

Bio-Lebensmittel

Fragen und Antworten





Bio-Lebensmittel – Fragen und Antworten



Fast 85 Prozent aller Menschen in Deutschland kaufen zumindest gelegentlich Bio-Lebensmittel. Ganz oben auf der Liste der Gründe stehen eine artgerechte Tierhaltung, die regionale Herkunft und die Unterstützung regionaler Betriebe. Oft wird Bio auch gekauft, weil sich die Menschen gesund ernähren wollen. Weniger oder gar nicht mit Pestizidrückständen belastet sollen die Produkte sein und mit weniger Zusatzstoffen. Viele möchten außerdem faire Bedingungen in Produktion und Handel unterstützen und einen Beitrag zum Umweltschutz leisten. Aber stimmt das auch? Erfüllen Bio-Lebensmittel die Erwartungen der Kundschaft? Viele Menschen sind unsicher, da auch immer wieder über falsch deklarierte Bio-Produkte berichtet wird, und wünschen sich mehr Informationen.

Wir beantworten, in aller Kürze, die wichtigsten Fragen. Lesen Sie, welche Ideen hinter dem biologischen Landbau stehen und welche Stärken und Schwächen Bio-Lebensmittel haben. Danach können Sie – so hoffen wir – gut informiert entscheiden, wann und warum Sie Bio-Produkte kaufen möchten.

Woran erkenne ich Bio-Lebensmittel ?

Lebensmittel dürfen sich nur „Bio“ oder „Öko“ nennen, wenn sie nach den Regeln der EG-Öko-Verordnung produziert wurden. Mindestens 95 Prozent der landwirtschaftlichen Zutaten stammen dann aus ökologischem Anbau. Eine anerkannte Öko-Kontrollstelle überprüft, ob der Hersteller alle gesetzlichen Auflagen erfüllt hat, die für die ökologische Landwirtschaft und Verarbeitung gelten. Die Codenummer der Kontrollstelle finden Sie auf jedem Bio-Lebensmittel.

Für Bio-Produkte, die in Deutschland kontrolliert werden, lautet der Code DE-Öko-XXX, wobei XXX für die dreistellige Kennziffer der Kontrollstelle steht. Über der Codenummer steht das Bio-Logo der EU.

Die meisten deutschen Produkte tragen außerdem das sechseckige staatliche Bio-Siegel. Auf vielen finden Sie zusätzlich die Label der Anbauverbände wie Bioland, Naturland oder Demeter. Deren Standards sind strenger und gehen in vielen Punkten deutlich über EU-Recht hinaus.

Achtung, Täuschung

Formulierungen wie „aus kontrolliertem Anbau“ oder „aus umweltschonender Landwirtschaft“ sollen den Eindruck erwecken, es handle sich um ein Bio-Produkt. Meistens werden Sie beim genaueren Hinsehen feststellen, dass es weder das EU-Bio-Logo noch die vorgeschriebene Kontrollstellen-Nummer trägt, also kein Bio-Lebensmittel ist.





Ist wirklich Bio drin, wo Bio draufsteht ?



Die Worte „Bio“ und „Öko“ sind gesetzlich geschützt. Alle Lebensmittel, die in der EU unter diesen Bezeichnungen auf den Markt kommen, unterliegen strengen Vorschriften und Kontrollen, die die gesamte Produktionskette umfassen. Jeder Bio-Betrieb bekommt mindestens einmal im Jahr Besuch von seiner

Kontrollstelle und muss detailliert nachweisen, dass er sich an die EG-Öko-Verordnung hält: Die Landwirtin, auf deren Feldern das Getreide wächst, der Müller, der es zu Mehl verarbeitet, die Bäckerin, die daraus schließlich das Brot backt. Nur wenn alle Beteiligten vorschriftsmäßig gearbeitet haben, wird zurecht ein Bio-Brot daraus. Wer einem Anbauverband angehört, wird zusätzlich auf die Einhaltung der Verbands-Richtlinien kontrolliert, die in vielen Punkten noch anspruchsvoller sind.

