

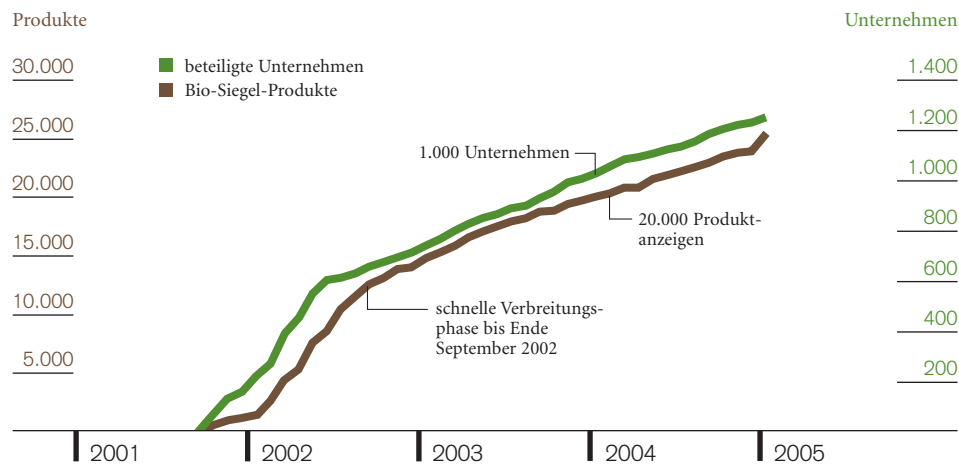
2004: 4.202 neue Produkte mit dem Bio-Siegel gekennzeichnet

Es läuft und läuft ...

Die neue Bestmarke wurde zum Jahresanfang 2005 erreicht: Ende Januar waren exakt 25.450 Produkte mit dem Bio-Siegel gekennzeichnet. Seit der Einführung im September 2001 kamen im Schnitt pro Tag rund 20 Produkte hinzu. Unter den 1.252 Bio-Siegel-Verwendern stellen die Verarbeiter und die Unternehmen mit Mischfunktion je rund ein Drittel. 23 Prozent sind Erzeuger, rund 15 Prozent treiben Handel. Spitzenreiter unter den 25 Warengruppen ist seit Einführung des Siegels die

Gruppe Brot- und Backwaren, zu der 2.933 Produkte oder 11,5 Prozent aller Waren mit dem Bio-Siegel gehören. Im Ranking folgen auf den Plätzen zwei bis fünf die Warengruppen Heißgetränke, Fleisch- und Wurstwaren, Trockenfertigprodukte und Süßwaren. Relativ neu ist das Sortiment an Tiefkühlprodukten, bei denen erst 39 Unternehmen die Nutzung des Bio-Siegels für 47 Tiefkühlprodukte angezeigt haben. Insgesamt nimmt die Vielfalt der „besiegelten“ Produktgruppen stetig zu.

ENTWICKLUNG DES BIO-SIEGELS IM MARKT



LEH-Fachseminare Internorga 2005

Noch bis Juni 2005 können Abteilungs- und Marktleiter des Lebensmitteleinzelhandels (LEH) wie auch Nachwuchsführungskräfte ihr Wissen über den ökologischen Landbau und Bio-Produkte effektiv ausbauen. Die Kölner Unternehmensberatung Scientific Consulting bietet im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau bundesweit Fachseminare an. Das Seminarangebot umfasst Workshops, in denen die Teilnehmer die Grundlagen des Ökologischen Landbaus, des Marketings oder der Lebensmittelsicherheit vertiefen können, sowie Train-the-Trainer-Seminare zur Weitergabe der (Bio)-Beratungskompetenz an die Mitarbeiter. Das nächste Seminar findet am 9. Mai 2005 in der Berufsakademie Karlsruhe statt. Weitere Termine sind in Vorbereitung.

➔ www.oekolandbau.de (Bereich Händler)

Auf der Internorga (4.-9. März, Hamburg) haben Betriebsleiter und Küchenchefs die Chance, sich zu informieren, wie Bio in Hotellerie, Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung (AHV) trotz knapper Budgets zur Profilierung genutzt werden kann. Die Fachberater am BMVEL-Stand „Ökologischer Landbau und Verarbeitung“ sind Kenner des Marktes. Sie geben Tipps zu Themen wie Rohstoffbeschaffung, Logistik, Vermarktung, Kosten und Zertifizierung. Dank einer umfangreichen Ausstellung von Bio-Produkten gewinnen interessierte Messebesucher zudem einen Einblick, wie gut das vielfältige Produktangebot inzwischen auf die Bedürfnisse von Großverbrauchern zugeschnitten ist.

