Jahr 2020 auf 61 Prozent im Jahr 2022.

Deutsche Ernährungsindustrie 2022: gesunkener Umsatz und weniger Beschäftigte

Die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) und die Arbeitgebervereinigung Nahrung und Genuss (ANG) haben gemeinsam ihre Jahresberichte für 2022 vorgelegt. Demnach erwirtschaftete die Ernährungs-

industrie im vergangenen Jahr einen Umsatz von 218,5 Milliarden Euro. Preisbereinigt fiel der Gesamtumsatz im Vergleich zum Vorjahr um 0,8 Prozent und im Auslandsgeschäft sogar um 3,6 Prozent. Die Zahl der Beschäftigten in

der Ernährungsindustrie ging 2022 leicht um 0,3 Prozent auf 636.634 Beschäftigte zurück. Die Auszubildendenzahl sank um 7,1 Prozent auf 26.354 und zwölf Prozent der Auszubildendenstellen blieben unbesetzt.

Vorsitzenden gewählt. Daneben sind auch Bernhard J. Simon, Geschäftsführer der Simon Fleisch GmbH, als stellvertretender Vorsitzender und Tim Schwertner, CCO der Bauer Gruppe, als Schatzmeister in ihren Ämtern bestätigt worden.

Knut Schmidtke verlässt das FiBL

Nach vier Jahren Engagement wird der vorsitzende Direktor Knut Schmidtke das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) Ende 2023 aus persönlichen Gründen verlassen. Bis dahin bleibt die Dreierdirektion mit Beate Huber (Leiterin Departement für Internationale Zusammenarbeit) und Jörn Sanders (Leiter Departement für Agrar- und Ernährungssysteme) weiter bestehen. Ab 1. August 2023 soll wie vorgesehen Michael Keppler als Direktor für Finanzen, Ressourcen und Administration hinzustoßen.

Margareta Büning-Fesel wird neue Präsidentin der BLE

Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir hat Dr. Margareta Büning-Fesel zur neuen Präsidentin der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) berufen. Am 3. Mai 2023 wurde sie dem Verwaltungsrat der BLE vorgestellt, der den Vorschlag begrüßte. Zum 1. Juni hat Büning-Fesel die Nachfolge von Dr. Hanns-Christoph Eiden angetreten, der die BLE 13 Jahre lang leitete.

Thorsten Block ist neuer Vorstandsvorsitzender von Biokreis

Bei einer Sitzung am 16. Mai 2023 in Eibelstadt bei Würzburg hat der Vorstand des Biokreis e.V. Thorsten Block zu seinem neuen Vorsitzenden gewählt. Der Landwirt aus Nord-Niedersachsen ist außerdem erster Vorstand des Biokreis-Erzeugerrings Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen e.V. Als stellvertretender Vorsitzender wurde Andre Tholen ins Amt gewählt, der in Nordrhein-Westfalen einen Milchviehbetrieb führt.

Bereit für höhere Fleisch- und Milchpreise?

TAPP-Koalition fordert neue Mehrwertsteuerregelung: null Prozent auf Obst und Gemüse, 19 Prozent auf tierische Produkte

Die niederländische ‚True Animal Protein Price Coalition‘, Koalition für einen wahren Preis für tierisches Eiweiß, hat in Berlin einen Aktionsplan mit politischen Maßnahmen vorgestellt, die darauf abzielen, die Lebensmittelpreise umzustrukturieren. So soll die Mehrwertsteuer auf Fleisch, Milchprodukte und Eier auf 19 Prozent gehoben werden und gleichzeitig für Obst und Gemüse komplett wegfallen. Laut eines Berichts des Marktforschungsunternehmens Ipsos wären 56 Prozent der deutschen Verbraucher bereit, einen höheren Preis für tierische Produkte zu zahlen, um die Preise für pflanzliche oder ökologisch erzeugte Lebensmittel zu senken. Durch die vorgeschlagenen

Steuersätze erhofft sich die TAPP-Koalition eine realistischere Preisgestaltung, die sich positiv auf die Gesundheit, das Klima, den Tierschutz und die Qualität der Landwirtschaft auswirkt. Den Landwirten werde es ermöglicht, auf nachhaltige Anbaumethoden umzustellen und ein besseres Einkommen zu erzielen. Gleichzeitig trage der Plan dazu bei, den Verzehr gesunder Lebensmittel zu erhöhen und den Verzehr von rotem und verarbeitetem Fleisch zu reduzieren, was die öffentliche Gesundheit fördere und die Gesundheitskosten senke. Die TAPP-Koalition übergab den Vorschlag und den Ipsos-Forschungsbericht Ende Mai an Christiane Seidel, Leiterin des

Teams Lebensmittel beim Bundesverband der Verbraucherzentrale (vzbv).

Der Vorschlag der TAPP-Koalition in Kurzform:

1. Null Prozent Mehrwertsteuer auf Obst und Gemüse sowie gesunde/nachhaltige Lebensmittel

Dieser Satz soll auch für pflanzliche Fleisch- und Milchersatzprodukte, Nüsse, Brot, Vollkornprodukte und ökologische Lebensmittel gelten.

2. Ein fairer, etwas höherer Preis für Fleisch, der alle Kosten mit einschließt

Entweder durch die Anwendung eines fairen Fleischpreises, bei dem alle Umweltkosten wie CO₂ mit einbezogen werden, oder durch die Anwendung des normalen Mehrwert-

steuersatzes.

3. Finanzieller Ausgleich für Gruppen mit niedrigem Einkommen

Für einkommensschwache Haushalte wird ein Ausgleich gewährt, um sicherzustellen, dass sich alle Verbraucher den Kauf von Fleisch zu seinem tatsächlichen Preis leisten können. Sie sollen 120 Euro pro Jahr und Kopf erhalten, in Form von Geld oder in Form von kostenlosen Lebensmittelgutscheinen, wie es sie bereits im Vereinigten Königreich gibt.

4. Subventionen für Landwirte Die Tierhalter sollen mindestens 10.000 Euro zusätzlich pro Jahr erhalten, wenn sie nach höheren Standards für Tierschutz und/oder Nachhaltigkeit produzieren.



Kampagne Glyphosat-Verbot

Bio-Unternehmen machen gemeinsam mobil

Zusammen mit anderen Umweltschutzorganisationen hat das Bündnis für eine enkeltaugliche Landwirtschaft (BEL) Anfang Juni eine Unterschriften- und Infokampagne gegen Glyphosat gestartet. Der Anlass: In Brüssel werden Ende des Jahres die EU-Mitgliedsstaaten darüber abstimmen, ob das Totalherbizid weiter zugelassen wird. Deutschland müsse mit einem klaren ‚Nein‘ stimmen, plädiert das BEL. Engagierte Bio-Unter-

nehmen sind aufgerufen, sich aktiv zu beteiligen. ‚Glyphosat-Verbot jetzt‘ lautet die Forderung, mit der sich Bürgerinnen und Bürger mit ihrer Unterschrift an Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir und Umweltministerin Steffi Lemke (B90/Grüne) wenden können. Die Petition wird unter anderem von Greenpeace, Slow Food Deutschland und dem Münchener Umweltinstitut unterstützt.

Wer mitmachen möchte, kann auf der Website www.enkeltauglich.bio/glyphosat unterschreiben. Bio-Unternehmen können sich ebenfalls an der Aktion beteiligen und beispielsweise die Unterschriftenliste oder auch Online-Banner mit Link auf ihre Website einbinden. Für die Schaufenster von Bio-Läden gibt es außerdem Aktionsposter, die auch potenzielle Bio-Kunden auf die Aktion aufmerksam machen sollen.

Im Koalitionsvertrag der deutschen Regierung ist das Glyphosat-Verbot ab 2024 bereits beschlossen. Ob ein nationales Anwendungsverbot jedoch in Einklang mit dem europäischen Recht steht, wird von der deutschen Regierung derzeit noch geklärt. „Sollte sich herausstellen, dass dies nicht möglich ist, ist es umso entscheidender, dass Deutschland sich eindeutig gegen die Wiederzulassung positioniert“, so BEL-Sprecherin Julia Schumacher.

Konsumenten kaufen wieder häufiger nachhaltig

GfK Nachhaltigkeitsindex zurück auf dem Durchschnittsniveau von 2022

Sind die deutschen Konsumenten eher bereit, ihr Geld für nachhaltige Produkte auszugeben, wenn die allgemeine Konsumlaune steigt? Der aktuelle GfK Nachhaltigkeitsindex scheint diesen Trend zu bestätigen. Mit der sich aufhellen-

den Verbraucherstimmung stieg der Index im April 2023 wieder an, auf 99,9 Punkte – 6,6 Punkte mehr als im Januar. Auch das Bewusstsein der Verbraucher für soziale Nachhaltigkeit und ihre Erwartungen an ein verantwortungsvolles

Handeln von Unternehmen nehmen zu.

Die Sorge um Inflation und hohe Energiekosten führten Anfang des Jahres dazu, dass die Konsumenten in Deutschland weniger Einkäufe unter Nachhaltigkeitsaspekten plan-

ten. Unter dem Einfluss des sich weiterhin positiv entwickelnden Konsumklimas sind Verbraucher nun wieder häufiger bereit, nachhaltig einzukaufen. Entsprechend stieg der Index für nachhaltige größere Anschaffungen von 93,8 Punkten im Januar auf 101,9 Punkte im April. Etwas moderater entwickelte sich der Index für nachhaltige FMCG-Produkte (Lebensmittel und Drogerieartikel). Er stieg von 92,9 Punkten im Januar auf 98,6.

IFOAM beschließt Resolution für Gentechnikfreiheit

Systembasierte Innovation statt versteckte GVO

Auf seiner Generalversammlung in Brüssel am 21. Juni hat der Bio-Dachverband IFOAM Organics Europe die Resolution ‚Bio gentechnikfrei halten‘ (Keep organic GMO-free) verabschiedet. Sie bekräftigt die Forderung von Bio-Züchtern, Landwirten, Verarbeitern, Zertifizierern und Händlern, ihre Entscheidungsfreiheit, frei von Gentechnik zu bleiben, zu erhalten – auch mit Blick auf Neue Genomische Techniken (NGT).

Damit Bio-Erzeuger ihrer Verpflichtung gegenüber den Verbrauchern nachkommen und einen GVO-freien Produktionsprozess garantieren können, müsse der in den geltenden Rechtsvorschriften verankerte Grundsatz der Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit beibehalten und auf alle NGTs angewandt werden. Nur so sei eine echte Koexistenz denkbar.

Des Weiteren wird in der Resolution betont, dass der NGT-Vorschlag der EU-Kommission Patente auf Pflanzen, Saatgut,

natürliche Eigenschaften und genetische Informationen begünstigen wird. Diese Patente würden in den Händen weniger Unternehmen monopolisiert und müssten als Bedrohung für das europäische Züchtungsmodell betrachtet werden. Daher fordert die Resolution die Förderung widerstandsfähiger agrarökologischer Systeme, die die Komplexität der Wechselwirkungen in der Natur berücksichtigen, anstatt sich auf kurzfristige technologische Lösungen mit unbewiesenem Nutzen

und potenziellen Risiken zu verlassen. Gegen die mögliche Ausnahme sogenannter ‚konventionell-ähnlicher‘ NGT-Pflanzen vom EU-Rechtsrahmen für GVO werden ernste Bedenken geäußert. Die Last, eine GVO-freie Produktion zu gewährleisten, dürfe nicht den GVO-freien Marktteilnehmern aufgebürdet werden.

Die Resolution der Bio-Bewegung wurde mit einer großen Mehrheit von 97,69 Prozent angenommen und anschließend an den EU-Agrarkommissar Janusz Wojciechowski übergeben. Sie ist eine Reaktion auf den kürzlich durchgesickerten Gesetzesentwurf der EU-Kommission zu Neuer Gentechnik, der am 5. Juli offiziell präsentiert werden soll.

