



Bund
Naturschutz
in Bayern e.V.

BN informiert

Öko-Lebensmittel – mit Genuss in die Zukunft

Es gibt viele gute Gründe, Lebensmittel aus dem Bio-Landbau einzukaufen. Von Kauf und Verzehr kontrolliert ökologisch hergestellter Produkte profitiert Ihre Gesundheit ebenso wie unsere Umwelt.



Bioprodukte sind gesund

Durch den langsameren Wuchs und die ausgewogene Nährstoffversorgung der Pflanzen erreichen biologische Lebensmittel eine optimale Qualität. Sie zeichnen sich durch guten Geschmack, eine Vielzahl von wertgebenden Inhaltsstoffen und schonende Verarbeitung aus. Die Tiere werden artgerecht gehalten und gefüttert. Bio-Bauern gewähren den Tieren wo immer möglich Auslauf im Freien. Auf Bio-Höfen stehen den Tieren eingestreute Liegeflächen zur Verfügung; der Bauer achtet auf ausreichend natürliches Licht sowie ein gutes Stallklima. Da die Tiere langsamer wachsen und die Öko-Landwirtschaft auf Antibiotika verzichtet, entsteht eine besondere Fleischqualität.

Der ökologische Landbau schützt unsere Umwelt

Der Öko-Landbau verzichtet auf Pestizide und synthetische Düngemittel, die Tierhaltung ist der Futterfläche angepasst. Das entlastet

unsere Flüsse und unser Trinkwasser von Schadstoffen. Die ökologische Landwirtschaft schützt den Boden durch schonende Anbaumethoden. Auch trägt sie dazu bei, unsere Atemluft rein zu halten: So produziert der Bio-Landbau bis zu dreimal weniger Stickstoffüberschüsse im Vergleich zur Intensivlandwirtschaft. Der ökologische Anbau spart außerdem Energie und schützt auf diese Weise unser Klima: Zwar liegen die Erträge hier um circa 20 Prozent niedriger; aber auf den Ertrag bezogen benötigt der Bioanbau zum Beispiel bei Getreide ein Drittel weniger Energie.

Wo BIO drauf steht, ist BIO drin

Das europäische Gesetz zur Kennzeichnung und Kontrolle biologisch erzeugter Lebensmittel, kurz EU-Bioverordnung genannt, garantiert den Verbrauchern, dass BIO drauf steht, wo BIO drauf steht. Durch die Angabe der Kontrollstelle und die Kontrollnummer auf den Lebensmitteln kann der Weg des Produktes zurück bis zur Ernte auf dem Bauernhof oder in der Gärtnerei verfolgt werden. Das neue Biosiegel des Bundeslandwirtschaftsministeriums baut auf dieser Verordnung auf. Darüber hinaus bieten die Zeichen der deutschen Bioverbände zum Teil noch strengere Anbau- und Verarbeitungsrichtlinien.



Landesverband Bayern
des Bundes für Umwelt
und Naturschutz
Deutschland e.V.

Landesgeschäftsstelle
Dr.-Johann-Maier-Str. 4
93049 Regensburg
Tel. 09 41/2 97 20-0
Fax 09 41/2 97 20-30

info@bund-naturschutz.de
www.bund-naturschutz.de



DIE ÖKOLANDBAU-VERBÄNDE

Biokreis e.V.
Regensburger Str. 34
94036 Passau
Tel. 08 51-75 65 00
Fax 08 51-7 56 50 25
www.biokreis.de

Naturland-Verband für naturgemäßen Landbau e.V.
Kleinhaderner Weg 1
82166 Gräfelfing
Tel. 0 89-8 98 08 20
Fax 0 89-89 80 82 90
www.naturland.de

ECOVIN-Bundesverband Ökologischer Weinbau e.V.
Wormser Straße 162
55276 Oppenheim
Tel. 0 61 33-16 40
Fax 0 61 33-16 09
www.ecovin.de

Gäa e.V.
Am Beutlerpark 2
01217 Dresden
Tel. 03 51-4 01 23 89
Fax 03 51-4 01 55 19
www.gaea.de

Ökosiegel e.V.
Barnser Ring 1
29581 Gerdau
Tel./Fax 0 58 08-18 34

Bioland Verband für organisch-biologischen Landbau e.V.
Kaiserstraße 18
55116 Mainz
Tel. 0 61 31-23 97 90
Fax 0 61 31-2 39 79 27
www.bioland.de

Demeter-Bund e.V.
Brandschneise 2
64295 Darmstadt
Tel. 0 61 55-8 46 90
Fax 0 61 55-84 69 11
www.demeter.de

Biopark e.V.
Karl-Liebkecht-Str. 26
19395 Karow
Tel. 03 87 38-7 03 09
Fax 03 87 38-7 00 24
www.biopark.de



Alles BIO!

