



bio-siegel report

AKTUELL

Vogelgrippe: Bio-Geflügelprodukte bleiben „Bio“

Bio-Geflügel gut geschützt

Von Asien aus hat die Vogelgrippe im Oktober Europa erreicht. Verschärfte Sicherheitsmaßnahmen sollen eine weltweite Epidemie verhindern. Bio-Geflügelprodukte bleiben auch bei vorübergehender Stallhaltung weiterhin ökologisch.

Angesichts neuer Fälle der aviären Influenza – kurz Vogelgrippe – in Rumänien, Russland, der Türkei und Italien hat die Bundesregierung verstärkte Sicherheitsvorkehrungen getroffen. Durch strenge Hygienemaßnahmen, verschärfte Kontrollen und ein generelles Freilaufverbot bis zum 15. Dezember soll die direkte Ansteckung des heimischen Geflügels durch Wild- und Zugvögel verhindert werden.

Trotz des Auslaufverbots erfüllen Eier und Geflügelprodukte aus ökologischer Haltung weiterhin die Kriterien der EG-Öko-Verordnung und dürfen nach wie vor als Bio-Produkte vermarktet werden. Geräumige Ställe mit überdachten Auslaufflächen (Wintergärten) bieten den Tieren ausreichend Licht, Frischluft und Bewegungsmöglichkeiten für eine artgerechte Haltung. Hohe Hygienestandards, regelmäßige Kontrollen durch das Veterinäramt sowie ökologisch

Fortsetzung auf S. 2



EDITORIAL

Liebe Leser,

eines hat der Hype um die Vogelgrippe noch einmal eindeutig gezeigt: Leider sind die Risiken der Globalisierung in kaum einer Branche so präsent wie in der Lebensmittelherstellung. Die Aufregung um den eventuellen Ausbruch der Tierkrankheit und die hypothetischen Folgen für den Menschen gehen auch an der Bio-Branche nicht spurlos vorbei. In der gesamten Geflügelhaltung sind derzeit alle Tiere aufgestellt, die Betriebe

wurden auf die Hygieneanforderungen in den Ställen überprüft und mögliche Infektionswege und -risiken ausgeschaltet, so weit Menschen dies beeinflussen können. Trotz vorübergehender Stallhaltung haben Bio-Eier und -Hähnchen nach wie vor eindeutige Vorzüge: Sie stammen aus überschaubaren Herden, haben genügend Bewegungsfreiheit, Tageslicht und erhalten weitgehend Futtermittel aus Bio-Anbau. Und sie liegen absolut im Trend: Im vergangenen Jahr hat die Nach-

frage nach Bio-Eiern um 30 Prozent zugenommen. Und wenn alle Vorsorgemaßnahmen konsequent umgesetzt werden und die Vogelgrippe uns mit etwas Glück verschont, darf Geflügel ab Mitte Dezember auch wieder nach draußen.

Britta Klein,
Redakteurin für Verbraucherschutz im aid Infodienst

Fortsetzung von S. 1

erzeugtes Futter sorgen darüber hinaus für uneingeschränkt sichere und qualitativ hochwertige Geflügelprodukte.

WILDVÖGEL SIND HÄUFIG RESISTENT

Die derzeit zirkulierende, aggressive Form der Vogelgrippe, der hochpathogene Virusstamm H5N1, kann bei allen Vögeln auftreten und führt innerhalb weniger Stunden oder Tage nach dem Ausbruch zum Tod. Gesträubtes Gefieder, hohes Fieber, Atemnot, Ausfluss an Schnabel und Augen sind die ersten Anzeichen. Vor allem Hühner und Puten gelten als extrem ansteckungsgefährdet. Enten und Gänse sind weniger anfällig und viele Wildvögel sind sogar resistent. Sie scheiden das Virus aus, ohne selbst zu erkranken, und sind gerade deshalb ein erhöhtes Risiko für andere Vögel, da das Virus über den Kot und Ausfluss an Augen und Schnabel übertragen wird. Durch engen Kontakt der Tiere untereinander kann sich die Seuche binnen kürzester Zeit ausbreiten.

Entwarnung gibt das Verbraucherministerium beim Verzehr von Geflügelprodukten. Wenn Verbraucher die üblichen Hygienemaßnahmen bei der Zubereitung von Geflügel einhalten und zudem Fleisch und Eier nur in gekochtem oder gut durchgegartem Zustand verzehren, sei das Risiko einer Infektion bei der Nahrungsaufnahme äußerst gering.

