

Zukunftsfähige Ernährung

Es ist eine Unsicherheit eingetreten, wo es hingehen soll mit den Biolebensmitteln. Scheinbar ist ein Gegensatz entstanden zwischen dem Ziel, möglichst alle Menschen mit Bio zu versorgen, und den hehren inhaltlichen Zielen der Branche. Da wird gemunkelt, ob denn noch alles wirklich Bio sei, wo Bio draufsteht, auch bei Konfekt und Fertiggerichten. Ich darf all die Skeptischen trösten, eines ist sicher: Die Vorgaben für die Bioverarbeitung waren nie so präzise und detailliert wie heute.



Bei dieser Debatte dürfen wir nicht vergessen: Es gibt keine Alternative zu 100 Prozent Bio für alle. Die Klimakatastrophe findet statt, der Verlust der Artenvielfalt ist dramatisch, eine Milliarde Menschen hungern und eine Milliarde Menschen leiden an

Überernährung. Die Menschheit ist in Bezug auf Ernährung in einer absurden Situation! Ich hatte einmal für mich beschlossen, dass ich erst bereit bin, mich mit Luxusdetails wie zum Beispiel der genauen Zusammensetzung der wenigen gemäss EU-Verordnung für die Bioprodukten erlaubten (und deklarierten) konventionellen Aromen zu beschäftigen, wenn ich einigermaßen sicher bin, dass die grossen Probleme ordentlich angegangen werden.

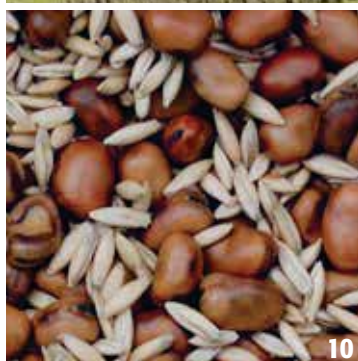
Der Mensch muss an der Stelle Verantwortung übernehmen, wo er hingestellt wurde. In diesem Sinne glaube ich, dass es für die Biounternehmen heute wichtig ist – neben der unstrittigen Aufgabe, gute, transparente und gesunde Lebensmittel anzubieten –, sich ernsthafter als bisher den eigenen Umweltleistungen und den globalen Gerechtigkeitsfragen zu widmen.

Aber: In der Ernährung lesen wir aus, welche Informationen das Lebensmittel in seinem Werdeprozess gesammelt hat. Die Auseinandersetzung mit natürlicher Ernährung ist ein Beitrag zur Bewusstseinsbildung mit vielfältigen Auswirkungen auf individuelles Handeln. Die Kernverantwortung eines Lebensmittelherstellers ist das *Lebens-Mittel*, samt den Informationen, die es prägen. Und diese sind zu weiten Teilen eine Frage der Technologien und Stoffe. Deshalb macht es Sinn, dort genau hinzuschauen.

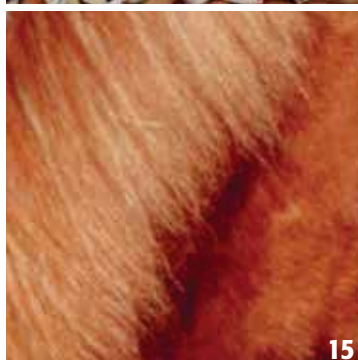
bioaktuell



8



10



15



17

HIER UND JETZT

4 Die aktuellen Trends im Konsumverhalten

Mirjam Hauser analysiert am Gottlieb Duttweiler Institut Konsumentenverhalten und Ernährung. bioaktuell hat mit der Forscherin gesprochen, die am 26. Oktober an der Jahrestagung für die Bioverarbeitung über die neuesten Food-Trends referieren wird.

MARKT

8 Südtirol – keine Bioboomregion

In der Werbung und im Marketing für Lebensmittel gibt sich das Südtirol gerne «naturnah», regional und qualitätsbewusst. Aber nur rund zwei Prozent der Landwirtschaftsbetriebe arbeiten biologisch. Wo klemmt's?

PRODUKTION

10 Tipps zur Fruchtfolgeplanung

Wer einen zu hohen Getreideanteil in der Fruchtfolge hat, handelt sich erhöhten Krankheits- und Unkrautdruck ein. Hansueli Dierauer vom FiBL zeigt, wie sich Abhilfe schaffen lässt.

13 Wintereiwisserbsen nicht zu früh säen

BIO SUISSE

18 Betrugsfall Sunny Land

Vom italienischen Betrugsskandal, der Ende letztes Jahr platzte, war auch Knospe-zertifizierter Futtermais betroffen. Was Bio Suisse und bio.inspecta unternommen haben und was sie noch tun wollen.

20 Der neue Knospe-TV-Spot

21 Grüezi Bio: Die Knospe im Ausland

22 Mengenüberwachung auf dem Biomilchmarkt

RUBRIKEN

15 Ratgeber

19 Märtestand

23 Notizen

24 Impressum

25 Agenda

27 Das letzte Wort. Leserbrief

Alexander Beck*,

Geschäftsführer Assoziation
ökologischer Lebensmittelhersteller Aoel

*Alex Beck betreut den Workshop über Zusatzstoffe an der Jahrestagung für die Bioverarbeitung (siehe Seite 6).

Titelbild: Mirjam Hauser im Gespräch mit bioaktuell.

Bild: Rolf Schatzmann