➔ **Halle 12, Stand EG 23**

Messetermine

4. März – 9. März 2005
Internorga, Hamburg

10. März – 11. März 2005
ZMP-Milchforum mit Infostand BÖL, Berlin

17. April – 19. April 2005
BioFit auf der Daily-Foodbusiness 2005, Essen

11. Mai – 15. Mai 2005
Intervitis/Interfructa, Stuttgart

Seminartermine

7. März – 8. März 2005
Qualifizierungsseminar für Direktvermarkter
Bad Boll/Baden-Württemberg

9. März 2005
Fachtagung Tierhaltung/Tierzucht
Stadroda/Thüringen

12. April 2005
Expansionen im Naturkostmarkt
Hamburg

Weitere Informationen und aktuelle Seminartermine unter

➔ www.oekolandbau.de (Bereich Termine)

IMPRESSUM

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

HERAUSGEBER:
Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Deichmannsaeue 29
53179 Bonn

Initiiert durch das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft

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

KONTAKT ZEICHENNUTZER BIO-SIEGEL:
Informationsstelle Bio-Siegel
Godesberger Allee 125-127
53175 Bonn
Tel. 02 28 / 536 89 - 0
Fax 02 28 / 536 89 - 29
info@bio-siegel.de
www.bio-siegel.de



bio-siegel report

Ab 2005 zeigt sich der Bio-Siegel-Report mit einem neuen Gesicht. Das frische und moderne Layout ist ganz nach Bio-Geschmack.

AKTUELL

Gesunder Genuss in Spitzenqualität

BIOSpitzenköche setzen Trends

Seit Januar 2005 hat Deutschlands einzige Bio-Kochvereinigung einen neuen Namen: Aus den United Cooks of Nature wurden die BIOSpitzköche. Mit neuen und saisonalen Rezeptkreationen setzen die Profiköche Trends in der Bio-Küche und verbinden dabei höchsten Gourmetgenuss mit einer gesunden Ernährung.

Die BIOSpitzköche sind Profiköche, die fast ausschließlich mit Zutaten aus ökologischem Anbau kochen. Unter dem Motto „Kochen. Genießen. Erleben.“ wollen sie den frischen Geschmack der Bio-Küche für jedermann erlebbar machen. Vom Catering-Service für Schulen oder Unternehmen bis zur gehobenen Gourmetküche sind die BIOSpitzköche in allen Bereichen der Gastronomie vertreten. Mit Spaß und Leidenschaft kreieren sie Gaumenfreuden auf höchstem Niveau und garantieren gesunde und abwechslungsreiche Bio-Gerichte. Die BIOSpitzköche sind Meister ihres Fachs und haben langjährige Erfahrung in der Bio-Branche gesammelt. Viele von ihnen sind bereits für ihre Restaurants und Betriebe mit Titeln wie dem Bio-Star des Bundesverbraucherministeriums oder dem Öko-Gourmet-Preis für Deutschland ausgezeichnet worden. Das Credo der Köche lautet: „Bio mit allen Sinnen genießen“, ihre Spezialität ist der natürliche Geschmack. Damit überzeugen die Profiköche ihre Gäste auch auf Messen, Ausstellungen

und bei öffentlichen oder privaten Veranstaltungen. Bei ihren Kochshows erleben die Besucher, warum die BIOSpitzköche „spitze“ sind.

Auf der Internationalen Grünen Woche 2005 haben sich die BIOSpitzköche erstmals unter ihrem neuen Namen der Öffentlichkeit vorgestellt. Bei seinen Auftritten zeigte der mit 26 Jahren jüngste BIOSpitzkoch Tino Schmidt, wie vielfältig das Angebot an Bio-Produkten heute ist. Von leichten Snacks für den kleinen Hunger zwischen durch bis zu raffinierten Menüs mit zum Teil längst vergessenen Zutaten kreierte der Profikoch Bio-Gerichte vom Feinsten. In nächster Zeit sind die Köche mit ihren Kochshows auf verschiedenen Messen in Deutschland unterwegs. Hier zeigen sie nicht nur die neuesten Bio-Trends, sondern stehen auch als kompetente Ansprechpartner für den ökologischen Landbau zur Verfügung.

➔ www.bio-spitzenkoeche.de

EDITORIAL

Sehr geehrter Leser, was als „Widerstandsbewegung“ begonnen hat, ist heute etabliert. Bürger möchten sich, ihren Kindern und der Umwelt mit Bio-Produkten etwas Gutes tun. Wirtschaftsmagazine interessieren sich für die Wachstumsraten der Branche. Pioniere der „alten Tage“ sind heute gestandene Unternehmer. Betriebe, die von Haus aus nichts mit Bio zu tun hatten, führen eigene Bio-Marken. Einen wichtigen

Beitrag leistet das Bio-Siegel. Es unterscheidet Bio- und Nicht-Bio. Bio-Landbauverbände sind längst über ihre Gründerrolle als idealistische Bündnisse hinausgewachsen. Sie organisieren wichtige Vorleistungen für Verarbeitung und Handel – von einer kompetenten Richtlinienentwicklung bis zur Organisation von Betrieben in Regionalgruppen mit Beraternetzwerken und zusätzlichen Kontrollen. Das zahlt sich aus: Mit Premium-Bio, das sich mit ver-

trauenswürdigen Qualitätszeichen von Bio-Verbänden präsentieren kann und einer Öko-Landwirtschaft „vor Ort“. Entscheidend ist das partnerschaftliche Zusammenspiel von Erzeugung, Verarbeitung und Handel – im Interesse unserer Kunden.

