

Am Ball bleiben

Lebensmittelkandale und knapper werdende Rohstoffe haben das Bewusstsein gegenüber Lebensmitteln geschärft. Viele Konsumentinnen und Konsumenten wollen heute wissen, woher ein Produkt kommt, wie es produziert und transportiert wurde. Dabei interessieren sie sich sowohl für die sozialen Bedingungen als auch für die Umweltaspekte. So ergeht es auch mir. Ich will beim Essen auf eine umfassende Nachhaltigkeit setzen, dabei aber nicht auf Genuss verzichten. Das ist ganz einfach, man braucht nur ein paar Punkte zu berücksichtigen. Ich esse beispielsweise häufig vegetarisch und trage so zum Schutz des Klimas bei.



Denn ein vegetarisches Mittagsmenu verursacht im Schnitt dreimal weniger CO₂-Emissionen als eines mit Fleisch. Erfreulich finde ich, dass die Gastronomie die vegetarische Küche als chic und cool entdeckt und immer mehr Fleischloses auf der Karte offeriert. Weiter gestalte ich meinen privaten Menüplan nach dem Inhalt meines Kühlschranks. Damit verhindere ich, dass Frischprodukte schlecht werden und weggeworfen werden müssen. Resten verwandle ich regelmässig in leckere Menüs, indem ich sie anbrate oder für Aufläufe verwende. Das ist wichtig, weil bei uns rund 30 Prozent der Nahrungsmittel weggeworfen werden, der Grossteil von den Haushalten. Mit der wertvollen Ressource Lebensmittel sollten wir unbedingt ökonomischer umgehen.

Last but not least kaufe ich Bioprodukte, weil sie einem umfassenden Nachhaltigkeitsansatz genügen, das heisst sowohl Boden-, Gewässer- und Klimaschutz als auch das Tierwohl sowie soziale Anforderungen berücksichtigen.

Wichtig scheint mir aber, dass sich auch der Biolandbau neuen Herausforderungen wie der zunehmenden Wasserknappheit, der sich verschärfenden Klimaproblematik und der unter grossem Druck stehenden Biodiversität stellt. Starke und glaubwürdige Biolabels wie die Knospe tun dies heute schon.

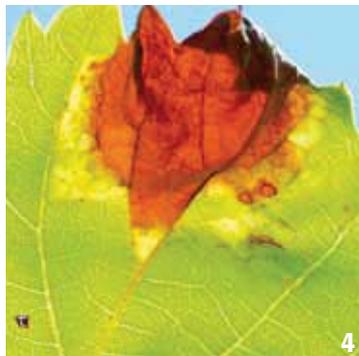
Wichtig scheint mir aber, dass sich auch der Biolandbau neuen Herausforderungen wie der zunehmenden Wasserknappheit, der sich verschärfenden Klimaproblematik und der unter grossem Druck stehenden Biodiversität stellt. Starke und glaubwürdige Biolabels wie die Knospe tun dies heute schon.

Wichtig scheint mir aber, dass sich auch der Biolandbau neuen Herausforderungen wie der zunehmenden Wasserknappheit, der sich verschärfenden Klimaproblematik und der unter grossem Druck stehenden Biodiversität stellt. Starke und glaubwürdige Biolabels wie die Knospe tun dies heute schon.

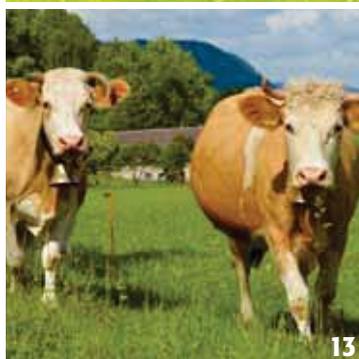
J. Zimmermann

Jennifer Zimmermann,
Projektleiterin Konsum WWF Schweiz

bioaktuell



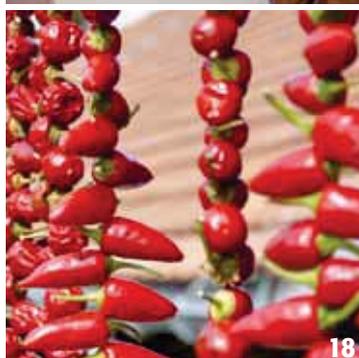
4



13



14



18



22

PRODUKTION

4 Knospe-Wein im grossen Stil

Roland und Karin Lenz mussten zweimal ansetzen, um ihren Rebberg auf Bio umzustellen. Jetzt läuft's, sowohl auf den mittlerweile 13 Hektaren Anbaufläche als auch in der eigenen Kelterei.

8 Bio und Bio

Knospe, Bundesbio, EU-Bio – was steckt dahinter? Die Knospe-Rohstoffe sind nach strengeren Richtlinien produziert, und in der Verarbeitung erlaubt Bio Suisse weniger Zusatz- und Hilfsstoffe. Ein Überblick.

BIODIVERSITÄT

10 Bio Suisse macht vorwärts

Auf den Knospe-Betrieben fördern die Bäuerinnen und Bauern die Naturvielfalt, und ihre Organisation hat sich eine neue Biodiversitätsrichtlinie gegeben, die sie jetzt umsetzt.

FORSCHUNG

14 Wie anders schmeckt Bio?

Das Projekt Ecropolis hat in fünf EU-Ländern und in der Schweiz die sensorischen Eigenschaften von Bioprodukten untersucht. bioaktuell bringt eine Zusammenfassung mit Schwerpunkt Schweiz.

BIO SUISSE

22 Soziale Anforderungen: Standortbestimmung

Bio Suisse hat neun Betriebe auf die Arbeitsbedingungen kontrolliert. Es gibt noch viele offene Fragen, bevor Bio Suisse nächstes Jahr den Bereich mit einer Weisung regeln kann.

RUBRIKEN

- 13 Ratgeber
- 18 Markt und Konsum
- 27 Notizen
- 27 Märitstand
- 28 Impressum
- 29 Agenda
- 31 Nachruf