

## **Situation des Ökolandbaus und des Biomarktes in Deutschland**

Stellungnahme von Dr. Ursula Loggen (Abteilungsleiterin Produkttests III)  
im Rahmen der öffentlichen Sitzung des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz des Deutschen Bundestages am 12. Dezember 2007

Die STIFTUNG WARENTEST unternimmt bei ihrer Testarbeit keine systematische oder separate Untersuchung von Lebensmitteln aus dem ökologischen Landbau. Bio-Lebensmittel werden jedoch häufig in die Untersuchungsvorhaben neben konventionellen Produkten einbezogen. Von 78 Lebensmitteluntersuchungen aus dem Zeitraum Januar 2002 bis August 2007 waren Biolebensmittel in 54 Untersuchungen vertreten und hatten einen prozentualen Anteil von 13 Prozent; in den Tests waren sie damit stärker repräsentiert als in der realen Marktsituation.

In unserer Testveröffentlichung im Oktober dieses Jahres haben wir eine retrospektive Vergleichs-Bilanz der Ergebnisse der untersuchten Bio- und konventionellen Lebensmittel aus diesen 54 Untersuchungen gezogen.

Die Ergebnisse lassen sich wie folgt zusammenfassen:

Bei konventionell und biologisch produzierten Lebensmitteln wurden test-Qualitätsurteile zwischen „sehr gut“ und „mangelhaft“ vergeben mit jeweils im Wesentlichen ähnlich verteilten Notenhäufigkeiten. Weniger als jedes zweite Lebensmittel beider Gruppen wurde mit insgesamt „gut“, knapp dreißig Prozent mit „ausreichend“ oder „mangelhaft“ bewertet.

Innerhalb der untersuchten Biolebensmittel schnitten dabei die Produkte traditioneller Anbauverbände nicht besser ab als die von Discountern und Handelsketten.

### **Schwachstellen**

Auffällig bei einigen Bioprodukten war die vergleichsweise schlechte mikrobiologische Qualität, die in den Untersuchungen der STIFTUNG WARENTEST in der Regel am Mindesthaltbarkeitsdatum oder am Verbrauchsdatum analysiert wird. Je nach Keimart sind - insbesondere bei Risikogruppen - neben gesundheitlichen auch negative geschmackliche Auswirkungen die Folge. Bei einem weitgehenden Verzicht auf Konservierungstoffe sind Biolebensmittel anfälliger. Die Haltbarkeitsfristen sind vor diesem Hintergrund zu reflektieren und entsprechend zu verkürzen.

Als Beispiele sind die Untersuchungen von geräucherten Forellenfilets (test 01/04), Mozzarella (test 09/05) und Hackfleisch (test 09/04) zu nennen.

Verarbeitete Biolebensmittel schnitten im Vergleich insbesondere sensorisch schlecht ab. Ein Grund dafür kann in der durch die für Bioprodukte auferlegte Beschränkung bestimmter Zusatzstoffe wie beispielsweise Stabilisatoren und Emulgatoren liegen. Der Verzicht auf gehärtete oder umgeesterte Pflanzenöle und -fette in Biomargarinen, die häufig alternativ durch Palmkern- oder Kokosfett ersetzt werden, hatte im Jahr 2002 in unserem Margarine-Test zur Folge, dass Biomargarinen talgig schmeckten und ernährungsphysiologisch wegen des hohen Gehaltes an ungünstigen gesättigten Fettsäuren schlecht abschnitten. Ein weiteres Beispiel zeigte sich in der Untersuchung von Cappucinopulvern: Ohne gehärtete Fette wiesen die Bioprodukte nur grobporigen Schaum auf.

### **Stärken**

Biofruchtsäfte wie naturtrübe Apfelsäfte (test 08/04) stellten die Testsieger und waren meist „gut“. Bei einem Test von Ananassäften im Jahr 2003 schnitten nur die beiden Biosäfte mit „gut“ ab; sie wiesen ein dem frisch gepressten Saft vergleichbares Aroma auf. Alle 10 konventionell erzeugten Ananassäfte waren „mangelhaft“.

In unseren Schwerpunktuntersuchungen auf Pestizidrückstände waren in den Screeninguntersuchungen knapp drei Viertel der Bioprodukte wie Tees, Tomaten und Äpfel frei von Pestizidrückständen, weitere wiesen im Wesentlichen eine „sehr geringe“ bis „geringe“ Rückstandsbelastung auf.

In den Untersuchungen zur Corporate Social Responsibility (CSR), die von der STIFTUNG WARENTEST seit drei Jahren bei ausgewählten Tests zusätzlich zu der Untersuchung der Warenqualität durchgeführt werden, fielen die Anbieter von Biogarnelen positiv durch starkes Engagement für Umwelt, Tierschutz und Soziales bei gleichzeitig guter Produktqualität auf. Auch zwei der drei Anbieter von Biokochschinken zeigten in der CSR-Untersuchung „starkes Engagement“; dies allerdings bei nur knapp ausreichender Produktqualität.

