B N N nachrichten



III*14



Was bringt die neue LMIV? Kennzeichnung loser Ware im Einzelhandel S. 03

Fachhandel: Zertifizierte Naturkosmetik statt grüner Mäntelchen S. 17

BNN-Umsatzmonitor: Trockensortiment als Umsatzmotor 2014 S. 19

INHALTSVERZEICHNIS

AKTUELL

Was bringt die neue Lebensmittelinformationsverordnung für Veränderungen?

Kennzeichnung loser Ware im Einzelhandel 03

VERBAND AKTIV

Neue Mitgliedsunternehmen im BNN: BioMarkt Jena und Eisblümerl	04
Neue Erhebungsrunde gestartet: BNN-Nachhaltigkeitsmonitor mit neuem CO ₂ Rechner	04
Nachhaltig Bio! - Materialien für den Einzelhandel	05
Mögliche Revision der EU-Öko-Verordnung: Mehr Verbraucherschutz durch mehr	
Kontrollen im Einzelhandel?	06
BIOFACH 2015: BNN für Sie vor Ort	08
Pioniere der Naturkosthranche: Jahr der Juhiläen	NΒ



Erst hommt das

BNN-UNTERNEHMEN

Neues aus den BNN-Mitgliedsunternehmen, diesmal von und mit: Lebensbaum, dennree, Biomarkt Grünkern, ÖMA, Zwergenwiese, Mutter Erde, Logocos, Byodo, Naturkost Nord, BIO COMPANY, Ökoland, Upländer Bauernmolkerei, Biomolkerei Söbbeke, Kornkraft, Ökofrost, Neumarkter Lammsbräu, Bauckhof Naturkost, Spielberger Mühle, Petersilchen GmbH, TAOASIS, EVG Landwege, Herbaria Kräuterparadies



QUALITÄT

Im Fachhandel auf der sicheren Seite: Zertifizierte Naturkosmetik statt grüner	17
Mäntelchen	



FACHHANDEL

BNN-Umsatzmonitor: Trockensortiment als Umsatzmotor 2014	19
Marktentwicklung: Bio-Kartoffeln zu Billigpreisen	20



09

NETZWERKE

Widerstand gegen TTIP: Das letzte Wort ist noch nicht gesprochen	22
Schule machen: Unterrichts-Thema (keine) Gentechnik	22



IMPRESSUM

BNN-Nachrichten: Mitgliederzeitschrift des BNN für die Naturkost- und Naturwarenfachbranche // erscheint dreimal im Jahr (Mai, August, November) // Auflage 5.500 // Herausgeber: Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e.V., Albrechtstraße 22, D-10117 Berlin, Tel: +49 (0)30/847 12 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:
Catharina Ackenhausen, Hans-Josef Brzukalla, Karin Ehrle-Horst, Hilmar Hilger, Katja Niedzwezky, Marion Schlage, Stefan Simon, Karin Wegner, Marcel-Philipp Werdier // Gestaltung: Zitrusblau, Berlin // Fotorechte für alle Fotos ohne Angabe: BNN e.V. // Titelfoto: © Robert Kneschke // Titelseite, kl. Foto unten links: ©BLE, Bonn/Foto: Thomas Stephan // Nachdruck oder Verbreitung, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion // Inserenten dieser Ausgabe: BIOFACH 2015, NürnbergMesse GmbH (S. 18), Sonett GmbH (S. 21), "Zu gut für die Tonne!", BMEL (S. 23) und Ökoland GmbH Nord (U4)



Bitte beachten: einem Teil der Ausgabe liegt der Flyer "Gentechnik in der Schule?" bei

Was bringt die neue Lebensmittelinformationsverordnung für Veränderungen?

Kennzeichnung loser Ware im Einzelhandel

Das Kennzeichnungsrecht für Lebensmittel wird mit der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) innerhalb der Europäischen Union harmonisiert – und zwar in den meisten Bereichen ab dem 13.12.2014. Damit ergeben sich nicht nur Änderungen in der Kennzeichnung vorverpackter Lebensmittel. Auch Lebensmittel, die im Einzelhandel verpackt werden oder unverpackt angeboten werden, sind von der LMIV betroffen. Zudem dürfen die Mitgliedstaaten der EU für einige Fälle eigene Regelungen erlassen. Was bedeuten die möglichen Änderungen für den Einzelhandel?

onkret können die Änderungen bei der Kennzeichnung loser Ware beispielsweise Backwaren am Bäckerstand, Käse und Fleischwaren an der Frischetheke und selbst-portionierten sowie selbst-verpackten Käse in der Selbstbedienungstheke betreffen. Zur Orientierung hier ein Überblick, wie das neue Kennzeichnungsrecht zukünftig aussehen kann. Die tabellarische Aufbereitung (rechts) gibt die rechtliche Systematik und in Kürze die Anforderungen für die verschiedenen Fälle sogenannter "nicht-vorverpackter" Lebensmittel wieder.

Unklar bleibt dabei der Begriff "unmittelbar", der in der LMIV rechtlich nicht definiert ist. So gibt es z. B. verschiedene Auffassungen, ob er nur den Verkauf am Tag des Vorverpackens einschließt oder auch den Tag danach. "Unmittelbar" kann zudem auch räumlich aufgefasst werden. Hier gibt es Meinungen, dass das Vorverpacken auch in einem anderen Gebäude als der Verkauf erfolgen darf.



Aufmerksame Zuhörer und rege Diskussionen zum Auftakt der BNN-vor-Ort-Infoabende am 22. Oktober in Berlin

Wie die für den unmittelbaren Verkauf vorverpackten Lebensmittel bzw. unverpackte Ware im Einzelnen zu regeln ist, dazu lässt die EU den Mitgliedstaaten Raum. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft arbeitet derzeit Regelungen aus und hat einen ersten Entwurf veröffentlicht. Die Inhalte der Tabelle beziehen sich auf diesen Entwurf, Änderungen sind also noch möglich. Der BNN rechnet damit, dass der Entwurf in seiner wesentlichen Ausrichtung beibehalten

Vorverpackt für	unmittelbaren Verkauf (gleicher Tag, ggf. auch Folgetag) / unverpackte Ware	mittelbaren Verkauf (ab erstem oder ggf. zweiten Folgetag)
Selbstbedienung (ggf.: Vorverpackung darf auch außerhalb der Verkaufsstätte erfolgen) Bedientheke Unverpackt Auf Kundenwunsch verpackt	Alle Pflichtangaben außer Nährwerte. Beispiele: Käse in SB, belegte Brötchen in SB, Salate für SB nur Allergenkennzeichnung Beispiele: Kuchen im Bistro, auf Kundenwunsch verpackter Käse / Brot,	LMIV gilt vollständig Beispiele: Sauerkraut oder Käse wird vorver- packt und für mehr als 1/ggf. 2 Tage vorrätig gehalten Feinkostsalate/Oliven vorverpackt für Verkauf über mehr als 1/ggf. 2 Tage
	vorgeschnittener Käse, der unmittelbar verkauft wird	

Anforderungen der LMIV für nicht-vorverpackte Lebensmittel

wird. Das Gesetz wird neben dem "Was" aber auch das "Wie" der Kennzeichnung regeln. Hier kann es gut sein, dass Informationen in bestimmten Fällen auch mündlich gegeben werden dürfen, wenn über ein entsprechendes Schild darauf hingewiesen wird.

BNN vor Ort-Informationsveranstaltungen zu Umsetzungsfragen der LMIV

Vertiefte Einblicke in die neue und zu erwartende Gesetzeslage bieten derzeit die BNN-vor-Ort-Infoabende für Einzelhändler, die der BNN bundesweit organisiert. Beim ersten dieser regionalen "Stammtische" am 22.10. in Berlin wurde bereits rege diskutiert, wie sich Einzelhändler auf die Umsetzung der LMIV vorbereiten können, sei es im Vorbereiten von Schildern für den Laden oder der Information von Lieferanten. Insgesamt zeigte sich ein hoher Austauschbedarf und der Kontakt zu Berufskollegen wurde als wichtig gesehen.

Der BNN wird die Informationen und Ergebnisse der Veranstaltungen selbstverständlich allen Teilnehmern und allen Einzelhandelsmitgliedern zur Verfügung stellen.

Karin Wegner 💠

Neue Mitgliedsunternehmen

BioMarkt Jena

Bio-Supermarkt und Frischeexperte



2004 übernahm Henry Urban einen kleinen Bioladen in Jena. Zuvor hatte er zwei Jahre lang einen Biokäseladen in Naumburg betrieben. Mit dem Konzeptansatz eines Bio-Supermarktes stellte sich zunehmend der Erfolg ein, sodass er bereits nach viereinhalb Jahren neue Räumlichkeiten bezog. Seit 2009 suchen ca. 400 Kunden und Kundinnen täglich den BioMarkt Jena auf. Hier werden ihnen auf einer Verkaufsfläche von 160 m² über 4.000 ökologische Produkte im Vollsortiment gebo-

ten. Der Fokus Urbans liegt auf dem Frischebereich. Über 80 verschiedene Sorten Obstund Gemüse hat er im Angebot. Seit 2011 gibt es zudem einen angeschlossenen Bio-Backshop mit Café.

14 Angestellte sind im Biomarkt Jena beschäftigt, dazu kommt die Pächterin des Backshops mit ihren zwei Angestellten. Zwei Ausbildungsplätze sind in Planung. Henry Urban selbst hat sich aus dem operativen Ver-

kaufsgeschäft zurückgezogen, um sich neben den Verwaltungsaufgaben wichtigen Branchenthemen zu widmen: So berät er kostenfrei kleinere sowie neu gegründete Läden und Naturkostfachgeschäfte, organisiert einen Stammtisch für Thüringer Bio-Ladner/-innen und engagiert sich zu den Themen Bio, Nachhaltigkeit und Regionalität sowie zur Notwendigkeit des inhabergeführten Handels in Thüringen.

Eisblümerl

Beste Rohstoffe und hochwertige Handarbeit



Mit der Idee, köstliches Bio Eis zu entwickeln, das laktosefrei und für Veganer geeignet ist, machte sich der Eisblümerl Gründer Gerhard Geuders 1998 auf die Suche nach einem geeigneten Markennamen. Was lag näher, als dem Eis einen Eisbären an die Seite zu stellen und so fand sich der Markenname Eisblümerl. In den Jahren erweiterte sich das Sortiment der Premium Manufaktur um glutenfreie Nuss-, Saaten- und Fruchtmuse sowie Nuss-Saucen und Auf-

striche. Nach eigenen Rezepturen werden ausschließlich Zutaten aus ökologischem Anbau zu kreativen Feinkostprodukten verarbeitet, die keinerlei Aroma-, Farb- oder Konservierungsstoffe beinhalten. Seit 2007 lenkt Stefan Aster die Geschicke des Betriebs in Thalheim, bei dem Nachhaltigkeit und Umweltschutz an erster Stelle stehen. Unter anderem arbeitet Eisblümerl mit Strom von Greenpeace und hat sich bewusst für Gläser als Produktverpackung

entschieden. Denn Glas sei als Mehrweggebinde nicht nur die nachhaltigste Verpakkungsform, da es vielfältig recycelbar ist, sondern durch seine neutralen Eigenschaften auch die "reinste", so Stefan Aster.