EMPFEHLUNGEN ZUR VORBEUGUNG

Die Gefahr einer Übertragung der Krankheit auf den Menschen besteht vornehmlich bei direktem Kontakt mit infizierten Tieren. Die bislang in Asien am H5N1-Virus erkrankten Menschen haben sich, soweit derzeit bekannt, nach engem Kontakt mit Lebewesen angesteckt. Eine Übertragung des Virus von Mensch zu Mensch wurde bislang nur in einem Fall von Mutter zu Tochter in Thailand bestätigt. Deshalb rät das Verbraucherministerium Personen, die den Erregern in besonderem Maße ausgesetzt sind, ausreichende Schutzkleidung einschließlich Schutzmaske und -brille zu tragen. Reisende in den betroffenen Gebieten sollten Besuche auf Geflügelmärkten vermeiden und keinesfalls Geflügelprodukte nach Deutschland einführen.

■ Infos zu allgemeinen Schutzmaßnahmen:

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

➔ www.bmelv.bund.de

■ Infos über Vorsorgemaßnahmen für Menschen und Maßnahmen im Ernstfall:

Bundesministerium für Gesundheit und Soziales

➔ www.bmgs.bund.de

Robert Koch Institut

➔ www.rki.de

■ Infos zu Impfstoffen:

Friedrich-Loeffler-Institut

➔ www.fli.bund.de

Neues Infoportal für Bio-Handwerk

Unter www.biohandwerk.de können sich seit November 2005 Vertreter des ökologischen Bäckerei-, Metzgerei- und Molkereihandwerks über aktuelle Weiterbildungsangebote informieren. Betreut wird die neue Webpräsenz vom Arbeitskreis „Bildung für das ökologisch orientierte Handwerk“, einem Zusammenschluss von vier Bildungsträgern des Bio-Handwerksfachs. Das Infoportal wurde im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau innerhalb des Projekts „Netzwerk Ökologisches Lebensmittelhandwerk“ ins Leben gerufen. Als nächsten Schritt wollen die Betreiber weitere Akteure im Bildungssektor gewinnen und die Website als Forum für Informationen rund um die Bio-Branchen ausweiten.

➔ www.bundesprogramm-oekolandbau.de
www.biohandwerk.de

Discounter steigern Absatz von Bio-Eiern und -Käse

Das Interesse der deutschen Verbraucher an Eiern und Käse in Bio-Qualität ist 2005 deutlich gestiegen. Wie der Pressedienst Agrar Europe auf Grundlage aktueller Zahlen der Zentralen Markt- und Preisberichtsstelle (ZMP) meldet, ist die Nachfrage privater Haushalte nach Bio-Eiern innerhalb eines Jahres um 30 Prozent gestiegen. Grund hierfür sei vor allem das verbesserte Angebot an Eiern aus ökologischer Haltung bei Discountern. Der Anteil geprinteter Bio-Eier auf dem Gesamtmarkt ist 2005 um mehr als 40 Prozent auf 4,6 Prozent gestiegen. Auch bei Käse in Bio-Qualität hat die ZMP eine steigende Nachfrage festgestellt. Besonders beliebt bei Verbrauchern sei Bio-Emmentaler, den ebenfalls immer mehr Discounter in ihr Sortiment aufgenommen haben.



Anuga 2005: Wichtige Kommunikationsplattform

Bio-Branche zeigt ihre Vielfalt

Größer und vielfältiger – der Bio-Trend hat in diesem Jahr auch die weltweit größte Food & Beverage-Messe Anuga erreicht. Über 1.000 Aussteller aus der ganzen Welt präsentierten vom 8. bis 12. Oktober 2005 ihre Bio-Produkte in den Kölner Messehallen.

Auf der Anuga 2005 hat die Bio-Branche bewiesen, dass sie sich im Lebensmittelmarkt behaupten kann. Mit einer konsequenten Weiterentwicklung der Produkte und Verkaufskonzepte haben Händler und Verarbeiter gezeigt, dass Bio-Waren einen festen Platz im Lebensmittelsektor und der Außer-Haus-Verpflegung eingenommen haben.

In einer eigenen Messehalle, der Organic World, stellten rund 120 Unternehmen ihre Produkte aus ökologischer Erzeugung vor. Weitere 900 Aussteller präsentierten in anderen Fachmessebereichen wie der Anuga Dairy, Frozen Food oder Anuga Bread & Bakery ihre Bio-Range. Zur Orientierung hatte die Kölnmesse in Zusammenarbeit mit dem „bioPress“-Verlag eigens einen Bio-Wegweiser mit einem Verzeichnis aller Bio-Anbieter auf der Anuga herausgegeben.