Konsumenten zwischen Bio-Kauf und Fast Fashion

Studie von Asendia zeigt widersprüchliches Konsumverhalten

Der Spagat zwischen einem guten Preis-Leistungsverhältnis und nachhaltigem Konsum in Zeiten hoher Lebenshaltungskosten treibt Verbraucher zu widersprüchlichem Verhalten. Das zeigt die globale Studie ‚Direktverkauf im Zeitalter des widersprüchlichen Käufers‘ des Schweizer Postunternehmens Asendia, für die 8.000 Käufer, darunter 1.000

aus Deutschland, befragt wurden.

Käufer stünden vor dem Paradoxon, verstärkt auf das Preis-Leistungs-Verhältnis zu achten und gleichzeitig von Händlern und Marken zu verlangen, dass diese nachhaltige Services und Produkte anbieten. Die Ergebnisse für Deutschland zeigen, dass das Preis-Leistungs-Verhältnis für 62 Prozent der kaufenden Personen

das wichtigste Kriterium bei der Kaufentscheidung war, gefolgt vom Preis (56 Prozent).

Während sich 73 Prozent der deutschen Shopper selbst als nachhaltigkeitsbewusst bezeichnen und ‚grün‘ einkaufen – 60 Prozent kaufen Bio-Produkte, 37 Prozent wählen Produkte mit höheren Standards und 35 Prozent achten auf klimafreundliche Produkte – leis-

ten sich die gleichen Kunden in ihrem Einkaufsverhalten kleinere ‚Laster‘ in Sachen Nachhaltigkeit. Ein Fünftel (20 Prozent) wählt immer noch die Express-Lieferung oder schnelles Fulfillment, während 22 Prozent der Gen Z, die sich selbst als nachhaltigkeitsbewusst bezeichnen, Fast Fashion kaufen, obwohl diese für ihre schlechte Umweltbilanz bekannt ist.

Deutsche Umwelthilfe klagt wegen Verbrauchertäuschung

Verfahren gegen Danone, Eurowings, HelloFresh und Netto eingeleitet

Die Deutsche Umwelthilfe (DUH) hat neue Klagen gegen Danone Deutschland, Eurowings, HelloFresh und Netto-Marken Discount eingereicht, um gegen die Verbrauchertäuschung mit angeblicher Klimaneutralität vorzugehen. Weitere Rechtsverfahren wurden gegen den Brennstoffhändler Beer, den Lieferdienst Gorillas, den Handballverein Füchse Berlin, den Mobilitätsdienstleister Intelligent Apps sowie die Kaffeehändler Lavazza und Unicaps eingeleitet. Dazu fordert die DUH die

Bundesminister Steffi Lemke und Marco Buschmann auf, Werbeaussagen zu vermeintlich klimaneutralen Produkten zu verbieten.

Danone, Eurowings, HelloFresh und Netto waren zuvor den Aufforderungen der DUH nicht nachgekommen, eine strafbewehrte Unterlassungserklärung abzugeben und sich damit zu verpflichten, die wettbewerbswidrige Werbung künftig zu unterlassen. DUH-Bundesgeschäftsführer Jürgen Resch: „Eine Fluggesellschaft, die ihren Kundin-

nen und Kunden CO₂-neutrale Flüge verkauft, handelt hochgradig irreführend. Ein in dickwandiges Plastik verpacktes Mineralwasser, das durch halb Europa zu uns in die Lebensmittelmärkte gekarrt wird, kann nicht klimaneutral sein.“ Anstatt ihre Produkte nachhaltiger zu gestalten, führten die Angeklagten Verbraucher hinter Licht, indem sie behaupteten, die Klimawirkungen durch fragwürdige Kompensationsprojekte auszugleichen. So entstehe ein „unkontrollierter Ablasshandel“.

„Begriffe wie ‚klimaneutral‘ oder ‚CO₂-neutral‘ suggerieren, dass der Konsum eines Produktes keine schädlichen Auswirkungen auf das Klima hat und sollten gänzlich verboten werden“, meint Agnes Sauter, Leiterin ökologische Marktüberwachung der DUH. Damit Verbraucher einschätzen können, ob ein Produkt wirklich hält, was es verspricht, sei es entscheidend, dass Unternehmen transparent über Kompensationsprojekte und den Ausgleich von Restemissionen informieren.

AGRA-Entwicklungsansatz für gescheitert erklärt

Zivilgesellschaft bewertet Zwischenevaluierung

Der Entwicklungsansatz der Allianz für eine Grüne Revolution in Afrika (AGRA) fördert Abhängigkeiten und Gefahren für Mensch und Umwelt: Zu diesem Ergebnis kommen die Rosa-Luxemburg-Stiftung, Brot für die Welt, das INKOTA-netzwerk, FIAN Deutschland sowie das Forum Umwelt und Entwicklung. Gemeinsam haben sie die Zwischenevaluierung der von Deutschland finanzierten AGRA-Projekte in Burkina Faso und Ghana bewertet. Nun fordern sie das Entwicklungsministerium auf, die politische und finanzielle Unterstützung von AGRA einzu-

stellen und stattdessen Agrarökologie stärker zu fördern. In den vom Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) geförderten AGRA-Projekten in Burkina Faso und Ghana wird laut der Bewertung der Einsatz von teuren industriellen Betriebsmitteln wie synthetischem Dünger, Pestiziden und industriellem Saatgut unterstützt, wodurch die beteiligten Bauern abhängig gemacht würden. Ohne die kontinuierliche externe Weiterfinanzierung könnten sie sich die Substanzen nach Beendigung der Projekte nicht mehr

leisten. Dies widerspreche der Behauptung von AGRA, kleinbäuerliche Landwirtschaft könne zu einem erfolgreichen ‚Business‘ gemacht werden, das sich von selbst trägt. Außerdem sei bei der Evaluierung die wirtschaftliche Ausbeutung von Kindern festgestellt worden. Bauern aus Burkina Faso hätten Umweltschäden durch den Einsatz von Pestiziden in AGRA-Projekten beobachtet. In AGRA-Projekten in Ghana kämen in der EU verbotene Pestizide wie die Wirkstoffe Propanil und Permethrin unrechtmäßig zum Einsatz.

Bundesentwicklungsministerin Svenja Schulze hatte bereits im Frühjahr 2022 angekündigt, die AGRA-Kooperation der Bundesregierung infrage zu stellen. „Mit den Ergebnissen der eigenen Evaluierung bleibt als einzige logische Konsequenz der direkte Ausstieg aus AGRA“, fordert nun Silke Bollmohr, Landwirtschaftsexpertin beim INKOTA-netzwerk. Statt der Weiterfinanzierung von AGRA solle das BMZ das Recht auf Nahrung und die Agrarökologie zum Kompass deutscher Entwicklungspolitik machen.



Quelle: Thomas Burckhardt

Pestizide in der Luft: weit verbreitet – noch zu wenig erforscht

Europäisches Fachsymposium untersucht Pestiziddrift

Pestizide werden zwar auf einem bestimmten Gebiet ausgebracht, durch Sprühdraft, Verflüchtigung und Winderosion finden sie sich zum Teil aber noch weit vom Ort der Ausbringung entfernt in der Luft. Beim Europäischen Fachsymposium zum atmosphärischen Transport von Pestiziden in der Brandenburgischen Akademie Schloss Criegewen vom 31. Mai bis 1. Juni brachten acht aktuelle Studien aus verschiedenen Ländern neue Erkenntnisse.

Am vom Bündnis für eine enkeltaugliche Landwirtschaft (BEL) initiierten Symposium

nahmen Vertreter aus acht europäischen Ländern aus den Bereichen Wissenschaft, Politik, Verwaltung, Naturschutzverbänden und der konventionellen und ökologischen Wirtschaft teil. Die auf der interdisziplinären Veranstaltung präsentierten Studien zeigen ein europaweit einheitliches Bild einer messbaren Pestizid-Belastung der Luft.

So wurden in einer europäischen Studie, integriert in das EU-Projekt SPRINT, an zwei landwirtschaftlichen Standorten in Portugal und in den Niederlanden über einen Zeitraum von 14 Monaten Luftproben

genommen. Freya Debler, Doktorandin am Helmholtz-Zentrum Hereon: „Bei unseren Untersuchungen haben wir nicht nur festgestellt, welche Pestizide in der Luft vorkommen, sondern auch ihre Konzentrationen gemessen. Diese Information ist entscheidend, um mögliche Risiken für Mensch und Umwelt abschätzen zu können.“ Insgesamt wurden 96 verschiedene Pestizide nachgewiesen. Die Wissenschaftler waren sich einig, dass die präsentierten Ergebnisse zu Konsequenzen führen müssen.

Ziel des Symposiums war es

deshalb auch, Forderungen nach rechtlichen Maßnahmen zu stellen. Achim Willand, Experte für Umweltrecht bei der Anwaltskanzlei GGSC, hält Beschränkungen für zulässig, mit denen die Verflüchtigung beim Ausbringen von Pestiziden wirksam eingedämmt wird. Die Regulierung von Pestiziden in der Luft sei aktuell lückenhaft. Grenzwerte für die Belastung der Luft und bessere Rechtsgrundlagen müssten geschaffen werden, um das Vorsorgeprinzip zu stärken. Denn einmal ausgebrachte, persistente Wirkstoffe können nicht mehr zurückgeholt werden.



„Die Deregulierung wäre eine sozial-ökonomische Katastrophe“, sagte Bärbel Endrass, die einen Bioland-Legehennenbetrieb bewirtschaftet.



Ernst Schwald, Geschäftsführer der Bodensee Akademie, begrüßte das Publikum in Hohenems und an den Bildschirmen.

Gentechnik ist keine Lösung

11. Konferenz der Gentechnikfreien Regionen am Bodensee

Keine Deregulierung, sondern Kennzeichnung, Rückverfolgbarkeit und Wahlfreiheit auch bei Neuer Gentechnik: Das forderten die Referenten der 11. Bodenseekonferenz der Gentechnikfreien Regionen Ende Mai im österreichischen Hohenems. In Vorträgen und Gesprächsrunden zeigten sie die Probleme von CRISPR/Cas und Co auf. Ergänzt wurde das Expertentreffen durch einen Themenabend des Österreichischen Rundfunks (ORF) Vorarlberg.

Ein Heilmittel gegen Welt hunger und Klimakrise: Das versprechen die großen Saatgutkonzerne durch Einführung der Genschere. Schon am 5. Juli will die EU-Kommission den neuen Gesetzesentwurf zur Gentechnik vorlegen, durch den die Deregulierung Neuer Genomischer Techniken (NGT) wie CRISPR/Cas befürchtet wird. Wie der Vorschlag aussehen wird, steht zwar noch nicht fest, Annemarie Volling, die bei der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL) für die Sicherung der gentechnikfreien Landwirtschaft zuständig ist, stellte aber bereits zwei Optionen vor, die im Raum stünden: Bei der ersten müsste man mit neuer Gentechnik hergestellte Produkte nur noch anmelden – ohne Zulassungsverfahren, Risikoprüfung und Kennzeichnung. Bei der zweiten gäbe es ein Zulassungsverfah-

ren, das mit einer Nachhaltigkeitsbewertung und -kennzeichnung verbunden ist.

„Die Deregulierung wäre eine sozial-ökonomische Katastrophe“, warnte Bärbel Endrass, die selbst einen Bioland-Legehennenbetrieb bewirtschaftet. Die Kommission habe keine Antwort auf die Koexistenzfrage: Ohne Mindestregeln sei keine gentechnikfreie Landwirtschaft mehr möglich.

Die Wunderpflanzen bleiben aus

Einen Überblick über den aktuellen Entwicklungsstand neuer Gentechnik-Pflanzen gab Eva Gelinsky, Leiterin der IG Saatgut. Sehr viele Produkte mit Marktreife gebe es noch nicht vorzuzeigen, sagte sie. Eine CRISPR-Tomate, die von einem kleinen Startup entwickelt wurde, sei in Japan schon auf dem Markt. Ihr Verzehr soll entspannungsfördernd und blutdrucksenkend

wirken – Lifestyle also statt Werkzeug gegen den Klimawandel.