Erhebungsrunde gestartet

BNN-Nachhaltigkeitsmonitor mit neuem CO₂-Rechner

Anfang Oktober wurde der überarbeitete BNN-Nachhaltigkeitsmonitor (kurz N-Monitor) für Herstellung und Großhandel an die ersten 40 Mitgliedsunternehmen zur Nachhaltigkeitserfassung und zur eigenen nachhaltigen Unternehmenssteuerung versendet. Die aktuelle Fassung enthält einige Neuerungen wie beispielsweise einen CO₂-Rechner.

ie Struktur des N-Monitors für Herstellung und Großhandel wurde beibehalten. Ansonsten ist der N-Monitor in Zusammenarbeit mit je drei Herstellern und

Großhändlern stärker auf die Belange der Unternehmen zugeschnitten und bedienfreundlicher programmiert worden. Die Übersichtseite ist ein gutes Beispiel dafür: Es werden

eine Reihe von Daten erhoben, die einerseits die Unternehmensrealität detailliert abbilden und andererseits als Basis für automatische Verknüpfungen und Berechnungen im weite-

NACHHALTIGER

MACHT.

NACHHALTIG BIO!

MEIN EINKAUF IM NATURKOSTFACHGESCHÄFT

ERLEBEN, WAS BIO NOCH NACHHALTIGER MACHT

WWW.NACHHALTIGBIO.DE

Nachhaltig Bio! - Materialien für den Einzelhandel

Am 1. Oktober ist Nachhaltig Bio! offiziell in seine Umsetzungsphase gestartet. Das bedeutet nicht nur, dass nun allen interessierten Naturkostunternehmen eine Beteiligung offensteht, sondern auch, dass die Materialien für den POS vor Ihrer Auslieferung stehen.

er erste Schritt für Nachhaltig Bio! wurde im April getan: Die Website www.nachhaltigbio.de ging online. Bestückt mit den Beispielen der Unternehmen, die am Nachhaltigkeitsmonitor des BNN teilgenommen hatten, ist die Website quasi der Grundstein der Informationskampagne. Viel ist seitdem passiert: Der Naturkosteinzelhandel wurde in die Homepage integriert. Die teilnehmenden Einzelhandelsunternehmen können nun schnell und beguem von den Website-Nutzern gefunden werden. Auch wurden attraktive Online-Banner erstellt, die den Teilnehmern zur Verfügung stehen und auf deren Web-Präsenzen auf die Kampagne aufmerksam machen sollen. Besonders stolz ist das "NBio!-Team" auf den Imagefilm, der die Zuschauer unterhaltsam in das Thema Nachhaltigkeit und Bio einführt.

Unvermindert ging während der Produktionszeit die Ansprache neuer Teilnehmer weiter und auch jetzt freuen wir uns über jeden neuen Hersteller, Groß- und Einzelhändler, der mit seinen nachhaltigen Praxisbeispielen das Bild der Bio-Branche für die Öffentlichkeit noch facettenreicher macht.

Kurz vor der Auslieferung stehen auch die Materialien für den Point of Sale. Dazu werden alle teilnehmenden Unternehmen, aber natürlich in erster Linie die Einzelhändler, ein eigens geschnürtes Paket für ihre Kunden erhalten: Freecards in drei verschiedenen Versionen und Einkaufszettel-Blöcke, die wir in Kooperation mit der Initiative "Zu gut für die Tonne" anbieten.

Auch die Verpackungsmaterialien für den NKEH stehen vor Ihrer Umsetzung. Hier plant der BNN eine Realisierung im Frühjahr 2015. Mehr Infos zu Teilnahmemöglichkeiten und Materialien gibt es wie immer bei Hilmar Hilger, Kampagnenbüro Nachhaltig Bio!

Telefon: (030) 8471224-24 E-Mail: hilger@n-bnn.de

Hilmar Hilger 💠



ren Verlauf genutzt werden können. Gleichzeitig wurden Hinweisfelder entwickelt, die den Bearbeiter beim Eintrag durch Farb- und Texthinweise unterstützen. Auf diese Weise werden Fehler vermieden, wie z. B. ein Anteil von Rohstoffen in Bio-Oualität von mehr als 100 Prozent. Neu ist auch der Fortschrittsanzeiger je Jahr und Fragenkomplex, der die Erledigung der Einzelfragen laufend dokumentiert und zusätzlich auf dem Deckblatt den Gesamtstand der Bearbeitung anzeigt.

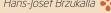
Die AG N-Monitor hat sich darüber hinaus entschlossen, den CO₂-Rechner eines externen

Anbieters einzubeziehen und sich dabei für den Rechner der KlimAktiv gGmbH entschieden. Der CO2-Rechner PRO ist ein vom Umweltministerium unterstütztes Projekt der "Nationalen Klimaschutzinitiative", Der BNN ist Partner von KlimAktiv wie die GLS-Bank. das IFEU-Institut, die Klimaschutzagenturen und andere. Über den BNN erfolgt der Zugang zum PRO Rechner für die teilnehmenden Mitglieder. Der PRO Rechner ist geeignet für alle Stufen der im BNN abgedeckten Wertschöpfungskette und erfasst diverse Treibhausgasrelevante Daten insbesondere in den Bereichen Liegenschaft, Transport und Prozess-

emissionen. Die Daten jedes Unternehmens fließen in einen individualisierten Auswertungsbericht für jeden Teilnehmer. Dabei ist die Methodik des Rechners TÜV-zertifiziert. Die Datenbank zu den Emissionsfaktoren wird jährlich aktualisiert.

In Kooperation mit KlimAktiv ist es dem BNN gelungen, die von Teilnehmern und Vorstand geforderte In-Haus-Lösung zu realisieren. Der CO2-Rechner steht den Teilnehmern am N-Monitor ab Ende Oktober zur Verfügung.

Hans-Josef Brzukalla 💠





Mögliche Revision der EU-Öko-Verordnung

Mehr Verbraucherschutz durch mehr Kontrollen im Einzelhandel?

Die EU-Kommission will die Kontrollen im Rahmen der EU-Öko-Verordnung auf den Einzelhandel ausdehnen, um mehr Verbrauchersicherheit zu erreichen. Für den BNN ist klar: Dies würde zu mehr Bürokratie im Einzelhandel führen, ohne den Verbrauchern zu nützen. Das gilt auch für den Vorschlag aus Brüssel, den Nachweis von Umweltleistungen im Einzelhandel und spezielle Grenzwerte für Bio einzuführen.

evor in Brüssel die Beratungsmaschinerie für eine neue EU-Öko-Verordnung anlief, konnten sich die EU-Bürger im Frühjahr 2013 an einer Online-Befragung beteiligen. Eine an sich wunderbare Idee, und immerhin 45.000 Menschen nutzten diese Möglichkeit. Allerdings: "Wir wissen alle, dass man mit bestimmten Fragen bestimmte Antworten erzeugen kann", so Jutta Jaksche, Referentin für Lebensmittel beim Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv). Sie bezieht sich damit auf Formulierungen wie "Sollten die Höchstwerte für Pestizidrückstände für biologische Erzeugnisse niedriger sein als für Erzeugnisse aus konventionellem Anbau?" Da antwortet wohl kaum jemand mit "Nein".

Auch die Frage "Sollte Ihrer Ansicht nach das Kontrollsystem für ökologische Erzeugnisse auch dann verbessert werden, wenn dadurch die Kosten steigen würden?" lädt spontan zu einem "Ja" ein, vor allem vor dem Hintergrund einiger großer Betrugsfälle mit Bio-Futtermitteln im letzten Jahr. Dennoch bejahte immerhin nur die Hälfte diese Frage. Der damalige EU-Agrar-Kommissar Dacian Cioloş zog die Schlussfolgerung, "dass wir die Kontrollen auf die gesamte Handelskette und nicht nur auf die Produktion fokussieren sollten". Be-

trug sei besonders häufig im Bereich der Verarbeitung und dem Vertrieb vorgekommen.

Allerdings ist schon heute nicht nur jeder Bio-Landwirt und jeder Bio-Verarbeiter kontrollpflichtig, sondern auch jeder Handelsbetrieb, der Bio-Produkte abpackt oder aufbereitet. Sogar Bioläden, die zum Beispiel auch ein Bistro betreiben, unterliegen der Kontrollpflicht. Würde der Vorschlag der EU-Kommission umgesetzt, müssten sämtliche Einzelhändler, die ein wenig oder ausschließlich Bio im Angebot haben, im Rahmen der EU-Öko-Kontrolle kontrolliert werden. Dabei ginge es ausschließlich um den Nachweis, dass alle als Bio ausgelobten Produkte auch tatsächlich ökologisch erzeugt worden sind, vor allem durch eine formale Überprüfung der Bezugsquellen. Dass abgepackte und etikettierte Bio-Waren wirklich Bio sind, ist jedoch schon heute in allerhöchstem Maße abgesichert, da die gesamte Bio-Kette über Landwirte, Hersteller und Großhändler "durchkontrolliert" ist.

Das wahre Plus: Geprüfte Sortimente

Zudem gehen die Einzelhändler im BNN per Selbstverpflichtung noch wesentlich weiter: Sie bieten ausschließlich zertifizierte Bio-Le-

bensmittel an. Dazu würde eine EU-Öko-Kontrolle überhaupt keine Aussage treffen. Die BNN-Sortimentsrichtlinien bieten damit einen deutlichen Mehrwert für die Verbraucher. Sie garantieren, dass ein Fachhandelsgeschäft, das Kunden als Bio wahrnehmen, auch tatsächlich nur Bio-Lebensmittel verkauft. Für nicht bio-zertifizierbare Produktgruppen wie Naturkosmetik, Nahrungsergänzungsmittel und Wildfisch gibt es detaillierte Regelungen, damit das Sortiment so ökologisch und nachhaltig wie möglich gestaltet ist. Das sorgt für Vertrauen und erspart das mühsame Studieren von Etiketten und langes Suchen in langen Regalreihen. Denn Verbraucher erwarten im Fachgeschäft echte Bio-Kompetenz, nicht Bio als schmückendes Beiwerk oder grünes Mäntelchen wie in anderen Einkaufsstätten. Das zeigte zum Beispiel 2005 die Studie "Zur Zukunft des Bio-Fachhandels" an der Universität Göttingen. Danach sind für Bio-Intensivkäufer die wichtigsten Motive für den Einkauf im Bio-Laden die "spezifische Bio-Kompetenz im Sortiment", also eine große Bio-Auswahl, Beratung, Erzeugnisse mit speziellen Eigenschaften oder von besonderen Herstellern. "Insgesamt wird deutlich, dass der wichtigste Leistungsvorteil des Bio-Fachhandels im Sortimentsvorsprung liegt", schrieben die Forscher. Diese Bio-Kompetenz

wird durch die Sortimentsrichtlinien und regelmäßige Kontrollen abgesichert und nach außen durch das grüne "N" dokumentiert. "Die BNN-Sortimentsrichtlinien bringen ein echtes Plus bei Verbraucherschutz und Produktsicherheit", betont Daniela Wannemacher vom Team Qualitätsarbeit des BNN. Die EU-Kontrollen wären dagegen ein zusätzlicher bürokratischer und finanzieller Aufwand, der die Sicherheit nicht steigert.

