

gratis

Das BioMarkt Magazin

KREO

04/2025



Groß oder klein?



Oft ist die Antwort erst im Vergleich zu erkennen. Und um noch einen Moment bei den Matruschkas zu bleiben: Schützen die Großen die Kleinen oder schlucken sie sie? Wir gehen der spannenden Frage nach groß oder klein auf den Grund – mit einem besonderen Fokus auf die Bio-Branche.

Groß und klein!





„Genau hinschauen lohnt sich.“

Lukas Nossol, Verantwortlicher für Kommunikation im BioMarkt Verbund und eines der acht Kinder von dennree Gründer und Geschäftsführer Thomas Greim

Liebe Leserin, lieber Leser,

„Größe“ verbinden wir mit diversen Assoziationen: zum Beispiel Angst und Undurchschaubarkeit, aber auch Sicherheit und Stärke. Unser Hofgut Eichigt, ein ökologisch wirtschaftender Milchviehbetrieb im sächsischen Vogtland, zählt zu den größten Bio-Betrieben Europas. Hier konnten wir nicht nur einzelne Felder, sondern eine ganze Landschaft auf biologische Landwirtschaft umstellen. Getreu dem Motto unseres Vaters „Lasst es uns richtig machen“ wollen wir Pionierarbeit leisten und zeigen, dass Ökolandbau auch in großen Betriebsstrukturen im Einklang mit der Natur funktioniert. Ich beobachte, dass Angst oft aus dem Ungreifbaren kommt. Menschen entwickeln Glaubenssätze aus der Distanz. Näher betrachtet, halten viele dieser Einschätzungen nicht stand. Haben Skeptiker unser Hofgut selbst besucht, sieht man die Leistung, das Potenzial und die Herausforderungen, aber auch schlicht das Schöne, das in Dingen liegt, die man aus Überzeugung und mit ganzem Herzen angeht. Dann spielt die Größe keine Rolle mehr. Selbstverständlich brauchen wir aber auch in der Landwirtschaft kleinere, familiäre Betriebe. Die Vielfalt in Betriebsgrößen und -strukturen sowie Kooperationen tragen dazu bei, sich immer wieder gut an unterschiedliche Rahmenbedingungen und Marktanforderungen anzupassen. Ob wir Menschen gut mit Natur und Lebewesen umgehen, ist unabhängig von Quantität. Genau hinzuschauen, lohnt sich deshalb immer – ungeachtet dessen, was sich bereits von Weitem zeigt.

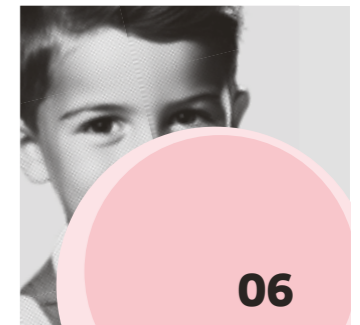
Lukas Nossol
Dein Lukas Nossol

Hast du auch eine Meinung zum Thema?

Schreib uns an redaktion@kreo-magazin.de

Werte Wandel Wissen Wir

Wie groß ist gut? Der Frage geht diese KREO nach. Sie beleuchtet das Thema – wie immer – aus vielen Perspektiven.



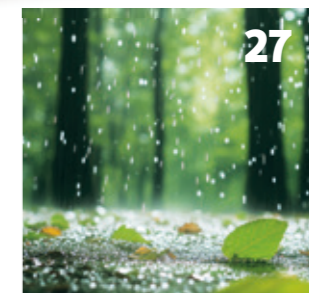
06



18



36



27

06 Unser Traum von Größe

Das Wachstum bringt uns an unsere Grenzen

14 Ackerbau & Geldzucht

Die Meilensteine der Landwirtschaft

16 Neues von uns

News und Aktuelles rund um den BioMarkt

18 Wann ist es genug?

Drei Bio-Betriebe, drei Antworten

26 Superlative

Darf es größer, länger und mehr sein?

27 Pflanzen machen Regen

Interview mit dem Geografen Stefan Schwarzer

32 Alles Bio oder was?

Starke Produkte aus dem BioMarkt

36 Wie wurde Bio groß?

Die Erfolgsgeschichte des BioMarkt Verbunds

40 Bio von klein auf

Bio-Produkte für den Nachwuchs

46 Verbandsverbunden

Statements der Bio-Verbände

48 24X

DIY-Adventskalender

50 Ein Kessel Buntes

Rezepte mit besonderen Bio-Produkten

56 Schutzlos ausgesetzt

Die große Wirkung der modernen Gentechnik

62 Frisch vom Feld

Der BioMarkt Podcast zum Organic Future Camp

64 Mehr für dich

Service für KREO-Leser*innen

66 Impressum/Vorschau



Unser Traum von Größe

Groß, größer, noch größer ... und dann?
Der Wunsch nach fortwährendem
Wachstum bringt uns an
unübersehbare Grenzen. Und was
heißt das für Bio in Groß?

Bildnachweis: AdobeStock/ZAS Photo Family

Wenn du groß bist, kannst du alles tun. Wenn ich groß bin, reise ich um die Welt! Und wenn wir groß sind, darf es von allem gerne immer noch mehr sein. Oft sind wir Weltmeister darin, uns mit der inneren Stimme selbst gleich eine passende Argumentation parat zu legen: Eine Fernreise – „Begegnungen mit anderen Kulturen sind unglaublich wichtig, um die Menschen anderer Länder zu verstehen“; ein größeres Auto – „Ich habe bewusst ein nachhaltiges E-Auto ausgesucht“ oder „Die Sicherheit ist mir wichtig“; ein Tiny House, am liebsten auf einem großen Grundstück in unverbaubarer Lage – „Ich lebe von der Wohnfläche her ganz bescheiden“; die ETFs in wenig nachhaltigen Bereichen, aber mit lukrativen Zuwächsen – „Ich Sorge mich um meine Absicherung im Alter“; das fünfte Paar Schuhe – „Sie sind nachhaltig und fair produziert“ oder „Ich gönne mir ausnahmsweise etwas Gutes“. Die Liste ließe sich sicher schnell erweitern und vielleicht fühlst du dich bei dem ein oder anderen Punkt angesprochen oder hast vergleichbare Punkte im Kopf. Man fühlt sich ein wenig ertappt. Ein seltsames, gar nicht so gutes Gefühl. Aber wenn wir ehrlich sind: Die Wenigsten können sich hier komplett ausnehmen. Wir sind durch unsere Eltern und die Gesellschaft geprägt von dem Wachstumsgedanken – und das schon seit den Zeiten des Wirtschaftswunders in den 1950er- und 60er-Jahren. Er ist immer noch positiv besetzt – und das eben nicht nur beim Heranwachsen von Kindern, von Pflanzen oder beim Wachstum des Bio-Anteils in der Landwirtschaft. Aber irgendwie kann uns unsere innere Argumentation nicht mehr richtig überzeugen. Zu deutlich sind die Zeichen, dass das Wachstum Grenzen hat.

Die Grenzen des Wachstums kennen wir bereits seit den 1970er-Jahren

Am 2. März 1972 wurde „Die Grenzen des Wachstums. Bericht des Club of Rome zur Lage der Menschheit“ veröffentlicht. Eine der zentralen Aussagen der Studie lautete: „Wenn die gegenwärtige Zunahme der Weltbevölkerung, der Industrialisierung, der Umweltverschmutzung, der Nahrungsmittelproduktion und der Ausbeutung von natürlichen Rohstoffen unverändert anhält, werden die absoluten Wachstumsgrenzen auf der Erde im Laufe der

„Es geht um eine Mäßigung der Ansprüche, die uns ohnehin schon nicht mehr gut tun.“

___Niko Paech___

nächsten hundert Jahre erreicht.“ Punkt. Noch einmal zur Wiederholung: 1972! Seither sind 53 Jahre vergangen, also mehr als die Hälfte der im Zitat genannten hundert Jahre. Und jedes Jahr ist der Weltüberlastungstag (Earth Overshoot Day) früher. 2025 war es der 25. Juli. Rechnerisch verbraucht die Menschheit damit die natürlichen Ressourcen von etwa 1,8 Erden.¹ Auf Deutschland bezogen waren bereits am 3. Mai 2025 die erneuerbaren Ressourcen der Natur erschöpft. Peng!

Braucht es noch mehr Zahlen? Wohl kaum. Sie würden nur die genannten Zahlen in Relation stellen, wo keine Relation hilft. Wir leben über das Maß, auf Kosten des Planeten, auf Kosten der kommenden Generationen. Und das tagtäglich. Das ist – zugegebenermaßen – harter Tobak. Am liebsten möchte man das Magazin zuklappen, nicht mehr weiterlesen. Aber bitte, bleib dran.

Makro-Pessimismus und Mikro-Optimismus

Die Süddeutsche Zeitung hat im gerade zu Ende gegangenen Sommer auf dem Instagram-Kanal des smagazins einen Post mit dem Titel „Kopf hoch“ veröffentlicht. Darin heißt es: „Eine Krise jagt die nächste? Und trotzdem ist die Welt bei genauem Hinsehen ganz schön in Ordnung.“ Auf einem der nächsten Slides steht: „Gegen den grassierenden Makro-Pessimismus müssen wir eine pragmatische Zuversicht setzen: Mikro-Optimismus!“ „Ja! Auf jeden Fall!“, möchte man direkt sagen und hat Bilder im Kopf – von einer Wanderung in den Bergen, einem Picknick auf einer Wildblumenwiese, dem Duft des nahenden Herbstes. Ja, die Welt und insbesondere die Natur sind großartig, optimistisch, irgendwie auch unverwundlich. Und wir brauchen diese Mikro-Optimismus-Momente, um Kraft zu schöpfen. Aber nur allzu schnell ist der Schritt vom Mikro-Optimismus zum Mikro-Prag-

matismus und von dort zum Mikro-Fatalismus. Und dann kommen Gedanken wie: „Ich allein kann eh nichts ändern. Also ist es auch schon gleich, ob ich dann doch wieder das Größere, Luxuriösere wähle.“ Oder: „Ich konsumiere doch die guten, nachhaltigen Dinge wie Bio-Produkte, das fair produzierte Handy, ich habe einen Vertrag bei einem nachhaltigen Stromanbieter.“ Das ist großartig! Ja, du ahnst es vielleicht schon – da kommt ein „Aber“ hinterher. Die kleine Stimme im Kopf hat es schon vorweggenommen. Denn die Frage ist: Reicht das oder braucht es einen grundsätzlicheren Wandel? Berechtigt uns der Fokus auf nachhaltigen Konsum dazu, in allem mehr und mehr zu konsumieren? Schaut man sich den Weltenverbrauch an, wohl eher nicht. Die gute Nachricht ist: Es gibt viele schlaue Menschen, die sich Gedanken machen, wie wir aus diesem Dilemma herauskommen.

Degrowth-Bewegung, Postwachstumsökonomie und Ökonomie der Fürsorge

Einer von ihnen ist der Volkswirtschaftler Niko Paech – kein Linker, wie er selbst von sich sagt, sondern eher ein Konservativer – dem Anarchismus nahestehend. Paech gilt als einer der renommiertesten deutschen Vertreter der internationalen Degrowth-Bewegung, welche u. a. durch den französischen Soziologen Serge Latouche begründet wurde. Dieser prägte den Begriff Degrowth

(französisch décroissance). Degrowth bedeutet übersetzt Wachstumsrücknahme. Niko Paech hat dafür den Begriff der Postwachstumsgesellschaft geprägt und der britische Wirtschaftswissenschaftler Tim Jackson spricht von der Ökonomie der Fürsorge. Aber was steckt hinter diesen Begriffen? Es geht im Kern um die Abkehr von der Vorstellung, dass nur ein permanentes Wirtschaftswachstum zu mehr Wohlstand, Gerechtigkeit, Zufriedenheit und Gesundheit führt – bzw. nur Wachstum unseren aktuellen Wohlstand sichern könnte. Stattdessen, so Paech, sollten wir eine Reduktion von Produktion und Konsum anstreben, um ökologische Nachhaltigkeit und soziale Gerechtigkeit zu fördern – sprich: weniger Konsum, Technik, die man reparieren kann, regionale Versorgung und Eigenanbau von Lebensmitteln. Der britische Anthropologe Jason Hickel hat Degrowth so definiert: „Eine geplante Reduzierung des Energie- und Ressourcenverbrauchs, die darauf abzielt, die Wirtschaft wieder in ein Gleichgewicht mit der lebendigen Welt zu bringen, und zwar auf eine Weise, die Ungleichheit verringert und das menschliche Wohlergehen fördert.“

Gleichgewicht mit der lebendigen Natur, menschliches Wohlergehen: Das klingt gut. Aber über die Reduzierung liest man gerne schnell hinweg, oder? Geht es nicht auch ohne? Niko Paech sagt: „Es geht um eine Mäßigung der Ansprüche, die uns ohnehin schon nicht mehr gut tun.“ Er vergleicht es mit Zuckerkonsum. Wir wissen, dass uns zu viel Zucker schadet, und doch greifen wir öfter als ratsam zu Kuchen, Süßigkeiten oder süßen Getränken. Wenn wir unseren Zuckerkonsum aber konsequent reduzieren, merken wir schnell, dass es uns besser geht. Wir haben mehr Energie und sind dauerhaft gesünder. Übertragen auf unseren materiellen Konsum spricht Niko Paech von einer „Konsumverstopfung“ oder einem „Konsum-Burnout“. Die Frage ist: Wie viel von unserem tagtäglichen Rennen ist allein notwendig, um unseren Konsum zu erfüllen? Der Konsum überfordert nicht nur die Ressourcen der Erde, sondern oftmals auch unsere Psyche. „Die radikale Reduktion von Ansprüchen, welche der materiellen Selbstverwirklichung dienen, ist“ – so Paechs Überzeugung –

„kein Mangel, sondern ein Gewinn.“ Unser Wohlbefinden hänge vielmehr an zwischenmenschlichen Beziehungen, Gesundheit, Anerkennung und einer als intakt empfundenen Umwelt. Diese Faktoren benötigen laut Paech jedoch mehr Zeit und nicht mehr Geld. Und das Wohlbefinden ist nicht durch mehr Konsum oder Einkommen zu steigern. Ist das so? Noch stecken wir tief in einem System, in dem wir Gesundheitsprävention einkaufen und freie Zeit mit Gehaltsverzicht verknüpfen. Wir stecken tief im süßen Kuchen. Aber es lohnt sich sicher, über Konsum-Burnout nachzudenken.

Die Ökonomie der Fürsorge bietet Chancen für Menschen, die für den Klimaschutz arbeiten

Es gibt aber noch einen weiteren Aspekt, den Tim Jackson in seinem Buch betont: Wir stehen nicht nur vor den Grenzen des Wachstums, weil wir die natürlichen Ressourcen massiv überfordern, sondern auch, weil wir die Regeln von Effizienzsteigerung, Produktions- und Kapitalwachstum auf die Bereiche der Fürsorge übertragen haben. Unter Fürsorge versteht er sowohl Care-Arbeit als auch die Fürsorge für die Natur. Man kann dem Kind nicht schneller vorlesen oder mehr Patient*innen behandeln, ohne dass die Qualität leidet. Die Bio-Bäuerinnen

¹ www.footprintnetwork.org

„Ich verstehe den Bio-Fachhandel als Ermöglicher, vor allem als Ermöglicher für Anfänge. Die Ladner*innen werden einmal mehr Pioniergeist zeigen und neue Wege vorgehen.“

___Kathrin Jäckel___

und -Bauern, die auf ihren Feldern Hecken oder Baumstreifen pflanzen und so einen Beitrag zum Klimaschutz leisten, verzichten auf Anbaufläche und haben Kosten und Arbeit. Im Sinne der Ökonomie der Fürsorge leisten sie einen enorm wichtigen Beitrag. Dieser lässt sich aber nicht an Kriterien wie Effizienz und Produktivitätssteigerung messen. Wenn wir den Produktivitätszwang lockern, so Jackson, würden sich Möglichkeiten eröffnen, sinnstiftende Arbeitsplätze in weniger produktiven Bereichen zu schaffen. Dazu braucht es allerdings eine neuartige Form der Ökonomie.

Die Bio-Branche hat schon von Beginn an groß und alternativ gedacht

Viele Persönlichkeiten und Unternehmen in der Bio-Branche, von Bäuerinnen und Bauern über Mühlen, Molkereien oder Kaffeeröstereien bis zum Bio-Handel, sind sich der Herausforderungen der Ökonomie bewusst und suchen nach Alternativen. Viele Pioniere der Bio-Bewegung sind in den 1970er-Jahren gerade mit dem Gedanken angetreten, sich für die Natur, die Artenvielfalt und den Erhalt der Ressourcen und für eine andere Form des Wirtschaftens einzusetzen, die den Landwirt*innen Unabhängigkeit ermöglicht. Und sie sind angetreten mit dem Motto: „Wir wollen Bio für alle!“ Sie dachten von Anfang an groß. Aus den kleinen Anfängen ist in den letzten 50 Jahren etwas ganz Großes geworden. Ein echtes Erfolgsmodell. Heute werden rund 11 Prozent aller landwirtschaftlichen Flächen in Deutschland ökologisch bewirtschaftet, 97 Prozent aller deutschen Haushalte kaufen zumindest manchmal Bio-Lebensmittel und der Gesamtumsatz mit Bio-Produkten ist von 2019 bis 2024 um 37 Prozent gestiegen.²

Das erklärte Ziel von 30 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Flächen ist noch lange nicht erreicht, aber der Anteil wächst weiter – wie auch die Nachfrage nach Bio-Produkten. Man kann sagen: Bio für alle ist tatsächlich Wirklichkeit geworden. Ein großer Erfolg! Mehr Bio bedeutet mehr landwirtschaftliche Flächen ohne Pestizide und chemische Düngemittel, es bedeutet mehr Kreislaufwirtschaft auf den Höfen und mehr Tierwohl, es bedeutet mehr faire Lieferketten und mehr gesunde und gentechnikfreie Lebensmittel. Groß ist in diesem Fall großartig.

