

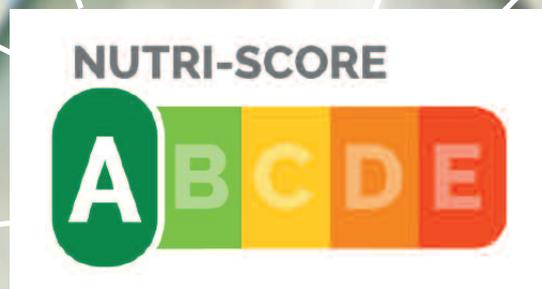
BNN 3/2020

nachrichten



Der Nutri-Score braucht Nachhilfe

Ein „Grün“ an der Lebensmittelampel garantiert noch keine gesunde Ernährung



„Bio für Alle – ja. Aber nicht um jeden Preis“
BNN zur Demeter-Mitgliedschaft von Kaufland

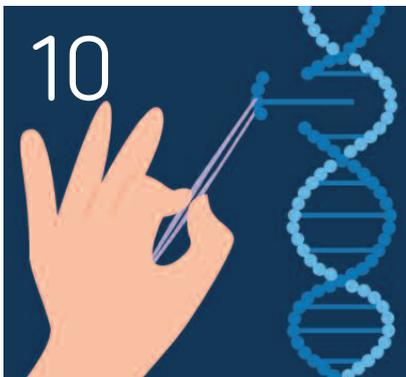
EU-Ökoverordnung im Praxiseck
Interview mit Dr. Günter Lach und Martin Rombach

„Auch neue Gentechnik ist Gentechnik – was denn sonst?“
Gastbeitrag von Harald Ebner (MdB, Bündnis 90/Die Grünen), Sprecher für Gentechnikpolitik

Inhaltsverzeichnis



08



10



21



22

BNN AKTUELL

Live & online: BNN-Mitgliederversammlung am 6. und 7. November 2020	04
Wir gratulieren! Ökotopia feiert 40-jähriges Jubiläum	04
BNN-Umfrage zur Lebensmittelrettung	04
„Bio für Alle – ja. Aber nicht um jeden Preis“ – BNN zur Demeter-Mitgliedschaft von Kaufland	05
Nachhaltig kühlen: Preise modernster Kühltechnik überreicht	05
Neu im BNN: Zahnheld UG, MONDOBIO – Handelsagentur für italienische Biolebensmittel und AS Premium Produktions & Vertriebs GmbH	06
ÖKO STATT EGO: Shop till you drop	07
EU-Öko-Verordnung im PraxiscHECK: Interview mit Dr. Günter Lach und Martin Rombach, Mitglieder des Wissenschaftlichen Beirats des BNN	08

FOKUS GENTECHNIK

„Auch neue Gentechnik ist Gentechnik – was denn sonst?“ Gastbeitrag von Harald Ebner (Bündnis 90/Die Grünen), Sprecher für Gentechnikpolitik	10
---	----

MITGLIEDER AKTUELL

Aktuelle Meldungen aus den Unternehmen: Landkrone Naturkost und Naturwaren, Rheinsberger Preussenquelle, Bohlsener Mühle, dennree, Moin Bio Backwaren, BIO PLANÈTE, Barnhouse, Kornkraft Naturkost, BIO COMPANY, BODAN, Bauck, Bioladen Klatschmohn, Byodo, Grell Naturkost Upländer Bauernmolkerei, Rinklin/Vita Naturmarkt und Cosmondial	12
---	----

FOKUS QUALITÄT

Der Nutri-Score braucht Nachhilfe: Ein „Grün“ an der Lebensmittelampel garantiert noch keine gesunde Ernährung	18
„Am besten mit regionalen und ökologischen Zutaten selber kochen“, Interview mit Sarah Wiener zu Nutri-Score und gesunder Ernährung	21

NETZWERKE

Traineeprogramm: Ausbildungsunternehmen gesucht!	22
„Macher trifft Markt“: Exklusiv für Einkaufsentscheider und junge Marken	23

Editorial

Liebe Leser*innen,

Sie halten die dritte Ausgabe der BNN-Nachrichten in diesem besonderen Jahr in Händen. In diesen Tagen geht der Sommer zu Ende und damit eine Zeit, die sich für viele beinahe wieder normal angefühlt hat: Im Juni kamen immer mehr Lockerungen, dann war Urlaub doch noch möglich, auch außerhalb Deutschlands, viel soziales Leben hat draußen stattgefunden. Mit dem Ende der Urlaubszeit gewinnt die Pandemie nun neu an Dynamik. Damit beginnt nun wieder eine Zeit der Ungewissheit. Es ist schwierig, Pläne zu machen, selbst für ein paar Wochen im Voraus.

Hält die Ungewissheit den Lauf der Welt auf? Im Gegenteil, wie viele Themen dieser Ausgabe zeigen:

Der Nutri-Score ist dabei, letzte Hürden zu nehmen; aller Voraussicht nach wird er im November kommen. Der BNN hat ein Positionspapier erarbeitet, das deutlich macht, dass der aktuell angewandte Algorithmus aus Sicht der Biobranche wichtige Fragen unbeantwortet lässt (Seite 18). Ab Herbst werden wir uns damit gezielt in den politischen Prozess einmischen. Wir haben außerdem mit Sarah Wiener über das neue Label und die Prinzipien gesunder Ernährung gesprochen. Ihr Fazit: „Am besten mit regionalen und ökologischen Zutaten selber kochen“ (S. 21).

Auch die politische Diskussion rund um Gentechnik hat sich wieder intensiviert und beschleunigt. Nach dem Willen der Gentechnik-Lobby soll „neue Gentechnik“ weitestgehend

dereguliert werden, obwohl es ein eindeutiges Urteil des EuGH aus 2018 gibt. Aktuelle Umfragen zeigen, dass die Menschen weniger denn je Gentechnik im Essen wollen. Und vor allem wollen sie wissen, wo sie NICHT drin ist. Gentechnik ist ein zentrales Thema für die GRÜNEN. Deshalb haben wir Harald Ebner, Mitglied des Bundestags, um einen Beitrag zur Position seiner Fraktion gebeten (S. 10).

Die Umsetzung der EU-Öko-Verordnung soll nach dem ursprünglichen Zeitplan am 1. Januar 2021 in Kraft treten. Schon vor der Corona-Pandemie war die EU-Kommission mit ihrem Zeitplan deutlich in Verzug. Die vergangenen Monate haben das noch verschlimmert. Das bedeutet vor allem eine erhebliche Unsicherheit für die Unternehmen, die die neuen Regelungen in der Praxis anwenden sollen. Wir haben uns deshalb gemeinsam mit dem BÖLW und anderen Partnerverbänden für eine Verschiebung um ein Jahr stark gemacht. Dafür gibt es vorsichtig optimistisch stimmende Signale aus Brüssel, eine offizielle Bestätigung der Verschiebung steht allerdings noch aus. In der Zwischenzeit ist das Interview mit Dr. Günter Lach und Martin Rombach, zwei hoch geschätzten Mitgliedern des wissenschaftlichen Beirats im BNN, zum Praxisccheck der EU-Öko-Verordnung lesenswert (S. 8).

Zusätzlich haben wir wieder zahlreiche spannende Unternehmensmeldungen im Programm und wir freuen uns, neue Mitglieder im BNN begrüßen zu können (S. 6 u. ab S. 12). Last but not least betreffen diese bewegenden



Zeiten auch den Verband: Eben weil so vieles derzeit offen ist, planen wir die Mitgliederversammlung im November mindestens hybrid – also sowohl digital als auch mit Präsenzelementen (S. 4). Das ist eine weitere neue Herausforderung in diesem an Herausforderungen und Neuem so reichen Jahr. Wir nehmen sie an und engagieren uns weiter: Für mehr Nachhaltigkeit und Ökologie. Für 100 Prozent Bio. Und für einen lebendigen Verband.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine interessante Lektüre, viel Gesundheit und weiterhin viel Kraft für alles Kommende.

Herzlich Ihre

Kathrin Jäckel

Impressum

BNN Nachrichten: Mitgliederzeitschrift des BNN für die Naturkost- und Naturwarenfachbranche // erscheint viermal im Jahr // Druckauflage 1.000 // Herausgeber: Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e.V., Michaelkirchstraße 17/18, D-10179 Berlin, Tel: +49 (0)30/847 12 24 44, E-Mail: kontakt@n-bnn.de, Internet: www.n-bnn.de // Vi.S.d.P.: Kathrin Jäckel // Redaktion: Hans Kaufmann, Dirk Müller, Dorothee Quarz, Marion Schlage (Chefredaktion) // Autoren und Autorinnen dieser Ausgabe: Harald Ebner, Kathrin Jäckel, Hans Kaufmann, Katja Niedzwiezky, Dirk Müller, Marion Schlage, Dorothee Quarz // Gestaltung: Martina Puchalla für Zitrusblau, Berlin // Fotorechte für alle Fotos der Seiten 12–17 liegen bei jeweiligen Unternehmen, wenn nicht anders vermerkt / Fotorechte ohne Angabe auf den übrigen Seiten: BNN e.V. // Titelfoto: © unsplash/Nathalia Rosa // Nachdruck oder Verbreitung, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion // Inserenten dieser Ausgabe: Sonett (S. 23) und Ökoland (U4).

Redaktionelle Anmerkung: Aus Gründen der Geschlechtergerechtigkeit gendern wir mit Sternchen*, sofern nicht weibliche und männliche Sprachformen zusammen genannt werden. Das Sternchen verweist zugleich aber auf andere Geschlechter, die sich weder männlich noch weiblich definieren. Namentlich gekennzeichnete Gastbeiträge stellen Meinungsbeträge dar, die nicht unbedingt der Meinung der Redaktion entsprechen.

Druck und Papier: CO₂-neutraler Druck mit mineralölfreien Druckfarben, Papier: 100% Altpapier (EU Ecolabel, Blauer Engel)

Live & online: BNN-Mitgliederversammlung am 6. und 7. November 2020

Die BNN-Mitgliederversammlung wurde wegen der Corona-Pandemie auf den **6. und 7. November 2020** verschoben. Eine repräsentative Umfrage bei den Mitgliedern zur Art der Durchführung der Veranstaltung im Juli hatte zum Ergebnis, dass sich etwa die Hälfte der Teilnehmer*innen der Befragung für eine Präsenzveranstaltung, die andere Hälfte für eine rein digitale Veranstaltung ausgesprochen haben.

Als Reaktion auf das Ergebnis und um möglichst allen Wünschen unserer Mitglieder gerecht zu werden, hat der Vorstand entschieden, die Mitgliederversammlung in diesem Jahr erstmals als Hybridveranstaltung in Berlin durchzuführen.

Konkrete Informationen zur Durchführung der Veranstaltung im Rahmen gültiger Hygiene- und Verhaltensvorschriften sowie zu den Teil-

nahmefähigkeiten für unsere Mitglieder geben wir rechtzeitig bekannt. Eine entsprechende Vorankündigung mit Hinweisen zu den Fristen erhalten unsere Mitglieder Anfang/Mitte September.

Wir freuen uns auf eine rege Teilnahme bei diesem Pilotprojekt, ob live oder im Netz!

Ökotopia feiert 40-jähriges Jubiläum

Vor 40 Jahren entstand in Berlin das Kollektiv Ökotopia – gegründet von zwölf Idealist*innen. Seither zählt Ökotopia zu den Bio- und Fair Trade-Pionier*innen für Tee und Kaffee. Lange bevor bekannte Fair-Trade-Siegel entstanden, war das Unternehmen Mitbegründer*in erster fairer Einkaufsgemeinschaften und setzte so Standards. Von Anfang an als solidarischer Handel aufgestellt, war der Schritt, rein ökologische Produkte anzubieten, nur konsequent. Seitdem hat sich viel verändert. Das Solidari-

tätsprinzip ist jedoch nach wie vor Leitlinie des Unternehmens, denn alle Beteiligten sollen von der Wertschöpfung des Warenkreislaufs profitieren. Also werden Gewinne in die Förderung von Ökolandbau- und Sozialprojekten der Partner in aller Welt und in die Weiterentwicklung des Unternehmens investiert. Das bedeutet: der Betrieb gehört sich selbst, es gibt keine externen Kapitalgeber*innen, denen man verpflichtet ist. Gewinne fließen stets in die Firma zurück.

Heute importiert und handelt das Unternehmen bundesweit über 150 Tee- und Kaffeespezialitäten in bester Bio-Qualität und wächst seit Jahren kontinuierlich.

