

## Die Bio-Siegel Allesamt verlässlich

Steht auf einem Produkt „Bio“ oder „Öko“, steckt auch Bio drin: Beide Begriffe sind gesetzlich geschützt, das Produkt muss mit dem „EU-Bio“-Siegel zertifiziert sein.

### Offizielle Bio-Siegel

Wie viel Bio enthält Bio? Genug: Wenn auf dem Produkt das EU-Bio-Siegel prangt, garantiert dies einen guten Mindeststandard.



#### Deutsches Bio-Siegel und EU-Bio-Siegel.

Beide stehen für genau den gleichen Inhalt: ein Bio-Produkt, das der EG-Öko-Verordnung entspricht. Vorgeschrieben ist seit Juli 2010 nur das EU-Bio-Siegel. Weil das sechseckige deutsche Bio-Siegel bekannter ist, wird es oft zusätzlich aufgedruckt. Einige der Anforderungen: artgerechte Tierhaltung, keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel oder Gentechnik. Mindestens 95 Prozent der Zutaten stammen aus ökologischem Anbau, kontrolliert wird jährlich durch staatliche und private Öko-Kontrollstellen.

### Bio-Marken der Supermärkte

Sie kosten meist weniger als Produkte aus dem Bio-Laden. Doch auch hier gilt: Wo Bio draufsteht, muss Bio drin sein.

Egal, ob **BioBio** oder **Bio Greno**: Alle Eigenmarken müssen der Öko-Verordnung entsprechen und das EU-Bio-Siegel tragen. Damit entsprechen sie den Bio-Mindeststandards.



### Label der Bio-Verbände

Die Vorgaben der Verbände gehen über die gesetzlichen hinaus: noch strengere Auflagen bei der Tierhaltung, begrenzte Düngung mit organischem Stickstoff. Die Produkte müssen zu 100 Prozent aus Bio bestehen. Geprüft wird durch die EU-Bio-Siegel-Prüfer.

**demeter** **Demeter** baut auf die Anthroposophie: Die Lebenslehre bestimmt den Zeitpunkt der Saat oder den Rhythmus der Fruchtfolge im sogenannten „biologisch-dynamischen Landbau“.

**Bioland** **Bioland-Höfe** wirtschaften „organisch-biologisch“. Hierbei wird auf geschlossene Kreisläufe geachtet: Es dürfen z. B. nur so viele Tiere gehalten werden, wie der Hof versorgen kann.

**Naturland** legt ebenfalls strengere Kriterien an als durch die EU-Öko-Verordnung gefordert. Zusätzlich gelten soziale Richtlinien für den Umgang mit Mitarbeitern.

## Qualitätszeichen

### Je strenger, desto besser

Würden sich alle Beteiligten an die gesetzlichen Vorgaben halten, würden in Deutschland hergestellte Lebensmittel keine Skandale verursachen. Für größtmögliche Sicherheit brauchen wir Qualitäts-siegel mit strengen Kriterien.



**Institut Fresenius** Das Label garantiert regelmäßige Kontrollen von Produkt und Herstellung. Ob diese über die gesetzlich vorgeschriebenen hinausgehen, bleibt unklar. Doch die Prüfhäufigkeit führt wahrscheinlich zu mehr Sicherheit.



**DLG prämiiert** Produkte mit „überdurchschnittlichem Genusswert“. Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft prämiiert über 90 Prozent der getesteten Produkte.



**QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel** Steht auf Obst, Gemüse, Kartoffeln, Fleisch und Geflügel. Es garantiert, dass der gesamte Prozess (etwa vom Landwirt bis zur Auslage) den üblichen Qualitätskriterien entspricht und regelmäßig kontrolliert wird.



**Geprüfte Qualität TÜV SÜD Lebensmittel** Sehr ausführliches Prüfsystem, das teilweise weit über die gesetzlichen Vorgaben hinausgeht. Geprüft wird häufig und unabhängig, auch durch unangekündigte Testkäufe.