Erfolgsverwöhnt und erfolgsgetrieben

Aber es gibt noch einen anderen Aspekt bei der Betrachtung des Erfolgs von Bio. Denn was lange in einer Nische war, weckt seit dem Erfolg das Interesse von anderen ganz Großen – gerade im Handelsbereich. Supermarktketten, Discounter oder Drogeriemärkte hätten gewartet, bis Bio reif ist und sich dann ein großes – wenn nicht sogar das größte – Stück vom Bio-Kuchen gesichert. So drückt es jedenfalls Kathrin Jäckel aus. Sie ist Geschäftsführerin des Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN), der die Interessen der Bio-Hersteller und -Händler vertritt. Sie sagt: „Wenn man ‚Bio für alle‘ zu Ende denkt, dann kommt man da raus, wo wir heute sind. Nämlich dass Bio eben nicht nur in Bio-Läden stattfindet. Das ist erst mal etwas ganz Wunderbares. Es bedeutet, dass alle Menschen an so ziemlich allen Touchpoints, an denen sie Lebensmittel kaufen, auch Bio kaufen können.“ Gleichzeitig heißt das für die Bio-Pionier*innen – von den Herstellern bis zu den Bio-Ladner*innen –, dass sie sich neu aufstellen oder sogar neu erfinden müssen. Plötzlich sind sie, die Bio groß gemacht haben, die Kleinen. Bio-Pionier*innen müssen neue Fragen beantworten: Gehen sie als Marke den Weg mit in den konventionellen Lebensmittelhandel? Wie werden sie dort mit ihren Waren und Werten sichtbar? Können sie die geforderten Liefermengen einhalten? Und woher kommen die Rohstoffe für die Mehrproduktion? Kathrin Jäckel ist überzeugt: „Im Wachstumsprozess von Bio gibt es immer wieder Push- und Pull-Effekte und ein permanentes Austarieren. Für uns macht es aber einen Unterschied, ob Größe ein Selbstzweck ist oder ob Wachstum richtig ist, wenn es dem Allgemeinwohl dient. Wenn es noch etwas erschafft, was allen gut tut. Trotzdem sind wir natürlich auch nicht

frei von Marktmechanismen.“ Für den Bio-Fachhandel und insbesondere für die eigentümergeführten Bio-Läden stellt sich noch stärker als bei den Bio-Herstellern die Frage, wo zukünftig ihr Platz ist. Zu beobachten ist, dass gerade kleine Bio-Läden es schwer haben. Vielleicht hast du selbst beobachtet, dass ein Geschäft nach Jahrzehnten als wichtiger Bio-Anlaufpunkt schließt, oder du bist mit den Ladner*innen vor Ort im persönlichen Austausch. Kathrin Jäckel ist optimistisch: „Ich verstehe den Fachhandel als Ermöglicher, vor allem als Ermöglicher für Anfänge. Die Ladner*innen werden“, so ihre Überzeugung, „einmal mehr Pioniergeist zeigen und neue Wege vorgehen.“

Simon Döring, Berater für Bio-Ladner*innen, drückt es als Frage aus: „Was ist heute ein Fachgeschäft? Was bekomme ich dort, was ich sonst nicht bekomme?“ Seine Erfahrung in der Beratung zeigt, dass beispielsweise eine sehr gute Käse- und Frischfleisch-Theke oder Genusserevents solche Ansätze sein können. Vielleicht ist auch für dich die Frischetheke ein besonderes Plus. Simon Döring und Kathrin Jäckel gehen aber noch weiter: Sie sehen Potenzial darin, dass Bio-Läden gerade im ländlichen Raum die Rolle klassischer Dorfläden übernehmen oder Anlauforte

„Die zentrale Frage für den Bio-Fachhandel ist: Was ist heute ein Fachgeschäft? Was bekomme ich dort, was ich sonst nicht bekomme?“

___Simon Döring___

² Branchenreport 2025 Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW)



„Manchmal kann das Besser auch Größe sein, wenn es dazu führt, dass es mehr vom Guten gibt.“

---Kathrin Jäckel---

für regionale Produkte werden. Ideen und Ansätze gibt es also. Kathrin Jäckel ergänzt: „Eins weiß ich: Es existiert wohl kaum eine Branche, die eine solch große innere Kraft und Stärke hat. Immer wieder ist gesagt worden, dass die Bio-Branche keine Zukunft hat. Aber das interessiert sie nicht. Sie ist auf die bestmögliche Art zäh. Sie macht weiter, weil sie so überzeugt von Bio ist.“

Kann Bio auch zu groß sein?

Im Gespräch über groß und klein kommt Kathrin Jäckel noch auf einen anderen Punkt zu sprechen: „Es ist schon sinnig, dass wir auch in der Bio-Branche unsere grundlegende Kritik an Größe hinterfragen. Eine Kollegin gab mir vor Kurzem eine Karte. Auf der stand: ‚Nicht mehr ist besser, sondern besser ist besser.‘ Da kaue ich immer noch so ein bisschen drauf rum. Manchmal kann das Besser auch Größe sein – wenn es dazu führt, dass es mehr vom Guten gibt.“ Ein spannender Aspekt, zumal auch im Bio-Bereich der Trend weiter zu Größe geht: bei Bio-Marken wie Rapunzel, Bauck oder Voelkel, die wachsen wollen, um Bio in die Welt zu bringen und die Zukunft ihrer Mitarbeitenden zu sichern, und bei Bio-Bauernhöfen sowie Ladner*innen, die die Verkaufsfläche erweitern, um von ihrem

Laden auskömmlich leben zu können. Dennoch wurden zum Beispiel die Dennis BioMärkte in den ersten Jahren gerade in der Bio-Branche für ihre Größe kritisiert. Auch als dennree 2015 einen konventionellen XXL-Milchviehhof kaufte, um ihn zu einem Bio-Musterbetrieb umzubauen, rief das kritische Stimmen auf den Plan. Diese wurden noch einmal laut, als man das Hofgut Eichigt 2024 um die ehemalige Agrargenossenschaft Großzöbern erweiterte. Was macht es mit Bio, wenn ein Bio-Handelsunternehmen in die Landwirtschaft einsteigt? Nehmen sie anderen etwas weg oder machen gerade sie Bio groß? Und gelten andere Regeln, wenn man das Gute will oder wenn man das Gute zum Beispiel durch das eigene Kaufverhalten unterstützt? Spannende Fragen, die immer wieder einen offenen, lebendigen Diskurs benötigen und individuell beantwortet werden wollen. Du bist dran – und du bist drangeblieben. Das ist auf jeden Fall großartig! ■ mga



weiterlesen

Niko Paech, Befreiung vom Überfluss – das Update. Eine Postwachstumsökonomie für das 21. Jahrhundert
oekom Verlag, 144 Seiten, 18 Euro

Tim Jackson, Ökonomie der Fürsorge – Warum wir Wohlstand, Gesundheit und Arbeit neu denken müssen Hrsg. Heinrich-Böll-Stiftung, oekom Verlag, 480 Seiten, 28 Euro

Bildnachweis: AdobeStock; Kaesler/Media (l.o.), Businessian(HG)

Taifun

**DEIN GESCHMACK.
DEIN GENUSS.
DEIN TOFU.**



taifun-tofu.de

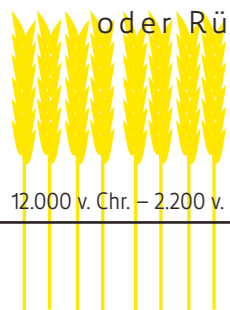
GEMEINWOHL ÖKONOMIE Ein Wirtschaftsmodell mit Zukunft



Weitere Informationen zum BioMarkt Verbund findest du auf: www.biomarkt.de/ueber-uns

ACKERBAU & GELDZUCHT

In der Größe von Höfen, Feldern und Ackergeräten spiegeln sich gesellschaftliche und politische Veränderungen. Ob Größe Fort- oder Rückschritt bedeutet, liegt im Auge des Betrachtenden.



12.000 v. Chr. – 2.200 v. Chr.

500 – 1.500 n. Chr.

18. und 19. Jahrhundert

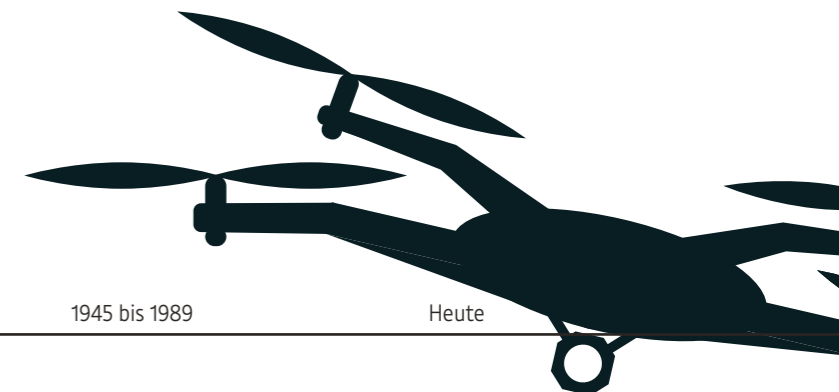
19. Jahrhundert und die ersten Jahrzehnte des 20. Jahrhunderts

20er- und 30er-Jahre

1950er-Jahre bis 1989

1945 bis 1989

Heute



Die ersten Felder

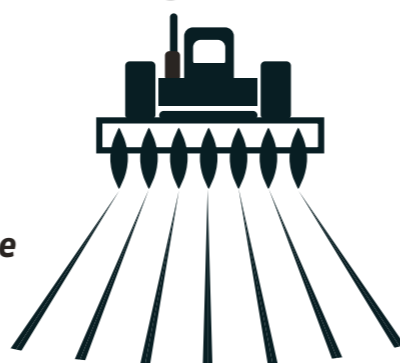
Die Sesshaftwerdung des Menschen und der Wechsel vom Jagen und Sammeln hin zu Ackerbau und Viehzucht ist ein großer Schritt der Menschheitsgeschichte. Man spricht von der neolithischen Revolution. In deren Folge entstehen erste Hochkulturen in Mesopotamien, Ägypten und China. Mit der Erfindung des Pflugs ca. 4.000 v. Chr. konnte auch die Zugkraft von Tieren zur Bewirtschaftung der Felder genutzt werden, was die Bewirtschaftung größerer Flächen möglich machte. Hinzu kamen Bewässerungsmethoden und erste Ansätze einer Düngung mit Gründüngern und mineralreichen Erden. Mit dem Beginn des Ackerbaus begann auch die Zucht von Getreidesorten mit größeren Ähren oder widerstandsfähigeren Halmen.

Platz frei für Ackerland!

Nördlich der Alpen waren die Voraussetzungen für Ackerbau bis weit ins Mittelalter schwierig. Große Teile der Landschaft waren von Wald bedeckt oder zu feucht und die Vegetationsperiode war kurz. Mönche, Bäuerinnen und Bauern im Umfeld der Klöster begannen mit der Landnutzung. Um Felder anzulegen, rodeten sie rund die Hälfte des Waldes und legten Sümpfe trocken. Die Bäuerinnen und Bauern mussten große Teile des Ertrags an Gutsherren oder Klöster abgeben. Damit die Böden sich regenerieren konnten, wurde die Dreifelderwirtschaft entwickelt. Harte Arbeitsbedingungen und eine große Abhängigkeit von den Lehnsherren prägten die Landwirtschaft noch bis ins 18. und 19. Jahrhundert.

FREIE BAUERN

Eine große Veränderung brachte die Bauernbefreiung. Sie begann 1781 in Österreich, 1807 folgte die Bauernbefreiung in Preußen. Erstmals konnten Bäuerinnen und Bauern das Land erwerben, das sie bereits seit Generationen beackerten – und für sich selbst wirtschaften.



Mit Volldampf ...

Über viele Jahrhunderte hatte sich die Technik in der Landwirtschaft kaum weiterentwickelt. Mit der industriellen Revolution änderte sich dies radikal. Die Erfindung des Mineraldüngers durch Justus Liebig in den 1840er-Jahren und die Entwicklung von ersten, meist dampfbetriebenen Maschinen zum Ziehen von Pflügen, zum Mähen und Dreschen revolutionierten die Landwirtschaft. Es folgte ein wahrer Boom – insbesondere in der Traktorentwicklung. Die Erntemengen in der Landwirtschaft konnten um ein Vielfaches gesteigert werden. Es gab aber auch kritische Stimmen, die auf die Gefahren der industriellen Landwirtschaft hinwiesen. Sie entwickelten um 1900 die biologisch-dynamische Landwirtschaft. 1900 arbeiteten noch mehr als 38 Prozent der Bevölkerung in der Landwirtschaft.



Ein hundred steht hier für die besten landwirtschaftlichen Böden, die es in Deutschland gibt. Sie finden sich in der Nähe von Eickendorf in der Magdeburger Börde. Ermittelt wurde der Bodenwert im Rahmen der Bodenwertermittlung in den 1920er- und 1930er-Jahren. Die dortigen, besonders fruchtbaren Schwarzerdeböden erhielten die maximale Punktzahl von 100. Alle anderen Werte wurden im Verhältnis zu diesen ermittelt. Bis heute sind die Bodenwertzahlen wichtige Parameter für die Wertermittlung in der Land- und Forstwirtschaft. In Eickendorf gibt es übrigens ein kleines Museum zur Bodenschätzung.

Im Westen: Die Landwirtschaft wird umgestaltet

Auf größeren Feldern lässt sich mehr Ertrag erwirtschaften. Das war die Grundidee des Flurbereinigungsgesetzes von 1953. In vielen Regionen Westdeutschlands waren die Felder durch die Erbteilung sehr stark parzelliert. Im Rahmen der Flurbereinigung wurden die Flurstücke neu strukturiert, sodass größere, maschinengerechte Parzellen entstanden. Verbunden war die Flurbereinigung aber auch mit einem enormen Verlust an Hecken, Baumreihen oder kleinen Feuchtbiotopen. Das ging zulasten der Biodiversität. Mit dem Wachstum der Industrie gaben viele, insbesondere kleinbäuerliche Betriebe die Landwirtschaft auf.

Kollektivierung in der DDR

Im Osten Deutschlands wurde die Struktur der Landwirtschaft noch grundlegender umgestaltet. Die Besitzverhältnisse wurden umgekrempelt. Großbäuerinnen und -bauern sowie Grundbesitzende wurden enteignet. Das Land ging zunächst in den Besitz von Landarbeiter*innen, Kleinbäuerinnen und -bauern sowie Flüchtlingen über. Ab Mitte der 1950er-Jahre wurde die Landwirtschaft dann vollständig kollektiviert und in Form von Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaften (LPGs) und Volkseigenen Gütern (VEGs) organisiert. Die vormaligen eigenständigen Bäuerinnen und Bauern mussten ihr Land in die LPGs einbringen. Nach der Wiedervereinigung wurden diese zumeist in GmbHs oder genossenschaftliche Betriebe umgewandelt. Aus diesem Grund dominieren in den ostdeutschen Bundesländern bis heute Großbetriebe die Landwirtschaft.

Größe!

Die Entwicklung hin zu wenigen und größeren Betrieben setzt sich fort. Von 2014 bis 2024 ist die Anzahl der Betriebe von 287.000 auf 255.000 gesunken. Was Größe bedeutet, zeigt folgende Zahl: 15 Prozent der Betriebe bewirtschaften heute 64 Prozent der Fläche. Es sind Betriebe mit jeweils mehr als 100 Hektar. Heute arbeiten weniger als 2 Prozent der Bevölkerung in der Landwirtschaft.¹ Zunehmend werden große Betriebe und Ländereien von Konzernen gekauft, die keinen Bezug zur Landwirtschaft haben. Dadurch halten andere ökonomische Mechanismen Einzug in die Landbewirtschaftung. Das Stichwort ist Landgrabbing. Für kleinere Betriebe wird es dadurch häufig schwieriger Land zu pachten.

¹ Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH, ami-informiert.de und Statistisches Bundesamt Destatis, destatis.de

NEUES VON UNS

Nachhaltige Projekte, Neuprodukte, Umweltschutz – hier erfährst du, was im BioMarkt Verbund und beim dazugehörigen Bio-Fachhändler dennree passiert.

**Bio
Markt**

Daumen hoch für Tahin

In den BioMärkten gibt es eine Reihe an Produkten der Eigenmarke dennree. Das Angebot ist mit der Zeit gewachsen und immer vielfältiger geworden. Jetzt gibt es wieder einen Neuzugang: das vegane „Tahin Sesammus“ aus geschältem und geröstetem Sesam. Das Besondere daran: Die Mitarbeitenden des BioMarkt Verbunds wurden Ende 2024 dazu befragt, welches Produkt sie sich für die Eigenmarke wünschen. Das Rennen machte unter anderem Tahin. „Ich habe zu Hause immer Sesammus da, weil es so vielseitig ist. Also freue ich mich, dass wir das nun auch als Eigenmarke haben“, sagt Franziska Naderer aus der Unternehmenskommunikation, die den Vorschlag einreichte.

Es vergehen in der Regel mehrere Monate, bis aus einer Idee ein fertiges Produkt der Eigenmarke wird. „Zunächst kontaktieren wir die Hersteller, die in Frage kommen. Diese senden uns Muster, Spezifikationen und Laboranalysen ihrer Produkte zu“, erklärt Andrea Zettl-Wendrich, die Leiterin des Produktmanagements bei dennree. „Unser geschultes Expertenteam aus den Bereichen Produktmanagement, Category Management und Qualitätssicherung prüft und vergleicht die verschiedenen Muster. Das ausgewählte Produkt wird dann so lange optimiert, bis die Qualität passt“, führt sie aus. Es folgen noch viele weitere Schritte, unter anderem die Gestaltung der Verpackung, die auch rechtliche Kriterien einhalten muss. „Erst wenn all unsere Anforderungen exakt erfüllt sind, gelangt das Produkt – in diesem Fall das Tahin – als Eigenmarke in die Märkte.“

Ab jetzt im Sortiment: „Tahin“ der Eigenmarke dennree. Wie es dazu kam, lest ihr hier.



