



MARKT & POLITIK · MARCHÉ & POLITIQUE

Die Leute wollen exzellente Bioprodukte

Der Biomarkt wächst stetig. Doch was wollen die Leute wirklich, wenn sie biologische Lebensmittel kaufen? Regula Bickel erklärt, was Bio ausmacht.

alimenta: Was wollen die Konsumenten und Konsumentinnen, wenn sie biologische Produkte kaufen? Nur gerade Bio?

REGULA BICKEL: Die Konsumenten wollen einfach exzellente Produkte.

Ist der exzellente Geschmack für den Konsumenten und die Konsumentin wichtiger, oder zählt es mehr, dass das Lebensmittel nach biologischen Grundsätzen produziert worden ist?

Einerseits muss das Lebensmittel gut schmecken, andererseits hat die Biokonsumentin meistens auch im Kopf, wie das Lebensmittel produziert worden ist. Die Sensorik eines Lebensmittels ist nur ein Teil der Qualität – die Kombination mit dem ganzheitlichen Biogedanken macht es aus.

Die Frage stellt sich immer wieder: Gibt es einen Unterschied zwischen biologischen- und konventionellen Produkten? Kann Bio sensorisch entdeckt werden?

Nein. Auch aus konventionellen Produkten können sensorisch ausgezeichnete Lebensmittel hergestellt werden. Nämlich wenn aus den gleich guten Rohstoffen und mit den gleichen Verarbeitungsweisen gearbeitet wird. Es gibt jedoch auch sortenbedingte Unterschiede, wie zum Beispiel bei den Karotten, bei denen die Bioproduzenten während Jahren immer die geschmacklich besseren Sorten hatten als die nach konventionellen Methoden produzierenden Bauern. Teilweise kommt es auch darauf an, auf welchem Boden der Rohstoff gewachsen ist. Doch vorwiegend ist es eher die Verarbeitung, die



Für Regula Bickel ist die Verarbeitung der Rohstoffe für den Geschmack ausschlaggebend.

den Unterschied machen kann.

Was sind die Unterschiede bei der Verarbeitung von Bioprodukten?

Grundsätzlich läuft die Verarbeitung bei Knospe-Produkten schonender ab. Zum

Regula Bickel

Dr. Regula Bickel ist bei BioSuisse-Präsidentin der Markenkommision Verarbeitung und arbeitet am Forschungsinstitut für biologischen Landbau als Expertin für Lebensmittelqualität. Zudem ist Regula Bickel Jurorin beim Wettbewerb «Bio Gourmet Knospe». *hps*

Beispiel dürfen Produkte nicht extrudiert werden, also gibt es zum Beispiel keine «extrudierten» Bio-Knabberartikel. Welche Technologien ein Bioverarbeiter für



Knospe-Produkte anwenden darf, entscheidet die Bio Suisse in ihren Richtlinien. Somit hat der Verarbeiter einige Einschränkungen zu gewärtigen.

«Einschränkungen» tönen nicht gerade förderlich für schmackhafte Lebensmittel.

Diese Produktionsweise hat auch Vorteile. So darf beispielsweise die Konsummilch nicht hochpasteurisiert und der Rahm darf bei der Mikrofiltration nicht so hoch wie im konventionellen Bereich erhitzt werden. Wenn ein Produkt nicht zu hoch erhitzt wurde, schmeckt es einfach besser. Dort sind die Unterschiede spürbar. Bio Suisse erlaubt zudem auch keine Aromen. Folglich schmeckt zum Beispiel ein Erdbeerjoghurt mit Aroma anders als ein Bio-Erdbeerjoghurt, wo kein Aroma hinzugefügt werden darf.

Kann denn zum Beispiel ohne Lecithin gute Schokolade hergestellt werden?

Man nimmt einfach die entsprechend besseren Kakaosorten, dann ist das sowieso förderlich für ein gutes Produkt.

Im Vorfeld der Abstimmung zur Hornkuh-Initiative wird viel über Hörner bei Kühen diskutiert. Würde es ein Käse, hergestellt aus Milch von Kühen ohne Hörner, auf das Podest der Bio-Gourmetknospe schaffen?

Die Hörner haben auf das Produkt keinen Einfluss und wir wissen bei der Degustation ja nicht, von wem dieses Produkt stammt.

Gibt es allgemein ein Bioprodukt, das Sie favorisieren? Sie sind ja auch Jurorin beim Produktwettbewerb «Bio Gourmet Knospe».

Ich habe immer persönliche Favoriten. Die setzen sich aber nicht immer durch.

Interview: Hans Peter Schneider

Symposium Bio 2018: Klasse und Masse

Wie schafft die Biobranche quantitatives Wachstum ohne Qualitätsverlust? Innert zehn Jahren hat sich der Absatz von Bioprodukten in der Schweiz auf 2,7 Mrd. Franken verdoppelt. Das entspricht einem jährlichen Wachstum von über 7 Prozent seit 2007. Soll es in diesem Tempo weitergehen? Kann die Biobranche den hohen Qualitätsstandard sicherstellen? Wie gross ist der Druck, Abstriche zu machen? Die Biobranche muss Farbe bekennen, will sie auch in Zukunft glaubwürdig bleiben. Vertreterinnen und Vertreter aus Produktion, Verarbeitung und Handel legen in Input-Referaten dar, wo sie im Span-

nungsfeld von Klasse und Masse die Prioritäten setzen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer können ihre Meinungen laufend einbringen. Die Inputs aus dem Plenum fliessen in die Podiumsdiskussion am Schluss der Tagung ein.

Ausserdem: Die EU hat eine neue Bio-Basisverordnung verabschiedet. Ein Experte aus der EU und eine Expertin aus dem Bundesamt für Landwirtschaft stellen die neue Verordnung vor.

Datum: Donnerstag, 29. November 2018, 8.30 bis 16.00 Uhr

Ort: Kursaal Bern, Kornhausstrasse 3, 3013 Bern

Anmeldefrist: 19. November 2018 *hps*