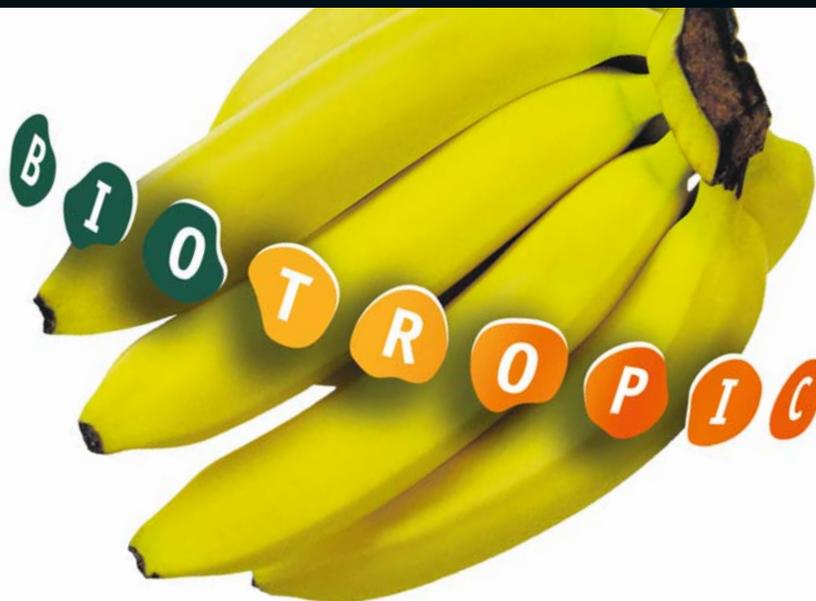


GLOBAL ORGANIC NEWS

BIO FÜR EINE WELT



2 SÜSSE GRÜSSE IN
ROT: BIO-ÄPFEL
AUS NEUSEELAND

4 BEGUTACHTEN,
PRÜFEN UND
ZERTIFIZIEREN:
DIE ÖKO-
KONTROLLE

6 KOMPOST-
EXPERIMENTE
IN MAO

6 BANANEN-
GESCHICHTEN:
TEIL III

8 ROT-GRÜN-BIO:
DIE MARKE GREEN



FRISCH UND BIO: APFELLIEBE IN NEUSEELAND





SÜSSE GRÜSSE IN ROT: BIO-ÄPFEL AUS NEUSEELAND

Begehrte Frucht

Trotz der Vielfalt am angebotenen Obst aus aller Welt, bleibt der Apfel weiterhin die in Deutschland beliebteste Frucht. Er schmeckt wunderbar, erfrischt und ist zudem noch das ganze Jahr über erhältlich. Doch Apfel ist nicht gleich Apfel: Tausende verschiedene Sorten gibt es weltweit – sie unterscheiden sich in Größe und Farbe; da gibt es süße, sauer-herbe und sogar bananenartige Geschmacksrichtungen.

Einen Apfel jeden Tag

Der Apfel schmeckt nicht nur gut und sieht hübsch aus, seine Inhaltsstoffe sprechen ebenfalls für ihn. Das Fruchtfleisch enthält viel Fruchtsäure, mehrere Zuckerarten, Cellulose, Gerbstoffe, außerdem mehr als 30 Mineralstoffe und Spurenelemente. Die Fruchtschale ist reich an Pektin und Zellulose; sie quellen im Darm und nehmen dabei unliebsame Stoffe und Bakterien auf, die aus dem Körper heraus transportiert werden. Außerdem ist der Apfel ein überragender Vitaminträger, wobei die Schale einen bis zu siebenmal höheren Gehalt aufweisen kann als das Fruchtfleisch. Im Gehalt an Vitamin C weisen die Apfelsorten recht unterschiedliche Werte auf. Er ist nicht nur von Sorte zu Sorte verschieden, er schwankt in gewissen Grenzen auch in Abhängigkeit von der Jahreswitterung, der Sonneneinstrahlung auf die Frucht, der Düngung und der Lagerung.

Beim Apfel wird zwischen Pflückreife und Genussreife unterschieden. Die Pflückreife erkennt man, wenn sich der Stiel beim Anheben der Frucht leicht von seiner Ansatzstelle löst. Genussreif ist ein Apfel, wenn sich die Stärke im Fruchtfleisch nahezu vollständig abgebaut hat, er vollsaftig ist und ein optimales Zucker-Säure-Aromastoff-Verhältnis erlangt hat. Dieser Zustand wird je nach Sorte erst nach Tagen, Wochen oder gar Monaten nach der Pflückreife erreicht.

Kurze Apfelgeschichte

Die Urheimat des Apfelbaums liegt nach heutigen Erkenntnissen in den Gebirgsregionen Asiens; in China wachsen noch etwa 20 wildvorkommende Arten. Diese Äpfel haben jedoch kaum etwas mit unseren gegenwärtigen Tafeläpfeln gemein. Erst mit der Entwicklung der Baum-Veredelung traten große, aromatische und haltbare Früchte in Erscheinung. Nach den Griechen waren besonders die Römer wahre Obstliebhaber. Sie waren es auch, die den Apfel nach Mitteleuropa ins alte Germanien und Britannien brachten. Im Mittelalter bemühten sich die Klöster um eine Fortführung und Weiterentwicklung der Obstkultur. Der Apfelvielfalt wurde es immer mehr – um die 10.000 Sorten im 19. Jahrhundert sollen es gewesen sein. Es ist auch das goldene Zeitalter der Obstbaukunde, der sogenannten Pomologie. Vor allem in Deutschland und Frankreich wurden die Äpfel und anderes Obst detailliert beschrieben, benannt

und reich illustriert. Manche Gärten und Streuobstwiesen pflegen heute noch viele alte und regionale Sorten.

Auf dem Markt

Im Erwerbsofstanbau werden heutzutage etwa 25 Apfelsorten kultiviert, von denen vielleicht noch sieben vorzugsweise im Handel anzutreffen sind. Einige der führenden Sorten sind Cox Orange, Elstar, Gala, Golden Delicious, Granny Smith und Jonagold. Für den Biobauer stellt der aktuelle Markt eine Herausforderung dar, denn zum einen will er Äpfel liefern, die auch nachgefragt werden, zum anderen müssen sie möglichst resistent gegen Krankheiten und Schädlingsbefall sein.

Weltweit werden gegenwärtig ca. 56 Mio. Tonnen Äpfel produziert – größtes Erzeugerland im zweitstelligsten Bereich ist China, gefolgt von den USA, Polen und Frankreich. Deutschland liegt mit einer Gesamternte von rund 1,6 Mio. Tonnen an etwa neunter Stelle.

Saisonales und Klima

Bei uns werden die Äpfel im Herbst geerntet und danach durchschnittlich sechs Monate bei ein bis zwei Grad im Kühlhaus gelagert. In diesen Lagerhallen wird der Sauerstoff entzogen und ein spezielles Stickstoff-CO₂-Gemisch zugeführt – das

verzögert die Alterung des Apfels. Ein deutscher Apfel sieht im Frühjahr somit immer noch knackig aus, durch die lange Lagerung verschiebt sich jedoch das Zucker-Säure-Verhältnis – sein Aroma leidet. Ein weiterer Nachteil: War er lange im Kühlager, altert er schneller als ein frischer Apfel. Dazu kommt der hohe Energieverbrauch während der Lagerung.

Jetzt kommt der Auftritt der Äpfel aus Neuseeland: Während bei uns von Februar bis April noch kühle Temperaturen auftreten, wird auf der südlichen Halbkugel die Ernte eingefahren. Im Frühling und Frühsommer kommen verschiedene Sorten Äpfel in Bioqualität reif und frisch in den Handel. Der neuseeländische Apfel hat dabei rund 23.000 km hinter sich und manch einer fragt sich wie das mit dem Klimaschutz zusammenpasst.

