

BNN

nachrichten



Bundesverband
Naturkost Naturwaren

II • 13



17



04

Meeresalgen - mehr Qualität mit Bio?

Seite 03



20

Mitgliederversammlung: Neues Leitungsgremium gewählt S. 04

CMS-Hybride in der Diskussion: Konsequenzen für die Biobranche S. 17

Ringversuche sorgen für Qualitätssteigerung der Labore S. 20

INHALTSVERZEICHNIS

AKTUELL

Meeresalgen - Mehr Qualität mit Bio? 03

VERBAND AKTIV

BNN-Mitgliederversammlung: Neues Leitungsgremium gewählt 04

Neu im BNN: Dynamische Verbandsentwicklung 08

BNN-Nachhaltigkeitsmonitor: 96-prozentiger Anteil an erneuerbaren Energien 09

BNN-UNTERNEHMEN

Neues aus den BNN-Mitgliedsunternehmen. Diesmal von: Naturkost Erfurt, Rinklin Naturkost, Lebensbaum, Byodo, Vita Naturmarkt, BODAN, Zwergenwiese, Allos, Ökoland, BIO PLANÈTE, Bingenheimer Saatgut AG, Taoasis, DIE REGIONALEN, Neumarkter Lammsbräu, Molkerei Söbbeke, Bohlsener Mühle, ÖMA und Ökofrost 10

QUALITÄT

„CMS-Hybride“ in der Diskussion: Konsequenzen für die Biobranche 17

BNN-Monitoring für Obst und Gemüse: Ringversuche sorgen für Qualitätssteigerung der Labore 20

FACHHANDEL

Umsatzmonitor für den Naturkost- und Naturwarengroßhandel:
Deutliches Umsatzplus im ersten Quartal 2013 22



IMPRESSUM

BNN-Nachrichten: Mitgliederzeitschrift des BNN für die Naturkost- und Naturwarenfachbranche // erscheint vierteljährlich // Auflage 5.000 // **Herausgeber:** Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e.V., Albrechtstraße 22, D-10117 Berlin, Tel: +49 (0)30/847 24 44, E-Mail: kontakt@n-bnn.de, Internet: www.n-bnn.de // **V.i.S.d.P.:** Elke Röder // **Redaktion:** Marion Schlage (Redaktion@n-bnn.de) // **Autoren und Autorinnen dieser Ausgabe:** Hans-Josef Brzukalla, Hilmar Hilger, Katja Niedzwezy, Marion Schlage, Daniela Wannemacher, Karin Wegner, Marcel-P. Werdier // **Gestaltung:** Zitrusblau, Berlin // **Fotorechte für alle Fotos ohne Angabe:** BNN e.V. // **Titelfoto:** © Gero Plath, MITOKU // **Nachdruck oder Verbreitung, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion** // **Inserenten dieser Ausgabe:** Sonett OHG (S. 16), Bauck GmbH & Co. KG (S. 23), 100 Prozent erneuerbar stiftung (S. 23), Ökoland GmbH Nord (U4)



Algen - gesunde Ergänzung für den Speiseplan, wenn die Qualitätssicherung stimmt.

© Arche Naturkost

Meeresalgen - mehr Qualität mit Bio?

Nicht nur in Asien bereichern Algen den Speiseplan, auch weltweit werden die veganen Meeresfrüchte zunehmend geschätzt. Zu Recht, denn die kalorienarmen Meeresalgen sind nicht nur eine wichtige Proteinquelle, sie sind auch reich an Beta-Carotin, Folsäure, Niacin und den Vitaminen B1 und B2. Andererseits weisen Algen häufig auch hohe Jod- und Schwermetallgehalte auf. Wie gehen Bio-Anbieter damit um?

Die Naturkostbranche hat Algen schon von Beginn an als wertvolles Lebensmittel oder Zutat für Pflegemittel für sich entdeckt. Es gibt mittlerweile einige Bio-Hersteller wie die BNN-Mitglieder TerraSana oder Arche Naturprodukte, die Algenprodukte pur oder als Zutat in ihren Produkten anbieten. Dennoch ist diese Sortimentsgruppe im Handel noch mit einigen Fragezeichen versehen. Aus Anlass der Einführung zweier Bio-Algenprodukte sprachen wir mit Ute Schulze von Arche Naturprodukte über Qualitätssicherung und Beschaffung.

Zwar weisen Algen einen hohen Anteil der oben genannten positiven Inhaltsstoffe auf, können aber je nach Sorte und der Güte des Gewässers, in dem sie leben, auch in unterschiedlicher Höhe Jod und Schwermetalle anreichern. Da keine gesetzlichen Grenzwerte für die Schwermetallbelastung, und bei Jod ebenfalls nur Empfehlungen bzgl. der durchschnittlichen Tagesaufnahme existieren, sind hier die Hersteller besonders gefordert, eine eigene, permanente Analytik und Qualitätssicherung durchzuführen. Um beispielsweise Personen mit Schilddrüsenerkrankungen vor zu hoher Jodaufnahme zu schützen, müssen nach Ansicht von Ute Schulze Verzehrsempfehlungen auf den Verpackungen gegeben werden.

Algen wurden erstmals 2007 im Zuge der Überarbeitung der EU-Öko-Richtlinien in den Geltungsbereich der VO (EU) 834/2007 aufgenommen. Die entsprechenden Durchführungsbestimmungen, die konkrete Vorgaben für die Wildsammlung oder ökologische Produktion von Meeresalgen machen, gelten allerdings erst seit 2010. Sicherlich ein Grund mit, warum immer noch eine Vielzahl von Algenarten und Algenprodukten nicht in biologischer Qualität angeboten werden. Deshalb dürfen sie gemäß Anhang IX zur EU-Öko-Verordnung weiterhin aus konventioneller Herkunft in Öko-Produkten eingesetzt werden

(bis zu einem Anteil von 5 Prozent). Und auch in die BNN-Sortimentsrichtlinien für den Einzelhandel wurde eine Übergangsregelung aufgenommen, die es erlaubt, noch bis Ende 2013 konventionelle Algenprodukte anzubieten. Eine weitere Verlängerung ist von der künftigen Marktentwicklung abhängig.

Engpass Bio-Ware

Ute Schulze vom Hersteller Arche sieht momentan einen Engpass in der Beschaffung von Bio-Ware, die die selbstgesetzten Jod- und Schwermetallgrenzwerte einhält: „Ausreichende Mengen zertifizierter Algen zu bekommen, die auch analytisch akzeptabel sind, ist aktuell schwierig“, fasst sie die Marktlage zusammen. Erste Produkte mit Bio-Zertifizierung sind aber inzwischen auf dem Markt. So bietet Arche Meeresspaghetti und Meeressalat aus ökologisch zertifizierter Algensammlung bzw. aus ökologischem Algenanbau an, die die strengen Arche-Grenzwerte einhalten können. Mittelfristig kann außerdem bei einigen Herstellern mit Naturland-zertifizierten Produkten gerechnet werden, da der Verband aktuell die Aquakulturrichtlinien um Vorgaben für die Kultur und Sammlung von marinen Makroalgen erweitert hat.

Von Herstellerseite werden weitere Projekte intensiv geprüft, allerdings ist für Ute Schulze von Arche klar, dass eine komplette Umstellung der Sortimente kurzfristig für keinen Anbieter möglich ist: „Wir möchten das Bio-Logo bei Algen nicht vor die Produktsicherheit und die Verkehrsfähigkeit in Deutschland stellen“, so die Produktentwicklerin. Diese Einschätzung wird auch von TerraSana geteilt. Beide Unternehmen gehen davon aus, dass eine komplette Umstellung der Sortimente kurzfristig keinem Anbieter möglich sein wird.

Daniela Wannemacher 



© BNN/AntheZ Fotografie

BNN-Mitgliederversammlung 2013

Neues Leitungsgremium gewählt

Der Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e.V. lud vom 18. bis 19. April seine Mitglieder aus Herstellung, Groß- und Einzelhandel zur ersten gemeinsamen Mitgliederversammlung nach Berlin ein. Über 100 Gäste nutzten die Gelegenheit, um sich zu informieren, zu diskutieren und zentrale Beschlüsse zu fassen. Höhepunkt waren die Wahlen zum Vorstand und zum Kuratorium. Erstmals sind nun in beiden Gremien Repräsentanten aus allen drei Verbandssäulen vertreten.

Aufbruchsstimmung herrschte am frühen Nachmittag des 18. April in Berlin-Oberschöneweide. Pünktlich um halb zwei startete die erste Mitgliederversammlung des BNN unter Mitwirkung aller drei Verbandsplattformen. Den richtigen Rahmen bot der Veranstaltung das essentis Bio-Hotel, in dem auch der Großteil der angereisten Gäste untergebracht werden konnte.

Meinrad Schmitt (Terra Naturkost), Vorsitzender des Vorstandes begrüßte in seiner Eröffnungsrede alle anwesenden Mitglieder, Gäste, Medienvertreter und insbesondere die Neumitglieder sehr herzlich. Als Wahlberliner informierte er mit einem Lächeln auf den Lippen das Auditorium darüber, dass der Ort der Versammlung, Oberschöneweide, im Berliner Volksmund gern in der Vergangenheit als „Oberschwei-

neede“ verulkt wurde. Öde wurde die Veranstaltung im weiteren Verlauf aber ganz und gar nicht. Meinrad Schmitt übergab das Wort an BNN-Geschäftsführerin Elke Röder, die durch die Tagesordnung führte. Im Kern ihrer Begrüßungsworte standen die neuen Verbandsstrukturen und Gremien, die es am Folgetag zu wählen galt. Nach kurzer Einführung leitete Elke Röder gleich zum ersten inhaltlichen Höhepunkt des Tages über: Die Sortimentsrichtlinien, die nicht nur die anwesenden Einzelhändler sehr interessierten, waren Thema des ersten Referates. Daniela Wannemacher, Koordinatorin für diese Kernkompetenz des BNN, erläuterte anhand verschiedener Beispiele die Regularien und Hintergründe der Richtlinien. Neben dem historischen Hintergrund und den derzeit geltenden Vorgaben interessierte das Publikum besonders die perspektivische Entwicklung auf neue Produktberei-



© BNN/AntheZ Fotografie

BNN-Vorstandssprecher Meinrad Schmitt begrüßt Mitglieder und Gäste zum Auftakt der Mitgliederversammlung



© BNN/AntheZ Fotografie

Angeregte Diskussion: Claudia Ehrenstein (Die WELT), Felix Prinz zu Löwenstein (BÖLW), Frank Stieldorf, (Voelkel), Hilmar Hilger (Moderation) sowie die Politikerinnen Sabine Toepfer-Kataw und Renate Künast (hier nicht im Bild)



© BNN/AntheZ Fotografie

Renate Künast forderte in ihrem Grußwort die Bio-Branche zu mehr Sichtbarkeit auf. Die politische Interessenvertretung dürfe nicht anderen überlassen werden, so ihr Appell an die Versammlung.



© BNN/AntheZ Fotografie

che. Insbesondere die Planungen zur Integration von Reinigungsmitteln wurden vorgestellt und näher erläutert. Das Publikum hatte die Gelegenheit zu Nachfragen und nutzte diese eifrig. Gleich im Anschluss stellten Karin Wegner und Kirsten Arp ein aktuelles und ebenso attraktives Thema vor. Karin Wegner (Qualitätssicherung) und Kirsten Arp (BNN-Monitoring) zeigten am Beispiel der Diskussion um CMS-Hybriden, wie die Krisenprävention des BNN organisiert ist und funktioniert. Der Vortrag wurde von vielen Seiten gelobt, da beide Referentinnen es verstanden, das komplexe Thema deutlich und verständlich zu präsentieren. Die Diskussion, die sowohl in den Medien, als auch in der Branche geführt wird, betraf alle Anwesenden, die die Gelegenheit nutzten, sich umfassend zu informieren. Noch in der anschließenden Pause standen die drei BNN-Mitarbeiterinnen den Mitgliedern Rede und Antwort. Einige der Nachfragen mussten auf die Abendstunden vertagt werden, denn der BNN hatte ein abwechslungsreiches Programm zusammengestellt und die folgende Podiumsdiskussion versprach prominente Unterhaltung.