In den USA wird seit einer Weile ein Salat mit verlängertem Regalleben angebaut: Die Blätter werden nicht braun, auch wenn der Salat nicht mehr frisch ist. Ob es sich dabei um ein Mittel gegen Lebensmittelverschwendung handelt, wie die Hersteller propagieren, oder doch eher um Verbrauchertäuschung, sei dahingestellt. Dann gibt es noch einen Senf ohne Bitterstoffe und den herbizidresistenten Raps der Firma Cibus, der bereits seit ein paar Jahren im Umlauf ist und mit einer Vorgängermethode von CRISPR/Cas entwickelt wurde.

„Er war kein Renner und es ist unklar, wie viel davon überhaupt noch im Anbau ist“, meint die Agrarökologin Angelika Hilbeck, die am Institut für Integrative Biologie der



Brigitte Reisenberger, Sprecherin Landwirtschaft und Gentechnik bei Global 2000, und Harald Ulmer, Agrarreferent beim BUND Bayern, unterhielten sich unter Moderation von Iris Strutzmann, von der Arbeiterkammer Wien.

ETH Zürich arbeitet. Sie stellt die Versprechen der Industrie infrage und weist auf die „astronomische Förderung“ aus öffentlichen Geldern hin, trotz der die Gentechnik es in den 50 Jahren ihrer Existenz nicht geschafft habe, die verheißenen paradiesischen Zustände herzustellen. Ein Erfolgsmodell sei sie nur für die Entwickler – die Chemiekonzerne, die es geschafft hätten, Landwirte vollständig von ihrem Saatgut abhängig zu machen und damit sehr viel Geld zu verdienen. Ein Grund, weshalb die Eingriffe nicht wie geplant funktionieren, sei vielleicht in einem „sehr reduktionistischen Verständnis von Organismen“ zu verorten, das der Realität und der Komplexität der Ökosysteme nicht gerecht werde. „Die Landwirtschaft braucht einen grundlegenden systemischen Umbau – Gentechnik ist keine Lösung“, stellte auch Gelinsky fest. „Wir brauchen eine vielfältige, agrarökologische Landwirtschaft“, fügte Brigitte Reisenberger, Sprecherin Landwirtschaft und Gentechnik bei Global 2000,

hinzu. Immer noch gebe es kaum unabhängige Forschung zu Risiken und Nachweismethoden. Über 420.000 EU-Bürger hätten sich an der Petition gegen eine Deregulierung und für eine Kennzeichnungspflicht neuer Gentechnik beteiligt, was den Wunsch der Konsumenten nach Wahlfreiheit verdeutlicht.

Machtkonzentration und Patente

Die globalen Player Bayer, Corteva, Syngenta und BASF kontrollierten bereits 50 Prozent des globalen Saatgut- und Pestizidmarktes, führte Katherine Dolan, Bereichsleiterin Saatgutpolitik beim Verein Arche Noah, dem Publikum vor Augen. Sie machte außerdem auf einen Widerspruch aufmerksam: Nach der EU-Biopatentrichtlinie seien Patente nur auf gentechnisch veränderte Pflanzen erlaubt, da andere Züchtungsarten nicht als technische Erfindung gesehen würden. Patentiert werde eigentlich eine Eigenschaft, zum Beispiel eine Krankheitsresistenz, die dann auch hun-

derte Sorten betreffen kann. Nun steht die Annahme, mit neuer Gentechnik gezüchtete Pflanzen seien wie konventionelle zu bewerten, auf der die drohende Deregulierung fußt, der Tatsache entgegen, dass Patente auf CRISPR/Cas laut EU-Recht eindeutig möglich sind – wie bei herkömmlicher Gentechnik.

„Patente verhindern Innovation in der Pflanzenzucht“, warnte Dolan. Sie verursachten eine steigende Abhängigkeit von globalen Konzernen und könnten dazu führen, dass es für mittelständische Saatgutunternehmen keine Zukunft gibt und KMUs vom Markt verdrängt werden. „Für kleine Unternehmen sind die Lizenzen unbezahlbar“, bestätigte Endrass. Eine Deregulierung ginge mit der Entwicklung zu immer weniger Konzernen mit eingeschränktem Angebot einher und auch die Landwirte verlören ihre Unabhängigkeit. „Der Bauernverband will die neue Gentechnik – aber ohne Patente“, berichtete sie. Das aber sei unmöglich und „Ponyhofdenken“.

Die Referenten waren sich einig, dass die Gentechnikfreiheit in Deutschland und Europa ein hohes Gut ist, das es weiter zu bewahren gilt. Bis auf wenige Betriebe in Portugal und Spanien gebe es bislang keinen Gentechnik-Anbau in ganz Europa, so Endrass. Ohne die derzeitigen Gesetze aber könnten sich gentechnisch veränderte Organismen (GVO) unkontrolliert ausbreiten. Ohne ein Zulassungsverfahren mit Sicherheitsbewertung und Kennzeichnung sei keine Koexistenz mehr möglich und die Landwirte verlören ihre wirtschaftliche Grundlage. Zudem stehe die Wahlfreiheit auf dem Spiel: „Wir können dann nicht mehr anbauen, was die Konsumenten wollen – nämlich gentechnikfreie Produkte“, klagte Endrass. Das komme einer Entmündigung gleich und sei ein tiefer Eingriff in die demokratischen Rechte. „Wir können nicht warten, dass uns jemand rettet, sondern müssen jetzt laut werden“, rief sie auf.

Lena Renner



Peer Ederer, Gründer von Goal Sciences



Frank O'Mara, Präsident der Animal Task Force (ATF)

Tierhaltung als Basis der Kreislaufwirtschaft

Symposium erläutert Wert und Probleme von Fleisch und Co

Brauchen wir noch Nutztierhaltung? In der Dubliner Erklärung von Wissenschaftlern zur gesellschaftlichen Rolle der Nutztierhaltung (Dublin Declaration of Scientists on the Societal Role of livestock) haben sich inzwischen über 900 Wissenschaftler aus aller Welt dafür ausgesprochen. Tiere seien für die Kreislaufwirtschaft unersetzlich und Grundlage des finanziellen Kapitals vieler

ländlicher Gemeinden. Bei einem Symposium in Brüssel am 12. April haben Wissenschaftler die Ergebnisse der Erklärung vorgestellt.

„Tierhaltung ist heute ein umstrittenes Thema“, sagte Frédéric Leroy, Präsident der ‚Belgian Association for Meat Science and Technology‘ (BAMST). Die Erklärung habe zum Ziel gehabt, eine ausgewogene Sichtweise zu präsentieren. Dabei stehe man aktuell vor einer doppelten Herausforderung: Einerseits seien für die Ernährungssicherheit einer wachsenden Weltbevölkerung mehr tierische Lebensmittel gefragt; an-

dererseits seien Herausforderungen im Bereich von Nachhaltigkeit, Tierwohl und Biodiversität zu bewältigen.

„70 Prozent der für Menschen relevanten Krankheitserreger haben einen tierischen Ursprung“, berichtete Badi Besbes aus der Abteilung Tierproduktion und -gesundheit der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen. Die Tierhaltung sei verantwortlich für 14,5 Prozent der globalen Treibhausgase, verbrauche ein Drittel des Getreides und verwende 40 Prozent der weltweiten Ackerfläche und des Süßwassers. Gleichzeitig stünden die Länder mit dem geringsten Fleischangebot auch ganz oben auf dem Welthunger-Index.

Proteinquelle Fleisch

„Weltweit sind 1,9 Milliarden Menschen übergewichtig“, erklärte Alice Stanton, Professorin für Pharmazie und Biomolekularwissenschaften am Royal College of Surgeons. Gleichzeitig seien 850 Millionen chronisch unterernährt und zwei Milliarden von ‚Hidden Hunger‘ betroffen – also ausreichend mit Kalorien, aber nicht mit genügend Nährstoffen versorgt.

„Nur in Ländern mit hohem Einkommen und in China sind genügend Proteine für die Ernährung der Bevölkerung verfügbar“, führte Peer Ederer, Gründer von Goal Sciences, weiter aus. Durchschnittlich würden rund 100



Alice Stanton, Professorin für Pharmazie und Biomolekularwissenschaften am Royal College of Surgeons



Frédéric Leroy, Präsident der ‚Belgian Association for Meat Science and Technology‘ (BAMST)

Gramm pro Tag und Person benötigt. Um die Weltbevölkerung zu versorgen, seien etwa doppelt so viele Proteine nötig, wie aktuell zur Verfügung stünden. 60 Prozent hätten nicht genügend Geld, um sich die entsprechenden Lebensmittel zu leisten.

„Seit vier Millionen Jahren ist der Mensch ein Allesfresser“, meinte Stanton. Unser Verdauungstrakt ähnele in seiner Struktur mehr dem von Fleischfressern als dem von Pflanzenfressern. Die von der EAT Lancet Commission postulierte Gesundheitsgefährdung durch rotes Fleisch stellte sie in Frage. Laut Studien sei rotes Fleisch erst ab einer Verzehrmenge von 75 Gramm pro Tag gesundheitsgefährdend. In einer neuen Veröffentlichung sei die Lancet Commission außerdem gegenüber ihrer Planetary Health Diet wieder ein Stück zurückgerudert und empfehle, ein Viertel des Nährstoffbedarfs über tierische Produkte zu decken.

Rinderzucht als Win-Win-Unterfangen

„Das global verfügbare Ackerland wird knapp“, sagte Wilhelm Windisch, Professor für Tierernährung an der Technischen Universität München. Die Erzeugung pflanzenbasierter Lebensmittel werde dabei in Zukunft höchste Priorität erhalten. 70 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Fläche sei allerdings überhaupt nicht bebaubar, sondern werde von ‚absolutem Grünland‘ eingenommen, das zu steil, zu steinig, zu kalt, trocken oder nass sei, um darauf etwas anzubauen. Hier könne grasendes Vieh für offene Flächen mit hoher Biodiversität sorgen.

Außerdem seien nur 20 Prozent der landwirtschaftlich produzierten Biomasse für den Menschen essbar. „Ein Kilogramm veganes Essen erzeugt mindestens drei bis fünf Kilogramm nicht essbare Biomasse“, so Windisch. Diese

könne nun direkt als Kompost zurück auf den Boden gebracht werden, was allerdings nicht sehr effizient sei. Eine höhere Düngewirkung lasse sich durch die Fermentation zu Biogas erreichen. Und eine Win-Win-Situation erreiche man schließlich, wenn man die Biomasse an Tiere verfüttert und anschließend den Mist als Dünger verwendet. „Durch Viehhaltung lässt sich der Ertrag an menschlicher Nahrung auf derselben Fläche um mindestens 50 Prozent steigern“, folgerte Windisch.

Hierbei seien vor allem Wiederkäuer gefragt – als einzige Art, die nicht essbare Biomasse verwerten kann. Auch wenn etwa bei der Hühnerhaltung deutlich weniger CO₂ anfalle, müssten Hühner mit hochwertigen Nahrungsmitteln gefüttert werden und seien daher für die Kreislaufwirtschaft weniger geeignet. Der Einfluss des bei der Rinderhaltung anfallenden Methans werde außer-

dem überschätzt. Zwar sei es ein starkes Treibhausgas, werde aber auch schnell wieder abgebaut – anders als das schwächere CO₂, das sich extrem lange in der Atmosphäre halte.

„Es gibt keine nachhaltige Landwirtschaft ohne Tierhaltung“, schloss Windisch. Innerhalb der Kreislaufwirtschaft gebe es keine Nahrungsmittelkonkurrenz und keine Landnutzungsänderung. Daraus folge aber ebenfalls, dass die Menge an tierischen Produkten begrenzt werden müsse.

Das Symposium wurde von der ‚Animal Task Force‘ (ATF) und der ‚Belgian Association for Meat Science and Technology‘ (BAMST) organisiert und online übertragen. Eine Aufzeichnung der Veranstaltung kann auf der Homepage der ATF nachgesehen werden. Zur deutschen Fassung der Dubliner Erklärung gelangt man unter www.dublin-declaration.org/de.

Lena Renner



Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir diskutiert mit Sophia Franz vom Biohof Franz über die Herausforderungen der Zukunft.