**Gut
beraten
beim
Braten**

Noch auf der Suche nach passenden Rezepten für Bio-Fleisch und Informationen zu Fleisch aus Bio-Haltung? In den BioMärkten gibt es jetzt die kostenlose Broschüre „Fleisch mit Haltung“. Sie bietet allerhand Wissenswertes und Ideen für die kommenden Feierlichkeiten.

Happy Birthday
10 Jahre Hofgut Eichigt

2015 wurde die Agrofarm 2.000, ein großer konventioneller Betrieb im sächsischen Eichigt, Teil der dennree Gruppe. In einem großen Kraftakt wurde der Betrieb in den Folgejahren auf ökologische Landwirtschaft umgestellt und 2018 in Hofgut Eichigt umbenannt. Im Frühling desselben Jahres durften auch die ersten Kühe auf die Weide. 2021 ging die eigene Bio-Hofmolkerei an den Start. In ihr wird inzwischen die Milch der 1.200 Milchkühe verarbeitet. Die Tiere liefern auch die Milch für die verschiedenen Käseaktionen. „Der Nusige“ wird von der Biokäserei Wohlfahrt hergestellt und ist aktuell verfügbar – so lange der Vorrat reicht.



ABER BITTE MIT SAHNE

Von der Bio-Hofmolkerei Eichigt gibt es nicht mehr nur Milch in Tetrapaks, sondern jetzt auch etwas Hochprozentigeres – zumindest, was den Fettanteil angeht. „Sahne ergänzt unser Produktportfolio hervorragend. So können wir den Rahm verwenden, den wir der Milch für die fettreduzierte Trinkmilch entnehmen“, erklärt Jannis Buschtöns, Geschäftsführer des Hofgut Eichigt. Somit schließt sich mit der Sahne wieder ein Kreislauf.

450

durchschnittliche Haushalte könnte die Solaranlage auf dem Lager des BioMarkt Verbunds im fränkischen Töpen mit Strom versorgen.

Wann ist es genug?

Welche Strategien verfolgen Bio-Betriebe – vom Hof bis zur Weiterverarbeitung? Und welche Größe braucht es heute, um auskömmlich zu leben? Drei Betriebe zeigen die Vielfalt der Antworten.

Auch Bio-Betriebe stehen immer wieder vor der großen Frage: Welche Strategie und Größe ist für meinen Hof heute und mit Blick in die Zukunft die richtige und welche Möglichkeiten zum Wachstum habe ich? Genauso vielfältig wie die Bio-Betriebe sind die Antworten auf diese Frage. Da ist der Milchviehbetrieb Hofgut Eichigt im sächsischen Vogtland mit insgesamt rund 6.000 Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche, 3.000 Tieren und rund 150 Mitarbeitenden. Er ist das Musterbeispiel dafür, dass Bio auch in Groß funktioniert. Da ist auf der anderen Seite die Familie Bauer im österreichischen Waldviertel. Ihr Hof hat eine Größe von rund 45 Hektar. Auf einem Teil der Fläche bauen

Herbert und sein Sohn Christoph Bauer Kräuter für Sonnentor und die Eigenvermarktung an. Echte Spezialisten in einem Nischensegment. Spezialisten in ihrem Fach sind auch Sebastian und Sarah Baensch. Sie führen die Ölmühle Solling seit 2018 in zweiter Generation. In ihrer Mühle verarbeiten sie hochwertige Bio-Rohwaren zu Speiseölen und Kosmetik. In den vergangenen sieben Jahren ist der Betrieb deutlich gewachsen – ein neues Firmengebäude mit einer neuen Mühle und einem Laden wurde gebaut und die Zahl der Mitarbeitenden ist von knapp 40 auf etwas über 70 angewachsen.

ZIELE VERÄNDERN SICH. WICHTIG IST ES, OFFEN FÜR VERÄNDERUNGEN ZU BLEIBEN.

„Hättet ihr uns vor 2017 gefragt, ob die Ölmühle groß genug ist, hätten Sebastian und ich vermutlich noch ganz anders geantwortet, denn in der Zeit danach sind wir deutlich gewachsen“, erklärt die 34-jährige Sarah Baensch. „Damals hätten wir gesagt, sie soll wachsen, inzwischen sagen wir, die Größe ist ziemlich perfekt für uns.“ Die Themen Größe und Wachstum waren aber durchaus ein wichtiger Aspekt bei den Gesprächen zwischen dem Gründer-Ehepaar Werner und Gudrun Baensch und den Kindern Sebastian und Sarah, als es um die Frage der Betriebsübernahme ging. Sarah Baensch: „Unsere Mama hat immer gesagt: ‚Wir brauchen keine neue Ölmühle mehr‘. Aber

für uns war das ein wichtiger Schritt, den unsere Eltern dann voll unterstützt haben. Uns war klar: Wir benötigen Platz, um uns zu entwickeln und langfristig wettbewerbsfähig zu sein. Es braucht zum Beispiel einen gewissen Umsatz, um sich eine Abteilung zur Qualitätssicherung zu leisten. Trotzdem sehen wir uns weiterhin als kleinen Betrieb, da wir flache Hierarchien und ein sehr persönliches Miteinander pflegen.“ Sebastian Baensch (38) bringt noch einen anderen Aspekt ein: „Unser Alleinstellungsmerkmal ist die erstklassige Qualität und Sensorik. Wachstum erzeugt Hunger nach Rohwaren. Wenn man den Betrieb vergrößert, aber nicht die Menge an Rohwaren in der gewünschten Qualität bekommt, muss man Kompromisse eingehen. Das wollen wir nicht. Unser Alleinstellungsmerkmal möchten wir uns bewahren.“

Die Phase vor und nach dem Umzug 2018 war für Sarah und Sebastian Baensch ein Sprint. Jetzt, so berichten sie, können sie wieder etwas langsamer gehen. Sie sehen sich die Prozesse im Einzelnen an, um diese zu verbessern und sich noch sicherer aufzustellen. Sarah Baensch: „Die Ziele verändern sich natürlich jedes Jahr. Wir sind jetzt aber bei einer

„Sarah und ich könnten den Betrieb bis 2028 verdreifachen. Uns ist es aber wichtiger, unsere Herkunft nicht zu vergessen.“

___Sebastian Baensch, Ölmühle Solling___



Sebastian und Sarah Baensch bewundern die Vielfalt auf der Blühwiese in unmittelbarer Nähe der Ölmühle.

Betriebsgröße angekommen, von der wir sagen: Es funktioniert gut und wir können immer noch ein respektvolles und wertschätzendes Miteinander leben.“ Sebastian Baensch erklärt selbstbewusst: „Sarah und ich könnten den Betrieb bis 2028 verdreifachen. Dann wären wir aber nur noch reine Manager, die das Wachstum koordinieren. Uns ist es wichtiger, sauber in unseren Idealen zu bleiben und unsere Herkunft nicht zu vergessen. Daher bleiben wir beim Wachstum auf Augenhöhe.“ Sarah Baensch ergänzt: „Unser Ziel ist es, die Premiummarke bekannter zu machen und noch transparenter zu werden.“

BIO OHNE KOMPROMISSE GEHT AUCH IN XXL

Dass Größe sehr gut im Einklang mit Bio-Werten und Qualität stehen kann, zeigt der Milchviehbetrieb Hofgut Eichigt. Die ehemalige Landwirtschaftliche Produktionsgenossenschaft (LPG) war schon bei ihrer Gründung 1960 auf Größe angelegt. Nach der deutschen Wiedervereinigung wurde sie zunächst als „Agrofarm 2000 GmbH“ konventionell fortgeführt. Im Jahr 2015 wurde der Betrieb Teil der dennree Gruppe. Das war der Start in eine neue Ära. Jannis Buschtöns, Geschäftsführer der Hofgut Eichigt GmbH erklärt: „Die Grundidee von Thomas Greim – Bio-Pionier und dennree Gründer – war es, genau zu zeigen, dass der Ökolandbau auch in großen Strukturen im Einklang mit der Natur funktionieren kann. Mit dem Schritt, eine ehemalige LPG zu übernehmen und in einen ökologischen Musterbetrieb umzugestalten, hat er Pionierarbeit geleistet.“ Im laufenden Betrieb wurde Eichigt ab 2016 auf die Prinzipien der ökologischen Landwirtschaft umgestellt – mit Offenstallhaltung und regelmäßigem Weidegang der Kühe von April bis Oktober. 2018 folgten die Bioland-Zertifizierung und die Umbenennung in Hofgut Eichigt und ein Jahr später die Fertigstellung des Ammenkuhstalls – die Basis für die kuhgebundene Kälberaufzucht. Seit 2021 ist das Hofgut Eichigt auch Biokreis-zertifiziert. „Wenn wir Bio für alle wollen, ist es gut, auch Betriebe zu haben, die größere Mengen liefern können“, ist Jannis Buschtöns überzeugt. „Nach zehn Jahren und großen Startinvestitionen kann man definitiv sagen: Bio geht auch in Groß“. Heute hat das Hofgut Eichigt einen Bestand von 3.000 Tieren,

Bildnachweis: Ölmühle Solling

Auf dem Hofgut Eichigt sind die Kühe in luftigen Offenställen untergebracht.



Bildnachweis: Hofgut Eichigt (o.r.); Jörg Schliecher (u.l.)

„Wenn wir Bio für alle wollen, ist es gut, auch Betriebe zu haben, die größere Mengen liefern können.“

___Jannis Buschtöns, Hofgut Eichigt___

WO IST GROß GUT?

Mehr Bio-Produkte___ Die Nachfrage nach Bio-Produkten steigt. Um die steigende Nachfrage mit Produkten aus regionalem Anbau bedienen zu können, braucht es mehr Bio-Anbau. Hier können große Betriebe und Wachstum im Flächenanteil der ökologischen Landwirtschaft einen wichtigen Beitrag leisten.

Optimierte Prozesse___ Größere Betriebe haben oft mehr personelle und finanzielle Kapazitäten, um die Produktion zu steuern. In Eichigt gibt es z. B. standardisierte, wissenschaftliche Prozesse für besseren Umwelt- und Artenschutz. Große Betriebe können leichter größere Chargen gleicher Qualität anbieten.

Mehr Fläche für eine naturnahe Landwirtschaft___ Aktuell sind 11,4 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen ökologisch bewirtschaftet. Können Bio-Höfe wachsen und bisher konventionell bewirtschaftete Flächen hinzugewinnen, wird auch mehr Fläche u. a. vor Pestizideinsatz geschützt.

darunter 1.200 Milchkühe. Täglich erzeugt der Betrieb rund 25.000 Liter Milch. Die Hälfte wird in der eigenen Bio-Hofmolkerei direkt auf dem Betrieb abgefüllt. Alle Kälber wachsen kuhgebunden auf. Sie bekommen die Milch vom Euter und werden zusammen mit den Kühen im Herdenverbund groß. Seit der Umstellung verzichtet der Betrieb zudem auf die Enthornung der Tiere. Die Offenställe sind weitläufig und speziell für behornete Tiere ausgelegt. Auf den 6.000 Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche finden sich Wiesen und Weiden sowie Felder für den Anbau von Futterpflanzen und Getreide und weitere Kulturen für eine vielfältige Fruchtfolge. Jannis Buschtöns: „Das Hofgut

ist ein moderner Bio-Produktionsbetrieb – mit modernster Stalltechnik und optimierten Prozessen. Und gleichzeitig setzt Eichigt ganz neue Standards beim Tierwohl. Die kuhgebundene Kälberaufzucht zum Beispiel ist eine freiwillige Leistung, die nicht von den Verbänden oder der EU vorgegeben ist. Mit seiner Größe und den Strukturen passt Eichigt vielleicht nicht in das romantische Bild, das sich Kund*innen von der Bio-Landwirtschaft machen: kleinbäuerliche Betriebe mit einer Vielfalt von Tierarten und einem Hofladen. Gleichzeitig zeigt Eichigt aber, dass große Strukturen mit Tierwohl und nachhaltigem Wirtschaften in Einklang gebracht werden. Und auch für die Mitarbeitenden kann Größe Vorteile bieten – es ist beispielsweise leichter, Urlaub zu machen als in einem kleinen Familienbetrieb.“

Christoph und Herbert Bauer bauen über 30 ausgewählte Kräuter an.

„Ein Hof, von dem man gut leben kann, ist groß genug.“

___Herbert Bauer, Spezialist für Kräuteraanbau___



Bildnachweis: Sonnentor

AUCH IN DER ÖKOLOGISCHEN LANDWIRTSCHAFT ZEIGT SICH DER STRUKTURWANDEL

Groß oder klein? Die Statistiken sprechen eine klare Sprache: Der Strukturwandel der Landwirtschaft zeigt sich im Ökolandbau in gleichem Maße wie in der konventionellen Landwirtschaft. Die Entwicklung geht auch hier hin zu weniger und größeren Betrieben. Die Bio-Betriebe in Deutschland bewirtschaften im Durchschnitt 66,7 Hektar. Das ist sogar etwas mehr als das Mittel aller bundesdeutschen Betriebe. Aber bedeutet dies, dass kleine Betriebe keine Zukunft haben?

Das Beispiel von Herbert und Christoph Bauer, Bio-Landwirte im österreichischen Waldviertel, beweist, dass dem keineswegs so ist. „Ein Hof, von dem man gut leben kann, ist groß genug“, erklärt Herbert Bauer gleich zu Beginn des Gesprächs. Darin steckt viel Wahrheit und gleichzeitig auch wieder die nächste Frage: Was heißt gut leben? Für Christoph Bauer, der gemeinsam mit seinem Vater die Kräuterfarm Bauer führt, bedeutet das, die Freiheit zu haben, selbst überlegen zu können, welche Kräuter und Gemüsesorten sie anbauen. Gut heißt außerdem, dass sein Sohn in einer gesunden Umwelt aufwächst und die Familie Leben und Arbeiten flexibel gestalten kann.

SPEZIALISIERUNG UND EINE VERLÄNGERUNG DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE ALS GUTER WEG

Auf acht bis zehn Hektar des 45 Hektar großen Hofes werden Kräuter angebaut. Außerdem gibt es weitere Ackerflächen für Gemüse, Obst und Kartoffeln sowie Wald und Grünland. Herbert Bauer: „Mit dem Kräuteraanbau begonnen hat schon mein Großvater. Er beobachtete einen Mann, der am Feldrand Kräuter sammelte. Es war ein kleinblütiges Weidenröschen – ein altes Heilkraut. Das hat meinen Großvater fasziniert und auf die Idee gebracht.“ Herbert Bauers Mutter erweiterte den Kräuteraanbau und stellte den Hof in den 1980er-Jahren auf Bio um. Sie war eine der ersten Anbaupartner von Sonnentor. „Heute bauen wir weit mehr als 30 verschiedene Kräuter an, von einjährigen Kräutern

WO IST KLEIN GUT?

Hochwertige Nischenprodukte___ Gerade bei der Produktion kleiner Chargen eines Nischenprodukts können kleine Betriebe sowohl im Anbau als auch in der Weiterverarbeitung punkten. Ein wichtiger Faktor dabei ist, dass die Produkte im Verkauf höhere Preise erzielen, durch die die Mehrarbeit entlohnt wird.

Alles aus einer Hand___ Lange Wertschöpfungsketten wie bei der Ölmühle Solling und der Kräuterfarm Bauer können kleinen Betrieben die Existenz sichern. Zugleich sorgt dies auch für faire Preise und eine hohe Identifikation mit den Produkten.

Nähe schafft Identifikation___ Kleine Betriebe sind zumeist sehr stark in regionale Strukturen eingebunden und entwickeln u. a. durch den Direktvertrieb in Hof- oder Mühlenläden eine besondere Strahlkraft und prägen ein positives Bild der Bio-Idee.

wie Ringelblumen oder Bohnenkraut bis zu Dauerkulturen wie Brennnesseln oder Apfeimünze. Wir haben auch viele anspruchsvolle Kulturen wie Ananassalbei, Zitronenverbene oder Basilikum und Drusch-Gewürze wie Koriander und Fenchel.“ Ein wichtiger Erfolgsfaktor für den Hof ist neben der Spezialisierung auf den Kräuteraanbau die Verlängerung der Wertschöpfungskette auf dem Hof. Sie reicht von der Jungpflanzenanzucht über den Anbau, die Ernte und die Trocknung der Kräuter bis hin zu Verpackung und Direktvermarktung. „Für Sonnentor übernehmen wir bei einigen Tees die Mischung und Abfüllung in die Original-Sackerl und -Schachteln, direkt bei uns am Hof. Das ist ein weiterer Baustein, der dazu beiträgt, dass wir als kleiner Betrieb gut leben können“, so Herbert Bauer. „Was ist groß genug?“, war unsere Frage an alle drei Betriebe. Jeder beantwortete sie auf seine Weise. Und so unterschiedlich die Strategien auch sind, gibt es auch viel, was sie verbindet – vom enormen Know-how über die Liebe für die Produkte bis hin zum Engagement für den Ökolandbau. ■ mag

Große Liebe Sekem

Die ägyptische Initiative zeigt, wie große Visionen Wirklichkeit werden können.



In der ägyptischen Wüste baut die Initiative Sekem Kräuter wie Pfefferminze an.

Eine große Idee kann viel verändern, sogar toten Wüstenboden wieder zum Leben erwecken. So geschehen mit der Vision von Dr. Ibrahim Abouleish. Buchstäblich auf Wüstensand haben er, seine Familie und viele engagierte Unterstützer eine Gemeinschaft aufgebaut, in der Ökologie, Soziales, Kultur und Ökonomie in Balance sind und in der ganzheitliches Denken und Handeln vorgelebt werden. Das Sekem-Modell, „Wirtschaft der Liebe“ (Economy of Love) genannt, ist der Beweis, dass die Vision von einer nachhaltigen Transformation mit reichlich Durchhaltevermögen und Überzeugungskraft sowie viel Geduld gelingt. Schier unmöglich scheinende Ziele können auch unter widrigsten Umständen erreicht werden – zum Beispiel in einem Staat, der zu 95 Prozent Wüste ist.