Wir gratulieren Ökotopia zum 40-jährigen Jubiläum und bedanken uns für die 13-jährige BNN-Mitgliedschaft von Ökotopia und für das Engagement von Franziska Geyer, die seit vier Jahren den Verband als Rechnungsprüferin unterstützt.

BNN-Mitgliederumfrage zur Lebensmittelrettung

Für die Reduzierung bzw. Vermeidung von Lebensmittelverschwendung werden in der Biobranche schon seit Jahren viele gute Ideen und Konzepte umgesetzt, die insbesondere im Bio-Groß- und Einzelhandel mittlerweile zur täglichen Routine gehören. Um das Verbesserungspotential, aber auch mögliche Hürden zu erfassen, hat der BNN im Juli seine Mitglieder aus Groß- und Einzelhandel zu ihren Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen befragt. Wir wollten wissen, wie die Unternehmen damit umgehen, welche verschiedenen Wege verfolgt werden und wo wir unsere Mitglieder im Bemühen, möglichst umfassend Lebensmittelverluste zu vermeiden, unterstützen können.

Von den 45 Groß- und Einzelhändler*innen, die sich an der Umfrage beteiligt haben, gaben alle Unternehmen an, mit verschiedensten Maßnahmen der Lebensmittelverschwendung vorzubeugen. Sei es über den preisreduzierten Verkauf, das Verschenken an Mitarbeiter*innen und Kund*innen, der Weiterverarbeitung im eigenen Bistro oder der eigenen Kantine oder auch durch eine knappere Kalkulation der Frischeware, sodass möglichst wenig übrig bleibt. Begleitet werden diese Maßnahmen durch eine entsprechende Kundenkommunikation (wie zum Beispiel zur Haltbarkeit, Verarbeitung und Lagerung), durch die Optimierung von Einkaufsentscheidungen, Logistik und Lieferkette im Vorfeld sowie auch beispielsweise durch die

Vermarktung von nicht genormtem Obst und Gemüse.

Alle befragten Großhändler*innen gaben an, unverkaufte Lebensmittel an soziale Einrichtungen oder Organisationen wie beispielsweise Foodsharing, die Tafel oder Too Good To Go weiterzureichen. Im Einzelhandel taten dies 50 Prozent der Befragten. Auf alle Rückmeldungen aus beiden Handelsstufen bezogen, lässt sich feststellen, dass insgesamt gut 50 Prozent der nicht verkauften Lebensmittel durch die verschiedenen Maßnahmen gerettet werden.

„Bio für Alle – ja. Aber nicht um jeden Preis“

BNN zur Demeter-Mitgliedschaft von Kaufland

Der Lebensmittel-Discounter Kaufland ist durch den Abschluss eines Markennutzungsvertrags dem Bio-Anbauverband Demeter als Mitglied beigetreten. Genauso wie andere Discounter des Lebensmitteleinzelhandels hat auch Kaufland das Potential von Bio-Lebensmitteln für sich entdeckt. Denn durch das gestiegene Bewusstsein der Verbraucher*innen für eine nachhaltige, klima- und umweltschützende Lebensweise sind auch Bio-Lebensmitteln in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Unter dem Titel „Bio für Alle – ja. Aber nicht um jeden Preis“ haben wir dazu öffentlich Stellung bezogen und die neue Handelspartnerschaft zwischen Demeter und Kaufland kritisch bewertet. Wir sehen hier die Gefahr, dass die Glaubwürdigkeit der ganzen Bio-Branche und die Werte für die sie einsteht, auf dem Spiel stehen. Denn im Bio-Fachhandel sehen viele alleiniges Wachstum volkswirtschaftlich und gesellschaftspolitisch kritisch. Entlang der Wertschöpfungskette, bestehend aus ökologischer Landwirtschaft, handwerklicher Verarbeitung und den Fachhandelstufen Groß- und Einzelhandel arbeiten sie fair, partnerschaftlich und auf Augenhöhe zusammen.



Screenshot der Kaufland-Website (Teilansicht), 20.8.2020

Die Ziele: beste Qualität und größtmögliche Nachhaltigkeit. Aus unserer Sicht sind dies Ziele, denen sich ein national agierender Handelsriese in der Regel nicht unterordnet.

Nach Angaben von Demeter soll Kaufland durch die Mitgliedschaft dazu verpflichtet werden, die Qualitäts- und Fairplay-Vorgaben von Demeter für den Handel einzuhalten. In unserer Stellungnahme appellieren wir daher daran, dass Demeter die Einhaltung dieser Kriterien genau prüft und Verstöße ahndet. Denn aus unserer Sicht sind diese Vorgaben ein zentraler Bestandteil der Wertschöpfungskette der Bio-Branche.

Die Diskussion um die Zusammenarbeit mit dem LEH wird innerhalb der Branche weiter intensiv geführt. In einer Blitzumfrage von BioHandel befürchteten fast 80 Prozent der Teilnehmer*innen, dass Demeter der Bio-Branche mit der Aufnahme von Kaufland schaden könne. Laut BioHandel befürchteten viele, „der Lebensmittelhändler könnte seine Marktmacht missbrauchen und sehen die Demeter-Grundsätze (dadurch) gefährdet“.

Der BNN wird die Handelspartnerschaft zwischen Demeter und Kaufland zukünftig weiter kritisch beobachten.

Hans Kaufmann

Nachhaltig kühlen: Preise modernster Kühltechnik überreicht

Große Freude bei Renate Haller vom Bioladen Haller aus Rodgau: Passend zum Beginn des Sommers konnte die hessische Bioladnerin ihre neue Eiskremtruhe mit modernster, nachhaltiger Kühltechnik in Betrieb nehmen. Überreicht wurde ihr der Gewinn von Britta Pätzold, Projektleiterin im EU-Projekt „Refrigerants, Naturally! for LIFE“ (kurz RefNat4LIFE) und Jürgen Thomas von Carrier Kältetechnik Deutschland. Haller ist eine von fünf glücklichen Gewinner*innen einer Verlosung zu einer Online-

Umfrage, die der BNN e.V. im deutschen Bio-Fachhandel durchgeführt hat. Als Projektpartner im EU-finanzierten RefNat4LIFE-Projekt verfolgt der BNN mit seinem Engagement das Ziel, Unternehmen der Biobranche auf dem Weg zu klimafreundlicher Kühlung zu unterstützen. Im internationalen Rahmen geht es darüber hinaus um die Einführung von Alternativen zur Kühlung bei Betreibern von Kälte-, Klima- und Wärmepumpenanlagen wie auch im Kälteanlagenbauerhandwerk.



Bioladnerin Renate Haller und Britta Pätzold, Projektleiterin im RefNat4LIFE-Projekt vor der neuen Eiskremtruhe, die durch klimafreundliche natürliche Kühlmittel betrieben wird.



Zahnheld UG

Schon bevor sie im letzten Jahr die Marke Orbimed übernommen haben, hat sich das junge Unternehmen als Hersteller von Mundpflegeprodukten in der Biobranche einen Namen gemacht. Einblick in die Entwicklung von Zahnheld gibt uns Geschäftsführer Fabian Bentz: „Zahnheld entstand 2015 aus einem Mangel: Wir haben ewig gesucht und nix gefunden. Sowohl im Web als auch in echten Märkten fanden wir nicht das, was wir wollten. Eine elektrische Zahnbürste, die cool und nachhaltig ist und die wir dadurch gerne nutzen. Sie sollte darüber hinaus möglichst viele ökologische Gesichtspunkte abdecken, wie eine lange Akkulaufzeit und eine Verpackung rein aus Papier und Pappe. Doch was ist eine elektrische Zahnbürste ohne die passende Zahncreme? Mit der Zahncreme Orbimed ist uns die perfekte Ergänzung gelungen! Alle Sorten beinhalten Kurkuma, Xylitol, Carnaubawachs und Kokosöl. In der Kombination mit unserer Schallzahnbürste „Gero“ ist sie die erste ganzheitlich ökologische Zahnpflege im deutschsprachigen Raum. 2021 werden wir mit der Viviendo GmbH weitere naturkosmetische Produkte auf den Markt bringen. Unsere Vision ist, die Plastikflut in jedem Badezimmer durch ökologisch sinnvolle Körperpflege- und Drogerieprodukte zu reduzieren. Als Unternehmen stellen wir den Status Quo für Verpackungen und Inhaltsstoffe auf den Kopf, um wert- und nachhaltige Produkte anbieten zu können – denn wir haben nur diesen einen Planeten.“ <https://zahnheld.de>

Neu im BNN



MONDOBIO – Handelsagentur für italienische Biolebensmittel

Seit mehr als 15 Jahren importiert und betreut MONDOBIO hochwertige italienische Biolebensmittel von ausgewählten italienischen Erzeugern im deutschen und europäischen Biomarkt. Das Unternehmen mit Sitz in München wird von Salvatore Zaparrata seit 2006 geführt. Zu den angebotenen Produkten gehören Antipasti, Aufstriche, Pasta, Reisgerichte, Öle, Tomaten, Hülsenfrüchte, Süßigkeiten und einige mehr, darunter auch viele glutenfreie Produkte.

Neben der Eigenmarke Morisco (Schokolade und Pralinen) hat MONDOBIO weitere Bio-Marken, wie Casolare Bio, Iris, Fraccaro, Bio Organica Italia sowie Pastificio Artigianale Leonardo Carasai, zumeist von spezialisierten, traditionellen Familienbetrieben und Bio-Kooperativen, im Programm. Darüber hinaus bietet die Vertriebsagentur italienischen Manufakturen weitere Serviceleistungen, wie Hilfestellung bei der Entwicklung und Einführung innovativer neuer Produkte, Marktanalysen sowie technische Beratung an.



AS Premium Produktions & Vertriebs GmbH

Wieder Mitglied im BNN ist seit August der Bio-Hersteller von Original Nürnberger Lebkuchen und Bratwürsten. Für Eigentümer und Geschäftsführer Stefan Aster sind die regionalen Bio-Spezialitäten aus der fränkischen Heimat seit eineinhalb Jahrzehnten Passion. „Am besten beschreibt man Stefan Aster wohl als weltoffenen Ur-Franken. In dem gebürtigen Nürnberger schlagen zwei Herzen – eins für die Entdeckung der ganzen Welt und eins für die Bewahrung der Nürnberger Originale.“ Zunächst als international agierender Exportmanager erfolgreich, fasst er vor rund 15 Jahren den Entschluss, seine zwei liebsten Nürnberger Spezialitäten in bester Bio-Qualität, ohne Massentierhaltung und so natürlich wie möglich herzustellen. So entstanden die Nürnberger Bio Originale mit ihren Original Nürnberger Bio Rostbratwürsten und den Original Nürnberger Bio Elisen-Lebkuchen, die bundesweit über den Bio-Fachhandel vertrieben werden.

Weitere Informationen: www.nuernberger-bio-originale.de

Shop till you drop

Unser Öko statt Ego Webshop

ist für alle Kampagnenpartner*innen 24 Stunden geöffnet! Ganz ohne Warteschlangen, Abstandsregeln, Mund- und Nasenschutz. Wir haben so viele aussagestarke Artikel im Angebot, mit denen Öko statt Ego in die Läden und damit zu all unseren potentiellen Weltverbesserern, nämlich direkt zu den Kund*innen kommt!



**Gutes Einkaufen
für eine bessere Welt.**

WIR VERÄNDERN DIE WELT.

Schon vor Tschemobyl, BSE und Gentechnik im Essen. **Und wir hören nicht auf damit.** Wir stehen nicht still, wir gehen weiter. Weil noch viel zu tun ist. Die Zeit wird knapp.

*Wir lieben
das Leben.*

**Wir lieben
die Natur.**

Wir wollen, dass sie gesund ist. Wir wollen gesunde Lebensmittel. Für alle. **Deshalb übernehmen wir Verantwortung.** Für unseren Planeten. Für die Menschen, die auf ihm leben. Für Tiere und Pflanzen. Für Boden, Luft und Wasser. Hier vor deiner Haustür, **hier in Deutschland und überall auf der Welt.**

WIR FINDEN RESPEKT GUT.

Vom Acker
bis zum Teller.

Das ist oft unbequem.
Aber das ist okay.

Unbequem können wir.