Podiumsdiskussion

Lebensmittelskandale hatten zu Beginn des Jahres eine mediale Welle durch die Gazetten der Republik gespült und dabei auch vor dem Naturkostsektor nicht halt gemacht. Anlass genug für den BNN, sich als Akteur und Interessenvertreter seiner Mitglieder zu positionieren - nicht nur öffentlich, sondern auch im Rahmen der Mitgliederversammlung. Mit der Frage: „Müssen Politik, Medien und Verbände sich ändern, um Verbraucher nachhaltiger zu schützen?“, hatte der Verband prominente Vertreterinnen und Vertreter aller drei Bereiche nach Oberschöneweide geladen. Zu der Podiumsdiskussion „Lebensmittel: nach dem Skandal ist vor dem Skandal“ waren Renate Künast, Vorsitzende der Bundestagsfraktion Bündnis 90/Die Grünen, Sabine Toepfer-Kataw, Staatssekretärin in der Berliner Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz, Dr. Felix Prinz zu Löwenstein, Vorstandsvorsitzender des Naturland e.V. und des BÖLW, Claudia Ehrenstein, Politikredakteurin der WELT-Gruppe sowie Frank Stieldorf, Voelkel GmbH und Vorstandsmitglied des BNN auf dem Podium vertreten. Die Journalistin und Autorin Dr. Tanja Busse musste leider kurzfristig absagen, was der Aktualität und Intensität der Diskussion aber keinen Abbruch tat. Hilmar Hilger, verantwortlich für die Kommunikation beim BNN, führte als Moderator durch die Diskussion. Zuvor wurde aber Renate Künast die Möglichkeit für ein Grußwort gegeben. Bereits in ihrer Rede ging sie

auf das Diskussionsthema ein, forderte aber auch die Akteure der Naturkostbranche zu mehr Sichtbarkeit auf: Man dürfe die politische Interessenvertretung nicht anderen überlassen, so die Vorsitzende der Bundestagsfraktion Bündnis 90/Die Grünen. In der anschließenden Podiumsdiskussion nahmen die prominenten Teilnehmerinnen und Teilnehmer den Ball auf und plädierten einhellig für mehr Transparenz in der Bio-Branche. Kritik an der tendenziösen Berichterstattung einiger Medien wurde ebenso laut, wie die Frage, ob viele Verbraucher nicht auch in die Verantwortung gezogen werden müssten. Sabine Toepfer-Kataw erinnerte in diesem Zusammenhang an die enggesteckten finanziellen Möglichkeiten vieler Menschen. Dr. Felix Prinz zu Löwenstein forderte nicht nur ein offeneres Verhalten aller Akteure, sondern auch die grundsätzliche Beachtung der Schäden, die die Produktion vieler konventioneller Lebensmittel nach sich zögen. Frank Stieldorf sprach sich ebenfalls für mehr Mut zur Transparenz aus, was auch das Fazit der Diskussion bildete. Zum Bedauern einiger Gäste war die Zeit so weit vorangeschritten, dass es keine Gelegenheit zu Nachfragen gab. Trotzdem bildete die Podiumsdiskussion eine gelungene Abrundung des ersten offiziellen Tagungsprogramms.

Abends bot sich die Gelegenheit zu Gesprächen und Networking in angenehmer Runde. Von dem direkt hinter dem Hotel gelegenen Anlegesteg bestiegen die Tagungsteilnehmer die MS Babelsberg. Mit dem eigens gecharterten Ausflugsdampfer ging es auf der Spree über den Müggelsee, vorbei an sehenswerten Impressionen der Umgebung, in Richtung Köpenick. Im Ratskeller, einer traditionsreichen Restauration im Herzen des Berliner Ortsteils, klang der Tag mit einem geselligen Abendessen aus.

Berichte und Wahlen

Der zweite Tag der BNN-Mitgliederversammlung stand zu Beginn ganz im Zeichen der Berichte. Vorab begrüßte Meinrad Schmitt zunächst alle anwesenden Mitglieder und freute sich besonders über die Tagungsteilnahme von Ute Leube (Primavera Life), die in einem kurzen Wortbeitrag die familiäre Atmosphäre der Veranstaltung lobte. Von vielen Seiten wurde ihre Anwesenheit als positives Zeichen für den BNN gewertet. Elke Röder stieg sogleich inhaltlich in das Programm ein und erläuterte den Mitgliedern das aktuelle Geschäftsjahr sowie das Solidarmodell für die künftige Beitragsbemessung. Anschließend wurde der Finanzplan 2013 vorgestellt. Nach kurzer Dis-

kussion nahm die Mitgliederversammlung den Finanzplan 2013 an und entlastete den Vorstand sowie die Geschäftsführung. Besonderer Dank gilt in diesem Zusammenhang den beiden Rechnungsprüfern Hilde Fauland-Weckmann (Terra Naturkost) und Fritz Huber (Chiemgauer Naturkosthandel), der leider nicht anwesend sein konnte. Die Mitgliederversammlung honorierte das große Engagement der beiden mit einem langen Applaus.

Vor der Gremienwahl stand noch ein Antrag des BioFair-Vereins auf der Agenda. Jan-Peter Bauck stellte als Vertreter des Vereins das Gesuch vor, eine engere Kooperation von BNN und BioFair zu vereinbaren. Inhaltlich leidenschaftlich wurde die folgende Diskussion unter den Mitgliedern geführt. Elke Röders Vorschlag, den Antrag in das neu zu wählende Kuratorium zur Diskussion und Abstimmung zu übergeben, wurde mit großer Mehrheit angenommen.

Gleich im Anschluss ging Meinrad Schmitt zum Wahlprozedere der BNN-Gremien über. In kurzen Worten stellte er das Vorgehen und die neu zu besetzenden Positionen vor. Zunächst sollte der fünfköpfige Vorstand gewählt werden. Nicht mehr zur Verfügung stellte sich das langjährige Vorstandsmitglied Andreas Ritter-Ratjen. Seine Legislaturperiode endete und die Versammlung sprach auch ihm durch großen, langanhaltenden Applaus Anerkennung und Dank für insgesamt neun Jahre engagierte Vorstandsarbeit aus. Mit Ausnahme von Meinrad Schmitt und Frank Stieldorf endeten auch für alle anderen Vorstandsmitglieder ihre Amtszeiten, so dass drei Vorstandsposten zur Wahl standen. Am Ende der Abstimmung war der alte Vorstand wieder fast komplett: Georg Kaiser (Bio Company), bisher als Vorstandsbeirat tätig, wurde neu in das Gremium gewählt, wiedergewählt wurden Sabine Schritt (Kornkraft) und Manuel Pick (ÖMA). Natürlich nahmen alle die Wahl an und freuten sich darauf, ihre erfolgreiche Arbeit für den BNN fortzusetzen.

Das Kuratorium, welches sich paritätisch aus allen drei Plattformen zusammensetzt, stand im Anschluss zur Wahl. Insgesamt neun Mitglieder wurden gesucht, um den neuen Ausschuss zu etablieren. Als Wahlsieger und Köpfe des neuen Kuratoriums gingen hervor: Volker Krause



Der neue BNN-Vorstand: Meinrad Schmitt (Terra Naturkost), Manuel Pick (ÖMA), Sabine Schritt (Kornkraft), Georg Kaiser (Bio Company) und Frank Stieldorf (Voelkel)



Das neugewählte Kuratorium: Volker Krause (Bohlsener Mühle), Sylvia Haslauer (La Vida), Armin Rinklin (Rinklin), Edgar Rieflin (VITA-Naturmarkt), Karin Romeder (Ökoring), Klaus Lorenzen (EVG Landwege), Dr. Nicolaus Müller (Lebensbaum), nicht im Bild: Jürgen Hack (Sodasan) und Sascha Damaschun (Bodan)

(Bohlsener Mühle), Dr. Nicolaus Müller (Ulrich Walter GmbH/Lebensbaum), Jürgen Hack (Sodasan), Karin Romeder (Ökoring), Armin Rinklin (Rinklin Naturkost), Sascha Damaschun (Bodan), Klaus Lorenzen (EVG Landwege), Edgar Rieflin (VITA-Naturmarkt) und Sylvia Haslauer (La Vida). Als letzter Akt der Gremienwahl stand nun noch die Findung von drei Rechnungsprüfern auf der Agenda. Neben Fritz Huber, der diese Aufgabe für den BNN bereits seit vielen Jahren übernimmt, wurden Franziska Geyer (Ökotopia) und Michael Radau (SuperBioMarkt) mit großer Mehrheit gewählt. Hilde Fauland-Weckmann (Terra Naturkost) hatte zuvor auf eine weitere Kandidatur verzichtet und wurde unter großem Applaus verabschiedet. Elke Röder drückte allen ehemaligen, neu- und wiedergewählten Verantwortungsträgern ihren herzlichen Dank aus.

Das Verbands- und das Zertifizierungszeichen des BNN standen im Mittelpunkt des nachfolgenden Vortrages von Hilmar Hilger. Er erläuterte anhand von Beispielen und Visualisierungen die Möglichkeiten und Herausforderungen für eine Neuauflage des Gütezeichens „N“, das im Einzelhandel zur Verwendung kommt. Sowohl die Frage, ob der BNN das Zeichen inhaltlich erweitern solle, als auch der künftige kommunikative Druck wurden rege diskutiert. Viele Wortbeiträge galten der Beibehaltung des jetzigen Erscheinungsbildes, andere stellten die Frage in den Raum, ob man nicht grundsätzlich an der inhaltlichen Ausgestaltung arbeiten sollte, bevor man die Bekanntheit steigere. Die Diskussion zeigte, dass das Thema wichtig und vielschichtig ist und dass ein hohes Interesse daran besteht. Hilger nahm die Wortbeiträge der Mitglieder auf und stellte die Behandlung der Thematik auf der BNN-Klausurtagung Anfang Juni in Aussicht.

Mit einem Mittagsimbiss endete die erste gemeinsame Mitgliederversammlung des BNN in Berlin-Oberschöneweide. Viel positives Feedback erreichte Vorstand und Geschäftsführung im Nachgang der Veranstaltung. Elke Röder fasste das Ergebnis der beiden intensiven Tage passend zusammen: „Die gesamte Naturkostbranche geht gestärkt aus dieser Veranstaltung hervor. Wir als BNN wollen alle Mitglieder bestmöglich vertreten und freuen uns sehr auf die Herausforderungen der Zukunft.“

Hilmar Hilger



BNN-Mitgliederversammlung 2013

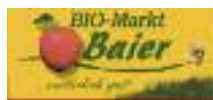
Neu im BNN

Dynamische Verbandsentwicklung

Seit dem Zusammengehen der BNN-Verbände zum 1. Januar 2013 wächst der neue BNN dynamisch: 224 Mitgliedsunternehmen zählt der Verband aktuell, unter ihnen 150 Naturkost Einzelhandelsunternehmen und 74 Unternehmen aus den Bereichen Herstellung und Großhandel. Seit April sind sieben Unternehmen neu hinzugekommen, die wir hier kurz vorstellen:



Biomarkt Baier



In Aurich, im ostfriesischen Norden, betreiben Maria und Thomas Baier seit 2005 den Biomarkt Baier. Gemeinsam mit neun Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und einer Auszubildenden versorgen die Inhaber ihre Kunden auf 140 qm mit einem Bio-Vollsortiment, das sich aus über 3.000 Produkten zusammensetzt. Dabei ist Beratung – Maria Baier ist ärztlich geprüfte Gesundheitsberaterin (GGB) – eine Kernkompetenz des Unternehmens. Auch dem Thema Nachhaltigkeit widmen sich die Baiers intensiv: Der Biomarkt ist „Bio von hier“-Partner und bietet seinen Kunden Warenlieferungen mit einer sparsamen italienischen Dreirad-Vespa an.

