

# Warum Bio(G) einfach gut für alle(s) ist

Ereignisse wie der „Tag der biologischen Vielfalt“ machen darauf aufmerksam, dass „Bio“ von gesellschaftlichem Interesse ist

Es gibt längst nicht nur individuelle Gründe, zu Bio-Produkten zu greifen. Wer Bio-Produkte kauft und konsumiert, tut nicht nur sich etwas Gutes, sondern auch Tier, Mensch und Umwelt, unterstützt sogar aktiv den Klimaschutz.

Das G im Namen der Bio-Marke Biog steht per definitionem für Genossenschaft – und zwar die der Luxemburger Bio-Bauern. Aber es steht auch für noch mehr Gutes. Der Kauf von rundum guten Bio-Lebensmitteln lohnt sich aus vielerlei Gründen. Einige Argumente.

## G wie Gut für die Gesundheit

Die Gesundheit eines Jeden wird gerne als „höchstes Gut“ bezeichnet und sie wird durch Umwelteinflüsse eindeutig mitbestimmt. Viele Lebensmittel aus konventioneller Herstellung sind mit Pestiziden belastet – das schadet nicht nur denen, die sie verzehren, sondern auch den Produzenten. Von der Natur ganz zu schweigen. Pestizide wirken sich auf alle Organismen und deren Lebensräume aus. Sie können sich über mehrere Stufen hinweg im Nahrungsmittel ausbreiten und die Zusammensetzung, Struktur und Dynamik eines Ökosystems verändern. In der Europäischen Union gilt rund ein Viertel der gefährlichsten Arten auf Grund von Pestiziden als bedroht, dazu zählen z.B. Bienen, die weltweit für die Bestäubung von über 80 Prozent aller Pflanzen verantwortlich sind. Von der Kontamination sind weitere Glieder der Nahrungskette betroffen, somit letztlich auch Nahrungsmittel wie Fisch, Fleisch und Eier. Da der Mensch sich am oberen Ende der Nahrungskette befindet, ist er besonders durch die Pestizidbelastung betroffen.

In der Bio-Landwirtschaft wird auf den Einsatz von Pestiziden, Kunstdünger und Gentechnik verzichtet. Wie wir uns darauf ver-



Die Bio-Landwirtschaft trägt zum Erhalt und zur Verbesserung der Biodiversität auf den Weiden bei.

Fotos: C.

lassen können, vor allem in der EU? Ganz einfach: Es ist gesetzlich eindeutig vorgegeben und Zertifikate garantieren die strenge Einhaltung. Bio-Produkte gehören zu den am strengsten kontrollierten Lebensmitteln. Alle Lebensmittel, die in der EU die Bezeichnung „Bio“ tragen, unterliegen den gleichen, strengen Vorgaben. Bio-Betriebe werden mindestens einmal jährlich von staatlich anerkannten Kontrollstellen überprüft.

## G wie Gut fürs Klima

In der Bio-Landwirtschaft wird die Kuh artgerecht gehalten und weidet auf natürliche Weise. Das ist nicht nur gut fürs Tier selbst sondern auch besser für das Klima als konventionelle Landwirtschaft. Auch ist der Einsatz von energieaufwendig hergestellten chemisch-synthetischen Pestiziden

und mineralischen Düngemitteln bei Bio-Landwirten tabu, was zu einer günstigeren Energiebilanz im Ökolandbau führt.

Der geringere Tierbesatz der Bio-Betriebe vermindert negative Klimaeffekte ebenfalls deutlich. Betriebsweide bzw. regionale Futterproduktion ist ein weiterer Bio-Klimavorteil. Das Kraftfutter für die konventionelle Tierhaltung stammt teilweise aus Übersee. Der höhere Anteil an Raufutter (Gras, Heu etc.) von Wiederkäuern in biologischer Haltung führt zu mehr Grünland bzw. Ackerfutterbau je Tier. Das dies klimafreundlich ist, versteht sich von selbst, speichert Grünland schließlich infolge höheren Humusgehalts mehr Kohlenstoff als Ackerland. Vor allem der Kiesgras-Anbau als Teil der Fruchtfolge verbessert die Humusbilanz der Bio-Betriebe. Neben ab-

wechtungreichen Fruchtfolgen und Mischkulturen, fördert natürlicher Düng die Biodiversität auf Bio-Ackern. Ein Plus also in vielerlei Hinsicht für Tier, Umwelt und Mensch!

Dass die Förderung der Biodiversität einen hohen Stellenwert im Klimaschutz hat, belegt nicht nur, aber auch der vor mehr als 20 Jahren von der UNO international ausgerufenen „Tag der biologischen Vielfalt“ am 22. Mai. In Luxemburg hat außerdem erst kürzlich die „Bio-Woche“ – eine Sensibilisierungskampagne für die Luxemburger Bio-Landwirtschaft – das Thema „Bio“ mit all seinen Facetten in den Fokus gerückt.

## G wie Guter Geschmack

Gut fürs Klima auf der einen, gute Qualität und guter Geschmack auf der anderen Seite. In Bio-Lebensmitteln ist generell nur ein Bruchteil, der in der konventionellen Verarbeitung zugelassenen Hilfs- und Zusatzstoffe erlaubt. Sie kommen zum Beispiel zum Einsatz, um die technische Verarbeitung zu vereinfachen oder Produkte streichfähiger zu machen, weshalb es manchmal nicht ganz ohne geht. Generell gilt in der Herstellung von Bio-Lebensmitteln je-

doch: So wenig Zusatzstoffe wie möglich. Ganz konkret bedeutet das: Für konventionelle Lebensmittel sind derzeit rund 320 Zusatzstoffe erlaubt. Damit Bio-Produkte so naturbelassen wie möglich hergestellt werden, sind laut EU-Bio-Verordnung aktuell lediglich 86 Zusatzstoffe zugelassen. Dies spiegelt sich letztlich auch im natürlichen Geschmack von Bio-Lebensmitteln wieder.

Außerdem dürfen in Bio-Lebensmitteln nur natürliche Aromen und Aromastoffe verwendet werden, die aus der namensgebenden Frucht stammen; so müssen z.B. verwendete Vanillearomen oder -extrakte aus echten Vanilleschoten gewonnen werden. Gleiches gilt für die Verwendung von Beeren. Ihr Geschmack kommt in Bio-Lebensmitteln entweder durch die Verarbeitung echter Früchte – wie z.B. beim Biog-Erdbeerejoghurt – oder durch die Verwendung von Erdbeearoma, das aus echten Erdbeeren gewonnen wurde. Bei der Herstellung von Biog-Produkten gilt bei der Auswahl von Zutaten und Zusatzstoffen das Prinzip: So wenig wie möglich, so viel wie nötig – und somit gut für alle, getreu dem Biog-Motto „Gut für Mensch an Natur“.



## Über BIOG und die Oikopolis-Gruppe

BIOG ist die Marke der 1989 gegründeten Bio-Bauere-Genossenschaft Letzebuerg und des Bio-Großhändlers Biogros. BIOG-Produkte sind in den Naturata Bio-Märkten sowie in Luxemburger Supermärkten mit BIO-Angebot erhältlich. Biogros, BIOG und Naturata sind Teil der Oikopolis-Gruppe, zu der auch die BIOG-Milchgenossenschaft sowie die in Belgien an der Wertschöpfungskette beteiligten Aikéure – Bauern, Verarbeiter, Händler und Konsumentenvertreter – so mit ein, dass ihre Interessen für ein faires Miteinander berücksichtigt werden.

## Biog

13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach  
www.biog.lu