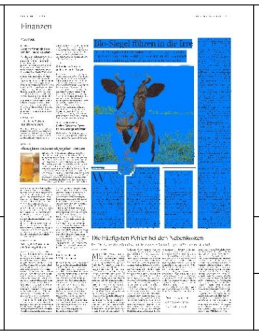
Datum: 24.08.2015

DIE WELT

Axel Springer AG
10888 Berlin
0049/ 0800 - 935 85 37

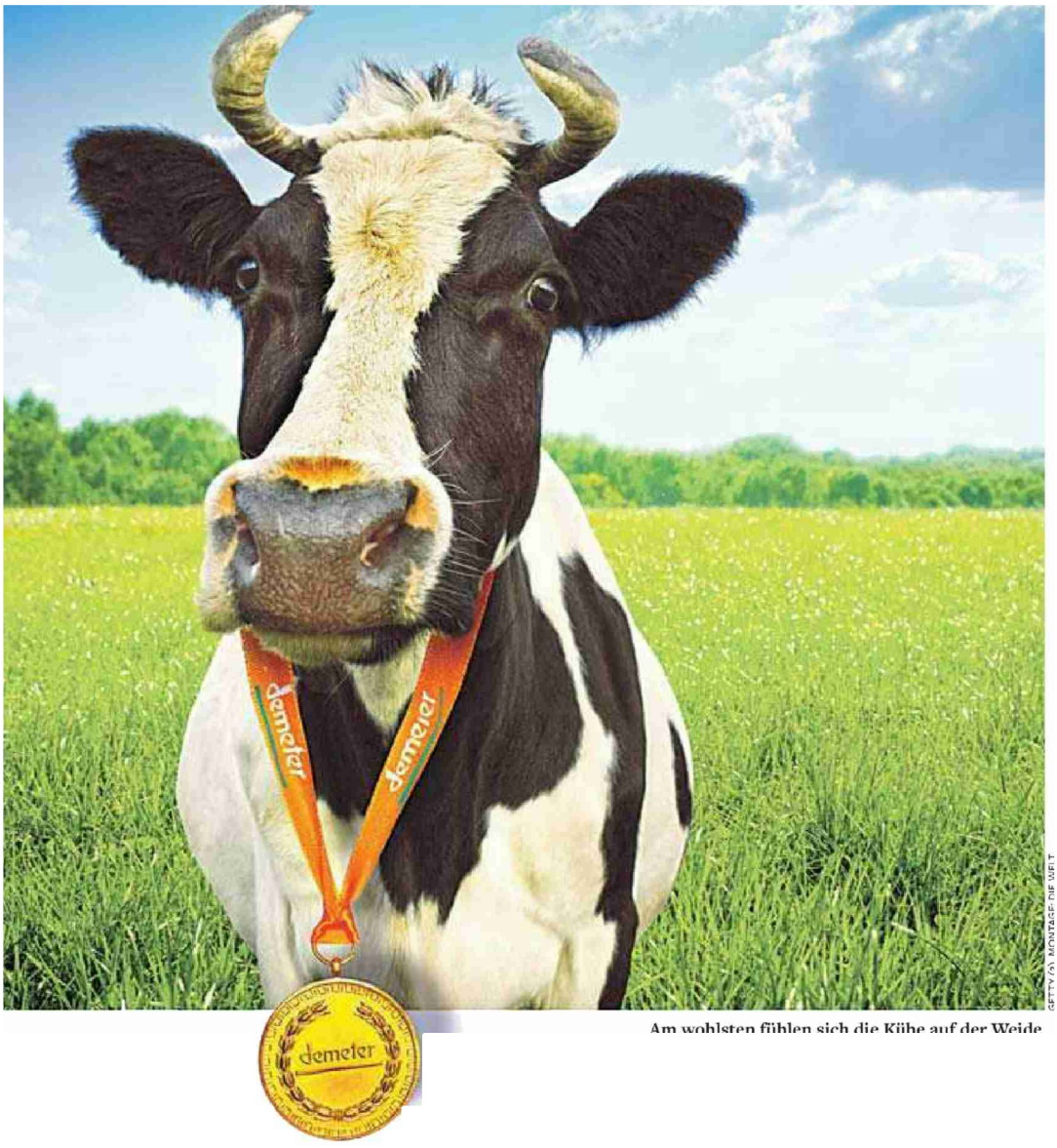
Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 208'045
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 14
Fläche: 80'314 mm²