www.bio-markt-baier.de

seit 1989 auch nach Bioland-Richtlinien gearbeitet wird. Zu den Herzstücken gehört neben der Landwirtschaft und einem modernen Rinderstall der 1994 in seiner heutigen Form eröffnete Hofladen. Sein Sortiment, das über 1100 Produkte umfasst, bietet Waren aus eigener Herstellung, regionale Frische- und Molkereiprodukte, aber auch ökologische Spirituosen, Reinigungsmittel und Kosmetika. Der Umwelt und den Kunden der Umgebung zuliebe, bietet der Eekenhof die Möglichkeit, sich den Einkauf in Kombination mit der „Frische Abo-Kiste“ frei Haus liefern zu lassen.

www.eekenhof.de

Likedeeler Naturkost und Naturwaren



2011 hat Naturkostladnerin Heike Teerling ihren 40qm großen Bioladen im norddeutschen Sulingen übernommen. Seither hat sie in enger Abstimmung mit ihren Kunden das Sortiment stetig erweitert. Durch ein auf Frische, Regionalität und persönliche Beratung setzendes „Tante-Emma-Laden“-Prinzip konnte Teerling auch einige der knapp 13.000 Sulinger gewinnen, die vorher nicht Bioladen-Kunden waren. Der plattdeutsche Name Likedeeler („Gleich-Teiler“) – ein Wort, das vom Piraten Störtebekker geprägt wurde, der die Beute immer zu gleichen Teilen unter seiner Mannschaft aufgeteilt haben soll – spiegelt die Philosophie des Ladens wieder: Ökologisch nachhaltig, regional stark und sozial fair.

www.likedeeler-bio.de

Brodowin Meierei GmbH & Co



Im Brandenburgischen Biosphärenreservat Schorfheide Chorin ist die Ökodorf Brodowin Meierei GmbH & Co. Betriebs KG beheimatet. 1994 nahm die Meierei ihren Betrieb, als Teil des bereits 1990 gegründeten, biologisch-dynamisch ausgerichteten Ökodorfs auf. Seit 1997 ist die Meierei, die ausschließlich in Handarbeit hergestellte Molkereiprodukte in Demeter-Qualität vertreibt, ein selbstständiges Unternehmen. Nachhaltigkeit und Qualität zählen zu den Leitmotiven Brodowins. So wurde beispielsweise die eigens entwickelte Einwegverpackung für Milch und Joghurt aus Calymer™ – ein Verpackungsmaterial, das reißfest und extrem leicht ist und zu 40% aus Kreide besteht – 2007 mit dem Innovationspreis Bio-Lebensmittel-Verarbeitung auf der Anuga in Köln ausgezeichnet.

www.brodowin.de

Molkerei Schrozberg



Schon vor knapp 30 Jahren im Jahr 1974 begann die Molkereigenossenschaft Hohenlohe-Franken eG (Molkerei Schrozberg) aus der Region Heilbronn/Franken mit der Verarbeitung von Demeter Milch. Genossenschaftlich organisiert liegt das Unternehmen zu 100% in den Händen der Schrozberger Milchbauern. Diese Autonomie erlaubt es ihnen, Preise und Entwicklungen selbst zu bestimmen und stetig in die Qualität ihrer Produkte sowie das Tierwohl zu investieren. Zum Demeter-Qualitätssortiment zählen Joghurts, wie z.B. der Frozen Yogurt,

Eekenhof



Die Wurzeln des Landwirtschaftsbetriebs Eekenhof in Varel-Büppel nördlich von Oldenburg, reichen bis in das Jahr 1750 zurück. Seit 1988 bewirtschaftet Klaus Leiter den heute circa 30ha großen Hof, auf dem

Quark, Sahne und viele weitere Milchprodukte. Die Molkerei verarbeitet rund 17 Mio. kg Milch nach Demeter-Richtlinien und bietet weltweit das größte Sortiment an Demeter-Milchprodukten.

www.molkerei-schroberg.de

NaturGut (OHG)



Bio-Qualität, Regionalität und Vertrauen durch Transparenz. Das sind die Schwerpunkte, nach denen die NaturGut Bio-Supermärkte seit 1994 arbeiten. Was mit einem Laden und 40qm in Stuttgart begann, besteht heute aus insgesamt acht Filialen, (von denen drei in der OHG zusammengeschlossen sind). Die NaturGut Märkte präsentieren ein umfassendes Sortiment, das von regionaler Frischeware bis hin zu Naturkosmetik reicht. Ein breites Angebot an Backwaren aus der Umgebung, biologisch erzeugte Molkereiprodukte, Fleisch- und Wurstwaren sowie 150 Käsesorten werden allesamt unter Aspekten der Nachhaltigkeit und Rückverfolgbarkeit eingekauft. Auch der Wissenstransfer

an die Kunden spielt eine Rolle. So hilft z.B. der „Regionalkalender“ das saisonale Angebot zu überblicken. An „Genießerabenden“ können sich Hersteller und Verbraucher persönlich austauschen.

www.naturgut.net

Naturkost Ismaning

Die Ursprünge von Naturkost Ismaning in der bayrischen Gemeinde Ismaning bei München gehen auf ein Architekturbüro zurück. 1993 ging es dem Architekten und heutigen Naturkosteinzehändler Walter Höfler zunächst darum, seinen Kunden natürliche Baustoffe näher zu bringen. Mit der Zeit entstand aus dem Architekturbüro ein kleiner Naturbaumarkt, der sich schließlich zu einem Naturkostmarkt entwickelte. Tierliebe war für Walter Höfler eine Hauptmotivation für den Umstieg auf den Naturkosthandel. Heute führt sein Naturkostmarkt ein umfassendes Bio-Sortiment an Trockenprodukten, Frischware und Bio-Kosmetika. Auf Nachfrage bietet er seinen Kunden kostenlos eine baubiologische Beratung an. ❀

BNN-Nachhaltigkeitsmonitor

96-prozentiger Anteil an erneuerbaren Energien

Damit nachhaltiges Wirtschaften sichtbar und messbar wird, nehmen zahlreiche Unternehmen im BNN am BNN-Nachhaltigkeitsmonitor teil. Der neue Bericht zum Erfassungszeitraum 2011 zeigt, dass im Vergleich zu 2010 Verbesserungen erreicht wurden. So stieg der Anteil des Stroms aus erneuerbaren Energieträgern von ohnehin schon hohen 86 Prozent auf 96 Prozent, und der Anteil der Atomenergie sank dabei von drei Prozent auf Null. 100 Prozent des Ökostroms ist zudem zertifiziert, stammt also von Anbietern, die auch den Ausbau von Anlagen fördern, die Strom aus regenerativen Energiequellen gewinnen.

Erfreulich ist auch der hohe Anteil von Frauen in Führungspositionen bei den Unternehmen: Er liegt bei 40 Prozent, im Bundesdurchschnitt dagegen nur bei 27 Prozent. Auch die Fluktuationsrate ist ausgesprochen niedrig: Sie liegt bei zwölf Prozent, während es bundesweit 26 Prozent sind. Das zeugt von großer Zufriedenheit am Arbeitsplatz.

Für den BNN-Nachhaltigkeitsmonitor ermitteln die beteiligten Naturkostunternehmen belastbare Daten und Erfolgsnachweise. Die mehr als 120 Nachhaltigkeitsindikatoren, zum Beispiel zum Energieverbrauch, zur regionalen Wertschöpfung und zu qualitativen Leistungsfaktoren wie Gesundheitsprävention und Familien-

freundlichkeit, wurden in Zusammenarbeit mit der imug Beratungsgesellschaft für sozial-ökologische Innovationen entwickelt. Anhand der Daten und der Vergleichswerte erkennen engagierte Bio-Unternehmen, wo sie ihre Nachhaltigkeits-Performance noch verbessern können.

Der Monitor bietet eine Plattform für eine umfassende Analyse der eigenen Leistungen und kann als Nachweis für die Dokumentation von Umweltleistungen dienen, die künftig auch durch die EU-Öko-Verordnung gefordert sein wird.

Darüber hinaus werden in der jährlichen Auswertung Best-Practice-Beispiele ermittelt, die die Bio-Unternehmen in ihrer Nachhaltigkeitskommunikation nutzen können.

Die Best-Practice-Beispiele aus dem Bericht sowie Kurzfilme zur Nachhaltigkeitsperformance der am Monitor teilnehmenden Unternehmen finden Sie auf der BNN-Homepage unter: www.n-bnn.de/der-bnn-Nachhaltigkeitsmonitor





Naturkost Erfurt Erfolgreicher Messeauftritt auf der BioOst in Berlin

Die dynamische Entwicklung des Biomarkts im Osten war für den Großhändler Naturkost Erfurt der Anlass, sich im April auf der ersten BioOst-Messe in Berlin zu präsentieren. Der eigene Messestand, der viele Kundinnen, Kunden und Interessierte anlockte, wurde betreut von den Teams von Ein- und Verkauf sowie Marketing und auch die Geschäftsleitung war vor Ort. Belohnt wurden die Besucher mit Aufmerksamkeit und Informationen sowie Verkostungsangeboten der regionalen Partner am Gemeinschaftsstand. So boten der Leipziger Pilzhof, Rother Bräu, Egenberger Lebensmittel Leipzig, Weingut Hoflößnitz und die Feinkäserei Zimmermann ihre vielfältige Produktpalette zur Verkostung an.

Besonders großen Zuspruch fand das neue Regionalmarketing „Für Euch nah!“. Ein Gemeinschaftskonzept von Naturkost Elkershausen und Naturkost Erfurt, das den regionalen Produkten aus bäuerlicher Landwirtschaft und handwerklicher Produktion zu mehr Authentizität verhelfen und den Marken ein Gesicht geben will. ❀

Rinklin Naturkost Vorträge, Verkostungen, Filme und mehr am 6. Juli

„Bio vom Feinsten erleben“, so das Motto des Fachtags am 6. Juli 2013, zu dem Naturkost-großhändler Rinklin seine Kunden nach Eichstetten einlädt. Ab 15 Uhr wird sich im Veranstaltungsprogramm und auf der kleinen Feinkost-Messe alles um kulinarische Theorie und bioköstliche Praxis drehen. Vorträge und Präsentationen gibt es unter anderem zu den Themen „Die optimale Käsetheke“ mit Mathias Skowradzius, Käsetrainer und Referent für Käse-Degustationen,



und „Weinpräsentation im Bioladen“ mit Ulrike Banse, Präsidentin des Fachverbandes unabhängiger Weinreferenten e. V. Darüber hinaus werden Rinklin Partnerbetriebe in einem Film-Porträt vorgestellt, - einem kleinen „Who is who“ der regionalen „Bio-Macher“. Im Anschluss präsentieren über ein Dutzend Lieferanten und Hersteller eine erlesene Auswahl an Käse, Wein, Bier, mediterranen Köstlichkeiten, Trüffelprodukten, Pestos, Tofu-Spezialitäten, Confiserie und mehr.

Anmeldeformular und weitere Informationen unter: www.rinklin-naturkost.de ❀

Lebensbaum Neuer Nachhaltigkeitsbericht veröffentlicht

Anfang Juni erscheint der neue Nachhaltigkeitsbericht des Bio-Pioniers Lebensbaum. Das Unternehmen ist stolz, damit den ersten Bericht der Bio-Branche vorzulegen, der nach dem Standard der Global Reporting Initiative (GRI) das Level A+ erreicht. Auf 164 spannenden und ansprechend gestalteten Seiten erhält der Leser Einblick in das vielfältige Nachhaltigkeitsengagement des Diepholzer Naturkostherstellers aus dem Zeitraum 2010 bis 2012: Von neuen Verpackungsmaterialien über CO₂-neutralen Druck bis hin zum Engagement für das benachbarte Moor.

Der Bericht gewährt ebenso Einblick in den ganz normalen Arbeitsalltag des mittelständischen Unternehmens. Zahlreiche große und kleine Aktionen rund um das Wohl der Umwelt und der Mitarbeiter werden in Wort und Bild vorgestellt.

