



## Herausforderungen für Bioverarbeiter

Zur Qualität von Lebensmitteln gehört immer mehr die nachhaltige Produktion und Verarbeitung. Doch: Wieso sehen Bioprodukte oft so «anders» und für viele «gewöhnungsbedürftig» aus?



Thomas Althoff, FiBL

*Gedörnte Bio-Aprikosen sind ungeschwefelt und deshalb bräunlich-schwarz und nicht strahlend orange. Les abricots secs bio ne sont pas soufrés, raison pour laquelle ils sont brun-noir et non orange vif.*

**PETER JOSSI.** Biologische Lebensmittel sollen geschmackvoll, gesund, umweltfreundlich und fair produziert sein. Die hohen Erwartungen an die Produkte machen deutlich: Die Qualität von Bio-Lebensmitteln lässt sich nicht auf einzelne Kriterien reduzieren. Die Biobestimmungen reichen von Anbau und Tierhaltung bis auf den Teller oder zumindest bis ins Verkaufsregal.

Als Resultat der Bioanforderungen unterscheiden sich die Biolebensmittel im Verkauf oft klar erkennbar. Selbst «Bioaktive» und umso mehr «Bioneulinge» kaufen aber nicht unbedingt gerne Produkte, die «irgendwie anders» sind. Beim Bioeinkauf stellen sich der Kundschaft konkrete Fragen wie beispielsweise: Wieso sind gedörnte Bioaprikosen «weniger orange»? Wieso schmeckt ein Biofruchtjoghurt «weniger intensiv»?

### Wieso sieht Bio anders aus?

«Weniger ist mehr» – mit diesem Prinzip fasst Regula Bickel die Zielsetzungen der Bioverarbeitung zusammen. Bickel leitet am «Forschungsinstitut für biologischen Landbau»

(FiBL) die Lebensmittelforschung. In einem neuen Dossier «Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel» beleuchtet sie zusammen mit weiteren FiBL-Fachleuten die Aspekte der Qualität und Nachhaltigkeit biologischer Lebensmittel.

Bickel zeigt die grundsätzlichen Unterschiede der Bioverarbeitung im Vergleich zur konventionellen Herstellung auf: «Die Bioverordnung und die privatrechtlichen Biolabel schränken den Gebrauch von vielen Zusatzstoffen stark ein.» Zum Beispiel bei den Bioaprikosen: «Gedörnte Bioaprikosen sind ungeschwefelt und deshalb bräunlich-schwarz und nicht strahlend orange. Ohne den Zusatzstoff Sulfid (E 220) sind sie jedoch natürlicher und schmecken ebenso gut», sagt Bickel. «Man muss sich nur an die natürliche Farbe gewöhnen.» Ein weiteres Beispiel sind die Biohimbeeren: «Beim Himbeer- und weiteren Fruchtjoghurts werden ausschliesslich Früchte und Zucker beigemischt. Es ist natürlicher als dasjenige mit Aromastoff-Zusatz, auch wenn es zum Teil etwas weniger intensiv schmeckt. An Bioprodukte gewohnte Konsumentinnen fin-



Alimenta  
3001 Bern  
031/ 380 13 24  
www.alimentaonline.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 2'720  
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 12  
Fläche: 76'670 mm<sup>2</sup>

den, es schmecke weniger künstlich.»

Der Einsatz von Nitritpökelsalz (E 250) ist daher auch bei der Bioverarbeitung in eingeschränktem und klar definiertem Mass zugelassen. Viele der in der konventionellen Verarbeitung üblichen Zusatzstoffe sind bei der Biofleischverarbeitung jedoch verboten. Wie bei allen Bioprodukten sind auch bei Fleischerzeugnissen chemisch-synthetischen Hilfsmittel in den allermeisten Fällen nicht zugelassen. Die Liste der für die Biofleischverarbeitung verbotenen Stoffe (Quelle: Bio Suisse-Richtlinien) ist entsprechend lang und zeigt, was in der konventionellen Fleischverarbeitung üblicherweise zum Einsatz kommt: Phosphate, Gluconodelta-Lacton, alle Geschmacksverstärker [E 620–633] und hydrolysierte Proteine, alle Enzyme (auch Transglutaminase), synthetische Ascorbinsäure und Ascorbate (Antioxidans), sämtliche Formen von Aromastoffen (inkl. Raucharomen und Flüssigrauch). Viele dieser Hilfsstoffe lassen sich durch biozertifizierte Zusatzstoffe oder Biozutaten ersetzen. Dies erfordert jedoch viel Know-How über das klassische Metzgereihandwerkswissen hinaus.