**WIR HABEN NUR ZUSAMMEN DIE
KRAFT, DIE WIR JETZT BRAUCHEN.**

**WIR BRAUCHEN
DICH**

Wir wollen den kommenden Generationen etwas Besseres hinterlassen. Ausgelagerte Böden, vergiftete Luft und verkümmerte Vielfalt sind keine Optionen.

Wir sind Weltverbesserer. Für uns ist Nachhaltigkeit mehr als ein Schlagwort. Wir sind lieber konsequent als mal eben schnell reich. Wir sind vorne. Wir sind nicht perfekt. Wir hinterfragen Dinge. Wir lernen. Wir hören nicht auf, nach Lösungen zu suchen. **WIR SIND DIE ÖKOS.**

WEBSHOP



SONDERAKTION

Für alle Bio-Einzelhändler*innen, die auch dabei sein möchten:

Wer sich bis zum **15. Oktober 2020** als Kampagnenpartner*in anmeldet, erhält neben dem üblichen Starterpaket eine Schürze, die passende Mund-Nasenbedeckung und noch viele kleine Überraschungen kostenfrei zugeschickt.

Es genügt eine kurze E-Mail mit dem Stichwort **ICHBINDABEI** an team@oekostattego.de.

Print Produkte



Textilien & Accessoires



Give aways

„Öko statt Ego“ ist eine Initiative von Bioläden, Biosupermärkten, Biohersteller*innen und Biogroßhändler*innen.

oekostattego.de

EU-Öko-Verordnung im Praxischeck

Interview mit Dr. Günter Lach und Martin Rombach,
Mitglieder des Wissenschaftlichen Beirats des BNN

Was bedeutet die neue EU-Öko-Verordnung in der Unternehmenspraxis konkret? Über neue Pflichten und Rechte für Lebensmittelunternehmen und die Tücken von Rückstandsproben haben wir mit Martin Rombach und Dr. Günter Lach gesprochen.

Sie haben gemeinsam mit drei weiteren Autoren ein Manual veröffentlicht, das die am häufigsten diskutierten Aspekte der neuen Öko-Verordnung – die am 1. Januar 2021 in Kraft treten sollte, womöglich aber um ein Jahr verschoben wird – praxisnah einordnet.

Sie haben im Mai dieses Jahres ein Manual zur neuen EU-Öko-Verordnung veröffentlicht. Wo gab es aus Ihrer Sicht Klärungsbedarf?

Martin Rombach: Das erste Manual zum Rückstandsmanagement in Unternehmen und Kontrollstellen war aus dem Jahr 2006 und damit natürlich nicht mehr aktuell. Durch die Revision der EU-Öko-Verordnung ergeben sich neue Fragen: Wie lässt sich die Verordnung in unserem Umfeld der chemiebetriebenen Landwirtschaft und mit vielen Rückständen in der Umwelt anwenden? Gemeinsam mit fünf Autoren aus verschiedenen Fachbereichen und mit einer Förderung aus dem Bundesprogramm BÖLN haben wir dann versucht, diese Fragen für die Kontroll- und Betriebspraxis zu beantworten.

Günter Lach: Viele Lebensmittelhersteller, -händler und Lageristen fragen nach Leitfäden, wie man sich in dem Konstrukt der Öko-Verordnung künftig bewegen soll. Unser Ansatz war es, aus der Praxis heraus zu klären, was die Verordnung konkret bedeutet. Zum Beispiel: Wo, wie und wie oft muss ich Proben nehmen? Diese Fragen sind in der Öko-Verordnung so erst mal ungeklärt und wir haben versucht, das in unserem Manual zu beantworten.

Welche Aspekte sind dabei für ökologische Lebensmittelhersteller und den Handel besonders relevant?

Martin Rombach: Da gibt es drei zentrale Aspekte: Was kann man an Rückstandsfreiheit überhaupt erwarten in einer Umwelt, die durch die konventionelle Landwirtschaft geprägt ist? Wie beeinflusst die Entnahme der Probe und die Analytik das Ergebnis? Was bedeutet es, dass die Rechte und die Verantwortung des Unternehmens sehr gestärkt wurden?

Günter Lach: Bei den Rückstandsproben lag der Fokus bisher sehr stark auf der Laboranalytik. Das birgt aber die Gefahr, dass die Ergebnisse nicht aussagekräftig sind, denn inzwischen gibt es zwar sehr präzise Messergebnisse der Labore, die Tücken liegen aber in der Probenahme. Dazu gibt es kaum Vorgaben. Da haben wir jetzt auch nicht die eine Lösung gefunden, aber wir haben Lösungsansätze im Manual diskutiert und wir sind, wie ich glaube, zu einigen neuen und guten Ansätzen gekommen.

In einem inzwischen überholten Entwurf der neuen EU-Öko-Verordnung wurde ein fixer Wert von 0,01mg/kg für nicht zugelassene Stoffe festgeschrieben. Was hätte das in der Praxis bedeutet, wenn ein Grenzwert mit der Verordnung eingeführt worden wäre?

Martin Rombach: Ein Messwert spiegelt nicht die tatsächlichen Verhältnisse in der Breite ab – das ist eine Illusion, von der man sich verabschieden muss. Eine Kontamination ist immer zufällig: Je nachdem, wo in der Ware die Probe entnommen wird, ist der Kontaminationsgehalt unterschiedlich. Keine Probe kann die Beschaffenheit eines Lebensmittels an jeder beliebigen Stelle abbilden. Deswegen ist die Prozesskontrolle nach wie vor das Mittel der Wahl: Hier wird der Waren-Weg verfolgt statt nur am Ende drauf zu schauen und zu entscheiden, ob es bio ist oder nicht.

Ist denn dann die Kontrolle des Endprodukts überhaupt sinnvoll?

Günter Lach: Ja, in dem Sinne, dass das Bio-Produkt die Anforderungen der lebensmittelrechtlichen Verordnungen erfüllen muss und das natürlich überprüft werden muss, und zwar am Endprodukt.

Darüber hinaus ist der BNN-Orientierungswert ein Ansatz, der sich seit 18 Jahren bewährt hat und über die gesetzlichen Anforderungen hinausgeht. Wenn die Probe über dem Orientierungswert liegt, wird die Ware zumeist



geblockt und es wird nach dem Grund der Kontamination gesucht, und zwar im Prozess der Herstellung: Ist es ein nicht beeinflussbarer Umstand, der dazu geführt hat oder wurde gegen die EU-Ökoverordnung verstoßen? Im BNN-Monitoring wird explizit nach Problemen mit Pestiziden gesucht, um sie dann lösen zu können.

Martin Rombach: Dabei steht auch der Aspekt im Mittelpunkt, dass Verbraucher*innen zu Recht erwarten, dass bei einem Bio-Produkt keine Pestizide in der gesamten Produktion verwendet werden. Das ist in der Kontrollverordnung als Prinzip der „Lauterkeit“ beschrieben – Bio-Unternehmer*innen müssen dafür sorgen, dass das Produkt alle Vorschriften erfüllt.

Ein anderer Stoff, der in der Bio-Branche für viel Wirbel sorgt, ist die Phosphonsäure. Lange Jahre war sie als Pflanzenstärkungsmittel im Bio-Anbau zugelassen, seit 2013 ist sie als Pestizid eingestuft und damit in der Bio-Landwirtschaft verboten. Der Orientierungswert des BNN liegt bislang hier bei 0,05 mg/kg, ein anderer Verband hat hier den Wert 0,2 mg/kg empfohlen. Wie kommen diese unterschiedlichen Einschätzungen zustande?

Günter Lach: Da wurden zwei ganz unterschiedliche Ansätze verfolgt. Der BNN hat sich bisher an der Bestimmungsgrenze der Labore, die für Phosphonsäure lange Zeit bei 0,05 mg/kg lag, orientiert. Basierend auf der Auswertung einer großen Anzahl anonymisierter, aktueller Datensätze aus verschiedenen Laboren ist nun jetzt ein neues Factsheet erarbeitet worden, das in den nächsten Wochen veröffentlicht werden soll und eine solide wissenschaftliche Beurteilungsgrundlage bieten wird. Das Ziel ist es, dass der Phosphonsäure-Wert in Bioprodukten insgesamt abnimmt. Dafür müssen wir einen Anreiz schaffen.



Dr. Günter Lach (oben links), Chemiker, beschäftigt sich seit über 30 Jahren mit Analytik und Bewertung von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln. Er war 15 Jahre als Laborleiter tätig und ist seit 2005 als Partner in der Lach & Burns Partnerschaft beratend tätig.



Martin Rombach (unten links), Geschäftsführer und Kontrollstellenleiter der Prüfgesellschaft ökologischer Landbau mbH und Vorstand im Bundesverband der Öko-Kontrollstellen.

Beide sind Gründungsmitglieder des wissenschaftlichen Beirats des BNN. Der wissenschaftliche Beirat berät den Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V. ehrenamtlich in analytischen Fragestellungen. Als weiterer Experte gehört Prof. Dr. Thomas Simat von der Technischen Universität Dresden dem Beirat an.

Gemeinsam mit dem BNN haben Sie das Verfahren der Laborerkennung überarbeitet. Was war der Anlass und was ist neu?

Günter Lach: Das BNN-Laboranerkennungsverfahren gibt es seit 15 Jahren; 2014 wurde es zuletzt überarbeitet. Seitdem gab es erhebliche analytische Entwicklungen. Zum Beispiel hat Glyphosat in den letzten Jahren einen ganz anderen Stellenwert erhalten. 2014 wurde Glyphosat noch kein wirklich großes Thema. In den neuen Leitlinien haben wir Glyphosat jetzt als einen der maßgeblichen Parameter mit aufgenommen. Auch andere polare Pestizide haben sich in den letzten Jahren als sehr relevant herausgestellt und die Labore haben ihre Analytik ausgebaut. Bei den sauren Herbiziden wurde vor einigen Jahren ein weiterer Analyseschritt eingeführt, so dass sie erstmals quantitativ korrekt bestimmt werden.

Den Bereich der Kontaminanten haben wir neu organisiert, denn hier macht die Unterscheidung nach Produktgruppen keinen Sinn. Neu aufgenommen haben wir die Alkaloide,

weil die gerade bei den Kräuter-, Gewürz-, Tee- und Honigproduzenten eine wichtige Rolle im Bezug zur Lebensmittelsicherheit spielen. Honig- und Bienenprodukte haben wir im Bereich der Pestizide neu aufgenommen, weil diese mehr und mehr im Fokus stehen.

Inzwischen sind über 40 Labore europaweit durch den BNN anerkannt. Bei diesen ist klar: Hier können BNN-Mitglieder ihre Proben kompetent und zuverlässig analysieren lassen.

Vielen Dank für das Gespräch!

Interview: Dorothee Quarz

Das Manual „Laboranalyse und Pestizidrückständen im Kontrollverfahren für den ökologischen Landbau im Rahmen der neuen EU-Öko-Verordnung“ kann in deutscher und englischer Sprache unter www.oeko-kontrollstellen.de heruntergeladen oder als Print-Ausgabe bestellt werden.

Auch neue Gentechnik ist Gentechnik – was denn sonst?

Gastbeitrag von Harald Ebner, Mitglied des Bundestages
(Bündnis 90/Die Grünen) – Sprecher für Gentechnikpolitik

Neue Gentechnik regulieren!

Der BNN e.V. lehnt den Einsatz von Gentechnik in der Land- und Lebensmittelwirtschaft grundsätzlich ab und fordert die als „Genome Editing“ bekannten neuen gentechnischen Verfahren gesetzlich eindeutig als solche zu bewerten und zu regulieren. Mehr dazu in dem aktuellen BNN-Positionspapier „Neue (Gen-)Techniken in der Pflanzenzüchtung“ auf <https://n-bnn.de/downloadbereich>.



Die Debatte um Gentechnik nimmt neue Fahrt auf, seit „neue“ Gentechniken wie CRISPR/Cas in der Welt sind. Breit wird über Chancen und Risiken und einen adäquaten Umgang mit den Techniken diskutiert. Der Bogen ist weit gespannt zwischen Faszination, Begeisterung, Hoffnung und Sorge um mögliche Kontaminationen und negative ökologische und soziale Folgen.