AUS WÜSTE WIRD FRUCHTBARES ACKERLAND UND EINE NACHHALTIGE ZUKUNFT FÜR VIELE FAMILIEN

In den vergangenen 48 Jahren ist durch biologisch-dynamische Methoden fruchtbares Ackerland entstanden, in Sekem und den drei Wüstenfarmen werden rund 2.500 Hektar Fläche bewirtschaftet. Die vielseitige Landwirtschaft dient der Versorgung von über 2.000 Mitarbeitenden und deren

Familien. Die Erzeugnisse, von Anis bis Zitrus, werden aber auch zu zahlreichen Produkten veredelt und anschließend im In- und Ausland vermarktet. Und das Sekemer Vorzeigeprojekt strahlt aus: Rund 40.000 ägyptische Kleinbauern und -bäuerinnen haben bisher umgestellt und bauen Bio-Produkte an. Außerdem wurden bis dato mehr als 650.000 Bäume gepflanzt. „Insgesamt konnten dadurch einige Millionen Tonnen CO₂ eingespart werden“, rechnet Helmy Abouleish vor. Der Sohn des Gründers und Geschäftsführer der Sekem Holding steckt die Ziele aber noch viel weiter. Nach dem Tod seines Vaters 2017 hat er zusammen mit dem Sekemer Zukunftsrat die künftigen Ziele, Sekem Vision Goals, bis 2057 entwickelt. Sie basieren auf der Economy of Love und den UN-Nachhaltigkeitszielen. Was die Landwirtschaft angeht, soll die Bio-Umstellung nach dem Sekem-Modell jetzt schneller vorangehen. Bis 2028 sollen es 250.000 Farmer*innen sein, die viele Millionen Tonnen CO₂ binden. Ziel bis 2057 ist, sieben Millionen ägyptische Kleinbauern und Kleinbäuerinnen zu Bio-Bauern und Bio-Bäuerinnen zu machen. Der Schlüssel ist der Handel mit CO₂-Zertifikaten, der den Landwirt*innen zusätzliches Einkommen sichert, Bio-Produkte auf dem Markt wettbewerbsfähig und die Umstellung lohnend macht. Helmy Abouleish ist sehr zuversichtlich, dass diese Vision Wirklichkeit wird: „Wunder können stets und überall geschehen“, sagt er und zitiert Nelson Mandela: „Es scheint immer unmöglich, bis es vollbracht ist.“

▪ Karin Heinze

Bildnachweis: Sekem

WOW STATT RAU!

Beige Hygienepapiere. Premium weich. Premium umweltschonend.

Beige ist besser!



mach mit

BIO ORGANICA ITALIA™

Der authentische Geschmack der italienischen Tradition: Jedes Produkt wird nach dem alten Familienrezept hergestellt.

Nur die besten Zutaten von unseren Feldern in Apulien, von Hand geerntet und innerhalb weniger Stunden verarbeitet - um den vollen und frischen Geschmack zu bewahren.

Vom Feld auf Ihren Tisch - für einen einzigartigen Genuss!

EINFACH. AUTHENTISCH. ITALIENISCH!

Weitere Informationen zum BioMarkt Verbund findest du auf: www.biomarkt.de/ueber-uns

SUPERLATIVE

XXXL

Michelin AxioBib IF 900/65 R 46 – so lautet die Bezeichnung des weltweit größten Traktorreifens, der 2,32 Meter hoch ist. Das schaffe sehr viel Abstand, der nicht nur gut sei, so Michael Fleck von Saatgut e. V.: „Auf den modernen Traktoren ist man weit weg vom Boden.“

Gemeinsam sind wir stark

Mikroorganismen finden sich überall – so auch auf unserer Haut oder in unserem Darm. Und das ist gut so, denn Bakterien, Viren, Pilze und Protozoen sind ganz entscheidend für unsere Gesundheit, den Stoffwechsel, das Immunsystem und unseren Hormonhaushalt. Diese Lebensgemeinschaft nennen Fachleute das Mikrobiom.



Unsichtbare Größe Der Herbst ist die Zeit zum Pilzesammeln. Doch das, was wir als Pilze bezeichnen und ernten, ist nur ein kleiner Teil dieser faszinierenden Organismen. Sie wachsen zum größten Teil im Erdboden. Man nennt es das Pilzmyzel. Im Malheur National Forest im US-Bundesstaat Oregon haben Forschende im Waldboden ein Hallimasch-Myzel entdeckt, das sich über eine Fläche von rund neun Quadratkilometern erstreckt. In einem schweizerischen Nationalpark gibt es ein Hallimasch-Myzel mit einer Flächenausdehnung von etwa 800 x 500 Metern. Sein Alter wird auf rund 1.000 Jahre geschätzt.

1,6

Billionen Lebewesen leben in 0,3 Kubikmetern Erde. Die Gesamtheit all dieser Lebewesen wird als Edaphon bezeichnet.

Dort findet man:
über 1,5 Billionen Bakterien,
Pilze und Algen,
1 Mio. Fadenwürmer,
100.000 Milben,
50.000 Springschwänze,
25.000 Rädertiere,
10.000 Borstenwürmer,
100 Käferlarven,
100 Zweiflüglerlarven,
80 Regenwürmer,
50 Schnecken,
50 Spinnen,
50 Asseln.



Ewige Saat

In jedem Samenkorn steckt das ganze Wunder des Lebens. Manche Samen sind auch noch nach vielen Jahrzehnten keimfähig – so zum Beispiel der Ackersenf. Seine Samen können noch nach 50 Jahren keimen. Beim Löwenzahn sind es sogar 70 Jahre und bei der indischen Lotosblume unglaubliche 500 Jahre. In Saatgutbanken wie dem Svalbard Global Seed Vault auf Spitzbergen in Norwegen wird Saatgut gelagert, um einen Pool an genetischem Material für die Züchtung zu bewahren. Die Pflanzen müssen regelmäßig ausgesät werden, um keimfähiges Saatgut zu erhalten.

Bildnachweis: AdobeStock: Al (o.), Scisetti Alfio (m.), Zdenka Kryspinová (l)

Interview

„Pflanzen machen Regen“

Wir sprechen mit dem Buchautoren und Geografen Stefan Schwarzer.

Er ist optimistisch und sagt:

„Wenn wir die Landnutzung verändern, können wir nicht nur das Mikroklima ändern, sondern auch die globalen Auswirkungen des Klimawandels umkehren.“

Bildnachweis: AdobeStock/UMAR SALAM



Zur Person

Stefan Schwarzer ist Physischer Geograf und Permakultur-Designer. Von 2000 bis 2021 arbeitete er für das Umweltprogramm der Vereinten Nationen (UNEP) in Genf. Dort beschäftigte er sich mit globalen Umweltdaten. Seit Ende 2012 lebt und arbeitet Stefan Schwarzer in der Lebensgemeinschaft Schloss Tempelhof. Er ist Co-Autor der Bücher „Die Humusrevolution“, „Aufbäumen gegen die Dürre“ sowie „Gesundheit beginnt im Boden“ (oekom Verlag). Er ist Initiator des Symposiums und der Webinar-Reihe „Aufbauende Landwirtschaft“ sowie des Netzwerkes „Klima-Landschaften“.

Wenn man an einem heißen Sommertag einen Biergarten aufsucht, macht es einen riesigen Unterschied, ob man unter einem Sonnenschirm oder im Schatten von drei mächtigen Linden sitzt. Denn Bäume können das Mikroklima komplett verändern. Stefan Schwarzer ist überzeugt, dass sich mit einer ressourcenaufbauenden Landwirtschaft nicht nur das Mikroklima eines Ackers oder eines Hofes, sondern das große Ganze positiv beeinflussen lässt.

Du hast lange für das Umweltprogramm der Vereinten Nationen gearbeitet, wo du dich mit globalen Umweltthemen beschäftigt hast. Heute praktizierst du selbst die Methoden der aufbauenden Landwirtschaft in der Gemeinschaft Schloss Tempelhof. Fühlst du dich hier wirksamer als bei der UN?

Ja, es fühlt sich wirksamer an, vor Ort konkret mitzuarbeiten und mitzugestalten. Bei 30 Hektar, die zum Schloss Tempelhof gehören, machen wir viel Landwirtschaft – mit einem hohen Selbstversorgungsgrad. Da immer wieder reinschnuppern und mit den Gärtnern und Bauern reden zu können, ist gut. Das Thema Agroforstwirtschaft habe

Bäume sind ein wichtiger Wasser- und CO₂-Speicher.

ich schon vor zehn Jahren eingebracht. Wir haben bald danach die ersten Streifen gepflanzt. Vor acht Jahren habe ich begonnen, mich mit der Wasserspeicherung von Böden auseinanderzusetzen und die Erkenntnisse anzuwenden. Schloss Tempelhof ist ein gutes Beispiel für ein innovatives Living Lab – auf der landwirtschaftlichen wie auch der sozioökonomischen Ebene. Gleichzeitig habe ich die Möglichkeit, von dieser Basis aus nach außen zu gehen und dort in einem größeren Kontext zu fragen: Wie geht eine wirklich enkeltaugliche, zukunftsfähige, regenerative aufbauende Landwirtschaft? Im Vergleich: Die UN ist ein riesiger bürokratischer Apparat und man weiß selten, was man eigentlich erreicht. Jetzt habe ich einen Fuß in der Praxis und mit dem anderen stehe ich als Autor und Referent sehr im Großen.

Ein schönes Bild: Wir bleiben mit einem Bein fest auf dem Boden und schauen auf das große Ganze. Aus dem Beispiel des baumbestandenen Biergartens können wir, so habe ich dein Buch verstanden, ganz viel für die Zukunft der Landnutzung und des Klimas lernen.

Die Vegetation kühlt – auch an einem heißen Sommertag. Das gilt für den Biergarten, aber eben auch für den Acker. Direkt auf dem Boden ist der Temperatur-Unterschied noch größer als in der Luft. Zwischen einem Boden, der mit Vegetation bedeckt ist, und einem bloßliegenden Acker liegen oft 10, 20 Grad Unterschied. Einmal habe ich auf einem unbedeckten Acker sogar eine Temperatur von 69,9 Grad Celsius gemessen – bei einer Außentemperatur von 36 Grad. Der mit etwas Grün bedeckte benachbarte Acker war nur so warm wie die Luft auch.

Kannst du erklären, wie die Vegetation genau ihren kühlenden Effekt entfaltet?

Letztendlich wirken hier drei Kreisläufe zusammen: der Kohlenstoffkreislauf, der Wasserkreislauf und der Energiekreislauf. Starten wir mit dem Kohlenstoffkreislauf: Die Pflanze betreibt Photosynthese und nimmt dabei CO₂ aus der Luft auf. Aus Pflanzenresten entsteht später – vereinfacht gesagt – über die Arbeit von unzähligen Bodenlebewesen, Bakterien und Pilzen Humus. Es findet ein Bodenaufbau statt. Ohne ein florierendes Bodenleben gibt es wiederum keine gesunden Pflanzen. Die enge Symbiose zwischen Landpflanzen und Bodenlebewesen ermöglicht es uns erst, über die Pflanzen wichtige Mineralien aufzunehmen, denn die Bodenlebewesen machen diese erst für die Pflanzen verfügbar. Aber zurück zum Kreislauf: Für die Photosynthese der Pflanze braucht es Wasser. Der Was-

serkreislauf ist ganz eng verbunden mit dem Energiekreislauf. Die Pflanze transpiriert, d.h., flüssiges Wasser verwandelt sich dabei in Wasserdampf, wofür recht viel Energie gebraucht wird. In diesem Wasserdampf ist Energie dann gebunden. Der Wasserdampf steigt in die Luft, bildet Wolken. Wenn das Wasser in den Wolken kondensiert – aus Wasserdampf also Wassertröpfchen werden –, wird die Energie wieder frei. Ein Teil davon diffundiert ins Weltall und verschwindet so aus dem System Atmosphäre. Und zusätzlich reflektieren die Wolken einen Teil der Sonneneinstrahlung. Das sind alles Faktoren, die letztendlich dazu führen, dass wir unser Klima kühlen können. Also hier unten wird es kühler durch die Transpiration und oben bewirken wir, dass weniger Energie in die Atmosphäre reinkommt beziehungsweise Teile der Energie auch wieder rausgehen. Und da ist jetzt die große Frage: Welchen Einfluss hat die Landnutzung? Oder ich würde eher sagen, die Landzerstörung?

Was meinst du mit Landzerstörung?

Wenn ich mir die Satellitenbilder anschau, sehe ich in Deutschland – egal wo ich hingucke – über einen großen Teil des Jahres vor allem im Sommer und auch im Winter offenliegende Böden. Im Mai sind noch 99 Prozent des Maisackers unbedeckt und bei Getreidefeldern ist der Boden bereits Anfang Juli oft schon wieder ohne Bewuchs. Und dann stellt sich die Frage: Welchen Effekt hat dies durch die veränderten Wasser- und Energiekreisläufe tatsächlich auf das Klima? Und wovon soll hier Humus im Boden aufgebaut werden?

Es gibt verschiedene Hypothesen. Manche Modellierungen sagen, dass 40 Prozent des weltweiten Temperaturanstiegs auf den gestörten Wasser- und Energiekreislauf zurückzuführen sind.

Spannend. Das bedeutet ja, dass wir das Klima positiv beeinflussen können, indem wir die Landnutzung verändern. Das macht Hoffnung.

Ja, genau. Das ist der Ansatz, den ich und andere Praktiker mit einer ressourcenaufbauenden Landwirtschaft verfolgen. Wir wollen den aktuell schlechten Zustand nicht nur stabilisieren, wir wollen ihn verbessern. Der Humusaufbau ist dabei zentral. Denn Humus verbessert die Nährstoffversorgung und dient als Puffer für Starkregen oder Dürrephasen. Wenn wieder mehr Vegetation auf die landwirtschaftlichen Flächen kommt, werden mehr Wasserdampf und Wolken erzeugt. Das führt zu mehr Regen. Einfach gesagt: Wolken lieben Bäume, Sträucher und grüne Felder. Die Vegetation ist der Regenmacher. Wenn man das versteht und umsetzt, können wir die Folgen des globalen Klimawandels deutlich abschwächen.

Wie könnte das konkret umgesetzt werden?

Das eine sind Zwischenfrüchte. Sie können bis in den Winter oder bis ins Frühjahr stehen bleiben. Dann habe ich Untersaaten, die den Boden bedecken, auch wenn meine Hauptfrucht entweder noch nicht richtig steht oder abgeerntet ist. Ein weiterer Punkt betrifft das Weidemanagement. Die wertvollsten Böden sind durch eine symbiotische Beziehung von Pflanzen und Tieren entstanden. Ein spannender Ansatz ist hier das Mob Grazing. Darunter versteht man eine Beweidung mit vielen Tieren und kurzer Dauer. Ist die Fläche abgefressen, folgt eine lange Ruhezeit, in der sich die Vegetation wieder regenerieren kann. Aus Studien weiß man, dass diese Methode wie ein Booster für die Bodenbildung wirkt. Es reichert den Boden mit Nährstoffen an und vermehrt die Bodenlebewesen.

Auch die Agroforstwirtschaft ist ein zentraler Hebel. Dabei werden Forst- und Landwirtschaft kombiniert. Bäume oder Sträucher werden meist in Reihen auf die Felder gepflanzt. Die Bäume schattieren die dazwischenliegenden Acker- oder Weidebereiche, sodass die Temperaturen am Boden nicht so stark ansteigen. Gleichzeitig transpirieren die Bäume Wasser, was den Anbaufrüchten zugutekommt. Die Wurzelbereiche sind Rückzugsräume für Bodenlebewesen. Und die Bäume und Sträucher liefern dazu noch Holz, Früchte, Beeren oder Nüsse. Außerdem müssen wir das Wasser auf den Flächen halten. Sprich, Drainagen und Gräben auch andersherum nutzen – nicht nur zum Wasser wegführen, wenn zu viel davon da ist, sondern sie bei Trockenheit gezielt zum Rückstauen nutzen. Es gibt zig Methoden, mit denen wir Landschaften entwickeln können, die positiv auf das Klima wirken – und uns ernähren.

Es klingt nicht nach einer fancy Wissenschaft, sondern nach handfesten, bekannten Methoden. Die aktuellen Entwicklungen in der Landwirtschaft gehen aber nicht in diese Richtung, oder?

Leider nicht. Aber ich möchte nicht mit dem Finger auf die Bauern zeigen. An vielen Landwirtschaftsschulen wird weiterhin fast nichts über die Bedeutung des Bodenlebens unterrichtet. Stattdessen werden immer noch die von Agrarchemie und Agrartechnik geprägten Rezepte gelehrt. Deswegen habe ich auch Verständnis für die Bauern. Gleichzeitig sind sie einfach auch in der Verantwortung, etwas zu verändern.

„Die Vegetation ist der Regenmacher. Wenn man das versteht und umsetzt, können wir die Folgen des globalen Klimawandels deutlich abschwächen.“

___Stefan Schwarzer___

Bäume für die Umstellung auf Agroforstwirtschaft zu pflanzen, kostet zunächst Geld. Ist das ein Grund, warum es schwierig ist, im Großen einen Wandel zu bewirken?

Ja. Die Betriebe werden nur nach der Fläche und dem Ertrag in Tonnen pro Hektar bezahlt und für nichts anderes. Das ist echt ein Problem. In der bestehenden Struktur werden die gesellschaftlichen Leistungen nicht oder so gut wie gar nicht entlohnt.

Gibt es Positivbeispiele für deinen Ansatz?

Ich kann jetzt noch nicht von konkreten Erfolgen sprechen, aber es gibt verschiedene Pilotprojekte, die ich begleite. Leider machen Brüssel oder Berlin gerade gar keine Vorgaben in dieser Richtung. Also liegt meine Hoffnung stärker auf Bottom-up-Bewegungen. Ich sehe, dass zum Beispiel auf Kreis- oder Gemeindeebenen die Erkenntnis wächst – und sich dort von Runden Tischen aus Veränderungen umsetzen lassen. Am Bodensee wollen wir über ein Multi-Stakeholder-Projekt eine Pilot-Klimalandschaft entwickeln. Wir bringen die Akteure zusammen, von Landbewirtschaftenden über Verwaltung, Kirche und NGOs bis hin zu regional ansässigen Familienunternehmen. Wir wollen Landwirte dabei unterstützen, diesen Weg zu gehen. Verbunden ist dies auch mit einer Refinanzierungsplattform. Über sie sollen Gelder zu den Landwirten fließen, damit sie für die Mehraufwände bezahlt werden. Und dann wollen wir in Richtung der Zertifizierung für regenerative Landwirtschaft arbeiten.