Thomas Dosch
Bioland Bundesvorstand

Bio-Essen in der Gemeinschaftsverpflegung Bio macht Schule



Angesichts der steigenden Zahl übergewichtiger Kinder und Jugendlicher kommt der Gemeinschaftsverpflegung an Kindergärten, Kindertagesstätten und Schulen eine neue Rolle zu: Dort, wo die Kinder ohnehin täglich zum Essen zusammenkommen, kann ihnen der Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit optimal vermittelt werden. Dass Schul-Essen auch in Bio-Qualität praktikabel und bezahlbar ist, beweist derzeit ein Modellvorhaben an Berliner Ganztagschulen im Rahmen der Kampagne „10% Bio – Das kann jeder!“

Bis 2006 wird es 35 neue gebundene Ganztagschulen im Land Berlin geben, die sich am Modellvorhaben „Gesunde Schulverpflegung an Berliner Ganztagschulen“ beteiligen. Beraten und koordiniert werden sie von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin. Ziel des vom Bundesprogramm Ökologischer Landbau unterstützten Projekts ist es, eine ausgewogene Kost an die Schulen zu bringen, bei der verstärkt Bio-Zutaten zum Einsatz kommen. So sollen die Schüler wieder lernen, sich ausgewogen zu ernähren.

Um den beteiligten Schulen konkrete Empfehlungen für die Schulverpflegung zu geben, wurde im Rahmen des Berliner Modellvorhabens auch untersucht, wie sich ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse in praktikable Schulverpflegungskonzepte umsetzen lassen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), das Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund (FKE), der Ökologische Großküchen Service (ÖGS) sowie der Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (vzbv) haben dazu allgemeine Qualitätsstandards entwickelt. Sie entsprechen dem aktuellen Stand der Ernährungs-

wissenschaft, berücksichtigen ökologische Aspekte und gelten für alle Altersgruppen, Schulformen und Verpflegungssysteme. Für die Verantwortlichen in Schule und Elternschaft sind diese Standards bundesweit eine umfassende Entscheidungshilfe für die Gestaltung des Essensangebots und die Auswahl externer Verpflegungsanbieter.

Um die Kinder wieder auf den Geschmack frisch zubereiteter Mahlzeiten zu bringen, fand im Februar ein Bio-Kochevent an der Berliner Werbellinsee-Grundschule statt. Unter Anleitung von Sterneköchen wuschen, schnippelten und kochten die Grundschüler mit Unterstützung von Bundesverbraucherministerin Renate Künast um die Wette. Stars aus Kino und Fernsehen (darunter Schauspieler wie Sophie Schütt, Georg Uecker und Jenny Jürgens) assistierten am Herd und servierten den Kindern das Bio-Mittagessen. „Kochen mit Bio-Zutaten ist nicht nur kinderleicht und lecker, sondern macht auch Spaß“, betonte Künast. Mit Blick auf die wachsende Zahl übergewichtiger Kinder sei dies die beste Motivation für eine ausgewogene Ernährung.

Bio-Eier unbedenklich

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) gibt Entwarnung: Bio-Eier überschreiten nicht die Grenzwerte für Dioxin, so das Ergebnis des offiziellen Dioxin-Monitorings 1999–2003. In den untersuchten Proben war in keinem Fall eine Grenzwertüberschreitung feststellbar, so das BVL. Die Medien hatten in den vergangenen Wochen berichtet, dass Freiland Eier über dem geltenden Grenzwert mit Dioxin belastet seien. Fälschlicherweise seien in der öffentlichen Diskussion jedoch die Haltungsformen „Freiland“ und „ökologisch erzeugt“ gleichgesetzt worden, kritisierte der Bund Ökologischer Lebensmittelwirtschaft (BÖLW).

➔ www.bvl.bund.de

Supermärkte setzen auf Bio

Das Umsatzwachstum in der Bio-Branche zeigt sich auch im deutschen Lebensmittel-einzelhandel. Auch Supermärkte setzen zunehmend auf den Bio-Trend. Die Kölner Handelsgruppe Rewe plant in den kommenden Monaten eine eigene Bio-Supermarktkette. Ab 2005 wollen die Handelsketten Edeka Südwest und Plus ihr Angebot an Fleisch- und Wurstwaren in Bio-Qualität ausbauen. Zudem hat Plus Eier aus Käfighaltung aus dem Sortiment genommen. Nach Angaben des Unternehmens sind seit Januar bundesweit nur noch Eier aus Freiland- und Bio-Haltung erhältlich. Mit einem Anteil von 38 Prozent zählen Milch und Milchprodukte zu den beliebtesten Bio-Erzeugnissen. 2004 hat Bio-Käse einen Jahresumsatz von 170 Millionen Euro erzielt.

Mehr Lycopin in Bio-Ketchup

Nach einer Studie des Landwirtschaftlichen Forschungsdienstes Albany in Kalifornien enthält Ketchup aus Bio-Tomaten bis zu drei Mal so viele Anti-Krebs-Stoffe wie konventioneller Ketchup. Dies berichtet das britische Fachblatt „New Scientist“. 13 verschiedene Ketchupsorten wurden auf ihren Lycopin-Gehalt getestet. Der natürliche Farbstoff trägt zum Schutz vor Darm-, Brust- und Prostatakrebs bei. Der Lycopin-Gehalt der getesteten Bio-Ketchupsorten lag dabei mit bis zu 183 Mikrogramm pro Gramm Ketchup weit vor den konventionellen Ketchups (das Schlusslicht brachte es auf nur 60 Mikrogramm Lycopin pro Gramm). Als Kriterium nannten die Forscher die Farbtintensität des Ketchups: Je dunkler das Rot, desto höher der Lycopin-Wert.

Internationale Grüne Woche 2005

Treffpunkt BioCityCenter

Die Bio-Halle gehörte zu den Attraktionen der 70. Internationalen Grünen Woche in Berlin. 35 Aussteller präsentierten dort vom 21. bis 30. Januar 2005 Produkte, neueste Trends und Entwicklungen der Bio-Branche. Das Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) war mit einem eigenen Stand vor Ort.

