

99 Prozent der Produkte in einem Naturkostfachgeschäft müssen aus kontrolliert biologischem Anbau stammen

Das Erkennen von „bio“ ist für den Verbraucher manchmal schwer

Wilhelmshaven. (Za) Öko-Appetit-Häppchen, frisches Obst, dazu Biosaft: Bei einem Pressegespräch in einem Naturkostfachgeschäft werden ernährungsbiologische Schwerpunkte gesetzt. Beim Thema ebenfalls! Nach dem Motto, Verbraucher sollen sicher sein, dass auch „bio“ drin ist, wo „bio“ draufsteht, hat sich das Wilhelmshavener Naturkostfachgeschäft „Naturata“ jetzt dem Bundesverband Naturkost Naturwaren Einzelhandel e.V. (BNN) angeschlossen. Damit wird der Bioladen, neben den schon bestehenden Kontrollen, alle zwei Jahre zusätzlich überprüft. Christian Strohmeyer vom BNN gab bereits die mündliche Zusage, ein schriftlicher Bescheid wird folgen. Danach darf sich Naturata mit einem großen „N“ schmücken, was die Mitgliedschaft dokumentiert und den Verbrauchern die Gewissheit vermitteln soll, dass man das Thema Bio mehr als Ernst nimmt.

15 Prozent Umsatzzuwachs im krisengeschüttelten Finanzjahr 2008. „Da ist es wichtig, dass der Verbraucher noch sicherer sein kann, dass das, wofür er bei uns mehr Geld bezahlt, auch ein gutes Bioprodukt ist“, sagt „Naturata“-Mitarbeiterin Annemarie Köttig. Zuerst sei



Annemarie Köttig (Naturata), Christian Strohmeyer (BNN) und Désirée Skubowius vor dem „Naturata“-Frischeregal.
Foto: Zawarty

Ein großes „N“ für kontrollierte Öko-Vielfalt

Wilhelmshaven. (Za) Als Öko-Produkte anbieten. Zudem garantieren die La-

Kunden seien zudem nicht unbedingt auf Öko eingestellt, sondern interessierten sich für frische und gutschmeckende Ware. „Vor allem beim Brot merke man das ganz deutlich“



für die Mitgliedschaft beim BNN ist das Vollarti-

Mit dem Bio-Siegel können Produkte und Lebensmittel gekennzeichnet werden, die nach den Vorschriften der EG-Öko-Verordnung produziert und kontrolliert wurden. Diese EU-weit gültige Rechtsvorschrift garantiert einheitliche Standards für den ökologischen Landbau. Das Bio-Siegel steht somit für eine ökologische Produktion und artgerechte Tierhaltung.

land“, plädiert Sabine Schmitt von der Genossenschaft „Naturata“ für Inhaber geführte Bioläden. „Zudem sind in Großstädten Biofachgeschäfte oft die einzigen Lebensmittel-Läden, die noch in der Innenstadt liegen“, weiß auch Christian Strohmeyer. Supermärkte würden oft auf die Grüne Wiese verlagert. Gerade für ältere Leute ohne Auto sei daher das kleine Biofachgeschäft um die Ecke eine leicht zu erreichende Einkaufs-Alternative. Trotz diverser Vorteile bei den „Kleinen“: „Große Bioläden werden allmäh-

ist es wichtig, dass der Verbraucher noch sicherer sein kann, dass das, wofür er bei uns mehr Geld bezahlt, auch ein gutes Bioprodukt ist", sagt „Naturata“-Mitarbeiterin Annemarie Kötting. Zwar sei man auch bisher regelmäßig von staatlicher Seite überprüft worden, der BNN aber, eine Interessenvertretung des deutschen Naturkostfacheinzelhandels, habe Richtlinien entwickelt, deren Form der Kontrolle im deutschen Lebensmittelhandel einzigartig sei. 50.000 Bioprodukte gibt es mittlerweile in Deutschland. 26. Kontrollstellen prüfen regelmäßig die Einhaltung der Richtlinien. Damit wird deutlich: Lebensmittel aus kontrolliert-ökologischem Anbau liegen nach wie vor im Trend. Der Vorteil von kleinen, individuellen Bioläden: „Der Kunde findet einen persönlichen Ansprechpartner vor und wir bieten auch mal Dinge an, die große Ketten nicht vorrätig haben“, sagt Kötting. Viele

Ein großes „N“ für kontrollierte Öko-Vielfalt

Wilhelmshaven. (Za) Als einzigartig gilt die freiwillige Sortimentskontrolle des Bundesverband Naturkost Naturwaren Einzelhandel e.V. (BNN). Alle zwei Jahre unterziehen sich die Mitglieder einer zusätzlichen Prüfung ihrer Produkte.

