

Von Alina Schwermer

Ende 2018 lief eine Geschichte auf vielen Kanälen: Mehrere Biobauern verklagen zusammen mit Greenpeace die Bundesregierung. Die drei Familien aus Norddeutschland erklärten, sie sähen sich durch den Klimawandel in ihrer Existenz bedroht. Eine Familie musste wegen steigender Durchschnittstemperaturen ihre Kirschbäume abholzen, weil sich dort Fruchtfliegen angesiedelt hatten, eine andere auf der Insel Pellworm klagte über heftige Ernteinbußen durch Sturmfluten und Starkregen. Drei Biohöfe und Greenpeace also wollen die Einhaltung der Klimaschutzziele 2020 erkämpfen, die längst als verpasst gelten. Was indes der Klimawandel für Biobauern und auch für konventionelle Landwirte bedeuten könnte, hat möglicherweise der Sommer 2018 illustriert.

„Besonders betroffen von den extremen Wetterbedingungen sind die Biobäuerinnen und -bauern“, schrieb der Dachverband BÖLW (Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft) Ende Juli 2018. Der BÖLW hatte gewiss im Ringen um Finanzhilfen ein Interesse daran, seine Klientel als besonders notleidend zu schildern. Dass sie grundsätzlich schlimmer dran wären, ist gar nicht eindeutig. Wer wie stark betroffen ist, kommt offensichtlich auf das Produkt an. Für Biobauern war die Dürre vor allem in Sachen Tierhaltung problematischer als für ihre konventionellen Kollegen. „Biobauern pflanzen einen Großteil des Tierfutters auf dem eigenen Hof an“, so Joyce Moewius, Sprecherin des BÖLW.

„Im Nordosten zum Beispiel war die Futterernte durch die lange Trockenheit extrem schlecht. Als Ausnahmen durften die Biobauern, die deshalb besonders stark von der Dürre betroffen waren, Futter zukaufen, damit ihre Tiere satt werden. Beim Ackerbau waren Biobauern generell nicht stärker von der Dürre betroffen als konventionelle Bauern.“

Anton Hofreiter erklärte während des Hitzesommers sogar: „Biobauern sagen, dass im Vergleich zu konventionellen Kollegen ihre Ernten bei Weitem nicht so stark betroffen sind.“ Ist Biolandwirtschaft widerstands-



Biolandbau kann Wetterlagen bis zu einem gewissen Grad besser abpuffern als herkömmliche Methoden  
Foto: Ralph Peters/imag

## Heiße Phase

Der Sommer 2018 gab einen Vorgeschmack auf das, was der Klimawandel bedeutet: für die Landwirtschaft allgemein – und für Biobauern. Auf der Biofach wird das Wetter in diesem Jahr auch ein relevantes Thema sein

fähiger oder empfindlicher im Klimawandel? Das muss sich zeigen. Teilweise sind Biohöfe besser gerüstet: Größere Diversität kann helfen, wenn ein Wetterextrem den Ertrag einer Frucht bedroht. Biogetreide scheint weniger hitzeempfindlich als konventionelles Getreide. Und weil die Biobauern keine chemischen Pestizide nutzen, sind die Böden gesünder, vielfältiger und können in einer Trockenphase Wasser besser speichern.

Allerdings gibt es auch spezifische Probleme: Der norddeutsche Hof mit den Fruchtfliegen etwa musste die Kirschbäume fällen, weil der Bauer keine Pestizide nutzen wollte. Im Sommer gab es außerdem Berichte, dass gerade viele alte Obst- und Gemüsesorten, die in Biobetrieben

gern angebaut werden, mit der Hitze überfordert seien. Und die Einbußen bei den Futterpflanzen trafen vor allem die Biobetriebe. Die Frage, wie man mit solchen Wetterextremen in Zukunft umgehen kann, betrifft die Landwirte hingegen gleichermaßen.

„Die Bauern müssen sich anpassen“, so Moewius. „Man kann immer dafür sorgen, dass man ein stabiles System hat. Man kann etwa den Boden gesund halten mit Ökoanbau, dann ist er resilienter und kann Wasser schneller aufsaugen. Bio ist in so etwas besser und kann Wetterlagen zu einem gewissen Grad abpuffern. Aber Extreme wie die Dürrekatastrophe 2018 kann kein System bewältigen.“ Auch müsse man über andere Produkte nachdenken. „Die Bau-

Die taz auf der Biofach in Nürnberg

**Halle 7 Stand 400**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



ern schauen, welche Kulturen sie anbauen und welche Sorten sich gut eignen, wenn Regionen trockener, wärmer oder kälter werden. Soja oder Erdnüsse in Bayern oder Wein in Schleswig-Holstein.“ Damit könnte der Klimawandel zu ganz grundsätzlichen Umstellungen führen.

Ende August hatten acht Bundesländer Schäden in Höhe von 3 Milliarden Euro durch die Dürre gemeldet. Eine Milliarde Euro Entschädigungszahlungen wollte der Bauernverband gern von der Bundesregierung haben. Die beschloss letztlich maximal 340 Millionen Euro Not-hilfen, je zur Hälfte vom Bund und von den Ländern gezahlt. Allerdings nur für die Betriebe, die mindestens 30 Prozent ihrer durchschnittlichen Jahresernte einbüßen und in ihrer Existenz gefährdet waren. Vor allem im deutschen Nordosten waren Landwirte betroffen, darunter in Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg, Sachsen-Anhalt, und Schleswig-Holstein.

Dass die Landwirtschaft dabei eine zwiespältige Rolle einnimmt, dessen ist man sich auch

beim BÖLW bewusst. „Die Landwirtschaft ist Täter und Opfer der Klimakrise zugleich“, sagt Joyce Moewius, „und kann auch helfen, Kohlenstoff des überschüssigen CO<sub>2</sub> der Atmosphäre zu entziehen und im Boden festzusetzen. Die Politik ist gefragt. Agrarpolitik muss klimafreundliches Wirtschaften fördern, und schädliche Praktiken müssen gestoppt werden. Es wird wenig populär werden, Landwirtschaft zu unterstützen, wenn das System gleichzeitig eine schädliche Rolle fürs Klima hat.“ Insgesamt ist Bio-Landwirtschaft in Deutschland laut BÖLW gewachsen. So stieg 2017 die Zahl aller deutschen Biohöfe um 7,5 Prozent auf insgesamt 29.174 an. Mehr als jeder zehnte Hof in Deutschland sei von einem Biobauern bewirtschaftet.

www.taz.de | anzeigen@taz.de | fon 030-25902314 | fax 030-2510694 Impressum Redaktion: Lars Klaßen | Foto-Red.: Karoline Bofinger | Anzeigen: Jan Kniggendorf, Tina Neuenhofen taz Verlags- und Vertriebs GmbH | Friedrichstr. 21 | 10969 Berlin | V.i.S.d.P.: Georg Löwisch



Unsere Welt bewahren

Wo unsere Rohstoffe genau herkommen, seht ihr hier:





ZWergenWIESE®

**Obst und Gemüse von hier**



regional angebaut für bezahlte mit Freude zubereitet darauf sind wir stolz!



regional einkaufen

Für unsere Produkte beziehen wir bereits zu **100%** aus deutschem Anbau:

**13 Sorten Gemüse, 9 Sorten Obst, 3 Sorten Saaten - mehr folgen ...**

So stärken wir den deutschen Bio-Anbau. Aktiv. Aus Überzeugung.

Aus der feinen Küche der Natur

www.zwergenwiese.de

# WIR STEIGERN DAS ÖKO-SOZIAL-PRODUKT.

#ökofürswir

Wir für eine öko-faire Landwirtschaft



# Energie vom Fruchtfleisch der Kaffeekirschen

Marcala ist eine der bedeutenden Kaffeeregionen von Honduras und der Sitz der Genossenschaft Comsa. Die 1.550 Mitglieder setzen auf Bioqualität. Das ist dort eine Marktnische

Von **Knut Henkel**

Zwei unter eine Dachlatte geklemmte leere Kaffeesäcke sorgen hinter dem Tresen der Recepción für Schatten. Auf dem Sackkleinen ist in fetten Lettern „COMSA“ aufgedruckt, darunter prangen das Fairtrade-Logo und jenes der Zertifizierungsgesellschaft Bio Latina. Es ist früher Nachmittag, gerade sind ein paar Männer im Pick-up vorgefahren und haben einige Säcke mit roten Kaffeekirschen auf die Waage geschleppt und sie anschließend auf dem Rost ausgekippt, unter dem die Schälmaschine läuft.

„Das sind die allerersten Kaffeekirschen der Ernte 2018/19. Die hat gerade erst begonnen und läuft bis Ende März, maximal bis Anfang April“, so Rodolfo Peñalba, der quirlige, kleingewachsene Mann ist der Geschäftsführer von Café Orgánico Marcala S. A., kurz Comsa. Die Genossenschaft hat ihren Sitz im Südosten von Honduras, in Marcala, rund zwei Fahrstunden südöstlich von Tegucigalpa, der Hauptstadt von Honduras. Die Kleinstadt mit rund 35.000 Einwohnern gilt als Mekka der Kaffeewirtschaft des mittelamerikanischen Landes. Nur hier gibt es mit „Café Do Marcala“ eine Herkunftsbezeichnung für die aromatischen Bohnen. Die weisen für die Region typische Geschmackscharakteristika auf und durchlaufen eine besonders sorgfältige Auslese. Qualität ist das wichtigste Kriterium für Rodolfo Peñalba. Der gehört zu den Initiatoren der am 13. Dezember 2001 als kleinbäuerliche Aktiengesellschaft mit 69 Mitgliedern gegründeten Genossenschaft. Heute zählt sie rund 1.550 Genossinnen und Genossen. Ihr Credo trägt sie gleich im Namen: den biologischen Kaffeeanbau.

Auf Biokaffee entfallen derzeit rund 55 Prozent der Produktion, der Rest wird konventionell produziert. „Allerdings befinden sich viele Kaffeefarmen in der Umstellung“, meint Peñalba, hinter dem eine riesige betonierte Fläche zu sehen ist, an deren Ende eine große Lagerhalle

steht. Dort trocknen Kaffeebohnen in der Sonne. In regelmäßigen Abständen werden die hellen Bohnen von Arbeitern gewendet, damit sie gleichmäßig trocknen. „Wenn die Ernte auf vollen Touren läuft, trocknen wir den Rohkaffee in zehn großen rotierenden Trommeln, in die warme Luft geleitet wird. Die stehen in der Halle“, erklärt Peñalba die Abläufe.

Die nötige Energie dafür wird von Sonnenkollektoren auf dem Hallendach geliefert, und auch eine Biogasanlage, wo das Fruchtfleisch der Kaffeekirschen energetisch verwertet wird, gehört zum „Beneficio Humedo“. Dort laufen alle Prozesse vom Schälen der Kaffeekirschen über das Waschen der

Bohnen. Ob es der Bau der Biogasanlage oder das Recyclingprojekt ist, was bei uns erfolgreich läuft und nun auf die ganze Stadt übertragen werden soll“, lobt Alonzo. Seine Kaffeefarm befindet sich eine halbe Fahrstunde von Marcala entfernt auf 1.550 Metern über dem Meeresspiegel. Dort sind die klimatischen Bedingungen so gut, dass der 46-Jährige sich vor Anfragen kaum retten kann. „Das geht nicht nur mir so. Wir haben von Beginn an auf Qualität und nicht auf Quantität gesetzt. Das zählt sich jetzt doppelt aus, denn derzeit sind die Weltmarktpreise im Keller“, erklärt er auf dem Weg in die Berge.