Vollzugsdefizite in Gastronomie und auf Märkten

Jutta Jaksche vom vzbv sieht auch positive Aspekte einer erweiterten Bio-Kontrolle: "Es gibt ein große Zahl von Unternehmen, vor allem in der Gastronomie und bei Marktständen, die Bio ausloben, obwohl ihre Ware keine Bioware ist. Diese Betriebe sind keiner Kontrollstelle bekannt. Tendenz steigend." Hier gebe es ein großes Vollzugsdefizit, weil zum einen die Lebensmittelüberwachung diese Betriebe kaum kontrolliere und zum anderen eine Bio-Kontrolle fehle. "Das schadet dem Bio-Image erheblich", warnt Jaksche. Sie geht davon aus, dass eine generelle Öko-Kontrollpflicht für Verkaufsstellen die Zahl der ordnungsgemä-Ben Registrierungen steigern würde, da sich die Betriebe sonst strafbar machten. Allerdings kann sie sich vorstellen, dass man Lösungen findet, die kleine Einzelhändler nicht so stark belasten, eventuell eine Anmeldepflicht bei der Kontrollbehörde mit der Möglichkeit, im Rahmen einer Stichprobe kontrolliert zu werden. "Da sollte man für die in Verbänden gut organisierten und kontrollierten Betriebe Phantasie entwickeln", so Jaksche. "Es ist sicher nicht im Interesse der Verbraucher, ein System unnötig zu verteuern."

Eine weitere Verteuerung würde sicher eine zweite Idee aus Brüssel nach sich ziehen: Bio-Handelsunternehmen sollen künftig ihr Umwelt-Engagement nachweisen. Nur kleine Unternehmen mit weniger als zwei Millionen Euro Jahresumsatz und weniger als zehn Mitarbeitern wären befreit. Wie allerdings das Umweltmanagement auszusehen hätte, ist noch völlig unklar. Zeitaufwändige und kostenintensive Systeme wie ein EU-Öko-Audit (EMAS) wären für Kleinunternehmen wie Hof-



Im aktuellen BNN-Flyer finden Ihre Kunden die Vorzüge Ihres Sortiments kompakt präsentiert.

läden und kleine Fachgeschäfte nicht zu stemmen. Der BNN lehnt dies deshalb ab.

Bio lässt sich nicht über Grenzwerte definieren

Eine weitere Frage der EU-Kommission lautete, ob es einen spezifischen Grenzwert für Bio-Produkte geben solle. 88 Prozent der EU-Bürger, die sich an der Online-Befragung zur EU-Öko-Verordnung beteiligten, sprachen sich dafür aus. Die Mehrheit hatte dabei sicher im Kopf, dass Bio grundsätzlich weniger Rückstände enthalten sollte, was in der Tat der Fall ist, wie alle Untersuchungen belegen. Dennoch wird ein Erzeugnis zum Bio-Produkt durch den besonderen Prozess der Herstellung. Dieser Prozess muss also kontrolliert werden - so wie es seit Einführung der EU-Öko-Verordnung auch der Fall ist. Spezielle Bio-Grenzwerte, wie sie die EU-Kommission jetzt einführen möchte, würden den Blick ausschließlich auf das Endprodukt richten, nicht mehr auf die besondere Art und Weise der Erzeugung und -Verarbeitung. Sobald ein Bio-Produkt einmal Pestizidspuren enthielte, obwohl der Bio-Landwirt keine Pestizide eingesetzt hat, dürfte es nicht mehr als Bio vermarktet werden. Der Landwirt würde also für die Arbeitsweise seiner Nachbarn oder die Altlasten seiner Vorgänger bestraft. "Das stellt das Verursacherprinzip auf den Kopf", kritisiert Kirsten Arp vom BNN-Monitoring für Obst und Gemüse im Naturkosthandel. "Wir brauchen keine neuen Grenzwerte für Bio, sondern weniger Pestizideinsatz in der Landwirtschaft und eine strengere Anwendung des Verursacherprinzips, um die Kontaminationen von Bio-Produkten auch in Spuren zu verhindern."

Auch Jutta Jaksche vom vzbv hält den Ansatz für falsch: "Für die Grundabsicherung haben wir Grenzwerte, die die Sicherheit von Lebensmitteln bewerten, die gelten auch für

Bio-Lebensmittel." Darüber hinaus zeigten die Ergebnisse des Öko-Monitorings, dass Bio-Ware in der Regel unbelastet ist. Wichtig sei jedoch, dass vor allem bei Bio-Importen sichergestellt sei, dass Waren nicht illegal vermischt oder umdeklariert werden. Viele Länder hätten keine so scharfe Umwelt- gesetzgebung oder es mangele an demokratischen und transparenten Strukturen. "In diesen Ländern sollten auch die Produktionsbedingungen stärker untersucht werden. "Wir sollten schon bei der Bio-Prozesskontrolle bleiben, doch in bestimmten Fällen sind auch Stichprobenuntersuchungen von Produkten sinnvoll." Zusatzkosten, die dabei entstehen, müssten nach dem Verursacherprinzip bezahlt werden, auch bei Pestizidbelastungen.

"Die Prozesskontrolle für ökologische Produkte hat sich bewährt", betont BNN-Geschäftsführerin Elke Röder. Im Naturkost-Fachhandel sorgten die BNN-Sortimentsrichtlinien und das BNN-Monitoring für Obst und Gemüse für zusätzliche Sicherheit beim Einkauf im Naturkostfachhandel - und vor allem nicht nur für eine formale Sicherheit, sondern ein Sortiment, das wirklich ökologisch ausgerichtet ist.

Katja Niedzwezky 💠





Jutta Jaksche ...

... ist Referentin für Lebensmittel beim Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (vzbv).

Der Verband stärkt die Nachfrageseite, hält jede gute Verbraucherpolitik für eine gute Wirtschaftspolitik. Sie würde allen zu Gute kommen, auch dem Handel.

(Verbraucherzentralen: mehr als 190 Beratungsstellen bundesweit)





BIOFACH 2015: BNN für Sie vor Ort

Unter dem Motto "Organic 3.0 – Gute Rahmenbedingungen für mehr Bio" laden BIOFACH und VIVANESS vom 11.–14. Februar 2015 erneut ins Fränkische nach Nürnberg. Im Fokus stehen diesmal globale Themen wie die internationale Handelspolitik (TTIP und mögliche Folgen) als auch zahlreiche Themen des Bio-Alltags. Partnerland des Jahres sind die Niederlande. Der BNN ist mit vielen Themen vor Ort.

ie Biobranche sowie Vertreterinnen und Vertreter aus Organisationen, Wissenschaft und Politik treffen sich auf der BIOFACH, um sich über neueste Trends und Entwicklungen zu informieren und miteinander ins Gespräch zu kommen. Dazu bieten BIOFACH-Kongress, Fachhandelsforum und die Begegnungen an den Messeständen vielfältigen Anlass. Das Fachhandelsforum bietet mit anschaulichen wie praxisorientierten Fachvorträgen viel Freiraum für Diskussionen und relevante Informationen zu wichtigen Themen des Handels. Ruhepausen zwischen den Veranstaltungen und Zeit für Gespräche finden Einzelhändler gleich nebenan im Fachhandelsclub in Halle 9.

Der BNN ist mit vielen Angeboten auf der BIOFACH präsent und Ansprechpartner, um Entwicklungen und Perspektiven der Branche zu diskutieren und Handlungsempfehlungen für den Ladenalltag zu geben. Dabei werden dringende Themen wie beispielsweise die Revision der EU-Öko-Verordnung und deren Auswirkung auf die Weiterentwicklung von Bio diskutiert. Auf dem BIOFACH-Kongress informieren die BNN-Referentinnen der Qualitätssicherung über das Obst- und Gemüse-Monitoring des BNN. Außerdem geplant sind auf dem grünen Sofa des Fachhandelsforums neueste Erkenntnisse und Entwicklungen aus den Bereichen der Wasch-, Putz-, Reinigungsmittel, der innovativen Umverpakkungen und den Sortimentsrichtlinien vorzustellen sowie Möglichkeiten aufzuzeigen, wie die Glaubwürdigkeit von Produkten im Naturkostfachhandel erhöht werden kann. Der enge Austausch zwischen den Zuhörern und den Referenten ist dabei ausdrücklich erwünscht.

Nah dran wird auch wieder der Messestand des BNN sein: Gut sichtbar am Eingang des Fachhandelsclub in Halle 9 lädt er zum Austausch zwischen den BNN-Mitgliedern und weiteren Branchenakteuren. Auch das neu gegründete Bildungswerk BNN ist vor Ort und wird zu Weiterbildungsmöglichkeiten und innovativen Lernangeboten informieren. Traditionell am ersten Messeabend lädt der BNN die Branche zum beliebten Come Together! Im Anschluss an den ersten Messetag ist der gesellige Austausch mit Kollegen, Handelspartnern und politischen Entscheidern als stimmungsvoller Auftakt für die folgenden vier Messetage garantiert.

Catharina Ackenhausen

Die Veranstaltungs- und Terminübersicht finden Sie ab Januar auf der BNN-Homepage www.n-bnn.de

Pioniere der Naturkostbranche

Jahr der Jubiläen

Is in den 70er und 80er Jahren des letzten Jahrhunderts überzeugte Naturköstler und Bio-Pioniere die ersten Naturkostläden gründeten oder in die Entwicklung, Fertigung und Vertrieb nachhaltiger Bio-Produkte einstiegen, dachte wohl kaum jemand, dass sich aus diesen jungen Startups florierende Geschäftsmodelle und Erfolgsgeschichten über Jahrzehnte hinweg

entwickeln würden. In diesem Jahr gab es eine ganze Menge Jubiläen unter den BNN-Mitgliedern zu feiern, wie beispielsweise bei Allos und dennree (jeweils 40 Jahre), Barnhouse, Bohlsener Mühle, Lebensbaum und Zwergenwiese (35 Jahre), Alnatura, Bio Planète, Kraut & Rüben in Köln, Mutter Erde in Augsburg und Tofu-Nagel (30 Jahre) sowie Bio Brummer in Trossingen oder die Korn-

blume in Selb (25 Jahre). Nicht alle dieser "Geburtstagskinder" konnten wir in den BNN-Nachrichten aus Platzgründen ausführlich würdigen, daher gratulieren wir an dieser Stelle nochmals herzlich und freuen uns mit den Jubilaren auf weitere erfolgreiche Jahre!

Marion Schlage 💠

Bio-Pionier Lebensbaum erhält CSR-Preis der Bundesregierung

Wir gratulieren: Bio-Pionier Lebensbaum wurde im September mit dem diesjährigen CSR-Preis der Bundesregierung ausgezeichnet. Ulrich Walter, Gründer und Geschäftsführer, nahm den Preis bei einer feierlichen Verleihung im Berliner Humboldt Carré entgegen.

In der Begründung der Jury-Entscheidung für Lebensbaum als Sieger in der Kategorie 50 bis 499 Beschäftigte heißt es: "Das kontinuierliche Engagement und die gelungene Integration von Umwelt- und Sozialaspekten in das Kerngeschäft sind Gründe für die Auswahl von Lebensbaum." Herausragend sei nicht nur die nachhaltige Produktpalette und die Unternehmenskultur mit einer ausgeprägten Mitarbeiterbeteiligung, sondern auch das Lieferantenentwicklungssystem, das Lieferanten nicht nur zu Qualitäts-, Sozial- und Umweltstandards verpflichte, sondern sie dabei auch unterstützte, die Standards einzu-



Firmengründer Ulrich Walter (Mitte) anlässlich der CSR-Preisverleihung der Bundesregierung in Berlin. BNN-Vorstand Georg Kaiser (vorne rechts) und Geschäftsführerin Elke Röder gehörten zu den ersten Gratulanten

halten. "Lebensbaum besticht zudem durch ein besonderes Maß an Glaubwürdigkeit und Transparenz in der Berichterstattung."

