



staatlich anerkannte

**Öko-Modellregion
Siebenstern**



Was ist eigentlich ÖKO?

Der ökologische Landbau ist eine moderne Form der Landwirtschaft. Ihr wichtigster Grundsatz ist der möglichst geschlossene Betriebskreislauf. Das bedeutet: Die Äcker und Wiesen liefern Futter für das Vieh. Der Dung wird wiederum als Stallmist oder Gülle zur Düngung auf die Flächen ausgebracht. Erst nach einer zweijährigen Umstellungszeit darf ein Landwirt seine Produkte als "ökologisch" oder "biologisch" auf den Markt bringen.

Außerdem verzichten die Öko-Bauern auf jegliche Herbizide, chemisch-synthetische Pestizide und synthetische Düngemittel. Die Fruchtbarkeit der Böden bauen die Öko-Landwirte durch vielseitige Fruchtfolgen (also den wechselnden Anbau verschiedener Pflanzen auf Äckern und Weiden) und durch den Anbau von Klee gras auf.

In der Tierhaltung steht die artgerechte Haltung ganz im Vordergrund. Milchkühe, Schweine und Hühner müssen Weidegang oder Auslauf haben. Außerdem sind für jedes Tier umfangreiche Mindestflächen vorgeschrieben.

Selbstverständlich verboten sind Vollspaltenställe ohne Einstreu, die Haltung von Hühnern in Käfigen und der Einsatz von Leistungsförderern und Antibiotikazusätzen zum Futter. Für den gesamten Öko-Landbau und alle Öko-Lebensmittel gilt: Der Einsatz von Gentechnik und die Bestrahlung von Lebensmitteln ist tabu.

Wie wird ÖKO kontrolliert?

Eine EU-Verordnung regelt europaweit, wie ökologische Lebensmittel erzeugt, verarbeitet und kontrolliert werden.

Unabhängige, staatlich zugelassene Kontrollstellen überprüfen mindestens einmal jährlich jeden Öko-Betrieb - ebenso wie Händler, Verarbeiter und Importeure. Es gibt wohl keinen Bereich im Lebensmittelsektor, der aufwendiger kontrolliert wird als der ökologische Landbau.



staatlich anerkannte

**Öko-Modellregion
Siebenstern**



Wie erkenne ich Öko-Qualität?

Ganz einfach: Wo "Bio" oder "Öko" draufsteht, sind auch Bio- oder Öko-Produkte drin. Alle Lebensmittel, auf denen diese Begriffe stehen, wurden nach den EU-Richtlinien für Öko-Landbau erzeugt, verarbeitet und kontrolliert.

Seit dem 1. Juli 2010 müssen vorverpackte Ökolebensmittel mit dem neuen EU-Bio-Logo gekennzeichnet werden. Zusätzlich müssen diese Produkte im selben Sichtfeld die Codenummer der Öko-Kontrollstelle und die Herkunftsbezeichnung tragen. Unverpackte Bioprodukte, die aus der EU stammen oder importiert werden, können auf freiwilliger Basis mit dem Bio-Logo gekennzeichnet werden. Dabei müssen mindestens 95 Prozent der Inhaltsstoffe landwirtschaftlicher Herkunft aus dem Öko-Landbau stammen.



Zusätzlich können alle gemäß der EG-Öko-Verordnung erzeugten Lebensmittel mit dem Biosiegel des Bundesverbraucherministeriums gekennzeichnet werden.



Die Zeichen der ökologischen Anbauverbände Bioland, Naturland, Demeter und Biokreis garantieren ein höheres Richtlinienniveau, das über die durch die EG-Öko-Verordnung vorgegebenen Regelungen hinausgeht.





staatlich anerkannte

**Öko-Modellregion
Siebenstern**



Warum sind Ökoprodukte teurer?

Um Umwelt und Rohstoffe zu schonen, verzichten Ökobauern auf chemisch-synthetische Pestizide und Stickstoffdünger. Dadurch sind die Erträge im ökologischen Landbau rund ein Drittel niedriger.

Außerdem ist der Arbeitsaufwand im Ökolandbau höher. Unkräuter (besser gesagt Ackerwildkräuter) bekämpfen Ökobauern nicht mit Agrochemikalien, sondern dezimieren sie mechanisch.

