



Unser Anspruch an Lebensmittel

Der Wahrhaftigkeit verpflichtet sein

Max Eichenberger, Präsident Bio Suisse Markenkommission Verarbeitung & Handel

Wir alle kennen aus unserer Kindheit das klassische einfache Petit Beurre. Haben Sie sich schon gefragt, wie gross eigentlich der Butteranteil in diesem Gebäck ist? Die Verordnung des Eidgenössischen Departements des Inneren (EDI) hält fest, dass der Butterfettgehalt mindestens 20 Massenprozent des gesamten Fettanteils betragen müsse. Man kann sich also fragen, ob ein Petit Beurre seinen Namen trägt, weil es einen untergeordnet kleinen Butteranteil enthält...

Ich weise auf diese Kuriosität hin, um einen Begriff zu illustrieren, der für Bio Suisse eine zentrale Bedeutung besitzt: die **Wahrhaftigkeit**. Dieses Wort klingt heute vielleicht etwas veraltet, trifft aber die Grundhaltung von Bio Suisse im Umgang mit Lebensmitteln exakt. Das Guetzli würde - sollte es den Bio Suisse Richtlinien und damit der Marke Knospe gerecht werden - seinem Hauptfettanteil gemäss zum Beispiel „Petit-Palm“ heissen. Denn wenn bei der Knospe Butter draufsteht, dann ist nur Butter drin! Aber man darf beruhigt sein: Ein Knospe-Petit-Beurre mit reiner Biobutter ist selbstverständlich bereits auf dem Markt.

Konsumentinnen und Konsumenten sollen sich auf die Knospe verlassen können, und das in jeder Beziehung. Der deutsche Lebensmittelchemiker Udo Pollmer hat das Grundproblem der Lebensmittelverarbeitung einmal so formuliert: „... dass viele Hersteller ständig an den Rezepturen herumdrehen, um sie billiger hinzubekommen.“

Die Lebensmittelverarbeitung ist geprägt von Optimierungsprozessen: Weshalb ist eine Vollmilch standardisiert? Was suchen Pflanzenfette in einem Rahmspinat? Weshalb sind Extrakte aus submers kultivierten Ständerpilzen natürliche Aromakomponenten von Früchten? Weshalb geben Randen den Erdbeergrundstoffen ihre Farbe? Weshalb ist Schlagrahm hochpasteurisiert? Und was bedeutet diesbezüglich eigentlich hoch, welche Auswirkungen hat dies auf besagten Schlagrahm?

Bioprodukte im Interesse der Konsumentinnen und Konsumenten

Mit solchen Fragen befasst sich Bio Suisse seit der Gründung vor über 30 Jahren. Seit 20 Jahren verfügt die Knospe über ausgereifte Regeln. Sie legen nicht nur fest, wie Knospe-Produkte angebaut, sondern auch wie sie verarbeitet werden. In einem institutionalisierten Prozess bleiben aber auch diese Regeln nicht für ewig in Stein gemeisselt, sondern werden den Entwicklungen laufend angepasst. Damit hat Bio Suisse nicht nur eine Pioniertat vollbracht und die Entwicklung von Bioprodukten europaweit beeinflusst, sondern handelt klar auch

im Interesse der Konsumentinnen und Konsumenten.

Unser Anspruch an Lebensmittel:

- Hohe Qualität vom Feld bis auf den Teller erhalten
- Kundinnen und Kunden können sich auf ihre Sinne verlassen
- Farbe, Geruch und Geschmack rühren von den deklarierten Rohstoffen her und nicht von Farbstoffen und Aromen
- Verarbeitung orientiert sich an der Wirklichkeit
- Schonende Verarbeitung (minimal Processing) ist Pflicht
- Zusatzstoffe sind minimiert
- Täuschung vermeiden
- Die Deklaration ist vollständig
- Jede Rezeptur, jede Verarbeitung und jede Verpackung ist vor der Knospe-Vergabe überprüft

Jeder ist selbst, was er isst

Was Bio Suisse vermeiden will, ist eine Bevormundung der Konsumentinnen und Konsumenten. Häufig stossen wir auf Unverständnis darüber, dass zum Beispiel auch Convenience-Produkte und UHT-Milch die Knospe tragen dürfen. Das hat nichts mit Inkonsequenz zu tun, sondern damit, dass wir nicht vorschreiben wollen, was die Menschen essen sollen. Ob sie eine Konserve oder ein Frischprodukt wählen, das ist ihre Sache. Wir schauen dafür, dass auch eine Konserve eine hohe Qualität aufweist.

Abweichungen von den Grundsätzen gibt es allerdings auch: Wein ohne Einsatz von schwefeliger Säure (Konservierungsmittel) ist nur sehr schwer in Spitzenqualität zu erzeugen, und nach wie vor zugelassen sind auch Nitrat- und Nitritpökelsalze. Dies aus Sicherheitsüberlegungen und aus Liebe zu den traditionellen Rohfleischspezialitäten des Alpenbogens. Wir sehen: Auch Ausnahmen sind der Qualität verpflichtet – und nicht der rein wirtschaftlich orientierten Prozessoptimierung.