### WWW-ADRESSEN

[www.label-online.de](http://www.label-online.de) Verbraucher Initiative e. V. mit ausführlichen Bewertungen zu den meisten Siegeln.

[www.lebensmittelklarheit.de](http://www.lebensmittelklarheit.de) Portal der Verbraucherzentrale mit vielen Infos zur Kennzeichnung von Produkten.

## Fairer Handel

### Für moralisch einwandfreie Kaffeepausen

Wer diesbezüglich (sowie bei Schokolade, Kakao und Bananen) sichergehen möchte, achtet auf solche Siegel. Doch: „Wirklich fair gehandelt sind eigentlich nur Produkte, die das Fairtrade-Logo tragen“, sagt Verbraucherschützer Valet. Alternative: Einkaufen von fairen Handelsgesellschaften wie Gepa, BananaFair oder El Puente (erhältlich in Bio-Märkten, mitunter auch im Supermarkt).



**Fairtrade** Wird von Fairtrade Deutschland vergeben. Wichtigste Kriterien: gesicherte Mindestpreise und Vorfinanzierung (etwa für Saatgut), keine Kinderarbeit. Es wird auf umweltschonenden Anbau sowie Arbeits- und Gesundheitsschutz geachtet. Regelmäßige, umfassende Kontrollen.



**Hand in Hand** Eigenes Fairtrade-Siegel des Bio-Produkte-Herstellers Rapunzel. Die Kriterien stellen tatsächlich einen fairen Handel sicher, kontrolliert wird regelmäßig und von unabhängigen Stellen.



**Fairglobe** Eine Eigenkreation des Discounters Lidl. Gut: Alle Fairglobe-Produkte sind Fairtrade-zertifiziert.



**Rainforest Alliance** Die unabhängige Umweltorganisation zertifiziert nach einem breit gefächerten Kriterien-system mit unabhängigen Prüfungen. Ziel: nachhaltiger Anbau in den Tropen. Aber: Bei Kaffee ist kein garantierter Mindestpreis gewährleistet und das Label darf auf Produkten kleben, die nur zu 30 Prozent aus zertifizierten Zutaten bestehen.



**UTZ Certified** Siegel einer unabhängigen Stiftung für nachhaltige Kaffeeproduktion. Dabei werden soziale und ökologische Kriterien angelegt, deren Einhaltung wird unabhängig überwacht. Aber: keine Sicherheit, dass der Kaffeebauer angemessen bezahlt wurde.



**4C-Siegel.** Die gemeinnützige 4C Association hat sich zum Ziel gesetzt, die Arbeitsbedingungen und Umweltstandards beim Kaffeeanbau zu verbessern – und zwar für den Massenmarkt. Die Mitglieder (etwa Tchibo, Lidl, Kraft Foods) verpflichten sich dem „Kaffeekodex“ – einer Absichtserklärung, die erste Schritte in Richtung „Fair Trade“ und Nachhaltigkeit ermöglichen soll.

## Regionale Produkte

### Je näher, desto besser

Viele Regional-Label meinen es ehrlich, „doch leider ist der Begriff ‚regional‘ nicht geschützt. Da wird gern geschwindelt“, sagt Verbraucherschützer Valet. Einen guten Überblick bietet die Seite des Bundesverbandes: [www.regionalbewegung.de](http://www.regionalbewegung.de).



Schweine / Weizen zu 100 % aus Baden-Württemberg

#### Regionalfenster des BMELV

**(oben)** Neues Zeichen vom Ministerium für Verbraucherschutz. Vorteil: Es ist deutschlandweit einheitlich, damit vergleichbar. Herkunft und Verarbeitungsort der Hauptzutaten müssen genau benannt werden. Nachteil: „Das Regionalfenster ist kein Muss für regionale Produkte. So kann weiter Etikettenschwindel betrieben werden“, sagt Valet.

„**EU-Gütezeichen**“ Sie schützen traditionelle Produkte.



**Geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)** Das Produkt muss aus Rohstoffen aus dem genannten Gebiet bestehen und dort auch hergestellt worden sein. Beispiel: Allgäuer Emmentaler.



**Geschützte geografische Angabe (g. g. A.)** Mindestens eine Phase des Produktionsprozesses im genannten Gebiet, die Rohstoffe dürfen aber aus anderen Regionen kommen. Beispiel: Schwäbische Spätzle.



**Garantiert traditionelle Spezialität (g. t. s.)** Die Herstellung muss nach traditionellen Verfahren erfolgen – egal, wo. Beispiel: Mozzarella.

## Nachhaltigkeit Etwas für die Umwelt tun

„In diesem Bereich wird viel Greenwashing betrieben“, sprich: viel betrogen. Oft sei kaum erkennbar, was die Label der Hersteller wirklich bedeuten, sagt Verbraucherschützer Valet. Eine Bewertung vieler Klimaschutz-Label liefert die Seite [www.lebensmittelklarheit.de](http://www.lebensmittelklarheit.de).



**Panda-Logo des WWF** Kein Siegel, sondern Zeichen dafür, dass ein Händler oder Hersteller eine Partnerschaft mit dem WWF (World Wide Fund For Nature) eingegangen ist. Ziel: ein nachhaltiger Umgang mit Ressourcen. Beispiel Edeka: In den Eigenmarken soll nur noch MSC-zertifizierter Fisch (siehe Seite 97) stecken, das Bio-Angebot vergrößert werden. Kritik: Ziele sind unklar formuliert, es fehlt an Transparenz.



**pro planet** Steht bei REWE-Produkten für mehr Umwelt- und Sozialverträglichkeit. Zertifiziert wird nach einem fünf-stufigen Prozess, im Beirat sitzen Vertreter von Umwelt- und Verbraucherorganisationen. Das untere Drittel des Labels zeigt, welcher Aspekt (etwa „Artenvielfalt schützend“) berücksichtigt wurde. Gute Idee, aber noch kein umfassender Klimaschutz.



**Ohne Gentechnik** Soll garantieren, dass das Produkt nicht mit Gentechnik in Kontakt kam. Geprüft wird der gesamte Prozess – bei Joghurt etwa vom Futter der Kühe bis zur Fruchtzubereitung. Das kontrollieren staatliche Stellen. Kritiker bemängeln, die Regelungen seien nicht streng genug.

**vital**  
empfeht

## So kaufen Sie mit gutem Gewissen ein

Die Kurzfassung: Wenn Sie auf die richtigen Siegel achten, machen Sie die Welt ein bisschen besser – und das Essen auf Ihrem Teller auch.

**Obst, Gemüse und Getreideprodukte** Bio, bio, bio – der Umwelt und den Menschen zuliebe. Wer zudem regionale Ware möchte, kauft auf dem Markt beim Bio-Bauern aus der Nähe. **Milch- und Milchprodukte** Das „EU-Bio“-Siegel garantiert artgerecht gehaltene Kühe, Schonung von Ressourcen oder Schutz vor unerwünschten Stoffen sowie Gentechnik. **Kaffee, Kakao, Schokolade oder Bananen** Aufs „Fairtrade“-Logo achten, dann ist alles in Ordnung. Und weil etwas weniger Fairness besser ist als gar keine, sind „Rainforest-Alliance“- und „UTZ-Certified“-Produkte besser als Standard-Produkte. **Fisch** Unbedingt nachhaltig gefischt kaufen, also „MSC“- oder „ASC“-zertifiziert. **Fleisch** Auch hier lohnt sich Bio. Vertrauenswürdig ist „Neuland“-Fleisch und jedes Produkt mit dem Label „Für mehr Tierschutz/Premiumstufe“. **Regional einkaufen** Meist eine gute Wahl. Aber nehmen Sie die Label auf abgepackter Ware genau unter die Lupe (siehe regionale Produkte), derzeit gibt es kein wegweisendes Siegel. ■