#### Was ist eine gute Biowurst?

Ernst Stettler betrieb in Langenthal lange Jahre

#### Forschungspreis Bio-Lebensmittelwirtschaft

Der Forschungspreis Bio-Lebensmittelwirtschaft wurde an der Biofach 2015 in Nürnberg zum zweiten Mal verliehen. Die Trägerorganisationen des bisher auf Deutschland fokussierten Forschungspreises wollen die Ausschreibung nun auf weitere Länder ausweiten, darunter auch die Schweiz. Besonderes Interesse besteht an Fragestellungen, die den der Landwirtschaft nachgelagerten Bereich der Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung betreffen: Rohstoffe & Technologien, Ernährung & Gesundheit, Unternehmensführung & -kultur, Kooperation, Kommunikation und Nachhaltigkeitsverantwortung. Informationen und Bewerbung: <http://www.forschungspreis-bio-lebensmittel.de/index.php?id=48>

eine der ersten Bio-Metzgereien der Schweiz. Mittlerweile hat er altershalber den Betrieb in neue Hände übergeben. Nach wie vor steht er Berufsleuten und Vermarktern, zum Beispiel den Bioläden, beratend zur Seite. Ernst Stettler hat in den langen Jahren der handwerklichen Biopraxis auch Verfahren entwickelt, die über die Bioanforderungen hinaus gehen: «Was die traditionellen Anwendungsbereiche von Nitrit, Phosphat und Glutamat angeht, stehen heute pflanzlichen Alternativen zur Verfügung, mit Vorteilen für das Wohlbefinden und die Gesundheit. Bei fachkundiger Anwendung gehört diesen Stoffen die Zukunft.» Biowurst- und Biofleischwaren mit natürlichen Zutaten ohne Zusatzstoffe: Das sei gute alte Handwerkskunst nach Urgrossvaterart, lautet Stettlers Strategie. Er betont dabei, «dass die Pflege traditioneller Herstellkunst nicht einer Anpassung der Herstellverfahren und Rezepturen an heutige Qualitäts- und Gesundheitsansprüche widerspricht.»

Weitere Informationen: FiBL-Dossier Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel <https://www.fibl.org/de/shop/artikel/c/qualitaet/p/1405-lebensmittelqualitaet.html> [www.bio-coaching.ch](http://www.bio-coaching.ch) (Ernst Stettler)

## Aliments bio et qualité

Les denrées alimentaires bio doivent être savoureuses, saines, écologiques et produites de façon équitable. Des exigences élevées et multiples aux produits, qui vont de la culture et de la garde des animaux jusqu'à l'assiette, ou du moins au rayon de vente. Au final, à la vente, les aliments bio se distinguent souvent des conventionnels.

Mais pourquoi donc? Dans un dossier correspondant, Regula Bickel, de l'Institut de l'agriculture biologique (FiBL), explique les différences: «Les exigences bio limitent l'emploi d'additifs. Les abricots séchés bio par



Alimenta  
3001 Bern  
031/ 380 13 24  
www.alimentaonline.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 2'720  
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 12  
Fläche: 76'670 mm<sup>2</sup>

exemple, ne peuvent contenir de sulfite (E220). Sans celui-ci, ils perdent naturellement leur couleur orange. Mais leur goût n'en pâtit pas et ils sont plus naturels. Même chose avec les yoghourts aux framboises: sans arôme artificiels, le parfum est moins intense. Une fois habitué, le consommateur doit néanmoins constater que le goût est clairement moins artificiel.