Regenerative Landwirtschaft, aufbauende Landwirtschaft, ökologische Landwirtschaft – braucht es noch mehr Begriffe und Zertifizierungen?

Die Frage ist berechtigt. Der Begriff der regenerativen Landwirtschaft ist aktuell sehr unscharf und es gibt tatsächlich viel Greenwashing. Im Amerikanischen bezieht

Bildnachweis: Lignowis GmbH



Das Prinzip Agroforst: Über Bäume und Sträucher auf Wiesen und Feldern wird Wasser in die Landschaft gebracht.

er sich fast ausschließlich auf den Aspekt des Humusaufbaus. Man kann ihn aber ganzheitlicher und größer im Sinne einer ressourcenaufbauenden Landwirtschaft sehen und neu belegen. Wichtig ist, dass sich etwas verändert. Felix Löwenstein hat in seinem Buch „Food Crash“ geschrieben: „Wir werden uns ökologisch ernähren oder gar nicht mehr.“ Ich glaube, es muss uns einfach bewusst sein, dass wir ständig Boden verlieren.

Was gibt dir Zuversicht. Ist es der Fuß am Boden?

Auf jeden Fall. Ich habe Hunderte von Bäumen und Sträuchern gepflanzt und wenn ich sehe, dass Insekten und Vögel zurückkommen, ist das faszinierend. Dann ist alles auf einmal gar nicht mehr komplex, sondern ganz einfach. Die Natur ist so eine starke aufbauende Kraft, dass selbst ein Acker, auf dem fast kein Leben mehr ist, nach wenigen Jahren Hege und Pflege wieder quietschlebig wird. Mir kommt gerade eine Aussage von Rudolf Steiner in den Sinn: Er hat einmal gesagt, es lohne sich gar nicht, die letzten Bäume, Baumgruppen und Hecken aus den Feldern zu nehmen, um mehr anzubauen. Denn aus diesen Bereichen gelangt das Leben zurück auf den Acker. Letztlich ist das im übertragenen Sinne ähnlich: Es sind einige wenige, die am Rand stehen, die aber neue Impulse geben und andere bereichern. So kann man die Idee der Klimalandschaft und der ressourcenaufbauenden Landwirtschaft beschreiben: Wir holen das Leben zurück. Zu zeigen, wie Landwirtschaft auch funktionieren kann, ist etwas, was mich antreibt. Und – um es noch mal konkret zu machen: Ich freue mich wirklich bei jedem Baum, den ich pflanze. ■ mag

Stefan Schwarzer und Ute Scheub, **Aufbäumen gegen die Dürre.** Wie uns die Natur helfen kann, den Wassernotstand zu beenden
oekom Verlag, 272 Seiten, 25 Euro

Weiterlesen





DE-ÖKO-006

Was Kräftiges für die Kanne

Die hohe Qualität dieses Schwarztees von Friesenherz lässt sich unter anderem an seinen großen Blättern ablesen. De Gode Ostfreesen Tee schmeckt schön kräftig und malzig. Er stammt aus bio-zertifizierter Wildsammlung in den Regenwäldern von Nord-Laos und Nord-Vietnam.



JP-BIO-154

AUSBALANCIERT

Das weiße Bio-Miso von Hikari ist ein traditionelles Miso im Shinshu-Stil, das aus Reis und Sojabohnen hergestellt wird. Es hat eine hellbeige Farbe und eine hervorragende Balance zwischen erfrischendem Aroma und umami. Passt zu jeder Küche.



DE-ÖKO-001

Wildes aus den Wäldern

Würzig und komplex: So schmeckt der Grüntee Vietnam Suoi Bu von Cha Dô. Die Blätter dafür stammen von wildwachsenden Teebäumen in den Regenwäldern Nord-Vietnams. Sie werden dort gesammelt und in kleinen Manufakturen vor Ort zu Grüntee verarbeitet.

ALLES BIO ODER WAS?

Na klar! Im BioMarkt kannst du dir sicher sein, dass alles einfach Bio ist. Schau dich um!



DE-ÖKO-003

Für dich schon fertig!

Fruchtig, cremig, würzig – das beschreibt das No Butter no Chicken von Nabio. Die cremige Sauce mit Tomaten und feinem Geschmack nach Curry wurde mit Reis und Vegan Chunks zu einem leckeren Gericht kombiniert. Wenn der Hunger kein Halten mehr kennt, steht das Gericht ruckzuck auf dem Tisch.

Bildnachweis: Hersteller, AdobeStock: Andrei (o.), lumikk555 (m.)

Bildnachweis: Hersteller



DE-ÖKO-005

Mit Kräuterkraften

Wenn es im Hals mal kratzt, kommen die Lutschpastillen von Aries gerade recht. Sie enthalten wertvolle pflanzliche Auszüge und Öle sowie echtes Isländisch Moos und Bienenhonig. Langeweile kommt beim Lutschen nicht auf, denn die Pastillen gibt es in den Sorten Thymian, Salbei, Teebaum und Ingwer-Zitrone. Alle sind Schweizer Qualitätsprodukte.



DE-ÖKO-037

Für Suppenkasper

Für den schnellen Genuss aus der Tasse oder zum Verfeinern von Eintöpfen und Suppen: Das Bone Brox Brühepulver wird aus echter Knochenbrühe von Bio-Rind oder -Huhn und ohne Zusatz von Zucker hergestellt. Darf in keinem winterlichen Vorratsschrank fehlen.



DE-ÖKO-007

Eine Tasse Selbstfürsorge

In Bauch Balance von Yogi Tea stecken altbekannte und bewährte Kräuter und Gräser. So bietet die Teekomposition ein wunderbar mildes Geschmackserlebnis, das uns dazu einlädt, mit mehr Leichtigkeit durchs Leben zu gehen.



DE-ÖKO-039

Für Anspruchsvolle

Diese Bohne ist eine Entdeckung für Siebträger-Fans: Der Barista Espresso von Mount Hagen schmeckt intensiv und vollmundig – eine facettenreiche Kombination aus Nuss- und Schokoaromen. Der Blend aus vier Rohkaffees, die in Papua-Neuguinea, Peru, Honduras und Uganda geröstet werden, begeistert pur, aber auch als Cappuccino, Latte macchiato und Flat White.

ORIGINAL AUS SÜDAFRIKA

Der Rooibush Pur von Ökotopia schmeckt köstlich, süßlich und malzig. Sein Aufguss ist koffeinfrei, mineralstoffreich und sanft. Angebaut wurde er von Mitgliedern einer bio-zertifizierten Kleinbauern-Kooperative in Südafrika und ist Naturland Fair gehandelt.



DE-ÖKO-039



BIO FÜR HAUT UND HAUS



Sanft zu Spülhänden

Das Sonett Geschirrspülmittel Lemon ist ein Konzentrat und äußerst ergiebig im Gebrauch. Die verwendeten Tenside Fettsalkoholsulfat und Zuckertensid sind zu 100 Prozent biologisch abbaubar und in dieser Kombination außerdem sehr hautverträglich.

Bio-Teebaumöl – das Multitalent

Das Bio-Teebaumöl stammt aus kontrolliert biologischem Anbau und wird nur einmal jährlich geerntet. Es zeichnet sich durch seinen charakteristischen Duft und seine vielseitigen Einsatzmöglichkeiten in der täglichen Haut- und Körperpflege aus. Besonders beliebt zur Pflege von fettiger und zu Unreinheiten neigender Haut. Auch in der Erkältungszeit ist das Öl ein treuer Begleiter.



Für mehr Spannkraft

Die Antifalten Argan Tagescreme von Dr. Scheller verjüngt die Haut. Hochdosierter Parakresse-Extrakt glättet nachweisbar Mimiklinien und -falten. Kaltgepresstes Bio-Argan- und Bio-Granatapfelkernöl sowie Phyto-Squalan pflegen die Haut glatt, weich und geschmeidig. Hyaluronsäure und pflanzliches Glycerin spenden intensiv Feuchtigkeit und schützen die Haut nachhaltig vor Feuchtigkeitsverlust.

Für Glätte und Geschmeidigkeit

Das TAUTROPFEN Intensiv-Feuchtigkeitsgel für feuchtigkeitsarme Haut enthält botanische Hyaluronsäure aus dem chinesischen Zitterpflanz. Sie versorgt die Haut intensiv und unterstützt ihre Fähigkeit, wertvolle Pflege zu speichern. Konjakwurzel-extrakt wirkt zusätzlich hydratisierend, während Bio-Aloe Vera beruhigend und wohltuend pflegt.



FÜR SAMTWEICHE HAUT

Die naturreine Shea Butter von Styx mit Jojoba- und Macadamianussöl bietet eine besonders reichhaltige Pflege und schenkt wertvolle Feuchtigkeit. Die wertvollen Bio-Substanzen regen außerdem die Zellerneuerung an und straffen trockene und reife Körperhaut. Ideal nach dem Duschen oder Baden.

Bildnachweis: Hersteller, AdobeStock: Andrei (L), lumikk555 (L.O.)

WELEDA

NATURAL SCIENCE

NEU

Drop it! Mix it! Boost it!

SERUM BOOSTER DROPS

BENE SCHULZ

ZERTIFIZIERTE
100%
NATURKOSMETIK

STEP 1

STEP 2

STEP 3

24H INTENSIVE FEUCHTIGKEIT²
100% BESTÄTIGEN, DIE HAUT SIEHT PRALLER AUS³

1 z. B. Skin Food Nährende Tagespflege
2 Gemessen in einer Anwendungsstudie mit 30 Probanden nach einmaliger Anwendung
3 Anwendungsstudie mit 30 Probanden nach 2 Wochen mit 2x täglicher Anwendung



WIE WURDE BIO GROß?

Bio begann als Idee einiger weniger „Spinner“.

Heute ist Bio eine Erfolgsgeschichte.

Wir haben einige Kapitel selbst mitgeschrieben.

Wer sich vor 50 Jahren für eine ökologischerer Landwirtschaft stark machte, stand oft allein auf weitem Feld. Es war noch nicht „en vogue“, sich gegen Mineraldünger und Pestizide einzusetzen und in Kreisläufen zu denken. Thomas Greim, Gründer von dennree, war einer der Öko-Überzeugten. Sein Durchhaltevermögen und das der anderen Akteur*innen zahlte sich letztlich aus. Denn seit den 70er-Jahren wuchs das gesellschaftliche Bewusstsein für die zerbrechliche Umwelt. Immer mehr Menschen suchten nach gesunden Lebensmitteln. Thomas Greim erkannte

das Bedürfnis und gründete den Bio-Großhandel dennree, der den BioMarkt Verbund heute als starker Partner und Naturkosthändler unterstützt. Anfangs hatte Thomas Greim nur einige Milchprodukte im Angebot, die er in ganz Deutschland verkaufte. Doch er ging mutig voran, schaffte professionelle Strukturen und eine ausgeklügelte Logistik. Im BioMarkt Verbund, der aus dennree erwachsen ist, sind heute unter anderem unabhängige BioMarkt Inhaber*innen vereint, die Bio voranbringen wollen. Auf den folgenden Seiten berichten drei davon über ihre bewegte Geschichte. ■ acm

1974

Gründung: Thomas Greim liefert und verkauft die Milchprodukte von Demeter-Bäuerinnen und -Bauern aus Bayern an die ersten Bio-Läden in Deutschland. Dafür fährt er mit seinem Opel Blitz weite Strecken.

Den Demeter-Verband gibt es schon seit 1927. In den 70er- und 80er-Jahren engagieren sich immer mehr Menschen für den Naturschutz. Weitere Bio-Verbände wie Bioland entstehen. Das Angebot an ökologischen Erzeugnissen wächst, es gibt aber noch keine gesetzlichen Vorgaben für Bio-Produkte.



80er

Thomas Greim tourt mit dem Opel Blitz durch ganz Europa, um beispielsweise Anbaupartner für Weintrauben und Tomaten zu gewinnen. Nicht selten sitzen seine Kinder auf der Rückbank.



Silja Knudten-Wessel, Inhaberin Vivo Naturkost in Husum:

„Ende der 70er-Jahre habe ich Sonnenblumenkerne und Brot aus Ökoanbau auf dem Markt verkauft. Da wurde uns noch vor die Füße gespuckt. Irgendwann habe ich meinen eigenen Bio-Laden mit 50 qm eröffnet. In der Mitte hätte man Salsatänzen können, weil kaum Regale da waren. Doch das Sortiment wuchs. Heute habe ich einen 500 qm großen Laden. Die Zusammenarbeit mit dennree habe ich von Anfang an geschätzt, weil man dort professionell gewirtschaftet hat. Als Mitglied im BioMarkt Verbund merke ich, was für eine Kraft es gibt, wenn man Werte teilt. Das kann uns ganz weit tragen.“

1984

dennree bietet nun ein breites Sortiment an Bio-Produkten und ist jetzt ein echter Bio-Großhändler. Es entstehen in den nächsten Jahrzehnten mehrere Vertriebszentren an unterschiedlichen Orten in Deutschland und Österreich.

1986

1986 ereignet sich in Tschernobyl ein Reaktorunglück. In der Folge erleben Bio-Läden einen wachsenden Zustrom an Kund*innen.

90er

dennree optimiert die Logistik, um Waren ressourcenschonend und kostengünstig in die Bio-Läden zu bekommen. Zahlreiche weitere Lager und Vertriebszentren werden eingerichtet.

Maria Schindecker, BioMarkt Schindecker in Großkarolinenfeld:

BioMarkt Schindecker in Großkarolinenfeld:

„Wir betreiben seit 33 Jahren einen BioMarkt hier im Ort. Die Größe hat sich in den letzten 13 Jahren auf 200 qm verdoppelt. Das ist ein gesundes Wachstum, schließlich hat der Ort nur 7.000 Einwohner. Wir haben gerade in den letzten Jahren Zulauf durch viele neue Stammgäste, vor allem junge Familien, die auf Ernährung und Nachhaltigkeit schauen. Meine Tochter Clara ist inzwischen auch in den Markt eingestiegen. Das funktioniert super und ich freue mich, dass sie den Markt weiterführen wird. Vielleicht über die nächsten 33 Jahre.“

1991

Die erste Bio-Verordnung tritt in Kraft. Damit gibt es allgemeingültige Vorgaben für die Bio-Landwirtschaft.

1993

dennree unterstützt mit dem BioMarkt Partnerkonzept die Bio-Läden, die beliefert werden, bei der Ausrichtung des Sortiments und dem Marketing. Viele kleine Bio-Läden wachsen mit dennrees Unterstützung, während die Nachfrage nach Bio immer weiterwächst.

2001

Das staatliche Bio-Siegel wird eingeführt.



2003

Der erste Denns Bio-Markt eröffnet. Heute gibt es über 400 Denns BioMärkte in Deutschland und Österreich. Ihr Sortiment umfasst alles, was Bio zu bieten hat: von Lebensmitteln über Naturkosmetik bis hin zu Reinigungsmitteln.



2010

Es gibt ab jetzt das EU-Bio-Siegel – ein grünes Blatt mit Sternchen.



Bio Markt

2020

Der BioMarkt Verbund wird von dennree gegründet. Gemeinsam mit den selbstständigen Händler*innen sollen Bio weiter voran gebracht und noch mehr Menschen von der ökologischen Idee überzeugt werden.

Bildnachweis: dennree



Karola Krug, Mitglied im BioMarkt Verbund, Inhaberin Knackfrisch und Denns BioMarkt in Chemnitz:

„Ich habe in den 90ern als Ich-AG angefangen. Dann habe ich immer mehr Mitarbeiter eingestellt. So sind wir langsam gewachsen. Inzwischen bieten alle konventionellen Lebensmittelhändler und Discounter Bio-Produkte an. Sie profitieren von der Vorarbeit, die wir geleistet haben. Es gibt also große Konkurrenz. Trotzdem kommen die Kunden gern zu uns, weil wir besseren Service bieten.“

UNSERE Barista-Serie, für besonders anspruchsvolle Kaffeefreunde.



- Handgepflückt. Handverlesen.
- 100% kontrollierter Bio-Anbau.
- 100% Fairtrade.
- Spezielle Mischungen in Barista-Qualität.
- Traditionelle Trommelröstung.



MOUNT HAGEN.
Kaffee für Fortgeschrittene.

BIO VON KLEIN AUF

Damit Kinder sich gut entwickeln, bemühen sich Eltern um gesundes Essen. Viele besuchen als Eltern das erste Mal einen BioMarkt. Wenn der Nachwuchs nicht so isst, wie man sich das vorstellt, hilft nur eine ordentliche Prise Gelassenheit.

Letzte Woche wurde die Rote Bete aus dem Ofen noch verschlungen. Heute werden die Puffer aus der roten Knolle mit angewidertem Gesichtsausdruck an den Tellerrand befördert. „Mag ich nicht“, nölt der Dreijährige missmutig und schmiert lustlos mit dem verbliebenen Kräuterquark auf dem Teller herum. Kommt dir irgendwie bekannt vor? Du befindest dich in bester Gesellschaft vieler anderer Eltern, denen wichtig ist, was ihre Kinder essen. Wie einem eben generell vieles wichtig wird, wenn man Kinder in die Welt setzt. Frisch gebackene Eltern fassen Vorsätze und schmieden Pläne und müssen immer wieder feststellen: Mit Kindern kommt immer alles anders, als man denkt. Das Zähneputzen, was gestern Abend noch kein Problem war, wird am nächsten Tag zum Kraftakt, dafür geht der Nachwuchs plötzlich von allein aufs Töpfchen. Manchmal

scheinen sich Kinder über Nacht zu verändern. Plötzlich überraschen sie mit neuen Fähigkeiten und Entwicklungssprüngen. Das stellt Väter und Mütter täglich vor Herausforderungen.

