



Neue Zürcher Zeitung  
8021 Zürich  
044/ 258 11 11  
www.nzz.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 119'537  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 11  
Fläche: 61'170 mm<sup>2</sup>

## Bio-Produkte im Billig-Regal

*Überproduktionen, Kundenwünsche und fehlende  
Verarbeitungsmöglichkeiten in den Alpen*



Bei Überproduktionen kann Bio-Gemüse auch im herkömmlichen Gestell landen.

MARTIN RÜTSCHI / KEYSTONE

Ronny Nicolussi

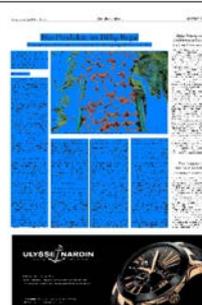
Wer Bio-Produkte kauft, ist bereit, mehr zu bezahlen als Konsumenten konventioneller Angebote. Ohne es zu wissen, kaufen jedoch mitunter alle das gleiche Produkt ein.

Ein Kilogramm Bio-Karotten kostet in der Migros derzeit Fr. 3.50, bei Coop Fr. 2.95. Für konventionelle Karotten be-

wegt sich der Kilogramm-Preis zwischen Fr. 1.00 und Fr. 2.10. Was die Konsumenten und selbst die Verkäufer nicht wissen: Manchmal enthält sogar ein M-Budget-Sack Bio-Rüebli. Im Fachjargon spricht man in einem solchen Fall von einer Deklassierung des Bio-Produkts. Solche Deklassierungen könnten theoretisch bei sämtlichen Rohstoffen vorkommen, heisst es bei

der Migros auf Anfrage.

Für Bio-Bauern ist das nichts Aussergewöhnliches. «Dass Knospe-Produzenten ihre Ware über den konventionellen Kanal absetzen müssen, kann temporär vorkommen», bestätigt Sabine Lubow, Sprecherin des Dachverbands Bio Suisse. Zuweilen sei das gar permanent der Fall. Betroffen seien vor allem Bergbauern in Gebieten, wo es keine Bio-



Neue Zürcher Zeitung  
8021 Zürich  
044/ 258 11 11  
www.nzz.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 119'537  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 11  
Fläche: 61'170 mm<sup>2</sup>

Käsereien gebe. Diese setzten ihre Milch konsequent konventionell ab, sagt Lubow. Daneben harzt vor allem der Verkauf von Bio-Lammfleisch. Es bestünden zwar Projekte, um neue Absatzkanäle zu erschliessen. Konkretes wollte die Bio-Suisse-Sprecherin jedoch noch nicht verraten.

## Günstiges Bio-Voressen

Grund für die Deklassierung von Bio-Fleisch ist der hohe Anspruch der Konsumenten. Auch im Bio-Bereich sind vorwiegend Edelstücke wie Filets oder Koteletts gefragt. Für das sogenannte Vorderviertel von Rindern oder Lämmern – hierbei handelt es sich um weniger zartes Fleisch, das sich für Voressen oder Siedfleisch eignet – gibt es nur wenige Käufer. «Immer wieder landet dadurch Bio-Fleisch im konventionellen Kanal», bestätigt Heinrich Bucher, Direktor von Proviande, der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft. Dies bleibt für die Konsumenten von Bio-Filets offenbar nicht ohne Konsequenzen: Durch Preisaufschläge auf Bio-Edelstücke werde der Einkommensausfall kompensiert, sagt Bucher.

Häufiger sind die Gründe für Deklassierungen allerdings nicht Folgen von Konsumentenwünschen, sondern Überangebote, wie es sie auf dem Lebensmittelmarkt immer wieder gibt. Wenn sich eine solche Situation früh genug abzeichnet, versuchen die Produzenten, mit ihren Abnehmern Aktionen zu organisieren. Gelingt dies nicht, verkaufen manche Bio-Bauern ihre Überproduktion zum konventionellen Preis. Weil solche Deklassierungen sehr früh in der Wertschöpfungskette vorgenommen werden, wissen meist selbst die Detailhändler nicht, dass in einem konventionellen Produkt Bio-Rohstoffe drin sind. Walter Ingold, Geschäftsführer des Berner Handelsunternehmens Terralogg, das herkömmliche Kar-

toffeln lagert und verpackt, nennt als Beispiel eine Lieferung, die er jüngst aus Ägypten erhalten habe. «Die Bio-Kartoffeln wurden zu einem konventionellen Preis angeboten, also haben wir sie verarbeitet und als konventionelles Produkt weiterverkauft.»

