



„Die Qualität von Ökolebensmitteln sollte der Basis-Standard sein!“

Studien der letzten Jahre bestätigten zum Teil deutliche Qualitätsunterschiede zwischen ökologisch und konventionell erzeugtem Obst und Gemüse. Doch was viele nicht wissen: Der Unterschied macht bei unverarbeiteten Produkten nicht halt. Bio-Produkte werden auch völlig anders verarbeitet. Warum? Weil sich bei der Produktion die beteiligten Akteure von Anfang an Gedanken darüber gemacht haben, was in ein verarbeitetes Lebensmittel hineindarf und was nicht – und vor allem: warum nicht. Und weil sie dafür Richtlinien geschrieben und eine eigene Zutatenliste erarbeitet haben. Die Bio-Branche macht damit die Arbeit, die eigentlich die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, die EFSA, machen müsste. Denn wir europäischen Bürger und Bürgerinnen erwarten ja, dass in Lebensmittel nur das hineinkommt, was sie gut macht und gesund ist. Aber das ist leider nicht der Fall

Beispiel Obst, Gemüse und Getreide

Aufgrund des höheren Nährstoff- und des geringeren Wassergehalts schmeckt Bio-Gemüse und –Obst häufig intensiver.

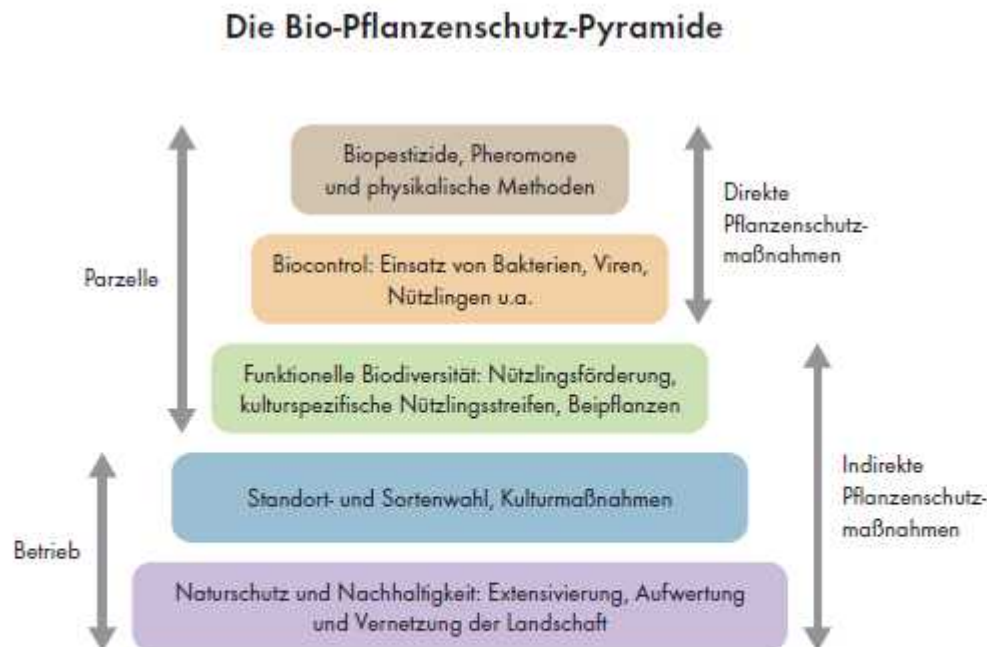
Eine Studie von Forschern der Universität Kalifornien-Davis aus dem Jahr 2007 fand zum Beispiel heraus, dass biologisch angebaute Tomaten fast doppelt so viele Flavonoide enthielten wie industriell hergestellte Tomaten¹. Flavonoide wie Quercetin, Kaempferol und Naringenin reduzieren nachweislich Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Die UC-Davis-Studie legt nahe, dass Industrietomaten möglicherweise weniger dieser Metaboliten enthalten, weil sie überdüngt sind. Als Forscher der Washington State University Bio-Erdbeeren und industrielle Erdbeeren verglichen, fanden sie heraus, dass die Bio-Erdbeeren eine signifikant höhere antioxidative Aktivität (8,5 Prozent mehr), Ascorbinsäure (9,7 Prozent mehr) und Gesamtphenole (10,5 Prozent mehr) aufwiesen als industrielle Erdbeeren.