Sozialverträglich in die Agrarwende

BMEL-Nachhaltigkeitskonferenz diskutiert über Ernährung der Zukunft

Pünktlich zum ‚Earth Overshoot Day‘ 2023 in Deutschland – dem Tag, an dem die Menschen alle natürlichen Ressourcen, die die Erde bis Ende des Jahres zur Verfügung stellen kann, aufgebraucht haben – fand auf Schloss Kirchberg am 4. Mai die Nachhaltigkeitskonferenz des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) statt. Sie bildete den Start-

punkt für einen Beratungsprozess zum Transformationsbericht zu nachhaltigen Ernährungssystemen, den das BMEL gemeinsam mit dem Bundesumweltministerium im Laufe des Jahres erarbeiten will.

„Schaffen wir es, dass Ernährung und Landwirtschaft auch übermorgen noch eine Zukunft haben?“, fragte der Landwirtschaftsminister Cem Özdemir in seiner Eröffnungsrede. Aufgabe der Politik sei es, neben dem Heute immer auch die nachfolgenden Ge-

nerationen im Blick zu haben. Deshalb begrüßte er, dass bei der Konferenz auch viele junge Leute eingeladen waren und mitdiskutierten. Gemeinsam gelte es, Naturschutz und Landwirtschaft in ein gesundes Verhältnis zu bringen und Zielkonflikte zu überwinden. „Der Weg gegen Hunger wird nicht sein, die Welt, komme was wolle, weiter auszuquetschen“, betonte Özdemir. Dieser Ansatz würde die Ernährung langfristig so gefährden, wie es heute noch gar nicht vorstellbar wäre. Ein Weg aus der Krise sei dagegen der Ökolandbau, der Klima, Artenvielfalt, Boden, Wasser und Luft schütze. Für das Ziel von 30 Prozent Bio bis 2030 brauche es mehr Öko in der gesamten

Wertschöpfungskette – auf den Feldern und in der Herstellung, in der Außer-Haus-Verpflegung, in den Verkaufsregalen und an der Ladenkasse. „Wir dürfen nicht länger warten und müssen unsere Hausaufgaben jetzt machen!“ Auf schnelles Handeln pochte auch Frans Timmermans, Vizepräsident der Europäischen Kommission. Die schrecklichen Dürren in Italien und Spanien machten das Ausmaß der Herausforderungen und die Bedrohung der Ernährungssicherheit deutlich. Drei Pfeiler seien nun ausschlaggebend: Man müsse die Treibhausgasemissionen aus der Lebensmittelproduktion reduzieren, etwa durch die Speicherung von Kohlenstoff in Böden. Der Naturschutz müsse verbessert und der Verlust der Biodiversität gestoppt werden. „Mehr als 60 Prozent der Böden in Europa sind nicht gesund“, so Timmermans. Das Bodengesundheitsgesetz, das in den nächsten Monaten eingeführt werden soll, werde diesen Zustand verbessern. Drittens brauche es ein neues Lebensmittelsystem, in dem die gesunde Wahl auch die einfache und günstigere Wahl ist.

Theresa Schmidt, Bundesvorsitzende des Bundes der Deutschen Landjugend, und Moritz Tapp, Bundesvorstand der Jugend im Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUNDjugend), waren als Jugendvertreter auf der Konferenz präsent. „Uns drückt der Schuh gewaltig!“, sagte Tapp. Die meisten notwendigen Maßnahmen seien im Bericht der Zukunftskommission Landwirtschaft bereits formuliert worden – jetzt müssten sie nur in Gesetze gegossen werden. „Frust und Unmut sind groß unter den Landwirten“, berichtete Schmidt. Der Wille

zum Umbau sei da, es fehle aber an Orientierung und Planungssicherheit. Sie forderte, den bürokratischen Aufwand an die Betriebsgröße anzupassen, und faire Wettbewerbsbedingungen entlang der gesamten Produktion zu gewährleisten. „Landwirte müssen von dem, was sie tun, leben können!“, so Schmidt. Ihre Leistungen müssten daher gesellschaftlich honoriert werden. Nicht nachhaltig sei es, die Landwirtschaft aus Deutschland abwandern zu lassen. Seien Betriebe einmal verschwunden, kämen sie auch nicht wieder.

„Wie es den Menschen im Agrarsystem geht, kommt zu kurz“, stimmte Inka Baumgart von der jungen Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL) zu. 87 Prozent der Auszubildenden machten Überstunden, viele davon unbezahlt. Nach einer neuen Studie zu den Arbeitsbedingungen in der Landwirtschaft seien 21 Prozent der dort arbeitenden Frauen akut Burnout-gefährdet. Dabei handle es sich um ein strukturell angelegtes Problem. „Landwirtschaft ist kein Beruf, sondern ein Leben.“

Riesenhebel AHV

„Gute Ernährung ist heute in Deutschland eine Frage des Geldbeutels und für viele ein unerreichbarer Luxus“, machte Tapp auf eine andere soziale Dimension der Ernährungswende aufmerksam. Hier bedürfe es einer großen politischen Veränderung. So müsse der Hebel der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) jetzt betätigt werden, um die Teilhabe an gutem Essen zu ermöglichen. Denn wie es Janina Hielscher aus dem Leitungsteam von Slow Food Youth Deutschland auf den Punkt brachte: „Gesunde Er-

nährung ist kein Elitethema, sondern ein Menschenrecht!“

Über die hohe Bedeutung der AHV herrschte Einigkeit auf der Konferenz. Stephanie Wunder vom Thinktank Agora Agrar identifizierte sie als Riesenhebel für den Absatz bio-regionaler Produkte und plädierte dafür, die Gemeinschaftsverpflegung schrittweise beitragsfrei zur Verfügung zu stellen. „Kosten von 30 bis 60 Milliarden Euro fallen in Deutschland pro Jahr aufgrund von Adipositas an“, stellte sie klar. „Billige Lebensmittel kommen uns teuer zu stehen!“

„Landwirtschaft ist kein Beruf, sondern ein Leben.“

„Es ist eine Form der Wertschätzung, nicht am Essen zu sparen“, sagte auch Özdemir mit Blick auf die Versorgung von Kindern, Senioren, Kranken und der arbeitenden Bevölkerung. Zumindest einmal am Tag sollten alle Kinder in Deutschland eine gesunde Mahlzeit zur Verfügung gestellt bekommen. Dabei müssten die Einrichtungen des Staates mit gutem Beispiel vorangehen, was auch bedeute, weniger Fleisch anzubieten.

Tierhaltung: Finanzierung als A und O

Dem Thema Tierhaltung war auf der Nachhaltigkeitskonferenz ein eigenes Forum gewidmet. „Ob Flächenverbrauch, Emissionen, Phosphat oder Wasserverfügbarkeit – die Tierhaltung ist für alles relevant“, erklärte Greenpeace-Landwirtschaftsexperte Martin Hofstetter. Ursprünglich habe Greenpeace eine Halbierung von Verzehr und Produktion

bis 2050 gefordert. „Inzwischen glaube ich, dass es viel schneller gehen wird“, so Hofstetter. Es gebe einen gesellschaftlichen Konsens, dass was passieren muss. Jetzt sei die Frage nur, wie und wie schnell die Umsetzung gelinge.

„Je länger wir warten, desto teurer wird es.“

Für 5D – das heißt geboren, aufgezogen, gemästet, geschlachtet und verarbeitet in Deutschland – machte sich Theresa Schmidt stark. „Die Herkunft muss auf tierischen Lebensmitteln drauf stehen!“, forderte sie und wünschte sich mehr Wertschätzung für die regionale Wertschöpfung. „Das Interesse für eine Bio-Umstellung ist gerade wahrscheinlich so niedrig wie nie in den vergangenen Jahren“, befürchtete Daniel Schloz, Geschäftsführer der Regionalen Bioland Erzeugergemeinschaft (rebio). Um 30 Prozent Bio bis 2030 zu erreichen, seien daher deutliche Anstöße nötig.

Einen Knackpunkt stelle dabei die Verfügbarkeit von finanziellen Mitteln dar. „Mit nichts kriegt man schneller Tierwohl als mit Geld“, meinte Jan-Hendrik Hohls, der für seinen Schweinemastbetrieb bereits Preise für innovative Tierhaltung gewonnen hat. Dieses müsse entweder vom Verbraucher oder vom Staat kommen.

„Nachhaltige Landwirtschaft gibt es nicht zum Nulltarif“, stimmte Özdemir zu. Für den zukunftsfesten Umbau der Tierhaltung stelle diese Bundesregierung so viele Mittel bereit wie noch keine Bundesregierung zuvor. „Als Land-

wirtschaftsminister habe ich keinen direkten Zugang ins Finanzministerium“, räumte er allerdings auch ein. „An der Nachhaltigkeitskonferenz 2024 wird auch Christian Lindner teilnehmen“, scherzte daraufhin Jörn Sanders, Präsident des Forschungsinstituts für biologischen Landbau Europa (FiBL). Dass der Finanzminister mit an den Tisch muss, wurde von verschiedenen Seiten gefordert.

„Je länger wir warten, desto teurer wird es“, warnte Burkhard Schmied, Leiter der Abteilung für Landwirtschaftliche Erzeugung im BMEL. Ohne eine Anpassung der Tierhaltung seien die Klimaziele nicht erreichbar.

Dass auch zu viele Subventionen auf Dauer nicht nachhaltig sind, warf Peter Gottschalk, Vorstand der AgriCo Lindauer Naturprodukte AG, in die Runde. „Das Subventionsvolumen aus Brüssel ist immens“, meinte er. Durch dauerhaftes Subventionieren entstehe aber kein Fortschritt. Man müsse zwischen Subventionen und Investitionen in die Zukunft unterscheiden, entgegnete darauf aus dem Publikum Christoph Zimmer, Geschäftsführer von Bioland Baden-Württemberg.

Als angedachte politische Bausteine stellte Schmied die fünfstufige Tierhaltungskennzeichnung, die Förderung von laufenden sowie Investitionskosten und eine Änderung im Bau- und Immissionsschutzrecht in Aussicht. Wegen des Wettbewerbs im europäischen Binnenmarkt sei es wichtig, auch eine europaweite Kennzeichnung voranzubringen. „Nehmen Sie die Chancen wahr!“, rief Schmied die Landwirte zum Abschluss auf. Das BMEL werde versuchen, sie bestmöglich zu unterstützen.

Lena Renner

Resilienz kann man säen

bioPress im Gespräch mit der Bio-Saatgutfirma Sementes Vivas

Stefan Doeblin ist Vorstandsvorsitzender des gemeinnützigen Saatgutvereins Lebende Samen e.V. und Gründer der portugiesischen Bio-Saatgutfirma Sementes Vivas – Living Seeds International. Im Interview mit bioPress weist er auf den Zusammenhang zwischen Saatgut, Landwirtschaft und Resilienz in unserer krisengeschüttelten Welt hin.



Stefan Doeblin

bioPress: Herr Doeblin, Bayer und Syngenta predigen, dass Bio dem Klima schadet und – insbesondere angesichts des Krieges in der Ukraine – zu mehr Hunger auf der Welt führen wird. Wie stehen Sie dazu?

Doeblin: Durch den Krieg Russlands in der Ukraine bewegt sich unsere Welt rückwärts: Während wir aufrüsteten, werden die Klima- und Biodiversitätskrise und damit die Frage nach echter Resilienz nach hinten gedrängt. Dass Bayer und Syngenta den Krieg dafür nutzen, weiterhin den gezielten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, Genom-Editing und High Tech als Allheilmittel für die Ernährung unserer Welt zu beschwören, empfinde ich als zu kurz gedacht und nicht nachhaltig.

bioPress: Inwiefern hat die biologische Landwirtschaft dem etwas entgegensetzt?

