



Bio kann mehr - Dazu haben wir uns verpflichtet!

Bio ist mehr als der Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel! So sehen es jedenfalls die Unternehmen der Naturkostbranche. Sie haben Bio maßgeblich auf den Weg gebracht und engagieren sich bis heute für Qualität, soziale Verantwortung und Klima- und Umweltschutz. Naturkosthersteller und Naturkosthändler zählen zu den Pionieren der Branche.

Sie sind angetreten, um den ökologischen Landbau voran zu bringen und Bio für jeden zugänglich zu machen. Aber sie wollten immer schon mehr, viel mehr: eine bessere Welt! Naturschutz, Tierschutz und Klimaschutz, partnerschaftliches Handeln und ganzheitliche Qualität, dies waren und sind wichtige Unternehmensziele.

Alles über die
Selbstverpflichtung
der Naturkostbranche
finden Sie unter
www.bio-kodex.de



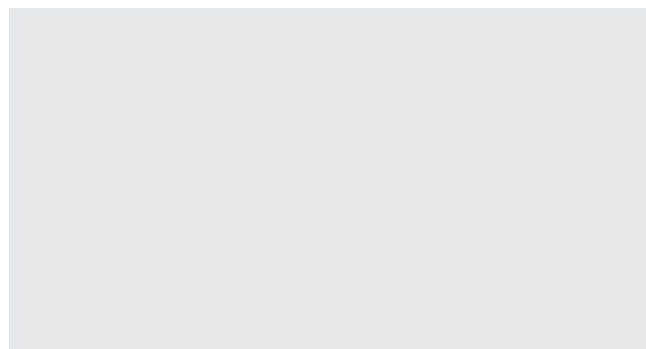
Keine Gentechnik im Fachhandel

Im Naturkostfachhandel finden Kunden

- ausschließlich Produkte, die ohne Gentechnik hergestellt worden sind.
- Lebensmittel von Tieren, die ausschließlich gentechnikfreies Futter erhalten haben.
- Obst- und Gemüsesorten aus ökologischer Züchtung mit intensivem und arttypischem Geschmack.
- an Boden und Klima einer Region angepasste Obst- und Gemüsesorten für den Biolandbau. Sie werden auf natürlichem Wege vermehrt und erhalten so die genetische Vielfalt einer Art.

Gefördert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau.

Mit freundlichen Grüßen überreicht von:



Mehr Informationen: www.bio-kodex.de



BNN Herstellung und Handel e.V.
Albrechtstraße 22
D-10117 Berlin
Tel. +49 (0)30 / 847 12 24-44
Fax +49 (0)30 / 847 12 24-40

Bio kann mehr!

z.B. keine Gentechnik



koDEX

Die Selbstverpflichtung
der Naturkost-Branche.





Das ungewollte Risiko

Gemüse mit Charakter

Qualitätssicherung auf Hochtouren

Die ökologische Lebensmittelwirtschaft hat sich bewusst gegen Gentechnik entschieden: aus Achtung vor der Würde der Lebewesen. Aus Sicht des ökologischen Landbaus birgt Gentechnik Risiken und passt nicht in das Konzept eines Wirtschaftens mit der Natur.

Dennoch sind Biobauern, Importeure und Naturkosthersteller gezwungen, mit den Risiken der Gentechnik umzugehen. Gentechnisch veränderte Pollen geraten mit dem Wind auf weit entfernte Felder, Bienen beispielsweise tragen sie in den Honig und auch nach der Ernte besteht immer die Gefahr von Verunreinigungen. Bio-Unternehmen investieren große Summen und viel Mühe, um dennoch gentechnikfreie Produkte anbieten zu können.

Bei kritischen Produkten wie Soja und Raps wird fast jede Charge analysiert. So hat die Life Food GmbH für ihre Bio-Tofu-Spezialitäten ein ausgefeiltes Qualitätssicherungssystem von der Saatgutvermehrung bis zur Verarbeitung aufgebaut. Gut die Hälfte seines Soja-Bedarfs deckt das Unternehmen aus regionalem Anbau am Oberrhein.