Herzstück des rund 200 Quadratmeter großen „BioCityCenters“ war das Forum, auf dem täglich Infotainment und Bio zum Probieren geboten wurde. An Terminals konnten sich die Besucher rund um den ökologischen Landbau informieren und über das Messe-Postamt auf www.oekolandbau.de online „Grüße aus dem BioCityCenter“ verschicken. Bio-Lebensmittel zum Anfassen gab es auf dem Bauern-Markt der Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau.

Neben eigenen Aktionen im Forum des BioCityCenters beteiligte sich das BÖL täglich auch am Programm der zentralen Hallenbühne. Profitipps gab es im Rahmen von „Bio & Business“ von den BIOSpitzenköchen. Auch bei „Bio & Trends“ waren die Köche als Experten im Einsatz und informierten über Qualität und Geschmack von Bio-Lebensmitteln. Genüsslich ging es beim täglichen „Après Bio“ zu: An den Messeabenden luden Bio-Winzer regelmäßig zu Wein und Käse aus ökologischem Anbau ein. Auch Prominente zeigten ihre Vorliebe für Bio-Produkte. Schauspielerinnen Nina Petri frühstückte mit Berliner Kindern und berichtete, wie sie in ihrer Familie das tägliche Essen pflegt. In der Bio-Küche auf der Hallenbühne kochten Bundesverbraucherministerin Renate Künast und TV-Moderatorin Barbara Hahlweg mit dem BIOSpitzenkoch Tino Schmidt leckere saisonale Gerichte.

Die von der CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH und der Messe Berlin präsentierte Bio-Halle stand in diesem Jahr unter dem Motto „Bio and the City“. In der Atmosphäre eines modernen urbanen Umfelds wurden Bio-Produkte zeitgemäß in Szene gesetzt. Erste Besucherin der Bio City war Ministerin Künast, die auf ihrem Presserundgang die Bio-Halle eröffnete

und symbolisch das Amt der Bürgermeisterin übernahm. Auf der Hauptbühne der Bio City vergab Künast zum fünften Mal den Förderpreis Ökologischer Landbau an drei besonders innovativ wirtschaftende Betriebe, die ökologische Landwirtschaft auf höchstem Niveau betreiben. Insgesamt hatten sich 49 Bio-Höfe für den Preis beworben, mit dem herausragende Leistungen als Vorbild für andere Betriebe des Ökolanbaus ausgezeichnet werden.



Vielfältiges Produktsortiment mit Bio-Siegel (oben).
Infotainment im BioCityCenter (unten).

Bio-Modellstadt Nürnberg

Die Stadt Nürnberg geht in die Bio-Offensive: Zehn Prozent aller Lebensmittel, die in städtischen Einrichtungen verwendet werden, sollen künftig aus ökologischem Anbau stammen. Nürnberg ist beim Einsatz von Bio-Lebensmitteln eine der ersten Adressen in Deutschland. So ist die Frankenmetropole Ausrichter der BioFach, der Weltleitmesse für Bio-Produkte. Bio ist jedoch auch auf lokaler Ebene Programm, denn nach einem Entschluss des Stadtrats sollen bis 2007 in allen städtischen Einrichtungen und bei öffentlichen Veranstaltungen mindestens zehn Prozent Bio-Lebensmittel verwendet werden. Um dieses Ziel zu erreichen, wird ein umfassendes Informationsprogramm gestartet, um die Bürger vom Mehrwert der Bio-Lebens-

mittel zu überzeugen. Öko-Erlebnis-Tage in Berufsbildungszentren, Veranstaltungen für Schüler und ein Bio-Treff im Agenda-Pavillon in Nürnberg sind nur einige Bestandteile der Nürnberger Bio-Kampagne.

Den Bio-Kunden kommt beim Modellstadtprojekt eine wichtige Rolle zu. Mit der „Macht des Einkaufskorbs“ sind sie diejenigen, die bestimmen, wie sich die Sortimente entwickeln. „Wir brauchen nicht passive Multiplikatoren, sondern aktive Entscheidungsträger und mündige Konsumenten, um die Welt von morgen lebenswert zu erhalten“, sagt Vladimir Machac von der lokalen Agenda 21 in Erlangen. Diesen Versuch will Nürnberg mit dem Projekt Bio-Modellstadt wagen.

450 Großküchen mit Bio-Zertifikat

Erstes Etappenziel erreicht

Die Initiative „1.000 Küchen mit Bio-Zertifikat“ meldet den ersten Etappenerfolg: 450 Großküchen und Gastronomiebetriebe haben ihr Angebot seit Einführung der Bio-Kontrollpflicht Anfang 2003 bereits zertifizieren lassen. Dies ist das Ergebnis einer Umfrage des Ökologischen Großküchen Service (ÖGS).

