

## Klarheit im Siegel- dschungel 1:



## FILDERSTADT AUF KLIMAKURS

### Bio-Siegel als Entscheidungshilfe

**Siegel und Zertifizierungen auf Produkten sollten dem Konsumenten eigentlich Sicherheit und Informationen liefern. Leider sorgt die Vielzahl an Siegeln mittlerweile auch für Verwirrung. In den nächsten Klimascheiten des Monats soll etwas Licht in den Siegeldschungel gebracht werden: Heute Bio-Siegel.**

Der Anteil an biologisch erzeugten Lebensmitteln wird immer größer. Für den Filderstädter Klimaschutzmanager Hannes Lauer ist das eine erfreuliche Entwicklung. Schließlich gelten diese Produkte aufgrund einer geringeren oder sogar ganz fehlenden Belastung mit Schadstoffen als gesünder. Der ökologisch ausgerichtete Anbau hat noch einen weiteren Effekt: Natur und Umwelt profitieren davon, wenn auf giftige Pflanzenschutzmittel verzichtet wird und Düngergaben reduziert werden. „Die in jüngster Zeit ins Gerede gekommenen hohen Nitratwerte im Trinkwasser gehen auf die Stickstoffdüngung zurück“, ergänzt er. Und auch das Insektensterben wird mit der intensiven Landwirtschaft in Verbindung gebracht, die viel Spritzmittel nutzt und anderen Tieren und Pflanzen kaum Raum zum Leben lässt.

Allerdings braucht man als Verbraucher Hilfe, um auch wirklich biologisch erzeugte Lebensmittel im Einkaufskorb zu haben. Hier kommen Siegel ins Spiel. Sie geben Aufschluss darüber, ob ein Lebensmittel als „bio“ gelten darf und die entsprechenden, vorher festgelegten Mindeststandards erfüllt. Und das wird regelmäßig kontrolliert.

„Über 100 verschiedene Bio-Zeichen können auf ökologisch erzeugten Lebensmitteln abgebildet sein“, sagt Lauer. Sie unterscheiden sich oft nur geringfügig in den Anforderungen hinsichtlich umweltfreundlicher Erzeugung. Das mache es dem Verbraucher natürlich schwer, beim Einkauf die richtige Auswahl zu treffen. „Leider gibt es auch Trittbrettfahrer, die ökologisch orientierte Verbraucher täuschen“, sagt Lauer. Angaben wie „naturnah“, „alternativ“ oder „aus kontrolliertem Anbau“ hätten keinerlei verbindliche Aussagekraft.



### EU-Siegel kennzeichnet Mindeststandards

Auf allen Lebensmitteln, die als „bio“ oder „öko“ bezeichnet werden, prangt das für ganz Europa geltende, einheitliche EU-Bio-Logo. Es garantiert, dass das damit gekennzeichnete Produkt den Kriterien der EU-Öko-Verordnung entspricht. Zusätzlich kann auf den Produkten das Deutsche Bio-Siegel abgebildet sein, das genau die gleiche Aussage hat wie das EU-Bio-Logo. Und das bedeutet: 95 Prozent aller Bestandteile und Zutaten dieser so gekennzeichneten Lebensmittel müssen eine ökologische Herkunft haben. Die verbleibenden fünf Prozent können beispielsweise durch Gewürze in das fertige Produkt kommen. Farbstoffe und Geschmacksverstärker sowie radioaktive Strahlung zum Haltbarmachen sind nicht erlaubt, natürliche Aromen, Nitritpökelsalz und Carrageen aber schon. Auch bei der Tierhaltung müssen bestimmte Kriterien erfüllt werden. Geregelt wird, wie viel Platz jedes Tier im Stall zur Verfügung hat und wie lange der Transport zum

Schlachthof maximal dauern darf. „Gentechnisch verändertes Futter ist genauso verboten wie Antibiotika oder Leistungsförderer im Futter; konventionelles Futter, Fischmehl oder Silagefutter sind beim EU-Siegel aber erlaubt“, sagt Lauer. Andere Siegel wie Bioland oder Demeter sind hier strenger. „Fischmehl oder konventionelles Mischfutter sind gemäß deren Richtlinien tabu“, ergänzt der Klimaschutzmanager. Unterschiede gibt es auch beim Anbau von Gemüse, Salat & Co. Blut-, Tier- und Knochenmehl sowie Pyrethroide sind beim EU-Bio-Logo als Dünger oder Pflanzenschutzmittel erlaubt, nicht jedoch bei Lebensmitteln, die mit dem Bioland-, Naturland- oder Demeter-Siegel gekennzeichnet sind.

Zusätzlich bieten Supermärkte, Discounter, Bio-Supermärkte und Reformhäuser Bio-Lebensmittel unter eigenen Handelsmarken an. „Auch diese müssen die Kriterien des EU-Bio-Logos erfüllen, wenn sie mit den Wörtern „bio“ oder „öko“ gekennzeichnet sind“, sagt Lauer. Bisweilen seien diese sogar strenger, ergänzt der Klimaschutzmanager. (Thomas K)

## KLIMATIPP DES MONATS

**Kaffee klimafreundlicher genießen** Die Deutschen trinken im Jahr mehr Kaffee (149 Liter) als Bier (105) oder Mineralwasser (137). Damit der Kaffeegenuss so klimaschonend wie möglich ist, bietet sich die Zubereitung von handgebrühtem

**Kaffee beziehungsweise Filterkaffee oder die Verwendung einer sogenannten French Press an.** Diese zeigen eine deutlich bessere Treibhausgasbilanz als Vollautomaten oder Kapselautomaten. Insbesondere bei Kapselkaffee fällt bei sechs Gramm Kaffee bis zu fünf Gramm Verpackung an – meist

**Müll aus dem unter hohem Energieaufwand hergestellten Aluminium.** Der echte Kaffeegenießer trinkt natürlich fair gehandelten Kaffee. Relevant ist darüber hinaus auch Kaffee aus biologischem Anbau zu verwenden. Denn beim herkömmlichen Anbau fällt pro Kilogramm Kaffeebohnen im Schnitt ebenfalls ein Kilogramm CO<sub>2</sub> an – hiervon bis zu 95 % durch chemische Düngemittel.