Cadmium kommt in geringen Mengen zwar auch natürlicherweise in Böden vor, wird aber vor allem durch Mineraldünger in Böden eingebracht. Studien haben gezeigt, dass der Cadmiumgehalt in ökologisch erzeugtem Getreide im Vergleich zu konventionell angebauten Pflanzen deutlich niedriger ist. Eine wesentliche Rolle spielen dabei die im konventionellen

¹ <https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf070344%2B>

Anbau eingesetzten mineralischen Phosphor-Dünger, die hohe Schwermetallgehalte aufweisen (vor allem Cadmium und Uran). Und Getreide nimmt besonders gut Cadmium auf².

In der konventionellen Landwirtschaft werden global mehr Pestizide und Herbizide eingesetzt als jemals zuvor³. Während konventionell erzeugtes Obst und Gemüse zum Erreichen einer hohen Produktqualität meist intensiv mit chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln behandelt wird, werden Schädlinge und Krankheiten im Biolandbau so weit wie möglich vorbeugend reguliert, siehe Pflanzenschutz-Pyramide. Vergleichende Untersuchungen biologischer und konventionell erzeugter Lebensmittel zeigen, dass Bioprodukte deutlich seltener Pestizidrückstände aufweisen als konventionelle Lebensmittel. Werden auf Bio Lebensmitteln Rückstände gefunden, so liegen diese meist im Spurenbereich unter 0,01 mg pro kg und damit deutlich tiefer als bei konventionell erzeugten Lebensmitteln. So hat beispielsweise das Ökomonitoring des Bundeslandes Baden-Württemberg in Deutschland für einen Zeitraum von 10 Jahren für biologisch produziert Früchte und Gemüse eine 180-mal geringere Pestizidbelastung berechnet als für vergleichbare konventionelle hergestellte Lebensmittel.



Die Pflanzenschutzstrategie im Biolandbau lässt sich als gestufte Pyramide darstellen. Dieses Vorgehen erfordert von den Landwirt*innen gute Kenntnisse der Biologie und eine intensive Beobachtung der Kulturen.

Aus FiBL Dossier 1405, 2021

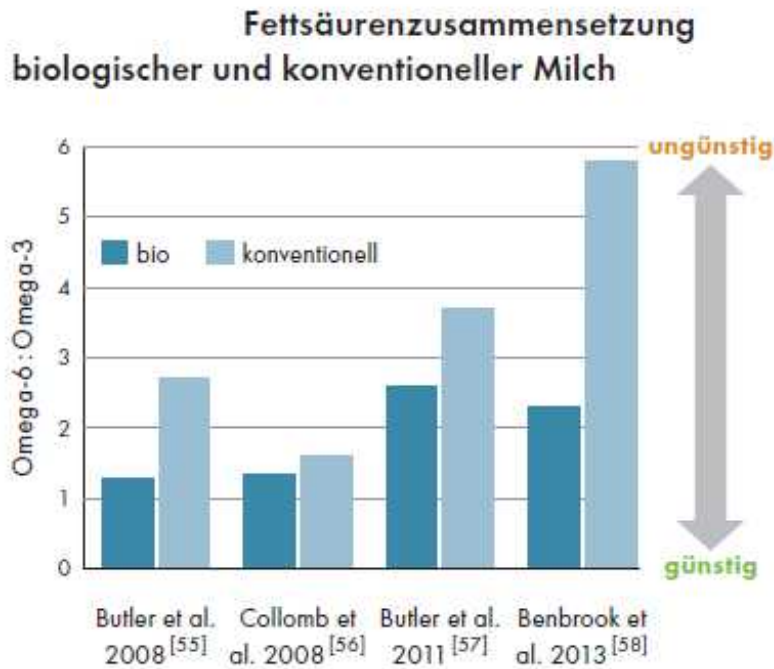
² <https://www.mayoclinic.org/healthy-lifestyle/nutrition-and-healthy-eating/in-depth/organic-food/art-20043880>

