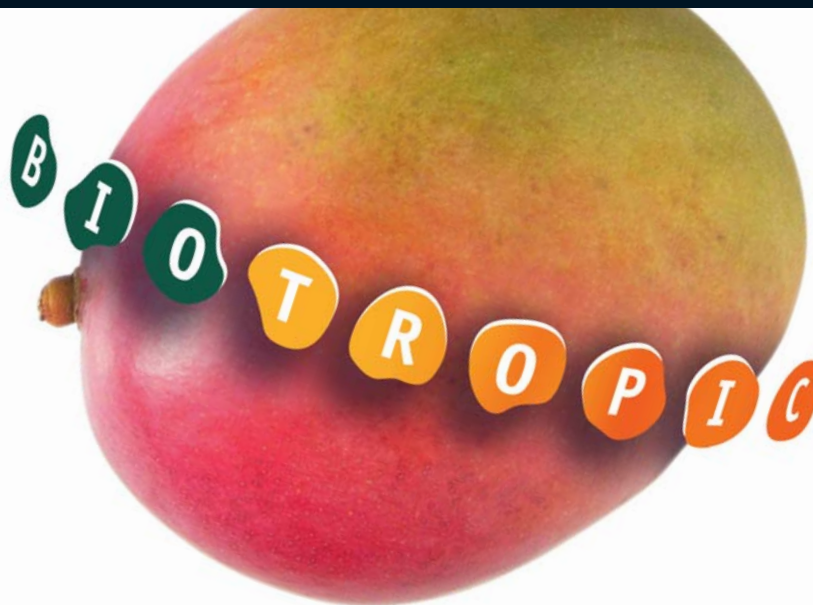


GLOBAL ORGANIC NEWS

BIO FÜR EINE WELT



- 2 DAS NEUE EU-BIO-LOGO
- 2 VORLÄUFIGES ERGEBNIS EINES KOMPOST-PROJEKTES
- 3 ÜBER DOÑA GISELA UND CABUYERA
- 3 AUSBILDUNG AUF HOHEM NIVEAU
- 4 WO KOMMT PLÖTZLICH DAS GANZE BIO HER?
- 5 MANGOS AUS SENEGAL
- 6 OBST UND GEMÜSE IM BIOLADEN
- 7 DAS BNN-MONITORING: OBST UND GEMÜSE UNTER DER LUPE
- 8 NEUIGKEITEN VON GREENORGANICS



DEMETER-BANANEN AUS DER DOMINIKANI- SCHEN REPUBLIK





Das neue EU-Bio-Logo: Pflicht ab 01. Juli 2010



Beispiel eines Bio-Produktes mit neuem EU-Bio-Logo und dazugehöriger Kennzeichnung

DAS NEUE EU-BIO-LOGO

Bisher konnte der Verbraucher auf Verpackungen von biologischen Produkten aus der Europäischen Union (EU) eine Vielzahl an verschiedenartigen und unbekanntenen Bio-Kennzeichen finden. Eine Vereinheitlichung wird mit dem neuen EU-Bio-Logo erwartet, welches seit dem 1. Juli 2010 für alle vorverpackten und in der EU hergestellten Bio-Lebensmittel Pflicht ist. Erzeuger aus Drittländern hingegen dürfen frei wählen, ob sie ihre Waren mit dem neuen Logo kennzeichnen – vorausgesetzt sie entsprechen den Anforderungen der EU-Bio-Verordnung. Das bisherige auf freiwilliger Basis verwendete EU-Bio-Siegel wird durch das neue Logo abgelöst. Es gibt allerdings eine Übergangsfrist bis zum 01. Juli 2012, in der Bio-Lebensmittel noch mit alten Verpackungen ohne das neue Logo im Handel angeboten werden dürfen.

Das obligatorisch zu verwendende „Bio-Blatt“ macht es EU-weit für jeden Verbraucher möglich, ein Produkt sofort als Bio zu erkennen und sicher zu sein, dass alle mit dem Logo gekennzeichneten Produkte zumindest den Mindestanforderungen der EU-Bio-Verordnung genügen. Nationale Siegel wie z. B. das deutsche sechseckige Bio-Logo dürfen weiterhin verwendet werden, ebenso auch andere Herkunfts- und Verbandszeichen wie die der Anbauverbände Bioland oder Demeter. Somit sind immer noch drei oder mehr Logos auf einer Verpackung möglich, auf die der Verbraucher sich einstellen muss.

Folgende Bedingungen müssen für das „Bio-Blatt“ erfüllt sein:

- Mindestens 95 Prozent der landwirtschaftlich erzeugten Inhaltsstoffe müssen aus biologisch kontrollierter Produktion kommen.
- Das Erzeugnis hat das offizielle Kontrollprogramm erfolgreich durchlaufen.
- Das Produkt kommt direkt vom Erzeuger oder Verarbeiter als vorverpacktes Produkt in den Handel.
- Das Produkt muss den Namen des Erzeugers, Verarbeiters oder Großhändlers sowie die Codenummer der Kontrollstelle tragen.

Das Logo steht auf der Verpackung nicht allein. Es muss in Verbindung mit der Herkunft und der Codenummer der verantwortlichen Öko-Kontrollstelle erscheinen.

Außen vor bleibt die EU-Bio-Logo-Kennzeichnung bei Wein, Kosmetikprodukten oder Naturtextilien wie Baumwolle. Für diese Produktgruppen existieren noch keine Herstellungsvorschriften in der EU-Bio-Verordnung. Das neue Logo dürfen ebenfalls nicht tragen: Umstellungserzeugnisse und Lebensmittel, die Hinweise auf Bio-Anbau nur in der Zutatenliste tragen dürfen. Das gleiche gilt für Lebensmittel mit Hauptzutaten aus der Jagd oder Wildfischerei.

Der Aufbau der Kennzeichnung auf der Verpackung ist immer gleichbleibend: **AB-CDE-123 (z. B. DE-ÖKO-001)**

AB
Der Platzhalter AB steht für den ISO-Zweibuchstaben-Code des Landes, in dem die Kontrollstelle das Produkt zertifiziert hat – zum Beispiel DE für Deutschland oder AT für Österreich.

CDE
Bio-Hinweis wie Öko (z. B. in Deutschland) oder Bio (z. B. die Niederlande). Nur biologische Erzeugnisse, die der EU-Bio-Verordnung entsprechen, dürfen diese Namen tragen.