Doeblin: Wenn wir unabhängiger, krisenfester, ja resilienter sein wollen, brauchen wir eine Landwirtschaft, die mit weniger Ressourcen gesündere Nahrungsmittel produziert und dabei ohne

künstliche Düngemittel und chemische Pestizide, ja generell ohne Schädigendes auskommt. Agrarchemie vergiftet nicht nur unsere Böden und unser Wasser, ihre Produktion ist auch sehr energieaufwändig und damit das genaue Gegenteil von zukunftsweisend. Biologische Landwirtschaft setzt hingegen darauf, fruchtbare, gesunde, humusreiche Böden aufzubauen, die Wasser und Nährstoffe speichern können. Besonders hilfreich ist dabei der Einsatz von Leguminosen, die Stickstoff aus der Luft im Boden binden. Diesen stellen sie den Pflanzen zur Verfügung und lockern gleichzeitig den Boden, sodass dieser noch mehr Wasser, CO₂ und Stickoxide speichern kann.

bioPress: Das klingt plausibel – aber ist es nicht egal, welches Saatgut wir dafür verwenden?

Doeblin: Keinesfalls! Biologisches, samenfestes Saatgut kann von den Landwirten selbst vermehrt werden – und die biologische Züchtung erfolgt ohne chemische Keule. Um die Zukunft unserer Landwirtschaft und unserer Ernährung weder den gro-

ßen Agrarkonzernen noch dem Zufall zu überlassen, brauchen wir gezielte, biologische Pflanzenzüchtung. Idealerweise findet diese partizipativ statt: Wenn Bio-Züchter, Bio-Landwirte und wissenschaftliche Institutionen Hand in Hand arbeiten, kann sichergestellt werden, dass zukunftsfähiges, vielfältiges, angepasstes Saatgut entsteht, das im Entstehungsprozess der partizipativen Züchtung gemeinsam verbessert wird. Ernährungssouveränität gelingt mit nachhaltigem, wiedererzeugbarem Saatgut.

bioPress: Wenn Bio-Züchtung so viele Antworten auf die drängenden Fragen unserer Zeit hat, warum ist sie dann noch immer eine Randerscheinung?

Doeblin: Die Randerscheinung ist in voller Blüte, denn EU-weit soll bis 2030 auf 25 Prozent der Flächen ökologisch geackert werden. Die EU hat dazu mit dem Green Deal klare Zeichen gesetzt. Es gilt, hierfür auch ausreichend Bio-Saatgut zur Verfügung zu stellen. Dafür bedarf es enormer züchterischer Anstrengungen, denn noch gibt es zu wenig Bio-Saatgut in

geeigneter Qualität, so dass Bio-Landwirte noch in 80 Prozent der Fälle konventionelles Saatgut verwenden.

Der gemeinnützige Verein Lebende Samen e.V. initiiert Forschungsprojekte in Südeuropa, die darauf abzielen, nahrhafte und resistente Bio-Pflanzen zu züchten. Um seine biologischen und biodynamischen Pflanzenzüchtungsprogramme, Schulungen, Netzwerkaktivitäten und Studien zu finanzieren, sammelt der Verein Spenden von Einzelpersonen, Stiftungen, nationalen Regierungen und der Europäischen Kommission und freut sich stets über neue Mitglieder, die an eine nachhaltige Zukunft unserer Landwirtschaft glauben.

bioPress: Warum ist denn genug Geld für immer neue Gentechnikmethoden, jedoch nicht für Bio-Züchtung da?

Doeblin: Konventionelle Saatgutkonzerne stecken im Durchschnitt 20 Prozent

ihrer Umsätze in Forschung und Entwicklung neuer Sorten. Ihr Business-Modell basiert auf Patenten, Labor- und Gentechnik, um Saatguteigentum zu entwickeln, das nur ihnen gehört. Bio-Züchtung dient hingegen den Menschen, der Biodiversität, den Landwirten und den Gärtnern. Dadurch ist der Forschungsaufwand geringer, partizipativ und öffentlich. Kleine Firmen, die Saatgut auf biologische Art und Weise vermehren, haben für Forschung und Entwicklung nicht ausreichend finanzielle Spielräume. Folglich geschieht Bio-Züchtung viel auf gemeinnütziger, ehrenamtlicher Basis – zum Bei-

spiel im Rahmen unseres Vereins Lebende Samen e.V. und durch öffentliche Fördermittel der EU.

bioPress: Das meiste Bio-Obst und -Gemüse stammt also nicht aus Bio-Saatgut. Kann die Politik nicht etwas dagegen tun?

Doebelin: Aktuell können Landwirte in der EU noch eine Ausnahmeerlaubnis für die Verwendung von konventionellem Saatgut erhalten. Diese Regelung läuft jedoch 2035 aus. Die Politik erkennt allerdings, dass die Entwicklung von biologischem Saatgut Zeit,

Verpflichtung und Kontinuität braucht. Populistische Äußerungen und Handlungen, die der Lobby der chemischen Agrarkonzerne in die Hände spielen, helfen wenig. Ernsthafte Bemühungen, gleichzeitig die Entwicklung und Produktion von Bio-Saatgut zu fördern, sollten durch eine private, öffentliche Partnerschaftsinitiative beschleunigt werden.

bioPress: Blicken Sie eher optimistisch

oder pessimistisch in die Zukunft unserer Landwirtschaft?

Doebelin: Die gute Nachricht ist: Wir müssen uns nicht neu erfinden. Wir müssen nur konsequent auf mehr Bio setzen. Ich bin überzeugt:

Resilienz kann man säen – indem wir uns wieder stärker mit der Natur verbinden, statt gegen sie zu arbeiten. Jeder Einzelne ist gefordert und die Hoffnung stirbt zuletzt.



BIO-Zutaten für Ihr Snacking-Produkt „Made in Austria“



*BIO-
Rohstoff
aus der
EU!*

www.agrana.com

AGRANA Stärke ist Ihr Partner für knusprige und schmackhafte Snacks. Wir bieten Zutaten, die den Geschmack optimieren und die Textur Ihrer Produktformulierung verbessern. Folgen Sie dem Trend zu gesundem Snacking und profitieren Sie von hochwertigen Stärkeprodukten aus den Rohstoffen Kartoffel, Mais und Weizen.



Von Schorf-Weltmeistern und alten Sorten

Hans-Joachim Bannier über Wege und Irrwege der Apfelzüchtung

Warum liegen im Supermarkt vor allem Äpfel, die nur mit Hilfe vieler Pestizide gezüchtet werden können? Wie ist es möglich, einen komplett pestizidfreien Obstanbau zu betreiben? Und welche Chancen liegen in der biologischen Züchtung mit alten Sorten? In seinem Vortrag ‚Warum Gentechnik die Probleme der Landwirtschaft nicht lösen kann und warum wir stattdessen die Vielfalt brauchen‘ hat der Apfel-Experte Hans-Joachim Bannier mit falschen Narrativen aufgeräumt und dabei die Geschichte der Apfelzucht von 1800 bis heute nacherzählt. Etwa 150 Interessierte verfolgten das Online-Event am 2. März, das vom Ulmer Bündnis für eine agrogentechnikfreie Region sowie dem Bündnis für Artenvielfalt Ulm veranstaltet wurde.



Seestermüher Zitronenapfel – multiresistent und prädestiniert für eine ökologische Züchtung

Rund 400 Apfelsorten aus acht Jahrhunderten wachsen im Obst-Arboretum Olderdissen in Bielefeld, das Hans-Joachim Bannier 1995 ins Leben gerufen hat. Es gibt drei Hektar Streuobst und zwei Hektar Sortengarten. Inzwischen wird das mit Bioland zertifizierte Obst auch im eigenen Hofladen verkauft.

„Die einzige Spritzung, die wir verwenden, ist die gegen Apfelwickler“, stellt Bannier klar. Ansonsten werde auch auf das im Bio-Obstanbau gängige Schwefel und Kupfer verzichtet, das zwar deutlich besser als chemisch-synthetische Pestizide sei, sich aber im Boden anreichern und so das Bodenleben negativ beeinflussen könne.

Der Hauptgegner: Apfelschorf

Damit hat das Arboretum ein Alleinstellungsmerkmal. Denn: „Die Obstbauern sind

sich einige, dass es ohne Spritzen nicht geht“, so Bannier. Die Themen Krankheit und Schädlingsprobleme stünden im heutigen Obstbau permanent im Fokus. Als Hauptproblem gilt die Pilzkrankheit Apfelschorf, der an zahlreichen dunklen Flecken auf Äpfeln und Blättern erkennbar ist.

„Gerade heute gängige Sorten wie Jonagold sehen bei mir oft schrecklich aus und sind nur schwer vermarktbare“, erzählt Bannier. Im Supermarkt könnten diese Äpfel nur so makellos verkauft werden, weil sie mit vielen Fungiziden behandelt wurden. Mengenmäßig werden im Obstanbau von allen landwirtschaftlichen Kulturen am meisten Pflanzenschutzmittel eingesetzt. Üblich sind laut Bannier 20 bis 30 Spritzungen mit diversen Pestiziden von der Blüte bis zur Ernte. Und der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln steige in Deutschland immer noch stetig an.

Vom Edelborsdorfer zum Holsteiner Cox

„Das war aber nicht immer so“, betont Bannier. Die ersten Pestizide seien erst in den 1880er Jahren entdeckt worden. Vor 1900 habe der Obstanbau in Deutschland fast ausschließlich als Nebenerwerbstätigkeit von Landwirten stattgefunden. Weil es noch keine Pflanzenschutzmittel gab, konnten großflächig auch nur robuste Sorten angebaut werden.

Edelborsdorfer, Martens Sämpling oder Luxemburger Triumph heißen die schorffresistenten Äpfel, die damals verwendet wurden. Zwischen 1850 und 1930 habe man erstmals mit gezielter Kreuzungszüchtung begonnen, also etwa eine robuste Sorte mit einer besonders wohlschmeckenden gekreuzt. Dabei entstanden Sorten wie

der Holsteiner Cox (um 1900), Alkmene (um 1930) oder Discovery (1940).

Die Pestizidwende

Die Wende kam mit der Entwicklung von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln in den USA ab den 1930er Jahren. Aufgrund der neuen Spritzmöglichkeiten war die Resistenz der Sorten plötzlich nebensächlich. Wert gelegt wurde jetzt auf einen hohen und regelmäßigen Blütenansatz mit einem potentiell hohen Fruchtertrag, auf Transportfestigkeit, süßen Geschmack und eine lange Haltbarkeit.

„Im neuen Erwerbsobstbau bedeutete ein hoher Fruchtansatz mit intensiver Pestizidbehandlung am Ende mehr Geld“, erklärt Bannier. Ohne Pestizide gäbe es die krankheitsanfälligen Apfelsorten gar nicht am Markt. Lediglich drei Sorten seien in Europa die Stammväter der modernen Apfelzüchtung: der ‚Schorf-Weltmeister‘ Golden Delicious, der ‚Obstbaumkrebs-Weltmeister‘ Cox Orange und der ‚Mehltau-Weltmeister‘ Jonathan. Ab etwa 1930 wurden nur noch diese anfälligen Äpfel mitei-

nander gekreuzt, was zu erhöhtem Spritzmittelbedarf sowie zu einer enormen genetischen Verarmung führte.

Rettungsversuch: der Malus floribunda

Vor allem für Bios, die keine chemisch-synthetischen Pestizide verwenden, ist die Anfälligkeit eine Herausforderung. Man habe also versucht, wieder Sorten mit größerer Schorfresistenz zu züchten. Das gelang mit der Einkreuzung des japanischen Wildapfels Malus floribunda, bei dem sich die Schorfresistenz auf einem einzelnen Gen lokalisieren lässt. Fast 95 Prozent der heutigen schorfresistenten Apfelsorten stützen sich darauf, zum Beispiel der auch bei Bio-Bauern beliebte Topaz.

Doch was zunächst gut klingt, scheint auf lange Sicht nicht funktioniert zu haben. Inzwischen gibt es wieder Resistenzdurchbrüche beim Topaz und anderen auf Schorfresistenz gezüchteten Sorten. Dazu komme auch noch die neuartige Krankheit ‚Elsinoe Blatflecken‘, die vor allem moderne Sorten befällt. „Die Strategie der monogenetischen Schorfresistenz ist weitgehend gescheitert“, so Banniers Schlussfolgerung. Die Konzentration nur auf Schorf sowie der „Tunnelblick aufs Genom“ seien keine gute Idee gewesen.

Vor rund 150 Interessierten erzählte Hans-Joachim Bannier online von Apfelschorf, resistenten Sorten und mehr.