BMVEL-SPEZIAL „ÖKOLOGISCHER LANDBAU UND VERARBEITUNG“

Im Fokus des Messestands des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL) stand die Innovationskraft der Bio-Branche. Am BMVEL-Spezial „Ökologischer Landbau und Verarbeitung“ informierten Experten aus Handel,



Beratung und Forschung über Produktneuheiten und berieten die Fachbesucher zu neuen Konzepten, Bio-Produkte in Gastronomie und Naturkosthandel effizient einzusetzen. Für genussvolle Inspiration sorgte BIOSpitzenkoch Carsten Girlich, der am BMVEL-Stand Bio-Snacks für das Fachpublikum zubereitete.

Bio-Handwerkskunst zum Nachlesen

Tradition und Können vereint mit moderner Technologie: Unter diesem Motto hat die Geschäftsstelle des Bundesprogramms Ökologischer Landbau in Zusammenarbeit mit den Bio-Anbauverbänden im November vier Broschüren über die Bio-Handwerkskunst herausgegeben. Unterteilt in die Bereiche Fleisch- und Wurstwaren, Brot- und Backwaren, Milch und Käse sowie Bier- und Brauwesen informieren die Broschüren über die jeweiligen Verfahrensketten – von der Erzeugung bis zum Verkauf. Bio-Handwerksmeister geben Einblicke in die Praxis und erläutern, nach welchen Kriterien und Richtlinien sie ihre Waren herstellen und verarbeiten. Exemplarisch werden im Anhang jeder Broschüre regionale Unternehmen mit ihren Bio-Produkten vorgestellt.

Interessenten können die Broschüre über das Informationsportal www.oekolandbau.de oder telefonisch bei der Geschäftsstelle des Bundesprogramms unter 0 18 88 / 808 08 00 bestellen.

Regionalität fördern: 3. Bio InVision Camp

Mit neuen Einzelhandelskonzepten wollen die regionalen Bio-Anbieter im Raum Köln ihre Produkte künftig besser vermarkten. Zu diesem Entschluss kamen die 24 Teilnehmer des 3. Bio InVision Camps 2005, dessen Ergebnisse am 10. Oktober auf der Anuga in Köln vorgestellt wurden. Aus Sicht der Teilnehmer mangelt es weder an attraktiven Bio-Produkten aus dem Kölner Raum noch an der Nachfrage. Die Produkte müssten jedoch im Lebensmitteleinzelhandel präserter werden. Regionale Bio-Waren sollten den Kunden beim Einkauf direkt ins Auge springen, so der Wunsch der Teilnehmer aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und Gastronomie. Ebenfalls stärker gefördert werden soll die Außer-Haus-Verpflegung mit Bio-Produkten. In Großstädten wie Köln fehle häufig eine gute Infrastruktur, um frische, saisonale Produkte aus der Region in die Kantinen zu bringen. Deshalb will sich die Kölner Bio-Branche künftig stärker vernetzen, um Unternehmen den Einstieg in eine ökologische Mittagsverpflegung zu erleichtern.

Milchprodukte sind beliebteste Bio-Lebensmittel

Erste Bio-Molkerei im Saarland

Bio-Bauern aus dem Saarland und Rheinland-Pfalz haben sich zur ersten saarländischen Bio-Molkerei zusammengeschlossen.

Seit Oktober verarbeiten und vermarkten Bio-Milchbauern aus dem Saarland und Rheinland-Pfalz ihre Produkte aus eigener Hand. Als bislang einzige saarländische Bio-Molkerei verarbeitet die saarpfälzische Bio-Höfe GmbH mit Sitz in Ommersheim Frischmilch zu Molkereiprodukten in Bio-Qualität. Der Gemeinschaft gehören fünf Bio-Bauern an.

BIO-MILCH VORMALS KONVENTIONELL VERMARKTET

„Endlich gibt es wieder die Gelegenheit, ökologisch erzeugte Milch zu hochwertigen Bio-Milchprodukten weiterzuverarbeiten“, lobte der saarländische Umweltminister Stefan Mörsbach die Initiative der Bio-Bauern. Bislang mussten sie ihre Rohmilch über Großmolkereien zum Teil als konventionelle Milch vermarkten, ohne den üblichen Zuschlag für die ökologische Erzeugung von derzeit rund 4,8 Cent pro Liter zu erhalten.

