

# Wie Sie Ihren Betrieb nachhaltig weiterentwickeln können

Die Nachhaltigkeit gewinnt bei Konsumenten als Entscheidungskriterium zunehmend an Bedeutung. Deshalb muss sich auch die Biobranche die Gretchenfrage stellen lassen: Wie hast du's mit der Nachhaltigkeit? Die Frage ist einfach, die Antwort komplex. Eine schrittweise Annäherung bietet der neue Nachhaltigkeitskatalog von Bio Suisse.

Spätestens seit der UNO-Konferenz in Rio de Janeiro im Jahr 1992 ist Nachhaltigkeit ein allgemein respektiertes gesellschaftliches Ziel. Viele Gemeinden und Menschen haben die in Rio entworfene Agenda 21 aufgenommen und konkretisieren sie nach dem Motto «Denke global und handle lokal.». Nicht zuletzt dank dieser Diskussion und den deutlich gewordenen Grenzen des Liberalismus hat das Thema breiten Eingang in die Wirtschaft gefunden: Grosse Unternehmen veröffentlichen Nachhaltigkeitsberichte, lancieren Nachhaltigkeitskampagnen und gründen Nachhaltigkeitsstiftungen. KMUs setzen auf erneuerbare Energie oder betreiben *Fair Banking*.

Ist Nachhaltigkeit zum Gummiwort geworden? Manchmal wird der kritische Betrachter den Eindruck nicht los, dass der Begriff Nachhaltigkeit als grünes Deckmäntelchen dient. Dass aber Wirtschaftsakteurinnen nicht mehr nur Greenwashing betreiben können, ist spätestens dann klar, wenn der Begriff auch als Entscheidungskriterium in den Köpfen der Konsumentinnen und Konsumenten angekommen ist. Offenbar ist das zwanzig Jahre nach Rio der Fall, wie die kürzlich veröffentlichte Studie

«Consumer Value Monitor Food» vom Gottlieb Duttweiler Institute zeigt (siehe auch bioaktuell 7/12). Damit muss sich jede und jeder die Gretchenfrage gefallen lassen: «Nun sag, wie hast du's mit der Nachhaltigkeit? Du bist ein super gutes Unternehmen, allein ich glaub, sie geht dir wohl zu weit?»

## Einfache Frage, detaillierte Antwort

Nachhaltigkeit ist eine komplexe Angelegenheit und es gibt verschiedene Definitionen. Gemeinsamer Nenner ist: Wir sollen so wirtschaften, dass unsere Lebensgrundlagen auch künftigen Generationen uneingeschränkt zur Verfügung stehen. In der Beurteilung dieser Frage sind meist die drei Aspekte Ökologie, Ökonomie und Soziales massgebend, und es werden Bewertungssysteme verwendet, die bis zu 200 Indikatoren enthalten. Eine schnelle Antwort auf die Gretchenfrage ist da kaum möglich. Aber da sie vermehrt gestellt wird, kommt auch die Biobranche – die in ihrem Selbstverständnis per se nachhaltig

ist – nicht darum herum, sie detailliert zu beantworten.

## Selbsteinschätzungs- und Informationsinstrument

Dazu hat Bio Suisse einen Nachhaltigkeitskatalog auf der Seite [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) aufgeschaltet. Er ermöglicht es den Produzentinnen und Lizenznehmern, die Nachhaltigkeit ihrer Betriebe selbst einzuschätzen und eventuelle Schwachstellen und Weiterentwicklungspotenziale zu erkennen. Zu finden ist der Nachhaltigkeitskatalog jeweils unter den Menüpunkten «Produzenten» oder «Verarbeiter und Händler» im Untermenü «Nachhaltigkeit». Der Katalog liefert auch einen Überblick über die nachhaltigkeitsrelevanten Aktivitäten von Bio Suisse (Richtlinien, Merkblätter, Projekte) und gibt viele Informationen und Links zu Nachhaltigkeitsthemen. bioaktuell hat mit der Projektverantwortlichen von Bio Suisse, Nathalie Stampfli, gesprochen (siehe Interview rechts) und wollte wissen, was es mit dem Thema Nachhaltigkeit bei der Knospe auf sich hat.

Stephan Jaun

### Nachhaltigkeit: die Brundtland-Definition

Im Bereich Nachhaltigkeit hat sich international die sogenannte Brundtland-Definition durchgesetzt: Nachhaltige Entwicklung ist eine Entwicklung, welche die Bedürfnisse der Gegenwart befriedigt, ohne die Möglichkeiten zukünftiger Generationen zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse zu befriedigen (Brundtland-Kommission 1987). Dabei werden die drei Dimensionen nachhaltiger Entwicklung postuliert, die miteinander eng zusammenhängen: die ökologische, die soziale und die wirtschaftliche Dimension. Dazu kommt die zeitliche Dimension, die den Entwicklungscharakter zum Ausdruck bringt. Alles, was man herstellt, baut oder entwickelt und handelt, hat einen Einfluss auf die Nachhaltigkeit. Nachhaltige Entwicklung ist der Prozess, Nachhaltigkeit das Ziel.