Entgegen der Wahrnehmung fällt der lange Reiseweg kaum ins Gewicht, wie letztes Jahr eine Studie der Uni Gießen belegte. Nach der Ernte werden die Äpfel in großen Mengen auf ein Containerschiff verladen und danach mit durchdachter Logistik an die Märkte verteilt – so wirkt sich der CO₂-Aufschlag pro Apfel kaum aus. Ab drei oder vier Monaten Lagerzeit hat ein heimischer Apfel ähnlich viel Energie verbraucht wie der frisch geerntete aus Übersee. Auch spielt die Betriebsgröße eine wichtigere Rolle als die Marktnähe: Ein kleiner Hof verbraucht oft mehr Energie, denn selten besitzt er eigene Kühllhäuser und muss die Äpfel erst dorthin transportieren. Die dafür zuständigen Fahrzeuge sind meist kleiner

– ein weiterer Aufwand. Wenn dann noch der Kunde seine Äpfel mit dem Auto beim Kleinbauern abholt, ist die Energiebilanz wieder gesunken. Fazit: Ökobilanzen sind ganz schön kompliziert und manches Vorurteil kann widerlegt werden.

Unsere Lieferanten

Zu wissen wo die Äpfel herkommen, wie sie angebaut werden, wer die Lieferanten sind – das ist wichtig. Darum besucht unser Einkäufer die Apfelplantagen in Neuseeland zweimal im Jahr. Durch die direkte Zusammenarbeit mit den Farmern wird eine durchschaubare und erzeugernahe Beschaffung gewährleistet. Weiterhin kann über eine Codierung auf den Kartons die exakte Herkunft der Äpfel bis zur Parzelle der Plantage nachgewiesen werden. Alle unsere Lieferanten werden von der größten neuseeländischen Kontrollstelle *BioGro* zertifiziert – als besondere Maßnahme nimmt und analysiert sie von jedem neu zertifizierten Betrieb umfangreiche Boden- und Warenproben.

Einer der Anbauer ist Bruce Ellingham aus der Hawke's Bay. Zusammen mit seiner Frau betreibt er seit 12 Jahren ökologischen Obstanbau – mittlerweile besitzen sie etwa 39 Hektar Anbaufläche. Die Plantagen sind über die ganze Hawke's Bay verstreut – bei möglichen Krankheiten oder Hagelstürmen sind so nicht alle Felder betroffen. Wir haben Bruce Ellingham einige Fragen zu seinem beruflichen Umfeld gestellt:



Neuseeland:

Neuseeland ist etwa ein Viertel kleiner als Deutschland und hat etwa 3,4 Mio. Einwohner. Die südlichste Siedlung Neuseelands (auf Stewart Island) liegt nur rund 60 km vom Festland der Antarktis entfernt.

Auf der Nordinsel herrscht vorwiegend gemäßigtes bis teilweise subtropisches Klima. Die Landschaft ist geprägt von weiten Stränden, urwüchsigen Wäldern und vulkanischen Gebirgsmassiven. Die kleinere Nordinsel weist noch einen lebhaften Vulkanismus auf.

Die Südinsel wird von den Southern Alps geprägt, einer hochalpinen Landschaft mit zahlreichen Gletschern (Höchste Erhebung: Mount Cook mit 3.764 m). Im Osten liegen die weiten Ebenen der Canterbury Plains. Der Süden ist geprägt durch die Landwirtschaft.

Das Meeresklima sorgt für viel Wind. Die Westküste ist eine der regenreichsten Regionen weltweit, die Ostküste hingegen ist wesentlich trockener.

Die wärmsten Monate sind der Dezember, Januar und Februar, die kältesten der Juni, Juli und August. Die durchschnittliche Höchsttemperatur im Sommer beträgt zwischen 20 und 30°C und im Winter zwischen 10 und 15°C.



Da lacht er: Ein Pflücker bei der Arbeit



Frische Äpfel in demeter-Qualität in einem Apfelkarton aus der Hawke's Bay



Carl Knapp: Ein weiterer Bioapfel-Lieferant aus der Hawke's Bay



Craig Dowling (rechts) mit seinem Betriebsleiter. Auch er liefert Bioäpfel aus der Hawke's Bay-Region

Warum haben Sie sich für eine Umstellung auf den Bio-Landbau entschieden?

Ich denke, biologischer Anbau kann nur der bessere Weg sein. Dann habe ich auch eine junge Familie; da benutzt man um seinen Arbeits- und Wohnort besser keine schädlichen Chemikalien.

Bauen Sie außer Äpfeln noch andere Früchte an?

Wir führen eine Mischproduktion: Den größten Teil nehmen Äpfel ein – hauptsächlich die Sorten Royal Gala, Braeburn und Fuji. Daneben gibt es Birnen und Steinfrüchte wie Pfirsiche und Pflaumen. Eine kleine Fläche mit Weintrauben haben wir auch. Vor kurzem haben wir uns einige Gewächshäuser angeschafft; dort wollen wir verschiedene Gemüse anbauen.



Die Ellinghams:
Diana und Bruce vor ihren Apfelbäumen

Wieviele Arbeitskräfte beschäftigen Sie durchschnittlich?

Wir haben fünf dauerhafte Mitarbeiter. Während der Saison, wenn es hoch hergeht, gibt es bis zu 20 Kräfte zum pflücken und ausdünnen¹.

Was machen Sie gegen Krankheiten und Insektenschädlinge?

Der Apfelschorf ist unser Hauptproblem. Bei den Insekten ist es ein kleiner Käfer, der in Neuseeland vorkommende „Bronze Beetle“ – er befällt die Blätter und Früchte der Bäume. Mit einem ausgewogenen Anpflanzsystem und mit Nutzinsekten kommen wir aber gut dagegen an.

Wie ist das Wetter in dieser Region?

Die Hawke's Bay hat ein warmes Klima mit eigentlich zuverlässigem Regenfall. Trotzdem müssen wir die meisten Felder bewässern, um sogenannten Trockenstress² zu vermeiden. Bei uns gibt es zwar ein gutes Grundwasservorkommen, doch bei gleichzeitig steigendem Verbrauch wird das Wasser natürlich sehr kostbar und wertvoll. Die Wetterprobleme, denen sich der heutige Apfelanbauer ernsthaft stellen muss, sind der Spätfrost und auftretende Hagelstürme. Sie können die Ernte tatsächlich gefährden.

Wie liegen die durchschnittlichen Temperaturen im Sommer und Winter?

Im Winter haben wir zwar viele Nachfröste, jedoch steigt die Temperatur während des Tages immer über Null. Fünf bis fünfzehn Grad sind Durchschnitt in der kalten Jahreszeit. Während des Sommers kommen Temperaturen bis zu 40 Grad zustande, das passiert aber eher selten – normal sind 25 bis 30 Grad. Die Abende kühlen dabei wieder schön ab. Und ja, unsere Region nennt sich auch „sunny Hawke's Bay“!

Welche Apfelsorte ist in Neuseeland die beliebteste?

Das ist schwierig zu beantworten – jeder hat einen anderen Geschmack. Für den Anbauer ist es wohl der Apfel, der am meisten abwirft (lacht). Zur Zeit läuft der Royal Gala in Neuseeland am besten.

Ist Bio in Neuseeland ein Thema?

Ich glaube, die Verbraucher in Neuseeland hinken den Europäern noch ein wenig hinterher. Allerdings wird die Öffentlichkeit sich immer mehr über die Vorteile von biologischen Lebensmitteln bewusst – gerade auch die Menschen, die Kinder großziehen. Apfelanbau ist in Neuseeland schon lange populär, biologischer Anbau ist auf dem besten Weg dahin.

Haben Sie einen Lieblingsapfel, gibt es gar ein Apfel-Leibgericht?