Zudem unterliegen alle Betriebe der ganz normalen Lebensmittelüberwachung. Mit krimineller Energie lässt sich zwar auch ein gutes Kontrollsystem austricksen. Unternehmen, die konventionelle Ware als „Bio“ deklariert haben, werden jedoch regelmäßig erwischt. Das kann – je nachdem, wie schwer der Betrug ist – bis zur Aberkennung der Bio-Zertifizierung und zu strafrechtlichen Maßnahmen führen. Der allergrößte Teil der Bio-Betriebe hält aber die Regeln ein.

Was machen Bio-Bauern anders ?



Der Bio-Landbau sieht den landwirtschaftlichen Betrieb als ganzheitliches System aus Boden, Pflanzen, Tieren und Menschen. Landwirtinnen und Landwirte sollen dieses System in der Art eines Kreislaufs so bewirtschaften, dass sie möglichst wenig Nährstoffe und andere Hilfsmittel von außen zuführen müssen und gleichzeitig die Fruchtbarkeit der Böden erhalten. Deshalb dürfen sie nur so viele Tiere halten, wie sie mit dem Ertrag ihrer Flächen ernähren könnten. Flächenbindung heißt dieses Gebot.

Bio-Landbau benötigt keinen Kunstdünger, also keine chemisch-synthetischen Stickstoffverbindungen. Gedüngt wird mit Mist, Gülle und pflanzlichem Kompost. Zudem werden regelmäßig Leguminosen angebaut. Das sind Pflanzen, die Stickstoff im Boden anreichern.

Gegen Unkraut, Pflanzenkrankheiten und Schädlinge werden keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel verwendet. Man setzt stattdessen auf robuste Sorten und abwechslungsreiche, weite Fruchtfolgen. Nützlinge werden gefördert und das Unkraut mit moderner Hacktechnik wie Hacke und Striegel reguliert. Erlaubt sind natürliche oder traditionelle Pflanzenschutzmittel, mit wenigen Ausnahmen wie im Weinbau.





Bio-Verbände sagen Nein zu „Neuer Gentechnik“

Der Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen ist bei Bio auf allen Ebenen verboten. Das gilt für gentechnisch veränderte Sojabohnen im Futtertrog oder im Tofu ebenso wie für Zusatzstoffe und Enzyme für die Verarbeitung, die mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt wurden. Allerdings ist ungewiss, ob Bio-Produkte langfristig das Versprechen ‚gentechnikfrei‘ einhalten können. Denn im Juli 2023 hat die Europäische Kommission einen Gesetzesvorschlag vorgelegt, der die strengen Zulassungskriterien des Gentechnikrechts für neue gentechnische Verfahren aufweichen will. Derzeit wird in Europa auf vielen Ebenen darüber gestritten. So könnten künftig genveränderte Pflanzen und Produkte ohne Risikoprüfung und ohne Kennzeichnung auf den Markt kommen. Landwirtschaftliche Betriebe wüssten dann nicht mehr, ob das Saatgut gentechnisch bearbeitet wurde und die Kundschaft im Supermarkt könnte nicht mehr zwischen Produkten mit und ohne Gentechnik wählen.

Zahlreiche Bio-Verbände und viele weitere Organisationen setzen sich – bislang noch erfolgreich – dafür ein, auch die neuen Gentechniken unter dem bestehenden EU-Gentechnikrecht strikt zu regulieren.