### Elemente der nachhaltigen Ernährung



Die Elemente einer nachhaltigen Ernährung: Schutz der Umwelt, soziale Gesellschaft, faire Wirtschaft sowie Gesundheit und Genuss.

# «Eine Hilfestellung für die Branche»

## bioaktuell: Warum hat Bio Suisse den Nachhaltigkeitskatalog lanciert?

**Nathalie Stampfli:** Der Vorstand von Bio Suisse hat die Nachhaltigkeitsbewertung der Branche als Ziel gesetzt. An Expertenworkshops mit dem FiBL haben wir erstmals einen vertieften Blick auf die Nachhaltigkeit der Biobranche geworfen und dabei gemerkt, dass es auch in der Biobranche Lücken gibt.



Nathalie Stampfli, bei Bio Suisse im Bereich Qualitätssicherung und -entwicklung.

## Ist die Biobranche nicht per se schon nachhaltig?

Der Biolandbau ist sicher die nachhaltigste Bewirtschaftungsweise. In vielen Bereichen sind wir führend. Der Nachhaltigkeitskatalog soll den einzelnen Betrieben aufzeigen, was sie alles schon gemacht haben. Es gibt aber auch Bereiche, die wir bisher weniger beachtet haben. Ziel der Knospe ist, dass wir uns hier weiterentwickeln. Eine Selbsteinschätzung soll die Themen zusammenfassen und einen Überblick ermöglichen.

## Die Einschätzung ist freiwillig – was nützt sie?

Sie soll für das Thema sensibilisieren und die Betriebe zu weiteren Massnahmen motivieren. Es ist nicht das Ziel, dass sofort alle in allen Bereichen nachhaltiger werden.

## Ist zu erwarten, dass sich daraus später Richtlinien entwickeln?

Die Arbeit soll vor allem eine Hilfestellung für die Branche sein. Es ist aber nicht ausgeschlossen, dass der eine oder andere Aspekt dereinst Eingang in eine Richtlinie findet, vor allem dann, wenn ihn ohnehin die meisten der Betroffenen erfüllen. Gerade in der Verarbeitung ist zur ökologischen Nachhaltigkeit wenig in den Richtlinien geregelt.

## Welchen direkten Nutzen ziehe ich als Produzent oder Verarbeiter daraus, wenn ich eine Selbsteinschätzung vornehme?

Wer den Fragebogen ausfüllt, kann sich ein Dokument mit einer Zusammenfassung über den Stand des eigenen Betriebes ausdrucken. Daraus geht hervor,

wie man im ungefähren Vergleich in der Branche steht und in welchen Bereichen es ein Verbesserungspotenzial gibt. Aber Achtung! Es handelt sich um eine Selbsteinschätzung.

Zudem listet der Katalog viele weitergehende Informationsmöglichkeiten auf. Wer findet, dass sein Betrieb punkto

## «Alle, die den Katalog ausfüllen, können an einem Wettbewerb teilnehmen.»

Nachhaltigkeit führend ist, kann sich bei uns melden und wir können den Betrieb als *Best-practice*-Beispiel im bioaktuell oder im Bio Suisse Newsletter vorstellen. Das verschafft ihm zusätzliche Öffentlichkeit. Und schliesslich können alle, die den Katalog ausfüllen, auch an einem Wettbewerb teilnehmen.

## Wohin kann ich mich wenden, wenn ich Schwachstellen entdecke und sie «angehen» möchte? Ermöglicht Bio Suisse hierzu Beratungen?

Sie haben die Möglichkeit, sich bei Bio Suisse oder beim FiBL zu melden. Je nach Rückmeldungen wird Bio Suisse zu einzelnen gefragten Themen auch Workshops oder Arbeitskreise anbieten können.

Interview: Stephan Jaun

# Nachhaltigkeit in der Ernährung

In der Schweiz geht rund ein Drittel der Umweltbelastung auf das Konto der Nahrungsmittelbranche. Darum lohnt es sich, hier den Hebel anzusetzen. Dabei ist das individuelle Konsumverhalten ein ganz entscheidender Punkt.