Quelle: privat



Falsches Heilsversprechen: die neue Gentechnik

Nun werde das Zusammenbrechen von Resistenzen als Argument für neue Gentechnik verwendet: Weil Resistenzen immer nur ein paar Jahre hielten, könne man sich nicht auf die langsame Züchtung verlassen, sondern brauche die schnelle Gentechnik. „Das ist aber ein Märchen!“, betont Bannier. Jahrhundertlang habe es keine zusammenbrechenden Resistenzen gegeben – die gebe es erst, seit die Züchter nur noch auf einzelne Resistenzgene setzen, statt die Vitalität der gesamten Pflanze im Fokus zu haben.

Fazit: Auch wenn es länger dauert, ist es langfristig nachhaltiger, wieder mit alten, von Natur aus resistenten Apfelsorten zu züchten, als mit neuer Gentechnik die hoch krankheitsanfälligen Sorten durch das Einbauen einzelner Gene immer für ein paar Jahre zu retten.

Den nachhaltigen Weg will der apfel:gut e.V. – Förderverein zur Entwicklung und Durchführung ökologischer Obstzüchtung – gehen: So wie es die Züchter bis 1940 gemacht haben, werden dort alte, resistente Sorten mit anderen gekreuzt, die zum Beispiel besser schmecken oder länger haltbar sind etc. Anstatt sich auf einzelne Gene zu konzentrieren, gehe es darum, die Vielfalt der gesamten Pflanze nicht außer Acht zu lassen, so das Vereinsmitglied Bannier. „Und wir wollen die genetische Vielfalt wiederherstellen, als Voraussetzung für stabile Ökosysteme.“ Viele Streuobstbestände seien genetisch noch gar nicht erfasst. Für die biologische Züchtung gibt es also noch viel ungenutztes Potential.

Lena Renner

Moderne Züchtung Topaz – Schorfresistenz durchbrochen

Quelle:
Hans-Joachim
Bannier





Nina Wolff

Quelle: Dirk Vogel

Für Vielfalt, Geschmack und Regionalität

**bioPress im Gespräch
mit der Slow Food-Vorsitzenden Nina Wolff**

Wie können wir unsere Ernährungsumgebung verbessern? Was kann man gegen die Vereinheitlichung von Geschmack tun? Und wo sollte man seine Lebensmittel am besten einkaufen? Mit der Vorsitzenden von Slow Food Deutschland Nina Wolff unterhielt sich bioPress über Bausteine der Ernährungswende.

bioPress: Frau Wolff, Slow Food setzt sich für eine gesunde Ernährungsumgebung ein. Die hat wohl auch viel mit der Esskultur zu tun. Alle sprechen von der mediterranen Esskultur in Italien als Vorbild. Gibt es auch eine deutsche Esskultur?

Nina Wolff: Die Esskultur ist ja nichts Statisches, sondern immer im Wandel und mannigfaltigen Einflüssen ausgesetzt. Angesichts der stark wachsenden Bevölkerung, die auf die zehn Milliarden zugeht, müssen wir unsere Ernährungsweise anpassen und uns fragen, was eine gute Esskultur der Zukunft ist. Womit wir auch bei der Frage nach der Ernährungsumgebung wären. Eine solche sollte fair

sein für heutige und künftige Generationen. Sie sollte so gestaltet sein, dass jeder die Chance hat, die eigene Ernährung anzupassen – sodass sie Tierwohl, Umwelt, sozialer Gerechtigkeit und Gesundheit zuträglich ist.

bioPress: Weltweit haben große Lebensmittelkonzerne die Ernährungsversorgung okkupiert. Ihnen scheint es weniger darum zu gehen, die Menschheit zu ernähren, als möglichst viel Profit aus ihrem Tun zu schlagen.

Wolff: Stimmt, die globale Ernährungsindustrie hat das Narrativ der Ernährungssicherung für sich entdeckt. Das kann uns aber ja nicht davon freisprechen, dass wir eine globale Verantwortung haben und unsere Ernährungsweise anpassen müssen. Dabei müssen wir ganz klar Produktion und Ernährungsweise gemeinsam in den Blick nehmen. Beides muss ökologischer und sukzessive pflanzlicher werden. Die mediterrane Ernährungsweise ist zum Beispiel traditionell überwiegend pflanzlich. Auch bei uns wurde früher nur wenig Fleisch gegessen. Bei aufgeklärten Köchinnen und Köchen gibt es Fleisch als Beilage zum Gemüse – und nicht umgekehrt.

bioPress: In Italien wird im Vergleich zu Deutschland ein

Vielfaches an Gemüse produziert. Gemüse wächst bei uns einmal im Jahr und hat in Italien zwei bis drei Wachstumszyklen.

Wolff: Mit besseren Rahmenbedingungen durch Politik und Handel wäre auch bei uns noch Luft nach oben. Wir produzieren nur gut ein Drittel des Gemüses, das wir verzehren, selbst. Das liegt auch an einem hohen Konkurrenz- und Preisdruck. Wir können natürlich für pflanzliche Ernährung werben, aber letztlich muss die Politik die richtigen Anreize setzen und pflanzlichen Anbau fördern.

bioPress: Ein Slow-Food-Schwerpunkt ist der Geschmack. Sehen Sie einen Zusammenhang zwischen der industriellen Landwirtschaft mit ihren ‚gedopten‘ Lebensmitteln und dem Verlust von Geschmack?

Wolff: Schon. Industrielle Landwirtschaft und Verarbeitung führen zur Vereinheitlichung von Geschmacksbildern und einer Entfremdung zu dem, was natürlich ist. Die Verbraucher*innen haben sich daran gewöhnt, teils wird erwartbare Einheitlichkeit sogar als Qualität empfunden. Es wäre aber wichtig, der Vielfalt wieder mehr Raum zu geben. Eigentlich variiert jedes Lebensmittel etwas im Geschmack, und dafür bräuchte

es wieder mehr Akzeptanz.

Die Agrarökologie, als Gegenentwurf zur industriellen Landwirtschaft, ist für Slow Food das maßgebliche Leitbild. Sie steht für eine ganzheitlich ökologische und gesunde Art, Landwirtschaft zu betreiben und Ernährungssysteme aufzubauen, erhält die biologische Vielfalt und die Böden. Das ist es auch, was sie für den Menschen gesund macht. Auch der gute Geschmack kommt daher, dass sich der Boden und eine Sorte ideal verbinden.

bioPress: Gibt es Zusammenarbeit zwischen Slow Food und der Landwirtschaft?

Wolff: In unseren Netzwerken sind natürlich auch Landwirtinnen und Landwirte vertreten und an der Formulierung unserer Positionen beteiligt. Sie sind zum Beispiel Teil der ‚Arche des Geschmacks‘ – ein Projekt, das bereits seit 1996 existiert. Darin sammeln wir Lebensmittel, Sorten, Rassen und Produktionsweisen, die zu verschwinden drohen, und versuchen, sie zu retten: indem wir sie als überlebenswichtig identifizieren, ein Netzwerk um sie herum aufbauen, Erzeugung und Marketing unterstützen. Die Produzentinnen und Produzenten können damit werben, dass sie ein Erzeugnis haben, das zur ‚Arche des Geschmacks‘

gehört, und Slow Food wirbt mit der Gesamtheit der Produkte.

Ein weiteres wichtiges Netzwerk ist unsere ‚Chef Alliance‘, das Bündnis der Köchinnen und Köche. Dabei pflegt jede und jeder für sich ein Netzwerk zu Erzeugung und Lebensmittelhandwerk, geht in den Dialog und fördert so in der jeweiligen Region eine kleinteilige Wertschöpfung.

bioPress: Wo sollte man nach Ansicht von Slow Food am besten einkaufen?

Wolff: Das kommt auf den Wohnort an. Ich würde mich umschauen, wo es in meiner Umgebung Produzentinnen, Handwerker oder kleine Händler gibt, die gute, umweltschonende und faire Lebensmittel anbieten. Das kann eine Solawi sein oder ein Hofladen, der Wochenmarkt, ein kleiner Fachhändler oder auch mal ein Bio-Supermarkt.

bioPress: Was wünschen Sie sich fürs Einkaufen? Was vermissen Sie? Was sollte sich ändern?

Wolff: Was ich mir wünsche, ist, dass Menschen wieder einen näheren Bezug bekommen zu Lebensmitteln, dass sie wirklich wissen, wo ihre Lebensmittel herkommen. Dafür wäre es gut, wenn für die Versorgung mit Lebensmitteln wieder viel regionalere oder sogar lokale Lösungen in den Vordergrund treten. Das heißt, Märkte als Orte, in denen sich die Menschen alltagsfreundlich umfassend versorgen können, in denen aber das Angebot in Verbindung zur eigenen Region steht, möglichst sogar in einem solidarischen Zusammenhang mit den Landwirtinnen und Handwerkern der Region. Weniger Einheitlichkeit und dafür mehr Vielfalt und regionale Kompetenz wünsche ich mir.

In großen Städten gibt es ja relativ neue Formen von Regionalmärkten mit solidarischen Strukturen, die zeigen, wie das Einkaufen der Zukunft aussehen kann: der FoodHub in München oder der SuperCoop in Berlin. Das sind Märkte, aus denen man mehr mit nach Hause nimmt als ein Lebensmittel: etwa Wissen um die Zubereitung und die Herkunft. Es wäre gut, wenn es mehr solche Märkte gäbe.

Wir brauchen Vielfalt in Natur und Kultur. Essen sollte wieder in den Mittelpunkt des Lebens rücken und seine Zubereitung nicht als Zeitverschwendung betrachtet werden, sondern als etwas, aus dem man Freude zieht.

bioPress: Wie schauen Sie auf die aktuellen Entwicklungen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung?

Wolff: Der Bereich der Gemeinschaftsverpflegung wurde inzwischen als einer der wichtigsten identifiziert – für Umsetzung und auch Kommunikation der Ernährungswende. Da ist einiges in Bewegung und es gibt viele, die was ändern wollen. Auch hier braucht es die richtigen Rahmenbedingungen und Unterstützung – zum Beispiel bei der Küchenausstattung und dabei, wieder richtig zu kochen.

bioPress: Sind Sie auch selbst im Schulungsbereich tätig?

Wolff: Ja, die Slow Food-Convivien – also die lokalen Gruppen, die vor Ort aktiv sind – machen selbst Geschmacksschulungen mit interessierten Menschen zu unterschiedlichsten Lebensmitteln: ob Gemüse, Fleisch oder Käse. Manche finden auch in der Öffentlichkeit statt, bei Veranstaltungen oder auf Marktplätzen.

Interview: Erich Margrander und Lena Renner

Messeplaner

auf der online bioPress-Plattform

1. Klick Messeplaner aufrufen
2. Klick Messe auswählen
3. Auswahl treffen, dann sortieren und ausdrucken / exportieren





stock.adobe.com_Khaligo

Warentests und Lebensmittelverschwendung

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AöL) zeigt den Zusammenhang

Produkttests stoßen bei Verbraucherinnen und Verbrauchern auf großes Interesse, liefern sie doch vermeintlich schnelle, glaubwürdige, unabhängige Informationen über Lebensmittel. Dies zeigt schon die Zahl an TV-Magazinen oder Abonnements entsprechender Social Media-Kanäle. Medial vermittelte Lebensmittelskandale und skandalisierende Überschriften zu Testergebnissen, die mit den tatsächlichen Ergebnissen häufig nicht erklärt werden können, fördern aber nicht Klarheit und Sicherheit. Sie führen zu einer Verunsicherung in Hinblick auf Lebensmittelsicherheit und -qualität. Eine Verunsicherung, die unnötig ist und die massiv zum Problem der Lebensmittelverschwendung beiträgt.

10,9 Millionen Tonnen Lebensmittel landen laut Statistischem Bundesamt jährlich auf dem Müll, davon 22 Prozent aus Verarbeitung und Handel und 59 Prozent aus privaten Haushalten. Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AöL) und der Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft (VGMS) benennen in einer gemeinsamen Mitteilung das Wertebewusstsein gegenüber Lebensmitteln als Stellschraube. Klar ist: Verbraucherinnen und Verbraucher wünschen sich Orientierungshilfe für den täglichen Einkauf von Lebensmitteln, am besten aus vertrauenswürdiger Quelle.