Mit dem CSR-Preis der Bundesregierung werden seit 2013 Unternehmen ausgezeichnet, die ökonomisch, ökologisch und sozial verantwortungsvoll wirtschaften. Die Jury besteht aus Mitgliedern des Nationalen CSR-Forums, das die Bundesregierung zu CSR-Themen berät.

dennree

Jubiläumsfeier 40 Jahre Bio-Handel



"Mehr als ein Anfang ist gemacht" – so das Motto des 40-jährigen dennree-Jubiläums in diesem Jahr. 1974 startete dennree-Gründer und Bio-Pionier Thomas Greim den Handel mit vier Milchprodukten aus biologisch-dynamischer Landwirtschaft. Heute, vierzig Jahre später, sind es mehr als 3.100 Mitarbeiter der dennree-Gruppe, die sich um den reibungslosen Verkauf von über 11.500 Bio-Artikeln kümmern.

Am Tag der Deutschen Einheit, dem 3. Oktober, wurde das Jubiläum im bayerischen Töpen groß gefeiert. Dabei verwandelte sich das Firmengelände in ein Festareal mit großem Festzelt, Lieferantenmeile, Hüpfburg, Riesenrad und dem dennree Express. Rund 2.500 Gäste folgten der Einladung bei sonnigem Wetter. Vor Ort konnten sie mit der Salzschlirter Bimmelbahn das Firmengelände entspannt erkunden, oder die knapp 2 km lange Rundstrecke zu Fuß erlaufen. Zu den Highlights des Tages zählten die Führungen durch das Zentrallager, die einen Blick hinter die Kulissen ermöglichten. Im Programmpunkt "Die Naturkost-Bewegung – Pioniere erzählen" sprachen Firmengründer über

ihre ganz eigene Intension Bio-Produkte zu erzeugen (Foto unten). Auf humorvolle Weise führte der Kabarettist Bernd Stelter durch das Programm. Zum Ausklang spielte die beliebte Band Radspitz auf und brachte die Gäste zum Tanzen, bevor ein imposantes Feuerwerk das 40-jährige Jubiläum abrundete.



Biomarkt Grünkern aus Ahrensburg

35 Jahre Grünkern mit großem Jubiläumsfest gefeiert

"Das Jubiläumsfest war ein voller Erfolg", freut sich Inhaberin Iris Behnke. Es habe sehr viel Spaß gemacht und sei bei den Kunden sehr gut angekommen. Viele Kunden hätten gute Wünsche, Lob und Blumen mitgebracht. Und diese bekamen am dritten Oktober-Wochenende natürlich auch einiges geboten auf den schön geschmückten 250 qm Ladenfläche in der Hamburger Straße in Ahrensburg, wo Grünkern seit dem Umzug 2009 einen 1-A-Standort hat. Alle Grünkerner, sechs Vollzeitkräfte, eine Teilzeitkraft, die Auszubildende sowie Iris Behnke und ihr Mann Burkhard Krebs, hatten zuvor tatkräftig mit angepackt, um den Kunden und sich selbst ein schönes Fest zu bereiten. Handzettel und eine große Anzeige in der Lokalzeitung machten auf das Jubiläum rechtzeitig aufmerksam. Und so war der Andrang an den beiden "Feiertagen" entsprechend groß.

Spannende Einblicke in die Geschichte und Entwicklung Grünkerns bot die Fotowand im Eingangsbereich mit historischen Bildern von den Anfängen 1979 bis heute – allein fünf Umzüge gab es in den 35 Jahren. Neben verschiedenen Verkostungs- und Probieraktionen im ganzen Laden waren die Kunden an der Käsetheke durch ein raffiniertes Ratespiel gefordert: Wer das Gewicht seines ausgesuchten Stücks Käse genau schätzen konnte (plus/minus 5 Gramm Kulanz), durfte es





als Gewinn mit nach Hause nehmen. Rund 30 Kunden gelang dieses Kunststück. Da zum Käse der Wein nicht fehlen darf, standen alle Weine des Sortiments zum Probieren bereit. Im angrenzenden Zelt gab's darüber hinaus noch selbstgemachte Salate und andere Bio-Leckereien zur freien Bedienung, und natürlich durfte auch die 35-Jahre-Geburtstagstorte nicht fehlen.

Zum Abschied erhielt jeder Kunde eine kleine Tüte, darin ein Brötchen, ein Aufstrich und ein graviertes Grünkern-Brötchenmesser. Auch die Passanten auf der anderen Straßenseite wurden damit bedacht. Rund 1.500 Tüten fanden so erfreute Abnehmer.

Ein tolles Portrait über Grünkern erschien im Hamburger Abendblatt, nachzulesen im Archiv von: www.abendblatt.de

Ökologische Molkereien Allgäu (ÖMA)

Neuer Standort verspricht nachhaltiges Wachstum

Fast 30 Jahre nach der Gründung der Ökologischen Molkereien Allgäu im Jahre 1985 in Kisslegg zog das Unternehmen im September ins nahegelegene Lindenberg um. Die Lager- und Büroräumlichkeiten am alten Standort waren an ihre Grenzen gestoßen und eine Vergrößerung aufgrund der baulichen Gegebenheiten nicht möglich, so ÖMA Ge-

schäftsführer Ulrich Kurz. Daher seien sie froh, "in Lindenberg ein, für unsere Bedürfnisse ausreichend großes Gebäude gefunden zu haben, um so z.B. unsere Liefergenauigkeit und Verlässlichkeit langfristig gewährleisten zu können". Die neue Adresse und weitere Informationen unter: www.oema.de

ZWERGENWIESE

Weiße Süßlupine - Das Eiweißwunder aus Norddeutschland

Ab November 2014 wird eine neue Aufstrich-Innovation von Zwergenwiese im Bio-Fachhandel erhältlich sein. Die neue Produktserie "LupiLove" basiert auf der heimischen Süßlupine, regional angebaut in Mecklenburg Vorpommern. Der Lupinenanbau erfordere Expertenwissen, idealistisches Denken und Mut für Innovatives, so das Unternehmen. Die anspruchsvolle Körnerleguminose findet auf den Feldern direkt an der Mecklenburgischen Ostseeküste ideale Boden- und Klimabedingungen. Als Lieferant von hochwertigem pflanzlichem Eiweiß kann die heimische Süßlupine als Alternative für importiertes Soja genutzt werden. Für Zwergenwiese werden ausschließlich samenfeste Bio-Lupinen ohne Gentechnik angebaut und die ganze Bohne wird im Aufstrich verwendet.



Bio-Lupinenfeld in Mecklenburg Vorpommern: Unkrautbekämpfung mit Hacke und Striegel ist sehr aufwändig, hinterlässt aber genügend Beikräuter zur Versorgung der Bienen.

Mutter Erde

Pionier der Augsburger Bio-Szene feiert 30-jähriges Bestehen

1984, zu einer Zeit als die Bio-Uhren noch etwas anders tickten, eröffnete Klaus Weiß zusammen mit zwei Mitbegründern den kleinen Naturkost- und Naturwarenladen "Mother Earth" in der Augsburger Altstadt. Neben den damals eher wenigen, verfügbaren Lebensmitteln, die es in ökologischer Qualität gab, verkaufte der ehemalige Kunststudent zudem Schuhe und Bücher in seinem Laden. Auch ein vegetarischer Imbiss gehörte zum Konzept.

Mit den Jahren veränderte sich vieles: Aus Mother Earth wurde Mutter Erde (1985), der Imbiss ging in einer eigenständigen Gaststätte auf, das Schuhsortiment wurde aufgrund einer Firmeninsolvenz aufgegeben. Doch einiges ist auch gleich geblieben: "Es geht immer noch darum, dass es der Erde gut geht", bekräftigt Weiß. Daher setzt er seit über drei Jahrzehnten auf Premiumqualität in Form von demeter-Produkten und anderer Verbandsware. Seit 1989 lässt er sein Angebot nach den Sortimentsrichtlinien des BNN zertifizieren. Der ganze Mensch zähle bei Mutter Erde. Und das gelte für die seit der Gründung ausgewählten und heute freundschaftlich verbundenen Großhändler ebenso, wie für die Kundschaft, die es seit 1984 in dasselbe ursprünglich-authentische 100 qm große Ladenlokal in der Altstadt zieht. 💠



Mutter Erde, einer der ältesten Naturkostläden in

LOGONA präsentiert den weltweit ersten zertifizierten Naturkosmetik Farblack

Weltneuheit: Im September brachte LOGONA den ersten zertifizierten Naturkosmetik Farbnagellack auf den Markt. Der neue Lack verzichtet nicht nur auf Formaldehyd, Formaldehydharz, Toluol, Dibutylphtalat und Campher (5-free). Er wurde dank seiner innovativen natürlichen Rezeptur zum Patent angemeldet

und von BDIH und NATRUE als kontrollierte Naturkosmetik zertifiziert.

Der neue LOGONA-Lack wurde auf der Basis von Schellack entwickelt. In einem speziellen, patentierten Verfahren konnte die von Natur aus eher dünnflüssige, alkoholische Lösung der harzigen Substanz nun erstmals so angedickt werden, dass die im Lack eingesetzten, pulverförmigen Pigmente sich nicht absetzen und das Produkt gleichzeitig eine optimale Konsistenz zum Auftragen aufweist. Mineralische Pigmente basieren auf natürlich vorkommenden Feststoffen.

Byodo Naturkost GmbH

Bio-Brotboxen für Erstklässler der Region

Bereits zum fünften Mal in Folge hieß es in diesem Jahr: An die Brotboxen, fertig, los! Knapp 3.000 Stück der leuchtend gelben Boxen wurden im Rahmen der bundesweiten Bio-Brotbox Aktion mit gesunden Bio-Leckereien für die Schulanfänger der Landkreise Mühldorf, Altötting und Traunstein gefüllt. Das Packen der Boxen fand erneut in der Kantine von Byodo statt, das die Aktion für die Region organisiert und sponsert. Zum Packtag am 23. September fanden sich reichlich fleißige Helfer ein, die gemeinsam mit Bürgermeisterin Marianne Zollner und Schulrat Hans Wax die Boxen füllten. Byodo-Geschäftsführerin Andrea Sonnberger freute sich über den



Sponsoren und Gäste (v. I. n. r): Schulrat Hans Wax, Fritz Huber (Chiemgauer Naturkosthandel), Marianne Zollner (Mühldorfs Bürgermeisterin), Lucia Neudecker (Byodo), Andrea Sonnberger (Byodo Inhaberin), Steffi Pfeilstetter und Flo (beide Barnhouse)

Einsatz aller Beteiligten, ihre Zeit und Produkte für ein gesundes Pausenbrot der Erstklässler zur Verfügung zu stellen: "Ohne unsere Mitsponsoren wie dem Chiemgauer Naturkosthandel und den vielen Packhelfern wäre die Aktion für uns kaum durchführbar. Vielen Dank an alle helfenden Hände!" 💸

Naturkost Nord

20 Jahre Naturkost Nord: Fachtag "Bio-Qualität (er)leben"



Seit zwanzig Jahren steht der Bio-Großhandel Naturkost Nord für Qualität und Frische im norddeutschen Raum. Der Vollsortimenter beliefert den Naturkosthandel sowie Gastronomie und Großverbraucher der Region und engagiert sich beispielsweise mit eigenem Vermarktungskonzept "unsere-hoefe-im-norden.de" für regionale Erzeuger und Händler, um die Strukturen im Norden zu stärken. Darüber hinaus ist Naturkost Nord Initiator und Mitbegründer der Bruderhahninitiative Deutschland (BID).

