BVS-Sachverständige geben Auskunft zum Thema Biolebensmittel

Deutschland - Bioland: Von der Supermarktkette bis zum Feinkostladen - Bio ist in aller Munde, so der Verbraucher bereit ist, rund 30 Prozent mehr für den Qualitätsunterschied zu zahlen. Doch welche Kriterien erfüllen Bio-Lebensmittel? Wie sehen die Kontrollen aus? Und wie "glücklich" sind Huhn, Schwein & Co. wirklich vor der Schlachtung? Sachverständige des BVS (Bundesverband öffentlich bestellter und vereidigter sowie qualifizierter Sachverständiger e.V.) geben Auskunft.

Dr. Andreas Mager ist promovierter Agraringenieur und selbstständiger Biobauer. Als öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger sowie Mitglied seines Berufsverbands, des BVS, weiß der Insider, wie es in punkto Biolebensmittel aussieht. "Die Diskussion um die Entwicklung und Qualitätssicherung im Lebensmittelbereich, also praktisch die Geburt des Wortes "Biolebensmittel", begann um 1980. So warfen zum Beispiel groß gewordene Metzgereien, die zu Herstellerketten aufstiegen und damit die konventionelle Fleischproduktion vorantrieben, bei den Verbrauchern die Frage nach der Qualitätssicherung auf. Auch mit der Globalisierung und dem dadurch wachsenden Import von Gemüsen etc. erreichte die Thematik eine neue Dimension", erklärt Dr. Mager. "Heute wird mehr Wert auf das ganzheitliche System gelegt. Für den Biobauern im Agrarbereich bedeutet das beispielsweise konkret: Gegen Schädlinge werden natürliche Nützlinge und Helfer wie Lockstoffe zur Vermeidung einer Eiablage eingesetzt, Stickstoffdünger darf nicht verwendet werden und vielseitige Landschaftsnutzung für stabilere Pflanzen wird Monokulturen bevorzugt", so der BVS-Sachverständige.

Die Handelsklassenverordnung ist gegenüber der konventionellen Produktion anders geregelt. So werden beispielsweise im Bereich Optik und Größe der Produkte Abstriche gemacht, da der perfekte Pflanzenschutz auf chemisch-synthetischer Basis nicht möglich ist. Dieser Verzicht auf chemische Pflanzenschutz- und Düngemittel für Biobauern erlaubt daher auch nur einen Ertrag, der ca. 20 bis 50 Prozent unter dem konventionellen Ertrag liegt. Dies und die vermehrte Handarbeit sowie die teureren organischen Produktionsmittel erklären den rund 30 Prozent höheren Preis für die Produkte. "Bioprodukte sind erst mal regionale Erzeugnisse", erklärt Dr. Mager. "Sie sind erhältlich in Naturkostläden und natürlich mittlerweile auch bei den Supermarktketten. Diese greifen in der Regel auf regionale Ware zurück. Ist diese ausgeschöpft, auf bundesweite Erzeugnisse und erst dann auf importierte, hier z.B. aus Neuseeland." Als öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für die Bereiche Gemüse- und Obstbau sowie Umweltschutz in der Landwirtschaft (u.a.) begutachtet Dr. Mager z.B. den Straßenbau in der Nähe von Biobauernhöfen. Denn auch direkte Umwelteinflüsse wie Abgasemissionen wirken sich auf Wachstum und Ernte von Bioprodukten aus.

Doch nicht nur die Agrarprodukte unterliegen höheren Anforderungen.

Gerade bei den Fleischprodukten geht der Verbraucher davon aus, dass er auf hohe Qualität setzen kann, die Tiere artgemäß gehalten wurden und die Schlachtung doch "humaner" als in der herkömmlichen Produktion vonstattengeht. Dazu Professor Dr. Carsten Gissel, Tierarzt aus Hannover und seit 35 Jahren Inhaber eines Untersuchungslabors für Lebensmittelqualität: "Die Bestandteile bei Fleisch und Fleischerzeugnissen sind erst mal gleich: Eiweiß, Fett und Wasser bilden die Basis. Salz und Pökelstoffe sind weitere Substanzen, die Verwendung finden. Im Gegensatz zur konventionellen Produktion dürfen bei den Bioprodukten keine Antibiotika verwendet werden. Auch Pestizide, zum Beispiel über die Nahrung aufgenommen, müssen vermieden werden", erklärt Professor Gissel. Als öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Fleischhygiene meint das BVS-Mitglied allerdings auch, dass entgegen der allgemeinen Meinung die Kontrollen nicht engmaschiger seien als bei der herkömmlichen Produktion und Verarbeitung. "Selbstverständlich gibt es gesetzliche Vorgaben wie EU-Richtlinien, ISO-Verordnungen und auch Kontrollen. Aber im Prinzip steht der Anbieter für die Reinheit seiner Produkte selbst in der Nachweispflicht. So lässt zum Beispiel eine Großküche oder -kantine die Ware eigenverantwortlich regelmäßig biologisch untersuchen. Es gibt aber keine Regelung, wie oft ein Unternehmen seine Ware der Prüfung zu unterziehen hat. Proben werden stichpunktartig, z.B. von Lebensmittelkontrolleuren, genommen und geprüft", so Professor Gissel. Als BVS-Sachverständiger führt er im eigenen Untersuchungslabor ebenfalls solche Bewertungen durch.