Erfreulich ist insbesondere die Bandbreite der am Kontrollverfahren teilnehmenden GV-Betriebe: Vom Bio-Imbiss über die Betriebskantine bis zur Systemgastronomie findet sich das gesamte Spektrum der Gemeinschaftsverpflegungsbranche. Die große Mehrheit der Großküchen und Restaurants mit Bio-Angebot akzeptiert bereits die Kontrollpflicht. Sie alle setzen darauf, ihren Gästen mit der Bio-Zertifizierung Transparenz und Sicherheit zu bieten. Nach Schätzungen von ÖGS haben deutschlandweit bereits über eine Million Verbraucher die Möglichkeit, in zertifizierten

Kantinen oder Restaurants Gerichte mit Bio-Zutaten auszuwählen. Eine offizielle Liste aller zertifizierten AHV-Unternehmen gibt es nicht. ÖGS befragte daher die insgesamt 22 staatlich zugelassenen Öko-Kontrollstellen.

„Auch wenn nach wie vor viele Verpflegungsleiter vor dem Kontrollverfahren nach EG-Öko-Verordnung zurückschrecken oder die Kosten dafür lieber einsparen, zeigen die bereits zertifizierten Betriebe, dass die Zertifizierung kein Hexenwerk ist“, betont Rainer Roehl vom ÖGS.

GARANTIERT BIO AUF DEM TELLER

Ziel des Kontrollverfahrens ist es, auch in der AHV sicherzustellen, dass nur die Gerichte als Bio-Mahlzeiten deklariert werden können, bei denen Bio-Zutaten zum Einsatz kommen. Verwechslungen mit konventionellen Zutaten bei Lagerung und Verarbeitung werden durch die Bio-Kontrolle ausgeschlossen. Die Kosten für die jährliche Kontrolle werden nach Aufwand berechnet und hängen in der Regel von der Größe des Betriebs und der Anzahl der Verpflegungsstandorte ab. Bei Einzelbetrieben entstehen Kosten in

Höhe von 200 bis 800 Euro für die Kontrolle. Das Zertifikat ist ein Jahr gültig.

Die Initiative „1.000 Küchen mit Bio-Zertifikat“ wurde Anfang 2004 von ÖGS, Salomon Hitburger sowie der Marktgesellschaft der Naturland-Betriebe Süd-Ost gestartet. Inzwischen haben sich auch Nestlé Food Services, Demeter Felderzeugnisse sowie die CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft angeschlossen. Ziel ist es, den Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung den Einstieg in die Bio-Kontrolle zu erleichtern. Die Initiative informiert über das Thema und unterstützt jeden Monat eine Küche mit einem Kontrollkostenzuschuss in Höhe von bis zu 500 Euro.

Die Anforderungen des Kontrollverfahrens sind im Leitfaden „Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat“ zusammengefasst, der auf u.g. Internetseiten zum Download bereitsteht. Praktische Beispiele, Checklisten und Adressen vervollständigen den Service.

➔ www.1000biokuechen.de

➔ www.oekolandbau.de
(Bereich Großverbraucher)



Bessere Kontrollen, mehr Sicherheit

Lebensmittel, die das Qualitätsmerkmal „Bio“ oder „Öko“ tragen, müssen über die gesamte Prozesskette von der Erzeugung bis hin zum Endverbraucher den hohen Qualitätsanforderungen für Bio-Produkte genügen. Aus diesem Grund sieht die Richtlinie (EG) Nr. 392/2004 aus der EG-Öko-Verordnung vor, dass nicht nur Erzeuger, Produzenten und Verarbeiter einer Kontrollpflicht unterliegen. Jeder, der Bio-Produkte lagert, vermarktet oder aus einem Drittland einführt, um sie später zu vermarkten, muss sich ebenfalls dem Kontrollverfahren unterziehen.

Zum 1. Juli 2005 soll die neue europäische Richtlinie in Deutschland umgesetzt werden. Entsprechend der EU-Verordnung plant die Bundesregierung eine Anpassung der Richtlinie an den deutschen Markt. Der Regierungsentwurf sieht vor, Einzelhändler von den Kontrollen zu befreien, sofern sie nur verpackte Ware verkaufen. Großhändler, die unverpackte Ware (wie beispielsweise Kartoffeln oder Ge-

treide) lagern und vertreiben, sind allerdings ab Juli kontrollpflichtig und müssen sich künftig von einer Öko-Kontrollstelle in regelmäßigen Abständen zertifizieren lassen. Dies gilt auch für jene Unternehmen, die Bio-Produkte aus Drittländern einführen, verarbeiten oder lagern.

CHANCEN FÜR DEN EINZELHANDEL

Mit der Umsetzung der Verordnung (EG) Nr. 392/2004 beabsichtigt die Bundesregierung, mit einer Warenkontrolle auf allen Ebenen schwarze Schafe vom Bio-Markt auszuschließen. Um weiterhin ein stabiles Wachstum des Marktes für Bio-Lebensmittel sicherzustellen, betrifft die Neuregelung ausschließlich jene Händler, die in großem Umfang mit Bio-Produkten handeln oder diese zur Weiterverarbeitung lagern und vertreiben. Kleinere Einzelhändler, zum Beispiel Kioskbesitzer, die ihre Ware direkt an den Endverbraucher weiterreichen, sind von der Kontrollpflicht befreit.

Zertifizierung von Obst und Gemüse soll einheitlich und transparent werden

Europäische Standards auch für die Bio-Branche

Weintrauben aus Italien, Bananen aus Ecuador oder Kartoffeln aus Deutschland: Bei Obst und Gemüse ist der Globalisierungsgrad der Märkte so stark wie bei kaum einer anderen Lebensmittelgruppe. Die Verbraucher haben sich daran gewöhnt, unabhängig von der Saison ganzjährig ein reichhaltiges Angebot an Obst- und Gemüse-Produkten zu erhalten.