123
Steht für die Codenummer der jeweiligen Kontrollstelle.

Dazu kommen noch Infos zur Herkunft eines Erzeugnisses oder seiner landwirtschaftlichen Rohstoffe. Folgendes ist möglich:

EU-Landwirtschaft:
Steht für den Anbau innerhalb der EU

Nicht-EU-Landwirtschaft:
Steht für den Anbau außerhalb der EU

EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft:
Zusammensetzung aus beiden

Landesname:
Steht für den Anbau im jeweilig aufgedruckten Land

Mit dem neuen EU-Logo bleiben dennoch einige Bio-Verständnisprobleme bestehen. Da der Wasserverbrauch in den EU-Richtlinien nicht geregelt ist, kann es passieren, dass so manches Bio-Produkt wenig ökologisch erzeugt wird. Auch dürfen Produkte mit dem Bio-Logo verkauft werden, die zwar alle Vorgaben der EU-Bio-Verordnung abdecken, trotzdem aber kritisch zu betrachten sind – so finden sich in manchen Bio-Limonaden kaum oder gar keine Spuren von Frucht. Auch ist der Zuckergehalt in manchen Lebensmitteln kaum abschätzbar. Das EU-Bio-Logo besagt nur, dass die Quelle der Zutaten biologisch ist, nicht aber, ob die Rezeptur des Produktes gesund und sinnvoll ist. Nachbesserungsbedarf, freiwillige Selbstkontrolle der Erzeugerfirmen und ein offenes Auge des Verbrauchers sind weiterhin Garantien für ein gesundes und gleichzeitig umweltfreundliches Bio-Lebensmittel im eigenen Einkaufskorb. ■



Kompostherstellung und Auftrag der Komposterde auf den Plantagen

VORLÄUFIGES ERGEBNIS EINES KOMPOSTPROJEKTES

In der letzten Ausgabe der Global Organic News haben wir im Artikel „Kompost-Experimente in Mao“ über das Kompost-Pilotprojekt der Bananenkooperative Milagros berichtet. Die im Übermaß vorhandenen Wasserhyazinthen in den Be- und Entwässerungskanälen der Fincas sollten als Kompostquelle verwendet und so den Boden nachhaltig mit wichtigen Nährstoffen versorgen. Denn nur ein gesunder und fruchtbarer Boden kann die Basis für hochwertige Bananen sein.

Fast ein Jahr ist seit Beginn des Projektes vergangen, die Herstellung des Kompostes ist in Betrieb, die Komposterde wurde bereits mehrmals verteilt. Glücklicherweise sind alle Kompost-Grundstoffe lokal zu bekommen – teure Zukäufe werden vermieden, dafür werden standorttypische Materialien verwendet. Der Kompost setzt sich zusammen aus:

- Huhn- und Kuhmist
- Wasserhyazinthen
- Kaffeepulpe und Bananenstaudenstiele

Nach 45 Tagen hat sich bei regelmäßiger Umwälzung des Materials eine wertvolle Masse voller Mikroorganismen und Nährstoffen entwickelt. Diese Komposterde wurde in gewissen Zeitabständen mehrmals auf einer Fläche von insgesamt 10ha verteilt – zwei Fincas waren an dem Projekt beteiligt.

Nach der Versorgung des Bodens mit Kompostmaterial bleibt ein positives Ergebnis nicht aus: Die Pflanzen scheinen tatsächlich kraftvoller auszusehen. Messbare Resultate werden sich erst mittelfristig zeigen – die nachhaltige Ergänzung des Bodens mit Nährstoffen geht einer kontinuierlichen Zugabe von Komposterde voraus.

Dabei nährt der Kompost nicht nur den Boden und die Pflanze:

- nebenbei werden Produkte, die sonst im Abfall landen oder wie die Wasserhyazinthe Probleme verursachen, recycelt
- durch optimierte Bodenstruktur können Krankheiten verdrängt oder sogar ausgeschlossen werden
- die Anfälligkeit für Schädlinge wird reduziert
- der Wasserverbrauch wird durch eine Verbesserung der Wasserspeicherkapazität vermindert
- es werden Arbeitsplätze geschaffen, welche die örtliche wirtschaftliche Entwicklung anregen
- ein höherer Bananenertrag sichert das Einkommen der Plantagenmitarbeiter

Der Erfolg und die neugewonnenen Erfahrungen sprechen für eine Fortführung und vor allem Erweiterung des Kompostprojektes auf andere Bananenplantagen der Kooperativen Milagros. ■

BioTropic-Mitarbeiter Aquilino Cruz legt Hand an beim Ausschütten des Mistes





Mitarbeiter der Fincas beim Verpacken der demeter-Bananen in die vorgesehenen Kisten



Hühner sind auf einer demeter-Finca immer willkommen



Der Mist dieser Kühe sorgt für eine biologisch-dynamisch korrekte Anbauweise



Teilsicht der demeter-Plantagen inmitten Flora und Fauna der Dominikanischen Republik

ÜBER „DOÑA GISELA“ UND „CABUYERA“

demeter-Bananen in der Dominikanischen Republik

Die Kooperative Milagros hat Ihr Angebot erweitert: Seit Anfang 2010 haben die beiden Fincas mit den schönen Namen Doña Gisela und Cabuyera das demeter-Umstellungsverfahren abgeschlossen und dürfen nun zertifizierte Bananen nach demeter-Standard anbieten.

Möglichst viele Tier- und Pflanzenarten sollen auf einem demeter-Betrieb leben und so gibt es auf den Fincas nicht nur das eigentliche Anbauprodukt wie hier die Bananen, sondern auch Wiederkäuer – die sind bei einer bio-dynamischen Landwirtschaft verpflichtend. Eine Herde von Kühen sorgt für den Mist, der alle drei Tage eingesammelt und zusammen mit angebautem Futtergras und dünnen Reisschalen vermischt zu wertvollem Dünger verarbeitet wird. Dieser Mix wird regelmäßig auf den Boden um die Bananenpflanze aufgebracht. Solche Zugaben sind unerlässlich, denn sie helfen den Humusgehalt des Bodens zu verbessern bzw. diesen auch zu halten. So ist eine gute Grundlage für eine organische Wirtschaftsweise gegeben.

Die Finca Cabuyera kultiviert aktuell etwa 18 ha Bio-demeter-Bananen. Auf ihr befinden sich Kabelbahnen zum effektiven Transport der Bananen, weiterhin ist sie neben demeter auch Globalgap-zertifiziert. Die Finca Doña Gisela ist mit 25 ha die größere der beiden. Ihre Fläche wird gegenwärtig erweitert, 20 ha werden bereits bepflanzt und bis Ende dieses Jahres komplett in Produktion

sein. Auf dieser Finca gibt es derzeit nur eine Teilbestückung mit Kabelbahnen – dafür befindet sich dort die Packstation, in der die Bananen gepackt werden und von wo aus sie ihre Reise nach Deutschland antreten.

Beide Fincas liegen in den Ausläufern der zentralen Gebirgskette Cordillera Central, nahe der Stadt Mao, das Zentrum im Nordwesten des Landes. Aufgrund der Lage sind die Plantagen glücklicherweise nicht hochwassergefährdet – eine nicht zu unterschätzende Gefahr, welche die Bewohner des Landes oft in Bedrängnis gebracht hat.