Der Bericht ist abrufbar über den QR-Code sowie unter: www.lebensbaum.de/nachhaltigkeitsbericht ❀





Werner Bader (BR), Dr. Karin Huber (Byodo Qualitätssicherung), Rosi Berkmler (Byodo Qualitätssicherung), Andrea Sonnberger (Byodo Geschäftsführung)

Byodo Bienen summen auf Bayern 1

Seit 2011 engagiert sich Byodo für die biologische Bienenhaltung in der Region und sorgt mit seinen drei Bienenvölkern für munteres Summen und Brummen im Mühldorfer Norden. Um die Menschen für das Thema Bienen zu begeistern, hat das Unternehmen das Jahr 2013 zum Bienenjahr erklärt und

führt eine Reihe spannender Veranstaltungen rund um die nützlichen Blütenbestäuber und ihre Produkte durch.

Mitte April war der Bayerische Rundfunk (BR) beim Mühldorfer Feinkostunternehmen zu Gast. Rundfunkjournalist Werner Bader inter-

viewte Geschäftsführerin und Jungimkerin Andrea Sonnberger sowie einige Nachwuchsimker bei Byodo zu ihrem Hobby und ihrem Engagement für Bio-Bienen. Dr. Karin Huber, Leiterin der Qualitätssicherung bei Byodo und Jungimkerin, freut sich über die Möglichkeit, ihre neue Leidenschaft mit ihrer Arbeit zu verknüpfen: „Ohne Byodo würde ich wohl nach wie vor mit der biologischen Bienenhaltung liebäugeln, aber die Kosten für die Materialien und die Zertifizierung hatten mich neben Platzgründen immer abgehalten. Byodo macht es uns Jungimkern im Team leicht. Die Kosten werden übernommen, die ganze Ausrüstung steht bereit und ich kann direkt vor oder nach der Arbeit, ohne weite Wege gehen zu müssen, an die Bienen.“

Auch für interessierte Bio-Imker aus der Region bietet Byodo an, die Kosten für die Bio-Zertifizierung zu übernehmen. ❀

Vita Naturmarkt Zwei goldene Piwi-Weinpreise für Edgar Rieflin

Zwei Gold-Prämierungen erhielt der Freiburger Naturkosthändler Edgar Rieflin für seine Cabito-Weine beim Piwi-Weinpreis 2012. Piwi steht für pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Der Piwi-Weinpreis der Arbeitsgemeinschaft zur Förderung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten gilt als bedeutender internationaler Qualitätsmaßstab im Bioweinbau.

Edgar Rieflin betreibt seit 1985 den Vita-Naturmarkt an der Robert-Bunsen-Straße in Freiburg – heute mit einem Bio-Sortiment von 8.000 Produkten und 30 Angestellten. Darüber hinaus ist der Weinliebhaber seit 2008 auch Vermarkter und Entwickler der jüngst ausgezeichneten Cabito-Sorten (pilztolerante Cabernet-Carol-Weine). Den Wein produzieren für ihn zwei Biowinzer vom Kaiserstuhl und aus dem Markgräflerland. Inzwischen gibt es Cabito in Rot, Rosé, Weiß trocken, Weiß mild und als Secco Rosé. Piwi-Gold gabs nun für den Weißwein und die Rotweincuvée.

Die Weine gibts außer bei Vita Naturkost auch in einigen anderen Bioläden und Restaurants in Freiburg sowie unter www.andere-weine.de. Der Vertrieb über den Großhandel ist geplant.

240 Weine aus acht Ländern nahmen am Piwi-Weinpreis teil. In 15 Fällen gab es „Großes Gold“, in 48 Fällen Gold, darunter die zwei Preise für Rieflin. ❀



Eigene Kreation: Edgar Rieflin und seine Cabito-Weine

BODAN

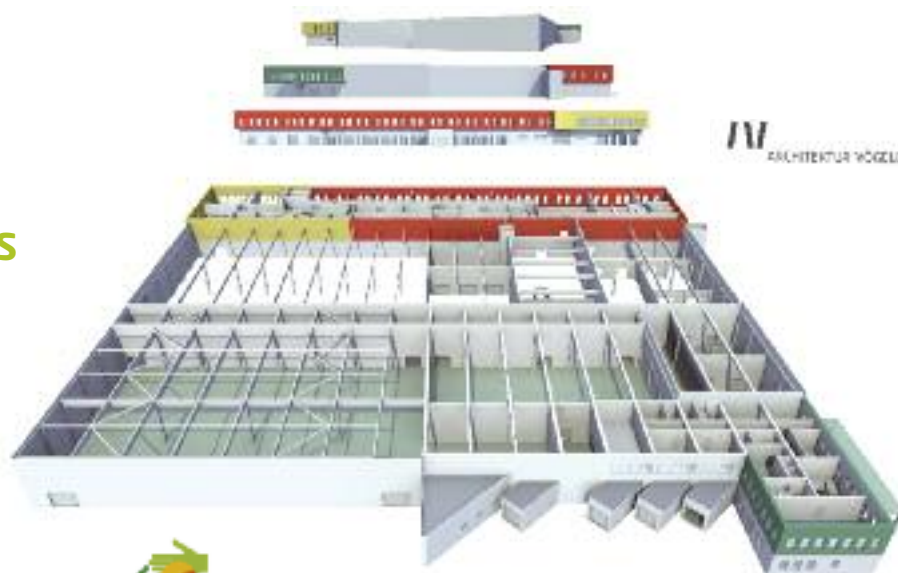
Bauabschnitt II des Logistikzentrums hat begonnen

Am 7. Mai 2013 startete der Überlinger Naturkostgroßhandel Bodan mit der zweiten Phase des Erweiterungsbaus seiner Logistikflächen. Die logistische Nutzfläche wird von 5.400 m² auf 9.300 m² anwachsen. Zusätzlich sollen neue Büros, Konferenz- und Sozialräume entstehen. Im Bauabschnitt II werden aktuell 4.500 zusätzliche Palettenstellplätze geschaffen. Damit besteht die Möglichkeit, das Sortiment den Kundenwünschen entsprechend auszubauen. Durch die Entkopplung von Anlieferung und Warenversand las-



sen sich künftig auch die Abläufe in Wareneingang, Lager, Kommissionierung und Leergut optimieren. Der Erweiterungsbau soll im Herbst fertig sein, um die Auslieferung der

auf der BODAN Hausmesse Ende Oktober geordneten Ware, sowie der saisonalen Sortimente (Weihnachten) bereits auf der großzügigen Fläche umsetzen zu können. ❀



IV
ARCHITEKTUR WÖGLER

Zwergenwiese

Öko-Test-„Sehr gut“ für FruchtGarten Erdbeere

Die Verwendung von ausschließlich regionalen Bio-Erdbeeren für die Erdbeerfruchtaufstriche hat sich für den Naturkosthersteller Zwergenwiese gleich doppelt gelohnt.



Neben den positiven Auswirkungen für Umwelt und den regionalen Bio-Landbau haben auch Geschmack und Qualität vom Aufwand profitiert.

ÖKO-TEST bewertete unlängst den Frucht-aufstrich mit der Gesamtnote „Sehr gut“ (April 2013). Aus Laborsicht gab es nichts zu beanstanden und auch im Geschmack konnte der Erdbeeraufstrich die Tester überzeugen. Für Zwergenwiese ist dies ein weiterer Ansporn, an seinem Ziel von 100 Prozent regionaler Bioernte zu arbeiten. ❀

Allos

Wechsel in der Geschäftsführung - Alice Fridum verlässt Allos

Alice Fridum, langjähriges Mitglied der Geschäftsleitung und Leiterin des Qualitätsmanagements bei Allos, wird den Naturkosthersteller mit Sitz im niedersächsischen Drebber Mitte des Jahres verlassen. Fridum ist in der Biobranche auch durch ihre Verbandsarbeit als Expertin in den Bereichen Marketing und Produktentwicklung bekannt. Wie in einer Pressemeldung bekannt gegeben, bedauert die Unternehmensführung den Austritt der Managerin, die sich seit 1985 für Allos engagiert und maßgeblich zu der positiven Entwicklung des Unternehmens beigetragen habe.

Wenige Wochen zuvor hatte ein weiterer Wechsel in der Unternehmensführung stattgefunden:

Seit April 2013 führt **Gerd Beilke** (41, Foto) als Nachfolger von Frank von Glan die Geschäfte des Bio-Lebensmittel-Herstellers Wessanen Deutschland GmbH, zu dem unter anderem auch Allos gehört. Beilke hatte zuvor als General Manager die Bereiche Marketing & Category Management von Chiquita Deutschland und Österreich geleitet. Mit ihm

geht die Führung erneut an einen Marketing-Profi: Vor seiner Tätigkeit bei Chiquita war er bereits Marketing Director bei Danone. Nun will er sich ganz der Bekanntheit von Wessanen und seinen Marken widmen: „Der Markt befindet sich im Aufschwung und Wessanen trägt seinen Teil zu dieser positiven Entwicklung bei. Wir haben Produkte von hervorragender Qualität und werden unserer Verantwortung als Bio-Pioniere auch zukünftig gerecht werden“. ❀



Ökoland

Störche nisten wieder in Bückeburg-Scheie

Auf dem Biolandbetrieb von Corinna und Heinz Loose in Bückeburg-Scheie thront seit Oktober letzten Jahres ein Storchennest. Zur Freude der Hofbesitzer hielt nun pünktlich zum Frühlingsbeginn ein Storchennestpaar auf dem Rethof Einzug und nahm die neu errichtete Nisthilfe gern an. Alle sind gespannt, ob im Sommer bereits der erste Nachwuchs aufgezogen wird.

Das Storchennest ist Teil eines gesamtbetrieblichen Naturschutzplans, der von der Bioland-Naturschutzberatung geplant und von Naturkosthersteller Ökoland finanziert wird. Neben der Nistunterlage wurden auf dem Hof bereits weitere Naturschutzmaßnahmen zur Förderung der ökologischen Vielfalt in der Region umgesetzt, wie die Pflanzung einer Streuobstreihe, die Anlage artenreicher Saumstrukturen und der Bau eines Insektenhauses mit Infotafel. Der Rethof wird



Geglückte Nisthilfe: Ein Storchennestpaar richtet sich auf dem Dachfirst des Rethofes in Bückeburg ein

von Familie Loose seit fast 20 Jahren nach Bioland Richtlinien ökologisch bewirtschaftet und ist ein langjähriger Partner- und Zulieferbetrieb für Ökoland. Geschäftsführer Patrik Müller weiß um die Bedeutung solcher Aktionen: „Mit der Umsetzung von fachlich sinnvollen Naturschutzmaßnahmen wie auf dem Betrieb Loose wollen wir Zeichen für die Erhaltung der Vielfalt unserer Ökosysteme vor Ort setzen.“

BIO PLANÈTE

Leinöl ohne Bitterstoffe

Leinöl besteht zu etwa zwei Dritteln aus den essentiellen mehrfach ungesättigten Fettsäuren Alpha-Linolensäure (Omega 3) und Linolsäure (Omega 6), die der Mensch über die Nahrung aufnehmen muss, da er sie nicht selbst bilden kann. Aufgrund seiner Bitterstoffe überzeugt das ernährungsphysiologisch wertvolle Öl geschmacklich aber nicht alle. Bio-Öl-Spezialist BIO PLANÈTE ist es nun

gelingen, mittels einer sogenannten 3D-Filtration die Bitterstoffe auf natürliche Weise aus dem Leinöl zu entfernen.

Die Bitterkeit im Leinöl wird durch einen bestimmten Eiweißbaustein, ein Peptid, verursacht. Diese Struktur wurde genutzt, um das Peptid in einer dreidimensionalen Matrix herauszufiltern. Durch das 3D-Filtrationsverfahren



ren konnte die Ölmühle nun sicherstellen, dass die Bitterstoffe des Leinöls im BIO PLANÈTE Leinöl nicht mehr enthalten sind und das Leinöl so seinen Geschmack länger behält. Der hohe Anteil an lichtempfindlichen Omega 3-Fettsäuren macht das Leinöl allerdings weiterhin empfindlich für Oxidation.