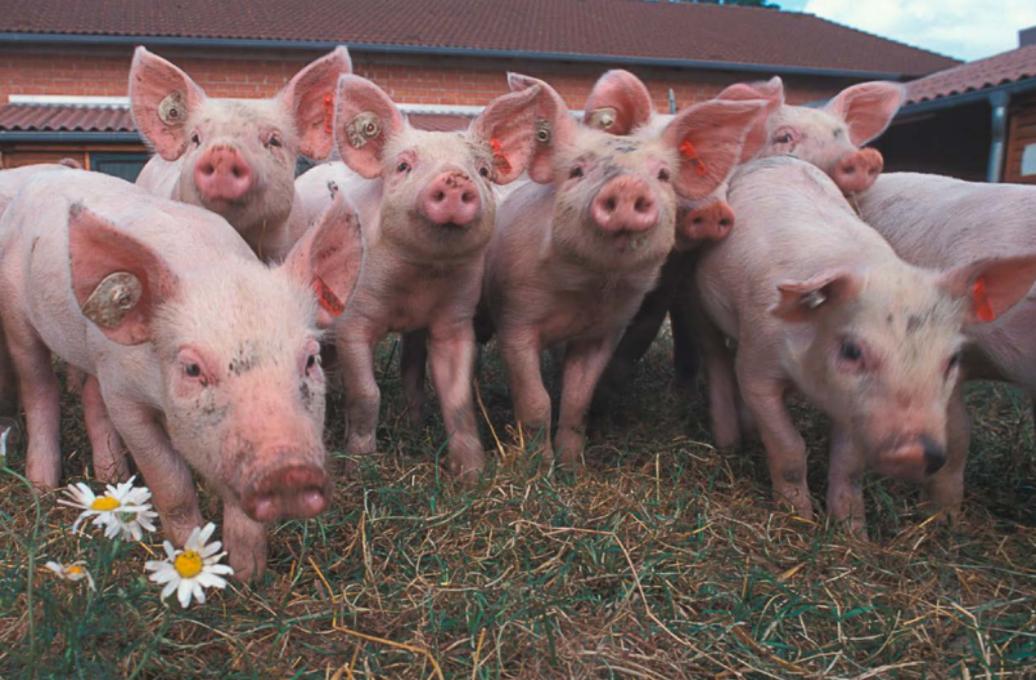


Ökologische Züchtung

Bio-Betriebe brauchen Pflanzen, die auch ohne synthetische Stickstoffdünger gut wachsen, die sich selbst gegen Schädlinge verteidigen können, möglichst unempfindlich gegen Krankheiten sind und mit dem Klimawandel zurechtkommen. Sofern verfügbar, müssen diese ebenfalls von ökologisch wirtschaftenden Betrieben stammen. Die ökologische Pflanzenzüchtung arbeitet ausschließlich mit samenfesten Sorten, die von Anfang an auf Bio-Betrieben gezüchtet und selektiert werden. Aus diesen kann – anders als bei sogenannten Hybridsorten – immer wieder neues Saatgut gewonnen werden. Das machen oft nicht große Saatgutkonzerne, sondern gemeinnützige Organisationen.

Auch bei der Züchtung von Hühnern, Rindern oder Schweinen geht es bei Bio-Betrieben weniger um Höchstleistungen in puncto Fleisch, Milch oder Eier. Vielmehr sind robuste, langlebige Tiere gefragt, die mit artgerechtem Futter gute Leistungen bringen und sich an der frischen Luft nicht gleich erkälten. Allerdings ist die Bio-Züchtung teuer und langwierig. Um für den Öko-Landbau geeignete Rassen zu züchten, die sich gut an die Vielfalt der Standorte und das darauf wachsende Futter anpassen, braucht es viele Jahre.





Artgerechte Tierhaltung

Auf Bio-Höfen dürfen die Tiere in der Regel mehr ins Freie und es steht ihnen deutlich mehr Platz zu als ihren konventionell gehaltenen Artgenossen. Die Liegebereiche müssen mit Stroh eingestreut werden und die Tiere haben Gelegenheit, ihre Verhaltensweisen auszuleben: Kühe brauchen Auslauf auf der Weide, Hühner wollen picken und scharren, Schweine sind neugierig und wühlen gern im Stroh.

Das Futter für die Tiere stammt aus ökologischem Anbau. Kühe und andere Wiederkäuer bekommen reichlich faserreiches Raufutter zu fressen und Hühner ganze Körner zum Picken. Weil dadurch auch der Energiegehalt des Futters begrenzt wird, wachsen die Masttiere langsamer.

Deutlich weniger Antibiotika

Krankheiten im Stall sollen in der ökologischen Tierhaltung zuerst mit pflanzlichen oder homöopathischen Arzneimitteln bekämpft werden. Antibiotika nutzt man deutlich seltener als in konventionellen Betrieben. Masthühner und -schweine, die mehr als einmal in ihrem Leben Antibiotika erhalten, verlieren ihren Bio-Status.