Bio-Siegel führen in die Irre

Der EU-Stempel wird nach anderen Kriterien vergeben als die Plaketten privater Anbauverbände. Wer sich um die Gesundheit und das Tierwohl sorgt, muss „Öko“ auch mal infrage stellen



GETTY (4), MONTAGE: DIE WELT

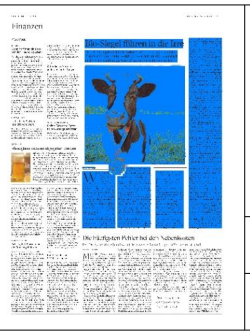
Am wohlsten fühlen sich die Kühe auf der Weide

Datum: 24.08.2015

DIE WELT

Axel Springer AG
10888 Berlin
0049/ 0800 - 935 85 37

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 208'045
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 14
Fläche: 80'314 mm²

JENNIFER GARIC

Was Autofahrern Straßenverkehrsschilder bedeuten, sind dem interessierten Konsumenten Siegel. Doch ebenso wie sich der Verkehrsteilnehmer leicht im Schilderwald verliert, stiften die Labels im Supermarkt oft mehr Verwirrung als Erhellung. Das gilt vor allem mit Blick auf den boomenden Markt für Bio-Lebensmittel. Wer gesunde Lebensmittel einkaufen will, orientiert sich an den Schildchen, die ihm biologische Standards garantieren. Die sind jedoch nicht überall gleich. Wer sich außer für die eigene Gesundheit auch noch für Umwelt und Tierwohl interessiert, kommt nicht umhin, Bio auch in Frage zu stellen.

Das EU-Siegel wird nach anderen Kriterien vergeben als die Plaketten der ökologischen Anbauverbände. Und bei denen gelten wiederum unterschiedliche Maßstäbe. „Das EU-Siegel steht nur für einen Mindeststandard in der biologischen Wirtschaft“, sagt Armin Valet von der Verbraucherschutzzentrale Hamburg. Das klingt nicht nach viel. Im Vergleich zu konventionell hergestellten Produkten hätten diese Lebensmittel aber gesundheitliche Vorteile, betont der Verbraucherschützer: „Immerhin sind nachweislich 150 Mal weniger Chemikalien wie Düngerückstände erlaubt und statt 300 Zusatzstoffen werden bei der Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln maximal 44 Stoffe beigemischt.“

Anbauverbänden wie Demeter, Naturland, Bioland und Ecoland gehen diese EU-Vorgaben nicht weit genug. So lassen Demeter und Naturland noch weniger Zusatzstoffe bei der Verarbeitung von Lebensmitteln zu. In ihrem Erdbeer-Yoghurt zum Beispiel muss der Fruchtgeschmack von echten Erdbeeren stammen. Beim EU-Bio-Joghurt entsteht der fruchtige Geschmack häufig durch das Zusetzen von mikrobiellem Lab, das von Schimmelpilzen gewonnen wird.

Auch im Wurstregal gibt es viele Bio-Produkte: Lyoner, Schinken, Mortadella und mehr. Die Bio-Wurst von Anbauverbänden wie Naturland und Demeter sehen häufig etwas grau aus neben der rosaroten Wurst aus konventioneller Tierhaltung und Produktion. „Das liegt daran, dass es in den EU-Richtlinien erlaubt ist, dem Fleisch Nitritpökelsalz beizumischen. Das macht die Wurst rosa und lässt sie frisch aussehen“, erklärt Valet. Demeter-Bauern zum Beispiel ist es verboten, Nitritpökelsalz beizumischen.

Aber auch solange das Tier lebt, gibt es gehörige Unterschiede zwischen den Bio-Anbieter. Für die Rinderhaltung haben die Demeter-Bauern sich die schärfsten Regeln unter den Bio-Verbänden auferlegt. Sie lassen den Rindern ihre Hörner, während auf den konventionellen und auch auf den meisten Bio-Höfen die Kälber in den ersten sechs Lebenswochen enthornt werden, damit sie im Stall enger gehalten werden können und sich nicht gegenseitig verletzen. Bioland, Naturland und Ecoland rufen ihre Bauern zwar dazu auf, die Ställe so geräumig zu gestalten, dass die Tiere nicht enthornt werden müssen, aber auf Antrag kann die Erlaubnis erteilt werden. Die EU hat hier keine Regeln aufgestellt. Deshalb dürfen auf Höfen im EU-Ausland die Hornstellen bei den Kälbern weggeätzt werden. Auch für den sonstigen Umgang mit Tieren gibt es in den EU-Richtlinien keine eindeutige Regelung. Es heißt dort lediglich: „Ein Leiden der Tiere, einschließlich Verstümmelung, ist während der gesamten Lebensdauer der Tiere sowie bei der Schlachtung so gering wie möglich zu halten.“

