



Bieler Tagblatt  
2501 Biel  
032/ 321 91 11  
www.bieler.tagblatt.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 23'871  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 9  
Fläche: 95'144 mm<sup>2</sup>

# «Das Wachstum ist riesig»

**Nahrung** Mit dem 20. Geburtstag des Coop-Labels Naturaplan feiert auch die biologische Landwirtschaft ihren Siegeszug. Doch ist Bio tatsächlich gesünder? Schmeckt Bio besser? Dazu Urs Niggli, Leiter des Forschungsinstituts für biologischen Landbau.

**Selbst Gummibärchen gibt es heute in Bioqualität. Ist dies noch gesund, oder leiden wir an einer kollektiven Biohysterie?** Grundsätzlich gehört zum Biogedanken auch eine gesunde Ernährung.

**Auf Gummibärchen trifft dies ganz sicher nicht zu.**

Der Biotrend hat fast alles erfasst. Moderne Biokonsumtinnen wollen ihr Müsli nicht mehr selber aus Haberflöckli, Nüssli und Apfelschnitzli herstellen, so wie dies Bircher-Benner empfahl. Sie wollen die Vorteile des Bio und gleichzeitig der Fertigprodukte, denn Biokonsumenten sind genau so gestresst wie alle anderen auch.

**Inzwischen gibt es sogar Alpkäse in Bioqualität. Da stellt sich die Frage: Essen denn nicht alle Kühe das gleiche Gras, die auf einer Alp, 2000 Meter über Meer, gesömmert werden?**

Die Kühe, die Biomilch geben, werden das ganze Jahr über biologisch gefüttert. Und es wird kein Dünger gestreut wie auf vielen konventionellen Alpen, auch Unkrautbekämpfung mit Chemie ist nicht erlaubt.

**Dieses Jahr feiert das Coop-Label Naturaplan seinen 20. Geburtstag. Sind biologische Lebensmittel tatsächlich eine Erfolgsgeschichte, wie Coop sagt, oder ist Bio eher ein Beispiel für gutes Marketing?**

Das Wachstum während der letzten 20 Jahre war riesig. Die Zahl der Biobetriebe stieg in der Schweiz von 1000 auf 6000; vor

«Tiere werden

**absolut industriell gehalten, oft wird Abfallfleisch verwertet.»**

20 Jahren betrug der Umsatz von Bioprodukten rund 100 Millionen Franken pro Jahr, heute sind es knapp 1,8 Milliarden Franken.

**Wieso ist der Trend zu biologisch hergestellten Nahrungsmitteln so stark?**

Die Konsumenten wünschen natürliche oder naturnah hergestellte Lebensmittel, weil das Umwelt- und das Qualitätsbewusstsein hoch ist und weil sie keine Rückstände in der Nahrung wollen wie Pflanzenschutzmittel oder hohe Nitratwerte. Auch das Tierwohl ist ihnen wichtig, und das sind die Biobauern vorbildlich.

**Um hochwertige Lebensmittel zu erhalten, geben die Konsumenten mehr Geld aus. Gleichzeitig werden aber immer billigere Nahrungsmittel gefordert. Wie erklären Sie dies?**

Wir müssen mit diesen beiden Entwicklungen leben, die in Deutschland noch ausgeprägter sind als bei uns: Dort geht der Billigtrend so weit, dass oft nur noch Junkfood angeboten werden kann; die Preise lassen es nicht mehr zu, dass Tiere anders als absolut industriell gehalten werden und sogar Abfallfleisch verwertet wird. Gleichzeitig gibt es auch in Deutschland ein stark wachsendes Segment von Leuten, die Wert legen auf eine hohe Qualität.

Seit Jahren schimpfen die

**Schweizer, dass Nahrungsmittel bei Grossverteilern wie Coop und Migros viel zu teuer seien.**

Im Vergleich mit Deutschland ist das Qualitätsniveau konventionell produzierter Nahrungsmittel in der Schweiz deutlich höher. Und zwar sowohl bezüglich der äusseren Qualität als auch der Reife und Frische. Wer darauf überhaupt keinen Wert legt, kauft über die Grenze ein.

**Leute, die in Deutschland einkaufen, bestreiten, dass die Qualität schlechter sei.**

Dies ist zum Teil Selbstbetrug. In Grenznähe wird zwar mehr Wert auf die Präsentation gelegt. Doch gerade bei Frischprodukten wie Früchten oder Fleisch ist die Qualität in der Schweiz deutlich besser. Bei den verarbeiteten Lebensmitteln hingegen sind die Unterschiede nicht ersichtlich. Aber Deutschland kann günstiger produzieren, weil viel grössere Mengen hergestellt werden.