Auch Bio braucht noch mehr Tierwohl

Auch Bio-Betriebe dürfen tausend Schweine oder zehntausende Hühner der sogenannten Hochleistungsrasen halten. Manche machen das auch, weil sie so kostengünstiger produzieren können. Das bringt dieselben Probleme wie in der konventionellen Tierhaltung mit sich, sodass Bio-Tiere nicht generell gesünder leben. Um das zu ändern, haben die Bio-Verbände den Leitfaden Tierwohl erarbeitet und beziehen den Gesundheitszustand der Tiere in die jährlichen Kontrollen ein.

Schmerzhafte Eingriffe wie Schnabelstutzen, Zähne abschleifen oder das Kupieren von Schwänzen und Ohren sind als Routinemaßnahme in der ökologischen Tierhaltung verboten. Allerdings können Schweinen im Einzelfall Schwänze kupiert und bei Geflügel Schnäbel gekürzt werden. Darüber hinaus gibt es noch weitere Bereiche, wo auch Bio-Betriebe mehr für das Wohl ihrer Tiere tun müssen.

Hier ein paar Beispiele:

- In Kleinbetrieben bleibt die Anbindehaltung von Rindern den Winter über unter bestimmten Bedingungen erlaubt.
- Rinder sollten eigentlich ihre Hörner behalten, werden aber meistens doch enthornt, um Verletzungen von Mensch und Tier zu vermeiden.
- Auch Bio-Ferkel dürfen kastriert werden.
- Seitdem es in Deutschland verboten ist, männliche Küken von Legehennen nach dem Schlüpfen zu töten, werden diese auch in Bio-Betrieben mittels technischer Verfahren bereits sehr früh im Ei erkannt und aussortiert.





Alternativen zum Kükentöten

Weil die Geschlechtsbestimmung im Ei in der Bio-Branche umstritten ist, verpflichten fast alle Anbauverbände ihre Mitglieder, die männlichen Tiere der Legehennen aufzuziehen, die sogenannten Bruderhähne. Ihre Aufzucht wird durch den (höheren) Eierpreis mitfinanziert. Da Fleisch der Bruderhähne bisher wenig nachgefragt wurde, geht es häufig in die Verarbeitung.

Die von Bioland und Demeter gegründete Ökologische Tierzucht gGmbH (ÖTZ) verfolgt einen anderen Ansatz: Sie züchtet Zweinutzungshühner. Die Hennen legen etwas weniger Eier als die üblichen Legehennen, die Hähne setzen dafür mehr Fleisch an und lassen sich mästen. Derzeit sind Angebot und Nachfrage noch sehr gering und Fleisch und Eier von Zweinutzungshühnern recht teuer.





Warum Tiere für den ökologischen Landbau wichtig sind ?

Eine pflanzenbetonte Ernährung mit wenig tierischen Produkten – das hat die Bio-Branche von Anfang an befürwortet. Der klassische Bio-Betrieb ist aber immer noch der Mischbetrieb, der sowohl Tiere hält als auch Ackerbau betreibt. Dahinter steckt der Kreislaufgedanke. Der Hof soll den notwendigen Dünger möglichst selbst erzeugen. Zudem setzen Wiederkäuer Gras in für den Menschen verwertbare Nahrung (Milch und Fleisch) um. Immerhin ist mehr als ein Viertel der deutschen Agrarfläche Grünland. Auch fast alle Bio-Betriebe, die ohne Tiere wirtschaften, setzen tierische Dünger ein, um die Fruchtbarkeit ihrer Böden zu erhalten. Nicht zu vergessen ist der Aspekt der Landschaftsgestaltung: Würden in Deutschland keine Rinder, Schafe und Ziegen mehr auf Weiden gehalten, würde man viele Landschaften schon in wenigen Jahren nicht mehr wiedererkennen.