Während die Finca Doña Gisela direkt vom Bergwasser des Flusses Amina versorgt wird, wird die Finca Cabuyera über Kanäle, die aus dem Fluß Yaque gespeist werden, bewässert. Dieses gelangt über eine Sprinklerbewässerung zu den Bananenpflanzen.

Derzeit kümmern sich etwa 15 Mitarbeiter um beide Plantagen. Sie leben in den umliegenden Dörfern und werden am Morgen von einem LKW der Kooperative abgeholt und abends wieder zurückgebracht. Ein Arbeitstag dauert 10 Stunden inklusive einer Stunde Frühstückspause und einer weiteren Stunde Mittagspause. Das Frühstück wird dabei vom Produzenten gestellt.

Der nachhaltige Anbau von ökologischen demeter-Bananen geht Hand in Hand mit einer besseren Arbeitsumgebung für die Mitarbeiter. Die erworbene demeter-Zertifizierung verspricht außerdem gesicherte Absätze, die zusätzlich zu gesicherten Arbeitsplätzen beitragen. ■



Bild oben: Per Hand jäten Mitarbeiter der Finca das Unkraut

Bild unten: Verpackung mit Wiedererkennungswert unserer Milagros demeter-Bananen



AUSBILDUNG AUF HOHEM NIVEAU

Neu bei BioTropic

Wir haben diesen August Zuwachs bekommen: Franziska Bohm erweitert unsere Einkaufsabteilung Obst und Gemüse. Innerhalb von drei Jahren wird sie zur Groß- und Außenhandelskauffrau ausgebildet und lernt in dieser Zeit all die Fertigkeiten, die sie für eine erfolgreiche Ausübung dieses Berufes braucht. Das Ausbildungsspektrum reicht dabei von Obst- und Gemüse-Bestandskontrollen bis zum internationalen Kundenkontakt.

Aber das ist längst nicht alles. Um einen weitreichenden Einblick in den vielfältigen Alltag eines Importeurs von Bio-Obst und -Gemüse zu bekommen, wird sie alle Abteilungen der Firma

aktiv durchlaufen und sehen was passieren muss, damit z. B. unsere Trockenmarke „greenorganics“ ihren Weg zum Kunden findet. Oder sie lernt bei unserer Qualitätssicherheit-Spezialistin Simone Welte alles über den richtigen Blick bei Bio-Lebensmitteln.

Ziel der Ausbildung ist neben einem erfolgreichen Abschluss auch die spätere Übernahme in ein Beschäftigungsverhältnis. Nachwuchs aus den eigenen Reihen: eine klare Zukunftsinvestition! ■



Unsere „Neue“: Franziska Bohm



Bauer in der Elfenbeinküste pflanzt Bananensetzlinge



Apfelplantage in der Hawke's Bay, Neuseeland



Mitarbeiter eines Bio-Salatanbauers in Duisburg, Deutschland



Freiland-Tomatenplantage auf Teneriffa, Spanien

„WO KOMMT PLÖTZLICH DAS GANZE BIO HER?“

Ein oft gehörter Ausruf von Menschen, die biologischen Lebensmitteln noch kritisch gegenüberstehen. Und tatsächlich: Während in Deutschland bis 1988 die ökologisch bewirtschaftete Fläche konstant bei unter 50.000 Hektar blieb, konnte sie in den folgenden 22 Jahren beispielhaft steigen. Ende 2009 waren es bereits über 950.000 Hektar – das ist eine 19-fache Vergrößerung. Ähnliche Entwicklungen lassen sich weltweit beobachten.

In Deutschland wurde der Grundstein für den heutigen ökologischen Landbau bereits in den 20er und 30er Jahren des vorigen Jahrhunderts im Zuge der Lebensreformbewegung gelegt. Diese Gegenbewegung zur Industrialisierung strebte eine Rückkehr zur naturnahen Lebensweise an, welche sie u. a. durch den Anbau von Lebensmitteln unter Verzicht auf chemische Dünger- und Pflanzenschutzmittel erreichen wollte. Eine erste tatsächliche Ausdehnungsphase des ökologischen Landbaus fand gegen Ende der sechziger Jahre infolge des aufkommenden Umweltbewusstseins statt. In den folgenden Jahren wurden viele auch noch heute tätige Verbände wie Bioland und Bio-kreis gegründet, zahlreiche Netzwerke entstanden. Man wollte der konventionellen Agrarwelt beweisen, dass der ökologische Landbau erfolgreich wirtschaften kann.

Ab 1989 kam es zur einer echten Trendwende: Im Rahmen des EG-Extensivierungsprogramms wurden Landwirte bei einer Umstellung auf ökologischen Landbau erstmals staatlich gefördert. Seit 1991 unterliegt der Ökomarkt durch die damals in Kraft tretende erste EG-Öko-Verordnung der staatlichen Regelung. In den folgenden Jahren führten viele Skandale in der konventionellen Lebensmittelwirtschaft im Jahr 2001 dazu, dass die damalige Bundesregierung das 'Ministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft' gründete. Im Mittelpunkt stand nicht nur die Förderung des ökologischen Landbaus in der Produktion, sondern auch in der Verarbeitung und Vermarktung. Im gleichen Jahr wurde das einheitliche Biosiegel eingeführt.

Die gestiegene Nachfrage der Verbraucher nach natürlichen Bio-Lebensmitteln ließ auch die ökologisch bewirtschafteten Flächen rasant ansteigen. Die größten Absatzmärkte für Bio-Produkte entwickelten sich in Europa und den USA. Trotzdem wächst die Zahl der Ökohöfe in Deutschland immer noch viel langsamer als der Markt für Bio-Produkte. Ein Großteil wird daher aus dem Ausland importiert. Das führte auch auf anderen Kontinenten zu einem Ausbau von Bio-Flächen. Australien besitzt mit gegenwärtig

12,1 Mio. Hektar die weltweit größte ökologisch wirtschaftlich genutzte Anbaufläche. Europa und Lateinamerika bewirtschaften jeweils etwa ein Viertel. Aufsteiger unter den Bio-Anbaunationen ist China. Hohe prozentuale Zuwächse nach Regionen gab es vor allem in Lateinamerika und Afrika, wo viele Kleinbauern durch den Bio-Landbau ihr Einkommen sichern können und einer nachhaltigen Entwicklung Vorschub leisten. Weltweit werden derzeit über 32 Mio. Hektar Land ökologisch bewirtschaftet.

Trotz der hohen Umsätze bei Bio-Produkten und dem Einzug ganzer Bio-Sortimente in den konventionellen Märkten und Discountern, sind die ökologisch erzeugten Mengen im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft gering. Öko-Bauern in Deutschland bearbeiteten 2009 lediglich etwa 5,6 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Fläche in Deutschland. Weltweit ist der Anteil noch geringer.