Der EU-Binnenmarkt hat den Im- und Export von Waren stark erleichtert. Um länderübergreifend die gleiche Qualität und Transparenz über die gesamte Produktionskette zu gewährleisten, ist der europäische Handel bemüht, einheitliche Zertifizierungsstandards zu entwickeln.

Für die kommenden Jahre zeichnet sich ab, dass sich eine Kombination aus zwei Zertifizierungsstandards durchsetzen könnte: EurepGAP (Euro Retailer Produce Working Group; Good Agricultural Practice) für den Bereich der Erzeuger und IFS (International Food Standard) für alle Fertigungsstufen nach der Landwirtschaftsebene. Ausschlaggebend hierfür ist die Etablierung dieser Standards im Lebensmitteleinzelhandel: Immer mehr große Einzelhandelsketten haben ihr Qualitätssicherungsmanagement bereits nach EurepGAP und IFS ausgerichtet. Durch diese Entwicklung könnten die beiden Zertifizierungsmodelle auch für die Bio-Branche relevant werden.

INTERNATIONAL ANERKANNTE STANDARDS

EurepGAP und IFS sind international anerkannte Zertifizierungsmodelle. IFS wurde 2002 unter dem Dach der Bundesvereinigung Deutscher Handelsverbände e.V. (BDH) zur Auditierung von Eigenmarken ausgearbeitet. EurepGAP entstand 1997 auf Initiative von 20 führenden Handelsunternehmen unter der Koordination des EHI-EuroHandelsinstituts



e.V. in Köln und bezieht sich allein auf die Stufe der landwirtschaftlichen Produktion.

Die Qualitätsrichtlinien für Obst und Gemüse nach EurepGAP haben sich seit ihrer Einführung 2002 international etabliert. Auch ökologische landwirtschaftliche Betriebe lassen sich neben der Öko-Zertifizierung zunehmend nach den EurepGAP-Richtlinien beurteilen. Dabei spielt es keine Rolle, ob sie ihre Produkte nur innerhalb Deutschlands vermarkten oder in andere EU-Staaten beziehungsweise in Drittländer exportieren. Um den Erzeugerbetrieben die Umstellung zu erleichtern, haben sich bereits einige Öko-Zertifizierungsstellen in Deutschland für den EurepGAP-Standard akkreditieren lassen oder befinden sich zurzeit im Bewerbungsprozess.

BENCHMARKING-SYSTEM

Bei EurepGAP fließen soziale Kriterien und Arbeitsbedingungen, aber auch Umweltfragen mit in die Beurteilung ein. Um dennoch eine Vereinheitlichung unter den verschiedenen Systemen zu erreichen, bietet EurepGAP anderen Systemen auf dem Markt die Möglichkeit, an einem Benchmarking-System teilzunehmen. Dies hat für Erzeuger den Vorteil, dass sie sich nicht zusätzlich einem neuen Auditierungsverfahren unterziehen müssen. Zuständig für die Anerkennung von Kontrollstellen ist die Kölner FoodPlus GmbH, eine Tochter des EHI-EuroHandelsinstituts e.V. Sie betreut die Organisation des EurepGAP-Standards.

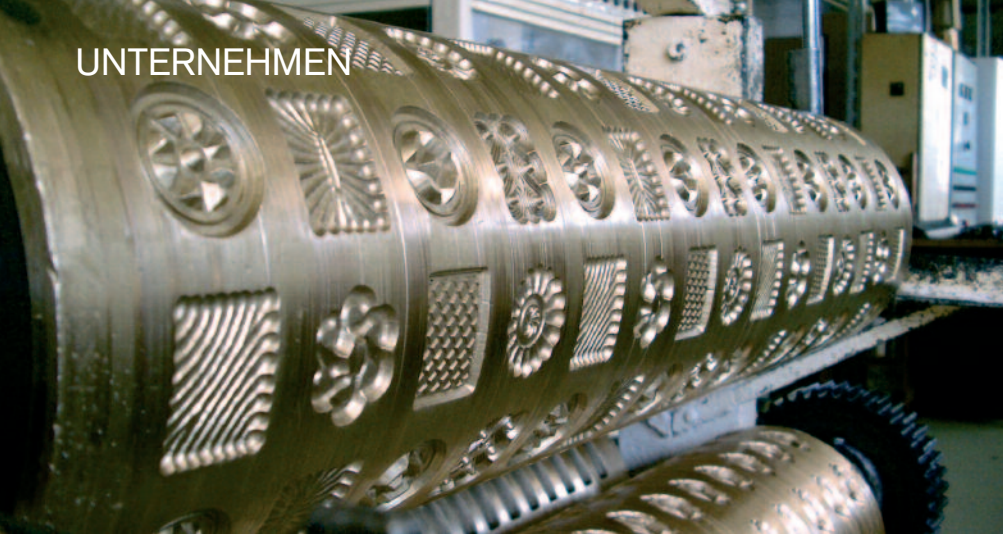
➔ www.eurep.org

Internationale Zertifizierungskooperation gegründet

Drei Öko-Kontrollstellen aus Deutschland, Österreich und Kanada haben sich jetzt zu einer internationalen Zertifizierungskooperation zusammengeschlossen. Die Kooperation mit dem Namen Quavera-Alliance soll es ermöglichen, im grenzüberschreitenden Markt für ökologisch erzeugte Lebensmittel gesetzliche und privatrechtliche Standards besser umzusetzen. „Mit Quavera bieten wir unseren Kunden ein Zertifikat, das allen wichtigen Standards im Öko-Landbau

entspricht“, so Jochen Neuendorff von der Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS) in Göttingen, eine von 22 deutschen Öko-Kontrollstellen. Im Bedarfsfall sei es auch möglich, weitere Qualitätssicherungsstandards wie EurepGAP zu berücksichtigen.

