"Die Bio-Macher"

Was bewusste Geniesser wissen sollten – Produkte, Unternehmen, Handel
Silvia Liebermann, Georg Etscheit, Franz-Theo Gottwald
herausgegeben von der Schweisfurth-Stiftung

Lebens-Mittel sind durch viele Skandale in Verruf gekommen - Gammelfleisch, BSE, verbotene Genmanipulation, Dioxin in Bio-Eiern, Nitrofen in Futtermitteln, Pestizide in Gemüse usw. Hinzu kommen künstliche Aromen, Geschmacksverstärker und Convenience-Produkte, die komplett im Labor entstanden sind.

Wachstumsbranche Bio

All' das hat das Misstrauen gegen die Nahrungsmittelindustrie geschürt und den Blick der Verbraucher genauer werden lassen. Bio liegt seit Jahren im Trend. Früher waren diese Produkte nur in kleinen Alternativläden zu finden und den Gut-Verdienern vorbehalten. Inzwischen sind die Wachstumsraten der Branche kräftig angestiegen. Supermärkte haben die Chance erkannt und bieten eine große Auswahl an Produkten aus ökologischer Landwirtschaft, in speziellen Supermarkt-Ketten werden ausschließlich Bio-Produkte verkauft.

Stagnation in 2009

"Deutschland ist mit jährlich über fünf Milliarden Euro der größte Bio-Markt Europas, 2007 lag das Wachstum bei 15 Prozent, "... doch ausgerechnet die Vorreiter der Bio-Welle profitieren kaum von dieser Entwicklung. Die kleinen Naturkostläden ... geben immer öfter auf." Allerdings

scheint das Wachstum inzwischen gebremst, 2009 stagnierten die Umsätze in der Bio-Branche erstmals. Aber wie immer, wenn etwas im Trend liegt, wird die Vielfalt verwirrend und die Auswahl schwierig. In den kleinen Bioläden gab es noch Beratung, heute steht man oft orientierungslos vor üppig gefüllten Regalen.

Sicherheit durch Bio-Siegel

Wer produziert was nach welchen Grundsätzen – das ist zumindest für Betriebe wie Bioland, Naturland und Demeter streng geregelt, auch das Bio-Siegel der Europäischen Union gibt Sicherheit.
"Was bewusste Geniesser wissen sollten" vermittelt das Buch "Die Bio-Macher". Wer folgt noch dem Grundsatz, dass Lebensmittel Vertrauensgüter sind? Wie steht's um Moral und Verantwortung bei der Nahrungsmittelproduktion? Wer unterwirft sich ökologischen Grundsätzen, um Böden, Pflanzen, Tiere und Menschen zu schützen?

Regionale Produkte

Diesen Fragen gehen die AutorInnen in 20 informativen Reportagen nach. Porträtiert werden Produzenten (speziell aus Süddeutschland), die sich den ökologischen Grundsätzen traditionell verpflichtet fühlen – von Bio-Soja aus deutscher Produktion über die Apfelpracht am Bodensee, Bio-Bäcker und Milchproduzenten bis zu regionalen Initiativen, die Streuobstwiesen erhalten und alte Handwerke beleben wollen. Diese Regionalbewegung beginnt auch in Norddeutschland Fuß zu fassen.

Vom Unternehmer zum Stifter

Ein rundum lesenswertes, informatives und umfangreich illustrierte Buch, herausgegeben von der Schweisfurth-Stiftung, die sich der Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion verpflichtet fühlt. Ihr Gründer, Karl-Ludwig Schweisfurth, war jahrzehntelang ausschließlich am Profit orientierter Unternehmer und Besitzer der Wurstfabrik Herta, bis er sich auch auf andere Prioritäten besann und seine Stiftung gründete.

(Christiane Schwalbe)

Knesebeck-Verlag, 2008, 208 Seiten mit 150 farbigen Abbildungen, 24.95 Euro