<https://www.umweltbundesamt.de/themen/boden-landwirtschaft/umweltbelastungen-der-landwirtschaft/duengemittel#schwermetalle-in-dungemitteln>

³ Benbrook, Charles M. "Trends in glyphosate herbicide use in the United States and globally." Environmental sciences Europe vol. 28,1 (2016): 3. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5044953/>

Beispiel Fleischprodukte

Die Anforderungen an die Fütterung in der ökologischen Tierhaltung, wie z. B. die vorrangige Verwendung von Gras und Luzerne für Rinder, führen zu einem allgemein höheren Gehalt an Omega-3-Fettsäuren, einer Fettart, die herzgesünder ist als andere Fette. Diese höheren Omega-3-Fettsäuren finden sich zu 50 % mehr in Bio-Fleisch, -Milchprodukten und -Eiern⁴. Die Auswirkung der Fütterung auf das Fettsäureprofil ist so deutlich, dass der signifikant höhere Anteil von Omega-3-Fettsäuren in Bio-Milch und Bio-Lachs inzwischen als TÜV-zertifiziertes Authentifizierungsverfahren zur Unterscheidung von Bio-Milchprodukten und konventioneller erzeugte Milch herangezogen werden kann⁵.



Das Verhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren ist in biologischer Milch tiefer und damit für Menschen gesundheitlich günstiger als jenes von konventionell produzierter Milch.

Aus FiBL Dossier 1405, 2021

Gesundheitsaspekte und Genuss

Pestizide

Eine bevölkerungsbezogene Studie an französischen Männern und Frauen über einen Zeitraum von 5 Jahren ergab eine 25%ige Reduzierung des Krebsrisikos der Teilnehmer, die sich weitgehend mit biologisch erzeugten Lebensmitteln ernährten⁶. Eine von Fachleuten überprüfte Studie ergab, dass die Umstellung auf eine biologische Ernährung den Gehalt an

⁴ <https://www.ncl.ac.uk/press/articles/archive/2016/02/organicandnon-organicmilkandmeat>

⁵ https://orprints.org/id/eprint/10446/1/Materarbeit_Maria_Ehrlich.pdf

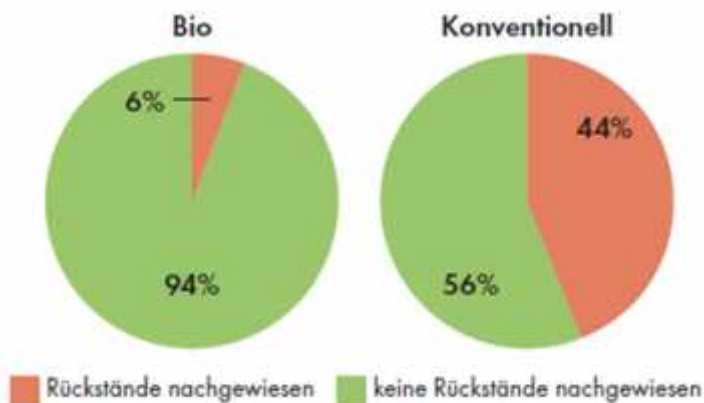
<https://www.test.de/Milch-Biomilch-hat-mehr-Omega-3-Fettsaeuren-4993741-0/>

⁶ Hyland, Carly, et al. "Organic diet intervention significantly reduces urinary pesticide levels in US children and adults." *Environmental research* 171 (2019): 568-575

synthetischen Pestiziden im Urin der Teilnehmer um 60,5 % reduzierte. Eine Studie stellte fest, dass der Kontakt mit dem im konventionellen Anbau nach wie vor häufig eingesetzten umstrittenen Totalherbizid Glyphosat Darmzotten zerstört sowie die Nährstoffaufnahme beeinträchtigen kann.

Biologische erzeugte Lebensmittel können aber nur so frei von Schadstoffen sein, wie die Umwelt, in der sie wachsen, denn Pestizide können heute fast überall nachgewiesen werden. Für den biologischen Anbau wird das zunehmend zu einem Problem. Umso wichtiger, dass wir gänzlich auf synthetische Pestizide verzichten.