Eine noch sehr kleine Bewegung in der Bio-Landwirtschaft ist die biozyklisch-vegane Wirtschaftsweise. Die Bio-Betriebe halten weder Tiere, noch düngen sie ihre Äcker mit tierischen Nebenprodukten wie Mist, Gülle oder Hornmehlpellets. Um den Boden mit allen nötigen Nährstoffen für das Pflanzenwachstum zu versorgen, müssen sie ganz besonders auf eine vielfältige Fruchtfolge achten. Gedüngt wird mit pflanzlichem Kompost sowie daraus gewonnener nährstoffreicher Humuserde.



Schützt Bio die Umwelt und das Klima ?

Um die gleiche Menge an Nahrungsmitteln zu erzeugen, verbraucht der Öko-Landbau etwa ein Viertel bis ein Drittel weniger Energie als die konventionelle Landwirtschaft. Entsprechend weniger CO₂ wird freigesetzt. Besonders groß ist der Unterschied bei pflanzlichen Lebensmitteln. Der wichtigste Grund für die Energieeinsparung liegt im Verzicht auf energieintensiven Mineraldünger. Gleichzeitig sinkt dadurch die Emission von Lachgas aus überdüngten Böden. Lachgas heizt das Klima weit stärker an als CO₂.

Weil Bio-Rinder anders gefüttert werden, etwas weniger Milch geben und in der Mast langsamer Fleisch ansetzen, stoßen sie auf den Liter Milch oder das Kilogramm Fleisch bezogen mehr Methan aus. Doch das wird durch die Einsparungen bei Kohlendioxid und Lachgas mehr als ausgeglichen. Dem Klima hilft auch, dass Bio-Tiere weit weniger Futtermittel aus Übersee brauchen. Denn der Soja-Bedarf der konventionellen Landwirtschaft gefährdet den Regenwald.

Auch der Boden schützt das Klima: Auf ökologisch bewirtschafteten Flächen wächst die Humusmenge. So bindet der Boden zusätzliches CO₂ und vermindert dadurch den Treibhauseffekt. Außerdem verleiht ihm der Humus eine körnige Struktur und Stabilität, sodass er Wasser wie ein Schwamm speichern kann. Das wirkt Überschwemmungen und Dürren entgegen.

Weitere Umweltvorteile des ökologischen Landbaus

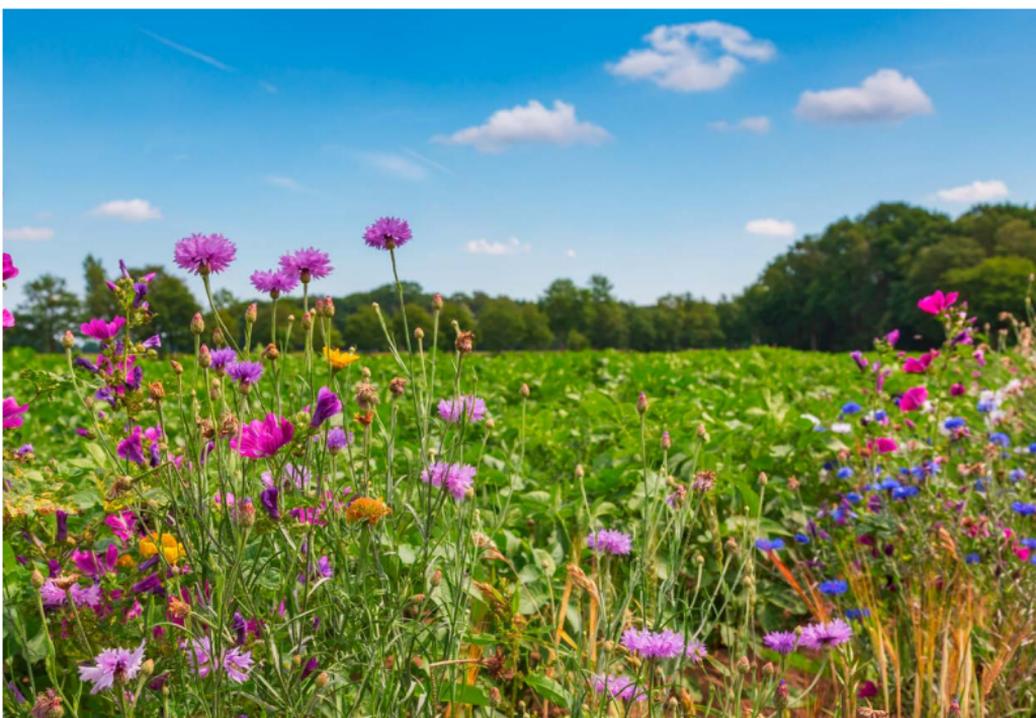
Bio hilft nicht nur dem Klima, sondern hat noch weitere Vorteile für die Umwelt.