Die steigende Nachfrage und die Anforderungen des Marktes stellt die ökologische Lebensmittelwirtschaft vor neue Herausforderungen. Trotzdem sind Bio-Produkte die mit am besten kontrollierten Lebensmittel überhaupt.

(Quellen: „Bio-Handel“, BÖLW, FiBL, IFOAM, SÖL, „The world of organic agriculture“)

Fläche Bio-Landbau weltweit*

(Quelle: FiBL-IFOAM-Erhebung für 2008)



* = einschließlich der Flächen in Umstellung.



Buur Sine-Bauer mit Mangos



Buur Sine-Gespräche inmitten von Mangobäumen



Mitarbeiterinnen von Buur Sine prüfen die Mangos in der Packstation

MANGOS AUS SENEGAL

Buur Sine ist aktiv

Fast am westlichsten Punkt von Afrika liegen die Mangopflanzungen der Kooperative Buur Sine in Senegal. Fast jeder Bauer hat dort mit Mangos zu tun – die Frucht stellt nicht nur eine wichtige Einkommensquelle dar, Mangos sind auch auf dem heimischen Markt ein geschätztes Lebensmittel für verschiedenste Speisen von der Creme bis zur Suppe.

Offiziell biologisch zertifiziert sind Buur Sines Mangos erst seit 2009. Eine Umstellungszeit war hier nicht notwendig, da der Boden und Anbau schon zuvor alle ökologischen Anforderungen erfüllte. Im Jahr 2008 kam der Stein ins Rollen: BioTropic suchte hochwertige Mangos, verlässliche Bauern und einen vorteilhaften Logistikplatz in der Nähe eines Hafens. Amacodou Diouf, ein in Senegal ansässiger Geschäftsmann, hatte eine Idee und so kam der Kontakt mit unserem Agrar-Ingenieur Kuemkwong Siemefo zustande.

Amacodou Diouf ist inzwischen der Vorsitzende der Kooperative Buur Sine und ein unermüdlicher Querdenker und Vorantreiber für eine lebenswerte Zukunft seines Landes. Er hat in Deutschland jahrelang gearbeitet und sich dann entschlossen in sein Heimatland Senegal zurückzukehren. Er wollte beweisen, dass sich Investitionen im Land lohnen und dass Menschen mit einer Idee aktiv etwas bewegen können. Noch vor Buur Sine startete er verschiedene Initiativen, organisierte Hilfsaktionen für Schulen und Krankenhäuser. „Wir Afrikaner können mehr erreichen als man sich das in Europa vielleicht vorstellen kann.“ sagt er überzeugt.

Schwierigkeiten und Fortschritte

Senegal ist eines der ärmeren Länder der Welt. Der Großteil der Bevölkerung ist in der Landwirtschaft tätig, die Analphabetenrate ist hoch. Der Staat kann den Bürgern kaum soziale Vorsorge bieten, familiäre Bindungen werden im Senegal daher groß geschrieben. Die Religion spielt ebenfalls eine wichtige Rolle im Land – über 90% der Bevölkerung sind muslimischen Glaubens. Viele Strukturen sind konservativ, gleichzeitig kehren viele jüngere Leute wie Amacodou Diouf nach längeren Auslandsaufenthalten zurück, um in Eigeninitiative etwas auf die Beine zu stellen.

Kuemkwong Siemefo, Agrar-Ingenieur und Einkäufer für Afrika hat Amacodou Diouf in Senegal getroffen, um sich die Bedingungen vor Ort anzusehen. Amacodou kannte einige Mango-Farmer in Les Niayes, eine Gegend entlang des Küstenstreifens im Westen Senegals. Die Farmer wissen wie man Mangos anbaut, jeder besitzt durchschnittlich 3ha Mangobäume. Der Verkauf der Früchte ist für die Familien eine wichtige Einkommensquelle, jedoch hatten sie nicht immer Glück.

Viele Exporteure zahlten erst am Ende der Saison nach Lieferung der Ware oder womöglich gar nicht, mit der Begründung, dass die Mangos nicht den Qualitätsanforderungen entsprächen. Eine Taktik, die zum Nachteil für die Farmer wurde, wenn die Vorwürfe vorsätzlich unwahr waren.

BioTropic wollte es anders machen: Die Idee war, mehrere Mangofarmer zu einer Kooperative zusammenzuschließen und gemeinsam zu agieren. Was jetzt noch fehlte, war eine Bio-Zertifizierung und die Zustimmung der Farmer. Um diese zu bekommen, hat sich Kuemkwong Siemefo gemeinsam mit Amacodou auf den Weg gemacht und um ein Vorsprechen beim Oberhaupt der Gemeinschaft gebeten. Dessen Wort wird respektiert und entscheidet über einen Fortgang des Projektes. Der Empfang verlief für alle Parteien zur vollsten Zufriedenheit: Der Kopf der Gemeinschaft begrüßte das Vorhaben und versprach jede Unterstützung. Damit konnte die Kooperative Buur Sine starten.

BioTropic bezahlte die nötigen Bio- und GLOBALGAP¹-Zertifizierungskosten sowie die Schulungen der Farmer. Auch legt BioTropic die Preise vorab mit der Kooperative fest und zahlt im Voraus. Das stärkt das Vertrauen der Kleinbauern und motiviert, die strengen Qualitätsanforderungen an die Bio-Mango zu erfüllen.

Bio-Mangos voraus!

10 volle Container mit Mangos konnten bereits beim Start der Kooperative nach Deutschland exportiert werden. Damals waren 45 Kleinbauern Teil von Buur Sine. Schon ein Jahr später sind weitere 15 Bauern dazugekommen, so dass die ökologisch bewirtschaftete Gesamtfläche nun bei 152ha liegt. Auch ist die Kooperative inzwischen Fairtrade²-zertifiziert. Bei fairen Preisen können die Farmer in ihrer Umgebung bleiben ohne in den immer schneller wachsenden Städten einer unsicheren Zukunft entgegenzusehen. Sie können ihre Familien ernähren und die Kinder in die Schule schicken.

Die geografische und klimatische Lage an der Küste begünstigt einen guten Mango-Anbau. Der Boden scheint trocken und ist mit Sand versetzt, doch schon in zwei Meter Tiefe ist reichlich Wasser zu finden. Weiterer Standortvorteil: Die Nähe zur Hauptstadt Dakar minimiert CO₂-Ausstöße, die beim Transport zum Verladehafen entstehen.

Neben Mangos werden auch Tomaten und Zwiebeln für den lokalen Markt angebaut. Nebenher läuft eine Versuchspflanzung biologisch angebaute Erdnüsse; Hokkaido-Kürbisse sind ebenfalls geplant. Beide Projekte sind in der Testphase und werden bei guten Ergebnissen fortgeführt.