Rückstände von Pflanzenschutzmitteln auf biologischem und konventionellem Obst und Gemüse in Europa



Aus FiBL Dossier 1405, 2021

Mikrobiom

Eine österreichische Studie aus dem Jahr 2019, in der die mikrobielle Biodiversität auf konventionell angebauten und biologisch erzeugten Äpfeln miteinander verglichen wurde, ergab: Ein Bio-Apfel enthält mehr Mikroorganismen verschiedener Arten als ein konventioneller. Überraschenderweise war der Großteil der Bakterien nicht auf der Apfelschale zu finden, sondern befand sich – auch, was die unterschiedlichen Bakterienstämme angeht – in Fruchtfleisch und Kerngehäuse. Warum ist das wichtig? Es ist unerlässlich für die menschliche (Darm-)Gesundheit. Es ist schon lange bekannt, dass die intensive Landwirtschaft die Vielfalt der Arten an Mikroorganismen im Boden ausdünn⁷. Jetzt wurde erstmals nachgewiesen, dass die intensive Landwirtschaft auch das Mikrobiom in unseren Lebensmitteln reduziert.

Der Einfluss des Mikrobioms auf die Gesundheit ist groß. Die Forschung zeigt, dass Mikroorganismen eine wichtige Rolle bei Unter- und Übergewicht spielen können; zudem beeinflussen sie über das Immun-, Nerven- und Kreislaufsystem all unsere Organe. Die bei weitem meisten Bakterien (sowie Pilze und andere Mikroorganismen) im menschlichen Körper befinden sich in unserem Verdauungssystem. Im Darm leben etwa 100-mal mehr Bakterien als auf der Haut (in der Lunge sind es etwa 10-mal mehr). Auch scheint ein klarer Zusammenhang zwischen einer artenreichen Darmflora und der Gesundheit zu bestehen (s. Zusatzstoffe).

⁷ <https://www.fao.org/3/CA3129EN/CA3129EN.pdf>

Geschmack

Der wahrgenommene bessere Geschmack von Bio-Lebensmitteln wurde in mehreren Studien sowohl in Italien, Dänemark und dem Vereinigten Königreich als auch in Deutschland und den Vereinigten Staaten dokumentiert⁸. Allerdings hat die Wahrnehmung eines natürlichen guten Geschmacks auch etwas damit zu tun, ob wir in der Kindheit gelernt haben „Gutes“ zu schmecken. Wenn wir mit Geschmacksverstärkern, Aromastoffen und zugesetztem Zucker aufwachsen, werden wir natürliche Früchte wahrscheinlich „laff“ finden.



Zusatzstoffe

Bei Bio geht es noch um mehr als Pestizide und Düngemittel. In der Verarbeitung von Biolebensmitteln sind auch Dutzende von künstlichen Konservierungsmitteln und Zusatzstoffen verboten. Das hat Gründe, denn sie sind schlecht für unser Darm-Mikrobiom.

Mit dem Grad der industriellen Verarbeitung von Nahrungsmitteln seit den 60/70 er Jahren, stiegen chronisch entzündliche Krankheiten kontinuierlich an. Verheerende Folgen unseres kranken Nahrungsmittelsystems sind Herz-Kreislauf- Erkrankungen, Bluthochdruck, Diabetes, Fettleibigkeit und chronisch entzündliche Darm- Erkrankungen⁹ (sh. hierzu auch mein [Positionspapier zur Lebensmittelkennzeichnung](#)).

In der aktuellen EU-Verordnung 848/2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen steht:

„Erzeugnisse, Stoffe und Verfahren, die bei der Verarbeitung und Lagerung ökologischer/biologischer Lebensmittel verloren gegangene Eigenschaften wiederherstellen oder das Ergebnis nachlässiger Verarbeitung korrigieren oder anderweitig in Bezug auf die tatsächliche Beschaffenheit dieser als ökologische/biologische Lebensmittel zu vermarktenden Erzeugnisse irreführend sein könnten, dürfen nicht verwendet werden.“

Aktuell enthält die Bio-Zusatzstoffliste 54 Stoffe gegenüber über 300 in der konventionellen Verarbeitung zugelassenen Zusatzstoffen¹⁰. Bei Bio dürfen beispielsweise nur natürliche