Mein Lieblingsapfel ist der Braeburn, obwohl der schwer anzubauen ist. Als Dessert liebe ich einen Apfel-Streuselkuchen mit leckerer Neuseeland-Eiskreme und Vanillesoße! ■

Einige in Neuseeland angebaute Apfelsorten:

Gala

Herkunft: Neuseeland. Kreuzung zwischen Kidd's Orange und Golden Delicious. Bei dieser Sorte gibt es mehrere Farbrichtungen – rötlich bis kräftig rot marmoriert oder geflammt. Probleme gibt es manchmal mit der gleichmäßigen Ausfärbung zur Erntezeit, außerdem anfällig für Schaderreger. Die Früchte sind mittelgroß. Knackig-saftiges Fruchtfleisch, süßfruchtiger, später leicht parfümierter Geschmack, fest und von hervorragender Qualität. Wenig Säure. Passabel zum Backen. Sehr gut lagerfähig. Vitamin C-Gehalt in mg/100 g Frischgewicht: ~5 mg.



Royal Gala

Eine Abwandlung der Gala-Sorte. Der Royal Gala färbt die Farbe Rot gleichmäßiger aus, dafür ist er etwas kleinwüchsiger.



Braeburn

Herkunftsland: Neuseeland. Angenommen wird eine Kreuzung der Sorten Lady Hamilton und Granny Smith. Mehr oder weniger flächig ziegelrot, darüber kurz rot gestreift. Fleisch fest, knackig, sehr saftig mit einem ausgewogenen Zucker-Säure-Verhältnis. Ausgezeichneter Tafel- und Backapfel. Aufgrund der Fruchtfleischhärte, des guten Geschmacks und der sehr guten Lagerfähigkeit, ist der Apfel bei den Bauern auf dem Vormarsch. Allerdings ist er anfällig für Schaderreger. Vitamin C-Gehalt in mg/100 g Frischgewicht: 20–30 mg.



Fuji

Herkunftsland: Japan. Eine Kreuzung der Red Delicious und Ralls Genet. Eine anspruchsvolle und spätreifende Sorte. Außerordentlich gut lagerfähig. Die Früchte sind mittelgroß bis groß, verwaschen rot bis braunrot gestreift. Das Fruchtfleisch ist sehr fest, saftig, vorwiegend mild-süß schmeckend mit wenig Säure. Gut zum Kochen. Vitamin C-Gehalt in mg/100 g Frischgewicht: ~9 mg.



Cox Orange

Herkunftsland: England. Einer der wenigen „alten“ noch kommerziell angebaute Apfelsorten. Mittelgroß bis flachkugelig. Oft ist die gelbgrüne Grundfarbe der Schale kaum noch zu sehen, weil die von orangefarben bis rot schimmernde Marmorierung sie fast vollständig bedeckt. Das Fleisch hat ein würziges Aroma, saftig, mittelfest mit hellgelber Farbe. Wegen seines hohen Zuckergehaltes sehr gut für Saft, Wein und zum Dörren geeignet, ansonsten vielseitig einsetzbar. Der Apfel stellt hohe Ansprüche an den Boden und das Klima. Vitamin C-Gehalt in mg/100 g Frischgewicht: ~10 mg.

1 = Ausdünnung: Um eine qualitative Ausbildung der Äpfel zu erreichen, wird pro Hand die Anzahl der Blüten pro Baum reduziert.

2 = Trockenstress tritt bei Pflanzen auf, wenn längere Zeit kein ausgewogener Wasserhaushalt besteht. Beeinflusst neben der Entwicklung und Ertragsleistung auch die Qualität der Äpfel.



BEGUTACHTEN, PRÜFEN UND ZERTIFIZIEREN: DIE ÖKO-KONTROLLE

Wie sicher ist Bio?

Die einen glauben fest daran, andere haben sich noch nicht viele Gedanken darüber gemacht und manche halten sie gar für eine Kundentäuschung: biologische Lebensmittel. Nun, wer garantiert eigentlich das Bio im Bio-Produkt? Wie verlässlich sind die Biosiegel?

Hallo Kontrollstelle

Ökologisch hergestellte Waren sollen nicht als Gesundheitswunder oder momentane Trendprodukte aufgefasst werden – in ihnen steckt ein einfacher Grundgedanke: In einem Gleichgewicht zwischen Umwelt und landwirtschaftlicher Produktion sollen schmackhafte und hochwertige Waren hergestellt werden.

Um diesen biologischen Gedanken in allen Stationen des Warenwegs zu gewährleisten, werden Kontrollen durchgeführt. Jedes Land, sofern ein Biomarkt vorhanden ist, hat dabei seine eigenen Maßstäbe und Kontrollmechanismen. Die EU-Staaten sind dabei ein besonderer Fall; für alle 27 Mitglieder sowie für deren Importware gilt als Mindeststandard die EG-Öko-Verordnung. Die definiert neben den Standards des Bio-Anbaus und der Kennzeichnung der Erzeugnisse ebenfalls die Art der Kontrollen. Jeder Mitgliedsstaat ist daher verpflichtet, ein Kontrollsystem einzuführen und zuständige Behörden zu bestimmen. Ob die Aufsicht durch rein staatliche Stellen oder durch ein staatlich überwacht privates System gedeckt wird, bleibt dem EU-Land überlassen. Die meisten haben sich für die letztgenannte Form entschieden – so auch Deutschland. Dort sind derzeit 23 private Kontrollstellen am Markt tätig; sie sind gewinnorientierte Unternehmen und voneinander unabhängig.



Eine von 23 Öko-Kontrollstellen in Deutschland: die weltweit tätige BCS mit der Kontrollstellennummer „DE-001-Öko-Kontrollstelle“

Nicht alle Kontrollstellen sind gleich: es gibt Abweichungen in der Beratung, im Preis, zusätzliche Zertifizierungsleistungen und mehr – weitreichende Dienstleistungen und Angebote sind für die Kontrollstellen schließlich ebenfalls mit Kosten verbunden.

Nicht jedes Unternehmen darf jedoch Öko-Kontrolldienstleistungen durchführen: Es muss erst von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)¹ zugelassen werden.

Beaufsichtigt werden die Kontrollstellen hingegen von einer in jedem Bundesland vorhandenen Überwachungsbehörde (Ausnahme ist Berlin und Brandenburg, diese Länder teilen sich eine Instanz). Bei ihnen erfährt man welche Kontrollstellen erfasst sind und welche Betriebe sich der Kontrolle unterstellt haben.

Wie läuft es?

Alle Betriebe in Deutschland, welche nach ökologischen Kriterien anbauen, verarbeiten oder Bioware auf dem Markt anbieten wollen, müssen einen Kontrollvertrag mit einer zugelassenen Kontrollstelle abschließen. Sie können sich verschiedene Angebote einholen und ihre Öko-Kontrollstelle frei aussuchen; sie muss nur für das jeweilige Bundesland zugelassen sein und die entsprechenden Dienstleistungen anbieten.

Hat man sich entschieden, kommt von der Kontrollstelle bald Post ins Haus: Der offizielle Meldeantrag als Ökobetrieb, eine Kostenaufstellung und natürlich der privatrechtliche Kontrollvertrag selbst. Nun muss geschaut, gemessen und beschrieben werden – eine umfangreiche Betriebsbeschreibung steht an. Dazu gehört z. B. ein Hof- und Gebäudeplan, bei der Tierhaltung eine Auflistung der vorgesehenen Futterrationen, die jährliche Anbauplanung und Fruchtfolge beim Pflanzenanbau, Rezepturen und Verarbeitungstechniken bei verarbeitenden Betrieben und vieles mehr muss aufgelistet und der Kontrollstelle vorgelegt werden.

Einige Wochen später wird ein Termin für die Erstinspektion festgelegt. Verläuft sie erfolgreich, wird von der Kontrollstelle ein Zertifikat ausgestellt, welches den Betrieb berechtigt die Ware als Ökowerk auszuloben. Gegebenenfalls muss erst eine festgesetzte Umstellungszeit² durchlaufen werden, bevor eine Vermarktung unter Bioqualität starten kann. Stellen sich im Zeitraum des Vertrages Änderungen im Betrieb ein, z. B. eine Vergrößerung der Anbaufläche, muss die Kontrollstelle darüber informiert werden.