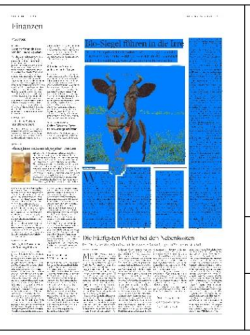
Beim Obst- und Gemüseanbau sind die Unterschiede geringer: Beim Bio-Anbau sind chemische Düngemittel durch die Bank verboten – egal welches Siegel oder Logo das Produkt am Ende trägt. Wer seine Tomaten oder Äpfel im Super-

Datum: 24.08.2015

DIE WELT

Axel Springer AG
10888 Berlin
0049/ 0800 - 935 85 37

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 208'045
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 14
Fläche: 80'314 mm²

markt kauft, nimmt allerdings meistens eine aufwendige Plastikverpackung in Kauf. Während konventionell produzierte Tomaten und Äpfel meistens lose in den Kisten liegen, befinden sich die Lebensmittel aus der Bio-Familie in Kunststoffbehältern. Verbraucherschützer Valet kennt den Grund: „Die Bio-Sachen werden immer verpackt, damit sie im Supermarkt nicht mit konventionell angebauten Lebensmitteln vertauscht werden und sich keine chemisch gedüngte Tomate neben der Bio-Tomate befindet."

Die privaten Anbauverbände rufen die Landwirte hingegen dazu auf, recycelbare und ressourcenschonende Verpackungen für ihre Produkte zu verwenden. Das klappt aber nur in reinen Öko-Supermärkten, weiß Valet: „Wenn man im Bio-Supermarkt einkaufen geht, findet man weniger Plastik in der Gemüse- und Obstabteilung." Dort hat man auch die große Auswahl zwischen den Lebensmitteln der verschiedenen Anbauverbände. Im gewöhnlichen Supermarkt oder im Discounter gibt es fast ausschließlich Produkte mit dem EU-Bio-Siegel. Vereinzelt findet man in der Frischfleischtheke auch Fleisch von Naturland-Höfen. Verbraucherschützer Valet bilanzert: „Produkte von den privaten Verbänden haben eine deutlich bessere Qualität."

Oft entscheidet jedoch der Preis über die Wahl an Fleischtheke, Obstkiste und Eierregal. Bio-Eierl sind etwa doppelt so teuer wie Eier aus Bodenhaltung. Das Bio-Schnitzel eines privaten Anbauverbandes kostet das Doppelte bis Vierfache eines konventionell produzierten Schnitzels. Verbraucherschützer Valet relativiert das Preisgefälle jedoch: „Die Preise in den Discountern sind total verzerrt. Da sieht das Bio-Produkt daneben wahnsinnig teuer aus."

WER KONTROLLIERT DIE BIO-BAUERNHÖFE?

Die Bauernhöfe, die nach den EU-Richtlinien arbeiten, werden einmal im Jahr von einer Prüfstelle kontrolliert. Die Prüfunternehmen sind vom Staat oder staatlichen Behörden beauftragt. Dabei kam es besonders im Ausland schon häufiger zu **falsch ausgestellten Zertifikaten**. Vor allem wenn man Bio-Fertigprodukte kauft, könne es sein, dass der Hersteller getrickst habe und ein paar Zutaten nicht biologisch angebaut worden seien, warnt Armin Valet von der Verbraucherschutzzentrale Hamburg. „Bei den privaten Anbauverbänden hat man eine **größere Sicherheit**, da die Bauernhöfe zweimal pro Jahr kontrolliert werden – einmal durch den Staat und einmal durch den Verband." Die Anbauverbände Naturland, Bioland und Ecoland verpflichten ihre Landwirte zur Einhaltung der Menschenrechte.