Bingenheimer Saatgut

Einladung zum Sortentag 2013

Einmal im Jahr laden die Bingenheimer Saatgut AG und Kultursaat e.V. Erwerbsgärtner und Branchenfachleute zu einem Züchtungs- und Sortentag ein, um über die praktische Arbeit der Bingenheimer Saatgut AG und des Vereins sowie über die verschiedenen Ansätze ökologischer Züchtung praxisnah zu informieren. Anbauvergleiche samenfester Sorten mit gängigen anderen Sorten bieten zudem spannende Einblicke in die Praxis einer professionellen Bio-Gärtnerei.

In diesem Jahr wird der Sortentag am 4. September in der Gärtnerei Piluweri in Müllheim-Hügelheim (bei Freiburg) stattfinden. Die Teilnahme ist kostenfrei, eine Voranmeldung ist nicht nötig. Programm und weitere Informationen unter: www.bingenheimersaatgut.de.




Die Sortentage bieten Einblick in die Praxis der ökologischen Züchtung



Der mietbare Piaggio von Taoasis auf der Vivaness in Nürnberg

handlich bestückbaren Geschirrspülmaschine auf der anderen Seite kann ab sofort für das eigene Event bzw. besondere Anlässe gebucht werden. Zur Ausstattung gehören auch ein verglaster kleiner Kühlschrank, eine praktische Eiswürfelbox und ein Bohnenmahlwerk. So ist es ein Leichtes, z.B. erfrischende Aromacocktails mit frisch gepresstem Orangensaft, den Taoasis-Bio Aromen und Crushed Ice zuzubereiten und zu verkosten. Die Bio Aromen sind als Lebensmittel deklariert, eignen sich zum Essen und Trinken, können aber auch zusätzlich zur Raumbeduftung und sogar zur Anreicherung von Massageölen verwendet werden.

Weitere Informationen zu Preis, Verfügbarkeit und Buchung des Piaggio bei Ann-Sophie Blöß, Tel.: 05231/45989-32. 

Taoasis Bio Aromen zum Essen und Trinken - italienisch in Szene gesetzt

Die TAOASIS Natur Duft Manufaktur hält eine besondere Attraktion für Naturkostfachgeschäfte bereit: Ein qualitativ hochwertig ausgebauter Piaggio (italienisches dreirädriges

Auto mit Kultstatus) mit einer eingebauten professionellen Orangensaftpresse auf der einen und einer original italienischen, multifunktionalen Kaffeemaschine inkl. einer

DIE REGIONALEN Regional ist 1. Wahl mit neuem Auftritt

„Regional ist 1. Wahl“ ist das weithin bekannte Motto und Logo für die regionalen Angebote der zehn Großhändler im Marketingverbund Die REGIONALEN. Nun wurde das Signet zeitgemäß überarbeitet, wobei die hohe Wiedererkennbarkeit und die markante Farbkombination in Rot-Grün erhalten bleibt. Auch die Verpackungsmaterialien für den Einzelhandel wurden frisch designt. Ob Papiertragetaschen, Obst & Gemüse-Tüten, Bäckerbeutel oder Käsepapier - fünfzehn verschiedene Verpackungsmittel im neuen Regional-Outfit

kommunizieren die zentralen Pluspunkte von regionalen Bio-Produkten: kurze Wege, maximale Frische und Transparenz.

Darüber hinaus bieten einige Großhändler Erzeugerkärtchen zu ihren regionalen Lieferanten an, die direkt an den Obst- und Gemüseboxen befestigt werden. Sie vermitteln den Kunden die wichtigsten Infos über die Herkunft der Ware und die Lieferanten. Eine ausführliche Darstellung der Landwirtschaftsbetriebe kann mit einem QR-Code direkt einge-




scant und auf dem Smartphone angeschaut werden. Weitere Informationen unter: www.die-regionalen.de 

Neumarkter Lammsbräu Fracking: Appell an die Bundesregierung

In einem offenen Brief forderte die Neumarkter Lammsbräu Anfang Mai die Mitglieder der Bundesregierung auf, sich von der Risikotechnologie „Fracking“ zu verabschieden und ein deutschlandweites Verbot einzuführen. Fracking bezeichnet ein Verfahren zur Gasförderung, bei dem mit Hochdruck Millionen Liter Wasser und Chemikalien in tiefere Erdschichten zur Gasgewinnung gepumpt werden. Deutschlands

größte Bio-Brauerei wies in ihrem Schreiben auf die Gefahren der Grund- und Trinkwasserverseuchung hin und setzte sich nachdrücklich für den Schutz des Wassers und die Einführung von flächendeckenden Wasserschutzgebieten in Deutschland ein.

Weitere Informationen unter: www.lammsbraeu.de 

Bio-Molkerei Söbbeke 25 jähriges Bestehen gefeiert

In diesem Jahr feiert die Bio-Molkerei Söbbeke aus dem Münsterland ihr 25-jähriges Jubiläum. Das familieneigene Unternehmen mit seinem vielfältigen Qualitätssortiment an Milch-, Joghurt- und Käsespezialitäten ist eine der wenigen Molkereien in Deutschland, die zu 100 Prozent Bio-Milch verarbeiten. Die Milch stammt zudem ausschließlich von Bio-, Demeter- und Naturland-Höfen.



Stimmungsvolle Feier mit vielen prominenten Gästen aus Branche und Politik

Im April wurde das Betriebsjubiläum am Unternehmenssitz in Gronau-Epe ausgiebig gefeiert. Auf dem 6. Bio-Bauernmarkt der Bio-Molkerei am 13. April herrschte großer Andrang - auch wenn sich die Sonne nicht zeigte: Rund 5.000 Besucher zog es auf das schön geschmückte und mit vielerlei Marktständen versehene Betriebsgelände, um verschiedenste künstlerische und handwerkliche Attraktionen zu bestaunen und ausgesuchte Jubiläumsprodukte zu verkosten. Auch für die kleinen Gäste war es ein Tag voller Attraktionen: Der Tanz mit der Milch-

kuh Lotte, eine Hüpfburg, Sport-Parcours und ein Malwettbewerb sorgten für spannende Abwechslung und strahlende Gesichter.

Am Tag zuvor fand im großen Festzelt auf dem Molkereigelände eine stimmungsvolle Jubiläumsfeier unter dem Motto 25 JAHRE BIOGENUSS statt. 250 Gäste waren der Jubiläumseinladung gefolgt, unter ihnen zahlreiche Weggefährten aus der Branche sowie Vertreter der lokalen und überregionalen Politik. Der Ansprache von Jubilar Paul Söbbeke folgten Grußworte der Gronauer Bürgermei-

sterin, der Bundestagsabgeordneten Bärbel Höhn (Bündnis 90/Die Grünen) und von Dr. Kai Zwicker, Landrat des Kreises Borken. Vertreter der Branche, unten ihnen Dr. Felix Prinz Löwenstein, Vorstandsvorsitzender des BÖLW, Ulrich Walter, Geschäftsführer der Ulrich Walter GmbH und Michael Radau, Vorstand der SuperBioMarkt AG, würdigten die unternehmerische Pionierleistung von Paul Söbbeke und die nachhaltige Bedeutung der Bio-Molkerei für Markt, Branche und Region.



Bohlsener Mühle Einladung zum traditionellen Mühlenfest

Am 22. Juni feiern wieder eine ganze Region und zahlreiche geladene Gäste das traditionelle Mühlenfest der Bohlsener Mühle. Dieses Jahr findet das beliebte Fest unter dem Motto „Leben mit der Bohlsener Mühle“ im Rahmen der ökologischen Landpartie des ÖkoRegio Vereins statt.

Ein abwechslungsreiches Programm mit vielen Aktionen zum Mitmachen für Groß und Klein erwartet die Besucher ab 14 Uhr. Dazu zählen Walking Acts und musikalischen Darbietungen, Betriebsführungen durch die Mühle und den Neubau, eine Müslimischbar, an der man sich sein eigenes Lieblingsmüslis zusammenstellen kann oder die „Uraufführung“ der neusten Kekskreation, den Bohlsener MühleKeks, den man hier erstmals verkosten kann. Und auch für die kleinen Gäste ist gesorgt: In Experimentierzelten, mit der Riesenkugelbahn, beim Torwandschießen oder auf dem Kinder-Flohmarkt werden sie ihren Spaß haben.

Abends klingt das Fest mit einem Rockkonzert (Volker Schlag mit Band) und einer aufregenden Feuershow der Illuminati Spectaculare aus.

Der Eintritt ist wie immer frei. 

Bohlsener MÜHLE
LebensWert Feiern!
am 22.06.13 ab 14:00 Uhr

EINTRITT FREI

NACHMITTAGS:

- ▷ Bunter Kinderprogramm
- ▷ Kleiner Live-Musik und Walking Acts
- ▷ Kreative Fahrradheck
- ▷ Betriebsführungen
- ▷ Kaffee und Kuchen im Ohrenraum

ABENDS:

- ▷ Ab 20:00 Uhr Live-Musik auf dem Mühlendock
- ▷ Feuershow und Illuminati Spectaculare
- ▷ Weitere Informationen: www.bohlsener-muehle.de

BOHLSENER MÜHLENFEST
Ab 14:00 Uhr für den nächsten SHUTTLEBUSSE HUE vorbeiden
▷ Mühlendock 4 und ▷ Bauhof 11

Ökologische Landpartie
15. - 20. Juni 2013 ÖKORegio

Ökologische Molkereien Allgäu

Neuer Verpackungskunststoff mit guter Ökobilanz



Seit April 2013 beschreitet der Käsespezialist ÖMA auch im Verpackungsbereich neue Wege und setzt den neuartigen Biokunststoff Plantic eco Plastic TM in Scheibenverpackungen ein. Das neue Material wurde entwickelt, um die erdölbasierten Kunststoffe in der Lebensmittelwirtschaft durch einen Biokunststoff zu ersetzen. Im Vergleich zu herkömmlichen Kunststoffen punktet dieses Material bereits bei der Herstellung. Es ist weltweit die erste Barriere-Verpackung, die bis zu 80 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen besteht. Bereits der Produktionsprozess benötigt 50 Prozent weniger Energie als der bei herkömmlichen Polymeren und vermeidet deutlich mehr schädliche Treibhausgase.

Im Gegenzug bietet der neue Werkstoff die für die Lebensmittel- und Käseverpackung so wichtigen Barriereeigenschaften. „Das war ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung und unterstreicht unsere Unternehmensphilosophie. Es geht uns um Ökologie und Qualität. In beiden Bereichen erreichen wir mit dem Einsatz der neuen Verpackung eine weitere Verbesserung. Als erster deutscher Lieferant für Bio-Käse haben wir nun für unsere Bio-Käsescheiben auch eine nachhaltige Verpackungslösung die gleichzeitig die Produktfrische unterstützt“, so Michael Welte, Geschäftsführer der ÖMA. ❁

Ökofrost legt Gemeinwohlbilanz vor

Nach eineinhalb Jahren der Bilanzierung und Bewertung legte Tiefkühlspezialist Ökofrost Ende April seine erste Gemeinwohlbilanz vor. Ins Leben gerufen wurde die Initiative der Gemeinwohlökonomie (GWÖ) 2010 von Christian Felber. Evaluiert werden dabei Werte wie Menschenwürde, Solidarität, ökologische Nachhaltigkeit, soziale Gerechtigkeit, demokratische

Mitbestimmung und Transparenz. Nach einem Punktesystem wird eingestuft, wie die Werte in der Praxis bereits umgesetzt sind.

