



Wie wissen die Bienen, welche Blüten bio sind?

... und 23 weitere Fragen zum Bio-Trend

Die Schweiz erlebt einen Bio-Boom. Schon fast ein Zehntel aller Lebensmittel sind biologisch hergestellt, Tendenz steigend. **Grund genug für den abtretenden Migros-Chef Herbert Bolliger (64), Alarm zu schlagen:** «Wenn alle Menschen Bio wollen, hat ein grosser Teil der Bevölkerung nichts mehr zu essen», sagte er in seinem letzten grossen Interview am Montag zu BLICK. «Wir hätten gravierende Verteilungskämpfe.»

Darum spricht sich Bolliger für integrierte Produktion aus, kurz IP. Damit sind weniger

strenge Regeln verbunden als mit Bio, dafür ist sie effizienter. Bolliger spricht von der **«Balance zwischen Effizienz und Ökologie.»**

Gestern hatte sich Bauernverbands-Präsident Markus Ritter (50) irritiert gezeigt. Und Daniel Bärtschi (50), Geschäftsführer des Branchenverbands Bio Suisse, sagte: «Bolliger macht sein eigenes Sortiment schlecht.» Unter seiner Ägide wuchs der Bio-Umsatz der Migros auf das Dreifache an.

Jetzt wird der Baldrentner an seinen letz-

ten Arbeitstagen **von Coop, seinem liebsten Feind, unter Beschuss genommen:** Coop-

Pressesprecher Urs Meier sagt zu BLICK: «Bei Coop gibt es ausschliesslich Bio-Produkte mit der Knospe von Bio Suisse.»

Es ist eine Anspielung darauf, dass Bolliger nicht konsequent auf Bio setzen will, sondern IP bevorzugt. **Und dass die Migros auf die deutsche Marke Alnatura setzt.** Diese erfüllt nicht die strengen Schweizer Regeln, sondern bloss die we-



niger strengen Leitplanken der EU.

«Coop-Produkte machen einen klaren Unterschied», sagt Meier. In anderen Worten: Coop hält nichts von Kompromissen. **Konrad Staehelin**

Konrad Staehelin, Michael Sahli, Beat Michel und Aline Staeger

Was ist der Unterschied zwischen einem konventionell gezüchteten und einem Bio-Rüebli?

Optisch gibt es keinen Unterschied. Geschmacklich auch kaum, obwohl das einige Bio-Fans behaupten.

Was bedeutet Bio überhaupt?

Unter die Bio-Verordnung des Bundes fallen Nahrungsmittel, die ohne chemisch-synthetische Unkrautvernichter hergestellt wurden. Auch beim Düngen, dem Tierschutz und den Massnahmen zum Erhalt der Artenvielfalt gibt es strenge Regeln.

Was ist konventionell?

Landwirtschaft gemäss den gesetzlichen Mindestanforderungen.

Welche Mittel werden dort eingesetzt?

Chemische Dünger und Pestizide, die leider nicht nur in die Gewässer fliessen und im Boden bleiben, sondern sich auch in den Produkten festsetzen.

Wie hoch konzentriert?

Im Schnitt enthalten konventionell hergestellte Produkte 400 Prozent mehr Pestizide, rund 50 Prozent mehr vom Schwermetall Kadmium. Dagegen enthalten sie bis zu zwei Drittel weniger Antioxidantien, welche unsere Zellen schützen.

Ist Bio darum gesünder?

Das ist umstritten. Es gibt keine Langzeitstudien dazu. Dass konventionell hergestellte Pro-

dukte eine gewisse Menge Schadstoffe enthalten, ist gesetzlich erlaubt. Wie schädlich diese wirklich sind, ist umstritten – und auch der Umgang damit. Zum Beispiel will Frankreich das Unkrautvernichtungsmittel Glyphosat verbieten, aber die EU und die Schweiz haben kein Verbot geplant.

Helfen Biobauern denn bei ihrem Anbau auch nach, und wenn ja, womit?

Sie brauchen nur biologische Dünger wie Gülle, Mist oder Gründüngung. Zudem dürfen sie Kupfer zur Pilzbekämpfung auf die Felder spritzen. Weiter setzen die Biobauern auf Nützlinge, welche die Schädlinge natürlich bekämpfen, und auf robuste Pflanzensorten.

