

„Blickpunkt“ fragt nach

Wo „Bio“ drauf steht, muss auch „Bio“ drinnen sein. Dafür sorgt eine klare gesetzliche Regelung. Ein bisschen „Bio“ gibt es nicht!

Biologische Lebensmittel werden nach gesetzlich genau definierten Richtlinien erzeugt und müssen nach klaren Regeln gekennzeichnet werden. Wer diese Kennzeichnungen kennt, kann jedes Produkt im Handel leicht als echtes Bio-Lebensmittel oder Pseudo-Bio-Produkt identifizieren. Denn: Jedes echte Bio-Produkt muss zumindest am „Bio-Hinweis“ und an der „Bio-Kontrollstelle“ erkennbar sein. Die Richtlinien von „Bio-Austria“, dem Infoportal der Biobäuerinnen und Biobauern Österreichs, sind klar.

Bio? – Logisch!

Doch wie sieht das Ganze in der alltäglichen Praxis aus?

Besteht überhaupt ein Bedarf an biologischen Produkten aus der heimischen Landwirtschaft?

Passt das Preis-Leistungs-Verhältnis bei Bio-Produkten?

Sind die Konsumenten überhaupt bereit, für ein bodenständiges Produkt „aus kontrolliert biologischem Anbau“ oder „ökologischer Landwirtschaft“ mehr Geld hinzulegen als für ein ausländisches Produkt, dessen Herkunft nicht eindeutig nachvollzogen werden kann?

Können die Konsumenten den Unterschied zwischen echten Bio-Produkten und Fälschungen überhaupt erkennen?



Wolfgang Weichsler, Sicherheit+Service Finanzmanagement GmbH.

Meine Familie und ich achten sehr wohl darauf, dass die Nahrungsmittel, die wir zu uns nehmen, so natürlich wie möglich entstehen. Die Lebensmittel als solche sind in den Regalen zwar gekennzeichnet, aber wer die Menschen beobachtet, merkt, keiner nimmt sich die Zeit, um die Zusatzinformationen zu lesen, sondern einfach husch in den Einkaufswagen.

Dieses Verhalten wird auch durch die wirtschaftlich knappen Verhältnisse vom Großteil der Bevölkerung vorgegeben. Die Auszeichnung von Bio-Produkten ist zwar gegeben aber für die Verbraucher nur schwer nachzuvollziehen.

Auf Grund dieser Verhältnisse sehen wir, meine Frau und ich, uns angehalten, die Lebensmittel bei unseren heimischen Bauern zu erwerben, wobei das Vertrauen eigentlich schon auf sehr freundschaftlicher Basis steht.



Ilmar Tessmann, Biolandhaus Arche, St. Oswald-Eberstein.

Nicht nur beim Landwirt, auch bei Bio-Gastronomen und in der Bio-Hotellerie wird zweimal jährlich genau kontrolliert, davon einmal unangemeldet. Wenn es Bio bei uns nicht geben würde, hätten wir bereits amerikanische Verhältnisse im Hinblick auf genmanipulierte Lebensmittel. In unserer Familie spielte Bio immer schon eine wesentliche Rolle. Vor 22 Jahren haben wir das erste kontrollierte Bio-Hotel in Kärnten eröffnet. Biologische Lebensmittel sind zwar teurer aber ihren Preis wert, speziell, wenn man kleine Kinder hat. Froh bin ich darüber, dass heute der Bio-Gedanke nicht mehr politisch grün angehaucht ist, sondern von der bürgerlichen Mitte getragen wird. In der EU funktioniert der Bio-Gedanke mit seinen umfangreichen Kontrollen recht gut, Bedenken habe ich bei chinesischen Bio-Produkten.