Von nun an werden die Betriebe und Unternehmen mindestens einmal im Jahr von Inspektoren besucht und auf die Einhaltung der Öko-Richtlinien überprüft – bei Bedarf auch öfter. In der Regel sind die Besuche angekündigt, damit die entsprechenden Unterlagen direkt zur Hand sind bzw. tatsächlich auch jemand angetroffen wird. Geprüft wird vorrangig auf Schlüssigkeit – die innerbetriebliche Dokumentation wird penibel mit der Realität abgeglichen. Stimmen z. B. die zugekauften oder im Betrieb hergestellten Futtermittel mit der Menge der gemästeten Tiere überein? Bei einem Landwirt gibt es dabei naturgemäß andere Kontrollschwerpunkte als bei einem Lebensmittelhersteller.

Unsere Qualitätssicherheitsbeauftragte Simone Seher beschreibt eine Inspektion wie sie bei BioTropic stattgefunden hat: „Bei uns im Handel findet hauptsächlich eine Dokumentenprüfung statt. Der Kontrolleur prüft, ob das Obst und



Ein scharfes Auge auf die Qualitätssicherheit: BioTropic-Mitarbeiterin Simone Seher

Gemüse, welches wir importieren auch Bioware darstellt. Überprüft werden kann das durch die Lieferscheine, die Warenbegleitpapiere und mit Hilfe der Bio-Zertifikate unserer Lieferanten. Eine Mengenprüfung wird ebenfalls durchgeführt – d. h. es wird das Verhältnis zwischen eingekaufter und verkaufter Ware kontrolliert. Wurde mehr veräußert als bestellt, müsste man sich fragen wo plötzlich die zusätzlichen Mengen herkommen. Die Kontrolle nimmt etwa einen Tag in Anspruch. Der Kontrolleur wählt sich richtig durch und rechnet nach. Ist etwas ungeschlüssig, kommt ein Vermerk auf eine Liste. Sofern es keine schwerwiegenden Mängel sind, müssen und dürfen sie bis zu einem bestimmten Datum beseitigt werden. Es kommt z. B. vor, dass ein noch nicht ausgestelltes Produktzertifikat nachgereicht werden muss. Das ist in der Regel keine große Sache.“

Laut EU-Vorgaben soll ein bestimmter Prozentsatz der Kontrollen auf jeden Fall unangemeldet erfolgen. Solche Besuche gibt es nicht nur auf dem Papier: „Eines Morgens kam ein Kontrolleur herein und sagte, dass er jetzt eine Prüfung durchführen möchte. Dann geht ‚Schema F‘ los.“ lacht Simone Seher. Diese unangekündigten Kontrollen finden nicht im vollen Umfang statt, sie können jedoch aufzeigen, ob der Betrieb grundsätzlich nach der EG-Öko-Verordnung arbeitet oder nicht doch erst kurz vor einem Audit die nötigen Vorkehrungen trifft. Bei dringenden Verdachtsmomenten werden ebenfalls Proben entnommen und untersucht.

Geldbußen und bis zu einem Jahr Freiheitsstrafe drohen bei groben Verstößen gegen die EG-Öko-Verordnung. Den Biostatus sind betrügerische Betriebe natürlich auch los.

Die Betriebe und Unternehmen, welche einem Verband des ökologischen Landbaus angeschlossen sind, werden neben der Einhaltung der EG-Öko-Verordnung zusätzlich zu den Richtlinien der Verbände überprüft. Hier arbeiten die Bio-Verbände häufig mit den Kontrollstellen zusammen. Sachverständige Inspektoren prüfen in diesem Fall auf verschiedene Richtlinien „in einem Zug“.

Die Preise für die Kontrollen zahlen die Betriebe übrigens selbst. Je nach Art der Inspektion kommen jährlich zwischen 300 und 1000 Euro an Kontrollkosten zusammen. Dabei gibt es verschiedene Arten der Abrechnung: Pauschal, nach dem Umsatz des kontrollierten Betriebs oder nach Umfang des Aufwands.

Der Kontrollvertrag kann vom Betrieb ohne Angaben von Gründen fristgerecht gekündigt werden. „Die Wahl der Kontrollstelle ist aber auch eine Vertrauenssache“, sagt Simone Seher. „Normalerweise wechselt man nicht einfach so. Wenn doch, ist das eine Nachfrage seitens der neuen Kontrollstelle wert.“

Für die Rückverfolgung besitzt jede Kontrollstelle eine eigene unveränderliche Codenummer, die auf jedem Bio-Lebensmittel aufgedruckt sein muss. So können Verbraucher neben den Biosiegeln immer klar feststellen, ob sie biologische Ware in der Hand halten und welche Einrichtung kontrolliert hat. Als zusätzliches Qualitätskriterium ist manchmal das Logo der Kontrollstelle auf der Verpackung mit aufgedruckt.

DE-OXY-Öko-Kontrollstelle

DE = Länderkürzel (DE = Deutschland; weitere Länderkürzel für EU-Mitgliedsstaaten, z. B. NL für Niederlande)

OXY = Nummern- oder Buchstabenkombination (deutsche Kontrollstellen verwenden Ziffern, z. B. 001; in anderen EU-Ländern sind auch Buchstaben üblich, z. B. ABC für eine italienische Kontrollstelle)

Bei loser Ware ohne Aufdruck und Etikett ist die kontrollierende Stelle auf dem dazugehörigen Lieferschein zu finden – hierzu darf man gerne das Verkaufspersonal fragen.

Doppelt gesichert

Nicht nur den Betrieben, auch Kontrollstellen wird über die Schulter geschaut: Hin und wieder begleitet ein Inspektor der zuständigen Überwachungsbehörde den Öko-Kontrolleur bei seiner regulären Kontrolle. Dabei prüft er, ob die Kontrollen in die Tiefe gehen und ob richtige Entscheidungen getroffen werden. Arbeitet eine Kontrollstelle nicht zufriedenstellend, kann ihr im Ernstfall die Zulassung abgenommen werden.

In Deutschland stehen die Kontrollstellen oft zwischen den Stühlen – zum einen wollen sie mit einem strengen Auftreten keine Kunden vergraulen, zum anderen gibt es einen klar vorgegebenen Kontrollauftrag. In Holland ist das anders: Die dortige Kontrollstelle Skol ist die einzige offizielle Zertifizierungsstelle im Land. Dadurch hat sie eine stärkere Position gegenüber den Betrieben.



Bio-Ananas in der Elfenbeinküste
(Bild oben links).

Ein prüfender Blick auf die landwirtschaftlichen
Geräte (Bild oben rechts)

Kontrollen im Ausland

Für ausländische Produkte, welche in die EU importiert werden, gelten ebenfalls die gesetzlichen Vorgaben: mindestens zur EG-Öko-Verordnung gleichwertige Standards und Kontrollmaßnahmen müssen gegeben sein. Sofern diese Länder nicht in der sogenannten „Drittlandsliste“³ aufgeführt sind, muss der Importeur erst eine Vermarktungsgenehmigung beim BLE beantragen. Er muss nachweisen, dass die Erzeugungsvorschriften gleichwertig zu denen der EU-Öko-Verordnung sind. Diese Vermarktungsgenehmigung ist ein Jahr gültig und muss gegebenenfalls immer wieder neu beantragt werden.

Die Kleinbauer-Kooperative „BioIvoire“ in der Elfenbeinküste wurde dieses Jahr zum ersten Mal von einer anerkannten Kontrollstelle inspiziert: Am Anfang des Jahres stand der lang erwartete Besuch vor den Toren: die Kontrolleure der BCS. Sie kamen den langen Weg aus Tunesien und Deutschland angereist, denn vor Ort gibt es noch keine den EU-Vorgaben vergleichbare Kontrollinstanzen. Die BCS zertifiziert neben den EG-Öko-Richtlinien auch im Auftrag namhafter Bio-Anbauverbände und Organisationen – im Fall von „BioIvoire“ zusätzlich nach Fairtrade und GLOBALGAP⁴.

Für die „BioIvoire“ war das ein besonderer Moment – es war die Chance zum ersten Mal ihre Ananas, Papayas und Zitrusfrüchte unter dem Bio-Siegel zu vermarkten. Das bedeutet für die Kleinbauern ein gesichertes Einkommen und für die dortige Umwelt eine nachhaltige Anbauweise.