Unbelastete Lebensmittel für den Nachwuchs

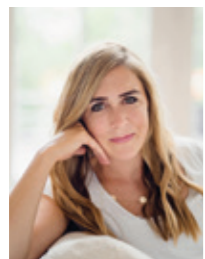
Ernährung ist nur einer von vielen Themenkomplexen, die Eltern bewegen, aber er ist ein bedeutender. So ist für viele Menschen die Geburt des ersten Kindes der Anlass, die Ernährung auf Bio umzustellen und möglicherweise erstmals einen Bio-Laden aufzusuchen. Sie setzen sich plötzlich stärker mit der Herkunft ihrer Lebensmittel auseinander und wollen unbelastete Nahrung auf den Tisch bringen.

Das ist auch einer der Gründe, warum der Anteil an bio-zertifizierten Babybreien auffallend hoch ist. Hier kommt man an der Schweizer Marke Holle kaum vorbei. „Wir sind die Türöffnerkategorie für Menschen, die anlässlich der Familiengründung auf Bio-Lebensmittel umsteigen“, berichtet Fabian Siebert, der sich bei Holle um den Vertrieb in Deutschland und Österreich kümmert. Schon seit 90 Jahren stellt das Unternehmen Milchnahrung und Breie her und zwar vorwiegend in Demeter-Qualität. Darunter auch Produkte auf Ziegenmilchbasis. „Für Kinder mit Unverträglichkeiten kann das eine gute Alternative zur Kuhmilch sein“, erklärt Siebert. Inzwischen

findet man bei Holle aber auch diverse Knabbereien, Gepufftes oder Quetschies. Die seien inzwischen zum Bestseller geworden. Ein Grundsatz ist aber geblieben: Bei Holle wird kein Produkt gesalzen oder mit zusätzlichem Zucker versehen. Den Geschmack liefern allein die Zutaten. „Holle hat zwei Kunden: Das ist zunächst das Elternteil, das ein Produkt von uns wählt. Dann das Kind, das das Produkt entweder mag oder nicht. Die Eltern greifen nur dann nochmal zu, wenn wir es schaffen, auch das Kind zu überzeugen.“

Kinder kritisieren ambitionierte Eltern schonungslos

Väter und Mütter wissen, wie schwer es sein kann, Kinder für gesundes Essen zu begeistern. Egal wie lange man in der Küche gestanden hat. Egal wie viele Influencer*innen die Quinoa-Möhren-Bratlinge über den grünen Klee gelobt haben – das alles ist kein Garant dafür, dass eine Mahlzeit auf Gegenliebe beim Nachwuchs stößt. Manchmal geht einfach nicht viel mehr als Nudeln mit Butter. Da heißt es, gelassen zu bleiben. Vor allem, wenn immer wieder auch



Die Kinderärztin Nikola Klün hat ein Buch über Kinderernährung geschrieben.

Bitte ohne Druck

Wie Kinder zu guten Essern werden

Sorgen sich Eltern oft um die Ernährung ihrer Kinder?

Ja, das beschäftigt viele. Vor allem im Kleinkindalter stoßen Eltern an ihre Grenzen. Sie wissen, was gesund wäre, aber die Kinder boykottieren dies. Doch die gute Nachricht ist: Der Einfluss der Eltern ist größer, als es scheint. Wenn sie sich gesund ernähren, ist die Chance groß, dass auch die Kinder ein gutes Essverhalten entwickeln.

Ist es denn normal, wenn mein Kind Gemüse verschmät?

Ja, Kinder durchlaufen immer wieder Phasen, in denen sie bestimmte Lebensmittel ablehnen. Die wenigsten Kleinkinder essen grünes Gemüse. Die Gründe dafür liegen in der Evolution. Etwas Grünes könnte potenziell giftig sein.

Trotzdem kann das für Eltern sehr frustrierend sein ...

Auf jeden Fall. Ich habe selbst Kinder und weiß, wie es ist, wenn sie ein aufwendig gekochtes Essen verschmähen. Es ist aber falsch, dem Kind vorzuschlagen, dass es eine Nachspeise bekommt, wenn es das Gemüse isst. Oder ihm ein iPad vorzuhalten, damit es den Salat aufisst. Durch Druck, Belohnung oder Ablenkung wird niemand eine positive Beziehung zu Gemüse entwickeln.

Was rätst du besorgten Eltern?

Gemüse und Obst sollten einfach immer Teil der Mahlzeiten sein. Ganz unkommentiert. Oft fangen die Kinder von allein an, sich davon zu nehmen. Kleinkinder nähern sich Nahrungsmitteln oft spielerisch. Sie sollten die Gelegenheit haben, mit Gemüse herumzuspielen. Man kann ihnen einen Dip bereitstellen, in den sie Sticks hineintunken können. Vielleicht malen sie mit dem Dip auf dem Teller. Dieses Rumprobieren ist wichtig. Wenn das Kind das Essen dann in den Mund steckt, ist es schon wieder einen Schritt weiter – selbst wenn der Bissen danach wieder ausgespuckt wird. Man kann auch Spiele machen wie: „Guck mal, meine Karotte knackt lauter als deine“.

Bei Erwachsenen heißt es oft, sie äßen zu oft zwischendurch.

Ist das bei Kindern auch ein Problem?

Neben den drei Hauptmahlzeiten sollte es zwei Nebenmahlzeiten geben. Denn vor allem für kleinere Kinder sind die Pausen zwischen der Nahrungsaufnahme sonst zu lang. Ich sehe es aber kritisch, immer und überall Snacks zu reichen. Häufig enthalten diese vor allem leere Kohlenhydrate. Vorzuziehen sind ballast- und proteinreiche Snacks, zum Beispiel Banane mit etwas Mandelmus bestrichen oder ein Vollkornbrot mit körnigem Frischkäse. Es ist sinnvoll, Struktur in die Mahlzeiten zu bringen. Denn der Blutzuckerspiegel und die Zähne profitieren von den Pausen zwischen den Mahlzeiten. Das ist bei Kindern genauso wie bei Erwachsenen.

ein Apfelschnitt, eine Gurkenscheibe oder eine Kirschtomate den Weg in den Mund findet.

Ein wirkliches Problem ist dagegen ein Zuviel an Zucker und Süßigkeiten. Das bestätigten im vergangenen Jahr Forschende des Max Rubner-Instituts (MRI). Sie werteten die Daten von 890 Kindern im Alter von eins bis fünf Jahren aus. Deren Eltern hatten über vier Tage protokolliert, was sie ihrem Nachwuchs an Getränken und Lebensmitteln verabreichten. Das Ergebnis: Der Verzehr ungesunder Lebensmittel überstieg die empfohlene tägliche Höchstmenge um mehr als das Doppelte. Die Kinder aßen zu viele Süßigkeiten und tranken zu viele Softdrinks. Diese sollten maximal zehn Prozent der täglichen Energiezufuhr ausmachen, lieferten aber laut den erhobenen Daten zwischen 25 und 36 Prozent der Energie. Es mangelte an der Eisen- und Kalziumzufuhr und es wurden zu wenig Milch und Milchprodukte verzehrt. Stattdessen bekamen die Kinder zu viel Fleisch, ein Übermaß an

DER APFEL FÄLLT ...

gesättigten Fettsäuren, Zucker und Proteinen. Die ungute Ausgangslage bleibt nicht ohne Folgen. „Die Ernährung in den ersten Lebensjahren bildet das Fundament für die kindliche Entwicklung und Gesundheit und ist prägend für spätere Essgewohnheiten“, sagt Prof. Dr. Regina Ensenaer, Leiterin des Instituts für Kinderernährung am MRI. Wissenschaftlich erwiesen ist auch, dass diejenigen, die im Kindesalter übergewichtig sind, es sehr häufig bis ins Jugend- und Erwachsenenalter bleiben.

Demeter-Knabbereien für Ausflüge oder längere Zugreisen

Die gute Nachricht ist aber: Eltern haben eine Vorbildfunktion. Essen sie selbst abwechslungsreich, steigen die

Chancen, dass auch ihr Nachwuchs sich später gut ernährt.

Der Geschäftsführer des Bio-Unternehmens Mogli, Emanuel Schmock, kann bestätigen, dass die Ernährung im Elternhaus prägend ist. Seine Eltern waren überzeugte Bio-Käufer, lange bevor es im Trend lag. Ihm war es früher peinlich, mit Öko-Fruchtschnitten in der Pause gesehen zu werden. Trotzdem blieb er dem Bio-Gedanken treu. „Ich wollte natürliche Snacks auf den Markt bringen, die Kinder begeistern. Dass die Zutaten Demeter-Qualität haben sollten, war für mich gesetzt“, erzählt Schmock. Er hatte beobachtet, dass Eltern von Babys noch aus einem vielseitigen Angebot an Lebensmitteln wählen konnten, dass es aber für Kleinkinder kaum Snacks in Bio-Qualität gab. So gründete er 2012 Mogli. Eines der ersten Produkte der Marke waren Pizzastangen, etwas, das man gut auf einen Ausflug und in den Zug mitnehmen kann. Gut nachgefragt werden auch die Kekse und Dinkelbällchen. „Wir setzen Salz und Süßungsmittel sparsam ein“, erklärt Schmock. Verwendet würden nur alternative Süßungsmittel wie Agavendicksaft, Honig oder auch mal Reissirup. „Die liefern im Gegensatz zu Zucker auch immer noch Geschmack – wie beispielsweise Honig in den Müsliriegeln“, erklärt er. Während ein Keks für Erwachsene bis zu 30 Prozent Zucker enthalte, blieben die Kekse von Mogli unter 20 Prozent Zucker. Verzichtet werde auch auf zu viel Gewürze, um die Gaumen der Kinder nicht zu überfordern.

Die Haut von Babys ist wenig widerstandsfähig

Apropos überfordern: Genau wie sich der Geschmack der Kinder weiterentwickelt, so wird auch die Haut der Kleinen erst mit den Jahren widerstandsfähiger. Babyhaut beispielsweise ist um ein Vielfaches dünner als die Haut von Erwachsenen. Sie erlangt ihre volle Funktionsfähigkeit erst im Jugendalter. Das liegt



Lesestoff

Nikola Klün, Kompass Kinderernährung. Gesund und gut versorgt in jeder Altersstufe
Südwest Verlag, 226 Seiten, 22 Euro

auch daran, dass die Talgdrüsen in der Haut von Babys und Kleinkindern kaum Lipide, also Fett, produzieren. Krankheitserreger können daher schneller eindringen.

Für Babys und Kleinkinder, die im Winter trockene Haut haben, empfehlen sich Cremes mit einem höheren Fett- und einem geringeren Wasseranteil. Pflegeprodukte auf Basis von Pflanzenölen sind vorteilhafter, da sie besser in tiefere Hautschichten eindringen. Produkte auf Erdölbasis legen sich dagegen wie ein dünner Film auf die Haut. Der Verzicht auf erdölbasierte Substanzen ist bei naturkosmetischen Produkten aber ohnehin der Standard.

Die Details zur Hautpflege beim Nachwuchs waren dir noch gar nicht bekannt? Das ist überhaupt nicht tragisch. Wenn man Kinder hat, lernt man einfach nie aus. ■ acm



DE-ÖKO-013

FRÜCHTIGE ERFRISCHUNG

Entdecke die **Holle Smoothie Drops fruits** – ein veganer Snack, der gefriergetrocknete Früchte mit cremiger Kokosmilch vereint. Der **Holle Fruit Mix** bietet die puren gefriergetrockneten Früchte – als Snack oder Topping für Brei oder Müsli. Wiederverschließbar.



NL-BIO-01

SNACKEN WIE DIE GROSSEN

Luftig-knusprig und leicht zu kauen: Die **Krümel Kids Pops Erdbeere-Banane** für Kinder ab dem 12. Lebensmonat enthält keine Körner und Schalen. Die Kombi aus süßer Banane und fruchtiger Erdbeere macht dieses Popcorn zu einem ganz besonderen Knabberspaß.



DE-ÖKO-037

KNUSPRIGES FÜR DEN LÖFFEL

Der **Alpenzweig Bio-Knusper von der Molkerei Berchtesgadener Land** ist ein fair gehandeltes Produkt. Zu cremigem Joghurt mit 3,9-prozentigem Fettanteil gesellt sich ein knuspriges Extra. Ein verführerischer Genuss für zwischendurch.



DE-ÖKO-013

KAKAO ZUM KNABBERN

Mit Dinkelmehl: Die leckeren **Kakao Kekse von MOGLI** sind mild mit Agave gesüßt. Genau richtig für kleine und große Entdecker*innen. Nur mit sieben Zutaten. Ohne Zusatz von Aromen und ohne Palmfett.



PFLANZENBASIIERT

Jetzt mit noch besserer Saugkraft und stärkeren Verschlüssen: Die **BioEmbrace von Naty** ist die Weiterentwicklung der preisgekrönten Original-Windel. Sie besteht zu 100 Prozent aus pflanzenbasierten Materialien auf der Haut, ist atmungsaktiv und superweich.



DER DRECK MUSS WEG

Für Kinder, die etwas erlebt haben: Das **Schaumbad Sanft zu dir von Drecksatz** sorgt dafür, dass kleine Abenteuer*innen wieder sauber werden. Außerdem entfaltet es einen frischen Duft nach Aprikose.

Bildnachweis: Hersteller

Bildnachweis: Hersteller



Nicht immer ist Elternsein leicht. Manche Probleme lösen sich aber wie von selbst. Wenn Kinder hungrig, dreckig oder müde sind, hilft das Sortiment im BioMarkt weiter.

WÄRMEND UND PFLEGEND

Aus kontrolliert biologischer Tierhaltung: Die **Fettwolle von Grünspecht** pflegt beanspruchte Brustwarzen sowie empfindliche Babypopos und Hautpartien. Der praktische Spender ermöglicht eine sparsame Entnahme und ist wiederverschließbar.



FÜR DIE ABENDROUTINE

Das Baden mit dem **Schlaf gut Bad von Weleda** hilft deinem Baby sich zu entspannen und besser zu schlafen. Im warmen Wasser entfaltet die Formel mit Lavendel und Neroli ihren angenehmen Duft.



FÜR KLEINE SENSIBELCHEN

Das Naturkosmetik-Unternehmen Lavera stellt auch Gutes für Kinder her: **Waschlotion & Shampoo** sowie die **Pflegecreme** sind sanft zur Haut, beruhigend und besonders verträglich. Sie versorgen Körper und Gesicht mit Feuchtigkeit.



SPASS IM WASSER

Der **Badevulkan der Besten Freunde** bringt Action in die Wanne. Einfach die Spitze des dreieckigen Beutels abschneiden und untertauchen. Dann tritt zauberhafter Glitzerschaum aus der Öffnung. Währenddessen pflegen feine Naturöle die zarte Kinderhaut.





ALLE PROFITIEREN VOM AUSTAUSCH___ Unter den rund 8.700 Bioland- Erzeugerbetrieben finden sich sehr viele kleinere und mittlere Betriebe, doch auch größere Höfe sind Teil der Wertegemeinschaft. Die strengen Bioland-Richtlinien gelten für alle Betriebe gleichermaßen. Die größeren Betriebe können nachhaltige Praktiken im größeren Maßstab umsetzen und sind daher ein wichtiger Faktor, um hochwertiges, heimisches Bio für die breite Masse verfügbar zu machen. Kleinere Betriebe können sich gut auf bestimmte Aspekte im Ökolandbau spezialisieren und sind damit ein wichtiger Treiber der Innovationskraft von Bioland. Alle Betriebsgrößen profitieren vom Austausch untereinander und treiben gemeinsam den Wandel zu einer nachhaltigeren Landwirtschaft voran.



VERBANDSVERBUNDEN

Bio-Verbände bündeln Kräfte, um die ökologische Wende voranzutreiben.

Hier reflektieren sie über die richtige Größe von Bio-Betrieben.



DER GESCHLOSSENE KREISLAUF IST ENTSCHEIDEND___ Für Demeter ist nicht die Größe eines Betriebs entscheidend, sondern ob er als lebendiger Hoforganismus funktioniert. Tierhaltung, Ackerbau und Futtererzeugung sollen in einem geschlossenen Kreislauf verbunden sein. Sowohl kleine als auch große Höfe können diesem Ideal gerecht werden – wenn sie biodynamisch und vielfältig wirtschaften, Verantwortung übernehmen und achtsam mit Natur, Tieren und Menschen umgehen.

Die Haltung verbindet

Der kleinste Naturland-Betrieb in Deutschland hat weniger als einen Hektar, der größte mehr als 2.000. Beide sind Mitglied im selben Verband. Wie geht das zusammen?

Neben den Richtlinien, die für alle gleich sind, liegt die Verbindung v. a. in der Haltung, aus der heraus Bio-Bäuerinnen und Bauern ihre Arbeit tun. Sie sehen den Boden als lebendigen Organismus und das Nutztier als Mitgeschöpf, nicht als bloße Produktionsfaktoren. Sie leben Verantwortung im sozialen Miteinander, wie auch im Engagement für die Bewahrung unserer Lebensgrundlagen. Aus dieser gemeinsamen Haltung heraus leisten alle Bio-Betriebe, kleine wie große, ihren individuellen Beitrag dazu, unsere Landwirtschaft und Ernährung immer nachhaltiger zu machen.



Bildnachweis: AdobeStock/ALIDA (o.)

ANNEMARIE BÖRLIND
NATURAL BEAUTY

INNOVATION
MIT EINER VEGANEN
RETINOL-ALTERNATIVE

**SHAKE TO
ACTIVATE**

ZELLERNEUERND.

BELEBEND.

STRAFFEND.

BERUHIGEND.

FEUCHTIGKEITSSPENDEND.

DIE 2-PHASEN BESTSELLER FÜR DEIN INDIVIDUELLES HAUTBEDÜRFNIS



Schau, das passt!

NATÜRLICHE QUALITÄT FÜR MENSCH UND TIER

Kuhgebundene Kälberaufzucht

Alle Kälber trinken die Milch vom Euter und werden im Herdenverbund groß.