„Unsere Werte decken sich weitestgehend mit denen der Gemeinwohlökonomie“, so Ökofrost- Geschäftsführer Florian Gerull. „Die Erhöhung der sozialen, ethischen und ökolo-

gischen Branchenstandards ist wesentlicher Bestandteil unserer Unternehmensvision. Wir wollen zu einer neuen Wirtschaftsethik und zu einer 100 % ökologischen Lebensmittelwirtschaft beitragen. Mit der Gemeinwohlbilanz kann man Fortschritte bei der

> Fortsetzung auf Seite 23

Sonett – so neutral

Ö K O L O G I S C H K O N S E Q U E N T



NEU Waschpulver Color neutral Zu der erfolgreichen neutral-Serie kommt jetzt ein Waschpulver, das bereits ab 20 °C seine volle Waschkraft entfaltet. Wie bei allen Sonett neutral-Produkten ist das Waschpulver Color neutral ohne petrochemische Inhaltsstoffe, ohne Duftstoffe, Farbstoffe und Komplexbildner. Auch ohne Konservierungsmittel, Enzyme und ohne Gentechnik. Selbstverständlich auch ohne Tierversuche. Zudem ist es, wie alle Sonett-Produkte, zu 100 % biologisch abbaubar dank der Verwendung rein pflanzlicher Tenside. **Das Waschpulver Color neutral wird mit Bio-Pflanzenölseife und Bio-Panamarinde hergestellt.** Panamarinde wird aus der Borke des südamerikanischen Baumes gewonnen und ist ein hochwirksames und farbschonendes Antifleckenmittel, das seine Reinigungskraft schon bei niedrigen Temperaturen voll entfaltet. www.sonett.eu



Rinde des Panamabaums Blüte des Panamabaums





„CMS-Pflanze“ Blumenkohl: Da Zellfusion nach EU-Recht nicht zur Gentechnik zählt, dürfen „CMS-Sorten“ als Bio-Pflanzen ausgesät werden.

„CMS-Hybride“ in der Diskussion:

Konsequenzen für die Biobranche

Verschiedene Medien berichteten Anfang April dieses Jahres kritisch über „CMS-Chicorée“ im Naturkostfachhandel. Doch was ist CMS und wie ist es zu beurteilen? Gibt es Saatgut-Alternativen? Innerhalb des BNN wird intensiv über Umgang und Alternativen diskutiert. Wir geben einen Einblick in den aktuellen Stand.

„CMS-Pflanzen“ gibt es nicht nur bei Chicorée, sondern vor allem auch bei Kohlgewächsen. CMS-Pflanzen sind üblicherweise Hybriden, ihre Samen sind nicht mehr als Saatgut geeignet. Was sich genau hinter Hybriden und „CMS“ verbirgt und welche Züchtungsmethode oftmals dahinter steckt, erklärt Klaus-Peter Wilbois vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in der Schweiz:

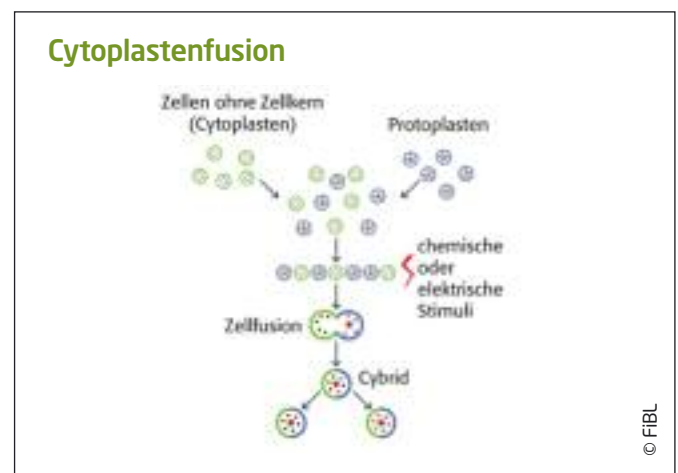
Hybride und CMS

„Pflanzen übertragen ihr Erbgut auf andere Pflanzen ihrer Art über Pollen. Heute kommt bei vielen Gemüsearten, aber auch bei einigen ackerbaulich genutzten Pflanzenarten wie Mais und Raps die Hybridzüchtung zum Einsatz. Bei der Hybridzüchtung werden über mehrere Generationen Inzucht-Pflanzenlinien miteinander gekreuzt, um einerseits bestimmte Hochleistungseigenschaften zu kombinieren und darüber hinaus einen verstärkenden Effekt (Heterosis) auf die Massenwüchsigkeit zu erzielen. Dadurch entstehen sehr einheitliche, ertragreiche Pflanzen, deren Saatgut jedoch jedes Jahr neu gekauft werden muss, um nicht einen hohen Leistungsabfall zu riskieren.

Um die erwünschten Effekte der Hybridzüchtung zu nutzen, ist es wichtig, dass die Kreuzung zwischen zwei ausgewählten Kreuzungspartnern kontrolliert abläuft, das heißt, dass möglichst ausschließlich der gewünschte Vaterpollen die Mutterlinie befruchtet. Da aber viele Nutzpflanzenarten sowohl weibliche wie männliche Blütenorgane besitzen, muss eine Selbstbefruchtung verhindert werden. Dies kann z. B. bei Mais dadurch geschehen, dass die männlichen Blütenorgane, die sogenannte Fahne, vor der Blüte entfernt werden.

Eine neuere Methode, die Hybridkreuzung kontrolliert durchzuführen, ist die Nutzung der Cytoplasmatisch-männlichen Sterilität (CMS). Bei

der CMS führen Erbfaktoren, die im Zellsaft (Cytoplasma) und damit außerhalb des Zellkerns liegen, dazu, dass der Pollen dieser Pflanzen steril ist. Da jedoch solche CMS-Systeme nur in wenigen Pflanzenarten natürlicherweise vorkommen, setzt man eine Labormethode ein, um vorhandene CMS-Systeme in die gewünschten Nutzpflanzenarten einzuführen. Dazu werden die Spender- und Empfängerzelle mittels elektrischem Strom oder Chemikalien fusioniert. Wenn dabei nur das Cytoplasma der Spenderzelle übertragen wird, spricht man von Cytoplastenfusion. Damit lediglich das gewünschte Cytoplasma übertragen wird, werden die Zellkerne der Spenderzellen vorher mit Hilfe von Röntgenstrahlen zerstört. Die aus der Cytoplastenfusion hervorgehende Zelle trägt nun den Zellkern des Empfängers und eine Mischung von Zellbestandteilen von beiden Zellen. Diese Neukombination von Kerngenen und Cytoplasmabestandteilen bewirkt, dass die daraus regenerierten Pflanzen männlich steril sind und keine fruchtbaren Pollen produzieren können.“



Beurteilung von CMS-Hybriden aus Zellfusion

Da die Unversehrtheit der Zelle bei der Zellfusion nicht gegeben ist, sieht der BNN diese Technik nicht mit der Würde der Pflanze, gemäß der Präambel zur Satzung des BNN, vereinbar. Die meisten Anbauverbände schließen in ihren Richtlinien den Einsatz von Saatgut aus einer Zellfusionstechnik aus, - auch sie sehen diese Technik nicht vereinbar mit Prinzipien des ökologischen Landbaus. Eine ausführlichere Abwägung der Vor- und Nachteile von CMS-Saatgut aus Protoplastenfusion finden Sie in der September-Ausgabe der BNN-Nachrichten aus dem Jahr 2008 (www.n-bnn.de).

Saatgut aus Zellfusionstechniken im Ökolandbau

Im ökologischen Landbau darf gemäß der EU-Öko-Verordnung nur Saatgut verwendet werden, das unter ökologischen Bedingungen vermehrt wurde. Nur wenn dieses nicht verfügbar ist, darf konventionell vermehrtes Saatgut eingesetzt werden. Zur Züchtung, die der Vermehrung vorangeht, schließt die EU-Öko-Verordnung lediglich die Gentechnik aus. Ansonsten gibt es keine Eingrenzung der Züchtungstechniken. Da die Zellfusion nach EU-Recht nicht zur Gentechnik zählt, darf Saatgut von Sorten, die mit einer Fusionstechnik gezüchtet wurden, für Bio-Pflanzen ausgesät werden.

Der Saatgutmarkt und ökologische Alternativen

Der Saatgutmarkt ist von wenigen großen Konzernen geprägt, die in der Vergangenheit vor allem bei den Kohlarten mehr und mehr auf CMS-Hybriden aus Zellfusionstechniken gesetzt haben. Somit ist die Verfügbarkeit von Sorten, die nicht aus einer Fusionstechnik hervorgegangen sind, in den letzten Jahren zurückgegangen. Doch es gibt einige engagierte Züchter, die nach ökologischen Prinzipien Pflanzen züchten und neue Sorten entwickeln. Die ökologische Pflanzenzüchtung ist aufwändiger: Es kann zehn Jahre und länger dauern, bis eine neue Sorte für den ökologischen Landbau entwickelt ist, die den sich ändernden Umweltbedingungen und auch den Wünschen und Bedürfnissen der Menschen angepasst ist. Die ökologische Pflanzenzüchtung konnte in den vergangenen Jahren gute Züchtungserfolge erzielen, bietet mehr und mehr Alternativen zu konventionellen Sorten und kann so die Abhängigkeit von der konventionellen Saatgutindustrie verringern.

Beispiele ökologischer Saatgutzüchtung:

- Die **Bingenheimer Saatgut AG** vertreibt mehr als 50 Gemüsesorten aus ökologischer/bio-dynamischer Pflanzenzüchtung. Diese für den Ökolandbau neu entwickelten Sorten sind samenfeste Sorten - wie die insgesamt 360 samenfesten Gemüse-, Kräuter- und Blumensorten der Bingenheimer.
- Im **Verein Kultursaat** widmen sich 17 Züchter in Deutschland, der Schweiz und den Niederlanden dem Erhalt bewährter samenfester Sorten und der Entwicklung neuer Sorten für den

ökologischen Anbau. Über 50 neue Sorten zählen zu den Erfolgen von Kultursaat. Um der Überzeugung der Initiative „Sorten sind Kulturgut“ auch juristisch einen Ausdruck zu geben, ist die Züchtung nicht in einem Wirtschaftsunternehmen, sondern in einem gemeinnützigen Verein organisiert. Derzeit befinden sich 14 Sortenkandidaten in der behördlichen Anerkennungsprüfung. Eine Weißkohl- und ein Rotkohlsorte werden derzeit als Erhaltungszüchtung vom Bundessortenamt geprüft.

- Der **Biolandhof Christiansen** in Schleswig-Holstein begann 2006 damit, eigenes Saatgut zu vermehren. 2009 wurde ein eigenes Züchtungsprojekt begonnen, mit Ziel weitere samenfeste Sorten (Blumenkohl, Brokkoli und Möhren) zu züchten. Diese Zuchtprojekte ergänzen die Projekte bei Kultursaat.

Ökologische Pflanzenzüchtung unterstützen

Der Naturkostmarkt allein ist nicht groß genug, um über den Saatgutverkauf die Pflanzenzüchtung zu finanzieren. Auch wenn zahlreiche Bio-Einzel- und Großhändler die ökologische Pflanzenzüchtung fördern und auch finanziell unterstützen, braucht es eine noch breitere Unterstützung seitens Handel, Verarbeitung und Verbraucher. Der Zukunftsstiftung Landwirtschaft ist es gelungen, eine Vielzahl von Kleinspendern von der Notwendigkeit der Arbeit zu überzeugen. Die Zukunftsstiftung sammelt Spenden und kofinanziert gemeinnützige



© BLE Bonn, Foto: Thomas Stephan

Züchtungsprojekte in Deutschland. Die Kultursaat-Züchtungsprojekte mit Blumenkohl, Brokkoli, Kohlrabi und Chicorée sind derzeit nicht vollständig finanziert, d.h. es werden weniger Sorten entstehen als theoretisch möglich wäre. Auch hier ist weitere Unterstützung gefragt (www.kultursaat.org oder www.zs-l.de).

BNN für Kennzeichnungspflicht von Züchtungsmethoden

Man sieht es einem Lebensmittel nicht an, ob das Saatgut aus einer Zellfusionstechnik stammt. Die Züchtungstechnik ist mit dem Auge nicht erkennbar. Vor dem Hintergrund der fehlenden Transparenz und der kritischen Beurteilung von Zellfusionstechniken im Ökolandbau hat sich der BNN für eine gesetzliche Kennzeichnungspflicht der Züchtungstechniken ausgesprochen, und zwar beginnend beim Saatgutzüchter. Darüber hinaus setzt sich der BNN für eine Förderung der ökologischen Pflanzenzüchtung ein. Derzeit gibt es keine Verpflichtung für eine Kennzeichnung der Züchtungstechnik. Sie könnte aber die notwendigen Informationen transportieren und damit allen Beteiligten (vom Handel bis hin zum Verbraucher) die Möglichkeit geben, sich für oder gegen bestimmte Züchtungstechniken zu entscheiden.