Mit 1,04 US-Dollar wurde ein amerikanisches Pfund (456 Gramm) Kaffee an der Börse von New York Ende Januar gehandelt. Zu wenig, um die Produktionskosten zu decken, und da zählt sich im wahrsten Sinne des Wortes aus, dass Comsa von Anfang an auf Fairtrade-Partner und auf nachhaltige Produktionsstrukturen setzte. Das garantiert allen Genossinnen und Genossen Preise, die deutlich über dem Börsenpreis liegen. Einzelne Bauern wie Oscar Omar Alonzo haben sich allerdings komplett von der Börsenlogik abgekoppelt. „Ich produziere Gourmetkaffee, der auf der Skala der US-amerikanischen Spezialitätenkaffeevereinigung SCAA zwischen 84 und 89 Punkte erreicht. Das garantiert mir andere Preise und eine hohe Nachfrage“, erklärt Alonzo und steigt an der Einfahrt zu seiner Kaffeefarm aus dem Pick-up.

Anzeige



Kaffeebohnen bis zum Trocknen ab.

„Da steckt ein ausgeklügeltes Konzept hinter“, meint Oscar Omar Alonzo und deutet auf Peñalba. Der spricht gerade mit der Genossin, die für die Annahme der Kaffeekirschen an der Recepción verantwortlich ist. „Rodolfo ist das Hirn von Comsa“, fügt der stämmige Kaffeebauer hinzu, der bei Comsa von Beginn an dabei ist.

„Von ihm kommen viele der Ideen, die wir umgesetzt ha-

ben. Qual Bicicleta hat er seine Finca genannt, die mit rund 17 Hektar Fläche schon zu den größeren gehört. Obst- und auch Edelholzbäume spenden seinen Kaffeepflanzen, deren Setzlinge er selbst zieht, Schatten; Mais, aber auch Yucca und Malanga baut er für die Versorgung seiner Familie an. Regelmäßig berät er sich mit anderen Kaffeebauern über deren Erfahrungen mit Saatgut, mit Düngemitteln und tauscht sich auch mit den Comsa-Agrar-



Ein Zeichen für Qualität: Nur aus Marcala, einer Kleinstadt mit rund 35.000 EinwohnerInnen, gibt es mit Café Do Marcala eine Herkunftsbezeichnung für die aromatischen Bohnen. Foto: Markus Dorfmueller

technikern aus. Derzeit experimentiert er mit gemahlener Kokoschalen. „Die saugen das Wasser auf, dienen als Reservoir und geben das Wasser nach und nach an die Pflanzen ab. In Zeiten des Klimawandels, wo Wasser knapper wird, eine gute Alternative“, so Alonzo. Seine positiven Erfahrungen gibt er weiter – an die Nachbarn, aber auch an seinen Freund Rodolfo Peñalba.

So entstehen neue Konzepte, um effektiver und zugleich

nachhaltiger zu produzieren. Davon profitiert die gesamte Genossenschaft, die den Kaffee der Mitglieder auch direkt exportiert. Über 500 Container sind es im Jahr, und dafür gibt es ein separates Lager, das Beneficio Seco am Ortsausgang von Marcala.

Dorthin bringt auch Oscar Omar Alonzo seinen Kaffee, der von dort auf die Reise in die Welt geht. Nach Deutschland, wo faire Röstereien wie Flying

Roasters aus Berlin oder Quijote Kaffee aus Hamburg Abnehmer sind, aber auch nach Japan, Taiwan oder Schweden. Alle Kunden erhalten nur noch kleine Mengen, denn Alonzo setzt genauso wie Comsa auf langfristige Kooperationen. Dadurch haben Alonzo und die Comsa-Mitglieder gute Karten in der derzeitigen Kaffeekrise. Sie haben sich eine Nische im hart umkämpften Kaffeemarkt erschlossen – dank Bioqualität.

# Jede Menge Drinks und ein neuer Star

Die gestiegene Nachfrage nach veganen Bioprodukten ist für deren Hersteller sowohl Chance als auch Herausforderung. Die meist kleinen und mittelständischen Betriebe müssen ihre Kapazitäten erweitern, und die Beschaffung der Rohstoffe ist nicht immer einfach

Von Lisa Shoemaker

Lebten 2008 etwa 80.000 Veganer in Deutschland, so sind es laut Selbstaussage jetzt rund eine Million Menschen, die sich ausschließlich auf pflanzlicher Basis ernähren, und täglich kommen geschätzte 200 hinzu. Das Marktforschungsinstitut Euromonitor international berechnet bei Fleischalternativen allein für Deutschland eine jährliche Wachstumsrate von 12 Prozent bis 2020. Ähnliches gilt global für vegane Milch (12,4 Prozent) und Molkerei-Alternativen (11,4 Prozent). Das bestätigt auch Denis Schulz von der Berliner Bio-Company: „Überdurchschnittlich gut laufen auch nach wie vor Getreidefrüchten, also solche aus Hafer, Dinkel, Reis, Soja oder auch Nüssen.“

Die gestiegene Nachfrage nach veganen Bioprodukten ist für deren Hersteller sowohl Chance als auch Herausforderung. Die meist kleinen und mittelständischen Betriebe müssen ihre Kapazitäten erweitern und auch die Beschaffung biozertifizierter Rohstoffe ist nicht immer einfach. Zusätzlich gestaltet sich die Produktentwicklung aufwendig. Können konventionelle Hersteller auf über 300 zugelassene Zusatzstoffe zurückgreifen, um den Geschmack und die Konsistenz ihres Angebots aufzupfeppen, stehen Herstellern



Die asiatische Jackfruit bringt bis zu 55 Kilo auf die Waage. Getrocknet verkauft, erinnert ihre faserige Konsistenz an Fleisch. Die Frucht enthält allerdings kaum Eiweiß  
Foto: Hendrik Schenk/foodcollection/mauritus images

von Biolebensmitteln nur rund 50 Zusätze zur Verfügung. Doch das Sortiment wächst und wird moderner. So hat sich der Freiburger Tofu-Produzent Taifun von Grünkernbratlingen verabschiedet. Grünkern – gedarrter, unreifer Dinkel – war in der Bio-Frühzeit angesagt. Stattdessen gibt es Tofu-Crisper, die sich durch eine zeitgemäß knusprige Konsistenz auszeichnen.

Schon jetzt werden die den Convenience-Produkten vorbehaltenen Kühlregale im Naturkosthandel überwiegend mit Veganem bestückt. „Nicht vegane Fertigprodukte sind kein wirklicher Trend. Bei veganen Fertig-

produkten sehen wir eine deutlich bessere Entwicklung. Dies hängt aber auch damit zusammen, dass ein deutlich erhöhtes Angebot in unseren Märkten auch auf mehr Abnehmer trifft“, sagt Denis Schulz.

Manuela Camatta, im Einkauf des Berliner LPG-Biomarktes tätig und selbst seit vielen Jahren Veganerin, betont jedoch, dass die Kunden vor allem Basisprodukte verlangen, die nicht von vornherein gewürzt und dadurch in ihrer Verwendung eingeschränkt sind. Dabei ziehen Kunden den großen 500-Gramm-Becher einer Joghurtalternative dem kleineren

150-Gramm-Becher vor. Auch Lina Cuypers von Taifun-Tofu mit einem Jahresumsatz von 36,5 Millionen Euro teilt mit, dass Rüchertofu und Naturtofu am besten laufen.

Im Sortiment des Naturkosthandels gibt es Eiscreme und Backmischungen, zunehmend gut laufen verschiedene Aufschnitte wie vegane Salami oder Merguez, zahllose Aufstriche, Fertigsuppen wie Linsendal, aber auch Heimisches wie Bratwürste „Lederhosen-Style“ oder gar „Grüner Bohneneintopf Brandenburg“ finden Abnehmer. Da aber vegane Äquivalentprodukte Begriffe wie Milch

und Wurst nicht im Namen führen dürfen, werden vegane Produzenten erfinderisch: Es gibt einen Buddha-Drink (Happy Cheeze) mit einer leicht säuerlichen Note, ein fermentiertes Tofuprodukt nennt sich Feto (Taifun), oder man ändert nur die Schreibweise und hat einen Fleischsalat (Viana).

Während die konventionellen Hersteller bei veganer Kost noch vorwiegend Soja als Grundstoff verwenden, wird der Biobereich immer vielfältiger, berichtet Camatta. Beim Fleischersatz gesellen sich neben den traditionellen Soja- (Tofu, Tempeh) und Seitanprodukten (aus Weizen gluten) Lupinen in Form von Steak, Geschmetzeltem oder Aufstrich dazu. Aus Italien kommen Käsealternativen auf Vollkornreisbasis (MozzaRisella, BlueRisella). Das erst 2012 gegründete Cuxhavener Unternehmen Happy Cheeze setzt auf Cashews und produziert unter anderem Joghurt- und Camembert-Alternativen. Die junge Firma stellt monatlich rund 100.000 Stück davon her.

Der neue Star der Szene ist die Jackfruit, eine südostasiatische Baumfrucht, die bis zu 55 Kilo auf die Waage bringt. Das unreife Fruchtfleisch wird in Dosen oder getrocknet verkauft. Durch die faserige Konsistenz erinnert es an Fleisch, enthält allerdings kaum Eiweiß. Laut Schulz hat sich der Umsatz seit

der Einführung vor einem Jahr mehr als verdoppelt.

Inzwischen führen auch traditionelle Molkereien vegane Produkte. Daniel Knill von der Schweizer Biomolkerei Biedermann, die schon Vorreiter beim laktosefreien Joghurt war, erzählt: „Begonnen hat alles mit einer Anfrage an uns. Es folgte eine intensive Zeit in der Entwicklung, um einen qualitativ hochstehenden veganen Joghurt zu entwickeln. An der Biofach kamen wir mit interessierten Kunden in Kontakt. Als wir uns mit dem veganen Trend intensiver auseinandersetzten und auch feststellten, dass in den USA bereits bis zu 20 Prozent des Molkereikühlers vegan ist, haben wir uns für ein veganes Produkt entschieden.“ Biedermann liefert seit Kurzem eine Joghurtalternative aus Kokos.

Und es gibt ein neues Label: 2017 wurde die biozyklische vegane Landwirtschaft von der International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM) als Standard anerkannt. Noch sind kaum Angebote im Handel erhältlich. Man kann sich etwa bei mährehoehemist.de informieren.

Vielleicht gibt es demnächst ein Comeback für Grünkern, nämlich dann, wenn klar wird, dass Frikke, eine Zutat in beliebten morgenländischen Kochbüchern, nichts anderes ist als gedarrter grüner Weizen.