**Die Werbung suggeriert, dass Biogemüse gesünder sei als konventionelles. Eine Metaanalyse der Universität Stanford**

**kommt hingegen zum Schluss, dass biologische Lebensmittel nicht wesentlich gesünder sind.** Grundsätzlich gilt, dass die Ernährungsweise wichtiger ist für die Gesundheit als der Unterschied zwischen biologischen und konventionellen Lebensmitteln. Wer sich sehr fett- und zuckerreich ernährt, lebt in jedem Fall ungesünder, als wer viele Früchte und Gemüse isst.

Bieler Tagblatt  
2501 Biel  
032/ 321 91 11  
www.bielertagblatt.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 23'871  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 9  
Fläche: 95'144 mm<sup>2</sup>



**Urs Niggli:** «Im Vergleich mit Deutschland ist in der Schweiz das Qualitätsniveau konventionell produzierter Nahrungsmittel deutlich höher.»

## Urs Niggli

- Er erforscht seit **23 Jahren** den Anbau von biologischen Landwirtschaftsprodukten und ist international sehr gut vernetzt. Seit gut 20 Jahren leitet Urs Niggli das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in Frick mit **140 Mitarbeitern**. Als Hobby nennt er seinen eigenen Gemüsegarten.
- Das FiBL ist eine **unabhängige** Forschungseinrichtung, die sich mit der Erforschung von **Methoden** und **Anwendungen** des biologischen Landbaus beschäftigt. Es ist eines der führenden Wissens- und Dokumentationszentren für Biolandbau. LT

### Dennoch wird behauptet, wer biologisch esse, fördere seine Gesundheit.

Die innere und äussere Qualität aller Schweizer Lebensmittel ist grundsätzlich hoch. Wer Biogemüse isst, das beweisen zahlreiche Studien, ernährt sich aber insgesamt vernünftiger.

### Somit ist das Rüebli aus biologischem Anbau nicht gesünder als das Rüebli aus integrierter Produktion?

Es gibt ein paar wenige Unterschiede: Biofrüchte und -gemüse haben zum Beispiel mehr bioaktive Inhaltsstoffe wie zum Beispiel Phenolsäuren. Die Ernäh-

Bioterra/zvg



Bieler Tagblatt  
2501 Biel  
032/ 321 91 11  
www.bielertagblatt.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 23'871  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 9  
Fläche: 95'144 mm<sup>2</sup>

Interview: Lotti Teuscher  
rungswissenschaftler bezeichnen diese bioaktiven Stoffe als relativ wichtig. Allerdings gibt es keine Untersuchungen an Menschen, die zeigen, ob diese Stoffe einen wichtigen Einfluss auf die Gesundheit haben. Vermutet wird dies aber. Biomilch enthält bis 25 Prozent mehr ungesättigte und hochwertige Fettsäuren, weil die Kühe mehr Gras und weniger Silo- und Kraftfutter fressen.

**Konsumentinnen behaupten, Biorüebli würden besser schmecken. Doch könnten sie eine Biokarotte geschmacklich von einer konventionellen unterscheiden?**

Niemals. Biorüebli erreichen aber bei Degustationen häufiger die vordesten Ränge. Grundsätzlich hat aber die Sorte einen grösseren Einfluss auf den Geschmack als die Anbauweise. Extrem gut schmeckende Tomaten ...

**... alte Sorten wie Berner Rose oder Ochsenherz, die sich nicht eignen für den Grossanbau ...**

... richtig, weil sie eine kurze Haltbarkeit haben. Die moderne Lebensmittelindustrie braucht Tomaten, die während mehrerer Tage transportiert und gelagert werden können. Tomaten mit einer festen Haut, die aber im Geschmack nicht optimal sind. Deshalb wird jetzt intensiv daran gearbeitet, Robustheit und Geschmack zu kombinieren.

**Gemäss der Metastudie ist der biologische Anbau sehr viel schonender für die Umwelt, und Labelfleisch stammt aus einer artgerechteren Tierhaltung. Ist dies der wichtigste Nutzen der Bionahrungsmittel?**

Die Belastung der Umwelt mit Pflanzenschutzmitteln und Dünger ist tatsächlich massiv tiefer. Dies ist meiner Meinung nach ein wichtiger Qualitätsunterschied.

Denn Fungizide, Herbizide und Insektizide sind nie ohne Nebenwirkungen. Ein Insektizid tötet auch Bodeninsekten, ein Nematizid gegen Schädwürmer tötet die Regenwürmer, ein Fungizid tötet andere Bodenmikroorganismen, das Herbizid tötet alle Unkräuter ...

