


 WOZ Die Wochenzeitung
 8031 Zürich
 044/ 448 14 14
 www.woz.ch

 Medienart: Print
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse
 Auflage: 15'898
 Erscheinungsweise: wöchentlich

 Themen-Nr.: 541.003
 Abo-Nr.: 1008268
 Seite: 25
 Fläche: 19'822 mm²
KOST UND LOGIS

Kann denn Bio Strafe sein?

BETTINA DYTTRICH isst gerne Gutes.

Im Bioladen einzukaufen, sei zu einer Art Ablasshandel geworden, sagt die Trendforscherin Judith Mair im «Migros Magazin» – «damit befreien wir uns von unserer Schuld». Aber hallo? Ich gehe doch nicht in den Bioladen, um mich zu bestrafen! Sondern weil das Joghurt von der Biomilk in Münsingen einfach viel besser schmeckt als alle Joghurts vom Grossverteiler. Noch krasser ist der Unterschied zwischen Brot von handwerklichen Biobäckereien und den schockgefrorenen «Teiglingen» fast aller anderen; ob Migros oder Dorfbeck, spielt längst keine Rolle mehr.

Es schmeckt besser, macht schneller satt, und man fühlt sich nach dem Essen gut – ich könnte auch sagen, es ist gesünder, wenn dieser Satz nicht auch wieder nach Selbstbestrafung klingen würde. Und ja, es kostet ziemlich genau doppelt so viel. Na und? Wenn es sich für irgendetwas lohnt, Geld auszugeben, dann doch für das, was wir uns einverleiben. Es wird zu unserem Körper, zu unseren Zellen und richtet dort alles Mögliche an, was wir zum Teil noch gar nicht wissen.

Sparen beim Essen ist fehl am Platz. Wers nicht glaubt, kann ja bei Carna Grischa einkaufen. Warum ärgere ich mich trotzdem, wenn ich den «Fine Food»-Katalog von Coop anschau? Nicht über die Preise, so hoch sind die nämlich gar nicht. Die Qualität wird auch in Ordnung sein. Ich ärgere mich über die Bezugslosigkeit, die der Katalog ausstrahlt: die Trüffelpolenta neben dem «Irish Lamb», der «Salmon Roe» neben der Kirschtorte – nirgends steht, wo das genau herkommt; niemand weiss, ob die, die die Knochenarbeit dafür gemacht haben, auch davon leben können. Das Motto ist das glei-

che wie in vielen teuren Beizen: Wir wollen das Beste aus der ganzen Welt, weil wir es uns leisten können. Biozertifiziert ist nichts davon – das wirklich Feine ist offenbar nicht bio. Diese Schlussfolgerung war wohl nicht die Absicht von Coop, aber sie drängt sich auf. Ach so, es spricht einfach nicht das gleiche Kundensegment an?

Bio Suisse hat auf den Gourmettrend reagiert und zeichnet jedes Jahr am Biomarkt Zofingen ausgewählte Produkte mit der Gourmetknope aus. Da gibts dann das, was Coop fehlt: wirkliche Nähe zu den ProduzentInnen. Ausgezeichnet wurde etwa die sagenhaft gute Pannacotta der Molkerei Nofien, ganz in der Nähe von Münsingen. Überhaupt muss in dieser Gegend südöstlich von Bern ein magisches Biokraftfeld liegen. Dazu ein anderes Mal mehr.

Und dann gibts noch die fast geheimen Produkte, die auch nur selten in Bioläden auftauchen. Zum Beispiel die weltbeste Birnenkonfitüre, nicht südöstlich, sondern südwestlich von Bern. Mehr verrate ich nicht, denn jedes Jahr werden nur ein paar Dutzend Gläser davon produziert. Und die lasse ich mir nicht von WOZ-LeserInnen wegschnappen.

Bettina Dyttrich ist WOZ-Redaktorin.