©BLE, Bonn/Foto: Thomas Stephan

Erklärtes Ziel der Biobranche ist es, auch Spuren von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) im gesetzlich tolerierten Bereich von unter 0,9 Prozent zu vermeiden. So haben Kunden im Naturkosthandel die größtmögliche Sicherheit, Produkte ohne gentechnische Verunreinigungen zu erhalten.

Sorten mit inneren Werten

Viele Bio-Unternehmen engagieren sich für den Erhalt alter Sorten und die Züchtung und Vermarktung samenfester Sorten. „Samenfest“ bedeutet, dass die Pflanzen fruchtbare Samen bilden, die die gewünschten Eigenschaften vererben. Landwirte können sie dadurch nach jeder Ernte erfolgreich vermehren. Die inneren Werte dieser Sorten passen zum Ökolandbau: intensiver und arttypischer Geschmack, gute Erträge, Robustheit und Anpassungsfähigkeit an regionale Gegebenheiten.

Bei den sogenannten Hybridpflanzen zeigen dagegen nur die Pflanzen der ersten Generation die gewünschten Eigenschaften. Anders als samenfeste Sorten sind Hybridpflanzen jedoch „Einwegpflanzen“ und können nicht weiter vermehrt werden. Landwirte müssen das Saatgut jedes Jahr neu kaufen.

„Waschechte Ökos“ bei Möhre und Co.

Die Natur bietet eine unendliche Vielfalt. Durch traditionelle Züchtung und ganz ohne gentechnische Methoden lassen sich daher Sorten für jeden Anspruch entwickeln. Speziell für den Ökolandbau gezüchtete Sorten wie die Bio-Möhre „Oxhella“ oder den Weißkohl „Dotenfelder Dauer“ findet man nur im Naturkosthandel. Die Fruchtsafthersteller



©Bingehelmer Saatgut AG
„Ökologische Saaten“

Beutelsbacher und Voelkel haben Spezialitäten im Angebot, die zu 100 Prozent aus samenfesten Gemüsesorten gewonnen werden. Damit leisten sie einen wichtigen Beitrag zum Erhalt und zur Verbreitung samenfester Sorten.



Viele Initiativen im Naturkostbereich fördern die Züchtungsforschung bei Getreide. Zum Beispiel mit dem Ziel, Getreide zu züchten, aus denen sich Mehle mit guten Backeigenschaften gewinnen lassen. In der Versuchsbäckerei der Spielberger Mühle wird dies getestet.

©Spielberger Mühle

Produkte aus dem traditionsreichen Dinkel gehören zu den Klassikern im Naturkosthandel. Doch die Vielfalt reicht weiter: Die Bohlsener Mühle setzt zum Beispiel zusätzlich auf alte Sorten wie Einkorn und Emmer. Der hohe Mineralstoffgehalt macht diese Urgetreide ernährungsphysiologisch wertvoll; in der Backstube ist allerdings handwerkliches Geschick gefragt. Allos verarbeitet Bio-Gelbweizen, eine robuste, süßlich-nussige und fast in Vergessenheit geratene Sorte.

Mit Mehl und Brot für die Saatgutforschung

Für den verstärkten Einsatz von biologisch-dynamisch gezüchtetem Saatgut im Getreideanbau engagiert sich zum Beispiel die Firma Spielberger. Mit einem Saatgut-Cent, der vom Umsatz der Weizenmehle abgeführt wird, werden Forschungsvorhaben in der Getreidezüchtung unterstützt. Viele Naturkostgroßhändler unterstützen die Saatgutforschung. So ist die Bodan GmbH am Regionalsortenprojekt SaatGut beteiligt, das die Vermarktung von Brot aus regional angepassten Sorten in der Bodenseeregion fördert. 10 Cent pro Kilogramm Brot gehen an die ökologische Saatgutzüchtung.

Die vorgestellten Unternehmen stehen beispielhaft für Unternehmen der Biobranche, die sich zum Ziel gesetzt haben, Lebensmittel und Naturkosmetik in natürlicher Qualität und Vielfalt ohne Gentechnik anzubieten.

