



Infoblatt Stiftung Warentest, Heft 6-2010: „Der Bio-Check“

Stiftung Warentest (STIWA) hatte im Heft 6-2010 Bilanz aus 85 Tests der letzten sieben Jahre gezogen. Das Ergebnis ist für die Öko-Bauern und Öko-Verarbeiter erfreulich: In fast allen Bereichen haben die Öko-Produkte die konventionellen deutlich geschlagen. Unkorrekter Weise zieht STIWA trotzdem das Resümee, dass Öko-Lebensmittel im Durchschnitt nicht besser als herkömmliche Produkte seien. Grund genug, einige Argumente der Tester ein wenig genauer zu beleuchten:

Gesamtqualität der Tests

Folgt man dem Artikel, so weisen die Ergebnisse der Tests keine signifikanten Qualitätsunterschiede zwischen ökologischen und konventionellen Produkten auf.

-> Dies ist nicht überraschend: Viele der besonderen Leistungen der Öko-Betriebe – wie die nachhaltige Wirtschaftsweise, die Begrenzung der vielen Zusatzstoffe und der Ausschluss der Gentechnik – werden bei STIWA in kleinen Infokästen „als Beiwerk“ aufgeführt oder gar nicht erwähnt. Sie finden jedoch kaum Berücksichtigung in der Bewertung. Das erinnert an die Scheuklappen beim Pferd, die verhindern sollen, dass alles gesehen wird.

Bio ist teurer – aber wertvoller

STIWA hebt im Artikel selbst hervor, dass „Öko-Bauern auf mineralische Stickstoffdünger, chemisch-synthetische Pestizide und Massentierhaltung verzichten. Die Folgen – so STIWA – sind mehr Handarbeit, teures Futter und weniger Erträge.

-> Wenn weniger Stickstoffdünger eingesetzt wird, gelangt auch weniger Nitrat aus den Böden ins Grundwasser und die Trinkwasserproduktion wird dadurch nicht zusätzlich erschwert und verteuert. Wenn weniger Pestizide eingesetzt werden, verringern sich die Umweltkosten und die Kosten für die Krankheitsbehandlung der Anwender um ein großes Maß. Wenn auf den Öko-Betrieben mehr Handarbeit geleistet wird, finden mehr Menschen Arbeit in der Landwirtschaft, weniger Menschen müssen vom Staat unterstützt werden und die ländlichen Räume werden gestärkt.

Öko-Lebensmittel sind also unterm Strich nicht teurer: Sie spiegeln den wirklichen Preis wieder, den die Lebensmittelproduktion kostet, ohne dass andere für Nachfolgekosten aufkommen müssen. Dies ist bei den herkömmlichen Lebensmittel nicht gegeben: Damit sind in Wirklichkeit konventionelle Lebensmittel zu billig!

Sensorik: Sehr gute Lebensmittel sind selten

„Bio“ schnitt im Punkt Sensorik im Schnitt etwas schlechter ab, als konventionelle Produkte.

-> Öko-Rezepturen kommen ohne künstliche Aromen, Geschmacksverstärker und nur mit wenigen Zusatzstoffen aus. Dies prägt das Produkt im Geschmack, Geruch und Aussehen. Um die Öko-Lebensmitteln objektiv beurteilen zu können, müssten diese Merkmale mit in die sensorischen Prüfung der Tester einbezogen werden. Die sensorischen Prüfparameter für herkömmliche Produkte lassen sich also nicht einfach auf die Öko-Produkte übertragen. Wer regelmäßig Öko-Lebensmittel isst, hat andere Erwartungen an das Produkt. So erwartet der Öko-Kunde beim Öko-Kirschjoghurt nicht den dominanten Kirscheindruck des synthetischen Aromas, sondern einen natürlichen, etwas dezenteren Geschmack, der von echten Kirschen stammt.

Bio und gesundheitsfördernde Stoffe

Hinsichtlich des Anteils sekundärer Pflanzenstoffe ist die ökologische oder konventionelle Herkunft unerheblich.

-> Um den Gesundheitswert eines Lebensmittel bewerten zu wollen, macht es keinen Sinn, sich nur auf die sekundären Pflanzenstoffe zu beschränken. Viele Studien belegen, dass die ökologische Wirtschaftsweise Gesünderes beim Obst und Gemüse hervorbringt: zum Beispiel höhere Gehalte an sekundären Pflanzenstoffen und Mineralstoffen wie Magnesium, Eisen, Phosphor und Zink. Öko-Fleisch und Öko-Milch weisen einen höheren Gehalt von mehrfach ungesättigten Fettsäuren auf. In tierischen Öko-Produkten sind weniger Medikamentenrückstände zu erwarten: Öko-Bauern setzen keine Medikamente vorbeugend für ihre Tiere ein. Und im Falle einer Behandlung halten sie mindestens doppelt so lange Wartezeiten bis zum Verkauf der tierischen Produkte ein wie ihre konventionellen Kollegen.