Und Amacodou Diouf engagiert sich weiterhin: Auf der Webseite www.buursine.com ist genau nachzulesen, welche sozialen Projekte gerade laufen. ■



Bild links: Amacodou Diouf (orangenes Hemd) bei einer Begehung des neuen Erdnussfeldes zusammen mit Buur Sine-Mitarbeitern und der Bio-Kontrollstelle BCS

Bild unten: Unser Agrar-Ingenieur Kuemkwong Siemefo beim traditionellen Gemeinschaftessen

1 = 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.

2 = Fairtrade: Steht für die internationale Organisation Fairtrade Labelling Organizations International (FLO). Sie legt die Fairtrade-Standards fest. Zu den Standards gehört zum Beispiel ein Fairtrade-Mindestpreis, eine Fairtrade-Prämie, das Verbot von Kinderarbeit oder bestimmte Umweltkriterien.

OBST UND GEMÜSE IM BIOLADEN



„Jeden Tag frisch!“

Heute Auberginen, oder doch lieber Brokkoli? Und dann sind auch noch knackig aussehende Weintrauben im Angebot.

Im gut sortierten Biomarkt präsentiert sich für den Verbraucher jeden Morgen ein neuer attraktiver Anblick: randvolle Körbe und Kisten voller Obst und Gemüse in allen Farben, Formen und Gerüchen. Die Auswahl der Früchte und der Aufbau der Kisten sind dabei nur scheinbar zufällig. Hinter dem Obst- und Gemüse-Mikrokosmos im Laden steckt ein ausgetüftelter Plan.

„Jeden Tag frisch!“ lautet die Formel, hinter der sich unzählige Prozesse verbergen, von denen der Verbraucher kaum etwas mitbekommt. Bevor der erste Kunde den Biomarkt betritt, haben die Mitarbeiter eine der ersten wichtigen Tagesaufgaben bereits erledigt: das Einräumen von Obst und Gemüse. Dieses wird jeden Morgen in mehreren Rollwagen angeliefert. Dann läuft der Countdown, denn bis zur Ladenöffnung muss die Ware „tipp-top“ an ihrem Platz liegen: Kiste um Kiste wird von den Mitarbeitern ausgepackt und der Inhalt überprüft.

„Um sicherzugehen, dass der Kunde hochwertige Ware bekommt, muss im Prinzip jede Frucht in die Hand genommen werden.“, sagt Christian Zielke,



Eine Handvoll Süßkirschen für den Biomarkt

der zuständige Mann eines Biomarktes in Duisburg und Essen. Die Ware wird gedreht und gewendet, das Gleiche gilt auch für die zuunterst liegenden Früchte. Eine kleine faule Stelle sieht nicht nur unschön aus, sondern ist auch eine Gefahr für den unbeschädigten Rest.

Neben der Unversehrtheit der Produkte ist auch Ästhetik gefragt. Der Verbraucher ist anspruchsvoll und die Zeiten schrumpeliger Äpfel sind auch im Biomarkt lange vorbei. Trotz allen Fortschritts bleibt Obst und Gemüse ein lebendes Produkt. Das gilt umso mehr für Bio-Obst und -Gemüse, welches selbstverständlich nicht mit synthetischen Pflanzenschutz- und Konservierungsstoffen behandelt werden darf. Nicht immer gewinnen solche Produkte Schönheitspreise. Die Qualität der Bio-Früchte hängt dabei von vielen Faktoren ab: Boden und Klima des Standortes im Herkunftsland, Transportbedingungen, Lagerung und die Zeit, die seit der Pflückung vergangen ist. Bricht etwa eine unerwartet lange Kälteperiode herein, kann es vorkommen, dass manche Äpfel kleinwüchsiger als sonst sind. Umgekehrt sind bei guten Bedingungen viele Früchte ohne jeglichen Fehl und Tadel, so dass mancher argwöhnt, es gar nicht mit einem Bio-Produkt zu tun haben zu können. In der Praxis haben jedoch jahrzehntelange Beobachtungen und Erfahrungen im Biolandbau zu bewährten Anbaumethoden geführt, die sowohl hochwertige naturbelassene als auch optisch ansprechende Produkte liefern.

Pflege und Lagerung

Nicht nur das Einräumen des Obst und Gemüses verlangt ein gutes Auge, auch der Aufbau im Laden ist eine Wissenschaft für sich. Verschiedene Obst- und Gemüsesorten beeinflussen sich gegenseitig und sollten daher nicht nebeneinander platziert werden: Aromaempfindliches Obst wie Äpfel, Beeren und Zitrusfrüchte nehmen leicht den Geruch von Zwiebel und Knoblauch an. Weiterhin geben viele Früchte Ethylengas ab, ein pflanzeneigenes Hormon, welches den Reifeprozess beschleunigt. Gurken, Blumenkohl und Blattsalate neben stark ethylenabgebenden Früchten wie Äpfel und Avocados – das geht nicht lange gut. Auch mit dem Blattgrün ist das so eine Sache: Wurzel- und Knollengemüse wie beispielsweise Kohlrabi, Bundmöhren und Radieschen, welken zusammen mit ihrem Blattwerk schneller als ohne.

Kartoffeln dagegen sind lichtempfindlich und finden sich daher oft im untersten Regal, wo es dunkler ist.

Damit das Obst- und Gemüseregal ein Blickfang bleibt, wird über den ganzen Tag hinweg die Ware überprüft. Blattsalate und -gemüse werden regelmäßig mit frischem Wasser besprüht, welke Blätter und beschädigte Früchte müssen entfernt und verkaufte Ware möglichst wieder ergänzt werden. In der Obst-Gemüseabteilung eines Biomarktes gibt es immer etwas zu tun.

Verpackung?

Anders als in konventionellen Discountmärkten, ist das Obst und Gemüse im Biomarkt nur selten abgepackt. Hier besteht keine Gefahr der Vermischung mit konventionellen Früchten, da die gesamte Ware zu 100% biologisch angebaut wurde. Sie liegt gewöhnlich in grünen Kunststoffkisten – das sind Mehrwegbehälter, die über den Großhandel zurück an den Kistendienstleister gehen, von ihm gereinigt und neu in Verkehr gebracht werden. Aus Sicht der Bioläden wären Verpackungen aber durchaus praktisch: das Wiegen entfällt, verpacktes Obst und Gemüse bleibt länger frisch und ist zudem weniger mechanischen Belastungen oder Umwelteinflüssen ausgesetzt. Allerdings besteht so für den Kunden und für den Markt kaum die Möglichkeit festzustellen, wie die Ware riecht und wie sie sich anfühlt. Und wo keine Verpackung ist, fällt auch kein zusätzlicher Verpackungsmüll an.