## Vermessung der Biowelt

Die Biofach, 1990 gegründet, geht nun in ihr dreißigstes Jahr. Seitdem hat sich viel getan, die Biobranche ist enorm gewachsen und mit ihr auch die Messe

So wie der Handel mit Biolebensmitteln und anderen nachhaltig hergestellten Produkten in den letzten drei Jahrzehnten einen bemerkenswerten Aufschwung erlebt hat, so entwickelte sich auch die dazu gehörende Fachmesse Biofach in Nürnberg. Gewissermaßen auf einem Umweg, denn ihre Geburtsstunde hatte die Biofach 1990 in Ludwigshafen, damals noch mit dem Namenszusatz „Europäische Fachmesse für Naturkost und Naturwaren“. In der dortigen Stadthalle zeigten 197 Aussteller ihre biologischen Produkte und zogen damit rund 2.500 Besucher an – 30 Jahre später wird eine 20-mal größere Publikumsziffer erwartet.

Als die Messe 1999 nach Nürnberg umzog, war die Zahl der Aussteller bereits auf 1.276 und die der Besucher auf über 15.000 gewachsen. Bei dieser Dimension entschlossen sich die drei Messe-Gründer Hagen Sunder, Hubert Rottner und Jürgen Ries im Jahr 2001, die Biofach in die Hände der NürnbergMesse als Veranstalter zu geben. Seitdem entwickelte sich die schon bald als „Weltleitmesse für Biolebensmittel“ anerkannte Biofach nach Angaben der Veranstalter „weiterhin prächtig und hat sich fest in der internationalen Messelandschaft etabliert“. Im Jahr 2007 wurde der Naturkosmetikbereich aus der Messe ausgegliedert und hat unter dem Namen Vivaness eine eigene „Internationale Fachmesse für Naturkosmetik“ bekommen.

Wachsende Bedeutung kommt auch dem Kongress der „Biofach“ zu, der umfassend über die weltweite Biobranche informiert. 2018 nahmen rund 9.000 Teilnehmer an über 150

Einzelveranstaltungen teil. Inzwischen wirkt die Messe auch über den engeren Wirtschaftsbereich hinaus, indem sie jährlich Vertreter aus Politik, Verbänden, NGOs und andere Meinungsbildner versammelt. „Hier diskutieren Branchenakteure Zukunftsfragen des Marktes und gestalten gemeinsam die aktuelle und künftige Branchenpolitik“, so die Veranstalter. Ihren Anteil daran haben auch über 1.000 Medienvertreter aus knapp 40 Ländern.

Internationaler Schirmherr der Biofach ist der Fachverband IFOAM – Organics International. Als ideeller nationaler Träger fungiert der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), der hier auch jährlich die neuesten Branchendaten vorstellt. Inzwischen ist die Biofach auch in andere Weltregionen vorgezogen: Mit sechs weiteren Veranstaltungen in Japan, den Vereinigten Staaten, Südamerika, China, Indien und Thailand ist die Biofach World rund um

### Biofach & Vivaness 2019

Vom 13. bis zum 16. Februar werden auf der „Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel“ mehr als 2.900 Aussteller und 50.000 Fachbesucher aus 130 Ländern erwartet. Anders als etwa auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin ist die Veranstaltung keine Publikumsmesse, es treffen sich ausschließlich die Akteure der Branche. Parallel zur Biofach findet auf dem Nürnberger Messegelände die Vivaness statt, eine „Internationale Fachmesse für Naturkosmetik“.

den Globus präsent und bringt Jahr für Jahr insgesamt über 3.500 Aussteller und 100.000 Fachbesucher zusammen.

Wirtschaftlich zeigen die Wachstumspfeile der Biobranche weiter nach oben. Im Jahr 2017 steigerten sich die globalen Umsätze für Biolebensmittel auf über 95 Milliarden US-Dollar, ermittelte das Londoner Marktforschungs- und Beratungsunternehmen Ecovia.

Nach Nordamerika ist Europa der zweitgrößte Markt für Bioprodukte. Hier legten die Bioumsätze um 11,4 Prozent auf 33,5 Milliarden Euro im Jahr 2017 zu. In Deutschland schaffte die Biobranche im selben Jahr mit 10,04 Milliarden Euro Jahresumsatz den Sprung über die 10-Milliarden-Euro-Schwelle. Das Umsatzplus gegenüber dem Vorjahr betrug 5,9 Prozent. Bei genauerer Betrachtung stellen sich allerdings Marktverschiebungen heraus: So wuchs der klassische Lebensmitteleinzelhandel bei Bioprodukten um 8,8 Prozent, während der Naturkostfachhandel, der einen Marktanteil von 29 Prozent ausmachte, nur 2,2 Prozent mehr Umsatz verbuchte. Die Gesamtanbaufläche, die in Deutschland biologisch bewirtschaftet wurde, lag 2017 bei circa 1,4 Millionen Hektar, was rund 10 Prozent mehr als im Vorjahr waren. 8,2 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche in Deutschland werden damit aktuell biologisch bewirtschaftet.

Von denn 20 Prozent, die ursprünglich für 2020 erreicht werden sollten, ist das aber noch weit entfernt. Die neuen Branchenzahlen für 2018 werden jetzt auf der Biofach vorgestellt. Manfred Ronzheimer

**RAPUNZEL**  
Bio-Pionier seit 1974

# ANDERE KINDER HABEN ARBEIT, MEINE HABEN EINE ZUKUNFT.

Sofia Huarina Chacon, Bio-Kakaobäuerin der Kleinbauernkooperative El Ceibo in Bolivien.

„Seit über 20 Jahren baue ich mit meiner Familie Bio-Kakao in Mischkultur an. Gemeinsam mit El Ceibo und Rapunzel haben wir viel erreicht wie beste Bio-Qualität und faire Preise. So gibt es bei uns keine Kinderarbeit. Unsere Kinder haben die Möglichkeit für qualifizierende Ausbildungen – und damit echte Berufschancen, innerhalb und außerhalb der Kooperative.“

Mehr auf [rapunzel.de/fair](http://rapunzel.de/fair)

**Wir machen Bio aus Liebe.**



# Millionen krabbeln in der Käsekiste

Das internationale Projekt „Arche des Geschmacks“ will rund 4.900 Lebensmittel bewahren. Das Motto des Konzepts heißt: „Essen, was man retten will“. Ziel ist es, existenzbedrohte regionale Spezialitäten bekannt zu machen und durch Nachfrage wiederzubeleben

Von **Annette Jensen**

Jeden Tag öffnet Helmut Pöschel seine sieben Munitionskisten und kippt Roggenmehl hinein. In den unbehandelten Holzkisten ist es dunkel, feucht und etwa 15 Grad warm. „Da drin leben mehr Milben als Menschen in China“, sagt der 73-jährige. Früher hat er Kindern Biologie und Chemie beigebracht, jetzt betreibt er in der Nähe von Zeit mit Leidenschaft die Würchwitzter Milbenkäse Manufaktur mit angeschlossenem Museum. Das Rezept für seinen Käse stammt aus dem Mittelalter, Pöschel hat es ebenso wie die Kisten und ihre Bewohner von seiner Mutter und Großmutter übernommen.

Zuerst trocknet er Magerquark aus Kuh-, Schafs- oder Ziegenmilch, bis er krümelig wird, aber trotzdem noch zusammenhält. Den genauen Zeitpunkt zu erwischen ist wichtig: Ist der Quark noch zu weich, bleiben die Spinnentiere daran kleben – ist er schon zu hart, können sie ihre Beißwerkzeuge nicht hineingraben. Pöschel reichert die Masse mit Gewürzen an, formt Rollen und Birnen und legt sie in die Kisten. Zwischen drei und zwölf Monate haben die achtbeinigen Tiere nun Zeit, daran zu nagen. Ihre Ausscheidungen sind es, die die Fermentation und Reifung des Käses be-

wirken. Damit die Milben den Käse nicht völlig auffressen, füttert Pöschel sie täglich mit Mehl, sodass etwa die Hälfte des Käses für den menschlichen Konsum übrig bleibt. Den verkauft Pöschel an Interessenten aus aller Welt, die in den kleinen Ort Würchwitz in Sachsen-Anhalt kommen oder übers Internet. Die besonders alten Sorten sind fast schwarz und kosten 50 Euro pro Stück, doch auch für 6,49 Euro kann man schon einen kleinen, runden „Himmelskometen“ bekommen.

Mit dem bloßen Auge sieht der Inhalt der Kisten wie ein Paniermehllager aus. Gern lässt Pöschel seine Besucher aber auch mal durch sein Mikroskop gucken, damit sie die Tierchen in der Größe eines Mohnkorns intensiv betrachten können: Aus deren gepanzerten Körpern stechen borstige Haare hervor, langsam bewegen sie ihre plumphen, gliedrigen Beine. Dass dieser Anblick manche vom Käseverzehr abschreckt, nimmt Pöschel in Kauf. Mit Genuss erzählt er, dass beim Verzehr eines einzigen Käses auch etwa 100.000 Milben mitverspeist werden. Die EU habe den Verkauf seines Lebensmittels ganz offiziell genehmigt, während die Hygienebehörde der DDR das verboten hatte. Sogar im Weltraum seien seine Milben schon gewesen – und aphrodisierend für Män-



Das Rote Höhenvieh, von dem es in verschiedenen Mittelgebirgsregionen noch Restbestände gibt, konnte 2015 in die Slowfood-Arche einsteigen. Foto: blickwinkel/imagio

ner wie Frauen gleichermaßen wirke sein Produkt auch noch, erzählt Pöschel.

Der Würchwitzter Milbenkäse ist eines von 4.900 Lebensmitteln, die das internationale Projekt „Arche des Geschmacks“ bewahren will. Das Motto des Slowfood-Konzepts heißt: „Es-

sen, was man retten will.“ Ziel ist es, existenzbedrohte regionale Spezialitäten bekannt zu machen und durch Nachfrage wiederzubeleben.

In Deutschland entscheidet eine vierköpfige Arche-Kommission, ob neue Passagiere aufgenommen werden. Etwa zehn Vorschläge treffen jedes Jahr bei dem Gremium ein, berichtet der Leiter des Gremiums Gerhard Schneider-Rose. Meist melden örtliche Slowfood-Gruppen einen Kandidaten, aber auch alle anderen können Hinweise geben. Die Chance, aufgenommen zu werden, haben sowohl traditionelle Nutztierassen sowie Gemüse- und Obstsorten als auch handwerklich verarbeitete Lebensmittel, die sich durch eine einzigartige geschmackliche Qualität auszeichnen und eine historisch überlieferte Bedeutung für die Region haben. Ein wichtiges Kriterium für das Votum der Kommission ist außerdem, ob Interessierte die Chance haben, das Lebensmittel zu probieren. „Wenn es nur noch zwei Apfelbäume von einer Sorte gibt, ist es schwierig.

Für uns interessanter sind Fälle, wo es noch tausend Bäume existieren oder ein Bestand zu verlieren droht“, erklärt Schneider-Rose.