Dürfen Biobauern überhaupt Maschinen einsetzen?

Ja.

Welches sind die Schattenseiten von Bio?

Auf der gleichen Fläche produzieren Biobauern ein Viertel weniger. Kurios: Der Proteingehalt ist im Bio-Weizen tiefer, darum klebt der Teig daraus oft nicht so gut zusammen.

Gefährdet Bio wirklich die Welternährung, wie Migros-Boss Herbert Bolliger es behauptet?

An der These des Migros-Chefs ist zumindest etwas dran: Bei gleichem Konsumverhalten der Welt wäre eine reine Bio-Produktion tatsächlich ein Problem, weil sie viel ineffizienter ist. Forscher Adrian Müller (46) vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in Frick AG schreibt je-



doch in einer kürzlich publizierten Studie im Magazin «Nature»: «Wenn weniger Essen verschwendet und weniger an Tiere verfüttert wird, ist es machbar.»

Was ist dieses IP, das Bolliger statt Bio will?

IP steht für integrierte Produktion. Konkret: Chemie ist erlaubt, aber nur, wenn zum Beispiel ein Ernteausfall droht. Bolliger sagt darüber: «IP ist gleichzeitig effizient und nachhaltig. Das ist der richtige Weg. Bio hingegen ist eine Nische.»

Wollen die Kunden überhaupt Bio?

Ja. In der Schweiz ist der Bio-Markt seit 2010 um zwei Drittel auf 2,5 Milliarden Franken gewachsen. Bio kommt damit auf einen Marktanteil von 8,4 Prozent.

Wie viel teurer ist Bio im Schnitt?

Bio wird immer beliebter, darum steigt auch sein Preis. Laut Bundesamt für Landwirtschaft (BLV) beträgt der Bio-Aufschlag im Schnitt 45 Prozent.

Bio ist teurer als konventionell. Ist das nicht Abzocke?

Fibl-Forscher Müller: «Auf keinen Fall! Die konventionelle Landwirtschaft hat viele negative Umwelteinwirkungen. Die Folgen muss die Gesellschaft tragen, nicht der Bauer. Deshalb kann er tiefe Preise anbieten. Der Bio-Bauer dagegen trägt die Kosten für die umweltschonende Produktion selber und muss sie an die Kunden weitergeben können. Dafür leiden weder Gesellschaft noch Umwelt.»

Und wollen die Bauern Bio?

Und wie! Seit dem Jahr 1981 hat sich die Zahl der Bio-Bauernhöfe sechsdreissigfach auf heute 6348 Bauernhöfe (siehe Grafik). Das liegt aber nicht nur daran, dass Bauern Bio lieben, sondern auch an den Subventionen. Biobauern erhalten mehr.

Schmeckt Bio besser als der Rest?

Fibl-Forscher Müller: «Nein. Biobauern hatten einfach lange die feineren Sorten als die Konkurrenz. Die Produktionsmethode an sich hat aber keinen Einfluss auf den Geschmack.»

Warum gibt es Bio-Deo, -Zahnpasta oder -Shampoo?

Auch die Inhaltsstoffe von Non-Food-Artikeln können biologisch hergestellt werden. Auch hier gilt: Ob sie wirklich gesünder sind, ist nicht klar, dafür wird die Umwelt geschont.

Stichwort Honig: Wie wissen die Bienen, welche Blumen bio sind?

Wissen sie nicht. Die Bienenstöcke müssen aber aus Öko-Materialien sein. Zudem müssen sie so aufgestellt sein, dass drei Kilometer um sie herum hauptsächlich Bio-Kulturen stehen. Zudem werden weniger Medikamente eingesetzt.

Seit wann gibt es Bio?

Bereits in den 1920er-Jahren begründete Rudolf Steiner (†1925) die Bio-Bewegung. Er wollte ein Gegengewicht zur zunehmenden Industrialisierung setzen. Der erste Bauernhof wurde im Jahr 1930 im Thurgau komplett auf Bio um-

gestellt.

Welche Tierschutz-Massnahmen enthält Bio?

Alle Tiere dürfen regelmässig an die frische Luft. Zudem gibt es keine Massenhaltung wie anderswo. Prophylaktische Antibiotika-Behandlung ist verboten. Für Rinder sind darum bei Bio Suisse nur maximal zehn Prozent Kraftfutter erlaubt.