Sortimentsvielfalt

Pastinaken, Wurzelpetersilie, Mairüben, Schwarzwurzeln und vieles mehr: im Biomarkt findet man oftmals saisonale alte Gemüsesorten, die vielen gar nicht mehr bekannt sind. Dabei gehörten sie im europäischen Raum lange zu den heimischen Grundnahrungsmitteln. Sie verloren mit der Entdeckung Amerikas und der daraus resultierenden Einführung damals unbekannter Früchte an Bedeutung. Kartoffeln, Tomaten oder Bohnen – Gemüse, welches heutzutage selbstverständlich gegessen wird – gab es vor 500 Jahren bei uns noch nicht.

Wer aber legt eigentlich das Sortiment im Laden fest? Die Auswahl trifft der Ladner aus dem aktuellen Gemüse- und Obstangebot, welches er als Liste von seinem Großhändler bzw. Importeur

Mit dem Flugzeug transportiertes Obst verursacht einen vielfach höheren Energieverbrauch als Ware, die mit dem Schiff in einem Container aus Übersee geliefert wird. Ananas, Trauben, Mango, Papaya, Litschi und Erdbeeren sind die häufigsten Flugobstsorten.

Die Übersee-Produkte von BioTropic werden ausschließlich auf dem umweltfreundlicheren Seeschiffsweg nach Europa transportiert, denn so wird die Umwelt geschont.

CO₂-neutrales Verhalten fördern wir z. B. auch durch unsere CO₂-neutralen Bio-Bananen aus der Dominikanischen Republik und Ecuador.



möglichst wöchentlich neu zusammengestellt bekommt. Diese Liste beinhaltet die Produkte, die zur Zeit verfügbar sind. Der Ladner hat im Sortiment, was seine Kunden wünschen und was Saison hat: Beeren und Kirschen im Sommer, Feldsalat und Steckrüben als Wintergemüse zum Beispiel. Durch den globalen Handel jedoch ist es möglich geworden, ganzjährig Früchte wie Äpfel, Mangos, Bananen und Ananas anzubieten – Wünsche bleiben da kaum offen.

Wer aber im Winter Bio-Erdbeeren essen möchte, kann zwar auch biologische Ware vereinzelt kaufen, allerdings werden die Früchte mit dem Flugzeug ins Land transportiert. Bio und Umweltfreundlichkeit klaffen in diesem Fall besonders stark auseinander, denn die Umweltbelastung durch das ausgestoßene CO₂ während der zurückgelegten Flugkilometer ist enorm.

Prinzipiell gilt: Ein weit gereistes Produkt hat gegenüber regionaler Ware eine schlechtere Ökobilanz. Fakt ist aber auch: Regionale Ware steht nicht automatisch besser da. Wird sie zum Beispiel in energieintensiven Gewächshäusern angebaut, ist der ökologische Vorteil der Regionalität hinfällig. Gleiches gilt für Kühllhäuser: Laut diversen Studien weist ein heimischer Apfel, der monatelang im Kühlhaus frischgehalten wird, eine nur geringfügig bessere Ökobilanz auf. Transportiert der Verbraucher solch einen Apfel dann auch noch mit dem Auto zu sich nach Hause, ist der positive Effekt völlig verbraucht.

Bio, regional und saisonal sind also die Schlagworte, die einen Einkauf mit gutem Gewissen garantieren. Keine Wahl hat man allerdings bei Exoten wie Bananen, Kokosnüssen und Ananas, sofern man nicht auf sie verzichten möchte. Kaum ein Markt könnte nur mit saisonaler regionaler Ware überleben, denn die Nachfrage nach Vielfalt ist groß. Zu vergegenwärtigen ist auch, dass der internationale Obst- und Gemüsehandel einige Vorteile mit sich bringt: Es wird eine weltweit nachhaltige Landwirtschaft gefördert, zum anderen bietet der Bio-Anbau besonders Kleinbauern in weniger entwickelten Ländern eine Perspektive.

DAS BNN-MONITORING: OBST UND GEMÜSE UNTER DER LUPE

Alles rückstandsfrei?

Gerade eben ist per e-mail der Laborbericht der letzten Tomatenproben bei Katrin Rösner und Kirsten Arp eingetroffen. Die zwei Mitarbeiterinnen des Bundesverbandes Naturkost Naturwaren und Herstellung (BNN) öffnen gespannt den Bericht und überfliegen mit geübtem Auge die Laboregebnisse: Sie liegen unter dem Orientierungswert¹. Die beiden sind zufrieden und geben die Resultate in die Datenbank ein. Es hätte auch anders sein können.

Künstliche Pflanzenschutzmittel sind im Biolandbau nicht erlaubt. Allerdings kann auch der Biolandbau nicht gänzlich unter der Glasglocke betrieben werden. Aus diesem Grund hat der BNN im Jahr 2003 ein Überwachungssystem für Obst und Gemüse im Naturkosthandel gestartet – das sogenannte BNN-Monitoring. Es ist das weltweit einzige bisher etablierte System zum Austausch von nicht anonymisierten Rückstandsdaten.

Der BNN ist ein Zusammenschluß von 60 Großhändlern, Inverkehrbringern und Verarbeitern von Naturkost und Naturwaren. Der Verband vertritt die Interessen der Naturkostbranche auf politischer und wirtschaftlicher Ebene. 28 Unternehmen aus dem BNN nehmen am BNN-Monitoring teil. Sie kommen größtenteils aus Deutschland, einzelne auch aus Frankreich, Österreich, Spanien und Luxemburg. Die unternehmensübergreifenden Kontrollen bieten den Teilnehmern einen Umfang in ihrer Qualitätsabsicherung, die sie allein nur mit einem viel höheren Aufwand wahrnehmen könnten. Durch die gestreute Probenziehung kann eine größere Bandbreite von Früchten kosteneffektiv geprüft werden, Doppelbeprobungen werden vermieden.

Die Vorgehensweise ist einfach: Aus dem aktuellen Angebot auf dem Biomarkt wählt der BNN alle vier Wochen bestimmte Obst- und Gemüsegruppen, auch Kräuter, aus. Hinzu kommen risikoorientierte Produktuntersuchungen von auffälligen Produkten oder Lieferanten. So kommen 20 bis 30 Stichproben pro Aktion zusammen.