Ebenso geht es den Herstellerinnen und Herstellern von Lebensmitteln: Auch sie wünschen sich unabhängige, faire und objektive Tests. Aus Sicht von AöL und VGMS gibt es in der Testberichterstattung und Testdurchführung jedoch einige Haken, die zu einer Abwertung von sicheren und allen gesetzlichen Standards entsprechenden Lebensmittel führen. „So landen schlimmstenfalls einwandfreie Lebensmittel im Müll, weil die Verbraucherinnen und Verbraucher sie fälschlicherweise als unsicher einschätzen“, so die beiden Verbände. Es besteht großes

Potential für Weiterentwicklung. Um dieser im Sinne der Lebensmittelversorgung massiv schädlichen Entwicklung entgegenzutreten, besteht dringender Handlungsbedarf.

Wo hakt es und welche Lösungen schlagen wir vor?

1. In der Regel entsprechen alle von Testredaktionen geprüften Lebensmittel den gesetzlichen Vorgaben. Sie sind sicher. Um ein Ranking zu erstellen, greifen viele Redaktionen auf eigene Bewertungskriterien zurück. Die sogenannten Sekundärstandards werden individuell festgelegt und liegen weit unter den gesetzlichen Vorgaben. Die gesetzliche Lage schafft bei Berücksichtigung des Vorsorgeprinzips ein hohes Maß an Sicherheit und bietet allen Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft einen transparenten und verlässlichen Rahmen für ihre Arbeit. Sekundärstandards stellen dieses etablierte und sichere Vorgehen in Frage. Zum Teil werden Sekundärstandards angelegt, die so absurd niedrig sind, dass sie gar nicht erfüllbar sind. All dies ist Verbraucherinnen und Verbrauchern häufig nicht klar. Daher: Die gesetzlich festgelegten Höchst- oder Richtwerte sollten herangezogen werden, um Lebensmittel zu beurteilen. Setzen die Testredaktionen weitere individuelle Bewertungsmaßstäbe an, müssen sie dies deutlich im redaktionellen Teil beschreiben. Verbraucherinnen und Verbraucher sollten erfahren, auf welcher wissenschaftlichen Basis die Sekundärstandards entwickelt wurden, welche Abstufungen es gibt und wie diese zu interpretieren sind.

2. Testergebnisse von Lebensmitteln in Warentests sind



immer Momentaufnahmen, haben aber weitreichende Folgen. Die Untersuchung einer einzelnen Stichprobe entscheidet über die Note. Lebensmittel als Naturprodukte unterliegen aber unvermeidbaren natürlichen Schwankungen. Selbst innerhalb der gleichen Charge kann es zu unterschiedlichen Messergebnissen kommen. Wer aus dem Messergebnis einer einzelnen Stichprobe allgemeingültige Ableitungen macht, verkennet, wie komplex Lebensmittel sind. Daher: Für Testuntersuchungen sollten immer mehrere Chargen mit deutlich unterschiedlichem Produktionsdatum untersucht werden. Ist dies nicht möglich, sollten Verbraucherinnen und Verbraucher darüber informiert werden, dass das Testergebnis eine Momentaufnahme ist. Die Veröffentlichung der untersuchten Chargennummer und des Mindesthaltbarkeitsdatums könnte Lebensmittelverschwendung entschieden entgegenwirken.

3. Grundsätzlich sollten nur vergleichbare Produkte verglichen werden. Mögliche Gehalte an unerwünschten Stoffen lassen sich nur für sehr ähnliche Rezepturen vergleichen, was häufig unbeachtet bleibt. Daher: Es sollte Aufgabe und Pflicht der Verbrauchermagazine sein, ein passendes Set an zu untersuchenden Produkten zu ermitteln, so dass die Komplexität der Lebensmittelher-

stellung reduziert und mögliche Abweichungen des Kontaminantengehalts durch unterschiedliche Rezepturen oder Rohstoffe erklärt werden.

4. Subjektivität spielt vor allem bei Tests wie Blindverkostungen durch Laien und Straßenumfragen eine große Rolle. Solche Aktionen haben mit sensorischen Untersuchungen wenig zu tun. Auch Sensorik-Untersuchungen in Testmagazinen sind oft mit zu wenigen Testpersonen ausgestattet. Informationen zu deren fachlicher Eignung sind nur teilweise, meist gar nicht verfügbar.

Daher: Werden sensorische Bewertungen im Testergebnis berücksichtigt, müssen sie von einem ausreichend großen, sensorisch geschulten Fachpublikum stammen. Nur eindeutige sensorische Fehlnoten sollten eine Auswirkung auf das Gesamtergebnis haben. Sollte eine fehlerhafte Sensorik bei Tests festgestellt werden, sind Nachprüfungen an weiteren Produkten notwendig.

5. Oft werden Produkte, die alle gesetzlichen Vorgaben einhalten und sichere Lebensmittel sind, von den Testmagazinen als ‚mangelhaft‘ oder ‚ungenügend‘ bewertet, obwohl bestimmte Kontaminanten nur in Spuren gefunden werden.

Daher: Die stark stofforientierten, auf Risiken fokussierten Betrachtungsweisen bergen das Risiko, die spezifischen Quali-

täten einzelner Lebensmittel aus dem Blick zu verlieren. Eine Güterabwägung, die alle Auswirkungen und Faktoren der Lebensmittelqualität mit einbezieht, wäre zielführend.

6. Für Laien ist es unmöglich, toxikologische Werte ohne Hintergrundwissen richtig einzuordnen. Die Testmagazine stehen somit in der Verantwortung, transparent aufzuklären. Denn was passiert mit Produkten, die in den Warentests schlecht abschneiden? Im schlimmsten Fall werden sie im Lebensmitteleinzelhandel ausgelistet oder von Verbraucherinnen und Verbrauchern entsorgt, weil sie diese, ohne eine Einordnung zu bekommen, als nicht sicher einstufen.

Daher: Bei allen Tests muss deutlich herausgestellt werden, dass von Lebensmitteln, die alle gesetzlichen Vorgaben einhalten, keine Gesundheitsgefahr ausgeht und sie bedenkenlos verzehrt werden können.

Verantwortung statt Verunsicherung

Lebensmitteltests und -rankings tragen so, wie sie heute vielfach durchgeführt werden, zur Verunsicherung der Menschen und zu sinkendem Verbrauchervertrauen bei. Sie fördern Lebensmittelverschwendung. Die Testredaktionen sollten mehr Verantwortung für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln übernehmen. Dabei kann die Sicherheit von Lebensmitteln nicht zur Disposition stehen. Die Nutzung von willkürlich festgelegten Sekundärstandards und die Fixierung auf die Abwesenheit von jeglichen Fremdstoffen führen aber weit über das Ziel hinaus.

Anne Baumann, Lisa Mann

Der Messias aus dem Labor

Ein Kommentar von VegOrganic-Geschäftsführer Matthias Beuger

Als Fleisch der Zukunft wird Laborfleisch mittlerweile in einem Atemzug mit pflanzlichen Alternativen genannt. Das Versprechen: Fleischessen ohne schlechtes Gewissen. Nachhaltiger Konsum ohne Umstellung der Ernährungsgewohnheiten. Utopie oder Heilsbringer für die Zukunftsfähigkeit der Lebensmittelwirtschaft?



Matthias Beuger

Europa tut sich schwer mit dem Gedanken fleischlicher Alternativen aus dem Labor. Laut einer Studie des Bundesministeriums für Umweltschutz aus 2019 würden nur 27 Prozent der Befragten In-vitro-Fleisch probieren. Zudem unterliegt die Zulassung neuartiger Lebensmittel der Novel Food-Verordnung und damit einem langjährigen Zulassungsverfahren. Während in anderen Ländern wie zum Beispiel Singapur Laborfleisch bereits vermarktet wird, hinkt die Europäische Union vermeintlich hinterher. Neben tierethischen Argumenten verspricht das sogenannte Clean Meat eine klimaneutrale Produktion. Ein Anliegen, das als Herzstück des Grünen Deals der Europäischen Union für den gesamten Kontinent als ers-

ter Kontinent gelingen soll. Die aktuelle Studienlage zeigt jedoch, dass die Versprechen, die mit dem Konsum von Laborfleisch einhergehen, mit Vorsicht zu genießen sind.

Laborfleisch rettet das Klima nicht

Dennoch, welche Rolle Laborfleisch bei der Suche nach Lösungen für die Transformation hin zu klima- und tierschonender Lebensmittelproduktion einnehmen wird, ist nicht absehbar. Hoher technologischer Aufwand, ein immenser Energie- und Wasserverbrauch und ein minimaler Ertrag lassen an der Machbarkeit zweifeln. Laut Umweltbundesamt zeigen neuere Studien, dass die Treibhausgas-Emissionen bei der Laborfleisch-Produktion die der

konventionellen tierischen Produktion sogar überschreiten. Zumal es insbesondere in den entwickelten Ländern, für die diese Produkte aus Laborfleisch potenziell relevant sind, kein Defizit in Bezug auf die Eiweißversorgung der Bevölkerung gibt. Eher das Gegenteil ist der Fall.

Gesund isst anders

Auch die vielfach genannten, gesundheitlichen Vorteile lassen sich bis heute wissenschaftlich nicht bestätigen. Dazu kommen technische Probleme. Nach wie vor ist beispielsweise der Einsatz von Antibiotika auch in der Laborfleischerzeugung notwendig und auch der Eintrag von Keimen und Krankheitserregern, insbesondere durch die Wachstumsmedien, kann nicht ausgeschlossen werden.

Das Risiko für ernährungsbedingte Krankheiten, wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Bluthochdruck, Diabetes oder Krebserkrankungen, die auf übermäßigem Konsum von Fleisch und daraus hergestellten Produkten basieren, gilt auch für Produkte aus Laborfleischverfahren. Langzeitauswirkungen und neuartige Problemstellungen sind aus heutiger Sicht ebenfalls schwer abzuschätzen.

Technologie kann abhängig machen

Neben den bereits genannten Aspekten ist die Entwicklung und Bereitstellung von Laborfleisch eine hoch technologische. Investitionen in Milliardenhöhe fließen jährlich in die Forschung und den Aufbau von Produktionsstätten. Ein Markt, den man sich leis-



Quelle: stock.adobe.com_Andrey Popov

ten können muss. In einer Zeit, in der unsere Abhängigkeiten so deutlich sind wie seit dem kalten Krieg nicht mehr, sollten wir alles daran setzen, unser Ernährungssystem von Abhängigkeiten zu befreien. Freiheit durch Diversifizierung und damit resiliente Strukturen sollten unser Anliegen sein. Hochtechnologische Vorgänge wie das Züchten von Fleisch im Labor werden sich künftig höchst wahrscheinlich nur Großkonzerne leisten können. Somit werden vermutlich nur Großkonzerne von der neuen Technologie profitieren. Eine Technologie, die wenn sie einmal etabliert ist, neue Abhängigkeiten schafft. Unter anderem deshalb hat Italien bereits heute Laborfleisch verboten, um die bäuerlichen Strukturen zu schützen.

Ernährungskulturwandel ohne Verzicht

Das starke Wachstum der Marktanteile pflanzlicher Produkte und der erstmalige Rückgang von Fleisch und Fleischerzeugnissen zeigt, dass die auf pflanzlichen Rohstoffen basierenden Produkte immer beliebter werden. Es ist also möglich, einen Ernährungswandel auch ohne Labor herbeizuführen. Den-

noch ist die Ernährung auch ein kulturelles Erbe und die Umstellung der Ernährungsgewohnheiten ein kultureller Wandel, der Zeit braucht. Denn heute ist eine pflanzliche Ernährung auf Grund des vielfältigen Angebotes von Alternativen nicht mehr vom Verzicht geprägt, sondern überwiegend eine Frage der Gewohnheit. Hierfür braucht es ein offenes attraktives, integratives Bild und keine neue Technologie.