⁸ <https://cordis.europa.eu/project/id/218477/reporting>

⁹ Monteiro et al. (2017). The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing: <https://www.cambridge.org/core/journals/public-health-nutrition/article/un-decade-of-nutrition-the-nova-food-classification-and-the-trouble-with-ultraprocessing/2A9776922A28F8F757BDA32C3266AC2A>

In diesem Zusammenhang auch zu empfehlen: arte (2020). „Unser Bauch - Die wunderbare Welt des Mikrobioms“: <https://www.arte.tv/de/videos/080499-000-A/unser-bauch/>

¹⁰ <https://www.oekolandbau.de/verarbeitung/produktion/zusatz-und-hilfsstoffe/rechtliche-grundlagen/neue-hilfs-und-zusatzstoffe-erlaubt/>

Aromastoffe oder natürliche Aromaextrakte (keine naturidentischen Aromastoffe) und natürliche Farben verwendet werden. Gentechnisch veränderte Produkte dürfen weder in Lebens- noch Futtermitteln und auch nicht als Hilfsmittel in der Verarbeitung genutzt werden. Auch für Wein gibt es ganz genau Listen, was für den Anbau der Weine eingesetzt werden darf und was nicht.

Für verarbeitete Futtermittel gilt dies ebenso. Käse reift länger, Brot enthält weniger Triebmittel und Farbstoffe. Das erzeugt einen typischen Geschmack, der von vielen Verbrauchern als authentischer wahrgenommen wird. Bei vielen konventionellen erzeugte Produkten wird der natürliche Geschmack durch geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, Zucker und Salz künstlich intensiviert.

Strenge Regeln, was rein darf und was nicht...

Um den ursprünglichen Charakter der Produkte und ihre Qualität möglichst zu erhalten, erfolgt die Verarbeitung biologisch produzierter Lebensmittel besonders schonend. In der EU-Bio-Verordnung sind dafür einige grundlegende Vorschriften definiert:

- Verwendung biologischer Rohstoffe
- Minimaler Einsatz von Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen gemäß eingeschränkter Liste
- Verwendung ausschließlich natürlicher Aromen
- Schonende Verarbeitung, vorzugsweise mittels biologischen, mechanischen oder physikalischen Methoden
- Bio-Zertifizierung des Gesamtprozesses
- Eingeschränkte Verwendung spezifischer Verarbeitungsmethoden möglich. Einzelne Bioverbände gehen in ihren Verarbeitungsrichtlinien über diese gesetzlichen Grundlagen hinaus.

Anzahl der in Europa für die Verarbeitung konventioneller und biologischer Lebensmittel erlaubten Zusatzstoffe (Stand Januar 2021)



Die EU-Bio-Verordnung und die Biolabelorganisationen grenzen die Anzahl der für die Herstellung biologischer Lebensmittel zugelassenen Zusatzstoffe stark ein.

Beispiel Würste

Die Herstellung von Biowürsten unterscheidet sich grundlegend von der Fabrikation konventioneller Würste. Gesetzlich ist für die Herstellung von Biowurst die Höchstmenge für Nitritpökelsalz (E249–E252) auf 80 mg pro kg Fleisch beschränkt. Der Einsatz von Nitrat bzw. Nitrit zur Pökellung von Fleischprodukten wird aufgrund der Bildung von krebserregenden Nitrosaminen bei der Erhitzung oder im sauren Milieu im Magen immer wieder thematisiert. Einzelne Bioverbände verbieten deshalb Nitritpökelsalz in Biofleischwaren generell, so zum Beispiel Demeter. Im Gegensatz dazu sind in konventionellen Fleischerzeugnissen 150 bis 180 mg Nitrit pro kg Fleisch zugelassen, also etwa doppelt so viel wie in Biowürsten. Ein weiterer Unterschied in der Verarbeitung von konventionellen und biologisch erzeugten Wurstwaren ist die Zugabe von Phosphat als Verarbeitungshilfsstoff. Die Zugabe von Phosphaten (E338–E341, E450–E452) ist in biologisch produzierten Fleischprodukten generell verboten. Phosphat verbessert die Wasseraufnahme beim Kattern (Zerkleinern unter Zugabe von Eiswasser) und optimiert somit die Konsistenz der Würste. Eine zu hohe Phosphataufnahme, wie sie in der heutigen Ernährung verbreitet ist, kann zu Nieren- oder Gefäßerkrankungen führen. Besonders bei Menschen mit Niereninsuffizienz kann eine zu hohe Phosphataufnahme ernste gesundheitliche Folgen haben.