### **Schlussfolgerungen**

Die Erzeugung eines Lebensmittels – konventionell oder biologisch - ist nur ein Teilaspekt bei der Gesamtqualität; wesentlich in der Folge sind aber die Produktion, die Zusammensetzung, die Verpackung, der Transport und die Lagerung.

Schadstoffe aus dem Produktionsprozess oder der Verpackung, die die STIFTUNG WARENTEST in Form von Weichmachern in Speiseölen (test 01/06) oder Semicarbazid aus Deckeldichtungen in Gläschen-Babynahrung (test 03/05) gefunden hat, können unabhängig von der Art der Erzeugung sowohl bei konventionellen als auch bei Bio-Lebensmitteln vorkommen.

Es sind keine grundsätzlich anderen Qualitätsanforderungen an Bio- oder konventionell erzeugte Lebensmittel zu stellen. So müssen beispielsweise auf beiden Wegen erzeugte Produkte sicher, sensorisch fehlerfrei und mikrobiologisch unbedenklich sein.

Stellungnahme von Dr. Ursula Loggen (Abteilungsleiterin Produkttests III) zum Fragenkatalog Themenkomplex 5: „Qualitätsstandards und Verbraucheransprüche“ im Kontext mit der öffentlichen Anhörung des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Deutschen Bundestages am 12. Dezember 2007 „Situation des Ökologischen Landbaus und des Biomarktes in Deutschland“

1. Kann man zwischen Öko- und konventionellen Lebensmitteln Qualitätsunterschiede feststellen? Wenn ja, aufgrund welcher Bewertung?

In der Rückschau auf unsere Lebensmitteltests der letzten fünf Jahre (test 10/2007, S. 20-25 „Wo Bio schwach ist und wo stark“) konnten wir anhand der test-Qualitätsurteile in der Gesamtbewertung nur geringfügige Unterschiede feststellen. Bei konventionell und biologisch erzeugten Lebensmitteln wurden test-Qualitätsurteile zwischen „sehr gut“ und „mangelhaft“ vergeben mit jeweils im Wesentlichen ähnlich verteilten Notenhäufigkeiten. Weniger als jedes zweite Lebensmittel beider Gruppen wurde mit insgesamt „gut“, knapp dreißig Prozent mit „ausreichend“ oder „mangelhaft“ bewertet. Die Datenbasis bildeten 78 Lebensmitteltests, bei denen in 54 Untersuchungen 281 Bioprodukte (fast 13%) und 1914 konventionelle Lebensmittel vertreten waren.

Deutliche Unterschiede ergeben sich bei Pestizidrückständen: Bei der Betrachtung von Rückständen mit Pestiziden schnitten Bio-Lebensmittel deutlich besser ab.

Sowohl bei Bio- als auch bei konventionellen Speiseölen traten Belastungen mit Weichmachern auf; Bio-Öle waren dabei höher belastet. Schadstoffe aus den Deckeldichtungen von Schraubverschlüssen von Gläsern migrieren gleichermaßen in Bio- und konventionelle Lebensmittel. Das gleiche gilt für im Lebensmittel selbst gebildete unerwünschte Stoffe (so genannte „food borne toxicants“) wie z. B. Acrylamid.

Bei einzelnen Bioprodukten konnten wir eine höhere Keimbelastung feststellen, die auf Hygienemängel und/oder unangemessen lange Mindesthaltbarkeitsfristen hindeuteten – zum Beispiel bei Mozzarella, geräucherten Forellen, Hackfleisch, Bratwürsten. Grundsätzlich sind alle Lebensmittel mehr oder weniger anfällig gegenüber hygienischen Mängeln, falscher Lagerung und technologischen Fehlern. Bei Verzicht auf Konservierungsstoffe, wie er bei Bio-Lebensmitteln praktiziert wird, ist tendenziell mit höheren Keimbelastungen zu rechnen.

Sensorische Unterschiede zwischen Bio- und konventionellen Produkten lassen sich insbesondere bei verarbeiteten Produkten beobachten. Bei nicht verarbeiteten Erzeugnissen können die Unterschiede innerhalb einer Gruppe größer sein als die zwischen „bio“ und „konventionell“. Eingehender untersucht hatten wir dies am Beispiel von frischen, anonym im Einzelhandel gekauften Schweinerückensteaks. Hier konnten keine signifikanten sensorischen Unterschiede zwischen Bio- und konventioneller Ware festgestellt werden. Einfluss auf die sensorischen Eigenschaften haben neben der Qualität der Rohwaren vor allem die rezepturbedingte

Zusammensetzung und die hygienischen und technologischen Produktionsbedingungen.

2. Bestehen qualitative Unterschiede bei ökologischen Produkten, die in Deutschland bzw. europäischen Mitgliedstaaten oder außerhalb Europas hergestellt werden? Falls ja, welche?