Warum sind ausgerechnet Bio-Produkte oft in Plastik eingeschweisst, während Nicht-Bio-Produkte lose herumliegen?

Das Gesetz verlangt eine strikte Trennung. Die Kunden könnten die Produkte sonst nicht mehr unterscheiden. Bio-Produkte sind in der Unterzahl – da ist es sinnvoller, sie einzupacken und nicht die anderen.

Warum sind die Bio-Produkte im Supermarkt oft auf Augenhöhe, während man sich für die Billig-Varianten verrenken muss?

BLICK hat diese Frage den Detailhändlern gestellt. Lidl und Aldi schreiben, das sei bei ihnen gar nicht der Fall. Die Antwort von Coop: «Wir ordnen unser Sortiment so an, dass alle Produkte gut erreichbar sind. Bio-Produkte sind besonders beliebt und deshalb häufig auf Augenhöhe.»



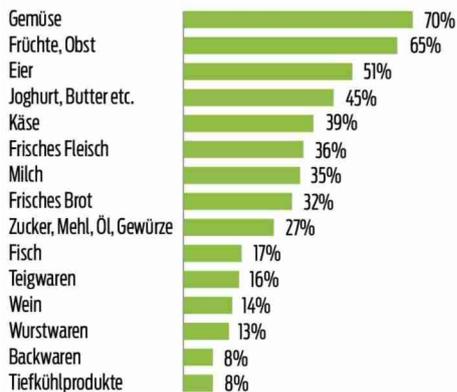
Hilft Bio im Kampf gegen die Klimaerwärmung?

Generell ja. Jetzt im Winter interessant: Wächst eine Salatgurke im beheizten Gewächshaus in der Schweiz, verbraucht ihre Produktion fünf Mal mehr Energie, als wenn die Gurke im unbeheizten Gewächshaus in Südspanien wächst. Der Transport über Land fällt nicht stark ins Gewicht.



Bio-Hitparade der Schweiz

Lesebeispiel: 70% der Bio-Kunden kaufen Gemüse



Die Anzahl der Biobetriebe in der Schweiz von 1981 bis 2016





Wo Bio drin ist, wird Bio geschmeckt

Bio-Produkte sind teurer und haben den Ruf, gesünder zu sein. Aber: **Schmecken sie auch besser?** BLICK führte eine Blindverkostung durch:

Video blick.ch
RÜEBLI-TEST

ein Bio-Rüebli gegen ein Rüebli aus konventionellem Anbau. Schmecken die Passanten einen Unterschied? Und schmeckt das Bio-Rüebli wirklich besser?

► **Kurt Senn aus Tagelswangen ZH** – erkannte das Bio-Produkt sofort: «Das hat sehr viel Geschmack, ein wirklich gutes Rüebli. Für mich ist klar: Das muss das Bio-Rüebli sein. Ein schöner, starker Rüebli-Geschmack.»



► **Luzia Schönenberger aus Hochfelden ZH** – erkannte das Bio an der Süsse: «Das schmeckt genau wie die Rüebli, die ich im Coop kaufe. Viel süsser als das andere. Das muss bio sein.»



► **Jessica aus Stäfa ZH** – hat geraten, lag aber richtig: «Ich könnte nicht sagen, welches Rüebli Bio ist. Obwohl ich als Köchin auf eine ausgewogene Ernährung achte.»



► **Nici aus dem Kanton Aargau** – Hat aufs falsche Rüebli gesetzt: «Ich habe keine Ahnung, was der Unterschied sein soll. Beide schmecken süsslich. Nein, für mich ist da kein Unterschied.»



► **Regina Glunk aus Laufenburg AG** – erkannte das Bio-Rüebli: «Ich nehme an, dass das bessere Rüebli Bio ist. Bio schmeckt frischer, das habe ich sofort bemerkt. Das andere schmeckt nach nichts.»





Valeria Dessert aus Zürich – tippte auf das falsche Rüebli: «Eines der Rüebli schmeckt mir etwas besser als das andere, weil es saftiger ist. Ich vermute darum, beim saftigeren Rüebli handelt es sich um das Bio-Produkt. Aber sicher war ich mir nicht.»