Kennzeichnung in der Bio-Branche

In der Bio-Branche werden Informationen zur Züchtungstechnik oder zu Saatguteigenschaften durchaus schon kommuniziert: So kennzeichnen ökologische Züchter ihr Saatgut beispielsweise als „samensfest“ und „aus ökologischer Pflanzenzüchtung“ und informieren den Handel und die Verbraucher über die Besonderheiten dieser Züchtung. Großhändler informieren ihre Kunden beispielsweise über Beschreibungen der Gemüsesorten in ihren Preislisten. Einzelhändler wiederum nutzen die Preislisteninformationen für ihre Kaufentscheidung und für die Kundengespräche. Viele Einzelhändler kennzeichnen auch freiwillig die entsprechenden Gemüsesorten in ihrem Laden.

Was aber kann ein Hersteller oder Händler tun, wenn keine Informationen zum Saatgut geliefert werden, er genau diese aber gerne hätte? Er könnte bei den Lieferanten und allen vorgelagerten Betrieben bis zum Saatgutzüchter, nachfragen, in der Hoffnung auf eine aussagekräftige Antwort. Ein langwieriges Unterfangen und ein kaum leistbarer Aufwand – der bei vielen Einkäufen wiederholt werden müsste. Auch die genaue Sortenbezeichnung hilft nicht immer weiter, da es keine vollständigen und aktuellen Listen gibt, auf denen alle Sorten aus Zellfusion aufgeführt sind.

Blick nach vorne

Um dem langfristigen Ziel nach mehr CMS-freien Produkten oder ausschließlich Ware aus ökologischer Pflanzenzucht näherzukommen, ist es sinnvoll, den Blick verstärkt auf die zukünftigen Aussaaten zu richten. Großhändler und Importeure sollten mit ihren Gemüselieferanten sprechen, ob und in welchem Umfang sie Erntegut aus ökologischer Pflanzenzucht verstärkt anbieten oder ob sie zumindest auf „CMS-



Ökologische Pflanzenzüchtung

In der ökologischen Pflanzenzüchtung werden Sorten spezifisch oder ausschließlich für den Ökolandbau entwickelt. Zu den wichtigsten Zuchtzielen gehören Ernährungsqualität, Pflanzengesundheit, eine gute Nährstoffeffizienz sowie Ertrags- und Qualitätsstabilität. Insbesondere die Konkurrenzfähigkeit gegen Unkraut ist in der ökologischen Pflanzenzüchtung wichtig, da der Ökolandbau ohne chemisch-synthetische Pestizide arbeitet. Alle Schritte während der Züchtung und der anschließenden Vermehrung finden unter ökologischen Bedingungen statt. So sind die Pflanzen und das Saatgut an seine Besonderheiten angepasst. Es kommen nur Züchtungstechniken zum Einsatz, die im Einklang mit dem ökologischen Landbau stehen.

Erntegut“ aus Zellfusion verzichten können. Auch der Einzelhandel sollte mit seinen Erfahrungen bezüglich der Kundenansprüche an die Sortenauswahl eingebunden werden. Der BNN wird eine Vorlage erstellen, die über Erzeuger an Saatgutzüchter weitergegeben werden kann, damit diese bestätigen können, dass das eingesetzte Saatgut CMS-frei ist. Dies wird es Händlern erleichtern, den Anteil CMS-freier Ware zu reduzieren und zugleich wird damit auch den Züchtungsunternehmen der Wunsch nach CMS-freiem Saatgut deutlich signalisiert.

Neben den Zellfusionstechniken gibt es in der Pflanzenzüchtung weitere Techniken, deren Vereinbarkeit mit den Prinzipien des ökologischen Landbaus zu diskutieren ist. Wünschenswert wäre es, in einer branchenweiten Diskussion zu einer breit getragenen Einschätzung zu diesen Züchtungsmethoden zu kommen.

Züchtungstechniken von Saatgut im Ökolandbau werden ein wichtiges Thema bleiben. Für seine Mitglieder wird der BNN in den nächsten Wochen ein Online-Forum einrichten, wo Meinungen und Informationen ausgetauscht werden können. Darüber hinaus sind uns Anregungen und Beiträge interessierter Leser willkommen: redaktion@n-bnn.de.

Karin Wegner

Eine kostenlose online-Version des FiBL Dossier „Techniken der Pflanzenzüchtung“ finden Sie im Shop auf: www.fibl.org (zur Suche Titel eingeben).

BNN-Monitoring für Obst und Gemüse

Ringversuche sorgen für Qualitätssteigerung der Labore

Nicht nur die analytische Kompetenz zählt, sondern auch, ob Labore über ausreichend Bio-Kompetenz verfügen

Nur Labore mit besonderer Bio-Kompetenz werden mit Analysen im BNN-Monitoring für Obst und Gemüse im Naturkosthandel beauftragt. Auch die Mitgliedsunternehmen des Bundesverbandes Naturkost Naturwaren (BNN) haben sich im Kodex verpflichtet, nur mit anerkannten Laboren zu arbeiten. Das Anerkennungsverfahren hat der BNN im letzten Jahr verbessert. Zusätzlich werden nun regelmäßig eigene Ringversuche durchgeführt.

Bio-Produkte enthalten etwa 100 Mal weniger Pestizidrückstände als konventionelle Produkte, doch gelegentlich werden dennoch Verunreinigungen nachgewiesen. Diese meist sehr geringen Spuren zu entdecken, erfordert nicht nur beste Labortechnik, sondern auch viel Erfahrung und höchste Sorgfalt. Die BNN-Anerkennung können nur Labore erhalten, die die Beurteilung von Bio-Produkten, insbesondere nach dem BNN-Orientierungswert, sicher beherrschen. Die grundlegende analytische Kompetenz muss außerdem durch gute Ergebnisse bei öffentlichen Ringversuchen und eine ISO-Akkreditierung für bestimmte Rückstandsuntersuchungen nachgewiesen werden.



Dr. Günter Lach, Lach & Bruns Partnerschaft

Da öffentliche Ringversuche immer angekündigt werden, arbeiten die Labore dabei nicht unter Routinebedingungen, sondern bereiten sich und ihre Apparaturen besonders sorgfältig vor. Deswegen hat der BNN sein Verfahren um eigene Ringversuche ergänzt, bei denen die Labore Testmuster ohne Vorankündigung oder sogar als verdeckte Proben erhalten. Die Labore müssen bei solchen Ringversuchen drei Kriterien erfüllen: Alle

enthaltenen Pestizide müssen nachgewiesen sein, kein Wirkstoff, der gar nicht vorhanden ist, darf „entdeckt“ werden, und die Messwerte müssen vom BNN definierte Regeln erfüllen: 75 Prozent der Ergebnisse müssen in einem Bereich von 70 bis 120 Prozent des Pestizidgehalts liegen, mit dem die Proben zuvor markiert („geimpft“) wurden.

Am ersten Ringversuch haben sich 14 vom BNN anerkannte Labore beteiligt. Proben von ökologischem Apfelmark wurden mit 13 für den konventionellen Apfelanbau typischen Pestiziden in exakt festgeschriebener Menge „geimpft“. Die Konzentration war fast immer sehr

gering, da in Bio-Produkten normalerweise höchstens Spuren von Pestiziden zu erwarten sind. Untypisch für Bio und somit für die Labore ungewöhnlich war die künstliche Mehrfachbelastung.

Wer sucht, der findet?

Bevor der Ringversuch starten konnte, überprüfte die Materialprüfanstalt Brandenburg GmbH in Eberswalde, ob die Ausgangsproben geeignet, also wirklich frei von Rückständen waren. Danach wurden die Testmuster „geimpft“ und ohne Vorankündigung und mit kurzer Fristsetzung an die Labore gesandt. Diese erhielten außerdem in diesem ersten Durchgang ein Begleitschreiben mit dem Hinweis, dass es sich um Proben für einen Ringversuch handelt.

Zwei Drittel der Teilnehmer erreichten die Zielvorgaben. „Das Ergebnis liegt in dem Rahmen, den wir erwartet haben: Einige Labore haben richtig gut abgeschlossen, die Mehrzahl hat den einen oder anderen kleinen Fehler gemacht, und ein paar Labore haben leider schlecht gearbeitet“, kommentiert der Chemiker Dr. Günter Lach von der Lach & Bruns Partnerschaft, die für den BNN das Design der Ringversuche entwickelt und den Ablauf überwacht haben. Insgesamt sei das Ergebnis als gut zu bezeichnen, da neun der 14 Labore die strengen BNN-Kriterien erfüllt haben. Die Labore mit nicht zufriedenstellenden Ergebnissen wurden aufgefordert, eine Ursachenanalyse durchzuführen und schriftlich Verbesserungsvorschläge einzureichen. Diese Berichte liegen inzwischen komplett vor und werden bei Lach & Bruns ausgewertet. Als wichtigstes Ziel der Qualitätsverbesserung nennt Günter Lach das künftige Vermeiden von „falsch negativen“ Ergebnissen: „Wirkstoffe, die drin sind, müssen auch sicher gefunden werden, gerade im Biobereich“, fordert er. Mittelfristig müsse das Ziel sein, dass 90 Prozent der Teilnehmer die BNN-Kriterien erfüllen. Ein weiterer BNN-Ringversuch, diesmal mit Bio-Tee, ist bereits gelaufen. Die Ergebnisse werden derzeit ausgewertet.

BNN-Anerkennung ist gefragt

Die Kombination der Wirkstoffe im Apfelmark-Ringversuch war durchaus anspruchsvoll. Zum Beispiel verhält sich einer der aufgeführten Stoffe sehr flüchtig, ein anderer ist bekanntermaßen im Labor nur äußerst schwierig nachzuweisen. Außerdem wurden einige Pestizide in höheren Konzentrationen aufgebracht als für den Biobereich typisch. „Solche Rückstände sind analytisch wirklich eine Herausforderung“, betont Lach. Denn während Laien meist vermuten, dass Labore höhere Rückstände leichter und genauer nachweisen können als niedrige, wissen Experten, dass das Gegenteil der Fall ist: Die Labore haben sich bei Bio-Proben auf die eher typischen Spurenrückstände eingestellt und auch ihre Geräte und Verfahren entsprechend kalibriert.

Die BNN-Laboranerkennung für Pestizidanalysen wurde ursprünglich entwickelt, um im BNN-Monitoring für Obst und Gemüse einen einheitlichen Qualitätsstandard sicherzustellen und die Laborauswahl zu erleichtern. Mittlerweile strahlt das Verfahren auf die gesamte Bio-Branche aus, denn immer mehr Unternehmen verlangen von ihren La-

boren eine BNN-Anerkennung. Das bewirkt eine ständige Verbesserung der hohen Qualitätsstandards bei Rückstandsanalysen auf dem Biomarkt. „Ich spreche von einer Analysekunst, einer Handwerkskunst“, sagt Günter Lach. „Da kann man an vielen Stellschrauben drehen; es gibt keine Standardisierung.“ Gerade weil die Labore heute vor allem mit Multimethoden arbeiten, die mehrere hundert Pestizide mit ganz unterschiedlichen Eigenschaften erfassen sollen, müsse immer ein Kompromiss gefunden werden. Denn jeder Wirkstoff reagiere anders auf unterschiedliche Temperaturen, pH-Werte oder Extraktionszeiten.

Grundsätzlich können auch gute Labore von den weltweit bekannten rund 1.350 Pestizidwirkstoffen bestenfalls 600 nachweisen. Viele Rückstände bleiben somit regelmäßig unerkannt. Die einzige Lösung, die Gesundheit und Grundwasser sicher schützt, ist der Verzicht auf solche Pestizide – besser noch der Verzicht auf alle Pestizide. Der Ökolandbau zeigt, dass das machbar ist.