Auch die Tierhaltung ist teurer. In den artgerechten Ställen der Biobauern haben die Tiere mehr Platz und mehr Auslauffläche, deshalb müssen Ökobauern größere Ställe bauen und unterhalten.

Die regelmäßige Überprüfung der Öko-Betriebe durch zertifizierte Kontrollstellen verursacht zusätzliche Kosten. Aus diesen Gründen sind Produkte aus dem Öko-Anbau teurer als aus konventioneller Erzeugung.

Was macht Ökoprodukte eigentlich so wertvoll?

Wer sich mit Lebensmitteln aus ökologischem Anbau ernährt, lebt sicher etwas teurer als konventionelle Verbraucher. Denn der Aufwand für die nachhaltige Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung ist deutlich zeit- und kostenintensiver. Aber Ökoprodukte sind ihren Preis in jeder Hinsicht wert, denn ...

... sie sind gut für Ihre Gesundheit. Im Ökoanbau sind Pestizide und mineralische Stickstoffdünger tabu. Daher ist ökologisches Obst, Gemüse und Getreide meist frei von schädlichen Rückständen, es enthält weniger Nitrat und mehr Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe. Auch tierische Ökoprodukte schneiden besser ab: Eier, Fleisch- und Wurstwaren sowie Milchprodukte aus artgerechter Haltung und Fütterung haben einen höheren Gehalt an lebenswichtigen Omega-3-Fettsäuren.



staatlich anerkannte

Öko-Modellregion Siebenstern



... sie schmecken einfach besser. Im Ökoanbau entwickeln Obst und Gemüse eine höhere Nährstoffdichte und entsprechend mehr Geschmack. Außerdem bekommen sie Zeit zum Reifen, in der sie ihre eigenen Aromen voll entfalten können. Bei der Verarbeitung wird ebenfalls viel Wert auf Natürlichkeit und Qualität gelegt: Von 400 in der EU zugelassenen Hilfs- und Zusatzstoffen dürfen Ökohersteller nur ca. 50 verwenden. Das garantiert Ihnen unverfälschten, gesunden Genuss und ist ein wichtiger Grund, warum gerade Allergiker Wert auf Öko legen.

... sie sind frei von Gentechnik. Sowohl im Ökoanbau als auch in der Verarbeitung sind gentechnisch veränderte Substanzen - auch GVOs genannt - strikt verboten. Und das gilt ebenso für die Fütterung von Tieren, deren Fleisch- und Milchprodukte oder Eier Sie essen. Mit Ihrem Einkauf zeigen Sie Ihr Nein zur Gentechnik.

... sie kommen aus artgerechter Tierhaltung. Auf Ökohöfen finden Sie keine Legebatterien, überfüllte Ställe oder Antibiotika im Futter. Die Tiere können sich gemäß ihrer Natur entwickeln und langsamer heranwachsen. Darum schmeckt ihr Fleisch intensiver, es speichert weniger Wasser und bleibt beim Zubereiten besser in Form.

... sie sind kontrollierte Qualitätsprodukte. Sie müssen der EU-Öko-Verordnung oder den weit strengeren Richtlinien von Öko-Anbauverbänden wie Bioland, Biokreis, Demeter oder Naturland entsprechen. Unabhängige Kontrollstellen kommen mindestens einmal pro Jahr zur Prüfung. Und nur wenn alles stimmt, darf die Ware das Bio-Siegel bzw. das entsprechende Verbandszeichen tragen.

... sie schützen Klima und Umwelt. Ökobauern gehen nachhaltiger mit den lebenswichtigen Ressourcen Boden, Wasser, Luft um und schonen die Artenvielfalt besser. Da sie auf stickstoffhaltige Mineraldünger verzichten, ist ihr Bedarf an fossilen Energien um ca. 65 Prozent niedriger. Außerdem entstehen auf ihren Feldern rund 60 Prozent weniger Klimagase - mal abgesehen von dem Kohlendioxid, das die humusreichen Ökoböden zusätzlich speichern.

Quelle: www.bio-einkaufsfuehrer-bayern.de von Tagwerk e.V., Algasing 1, 84405 Dorfen