Dieser Fragestellung ist die STIFTUNG WARENTEST bislang nicht nachgegangen. Sie unterscheidet bei den einbezogenen Produkten üblicherweise nicht danach, wo diese hergestellt werden. Einbezogen werden Erzeugnisse, die in Deutschland im Handel sind – unabhängig davon, wo und von wem sie hergestellt werden. In Einzelfällen werden die Herkunftsländer vermerkt; es wird aber nicht nach diesem Kriterium ausgewertet.

3. Gibt es in der Praxis Qualitätsunterschiede oder wesentliche Preisunterschiede, welche die Konsumententscheidung für Produkte aus dem ökologischen Anbau beeinträchtigen?

Alle unter Punkt 1. geschilderten Qualitätsmängel und positiven Aspekte, die bei Bio-Produkten auftreten können, sind geeignet, die Konsumententscheidung für diese Produkte zu beeinflussen. Sicher können sich auch Preisunterschiede – abhängig von der Art des Lebensmittels und der Einkaufsstätte – auf die Kaufentscheidung auswirken. Bei Bio-Spaghetti oder Bio-Apfelsaft fanden wir kaum Preisunterschiede zu konventionellen Markenprodukten. Die „guten“ Bio-Ananassäfte waren hingegen drei- bis viermal so teuer wie die konventionellen Produkte; diese waren jedoch nur „mangelhaft“.

4. Welche Forderungen stellt der Bio-Konsument an Qualität und welches Qualitätsprofil wird im Handel, in den Anbauverbänden und in den Naturkostläden angestrebt bzw. welche zusätzlichen Standards z. B. Regionalität und Klimaschutzlabel werden diskutiert und sind sinnvoll?

Was die meisten objektiv nachprüfbaren Qualitätskriterien anbetrifft, gehen wir davon aus, dass Verbraucher im Wesentlichen die gleichen Anforderungen an die Produkte aus biologischer oder konventioneller Herkunft stellen. In punkto Pestizidrückstände sind die Verbrauchererwartungen an Bioprodukte sicher höher. Auch im Hinblick auf die so genannte Prozessqualität, die sich in der Regel nicht in der qualitativen Zusammensetzung des Endproduktes widerspiegelt, mögen Konsumenten von Bioprodukten gesteigerten Wert legen; d.h. wie natürlich, artgerecht, regional und Klima schonend wurden die Produkte erzeugt. Zunehmendes Interesse findet auch, wie das ökologische und soziale Engagement der Hersteller bei der Produktion des Lebensmittels ist.

5. Welche Rolle nehmen qualifizierte Mitarbeiter in der Vermarktung und im Verkauf ein? Sind Fachkräfte ausreichend vorhanden und ausgebildet? Wo müssten Verbesserungsmaßnahmen bei der Qualifizierung von Arbeitnehmern ansetzen?

Für unsere Warentests kaufen die Einkäufer der STIFTUNG WARENTEST anonym im Handel ein, wie jeder normale Verbraucher auch. Die Beratung spielt bei diesen Einkäufen nur eine untergeordnete Rolle. Eine Untersuchung zur Beratungsleistung beim Verkauf von Bioprodukten haben wir bislang nicht durchgeführt. Es spricht einiges dafür, dass eine fachkundige und angemessene Beratung auch beim Einkauf von Biolebensmitteln für die Verbraucher wünschenswert ist.

6. Welche Rolle spielt die Information der Verbraucher und wie ist diese zu verbessern?

Eine objektive und sachkundige Information der Verbraucher sollte Priorität haben. Offizielle Stellen sollten keine widersprüchlichen Informationen zu Bio- und konventionellen Lebensmitteln abgeben. Abzulehnen sind vor allem subjektive Meinungsäußerungen, die keinen wissenschaftlichen Hintergrund haben und objektiven Nachprüfungen nicht standhalten. Beispielsweise wird immer wieder behauptet: „Bio schmeckt besser“.

Die STIFTUNG WARENTEST leistet gerade bei solchen Aspekten einen wesentlichen Beitrag zur objektiven und sachkundigen Verbraucherinformation und gibt Entscheidungshilfen für den Einkauf von Produkten.

7. Welche Wege zur Gewinnung der Kinder und Jugendlichen als Konsumenten sind für den Ökolandbau noch nicht optimal genutzt, wenn man berücksichtigt, dass nach der EsKiMo Ernährungsstudie vom Oktober 2007 die von der DGE und von dem Forschungsinstitut für Kinderernährung empfohlenen Obst- und Gemüseportionen nur von einem Anteil der Kinder und Jugendlichen erreicht wird?

Diese Frage lässt sich nicht auf Basis unserer Untersuchungen beantworten. Eine ausgewogene Ernährung mit ausreichendem Verzehr von Obst und Gemüse ist unabhängig von der Erzeugung dieser Produkte anzustreben. In dem Erlernen gesunden individuellen Essverhaltens spielen die Eltern und das familiäre Essverhalten eine zentrale Rolle.