



PRESSEINFORMATION

Hintergrund: Was ist eigentlich Bio?

Merkt man einem Bio-Apfel an, dass er aus ökologischer Produktion stammt? Ja! Viele sagen, dass Obst und Gemüse in Bio-Qualität besser schmeckt, weil Früchte im ökologischen Landbau meist mehr Zeit zum Reifen haben, nur auf natürliche Weise gedüngt werden und weniger Wasser enthalten. Bio-Produkte sind aus vielen Gründen sehr beliebt: Sie gelten als gesünder, sind umweltverträglicher und enthalten generell weniger Schadstoffe als konventionelle Ware. Nachhaltige Produktionsmethoden stellen sicher, dass der Verbraucher mit gutem Gewissen zu Bio-Ware greifen kann.

Besonders höher gebildete Verbraucher greifen gerne zu Bio-Produkten, darunter viele Eltern, die ihre Kinder gesund und nachhaltig ernähren wollen. Lebensmittelallergiker schätzen, dass Bio-Produkte weniger mit allergieauslösenden Stoffen und Pestiziden belastet sind. Die Bio-Branche verzeichnete in den letzten Jahren zweistellige Wachstumsraten, immer mehr Bauern stellen auf ökologischen Landbau und nachhaltige Tierhaltung um. Kein Wunder, dass immer mehr konventionelle Supermärkte auf den Zug aufspringen und Ware mit der Aufschrift „Bio“ anbieten. Doch was macht ein Bio-Produkt eigentlich aus?

Gesetzlich geregelt: Nicht jeder darf Bio-Ware anbieten

Die Bezeichnungen „Bio“ und „Öko“ sind gesetzlich geschützt. Hersteller, die ihre Ware mit diesen Begriffen bewerben wollen, müssen mindestens die Bestimmungen der EU-Öko-Verordnung erfüllen. Die „Verordnung Nr. 2092/91 zum ökologischen Landbau“ regelt seit dem 1. Januar 1993 detailliert, wie Bio-Lebensmittel produziert sein müssen. Dies gilt auch für Lebensmittel, die nicht in der EU hergestellt werden, hier aber als Bio-Ware verkauft werden sollen.

Die EU-Öko-Verordnung regelt unter anderem, dass Produzenten von Bio-Produkten auf Pflanzenschutz mit synthetischen Mitteln sowie auf Kunstdünger verzichten müssen. Die Waren dürfen weder bestrahlt werden noch mithilfe gentechnisch veränderter

Substanzen oder Futtermittel hergestellt worden sein. Tiere müssen artgerecht gehalten werden. Die präventive Gabe von Antibiotika oder anderen Medikamenten ist dabei ebenso verboten wie andere sogenannte Leistungsförderer, zum Beispiel Hormone. Pflanzliche Lebensmittel müssen auf traditionelle Art und Weise hergestellt werden, mit einer Fruchtfolge auf den Feldern, die die Auslaugung des Bodens verhindert. Die organische Düngung erfolgt durch Unterpflügen stickstoffhaltiger Pflanzen oder aufbereitetem Stallmist und Kompost. Unkraut wird nicht mit Gift vernichtet, sondern mühsam gejätet.

Um die Vorgaben der EU-Öko-Verordnung zu erfüllen, müssen mindestens 95 Prozent der Zutaten eines Produkts aus ökologischer Produktion stammen. Ob ein Produzent diese Bestimmungen erfüllt, sagt dem deutschen Verbraucher das 2001 ins Leben gerufene Bio-Siegel. Es garantiert, dass der herstellende Betrieb regelmäßig durch staatliche Stellen kontrolliert wird – und zwar mindestens einmal im Jahr ohne vorherige Ankündigung.

Dennoch gelten das Öko-Siegel und die EU-Öko-Verordnung nur als Einstieg in die Welt der nachhaltig erzeugten Lebensmittel. Denn in vielen Bereichen lassen sie Spielräume offen, die ökologisch orientierte Anbauverbände nicht zulassen. In Deutschland gibt es insgesamt sieben überregionale Öko-Anbauverbände, die jeweils über eigene, detaillierte Regeln verfügen. Zu diesen Anbauverbänden zählen Demeter, Bioland, Naturland, Gäa e. V., Biokreis e. V., Biopark e. V. und Ecovin. Demeter gilt als der Verband mit den strengsten Richtlinien.