Im Zentrum grüner Technologiebewertung stehen dabei stets Vorsorgeprinzip und Umkehrbarkeit. Diese Prioritäten haben die Bundestagsfraktion und die Grünen im Europäischen Parlament durch ihre im Juni veröffentlichten Positionspapiere bestätigt. Besonders wichtig für die Bewertung alter wie neuer Gentechnik ist die Unterscheidung zwischen der Anwendung in offenen oder geschlossenen Systemen. Forschung und Nutzung in geschlossenen Systemen mit kontrollierbaren Faktoren und Sicherheits-schleusen weisen eine ungleich größere Beherrschbarkeit auf, als die Freisetzung in offene Systeme, wo sich gentechnisch veränderte Organismen (GVO) unkontrolliert in der Umwelt ausbreiten und auskreuzen können und damit nicht mehr rückholbar sind. Deshalb ist gerade hier eine breite interdisziplinäre Betrachtung notwendig. Wir dürfen sie nicht allein den Biotechnolog*innen überlassen. Denn neben den im Labor messbaren Eigenschaften eines Organismus spielen Evolutionsbiologie, ökologische Wechselwirkungen und marktbedingte sozioökonomische Entwicklungen eine zentrale Rolle.

Die Erfahrungen der letzten Jahrzehnte zeigen, wie wichtig die strenge Regulierung von GMO mit Kennzeichnung, Monitoring und Standort-

register für die Rückverfolgung, den Erhalt der Wahlfreiheit und den Schutz der gentechnik-freien Landwirtschaft ist.

Verbraucher*innen müssen weiterhin das Recht haben, zu wissen, was drin ist. Und Aufgabe der Politik ist es, diese Wahlfreiheit und Transparenz sicherzustellen. Es geht darum, Entscheidungsfreiheit zu ermöglichen. Auch müssen Bäuerinnen und Bauern, die gentechnikfrei wirtschaften, vor Kontaminationen und Auskreuzungen auf ihren Äckern geschützt werden. Und das gilt auch für alle neuen Methoden der Gentechnik. Denn selbstverständlich ist und bleibt ein gentechnischer Eingriff „Gentechnik“, egal ob jemand „Züchtungsmethoden“ drüberschreibt, um das zu kaschieren. Das hat auch der Europäische Gerichtshof (EuGH) 2018 bestätigt.

Aktuell wird nun von verschiedenster Seite versucht, auf EU-Ebene eine Deregulierung der neuen Gentechniken zu erreichen. Ziel der Initiativen von Wirtschafts- und Biotechnologie-seite ist, dass GMO, die mit neueren Methoden geschaffen wurden, nicht mehr als GMO reguliert würden. Also keine Kennzeichnung, kein Monitoring, kein Standortregister.

Das aber ist unverantwortlich gegenüber zukünftigen Generationen, die diese Entscheidungen in der Zukunft nicht mehr umkehren können und es missachtet rund 80 Prozent der Menschen, die Gentechnik auf Acker oder Teller ablehnen. Wer heute die neueren gentechnischen Verfahren aus der regulativen Kontrolle entlässt, nimmt kommenden Generationen Entscheidungsfreiheit und handelt dem primärrechtlich verankerten Vorsorgeprinzip zuwider.

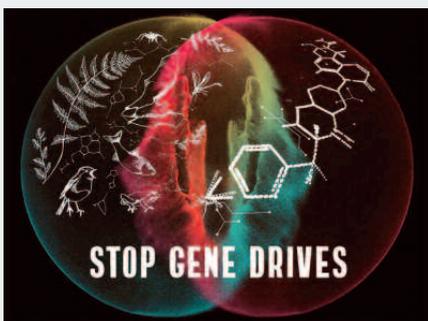
Regulierung mit Rückverfolgbarkeit, Erkennbarkeit und Kennzeichnung sowie die ambitionierte Erforschung von Nachweisverfahren müssen jetzt im Fokus stehen. Ich werde dabei weiter für den Umwelt- und Verbraucherschutz kämpfen, damit auch weiterhin Gentechnik draufsteht, wo Gentechnik drinsteht.



Autor Harald Ebner (56) ist Agraringenieur, seit 2011 Bundestagsabgeordneter und Obmann der Grünen im Bundestagsausschuss für Ernährung und Landwirtschaft. Seit Jahren setzt er sich als Sprecher für Gentechnikpolitik dafür ein, gentechnische Verfahren in der Landwirtschaft wissenschaftlich und unter Berücksichtigung des Vorsorgeprinzips zu bewerten. Der Bundestagsabgeordnete aus dem Kreis Schwäbisch Hall-Hohenlohe in Baden-Württemberg ist verheiratet, hat zwei Töchter und drei Enkelkinder.

Foto: ©Harald Ebner

GENE DRIVE verhindern!



„Gene Drives“ - diese Gentechnik-Methode wird auch „Vererbungsturbo“ genannt. Mithilfe des sogenannten CRISPR/Cas-Verfahrens sollen Tiere und Pflanzen, die sich sexuell fortpflanzen, so manipuliert werden, dass sie eine Mutation an sämtliche Nachkommen weitervererben. Auch, wenn die Mutation dem Organismus schadet. Dabei werden die natürlichen Regeln der Evolution außer Kraft gesetzt. Dieser Mechanismus wiederholt sich dann selbstständig in jeder neuen Generation: eine

gentechnische Kettenreaktion. Im Juni 2020 haben 78 Umwelt-, Agrar-, Tierschutz- und Entwicklungsorganisationen aus ganz Europa die EU-Kommission aufgerufen, die Freisetzung von Gene-Drive Organismen in der EU zu verbieten und sich bei der UN für ein weltweites Moratorium stark zu machen. Eine Petition fordert ein EU-weites Freisetzungsverbot von Gene Drive Organismen und strenge Sicherheitsstandards für Forschungslabore: www.stop-genedrives.eu/petition

25 Jahre Landkrone: 25 Jahre Leidenschaft für Bio Margarine



1995 legte die Landkrone Naturkost und Naturwaren GmbH mit ihrer Produktion der ersten Bio-Margarine Deutschlands den Grundstein für eine erfolgreiche Firmengeschichte. Im Oktober dieses Jahres feiert das Familienunternehmen mit Sitz im saarländischen St. Ingbert sein 25-jähriges Bestehen. Mit seinen innovativen vegetarischen und veganen Produkten liegt das Unternehmen im Trend und bedient eine immer größer werdende Gruppe ernährungsbewusster Verbraucher*innen. „Wir freuen uns, dass wir mit unserem Sortiment den Puls der Zeit treffen – vor allem auch, was das traditionelle Produktsortiment der Pflanzen-Margarine angeht. Auch aufgrund der Klimadiskussion und dem immer stärker werdenden Verzicht auf tierische Lebensmittel können wir hier stark wachsen“, freut sich Geschäftsführer Hermann Pfestorf.

Zwar feiert Landkrone dieses Jahr sein 25-jähriges Jubiläum, die Geschichte beginnt aber schon früher, und zwar Ende der 80er Jahre, als Brigitte Pfestorf-Fauser eine eigene Bio-Produktlinie im familieneigenen Unternehmen Fauser Landsieg entwickelte. Die Unternehmerin, aufgewachsen in den 1930er Jahren in einer bäuerlichen Familie, die sich nicht nur selbst

versorgte, sondern ihren Lebensunterhalt mit der Herstellung von vegetarischen Lebensmitteln bestritt, lernte schon früh die Vorzüge eines naturverbundenen Lebens mit vollwertigen und naturbelassenen Lebensmitteln kennen. Als dann Ende der 80er Jahre der erste Bio-Boom startete, inspirierten sie ihre persönlichen Erfahrungen zu einer eigenen Bio-Produktlinie. Die „Landkrone Edel“, eine Margarine hergestellt mit 60 Prozent schonend gepresstem, nicht raf-

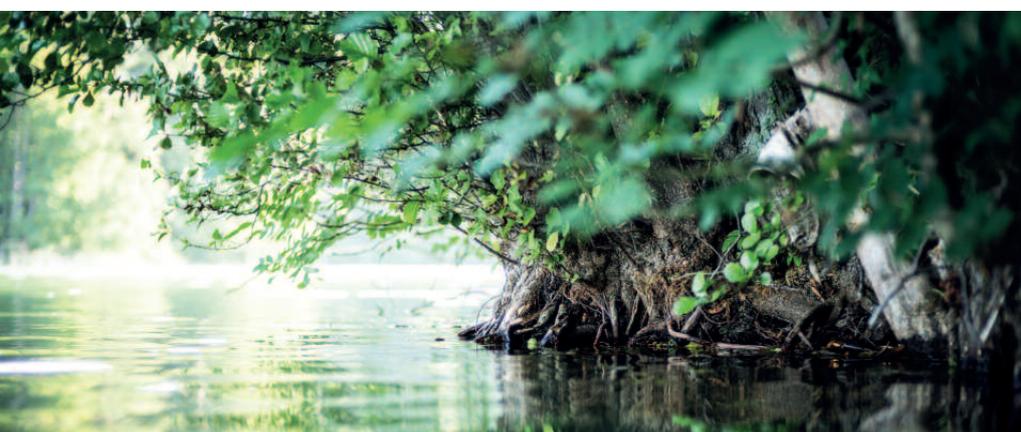


finiertem Sonnenblumenöl, war 1987 der erste Landkrone Artikel, der auf den Markt kam. Drei Jahre später gelang es, das Sonnenblumenöl durch ökologisches zu ersetzen, da nun genügend Öl in gleichbleibender Bio-Qualität zur Verfügung stand. Mit dieser Entwicklung war das Unternehmen Vorreiter in der Biobranche. Kurze Zeit später folgte die erste Bio Margarine mit 95 Prozent ökologischen Zutaten. 1995 wurde aus der Firma Fauser Landsieg die Landkrone Naturkost und Naturwaren GmbH, die heute von Hermann Pfestorf in dritter Generation geführt wird.

Landkrone Produkte werden getreu dem eigenen Marken-Motto „Bewusst leben – wertvoll ernähren“ produziert. Das Kernsegment bestimmen Bio Pflanzen-Margarinen, -Fette und -Öle. Darunter auch spezielle Back Margarinen, Back- und Trennfette für Großverbraucher*innen sowie vegane, palmölfreie Margarinen – wie die Bio Vegane Margarine, die Bio Veganer Streich mit Cashew und Meersalz oder die Bio Chia-Kokos. Die Produktpalette wurde in den letzten Jahren kontinuierlich erweitert. So bereichern zunehmend vegane und vegetarische Feinkostprodukte wie Salate und süße Brotaufstriche das Sortiment. Alle Produkte sind bundesweit im Naturkostfachhandel und in Bio Supermärkten sowie im eigenen Online-Shop unter www.landkrone.de erhältlich.

Hermann Pfesdorf führt das Familien-Unternehmen in dritter Generation

Rheinsberger Preussenquelle kooperieren mit HNE Eberswalde



Das Wasser, welches die Rheinsberger aus ihrer „Preussenquelle“ gewinnen, hat einen mehrere tausend Jahre langen Weg hinter sich. Lange bevor Menschen die Natur verändert

und negativ beeinflusst haben, sammelte sich dieses einzigartige Reservoir im Boden der Region Ostprignitz-Ruppin etwa 80 Kilometer nördlich von Berlin.

Aber welchen Einflüssen ist das Wasser ausgesetzt und wie kann man es langfristig schützen? Erkenntnisse und Empfehlungen dazu hat die Preussenquelle nun durch eine Masterarbeit der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde erhalten. Durch die Kooperation mit der HNE sei nun viel deutlicher, unter welchen potentiellen Einflüssen Boden und Grundwasser rund um die Preussenquelle stehen. Gleich mitgeliefert wurden wertvolle Vorschläge und Handlungsanweisungen zum Schutz des Rheinsberger Wassers und der Region. So wie Bio-Landwirte ihre Ackerflächen pflegen und auf chemisch-synthetische Pestizide verzichten, so verstehen sich auch die Mitarbeiter*innen der Rheinsberger Preussenquelle als Wasserbauern, die ihre Ressourcen bewahren und schützen wollen.