Das Rote Höhenvieh, von dem es in verschiedenen Mittelgebirgsregionen noch Restbestände gibt, konnte 2015 in die Slowfood-Arche einsteigen. Die Kühe mit rotbraunem Fell und weißer Schwanzspitze waren früher weit verbreitet, weil sie nicht nur Milch und Fleisch liefern, sondern sich auch gut als Arbeitstiere auf dem Acker einsetzen lassen. Doch Trecker und Hochleistungsrasen verdrängten die kräftigen Rinder mit den harten Klauen und führten dazu, dass das Rote Höhenvieh unwiederbringlich zu verschwinden drohte.

Auch der Laufener Landweizen konnte gerade noch vorm Aussterben gerettet werden. Zu verdanken ist das einem Landschaftsökologen, der Mitte der 1970er Jahre 40 Samen in einer Saatbank entdeckt hatte und sie in die Erde brachte. Inzwischen arbeiten einige Bauern, Müller und Bäcker im deutsch-österrei-

chischen Grenzgebiet bei Salzburg eng zusammen und sorgen dafür, dass es wieder Brot aus dem Laufener Landweizen gibt. Die Ausbeute pro Hektar ist weniger als halb so groß wie bei konventionellen Sorten. Dafür aber sind der nussige Geschmack und der extrem hohe Vitamin-A-Gehalt herausragend.

Ziel ist es, den Arche-Passagieren eine stabile Grundlage für die Zukunft zu geben. Beim Würchwitzter Milbenkäse scheint das zu gelingen: Seit ein Merseburger Professor ihn vor mehr als zehn Jahren vorge schlagen hatte, hat das Interesse an Helmut Pöschel und seinem außergewöhnlichen Produkt enorm zugenommen. Inzwischen gibt es einen jungen Geschäftsführer und Produktdesigner, der sich auch um IT kümmert. Sogar Busgesellschaften wollten schon vorbeikommen. Das aber hat Pöschel abgelehnt. „Wir sind ja keine Massenproduktion, auch wenn wir Millionen Mitarbeiter haben.“ Kleinen, interessierten Gruppen dagegen zeigt er seine Wunderkisten gern.



## Produktschonendes, pestizidfreies Verfahren zur Bekämpfung vorrattschädlicher Insekten und Milben mit CARBO Kohlendensäure

Lebensmittel ohne Vorratsschädlinge und gleichzeitig ohne vorherige chemische Behandlung?

Also alles Bio? Das klingt irgendwie schwer vorstellbar.

Und doch gibt es ein Verfahren, was diese beiden Vorgaben erfüllt: Druckentwesungsanlagen von CARVEX unter Einsatz von CARBO Kohlendensäure, ein rein natürliches, biologisches und zugelassenes Pflanzenschutzmittel.

Mit unserer nunmehr über 30-jährigen Erfahrung, sowie durch die enge Zusammenarbeit mit biologischen Instituten, Kunden und Behörden, verfügen wir im Bereich der Druckentwesung und der zu bekämpfenden Vorratsschädlinge über ein umfangreiches Know-how.

Dieses CARVEX Verfahren zum biologischen Vorratsschutz unterliegt einer ständigen Weiterentwicklung und Prozessoptimierung. Damit können unsere Kunden ihre wertvollen Produkte noch effizienter und ressourcenschonender von Schadinsekten befreien.

### Beispielhafte Einsatzgebiete für die Druckentwesung von CARVEX:

- ✓ Lebensmittel wie Getreide und Getreideprodukte
- ✓ Cerealien
- ✓ Trockengemüse, Trockenobst
- ✓ Süßwaren, Nüsse
- ✓ Küchenkräuter, Gewürze
- ✓ Tee, Kaffee
- ✓ Arzneipflanzen, pharmazeutische Produkte
- ✓ Tiernahrung
- ✓ Rohrtabak, Tabakerzeugnisse

Jede Anlage ist genau auf die Bedürfnisse des jeweiligen Kunden abgestimmt.

Wir beraten Sie gerne, um für Ihre Anforderungen die richtige und zeitgleich preisgünstigste Lösung zu finden.

#### Kontakt:

Carvex Verfahrenstechnologie für Lebensmittel & Pharma GmbH  
Sprudelstraße 1, 53557 Bad Honningen  
Tel.: +49 (0) 2635/789-38  
E-Mail: [info\\_hgn@carvex.de](mailto:info_hgn@carvex.de)  
[www.carvex.de](http://www.carvex.de)



Wir lassen die Natur pur!

## Auf dem Acker wird es wild

Den Trend mit autochthoner Saatgut-Mischung umkehren: Ein Projekt fördert die Wiederansiedlung von Ackerwildkräutern und damit die Artenvielfalt

In den letzten 50 Jahren ist die Vielfalt der Ackerwildkräuter in Deutschland um fast ein Viertel zurückgegangen. Die fatalen Folgen: Mit dem Rückgang der Ackerwildkräuter wurden die Getreidefelder zur Nektarwüste. Vielen Tierarten, die direkt wie Insekten oder indirekt wie Vögel auf die Kräuter angewiesen sind, bietet sich dort kein Lebensraum mehr. Ein wichtiger Teil der Nahrungskette verschwindet und mit ihm auch die Schmetterlinge, Bienen, Feldlerchen, Rebhühner, Wachteln, Füchse und Marder.

Mit einem Projekt zur Wiederansiedlung von Ackerwildkräutern fördert der Bio-Knusperrmüli-Hersteller Barnhouse aus dem Oberbayerischen Mühldorf die Rückkehr zur Biodiversität. Hierfür stellt das Unternehmen seinen regionalen Partner-Landwirten eine autochthone Saatgut-Mischung zur Verfügung. Unter dem Motto „Macht die

Äcker wieder wild!“ sollen seltene, für die Artenvielfalt wichtige Wildkräuterarten wieder auf den heimischen Feldern ihren Platz finden. Das Projekt fügt sich an das ebenfalls im Dienst der Biodiversität stehende Konzept des „Dreinetzfeldes“ an, einer Anbaumethode, bei der die Barnhouse-Bauern mit blühendem Leindotter als Unterpflanzung zum Barnhouse-Häfer die Felder bienenfreundlicher machen.

„Wir haben es geschafft, über Generationen alles ‚wegzuspritzen‘, sodass fast nur noch Ampfer und Brennnessel wachsen – ein genereller Artenrückgang, der mittlerweile leider auch ökologisch bewirtschaftete Äcker betrifft“, erläutert Barnhouse Geschäftsführerin Sina Nagl die Hintergründe. „Mineraldünger und Pestizide, optimierte Saatgutreinigung und veränderte Bodenbearbeitung sowie das Abweichen von traditionel-

len Fruchtfolgen haben unsere Felder richtiggehend arm gemacht.“ Gemeinsam mit den regionalen Partnerlandwirten wolle man die Vielfalt der Ackerwildkräuter zurück auf die Felder holen. „Die ersten Schritte gingen wir mit einigen unserer Bauern, denen wir das Saatgut, das bereits im Herbst 2018 ausgebracht wurde, zur Verfügung stellten. Wir wollen Erfahrungen sammeln, um das Projekt dann in diesem Jahr auszuweiten“, berichtet Nagl.

Eine Fortwirtschaflerin übernimmt dabei die Beratung der Landwirte und begleitet das Projekt. Das verwendete Saatgut mit neun Arten ist autochthon, also in der Region beheimatet. Es stammt von einem Regio-saaten-Spezialisten. Dieser Landwirt bewirtschaftet in der Region Flächen mit standorttypischen Kräutern und vermehrt dieses Ausgangssaatgut anschließend auf seinem Hof. (lk)

# „Irgendwas blüht immer“

Deutsche Bioimker müssen viele Auflagen beachten, denn Bienen halten sich nicht an Flugverbotszonen. Immer mehr Biohonig kommt deshalb aus Stadtimkereien

Von Michael Pöppel

Honig ist eines der ältesten verarbeiteten Lebensmittel. Schon sehr früh sammelten unsere Vorfahren das süße Gold, das sie aus den Stöcken der Wildbienen raubten, das zeigen jungsteinzeitliche Höhlenmalereien. Die eigentliche Imkerei begann wohl um 7000 vor Christus in Ägypten. Dort wurden Hieroglyphen gefunden, die Imker bei der Arbeit an Bienenstöcken zeigen. In den antiken griechischen und römischen Kulturen galt Honig als Götterspeise, der Arzt Hippokrates empfahl Honig als Heilmittel gegen Husten und Fieber, aber auch bei Gicht und als Salbe bei Verletzungen. Die Zeidler des Mittelalters, die trickreich in den Wäldern den Honig der wilden Bienen sammelten, waren eine angesehene Zunft. Honig war in Europa lange das wichtigste Süßmittel, bis das Zuckerrohr aus Übersee die europäischen Märkte eroberte.

Mensch und Biene lebten also seit Jahrtausenden Seite an Seite, doch nun scheint es, als sei das Gleichgewicht nachhaltig zerstört. Im Frühjahr 2014 meldete die baden-württembergische Landesanstalt für Biene zucht in Hohenheim, dass bis zu 30 Prozent der Bienenvölker im Land den Winter nicht überlebt hatten. Hauptverursacher des Bienensterbens, so die Forscher, war die Varroamilbe, die sich nachweislich über den Import asiatischer Bienen inzwischen in ganz Europa verbreitet hat, ein gefährlicher Parasit, der ganze Bienenvölker ausrotten kann. Dazu kommt ein Mix aus Umwelteinflüssen, der nicht nur Bienen, sondern auch viele andere Insekten gefährdet. Der massive Einsatz von Pestiziden und Herbiziden in der industrialisierten Landwirtschaft eliminiert nicht nur Schädlinge auf den Feldern und in den Obstplantagen, sondern auch Nützlinge wie Vögel und Bienen. Die wachsenden Monokulturen verringern dazu die Erntezeit für die Bienen und verringern die Artenvielfalt der Insekten und deren Widerstandsfähigkeit. Das massive Insektensterben gefährdet nicht nur die Arbeit und das Einkommen der Imker. Langfristig geht es auch um die Ernährung der Menschen, denn ohne Bienen und andere Insekten findet auch keine Bestäubung der Pflanzen mehr statt.

Viele Imker reagieren auf diese Bedrohungen damit, dass

sie sich auf biologische Honigproduktion spezialisieren. Um das begehrte Biosiegel zu erhalten, müssen sich die Bienezüchter allerdings an zahlreiche Vorgaben halten. Neben der Haltung der Bienen in naturnahen „Beuten“ aus Holz, Stroh und Lehm ist dabei auch eine natürliche Behandlung gegen die Varroamilbe vorgeschrieben, dafür wird zum Beispiel verdünnte Ameisensäure verwendet. Zur Winterfütterung darf nur Zucker aus ökologischem Anbau verwendet werden. Bioimker auf dem Land arbeiten meist eng mit Landwirten zusammen, die sich dem ökologischen Landbau verschrieben haben oder sind selbst Biobauern. Die Stöcke stehen also da, wo die Bienen reichlich und abwechslungsreiche „Tracht“, also Nahrung finden, am besten über die ganze Blühsaison weg. Andere Bioimker stellen im Takt der Blühsaison mobile Bienenwagen an ungefährliche Trachtgebiete, zum Beispiel auch Waldränder, die mit hoher Wahrscheinlichkeit giftfrei sind.