Einer der Teilnehmer am BNN-Monitoring ist der Bio-Importeur BioTropic. Aus seinem Bestand kommt ein Teil des kontrollierten Obst und Gemüses, die anfallenden Analysekosten im Labor trägt er ebenfalls. Wie die anderen Monitoring-Mitwirkenden, erhält BioTropic vom BNN kurz vor der geplanten Probenziehung einen Fragebogen zum ausgewählten Obst und Gemüse – schließlich muss festgestellt werden, ob BioTropic diese aktuell im Bestand hat und um welche Sorten es sich handelt. Nach dieser flächendeckenden Markterhebung wählt der BNN die zu beprobende Ware aus und fordert BioTropic auf, das Produkt zum Versand vorzubereiten und auf Rückstände analysieren zu lassen. Diese Analysen werden grundsätzlich von Laboren durchgeführt, mit denen eine beständige Zusammenarbeit vereinbart wurde. Ein solches Gutachten dauert je nach Methode und Dringlichkeit 24 Stunden bis zehn Tage. Die Laboregebnisse erhalten der Teilnehmer sowie der BNN. Als Koordinierungsstelle versendet letzterer alle Ergebnisse nicht anonymisiert an die Beteiligten des Monitoring.

In sieben Jahren sind seit dem ersten Monitoring mittlerweile über 2.800 Proben von biologisch erzeugtem Obst und Gemüse auf Pestizidrückstände untersucht worden. Der Großteil davon war erfreulicherweise nicht zu beanstanden – in Zahlen gilt das für fast 2.500 Produkte. Gibt es tatsächlich einen positiven Befund, wird genauer hingeschaut und im Zweifelsfall zur Absicherung eine Gegenprobe in einem zweiten Labor durchgeführt. Bestätigt sich das erste Ergebnis, wird transparent reagiert: Alle am Monitoring beteiligten Unternehmen werden unverzüglich über den Rückstandsfund informiert – der Erzeuger sowohl als auch die Lieferanten

werden namentlich genannt. Nun muss der Projektteilnehmer seine Lieferanten informieren und um umgehende Aufklärung der Ursachen bitten; außerdem werden die zuständigen Kontrollstellen unterrichtet. Bis keine Stellungnahme und Lösung vorliegt, wird die betreffende Ware nicht weiter vermarktet.

Besonderer Fokus liegt auf der Ursachenrecherche im Rückstandsfall. In den meisten Fällen wurden fragwürdige Stoffe von Nachbarflächen herübergeweht oder waren auf Fehler beim Verpacken der Ware, bei der Reinigung oder beim Transport zurückzuführen. Ein Beispiel aus dem Alltag: Bei Pfirsichproben aus Frankreich wurde ein zu hoher Wert eines Fungizids festgestellt. Es wurde nachweislich nichts Verbotenes gespritzt. Wie sich jedoch in der eingeleiteten Ursachenforschung herausstellte, waren die Pfirsich-Kühlräume vor der Einlagerung mit einem fungizidhaltigen Mittel desinfiziert worden. Die Stoffe legten sich als Rückstände auf die Früchte und sorgten so für eine unabsichtliche Überraschung. Eine mögliche Lösung in diesem Fall sind eigene Kühlräume nur für Bio-Produkte bzw. die Suche nach alternativen Desinfektionsmitteln ohne chemisch-synthetische Wirkstoffe.

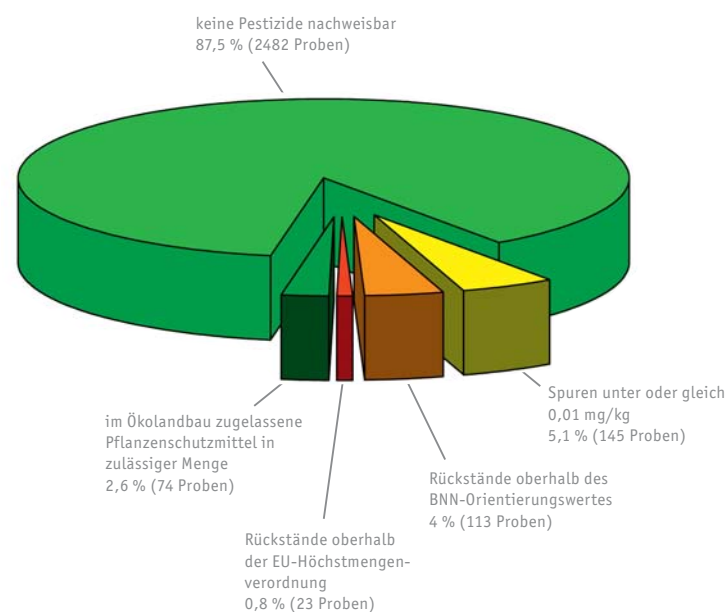
Kein nachträgliches Monitoring ersetzt eine vertrauensvolle und langjährige Zusammenarbeit mit den eigenen Gemüse- und Obstlieferanten. BioTropic kann dabei auf langfristige Kontakte zu seinen Geschäftspartnern blicken. Regelmäßige Besuche der firmeneigenen Einkäufer und Agrar-Ingenieure beim Lieferanten, einhergehende Besprechung von Anbauplanungen und eine eigene Qualitätssicherung im Haus vereinen kompetentes Wissen mit den gemachten Erfahrungswerten. Hand in Hand mit dem BNN-Monitoring führt das zu deutlichen Verbesserungen in der Qualitätssicherung auf allen Ebenen. ■



BioTropic Qualitätssicherheit-Mitarbeiterin Simone Welte beim Obst- und Gemüsecheck

Aktuelle Bilanz der Pestizid- Rückstandskontrollen

(Quelle: BNN Herstellung und Handel)



1 = BNN-Orientierungswert: Er liegt bei 0,01 mg/kg für Einzelsubstanzen und gilt für pflanzliche Lebensmittel, freiverkäufliche Arzneimittel, Heilmittel, Futtermittel, Mischfuttermittel und Futtermittel-Ausgangserzeugnisse aus ökologischem Anbau. Ein analytischer Streubereich von 50 % kann in der Beurteilung berücksichtigt werden. Der BNN-Orientierungswert ist ein von der Naturkostbranche selbst gesetzter Wert – er liegt zumeist unter dem der EU-Höchstmengenverordnung und ist damit strenger. Es ist allerdings kein starrer Grenzwert, der über die absolute Verkehrsfähigkeit eines Bio-Produktes entscheidet. Dafür gilt nach wie vor die gesetzliche Grundlage. Da Bio-Anbau nicht in einer schadstoff-isolierten Welt betrieben werden kann, können Rückstände unabsichtlich durch Umwelteinflüsse eingebracht werden. In dem Fall bzw. falls tatsächlich unerlaubte Mittel in betrügerischer Absicht verwendet wurden, ist die nachträgliche Ursachenforschung ein wichtiges Mittel, um Fehler zu finden und die gesamte Prozesskette eines Bio-Lebensmittels stetig zu verbessern.

2837 Proben aus dem BNN-Monitoring für Obst und Gemüse im Naturkosthandel (Untersuchungszeitraum Juli 2003 bis Mai 2010)

Erläuterung: Es sind aus Sicht des BNN Herstellung und Handel 95% aller Proben nicht zu beanstanden. Bitte beachten: Da im BNN-Monitoring in der Regel risikoorientierte Probenahmen durchgeführt werden, würden bei einer zufälligen Auswahl der Proben deutlich weniger Rückstände gefunden werden.