Abfüllung direkt am Hof

Die hofeigene Molkerei garantiert Frische und spart Transportwege.

Das passt auch: Kühe mit Hörnern + Landwirtschaft im Kreislauf + Garantierter Weidegang + Aktiver Naturschutz



1

Ein Glas voll Dankbarkeit — Lege jeden Tag einen kleinen Zettel mit etwas Schönerem oder einem Wunsch hinein.

2

Ersatz für Frischhaltefolie — *Stelle ein Bienennwachtuch her. Das kannst du auch verschenken.*

3

Duftende Deko — Spicke eine Orange mit Nelken.

4

Vögel anlocken — Bastele einen Futterzapfen für Vögel. Dabei taucht man einen Tannenzapfen z. B. in Kokosfett und wälzt ihn dann in Vogelfutter. Dann hast du immer gefiederte Gäste auf dem Balkon.

5

Selbstgemachte Würze — Mit getrockneten Bio-Kräutern und Salz kannst du Kräutersalz herstellen. Auch ein super Mitbringsel.



Individuelle Karten — *Kartoffeldruck auf schönem Karton sieht toll aus.*



Deko aus der Natur — Sammle auf einem Spaziergang Nüsse, Zapfen, Zweige oder Moos, um die Wohnung zu schmücken.



Vollwertig naschen — Backe Kekse doch mal mit Vollkornmehl und Honig oder Datteln. Im Netz findest du sicher reichlich Rezepte — z. B. unter biomarkt.de/rezepte.

6

Ruhe am Abend — Verzichte mal auf Beleuchtung und Netflix. Einfach Kerzen an, Musik hören oder lesen.



Heißes an trüben Tagen — Mische einen Wintertee nach Gusto, z. B. mit getrockneten Äpfeln, Zimt, Orangenschalen und Kräutern.

11

Ein Licht leuchten lassen — Verschenke eine Kerze an einen lieben Menschen.



Gestalte Windlichter — Beklebe leere Marmeladengläser mit Transparentpapier und umwickele sie mit Zweigen und Garn.

Bildnachweis: AdobeStock / chekman



Extra für die Badewanne — Mache deinen eigenen Badezusatz aus Salz, Lavendel oder Rosmarin.

14

In sich gehen — *Halte in einem Brief an dich fest, was du dir für das neue Jahr wünschst.*

15

Verpacken ohne Müll — Stelle dein eigenes Geschenkpapier her. Mit Wasserfarben bemaltes Zeitungspapier sieht toll aus.

16

Gut-Fühl-Essen — Koche ein Rezept aus deiner Kindheit nach.

17

Für Lesefreund*innen — Bastele ein Lesezeichen als Geschenk.



Teilen ist am schönsten — *Organisiere einen Abend, an dem du mit deinem Freundeskreis Bücher, Kleidung oder Plätzchen tauschst.*

19

Spenden macht froh — Unterstütze ein Nachhaltigkeitsprojekt mit einer kleinen Spende.

20

Echte Winterküche — Wie wäre es, wenn es dieses Jahr ein überwiegend saisonales und regionales Weihnachtsmenü gäbe? Werde kreativ!

21

Gang ohne Handy — Mach dich auf in den abendlichen Wald und nimm mit allen Sinnen wahr.

22

Musik teilen — Mach einen anderen Menschen auf dein derzeitiges Lieblingslied aufmerksam.

23

Mit Wachs experimentieren — Schmelze Kerzenreste ein und gieß daraus eine neue Kerze. Vielleicht kannst du sie sogar selbst ziehen und mit einer kleinen Botschaft versehen.

24

Zeit statt Zeug — Verschenke handgeschriebene Gutscheine für gemeinsame Zeit oder Hilfe im Alltag.

24X

mit kleinen Schritten aufs Große zugehen.

Wir haben einen Adventskalender, der keine Schoki, dafür aber reichlich Ideen zum Innehalten bietet.

Ein Kessel Bunter

Koch mit uns!

Bio Markt

Wir kochen mit ausgewählten Produkten aus dem BioMarkt. Die Mischung der Rezepte ist bunt – aber eins gilt für alle: Sie sind verführerisch lecker und sie machen Produkte, die bisher vielleicht noch Geheimtipps waren, zu echten Stars!

Bildnachweis: Adobe Stock/Maria (u.l.)

wie eine Fernreise



Traditionell japanisch

Limas Linsenmiso ist eine fermentierte Paste aus braunen Linsen und Reis. Diese einzigartige Mischung ist frei von Soja, unpasteurisiert und wird in Japan nach traditionellen Herstellungsmethoden hergestellt.



JP-BIO-154

Kohlrabi-Mango-Miso-Salat

Für 2 Portionen | Zubereitungszeit: 15 Min.

ZUTATEN

1 frischer Kohlrabi ·
1 reife Mango · 1 knackiger roter Apfel · ca. 1 cm frischer Ingwer, gerieben · 2 EL Lima Mirin · 4 EL Lima Tamari (25 % weniger Salz) · 2 EL Lima Linsenmiso · 1 Handvoll junger Spinat · 2 EL Sesamkörner (geröstet)

SO GEHT'S

1 Gemüse und Obst vorbereiten: Kohlrabi, Mango und Apfel schälen (falls nötig) und in sehr feine Streifen schneiden. **2** Dressing anrühren: Den frisch geriebenen Ingwer in einer kleinen Schüssel mit Mirin, Tamari und Miso gründlich verrühren, bis ein samtiges Dressing entsteht. **3** Anrichten und pimpen: Den Kohlrabi-Mango-Apfel-Mix auf zwei Teller verteilen. Frischen Spinat locker darüber geben, mit dem Miso-Dressing beträufeln und zum Schluss mit geröstetem Sesam bestreuen.

Bulgur-Bratlinge

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 40 Min.

ZUTATEN

100 g ErdmannHAUSER Bulgur aus Buchweizen · 1 Zwiebel · 1 kleine Knoblauchzehe · 2 EL Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, etc.) · 1 TL ErdmannHAUSER Lichtwurzelsalz mit Kräutern & Blüten · 80 g Speisestärke · 1 Ei · 2 EL Senf · 1 EL Quark

SO GEHT'S

- 1 Bulgur nach Packungsanleitung zubereiten und abkühlen lassen. Knoblauch und Zwiebel in feine Würfel schneiden. Kräuter hacken.
- 2 Alle Zutaten vermengen und aus der Masse kleine Bratlinge formen.
- 3 Diese mit Öl in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten.
- 4 Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Ober-/Unterhitze für ca. 10–12 Minuten fertig backen.

Variante: Die Bratlinge können auch mit ErdmannHAUSER Bulgur aus Dinkel oder Bulgur aus Hartweizen zubereitet werden.



DE-ÖKO-001

Klassiker neu interpretiert

Bei ErdmannHAUSER wird der Bulgur nicht nur aus Hartweizen, sondern auch aus Dinkel, Gerste, Buchweizen und Hafer hergestellt. Der Bulgur ist in wenigen Minuten zubereitet und kann sowohl süß als auch herzhaft verwendet werden. Ob als Beilage, als Grundlage für Aufläufe oder Bratlinge, ob als Müsli oder Salat – Bulgur ist sowohl süß als auch herzhaft ein Gaumenschmaus.

einfach
richtig
gut



zum
Dahin-
schmelzen



IT-BIO-007

Perfekte Kombi

Der Reis-Haselnuss Drink ist eine erfrischende Kombination aus leicht süßem Reis und knackigen gerösteten Haselnüssen. Er ist pur, im Kaffee und im Eis ein echter Geheimtipp.

Veganes Schoko-Eis

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 30 Min. | Wartezeit ca. 8–12 Std.

ZUTATEN

230 g verzehrfertige Kichererbsen (Glas oder Dose) · 200 g weißes Mandelmus oder Haselnussmus · 3 EL Kakao · 400 ml ALLOS Reis-Haselnuss Drink · 1 Msp. Vanille · Zur Deko: 4–5 gefriergetrocknete Himbeeren · 1 gute Handvoll Datteln · 2 TL Dattelsirup · 2 TL weißes Mandelmus

SO GEHT'S

1 Kichererbsen, Nussmus, Kakao, Reis-Haselnuss Drink und Vanille in einem Mixer cremig pürieren. 2 Eine leere Pflanzendrink-Packung aufschneiden, sodass eine Art Kastenform entsteht. Alternativ eine Kastenkuchenform verwenden und mit Backpapier auskleiden. 3 Die Masse in die Packung füllen und über Nacht gefrieren lassen. 4 Vor dem Verzehr die Packung aufreißen und das Eis wie einen Kuchen stürzen. Das Eis ggf. etwas antauen lassen und in Stücke schneiden. In Eisgläsern servieren und nach Belieben dekorieren.

Tipp: Da das Eis wenig Zucker, Fett und keine Zusatzstoffe enthält, friert es fester und braucht etwas länger zum Antauen – wird dann aber wunderbar cremig und lecker!

Thumbprint Cookies mit heller Nougat Creme

Für 20 Stück | Zubereitungszeit: 15 Min. | Wartezeit ca. 30 Min. | Backzeit ca. 10–12 Min.

ZUTATEN

Für den Teig: 185 g Mehl · 15 g Rapunzel Kakao · 120 g kalte Butter, gewürfelt · 70 g Rapunzel Cristallino Rohrzucker · 30 ml Pflanzenmilch · 1 Msp. Rapunzel Vanillepulver Bourbon · 1 Prise Rapunzel Salz (helle Variante: 200 g Mehl, kein Kakao)
Für das Topping: 50 g Rapunzel Helle Nougat Creme · 1 Handvoll Rapunzel Haselnüsse, gehackt

SO GEHT'S

1 Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten, homogenen Teig verkneten. Aus dem Teig mit den Händen etwa walnussgroße Kugeln formen – es sollten ca. 20 Stück entstehen.
2 Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit dem Daumen eine Mulde in die Mitte drücken. **3** Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 10–12 Minuten backen. Anschließend 30 Minuten auskühlen lassen. **4** Zum Schluss die Mulden mit der hellen Nougat Creme füllen – z. B. mit einem kleinen Löffel oder einer Spritztüle. Nach Wunsch mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

NEU



Aromatische Offenbarung

Die Helle Nougat Creme ist eine zartschmelzende, helle Creme aus 40 Prozent frisch gerösteten, aromatischen Haselnüssen und Vollmilch, fein abgerundet mit echter Bourbon Vanille. Der Genuss von hellem Nougat, ohne Kakao. Ideal zu verwenden als Brotaufstrich, zum Verfeinern von Süßspeisen und Gebäck.

eine helle
Freude



NEU

SONNENTOR®

Natürlich BITTER

Schon Paracelsus und Hildegard von Bingen empfahlen Bitterstoffe für einen **ausgewogenen Speiseplan**. Mit unseren **natürlich-bitteren Kräutermischungen als Pulver, Tee oder Spray**, integrierst du Bitterstoffe ganz nebenbei einfach und köstlich in deine Ernährung.

www.sonnentor.com/natuerlich-bitter

Schutz los aus gesetzt



Neue Gentechnik verändert die kleinsten Bausteine des Lebens mit unabsehbaren Folgen. Da hilft kein Gatter. Daher darf die EU die Regulierung für gentechnisch veränderte Pflanzen nicht aufweichen.

--- Ein Gastbeitrag von Eva Gelinsky ---

Bildnachweis: AdobeStock/Artem

Der Deregulierungsvorschlag der EU-Kommission sieht vor, dass Pflanzen, die mit neuen gentechnischen Methoden gezüchtet wurden, zukünftig ohne Risikoprüfung und Kennzeichnung auf den Markt gelangen dürfen. Zu den neuen Methoden zählen verschiedene „Genome Editing“-Verfahren. Eine zentrale Rolle spielt dabei das 2012 entdeckte CRISPR/Cas. Dieses wird im Labor angewendet, um möglichst zielgerichtete Veränderungen am Erbgut eines Organismus vorzunehmen. Die gentechnische Methode wird vor allem in der Pflanzen- und Tierzucht, der medizinischen Forschung und der Grundlagenforschung eingesetzt.

Es hat sich jedoch gezeigt, dass das Verfahren bei Weitem nicht so präzise ist, wie der öffentliche Hype suggeriert. Die „Gen-Schere“ wird zum Beispiel auch jenseits der Zielsequenz aktiv. Auch bedeutet „präzise“ nicht, dass ein Eingriff automatisch sicher ist. Erst 2023 ist eine Studie erschienen, in der chromothripsisartige Effekte bei Tomaten nachgewiesen wurden. Ihr Erbgut war mit CRISPR/Cas verändert worden. Mit Chromothripsis wird ein Phänomen bezeichnet, bei dem sich in einem „katastrophischen“ Ereignis oft Hunderte genetische Veränderungen auf einmal ereignen. Dabei können Abschnitte des Erbguts vertauscht, verdreht, neu kombiniert werden, oder auch ganz verloren gehen.

FEHLER BEI DER REPARATUR KÖNNEN UNERWARTETE EFFEKTE AUSLÖSEN

Bei CRISPR/Cas kommen ein Enzym (auch Nuklease genannt, zum Beispiel Cas9) und eine „Guide-RNA“ zum Einsatz. Mit ihrer Hilfe kann jener Abschnitt auf der DNA angesteuert werden, der verändert werden soll. Zunächst wird das System meist mit älteren gentechnischen Verfahren wie dem sogenannten Partikelbeschuss in die Zelle eingebracht. Sobald die Guide-RNA „angedockt“ hat, spaltet das Cas-Enzym den DNA-Doppelstrang auf. Die Zelle aktiviert daraufhin Reparatursysteme. Ziel des Eingriffs sind Fehler bei der Reparatur, die zu einer Mutation führen. Auf diese Weise können Basenpaare ausgetauscht, hinzugefügt oder entfernt werden. Gene können stillgelegt oder in ihrer Wirkungsweise verändert werden. Hierbei entstehen nun einerseits die gewünschten Veränderungen, andererseits sind sogenannte On- oder Off-target-Effekte möglich. On-target-Effekt bedeutet, dass unerwünschte Veränderungen an der Zielsequenz entstehen, Off-tar-

get meint, dass Veränderungen an anderen Stellen im Genom auftreten, an denen eigentlich nichts verändert werden sollte. Möglich sind zudem komplexere Veränderungen an mehreren Stellen im Erbgut, wenn das Verfahren mehrfach hintereinander angewendet wird wie beim „Multiplexing“.

Mit gentechnischen Methoden wie CRISPR/Cas lassen sich die Genome von Organismen also in einem völlig neuen Ausmaß umgestalten, unabhängig davon, ob „fremde“ Gene eingebracht wurden oder nicht. Die Verfahren werden darüber hinaus beständig weiterentwickelt, inzwischen kommt auch die Künstliche Intelligenz (KI) zum Einsatz. Mit ihr lassen sich beispielsweise neuartige Proteine „designen“. Diese könnten allergische Reaktionen auslösen. Bei Lein-dotter wird, um die Ölqualität zu verändern, in den pflanzlichen Stoffwechsel eingegriffen. Dies kann auch die Pollenqualität verändern und damit Auswirkungen auf Bestäuber haben.

Das plant die EU Stand zu Redaktionsschluss

Gültige Rechtslage Die Gentechnik-Regeln stellen sicher, dass alle gentechnisch veränderten Organismen (GVO) auf Risiken geprüft, gekennzeichnet und rückverfolgbar sind. So können Verbraucher*innen, Landwirt*innen und Züchter*innen bisher selbst entscheiden, was sie essen und anbauen wollen.

Die Debatte in der EU 2023 brachte die EU-Kommission einen Vorschlag zur Deregulierung von neuer Gentechnik ein. Pflanzen, die mit Methoden wie CRISPR/Cas gezüchtet wurden, sogenannte NGT-Pflanzen, sollen demnach künftig größtenteils ohne verpflichtende Risikoprüfung und durchgehende Kennzeichnung vermarktet werden dürfen. Seitdem streiten EU-Kommission, -Rat und -Parlament in einem Trilogverfahren über die Umsetzung. Während das EU-Parlament im Frühjahr 2024 für eine Kennzeichnung von NGT-Pflanzen votiert hatte, lehnen Rat und Kommission dies ab. Sie wollen nur das Saatgut der neuen Gentechnikpflanzen kennzeichnen.

Die deutsche Position In einer aktuellen Umfrage, die das Meinungsforschungsinstitut Civey 2025 unter 5.000 Bundesbürger*innen vorgenommen hat, sprachen sich 79 Prozent dafür aus, dass die Kennzeichnung beibehalten wird. Der Bundeslandwirtschaftsminister Alois Rainer bezieht zur NGT-Kennzeichnung jedoch keine klare Position.

Perspektive Die dänische Ratspräsidentschaft will die offenen Streitpunkte bis Jahresende beilegen.

„Die geplante Deregulierung eines Großteils mittels neuer Gentechnik entwickelter Pflanzen ist wissenschaftlich nicht zu rechtfertigen.“

___Eva Gelinsky___

Welche Risiken sich ergeben können, müsste im Einzelfall geprüft werden. Die geplante Deregulierung eines Großteils mittels neuer Gentechnik entwickelter (Kultur- und Wild-)Pflanzen ist daher wissenschaftlich nicht zu rechtfertigen. Ihr Risikopotenzial macht eine fallspezifische Beurteilung unabdingbar.