Trotz rückläufiger Erzeugerpreise für Bio-Milch sind Milchprodukte aus ökologischer Erzeugung bei den Verbrauchern sehr beliebt. Mit 16 Prozent Marktanteil stehen sie an der Spitze der meist gekauften Bio-



Produkte in Deutschland. Insgesamt haben sie einen Marktanteil von derzeit rund 1,4 Prozent an der gesamten Milchproduktion. Rund 370.000 Tonnen wurden nach Angaben der Zentralen Markt- und Preisberichtsstelle (ZMP) 2004 in den Molkereien angeliefert. Damit ist Deutschland der größte Produzent von Bio-Milch in Europa.

Vorbeugender Pflanzenschutz ist oberster Grundsatz in der Bio-Pilzzucht

Feinschmecker schätzen Bio-Pilze

Ob braune Champignons, Portabella, Austernpilze, Shiitake oder Kräuterseitlinge – die Auswahl an Bio-Pilzen ist groß. Die Besonderheiten der ökologischen Pilzzucht liegen in der Substratgewinnung und den strengen Richtlinien bei der Raumhygiene. Das Ergebnis sind hocharomatische Pilze, die weitgehend frei von Schadstoffen sind.



Oberstes Prinzip in der ökologischen Pilzzucht ist der vorbeugende Pflanzenschutz. Die EG-Öko-Verordnung schreibt genaue Richtlinien hinsichtlich Hygiene, Klimaführung und Schädlingsabwehr vor, die von den Bio-Anbauverbänden teilweise verschärft wurden.

Bio-Pilzzüchter nutzen für den Anbau ihrer Pilzkulturen einen Nährboden, der vor allem aus Stallmist und Stroh aus ökologischer Landwirtschaft besteht. Aufbereitet wird dieses Substrat ausschließlich durch natürliche Mikroorganismen und Hitze. Chemisch-synthetische Düngemittel, Fungi-

zide und Pestizide sind in der ökologischen Pilzzucht verboten. Die Produktionsräume und Arbeitsgeräte werden mit Wasserdampf, Essigsäure oder Alkohol desinfiziert. Schädlinge werden mechanisch mit Hilfe von Gelbtafeln, Fliegenfallen und Insektenlampen fern gehalten. Die natürliche Anzucht und ständige Kontrollen zum vorbeugenden Schutz der Pilzkulturen gewährleisten, dass Bio-Pilze weitgehend frei von Schadstoffen sind.

Feinschmecker schätzen Bio-Pilze wegen ihres intensiven Aromas. Ökologisch angebaute Pilze wachsen sehr langsam, bilden mehr Trockenmasse und Geschmacksstoffe.

Auszeichnungen für erfolgreichen Bio-Caterer

Mutmacher in Sachen Bio

„Caterer des Jahres“ in der Kategorie Newcomer und Aufsteiger sowie hessischer „Mutmacher der Nation“ sind zwei Auszeichnungen, die Dr. Harald Hoppe, Gründer des „Bio-Catering Marbachshöhe“, 2005 für sein fortschrittliches und erfolgreiches Unternehmen erhalten hat. Vor fünf Jahren hat der promovierte Agraringenieur in Kassel den Bio-Cateringservice aufgebaut. Der Betrieb ist Teil der Initiative „Landwirtschaft, Gesundheit, neue Arbeit und Kultur“, zu der auch ein Landwirtschafts- und Forschungsinstitut für biologisch-dynamischen Anbau und ein anthroposophisches Gesundheitszentrum gehören.

INWIEWEIT NUTZEN SIE SYNERGIEN AUS DER ARBEIT DES FORSCHUNGSINSTITUTS UND DES GESUNDHEITSCENTRUMS FÜR IHREN BIO-CATERINGSERVICE?

Die Erkenntnisse aus den anderen Bereichen fließen direkt in unsere Arbeit ein. In Ernährungsfragen unterstützt uns Dr. med. Sabine Schäfer, Allgemeinmedizinerin des Gesundheitszentrums. Und für die praktische Umsetzung der Studienergebnisse des Forschungsinstituts ist unsere Bio-Großküche erste Adresse. Dies garantiert uns höchste Qualität und die Umsetzung neuester Erkenntnisse aus landwirtschaftlicher Forschung und Medizin.

WELCHEN NUTZEN HABEN BIO-PRODUKTE FÜR EINE GESUNDE ERNÄHRUNG?

Für eine gesunde Ernährung sind hochwertige Produkte entscheidend. Bio-Produkte und biologisch-dynamische Erzeugnisse haben nachweislich eine höhere Vitalqualität und sind weitgehend frei von gesundheitsschädlichen Pestiziden und Nitraten.

WAS SAGEN IHRE GÄSTE ZU DIESEN ERKENNTNISSEN?

Zu uns kommen nicht ausschließlich Bio-Fans. Viele Gäste sagen, dass sie nach dem Essen viel munterer sind und die Mittagsmüdigkeit wegfällt. Der Grund sind hochwertige Bio-Produkte und naturbelassene Fette, die wir verarbeiten. Da müssen Magen und Galle nicht so schwer arbeiten.

VIELE ELTERN WÜNSCHEN SICH MEHR BIO-KOST IN DER AUßER-HAUS-VERPFLEGUNG IHRER KINDER. SEHEN SIE HIER EINE MARKTLÜCKE?

Bio in der Außer-Haus-Verpflegung ist ein Wachstumssegment. Aus Gründen der Krankheitsprophylaxe wäre es wünschenswert, wenn die ökologische Ernährung stärkeren Einfluss bekäme. Für ernährungsbedingte Krankheiten fallen schließlich weitaus mehr Kosten an als für den Öko-Landbau. Volkswirtschaftlich gesehen ist Bio-Kost also sehr zu empfehlen.

WIE KANN MAN DEN KINDERN LUST AUF BIO UND EINE AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG MACHEN?

Je älter die Kinder werden, desto weniger achten die Eltern auf ihre Ernährung. Viele Teenies finden eine warme Mittagsmahlzeit völlig



Dr. Harald Hoppe, Mitglied der BIOSpitzenköche, Deutschlands einziger Bio-Kochvereinigung, gehört zu den Vorreitern im Bio-Catering.

uncool. Um den Kindern die Bedeutung einer ausgewogenen Ernährung klar zu machen, binden wir sie stark in die Gestaltung ihres Speiseplans ein. So wissen wir, was sie wollen, und zeigen ihnen, dass eine gesunde Ernährung lecker und durchaus cool sein kann.

WELCHE PLÄNE HABEN SIE FÜR KÜNFTIGE PROJEKTE IN DER MARBACHSHÖHE?

Im Rahmen der Ernährungspädagogik bereiten wir uns gerade auf die Teilnahme am Bundeswettbewerb „Besser essen. Mehr bewegen.“ vor. Hier liegt auch künftig ein Schwerpunkt unserer Arbeit. Darüber hinaus planen wir, unser Angebot verstärkt überregional anzubieten.

Bio-Catering Marbachshöhe

Das 2001 gegründete Unternehmen ist die erste deutsche Großküche, die nach EG-Öko-Verordnung zertifiziert ist und zugleich den Anforderungen von Demeter und Bioland entspricht. Mit 30 fest angestellten Mitarbeitern verpflegt Inhaber und BIO-Spitzenkoch Dr. Harald Hoppe derzeit 35 Kindergärten und Schulen in Kassel und Frankfurt mit ausschließlich frisch zubereiteten Speisen in Bio-Qualität. Damit ist der Betrieb bundesweit der größte 100%-Bio-Cateringservice für Mittagsverpflegung in Schulen und Kindergärten. Weitere Servicebereiche des Unternehmens sind ein Bio-Imbiss, ein Wochenmarkt, ein Restaurant, eigene Schulkantinen sowie ein Partyservice.

Feldversuch bei Hühnern: Bis zu neun Prozent mehr Eier bei „Cafeteria-Fütterung“

Legehennen mögen Selbstbedienung

Hühner, die ihre Futterrationen teilweise selbst bestimmen können, legen mehr Eier. Zu diesem Ergebnis kamen Forscher der Technischen Universität München, die im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau zwei Jahre lang in einem Feldversuch Hühner auf ihr natürliches Fressverhalten und die Auswirkungen auf die Legeleistung untersucht haben.

In zwei aufeinander folgenden Jahren haben Forscher der TU München von 2003 bis 2005 das Fressverhalten und die Legeleistung von jeweils 900 Legehennen untersucht. Dafür wurden die Hühner in zwei Gruppen eingeteilt und zwei Untersuchungen durchgeführt: Während eine Gruppe zu-

nächst ausschließlich mit Bio-Standardfutter gefüttert wurde, erhielt die andere zusätzlich Weizenkörner mit Eiweißergänzungsfutter zur freien Auswahl nach dem Cafeteria-System. Für den zweiten Test hatten die Tiere der zweiten Gruppe einen begrünten Auslauf und konnten Muschelkalk und Quarzsand

picken. Nach vier Monaten wurden die Bedingungen geändert: Jetzt erhielten alle Hennen ihr Futter nach dem Cafeteria-System. Allerdings hatte die zweite Gruppe weiterhin Zugang zum Auslauf im Grünen, während die erste sich mit einem eingestreuten Scharrraum im Freien zufrieden geben musste. Ein Jahr später wurde der Versuch wiederholt.

Das Ergebnis der Versuche war eindeutig: In beiden Versuchsjahren schnitt die kombinierte Fütterung nach dem Cafeteria-System deutlich besser ab als die Standardfutter-Variante. Die Hennen mit eigener Futterwahl legten vier bis fünf Prozent mehr Eier als die der Vergleichsgruppe. Auch bei der zweiten Untersuchung waren die Tiere mit Grünzugang klare Sieger in der Legeleistung. Im zweiten Versuchsjahr legten die Hennen mit Grünzugang sogar neun Prozent mehr Eier. Auch die Dotterfarbe ihrer Eier war wesentlich gelber.

➔ www.bundesprogramm-oekolandbau.de



Besonderheiten des ökologischen Handwerks

Bio-Metzger, -Bäcker, -Brauer oder -Käser haben vieles gemeinsam: An erster Stelle steht der Anspruch, hochwertige Produkte herzustellen. Dies ist das Fazit der Gesprächsrunde „Handwerkskultur und Selbstverständnis des ökologischen Lebensmittelhandwerks“, die am 27. und 28. Oktober 2005 im Rahmen des Projekts „Netzwerk Ökologisches Lebensmittelhandwerk“ in der Schweisfurth-Stiftung in München stattfand. Die Teilnehmer waren sich einig, dass höchste Qualität nur mit hochwertigen Rohstoffen erzielt werden kann. Dabei seien die Richtlinien und Qualitätsansprüche für eine ökologische Wirtschaftsweise vorbildlich. Des Weiteren nannten die Gesprächspartner Kriterien wie frauen- und familienfreundliche Arbeitsbedingungen als wichtige Aspekte ihrer Arbeit. Im Anschluss an die Tagung werden die Besonderheiten des ökologischen Handwerks nun systematisch gesammelt, um ein Leitbild für das Bio-Handwerk zu entwerfen.

➔ www.bundesprogramm-oekolandbau.de

Neuer Leitfaden zum Linsenanbau

Gut ein halbes Jahrhundert waren Linsen in der deutschen Landwirtschaft wenig verbreitet. Heute ist die eiweißreiche Hülsenfrucht vor allem in der Vollwerternährung wieder gefragt. Für den fachgerechten Anbau von Bio-Linsen hat das Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung der Universität Göttingen im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und in Zusammenarbeit mit dem Verein Dreschflegel einen 52-seitigen Leitfaden erstellt. Die DIN-A5-Broschüre beschreibt die wichtigsten Fakten für eine erfolgreiche Kultur von den Bodenansprüchen bis zur Reinigung. Erfahrungsberichte von Landwirten und eine kleine Rezeptsammlung runden die Linsen-Monographie ab.

Der Leitfaden kann gegen eine Schutzgebühr von vier Euro beim Saatgut Dreschflegel unter der Telefonnummer 05542/502744 oder per E-Mail an dreschflegel@biologische-saaten.de bestellt werden.

➔ www.dreschflegel-saatgut.de



Sechs Unternehmen erhalten Innovationspreis Bio-Lebensmittel-Verarbeitung 2005

Erfolg durch Mut, Know-how und Gespür für Rohstoffe

Im Wachstumsmarkt „Bio“ spielt die Verarbeitung und Veredelung von Lebensmitteln eine immer wichtigere Rolle. Der Innovationspreis Bio-Lebensmittel-Verarbeitung 2005 würdigt unternehmerische Leistungen in den Kategorien Handwerk, Mittelstand und Großunternehmen. 42 Lebensmittelverarbeiter aus ganz Deutschland hatten sich in diesem Jahr am bundesweiten Wettbewerb beteiligt.

Technisches Know-how und Sensibilität für die hochwertigen Rohstoffe sowie Mut zu Innovationen sind Erfolgsfaktoren in der Bio-Lebensmittelverarbeitung. Auf der weltgrößten Food & Beverage-Messe Anuga wurden herausragende Unternehmen aus den Bereichen Handwerk, Mittelstand und Großunternehmen am 10. Oktober 2005 in Köln mit dem Innovationspreis Bio-Lebensmittel-Verarbeitung 2005 ausgezeichnet.

Gewinner in der Kategorie Handwerk war die Bucheckchen Bio-Konditorei aus Dresden. Die Jury kürte den Betrieb unter anderem für die Entwicklung von Bio-Eis auf Haferdrinkbasis. Das Eis bietet Kunden mit Lebensmittelunverträglichkeiten eine Alternative zu Milcheis. In der Kategorie Mittelstand gewann die Freiburger Life Food GmbH Taifun Tofupro-

dukte den Preis für den Anbau von gentechnikfreien Bio-Sojabohnen und für ihr Konzept zur Herstellung hochwertiger Tofuprodukte. Den ersten Preis im Bereich Großunternehmen belegte die Bäckerei Hårdtner GmbH aus Neckarsulm. Die Jury lobte ihre Entwicklung von Goldkeimlingen (vorgekeimtes Getreide), deren Nährstoffe vom menschlichen Organismus besonders gut aufgenommen werden können.

In diesem Jahr schrieb die Schweisfurth-Stiftung aus München in Kooperation mit der Kölnmesse/Anuga den Wettbewerb aus, der vom Bundesverbraucherministerium finanziell unterstützt wird. 2005 wurden die Kategorien erstmals nach Betriebsgrößen unterteilt, um die unterschiedlichen Innovationspotenziale besser vergleichen zu können.

Preisträger 2005

■ Kategorie Handwerk

1. Preis: Bucheckchen Bio-Konditorei, Dresden
2. Preis: Boller Fruchtsäfte und Getränkeland Stolz OHG, Bad Boll

■ Kategorie Mittelstand

1. Preis: Life Food GmbH Taifun Tofuprodukte, Freiburg
2. Preis: Upländer Bauernmolkerei GmbH, Willingen-Usseln

■ Kategorie Großunternehmen

1. Preis: Bäckerei Hårdtner GmbH, Neckarsulm
2. Preis: Gläserne Meierei GmbH, Rostock-Berlin

Uniklinik stellt auf Bio-Kost um Beste Bio-Schokolade prämiert

Patienten der Uniklinik Freiburg bekommen künftig Möhren und Kartoffeln in Bio-Qualität auf den Teller. 50 Tonnen Kartoffeln und 17 Tonnen Möhren aus ökologischem Anbau will die Klinik pro Jahr künftig von Bio-Betrieben der Region beziehen. „Wir wollen zeigen, dass die Umstellung ökonomisch machbar ist“, erläutert Franz Daschner, Leiter des Instituts für Umweltmedizin und Krankenhaushygiene der Uniklinik, den Anreiz für die ersten Schritte zur Umstellung auf ökologische Kost. Die zusätzlichen Kosten für die Bio-Produkte von rund 60 Cent pro Patient oder 27.000 Euro im Jahr trägt die Uniklinik.

Jährlich vergibt die Hotelvereinigung „Die BIOHotels“ den „Best of Bio Award“ für erstklassige Bio-Produkte. In diesem Jahr wurde die Auszeichnung in der Kategorie Bio-Schokolade verliehen. Aus 60 Sorten wählte die Jury die Gewinner in den Bereichen Milkschokolade, aromatisierte und gefüllte Schokolade sowie Edelbitter aus. Der dänische Hersteller Summerbird belegte mit seinen Produkten „Oh, so dark“ und „So milk“ die ersten Plätze bei Edelbitter und Milkschokolade. Die „Feine Bitter Orange“ von Vivani erhielt den ersten Preis in der Kategorie aromatisierte Schokolade, und die NaturataSpielberg AG überzeugte die Jury im Bereich gefüllte Schokolade mit der „Naturata Praliné“.

Gleichmäßiges Wachstum in allen Warengruppen

Bio-Siegel knackt 30.000er Marke

Innovative Produkte, offensive Marketingstrategien und ein breites Sortiment machen den Erfolg der Bio-Branche aus. Dieses Fazit zieht die Informationsstelle Bio-Siegel aus 50 Monaten erfolgreicher Arbeit. Seit der Einführung des staatlichen Kenn-

zeichens für Bio-Qualität am 5. September 2001 haben 1.445 Unternehmen die Nutzung des Zeichens für insgesamt 30.175 Produkte angezeigt. In diesem Jahr kamen bis Ende Oktober mehr als 6.200 Produkte und über 210 Unternehmen neu hinzu.