Vier Tage der Inspektion sollten entscheiden, ob sich die ganze Arbeit und Vorbereitung der Kooperative gelohnt hat. Sorgen mussten sich die Bauern eigentlich nicht: Unser Mitarbeiter und Agrar-Ingenieur Kuemkwong Siemefo unterstützt mit seinem Wissen die Kooperative seit geraumer Zeit. Er weiß, worauf es beim Bio-Anbau ankommt, welche Maßnahmen man treffen muss, damit die Früchte erfolgreich gedeihen. Und mit den Früchten hört es nicht auf: Er besorgte das richtige Saatgut, die nötigen Landwirtschaftsgeräte, natürliche Dünge- und Pflanzestärkungsmittel. Er hat den Anbau geplant sowie die Ernte und die Fruchtbehandlung. Er organisierte Verpackungen, Kurse für Mitarbeiter und die Schiffs Transporte nach Europa. Hinzu kamen und kommen immer wieder Kontakte mit Handelskammern und offiziellen Stellen im Land. Dabei braucht man in der Elfenbeinküste zuweilen etwas Geduld – die Mühlen der Bürokratie mahlen oftmals langsam und schwerfällig. Zur Seite stehen ihm der Projektleiter vor Ort Luc Kouamé sowie natürlich die Mitarbeiter der Kooperative selbst.

Die zwei Männer der Kontrollstelle prüften in den vier Tagen alles genau. Beispiel Tag 1: Das große Ananasfeld wird am Vormittag besichtigt, nachmittags ist es die Packstation. Am nächsten Tag begutachtet man das kleinere Ananasfeld, später fahren die Kontrolleure zu den 200 km entfernten Limetten. Ausgelassen wird nichts:



Agrar-Ingenieur und BioTropic-Mitarbeiter für
Afrika: Kuemkwong Siemefo



Ganz Ohr: Der Kontrolleur lässt sich erklären



Querfeldein über den Acker: Kontrolle auf einem
Ananasfeld in der Elfenbeinküste

Verpackungen werden geprüft, Rechnungen und Produktblätter, die Mitarbeiter werden nach Arbeitszeit, Lohn und Arbeitsbedingungen befragt. Am Mittag gibt es endlich eine kurze Pause – auch Kontrolleure werden hungrig und wünschen sich ein wenig Ruhe.

Einer der Kontrolleure macht später auf einen Acker aufmerksam, welcher ein wenig uneben liegt. Durch die Schräge könnte mit der Zeit durch Regen die Bodenerosion begünstigt werden. Einer nachhaltigen Anbauweise entspricht das nicht. Unserem Mitarbeiter Kuemkwong Siemefo hat dem vorgesorgt und kleine Gräben und Baumstämme anlegen lassen. Die Gräben leiten das Wasser um, die Stämme halten eventuelle Bodenbewegungen auf. Die vier Tage verliefen gut.

Nach der Prüfung schickten die Kontrolleure ihre ausgefüllten Unterlagen an die BCS-Geschäftsstelle in Nürnberg. Dort wurde der Bericht ausgewertet und entschieden, dass die Kooperative allen Anforderungen entspricht und ihre Produkte mit Bio- und Fairtrade-Siegel vermarkten darf. Im März dieses Jahres kamen die Zertifikate an – ein großer Erfolg!

Eigene Qualitätssicherung

Gut, dass der gesetzliche Öko-Mindeststandard auch für ausländische Produkte gilt – praktisch gibt es aber noch immer Nachholbedarf. Außerhalb der EU gibt es vor allem in ärmeren Ländern, wo ein Markt sich erst entwickeln muss, oft nur lückenhafte Kontrollen. Da werden vorgeschriebene unangemeldete Besuche manchmal weggelassen oder es wird hier und dort ein Auge zugedrückt.

Der Bio-Fachhandel hat sich aus diesem Grund eine eigene Qualitätssicherung aufgebaut, die vor allem auch die Prüfung von Importware auf Pestizidrückstände umfasst. „Wir versuchen jedes Produkt und jede Sorte einmal im Jahr auf Herz und Nieren zu prüfen. Unser Augenmerk liegt vor allem auf Produkten, die schon im Anbau Schwierigkeiten machen. Das ist z. B. bei Tafeltrauben der Fall.“, sagt Simone Seher. Ein Teil der Analysen wird über das BNN-Monitoring⁵ abgewickelt, einen Teil zieht BioTropic selbst und speist die Ergebnisse in den gemeinsamen Datenpool ein.

Je besser sich ein Produkt zurückverfolgen lässt, desto sicherer kann man sich auf einen ökologischen Inhalt verlassen. Ein persönliches Verhältnis zu den Akteuren vor Ort fördert die Transparenz. BioTropic unterhält darum eigene Büros in verschiedenen Ländern und beschäftigt vier ausgebildete Agrar-Ingenieure, die weltweit im Einsatz sind. Sie besuchen die Lieferanten, kontrollieren die Betriebe, besprechen Anbauprobleme und nehmen Boden-, Blatt- und Produktproben.

Selten ist kriminelle Energie im Spiel, wenn Pestizid-Rückstände auftauchen: Vor allem bei kleinen oder neu hinzugekommenen Bio-Erzeugern fehlt es manchmal einfach am nötigen Detailwissen. Ganz schnell lassen sich Verunreinigungen abstellen, wenn z. B. nur eine Hecke zum konventionell anbauenden Nachbarn fehlte. Rückstandsfreie Ware allein macht allerdings noch lange kein Bioprodukt aus – zum Bioanbau gehört

mehr als nur der Verzicht auf synthetische Spritzmittel. Der ökologische Arbeitsweise mit all ihren Facetten soll im Gesamten gefördert werden, da verdienen die Betriebe jede Unterstützung. „Wir haben die Erfahrung gemacht, dass völlige Rückstandsfreiheit nicht leicht umzusetzen ist. Da müssen wir stark mit den Bauern zusammenarbeiten, dass alle Faktoren, die zu einer unbeabsichtigten Belastung führen können, vermieden werden.“ weiß Simone Seher. Was sie sich wünscht? „Schnellere Rückmeldungen von ausländischen Kontrollstellen bei Verdachtsmeldungen. Da ist der Austausch noch nicht hundertprozentig.“ ■

Info: Unter der Webadresse www.oekolandbau.de/service/adressen/oeko-kontrollstellen/ finden Sie eine Übersicht der in Deutschland zugelassenen Öko-Kontrollstellen samt ihrer Nummernkürzel und Kontaktadressen.

1 = BLE: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung mit Sitz in Bonn. Anstatt des öffentlichen Rechts mit vielfältigen Aufgaben auf den Gebieten Landwirtschaft, Ernährung und Verbraucherschutz.

2 = Umstellung: Beschreibt den Wechsel von konventioneller auf ökologischer Landwirtschaft. Nach der EG-Öko-Verordnung muss in der Regel 24 Monate vor der Aussaat der entsprechenden Kulturen ökologisch gewirtschaftet worden sein, ehe Erzeugnisse aus dem ökologischen Landbau als solche vermarktet werden dürfen. Davon abweichend gibt es Ausnahmen für bestimmte Umstellungswaren und sie müssen ausdrücklich als solche gekennzeichnet sein.

3 = Drittlandsliste: Öko-Produkte aus Nicht-EU-Ländern dürfen nach einem vereinfachten Verfahren importiert werden, wenn sie den Bedingungen der EG-Öko-Verordnung gleichwertig sind. Aufgeführt in der Liste sind z. B. Neuseeland, Indien, Israel und die Schweiz.

4 = GLOBALGAP ist eine privatwirtschaftliche Organisation des Einzelhandels, die weltweit freiwillige Standards von landwirtschaftlichen Produkten setzt. Die Kernpunkte beziehen sich auf die Lebensmittelsicherheit, den Arbeitsschutz und den Umweltschutz. Das GLOBALGAP-Zertifikat wird standardmäßig vom Lebensmitteleinzelhandel gefordert.