MEHR VIelfALT AUF DEM ACKER IST VIELVERSPECHENDER ALS GENTECHNIK

Obwohl es inzwischen Studien gibt, die auf Risiken bei der Anwendung dieser Methode hinweisen, findet keine systematische und vor allem unabhängige Risikoforschung statt. Auch deshalb sollten die Verfahren und die daraus resultierenden Pflanzen weiterhin als Gentechnik reguliert werden. Aktuellen Recherchen zufolge befinden sich erst drei Pflanzen im Anbau, die durch neue Gentechnik verändert wurden: In Japan ist eine vermeintlich blutdrucksenkende Tomate erhältlich. In den USA werden zwei herbizidresistente und insektengiftige Maissorten angebaut. Die neue Gentechnik wird als einfache, technische Lösung präsentiert: Das oft biodiversitätsschädliche Wirtschaften soll weitergehen können, man tauscht einfach die Pflanzen auf dem Acker aus. Dabei wäre mehr Vielfalt auf allen Ebenen des landwirtschaftlichen Systems wichtig, um dieses bei Extremwetterlagen zu stabilisieren. Auch wenn es anders suggeriert wird: Komplexe Eigenschaften wie Trockentoleranz sind mittels neuer Gentechnik nicht einfach herstellbar. Durch die Erderhitzung werden Extremwetterlagen wie Dürre oder Starkregen immer häufiger. Um den Anbau unter zunehmend volatilen Verhältnissen einigermaßen zu stabilisieren, helfen keine neuen „Superpflanzen“, die es vermutlich nie geben wird, sondern nur systemische Ansätze. So kann zum Beispiel ein humoser, belebter Boden, der immer von Pflanzen

bedeckt ist, Starkregen besser aufnehmen. Ein solcher Boden ist auch toleranter gegenüber Dürre.

BIO VERZICHTET AUS GUTEM GRUND AUF GENTECHNISCH VERÄNDERTE PFLANZEN

Auch das Versprechen, dass sich der Pestizideinsatz durch gentechnisch veränderte Pflanzen reduzieren lässt, wird sich nicht erfüllen. Viele globale Anbausysteme, zum Beispiel in den USA, werden von herbizidresistenten Pflanzen der ersten Gentechnik-Generation dominiert. Daran wird sich in absehbarer Zeit nichts ändern, wenn politisch nicht radikal eingegriffen wird. Um die weitere Nachfrage nach Pflanzen zu bedienen, die in diese Anbausysteme passen, nutzen Unternehmen auch neue Gentechnik, um herbizidresistente Pflanzen zu entwickeln. Dabei wissen wir: Je mehr und je länger bestimmte Herbizide eingesetzt werden, desto rascher entwickeln sich Resistenzen. Die Folge: Landwirt*innen müssen mehr statt weniger spritzen.

Der Einsatz von Gentechnik ist im Bio-Bereich aus guten Gründen verboten. Sollte die weitreichende Deregulierung wie von der EU-Kommission geplant beschlossen werden, steht die gesamte Bio-Wertschöpfungskette vor gewaltigen Herausforderungen. Vom Saatgut bis zum Endprodukt muss sichergestellt werden, dass keine neue Gentechnik zum Einsatz kam. Die Politik kommt dem Bio-Bereich – und der gesamten gentechnikfreien Land- und Lebensmittelwirtschaft – hierbei in keinsten Weise entgegen. Noch ist unklar, ob es überhaupt über das Saatgut hinaus eine

Die Deregulierung von
Gentechnik bedroht die Vielfalt
unserer Kulturpflanzen.



Bildnachweis: AdobeStock/Sara Y Studio

Unsere Kund*innen sind zu Recht skeptisch, was den Nutzen von gentechnisch veränderten Organismen angeht. Daher wollen wir ihnen auch in Zukunft ökologische Produkte anbieten, die frei von Gentechnik sind.

Statement des BioMarkt Verbunds



Ihr wollt mehr erfahren? Dann hört in die Folge Nr. 64 des Podcasts „Irgendwas mit Bio“ rein. Der Titel der Folge ist: „Was haben Patente mit Bio zu tun?“

Kennzeichnung geben wird. Wichtige Koexistenzmaßnahmen wie ein nationales Opt-out, ein Standortregister oder Abstandsregeln sind bislang überhaupt nicht vorgesehen.

Um ein Mindestmaß an Transparenz zu ermöglichen, müssen die Pflanzen, die durch neue gentechnische Methoden gezüchtet wurden, gekennzeichnet werden. Behörden sollten die neuen Pflanzen auf ihre Risiken untersuchen. Züchter*innen, Vermehrer*innen, Landwirt*innen, Verarbeiter*innen und Verbraucher*innen müssen wissen, wo Gentechnik drin ist. Nur auf diese Weise haben sie theoretisch die Wahlfreiheit, um auf diese Pflanzen und Produkte zu verzichten.

WELCHE FOLGEN HÄTTE DIE DEREGULIERUNG FÜR DIE VERBRAUCHER*INNEN?

Müssten mittels neuer Gentechnik hergestellte Produkte in Zukunft nicht mehr gekennzeichnet werden, wüssten Verbraucher*innen nicht mehr, wie sie Gentechnik auf ihrem Teller sicher vermeiden können. Eine Kennzeichnung der gesamten Wertschöpfungskette wäre daher wichtig. Noch wichtiger aber wäre es, dass die neue Gentechnik als das reguliert bleibt, was sie ist: als Gentechnik. ■

Die Autorin



Dr. Eva Gelinsky ist politische Co-Koordinatorin der Interessengemeinschaft gentechnikfreie Saatgutarbeit. Sie studierte Geografie, Bioklimatologie und Botanik und erwarb ihren Dokortitel in Agrarwissenschaften. Neben ihrer Tätigkeit bei der IG Saatgut ist sie in der Schweiz als freischaffende Wissenschaftlerin tätig.

Patente

Eine Gefahr für Öko-Züchter*innen und -Landwirt*innen

Mit der drohenden Deregulierung der neuen Gentechnik wird die Zahl der Patente auf Pflanzen und Saatgut rasant zunehmen. ____ Patente auf Pflanzen machen Gemeingut, zum Beispiel in der Natur vorkommende Eigenschaften wie Resistenzen gegen ein Virus oder bestimmte Inhaltsstoffe von Pflanzen, zum Privateigentum einer Firma. So sind Patente ein wichtiges Instrument, mit dem die großen Konzerne ihre Macht auf Kosten von kleineren Züchtungsbetrieben und Landwirt*innen ausweiten. Schon jetzt beherrschen vier Saatgutkonzerne mehr als die Hälfte des weltweiten Saatgutmarktes.

Grundsätzlich ist die Patentierung von Ergebnissen aus klassischen Züchtungsverfahren verboten – auch wenn Konzerne immer wieder Schlupflöcher nutzen, um diese Beschränkungen zu umgehen. Neue gentechnologische Verfahren werden im Patentrecht als technische Innovation eingestuft, die patentiert werden darf. Wenn die Deregulierung von neuer Gentechnik beschlossen wird, könnte das zu einer Flut von Patentanträgen auf gentechnisch veränderte Pflanzen, gentechnische Verfahren und sogar Eigenschaften von Pflanzen führen. Die Nutzung des genetischen Materials ist dann nur noch durch teure Lizenzen möglich, was für viele kleinere und mittelständische Öko-Züchtungsunternehmen nicht finanzierbar ist. Züchter*innen und Züchter wären außerdem extremer Rechtsunsicherheit ausgesetzt. Entwickeln sie eine Pflanze mit einer Eigenschaft, die schon patentiert ist, müssen sie im Überprüfungsfall beweisen, dass sie kein Patent verletzt haben.

All diese Entwicklungen würden eine weitere Verarmung der Kulturpflanzenvielfalt und eine gesteigerte Abhängigkeit der Landwirtschaft von den großen Agrarkonzernen nach sich ziehen. Gerade vor dem Hintergrund der Klimakrise und des Artensterbens ist Vielfalt jedoch zentral für die Ernährungssicherheit.

Bildnachweis: Privat

RAPUNZEL

Eine bessere Welt ist kein Märchen

sondern eine Welt, in der deine Tasse Kaffee auch den Kaffee-Bauern einen guten Morgen beschert.

Scannen & mehr erfahren

Wir machen Bio aus Liebe seit 1974.

Weitere Informationen zum BioMarkt Verbund findest du auf: www.biomarkt.de/ueber-uns

Frisch vom Feld

Auf dem Organic Future Camp entwickelten junge Leute große Zukunftsvisionen für Ernährung, Klimaschutz und Landwirtschaft. Live-Eindrücke gibt es im BioMarkt Podcast.

Eineinhalb Tage durchdiskutieren, debattieren und recherchieren – das war das diesjährige Organic Future Camp. Zahlreiche 16- bis 32-jährige aus dem Umweltschutz und der Bio-Branche kamen auf dem Wassergut Canitz bei Leipzig zusammen und formulierten zum Abschluss 16 Forderungen für eine lebenswerte Zukunft. Diese überreichten sie ans Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH). Franzi vom BioMarkt Podcast „Irgendwas mit Bio“ hat das Camp nicht nur als Teilnehmerin, sondern auch mit Mikrofon und Aufnahmegerät begleitet. Im Podcast spricht sie mit Teilnehmenden und erklärt, warum das Treffen so relevant ist. Hört einfach mal rein!



irgend
WAS mit
Bio



Unser Podcast Host Franzi bringt die Ergebnisse von 1,5 Tagen auf den Punkt.

Der BioMarkt Podcast



Mit dem QR-Code gelangst du direkt zum Podcast „Irgendwas mit Bio“ auf Spotify. Oder entdecke ihn auch auf vielen anderen Streamingplattformen.



Auf Reportage ___ Franzis Nacht im Zelt war zwar nicht so erholsam, dafür hat sie spannende Eindrücke gesammelt und verrät in der Podcast-Folge 59, was die zentralen Forderungen des Organic Future Camps sind. In etwas mehr als einer Viertelstunde erfährst du alles Relevante über das Event.

Coming soon

- Folge 67 **Gibt es Bio-Damwild?** 22.10.25 +++ Folge 68 **Was ist eigentlich mit Salz los?** 6.11.25 +++
- +++ Folge 69 **Was ist Ernährungsstress?** 19.11.25 +++ Folge 70 **Bauernhofromantik?** 3.12.25 +++ Folge 71 **Der glüht anders – Bio-Glühwein** 17.12.25 +++ Folge 72 **Warum tragen Rinder Hörner?** 31.12.25 +++

(Änderungen vorbehalten)

demeter

BALDINI
BY TAOASIS

Naturkosmetik von Baldini
Demeter-zertifiziert und frei von künstlichen Zusatzstoffen

natracare
Vertraute Qualität seit 1989.

Tag für Tag ist unsere Haut Chemikalien und Umweltverschmutzung ausgesetzt. **DESHALB SETZT NATRACARE AUF ZERTIFIZIERTE BIO-BAUMWOLLE UND PFLANZLICHE MATERIALIEN – ohne ölbasiertes Plastik, Parfüm oder bedenkliche Chemikalien.**

Sanft zu empfindlicher Haut und umweltschonend.

Scanne den Code und finde heraus, warum es auf die Inhaltsstoffe ankommt.

MADE SAFE
www.madesafe.org

Vegetarian Society **vegan** APPROVED

1% FOR THE PLANET

Certified **B** Corporation

MEHR FÜR DICH

Service für KREO-Leser*innen. Hier findest du ihn!



Jetzt bestellen und 5 € sparen!

Die BioMarket Shopper Bag

Nachhaltig, stylisch und stabil Die Riesenposter unseres Jubiläums „50 Jahre – Gemeinsam für eine bessere Welt“ sind als Shopper Bags wiedergeboren worden. Die 15 Plakate mit coolen Sprüchen waren 2024 in neun deutschen Städten zu sehen, um unseren Geburtstag zu feiern. Für die Taschen wurden über 1.100 Quadratmeter Postermaterial zugeschnitten, gereinigt, Tragegurte angebracht und abschließend die Einzelteile zu stabilen und einzigartigen Shopper Bags vernäht. Wer sie im Online-Shop bestellt, erhält einen BioMarket Gutschein in Höhe von 5 Euro und unterstützt zeitgleich unsere Ökozüchtungs-Projekte. Jetzt bestellen (so lange der Vorrat reicht): biomarkt-gutschein.de

KENNST DU SCHON

... **die Veggie-Tüten** von Too Good To Go? In der Too Good To Go App kannst du jetzt eine rein vegetarische Variante der Überraschungstüte wählen. Ob Brot vom Vortag, abwechslungsreiches Obst und Gemüse oder Ersatzprodukte – es ist drin, was gerade verfügbar ist. Ob die Tüten erhältlich sind, hängt vom jeweiligen Tag und Markt ab. toogoodtogo.com



KREOmi für die Schule

Ein Thema der KREO oder KREOmi passt genau zum Lehrplan? Du willst in deinem Unterricht Inhalte rund um ökologische Landwirtschaft und Ernährung vermitteln und eine Ausgabe behandelt diese Inhalte? Lehrende haben die Möglichkeit, **Klassensätze unserer Magazine zu ordern.** **Schreibe dafür eine Mail an: redaktion@kreo-magazin.de**



In der KREOmi, dem BioMarkt Kindermagazin, gibt der Schauspieler des neuen Meister Eder ein Interview. Hier findest du auch ein exklusives Pumuckl-Gewinnspiel.

Pumuckl kommt ins Kino ... und in deinen BioMarkt!

Hurra, hurra! Ab dem 30. Oktober läuft der neue Pumuckl-Film „Pumuckl und das große Missverständnis“ in den Kinos! Aber nicht nur das – der kleine Kobold kommt auch in den BioMarkt. Wir hoffen, er treibt zwischen den Regalen nicht allzu viel Unfug. Was schon jetzt sicher ist: Er hat sich auf einige dennree Produkte geschlichen – natürlich die, die er besonders mag: Honig, Waffeln, Nürnberger Rostbratwürstchen, Knuspernuggets, Himbeer-Granatapfel Joghurt und Studentenfutter. Entdecke sie jetzt alle exklusiv in deinem Denns BioMarkt. In unserem Handzettel, im „mein Denns Newsletter“ oder auf unserem Instagram-Kanal findest du außerdem tolle Gewinnspiele. Viel Spaß beim Mitmachen!

Die BioMarkt Welt auf Social Media

Wir halten euch täglich über uns und unsere Aktionen auf dem Laufenden. Du findest uns auf allen gängigen Kanälen von TikTok bis Spotify. Schau vorbei, informiere dich und diskutiere mit. biomarkt.de



Bildnachweis: ©2025 NEUESUPER GMBH/RTL TELEVISION GMBH/CONSTANTIN FILM PRODUKTION GMBH

Herausgeber: dennree GmbH, Hofer Straße 11, 95183 Töpen
V.i.S.d.P.: Franziska Naderer

Redaktion dennree:
Unternehmenskommunikation dennree:
Franziska Naderer (frn) (V.i.S.d.P.), Thea-Helene Gieroska,
Svenja Hörath, Lena Rank, Christine Schleicher

Kontakt zur Redaktion: redaktion@kreo-magazin.de

Realisation: livewelt GmbH & Co. KG,
Berliner Straße 133, 33330 Gütersloh
Projektleitung: Martina Gatzka
Art Direktion: Anja Ternes
Grafik: Cordula Herweg, Lyuba Lyubenova, Andrea Stitz
Chefredaktion: Martina Gatzka
Redaktion: Martina Gatzka (mga),
Ann-Christin Meermeier (acm)

Lektorat: NEWSPEAK-Sprachlösungen GmbH & Co. KG
Druck: mgo360 GmbH & Co. KG,
E.-C.-Baumann-Straße 5, 95326 Kulmbach
Druckauflage: 150.000 Exemplare

Bildnachweis: Umschlag, S. 2-3: AdobeStock/Engel73

Redaktionsschluss: 8. September 2025
Erscheinungsweise: KREO erscheint quartalsweise.

Leser*innenstimmen geben nicht die Meinung von
Denns/BioMarkt bzw. der Redaktion wieder.
In Interviews und direkter Rede verwenden wir keine
Gendersternchen. Es sei denn, unsere Interviewpartner*innen
möchten dies explizit.
Die Kontrollstellen-Nummer der für die dennree GmbH
zuständigen Kontrollstelle ist DE-ÖKO-001.



www.blauer-engel.de/uz195
Dieses Druckerzeugnis ist mit
dem Blauen Engel zertifiziert!



Das eingesetzte Papier besteht aus 100 % Recyclingmaterial
und trägt somit das Logo „FSC-Recycled“. Das FSC®-Kennzei-
chen auf diesem Produkt sichert einen verantwortungsvollen
Umgang mit den weltweiten Wäldern. Außerdem ist das Papier
mit dem Blauen Engel zertifiziert.

Wie geht's weiter?

KREO setzt sich alle drei Monate mit
einem Thema auseinander. Sie gräbt
tief und zeigt Perspektiven auf.
Für dich. Vom BioMarkt.

**über
unseren
Hunger
nach
Rohstoffen**

ab
15.01.26
in deinem
BioMarkt

Bildnachweis: AdobeStock/familie-eisenlohrde

Sonett – so gut.

Flüssigwaschmittel mit hoher
Waschkraft und dem zarten Duft
von ätherischem Lavendelöl



- Mit Bio-Pflanzenölseife ohne Enzyme und ohne Gentechnik
- Für bunte und weiße Wäsche
- Im Sonett Baukastensystem mit Enthärter und Bleichkomplex ökologisch waschen
- 100 % biologisch abbaubar

Sonett Produkte reinigen und pflegen ökologisch,
nachhaltig und natürlich. Sie sind frei von Erdöl-Tensiden,
Enzymen und Bleichaktivatoren und enthalten keine
synthetischen Duft-, Farb- und Konservierungsstoffe.
Alle Öle stammen aus kontrolliert biologischem oder
biologisch-dynamischem Anbau. Sonett Produkte werden
ohne Gentechnik, Mikroplastik oder Nanotechnologie
hergestellt und sind zu 100 % biologisch abbaubar.

Mittel für Waschen und Reinigen,
die das Wasser achten als Träger alles
Lebendigen

Sonett – so gut. | www.sonett.eu



reddot design
award winner &
iF communication
design award
winner



Sonett ist Sieger des
Deutschen Nachhaltig-
keitspreises 2022 im
„Transformationsfeld
Gesellschaft“ und 2024
in der Branche „Wasch-
und Reinigungsmittel“



**Wir sind groß und denken groß.
Das zeichnet uns aus – vom
Handel bis zur Idee eines
starken BioMarkt Verbundes.
Denn wir wollen gemeinsam
Bio noch größer machen.**



Entdecke noch mehr! www.biomarkt.de



Kennst du auch die KREOMi?
Unser Themen-Magazin für Kinder.
Kostenlos in deinem BioMarkt!