## Ungewollte Vermischungen

Die Migros ist sich solcher Abläufe bewusst, Aldi und Coop wissen davon nur vage. Bei Aldi heisst es auf Anfrage, dass weder bewusst noch systematisch Bio-Produkte als herkömmliche Ware verkauft würden. Allerdings könne nicht zu hundert Prozent ausgeschlossen werden, dass einzelne Bio-Produkte als konventionelle Ware in den Verkauf gelangten. Coop-Sprecher Urs Meier sagt: «Bio wird in jedem Fall als Bio verkauft.» Höchstens beim Rindfleisch könnten in Ausnahmefällen gewisse Bio-Stücke im konventionellen Hack- oder Siedfleisch landen.

Die Migros nennt derweil als weiteres Beispiel ungewollte Vermischungen. Kommen in einer Mühle oder in einer Sammelstelle Bio- und konventionelle Produkte zusammen, wird die gesamte Ware deklariert. Um solche Vermischungen im Laden zu verhindern, verkauft das Unternehmen Bio-Früchte und -Gemüse stets abgepackt. Entdecke das Verkaufspersonal in einem Sack Karotten jedoch ein faules Rüebli, werde die Verpackung geöffnet, und die einwandfreien Bio-Rüebli würden in den herkömmlichen Offenverkauf gegeben. Konsumenten kommen aber auch dank den hohen optischen Qualitätsansprüchen bei Karotten zu günstigen Bio-Produkten. Rüebli werden je nach Aussehen in Standard- oder Basic-Sortiment (beispielsweise M-Budget) angeboten. Da es jedoch kein Basic-Sortiment für Bio gibt, landen unförmige Rüebli mitunter im «normalen» Basic-Sortiment, weiss Marc Wermelin-

ger, Geschäftsführer des Verbands des Schweizerischen Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels (Swisscofel).

Ebenfalls in den konventionellen Handel kommen oft Produkte von Betrieben, die im Begriff sind, auf biologischen Anbau umzustellen. Zwar dürften diese ihre Ware während der zweijährigen Übergangsphase als «Bio in Umstellung» vermarkten. Weil die Nachfrage nach Produkten dieses Labels jedoch gering sei, würden sie meist als konventionell verkauft, erklärt Migros-Sprecherin Christine Gaillet.

## Druck auf Produzenten steigt

Während dieser Umstand die Gemüter kaum zu erhitzen vermag, sind Bio-Angebote aus Überproduktion den Produzenten von herkömmlichen Lebensmitteln ein Dorn im Auge. Sie befürchten einen zusätzlichen Preisdruck. Denn Überangebote treten im Bio- und im konventionellen Bereich oft zeitgleich auf. Bio-Gemüse-Produzenten geben sich auf Anfrage daher äusserst zurückhaltend, wenn es darum geht, den Anteil zu beziffern, den sie konventionell verkaufen. Christian Rathgeb, Geschäftsführer und Inhaber des gleichnamigen Biogemüse-Grossbetriebs in Unterstammheim, spricht von «unter einem Prozent». Wobei dies derzeit kein Thema sei. «Im Moment müssen wir eher schauen, dass wir die Gemüse-nachfrage decken können.»

Nach dem verregneten Frühjahr haben viele Bauern gleichzeitig und mit Verspätung Salate angebaut. In wenigen Wochen dürfte es ein Überangebot geben, äussert Swisscofel-Geschäftsführer Wermelinger seine Befürchtung. «In einer solchen Situation steigt der Druck auf die Produzenten von nicht lagerfähigen Produkten, und ein erheblicher Anteil der Bio-Produktion dürfte konventionell abgesetzt werden», sagt er.