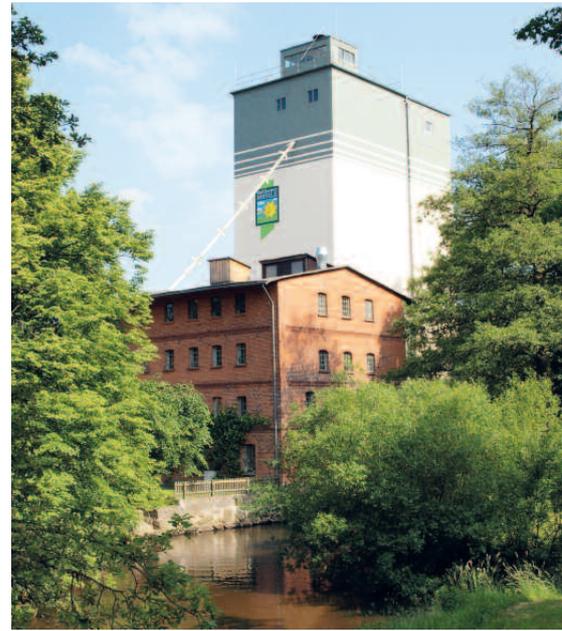
Bohlsener Mühle für Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2020 nominiert

Für ihre umfassende Nachhaltigkeitsstrategie ist die Bohlsener Mühle erneut für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis nominiert. Am 15. September entscheidet eine Expert*innen-Jury des renommiertesten deutschen Nachhaltigkeitspreises, ob sich die Bohlsener Mühle für die Finalrunde platziert. Der Sieger wird am 3. Dezember 2020 in Düsseldorf bekannt gegeben.

Seit der Gründung 1979 verfolgt die Bohlsener Mühle einen ganzheitlichen Nachhaltigkeitsansatz, der Ökonomie, Ökologie und Gesellschaft vereint. Eine nachhaltig-ökologische Wirtschaftsweise kommt sowohl der Region zu Gute als auch den Menschen, die dort leben: „Ich bin davon überzeugt, dass die enge Verzahnung von Landwirtschaft und regionaler Verarbeitung wie Getreidemühle und Bäckerei sowie Veredelung eine Region bereichert und revitalisiert“, ist sich geschäftsführender Gesellschafter Volker Krause

sicher. Gemeinsam mit dem 2019 eingetretenen Geschäftsführer Mathias Kollmann setzt er sich aktiv dafür ein, die ländliche Entwicklung zu fördern. Ein Vorhaben, das sich über die Jahre hinweg als erfolgreich erwiesen hat: „Heute arbeiten in der Bohlsener Mühle nicht mehr nur zwei, sondern 260 Menschen, die hier eine sinnstiftende Tätigkeit finden und für Veränderung sorgen: Allein 2019 verblieben 59% unseres Umsatzes in unserer Region“, erklärt Kollmann. In der Region gibt es über 200 Landwirt*innen, die ihr Getreide nach Bohlsen liefern. Langfristige Verträge geben dabei Planungs- und Finanzsicherheit und lassen Anbauprojekte zu.

Darüber hinaus erzeugt die Bohlsener Mühle mit den in der Produktion anfallenden Dinkelspelzen klimaneutrale Wärme für 75 Haushalte in Bohlsen – eine moderne, CO₂-freie Heizmethode, die weltweit einzigartig ist und auf das Unternehmensziel einzahlt, bis 2025 klimapositiv zu sein.



denn's Biomarkt rettet jetzt Lebensmittel auch per App

Etwa ein Drittel aller Lebensmittel weltweit landen in der Tonne. Damit werden von der Produktion bis zum Haushalt wertvolle Ressourcen verschwendet. Um die Menge an weggeworfenen Lebensmitteln so gering wie möglich zu



halten, kooperieren 44 denn's Biomärkte in Berlin und Brandenburg seit Juli mit Too Good To Go, Europas führender App für Lebensmittelrettung.

Über die Too Good To Go-Plattform können überschüssige Lebensmittel zu einem reduzierten Preis an Selbstabholer*innen angeboten werden. Dafür packt denn's Biomarkt drei Tütenvarianten mit Backwaren, Obst & Gemüse sowie eine Überraschungstüte zusammen. In diesen finden Lebensmittelretter*innen beispielsweise Obst und Gemüse mit Druckstellen, Backwerk vom Vortag und Produkte, die bald das Mindesthaltbarkeitsdatum erreichen, aber einwandfrei genießbar sind.

Die Zusammenarbeit mit Too Good To Go ergänzt Maßnahmen, die bereits in den denn's Biomärkten getroffen werden. So werden Waren bereits frühzeitig rabattiert, deren Mindesthaltbarkeitsdatum bald erreicht wird. Obst und Gemüse mit kleinen Makeln wird zudem häufig in den markteigenen Bistros weiterverarbeitet, beispielsweise zu Salaten, Suppen oder Obstsalat. Lebensmittel, die trotzdem nicht verkauft wurden, aber noch verzehrfähig sind, werden an gemeinnützige Organisationen weitergegeben. Aktuell pflegen mehr als 94 Prozent der Märkte Kooperationen zu Tafeln, Foodsharing und Co.

Neues von MOIN: Sonne tanken

Der schleswig-holsteinische Öko-Hersteller Moin Bio Backwaren nutzt ab sofort umweltfreundliche Sonnenenergie. Mit der neuen Solaranlage auf dem Firmendach mit insgesamt 1123 Photovoltaikplatten und einer Fläche von 1870 m² wird MOIN künftig rund 30–40 Prozent seines Strombedarfs selbst produzieren. Ohne Netzverlust und mit einer Leistungsspitze von ca. 370 Kilowatt, wird das norddeutsche Unternehmen seine CO₂-Bilanz verbessern. Durch die neue Technik kann Moin seine Kälteanlage auch für den Energievorrat nutzen: Gerade im Sommer, wenn es viel Sonne gibt, kann die Kälteanlage auf tiefere Temperaturen heruntergefahren werden und so mehr Energie für den späteren Bedarf speichern.



BIO PLANÈTE forscht gemeinsam mit dem Dottenfelderhof



Leindotter ist eine alte Kulturpflanze, die mithilfe des aktuellen Forschungsprojektes von BIO PLANÈTE und dem Dottenfelderhof wieder zurück auf unsere heimischen Felder finden soll. Trotz der wertvollen Eigenschaften und der aktuell mehr als 20 Sorten der *Camelina Sativa*, geriet die Pflanze in den vergangenen Jahrzehnten in Vergessenheit. Heute bauen nur noch wenige Landwirte Leindotter an, Forschungsprojekte und -Ergebnisse dazu gab es in Deutschland zuletzt in den 1990er Jahren. Dies wird das 2019 gestartete Projekt „Evaluierung von Sorten und genetischen Ressourcen des Leindotters“ des Dottenfelderhof und BIO PLANÈTE mit Unterstützung der Zukunftsstiftung Landwirtschaft ändern.

Während auf dem Dottenfelderhof der Anbau sowie die Beurteilung der Sorten, zum Beispiel mit Blick auf den Ertrag und die Anfälligkeit gegenüber Krankheiten durchgeführt wird, übernimmt der Bio-Ölhersteller die Bewertung der Saaten hinsichtlich des Ölgehalts, Geschmacks und der Fettsäurezusammensetzung. Die Erkenntnisse fließen in die Auswahl von Kreuzungspartnern für Neuzüchtungen ein, die in diesem Frühjahr begonnen haben.

Das Öl des Kreuzblütengewächses mit den kleinen, gelben Blüten ist goldgelb, sehr mild und reich an Omega 3 und Vitamin E. BIO PLANÈTE nutzt die Pflanze bereits seit 2015 für die Herstellung des Leindotteröles „Aus meiner Heimat“. Zudem bietet Leindotter reichlich Nektar und Pollen für Bienen, Hummeln und Co. Mehr Infos zum Projekt unter: www.bioplanete.com/essen-veraendert.

Barnhouse: Krunchy jetzt mit 100% regionalen Hafer- und Dinkelflocken



Ab der Ernte 2020 backt Barnhouse seine Krunchys ausschließlich mit den Hafer- und Dinkelflocken seiner Partner-Landwirte aus der Region. Die regionale Kooperation geht dabei über eine reine Lieferbeziehung mit fairen Preisen hinaus. Mit unterschiedlichsten Aktivitäten entwickelt Barnhouse gemeinsam mit den Landwirten auf den Feldern den Bioanbau weiter und fördert die Artenvielfalt.

„Wir sind glücklich, dass wir mit der diesjährigen Ernte die 100-Prozent-Marke erreicht haben.“, freut sich Barnhouse-Geschäftsführer Martin Eras. „66 Partner-Landwirte der Verbände Demeter, Bioland, Biokreis und Naturland bauen nun für unser Krunchy mit Leidenschaft Hafer und Dinkel an. Davon sind 25% sogenannte ‚Umwandler‘ – ein enormer Erfolg für den Ökoanbau in der Region.“

Kornkraft startet durch mit der ÖKO statt EGO-Kampagne

Der Naturkost-Großhändler Kornkraft nutzt den Schwung, der sich aus den gestiegenen Umsätzen aus der Coronakrise ergeben hat. Laut einer Studie der GfK „haben sich die Trends zu Achtsamkeit, Nachhaltigkeit, Fairness und Regionalität durch die Corona-Erfahrung auf der Bedürfnis- und der Verhaltensebene verstärkt.“ Hieraus ergibt sich für Bioläden und Kornkraft-Kunden in Niedersachsen eine neue Chance der Kundenbindung. Eine Gelegenheit, die Kornkraft nutzt, um die Inhalte der Öko statt Ego-Kampagne aufzugreifen und mit zusätzlichen Inhalten zu füllen: Die vom Unternehmen initiierten Kampagnen zu Plastikvermeidung, zum umweltfreundlichen Bioladen und das Leuchtturm-Projekt ‚BIO von hier‘ wurden als Inhalte in die Öko statt EGO-Kampagne integriert. Kornkraft hat Plakate und Postkarten gedruckt und stellt sie Kund*innen und Teilnehmer*innen der

LEBEN, ALS OB ES EIN MORGEN GÄBE.*

Gutes Einkaufen für eine bessere Welt. In deinem Bioladen.

ÖKO STATT EGO

okostattego.de

*Wir leben Bio – und das zu 100%! In deinem Bioladen triffst du auf Menschen, die durch ihre Persönlichkeit und Überzeugung die Werte von Bio in ihrer Gesamtheit leben und transportieren. Hier findest du 100% Bio. Wir stehen für ökologische Produkte, Nachhaltigkeit, politische und ethische Werte, Klimaschutz und vieles mehr.

„Öko statt Ego“ ist eine Initiative deiner Bioläden, Bioerzeuger*innen und Kornkraft 100% Bio, Vollkorn.

Kampagne kostenlos zur Verfügung. So erfährt die Branchen-Kampagne durch die vom Unternehmen entwickelten Begleittexte auf Postkarten und Postern eine auf die Region Nord West zugeschnittene Individualisierung.

BIO COMPANY erhält Marketing for Future Award

Die „KAUF WENIGER“-Kampagne von BIO COMPANY ist mit dem erstmals ausgeschriebenen Marketing for Future Awards vom neuen Bündnis für Klima-Positives Verhalten e.V. ausgezeichnet worden. Der Bio-Filialist belegte für seine letztjährige Kampagne den ersten Platz in der Kategorie „Start small, but start“. Dabei konnte die Bio-Supermarktkette die Jury, bestehend aus namhaften Wissenschaftler*innen wie u.a. Prof. Dr. Maja Göpel oder Prof. Dr. Volker Quaschnig, HTW Berlin und Mitinitiator von „Scientists4Future“, in den Kriterien „Absolute Authentizität“, „Entwaffnende Ehrlichkeit“, „Echte Empathie“ und „Klare Kante“ im Wettbewerb mit 70 weiteren Kampagnen überzeugen.

Zur Begründung des Gold-Gewinns heißt es: „Seine eigenen Kund*innen dazu zu ermutigen, weniger zu kaufen und damit das eigene Geschäftsmodell zu torpedieren, ist mutig. Und hat einen konkreten Impact: Die Vermeidung von Verschwendung und die Reduktion von Konsum. [...] Mit der Kampagne KAUF WENIGER setzt Bio Company an diesem Punkt an und animiert jeden Einzelnen und jede Einzelne darüber nachzudenken, was er/sie wirklich braucht. Mit einfachen und charmanten Möglichkeiten zeigt sie den Nutzer*innen auf allen relevanten Kanälen einfache Ideen, wie man weniger konsumieren kann. Und sorgt so für eine klimapositive Verhaltensänderung durch nachhaltigeres Verhalten – ohne den erhobenen Zeigefinger.“



BODAN: Gemeinsam für Vielfalt auf dem Acker, im Regal und auf dem Teller



An diesem Gütesiegel erkennen Verbraucher*innen die traditionellen samenfesten Sorten im Bioläden.

Naturkostgroßhändler BODAN unterstützt das 2017 von ProSpecieRara und Rinklin Naturkost gestartete Projekt „Vielfalt schmeckt“.