Quavera erleichtert Kunden aus der Bio-Branche, die international tätig sind, den Zugang zu Bio-Märkten in über 30 Ländern. Dies sind in erster Linie die Länder der Europäischen Union und Nordamerikas.



Erfolgreiche Betriebsumstellung auf Bio-Gebäck

„Gold der Erde“ trägt das Bio-Siegel

Bis Ende 2004 hatten 120 Unternehmen der Süßwarenbranche die Nutzung des Bio-Siegels für rund 1.450 Produkte angezeigt, das entspricht einem Produktanteil von sechs Prozent. In Brandenburg setzen insgesamt 31 Unternehmen das Siegel ein. Eines davon ist die Ruppiner Feingebäck GmbH, die ihr Sortiment erst im vergangenen Jahr auf Bio-Kekse umgestellt hat – mit Erfolg.

Das kleine Städtchen Ruppin in Brandenburg ist seit mehr als 200 Jahren für exzellente Gebäck- und Waffelmischungen bekannt. Dieser Tradition fühlt sich auch die Ruppiner Feingebäck GmbH verpflichtet. In den vergangenen Jahren sank die Nachfrage nach den klassischen Tüten-Gebäckmischungen jedoch ständig, so dass sich die Geschäftsleitung zu einer Änderung des Sortiments entschloss. Auf Anraten eines Unternehmensberaters wurde ein Teil der Produktion auf Bio-Gebäck umgestellt. Seit Ende 2004 tragen insgesamt vier Produkte das Bio-Siegel. „In der Neuausrichtung unseres Sortiments auf Bio-Gebäck sehen wir größeres Absatzpotenzial. Die Entwicklung am Markt hat uns gezeigt, dass die Kunden heute mehr auf ihre Ernährung

achten und insgesamt bewusster einkaufen“, erläutert Detlef Illner, Geschäftsführer des ostdeutschen Unternehmens.

TERRA AURUM – ALLES BIO

Die positiven Ergebnisse von Markttests in Berlin und Brandenburg haben die Geschäftsführung des Mittelständlers bestärkt, in die Produktion ökologischer Produkte einzusteigen. Terra Aurum heißt die neue Bio-Produktfamilie des brandenburgischen Herstellers, zu der Vollkorngebäck in den Geschmacksrichtungen Dinkel-Hirse, Dreikorn-Orange, Hafer-Nuss und eine Gebäckmischung gehört. Ein weiterer Ausbau des Bio-Sortiments ist bereits in Planung.

Die Umstellung auf Bio hat in der Produktion keine Umbauten oder technologi-

schen Veränderungen verursacht. Jedoch mussten neue Rezepturen entwickelt und Lieferanten gefunden werden. Die hochwertigen Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau kauft die Ruppiner Feingebäck bei zertifizierten Bio-Großhändlern ein. Die Umstellung auf Bio-Produkte hat sich bereits ausgezahlt: Das Ruppiner Gebäck wurde inzwischen in die Online-Vermarktung des Ökodorfs Brodowin und des Terra-Naturkosthandels Berlin aufgenommen. Darüber hinaus verhandelt das Unternehmen derzeit mit einem großen Öko-Anbauverband, der die Bio-Kekse in sein Sortiment aufnehmen will: „Die Verhandlungen sind schon fortgeschritten. Wir sind guten Mutes, dass eine Kooperation zu Stande kommt“, gibt sich Illner zuversichtlich.

Bio-Branche im Aufwärtstrend Stiftung Warentest wird 40

Die aktuellen Marktforschungsdaten der Zentralen Preis- und Marktberichtsstelle (ZMP) belegen es: Die Nachfrage nach Bio-Produkten wächst deutlich. Nach den vorläufigen Daten geht die ZMP davon aus, dass der Umsatz an Lebensmitteln aus dem ökologischen Landbau in Deutschland 2004 um mindestens zehn Prozent gewachsen ist. Ohne den Außer-Haus-Verzehr würde sich daraus ein Gesamtumsatz von 3,4 bis 3,5 Milliarden Euro ergeben. Ebenfalls erfreulich ist die Bilanz im Naturkostfachhandel. Nach Angaben des Bundesverbands Naturkost Naturwaren (BNN) erwarten die Großhändler ein Umsatzplus von über zehn Prozent. Ausschlaggebend sei vor allem der Umsatz im Frischbereich gewesen, der 2004 im Vergleich zum Vorjahr um 9,4 Prozent gestiegen sei.