Sämtliche Waren in einem BNN-Mitgliedschaft müssen aus Betrieben kommen, die nach der EU-ÖKO-Verordnung kontrolliert wurden. Deutsche Produkte tragen dabei zunehmend das Biosiegel des Bundeswirtschaftsministeriums.

Die Kontrollen nach der EU-ÖKO-Verordnung werden von staatlich zugelassenen Kontrollstellen durchgeführt. Kontrolliert werden dabei nicht nur die Öko-Landwirte, sondern auch alle Verarbeitungsbetriebe, die

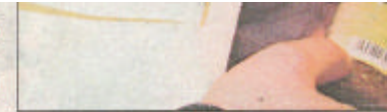
Öko-Produkte anbieten. Zudem garantieren die Labels der anerkannten ökologischen Anbauverbände wie z.B. Bioland oder Demeter zusätzliche Qualitätsmerkmale. Bei Naturata in Wilhelmshaven beispielsweise werden die nach noch strengeren Richtlinien als der EU-Verordnung geprüften Bioland- und Demeter-Produkte bevorzugt in die Regale gestellt.

Auch wenn der Kunde mit so mancher Produkt-Kennzeichnung überfordert sein mag; der Einzelhändler kann auf jeden Fall anhand von Zertifikaten, Verbandszeichen und Code-Nummern erkennen, ob seine Ware aus kontrolliert ökologischem Anbau stammt. Die Mitgliedschaften des BNN Einzelhandel sind an ihrem Branchenzeichen, dem großen „N“ zu erkennen.

Kunden seien zudem nicht unbedingt auf Öko eingestellt, sondern interessieren sich für frische und gut schmeckende Ware. „Vor allem beim Brot merke man das ganz deutlich“, hat Désirée Skubowius beobachtet.

Wein, Käse, Joghurt, Fleisch: „Voraussetzung

Die Code-Nummer, die auf dem Etikett jedes Bioproduktes stehen muss (siehe kleines Foto), ist ein eindeutiges Kennzeichen für dessen Herkunft. „DE“ steht für Deutschland, dann folgen die Nummer der Kontrollstelle und das Wort „Öko-Kontrollstelle“. Zum Beispiel: „DE-022-Öko-Kontrollstelle“. Für die Verbraucher leichter zu erkennen ist das sechseckige EU-Biosiegel, das 2001 eingeführt wurde. Der Aufdruck ist allerdings freiwillig.



für die Mitgliedschaft beim BNN ist das Vollsortiment“, erklärt Christian Strohmeyer, während seine Augen fast schon bewundernd über die Riesenauswahl verschiedener Sensorten im Naturataladen gleiten. Hier gibt es einfach alles: Vom Hausschuh zur Gesichtsschmierung, von Eiern bis zum pflanzlichen Brotaufstrich. Auch bei Katzen- und Hundefutter kann man in Bio schwelgen. Die meisten Produkte schmecken besser als die aus dem konventionell Anbau, „besser auch als die Bioprodukte aus dem Supermarkt“, findet Strohmeyer.

Diese würden in erster Linie EU-Richtlinien unterliegen. „Wir bevorzugen Produkte, die strengeren Auflagen genügen müssen, wie Demeter und Bio-

leicht zu erreichende Einkaufs-Alternative. Trotz diverser Vorteile bei

den „Kleinen“: „Große Bioketten werden allmählich zur Konkurrenz“, hat Annemarie Kötting festgestellt. Zudem hätten Supermarktketten wie Aldi oder Lidl mittlerweile ebenfalls ein großes Sortiment an Waren aus kontrolliert ökologischem Anbau. „Bio ist trotzdem nicht gleich bio“, gibt Christian Strohmeyer zu bedenken. Supermarkt-Bioware, die nach den Richtlinien der EG-Öko-Verordnung erzeugt werde, erfülle nur die Mindestanforderungen. Und Bioketten, die in Massen einkaufen und transportieren, hätten zwar die günstigeren Preise, würden sich aber von dem ursprünglichen Biogrundgedanken - zum Beispiel regional einzukaufen - entfernen.