Unsere heutige Nahrungsmittelproduktion verursacht vielfältige Umweltbelastungen und ist zudem oft weder sozial noch wirtschaftlich nachhaltig: Giftige Chemikalien und chemisch-synthetische Dünger belasten Böden und Gewässer, die intensive Bewirtschaftung vermindert die Biodiversität und benötigt viel nicht erneuerbare Energie und viele Ressourcen für die Produktion von landwirtschaftlichen Gütern. Diese Güter werden transportiert, verarbeitet, gelagert und zubereitet, was wiederum Luftbelastungen, CO<sub>2</sub>-Ausstoss, Materialverbrauch und Abfall verursacht.

In der Schweiz werden rund 33 Pro-

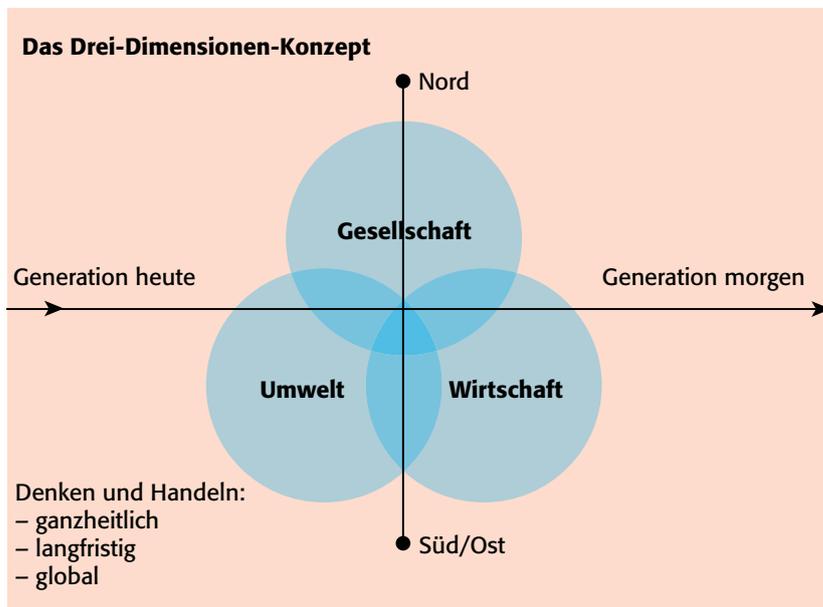
zent der Umweltbelastung durch den Konsumbereich Ernährung verursacht, 32 Prozent gehen auf das Konto Wohnen und 13 auf die private Mobilität. Die Ernährung ist also ein ganz wesentlicher Bereich der Umweltbelastung – und damit ein Bereich, in dem es sich lohnt, den Hebel anzusetzen: mit einer nachhaltigen Ernährung.

## Was sind die Ziele der nachhaltigen Ernährung?

Unsere natürliche Umwelt so wenig wie möglich zu belasten, ist also eines der Ziele der nachhaltigen Ernährung. Sie umfasst aber noch viel mehr:\*

- Schonung der Umwelt: Schutz des Klimas, der Böden, der Gewässer und der Vielfalt des Lebens in der landwirtschaftlich genutzten Fläche.
- Faire Wirtschaft: kostendeckende Preise und dadurch Existenzsicherung für Bäuerinnen und Bauern weltweit, Erhalten und Schaffen von Arbeitsplätzen in der Region, stabile Handelsbeziehungen.
- Soziale Gesellschaft: partnerschaftliches Handeln, gute und gesunde

\* Nach Koerber, Karl von, und Kretschmer, Jürgen: Ernährung nach den vier Dimensionen. Ernährung & Medizin 21(4), 178–185, 2006



Aus: Interdepartementaler Ausschuss Nachhaltige Entwicklung (IDANE) 2007; Nachhaltige Entwicklung in der Schweiz. Ein Wegweiser.

Arbeitsbedingungen für alle in der Wertschöpfungskette, gerechte Verteilung der Ressourcen und der Nahrung.

- Gesundheit und Genuss: gesunde und genussvolle Nahrung zur langfristigen Erhaltung der Gesundheit der Menschen.

Die nachhaltige Ernährung setzt somit auf ganz verschiedenen Ebenen an. Auf allen Stufen der Nahrungsmittelkette vom Feld zum Teller sind folgende zwei Grundsätze zentral:

- **Effizienz:** die vorhandenen Ressourcen sind so effizient wie möglich einzusetzen (Energie, Wasser, Boden, Materialien). Hier sind vor allem technische Massnahmen an Maschinen und Geräten gefragt, aber auch kluge Landbaumethoden (Schleppschlauch, Tröpfchenbewässerung), moderne Lagermethoden (Verminde rung von Verlusten) und Systeme wie der moderne Biolandbau (benötigt in der Regel weniger Energie).
- **Suffizienz:** Suffizienz heisst Genügsamkeit, Selbstbegrenzung. Nur so viel produzieren und konsumieren, wie tatsächlich gebraucht wird. Hier liegt noch ein grosses Potenzial in unserer westlichen Konsumgesellschaft, da wir weit über unsere Grundbedürfnisse hinaus konsumieren und viele Lebensmittel im Abfall landen.