Fazit: Die Lösung ist bereits heute verfügbar

Auch wenn der Gedanke, die Probleme der Menschheit mit Technologie zu lösen, tief verwurzelt ist, sollten wir uns bewusst machen, dass Ernährung ein Teil der Einheit des Menschseins ist. Es sollte daher unser oberstes Ziel sein, die Menschen auf dem Planeten mit gesunden, nachhaltigen Lebensmitteln zu versorgen. Diese Lebensmittel sind bereits heute verfügbar. Eine Ernährung mit überwiegend geringverarbeiteten pflanzlichen Lebensmitteln in Bioqualität aus gesunden, vielfältigen Strukturen ist das Zielbild einer Kulinarik des 21. Jahrhunderts.

Matthias Beuger

Yogi Tea



Choice – Earl Grey

Ein hochwertiger von Hand verlesener Bio-Schwarztee aus Ruanda kombiniert mit feinem Bergamotte-Öl für einen leicht-herben Tee-Genuss mit eleganter Zitrusnote.

Der Klassiker von Choice ist belebend und ein perfekter Muntermacher, dabei robust und voll im Geschmack.

Wie alle Choice Premium-Tees besteht der Earl Grey aus 100% Bio-Zutaten, ist frei von Aromen und Rainforest Alliance zertifiziert.

UVP: 2,99 Euro

www.choice-organic.de

Sommer



Neu: Bohnen Cracker – glutenfreie Proteinquelle aus deutschen Ackerbohnen

Die Bohnen Cracker von Sommer sorgen durch aromatische Gewürze und kernige Saaten nicht nur für ein echtes Geschmackserlebnis, sondern leisten auch einen wichtigen Beitrag zu Klimaschutz und Biodiversität.

Das Besondere: Ackerbohnen verbessern den Boden, reichern ihn mit Stickstoff an und fördern so nachhaltige Landwirtschaft. Erhältlich in den beiden Sorten Spicy Seeds und Sea Salt & Vinegar.

vegan, glutenfrei, wertvolle Proteinquelle

100g, VE 10, UVP 2,99 Euro

www.sommer-backkunst.de



Foto: NicolasRodet.com

Natexpo verstärkt internationale Ausrichtung

Deutscher Pavillon nimmt mit 14 Ausstellern teil

Vom 22. bis 24. Oktober öffnet die Bio-Messe Natexpo wieder ihre Tore in Paris. Erwartet werden 2.500 Aussteller und Marken sowie 18.000 Fachbesucher. Unter den bereits angemeldeten 1.400 Ausstellern sei eine deutliche Zunahme des nicht-französischen Anteils bemerkbar. Mit einem Zuwachs von 160 Prozent im Vergleich zu 2015 machten internationale Aussteller nun mehr als ein Viertel der Messe aus.

Rund 100 Aussteller haben sich laut den Veranstaltern bereits für eines der sieben Dörfer der Messe angemeldet, die Innovationen im Bio-Bereich zeigen und jungen Unternehmen die Möglichkeit bieten wollen, ihren Platz in einem sich ständig entwickelnden Markt zu finden. Hier werde eine breite Palette von Produkten aus den Bereichen Lebensmittel, Kosmetika, Nahrungsergänzungsmittel, Inhaltsstoffe, Ökoprodukte, Ökodienstleistungen und Einzelhandelsausstattung gebo-

ten. Unter den Anbietern befänden sich auch zahlreiche ausländische Unternehmen aus ganz Europa, etwa aus Belgien, Deutschland, Ungarn, Italien, Lettland, den Niederlanden, Spanien, der Schweiz und dem Vereinigten Königreich.

Auch inhaltlich geht es bei den 'Internationalen Vormittagen', die auf der Agora in der Mitte der Messe stattfinden, ums Ausland: Im Fokus stehen ausländische Bio-Märkte, ihre Beziehungen zu Frankreich und internationale Markttrends. Als

weitere Neuheit ist erstmalig ein deutscher Pavillon mit 14 Ausstellern bei der Natexpo vertreten, ebenso wie der Pavillon des spanischen Bio-Verbandes Ecovalia. Die in Zusammenarbeit mit Business France organisierten ‚BtoB-Meetings‘ bieten französischen Ausstellern die Möglichkeit, Geschäftstermine mit ausländischen Zielkunden zu vereinbaren.

Neu bei der Veranstaltung ist dieses Jahr auch die Vertretung der Textilbranche, der Bereich ‚Kreislaufwirtschaft‘, in dem die Unternehmer nachhaltige Lösungen vorstellen, und der zur Hervorhebung der neuen Aussteller eingerichtete Bereich ‚Les P'tits Nouveaux‘. Wie jedes Jahr zeichnen die 2005 ins Leben gerufenen Natexpo Awards die innovativsten und originellsten Produkte aus, die im Laufe des Jahres auf den Markt gebracht wurden. Alle eingereichten Produkte, dieses Mal waren es 250, werden von den Juroren verkostet oder ausprobiert. Die diesjährigen Gewinner in zehn Kategorien wurden Ende Juni bereits bekanntgegeben:

- ❑ Süße Lebensmittel: Agn-Pflaumenmus mit Walnüssen aus dem Südwesten (von Lou Prunel)
- ❑ Pikante Lebensmittel: Tansanisches Kisamvu – Eintopf mit Spinat, Kokosnuss und Erdnüssen (Le Coq Noir – Le Voyage de Mamabe)
- ❑ Gekühlte Produkte: Fleischfreies Hackfleisch mit Erbsen und Favabohnen (Tossolia)
- ❑ Getränke: Winter Kräutertee – La Cabossée (In Extremis)
- ❑ Nahrungsergänzungsmittel: Probiotische Verdauung (Source Claire)
- ❑ Kosmetika und Hygieneprodukte: Himbeer-Tro-

ckenshampoo in Pulverform (Centifolia)

- ❑ Öko-Produkte / Öko-Dienstleistungen: Packung mit fünf auswaschbaren Gesichtereinigungscheiben (Anae)
- ❑ Ausrüstung für den Einzelhandel: Recycelbare Verpackungslösung mit hohen Barriereigenschaften (Epac Flexible Packaging)
- ❑ Zutaten und Rohstoffe (neu): T-Lin (veganer Ei-Ersatz) (Valorex Food)
- ❑ Saatgut (neu): Waldaromen Gourmet-Kefir-Essig (The Kefir & Kombucha Compagnie)

Dazu wird eine besondere internationale Auszeichnung an einen ausländischen Aussteller verliehen, die dieses Jahr an den veganen Mount Hagen-Hafer-Cappuccino der Hamburger Wertform GmbH geht. 2023 neu hinzugekommen sind die Kategorien Zutaten und Rohstoffe sowie Saatgut. In letzterer sollen speziell kleine innovative Strukturen ausgezeichnet werden, weshalb sich hierfür nur Unternehmen bewerben konnten, die 2021 einen Jahresumsatz von höchstens 500.000 Euro erzielt haben. Zum ersten Mal wird dieses Jahr außerdem nur ein Natexpo Award pro Kategorie vergeben.

„In diesem Jahr haben wir Produkte ausgewählt, die unserer Meinung nach in Bezug auf Verwendung, Zusammensetzung und Verbraucherinteresse wirklich innovativ sind, und zwar möglichst mit einer recht kurzen Liste von Inhaltsstoffen“, sagt Journalistin Isabelle Martinet, die seit 2018 in der Natexpo-Jury mitwirkt. Als Teil eines allgemeinen Trends sei viel mehr als früher auf die Zusammensetzung und die Anzahl der Zusatzstoffe geachtet.

Lena Renner

bioPress
Fachmagazin für Naturprodukte

www.bioPress.de

**Die Bio-Infothek wächst kontinuierlich
> 500 Marken > 14.000 Firmenkontakte**

**Suchfunktionen:
Firma, Branche, Länder, Warengruppe
verlinkt mit dem neuen Messeplaner**

**Informations-Plattform für Kaufleute,
Einkäufer und Verarbeiter (Rohstoffe)**

> 100 Sprachen



B₂B Lieferantenverzeichnis

Backwaren



Mestemacher - The lifestyle bakery
Am Anger 16
33332 Gütersloh
www.mestemacher.de
Roggenvollkornbrote und Westfälischer Pumpnickel 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.

Brotspécialitäten



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

Fruchtverarbeitung



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

Gewürze/Kräuter

Galke

Alfred Galke GmbH
37539 Bad Grund
Tel.: 053 2786810
info@galke.com
www.galke.com
Kräuter, Gewürze, pflanzliche Rohstoffe



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
Die Herbert Kluth (GmbH & Co. KG) bietet seit 1928 Nusskerne, Trockenfrüchte, Kerne und Zutaten in Premium-Qualität. Speziell für Großverbraucher liefert KLUTH ein umfangreiches Sortiment (700 g bis 1.000 g) in Bio-Qualität an. Im LEH ist KLUTH mit der Marke Biofarm vertreten und bietet neben naturbelassenen Produkten auch veredelte Knabbereien wie Bio Salz Cashews an.

pflanzliche Rohstoffe

Galke

Alfred Galke GmbH
37539 Bad Grund
Tel.: 053 2786810
info@galke.com
www.galke.com
Pflanzliche Rohstoffe seit 1920.



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.



Kündig Bio Agrarprodukte GmbH
Gradestraße 44
D-12347 Berlin
Tel. 030 609 020 70
Fax 030 609 020 760
info.de@kuendig.bio
Die Kündig Gruppe ist ein über 100-jähriges Produktions- und Handelsunternehmen im Familienbesitz mit Hauptsitz in Zürich (Schweiz). Kündig ist spezialisiert auf hochwertiges getrocknetes Gemüse, Kräuter, Gewürze und Pilze sowie auf Getreide, Ölsaaten und Tiefkühlprodukte.

ökotopia

Ökotopia GmbH
10365 Berlin
Tel.: 030 6980983
info@oekotopia.de
www.oekotopia.org
Fair gehandelte Bio-Rohstoffe: Tee in Premiumqualität, Roh-Kaffee und Kräuter. Fairtrade, Bioland, Gää, Naturland und Naturland Fair.

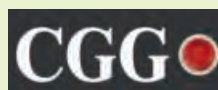
Suppe



WDM Bio-Fertigprodukte GmbH
Wasserstrasse 10,
15374 Müncheberg
Tel.: 033432 999 684
kontakt@wdm.bio
https://wdm.bio

Veganer Hersteller von Suppen, Eintöpfen, Grillsaucen, Pestos und Aufstrichen für private label und Gastro

Tee / Heißgetränke



Tea Goetz GmbH
Kabelkamp 11
30179 Hannover
vertrieb@teagoetz.com
www.teagoetz.com
Bio und Fairtrade



Wollenhaupt Tee GmbH
Gutenbergstr. 33-35
21465 Reinbek
Tel: +49 (0)40-72830 0
info@wollenhaupt.com
www.wollenhaupt.com

B2B-Lieferantenverzeichnis

Preise pro Ausgabe

4,80 Euro pro mm bei 32mm Spaltenbreite,
16 Euro pro Zeile,
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

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

Kleinanzeigen:

Spaltenbreite 32 mm
90mm Höhe=432 Euro
75mm Höhe=360 Euro
65mm Höhe=312 Euro

alle Preise zzgl. 19% MwSt.



NATURE LOVE®

NACHHALTIG WOHLFÜHLEN? NA LOGO!



Mit naturverliebter Nahrungsergänzung,
auch in Bio-Qualität.

Jetzt Nature Love listen!



- ✓ Nährstoffe, in denen nur drin steckt, was zählt
- ✓ Große Auswahl an Bio-Produkten
- ✓ Jede Charge laborgeprüft

Das lebendige Wasser

...aus den
Rosenheimer
Voralpen!



6 x Leichtglasflasche
im handlichen Träger



Führender Mineral- und Quellwasser- Produzent

im deutschen Biohandel



Hohe Reichweite

durch TV- und Online-
Kampagnen (z.B. 60 -
80 Mio. Sichtkontakte
im Mai & Juni 2023)



Premium-Marke mit hohen Sympathiewerten

laut Studie marken3klang
2022 von Schrot & Korn