Verbrauchererwartungen

Gesundheit und Umwelt sind in der Regel miteinander verwoben und ein starkes Motiv für den Kauf ökologisch erzeugter Lebensmittel¹¹. Eine typische Begründung ist, dass gesunde Böden, Pflanzen und Tiere eine Grundlage für die menschliche Gesundheit sind¹². Die Besorgnis der Verbraucher über die Lebensmittelqualität scheint sowohl mit der Lebensmittelproduktion als auch mit der Lebensmittelverarbeitung zusammenzuhängen. Die Sorge um die langfristigen Folgen für die Gesundheit und die Umwelt werden ebenfalls häufig genannt, wenn Verbraucher über Lebensmittel sprechen. Umwelt-, Gesundheits-, Sozial- und Ethikfragen wird immer mehr Aufmerksamkeit geschenkt. Verbraucher achten mehr denn je auf den Wert von Lebensmitteln, sie wünschen sich einen engeren Bezug zu ihren Lebensmitteln, die frisch, weniger stark verarbeitet und nachhaltig erzeugt sein sollen. Am häufigsten werden Bedenken gegen Antibiotika, Hormone und Steroide in Fleisch, Pestizide, Umweltschadstoffe und Lebensmittelzusatzstoffe geäußert¹³. Dies sind Gründe für eine weiter steigende Nachfrage nach ökologisch hergestellten Produkten¹⁴.

In der Farm-to-Fork Strategie der EU Kommission steht:

„Obwohl der Übergang der EU zu nachhaltigen Lebensmittelsystemen in vielen Bereichen eingeleitet ist, sind diese Systeme nach wie vor einer der Hauptverursacher von Klimawandel und Umweltzerstörung. Es ist dringend erforderlich, die Abhängigkeit von Pestiziden und antimikrobiellen Mitteln zu verringern, den übermäßigen Einsatz von Düngemitteln zu reduzieren, den ökologischen Landbau zu intensivieren, den Tierschutz zu verbessern und den Verlust an biologischer Vielfalt rückgängig zu machen“¹⁵.

¹¹ https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/oekobarometer-2020.pdf?__blob=publicationFile&v=12

¹² Kretschmar U. et al. (2021): Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel. = FiBL Dossier 1405

¹³ Eurobarometer Spezial (2019): Lebensmittelsicherheit in der EU.

¹⁴ EU-Kommission (2019): Organic farming in the EU. A fast growing sector. EU Agricultural Markets Briefs

¹⁵ EU-Kommission (2020): „Vom Hof auf den Tisch“ – eine Strategie für ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem.

Kontrollen

Die Bioanforderungen verlangen zusätzlich zur lebensmittelrechtlichen Überwachung eine jährliche, umfassende Kontrolle aller Landwirtschafts-, Verarbeitungs-, Handels- und Lagerbetriebe, die mit Biolebensmitteln zu tun haben. Die dafür zugelassenen Kontrollstellen überprüfen, ob die zutreffenden Bioregelwerke ausreichend bekannt sind und deren Anforderungen vor Ort korrekt umgesetzt werden. Die Kontrollen umfassen den gesamten Betriebsablauf. Dazu gehört ein Rundgang mit Besichtigung aller zum Betrieb gehörenden Räume und Flächen, wie zum Beispiel Felder, Weiden, Ställe und Lagerstätten sowie Produktions- und Verkaufsstätten. Ergänzend werden alle Warenflüsse, wie zum Beispiel Erntevolumen und Futterrationen sowie Lager-, Produktions- und Verkaufsmengen erfasst, verglichen und auf Plausibilität überprüft. Wenn der Verdacht besteht, dass unerlaubte Substanzen eingesetzt wurden, können auch Proben von Böden, Pflanzen und Waren analysiert werden¹⁶.