Ganz im Zeichen der Qualität steht auch die Geburtstagsfeier am 17. November in Hamburg: Statt eines "normalen" Events lädt Naturkost Nord zu dem Fachtag "Bio-Qualität (er)leben" ein. Sachkundige Bio-Akteure werden unterschiedliche Facetten zentraler Branchenthemen beleuchten: Was hat das Freihandelsabkommen mit den USA mit Oualität im Bio-Handel zu tun? Wie kann man trotz wachsendem Wettbewerbsdruck partnerschaftlich miteinander umgehen? Wie wird Qualität in der Mitarbeiterführung erlebbar? Und nicht zuletzt: Wie kann man mit Qualität wirtschaftlich erfolgreich sein? Arbeitsgruppen bieten den Teilnehmern Gelegenheit zu lebendigem Austausch mit Dozenten und Branchenkollegen.

Weitere Infos unter www.naturkost-nord.de



BIO COMPANY

Tausendster Betrieb für foodsharing

Die Initiative foodsharing hat in den letzten zwei Jahren über 475 Tonnen noch verzehrbarer Ware vor dem Wegwerfen bewahrt. Gut 7500 Foodsaver engagieren sich heute in der Initiative. Im September wurde die BIO COMPANY Filiale in der Hamburger Rindermarkthalle der 1.000 Kooperationspartner. Wobei die Berliner Bio-Supermarktkette das foodsharing-Projekt schon seit der Gründung unterstützt und auch der erste kooperierende Betrieb war. Über 100 Tonnen noch verzehrbarer Ware konnten die Lebensmittelretter von der BIO COM-PANY innerhalb eines Jahres übernehmen. "Ehrlicherweise fallen diese Mengen in Lebensmittelfilialen an", berichtet Geschäftsführer Georg Kaiser. "Dabei handelt es sich um Ware, die noch verzehrfähig ist, aber nicht mehr verkauft werden kann oder darf", so Kaiser. "Nur spricht der Handel nicht so gern darüber."

Um gegen Lebensmittelverschwendung systematisch vorzugehen, hat die BIO COMPANY ein Mehrstufensystem eingeführt. Je nach Artikel wird vier Tage vor Ablauf des Verfallsdatums um 20 Prozent reduziert. Am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) werde der Preis



(V. I. n. r.): Ute Bandemer, Fillialleiterin der BIO COMPANY Rindermarkthalle Hamburg, Felicia Chmela, Botschafterin für foodsharing Hamburg

nochmals um 50 Prozent gesenkt. Vielen Verbrauchern sei mittlerweile bewusst, dass Mindesthaltbarkeitsdatum nicht gleich Verfallsdatum sei. Es hieße nur, dass der Hersteller bis zu diesem Zeitpunkt die Güte und Frische seiner Ware garantieren müsse.

Wird die Ware nicht mehr an Kunden verkauft, dürfen sich die Mitarbeiter etwas nach Bedarf aussuchen. Anschließend stellt die BIO COM-PANY die Waren sozialen Organisationen zur Verfügung wie beispielsweise der Berliner Tafel, dem Verein für Obdachlosenarbeit oder der Organisation Wildwasser. 💠

Ökoland

Naturschutzberatung auf dem Biolandhof Wietler in Rahden

Seit 2009 fördert Ökoland in Kooperation mit Bioland die Naturschutzberatung auf ausgewählten Ökoland-Partnerbetrieben. Der Fokus-Naturtag ist ein eintägiges Beratungsangebot der Bioland-Naturschutzberatung, um das Naturschutzbewusstsein der Landwirte zu schärfen. Auf dem Hof werden die betrieblichen Gegebenheiten erfasst, mögliche Maßnahmen diskutiert und in einem Infoheft mit nützlichen Ratschlägen zur Umsetzung dokumentiert. Diesmal ist es der Partnerbetrieb der Familie Wietler in Rahden, den der niedersächsische Bio-Hersteller 5 Jahre lang mit ca. 5.000 Euro bei der Umsetzung ausgewählter Maßnahmen, wie z.B. eine Streuobstpflanzung, einen Schnittkurs, Anlegen von Blühstreifen und Nisthilfen an der Hofstelle unterstützt.

Upländer Bauernmolkerei

Schulbeginn - aber bitte mit Frühstück!

Die Upländer Bauernmolkerei initiierte in diesem Jahr bereits zum fünften Mal die Bio-Brotbox-Aktion in Teilen von Hessen und Nordrhein-Westfalen. Zum Schulanfang erhielten 630 Erstklässlerinnen und Erstklässler eine wieder verwendbare Bio-Brotbox. Diese war mit hochwertigen Bio-Produkten wie Müsli, Vollkornbrot, Tomaten, Brotaufstrich und Schulmilch gefüllt – eine gesunde Stärkung und gute Voraussetzung für einen erfolgreichen Schultag. Zuvor waren die Bio-Brotboxen von Mitarbeiterinnen der Upländer Bauernmolkerei in Usseln vorbereitet und gepackt worden.

Die Bio-Brotbox-Aktion soll Eltern in der sensiblen Phase des Schuleintritts ihrer Kinder erreichen und will so frühzeitig Weichen



Die Erstklässler der Grundschule Usseln mit Landrat Dr. Reinhard Kubat (li.), Klassenlehrerin Christina Schlenger (hinten re.) und Karin Artzt-Steinbrink (Geschäftsführerin der Upländer Bauernmolkerei) (vorne re.)

für eine gesunde Ernährung stellen. Weitere Informationen unter: www.bio-brotbox.de

Biomolkerei Söbbeke

30.000 Euro für die Jugend in Brasilien

Die Fußball-WM in Brasilien ist vorbei, der Alltag längst zurückgekehrt. In der Cidade da Crianca, einem ehemaligen Kinderdorf und heutigem Kinder-, Jugend- und Ausbildungszentrum in der Küstenstadt Simoes Filho des Bundesstaats Bahia, bereitet man sich auf einen neuen und besseren Alltag vor. Dank der WM-Aktion der Biomolkerei Söbbeke bekommt die Jugend hier weiterhin Aufmerksamkeit und Unterstützung. Zur WM hatte Söbbeke zwei Aktions-Joghurts und einen Aktions-Käse auf den Markt gebracht, um mit

den Verkaufserlösen die Kinder- und Jugendarbeit in der abgelegenen Region Brasiliens zu unterstützen. Der Erlös von 30.000 Euro wird nun dazu eingesetzt, Jugendlichen nicht nur Ausbildungsmöglichkeiten zu verschaffen, sondern sie auch zu Multiplikatoren auszubilden. Jugendliche und junge Erwachsene aus benachteiligten Gebieten werden in Workshops und Umweltbildungskursen geschult, produktive Gärten anzulegen sowie Aufforstungs- und Begrünungsmaßnahmen durchzuführen.

Die produktiven Gärten, die gemeinsam mit der Bevölkerung angelegt werden, dienen der sozialen, gesundheitlichen und ökonomischen Sicherung vieler Familien. Über die Erhaltung eines Gartens können nicht nur gesunde Nahrungsmittel produziert, konsumiert und verkauft werden, die Beteiligten werden zugleich sensibilisiert für Fragen des Klima- und Umweltschutzes und des sozialen Miteinanders.

Kornkraft Naturkost

CO₂-Reduktion durch Wiedervernässung von Mooren

Während intakte Moore wertvolle CO₂-Speicher sind, stoßen entwässerte Moore in Deutschland laut BUND jährlich rund 45 Millionen Tonnen CO₂-Äqivalente aus. Sie sind daher ein immer noch unterschätzter schädlicher Klimafaktor. Durch Wiedervernässung der trockengelegten Moore kann der Ausstoß der Treibhausgase deutlich vermindert werden. Dafür setzt sich auch der niedersächsische Großhändler Kornkraft ein: Durch den Kauf von Moorland®-Klima-Zertifikaten unterstützt er die Wiedervernässung von Mooren und gleicht damit den Teil der CO₂-

Emissionen aus, der noch durch die Beheizung der Firmengebäude verursacht wird.

Mit neuen Umweltzielen startete Kornkraft die nächste Runde im EMAS-Zyklus. Nach der erstmaligen Zertifizierung 2010 stand in diesem Jahr eine Revalidierung auf dem Programm. Mehr und mehr nutzt Kornkraft EMAS als umfassendes Managementsystem für alle betrieblichen Bereiche. So werden EMAS-Workshops mit allen Mitarbeitern und ein innerbetriebliches Vorschlagswesen genutzt, Störfelder im Unternehmen zu identifizieren, Potentiale zu definieren

sowie Arbeitsabläufe und Arbeitsorganisation zu verbessern.



Ökofrost

Umzug in neue Geschäftsräume in Berlin Tempelhof

Am 18. Oktober 2014 war es soweit: das 23-köpfige Ökofrost-Team bezog die neuen Büroräume im neuen Teil des Ullsteinhauses, einem Baudenkmal aus den 1920er Jahren und architektonisches Wahrzeichen des Tempelhofer Bezirks im Berliner Süden. Die Ökofrost Büro-Etage befindet sich im Turm B im 4. Obergeschoss. Dort stehen nun ca. 500 qm mit 13 Räumen plus Küche zur Verfügung. Die Farbgestaltung der Räume ist individuell.

Jeder Bereich durfte sich die Wandfarben aussuchen, mit dem Ergebnis, das fast alle Räume unterschiedlich farbig gestaltet sind. Auch an einen Ruheraum wurde gedacht, ein Rückzugsort fürs "Powernapping", zumindest solange die Belegschaft nicht deutlich weiterwächst.

Neue Adresse und weitere Informationen: www.oekofrost.de



Das Ullsteinhaus in Berlin: Die neue Adresse von Ökofrost

Neumarkter Lammsbräu

25 Jahre Lammsbräu-Erzeugergemeinschaft: Wertschätzung mit Perspektive

Mit einem rauschenden Festabend feierten die Vertragslandwirte der Neumarkter Lammsbräu im Oktober das 25-jährige Jubiläum ihrer Erzeugergemeinschaft für ökologische Braurohstoffe (EZÖB). Aus ehemals 24 Gründungsteilnehmern sind inzwischen 136 Mitglieder geworden, die im Umkreis von 100 km rund 4.000 ha Fläche ökologisch bewirtschaften. Im vergangenen Jahr haben sie 1.730 Tonnen verbandszertifiziertes Öko-Braugetreide erzeugt. Im Ver-

gleich zum konventionellen Anbau konnte die Bio-Brauerei Neumarkter Lammsbräu 2013 dadurch 540 t CO₂-Äquivalente sparen.