Das BIO-Siegel des Bundeslandwirtschaftsministeriums erhalten nur jene Lebensmittel, die entsprechend der EU-Bio-Verordnung ökologisch, artgerecht und ohne Gentechnik hergestellt und weiter verarbeitet wurden. Weitere Infos erhalten Sie unter www.biosiegel.de.

BIO-Lebensmittel sind preis-wert

Bio-Lebensmittel schmecken frisch, herzhaft und gehaltvoller als die meisten konventionell erzeugten Produkte. Sie versorgen den Körper mit allen wichtigen Nährstoffen und halten Sie so voll leistungsfähig. Vollwerternährung mit Bio-Lebensmitteln ist abwechslungsreich und gesund und ihren Preis mehr als wert. Biohaushalte geben trotz höherer Preise nach einer Studie der Universität Hohenheim sogar weniger Geld für Nahrung und Genussmittel aus als »konventionelle« Haushalte.

Verbraucher, die sich ein ganzes Jahr konsequent mit Bioprodukten aus der Region ernähren, können nach einer Berechnung des Bioringes Allgäu fast 500 Euro an Umweltfolgekosten sparen, zum Beispiel bei der Gewässerreinigung.

Im Ökolandbau gilt: Gentechnik – nein danke!

Der Einsatz von gentechnisch verändertem Saatgut oder Futter und gentechnisch hergestellten Hilfsstoffen bei der Lebensmittelverarbeitung ist im biologischen Landbau verboten. Im ökologischen Betrieb werden die Tiere zum Großteil mit selbst erzeugtem Futter ernährt. Der Zukauf von Futter aus anderen Biobetrieben und von streng ausgewählten Unternehmen ist begrenzt möglich. Unkontrollierbare Risiken gentechnischer Freisetzungen für Ökologie und menschliche Gesundheit gehen aber vom Ökolandbau nicht aus.

Der Ökolandbau schützt Artenvielfalt und Landschaft

Vielseitige Fruchtfolgen, geringe Saatstärken, umweltschonende Verfahren der Unkrautbekämpfung und ausgewogene Düngung führen auf biologisch bewirt-

schafteten Flächen zu einer bis zu dreimal höheren Artenvielfalt. Außerdem tragen die abwechslungsreichen Fruchtfolgen zu einem vielfältigen Landschaftsbild bei. Viele Bauern engagieren sich freiwillig für den Schutz der Landschaft, indem sie Hecken oder Weiher anlegen und pflegen, Feuchtwiesen mähen oder breite Ackerraine stehen lassen.



Mit Bioanbau ausreichend Nahrung für alle

Der ökologische Landbau kann die Selbstversorgung sicherstellen. Dazu gehört, auf Flächenstilllegungen zu verzichten, Grenzertragsstandorte nachhaltig zu nutzen und dass sich der Trend in Richtung eines geringeren Fleischkonsums fortsetzt. Dass die Erträge im Bio-Anbau bei Grundnahrungsmitteln um circa 20 bis 40 Prozent unter dem heute erzielten Ertragsniveau liegen, spielt angesichts der Überproduktion im konventionellen Anbau keine Rolle: Insgesamt lag der Selbstversorgungsgrad 1999 in Bayern bei Rindfleisch bei 232 Prozent, bei Milch bei 178 Prozent, Zucker 190 Prozent, Getreide 120 Prozent, Kartoffeln 104 Prozent.

Und hier gibt's die preiswerten Bioprodukte

Fast überall und flächendeckend finden Sie heute Naturkostfachgeschäfte, Reformhäuser und Bioecken in Supermärkten. Adressen von direktvermarktenden Biobetrieben, Abo-Kisten und Marktständen erhalten Sie auch im Internet unter www.alles-bio.de oder www.soel.de. Oder Sie fragen Ihre Bund Naturschutz-Kreisgruppe nach einem Einkaufsverzeichnis.



Herausgeber
Bund Naturschutz in Bayern e.V.
Dr.-Johann-Maier-Straße 4
93049 Regensburg
Tel. 09 41-2 97 20-0
Fax 09 41-2 97 20 30
E-Mail info@bund-naturschutz.de

Redaktion
Referat für Öffentlichkeitsarbeit
Leitung: Manfred Gößwald
(verantwortlich)
Koordination und Textredaktion:
Holger Lieber

Text
Marion Ruppner, BN-Landwirtschaftsreferentin, Landesfachgeschäftsstelle Nürnberg
Elisabeth Peters, BN-Projektstelle Ökolandbau, München

Foto
Ruppner
Illustration
Schellmoser

Satz und Gestaltung
Waltraud Hofbauer, München
Janda & Roscher, Regensburg

Vertrieb
Bund Naturschutz Service GmbH
Spitalstraße 21
91207 Lauf a. d. Pegnitz
Tel. 0 91 23-99 95 70
Fax 0 91 23-99 95 79

2. Auflage (10 001 – 25 000)
September 2002