Doch der Radius von Honigbeienen reicht bis zu fünf Kilometern. Ob Felder und Bäume, die sie anfliegen, konventionell oder ökologisch bewirtschaftet werden, interessiert die Tiere logischerweise nicht. Das erfordert vom Bioimker vorausschauende Planung beim Aufstellen der Bienenstöcke so-

wie eine umfassende Kenntnis der Region. „Wir bestimmen sozusagen Flugverbotszonen für die Bienen, das sind zum Beispiel die Nähe von großen Obstplantagen oder auch Felder bei Mülldeponien“, sagt Züchter Mark-Wilhelm Kohfink, der im ländlichen Berliner Stadtteil Kaulsdorf lebt. Er stammt aus einer alten Imkerfamilie, sein Urgroßvater hat bereits um 1890 Bienen in Palästina gezüchtet und das Imkern bei seiner Rückkehr in die alte Heimat mitgebracht. Kohfinks

## Bioimker müssen vorausschauend planen und die Region gut kennen

„Imkerei am Pflanzgarten“ ist seit 2007 ein „Bioland“-Betrieb, er hält rund 120 Bienenvölker, einen Großteil davon in Kaulsdorf zwischen Volkspark Wuhlheide, Kleingärten und Einfamilienhäusern. Doch auch mitten in der Großstadt hat der rührige Imker seine Stöcke aufgestellt, zum Beispiel auf dem Scandic Hotel am Potsdamer Platz, wo zugleich der Honig für die Gäste des Hauses produziert wird.

Das „Stadtimkern“ ist weltweit ein interessantes Phänomen, schon Ende der 1970er-Jahre, so das Webportal „Deutschland

summt“, gab es erste einzelne Bienenstöcke auf Hochhausdächern nahe dem New Yorker Central Park. Seit ungefähr zehn Jahren gibt es in der deutschen Hauptstadt auch einige Profiimker, die im Stadtgebiet Biohonig produzieren. Johanna Trenkelbach hat ebenfalls familiären Imker-Hintergrund, schon als Kind war sie fasziniert von den Bienen ihres Opas. Sie startete 2011 mit zwei Bienenstöcken im eigenen Garten, als sie nach Hermsdorf im Norden Berlins zog. „Hier in der Nachbarschaft gab es keine Bienen“, erzählt sie im Gespräch. Heute betreut die Imkerei „Fließgold“, die sie mit Unterstützung ihrer ganzen Familie betreibt, rund 100 Bienenstöcke im ganzen Stadtgebiet und im nahen Umland, die Standorte reichen vom nachhaltig bewirtschafteten und bepflanzten Golfplatz am Wannsee bis zum Bankenhochhaus am Alexanderplatz. Mindestens einmal die Woche sind die Imker vor Ort und schauen nach den Bienen.

Der Aufwand lohnt sich, neben dem Verkauf ab Haustüre und über den Online-Shop beliefert Fließgold Hotels und Geschäftskunden mit Honig, auch Bienenwachsprodukte gehören zum Sortiment. Ein wichtiger Aspekt der Bioimkerei sei die Kontrolle, so Trenkelbach, nicht nur die Qualität des Honigs wird regelmäßig auf Rückstände untersucht. Auch das Bienenwachs wird überprüft, dort setzen sich Pflanzengifte, die die Tiere in den Stock gebracht haben, noch deutlicher ab. Man könne zwar nie ausschließen, dass die Bienen schädliche Stoffe aufnehmen und in den Stock bringen, aber bisher seien alle Untersuchungsergebnisse negativ gewesen, sagt Trenkelbach. Der Einsatz von Pestiziden sei im Stadtgebiet eben viel seltener als im brandenburgischen Umland, wo viele große konventionelle Agrarbetriebe arbeiten. Zudem finden die Tiere in der Großstadt fast ganzjährig Nahrung: „Das geht mit den Frühblüher im März los, dann blühen die Robinien, später im Juni kommen die Linden dazu“, sagt Trenkelbach. „Die Bienen bedienen sich aber auch gern an den vielen Balkonbäumen der Großstädter. Irgendetwas blüht fast immer“.

Imkerei Fließgold Berlin: [www.fliesgold.de](http://www.fliesgold.de)

Imkerei am Pflanzgarten: [www.imkerei-kohfink.de](http://www.imkerei-kohfink.de)



Zwischen konventionell und ökologisch bewirtschafteten Zielen unterscheiden Honigbienen nicht. Foto: blickwinkel/imag

## Grüner Campus

In Darmstadt wurde das europaweit größte Bürogebäude mit Außenfassaden aus Lehm gebaut

Das ökologisch gute Leben wird gelernt sein, das fängt auf dem Teller an und hört in den eigenen vier Wänden noch nicht auf. Der Entwickler von Bio-Produkte und Betreiber eigener Bio-Supermärkte Alnatura bringt all das in Darmstadt nun unter einem Dach zusammen. Anfang des Jahres eröffnete das Unternehmen dort auf einem ehemaligen Kasernengelände seinen „Campus“.

Herzstück des 55.000 Quadratmeter großen Geländes wird die Alnatura Arbeitswelt. Mit einer Bruttogeschossfläche von 13.500 Quadratmetern bietet das dreigeschossige Gebäude Platz für 500 Mitarbeiterinnen

und Mitarbeiter der Alnatura Arbeitsgemeinschaft. Es ist damit europaweit das größte Bürogebäude, dessen Außenfassaden aus Lehm gebaut sind. Neben dem neuen Unternehmenssitz umfasst der Alnatura Campus einen öffentlichen Waldorfkindergarten in freier Trägerschaft. Die Plätze waren allerdings bereits nach kurzer Zeit schon alle vergeben.

Wer sich auf dem Campus umsehen möchte, findet aber sicher noch einen Platz im vegetarischen Bio-Restaurant. Das Schweizer Familienunternehmen Tibits betreibt das Etablissement, seine erste Dependence in Deutschland. Auf 400 Quad-

ratmetern stehen 200 Sitzplätze zur Verfügung. Ab März werden die Öffnungszeiten an den Wochenenden ausgeweitet. Zahlreiche Schul- und Erlebnisgärten ergänzen den Campus. Wo früher amerikanische Streitkräfte die Kelley Barracks nutzten, wird nun veranschaulicht, wie Bio-Lebensmitteln entstehen – von der Aussaat bis zum fertigen Produkt. Wer selber etwas anbauen möchte, kann zudem einen Garten auf dem Areal pachten.

Auch unter dem Aspekt ökologisches Bauen kann man sich dort einiges abgucken: Die Lehmstampfwände des Gebäudes haben österreichische Spezi-

alisten aus Schotter, geschäumten Altglas, Kies, Lehm und dem zerkleinerten Abbruchmaterial der alten Militärbaracken gefertigt.

Die Mischung wurde mit Heizspiralen versehen, sodass die Wände als Heizung funktionieren. Ein Erdkanal sorgt für temperierte Luft aus dem angrenzenden Wald, Strom wird mit einer großen Photovoltaikanlage auf dem Dach erzeugt, die Temperatur innerhalb des Gebäudes mittels einer Geothermie-Anlage und Wärmepumpe reguliert, ein asymmetrischer Dachfirst und Glasfassaden lassen natürliches Tageslicht auf alle Ebenen hindurch. (lk)

**EDITION - LE MONDE diplomatique**  
**Die Essenmacher.**  
Was die Lebensmittelindustrie anrichtet

Jetzt bestellen:  
030-259 02-138  
shop@taz.de  
8,50 €

**Kinder, Essen ist fertig!**  
Wie sollen in Zukunft acht Milliarden Menschen satt werden? Mit Kunstfleisch aus der Petrischale, mit Fisch aus Unterwasser-Käfigen und Tomaten aus der Sahara?  
Jitendra Choubey, Christiane Grefe, Manfred Kriener, Benny Harlin, Hilal Sezgin u. a. über „Die Essenmacher“, 112 Seiten, inklusive Karten und Grafiken  
[monde-diplomatique.de](http://monde-diplomatique.de)

**WERKHAUS Stadtmusikanten!**

**BioFach 2019**  
Halle 9  
Stand 482

**Online bestellen**  
[werkhaus.de/shop](http://werkhaus.de/shop)

- Innovative Produkte
- Ökologischer Anspruch
- Soziale Verantwortung

[werkhaus.de](http://werkhaus.de)

**Umweltfreundliche Produkte fürs Büro und Zuhause**

Gratis Katalog Tel. (0 58 24) 955-0 | [info@werkhaus.de](mailto:info@werkhaus.de)  
© Werkhaus GmbH Industriestr. 11 + 13 | 29389 Bad Bentheim

**WERKHAUS**

**PRÄDIKAT „BESTES BIO“**

Die Kombination aus edlen Cashews, knackigen Mandeln und kross gebackenen Dinkelflocken kam bei der Jury aus Bio-Kunden bestens an. Eine Besonderheit ist auch die alternative Süßung. Reissirup sorgt für knusprige Cluster, Agavendicksaft für fruchtige Süße.

Ein köstliches Krunchy – vegan und ohne Palmöl.

**barnhouse**  
2019  
**Krunchy AMARANTH**  
DINKEL-NUSS

**BESTES BIO 2019**

„BESTES BIO 2019“ FÜR KRUNCHY AMARANTH DINKEL-NUSS  
[WWW.BARNHOUSE.DE](http://WWW.BARNHOUSE.DE)

\*Kundenbefragung von 100 Bio-Kunden: SEHR GUT in der Kategorie Müsli.

# Misch's dir selbst

Weniger ist mehr: Wie junge Gründer sich bei Naturkosmetik aufs Wesentliche beschränken. Im Online-Shop können Kunden sich alles individuell zusammenstellen, sämtliche Zutaten sind transparent aufgelistet

Von **Kristina Simons**

Der Blick ins Bad hat Lisa Mair und Jacqueline Gey umdenken lassen. „Körperpflegeprodukte, selbst viele Naturkosmetika, sind fast immer in Plastik eingepackt, die Zutatenlisten sind ellenlang und für den Laien völlig unverständlich. Das waren wir leid“, berichtet Lisa Mair. Der Wunsch, genau zu wissen, was in den ganzen Produkten eigentlich drinsteckt und ob die Zutaten auch haut- und gesundheitsverträglich sind, hat die beiden Frauen 2016 auf die Idee gebracht, Körperpflege und Haushaltsreiniger zum Selbermachen zu entwickeln und auf den Markt zu bringen. „Wir hatten das Gefühl, dass bei vielen Konsumenten dieses Bedürfnis ebenfalls groß ist. Dass sie nicht nur in der Küche Fertigprodukte vermeiden und selbst kochen wollen, sondern auch Drogerieprodukte selbst frisch anrühren wollen. So wissen sie ganz genau, was sie an die eigene Haut lassen.“

## Vier Zutaten, mehr nicht

Im Dezember 2016 haben die beiden das Start-up Hello Simple gegründet. Der Name entstand aus der Idee heraus, alles so einfach wie möglich zu machen. „Deshalb werden sämtliche Zutaten exakt portioniert und lassen sich mit herkömmlichen Haushaltsgeräten zusammenrühren“, erläutert Jacqueline Gey. Die namensgebende Einfachheit ist tatsächlich besonders an Hello Simple. Vier Basiszutaten, mehr braucht es nicht. Seit September 2017 ist [www.hellosimple.de](http://www.hellosimple.de) online. Es gibt Decoreme und Körperbutter sowie Waschpulver zum Sel-

bermischen. Im Online-Shop kann man sich alles individuell zusammenstellen. Wer mag, wählt einen Duft dazu und entscheidet sich beim Waschpulver für Kernseife aus Olivenkernöl statt aus Bio-Palmöl.