Bei der Schlachtung der Tiere werden allgemein keine Unterschiede gemacht, außer, dass nach Bio und konventioneller Tierhaltung getrennt wird. Betäubung und Tötung durch Blutentzug laufen gleich ab. "Doch gerade der Stress verursacht eine Ausschüttung von Hormonen, die das Fleisch wässrig machen können", erklärt Dr. med. vet. Hans-Georg Basikow, öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Nachweis von Schmerzen und Leiden bei landwirtschaftlichen Nutztieren sowie Heim-, Zirkus- und Zootieren und die Bewertung von Haltungsbedingungen einschließlich der Tierwertermittlung. "Biobauern haben oft einen anderen Bezug zu ihren Tieren. So gibt es mittlerweile auch schon vereinzelt Schlachthöfe, die dies erkannt haben und darauf eingehen. Die Tiere werden möglichst stressfrei geschlachtet, es gibt keine grellen Lichter im Schlachthof, Misshandlungen vor der Schlachtung (Treten und übermäßiges Treiben) sind verboten und werden durch Kameras überwacht. Diese Tiere sind relaxter, was sich dann auch auf den Stresshormonspiegel auswirkt", erklärt Dr. Basikow.

Die so genannte artgemäße Haltung der Tiere ist ebenfalls gesetzlich geregelt. Sie gilt eigentlich allgemein und soll dem Schutz der Tiere dienen. Artgemäße sowie verhaltensgerechte Haltung sind Begriffe, die dem Tierschutzgesetz zugrunde liegen. Zudem regeln Haltungsverordnungen für die jeweiligen Tierarten, wie diese unterzubringen und zu verpflegen sind, um Leiden zu ersparen. "Nun ist aber schon jedes Schwein ohne Suhle praktisch nicht artgemäß gehalten und demnach nicht glücklich", erklärt der BVS-Sachverständige. "Die landwirtschaftliche Produktion ist älter als das Tierschutzgesetz und so gibt es immer nur Annäherungen. Ein Bioschwein hat in der Regel mehr Platz (2,3 qm) als ein Schwein aus kommerzieller Haltung (0,65 qm). Auch wird das Bioschwein nicht auf so genannten Spaltböden gehalten, sondern hat immerhin eine Stalleinlage. Bessere Bedingungen gelten auch für Hühner: Die Käfighaltung ist verboten und eine Einstreu aus geheckselten Maispflanzen im Stall erlaubt wenigstens ein Scharren, welches die Hühner benötigen und ausüben. Stroheinlagen hingegen können zu Infektionen der Ständer führen und damit einhergehend eingeschränktem Scharrverhalten, was sich wiederum auf die Lebensqualität der Tiere auswirkt", so Dr. Basikow weiter. Biobauern stellen oft größere Ställe zur Verfügung, nicht kommerzielles Futter und mehr Auslassung (Freigang), doch im Endeffekt ist es bis auf ein paar gesetzliche Vorschriften den Biobauern selbst überlassen, wie ausgeprägt sie eine artgemäße Haltung forcieren.

"Verbraucher sind heute durch die Medien über Bioprodukte aufgeklärt", bestätigen alle drei BVS-Sachverständigen. "Doch sollte auch jeder wissen, dass Bioprodukt nicht gleich Bioprodukt ist. Regionale Erzeugnisse haben immer eine andere Qualität als importierte. Dies ergibt sich schon aus dem Transportweg."

Pressekontakt

BVS

Frau Regina Iglauer-Sander
Charlottenstraße 79/80

10117 Berlin

bvs-ev.de
info@bvs-ev.de

Firmenkontakt

BVS

Frau Regina Iglauer-Sander
Charlottenstraße 79/80
10117 Berlin

bvs-ev.de
info@bvs-ev.de

.

Anlage: Bild

Bundesverband

b.v.s

öffentlich bestellter und vereidigter
sowie qualifizierter Sachverständiger e.V.