Der Leitgedanke der EZÖB ist, dass sich Brauerei und Bauern auf Augenhöhe begegnen und die Erzeuger den Lohn erhalten, den sie benötigen, um längerfristig vernünftig wirtschaften zu können. Fünfjahresverträge regeln Abnahmemengen, Preis, Anbausorten und Qualitätsparameter. Dadurch wird Freiraum für den Austausch zu so wichtigen Themen wie Qualität und Naturschutz geschaffen. Für Verbraucher ist dies erkennbar in der Lammsbräu-Initiative "Fair zum Bauern": Die Brauerei bezahlt für die Braurohstoffe pro Kiste Bier einen Euro mehr als andere Brauereien; das macht jährlich über 500.000 Euro zusätzliches Einkommen für die Bio-Landwirte und sichert die Zukunft bäuerlicher Familienbetriebe.

Bauckhof Naturkost

Laufseminar mit erfolgreichem Langstreckenläufer im Biohotel

"Wunderläuferland Kenia – warum verdammt sind die so schnell?" Mit viel Humor ging der deutsche Langstreckenläufer Jan Fitschen zusammen mit den Gewinnern des Bauckhof-Preisausschreibens bei einem Laufseminar dieser Frage nach. Auf dem Programm standen neben Übungen zu Lauftechnik, Aufwärmen und Stretching, auch Trainingspläne und Ernährungstipps. Die aus ganz Deutschland ins Biohotel Werratal angereisten Teilnehmer waren die Hauptgewinner eines Gewinnspiels, das der Bauckhof diesen Sommer im Naturkostfachhandel mit seinem Läufermüsli START und Läufermüsli ZIEL veranstaltet hat. Die speziell auf die Ernährungsbedürfnisse von Ausdauersportlern abgestimmten Läufermüslis sind in enger Zusammenarbeit von Bauckhof Naturkost, Jan Fitschen und dem Institut für Sporternährung entwickelt worden.



Kurz vor dem Praxistest – auch Koch und Inhaber des BioHotels Jörg Treichel schloss sich spontan an.

Spielberger Mühle

Neuer Vertriebsvertrag garantiert 100 Prozent Bio-Fachhandel

Die Spielberger Mühle hat einen Vertriebsvertrag ausgearbeitet, um die Exklusivität ihrer Produkte für den Bio-Fachhandel sicherzustellen. Im September kam es zur ersten Vertragsunterzeichnung mit Weiling. Dennree folgte zeitnah. Bei weiteren Großhändlern stehe die Vertragsunterzeichnung kurz bevor, so die Spielberger Mühle.

Der schwäbische Getreidespezialist hatte den Vertrag in den vergangenen Monaten mit fachanwaltlicher Unterstützung entwickelt. Das Ergebnis orientiert sich an den Mitgliedskriterien des BNN und definiert für den Einzelhandel, welche Einkaufsstätten dem Bio-Fachhandel zuzuordnen sind. Die Belieferung des konventionellen Lebensmittel-Einzelhandels werde dabei ebenso ausgeschlossen wie die von Märkten, deren Eigentümer auch konventionelle

Einkaufsstätten betreiben, so das Unternehmen.

Die Spielberger Mühle ist überzeugt, dass der Bio-Fachhandel exklusive Marken braucht. Und dies wird zukünftig vor allem auch im Online-Handel noch weitaus wichtiger werden. "Wir wollen deshalb Klarheit schaffen und die Hintertür für diverse Ausnahmen schließen", betont Volkmar Spielberger. "Unsere über 40jährige erfolgreiche Partnerschaft mit dem Bio-Fachhandel wird damit zukunftsfähig gesichert."



Erste Vertragsunterzeichnung mit der Weiling GmbH: (von links) Bernd Weiling, Volkmar Spielberger und Weiling-Geschäftsführer Peter Meyer

Petersilchen GmbH

Umzug in neue Betriebstätte im November

Nach umfangreichen Renovierungsarbeiten wird der in Ost-Westfalen ansässige Bio-Hersteller Petersilchen GmbH (Marke Sanchon) im November dieses Jahres in die im Frühjahr erworbene ehemalige Molkerei nach Steinheim umziehen. Der Umzug in die rund 25 km vom bisherigen Standort entfernten, deutlich größeren und moderneren Produktionsräumlichkeiten sei ein wichtiger Schritt in der Unternehmensentwicklung und werde von allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern begleitet, so die Unternehmensleitung.

Neue Adresse und weitere Infos unter: www.petersilchen.de

TAOASIS Natur Duft Manufaktur

Lavendel in Lippe

Duftende Lavendelfelder soweit das Auge reicht. Was viele aus der französischen Provence kennen, das könnte schon im nächsten Jahr auch im westfälischen Lippe Wirklichkeit werden. Um diese Idee umzusetzen, holte TAOASIS-Chef Axel Meyer Bio-Landwirt Martin Meives ins Boot. Mitte Oktober wurden 50.000 Setzlinge echten Lavendels auf einen Hektar Ackerfläche in den steinigen Boden des leicht ansteigen Südhanges gesteckt. "Zunächst ist es ein Experiment", so Meives,

"wenn es klappt, dann gibt es schon im nächsten Jahr eine kleine Ernte, danach dann immer mehr." Nach Einschätzung der Beteiligten sind die Bedingungen günstig, denn echter Lavendel wachse in der Provence auch erst in Höhen ab 800 Meter. Die Lippischen Lavendelblüten möchte TAOASIS dann zu hochwertigen Ölen für die Aromatherapie verarbeiten. Im Idealfall, so Meyer, strebe man in zwei Jahren die Demeter-Zertifizierung an.



Auftakt des Lavendelprojektes: Mitte Oktober wurden die ersten Lavendelsetzlinge in Lippe gesetzt.

EVG LANDWEGE

Gesundes Frühstück macht Schule

Die bundesweite Bewegung Bio-Brotbox setzt sich für gesundes Bio-Frühstück ein – und das von Anfang an. Mit insgesamt 13 Sponsoren, darunter die EVG LANDWEGE eG, und 2.500 verteilten Frühstücksboxen war die Lübecker Aktion in diesem Jahr die größte in Schleswig-Holstein. Ob öffentliche oder private Schulen, alle "i-Dötzchen" wurden mit einem Starter-Paket leckerer vollwertiger Bio-Lebensmittel bedacht.

An der Lübecker Baltic Gemeinschaftsschule sorgte der Liedermacher und Kinderbuchau-

tor Wolfram Eicke, Pate der Bio-Brotbox Aktion, für ein musikalisches und literarisches Rahmenprogramm. Vor der Übergabe der Boxen präsentierte er seinen neuesten Song. Für die begeisterten 200 Schülerinnen und Schüler gab es im Anschluss als Zugabe noch eine spannende Geschichte zu hören. Großen Anklang fanden auch ein Tastspiel und der Schmeckparcours, die den Kindern das Thema gesunde Ernährung anschaulich näherbrachten.

Mehr Infos unter: www.landwege.de



25 Helferinnen und Helfer von Landwege wirkten tatkräftig mit, die 2.500 Boxen bei Naturkost Grell in Kaltenkirchen zu befüllen.

Herbaria Kräuterparadies

Eintauchen in die Bio-Welt: Azubis berichten!



Herbaria-Auszubildende zu Besuch in der basic-Filiale in Rosenheim

Bei den Auszubildenden von Herbaria standen im Frühherbst Ausflüge in den praktischen Bio-Alltag auf dem Programm. So waren sie unter anderem zu Gast bei der basic-Filiale in Rosenheim und unterwegs zu Bio-Höfen. Hier Auszüge aus ihrem Tourbericht:

"Frau Roik von basic übernahm zu Beginn die Filialbesichtigung mit uns. Wow, hier mutet wirklich alles an wie ein großer Supermarkt, nur eben alles in Bio-Qualität. Frisches Obst und Gemüse sind die ersten Eindrücke im Eingangsbereich, unter anderem auch frische Goji Beeren. Diese hatten viele von uns noch nie gesehen! Auf dem Weg zur Wurstund Käsetheke trafen wir zufällig auf Herrn Paulke den Vorstandsvorsitzenden der basic AG, welcher uns die Philosophie und das Konzept von basic verständlich näher brachte. Fest steht: hier kann man wirklich alles für den Alltag in Bio-Qualität kaufen! Beeindruckend und toll!"

Azubis on Tour, Teil 2, Bio für Einsteiger-Seminar auf Gut Herrmannsdorf: "Nach einer kurzen Einführung ging es schon ab auf's Gemüse-

feld, auf welchem uns der Gärtner alles ausführlich und vor allem super anschaulich erklärte. (...) Weiter ging es auf dem Bio-Hof der Familie Daxenbichler in Antersberg, auf welchem uns Tochter Christiane alles rund um den Bio-Bauernhof näher brachte. Wer mochte, durfte sogar selbst das Kühe-Melken ausprobieren! (...) Schlussendlich stand noch eine Fahrt im Safari-Mobil von Herrn Schweisfurth, dem Besitzer von Gut Herrmannsdorf, an. Wir begutachteten Weide, Tiere, Stallugen und zuletzt das Schlachthaus. Hier wird bei der Erzeugung der Waren wirklich ein sehr hoher Aufwand betrieben, was aus unserer Sicht auch den höheren Preis an der Theke des Selbstvermarktungsladens rechtfertigt.

Als letztes sind wir noch in der "Fritz Bäckerei" in Aying zu Gast gewesen, die sich voll und ganz den Bio-Backwaren, mit all ihren Hürden in der Herstellung, verschrieben hat. Nach der Betriebsführung durfte jeder Azubi noch selbst Brezen drehen und jeder konnte somit selbst ein klein wenig erfahren, wie sich ein Bäcker in der Backstube fühlt!"

Im Fachhandel auf der sicheren Seite:

Zertifizierte Naturkosmetik statt grüner Mäntelchen

Naturkosmetik boomt, und auch Konzerne wie Beiersdorf und Colgate-Palmolive möchten gern daran mitverdienen. Aber schöne Blüten auf der Verpackung, ein Hauch Minze oder Aloe Vera und Slogans wie "natural balance" von Nivea machen aus einer Creme oder einem Duschgel noch keine "echte" Naturkosmetik. Sicherheit bieten nur die Siegel von anerkannten Zertifizierungsstellen. Bio-Fachgeschäfte, die Mitglied im BNN sind, führen ausschließlich Naturkosmetik mit diesem hohen Standard.

ie meisten "naturnahen" Kosmetikprodukte bieten nicht viel mehr als
grünen Schein, dafür je nach Marke
zum Beispiel Parabene, Polyethylenglycole
(PEG) oder aggressive Tenside. Für Kunden
im Drogeriemarkt oder Supermarkt macht
das die Suche nach echter Naturkosmetik
kompliziert. Und weil es für Naturkosmetik
keinen einheitlichen Standard gibt, wie den
EU-Bio-Standard für Bio-Lebensmittel, sind
zahlreiche Labels und Logos auf dem Markt,
darunter auch frei erfundene der großen
konventionellen Hersteller.

Solche Produkte gehören nach Meinung des BNN nicht in ein Bio-Fachgeschäft. Die BNN-Sortimentsrichtlinien legen daher fest: Gehandelt wird nur Naturkosmetik, die nach hohen, unabhängigen und extern kontrollierten Standards zertifiziert wurde (siehe Infobox "Naturkosmetiksiegel" auf der nächsten Seite). Einige Produkte können sogar als Bio-Kosmetik zertifiziert werden, zum Beispiel bei NaTrue, Cosmos und Ecocert, wenn mindestens 95 Prozent der natürlichen Inhaltsstoffe aus biologischer Landwirtschaft und/oder kontrollierter Wildsammlung stammen. Kunden im Naturkostgeschäft sind also sicher vor Greenwashing und haben ohne mühselige Recherchen die Sicherheit, dass keine Stoffe enthalten sind, gegen die es gesundheitliche oder ökologische Bedenken gibt.