Alle Sets enthalten exakt portionierte Zutaten, Rezeptkarten, Tiegel und Etiketten fürs fertige Produkt. Auch einen Geschenkkarton kann man im Online-Konfigurator auf Wunsch anklicken. Sämtliche Zutaten sind biologisch abbaubar, vegan und bio-zertifiziert. Außerdem enthalten die Produkte keine Konservierungsstoffe – da alles frisch und ohne Wasser gemischt wird, halten sie auch so mindestens ein Jahr. „Es ist uns wichtig, alles so nachhaltig wie möglich zu machen“, sagt Gey.

Da die Zutaten einzeln portioniert seien, falle natürlich erst mal mehr, aber dafür nachhaltigere Verpackung an. Um Abfall zu vermeiden, werden deshalb zum Beispiel bei der Decoreme Kokosöl und Sheabutter in den Glastiegeln geliefert, in die nach dem Zusammenrühren wieder die fertige Creme kommt. Die Papiertüten, in denen zum Beispiel Natron, Pfeilwurz und Waschsoda geliefert werden, sind ebenso wie die Geschenkkartons recycelbar. Sogar der Versand ist grün: Hello Simple nutzt DHL GoGreen. Mit diesem Umweltprogramm gleicht das Logistikunternehmen die beim Transport entstehenden Treibhausgas durch Klimaschutzprojekte aus.

Auch die Idee zum Start-up Niyok entstand in einem Berliner Badezimmer. Beim Zahnputzen fragte sich Carlo Hanuszkiewicz, warum Zahnpasta eigentlich immer so viel Che-

mie enthält. Um das zu ändern, gründete er zusammen mit John Peitschner 2018 die Firma Niyok. Ihr Ziel: eine Zahncreme zu entwickeln, die natürlich und mi-

nimalistisch ist, ohne Abstriche bei der Funktionalität zu machen. „So haben wir dann Kokosöl als Hauptinhaltsstoff entdeckt. Das ist antibakteriell, ent-

zündungshemmend und beugt Karies und Zahnstein vor“, erläutert Hanuszkiewicz. Auch die wenigen übrigen Zutaten sind natürlich, vegan und gesundheitlich unbedenklich.

„Ein Produkt, das man jeden Tag mindestens zweimal in den Mund nimmt, sollte weder chemische noch bedenkliche Stoffe enthalten“, so Hanuszkiewicz. Derzeit gibt es die Zahnpasta in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen: Pfefferminze & Zitrone, Basilikum & Blutorange sowie Zitronengras & Ingwer. Die Grundrezeptur ist bei allen Sorten gleich, nur die ätherischen Öle für den Geschmack sind unterschiedlich. Auf der Rückseite jeder Tube befindet sich eine Tabelle mit den jeweiligen Inhaltsstoffen und deren Funktion innerhalb der Rezeptur. So kommt das junge Unternehmen seinem Anspruch auf Transparenz nach.

Ein weiterer Anspruch der Niyok-Gründer ist, sozial und ökologisch verantwortlich zu handeln. Deshalb strebt das Start-up langfristig eine Partnerschaft mit Kokosöl-Bauern an, deren Anbaugelände nur dreimal im Jahr beerntet wird und nicht vergrößert werden darf. „Wir wollen unsere vollständige Wertstoffkette so nachhaltig und fair wie möglich gestalten“, sagt Hanuszkiewicz. Auch das Drumherum ist bei Niyok umweltfreundlich: Der recycelbare Tubenkörper besteht zu einer Hälfte aus Kreide (Calciumcarbonat), zur anderen aus reinem Polyethylen. Er enthält weder Weichmacher noch Lichtschutzmittel, Stabilisatoren oder Wachse. Kaufen kann man die Niyok-Zahncreme unter [www.niyok.de](http://www.niyok.de).

## Treffpunkt für Newcomer

Auf der Vivaness präsentieren sich jedes Jahr knapp 300 Hersteller von Naturkosmetik. Auch für junge innovative Unternehmen ist die Messe eine wichtige Bühne. Sie zeigen ihre Ideen an einem Gemeinschaftsstand in Halle 7A. Hello Simple war 2018 hier vertreten, Niyok ist es in diesem Jahr.



Bei Naturkosmetik sollten sämtliche Zutaten biologisch abbaubar, vegan und bio-zertifiziert sein. Foto: blickwinkel/imagoe

# Saubere Sache?

Für Waschmittel gibt es kein Bio-Siegel. Eine Reihe von Anbietern garantiert auch ohne Zertifizierung hohe Standards

Reinigungs- und Waschmittel werden zunehmend damit beworben, vegan, ökologisch, natürlich oder bio zu sein. Das klingt gut für die Umwelt und gut für den Menschen, aber so einfach ist es nicht. „Würden wir jetzt über Naturkosmetik sprechen, lägen die Dinge klarer, da verbieten Standards etwa alle erdölbasierten Inhaltsstoffe“, erklärt die Diplom-Chemikerin und Expertin für Ernährung und Umwelt Kerstin Etzenbach-Effers von der Verbraucherzentrale NRW. Bei Wasch- und Reinigungsmitteln hingegen müsse genauer hingeschaut werden. Weder „bio“ noch „öko“ sind in diesem Bereich eindeutig definierte Begriffe, die EU-Öko-Verordnung greift nur für Lebensmittel. Ergo: Was unter „bio“ in Bezug auf Wasch- und Reinigungsmittel verstanden wird, wäre bei jedem Hersteller nachzulesen.

Zwar verzichten viele von ihnen auf optische Aufheller und Enzyme, aber bei Weitem noch nicht alle. Auch beziehen sich diese Kennzeichnungen üblicherweise auf die Herkunft der Substanzen – häufig werden Tenside beziehungsweise Saponine aus nachwachsenden Rohstoffen eingesetzt.

Doch auch natürliche Rohstoffe können zur Umweltbelastung werden. Etwa wenn sie über das Abwasser in heimische Gewässer fließen. Limonen, ein Duftstoff aus der Zitronenschale

sei schwer abbaubar und könne sich im Fettgewebe etwa von Fischen anreichern, so Etzenbach-Effers. Chemisch-synthetisch produzierte Stoffe wie der Moschus-Duft stellen die Umwelt noch einmal vor eine besondere Herausforderung. Beim Menschen führten Duftstoffe, pflanzliche wie synthetische, des Öfteren zu Kontaktallergien, erklärt die Expertin.

„Ätherische Öle sind Stoffe, die an Land gewonnen wurden, in Gewässern haben die nichts zu suchen“, erklärt Marcus Gast vom Umweltbundesamt. Für Wasserorganismen sind sie teilweise giftig, in Kläranlagen können sie nicht abgebaut werden. Kritisch wird es, wenn es durch eine erhöhte Konzentration zu einer toxischen Anreicherung in den Gewässern kommt, die sich schließlich in der Nahrungskette von Algen, Kleinstkrebsen und Fischen wiederfindet.

Nicht minder übel ist das Mikroplastik, das nahezu allen konventionellen Flüssig-Waschmitteln wegen der Optik beige-mengt wird. In winzigen Partikeln sorgt es dafür, dass sich Licht in der Flüssigkeit ansprechend schillernd bricht. Letzte Woche habe allerdings die Europäische Chemikalienagentur der EU-Kommission einen Vorschlag vorgelegt, freut sich Gast, Mikroplastik in Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln generell zu verbieten.

Anzeige

**supermarché**

**Ökofaire Mode für Frauen & Männer**

Wiener Straße 16 • Berlin-Kreuzberg • Mo-Fr 11:00-19:00  
Sa 11:00-18:00 • [www.supermarche-berlin.de](http://www.supermarche-berlin.de)

Schon einen Schritt weiter ist man mit EU-Ecolabel und Blauem Engel, Umweltsiegeln, die nur Reinigungs- und Waschmittel tragen dürfen, die kein Mikroplastik enthalten sowie keine oder auf ein Minimum reduzierte Konservierungs- und Duftstoffe – die sowohl Kerstin Etzenbach-Effers als auch Marcus Gast ausdrücklich empfehlen.

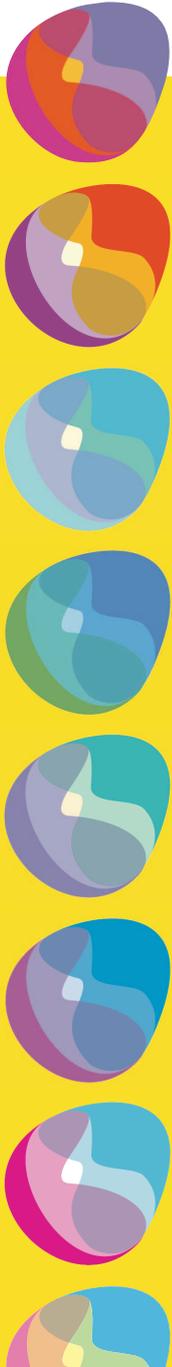
In Bio-Läden gebe es durchaus Produkte zu kaufen, die sich ohne Zertifizierung an hohe Standards halten, so Gast. Eiligen Labels fehlt es aber an Transparenz oder Eindeutigkeit, so beziehen sie sich nur auf die Produktion ihrer Wasch-

mittel, nicht aber auf Inhaltsstoffe und deren Umweltwirkung. Für den Laien lässt sich die Waschkraft selbst überprüfen. Ob Nachhaltigkeitsaspekte Berücksichtigung finden, wie bei Euro-Blume oder Blauem Engel, eher nicht. Gerade die Einhaltung solcher Kriterien wäre wichtig, findet Gast, denn noch immer sei der Einsatz von Palmöl als generierender Tensid- und Seifenrohstoff bei Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln „der große Klassiker“. „Ohne Vorgaben zum nachhaltigen Anbau wird für unsere Wäsche-Reinigung immer noch Regenwald gerodet.“ Neben Palmöl konkurrieren ebenso nachwach-

sende Rohstoffe mit Anbauflächen für Lebensmitteln in den Produktionsländern, gibt Etzenbach-Effers zu bedenken. Allzu oft werde das Problem nur global verlagert. Ein Beispiel: So beflügelten die leistungsstarken Waschnüsse die hiesige Nachfrage und einen Preisanstieg. In Indien, wo die Nüsse angebaut werden, muss sich die Bevölkerung nun wieder mit den billigeren industriellen Reinigern begnügen.

