

Bio-Standards

Allen Standards biologischer Lebensmittel ist gemeinsam: Verzicht auf synthetische Pflanzenschutzmittel, ionisierende Strahlung, leicht lösliche Mineraldünger, Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Farbstoffe, Emulgatoren. Verbände bzw. staatliche Institutionen überprüfen die Einhaltung ihrer Richtlinien.

Demeter setzt die höchsten Standards unter Bioprodukten. Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise setzt auf natürliche Mineralien, Humus, Kräuter und kosmische Rhythmen. Demeter-Betriebe verfolgen die anthroposophische Lebensführung. Die Kühe werden nicht enthornt, darum soll deren Milch bekömmlicher sein. Seit 1928 werden die Demeter-Betriebe auf Einhaltung ihrer strengen Regeln überprüft.

Bioland ist der größte deutsche Anbauverband. Der organisch-biologische Anbau beruht weitgehend auf vollständige Eigenproduktion. 100% der Zutaten sind biologisch. Die Höfe müssen ausschließlich Bio produzieren. 1976 bildete sich Bioland aus dem 1971 gegründeten Verband Bio-Gemüse.

Naturland ist ähnlich dem Bioland und beinhaltet zusätzliche soziale Richtlinien. 1982 gegründet.

Biopark, bio kreis, ECOVIN und Gäa sind weitere Verbände, deren Standards ebenso wie bei den Obengenannten über dem Euro-Öko-Standard liegen.

Deutsche Biosiegel (Bio Schriftzug im grün umrandeten Sechseck) wurde 2001 als staatliches Biosiegel eingeführt. Es erlaubt eine nur teilweise Umstellung des Betriebes, d.h. neben Bio-Produkten können auch übliche Produkte erzeugt werden. Gentechnisch verändertes Futter und Mischfutter sind im sehr geringen Umfang erlaubt.

Europäische Biosiegel (grünes Rechteck mit weißen Sternen) wurde 2010 EU-weit eingeführt. Das Produkt muss zu mindestens 95% aus Bioproduktion stammen; wird die Grenze unterschritten, müssen die Zutaten gekennzeichnet werden. Die EU-Öko-Verordnung regelt auch die Einfuhr ökologischer Erzeugnisse aus Drittländern.

Ist Bio drin, wenn Bio draufsteht? In der Regel schon; schwarze Schafe sind auch hier zu finden. Es gibt beachtliche qualitative Unterschiede in Bio-Produkten, in ihrer Frische und Erzeugung.

Trotz aller Siegel ist es aufschlussreich, sie z.B. im Internet über Anbaubedingungen, Tierhaltung etc. zu informieren.