**Die wichtig sind für Bienen und Schmetterlinge.**

Genau. Im Biobetrieb werden Unkräuter durch Hacken oder Striegeln entfernt, eine Restverunkrautung aber bleibt, was die Artenvielfalt erhöht. Für die Bienen bedeuten Pflanzenschutzmittel eine permanente Schwächung. Ihnen fehlen nicht nur die Blütenpflanzen: Im Bienenstock findet ein Gärprozess statt, an dem viele Mikroorganismen beteiligt sind. Fungizide bremsen diesen Prozess.

**Pflanzenschutzmittel sind somit eine permanente Belastung für das Ökosystem.**

Und energiereiche Dünger aus Erdöl sind schlecht für das Klima und den Energieverbrauch; die leichtlöslichen Stickstoffdünger belasten unser Grundwasser. In der biologischen Landwirtschaft wird tierischer Dünger rezykliert im gesamten Betrieb verteilt, auch auf den Äckern. Die integrierte Produktion dagegen bringt den Schweine- und Kuhdünger lediglich auf Wiesen aus, aber nicht in den Acker, weil es einfacher ist, mit Handelsdünger zu düngen.

**Somit herrscht auf Biobetrieben ein geschlossener Kreislauf.**

Auf diesen Betrieben entsteht deshalb Humus, im Boden wird das Klimagas CO<sub>2</sub> gebunden. Die Böden werden fruchtbarer, die Luft wird weniger belastet.

**Vor etwa 30 Jahren entstand der Trend zu biologisch hergestellten Nahrungsmitteln. Was war der Auslöser?**

Ich beschäftige mich seit 23 Jahren mit diesem Gebiet, damals

waren die Biolandwirte Pioniere. Es war ein kleines Grüppchen von weniger als 1000 engagierten, manchmal auch verbissenen Biobauern, die begannen, sich zu organisieren. Wir bauten das Knospe-Label auf, damit die Konsumenten Bionahrungsmittel als glaubwürdig erkannten. In enger Zusammenarbeit mit den Biobauern stellten wir Untersuchungen an. Dies war in die Zeit vor dem eigentlichen Bioboom.

**Welche Rolle spielten Nah-**

**«Immer wenn ein Skandal publik wurde, kam die Frage: Was ist die Alternative?»**

**rungsmittelskandale wie Antibiotika in Schweinefleisch oder zu viele Pestizide in Gemüse?**

Immer wenn ein Skandal publik wurde, kam die Frage: Was ist denn die Alternative? Die Antwort kam jeweils von den Biobauern, das hat aber nur zu einem langsamen Wachstum geführt. Denn für die Konsumentinnen war es kompliziert, Bioprodukte zu kaufen.

**Und es war die Zeit der schrumpeligen Äpfel in den Regalen.**

Es gab erst wenige Produkte in Bioläden oder Reformhäusern. Die Verbreitung begann erst richtig, als die Konsumenten sie in den Regalen der Grossverteiler fanden. Coop zum Beispiel hat begonnen mit dem Biojoghurt, die Konsumentin hatte zum ersten Mal die Wahl, was eine ganz andere Ausgangslage war. Ohne die Grossverteiler wäre das starke Wachstum unmöglich gewesen.

**Anfangs wurden all jene, die schrumpeliges Gemüse kauften,**





Bieler Tagblatt  
2501 Biel  
032/ 321 91 11  
www.bielertagblatt.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 23'871  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 9  
Fläche: 95'144 mm<sup>2</sup>

## belächelt, heute ist Bio ein Teil des Lifestyle.

Das ist richtig. Wer biologisch einkauft, qualifiziert sich als Elite.

## Sie sind Vater von vier Kindern. Essen die immer biologisch?

Meine Kinder sind alle erwachsen. Sie wurden mit biologischem Essen gross, konventionelle Produkte gab es zu Hause nie. Ich esse zu Hause biologisch, im Restaurant im Forschungsinstitut gibt es ausschliesslich biologische Kost. Aber ich reise von Abu Dhabi bis Neuseeland, von Kopenhagen bis Rom. Unterwegs esse ich zu 90 bis 95 Prozent konventionell.

## Können Sie eine feine Olma-Bratwurst ohne schlechtes Gewissen essen?

Ich habe kein schlechtes Gewissen. Aber mit meinem Konsum will ich die biologische Landwirtschaft fördern. Wenn ich mir einen Bauern der Zukunft vorstelle, ist dies eher ein selbstbewusster Biobauer als ein industrielles Lohnunternehmen, das sät und erntet, aber keine bäuerliche Verantwortung mehr hat.