Für die Umweltbilanz eines Produktes sind eben die Randparameter genauso entscheidend wie die verwendeten Stoffe, sagt Gast. Das fängt damit an, dass ein Konzentrat weniger Verpackungsmaterial benötigt. Übrigens sind viele der Reinigungs- und Waschmittel zwar vegan, aber noch immer 90 Prozent der Weichspüler auf dem Markt talg basiert (also wird hier mit tierischen Zusätzen gearbeitet). Prinzipiell können Seifen aus tierischen Fetten gewonnen werden. Gallsäure ist tierischen Ursprungs, aber auch bei Fleckenentfernern gibt es Alternativen. Wer auf Nummer sicher gehen will, sollte nach dem Siegel der Vegan Society Ausschau halten, das wird von Experten empfohlen.

Bleibt eine Faustregel, zu der die Experten einstimmig raten: Möglichst zu schwach Duftendem greifen und sparsam dosieren. *Jana Janika Bach*



**Sonett so gut**

**Mittel für Waschen und Reinigen, die das Wasser achten als Träger alles Lebendigen.**

[www.sonett.eu](http://www.sonett.eu)



# Dasselbe in Grün?

„Bio“ ist in der Wahrnehmung selbstverständlich geworden. Und dann gibt es eine Vielzahl von Siegeln, deren Bedeutung Laien oft unklar ist. Mit dem Tierwohl-Label kommt ein weiteres hinzu – in mehrfacher Ausführung

Von **Manfred Ronzheimer**

Immer mehr Bioprodukte kommen auf den Markt. Mit ihnen wächst auch die Zahl der Ökolabels und Biosiegel, die den Käufern eine biologisch korrekte Herstellung testieren sollen. Über 100 Qualitätssiegel für Biolebensmittel gibt es inzwischen, schätzen Experten. Eine Vielfalt, die Verbraucher auch irritieren kann.

Von den vielen Gütesiegeln für Lebensmittel ist in Deutschland das „Bio-Siegel nach der EU-Öko-Verordnung“, gerahmt von einem grünen Sechseck, das bekannteste. Es wurde im Jahr 2001 eingeführt. Zurzeit nutzen 5.197 Unternehmen das nationale staatliche Biosiegel auf 77.841 Produkten. Jedes Produkt mit dem Biosiegel muss zuvor bei der „Informationsstelle Bio-Siegel“ bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) mit Sitz in Bonn angemeldet werden.

Was es für viele auf den ersten Blick nicht einfacher macht: Im Jahr 2010 kam das EU-Biosiegel hinzu, mit Euro-Sternen in Blattform, das seitdem alle verpackten Ökolebensmittel tragen. Sie erfüllen den EU-Mindeststandard, nach dem beispielsweise 95 Prozent der landwirtschaftlich produzierten Zutaten aus Ökoanbau ohne Pflanzenschutzmittel stammen müssen.

Der Code auf der Verpackung macht eine Rückverfolgung des Herstellungsweges möglich.

Viele Hersteller-Organisationen versehen ihre Waren mit eigenen Biosiegeln, wie etwa der Naturland-Verband, der damit neben Lebensmitteln auch Holzprodukte und Textilien kennzeichnet. Auch Bioland – mit 5.500 Biobauern und 930 Lebensmittelherstellern als Mitgliedern der größte ökologische Anbauverband in Deutschland – verfügt über ein eigenes Label, dessen Gütekriterien noch über die EU-Standards hinausgehen. Produziert wird in einem geschlossenen Betriebskreislauf, um die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten.

## Fleisch rückt in den Fokus

Nach einer repräsentativen Umfrage für den Ernährungsreport 2019 des Bundeslandwirtschaftsministeriums achten die Verbraucher beim Lebensmittelkauf darauf, ob bestimmte Qualitätslabel ein Güteversprechen abgeben. Die höchste Beachtung findet das Biosiegel, das 50 Prozent der Verbraucher wahrnehmen und das sie „immer“ oder „meistens“ in ihre Kaufentscheidung einbeziehen. 2015 lag dieser Akzeptanzwert noch bei 47 Prozent. Zunehmende Beachtung findet auch das Tierwohl-Label für Fleischprodukte, die unter be-

sonders tiergerechten Bedingungen hergestellt wurden, was für 42 Prozent der Konsumenten ein Kaufkriterium darstellt (2015: 36 Prozent). Ebenfalls 42 Prozent achten auf das „Fairer-Handel“-Siegel, das solche Produkte aus Übersee labelt, für die Bauern und Plantagenarbeiter eine angemessene, „faire“ Entlohnung bekommen haben.

In der politischen Debatte steht derzeit die Einführung eines gesetzlichen Tierwohl-Labels zum 1. April im Mittelpunkt. Weil sich dieser Prozess in behördlicher Schwerfälligkeit sehr lange hinzog, haben einige Supermarktketten wie

Aldi, Edeka und Lidl auf die wachsende Verbrauchernachfrage reagiert und eigene Tierwohl-Label eingeführt, die mehr Transparenz bei Fleischprodukten versprechen. Ziel des staatlichen Kennzeichens ist es nach Worten von Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner, „dem Verbraucher sichtbar zu machen, bei welchen Produkten höhere Standards als die gesetzlichen eingehalten wurden, die ein Mehr an Tierwohl garantieren“. Derzeit liegt der deutsche Gesetzentwurf bei der EU-Kommission in Brüssel, von der er „notifiziert“ werden muss.

Die Qualitätssiegel sind ein Marketing-Instrument: So kooperiert Kaufland nun mit Demeter, Rewe und Edeka tun dies mit Naturland. Im Januar stellen Bioland und der Discounter Lidl ihre neue Kooperation vor, die in der Biobranche für Unruhe gesorgt hat. So wird Lidl für seine Eigenmarke „BioOrganic“ – unter der Käse, Milch, Butter und Joghurt angeboten werden – künftig von Bioland-Betrieben nach deren Standards beliefert.

„Für uns ist entscheidend, dass wir den Bioland-Standard und unsere Prinzipien ohne Kompromisse umsetzen können und dass unsere sozialen und ethischen Werte berücksichtigt werden“, verteidigt Bioland-Präsident Jan Plagge den Deal. Neben den Milchprodukten werden auch Äpfel und Gartenkräuter mit dem Bioland-Siegel in den 3.200 Lidl-Filialen angeboten. Mehle und Kartoffeln sollen in Kürze folgen. Das Biosiegel soll auch in den Discountgeschäften, wo sich neue Käufergruppen erreichen lassen, zum Umsatzbringer werden: „Wir erreichen mit Lidl ganz andere Käuferschichten“, begründete Plagge die Kooperation. „Das Mehr an Käufern sorgt auch für ein Mehr an Umweltschutz, da jedes heimische und nach strengen ökologischen Richtlinien produzierte Erzeugnis einen Beitrag dazu leistet.“

## Neuland

Mit dem Tierwohl-Label wurde im Stall kein Neuland betreten. Denn das Label mit ebendiesem Namen – „Neuland“ –, das sich jenseits der Bio-Siegel auf artgerechte Nutztierhaltung fokussiert, gibt es bereits seit 1988: ein landwirtschaftlicher Fachverband „zur Förderung einer besonders tiergerechten, umweltschonenden, qualitätsorientierten und bäuerlichen Nutztierhaltung“. Der eingetragene Verein versteht sich als erstes deutsches Tier-schutzlabel und damit als Vorreiter für das geplante nationale und EU-Tierschutzlabel: „Unsere Marke darf nur führen, wer mit unserem Verein einen Lizenzvertrag abgeschlossen hat und sich kontrollieren lässt. Die Überprüfung der Landwirte, Fleischer und Gastronomen erfolgt durch eine externe unabhängige Kontrollstelle.“ Zu seinen Leitlinien zählt Neuland, besonders tiergerechte Haltung, Umwelt- und Klimaschutz, bäuerliche Landwirtschaft, Regionalität und soziale Verantwortung, Glaubwürdigkeit und Transparenz.“ Vorgeschrieben sind unter anderem: Haltung auf Stroh, Tageslicht im Stall, keine Spaltenböden und Auslauf ins Freie.

## Schön öko: Preis für Design

Der Bundespreis Ecodesign 2019 ist ausgeschrieben. Auf die höchste staatliche Auszeichnung für ökologisches Design können sich Unternehmen aller Branchen und Größen, Designerinnen und Designer sowie Studierende mit ihren Produkten und Dienstleistungen bewerben. Die Frist endet am 8. April. Der Preis wird in den vier Kategorien „Produkt“, „Konzept“, „Service“ und „Nachwuchs“ auslobt. Die Qualität der Einreichungen wird in einem mehrstufigen Verfahren von Fachleuten aus dem Umweltbundesamt, dem Projektbeirat sowie einer hochrangigen Besetzungsjury bewertet. Marktführer oder Start-ups, lokale Anbieter oder Global Player sind genauso aufgerufen sich am Wettbewerb zu beteiligen wie Designstudios, Architektur- oder Ingenieurbüros. In der Kategorie Nachwuchs steht der Wettbewerb auch Studierenden offen.

Die Ausstellung des Wettbewerbs 2018 ist bis zum 10. März in Ludwigsburg im MIK Museum Information Kunst zu sehen: <https://mik.ludwigsburg.de>  
**Bewerbungen für den Wettbewerb 2019** können eingereicht werden unter <https://bundespreis-ecodesign.de>

# Gut. Besser. Bioland.

Lidl lohnt sich

Beim Thema Nachhaltigkeit geben wir uns nie zufrieden und gehen den nächsten Schritt. Eine Kooperation mit Bioland – dem führenden Verband für ökologischen Landbau in Deutschland und Südtirol.

**Gut für dich**  
Hochwertige und heimische Produkte mit wertvollen Inhaltsstoffen.

**Gut für die Natur**  
Von der Kuh auf der Weide bis zu den Bienen auf den Feldern. Bioland-Bauern schützen die Artenvielfalt und halten ihre Tiere artgerecht.

**Und gut für die Landwirte**  
Der Kauf von Bioland-Lebensmitteln ist ein bedeutender Beitrag für die Zukunft unabhängiger ökologischer Landwirtschaft in Deutschland.

Bioland-Milchbäuerin  
Andrea aus Trauchgau

Bioland für Alle

Facebook, Instagram, Twitter, YouTube, Snapchat icons

Für Druckfehler keine Haftung. • Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Rötzelstr. 30, 74166 Neckarsulm. Namen und Anschrift der regional tätigen Unternehmen unter [www.lidl.de/filialsuche](http://www.lidl.de/filialsuche) oder 0800 4353361.