### Der Beitrag der Knospe

Bio Suisse setzt sich seit dreissig Jahren für eine nachhaltige Landwirtschaft und eine nachhaltige und gesunde Ernährung ein. Auch wenn die Pioniere und Pionierinnen des Biolandbaus das Wort Nachhaltigkeit noch nicht so intensiv genutzt

haben, war es deren Ziel, den Boden so zu nutzen, dass die Bodenfruchtbarkeit langfristig erhalten bleibt, die Erträge durch organische Düngung, Fruchtfolge und verschiedene Kulturmassnahmen stabil bleiben und die Vielfalt des Lebens geschont oder gefördert wird.

Diese Grundidee der nachhaltigen Landwirtschaft hat sich im Leitbild und in den Richtlinien von Bio Suisse in zahlreichen Detailbestimmungen niederschlagen. Weitere Themen sind im Lauf der letzten Jahre dazugekommen, so die Arbeiten zu den fairen Handelsbeziehungen oder die Aufnahme der sozialen Anforderungen in die Richtlinien.

### Ihr Beitrag als Konsumentin, Koch oder Einkäuferin

Als Köchin und Konsument können Sie ebenfalls einen grossen Beitrag für eine nachhaltige Ernährung leisten. Die wichtigen «Regeln» für eine nachhaltige Ernährung:\*\*

- Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel. Vegetarische Gerichte belasten das Klima im Durchschnitt dreimal weniger als ein Gericht mit Fleisch. Tierische Lebensmittel tragen in der Schweiz 48 Prozent zu den ernährungsbedingten Treibhausgasemissionen bei, liefern uns aber nur 12 Prozent des Kalorienbedarfs. Tierische Lebensmittel brauchen in der Produktion viel mehr Fläche als pflanzliche, sie verbrauchen mehr Wasser und Energie und belasten das Klima somit mehr (Futterproduktion, Entwaldung, Umbruch von Wiesen). Diese Faktoren gelten allerdings für die biologische Landwirtschaft in

\*\* Nach «Umweltgerecht essen – der Erde zuliebe», WWF Faktenblatt, Juni 2011

sehr viel geringerem Masse, vor allem für raufutterbasierte Fleischproduktion auf Weiden, die sonst nicht landwirtschaftlich genutzt würden. Fleisch ist aber ein hochwertiges Lebensmittel, das, sparsam eingesetzt, auch gesund ist.

- Bevorzugung von Lebensmitteln aus biologischem Anbau – natürlich mit der Knospe. Aber alle Biolebensmittel müssen weltweit Grundstandards einhalten.
- Regionale oder inländische sowie saisonale Lebensmittel bevorzugen. Transport und Lagerung verursachen weniger Umweltbelastungen. Zudem sind diese Lebensmittel für uns gesünder (mehr Vitalstoffe, kühlende und wärmende Lebensmittel sind passend zu den Jahreszeiten vorhanden).
- Wenn Fleisch, dann qualitativ gutes aus artgerechter Tierhaltung.
- Wenig Fisch und wenn, dann mit dem MSC-Label, das für nachhaltigen Fischfang steht, oder möglichst inländischen Biofisch.
- Produkte mit einem Fairtrade-Label bevorzugen (z.B. bei Kaffee, Tee, Kakao, Südfrüchten, Zucker).
- «Leere Kalorien» weglassen (Süssigkeiten, Süssgetränke, stark verarbeitete Lebensmittel).
- Hahnenwasser und Tee statt Mineralwasser und Süssgetränke. Mineralwasser benötigt bis zu 1000-mal mehr Energie als Trinkwasser aus der Leitung.
- Im Alltag massvoll und einfach essen, wenig verarbeitete Lebensmittel bevorzugen. Dies schont die Umwelt, den Geldbeutel und die Gesundheit. Exotische und spezielle Lebensmittel und Gerichte an Festen und besonderen Anlässen geniessen.
- Genuss und Geschmack: Nur wenn die ökologisch korrekten Lebensmittel auch schmackhaft und bekömmlich zubereitet sind, haben wir Freude daran und werden diese an sich einfachen Regeln auch umsetzen. Kochkunst lernen, sei es genussvoll vegetarisch, Fünf-Elemente-Küche oder einfach nach den alten Kochbüchern der Mütter und Grossmütter. Dort drin findet sich oftmals die Umsetzung der saisonalen, einfachen und frischen Alltagsküche.

Karin Nowack

Die Autorin ist Beraterin für nachhaltige und gesunde Ernährung in Aarau.