Betriebe, die gegen die rechtlichen Vorschriften der ökologischen Lebensmittelwirtschaft verstoßen, werden bestraft. Die Sanktionen reichen von Auflagen und kostenpflichtigen Nachkontrollen bei geringfügigen Verstößen bis zur Aberkennung des Status als Biobetrieb in schwerwiegenden Fällen. Lebensmittel, die außerhalb der EU erzeugt wurden, dürfen ebenfalls nur dann als Bioware vermarktet werden, wenn sie nach Standards produziert und kontrolliert wurden, die denen der EU gleichwertig sind¹⁷.

Konventionelle wirtschaftende Schweinemastbetriebe werden dagegen im Durchschnitt nur alle 11,5 Jahre kontrolliert. Bei konventionell gehaltenen Legehennen beträgt diese Zeitspanne 9,6 Jahre, bei Truthühnern 13,7 Jahre - und bei Masthühnern sogar 29,4 Jahre. Von insgesamt 6705 kontrollpflichtigen Schweinemastbetrieben in Baden Württemberg in Deutschland bekamen 2020 nur 506 tatsächlich Besuch von den Behörden¹⁸. Das ergab eine Anfrage aus dem Landtag an das Agrarministerium.

Saatgut

Biodiversität im Agrarbereich – kurz: Agrobiodiversität - reicht von der Zucht über die Haltung und den Anbau (einschließlich der Begleitflora und -fauna); beinhaltet die Vielfalt von Pflanzen und Tieren in der Verarbeitung und Vermarktung, im Essen und in anderen Formen des Endverbrauchs. Nutztier- und Nutzpflanzenvielfalt entstehen aus dem Wirtschaften in einer Vielfalt der Umweltbedingungen, Produktionssysteme und Kulturen. Die unterschiedlichen Arten, Rassen, Sorten und Lokalpopulationen sind – in Symbiose zwischen Menschen und kultivierten Arten während Jahrtausende langer Züchtungsarbeit entstanden. Allerdings hat sich das Spektrum genutzter Kulturpflanzen – besonders in den Industrieländern – stark verkleinert¹⁹.

¹⁶ Kretschmar U. et al. (2021): Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel. = FIBL Dossier 1405

¹⁷ <https://www.oekolandbau.de/bio-siegel/info-fuer-unternehmen/kontrollen/>

¹⁸ <https://www.merkur.de/baden-wuerttemberg/nur-alle-11-jahre-kontrollen-im-schweine-stall-zr-90900532.html>

¹⁹ https://www.gesunde-erde.net/media/beste_indikatoren-zur-erhaltung-der-biologischen-vielfalt.pdf



Die weltweit größten Saatgutkonzerne, „die großen 4“ (Bayer-Monsanto, BASF, Syngenta, DOW-Dupont) kontrollieren 60% des globalen Saatgutmarkts (bei Gemüse sind es über 90 %) und außerdem 75% des globalen Pestizid-Markts²⁰. Dies schlägt sich auch in der genetischen Vielfalt der Kulturpflanzen nieder²¹. Weltweit haben wir einen stetigen Rückgang zu verzeichnen.

- Allein während des 20. Jhd. ist die Vielfalt der Kulturpflanzen um 75% zurückgegangen
- Heute liefern ca. 30 Kulturen 90% der Kalorien der menschlichen Ernährung
- Wir haben weniger genetische Vielfalt innerhalb einer Sorte (genetische Verarmung)
- Ebenso stehen uns weniger Sorten zur Verfügung: Es werden weniger robuste, regional angepasste, klimaresistente Sorten angebaut, sondern mehr Hohertrags- Hybridsorten.

Hybride sind unfruchtbar und genetisch gesehen homogen, und daher viel verwundbarer gegenüber Krankheiten und Wetterextremen, was wiederum den Pestizideinsatz steigert. Zugelassen wurden bis vor wenigen Jahren nur Sorten, die den sogenannten „DUS-Kriterien“ genügen. Sie werden unter konventionellen Bedingungen gezüchtet und getestet (also in Monokultur und mit Pestizideinsatz) und müssen für die Zulassung stabil und gleichförmig sein.

Viele traditionelle Sorten haben andere Stärken, sie sind nicht gleichförmig oder stabil, sondern wachsen heterogen und verändern sich im Laufe der Jahre und passen sich an den Anbauort an.

