

Aktueller Projektbericht

Öko-Verarbeitung: Traditionell? Schonend? Umweltgerecht?

Über die Grundprinzipien der ökologischen Landwirtschaft findet ein breiter Diskurs in der Gesellschaft statt. Bei der Öko-Verarbeitung ist jedoch noch unklar, welche Prinzipien ihr zugrunde liegen. Ein EU-Projekt soll Leitlinien für Verarbeiter formulieren.

Von Alexander Beck, Ursula Kretzschmar und Otto Schmid

„Biologisch vom Feld bis auf den Tisch“ – was bei der biologischen Landwirtschaft eine Selbstverständlichkeit ist, trifft bei der Verarbeitung von ökologischen Lebensmitteln nicht vollkommen zu. Deshalb sollen in dem laufenden EU-Projekt QLIF („Quality of low input food“) bis Ende 2005 Leitlinien für Verarbeiter erarbeitet werden.

Ein englischer Bericht wurde bereits zu den „Prinzipien der ökologischen Lebensmittelverarbeitung“ erstellt.¹ Ausgangspunkt dafür sind die grundlegenden Konzepte, welche die heutige Arbeitsweise der ökologischen Verarbeiter geprägt haben. Zweitens wird die Entwicklung der Richtlinien in den letzten 30 Jahren analysiert. Und drittens werden Studien zusammengefasst, welche die Erwartungen von Verbrauchern untersuchen, die ökologische Lebensmittel kaufen. Ziel der Studie ist es, Anregungen für eine zukünftige Gestaltung der ökologischen Verarbeitung zu erhalten. Im Folgenden werden die wesentlichen Inhalte zusammengefasst.

Naturalismus und Ernährungsbewegung als historische Ausgangspunkte

Ein Rückblick zeigt, dass die Bemühungen um eine biologische Landwirtschaft oft mit denen um eine naturnahe Ernährungskultur und damit Verarbeitungspraxis einhergingen. Aus diesen Impulsen wurden verschiedene Ernährungskonzepte abgeleitet, zum Beispiel die Vollwerternährung, Vegetarismus oder Makrobiotik. Sie haben sicherlich wichtige Beiträge zur Praxis der ökologischen Lebensmittelverarbeitung geleistet.

Wesentliches Grundprinzip all dieser Bemühungen ist, eine Ernährungskultur auf Grundlage von Erfahrungswissen, unterstützt durch neueste wissenschaftliche Erkenntnisse, zu formulieren. In der Vergangenheit stand dies oft im Gegensatz zu dem stark analytischen Ansatz herkömmlicher Ernährungsempfehlungen.

Der Slogan ist: „Lasst unsere Nahrung so natürlich wie möglich“. Das Scheitern der so genannten „Nährwerttabellen“, in denen versucht wurde, auf wissenschaftlicher Ebene Empfehlungen in Ernährungskonzepte umzusetzen, führt heute zu einer Annäherung der verschiedenen Konzepte. Das der Vollwerternährung wird zum Beispiel mit den Ernährungspyramiden auch von „konventionellen“ Ernährungsberatern gepflegt.

Die Bedeutung des Umweltmanagements

Das ökologische Gesamtverhalten eines Unternehmens spielt heute eine wichtige Rolle. Umweltmanagementsysteme und die Weiterentwicklung von Umweltleistungen sind ein wesentliches Element des Selbstverständnisses vieler Firmen, die Bio-Lebensmittel herstellen. Bemerkenswert ist, dass dies auf private Initiative erfolgte, da weder vonseiten des Gesetzgebers noch durch die Vergeber privater Bio-Zeichen die Etablierung solcher Umweltmanagementsysteme gefordert werden. Es ist jedoch bekannt, dass Verbraucher sehr wohl Erwartungen an das Umweltverhalten von Unternehmen haben, wenn sie deren Öko-Lebensmittel kaufen.

Renaissance der „mittleren Technologie“

Ein dritter Ansatz, der heute unser Bild von Öko-Verarbeitung prägt, wird zusammengefasst unter dem Begriff „mittlere“ oder „angepasste Technologie“. Der Begriff wurde wesentlich geprägt durch das Buch „Small is beautiful“ von Schumacher

¹ Die vollständige Studie „Underlying principles in organic and low-input food processing“ inklusive umfangreichem Literaturverzeichnis ist abrufbar unter www.qlif.org/research/sub5/pub/QLIF5_1_1_%20liturvey_2004.pdf.

(1973). Auch wenn dieses Buch fast in Vergessenheit geraten ist, die Kernfrage bleibt: Dient die Technologie dem Menschen oder dient der Mensch der Technologie?