Der intensive Dialog des BNN mit Herstellern und Zertifizierern im Rahmen der BNN-Sortimentsrichtlinien sorgen zudem immer wieder für Innovationssprünge und die gemeinsame Weiterentwicklung der Sortimente: So gaben die Richtlinien beispielsweise den Anstoß für eine deutliche Erweiterung des Angebots an zertifizierten Shampoos und Haar-



Den Kunden der SuperBioMarkt-Filiale in Wuppertal-Elberfeld bietet sich eine große Auswahl zertifizierter Naturkosmetik

pflegeprodukten. Für Nagellacke läuft derzeit noch eine Übergangsregelung bis Ende 2015, für die Mindestanforderungen definiert worden sind: Die Produkte, sogenannte 5-free Nagellacke, dürfen die kritischen Substanzen Formaldehyd, Toluol, Kolophonium, Campher und Phtalate nicht enthalten. Der Naturkosmetik-Pionier Logona hat jedoch schon jetzt den ersten Farb-Nagellack weltweit auf den Markt gebracht, der nach den Naturkosmetikstandards BDIH und NaTrue zertifiziert worden ist.

Auf anderen Gebieten bietet Naturkosmetik schon lange bewährte Alternativen, zum Beispiel bei Lotionen und Cremes. So pflegen hochwertige pflanzliche Öle wie Sheabutter, Mandel- und Avocadoöl besonders hautverträglich und schonend, während konventionelle Kosmetik fast ausschließlich billige Fette auf Erdölbasis enthält. Für den angenehmen Duft bei Naturkosmetik sorgen ätherische Öle. Halogenorganische Verbindungen, Parabene und weitere Konservierungsstoffe aus der konventionellen Kosmetik sind tabu. Entscheidend sind daher ein

sehr hoher hygienischer Standard bei Herstellung und Abfüllung und die richtige Verpackung, damit die Produkte auch nach dem Öffnen sicher und verträglich bleiben.

Tierschutz ist für viele Naturkosmetik-Käufer ein wichtiges Argument. Produkte mit Zertifikaten von BDIH, NaTrue und Co. garantieren den Verzicht auf Tierversuche. Und das schon weit länger und viel konsequenter, als es das EU-Recht seit 2013 vorgibt. Zahlreiche Produkte in den Regalen der Drogerie- und Supermärkte enthalten weiterhin Substanzen, die mit Tierversuchen erprobt wurden und zum Teil noch werden. Für Naturkosmetik werden zahlreiche traditionsreiche und bewährte Wirkstoffe eingesetzt. Die Hersteller müssen somit nicht ständig neue Inhaltsstoffe "erfinden", die erst getestet werden müssten.

ISO-Norm könnte "Naturkosmetik verwässern"

Echte Naturkosmetik zu erkennen, könnte au-Berhalb des Fachhandels bald noch kniffliger

werden. Denn seit 2011 arbeitet die Internationale Standard Organisation (ISO) an Normen für Naturkosmetik. Bisher sieht es so aus, als würden die Ansprüche an Inhaltsstoffe und Rezepturen auf sehr niedrigem Niveau festgelegt. Wenn dieser weltweit kleinste gemeinsame Nenner zur ISO-Norm würde, könnten Hersteller ihre Produkte ganz offiziell als "Naturkosmetik" bezeichnen, obwohl zum Beispiel Zutaten mit Erdölanteil enthalten sind oder bei Herstellung von Extrakten halogenierte Kohlenwasserstoffe als Lösemittel eingesetzt werden.

Naturkosmetik-Siegel, auf die Sie sich verlassen können

Die folgenden Standards sind Sortimentsrichtlinien-konform:

- "Kontrollierte Natur
 - kosmetik" des BDIH
- Cosmebio
- Cosmos
- Demeter
- Ecocert
- EcoGarantie
- ICADA
- ICEA
- NaTrue
- Naturland
- NCS
- Soil Association
- USDA
- "Naturkosmetik" gemäß österreichischem Lebensmittelbuch

Mehr im Internet: www.sortimentsgarantie.de

Warum Sie zur zertifizierten Naturkosmetik greifen sollten:

Sie enthält grundsätzlich:

- keine organisch-synthetischen Farbstoffe
- keine synthetischen Duftstoffe
- keine ethoxylierten Rohstoffe
- keine Polyethylenglykole (PEG)
- keine Silikonöle
- keine Erdöl-Derivate wie Paraffinöl
- keine hormonell wirksamen Stoffe
- kein Mikroplastik

Mitgliederservice:

Einzelhändler im BNN erhalten eine kommentierte Liste der Vorzüge von Naturkosmetik, um ihren Kunden fachkundig die Vorteile von Naturkosmetik erläutern zu können.



Weltneuheit: Der erste zertifizierte Naturkosmetik-Nagellack von Logona, der seit September auf dem Markt ist.

Katja Niedzwezky 🛼

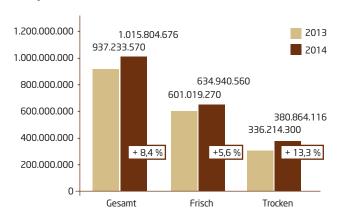


BNN-Umsatzmonitor: Trockensortiment als Umsatzmotor 2014

Mit einem Plus von gut 8 Prozent in den ersten drei Quartalen 2014 erzielte der Naturkostgroßhandel* erneut einen deutlichen Umsatzzuwachs. Der Bereich "Trocken" schneidet mit gut 13 Prozent deutlich besser ab als "Frisch" mit 5,6 Prozent. Im Obst- und Gemüsebereich gilt weiterhin die Devise: Mehr Absatz, weniger Umsatz! Der Dreivierteljahresumsatz beträgt knapp 1,02 Milliarden Euro bei gleichbleibender Anzahl der Verkaufstage.

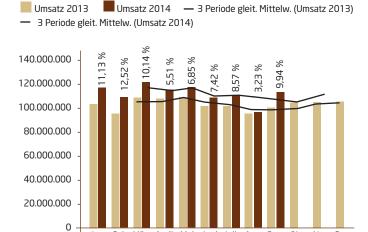
it 8,4 Prozent Gesamtumsatzplus wurde das Niveau des Vergleichszeitraums 2013 (11,68 Prozent) nicht erreicht. Insbesondere der Frischebereich hat mit 5,6 Prozent Zuwachs nicht an die 11,67 Prozent Plus des Vorjahres heranreichen können. Der Umsatz "Frisch" stieg auf knapp 635 Mio. Euro. Im Trockenbereich wurde mit einem Umsatz von knapp 381 Mio. Euro ein Zuwachs von 13,3 Prozent realisiert (2013 waren es 11,7 Prozent) (s. Diagramm 1).

Diagramm 1: Klassischer Großhandelsumsatz getrennt nach Frisch und Trocken 1.-3. Quartal 2014



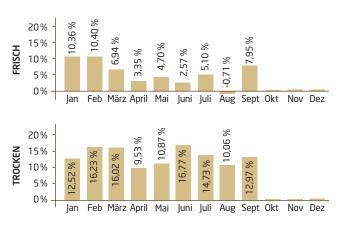
Betrachtet man die Gesamtumsatzzuwächse in den einzelnen Monaten 2014, so weisen die Zuwachsraten von April bis August verhaltenere und einstellige Zuwächse auf. Insbesondere der August fiel aus dem Rahmen (s. Diagramm 2).

Diagramm 2: Umsatzentwicklung 2013/2014 Gesamt



Blickt man im Detail auf die Entwicklung der Sortimentsbereiche, lassen sich für "Trocken" in allen neun Monaten und für "Frisch" in fast allen Monaten Zuwächse feststellen. Allerdings auf unterschiedlichem Niveau. Im Frischbereich lagen alle Zuwachsraten deutlich unter denen von "Trocken". "Frisch" punktet zweistellig in den ersten beiden Monaten und hat einen Umsatzrückgang im August zu verzeichnen. "Trocken" weist bis auf den leicht abfallenden April nur zweistellige Umsatzzahlen auf (s. Diagramm 3).

Diagramm 3: Relative Entwicklung



Ausblick

Die globale Wirtschaftsentwicklung verläuft weiter verhalten. Insbesondere der Euro-Raum schwächelt. Alle Wachstumsprognosen wurden aktuell für die Euro-Zone und auch für Deutschland reduziert. Im Naturkosthandel* ist die Umsatzentwicklung im dritten Quartal deutlich positiv und deutet darauf hin, dass die Schwächephase im zweiten Quartal der Umsatzsituation bei Obst und Gemüse und den sommerlichen Turbulenzen (Preisverfall aufgrund klimatischer und geopolitischer Auswirkungen) geschuldet war.

Hans-Josef Brzukalla, Dipl.-Kaufmann 💠



*Monatlicher Umsatzmonitor: Wer macht mit?

Dieser Umsatzauswertung liegen die Umsatzdaten der im BNN organisierten Großhandelsunternehmen Bodan, Chiemgauer Naturkosthandel, dennree, 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 der Nicht-Mitglieder Ecofit und Weiling zugrunde.



Monika Tietke, Öko-Bäuerin mit Leib und Seele, ist wütend und enttäuscht zugleich: "Eigentlich hat es sich gar nicht gelohnt, die Kartoffeln zu roden. Wenn die Preise so bleiben, machen wir in diesem Jahr einen Verlust von über 1.000 Euro pro Hektar." Zusammen mit ihrem Mann Eckhard bewirtschaftet sie den malerischen Hof im wendländischen Gross Breese nach Naturland-Richtlinien: 100% ökologisch seit 1978. Die Pionierin, kampferprobt durch das nahe Gorleben, ist seit drei Jahren Geschäftsführerin des Bio Kartoffel Erzeuger e.V. Die Ziele des Vereins: ordentliche Preise und ein fairer Umgang zwischen Handel und Öko-Bauern.

50 Prozent niedrigere Preise als 2013

Die Preise stehen in diesem Jahr so stark unter Druck, dass für viele Landwirte eine kostendeckende Produktion nicht möglich ist. In der letzten Saison erhielten die Bauern 58 Cent/kg Öko-Speiseware, zu Saisonbeginn 2014 war es knapp die Hälfte (zum Vergleich: konventionelle Bauern bekommen momentan desaströse 1 bis 5 Cent/kg, weil die Ernte in Deutschland und Europa um ca. 20 % höher ausgefallen ist als im Durchschnitt der letzten fünf Jahre). Bereits vor zehn Jahren gab es einen Tiefstand, damals waren aber Öko-Kartoffeln noch nicht flächendeckend im Lebensmitteleinzelhandel gelistet. "Inzwischen sind sie ein fester Bestandteil in jedem Sortiment. Das ist für viele Öko-Bauern, die marktferne Betriebsstrukturen wie unsere Familie haben, eine sehr positive Entwicklung", sagt Tietke "Es gibt uns die Möglichkeit, Kartoffeln in großem Umfang anzubauen, denn reiner Getreideanbau rechnet sich meistens nicht, der Ertrag und die Preise sind einfach zu niedrig." In Deutschland wird über die Hälfte der Öko-Speisekartoffeln im Discounter vermarktet, gut 30 % im LEH und jeweils knapp 10 % im Naturkost-Fachhandel bzw. direkt ab Hof.

