



Bio – alles andere als logisch

Konsumentenschützer fordern ein einheitliches System für die Kennzeichnung von biologischen Produkten

DÉSIRÉE FÖRY

Eichenrinde, in Hirnhöhle eines Haustierschädels präpariert – was nach Okkultismus klingt, ist in Wahrheit ein Kompostpräparat in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Lebensmittel, die biodynamisch produziert werden, tragen das Label «Demeter». Es ist seines Zeichens das älteste Bio-Label der Schweiz. Der Tages- und Jahresverlauf hat einen wesentlichen Einfluss auf die Bewirtschaftung nach Demeter-Richtlinien. Die Landwirte machen sich dabei «Kräfte aus dem Kosmos und der Erde» zunutze sowie spezielle Präparate «aus Heilpflanzen, Kuhdung und Quarz», welche «in einer tierischen

Hülle im Boden heranreifen». Wer Demeter einkauft, wisse, dass dahinter eine konsequent naturnahe und nachhaltige Landwirtschaft und Verarbeitungsweise stehe, so das Credo der anthroposophisch orientierten Organisation, die Rudolf Steiner 1924 gegründet hatte.

Konsument hat den Label-Salat

Naturnah und nachhaltig – das schreibt sich nicht nur Demeter auf den Leistungsausweis. Auch für Bio Suisse, das Gütesiegel mit der typischen Knospens-Kennzeichnung, ist eine nachhaltige, biologisch wertvolle Produktion wichtig. Produkte mit der Bio-Knospe müssen ganz bestimmte Produktionsstandards wie vielfältige Lebensräume für Pflanzen

und Tiere, artgerechtes Futter oder Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger erfüllen.

Es gibt unzählige weitere Beispiele von Bio-Marken. Dabei regelt immer die Bio-Verordnung detailliert, welche Richtlinien Produkte erfüllen müssen, um sich als biologisch zu bezeichnen

(siehe Kasten). Die Begriffe «biologisch», «ökologisch», im Französischen «biologique», italienisch «biologico» oder das rätoromanische Wort «biologic» sind denn auch durch die Bio-Verordnung geschützt. Verbänden, NGO oder Stiftungen, den Eigentümern der Bio-Gütesiegel, gehen die staatlichen Vorschriften aber oft zu wenig weit, so dass sie ihre eigenen Richtlinien haben. Wollen Produzenten und Händler ein bestimmtes Gütesiegel führen, verpflichten sie sich im Gegenzug zur Einhaltung dieser entsprechenden Richtlinien, Zertifizierungsbestimmungen und Kontrollen sowie zur korrekten Deklaration ihrer Produkte.

Steht «Bio» drauf, muss somit auch Bio-Qualität drin sein. Doch neben den offiziellen Gütesiegeln führen Händler unzählige Markierungen mit den unterschiedlichsten Qualitätsstandards. Der Konsument muss sich so auf seinem Weg durch die Supermarktregale durch ein Dickicht an offiziellen Bio-Labels auf der einen und Marketingetiketten auf der anderen Seite schlagen. Transparenz darüber, was die Kennzeichnungen auf den Verpackungen wirklich heissen, hat

er dabei auf den ersten Blick nicht – die Detailhändler verweisen auf ihre Websites, wo sich Kunden informieren könnten. Denn die Kennzeichnungen von Lebensmitteln wie «100% natürlich» oder «natürlich gut» sind im Gegensatz zu «Bio» nicht gesetzlich geschützt. Pseudo-Labels können so einen falschen Eindruck von Lebensmitteln mit Bio-Qualität erwecken, obwohl sie die gesetzlichen Vorgaben gar nicht erfüllen.

Beispiele für ein solches Label-Chaos findet man vielerorts, unter anderem auch bei Aldi Suisse: Der Discounter führt derzeit vier Marken, die dem Kon-

sumenten suggerieren sollen, dass er besonders gesunde Lebensmittel kauft, wobei nur zwei davon echt «Bio» sind. Die «Nature Suisse Bio»-Produkte stammen aus Schweizer Betrieben, die mit der Knospe von Bio Suisse zertifiziert sind. Artikel mit der Kennzeichnung «Nature Active Bio» stammen aus EU-Ländern und erfüllen die Richtlinien, die in der EU für biologische Lebensmittel gelten. Darüber hinaus führt Aldi Suisse die Marke «Nature Suisse». Der Discounter kennzeichnet damit Produkte aus Schweizer Herkunft, die zwar natürlich gewachsen sind, artgerecht gehalten und schonend transportiert wurden. Doch diese Artikel werden nach einem eigens für die Marke entwickelten Reglement kontrolliert, das nicht den gesetzlichen Bio-Anforderungen genügt. Seit Juli führt Aldi Suisse zudem die Marke «Fairmilk». Auch die «Fairmilk»-Produzenten erfüllen zwar höhere Tierhaltungsstandards, nicht aber die gesetzlichen Richtlinien, so dass es sich dabei ebenfalls nicht um ein Bio-Produkt handelt.

«Koordiniert euch!»

Das verwirrt: Was ist echte Bio-Qualität, was nur Marketing? Für Sara Stalder, Geschäftsleiterin der Stiftung für Konsumentenschutz, ist dieser «Label-Salat» ein grosses Problem. «Der Konsument kann von aussen nicht mehr unterscheiden zwischen einem wirklichen Qualitätslabel und einer Pseudo-Auszeichnung, die einen reinen Marketingzweck erfüllt.» Die Konsumentenschützerin fordert aus diesem Grund: «Detailhändler, koordiniert euch!» Doch die Konzerne stellten sich dagegen, weil sie um ihre Marketinginstrumente fürchteten, vermutet Stalder. «Wir befinden uns des-



wegen in einer Pattsituation: Wenn die Detailhändler sich nicht bewegen, haben die Konsumenten weiterhin den Label-Salat», sagt Stalder. Dass sich die Händler auf ein einheitliches System einigen, ist derzeit nicht wahrscheinlich.

Was Stalder aber dezidiert nicht will, sind staatlich kontrollierte Gütesiegel, wie sie in der EU geführt werden. «Sol-

che würden absichtlich tiefe Ansprüche stellen, damit sie so viele Produzenten wie möglich erfüllen», befürchtet sie. Einen Kurswechsel bei den Detailhändlern, so vermutet die Konsumentenschützerin, werde es nur geben, wenn das Vertrauen der Konsumenten in die Qualitätslabel vollends verloren geht.

Bio-Verordnung regelt, was «Bio» heisst

föd. · Gemäss der Verordnung über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel – kurz Bio-Verordnung – dürfen in der Schweiz Lebensmittel als «Bio» gekennzeichnet sein, wenn sie ganz bestimmte Auflagen erfüllen: Die natürlichen Kreisläufe und Prozesse müssen berücksichtigt, der Einsatz chemisch-synthetischer Hilfsstoffe und Zutaten vermieden, gentechnisch veränderte Organismen dürfen

nicht verwendet und die Erzeugnisse nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt werden. Zum Wohle der Tiere müssen Landwirte deren Anzahl an die landwirtschaftliche Nutzfläche anpassen, die Tiere während der Lebensdauer auf Biobetrieben halten und mit Bio-Futter füttern. Darüber hinaus darf die Kennzeichnung bei Produkten, die nicht nach diesen Bio-Richtlinien produziert wurden, nicht einen falschen Eindruck von Bio-Qualität erzeugen.