Ziel der mittleren Technologie ist die Erzeugung eines stabilen Gleichgewichtszustandes, unter anderem durch:

- ▶ Schließung aufgebrochener Kreisläufe,
- ▶ Internalisierung externer Kosten, das heißt Zahlung der Kosten durch die Verursacher,
- ▶ Ausgleich von Ungleichgewichten zwischen „lokal“ und „weltweit“,
- ▶ Erzeugung möglichst hoher Qualität bei möglichst niedrigem Stoff- und Energieumsatz, wie etwa Förderung dauerhafter und regenerierbarer Produkte, die in Herstellung und Betrieb möglichst wenig Ressourcen beanspruchen,
- ▶ Schaffung sozialer Strukturen, in denen sich der Mensch wohl fühlt.

Obwohl die Diskussionen zu diesen Themen leider weitgehend außerhalb der ökologischen Lebensmittelwirtschaft stattfinden, wäre eine Aktualisierung des Ansatzes sehr lohnenswert.

Schonende Verarbeitung

Ein weiteres intensiv mit der Frage der Öko-Verarbeitung verbundenes Konzept ist die „schonende Verarbeitung“, die in verschiedenen Bio-Richtlinien auftaucht. Vielfach bleibt jedoch unklar, was mit dem Begriff „schonend“ gemeint ist. Es ist zu klären, ob sich der Begriff sowohl auf das Produkt als auch auf die Umwelt und die beteiligten Menschen bezieht, denn meistens wird nur auf Ersteres Bezug genommen. Auch müsste mit der zunehmenden Globalisierung vermehrt über den Transport, über Arbeitsplätze oder Arbeitsbedingungen der Mitarbeiter nachgedacht werden.

Entwicklung der Verarbeitungsrichtlinien

Richtlinien für die ökologische Verarbeitung gibt es seit etwa 20 Jahren. In dieser Zeit ist ein Wandel festzustellen: Bei den ersten Richtlinien galten Themen wie Herkunft der Rohwaren, zugelassene Zusatzstoffe, aber auch Verarbeitungsverfahren, Arbeitsbedingungen und Transparenz als wichtige Bestandteile eines Standards. Heute spielen Arbeitsbedingungen keine Rolle mehr, dafür sind die Sicherungsverfahren weiterentwickelt worden. Andere Bestandteile der Regelungen, wie Zusatzstoffe, haben deutliche Konkretisierungen erfahren.

Jedoch ist in der EG-Öko-Verordnung die Herstellung von Bio-Lebensmitteln allein unter dem Gesichtspunkt der zugesetzten Zutaten und Zusatzstoffe sowie der zur Verarbeitung nötigen technischen Hilfsstoffe geregelt. Nur wenige Organisationen wie Demeter, Bioland, Naturland und Bio Suisse haben konsequent den produktspezifischen Ansatz weiterentwickelt.

Erwartungen der Verbraucher an ökologische Lebensmittelverarbeitung

Die wichtigsten Erwartungen der Verbraucher an Bio-Produkte sind neben der Minimierung von Chemikalien und Rückständen in Lebensmitteln die folgenden:

Vertrauen: Interessant ist, dass Verbraucher den Herstellern und Erzeugern von Öko-Lebensmitteln stärker vertrauen als ihren konventionellen Kollegen. Dies ist ein wichtiger Punkt, der zeigt, dass die enormen Bemühungen um eine Qualitätssicherung entlang der gesamten Wertschöpfungskette im Bio-Sektor von den Verbrauchern auch verstanden werden.

Traditionelle Technologien: Bedenkenswert ist die häufige Assoziation mit dem Einsatz von traditionellen oder gesundheitlich verantwortlichen Technologien. Dazu sind auf staatlicher Regulierungsebene keine Aussagen vorhanden, außer indirekt über restriktive Regeln zu Zusatzstoffen, Ausschluss der Gentechnik sowie mit dem Verbot des Einsatzes ionisierender Strahlung. Auch in den privaten Regelungen finden wir nur teilweise den Hinweis auf traditionelle Technologien. Entscheidend ist der vorsichtige, auf Erfahrung basierende Umgang mit Technologien. „Traditionell“ bedeutet hier aus Sicht der Autoren, dass sich eine Technologie schon länger bewährt hat.

Geschmack: Der nächste wichtige Punkt aus Verbrauchersicht ist der bessere Geschmack. Dies wird von den Richtlinien nicht direkt adressiert – doch wird von besseren Geschmacksprofilen bei Verwendung ökologisch erzeugter Rohstoffe ausgegangen.

Gesunde Lebensmittel: Dieses Thema ist in den Richtlinien nur indirekt über den begrenzten Einsatz von Chemikalien und über den holistischen Ansatz „gesunder Boden – gesunde Lebensmittel – gesunder Mensch – gesunde Umwelt“ angesprochen.