„Vielfalt schmeckt“ verfolgt das Ziel, über bedrohte Gemüsesorten zu informieren und für die Rückkehr seltener Gemüsesorten in das Sortiment von Bioläden zu werben, um somit zur Erhaltung und Vielfalt der Kulturpflanzen beizutragen.

So werden in Kürze beispielsweise der Grünkohl ‚Lerchenzunge‘, die Paprika ‚Lombardo‘ und die Aubergine ‚Rotonda bianca sfumata di rosa‘ die Produktpalette BODANs erweitern. „Wir wollen die traditionellen Sorten nicht nur wegen ihres guten Geschmacks anbieten, sondern auch, um

die Ernährung zukünftiger Generationen zu sichern“, so Geschäftsführer Sascha Damaschun. „Das genetische Material ist immens wichtig, da hiermit neue Sorten gezüchtet und Anpassungen an den Klimawandel sowie auftretende Krankheiten vorgenommen werden können.“ Bei seinem Vorhaben kann BODAN auf bestehende Strukturen zurückgreifen. Einige der Betriebe aus dem Erzeuger*innen-Netzwerk „WIR Bio Power Bodensee“ bauen schon traditionelle, samenfeste Sorten an. Durch den Verkauf über den Großhandel bekommen die Sorten nun eine viel größere Reichweite. Bei der Vermarktung wird ein besonderes Augenmerk daraufgelegt, dass Kund*innen Informationen über die unverwechselbaren Eigenheiten der Sorte und über deren mögliche Zubereitung bekommen.

Bauck: Neuer Webauftritt und 200. Mitarbeiter*in

Seit dem Sommer ist die neue Bauckhof Website online. Wie bislang auch, treten Bauckhof-Mühle und die Bauck-Höfe Amelinghausen, Klein Süstedt und Stütensen auf einer gemeinsamen Plattform auf, denn sie teilen nicht nur gemeinsame Wurzeln, sondern auch gemeinsame Werte. Neben einem modernen nutzerfreundlichen Design und neuen Inhalten, stand eine zeitgemäße technische Website-Umsetzung im Fokus: Kurze Ladezeiten, hohe Auffindbarkeit in den Suchmaschinen und optimale Darstellung auch auf mobilen Endgeräten waren die Kernanforderungen. Neben einigen Features für Verbraucher*innen wie Informatio-



nen zu jedem einzelnen Mühlenprodukt, eine Rezeptdatenbank und Hinweise zu Bezugsquel-

len, hat der Groß- und Einzelhandel Zugriff auf digitale Werbemittel und zu Informationen über das Glutenfrei-Partnerladen-Programm. <https://bauckhof.de>

Die Bauckhof-Mühle wächst kontinuierlich und bietet den inzwischen 200 Mitarbeiter*innen, ob als Maschinenführer*in oder Controller*in, Müller*in oder Produktentwickler*in, vielfältige Arbeitsmöglichkeiten und Entwicklungschancen. Im Sommer wurde die 200. Mitarbeiter*in begrüßt. Zu diesem Anlass gab es für die neue Kollegin einen Gutschein für das kleine Biolädchen am Standort in Rosche.

Bioladen Klatschmohn jetzt CO₂-Neutral

Aktiv für den Klimaschutz: der Klatschmohn in Gießen ist jetzt CO₂-Neutral. Gemeinsam mit Großhändler Weiling und den Spezialisten von KlimAktiv haben Georg Rieck und sein Team alle am Standort verursachten Treibhausgasemissionen ermittelt und analysiert. Die daraus resultierende CO₂-Bilanz umfasst direkte und indirekte Emissionen und ordnet diese unterschiedlichen Kategorien zu. Direkte Emissionen sind z. B. die Beheizung der Gebäude, Betrieb des Fuhrparks und der Einsatz von Kältemitteln. Zu den indirekten Emissionen zählen der Energiebezug, An- und Abfahrten zum Arbeitsplatz, Geschäftsreisen sowie auch Abfall. Die nicht-vermeidbaren Emissionen hat Klatschmohn durch Unterstützung des Virunga Berggorilla-Projekts in Ruanda kompensiert.

Engagement für und mit Öko statt Ego

Klatschmohn ist nun auch bei Öko statt Ego aktiv. Georg schrieb uns: „Wir haben überlegt, wie wir uns in die Öko statt Ego Kampagne

einklinken können. Auf Facebook und Instagram kann man die Tools aus Kathrin Jäckels Wundertüte [Webshop der Kampagnenseite www.oekostattego.de, Anm. d. Redaktion] einfach und leicht nutzen und sehr gute Kommunikationseffekte erreichen. Wir wollten aber direkt in unserer Stadt Außenwirkung erzeugen und die beiden Werbeaussagen, CO₂-Bilanzierung und die Kampagne, auf Großfläche herausbringen. Als erstes haben wir die Anbieter von Großflächenplakaten abgefragt. Das erschien uns aber zu kostenintensiv ... So haben wir die Idee umgesetzt, selbst Großflächenplakate auf LKW-Plane drucken zu lassen und diese direkt an unserer Fassade festgemacht. So ein Plakat ist unkaputtbar, immer wieder einsetzbar und kostet gerade mal 150 Euro! (...) Jetzt wollen wir noch einige Kinoproduktionen zusammenbasteln. Vielleicht fällt uns ja auch noch mehr ein ... Die Kampagne Öko statt Ego ist eine gute Sache – wenn man sie nutzt und ins Leben bringt!“



Geschäftsführungswechsel bei Byodo

Nach dem Weggang des bisherigen kaufmännischen Geschäftsführers Josef Stellner Ende Juli übernahm Byodo Gesellschafterin und Geschäftsführerin Andrea Sonnberger (Foto) die Aufgabenbereiche Stellners als alleinige Geschäftsführerin. Grund für die Trennung seien unterschiedliche Auffassungen, wie das Unternehmen in die Zukunft geführt werden solle und wie diese gemeinsam gestaltet werden könne. Daher hätten sich die Gesellschafter*innen gemeinsam mit Josef Stellner für die Trennung entschieden. „Josef Stellner hat sich immer mit viel Leidenschaft und Herzblut bei Byodo engagiert, dafür sind wir ihm sehr dankbar. Umso mehr freut es uns, dass wir uns ohne Groll und im Guten voneinander verabschiedet haben“, erklärte Andrea Sonnberger.



Grell Naturkost: Corona-Nothilfefonds und gesunde Ernährung zum Anfassen



Jannes Borchers, Grell Naturkost, (rechts) und Malte Schremmer, Geschäftsführer von Goldeimer, bei der symbolischen Scheckübergabe.

In den vergangenen Monaten, die nicht nur Unternehmen, sondern auch gemeinnützige Vereine und Initiativen herausgefordert haben, setzte der norddeutsche Großhändler Grell Naturkost wichtige Impulse. Gemeinsam mit dem jungen Sozialunternehmen Goldeimer aus Hamburg ließ Grell Naturkost rund 10.000 Masken aus Bio-Baumwolle zum Gesundheitsschutz seiner Partner*innen produ-

zieren. Teil dieser Aktion war zudem eine Spende in Höhe von 10.000 Euro an den Corona-Nothilfefonds der Welthungerhilfe sowie an Projekte von Goldeimer.

Aber auch Projekte im Bereich Gesunde Ernährung und Pädagogik wurden weiterhin unterstützt. Gemeinsam mit der Gerd Godt-Grell Stiftung fördert der Bio-Großhändler das Projekt „Ein Jahr in 24 Stunden – Gesunde Ernährung im Jahresverlauf“ des Landwege e.V. auf dem Ringstedtenhof in Lübeck. Ziel des Projektes ist es, Schüler*innen im Laufe eines Schuljahres zu vermitteln, was nachhaltige Ernährung ist. Der Jugend-Naturschutzhof bietet durch einen Garten, den Acker, seinen landwirtschaftlichen Betrieb und durch seine große Lehrküche ideale Voraussetzungen, gesunde Ernährung mit allen Sinnen zu erleben.

In seiner Funktion als Stiftungsunternehmen wird Grell Naturkost auch künftig Projekte für gesunde Ernährung, Umwelt und Pädagogik unterstützen, denn der Gewinn des Unternehmens bleibt durch die Ausschüttungen der Stiftung in der Region.

7,5 Millionen Euro Fördermittel für die Upländer Bauernmolkerei



Die hessische Umwelt- und Landwirtschaftsministerin Priska Hinz (re. im Bild) überreichte der Upländer Bauernmolkerei Anfang August einen Förderbescheid in Höhe von 7,5 Millionen Euro. „Ich freue mich, für die Standorterweiterung der Upländer Bauernmolkerei heute einen Förderbescheid überreichen zu dürfen. Mit dem geplanten Neubau wird die Verarbeitungskapazität auf bis zu 60 Millionen Liter Milch pro Jahr

gesteigert. Damit können weitere Milchbauern aufgenommen werden, die von der Molkerei einen fairen Preis für ihre Milch erhalten. Die Verbraucherinnen und Verbraucher können sich ebenfalls freuen, da die Upländer Bauernmolkerei mit dem Neubau auch in Zukunft in der Lage sein wird, die steigende Nachfrage nach Bio-Produkten zu bedienen“, erklärte Hinz bei ihrem Besuch in Willingen-Usseln.

Die Upländer Bauernmolkerei ist die einzige Bio-Molkerei in Hessen. Sie wird von den Bio-Bauern der Region selbst geführt, die Wert darauf legen, faire Milchpreise zu zahlen. Das ermöglicht den Bäuer*innen, die ihre Milch an die Upländer Bauernmolkerei anliefern, ein verlässliches Einkommen. „Die Standorterweiterung bedeutet regionale Wertschöpfung: Die Bäuerinnen und Bauern erhalten eine gute Absatzmöglichkeit für ihre Erzeugnisse, Betriebe im ländlichen Raum bleiben erhalten und die Verbraucherinnen und Verbraucher profitieren von hochwertigen, regional erzeugten Produkten“, ergänzte Hinz. Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin der Upländer Bauernmolkerei, hat den Bescheid in Empfang genommen: „Ich freue mich, dass wir in diesem Jahr mit dem Neubau unserer Molkerei starten können und dabei auch vom Land Hessen Unterstützung bekommen. Gerade in den letzten Monaten ist die Nachfrage nach unseren Bio-Milchprodukten deutlich gestiegen. Das Bewusstsein für eine regionale und umweltschonende Land- und Lebensmittelwirtschaft wächst bei vielen Menschen.“

Rinklin-Unternehmensgruppe übernimmt Vita Naturmarkt in Freiburg

Der Vita Naturmarkt in Freiburg war mit seiner Gründung vor 35 Jahren der erste Bio-Supermarkt im Norden Freiburgs. Im Juli 2020 übergab Firmengründer Edgar Rieflin sein über drei Jahrzehnte erfolgreich geführtes Familienunternehmen an die Rinklin-Unternehmensgruppe. Die Rinklingruppe, zu dem u. a. der Bio-Großhandel Rinklin Naturkost sowie drei Bio-Märkte in Eichstetten und Lörrach gehören, führt die Geschäfte des Vita Naturmarktes weiter und sichert somit den etablierten Standort

wie auch die Arbeitsplätze der rund 20 Mitarbeiter*innen. Geschäftsführer Harald Rinklin freut sich über den Firmenzuwachs und die Herausforderung, den Bio-Supermarkt im Sinne seines Freundes und Weggefährten Edgar Rieflin in eine neue Ära zu führen. Als viertes Naturkost-Einzelhandelsgeschäft der Rinklin-Gruppe profitiert es von dessen soliden Unternehmensstrukturen, langjährigem Branchen-Know-how in Einzel- und Großhandel sowie der regionalen Verwurzelung.



Cosmondial: Aktualisierte Marketingmaterialien zu „GRN“



Naturkosmetikhersteller Cosmondial hat seine Marketingmaterialien für seine Biokosmetikmarke „GRN“ aktualisiert, um Kund*innen die Lesbarkeit des Markennamens zu erleichtern. Die Intention des kreativ gestalteten Namens, in dem anstelle des dritten Buchstabens ein Blatt zusehen ist, war, die Vielgestaltigkeit der „shades of nature“ zu symbolisieren und „grün“ in verschiedensten Sprachen erlebbar zu machen. „Leider mussten wir feststellen, dass unsere ursprüngliche Idee der freien Interpretation des Markennamens seit der Markteinführung

2019 nicht so funktionierte, wie wir es uns erhofft hatten. Aus diesem Grund haben wir uns nun dafür entschieden unseren Kunden und denen, die es werden wollen, eine kleine Hilfestellung zu geben. Ab sofort finden Sie unser Logo auf Marketingmaterialien wie Displays, Flyern oder Anzeigen abgebildet. Der Markenname spricht sich GRÜN – shades of nature und steht für die Verbindung der Marke und Produkte zur Natur“, so die Inhaber Silke und Stephan Becker.