5 = BNN-Monitoring: Systematische Untersuchung auf Verunreinigungen von biologischem Obst und Gemüse unter Beteiligung von verschiedenen Unternehmen der Naturkostbranche. Die Ergebnisse werden ausgetauscht; jeder Rückstandsfund hat außerdem eine gründliche Ursachenforschung zur Folge.

KOMPOST-EXPERIMENTE IN MAO

Gärtnern à la Bob Baars

Guter Kompost ist eine Wohltat für den Erdboden. Die Wasserhyazinthenpflanze wächst im Überfluss in der Dominikanischen Republik. Sie fragen sich was diese beiden Sätze miteinander verbindet?



Bob Baars und BioTropic-Mitarbeiter Aquilino Cruz (Bild oben)



Wasserhyazinthen-Teppich in einem Kanal bei Mao, Dominikanische Republik (Bild unten)

Sie stellen die **Grundlage** für ein Pilotprojekt bei der Bananenkooperative Milagros in der Dominikanischen Republik: Die Herstellung von Kompost aus Wasserhyazinthen.

Das Basismaterial, die ursprünglich im tropischen Südamerika beheimatete Wasserhyazinthe (lat. Eichhornia crassipes), eine freischwimmende schnell wachsende Wasserpflanze, ist massenweise in den Be- und Entwässerungskanälen der Fincas zu finden. Es sind so viele, dass der eigentliche Kanal manchmal gar nicht mehr als solcher erkennbar ist. Das eigentliche Ergebnis ist aber ein vermindertes Fassungsvermögen desselben und der erschwerte Abfluss des Wassers in die Flüsse. Ähnliche Probleme gibt es weltweit: Bei dichter Pflanzendecke und dem daraus resultierenden Lichtmangel sterben die darunter liegenden Wasserpflanzen ab, die Schifffahrt sowie die Landwirtschaft wird behindert – das sind nur einige Nachteile des unkontrollierten Wachstums. Ursprung des Ganzen: Die Wasserhyazinthe wurde aufgrund ihrer attraktiven lilafarbenen Blüten im 19. Jahrhundert in andere Länder eingeschleppt; dort breitete sie sich aus Mangel an natürlichen Feinden und Konkurrenten schnell aus.

Die Vorteile der Verbindung Hyazinthe und Kompostierung klingen vielversprechend: Die Kanäle werden vom verstopfenden Pflanzenteppich befreit, während in einem finanziell relativ günstigen Rahmen eine immer wieder nachwachsende Humusquelle erschlossen wird. Und diese hat viele gute Eigenschaften: Die hinzukommenden Nährstoffe sorgen als organischer Dünger zur Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit, gleichzeitig zu kräftigen Bananenstauden und einer ertragreichen Ernte. Durch den gesunden Boden kommen viele potenzielle Pflanzenkrankheiten gar nicht erst auf. Auch hat der Kompost eine hohe Wasserspeicherkapazität, weniger Wasser muss also gepumpt und verbraucht werden. Ein nicht zu verachtender Aspekt ist ebenfalls die Wertsteigerung des Bodens.

Im Sommer 2008 wurde der Anfang gemacht: Bob Baars, ein Kompostspezialist aus den Niederlanden, reiste in die Dominikanische Republik, um zusammen mit unseren BioTropic-Mitarbeitern vor Ort Volker Schmidt und Aquilino Cruz ein Konzept zur Kompostierung der Wasserhyazinthe zu erstellen. Die örtlichen Begebenheiten mussten berücksichtig

achtet, eine geeignete Testfläche musste gefunden werden. Auch die Kosten und die anfallende Arbeit wurden mit dem Ertrag und Nutzen verglichen. Die Wasserhyazinthen müssen schließlich aus den Kanälen geholt und an einen geeigneten Ort transportiert werden. Weitere organische Zusätze wie Dung, Stroh und Lehm müssen beschaffen und hinzugefügt werden. Arbeit und Kosten fallen ebenfalls bei der regelmäßigen Umwälzung des Haufens an. Die ist nötig, denn die im Kompost lebenden Mikroorganismen und Kleintiere brauchen für ihre gewünschte Zersetzungsarbeit ausreichend Sauerstoff. Man sieht: Die Herstellung von Kompost ist eine Wissenschaft für sich.

Das für den Kompost benötigte Material ist problemlos vor Ort zu besorgen; die einzige Hürde war die Beschaffung einer speziellen Kompostplane. Sie hält die Temperatur im Inneren des Komposts auf einer gleichmäßigen Höhe, lässt schädliches Gas entweichen, hält aber gleichzeitig das Regenwasser zurück. Die Plane musste aus Holland angeliefert werden und verblieb dann erst mal beim dominikanischen Zoll, bis sie nach einigen Tagen und ein wenig Her und Hin wieder freibekommen wurde.

Im ersten Halbjahr dieses Jahres soll das Pilotprojekt im kleinen Rahmen starten. Bei Erfolg ist auch eine größere wirtschaftliche Gewinnung und Nutzung möglich – weitere Betriebe in der Nachbarschaft könnten beliefert werden. Ein Gewinn für den Boden ist es auf jeden Fall. ■



BANANENGESCHICHTEN TEIL III: BANANEN AUF REISEN

Versandfertig

Nachdem sich aus den Blüten die Bananen entwickelt haben, die Früchte von Hand geerntet, gereinigt und für die Reise in Kartons gepackt wurden, stehen sie nun für den Abtransport bereit. Auf den ersten Blick scheint die Anzahl der Bananenkartons wahllos und vom natürlichen Ernteergebnis abhängig. Dahinter steckt aber mehr Planung als man vermutet.

Vorbestellt

Organisiert wird bereits bei der eigentlichen Anlage der Bananenfelder. Bananen wachsen glücklicherweise ganzjährig, allerdings braucht eine Bananenstaude etwa neun Monate bis sie erntefähige Früchte aufweisen kann. Die Stauden werden daher in Etappen gepflanzt – ist eine Parzelle abgeerntet und müssen die Früchte dort erst wieder nachwachsen, stehen auf einer anderen die Bananen kurz vor der Pflückung. Damit

sind erntefähige Bananen immer in ausreichender Menge verfügbar; die Finca bleibt lieferfähig und die Mitarbeiter das ganze Jahr über beschäftigt.

Ähnlich einer Warenbestellung im Internet, werden die Bananen von Einkäufern in aller Welt vorbestellt. Im Beispiel von BioTropic setzen sich unsere Obst- und Gemüsespezialisten Sascha Suler und Thorsten Reno zusammen und schauen sich die Bananen-Verkaufsstatistik der letzten Monate an. Im Februar und März zum Beispiel werden in Ecuador an und ordern eine bestimmte Menge Früchte.

Welche Zahlen kommen da eigentlich zusammen? In einen Bananenkarton passen durchschnittlich 100 Bio-Bananen – die letztliche Anzahl richtet sich nach Größe der „Finger“ (Fachbegriff für eine einzelne Banane). 48 bis 54 Kartons finden wiederum gestapelt auf einer Palette Platz. Zusammengerechnet macht das etwa 5200 Bio-



Thorsten Reno: BioTropic-Bananenexperte

Bananen je Palette. Und: Selten werden weniger als 20 Paletten bestellt – der Aufwand würde sich kaum lohnen. Da kommen also jede Menge Bananen zusammen.