NEUIGKEITEN VON GREENORGANICS

Aus green wird greenorganics

Änderungen sind notwendig um sich weiter zu entwickeln. Wir haben unseren Namen erweitert – green wird zu greenorganics! Aber warum ändern wir ihn überhaupt? Wir wollten einen Namen, der gleichzeitig die Herkunft unserer Produkte sowie die biologische Qualität widerspiegelt. Diese Verbindung ergibt 100 Prozent Bio aus allen Teilen der Welt und ist international verständlich: greenorganics. Neben den bereits Naturkost schätzenden Verbrauchern möchten wir mit dem jungen und frischen Auftritt von greenorganics vor allem auch die Naturkost-Neueinsteiger gewinnen.

Mit 15 Produkten sind wir im Jahr 2001 an den Start gegangen – damals noch unter dem Markennamen green. Unser Anspruch ist geblieben: ein nach strengen Vorgaben kontrolliert biologischer Inhalt und ein Preis, welcher zum Zugreifen einlädt. Dabei konnten die Kunden unsere Bio-Produkte immer sofort am roten Quadrat auf weiß-grünem Untergrund erkennen. Das Schöne: An all dem hat sich nichts geändert. Stand bisher das Wort green auf einer roten Fläche, um spielerisch mit Farbe und Bedeutung umzugehen, haben wir uns für ein kreisförmiges greenorganics auf dem bekannten roten Quadrat entschieden. Denn wir möchten etwas bewegen und flexibel sein.



Mittlerweile können wir über 130 biologisch hergestellte greenorganics-Produkte anbieten. Es sind Nahrungsmittel des täglichen Bedarfs wie Mehl, Reis, Nudeln, Öle oder Säfte – ergänzt durch Genussmittel wie z.B. Fruchtaufstriche, Kaffee und süße Waffeln. Diese Auswahl werden wir stetig vergrößern.

Viele neue Produkte von greenorganics

Seit diesem Sommer gibt es wieder viele Neuprodukte im greenorganics-Sortiment. Mit insgesamt dreizehn neuen Artikeln konnten wir unsere Auswahl um einige interessante Produkte bereichern:

Die Fruchtaufstriche „Frugave“ haben wir schon seit langem in der Warteschleife; nun konnten wir sie endlich realisieren. Mit einem sehr hohen Fruchtanteil von 70 Prozent und dem alternativen Süßungsmittel Agavendicksaft können die neuen „Frugave“ mit fünf leckeren Sorten punkten.

Mit Agavendicksaft gesüßte Fruchtaufstriche sind eine leckere Alternative zu zuckerhaltigen Aufstrichen. Außer als Fruchtaufstrich kann „Frugave“ auch zur Verfeinerung von Joghurt-, Quark- und Puddingspeisen verwendet werden. Ob heiß oder kalt: Auf Eis oder mit frischen Früchten und einem Schlag Frischkäse auf einem Pfannkuchen entfaltet sich der fruchtige Geschmack besonders gut. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt! Vorsicht nur was die Haltbarkeit betrifft: Da Agavendicksaft nicht im gleichen Maße konserviert wie Zucker und der Anteil zudem auch geringer ist, sollten die Gläser nach dem Öffnen alsbald verbraucht werden – was bei dem lecker-fruchtigen Geschmackserlebnis aber kein Problem ist. Wichtig ist auch, dass der Aufstrich nach dem Öffnen gekühlt aufbewahrt wird.



Dinkel liegt im „Gourmet-Trend“ und mit unseren drei neuen Dinkelprodukten – Dinkelmehl Type 630 und den beiden Dinkel-Nudelsorten – können wir dem Trend vollauf folgen. Ein Dinkelmehl Type 1050 haben wir bereits seit langer Zeit im Sortiment, jetzt bekommt es Gesellschaft mit der für feineres Gebäck geeigneten Type 630.

Dinkel ist ein schweizerisches Urgetreide und ein enger Verwandter des heutigen Weizens. Er hat die gleichen guten Backeigenschaften wie Weizen und ein feines nussartiges Aroma. Das von Zuchtmaßnahmen verschonte Urkorn wird vom Organismus besonders gut vertragen; wer auf Weizen allergisch reagiert, kann es mit Dinkel versuchen.

Dinkel ist das eiweißreichste Getreide und enthält auch mehr Vitamine und Mineralien als andere Getreidesorten, vor allem Eisen, Magnesium und Phosphor. Dinkel stellt hohe Ansprüche an den Ackerboden und spricht auf Mineraldünger nur sehr schlecht an. Das ist auch der Grund, weshalb das Korn beinahe in Vergessenheit geraten ist. Durch die Naturkostbewegung ist es wieder ins Bewusstsein gelangt. Verwendet werden kann Dinkelmehl in den meisten Rezepten als Ersatz für Weizen – dem Teig muss allerdings mehr Flüssigkeit zugesetzt werden, da Dinkel mehr davon aufnimmt.



Hülsenfrüchte sind aufgrund ihres hohen Eiweißgehaltes ein wichtiges Nahrungsmittel. Darüber hinaus liefern sie Kohlenhydrate, Mineralien, Ballaststoffe und das Vitamin B1. Besonders bei fleischarmer, vegetarischer oder veganer Ernährungsweise sind sie fast nicht wegzudenken. Hülsenfrüchte haben eine hohe Nährstoff- aber nur geringe Energiedichte und machen nicht dick.

„Aus der Dose“ ist kein Nachteil: Bei Hülsenfrüchten in der Dose bleiben Mineral- und Ballaststoffe erhalten. Nur 10-20% der hitzeempfindlichen Vitamine gehen durch den Prozess des Haltbarmachens verloren. Durch das Quellen beim Konservierungsprozess können alle wertvollen Inhaltsstoffe sogar noch besser aufgenommen werden. Und: Dosenkost muss nur noch erwärmt werden – Hülsenfrüchte sind praktische Zutaten für schnelle Suppen, für ein leckeres wärmendes Chili oder einen kalten Salat mit frischen Gemüsen wie Zwiebeln, Paprika und Gurken. Aber der Hauptgrund, warum es sie jetzt auch von greenorganics gibt: Unser Geschäftsführer liebt sie! ■



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:
Visnja Malesic, Regina Kerz

Layout: Regina Kerz, Visnja Malesic

Erscheinungsweise: 2 x jährlich




Gedruckt auf 100% Recyclingpapier, chlorfrei gebleicht

BioTropic ist zertifiziert von:




Kontrollstelle: DE-ÖKO-001 Teilkartoffeln Bananen Dom. Rep. und Ecuador

BioTropic ist Mitglied bei:

Vertrags-Großhändler Bundesverband Naturkost Naturwaren Herstellung und Handel e.V.