

## 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.