



Bundesministerium für
Verbraucherschutz, Ernährung
und Landwirtschaft

Worauf es ankommt: Fakten zum Thema biologischer Landbau.



Achten Sie auf das Bio-Siegel.

Eine Alternative in der Agrarpolitik.

Bio-Landbau. Modern und nachhaltig.

Verbraucherinnen und Verbraucher wollen sichere, hochwertige und bezahlbare Lebensmittel sowie den Einklang von landwirtschaftlicher Produktion und Umwelt. Daher strebt die Bundesregierung eine nachhaltige Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion an.

Der ökologische Landbau ist eine ganzheitliche und moderne Form der Landbewirtschaftung. Er wirkt sich positiv auf Boden, Wasser und Klima aus, erhält und verbessert die Bodenfruchtbarkeit sowie die biologische Vielfalt und stellt somit ein wichtiges alternatives Konzept für die Agrarpolitik dar.

Über die Vorzüge der Kreislaufwirtschaft.

Kerngedanke beim ökologischen Landbau ist ein möglichst geschlossener Stoffkreislauf. Das heißt: Pflanzenbau und Tierhaltung sind grundsätzlich eng miteinander verbunden. Ein Teil der Pflanzenproduktion dient als Viehfutter und der aus der Viehhaltung anfallende Dung wiederum als Nährstoff für die Pflanzen. Es werden nur so viele Tiere gehalten, dass dieser Stoffkreislauf im Gleichgewicht bleibt. Damit hilft der ökologische Landbau, unsere natürlichen Ressourcen für heutige und nachfolgende Generationen zu erhalten.



Damit Bio wirklich Bio ist.

Dafür steht das Bio-Siegel.

Die aktuellen Bestimmungen der EG-Öko-Verordnung setzen den Standard für den ökologischen Landbau. Die Verordnung schreibt vor, wie Öko-Produkte erzeugt und hergestellt werden müssen und welche Produkte überhaupt den Namen Bio bzw. Öko tragen dürfen – nämlich nur solche, bei denen mindestens 95 Prozent der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus dem ökologischen Landbau stammen. Dafür steht das Bio-Siegel.

Das Bio-Siegel garantiert dem Verbraucher, dass die mit ihm gekennzeichneten Produkte frei von künstlichen Farbstoffen, künstlichen und naturidentischen Aromen sowie synthetischen Süßstoffen sind. Der Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen ist ebenso tabu wie die Behandlung mit ionisierenden Strahlen.



Tiere sind Mitgeschöpfe.

Im biologischen Landbau werden die Tiere artgerecht gehalten. Jedes Tier hat ein Recht auf Platz, Licht und frische Luft. Käfighaltung für Geflügel ist ebenso untersagt wie Vollspaltenböden bei der Rinder-, Schaf- und Schweinehaltung. Den Tieren werden ausreichende Auslaufflächen im Freien zugestanden. Die Futtermittel unterliegen ebenfalls strengen Auflagen und werden so weit wie möglich ökologisch produziert. Der Einsatz von gentechnisch veränderten Futtermitteln ist verboten. Wachstums- und Leistungsförderer dürfen nicht verabreicht werden. Bei der Erkrankung von Tieren werden vorzugsweise pflanzliche und homöopathische Arzneimittel eingesetzt. Antibiotika dürfen nicht präventiv verabreicht, sondern nur im Notfall verwendet werden. Nach der Behandlung ist die doppelte, gesetzlich vorgeschriebene Wartezeit einzuhalten.

Pflanzenbau vertraut auf Mutter Natur.

Vorbeugender Pflanzenschutz hat im ökologischen Landbau absolute Priorität. Robuste und wenig anfällige Sorten sowie eine abwechslungsreiche Fruchtfolge vermindern von Anfang an die Ausbreitung von Krankheiten. Auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln sowie mineralischem Stickstoffdünger wird verzichtet.

Der Bio-Landwirt setzt stattdessen auf organische Düngung. Deshalb ist ein Großteil seiner Flächen für Pflanzen wie Klee oder Ackerbohnen reserviert, die dem Boden helfen, für künftige Anbauphasen Stickstoff anzusammeln. Unkrautbekämpfung betreibt ein Bio-Bauer mit modernen mechanischen Maßnahmen.



Kontrollen für Ihre Sicherheit.

Damit Bio-Produkte halten, was ihr Name verspricht, werden sowohl die Bio-Landwirte als auch die weiterverarbeitenden Betriebe wie Molkereien, Metzgereien, Bäckereien, Obst und Gemüse verarbeitende Betriebe oder auch Brauereien von staatlich zugelassenen Stellen streng kontrolliert. Diese Kontrollen erfolgen regelmäßig, mindestens einmal im Jahr und immer wieder auch ohne Anmeldung. Dabei werden die Warenströme und Produktionsstätten genau kontrolliert und Herkunftsnachweise geprüft. Nur wer mindestens die EG-Öko-Verordnung einhält, darf Erzeugnisse als Bio-Produkte anbieten.

Die Bio-Betriebe führen über alle Betriebsmittel und Erzeugnisse genau Buch. So wird beispielsweise ganz genau erfasst, welche Produkte an wen verkauft und von wem zugekauft wurden. Dadurch lassen sich Bio-Produkte bis zum Erzeuger zurück verfolgen.