Vor 40 Jahren erschien „test“, die Zeitschrift der Stiftung Warentest, zum ersten Mal. Mit zwei Tests nahm die 1964 von der Bundesregierung gegründete Stiftung ihre Arbeit auf. Der Auftrag der Stiftung lautete, die Markttransparenz zu verbessern. Sie sollte „über objektiverbare Merkmale des Nutz- und Gebrauchswertes sowie der Umweltverträglichkeit“ von Waren und Dienstleistungen informieren. 5.200 Tests mit über 100.000 Produkten und Dienstleistungen haben die Tester der Stiftung seit 1964 veröffentlicht. Heute testen mehr als 270 Mitarbeiter in Berlin Produkte und Dienstleistungen nach wissenschaftlichen Methoden. Die Bewertungen von Stiftung Warentest haben sich seitdem zu einem wichtigen Argument bei der Kaufentscheidung entwickelt, denn rund 96 Prozent der Deutschen kennen die Stiftung.

Auf den Geschmack gekommen: Ein Drittel der Deutschen setzt auf Bio-Wein

Eine Frage des guten Geschmacks

Beim Weinkauf entscheiden Geschmack, Preis und eine möglichst geringe Schadstoffbelastung, so eine aktuelle Verbraucherbefragung des Emnid-Instituts unter Weintrinkern in Deutschland. Schon ein Drittel der Befragten genießt Wein in Bio-Qualität.

Rotwein ist unter Deutschlands Weintrinkern am beliebtesten, er wird von 63 Prozent bevorzugt. Dies ergab eine repräsentative Studie des Meinungsforschungsinstituts Emnid im Auftrag des Bundesverbraucherministeriums. Befragt nach ihren Kriterien für den Weineinkauf, ist für 95 Prozent der

Geschmack ausschlaggebend. Auf eine möglichst geringe Schadstoffbelastung achten 64 Prozent der Interviewten. Unter den Weintrinkern, die Bio-Wein bereits probiert haben, sind es sogar 75 Prozent. Der Preis ist für 68 Prozent entscheidend, bei den Bio-Wein-Trinkern sind es 61 Prozent.

48 Prozent der Verbraucher hat noch keinen Bio-Wein probiert, kann es sich aber vorstellen. Als Gründe für Bio-Wein nannten 82 Prozent die geringe Schadstoffbelastung, 80 Prozent den Geschmack und 70 Prozent die Umweltaspekte des ökologischen Anbaus.

SUPERMARKT ALS HAUPTQUELLE

Die meisten Verbraucher gaben an, ihren Wein im Supermarkt zu kaufen (47 Prozent). Anders die Bio-Wein-Trinker: Hier kauft ein

Drittel im Supermarkt, aber genauso viele direkt beim Winzer oder im Fachhandel (27 Prozent).

In Deutschland betreiben 380 Winzerbetriebe auf insgesamt 2.000 Hektar ökologischen Weinbau, das entspricht etwa zwei Prozent der deutschen Rebfläche. Die Bio-Weinbauern spritzen keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel, lehnen gentechnisch veränderte Pflanzen ab und erledigen viele Arbeitsschritte von Hand – das schont Boden, Rebstock und Traube. Verbraucher erkennen Wein aus ökologischem Anbau am Markenzeichen der Öko-Anbauverbände, am Öko-Kontrollzeichen oder am Bio-Siegel.

www.oekolandbau.de
(Bereich Presse-Service)



Vier Fragen zu Bio-Wein

„Bio-Weine sind echt und individuell“

„Bio-Weine wurden national und international hervorragend ausgezeichnet.“



Ralf Alsfield, Ressortleiter Öffentlichkeitsarbeit des Bioland Bundesverbandes, im Gespräch über Bio-Weine

Spitzenweine. Zunehmend gehen Spitzenweingüter zur biologischen Anbauweise über, da sich damit besonders das „Terroir“, also der Einfluss des Bodens, in den Weinen widerspiegelt.

WAS ZEICHNET EINEN BIO-WEIN AUS?

Durch ihre spezielle An- und Ausbaumweise sind Bio-Weine im Geschmack echt und individuell – nicht genormt und geformt. Sie zeichnen sich auch durch ihre Bekömmlichkeit aus: So liegt ihr Gehalte an freier schwefeliger Säure meist um ein Drittel niedriger als bei konventionell erzeugten Weinen. Und nicht zuletzt verfügen Bio-Weine über einen hohen Anteil der Phenolverbindung Resveratrol, die als Antioxidans die menschliche Gesundheit unterstützt.

WELCHEN MARKTANTEIL HAT DEUTSCHER BIO-WEIN?

Der Marktanteil ist noch relativ gering. Es werden für den deutschen Konsum 80 Prozent ausländische Bio-Weine importiert, vor allem aus Italien, Frankreich und Spanien – also innerhalb Europas.

KÖNNEN SICH BIO-WEINE MIT DEN SPITZENQUALITÄTEN KONVENTIONELLER WEINE MESSEN?

Gerade in den letzten Jahren wurden Bio-Weine in vielen nationalen und internationalen Verkostungen hervorragend ausgezeichnet. So liefern heute bereits zwei Prozent der Bio-Winzer zehn Prozent der

WAS SIND DIE HAUPTABSATZMÄRKTE FÜR BIO-WEINE?

Die meisten deutschen Bio-Weine werden direkt an Endverbraucher vertrieben. Zunehmende Bedeutung gewinnen jedoch Gastronomie, Naturkostfachgeschäfte und Unternehmen des Lebensmittel-einzelhandels mit umfangreichem Bio-Sortiment. Der Verkauf über den Weinfachhandel ist noch unbedeutend. Falls es gelingt, die Händler zu überzeugen, können sich auch in diesem speziellen Markt interessante Potenziale ergeben.