Viel Papierkram

Hunderte Kisten voller Bananen sollen also von Ecuador nach Deutschland gebracht werden. Da führt kein Weg am Meer vorbei, ein Schiff muss einen Teil des Transports übernehmen. Um die Organisation der Schiffe kümmert sich eine lokale Schiffsagentur, die mit dem Exporteur auf der einen und mit den Reedereien auf der anderen Seite in Kontakt steht. Eine Woche vorher wird die Ware und Menge vom Exporteur angemeldet. Da der Einkauf über Ländergrenzen hinweg vonstattengeht, kommt noch einiges an notwendiger Bürokratie ins Spiel. Bestimmungen und Normen müssen eingehalten, diverse Genehmigungen eingeholt werden. Warenbegleitpapiere, Bio- und Herkunftszertifikate, ein phytosanitäres Zeugnis (Pflanzengesundheitszeugnis), Vermarktungsgenehmigungen – das sind nur einige der wichtigen Papiere, ohne die nichts läuft. Die Vermarktungsgenehmigung zum Beispiel muss vom Importeur bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) beantragt werden. Diese Geneh-



Von links nach rechts:
Verladung der geernteten Bananen in den LKW;
Löschung der Fracht im Ankunftshafen;
Die Bananenpaletten werden aus den
Containern in die Reifekammern verladen.

migung erlaubt erst die Vermarktung als offizielle Bioware. Die BLE kontrolliert außerdem die Einhaltung der Vermarktungsnorm, denn nicht jede Banane darf in Deutschland und der EU verkauft werden. Auch eine Biobanane muss gewisse Kriterien in der Farbigkeit, dem Aussehen und mehr erfüllen. Solche Normen sollen dem Verbraucher einen Qualitäts- und Preisvergleich zwischen der angebotenen Ware ermöglichen.

Unabhängig davon werden mindestens einmal im Jahr die Bananenproduzenten von einer Öko-Kontrollstelle geprüft; gibt es keine Beanstandung, kriegen sie ein Zertifikat ausgestellt, welches ihnen erlaubt, ihre Ware als Bioware auszuloben. Als Einfuhrunternehmen wird ebenfalls die BioTropic kontrolliert (siehe auch Bericht „Begutachten, Prüfen und Zertifizieren: Die Öko-Kontrolle“ auf Seite 4 und 5). Mit allen erforderlichen Unterlagen kann es losgehen: Die Kisten werden nach einem ausgeklügelten System in den Laderaum des LKWs oder in bereits vorhandene kühlbare Frachtcontainer gepackt. Die Packweise ist wichtig – während der Fahrt darf nichts kippen oder gar umfallen; Bananen sind druckempfindliche Früchte. Ungekühlt müssen die grünen Bananen innerhalb von 24 bis 36 Stunden auf den Kühlschiffen im Hafen sein. Sind sie länger der warmen Luft ausgesetzt, fangen sie durch das freigesetzte Gas Ethylen an zu reifen und werden gelb. Einmal in Gang gesetzt, lässt sich dieser Reifeprozess auch durch eine nachträgliche Kühlung nicht mehr stoppen. Kommen die Früchte hingegen mit zu tiefen Temperaturen in Kontakt, werden sie unansehnlich grau und reifen gar nicht mehr nach.

Auf hoher See

Die Fahrt von der Finca zum Hafen in Guayaquil in Ecuador dauert mit dem LKW etwa drei Stunden. Befinden sich die Bananen noch nicht in Containern, werden sie spätestens jetzt in genormte Frachtcontainer verladen – diese werden verplombt, um etwaigen Öffnungsversuchen während der Fahrt einen Riegel vorzuschieben. Auch bei der Verladung auf das Schiff darf die Kühlkette wegen der Reifefahrer nicht unterbrochen werden; eine ständige Temperatur von 13,3°C ist Pflicht. An und unter Deck stapeln sich Container an Container; auch andere Einkäufer lassen auf dem Seeweg ihre Bananen transportieren. 18 bis 20 Tage ist das Frachtschiff unterwegs – der Zielhafen ist Rotterdam in den Niederlanden oder Antwerpen in Belgien. Nach der Ankunft wird die Fracht abgeladen und die Zöllner kommen ins Spiel. Sie brechen die Plomben und prüfen, ob die Ware mit den Warenbegleitpapieren übereinstimmt – Art der Ware, Menge, Gewicht und mehr werden inspiziert und verglichen. Ist alles in Ordnung, kommt die Bestätigung in der Regel unverzüglich. Jetzt erst dürfen unsere Mitarbeiter Sascha Sulzer und Thorsten Reno über die Ware frei verfügen und sie verkaufen.

Von Grün nach Gelb

Bevor die Bananen europaweit an Kunden wie Großhändler, Biosupermärkte und Bioläden geliefert werden, müssen sie ihre Farbe wechseln. Das geht am schnellsten in speziell dafür hergestellten Bananen-Reifekammern wie sie auch BioTropic hat. Mit einem LKW werden die Container

zu den Reifekammern in Duisburg transportiert. Dabei werden nur so viele Bananen befördert wie nachgefragt werden. Es kann durchaus vorkommen, dass ein Teil für einige Tage in speziellen Kühlkammern im Ankunftshafen zwischenlagert.

Am Zielort in Duisburg angekommen, stehen acht Bananenreifekammern bereit. In jede passt die Ladung eines LKW bzw. Containers: das sind etwa 1200 Kartons. Unser Bananexperte Thorsten Reno ist für die Reifung der sensiblen Bananen zuständig. Er achtet darauf, dass in den Kammern die richtige Mischung aus dem natürlichen Reifegas Ethylen und Stickstoff vorhanden ist. Ganz wichtig ist die dort vorhandene Temperatur – sie liegt zwischen 14,5°C und 18,5°C. Je kürzer die Reifezeit sein soll, desto höher müssen die Tem-

peraturen gefahren werden. Das Gasgemisch und die richtige Temperatur setzen den zuvor gehemmten Reifungsprozess wieder in Gang. Vier bis acht Tage bleiben die Bananen in der Reiferei, je nachdem in welcher Reifestufe die Bananen vom Käufer bestellt werden. In dieser Zeit wandelt sich die Stärke in den Bananen in Zucker um; die grüne Farbe wird allmählich gelb, die Banane wird süß und genießbar – so wie wir sie kennen.

Jetzt stehen sie zur Auslieferung bereit. Noch einmal werden die verfügbaren Mengen und die richtige Farbe kontrolliert, und ab da geht es sehr schnell und kaufmännisch zur Sache: Die Bestellungen werden in ein Warenwirtschaftssystem eingegeben, der Frachtauftrag wird ausgefüllt und ein zuständiger LKW holt die bestellte Anzahl Kisten ab und bringt sie zum Kunden – dem Großhändler. Der wiederum verteilt sie an die einzelnen Läden. Verkaufsfertig präsentieren sich uns die Bananen dort Seite an Seite.

Etwa 12 Monate von der Jungpflanze in Ecuador bis zu der gelben Banane im Regal des Marktes: In dieser Zeit ist viel passiert. Die Bananen verbinden Menschen quer über den Globus, ohne dass man sich dessen beim Kauf immer bewusst ist.

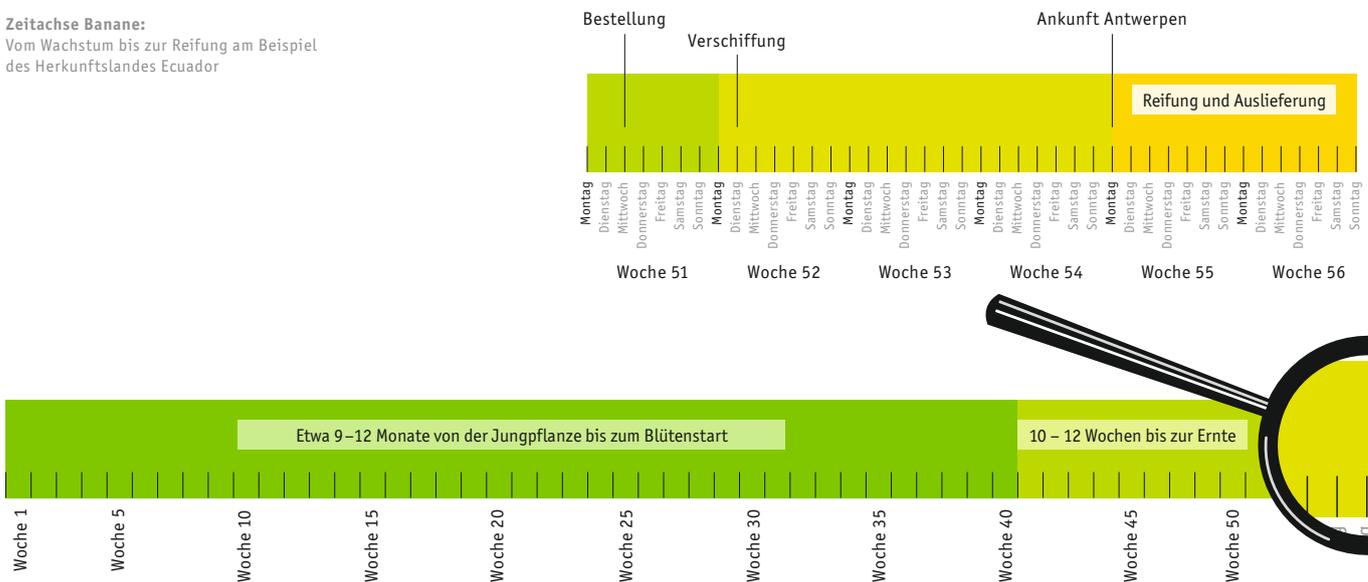
Ist die Geschichte jetzt zu Ende? Eigentlich nicht, sie wiederholt sich Tag für Tag von neuem – neue Geschichten rund um die Banane. ■