Durch die Kontrollen wird so weit wie möglich ausgeschlossen, dass verbotene Substanzen zum Einsatz kommen oder Bio-Produkte angeboten werden, die den Namen Bio nicht verdienen. Dennoch: 100 % Sicherheit gibt es nicht. Auch nicht im Bio-Landbau. Trotzdem setzen wir alles daran, dass Sie sich auf die Qualität von Bio-Produkten verlassen können. Strenge Kontrollen und empfindliche Strafen sollen mit dafür sorgen.

Eingetragene Zeichen wie das Bio-Siegel geben dem Verbraucher zusätzliche Sicherheit. Neben dem Bio-Siegel gibt es weitere Zeichen und Logos, die ökologisch erzeugte Lebensmittel ausweisen und für strenge Kontrollen stehen. Zu den bekanntesten gehören Bioland, demeter, Naturland oder Biopark. Eine Übersicht von Zeichen der deutschen Bio-Anbauverbände finden Sie auf der Rückseite dieser Broschüre.

Bio-Qualität ist ihren Preis wert.

Der Hauptgedanke des ökologischen Landbaus ist ein Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Der Bio-Landbau strebt die Erzeugung qualitativ hochwertiger Produkte unter Einhaltung strenger Tier- und Umweltschutzauflagen an. Mit hohem handwerklichen Können wirtschaften Bio-Bauern in einem weitgehend geschlossenen Betriebskreislauf, der die natürlichen Lebensprozesse fördert.


Futtermittel werden vorzugsweise selbst erzeugt, Tiere haben ausreichend Auslauf und Platz, Pflanzenschutz konzentriert sich auf vorbeugende Maßnahmen und chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel sowie mineralische Stickstoffdünger sind untersagt. Der Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen – bei der Saat und bei der Weiterverarbeitung – ist verboten. Diese und viele weitere Maßnahmen

bringen einerseits hochwertige und gesunde Lebensmittel hervor, andererseits bedeuten sie geringere Erträge und einen höheren Produktionsaufwand. So erzeugte Lebensmittel haben ihren Preis. Die Verbraucher und Verbraucherinnen können aber darauf vertrauen, dass sie hervorragende und schmackhafte Produkte erhalten, deren Herkunft und Inhaltsstoffe gekennzeichnet sind und bei deren Herstellung die Natur geschont und die Tiere artgerecht gehalten werden – kurz: schonend produzierte Lebensmittel, die ihren Preis wert sind.



Achten Sie auf das Bio-Siegel





Mit Bio-Produkten Körper und Gaumen verwöhnen.

Rotkohlsalat mit Walnüssen

Für 4 Personen

Zutaten für den Salat: 500 g Rotkohl, 2 säuerliche Äpfel, 40 g gehackte Walnüsse

Für das Dressing: 3 EL Apfelessig, 2 EL Apfeldicksaft, 2 EL Kirschmarmelade, 1 TL Salz, 4 EL Sonnenblumenöl

1. Rotkohl putzen, in feine Streifen hobeln und in eine Schüssel geben. Äpfel schälen, reiben und zum Rotkohl geben.
2. Alle Zutaten für das Dressing miteinander verrühren. Die Äpfel und den Rotkohl damit mischen und – je nach Geschmack – den Salat kräftig mit den Händen kneten oder mit einem Salatbesteck leicht vermengen.
3. Einige Walnusshälften beiseite legen. Den Rest hacken. Den Rotkohlsalat mit den gehackten Walnüssen bestreuen und mit den Walnusshälften garnieren.

*Nährwerte/Portion: 250 kcal, 1.060 kJ,
Eiweiß 4 g, Fett 17 g, Kohlehydrate 22 g, 2 BE*

Aprikosenknödel

Für 4 Personen

Zutaten: 375 g Magerquark, 2 EL Butter, 1 EL Honig, Salz, abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale, 150 g Weizenvollkorn Grieß, 12 Aprikosen, 3 EL Weizenvollkornmehl, 2 EL Sesamsamen, 1 TL Zimt, 2 EL Rohrzucker

1. Quark mit Butter, Honig, Salz, Zitronenschale und Eigelben verrühren. Grieß unter Rühren in die Masse einarbeiten und den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Die Aprikosen waschen und entsteinen.
3. Salzwasser zum Kochen bringen. Knödel dazu geben und gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.
4. Sesamsamen in trockener Pfanne rösten. Knödel abtropfen, in Sesam wenden, mit Zimt und Rohrzucker bestreuen und mit den Aprikosen zusammen anrichten.

*Nährwerte je Portion: 350 kcal, 1.450 kJ,
Eiweiß 19 g, Fett 7 g, Kohlehydrate 49 g, 4 BE*



Woran man Bio-Produkte auch noch erkennen kann:

Aufbauend auf der EG-Öko-Verordnung haben die deutschen Bio-Anbauverbände eigene Standards mit zusätzlichen Anforderungen definiert. Sie sind mit eigenen Zeichen im Markt vertreten.



Informationen erhalten Sie unter: www.oekolandbau.de

Im Verbraucher-Bereich unserer Homepage können Sie diese Broschüre anfordern oder direkt herunterladen.

*Finanziert vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft
im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau*