

Ein lehrreicher Abend über Bio-Lebensmittel

Zu einem Informations- und Gesprächsabend über Bio-Lebensmittel hatte der Katholische Männerverein auf den 8. November in die Begegnungsstätte eingeladen. Der Vorsitzende, Georg Umstädter, begrüßte die Gäste und die Referenten im gut gefüllten Seniorenraum und leitete später die Fragerunden.

Bio – bei Lebensmitteln ein gesetzlich geschützter Begriff

Anhand einer Präsentation führte Magdalena Berger in das Thema ein. Nach einem Bachelor-Studium der Ökologischen Landwirtschaft arbeitet sie bei der Kontrollstelle ABCERT in Esslingen. Alle Betriebe, die Lebensmittel als „biologisch“ oder „ökologisch“ verkaufen wollen, müssen nach der EG-Öko-Verordnung von einer der vielen privaten, staatlich überwachten Kontrollstellen, die es gibt, zertifiziert sein, was entsprechende Kontrollen voraussetzt. Insofern sind die genannten Begriffe bei Lebensmitteln gesetzlich geschützt. Auch müssen verpackte Bio-Lebensmittel nach der EG-Öko-Verordnung seit 2010 mit dem gesetzlich geschützten Logo



und der Kontrollstelle gekennzeichnet sein, im Falle von ABCERT ist das DE-ÖKO-006.

Das Kontrollsystem umfasst die ganze Wertschöpfungskette von der landwirtschaftlichen Produktion über Handel, Import und Verarbeitung bis hin zur Verpackung und Kennzeichnung der Lebensmittel. Nur der Verkauf an die Endverbraucher ist nicht eingeschlossen. Öko-Betriebe haben jährlich eine angekündigte Kontrolle. Zusätzlich werden jährlich mindestens 20 % der Unternehmen unangekündigt kontrolliert, in erster Linie die, bei denen die Verlockung zum Betrug wegen des Preisunterschieds zur konventionellen Erzeugung besonders hoch ist, wie etwa Geflügelhalter. Die Kontrolle umfasst einen ausführlichen Betriebsrundgang und die Durchsicht der schriftlichen Unterlagen. Beispielsweise dürfen die Einkäufe von Saatgut, Futtermitteln und Jungtieren nur von zertifizierten Biobetrieben stammen und den Mengen nach muss alles plausibel sein. Es wird vor Ort ein Prüfbericht erstellt. Dieser wird in der Geschäftsstelle ausgewertet und dementsprechend das Zertifikat erteilt. Betriebe, die einem Anbauverband wie Bioland, Demeter oder Ecovin angehören, müssen strengere und zusätzliche Auflagen einhalten. Auch diese werden kontrolliert und zertifiziert.

Dieses gesetzlich geregelte Kontrollsystem existiert noch nicht sehr lange. Erst 1992 gab die EG die Öko-Verordnung für die pflanzliche Erzeugung heraus und 1999 die Regelungen zur tierischen Erzeugung. Zuvor hatte es nur die verbandsinternen Kontrollen gegeben und, wie ein Zuhörer aus dem Publikum ergänzte, seit 1974 die staatliche Überwachung von Bio-Lebensmitteln auf Rückstandsfreiheit.

Was ist bei Bio anders?

Frau Berger befragte die Zuhörer, welche Vorzüge sie von Bio-Lebensmitteln mit ihren höheren Preisen erwarten. Es wurde genannt, dass sie gesund und wohlschmeckend sein sollten, umweltschonend und mit artgerechter Tierhaltung erzeugt, ohne Gentechnik und möglichst aus der Nähe stammend.

Dass Bio-Lebensmittel gesünder sind als andere ist schon wegen des Verzichts auf synthetische Pflanzenschutzmittel klar, auch wenn die Untersuchungen, ob sie bessere Inhaltsstoffe haben, bisher ohne eindeutige Ergebnisse sind. Obst- und Gemüsesorten, die für Transportresistenz auf Geschmack verzichten, wird man als Bioware kaum finden.

Auf jeden Fall ist die ökologische Landwirtschaft ein Gewinn für die Umwelt. Der Verzicht auf den mit fossiler Energie erzeugten Stickstoffdünger wird durch eine Fruchtfolge ausgeglichen mit Leguminosen dabei, die mit ihren Knöllchenbakterien an den Wurzeln den Luftstickstoff binden. Auch werden Schädlinge unterdrückt, wenn auf einem Acker erst nach Jahren wieder dieselbe Frucht angebaut wird.

Gentechnisch veränderte Pflanzen ins Freiland zu bringen, wo die veränderten Gene auf verwandte Arten übergehen und nicht mehr zurückgeholt werden können, kommt überhaupt nicht in Frage. Vielmehr werden regionaltypische Sorten angebaut, die trotz mäßiger Düngung einen guten Ertrag bringen.