[lidl.de/bioland](http://lidl.de/bioland)

# „Bio allein ist noch kein Argument“

Die Anbauflächen für Weine aus ökologischem Anbau haben sich weltweit vervielfacht. Auch die Qualität der Produkte hat sich massiv gesteigert: Unter den deutschen Spitzenlagen sind immer mehr Bioweine. Nun kommen vegane und histaminarme Weine hinzu

Von Michael Pöppel

Früher war nicht alles besser. Mit zusammengekniffenen Lippen erinnert man sich an erste Bioweinverkostungen, so mancher saure und gewöhnungsbedürftige Tropfen war damals darunter, auch das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmte oft nicht. Richtig gute Bioweine, auch die gab es, waren lange Zeit schwer zu bekommen, oft wurden sie nur vor Ort in Hofläden oder direkt beim Winzer verkauft.

Heute findet man immer mehr ökologisch hergestellte Weine im Handel, neben den klassischen Weinläden und den Biosupermärkten sind es vor allem auch Ketten wie Rewe und Edeka sowie die Discounter, die ihr Bioangebot auch beim Wein enorm ausgeweitet haben. Dass die Discounter auch in diesem Segment nachgezogen haben, sei ein Zeichen, dass Bio auch bei Menschen mit weniger Einkommen angekommen sei, sagt Ralph Dejas, Geschäftsführer des Bundesverbands Ecovin.

Böse Überraschungen wie einst muss man auch bei preiswerten Bioweinen kaum fürchten. „Die Qualität ist in den vergangenen Jahren enorm gestiegen, heutige Bioweine sind runder und harmonischer als viele der konventionellen, das schmeckt man eben auch. Am Ende ist es vor allem der Geschmack im Glas, der zählt“, davon ist Dejas überzeugt. Er weiß: „Bio allein ist für Weintrinker noch kein Argument.“

Auch im preislich oberen Segment sind die Weine aus ökologischem Anbau längst angekommen. Unter den 195 Mitgliedsbetrieben des Verbands der Prädikatsweingüter (VDP), sozusagen der Ersten Liga des Weinbaus, findet man 38 Biobetriebe, das sind knapp 20 Prozent. Verglichen mit dem Anteil der biologisch bewirtschafteten Flächen von rund 8,5 Prozent an der Weinbau-Gesamtfläche in Deutschland (102.000 Hektar) ist das schon ein erstaunlicher Schnitt. Zu den VDP-Winzern, die ökologischen Anbau betrei-

ben, zählen heute auch Traditionseingüter wie Reichsrat von Buhl, Dr. Bürklin-Wolf oder Müller-Catoir, die in den einschlägigen Weinführern regelmäßig unter den Top Ten landen.

## Geschmack zahlt sich aus

Über 10 Milliarden Euro Umsatz machten Bioprodukte 2017 in Deutschland, Tendenz steigend. Dieses Wachstum gilt auch beim Wein. Die Nachfrage nach Bioweinen ist weltweit massiv gestiegen, der Wechsel auf biologischen Anbau ist für die Winzer auch aus wirtschaftlichen Gründen interessant. Den handwerklichen Mehraufwand im Weinberg und die sorgfältigere und oft länger dauernde Reifung im Keller verursachen zwar mehr Kosten, doch die Verbraucher wissen das und sind bereit, für biologisch erzeugte Weine auch mehr auszugeben. Eine Marktstudie im Auftrag des französischen Ökoverbands SudVinoBio untersuchte das Kaufverhalten europäischer Weinfreunde: „2017 lag der Preis,

der im Durchschnitt für eine Flasche konventionell erzeugten Weines in Deutschland bezahlt wurde, bei 3,23 Euro. Der Durchschnittspreis für Biowein liegt mit 5,31 Euro deutlich höher.“

Allein in Spanien sind die ökologischen Anbauflächen für Wein zwischen 2007 und 2012 um fünfmal gewachsen, in Frankreich immerhin um dreifache. Weltweit wurde 2016 auf einer Fläche von rund 336.000 Hektar ökologischer Wein angebaut, 2014 waren es noch 311.000 Hektar und zwölf Jahre zuvor, 2004, waren es knapp 87.000 Hektar, so Ralph Dejas. Doch eine Wachstumszahl sei besonders beeindruckend: Die staatlichen schwedischen Systembolaget-Läden, in denen allein Getränke mit mehr als 3,5 Prozent Alkoholgehalt verkauft werden dürfen, haben ihren Handel mit Bioweinen von 1,4 Millionen Litern im Jahr 2006 auf 32,9 Millionen Liter im Jahr 2015 gesteigert.

Auch auf der Biofach 2019 werden die Weine eine span-

nende Rolle spielen: Der Biowein-Award „Mundus Vini“ wird die Sieger der diesjährigen Blindverkostung verkündend, rund 60 Experten haben sich bereits im Dezember daran beteiligt. Der Bereich Erlebniswelt Wein erwartet wieder über 40 Weinbauern aus aller Welt, die sich den Händlern und Kollegen mit ihren guten Tropfen präsentieren, dazu kommen noch die Winzer, die an ihren Landesverbandsständen präsent sind. Mit seinen Weinen vor Ort ist auch Winzer Stefan Kuntz aus dem pfälzischen Mörzheim bei Landau. Er ist ein erfahrener Biowinzer, bereits 1989 hat er begonnen, den altingesessenen Familienbetrieb auf ökologischen Anbau umzustellen. Die Gründe waren sehr persönlich: Neben Hautproblemen nach dem Spritzen kam bei ihm ein gesundes Misstrauen gegen die Verkäufer von Pflanzenschutzmitteln dazu: „Irgendwie haben die einem immer das Blaue vom Himmel versprochen, wenn man das oder das

Zeug benutzt. Mich machte das skeptisch.“

Seit Jahren berät Kuntz auch andere Weinbauern bei der Umstellung auf biologische Produktion. Klar habe man viel mehr Arbeit als Biowinzer: „Aber dafür kennt man seine Weinberge und Reben besser und um sorgt sie mehr, das ist doch der Sinn unseres Berufs.“ Er ist fest davon überzeugt, dass der ökologische Weinbau in zwanzig Jahren „das ganz Normale“ sei.

Seine Weine verkauft er größtenteils direkt, der Draht zu den Kunden ist ihm enorm wichtig, deshalb reagiert er auch auf ihre Bedürfnisse. Alle seine Weine sind schon lange vegan, weil er bewusst keine tierischen Schönheitsmittel verwendet. Inzwischen produziert Stefan Kuntz sogar einige histaminarme Weine, bei denen das Lesegut sehr schnell verarbeitet wird, damit keine Fäulnisprozesse entstehen.

www.weinverkunst.de  
www.ecovin.de

## Das große Bild

Eine Metastudie ergab: Ökolandbau ist klarer Punktsieger bei Umwelt- und Ressourcenschutz

Das staatliche Thünen-Institut und sechs weitere Forschungsorganisationen haben die Leistungen von Ökolandbau und konventioneller Landwirtschaft für Umwelt und Gesellschaft verglichen. Dabei handelt es sich um die umfangreichste Metastudie, die zu dieser Frage je angestellt wurde. Bewertet wurden die sieben „Leistungsbereiche“ Wasser, Boden, Biodiversität, Klimaschutz, Klimaanpassung, Ressourceneffizienz und Tierwohl anhand von 33 Indikatoren.

Bei 26 Indikatoren punktet der Ökolandbau mit höheren Leistungen für Umwelt und Gesellschaft, bei sechs sind die Leistungen von bio und konventionell vergleichbar, bei nur einem leistet öko weniger.

„Die Studie zeigt, dass Ökolandbau beim Umwelt- und Ressourcenschutz deutliche und messbare Vorteile bringt. Die Politik setzt zu Recht auf Bio, um wichtige Ziele für Umwelt und Klima zu erreichen und sollte ihre Anstrengungen verstärken. Denn dann können mehr Bauern auf Bio umstellen und das Wachstum des Marktes, der ihre Leistungen möglich macht, wird verstetigt“, sagt Felix Prinz zu Löwenstein, Vorsitzender des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), zu den Ergebnissen der Untersuchung und betont: „Jeder Euro für Bio bedeutet eine Investition in sauberes Wasser, gesunde Böden und Klimaschutz.“

### Pluspunkt Gewässerschutz

Bio punktet besonders dort, wo Landwirtschaft in der Breite nachhaltiger werden muss: 71 Prozent der Paarvergleiche ökologischer Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), zu den Ergebnissen der Untersuchung und betont: „Jeder Euro für Bio bedeutet eine Investition in sauberes Wasser, gesunde Böden und Klimaschutz.“

in Bioböden ist im Mittel sogar um 94 Prozent höher, bei 62 Prozent der Vergleichspaare war der Oberboden der Biobetriebe weniger übersäuert.

Eindeutig belegen lässt sich auch der Vorteil von Öko für die Artenvielfalt. Im Mittel lagen die Artenzahlen der Ackerflora bei Öko-Bewirtschaftung um 95 Prozent, bei den Feldvögeln um 35 Prozent höher. Auch beim Klimaschutz bringt Bio positive Effekte: Empirische Messungen ergeben, dass die Böden unter ökologischer Wirtschaftsweise in unseren gemäßigten Klimazonen weniger Treibhausgase produzieren. Bio-Böden weisen im Schnitt einen zehn Prozent höheren Gehalt an organischem Bodenkohlenstoff auf. Sie entnehmen über die Photosynthese der Pflanzen Kohlendioxid aus der Atmosphäre und legen es dauerhaft im Humus fest.

### Auf Klimawandel reagieren

Bio ist auch positiv mit Blick auf die Klimaanpassung. Ökoböden nehmen nachweislich schneller Wasser auf und speichern dieses besser – das ist vorteilhaft sowohl bei Starkregen als auch Trockenheit. Im Bereich Ressourceneffizienz untersuchten die Wissenschaftler beispielhaft die Stickstoff- und die Energieeffizienz beider Systeme. Ergebnis: Bei der Stickstoff- und der Energieeffizienz liegt Bio klar im Vorteil gegenüber der konventionellen Landwirtschaft.

Mit Blick auf die Tiergesundheit ergab sich über alle Tierarten und Produktionsrichtungen kein klares Bild. Nur wenige Studien berücksichtigen bisher neben der Gesundheit weitere Dimensionen des Tierwohls, wie etwa das artgerechte Verhalten und emotionale Befinden der Tiere.

Die vorhandenen Studien deuten hier beim Tierverhalten und beim emotionalen Befinden Vorteile der ökologischen Tierhaltung an – zum Beispiel, weil die Tiere mehr Platz im Stall und Auslauf haben. (lk)

**PEDRO REALES AUS KOLUMBIEN PROFITIERT VON SEINER MITGLIEDSCHAFT IN EINER DEMOKRATISCH ORGANISIERTEN FAIRTRADE-BANANENKOOPERATIVE.**

**BESUCHEN SIE UNS AUF DER BIOFACH STAND 740 | HALLE 7**

**DU ENTSCHEIDEST MIT JEDEM EINKAUF, OB GUTE ARBEIT BESSER BEZAHLT WIRD. MIT FAIRTRADE BIST DU TEIL EINER WELTWEITEN BEWEGUNG, DIE SICH FÜR FAIRNESS IM GLOBALEN HANDEL STARK MACHT. INFORMIER DICH, ENTDECKE DIE FAIRTRADE-WELT UND ENGAGIER DICH!**

**ES BEGINNT MIT DIR**

www.fairtrade-deutschland.de