Anfang September sanken die Preise innerhalb einer Woche um 30 %. Das verwundert, denn die Nachfrage nach regionaler, heimischer Ware ist in den letzten Jahren deutlich gestiegen und die Fläche wurde seit 2007 kaum ausgeweitet. Gerade in den letzten Jahren hat es deutliche Signale vom LEH gegeben, dass auch mit Blick auf Produktsicherheit mehr heimische Ware gewünscht wird. Auch die Verbraucher-Nachfrage nach deutschen Produkten steigt stetig. Das hat der Naturkost-Fachhandel bereits früh erkannt und kann mit besonderen Sorten und dem Bezug zum Erzeuger punkten (siehe Kasten), während im LEH und im Discounter meist anonyme Ware liegt.

Für LEH und Discounter gibt es nur wenige Zwischenhändler, bzw. Packbetriebe, die Öko-Kartoffeln vertreiben. Gerade in diesem Bereich sind der Wettbewerb und der Kampf um die Liefermöglichkeiten an einen großen Abnehmer besonders groß. Häufig wird dann über Niedrigpreisangebote von "Einzelkämpfern" versucht, ein zusätzliches Lager zu akquirieren. Der Preissturz bei konventionellen Kartoffeln hat sich auch auf die Öko-Ware ausgewirkt. Für Monika Tietke ist allerdings nicht nachvollziehbar, dass der Preis so verfällt: "Bei der derzeitigen Kartoffelfläche gibt es in der Regel keine Übermengen. Auch der Handel ist über solch niedrige Preise nicht glücklich, werden Bio-Produkte zu billig, verlieren sie an Glaubwürdigkeit."

Die Gründe für den Preissturz sind komplex

Schwierig wird es immer, wenn es um Ernteschätzungen geht, die zur neuen Saison als Grundlage zur Preisfindung dienen. Gibt es zu viele Kartoffeln, sinkt der Preis, über den sich die Marktteilnehmer zurzeit so vehement streiten. Wie kann es passieren, dass die Erntemengen so stark schwanken? In der einen Region war es während der Vegetationsperiode zu trocken, in der anderen zu feucht. Das heißt konkret, hier sind die Kartoffeln zu klein, dort zu groß. Teilweise gibt es auch Ernteausfälle. Die Feuchtigkeit führt dazu, dass die gefürchtete Krautund Knollenfäule die Kartoffelpflanzen vorzeitig abreifen lässt. Starkregen kann die Kartoffeln in den Dämmen freispülen, die dann, dem Sonnenlicht ausgesetzt, grün werden. Auch beim Roden kann es je nach Witterung Verluste geben.

Aus diesem Grund haben Tietke und die anderen Mitglieder des Bio Kartoffel Erzeuger Vereins Fakten geschaffen und Daten zusammengetragen. "Erst nach Ernteabschluss und den ersten Wochen der Ver-

marktung ist eine ernsthafte Prognose möglich. Nach einer Mengenerhebung von fast 2.000 ha der Bio-Kartoffelfläche relativiert sich das Bild der Übermenge der letzten Wochen deutlich. Der durchschnittliche Rohertrag bundesweit liegt bei ca. 27 t/ha, das sind zwei Tonnen mehr als im Schnitt der letzten zehn Jahre, doch der Anteil der vermarktbaren Ware ist deutlich geringer als im Vorjahr."

Am Ende wird es wohl eine durchschnittliche Ernte werden. Zwar sind die Bruttomengen höher als 2013, die Kartoffeln haben aber viele Mängel. Insgesamt scheint es in dieser Saison ähnlich viele Kartoffeln zu geben wie im Vorjahr.

Mögliche Trendwende in Sicht

Nach dem extremen Niedrigpreis scheint nun zumindest eine leichte Trendwende in Sicht. So klettern die Preise von unter 30 Cent wieder in Richtung 35 Cent pro kg. Im Vergleich zum Vorjahr ist das noch immer ein gewaltiger Preisunterschied. Viele lassen zunächst die Scheunentore zu und warten auf höhere Erzeugerpreise.

Jetzt hängt alles am Verbraucher. Wird viel verkauft, können Öko-Kartoffeln doch noch knapp werden und damit würde der Preise wieder ein Niveau erreichen, dass die Landwirte davon leben können.

Stefan Simon. Naturland Fachberatung

"Glückskartoffeln" vom Bodensee

Mit einer einfallsreichen Aktion hat es der Großhändler Bodan im vergangenen Jahr geschafft, den Absatz von Drillingen für seine Vertragsbauern zu verbessern und gleichzeitig Bewusstsein beim Verbraucher für die Produktion und die Schwierigkeiten des Anbaus zu schaffen.

"Können Kartoffeln glücklich sein?" lautete die provokante Frage auf den Bestellscheinen für die Fachhändler. Die Antwort: "In diesem Jahr wohl kaum." Denn 2013 sei die Kartoffelernte in Süddeutschland wegen der nass-kalten Witterung im Frühjahr extrem schlecht ausgefallen. Außerdem habe es viele kleine Kartoffeln, die als normale Ware nicht zu vermarkten seien, gegeben. "Aber deswegen wegschmeißen oder verfüttern?"

Es geht auch anders, so die Idee von Bodan. Gemeinsam mit Landwirten vom Bodensee und Fachhändlern riefen sie das Projekt "Glückskartoffel" ins Leben. "Klein, fein, fertig! Eine Kartoffel mit Mehrwert, die glücklich macht", war die Devise und zugleich der Anlass für die praktische Zusammenarbeit auf Augenhöhe. 1.548 Einheiten à 4 kg, also 6,2 t beste bio-dynamische Mini-Kartoffeln, kamen so dem menschlichen Verzehr zugute, statt als Schweinefutter in den Trögen zu landen.





NEU Handseifen Geschenk-Set mit Lavendel-, Rose- und Citrus-Duft. Drei Seifen für Hände, Gesicht und den ganzen Körper.

Wie anders? - Ganz anders! Denn im Alle Öle stammen zu 100 % aus kontrolliert venöl und Rosenblütensalze rhythmisiert. Mit Vergleich mit anderen Wasch- und Reini- biologischem oder biologisch-dynamischem diesen "balsamischen Zusätzen" werden Sogungsmitteln sind Sonett-Produkte frei Anbau. Sonett-Produkte werden ohne Gentech- nett-Produkte "geimpft". Damit wird allen von petrochemischen Tensiden und Enzy- nik und ohne Nanotechnologie sowie ohne Tier- Wasch- und Reinigungsmitteln ein Leben förmen. Sie enthalten auch keine künstliche versuche hergestellt. In einem Oloid-Mischer dernder lemniskatischer Bewegungsimpuls

Duft-, Farb- und Konservierungsstoffe werden Weihrauch, Gold, Myrrhe, Lorbeer, Oli- hinzugefügt. Sonett – so gut.













Widerstand gegen TTIP

Das letzte Wort ist noch nicht gesprochen



Neben gravierenden inhaltlichen Mängeln ist ein Kritikpunkt an den Freihandelsabkommen TTIP (USA und EU) sowie CETA (Kanada und EU) der undemokratische Weg, auf dem sie ausgehandelt werden. Von Beginn an saßen am Verhandlungstisch vor allem Industrielobbyisten. Die Einbeziehung der Verbraucherinnen und Verbraucher war nicht vorgesehen, wie auch die Ablehnung der Europäischen Bürgerinitiative (EBI) gegen die Abkommen durch die EU-Kommission im September zeigt.

ie EU-Kommission berief sich in ihrer Ablehnung auf eine rein verfahrenstechnische Position, die rechtlich auf äußerst wackligen Füßen steht. Während das Bündnis, gestärkt durch ein im Vorfeld eingeholtes Rechtsgutachten, aktuell eine Zulassung der Europäischen Bürgerinitiative vor dem Europäischen Gerichtshof (EuGH) erstreitet, startete die Online-Unterschriftensammlung am 7. Oktober selbstorganisiert. Der Widerstand geht also ungemindert weiter, bis Redaktionsschluss haben sich europaweit bereits 600.000 Unterstützerinnen und Unterstützer beteiligt. Am 11. Oktober fand ein europaweiter dezentraler Aktionstag statt, bei dem zusätzliche Unterschriften gesammelt wurden, die noch zu den Online-Unterzeichnungen hinzu addiert werden. Insgesamt benötigt eine EBI eine Millionen Unterschriften aus einem Viertel der EU-Mitgliedsstaaten.

Die selbstorganisierte Bürgerinitiative (sEBI) des Stop TTIP-Bündnisses ist furios gestartet. "Das ist ein deutliches Signal, wie sehr den Bürgerinnen und Bürgern das Thema auf den Nägeln brennt. Mit ihrer Unterschrift setzen sie ein Zeichen gegen Geheimverhandlungen und gegen die drohende Absenkung sozialer, ökologischer, rechtlicher und demokratischer Standards dies- und jenseits des Atlantiks", sagte Sascha Roth vom Steuerungskreis des Bündnisses. Das letzte Wort ist noch nicht gesprochen.

Marcel-Philipp Werdier 💠

Schule machen

Unterrichts-Thema (keine) Gentechnik

entechnik steht in den meisten Bundesländern auf dem Lehrplan. Zwar mangelt es nicht an Materialien, doch stammen diese häufig von industrie-nahen Organisationen und beleuchten vor allem die Chancen der Risikotechnologie. Gut, dass es alternative Angebote gibt: Das Portal www.schule-und-gentechnik.de liefert kritische Informationen zur Gentechnik in der Landwirtschaft, konkrete Unterrichtstipps für Lehrkräfte und eine verständliche Einführung für Schülerinnen und Schüler. Sie können ihr Wissen in einem Quiz testen, ihre Meinung zu aktuellen Debatten einbringen und nach Material, Radio- und Videobeiträgen für eigene Referate oder Projektarbeiten suchen.

Damit die richtigen Informationen auch dort ankommen, wo sie hingehören, braucht es unsere Lobby und Unterstützung. Im Ladenalltag beispielsweise kommen Sie bestimmt mit dem einen oder der anderen Lehrerin (Biologie, Naturwissenschaften, Religion/Ethik, Sozialkunde, etc.), vielleicht auch mit Schülern, ins Gespräch. Drücken Sie ihnen doch einen Informationsflyer – mit allen Adressen und Informationen zur kritischen Sicht auf die Gentechnik – in die Hand! Wir würden uns freuen, bestehende Netzwerke nutzen zu können, um auch Lehrkräfte, Schülerinnen und Schüler zu erreichen. Denn in den Schulen

wachsen die kompetenten Verbraucherinnen und Verbraucher von morgen heran!

Service

Einem Teil der BNN-Nachrichten liegt der Infoflyer bei. Falls Sie ihn nicht im Heft finden oder mehr bestellen möchten: Flyer und andere Infomaterialien können Sie kostenlos bestellen unter info@schuleund-gentechnik.de, Tel. 030-28482304.

Karin Ehrle-Horst, Informationsdienst Gentechnik 💠





Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg. Wir wollen das ändern.



Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg.

Du kannst das ändern.



Setzen Sie ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung. Die Infobroschüre können Sie zur Auslage für Ihre Kunden kostenlos bestellen unter zugutfuerdietonne.de/infobroschuere.



WIR HABEN'S DRAUF: ALLES BIO!

okoland



Erfolgreich etabliert: 100% Bio – exklusiv für den Fachhandel