Bei der ökologischen Tierhaltung wird durch genügend Platz im Stall und durch Auslauf oder Weidegang gesichert, dass sich die Tiere bewegen und ihr art Eigenes Verhalten ausüben können. Dann brauchen den Rindern auch nicht die Hörner entfernt und den Hühnern nicht die Schnabelspitzen abgeschnitten werden.

In der konventionellen Landwirtschaft werden bei Hochleistungslegehühnern alle männlichen Küken sofort nach dem Schlüpfen getötet, da sie sich nicht als Masthähnchen eignen. Um dies zu vermeiden, werden im Biobereich Zweinutzungsrasen von früher eingesetzt und weitergezüchtet.

Frau Berger schloss mit dem Fazit, dass Bio ein System ist, das funktioniert, wächst, sich weiterentwickelt und sicher ist. Als Kontrolleurin hat sie schon zahlreiche florierende Biobetriebe gesehen und es werden immer mehr.

Alexandra Knöbl vom Biolandhof Knöbl erzählt

Nun schilderte Alexandra Knöbl, wie sie zu Bio kam. Sie war mit ihrem Mann Gerhard da. Ihnen gehört der Biolandhof Knöbl Im Brühl. Schon als Jugendliche verbrachte sie dort jede freie Minute bei ihrem Freund auf dem noch konventionell geführten Aussiedlerhof seiner Eltern. Nach ihrer Heirat übernahmen sie den Milchviehbetrieb. Als 1986 nach einem Leck im Chemiewerk Sandoz in Basel die Fische im Rhein starben, mussten sie feststellen, dass dasselbe Gift schuld war, das sie auf ihren Futtermais spritzten. Das wollten sie nicht länger machen. 1987 traten sie Bioland bei und stellten den Hof um. Das führte anfangs weder bei den Nachbarn noch bei den Kühen zu Begeisterung. Letztere gingen rückwärts wieder aus dem Melkstand, als sie dort Getreideschrot statt Kraftfutter vorfanden. Damals war Bioland noch im Aufbau begriffen. Ihr Berater war ein Landwirt, der häufig auf dem Feld und nicht wie heute per Handy erreichbar war. So kamen sie nur schwer zu Antworten auf ihre Fragen.

Weil auf ihren 30 Hektar Land ohne Kunstdünger weniger Futter wuchs, reduzierten sie die Zahl der Kühe. Die Milch konnten sie aber nicht als Bioqualität verkaufen, weil es noch keine Molkerei gab, die Biomilch erfasste. Deshalb mussten sie den größten Teil der Milch an die konventionelle Molkerei abliefern. Nur der schon von den Eltern begonnene Ab-Hof-Verkauf der Milch und anderer Erzeugnisse brachte einen Mehrwert.

Deshalb stellten Sie im Laufe der Jahre von der Milcherzeugung auf Getreide- und Gemüseanbau um und bauten ein Gewächshaus. Sie verkauften zeitweise Obst und Gemüse auf verschiedenen Märkten und eröffneten den Naturkostladen am Rathaus in Grötzingen, später einen in der Waldstadt und einen in Ettlingen, die sie außer dem letzten an Mitarbeiter verkauften. Ebenfalls an ehemalige Mitarbeiter verpachtet ist inzwischen der Gemüseanbau.

Jörg Heil vom Naturkostladen am Lutherplatz berichtet

Der Bio-Handel und wie er dazu gekommen ist, war zu guter Letzt das Thema von Jörg Heil. Aufgewachsen in Köln, studierte er in Bonn Landwirtschaft und kam nach dem vierten Semester für ein Praxisjahr auf Knöbls Biolandhof. Da er dort seine Frau kennenlernte, kam er auch in den Semesterferien der folgenden Jahre immer wieder hierher und blieb endgültig, nachdem er als

bereits junger Familienvater das Studium abgeschlossen hatte. Als Knöbels den Laden in der Waldstadt eröffnet hatten, war er praktisch Geschäftsführer des Grötzingers Ladens, was ihm Spaß machte. So wagte er es, einen erheblichen Bankkredit zur Existenzgründung aufzunehmen und Knöbels den Laden abzukaufen, der bald an den Martin-Luther-Platz umzog und nun „Naturkost am Lutherplatz“ heißt.

Einer Kontrolle, ob alle verkauften Lebensmittel Bio sind, unterliegen Naturkostläden nicht. Aber das ist Ehrensache. Die einzige Ausnahme ist Salz, bei dem es kein Bio gibt. Herr Heil bezieht Obst, Gemüse, Eier, Back- und Fleischwaren von verschiedenen Verbands-Bio-Betrieben der näheren Umgebung und, was er hier nicht bekommt, vom Rinklin Naturkost Handelsbetrieb aus Eichstetten am Kaiserstuhl.

Auf die Frage, was er über seine Kundschaft sagen könne, antwortete Herr Heil, dass sie mit ihm älter geworden sei. Die jungen Leute laden einmal in der Woche einen Einkaufswagen voll, wenn es Bio sein soll, bei Alnatura. Täglich frische Sachen kaufen nur Ältere ein. Dem stimmte das fast durchweg ältere Publikum zu.