Der Nutri-Score braucht Nachhilfe

Ein „Grün“ an der Lebensmittelampel garantiert noch keine gesunde Ernährung



Mit der freiwilligen Nährstoffampel „Nutri-Score“ auf verpackten Lebensmitteln soll unsere Ernährung gesünder werden. Allerdings gibt es für einige Vorzüge von Bio-Lebensmitteln keine Pluspunkte – und keine Abzüge für künstliche Zusatzstoffe und Aromen. Der BNN hat in einem Positionspapier zusammengefasst, wo beim Nutri-Score noch Entwicklungsbedarf besteht.

Grüner Nutri-Score = gesundes Produkt? Diese Formel geht leider nicht immer auf. Denn auch wenn ein grünes A oder ein hellgrünes B auf der Verpackung leuchtet, können in einem Kartoffelsalat oder einem Gulasch-Fertiggericht jede Menge Geschmacksverstärker, Emulgatoren, Stabilisatoren, künstliche Aromen und Konservierungsstoffe stecken. Konventionelle Eistees, Cola-Getränke und Limos können ein hellgrünes B tragen, wenn sie zwar zuckerfrei sind, aber mit künstlichen und teilweise umstrittenen Zuckerersatzstoffen gesüßt, mit Farbstoffen gefärbt und mit zugesetzten Aromen aufgepimpt sind. Ein naturtrüber Apfelsaft erhielt dagegen wegen des natürlichen Fruchtzuckergehalts eine schlechtere Bewertung.

Wegen dieser Schiefenlagen wird klar: Das Nutri-Score-System in seiner aktuellen Form hat Mängel und kann daher nicht grundsätzlich die beste Entscheidung am Regal unterstützen. Daher fordert die Mehrheit der BNN-Mitgliedsunternehmen Änderungen am Algorithmus, wie eine Umfrage ergab, zum Beispiel bei der Gewichtung von Ballaststoffen, Hülsenfruchtmehlen und Süßungsmitteln, aber auch beim Verarbeitungsgrad, der bisher gar keine Rolle spielt. „Bei der Entstehung des Papiers hat sich einmal mehr gezeigt, wie komplex und vielfältig unsere Lebensmittel sind“, sagt Dorothea Schmidt vom Team Qualitätsarbeit des BNN und ergänzt: „Es scheint nahezu unmöglich, diese Vielfalt ganzheitlich zu erfassen und durch einen Buchstaben fair abzubilden.“

Nachjustieren beim Nutri-Score

Damit es zumindest nicht zu unzulässigen Einstufungen kommt, bei der Produkte „grünes Licht“ erhalten, die das Gegenteil von dem sind, was zu einer vollwertigen und gesunden Ernährung passt, hat der BNN ein Positionspapier verfasst und an politische Gremien und Entscheider gesendet, darunter das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, der Ernährungsausschuss des Bundestages sowie die Mitglieder der Verbraucherministerkonferenz. Gefordert wird, den Algorithmus so anzupassen, dass der Nutri-Score zumindest

einige weitere Pluspunkte von Lebensmitteln abbildet. „Es sollten zum Beispiel nicht nur Oliven-, Raps- und Walnussöl in einem verarbeiteten Produkt positiv berücksichtigt werden, sondern auch weitere hochwertige Öle“, erklärt Dorothea Schmidt vom BNN. So empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) auch Lein- und Sojaöl für eine gute Versorgung mit lebensnotwendigen Fettsäuren und Vitamin E, und auch natives Sonnenblumenöl zählt zu den vorteilhaften Pflanzenölen. Grundsätzlich sollten zudem die Anteile der für unsere Ernährung so wichtigen ungesättigten und mehrfach ungesättigten Fettsäuren in die Berechnung einfließen. Bisher gilt das nur für den Gesamtfettgehalt und den Anteil der weniger erwünschten gesättigten Fettsäuren.

Das BNN-Positionspapier zum Nutri-Score fordert außerdem, den Anteil von Kernen und Ölsaaten wie Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsaat zu berücksichtigen. Denn sie enthalten wichtige sekundäre Pflanzenstoffe und tragen so zu einer ausgewogenen und gesunden Ernährung bei. Sie sollten daher genau wie Nüsse, die ebenfalls einen hohen Fettgehalt haben, auf die positiv gewertete Obst- und Gemüsekomponente angerechnet werden. Dasselbe gilt für gefriergetrocknete Früchte, die bisher gegenüber den Trockenfrüchten benachteiligt werden. Dabei ist die Gefrierdrehung, bezogen auf die Nährstoffe im Endprodukt, eines der schonendsten Konservierungsverfahren.

Auch bei Vollkornprodukten gibt es Nachbesserungsbedarf: Im Vergleich zu Weißmehlprodukten haben solche mit Vollkorn einen höheren Gehalt an Vitaminen, Nähr- und Mineralstoffen und sorgen zudem länger für Sättigung – das ist wissenschaftlich unbestritten. In der Nutri-Score-Bewertung wird das bisher nicht ausreichend berücksichtigt. Denn Ballaststoffe wirken sich nur bis zu einem Gehalt von 4,7 Gramm positiv aus, so dass Vollkornprodukte mit einem Ballaststoffgehalt zwischen 7 und 10 Gramm benachteiligt sind. Somit bewertet der Nutri-Score Vollkorn- und Auszugsmehle nahezu gleich und benachteiligt Produkte auf Basis von Vollkorngetreide und damit insbesondere die Bio-Branche.

Auch Mehl aus Hülsenfrüchten wird sträflich vernachlässigt, obwohl die DGE gerade dabei ist, Hülsenfrüchten einen angemesseneren Platz in der Lebensmittelpyramide einzuräumen. Erbsen, Linsen, Kichererbsen und Bohnen sind wichtige Protein- und auch Ballaststoffquellen. Gerade im Biomarkt gab und gibt es deshalb viele Innovationen und eine große

Produktvielfalt, zum Beispiel Nudeln auf Basis von Linsenmehl und Knusperbrot mit Erbsenmehl. Unverarbeitete Hülsenfrüchte schlagen beim Obst-Gemüse-Anteil des Nutri-Scores positiv zu Buche, nicht aber das daraus erzeugte Mehl, obwohl der Nährwertgehalt durch das Mahlen kaum verändert wird.

Um eine bessere Nutri-Score Bewertung zu erzielen (und um durch den Verzicht auf hochwertige Zutaten Kosten zu sparen), setzen konventionelle Hersteller mehr als 300 Zusatz- und Hilfsstoffe und häufig Aromen ein. Solche Austausch- und Ersatzstoffe haben in der Regel keinerlei Nährwert und sind zudem oft umstritten wie Aspartam, Cyclamat und Sorbit. Diese sind bei Bio-Produkten weder ge-



Was ist der Nutri-Score?

Um eine gesündere Ernährung zu fördern, setzt die Bundesregierung auf eine freiwillige Reduzierung von Zucker, Fetten und Salz in Fertigprodukten sowie auf den Nutri-Score, eine vereinfachte Nährwertkennzeichnung auf der Vorderseite von Lebensmittel-Verpackungen. Das Label soll die gesunde Auswahl am Regal erleichtern. Für die Einordnung von Lebensmitteln vom grünen A bis zum roten E werden günstige und ungünstige Nährstoffe verrechnet. Die Basis dafür hat das französische Gesundheitsministerium veröffentlicht. Negativ zu Buche schlagen Kalorien, Zucker, gesättigte Fettsäuren und der Salzbestandteil Natrium. Vorteilhafte Ballaststoffe, Eiweiß, Obst, Gemüse und Nüsse verbessern das Gesamtergebnis. Der Nutri-Score wird nicht für Portionen, sondern für 100 Gramm oder 100 Milliliter eines Produkts berechnet. Das Bewertungssystem für Getränke ist strenger als für Lebensmittel – hohe Zucker- und Kaloriengehalte schlagen daher noch negativer zu Buche. In den EU-Mitgliedsstaaten Frankreich und Belgien wird der Nutri-Score bereits verwendet. Spanien, Portugal, die Niederlande sowie die Schweiz diskutieren eine Einführung.

wollt noch erlaubt, zugelassen ist nur eine eng begrenzte Zahl von Stoffen wie Milchsäure, Lecithin, Agar-Agar und Johannisbrotkernmehl. Ein konventioneller aromatisierter und mit Zuckeraustauschstoffen gesüßter Erdbeeryoghurt schneidet somit beim Nutri-Score besser ab als ein Bio-Fruchtjoghurt, dessen Aroma aus echten Früchten stammt, die aber von Natur aus eben auch eine bestimmte Menge Fruchtzucker enthalten.

Ein grünes A bringt noch keinen Ernährungsfrühling

Industriell hergestellte Fertiggerichte haben oft noch einen weiteren Haken: einen hohen Verarbeitungsgrad. Das geht meist einher mit einer hohen Energiedichte durch viel Zucker und Fett. Insbesondere bei konventionellen Lebensmitteln sind zudem wenig Ballaststoffe, aber viele Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker und zugesetzte Aromen enthalten. Der intensive, oft standardisierte Geschmack, der sich aus dieser Zusammensetzung ergibt, prägt

das Geschmacksempfinden, so dass viele Menschen Gerichte mit natürlichen Zutaten heute als fade oder zumindest ungewohnt empfinden. Daher fordert das BNN-Positionspapier, dass neben den Nährwertgehalten auch der Grad der Verarbeitung in ein Bewertungssystem einbezogen werden sollte.

Auch als Folge der unausgewogenen Ernährung sind in Deutschland mittlerweile 47 Prozent der Frauen und sogar 62 Prozent der Männer übergewichtig, und die Zahl der ernährungsbedingten Krankheiten wie Diabetes steigt stetig, sogar schon bei Kindern. Der Nutri-Score allein kann daran nichts ändern – so ausgeklügelt er am Ende auch berechnet werden wird. „Es gibt kein perfektes Lebensmittel, am Ende muss die gesamte Ernährung ausgewogen sein“, sagt Tessa Javornik vom Qualitätsteam des BNN. Nur wer genügend weiß über die Herkunft, Produktion und Nährwertzusammensetzung von Lebensmitteln und ein wenig Erfahrung hat in der Küche, kann beim Einkauf sachkundig entscheiden (siehe Interview mit Sarah Wiener). Dabei geht es nicht nur um die Wahl zwischen Fruchtquark X und Fruchtquark Y oder um die Frage: Tiefkühlpizza oder TiefkühlLasagne? Sondern um den gesamten Inhalt des Einkaufswagens, um den Anteil frischer und unverarbeiteter Produkte der Saison, um kritische Zusatzstoffe und Aromen. Eine Studie des AOK-Bundesverbandes hat allerdings gezeigt, dass mehr als die Hälfte der Bevölkerung und insbesondere junge Leute im Alter zwischen 18 und 24 Jahren keine aus-

„Weniger Zucker, trotzdem lecker“

In der letzten Ausgabe der BNN-Nachrichten (Ausgabe 2, Juni 2020) berichteten wir über den Start von „ReformBio“, einem Forschungsprojekt zur Reduzierung des Zuckeranteils in Biolebensmitteln. Nachzulesen auch auf www.n-bnn.de.

reichende Ernährungskompetenz haben. Nur jeder dritte junge Erwachsene weiß, wie gesunde Ernährung funktioniert. Wissenslücken gibt es unter anderem beim Kochen und beim richtigen Lagern, bei der Planung von gesunden Mahlzeiten und der Auswahl gesunder Snacks. Auch viele junge Eltern sind nicht mehr in der Lage, selbstständig gesunde Gerichte aus Grundnahrungsmitteln zuzubereiten. Das ist besonders problematisch, denn als Folge stehen oft konventionelle Fertigprodukte mit zu vielen Kalorien, zu vielen gesättigten Fetten und zu viel Salz auf dem Tisch – und prägen schon das Geschmacksempfinden der Allergjüngsten. „Der Nutri-Score allein kann da nicht helfen – wir brauchen ein bundesweit einheitliches Konzept zur Ernährungsbildung mit Praxisbezug und zusätzlich Regeln für das Lebensmittelmarketing“, fordert BNN-Geschäftsführerin Kathrin Jäckel.

