

Anlage B17.1

Wieso eigentlich Bio?

Immer mehr Leute kaufen biologisch erzeugte Produkte – aber was ist eigentlich wirklich der Unterschied zu „normalen“ (= konventionellen) Lebensmitteln?

Die **Pflanzen** werden im biologischen Landbau ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel angebaut. Es wird eine abwechslungsreiche Fruchtfolge praktiziert, das bedeutet, dass nicht immer nur dieselben 2 oder 3 Früchte auf einem Acker angebaut werden. So wird der Ausbreitung von Krankheiten und Schädlingen vorgebeugt. Das Feld wird organisch (Mist, Kompost ...) gedüngt und das Unkraut mit modernen mechanischen Maßnahmen bekämpft. Die Milliarden von Bodenlebewesen bleiben daher aktiv und die Bodenfruchtbarkeit erhalten. Die Gewässer werden viel weniger durch Auswaschungen gefährdet und die biologische Vielfalt gefördert, weil mehr Insekten, Vögel und andere Pflanzen auf dem Acker überleben können. Der Einsatz von genetisch veränderten Organismen ist verboten. Es wird beispielsweise weder das Kartoffelkraut vor der Ernte tot gespritzt, damit man die Knollen leichter (und billiger) ernten kann, noch werden die Getreide mit Halmverkürzungsmitteln gespritzt, damit das durch die starke Düngung geschwächte Getreide nicht einfach umfällt. Bio-Lebensmittel sind daher weitestgehend frei von Spritzmittelrückständen.

Im ökologischen Landbau werden die **Tiere** artgerecht gehalten. Jedes Tier bekommt ausreichend Platz, Licht, frische Luft und Auslauf im Freien. Es dürfen nur so viele Tiere gehalten werden, dass man selber alles Futter für sie auf dem eigenen Acker anbauen kann. So fällt auch nur so viel Dung an, wie der Acker braucht und Überdüngung wird vermieden. Es werden zumeist robuste, langlebige Rassen gehalten, die wenig krankheitsanfällig sind. Medikamente werden nicht routinemäßig eingesetzt, sondern nur, wenn ein Tier wirklich krank ist.



Konventionelle Schweinehalter dürfen beispielsweise ihre Tiere ganzjährig im Stall auf Betonböden, relativ eng zusammen (Sauen teilweise in Ständern, wo sie sich nicht bewegen können), ohne Tageslicht, Stroh und andere Beschäftigungsmöglichkeiten halten. Das tun sie auch zumeist, weil es viel billiger ist, Tiere so zu „produzieren“ und sie mit ihrem Hof sonst nicht überleben können, da sie ja zu den extrem niedrigen konventionellen Preisen verkaufen müssen. Bio-Schweine

müssen hingegen auf Stroh, mit Tageslichteinfall, ausreichend Platz zum bewegen, wühlen und (bis auf Ausnahmen) mit Auslauf gehalten werden.



Konventionelle Masthühner werden in 40 Tagen auf 2 kg gemästet und können dann geschlachtet werden. Skelett und Muskulatur wachsen mit dem enormen Fleischansatz nicht ausreichend mit. Es kommt häufiger zu Knochenschäden und Tod durch Herz-Kreislauf-Versagen. Ökologisch müssen Masthähnchen mindestens die doppelte Zeit gemästet werden, damit Skelett und Muskeln ausreichend mitwachsen können. Auch hier gilt wieder, dass die Bio-Masthähnchen Auslauf haben müssen und natürlich auch biologisch erzeugtes Futter.

Aus dieser Erklärung wird ersichtlich, **warum Bio-Produkte teurer sind**: es werden weniger Pflanzen pro Fläche geerntet, die Tiere werden länger gemästet, brauchen mehr Platz und Biofutter und es werden mehr Arbeitskräfte benötigt. So sind Bioprodukte auch nicht zu teuer, sondern die „normalen“ Produkte viel zu billig, da man sie nur auf Kosten von Tieren und Umwelt so preiswert produzieren kann.

Kann ich mich darauf verlassen, dass auch wirklich Bio drin ist, wo Bio draufsteht?

Seit 2001 ist der Begriff „Bio“ gesetzlich geschützt. Das bedeutet, wenn irgendwo Bio drauf steht, dann muss auch Bio drin sein. Um diese Produkte besser zu erkennen, gibt es seitdem das neue Bio-Siegel. Alle Produkte, die dieses Siegel tragen, werden streng kontrolliert, ob sie sich auch an die Regel der EG-Öko-Verordnung halten, egal ob sie in der EU, Afrika oder Südamerika produziert wurden. Bio-Lebensmittel sind somit die am besten Kontrolliertesten Lebensmittel der EU.

Nicht nur die Bauern, sondern auch die Verarbeiter für Bioprodukte werden kontrolliert, da sie nur 30 natürliche Stoffe, anstelle der 300 in Deutschland zugelassenen Konservierungs-, Farb- und Geschmacksstoffe einsetzen dürfen.