Besserer Gewässerschutz: Weil sie auf leicht lösliche Mineraldünger verzichtet, verringert Bio-Landwirtschaft die Nitratbelastung in Gewässern und im Grundwasser. Auch sinkt die Gefahr, dass Rückstände von Pflanzenschutzmitteln das Wasser belasten. Zahlreiche Kommunen fördern deshalb in ihren Wasserschutzgebieten den Öko-Landbau.

Mehr Artenvielfalt: Auf ökologisch bewirtschafteten Äckern und Wiesen leben mehr Wildpflanzen, Insekten, Vögel und Säugetiere als auf konventionellen Flächen. Denn Bio-Betriebe fördern Nützlinge, und sie bekämpfen Wildkräuter und Insekten nicht mit chemisch-synthetischen Mitteln. Auch bei den Nutzpflanzen und den Tieren im Stall ist die Artenvielfalt bei Bio-Betrieben oft größer.

Fruchtbarer Boden: Durch die organische Düngung und den sorgfältig aufeinander abgestimmten Anbau wechselnder Pflanzen fördern Bio-Betriebe die Humusbildung und erhalten die Fruchtbarkeit des Bodens. Weil die Flächenbindung den Tierbestand stark beschränkt, werden die Böden nicht überdüngt.





Wie regional sind Bio-Produkte ?

Immer mehr Menschen entscheiden sich für biologisch hergestellte Lebensmittel. Doch obwohl in den letzten Jahren viele Betriebe auf Bio umgestellt haben und die Anbauflächen wachsen, reicht die inländische Produktion nicht, um die Nachfrage zu decken.

Dennoch kommen die meisten Bio-Lebensmittel aus Deutschland. Bei Getreide und Eiern sind es rund 90 Prozent und bei Äpfeln circa 65 Prozent. Für Gemüse sind Spanien, die Niederlande, Italien und Israel wichtige Lieferländer. Die Produkte müssen zwar nach Deutschland transportiert werden. Viel wichtiger für die Umwelt- und Klimabilanz ist es aber, beim Einkauf möglichst das Auto stehen zu lassen und saisonale Produkte zu kaufen.

Was wirklich regional ist, wird unterschiedlich gesehen. Für den einen sind schon 100 Kilometer zu weit weg, für den anderen muss ein Produkt wenigstens aus dem eigenen Bundesland stammen. Verbindliche Kriterien oder rechtliche Vorgaben festzulegen ist da nicht so einfach. Deshalb fehlen sie auch bis jetzt. Eine freiwillige Kennzeichnung ist das „Regionalfenster“.

Es garantiert der Kundschaft, dass die im Fenster getroffene Aussage korrekt ist, etwa „Milch aus Hessen, abgefüllt in 35039 Marburg“.



Sind Bio-Lebensmittel gesünder ?



Es spricht einiges dafür:

Weniger Nitrat

Aus Nitrat können beim Kochen oder im Körper krebserregende Nitrosamine entstehen. Das Gemüse, das von Öko-Feldern kommt, ist in der Regel nitratärmer als konventionell angebautes. Der Nitratgehalt von Salat oder Gemüse ist aber nicht nur von der Art des Anbaus abhängig, sondern auch von anderen Faktoren.

Weniger Rückstände

Bio-Produkte sind – wenn überhaupt – weit geringer mit Rückständen von Pflanzenschutzmitteln belastet als konventionelle. Bio-Getreide enthält tendenziell etwas weniger Schimmelpilzgifte. Bei anderen, überall verbreiteten Schadstoffen wie Blei im Boden gibt es nur geringe Unterschiede.