In allen Warengruppen wächst die Produktvielfalt nach Angaben der Informationsstelle gleichmäßig stark. Lediglich bei den Heißgetränken und Kräutern seien überdurchschnittliche Zuwächse zu verzeichnen. Im Schnitt werden pro Betrieb etwa 20 Produkte mit dem Bio-Siegel gekennzeichnet. Der Vergleich zeigt jedoch, dass gut ein Drittel der Betriebe weniger als zehn gekennzeichnete Waren im Angebot hat. Der überwiegende Teil der gesiegelten Lebensmittel stammt von derzeit 66 Unternehmen, die 100 und mehr Produkte aus ihrem Sortiment zur Nutzung des Bio-Siegels angemeldet haben.

INFORMATIONSTELLE BIO-SIEGEL

Ab 1. Januar 2006 zieht die Informationsstelle Bio-Siegel in die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE). Die neue Kontaktadresse für Zeichennutzer lautet:

Bundesanstalt für Landwirtschaft
und Ernährung (BLE)/Referat 512
– Informationsstelle Bio-Siegel –
53168 Bonn
Tel. 02 28 / 68 45 33 55
Fax 02 28 / 68 45 29 07
bio-siegel@ble.de

➔ www.bio-siegel.de

Bio-Siegel-Website mit neuem Auftritt

Seit September 2005 präsentiert sich die Website der Informationsstelle Bio-Siegel mit einem optisch und inhaltlich überarbeiteten Konzept. Unter der gewohnten Adresse www.bio-siegel.de finden Siegelnutzer und Verbraucher neben den aktuellen Monatsberichten zum Stand des Bio-Siegels Hintergrundinfos und Richtlinien rund um das staatliche Kennzeichen für Bio-Produkte. Ein umfangreicher Veranstaltungskalender und Porträts von Siegelnutzern gehören ebenfalls zum neuen Angebot der Webpräsenz. Im Downloadbereich können die Siegelnutzer nach vorheriger Registrierung das Bio-Siegel in verschiedenen Auflösungen herunterladen. Auch der vierteljährlich erscheinende Bio-Siegel Report steht als pdf-Dokument zum Download zur Verfügung. Auf Wunsch kann der Report auch per E-Mail abonniert werden.

➔ www.bio-siegel.de

BioMarkt-Halle auf der IGW

Auch 2006 ist das Bundesprogramm Ökologischer Landbau auf der Internationalen Grünen Woche (IGW) vom 13. bis 22. Januar in Berlin vertreten. Das Motto lautet in diesem Jahr „BIOIdeen. Kommen. Genießen. Erleben“. Auf dem rund 200 Quadratmeter großen Stand in der BioMarkt-Halle erwartet die Messebesucher ein abwechslungsreiches Programm rund um Bio und den ökologischen Landbau. Auf dem Bauernmarkt stellen 18 Bio-Bauern der Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau ihre Produkte vor. An allen Messeabenden laden die Winzer und Milchproduzenten der Demobetriebe zum AprèsBio bei Käse und Wein ein. Für kulinarische Genüsse sorgen wieder die BIOSpitzenköche. Bei ihren Kochaktionen auf der Hauptbühne werden sie täglich Tipps und Trends der modernen Bio-Küche vorstellen.

➔ www.gruenewoche.de

Messeterminale

13. – 22. Januar 2006

Internationale Grüne Woche (IGW), Berlin

16. – 19. Februar 2006

BioFach 2006, Nürnberg

3. – 8. März 2006

Internorga, Hamburg

Seminartermine

15. Dezember 2005

Gentechnik und die Auswirkung auf den Öko-Landbau, München

➔ www.forum-berufsbildung.de**20. Januar 2006**

Seminar Naturkosmetik, Berlin

➔ www.forum-berufsbildung.de**31. Januar – 2. Februar 2006**

Wissenschaftstagung „ecofruit“, Weinsberg

➔ www.foeko.de**10. März 2006**

Erfolgreich Wirtschaften im Naturkosthandel, Kassel

➔ www.forum-berufsbildung.de

IMPRESSUM

Der Bio-Siegel Report ist ein Entscheidemedium für Erzeuger, Hersteller, Handel und Verbände.

HERAUSGEBER:

Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn

Initiiert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

REDAKTION:

Pleon Kohtes Klewes GmbH
Kaiserstr. 33
53113 Bonn
www.pleon.com

KONTAKT ZEICHENNUTZER BIO-SIEGEL:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)/Referat 512
– Informationsstelle Bio-Siegel –
53168 Bonn
Tel. 02 28 / 68 45 33 55
Fax 02 28 / 68 45 29 07
bio-siegel@ble.de
www.bio-siegel.de