Aufwendige Produktion, die sich lohnt: Bio-Produkte schmecken natürlicher

Ökologische Produkte herzustellen, ist also deutlich aufwendiger als die konventionelle Landwirtschaft. Mehr Menschen produzieren pro Quadratmeter Fläche weniger Nahrung. Das erklärt auch den meist etwas höheren Preis der Bio-Ware. Wenn jedoch das Steak in der Pfanne nicht so stark schrumpft, der Bio-Apfel länger frisch bleibt und die Tomate so richtig nach Tomate schmeckt, dann zeigt sich, dass es sich gelohnt hat. Auch Fertigprodukte schmecken meist natürlicher. Denn künstliche Aromastoffe, die konventioneller Nahrung oft erst ihren Geschmack geben, sind hier verboten.

Darüber hinaus gibt es einen Aspekt der ökologischen Landwirtschaft, den der Verbraucher nicht sofort bemerkt, aber sehr zu schätzen weiß: Die Umwelt wird durch die nachhaltigen Anbau- und Haltungsmethoden geschont. Das Grundwasser wird weniger stark verunreinigt, Flora und Fauna leiden unter der landwirtschaftlichen Nutzung durch den Menschen deutlich weniger als bei der konventionellen Methode. All das wissen

moderne, aufgeklärte Menschen. Wenn sie ökologisch orientiert einkaufen, entscheiden sie sich bewusst für die eigene Gesundheit und die ihrer Kinder. Aber eben auch für einen schonenden und nachhaltigen Umgang mit unserer Umwelt.

Die Auswahl ist riesig: Vollsortiment im Bio-Supermarkt

Wer sich und seine Familie mit Produkten in Bio-Qualität ernähren möchte, muss sich dabei schon lange nicht mehr einschränken. Mehr als 35.000 Produkte tragen heute bereits das Bio-Siegel. Viele davon werden auch unter den Richtlinien eines lokalen oder überregionalen Anbauverbandes produziert, bieten also weit mehr als den von der EU vorgesehenen Standard. In Bio-Frische-Supermärkten wie basic erhalten die Verbraucher ein Vollsortiment an kontrolliert ökologischen Lebensmitteln, von der Schokolade über das Brot bis hin zum Wein und Schweineschnitzel. Und während die meisten regulären Supermärkte allein Bio-Ware von Großherzeugern mit dem Öko-Siegel anbieten, bietet basic auch eine breite Palette an Erzeugnissen der Anbaugenossenschaften.

Das Beste: Für den Bio-Einkauf müssen die Kunden heute nicht einmal mehr besonders tief in die Tasche greifen. basic etwa legt besonderen Wert darauf, mit seiner Eigenmarke preisgünstige Bio-Produkte des täglichen Bedarfs anzubieten. Außerdem setzt der Bio-Supermarkt verstärkt auf regionale Produkte und reduziert so den Aufwand, der für den Transport der frischen Ware nötig ist. Ein weiterer Pluspunkt für die Umwelt. Und wenn der Kunde wissen will, was denn eigentlich Bio ist, können ihm die gut ausgebildeten basic-Mitarbeiter diese Frage schnell beantworten und ihn kompetent in Sachen Bio-Qualität beraten. Auch etwas, was es in herkömmlichen Supermärkten eher selten gibt.

Über die basic AG

Die 1997 in München gegründete, nicht börsennotierte basic AG steht für gesunde Bio-Lebensmittel, die unter ethischen und sozialen Gesichtspunkten erzeugt und vermarktet werden. Die basic AG betreibt in 14 deutschen Städten 24 Bio-Supermärkte. Die österreichische Tochter „basic Austria Bio für alle GmbH“ wurde 2006 gegründet und unterhält jeweils eine Filiale in Salzburg und Wien. Die Frische-Supermärkte der basic AG bieten ein Vollsortiment mit rund 8000 Produkten darunter mehr als 200 besonders preisgünstige Artikel der Eigenmarke basic. Bis auf wenige Ausnahmen stammen alle Waren aus kontrolliert ökologischem Anbau und erfüllen mindestens den EU-Öko-Standard. Bevorzugt werden Produkte von Anbauverbänden, wie Bioland, Naturland und Demeter ins Sortiment aufgenommen und Erzeugnisse regionaler Produzenten, deren Standorte nicht weiter als 150 Kilometer von der jeweiligen Filiale entfernt liegen dürfen. Großzügige Bedientheken für Fleisch, Wurst, Käse und Backwaren sowie begehbare Kühlhäuser für Obst und Gemüse gehören zu den Standards. Im Jahr 2008 erwirtschaftete das Unternehmen einen Umsatz von etwa 93 Millionen Euro. Vorstand der Aktiengesellschaft ist Stephan Paulke, Aufsichtsratsvorsitzender ist Joachim Kreuzburg.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Swaantje Katz
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
basic AG
Richard-Strauss-Str. 48/1. OG
81677 München
Tel.: +49 89 3066 896-230
Fax: +49 89 3066 896-290
E-Mail: skatz@basic-ag.de
www.basicbio.de