Mehr Nährstoffe

Studien zeigen Vorteile von biologisch erzeugten Lebensmitteln. Bio-Äpfel, -Kartoffeln und Co. sind deutlich reicher an sekundären Pflanzenstoffen (Antioxidantien). Milch und Fleisch aus Öko-Erzeugung haben eine ernährungsphysiologisch günstigere Fettsäuren-Zusammensetzung, vor allem bei viel Weidehaltung.





Sind Bio-Lebensmittel zu teuer ?

Es stimmt nur sehr bedingt, dass Bio-Lebensmittel teurer sind. Denn es hat viel damit zu tun, mit welchen konventionellen Produkten man sie vergleicht. Auch die haben sehr unterschiedliche Preisniveaus und kosten an den verschiedenen Einkaufsorten unterschiedlich viel. Konventionelle Markenartikel werden nicht selten zu deutlich höheren Preisen als vergleichbare Öko-Lebensmittel angeboten. Es lohnt sich also, hier mal genauer hinzusehen.

Der Vergleich ist aber auch sonst nicht fair, denn er ignoriert die gesellschaftlichen Leistungen des Öko-Landbaus wie den Schutz von Boden, Klima und Wasser und den Einsatz für Artenvielfalt und Tierwohl. Diese Leistungen werden bislang nicht honoriert. Vielmehr trägt die gesamte Gesellschaft versteckte Kosten, die umweltschädliche landwirtschaftliche Praktiken nach sich ziehen. Ein Beispiel: In manchen Regionen mit intensiver Tierhaltung enthält das Trinkwasser deutlich zu viel Nitrat. Es ist aufwändig und teuer, wenn man es aus dem Wasser wieder herausholen muss. Diese Kosten sind aber nicht im Preis für Lebensmittel enthalten, sondern werden z. B. über Steuern von uns allen bezahlt. Dagegen gibt es solche Nitrat-Überschüsse auf Bio-Betrieben kaum. Würde man also die „wahren Kosten“ gegenüberstellen, müssten Bio-Lebensmittel preiswerter sein.

Ist Bio auch fair und sozial ?

Die EG-Öko-Verordnung schreibt für das wirtschaftliche und soziale Handeln der Bio-Betriebe keine Standards vor. Auch die Bio-Verbände haben hierzu nur wenige Regelungen. Doch viele Unternehmen, die schon seit Jahrzehnten Bio aus Überzeugung machen, stellen an sich selbst auch im sozialen Bereich hohe Ansprüche.

So bauten Bio-Pioniere in den 1980er- und 1990er-Jahren Projekte in Entwicklungsländern auf, um dort Kaffee, Kakao oder Bananen ökologisch zu erzeugen. Gerechte Preise sowie langfristige und partnerschaftliche Handelsbeziehungen waren dabei üblich. Mit dem Wachsen des Bio-Marktes verloren sie aber an Bedeutung. Bio-Lebensmittel aus Übersee erfüllen deshalb oft nicht die Kriterien des Fairen Handels. Die garantiert aber das Fairtrade-Logo, wenn Sie es auf einem Produkt finden.

Es gibt Bio-Höfe, die mit Menschen mit Behinderungen arbeiten und Bio-Verarbeitungsbetriebe, die als besonders familienfreundliche Arbeitgebende ausgezeichnet wurden. Im Vergleich zu anderen Branchen findet man unter den Bio-Unternehmen deutlich mehr solcher engagierten Betriebe, insbesondere im Bio-Fachhandel und unter den dort vertriebenen Marken. Für Verbraucherinnen und Verbraucher allerdings ist dieses Engagement nicht unbedingt zu erkennen.



Weitere Medien



Der Schatz unter unseren Füßen

Den Boden zu schützen, bedeutet unsere Lebensgrundlage zu schützen. Das Pocket erklärt leicht verständlich, was am Boden so besonders ist und warum es sich lohnt, sich näher mit ihm zu beschäftigen.

Artikelnummer: **0401**
kostenloser Download

<https://www.ble-medienservice.de/0401-2-der-schatz-unter-unseren-fuessen.html>



Bauer sucht Wetter

Auch wenn in der Landwirtschaft vieles gemanagt werden kann – auf Hagel, Hitze, Frost und Regen können landwirtschaftliche Betriebe nur reagieren. Wie sie das bei Anbau und Ernte tun und wo es bei der Tierhaltung eine Rolle spielt, zeigt dieses Pocket.