Diese „nachbaufähigen“ und „heterogenen“ Sorten sind für den Ökolandbau besser geeignet. Sie sind fruchtbar und damit auch nachbaubar. Außerdem sind sie robuster gegen Schädlinge und Klimaextreme. Einige sind von Natur aus salz- oder trocken tolerant oder können Überschwemmungen besser überstehen – ganz ohne gentechnische Manipulation.

Bisher stammt Saatgut, welches im Ökolandbau verwendet wird, noch überwiegend aus konventioneller Züchtung, denn ökologische Pflanzenzüchtung wurde Jahrzehnte nicht gefördert. Außerdem waren der ökologischen Züchtung in den Zulassungsregularien bislang enge Grenzen gesetzt. Um die bestehenden Ausnahmeregelungen für die Nutzung konventionellen Saatgutes langsam auslaufen lassen zu können und die Züchtung und den Markt für geeignetes ökologisches Saatgut auszuweiten, wurden in der neuen EU Öko-Verordnung Ausnahmen für die Zulassung ökologisch gezüchteten Saatguts eingebaut.

²⁰ http://www.ipes-food.org/_img/upload/files/Concentration_FullReport.pdf - 2017
<https://pdfs.semanticscholar.org/2ef2/753fc842cec210f6f8a17c67769977e0684e.pdf>

²¹ http://www.martin-haeusling.eu/images/attachments/140128_GreensEFA_Seeds-study_CONCENTRATION_OF_MARKET_POWER_IN_THE_EU_SEED_MARKET_UK.pdf

Beispielsweise dürfen nun alte Landsorten und neue Züchtungen, die bislang wegen der geltenden Saatgutrichtlinien nicht vermarktet werden durften, in der EU vermarktet werden²².

Jetzt besagt die Regelung: Wenn ökologisch vermehrtes Saat- oder Pflanzgut verfügbar ist, muss solches verwendet werden. Dies gilt nicht nur für ein- oder mehrjährige Kulturen, die als Nahrungsmittel angebaut werden, sondern auch für reine Gründüngungspflanzen oder nachwachsende Rohstoffe (zum Beispiel zum Einsatz in Biogasanlagen). Damit ist der Grundstein für gesunde Pflanzen und Lebensmittel gelegt, die kein Turbowachstum zeigen, aber eben auch keine Pestizide brauchen.

Ausblick

Die Bio-Branche hat in den letzten 30 Jahren nicht nur gezeigt, dass man ohne synthetische Düngemittel und Pestizide hochwertige Produkte erzeugen kann. Sie hat auch gezeigt, dass man anspruchsvolle Regeln aufstellen kann, was die Lebensmittelverarbeitung betrifft. Auf hoch innovative Weise hat sie neue Verarbeitungstechnologien entwickelt, die es ermöglicht haben, auf strittige, künstliche oder gesundheitsgefährdenden Zutaten bei der Verarbeitung zu verzichten und dennoch hochwertige Lebensmittel herzustellen. Dabei war die Bio-Branche wiederholt Bewahrer traditioneller handwerklicher Technologien, die ohne ihren Einsatz in dieser Branche schon lange ausgestorben und vergessen wären. Nachdem die EU-Kommission inzwischen eingesehen hat, dass unser Ernährungssystem verbesserungsbedürftig ist, nicht nur was die Nachhaltigkeit, sondern auch, was die Gesundheit angeht, hoffe ich auf deutlich mehr Unterstützung für den Weg, den die Biobranche bei der Lebensmittelverarbeitung gegangen ist und noch gehen wird. Hier werden die Ziele definiert und Regeln aufgestellt, denen meiner Ansicht nach grundsätzlich die Lebensmittelproduktion folgen sollte. Unsere Lebensmittelproduktion sollte sich an den Grundsätzen der Nachhaltigkeit orientieren, um den Verbrauchern und Verbraucherinnen qualitativ hochwertige und gesunde Lebensmittel anbieten zu können, anstatt auf billige Quantität in kurzer Zeit (mit dem Ziel der Profitsteigerung) zu setzen.

²² <https://web-greensefa.streamovations.be/index.php/event/stream/seeds-in-the-new-organic-regulation>