■ Welche Zusatzstoffe in den Bio-Jogurt dürfen, ist geregelt – doch Verbraucher erwarten auch niedrige Umweltbelastungen bei Produktion und Transport. (Foto: BLE / Thomas Stephan)

Umweltorientierung: In der Verarbeitung bezieht sich in den meisten Richtlinien und in der EG-Öko-Verordnung die Umweltorientierung nur auf die Rohstoffe. Weitere Vorgaben (zum Beispiel zu Produktion, Transport, Umweltverhalten des Unternehmens, Abfallmanagement, Verpackung und Energieverbrauch) sind nur auf Unternehmensebene angesiedelt; private und staatliche Standards regeln solche Fragen mit wenigen Ausnahmen nicht.

Tierschutz: Das Thema – ein sensibler Punkt für Verbraucher – wird in allen Richtlinien zum Öko-Landbau angesprochen. Im Bereich der Verarbeitung, wo es wichtige Schnittstellen bei der Schlachtung gibt, sind jedoch praktisch keine spezifischen Regelungen für Öko-Lebensmittel vorhanden.

Konzepte und Kriterien einer ökologischen Lebensmittelverarbeitung

Fasst man die wichtigsten Gesichtspunkte einer ökologischen Lebensmittelverarbeitung zu einem Konzept zusammen, kristallisieren sich drei wesentliche Grundvoraussetzungen heraus:

1. Ein ökologisches Lebensmittel und damit eine ökologische Verarbeitung besteht aus ökologisch erzeugten Rohstoffen.
2. Eine ökologische Verarbeitung ist durch eine zertifizierte Produktionskette und damit durch weitestgehende Transparenz der Verarbeitungsverfahren gekennzeichnet.
3. Der Einsatz von Zusatzstoffen und anderen Chemikalien bei der Produktion von Öko-Lebensmitteln ist stark beschränkt.

Die nicht gesetzlich fixierten Kriterien „schonende Verarbeitung“, „Frische“, „gesunde und natürliche Lebensmittel“ finden sowohl in privaten Richtlinien als auch in Konzepten von Unternehmen breite Akzeptanz.

Weitere Prinzipien werden diskutiert und in der Praxis lediglich von einigen wenigen Unternehmen und Organisationen verfolgt. Eher selten finden wir Produktkonzepte, die Umweltthemen wie „umweltfreundliche Verarbeitung“ oder „Transport“ ansprechen. Ebenfalls wird nur von wenigen Marktteilnehmern das Konzept „gerechter Handel“ global oder regional (Regionalität) konkretisiert und umgesetzt.

Was sind die Themen von morgen?

Wir sind heute in Europa in einer Situation, in der ökologische Lebensmittel, wie sie durch die EU-Verordnung 2092/91 definiert werden, von immer mehr Menschen konsumiert werden. In Deutschland liegt dieser Anteil bei etwa 3,5 Prozent, in anderen Ländern bei über vier Prozent der konsumierten Lebensmittel. Die Kernbotschaft des Konzeptes „gesunder Boden – gesunde Lebensmittel – gesunder Mensch – gesunde Umwelt“ hat weite Kreise der Bevölkerung erreicht. Einige Zeitgenossen

merken kritisch an, dass mit dieser Ausdehnung und mit den neuen Akteuren eine ganze Reihe der „alten Inhalte“ nicht mehr gehalten werden kann.

Dass heute immer mehr Menschen mit Bio-Produkten erreicht werden, ist an sich schon ein großer Erfolg – auch wenn vieles nicht mehr so überschaubar ist wie noch vor einigen Jahren. Für die Kreativen und Vorausschauenden ergibt sich hieraus eine spannende Herausforderung: Was werden die Inhalte sein, die in 20 Jahren den Marsch in die Mitte der Gesellschaft antreten? Sie müssen schon heute entwickelt und in der Praxis erprobt und umgesetzt werden. Die Globalisierung liefert uns die Steilvorlage, um eine neue soziale Verantwortungskultur regional und global umzusetzen und wirtschaftlich zu etablieren. ■

Literatur

Schumacher, E. F. (1973): *Small is beautiful*. 3. Auflage 2001.
Stiftung Ökologie & Landbau, Bad Dürkheim



Dr.-Ing. Dipl.-oec. troph. Alexander Beck
Büro Lebensmittelkunde und Qualität
Zum Pilsterhof 7, D-97789 Oberleichtersbach
Tel. +49/9741/4834, Fax 6300
E-Mail kontakt@bl-q.de
www.bl-q.de



Dipl.-LM.-Ing. ETH Ursula Kretzschmar
Forschungsinstitut für biologischen Landbau e. V.
(FiBL), Arbeitsgruppe Sozioökonomie
Ackerstrasse, CH-5070 Frick
Tel. +41/62/865-0415, Fax -7273
E-Mail ursula.kretzschmar@fibl.org
www.fibl.org



Dipl.-Ing. agr. ETH Otto Schmid
Forschungsinstitut für biologischen Landbau e. V.
(FiBL), Arbeitsgruppe Sozioökonomie
Ackerstrasse, CH-5070 Frick
Tel. +41/62/865-7253, Fax -7273
E-Mail otto.schmid@fibl.org
www.fibl.org