Artikelnummer: **0411**
kostenloser Download



BZL-Youtube-Videos

Informativ, kompakt und praxisnah – so sind die Youtube-Videos des Bundesinformationszentrums Landwirtschaft (BZL). Im Fokus stehen Themen wie Tierwohl, Nachhaltigkeit oder Boden, landwirtschaftliche Fahrzeuge oder Obstbaumschnitt

<https://www.youtube.com/@BZLLandwirtschaft>

Impressum



0392/2024

Herausgeberin:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

Präsidentin: Dr. Margareta Büning-Fesel,

Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn

Telefon: +49 (0)228 / 68 45-0 Telefax: +49 (0)30 / 1810 68

www.bzfe.de

Text: Astrid Wahrenberg, Grävenwiesbach; Britta Klein, BLE

Redaktion: Britta Klein, BLE; Melanie Kirk-Mechtel, Bonn

Gestaltung: Jasmin Friedenborg, BLE

Fotos Titelcollage: ©GKMF53 (Bohnen), ©Karin Jähne (Rainfarn),
©Fotikphoto (Küken), ©doganmesut (Gewächshaus), ©Tatiana Maramy-
gina (Erdbeeren), ©Aloisia (Schwalbenschwanz), ©Birgit Reitz-Hofmann
(Kornblume), ©Stockfotos-MG (Eier), ©Elena (Biene), ©yujie (Erbsenblü-
te), ©Elly Miller (Goldlaufkäfer), ©Pixelot (Etikett) – alle stock.adobe.com
© Peter Meyer (Schild): BLE
Ferkel, Kuh: oekolandbau.de

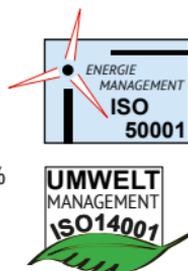
Fotos Innenseiten: industrieblick (S. 2); ©Zerbor (S. 4 oben); ©piyaset
(S. 5 o.); ©agrarmotive (S. 5 u.); ©UsedomCards.de (S. 6 o.); ©aamulya
(S. 6 u.); ©Martin (S. 7 o.); ©ange1011 (S. 9 Eier); ©fotoping (S. 10/11);
©Jens (S. 10 u.); ©MPeev (S. 13 o.), ©HildaWeges (S. 13 u.); ©Wellnhofer
Designs (S. 14 o.); ©Maria Sbytova (S.15 o.); ©MQ-Illustrations (S. 16);
©volga (S. 17) – alle stock.adobe.com
S. 4 u.; S. 7 u.; S. 8; S. 9 Schweine, Kuh; S. 12; S. 14 u.; S. 15 u.; S. 19 – alle
oekolandbau.de

Druck:

Kunst- und Werbedruck GmbH & Co. KG,
Hinterm Schloss 11, 32549 Bad Oeynhausen

Die Druckerei ist nach DIN ISO 50001 und nach
DIN ISO 14001 zertifiziert. Das Papier besteht zu 100 %
aus Recyclingpapier.

9. Auflage 2024



Nachdruck oder Vervielfältigung – auch auszugsweise – sowie Weiter-
gabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern nur mit Zustimmung
der BLE gestattet.

© BLE 2024

BLE-Medienservice.de

Medien für Verbraucher und Fachleute rund um die Themen
Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung

Hier geht's zum BLE-Medienshop





**Bundeszentrum
für Ernährung**



Mehr zu den Nachhaltigkeitszielen unter <https://17ziele.de>

Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) steht für verlässliche Ernährungsinformationen. Wir unterstützen einen ressourcenschonenden und nachhaltigen Lebensmittelkonsum entlang der gesamten Lebensmittelkette. Wir wollen dazu beitragen, dass Menschen einen gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Lebensstil entwickeln können. Dazu führen wir die Flut an Informationen zusammen, ordnen sie ein und stellen die Ergebnisse zielgruppengerecht bereit

www.bzfe.de

Bestell-Nr.: 0392