Katja Niedzwecky 



10 Jahre BNN-Monitoring für Obst und Gemüse im Naturkosthandel

Vor zehn Jahren, am 1. Juli 2003, ging das Monitoring für Obst und Gemüse im Naturkosthandel an den Start. Seitdem sind mehr als 4.200 Proben ins Labor geschickt worden. „Koordinierte Rückstandsanalysen werden dauerhafter Bestandteil der Qualitätssicherung – Naturkostverband bietet Branchenlösung“ meldete damals der Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) Herstellung und Handel.

Bei rund 96 Prozent der in den letzten 10 Jahren gezogenen Proben gab es nichts zu beanstanden: Entweder waren keine Pestizide nachzuweisen oder aber nur Spuren von weniger als 0,01 Milligramm pro Kilogramm oder im Bioanbau zugelassene natürliche Pflanzenschutzmittel. Bio-Produkte schneiden im Vergleich mit konventionellen Produkten nach wie vor um Längen besser ab. Erfreulich ist auch, dass es seit 2003 bei immer weniger Proben „roten Alarm“ gab, denn die gesetzlichen Höchstgehalte wurden seltener überschritten. Der Anteil lag 2010 bei 0,4 Prozent. Gleichzeitig zeichnet sich jedoch ab, dass mehr Proben als in den Vorjahren nicht komplett rückstandsfrei, sondern mit geringen Spuren verunreinigt sind.

Das BNN-Monitoring verfolgt drei wichtige Ziele:

- **Qualitätssicherung:** Ursachen für Verunreinigungen werden erkannt und künftig vermieden.
- **Bewertung von Lieferanten:** Die gemeinsame Datenbank ermöglicht Vergleiche und das Erkennen von Mustern.
- **Schutz des Naturkostmarkts vor Betrug:** Die regelmäßigen Analysen schrecken mögliche schwarze Schafe ab.

Um höchstmögliche Sicherheit zu gewährleisten, lassen die am BNN-Monitoring beteiligten 24 Bio-Regionalgroßhändler und Bio-Importeure, die insbesondere den Bio-Fachhandel mit frischem Obst, Gemüse und Kräutern versorgen, alle vier Wochen Proben im Labor untersuchen. Bei Pestizidnachweisen beginnt eine gründliche Recherche. Betrug erweist sich dabei selten als Ursache. In der Regel werden Lücken in der Qualitätssicherung entdeckt, zum Beispiel die Lagerung in Räumen oder Behältern, die auch für konventionelle Ware genutzt werden.

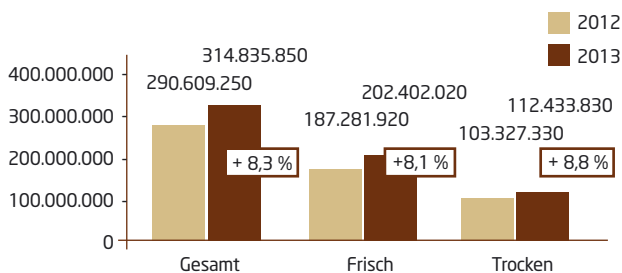
Umsatzmonitor für den Naturkost- und Naturwarengroßhandel

Deutliches Umsatzplus im ersten Quartal 2013

Das Jahr 2013 startete unter Umsatzgesichtspunkten hervorragend. Mit einem Gesamtzuwachs in Höhe von 8,3 Prozent konnte der am BNN-Umsatzmonitor teilnehmende Naturkostgroßhandel* seinen Umsatz auf 314,8 Mio. € ausbauen. Bezogen auf die Verkaufstage, fällt die Einschätzung ebenfalls positiv aus. Bei drei Verkaufstagen weniger als im ersten Quartal 2012 ergibt sich eine Umsatzsteigerung pro Verkaufstag von knapp 12,7 Prozent. Eine gute Ausgangssituation für die weitere Entwicklung in diesem Jahr.

Mit einer Steigerung von 8,8 Prozent (im Vorjahr: 5,4) und einem Umsatz von 112,4 Mio. Euro ist der Bereich „Trocken“ etwas stärker gewachsen als der Bereich „Frisch“. Für das Frische-Sortiment betrug das Umsatzplus knapp 8,1 Prozent (im Vorjahr: 3,8) mit einem Umsatz von 202,4 Mio. Euro (s. Diagramm 1). „Frisch“ bleibt weiterhin der Bereich mit dem größten Umsatzanteil, sein Part am Gesamtumsatz beträgt 64,3 Prozent (im Vorjahr 63,8).

Diagramm 1: Großhandelsumsatz getrennt nach Frisch und Trocken 1. Quartal 2013

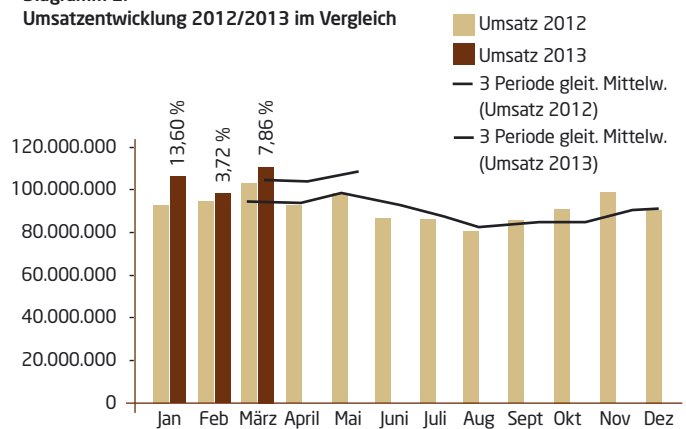


Die Monatsergebnisse im ersten Quartal 2013 zeigen für jeden Monat und für beide Bereiche („Frisch“ und „Trocken“) Umsatzsteigerungen (s. Diagramm 2). Die einzelnen Monatsergebnisse fallen dabei recht unterschiedlich aus und korrelieren nicht mit der Anzahl der Verkaufstage. Der Monat mit den höchsten Umsätzen pro Verkaufstag war der März.

* Monatlicher Umsatzmonitor: Wer macht mit

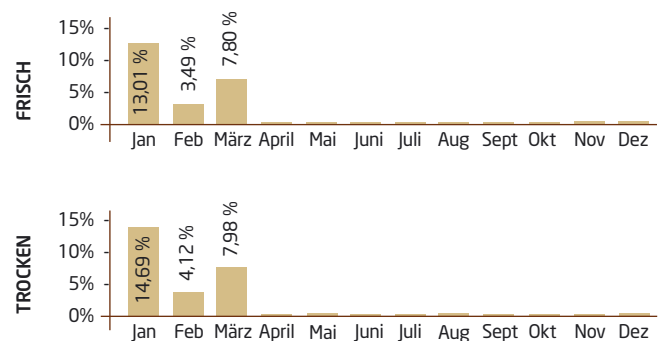
Dieser Umsatzauswertung liegen die Umsatzdaten der im BNN organisierten Großhandelsunternehmen Bodan, Chiemgauer Naturkosthandel, Grell, Handelskontor Willmann, Kornkraft, Naturkost Elkershausen, Naturkost Erfurt, Naturkost Kontor Bremen, Naturkost Nord, Naturkost West, Ökoring, pax an, Phönix, Rinklin und Terra Naturkost sowie die Umsatzdaten von dennree, Ecofit und Weiling zugrunde.

Diagramm 2: Umsatzentwicklung 2012/2013 im Vergleich



Die beiden Bereiche „Frisch“ und „Trocken“ entwickelten sich in den ersten drei Monaten mit nahezu gleicher Tendenz und mit sehr ähnlichen Umsatzsteigerungen (s. Diagramm 3).

Diagramm 3: Relative Entwicklung



Ausblick

Die Ergebnisse des ersten Quartals 2013 sind positiv. Die Aussichten scheinen ebenfalls gut. Dies bestätigen die ersten Umsatzrückmeldungen für den Monat April, die auf ein gutes zweistelliges Wachstum hindeuten. Das erhöht die Anforderungen an die mitwachsende Organisation.

Ob diese erfreuliche Umsatzentwicklung so weiter gehen wird, hängt auch von der Lieferfähigkeit der Unternehmen ab. Der lange, immer wiederkehrende Winter war und ist in diesem Frühjahr sicherlich eine Herausforderung für die Landwirtschaft und den Frischbereich. Der späte, dann häufig sehr plötzliche Umschwung in frühlingshafte oder gar sommerliche Temperaturen machte die Situation nicht einfacher. „Gefühlt“ ausgedrückt: Vom Lagerkohl zu Erdbeeren in wenigen Tagen!

Herausforderungen muss man lieben - stellen muss man sich ihnen sowieso.

Hans-Josef Brzukalla ❀



Herstellung und Handel biologischer Lebensmittel

Wir suchen zum nächstmöglichen Termin für unser Verkaufsteam

Key Account (w/m) Bäckereien und Industriekunden

Sie haben idealerweise eine abgeschlossene Bäckerlehre und eine kaufmännische Ausbildung. Sie arbeiten gerne eigenverantwortlich im kleinen Team. Ein persönliches Interesse an Bio-Lebensmitteln wäre von Vorteil.

Ihre Aufgaben umfassen die Betreuung unserer bestehenden Kunden, die Erweiterung der Kundengruppe und die Teilnahme an Messen und Veranstaltungen.

Wir freuen uns auf eine schriftliche Bewerbung bis zum 21.06.2013 mit Gehaltsvorstellung und möglichem Eintrittstermin an: Bauck GmbH & Co. KG, z.H. Kerstin Gasper, Duhnewitz 4, 29571 Rosche oder bewerbung@bauckhof.de, www.bauckhof.de

> Fortsetzung von Seite 16

Erreichung eigener Ziele gut messen. Außerdem stellt sie eine sehr gute Grundlage für eine Werteauseinandersetzung mit unseren Partnern dar und trägt zur Vernetzung bei.“

Besonders positive Bilanzwerte zeigt Ökofrost im Bereich des „Ethischen Beschaffungswesens“, der „Gerechten Einkommensverteilung“ und der „Gerechten Verteilung

der Erwerbsarbeit“. Bei Ökofrost ist das gesamte Beschaffungswesen in erster Linie nach ökologischen und sozialen Aspekten ausgerichtet. Kosteneffizienz ist wichtig, wird jedoch ab nachrangig hinter ethischen und umweltrelevanten Aspekten betrachtet.

Anfang 2012 hat Ökofrost mit der gesamten Belegschaft ein neues Gehaltsmodell entwickelt, bei dem alle Mitarbeiter, selbst bei nur 30 Stunden Wochenarbeitszeit, über dem

von der Gemeinwohlbilanz angestrebten Existenzminimum von 1.250,- Euro Nettogehalt pro Monat liegen. Dieser Prozess markiert den ersten Schritt weg von der bisherigen Top-Down-Führung hin zu einem offenen Entscheidungsfindungsprozess in Zusammenarbeit mit allen Mitarbeitern.

Weitere Informationen: www.oekofrost.de unter „Unternehmen/Philosophie“ und „Unternehmen/Gemeinwohlbilanz“. ❀

Naturkostliebhaber sind EnergiebürgerInnen



Naturkost und saubere Energie

gehören zu einem verantwortungsbewussten und nachhaltigen Lebensstil. Aus Verbrauchern werden die Macher der Bürgerenergiewende.

Setzen Sie ein politisches Signal! Unterzeichnen Sie die Energiewende-Charta, informieren Sie Ihre Kunden und Händler mit unseren kostenlosen Flyern und Plakaten, werden Sie als EnergiebürgerIn aktiv!

DIE WENDE
ENERGIE
IN BÜRGERHAND

www.die-buergerenergiewende.de

NEUE LECKEREREIEN FÜR IHRE KUNDEN.

Ökoland

DAS LEBEN KANN SO LECKER SEIN.

www.oekoland.de

- Aus reinem Rindfleisch
- Beste Delikatess-Qualität
- Lange Restlaufzeit

NEU!



Ö

Das Ökoland-Qualitätsgebot

- ✓ Ohne Nitritpökelsalz
- ✓ Ohne Phosphatzusätze & ohne Geschmacksverstärker, weil Bio

**Ökoland.
Mehr Absatz. Mehr Umsatz.
Mehr Rohertrag.**