Dans la transformation de viande, les exigences sont particulièrement marquées. A l'exemple de la saucisse nationale, on voit la perception et les attentes de la clientèle: sans sel nitraté pour saumure, le cervelas passe du rosé au gris-brun. «Comme on mange avec les yeux, les consommateurs ne l'achètent pas», commente Regula Bickel, raison pour laquelle cet additif est aussi

admis en transformation bio. Beaucoup d'additifs usuels dans la transformation conventionnelle, mais interdits en bio, peuvent cependant être remplacés par des équivalents bio. Cela requiert toutefois un savoir-faire spécifique.

Ernst Stettler, boucher à la retraite qui longtemps a tenu l'une des premières boucheries bio de Suisse, est aujourd'hui conseiller pour ses pairs. Selon lui, les alternatives végétales aux ingrédients de synthèse possèdent de nombreux avantages en termes de santé et de bien-être: «Si on les emploie correctement, l'avenir leur appartient!». Et d'ajouter qu'une «fabrication traditionnelle ne contredit en rien une adaptation des processus de fabrication et des recettes aux exigences de qualité et de santé actuelles.» *pj*

## Eine IG für Bioverarbeiter und -händler

Am 19. Mai 2015 wurde die «Interessengemeinschaft Bio Schweiz» (IG BIO) gegründet. Erstes Ziel ist der realistische Umgang mit Rückständen, wie Präsident Niklaus Iten erklärt.

**alimenta:** Was führte zur Gründung der IG BIO Schweiz?



**NIKLAUS ITEN:** Der Anlass zur Gründung war eine Sitzung aller Beteiligten in der Bio-Kette Ende April in Olten. Das Thema der Sitzung war die Tatsache, dass mit der Zunahme der Rück-

standsanalysen im Biolandbau, im Handel und in der Verarbeitung sich das Problem stellt, wie deren Ergebnisse einheitlich und verbindlich zu interpretieren sind.

*In welchem Verhältnis steht die IG BIO zu den klassischen Branchenverbänden der Lebensmittelbranche?*

Die IG BIO soll die Bio-Kette ab Primärproduktion vertreten. Sie vereinigt Vertreter

der Industrie, der Logistik, des Rohstoff- und Detailhandels, ausgenommen die Primärproduktion. Ein solches Konstrukt passt nach Ansicht der Fial-Geschäftsführer nicht in die bestehenden Fial-Strukturen, weil die Fial erstens «vertikal» organisiert ist und zweitens nur für schweizerische Hersteller und nicht für Importeure, Logistiker und Detailhandel gedacht ist.

Die IG BIO hingegen ist ein «horizontaler» Verband, der sich aus Vertretern aller Branchen zusammensetzen soll. Frau Dr. Karola Krell-Zbinden von der Anwaltskanzlei Markwalder Emmenegger stellte sich zur Verfügung, in ihrer Funktion als Rechtsanwältin die Gründung eines «Bio-Branchenverbands» einzuleiten.

*Welche Zielsetzungen hat die IG BIO? Welche Praxisprobleme gibt es zu lösen?*

Das erste Ziel der IG BIO ist es, zu den Handlungen der betroffenen Bundesämter,



Alimenta  
3001 Bern  
031/ 380 13 24  
www.alimentaonline.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 2'720  
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 12  
Fläche: 76'670 mm<sup>2</sup>

der Zertifizierungsstellen und Lebensmittelvollzug und der Lebensmittelkontrolle im Umgang mit Rückständen Stellung zu nehmen, um eine praxistaugliche Lösung zu schaffen. Behördliche Vorgaben müssen unbedingt die Tatsache berücksichtigen, dass selbst durch beste Herstellungspraxis eine völlige Rückstandsfreiheit von Bioprodukten unmöglich zu garantieren ist. Der Glaube, dass «Bio» gleich «rückstandsfrei» bedeutet, geht von falschen Annahmen aus. Rückstände aufgrund unbeabsichtigter und

unvermeidbarer Vermischungen sind eine Tatsache. Der Aufwand zur Abklärung solcher Fälle, die kein Sicherheitsproblem darstellen, kann derart gross sein, dass Bioprodukte vernichtet werden müssen, weil die Abklärungen so viel Zeit und Kosten beanspruchen, dass das Produkt nicht mehr verkauft werden kann.

*Informationen und Kontakt: IG BIO, Interessengemeinschaft Bio Schweiz, <http://igbio.ch/de/willkommen/>*