Katja Niedzwecky

Positionspapier Nutri-Score

Das BNN-Positionspapier „Nutri-Score: Bio-Branche fordert Nachbesserung und ergänzende Maßnahmen“ finden Sie im Downloadbereich der BNN-Homepage www.n-bnn.de

Prozess der Einführung der erweiterten Nährwertkennzeichnung in Deutschland

Wissenschaftliche Bewertung des MRI
Juni 2018 – April 2019

Einbeziehung der Stakeholder
April – Juni 2019

Verbraucherforschung
Juli – September 2019

Ergebnis Präsentation
September 2019

Rechtsetzungsprozess
Oktober 2019 – Herbst 2020

Markteinführung
voraussichtl. November 2020



Bewertung ausgewählter relevanter **Nährwertkennzeichnungssysteme** durch das Max Rubner-Institut

- 14 Modelle
- Je nach Ausrichtung unterschiedliche Vor- und Nachteile



Diskussion der **wissenschaftlichen Ergebnisse** des MRI

- Einigung auf Verbraucherforschung
- Gemeinsame Auswahl der vier zu untersuchenden Modelle



Repräsentative **Verbraucherbefragung** zu den vier, in der Stakeholder-Konsultation ermittelten Modellen

- Leitkriterien: Wahrnehmung, Verständnis, Verständlichkeit
- 10 Fokusgruppendifkussionen
- Repräsentative Bevölkerungsbefragung mit rund 1.600 Personen



Das in der **Verbraucherforschung** ermittelte Modell ist für BMEL bindend für die Empfehlung einer erweiterten Nährwertkennzeichnung



Weitere Schritte

- Referentenentwurf
- Ressortabstimmung
- Anhörung Länder und Verbände
- Notifizierung bei der EU
- Kabinettsbeschluss
- Bundesratverfahren und Verkündung



Leitfaden und FAQ für Unternehmen

- **Verbraucherinformation**

„Am besten mit regionalen und ökologischen Zutaten selber kochen“

Interview mit Sarah Wiener zu Nutri-Score und gesunder Ernährung

Kann der NutriScore eine Hilfe sein, gesünder zu essen?

Eins ist klar: Wir brauchen Transparenz und Sicherheit über das, was wir essen, wie es hergestellt wird und woher es kommt. Deshalb ist eine verständliche Nährwertkennzeichnung sinnvoll. Sonst überlassen wir die Etikettierung den Konzernen, die ihre Produkte verkaufen wollen, egal ob gesund oder nicht. Studien haben außerdem gezeigt, dass der NutriScore einen positiven Einfluss auf das Kaufverhalten haben kann.

Wie können wir erreichen, dass mehr Menschen vielfältig und gesund einkaufen?

Ganz grundsätzlich müssen wir unser Essen wieder richtig wertschätzen lernen, denn dann ernähren wir uns auch bewusster. Außerdem ist es wichtig, dass wir viel mehr unverarbeitete Lebensmittel kaufen und mit frischen, regionalen und am besten ökologischen Zutaten selber kochen. Dann fällt es auch viel leichter, gesunde Kaufentscheidungen zu treffen. Der Weg dahin muss schon in der Schule anfangen, damit Kinder und Jugendliche eine starke

Ernährungskompetenz aufbauen können; also verstehen, woher die Lebensmittel kommen, entdecken, was ihnen schmeckt und was dem Körper guttut.

Laut Umfragen wollen viele für Tierschutz oder regionale Herkunft mehr zahlen – tun es dann aber oft doch nicht. Wie kommen wir vom Reden zum Handeln?

Wir haben in Deutschland und Österreich seit Jahrzehnten die Maxime, dass Essen nichts kosten darf und Geiz immer noch geil ist. Das ist so tief in den Menschen verankert, da können wir jetzt nicht glauben, wir könnten das von jetzt auf gleich wieder umstellen. Aber viele beginnen zum Glück dieses System zu hinterfragen, auch wegen der vielen Skandale. Wenn jetzt auch die Industrie und die Politik auf den Zug aufspringen, dann haben wir eine realistische Chance, Dinge nachhaltig zu verändern. Wir müssen die Rahmenbedingungen so gestalten, dass gute Produkte auch tatsächlich leicht verfügbar sind, einen angemessenen Preis haben und erschwinglich für alle sind.

Was kann die Bio-Branche beitragen zu einem besseren Ernährungssystem?

Die Bio-Branche hat eine sehr spannende und auch nicht leichte Rolle: Bio-Pionier*innen aus den 1970er Jahren waren visionär, wurden aber auch verlacht und oft nicht ernstgenommen. Trotzdem hat es die Branche geschafft, aus dem Nischendasein herauszuwachsen und Einzug in den Mainstream zu halten. Das ist bemerkenswert und das ist auch ein Risiko natürlich, denn: Wie weit geht man, um ins Regal von großen Supermärkten zu kommen? Mit wem kooperieren wir, ohne unsere Glaubenssätze über Bord zu werfen? Wie weit sollen und müssen Bioprodukte verarbeitet sein, welche Zusatzstoffe wollen oder brauchen wir? Die Branche muss gemeinsam mit all ihren Akteur*innen immer einen Schritt voraus sein und die Diskussion anführen.

Interview: Katja Niedzwedzky

Sarah Wiener, geboren 1962 in Halle, wuchs in Wien auf und wanderte in den 1980er-Jahren nach Berlin aus, wo sie als Köchin, Autorin und Unternehmerin erfolgreich ist. Seit 2019 sitzt sie für die österreichischen Grünen als Abgeordnete im Europäischen Parlament. Sie ist dort Mitglied im Ausschuss für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung (AGRI) sowie im Ausschuss für Umweltfragen, öffentliche Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (ENVI). Einem breiteren Publikum wurde sie durch Serien,

etwa "Die kulinarischen Abenteuer der Sarah Wiener" auf dem Kultursender Arte, bekannt. Seit 2015 ist sie an einem großen Biobauernhof inklusive Schlachtereier mit 800 Hektar Land und 100 Angus Rindern in der Uckermark beteiligt. 2007 gründete sie die Sarah Wiener Stiftung, mit der sie sich für gesunde Ernährungsgewohnheiten bei Kindern und Jugendlichen in Schulen und Kindergärten einsetzt.

Fotograf: Christian Kaufmann



Traineeprogramm: Ausbildungsunternehmen gesucht!

„Die Bio-Branche hat, was junge, engagierte Menschen heute beruflich suchen: Sinn, Zukunft und echte Chancen zu gestalten. Gleichzeitig ist der Wettbewerb um Talente und Kluge Köpfe herausfordernder denn je. Die Zahl der Unternehmen im Öko-Sektor wächst. Und vielerorts steht ein Generationenwechsel an. Deshalb ist es richtig und wichtig, dass die Branche ihre Kräfte bündelt, um Nachwuchs zu fördern und bestmöglich auszubilden. Bei der Vielzahl an möglichen Bildungswegen braucht es dafür kreative und agile Ansätze. Denn die betriebliche Ausbildung wird auch für Akademiker*innen immer wichtiger. Immer mehr Unternehmer*innen erkennen die wachsende Bedeutung von zielgerichteten und praxisbezogenen Aus- und Fortbildungsangeboten als Teil ihrer Identität. Das Traineeprogramm Ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft schafft hier seit 17 Jahren Möglichkeiten, besonders für kleine und mittlere Unternehmen, die keine eigenen Ausbildungsprogramme auflegen können. Der BNN unterstützt dieses Engagement deshalb sehr gern. Die Förderung von Nachwuchs und Zukunftsfähigkeit der Branche ist uns ein erklärtes Anliegen.“



Kathrin Jäckel, Geschäftsführerin
BNN und Mitglied im Konzeptions-
team des Traineeprogramms



Ausbildungselemente: on-the-job + off-the-job + Vernetzung = die Mischung macht's. Foto ©Fibl



Die Bio-Branche wächst in allen Bereichen. Damit steigt auch der Bedarf an qualifizierten und motivierten Mitarbeiter*innen. Mit dem Traineeprogramm Ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft, haben Unternehmen und Institutionen die Chance, Nachwuchskräfte zu gewinnen und professionell einzuarbeiten – von der Erzeugung bis zum Handel. Die Bewerbungsfrist für Unternehmen ist Anfang September gestartet und läuft noch bis zum 31. Oktober 2020.

Das Traineeprogramm ist ein einjähriges, berufsbegleitendes Ausbildungsprogramm, das junge Menschen zu Fach- und Führungskräften für die Branche qualifiziert. Die Mischung aus Training on-the-job und Training off-the-

job sorgt für ein breites Verständnis der Wertschöpfungskette, branchenspezifische Zusatzqualifikationen und Management-Know-how. Ein weiterer Nutzen liegt in der Vernetzung: Innerhalb kurzer Zeit knüpfen die Trainees wertvolle Kontakte in der gesamten Wertschöpfungskette – vom Bio-Hof bis in den Einzelhandel.

Mit dem Traineeprogramm können jährlich 25 Unternehmen und Organisationen der ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft Absolvent*innen einen attraktiven Einstieg ins Berufsleben bieten.

Wer also **ab April 2021 Ausbildungsunternehmen** werden möchte, kann sich noch **bis zum 31. Oktober 2020 bewerben**.

Weitere Informationen zum Bewerbungsverfahren

finden interessierte Unternehmen und Nachwuchskräfte im Netz unter:
[www.traineeprogramm-oekolandbau.de/
unternehmen](http://www.traineeprogramm-oekolandbau.de/unternehmen)

„Macher trifft Markt“

Exklusiv für Einkaufsentscheider und junge Marken

Der direkte und persönliche Austausch ist 2020 unversehens zur Mangelware geworden. Nachdem auch die BioNord und die BioSüd Corona-bedingt nicht stattfinden konnten, freuen sich die Veranstalter der BioMessen, mit „Macher trifft Markt“ ein geschlossenes Format in einem **kleinen, exklusiven Rahmen** anbieten zu können. Ein kleiner Teilnehmer*innenkreis ermöglicht, dass alle gebotenen Abstands- und Hygienegebote problemlos eingehalten werden können.

Für Einkaufsentscheider*innen aus Groß- und Einzelhandel bietet „Macher trifft Markt“ eine **konzentrierte Präsentation junger Macher und Marken**, die noch keine breiten Listungen haben. Die vorgestellten Produkte passen perfekt zum Bio-Fachhandel: Innovativ individuell, handwerklich, mit Idee und Gesicht. Selbstverständlich bio und konsequent nachhaltig – eben das, was der Bio-Fachhandel braucht, um sich im **Wettbewerb zu profilieren**.

„Macher trifft Markt“ 2020:
Donnerstag, 8. Oktober
11.00–15.30 Morgenstern-Haus in Fulda

Anmeldeunterlagen, Teilnahmebedingungen und weitere Informationen erhalten Interessierte unter Telefon 0511 35 90 100, info@biomessen.info

Macher trifft Markt ist ein Projekt der BioMessen und wird unterstützt von der GLS-Bank.



Gute Stimmung: Macherinnen und Macher bei Macher trifft Markt 2019.
Foto: ©BioMessen



Sonett Körper- und Massageöl Zitrone Zirbelkiefer in höchster Bio-Qualität und mit rhythmisiertem Mistelextrakt



Kraftvoll und vitalisierend unterstützen Zitrone und Zirbelkiefer in allen Situationen, in denen Mut, Ausdauer und Widerstandskraft gebraucht werden.

Mehr Informationen zur Behandlung im Fluidischen Oszillator und zur Qualität der neuen Mistelprodukte finden Sie auf www.sonett.eu/mistelform
Sonett GmbH, Mistelweg 1, 88693 Deggenhausen



SONETT KÖRPER- UND MASSAGEÖLE



Linsen-Trio für starken Auftritt

vegetarischer Top-Seller mit
klassischem Geschmack

feine, leicht strukturierte Konsistenz
für fruchtigen Genuss

traditionell, herzhaft mit
Würstchenscheiben



 Unsere Linsensuppen liegen als pflanzlicher Proteinlieferant mit leichter Zubereitung voll im Trend. Ob vegetarisch oder mit Würstchen – so ist für jeden was dabei.

Verfolgen Sie unsere
Suppentest-Aktion auf

OEKOLAND.DE/SUPPENTESTER

Echt GUT, echt FAIR, echt Ökoland 