Die gereiften, gelben Bananen werden im Markt für den Endkunden eingeräumt

Zeitachse Banane:

Vom Wachstum bis zur Reifung am Beispiel des Herkunftslandes Ecuador



ROT-GRÜN-BIO: DIE MARKE GREEN

Nicht mehr und nicht weniger

Häufig fällt bei dem Stichwort Bio im selben Atemzug das Wort ‚teuer‘. Biologische Lebensmittel und Preiswertigkeit ein Widerspruch? Vor wenigen Jahren haben wir uns mit einigen regionalen Naturkostgroßhändlern zusammengesetzt, um eine eigene Marke mit optimalem Preis-Leistungsverhältnis für den Biomarkt zu konzipieren. Der Anspruch ist hoch: ein nach strengen Vorgaben kontrolliert biologischer Inhalt und ein Preis, welcher zum Zugreifen einlädt. Grundnahrungsmittel sollten es überwiegend sein, Produkte des täglichen Bedarfs wie Mehl, Reis, Nudeln, Öle, Säfte oder Kaffee – ergänzt durch einige Genussmittel: green war geboren.



worden, viele andere kamen dafür neu hinzu. Neben den bereits Naturkost schätzenden Verbrauchern möchten wir mit dem jungen und frischen Auftritt von green vor allem auch die Naturkost-Neueinsteiger gewinnen. Die günstigen Preise laden zum Probieren ein und überzeugen durch das gute Preis-Leistungsverhältnis.

„Preiswert“ oder „billig“ ist allerdings ein Unterschied: Wir als Rohwarenbeschaffer haben die Möglichkeit, Produkte preiswert anzubieten, deshalb sind sie aber nicht billig. Preiswert bedeutet, dass die Qualität der Produkte ihren Preis wert ist – nicht mehr und nicht weniger. Wenn ein Produkt billig ist, ist es von minderer Qualität – davon möchten wir uns klar abgrenzen.

In den Produktspezifikationen der Hersteller stehen dafür alle wichtige Fakten zum Erzeugnis: von den Angaben der Nährwerte bis zur Größe des Verpackungsetiketts.

Stichwort Verpackung: Für das Äußere der green-Produkte werden nur die nötigsten Materialien verwendet. Es gibt keine aufwendigen Schachteln oder Sonderfarbdrucke – die klare Linie der Grundidee setzt sich in der Verpackung fort. Für die Umwelt ein sicheres Plus und ein nicht zu verachtender Aspekt bei der Reduzierung von Herstellungskosten. Mit dem weitgehenden Verzicht auf Werbung wird letzterem Punkt weiter Rechnung getragen. Die Qualität der Produkte kann und soll für sich sprechen.



Das Wort green (dt. grün) auf roter Fläche provoziert und regt zum Nachdenken an. Wir möchten einiges bewegen und verändern. Dafür müssen wir querdanken und möglich machen, was manchmal vernachlässigt wurde: Naturkost ist kein elitärer Luxusgegenstand. Jeder Mensch sollte sich biologisch ernähren können. ■



Wir haben viele Gespräche mit Herstellern geführt, und tatsächlich standen wir 2001 mit den ersten 15 Produkten in den Startlöchern. Was jetzt noch fehlte, war eine klare Gestaltung. Die dafür zuständige Marketingabteilung hat viel ausprobiert, wieder verworfen und sich letztlich für eine rot-grüne Linie entschieden. Grün als Farbe der Natur, der Frische und der Hoffnung. Rot die Signalfarbe, für Lebenskraft und Dynamik. Zusammen ergeben sie einen der größtmöglichen Kontraste – und trotzdem gehen sie äußerst harmonisch miteinander um. Mit den Farben allein war es allerdings nicht getan.

Bilder auf der Verpackung sollten für eine schnelle Erkennung des Inhalts sorgen. Sie stammen aus keinem fremden Bildarchiv, sondern sind echte „Handarbeit“. Die Erstellung der Bilder sorgte regelmäßig für Heiterkeit und Experimente auf dem Fotostisch. Spaghetti-Nudeln wurden gekocht, mehrere Nudeln sorgsam zu einem Ring gelegt und dann fotografiert. Und wenn beim finalen



Eine green-Auswahl: Süße Schoko-Reiswaffeln und pikanter Erbsentopf

Alle green-Produkte werden mindestens gemäß der EG-Öko-Verordnung 834/2007 hergestellt und unterliegen regelmäßigen und strengen Kontrollen.

Wichtig für die Transparenz: Die bei der Herstellung verwendeten Zutaten sind allesamt auf der Verpackung aufgelistet – bis ins kleinste Detail. Während die gesetzlichen Vorgaben auch Sammelbegriffe wie „Gewürze“ oder „Pflanzliche Öle“ erlaubt, steht bei green jede einzelne Zutat auf dem Etikett. Werden beim Hersteller potenziell allergene Rohstoffe mitverarbeitet, kommt ebenfalls ein Allergiehinweis auf die Verpackung. So können sich Kundinnen und Kunden mit Allergien und Unverträglichkeiten rasch informieren.



Fotoklick der Apfel einfach vom vorher mühsam arrangierten Früchteberg fiel, musste man eben noch mal auftürmen, bis das „Gelbe Multi-Saft“-Foto auch so aussah wie man es sich vorstellte. Die Geduld zahlte sich aus, und eine Belohnung folgte meistens gleich danach: die Mehrzahl der fotografierten Lebensmittel konnte genüsslich aufgegessen werden.

Inzwischen ist die green-Palette auf über 100 verschiedene Produkte angewachsen. Manche sind zwischenzeitlich aus dem Sortiment genommen



Unseren Qualitätsanspruch können wir durch eine möglichst langfristige und fortdauernde Zusammenarbeit mit den Herstellern gewährleisten. Unsere Qualitätssicherung-Fachfrau Simone Seher und green-Einkäufer Werner Zimmermann besuchen die verschiedenen Lieferanten und bekommen so einen Gesamteindruck der Produktionsstätte. Anhand eines Fragenkatalogs von Simone Seher werden von vornherein alle wichtigen Lebensmittel- und Herstellungsdetails geklärt.

Impressum

Global Organic News
Bio für eine Welt von BioTropic GmbH
Verantwortlich für den Inhalt:
BioTropic Gesellschaft zur Erzeugung und zum Vertrieb ökologischer Produkte mbH
Daimlerstraße 4
47167 Duisburg
Fon +49 203 51 87 60
Fax +49 203 51 87 63 60
info@biotropic.com
www.biotropic.com

Redaktion:
Andree Mols, Visnja Malesic, Regina Kerz
Layout: Regina Kerz, Visnja Malesic
Erscheinungsweise: 3–4 x jährlich
Gedruckt auf 100% Recyclingpapier, chlorfrei gebleicht

BioTropic ist zertifiziert von:



DE-001-Öko-Kontrollstelle



Bananen Dom. Rep.

BioTropic ist Mitglied bei:

