

BIO-REGIO EINKAUFSHILFE

**RHEINISCH-
BERGISCHER
KREIS**



Inhaltsverzeichnis

Vorwort.....	3
Was ist Bio?.....	4
Warum Bio?.....	6
Regionalität	8
Klimafreundliche Lebensmittelauswahl.....	10
Hier gibt es Bio im Rheinisch-Bergischen Kreis	12
Bergisch Gladbach	12
Burscheid	16
Kürten	16
Leichlingen	17
Odenthal	18
Overath.....	19
Rösrath	19
Wermelskirchen	20
Lieferdienste.....	21
Bio-Tipps für den Umkreis.....	23
Bio im Supermarkt	24
Fair Trade	26
Second Hand	27
Verpackungsmüll.....	28
Gentechnik	29
Vegetarismus	30
Klimawandel und Nachhaltigkeitsziele	31
Bio-Förderung – Zielsetzungen, Situation, Probleme und Maßnahmen.....	33
Saisonkalender (Hinweise und App)	35
Übersicht Tipps und politische Forderungen.....	36
Redaktionsteam.....	37
Mitmachen – Die AG Umwelt und Gesundheit.....	38

Als Verbraucher*innen tragen wir eine große Verantwortung: Unsere Nachfrage steuert das Angebot.

Mit unserer Bio-Regio Einkaufshilfe für den Rheinisch-Bergischen Kreis wollen wir vor allem dem Trend zur industriellen Landwirtschaft entgegentreten. Gleichzeitig möchten wir die enormen Vorteile beschreiben, die der ökologische Landbau bietet. Deshalb werden in zahlreichen Kapiteln die mit der industriellen Landwirtschaft verbundenen Probleme aufgezeigt und Alternativen beschrieben.

Wir berücksichtigen dabei unsere Solidarität mit und die Verantwortung für die globale Welt und die Kleinbauern und Beschäftigten im europäischen und überseeischen Ausland. Dies gilt auch im Rahmen des „Fair Trade-Handels“ und der „Eine-Welt-Läden“ sowie für die ökologisch-nachhaltige Bedeutung von „Second-Hand-Läden“. Zudem wollen wir auf das Problem des Verpackungs- und Plastikmülls, die Anreicherung von Plastik in der Natur und dem menschlichen Körper sowie die Verschmutzung der Weltmeere und das damit verbundene massenhafte Sterben von Meerestieren aufmerksam machen.

Wir hoffen, mit unseren Tipps eine Entscheidungshilfe nicht nur für all diejenigen zu bieten, denen der regelmäßige Kauf von Bioprodukten noch schwer fällt und die dem Mehrwert misstrauen, den eine Vielzahl von bunten Siegeln auf einer immer größeren Produktpalette versprechen. Dabei erheben wir keinen Anspruch auf Vollständigkeit und wollen auch kein wissenschaftliches Werk präsentieren. Wir wünschen uns, dass Produzierende und Konsumierende uns weitere Anregungen zukommen lassen und mit ihrem Konsumverhalten dazu beitragen, unsere Umwelt, die menschliche Gesundheit, das Tierwohl, die Artenvielfalt und den Klimaschutz zu stärken!



Das Redaktionsteam hofft auf jeden Fall, dass für jede*n einige interessante Informationen dabei sind und wir damit auch zu einer Stärkung der regionalen Bioproduzierenden beitragen können. Für Kommentare und Hinweise, aber auch für Kritik sind wir jederzeit dankbar und unter folgender E-Mail-Adresse erreichbar:

Claudia Bacmeister: Einkaufshilfe@gruene-rbk.de

Mitglied der AG Umwelt und Gesundheit von BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN Kreisverband Rhein-Berg

Was ist Bio?

Die Worte „Bio“ und „Öko“ sind gesetzlich geschützt. Alle Lebensmittel, die in der EU unter dieser Bezeichnung auf den Markt kommen, stammen aus der ökologischen Landwirtschaft. Die Grundlage der biologischen Erzeugung ist der kontrolliert biologische Landbau (kbA), der strengen Vorschriften und Kontrollen unterliegt, die die gesamte Produktionskette umfassen. Lebensmittel dürfen sich nur „Bio“ oder „Öko“ nennen, wenn sie nach den Regeln der EG-ÖKO-Verordnung produziert wurden. Eine anerkannte Öko-Kontrollstelle überprüft mindestens einmal im Jahr, ob der Hersteller alle gesetzlichen Auflagen erfüllt hat, die für die ökologische Landwirtschaft und Verarbeitung gelten. Die Codenummer der Kontrollstelle ist auf jedem Biolebensmittel zu finden.

Für Bioprodukte, die in Deutschland kontrolliert werden, lautet der Code DE-ÖKO-0XX, wobei X für eine Ziffer steht. Über der Codenummer steht das Bio-Logo der EU. Die meisten Bio-Produkte in Deutschland tragen außerdem das sechseckige staatliche Bio-Siegel. Seit 1991 sind in der EG-ÖKO-Verordnung verbindliche Mindestanforderungen dafür festgeschrieben, die seit 1999 auch die artgerechte Tierhaltung mit einbeziehen. Seit 2001 gibt es in Deutschland das staatlich kontrollierte Bio-Siegel (DE-ÖKO-). Am 1. Januar 2021 wird eine neue EU-ÖKO-Verordnung in Kraft treten.

Weitere Informationen und die Verbandsrichtlinien der deutschen Anbauverbände, mit deutlich strengeren Vorgaben als das deutsche oder das EU-Siegel, findet man unter: <https://oekolandbau.de>. Eine Einschätzung der Siegel bietet auch der BUND in der folgenden Übersicht:

	<p>Sehr empfehlenswert – Hohe Ökostandards der deutschen Anbauverbände</p>		<p>Empfehlenswert – Mindeststandard laut EG-Öko-Verordnung</p>		<p>Empfehlenswert – Mindeststandard laut EG-Öko-Verordnung</p>
	<p>Nicht bio, aber wegen artgerechter, umweltschonender Tierhaltung empfehlenswert</p>		<p>Für konventionelle Produkte empfehlenswert (doch weniger als die Bio-Siegel)</p>		<p>Rund die Hälfte der Produkte auch bio; empfehlenswert</p>
	<p>Bedingt empfehlenswert; der BUND rät, weniger Meeresfisch zu essen</p>		<p>Aussagekraft begrenzt – Vorsicht geboten</p>		<p>Kein Umweltnutzen erkennbar, nicht empfehlenswert</p>

Quelle: BUND

Durch die EU-ÖKO-Verordnung von 2007, die sich auch an den Basisrichtlinien der Vereinigung der ökologischen Landbaubewegungen (IFOAM) orientiert, sind die gesetzlichen Rahmenbedingungen fortgeschrieben worden, jedoch bestehen für Bio-Importprodukte aus nicht EU-Ländern weniger strenge EU-Bestimmungen. Sie müssen durch die Bezeichnung: „Nicht-EU-Landwirtschaft“ gekennzeichnet sein. Die Verwendung des für alle Bioprodukte verbindlichen EU-Bio-Siegels wurde 2012 Pflicht. Durch diese Kennzeichnung erfolgte eine klare Abgrenzung zur sogenannten „Naturkost“ (oder anderen Fantasienamen), die meist konventionell produziert wird.

Was ist Bio?

Als wichtige Bestandteile der ökologischen Landwirtschaft und Nahrungserzeugung gelten unter anderem folgende Voraussetzungen:

- ⊗ Erhaltung und Förderung der Bodenfruchtbarkeit mit organischen Düngemitteln aus dem Betrieb und durch abwechslungsreiche, weite Fruchtfolgen (aufeinanderfolgender Anbau verschiedener Feldfrüchte)
- ⊗ Keine leicht löslichen, mineralischen Dünger
- ⊗ Bekämpfung von Schädlingen, Krankheiten und Wildbegleitpflanzen durch Vorbeugung und bei Bedarf mechanische Bodenbearbeitung und Abflämmen von Unkrautkeimlingen
- ⊗ Keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel
- ⊗ Keine Bestrahlung von Lebensmitteln
- ⊗ Keine Verwendung gentechnisch veränderter Organismen
- ⊗ Keine Hormone und Wachstumsstoffe in Pflanzenbau und Tierhaltung
- ⊗ Flächengebundene, artgerechte Tierhaltung
- ⊗ Fütterung von ökologisch produzierten Futtermitteln
- ⊗ Keine Futtermittel aus Entwicklungsländern

Die Zutaten für verarbeitete Bioprodukte müssen zu 95 Prozent aus kontrolliert ökologischem Landbau stammen. Der Rest darf nur dann konventionell hergestellt sein, wenn nicht genügend Zutaten in ökologischer Qualität verfügbar sind. Darüber hinaus dürfen Bioprodukte keine chemischen Zusatzstoffe (zum Beispiel Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Konservierungsmittel, Emulgatoren etc.) enthalten.

Die deutschen Anbauverbände haben sich in wichtigen Teilbereichen noch strengere Richtlinien aufgelegt (siehe oben). Ihr Label steht dann neben dem verbindlichen Biosiegel.

Eine derartige Wirtschaftsweise bedeutet erhöhten Arbeitsaufwand, niedrigere Erträge und geringere Ausbeute/Leistung in der Tierhaltung. Das schlägt sich in der Regel auch im Preis nieder. Weitere Gründe, warum es sich lohnt, für die bessere Qualität auch mehr zu zahlen, wird im Kapitel „Warum Bio?“ näher beleuchtet.



Warum Bio?

Mit dem Kauf und der richtigen Auswahl biologischer Lebensmittel können Verbraucher*innen direkten Einfluss auf die Entwicklung der Landwirtschaft nehmen und damit auch auf Natur und Umwelt.

Bäuerliche Gemeinschaften werden gestärkt und bei steigender Nachfrage auch vermehrt Arbeitsplätze geschaffen, da der ökologische Landbau in der Regel arbeitsintensiver und weniger automatisiert ist. Von der konventionellen, größtenteils industrialisierten Landwirtschaft, die durch Monokulturen, Gülleproduktion und tierquälerische Massentierhaltung geprägt ist, können hingegen immer weniger Menschen natur- und umweltfreundlich leben.



In den letzten Jahren, fast schon Jahrzehnten, gehen immer wieder Berichte durch die Medien, in denen über die katastrophalen Zustände in der Massentierhaltung und bei Tiertransporten berichtet wird. Männliche Küken werden bei lebendigem Leib zerhackt, Ferkel dürfen weiter ohne Betäubung kastriert werden. Die meisten Tiere vegetieren auf allerengstem Raum, bewegungsunfähig, ohne Luft und natürliches Licht, in Dreck und Gestank. Viele werden krank, mit Antibiotika vollgestopft und dienen als permanente Gebärmaschinen bzw. werden widernatürlich gemästet und mit Wachstumshormonen zur schnellen Schlachtreife gebracht, bevor sie endlich unter offiziell nicht vorzeigbaren Umständen (Schlachthäuser gewähren keinen Zutritt) getötet werden. Trotzdem steigt die Nachfrage nach billigem Fleisch immer weiter. Wer dem Einhalt gebieten will, darf keine Fleisch- und Milchprodukte mehr kaufen, die nicht zumindest aus biologischer Erzeugung stammen.

Der hohe Einsatz von Antibiotika in der Tiermast gerade in Deutschland führt daneben zu einer verstärkten Resistenz gegenüber Antibiotika auch bei menschlichen Krankheitserregern. Das weit verbreitete Pflanzengift Glyphosat steht laut Weltgesundheitsorganisation (WHO) unter Krebsverdacht. Der hohe Pestizideinsatz (Ackergifte) wird dafür verantwortlich gemacht, neben der Gefährdung der menschlichen Gesundheit auch die pflanzliche Artenvielfalt einzuschränken und das Insektensterben und damit verbunden das Vogelsterben massiv zu fördern (<https://www.bund.net/umweltgifte/pestizide/?wc=25098>). Dazu kommt die extrem hohe Gülleproduktion, die durch die damit einhergehende Nitratbelastung zu einer Verseuchung von Boden und Grundwasser führt und negative Auswirkungen auf die Wasserversorgung der Bevölkerung hat. Generell kann gesagt werden, dass der weltweit hohe Viehbestand, auch durch die damit verbundenen Biogase und den Sojaanbau auf dafür gerodeten Urwaldflächen, maßgeblich zum Klimawandel beiträgt.

Mögliche negative Auswirkungen der Gentechnik bei der Lebensmittelherstellung sind daneben nur teilweise bekannt und noch nicht ausreichend erforscht.

Auf die menschliche Gesundheit lässt sich mit Bioprodukten durchaus Einfluss nehmen. Schon der nachweisbar geringere Gehalt an Schadstoffen, allein durch den Verzicht auf synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel, wirkt sich positiv auf den menschlichen Organismus aus. Der erhöhte Gehalt an das Immunsystem stärkenden, sekundären Pflanzenstoffen sowie Mineralstoffen und Spurenelementen ist bei biologisch erzeugten Produkten weitaus höher und inzwischen durch umfangreiche Studien belegt. Und: Warum sollten wir mit künstlichen Aroma- und Zusatzstoffen, gentechnisch veränderten oder medikamentenbelasteten Lebensmitteln unsere Gesundheit gefährden? Wer dann noch vermehrt Gemüse und Obst sowie Vollwert- statt Weißmehlprodukte verzehrt, trägt in erheblichem Maß zur Gesunderhaltung bei.

Nicht zuletzt ist auch der Geschmack biologisch erzeugter Lebensmittel in der Regel der Industrieware überlegen. Vor allem bei rohem Gemüse und Obst wird das deutlich. Auch viele vegetarische oder vegane Gerichte mit vollwertigen Zutaten sind lecker, besonders wenn sie mit Liebe (selbst) zubereitet werden. Das Verlangen nach immer mehr Fleisch- und Milchprodukten ließe sich damit deutlich verringern. Da sich der menschliche Geschmack erwiesenermaßen gut an neue Bedingungen anpassen kann, sollte das jede*r einmal selbst eine Zeit lang ausprobieren.

Anfang 2019 wurde vom Thünen-Institut in Braunschweig in einer Meta-Studie, die auf dreißigjähriger Arbeit beruht, anschaulich bestätigt, dass die ökologische Landwirtschaft der konventionellen beim Umweltschutz weit überlegen ist. Je größer die Nachfrage nach regionalen biologischen Lebensmitteln, desto größer ist die Chance, eine Mensch und Natur gleichermaßen zuträgliche Land- und Lebensmittelwirtschaft zu erhalten bzw. weiter auszubauen.

Das hängt allerdings auch maßgeblich von den politischen Rahmenbedingungen ab, denn leider ist die Änderung des individuellen Konsumverhaltens nicht ausreichend, um auch kurzfristig notwendig Erfolge zu erzielen. Gesetzliche Maßnahmen und politische Regelungen auf internationaler, Bundes- und Landesebene aber auch in der Kommunalpolitik sind dafür erforderlich.



Quelle: www.oekolandbau.de / © BLE, Bonn / Foto: Jürgen Beckhoff

Biolebensmittel und fair gehandelte Produkte tragen Qualitätssiegel. Aber woran erkennt man, was in der Region geerntet wurde? Der Begriff „Region“ ist gesetzlich nicht geschützt. Die vielen im konventionellen Lebensmittelhandel existierenden Labels tragen mehr zur Verwirrung als zur Aufklärung bei. Jedes Label legt andere Kriterien zugrunde und wirbt mit schwammigen Begriffen. Bei den meisten der dort angebotenen Produkte bleibt zudem die Herkunft der Rohstoffe völlig im Dunkel. Zwischen Produzierenden und Handel können hunderte von Kilometern liegen. Weil es logistisch am bequemsten ist, erklären viele Supermarktketten kurzerhand ihr gesamtes deutsches Filialnetz zur Region. Wer sich im Biohandel auf die Suche macht, findet auch dort importierte Waren aus aller Welt. Das liegt größtenteils daran, dass die steigende Nachfrage nicht mit heimischen Produkten gedeckt werden kann. Die Politik hat bisher die Förderung des Ökolandbaus nicht vorangebracht und stattdessen Milliarden-Subventionen an konventionelle Großbetriebe mit großflächigen Monokulturen vergeben. Viele landwirtschaftliche Betriebe scheuen deshalb noch die Umstellung auf bio. Gerade in der Region Rhein-Berg haben wir nur wenige biozertifizierte Betriebe gefunden. Dass auch das Fehlen von Flächen und Höfen entscheidend ist und warum das so ist, wird im Beitrag „Bioförderung ...“ näher erläutert.

Eine zentrale Rolle spielt Regionalität bei Tiertransporten. Durch kurze Wege kann den Tieren unnötiges Leid erspart werden. Auch in unserer Region könnte das Zusammenspiel von bio und regio dafür sorgen Arbeitsplätze zu sichern und landwirtschaftliche Betriebe zu erhalten. Wie das funktionieren kann, zeigt sich in Köln und auf den umliegenden Feldern. „Die Agrarwende beginnt nämlich in der Stadt“, meint der Kölner Dokumentarfilmer Valentin Thurn („Taste the Waste“). Er ist Vorsitzender des von ihm mitbegründeten **Ernährungsrats**, wo sich Vertreter*innen der Politik, der Landwirtschaft und der Zivilgesellschaft über eine „Agrarwende von unten“ austauschen. Es wurde eine Ernährungsstrategie entwickelt, die als Leitbild für die Kommunalpolitik dienen soll. Zudem gibt es immer mehr Initiativen, die den direkten Kontakt zwischen regional produzierenden Biobetrieben mit der potenziellen Kundschaft fördern. So bleibt die Wertschöpfungskette in einer Hand und die Unabhängigkeit vom Preisdiktat der großen Supermarktketten gewahrt.

Auch die **Solidarischen Landwirtschaften (Solawi)** erhalten immer mehr Zuwachs. Hier tragen mehrere private Haushalte durch monatliche Beiträge die Kosten eines landwirtschaftlichen Betriebs und erhalten dafür die Ernteerträge. Dadurch werden dem Betrieb vor allem Planungssicherheit und marktunabhängiger Anbau ermöglicht.

Als weitere Möglichkeit bietet sich eine direkte Investition in die ökologische Landwirtschaft der Region durch die **Regionalwert AG Rheinland** (siehe auch unsere Tipps für den Umkreis). Weitere Infos für die Ernährungswende im Netz:

<https://www.ernaehrungsrat-koeln.de>

<https://www.regionalwert-rheinland.de>

<https://www.solidarische-landwirtschaft.org/startseite>

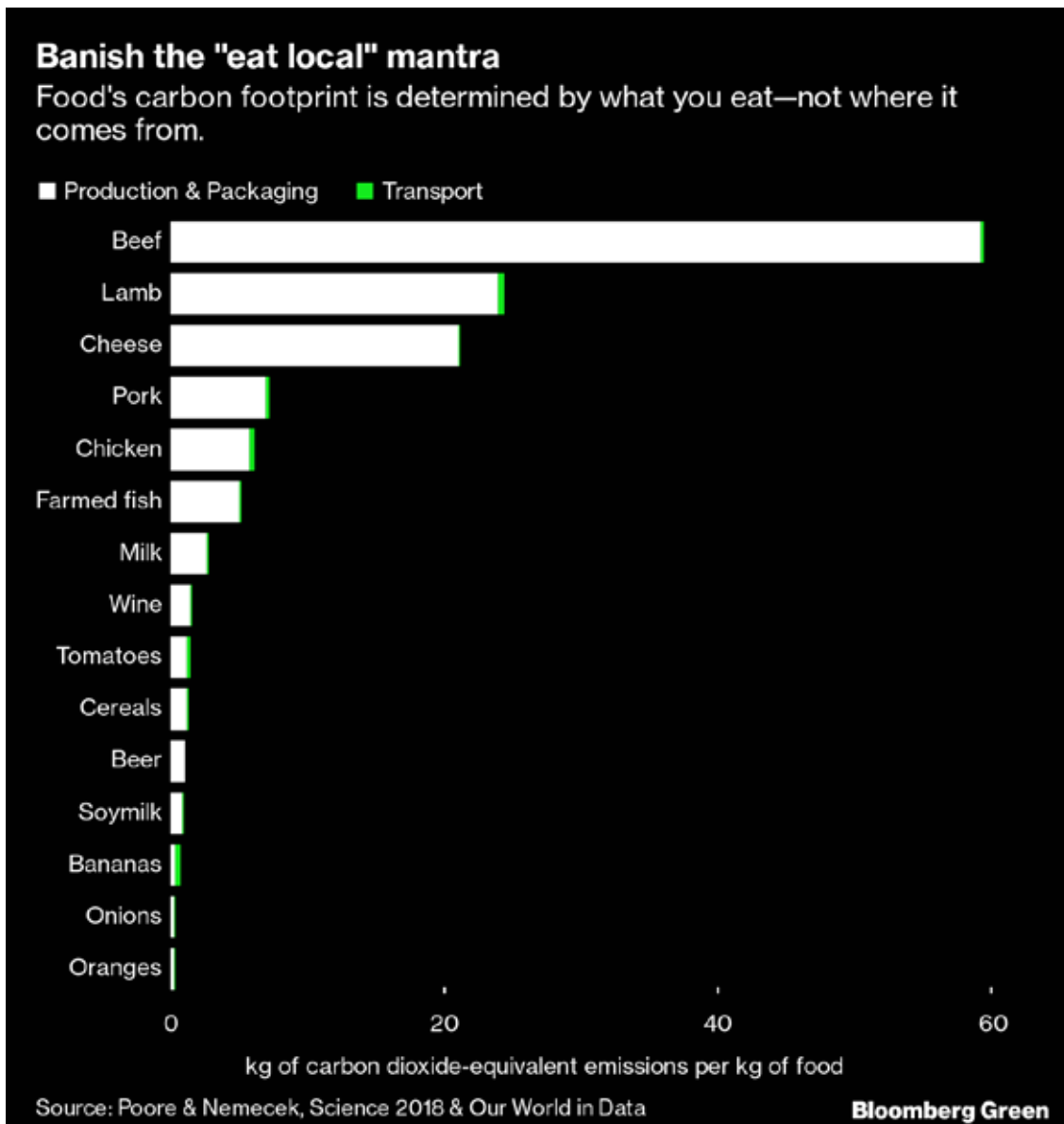
<http://breuner-hof.de>

<http://www.foodstrip.eu>

<https://marktschwaermer.de/de>

<https://www.stadtlandgemuese.de>

Dass die Regionalität und speziell der Transport beim Klimaschutz eine kleinere Rolle spielt, als oft vermutet, zeigt die folgende Abbildung (siehe auch: „Klimafreundliche Lebensmittelauswahl“):



Ob und inwieweit der regionale Einkauf dem Klimaschutz dient, hängt nicht nur davon ab, wie die Ware produziert und geliefert wird. Entscheidend ist vor allem auch, wie die Verbraucher*innen zur Ware kommen: Wer mit Bus oder Rad statt mit dem Auto zum Einkaufen fährt, trägt erheblich zum Klimaschutz bei.

Klimafreundliche Lebensmittelauswahl

Laut einer Studie des WWF sind ein Fünftel der deutschen Treibhausgasemissionen der Ernährung zuzuschreiben. Mit der geeigneten Lebensmittelauswahl beim Einkauf können wir somit direkt Einfluss nehmen. Das Biosiegel allein genügt nicht, um ein Lebensmittel als klimafreundlich einzustufen. **Folgende Faustregel ist zusätzlich bei der Auswahl wichtig** und zwar in dieser Reihenfolge (siehe dazu auch den Beitrag zur Regionalität):

PFLANZLICH – SAISONAL - REGIONAL

Als besonders **klimafreundlich gelten Kartoffeln, Getreide und Gemüse vom Feld**. Gemüse aus beheizten Gewächshäusern schneidet dagegen deutlich schlechter ab. Besonders **Rindfleisch, Butter und Garnelen gelten als Klimakiller**.

Ein Vergleich der auf dem Markt erhältlichen Sorten hilft bei der Entscheidung, welche pflanzliche Alternativen am besten als Ersatz für Milch- und Milchprodukte in Frage kommen. In der folgenden Tabelle wird der ökologische Fußabdruck von verschiedenen Milchsorten je Liter gezeigt (Quelle: Poore und Nemecek, Science 2018):

	Kuh	Reis	Soja	Hafer	Mandel
Emissionen in Kg CO ₂ -Äquivalent	3,2	1,2	1,0	0,9	0,7
Landnutzung in m ²	9,0	0,3	0,7	0,8	0,5
Wasserverbrauch in l	628	270	28	48	371

Empfehlenswert:

- **Hafer** (kein Dünger, keine Pestizide nötig, stellt kaum Ansprüche an den Boden, Drink selbst herstellbar) und **Lupine** (noch selten): beste Ökobilanz
- **Soja** (alle Biohersteller produzieren mit europäischen Sojabohnen): gute Ökobilanz

Mandel = zu hoher Wasserverbrauch; Reis = zu hoher Wasserverbrauch, Methanemissionen und Arsenbelastung; Cashew = Kinderarbeit, schlechte Arbeitsbedingungen vor allem beim Rösten für Drinks.

Nach wie vor gilt: **Kuhmilch hat die mit Abstand schlechteste Ökobilanz**. Mit der Wahl einer pflanzlichen Alternative wird der Ausstoß klimaschädlicher Gase verhindert und Fläche und Wasser werden gespart. In der Folge: weniger dauerschwangere Kühe und einsame, früh geschlachtete Kälber (vgl. Greenpeace Magazin 4/19).

Auch Produkte, die aus Soja (Tofu) und/oder heimischem Getreide/Samenfrüchten (zum Beispiel Hafer, Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Grünkern, Buchweizen, Hirse) hergestellt werden, sind als Alternative zu tierischen Produkten empfehlenswert. Allerdings sollten sie so gering wie möglich verarbeitet sein und **keine** klimaschädigenden Inhaltsstoffe haben, wie zum Beispiel **Palmöl**. Die meisten Biohersteller haben dieses schon durch Sonnenblumenöl ersetzt. Wer aber, statt Fertigprodukte zu kaufen, seine Bratlinge und anderes selbst herstellt, geht den klimafreundlichsten Weg.

Quinoa, Amaranth, Chia und andere exotische Getreide und Samenfrüchte sowie auch die meisten, oft mit dem Flugzeug transportierten, exotischen Gemüse, Früchte, Nüsse und Beeren sollten wir aus ökologischen Gründen besser nicht in den Einkaufskorb legen.

Die sogenannten „Superfoods“, was immer man auch von diesem Begriff halten mag, lassen sich leicht durch heimische Produkte ersetzen, zum Beispiel:

- ⦿ Leinsamen statt Chia
- ⦿ Sonnenblumenkerne und Kürbiskerne statt Pinienkerne
- ⦿ Hafer und Hirse statt Quinoa
- ⦿ Brombeere und Johannisbeere statt Goji
- ⦿ Walnuss statt Cashew
- ⦿ Petersilie statt Orange
- ⦿ Hanf-, Walnuss- und Kernöl statt Kokosöl



(Weiterführende Infos unter: <https://www.sonnentor.com/de-at/rezepte-tipps/tipps/heimisches-superfood>)

Auch der Anbau der sehr beliebten **Avocado** ist leider sehr **klimaschädlich** (ca. 70 Liter Wasser = 1 Avocado). Lange Transportwege und eine schnell herbeigeführte Essreife, mit Hilfe großer, beheizter Hallen, verschlechtern die Klimabilanz dieser Beere zusätzlich.

Wer dann im späten Frühjahr immer noch zum Apfel aus Deutschland greift, muss sich fragen lassen, wie der wohl so lange frisch gehalten werden konnte. In der Klimabilanz schneidet er nicht besser ab, als mit dem Schiff transportierte Äpfel aus Übersee. Die in der Faustregel enthaltene Regel **SAISONAL** hat Vorrang und das heißt in diesem Fall: den Vitamin-C Bedarf besser mit heimischem Sauerkraut decken und neben saisonalem Obst lieber heimische Trockenfrüchte als leckere Beigabe zu Müsli und Desserts verwenden.

Zugegeben: Wer sich klimaschonend verhalten möchte, muss sich einiges an Wissen aneignen, stets über sein Handeln nachdenken und häufig Abstriche in der Bequemlichkeit machen. Vieles tun wir aber auch aus Gewohnheit und die lässt sich ändern.

Wir müssen nicht auf alles verzichten, sondern Weniger mehr genießen!

Dass zur klimaschonenden Lebensmittelauswahl natürlich auch die Verpackung gehört, wird im Kapitel „Verpackungsmüll“ deutlich.

Hier gibt es Bio im Rheinisch-Bergischen Kreis

Viele Lebensmittelanbieter*innen haben inzwischen eine mehr oder weniger umfangreiche Palette an Bioprodukten, die oft in einem bestimmten Regal beieinander stehen, manchmal aber auch unter die konventionelle Ware gemischt sind. Wir wollen in unserer Auswahl jedoch einen Schwerpunkt auf die Anbieter*innen setzen, die vorrangig Bioprodukte in ihrem Sortiment führen und mit ihrem Engagement den ökologischen Landbau entscheidend fördern, mittragen und weiterentwickeln.



Quelle: www.oekolandbau.de ©BLE, Bonn/Foto: Thomas Stephan

Bergisch Gladbach

Biobäcker

Mühlenbäckerei Scherbarth

Gustav-Stresemann-Str. 16,
51469 Bergisch Gladbach, Tel.: 02202-956880

<https://muehlenbaeckerei-scherbarth.de>

Öffnungszeiten der Backstube:

Mo–Sa 08:00–13:00, Mo–Fr 15:00–18:00 Uhr

Eine einhundertprozentige Bioland-Bäckerei seit mehr als 20 Jahren. Hier werden bis auf wenige Ausnahmen ausschließlich Vollkorn-Produkte hergestellt und auf über 26 Wochenmärkten (hier: City, Bensberg, Refrath), Bioläden, Reformhäusern und kooperierenden Bäckereien verkauft, auch im Unverpacktladen Büggel.



Biobauernhöfe

Scheurenhöfchen

Scheurenhöfchen 1, 51429 Bergisch Gladbach (zwischen Bergisch Gladbach und Overath in der Nähe des Ortsteils Oberkülheim), Tel.: 02207-7760

<https://scheurenhoefchen.de>

Der Biobauernhof ist in erster Linie ein Milchviehbetrieb. Verkauft werden Fleisch und Wurst von Lamm, Rind und Schwein nach Vorbestellung.

Bioläden - Unverpacktläden

Bioladen Bensberg

Kölner Str. 19-21, 51429 Bergisch Gladbach-Bensberg, Tel.: 02204-53927

<https://www.bioladen.de/bioladen-bensberg>

Öffnungszeiten: Mo–Fr 09:00–18:00 Uhr, Sa 09:00–14:00 Uhr

Vollsortiment inklusive Backwaren- und Käsetheke, verpackte Fleischwaren

Extras: Greenbag (im Abo ähnlich wie die Kisten der Lieferdienste)

MARTAS (biozertifizierter Unverpacktladen)

Schloßstr. 7-9, 51429 Bergisch Gladbach-Bensberg, Tel.: 02204-9179013

<https://www.martas-unverpackt.de>

Öffnungszeiten: Mo–Fr 09:00–13:00 Uhr und 14:30–18:00 Uhr, Sa 10:00–15:00 Uhr

Großes Sortiment an Trockenlebensmitteln, Milch- und Milchprodukte sowie Haferdrink im Pfandsystem. Alles ist garantiert aus kontrolliert ökologischem Anbau. Frisches Gemüse und Obst gehören nicht zum Angebot.

Naturkost Refrath

Dolmanstr. 6-10, 51427 Bergisch Gladbach-Refrath, Tel.: 02204-69600

<https://www.naturkost-refrath.de>

Öffnungszeiten: Mo–Do 09:00–13:00 Uhr und 14:30–18:30 Uhr, Fr 09:00–18:30 Uhr, Sa 09:00–13:30 Uhr

Vollsortiment inklusive Käse- und Backwaretheke, verpackte Wurstwaren, Frischfleischbestellung möglich, Getreidemühle

Naturwaren Böhnke

Brandroster 38, 51427 Bergisch Gladbach-Refrath, Tel.: 02204-64371

<http://www.naturwarenboehnke.de>

Öffnungszeiten: Mo–Fr 09:00–13:00 Uhr und 15:00–18:30 Uhr, Sa 08:30–13:00 Uhr

Vollsortiment, täglich frisches Brot, Käsetheke, mehrmals die Woche Molkereiprodukte, Obst und Gemüse, diverse Trockenprodukte, Frischfleischbestellung möglich, Getreidemühle

BÜGGEL - bergisch unverpackt

Paffrather Str. 5, 51465 Bergisch Gladbach-City, Tel.: 02202-2727333

<https://bueggel-unverpackt.de>

Öffnungszeiten: Mo, Di, Do und Fr 10:00–18:30 Uhr, Mi 08:00–18:30 Uhr, Sa 08:00–14:00 Uhr

Ein Großteil des umfangreichen Lebensmittelangebots inkl. Backwaren stammt aus kontrolliert biologischem Anbau. Milch und Milchprodukte sind zum Teil biozertifiziert. Der Biohof Korff liefert Eier, von dort gibt es auch Fleischwaren auf Bestellung. Eine Abokiste mit Obst und Gemüse vom Biohof Huppertz (siehe Lieferdienste) kann nach Anmeldung jeweils freitags abgeholt werden. Für Ernte-Anteilseigner des Hofkollektivs Wipperfürth (Solawi@hofkollektiv.bio) wurde eine Abholstelle eingerichtet.

Biosupermärkte

Alnatura

Kürtener Str. 1-13, 51465 Bergisch Gladbach (Strundepark), Tel.: 02202-2078883

<https://www.alnatura.de>

Öffnungszeiten: Mo–Sa 08:00–20:00 Uhr

Vollsortiment inklusive Käsetheke, Backwarenthek, verpackte Fleischwaren

Extras: Cafeteria mit kleinem Sitzbereich; Fahrradständer

denn's Biomarkt

Richard-Zanders-Str. 6, 51465 Bergisch Gladbach, Tel.: 02202-4592012

<https://www.denns-biomarkt.de>

Öffnungszeiten: Mo–Sa 08:00–20:00 Uhr

Vollsortiment inklusive Käsetheke, Backwarenthek, verpackte Fleischwaren

Extras: Bistro mit Außen- und Innensitzbereich, Getreidemühle; Fahrradständer, Unverpackt – Einkaufen

Lieferungen

Biolandhof Hüsgen, Biogemüse Huppertz und IDA

siehe Lieferdienste

Reformhäuser und Weltläden

Reformhaus Lesske

Hauptstr. 149, 51465 Bergisch Gladbach-City, Tel.: 02202-32241

Schloßstr. 31 C, Bensberg, Tel.: 02204-52487

Öffnungszeiten: Mo–Fr 09:30–13:00 Uhr, 14:00–18:30 Uhr, Sa 09:30–14:00 Uhr

Neben den bekannten Reformhausprodukten und frischen Biobackwaren gibt es ein großes Sortiment an Bio-Lebensmitteln inklusive frischem Sauerkraut und Molkereiprodukten.

Weltladen

Hauptstr. 250, 51465 Bergisch Gladbach (am Forum der Stadtbibliothek Bergisch Gladbach)

Öffnungszeiten: Mo–Fr 10:00–13:00 Uhr und 15:00–18:00 Uhr (außer Mi-Nachmittag),

Sa 10:00–13:00 Uhr

Kleine, aber feine Auswahl an fair gehandelten Waren. Lebensmittel wie Kaffee, Tee, Gewürze, Schokolade und Bananen sind aus kontrolliert biologischem Anbau.

Hier arbeiten nur Ehrenamtliche!

Wochenmärkte

Biowoche markt: Refrath, Peter-Bürling-Platz: Di 8:00 -13:00 Uhr

Hier gibt es nur Lebensmittel aus kontrolliert ökologischem Anbau. Im Angebot sind regelmäßig zwei Gemüse- und Obststände (Biohof Bursch und Biohof Tixhoven mit zusätzlich Brot, Eiern und Frischfleisch), Mühlenbäckerei Scherbarth, ein Käsestand, zwei Biometzger (Müller und Bobert).

Ein Frisch-Fisch-Stand nicht als Bio-Anbieter.

Refrath, Marktplatz: Fr 07:00–13:00 Uhr

Stand des Biohofs Bursch mit Obst und Gemüse, Biometzgerei Müller,

Stand des Bioladens „Morgenrot Naturkost“ (siehe City)

Bensberg, Schloßstraße: Do 07:00–13:00 Uhr

als einziger Bio-Anbieter Stand der Mühlenbäckerei Scherbarth

City, Konrad-Adenauer-Platz: Mi + Sa 07:00–13:00 Uhr

Stand der Mühlenbäckerei Scherbarth

Stand des Bioladens „Morgenrot Naturkost“ aus Köln-Brück, Olpener Str. 829

Kleines Vollsortiment mit großem Obst- und Gemüseangebot, Käsetheke, Backwaretheke (Bäckerei „Ährensache“ aus K-Holweide und „Peters Landbrot“).

Burscheid

Biobauernhöfe und Biohfläden

Biohof Jörgens

Leie 3, 51399 Burscheid, Tel.: 02174-63671

<https://www.biohof-joergens.de>

Öffnungszeiten: nach Vereinbarung

Charolais-Fleisch vom eigenen Bauernhof, Eier, Eiernudeln, Eierlikör, Suppenhühner (auf Anfrage)

Extras: Charolaiszucht, Eierautomat, Hühnermobil

Biohof Julia und Frank Paas

Sieferhof 1, 51399 Burscheid, Tel.: 02174-63717

Der Milchautomat hat ganztäglich geöffnet.

Milch aus eigener Viehhaltung, Eier (Hühnermobil)



Bioläden

Bioladen Naturata

Höhestr. 63, 51399 Burscheid, Tel.: 02174-749951

<https://www.naturata-bioladen.de/biolaeden/naturata-burscheid>

Öffnungszeiten: Mo–Fr 09:00–19:00 Uhr, Sa 08:00–16:00 Uhr

Bio-Bäckerei: Mo–Fr 08:00–19:00 Uhr, Sa 08:00–16:00 Uhr

Vollsortiment inklusive Käsetheke und Fleischwaren

Extras: Naturkosmetikabteilung, angegliederter Bio-Backwarenladen

Kürten

Biobauernhöfe

Biohof Korff (Hühner- und Rinderhof mit Mutterkuhhaltung)

Cliev 31, 51515 Kürten, Tel.: 0157-86515255

<http://www.biohofkorff.de>

Die Selbstbedienungshütte (inkl. Automat) mit Eiern und zum Beispiel Marmelade, Butter, Honig, Käse, Joghurt oder Nudeln ist rund um die Uhr geöffnet. Fleischbestellungen können dort direkt oder via E-Mail (info@biohofkorff.de) erfolgen. Eine genaue Beschreibung der Aufzucht, Haltung und Schlachtung der Tiere findet man auf der Homepage des Hofes. Dort findet man auch Hinweise auf aktuelle Termine.



Hier gibt es Bio im Rheinisch-Bergischen Kreis

Biogemüse Huppertz (siehe Lieferdienste!)

Hörnen 8, 51515 Kürten, Tel.: 02268-8019481

<https://biogemuese-huppertz.de>

Klaus Aßheuer (Demeterlandwirt im Nebenerwerb)

In den Dellen 3, 51515 Kürten, Tel.: 02207-3208

<http://www.biogemuese-biesfeld.de>

Nach telefonischer Absprache wird die Ware wöchentlich in die nähere Umgebung geliefert oder kann direkt am Hof abgeholt werden.

Schafzuchtbetrieb Menzel

Langenstück 21, 51515 Kürten, Tel.: 02204-51409

<http://www.bock-auf-lamm.de>

Fleischbestellungen telefonisch (Di–Sa, 10:00–16:00 Uhr) oder via E-Mail: buero@bock-auf-lamm.de

Bioläden - Unverpacktläden

Filiale des Unverpacktladens Büggel bei Edeka Hetzenegger

Wipperfürther Str. 165, 51515 Kürten-Dürscheid, Tel.: 02202-2727333

<https://bueggel-unverpackt.de/kuerten-duerscheid-wird-unverpackt/>

Öffnungszeiten: Mo–Sa 7:00–21:00 Uhr

Ein kleines Sortiment der gängigsten Unverpacktprodukte befindet sich gleich im Eingangsbereich des Marktes: <https://edeka-hetzenegger.de/unsere-maerkte/edeka-markt-in-duerscheid/>

Leichlingen

Bioläden - Unverpacktläden

AS-Der Unverpacktladen (biozertifiziert)

Bahnhofstr. 20 (Café Büchel), 42799 Leichlingen, Tel.: 0157-52230666

<http://www.as-derunverpacktladen.de>

Öffnungszeiten: derzeit Mi–Fr 9:30–18:00 Uhr, Sa 9:30–14:00 Uhr

Der Laden ist seit Ende August 2021 im Café Büchel zu finden. Weiterhin wird ein vielfältiges Sortiment an unverpackten Produkten angeboten.



Hier gibt es Bio im Rheinisch-Bergischen Kreis

Bioladen am Bahnhof

Am Bahnhof 4, 42799 Leichlingen, Tel.: 02175-165065

Öffnungszeiten: Mo–Fr 10:00–19:00 Uhr (i.d. Schulferien montags geschlossen), Sa 09:00–14:00 Uhr
Vollsortiment mit reichhaltigem Angebot an Obst und Gemüse, Käse- und Backwaretheke (Bio-bäckerei Ährensache)

Reformhäuser

Reformhaus Gsundbrunn

Brückerfeld 9, 42799 Leichlingen, Tel.: 02175-979938

<https://www.einkaufen-in-leichlingen.de/unternehmen/reformhaus-gsundbrunn>

Öffnungszeiten: Mo–Fr 09:00–18:30 Uhr, Sa 09:00–14:00 Uhr

Neben den bekannten Reformhausprodukten gibt es ein umfangreiches Angebot zertifizierter Bio-Lebensmittel.

Wochenmärkte

Wochenmarkt im Brückerfeld

Öffnungszeiten: Mi 07:30–13:00 Uhr, Sa 08:00–14:00 Uhr

Neben den üblichen Marktprodukten werden jeweils mittwochs auch Obst, Gemüse und Fleisch aus biologischer Erzeugung angeboten.

Odenthal

Lieferungen

Biogemüse Huppertz und IDA

siehe Lieferdienste



Overath

Bioläden

Biohof TixHoven

Tixhoven 1, 51491 Overath, Tel. 02206-1721

<http://www.tixhoven.de>

Öffnungszeiten Hofladen: Freitag 15:00–18:30 Uhr

Sortiment: Fleisch (Rinder- und Hühnerfleisch aus eigener Erzeugung), Eier, selbstgebackenes Steinofenbrot, Feta, Honig; Käse, Obst und Gemüse im Zukauf

Stand auch auf dem Wochenmarkt in Bergisch Gladbach-Refrath (Biomarkt)



Santos Bioladen + Catering

Parkweg 11, 51491 Overath, Tel.: 02206-81198

<https://www.santos-bioladen.de>

Öffnungszeiten: Mo–Fr 08:30–13:00 Uhr und 15:00–19:00 Uhr, Sa 08:30–14:00 Uhr

Kleines, aber feines Vollsortiment inklusive Backwaren- und Käsetheke

Lieferungen

Biolandhof Hüsgen, Biogemüse Huppertz und IDA

siehe Lieferdienste

Wochenmärkte

Sa 08:00–13:00 Uhr, Bahnhofplatz 1

Stand von Biohof TixHoven

Rösrath

Bioläden

Leider musste der gutgehende Bioladen No.1 in der Kölner Straße zum 1. Juni 2020 geschlossen werden, weil das Haus verkauft wurde. Trotz intensiver Bemühungen konnte kein neues Geschäft gefunden werden, das geeignet und bezahlbar gewesen wäre.

Lieferungen

Biolandhof Hüsgen, Biogemüse Huppertz und IDA

siehe Lieferdienste

Wochenmärkte

Hauptstraße, Gelände der Grundschule Hoffnungsthal

Sa 08:00–13:00 Uhr

Stand des Biohofs Bursch

Wermelskirchen

Bioläden - Unverpacktläden

KRÄMERLADEN (biozertifizierter Unverpacktladen)

Kölner Str. 46, 42929 Wermelskirchen, Tel.: 02196-8989128

<https://www.kraemerladen.bio>

Öffnungszeiten: Mo–Do 09:00–12:30 Uhr und 14:30–18:30 Uhr, Fr 09:00–18:30 Uhr,
Sa 09:00–14:00 Uhr

Umfangreiches Lebensmittelangebot an Bio-Lebensmitteln aller Art auch von Bioland und Demeter. Es gibt Pfandsysteme für diverse Getränke.

Frisches regionales Gemüse und Obst gehören mit zum Angebot. Gelegentlich befinden sich auch Fair Trade Produkte im Sortiment.

Jetzt auch mit Abhol- und Lieferservice!

Bioladen Naturata

Telegrafenstr. 50, 42929 Wermelskirchen, Tel.: 02196-8877377

<https://www.naturata-bioladen.de/biolaeden/naturata-wermelskirchen/>

Öffnungszeiten: Mo–Fr 09:00–19:00 Uhr, Sa 08:00–16:00 Uhr

Vollsortiment inkl. Back- Käse- und Fleischwaren (darunter demeter-zertifiziertes Geflügel vom Bauckhof).



Reformhäuser und Weltläden

Vita Nova Reformhaus Pothmann

Kölner Straße 56, 42429 Wermelskirchen, Tel.: 02196-2636

<https://www.vita-nova.de/standorte/reformhaus-pothmann>

Öffnungszeiten: Mo–Fr 09:00–12:30 Uhr und 14:30–18:30 Uhr, Sa 09:00–13:00 Uhr

Während der Sommerferien ist am Mittwoch Nachmittag geschlossen. Neben den bekannten Reformhausprodukten gibt es ein umfangreiches Angebot zertifizierter Bio-Lebensmittel.

Weltladen

Markt 6, 42929 Wermelskirchen, Tel.: 02196-7290080

<https://www.weltladen-wermelskirchen.de>

Öffnungszeiten: Mo–Do 09:00–12:30 Uhr, Di und Do zusätzlich 14:30–18:00 Uhr, Fr. 09:00–18:00 Uhr, Sa 10:00–13:00 Uhr

Kaffee, Tee, Lebensmittelprodukte, Textilien und Handwerksprodukte aus aller Welt. Lebensmittel teilweise aus kontrolliert biologischem Anbau. Hier arbeiten etwa 30 ehrenamtliche Mitarbeiter*innen.

Wochenmärkte

Der Wochenmarkt (Fr 08:00–14:00 Uhr) wurde vom Lochesplatz auf die Telegrafstraße verlegt. An diesem Markt nimmt gelegentlich auch ein Bio-Unverpackt Laden teil.

Lieferdienste

Biolandhof Hüsgen

(ältester biozertifizierter Betrieb im Rheinland für Gemüse und Obst)

Auf der Sandkaule 24, 53773 Hennef-Süchterscheid, Tel.: 02248-4076

<https://www.bioland-huesgen.de>

Die Homepage bietet einen guten Überblick über das breitgefächerte Angebot und viele Zusatzinformationen über die Herkunft der Produkte. Das breite Sortiment an kontrolliert biologischen Produkten wie Obst & Gemüse, Brot & Backwaren, Käse & Milchprodukte, Weine & Säfte, Getreide & Müslis, Nudeln & Tomatenprodukte ... ist fast schon vergleichbar mit dem Angebot in einem Bioladen.

Die angebotenen Hofkisten sind jederzeit kündbar. Es ist auch möglich, jeweils zum ausgewählten Liefertermin individuell zu bestellen.

Mindestbestellwert: 16 Euro, Lieferkostenfreibetrag: 18,50 Euro

Liefergebiet in Rhein-Berg: **Bergisch Gladbach, Overath und Rösrath**

Biogemüse Huppertz

(eigener landwirtschaftlicher Betrieb, ökozertifiziert sowie alle angebotenen Produkte)

Hörnen 8, 51515 Kürten, Tel.: 02268-8019481

<https://biogemuese-huppertz.de>

Auf dem Wochenmarktstand in Solingen-Ohligs (Sa 08:00–13:00 Uhr) und über die Biokisten wird eine große Vielfalt an Gemüse und Obst, frischen Eiern, Honig und Getränken geboten. Ergänzt wird das Angebot mit einem Unverpackt-Sortiment aus verschiedenen Trockenprodukten. Alle Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung, überwiegend aus der eigenen Gärtnerei und von regionalen Demeter- und Biolandbetrieben.

Die Homepage enthält neben umfangreichen Informationen zu Angebot und Herkunft der Waren auch leckere Rezepte zu allen Gemüsesorten.

Die angebotenen Überraschungs-Kisten sind jederzeit kündbar. Es ist auch möglich, jeweils zum ausgewählten Liefertermin individuell zu bestellen.

Mindestbestellwert: 15 Euro, Liefergebühr 2,80 Euro, Lieferkostenfreibetrag 40 Euro

Liefergebiet: **Overath, Lohmar, Rösrath, Bergisch Gladbach**, Lindlar und Seelscheid sowie in den Randgebieten von **Odenthal und Kürten**.



IDA GmbH – Frische frei Haus (ökozertifiziert)

Hertzstr. 9, 50859 Köln, Tel.: 02234-20935-0

<https://ida-abo.de>

IDA ist ein Zusammenschluss von drei Bio Landwirten in der Region (links-rheinisch) die das Basissortiment für die Abokisten liefern: Haus Bollheim (Molkereiprodukte), Biohof Bursch (Obst & Gemüse), Landmetzgerei Huth (Wurst & Fleisch).

Die Backwaren kommen von der DLS Mühlenbäckerei. Daneben gibt es ein sehr großes Sortiment von zugekauften Produkten. Auch Eier, Honig, Wasser, Apfelsaft, Kaffee, Sojaprodukte, Hafermilch...

Mindestbestellwert für Obst und Gemüse: 15 Euro, kostenlose Lieferung ab einem Bestellwert von 21 Euro, darunter Liefergebühr von 3,50 Euro

Die angebotenen Abo-Kisten sind jederzeit kündbar. Es ist auch möglich, jeweils zum ausgewählten Liefertermin individuell zu bestellen.

Liefergebiet rund um Köln, in Rhein-Berg: **Bergisch Gladbach, Odenthal, Overath und Rösrath**



Hier wollen wir besonders auf die Regionalwert AG Rheinland und ihre Partnerbetriebe verweisen. Die Regionalwert AG ist eine Bürgeraktiengesellschaft, die zur Erzeugung und Verarbeitung hochwertiger Bio-Lebensmittel im Einklang mit der Natur aktiv beiträgt.

Eine aktuelle Übersicht über die der Regionalwert AG angeschlossenen Betriebe findet sich auf der Homepage: <https://www.regionalwert-rheinland.de/>

Aufgrund der Nähe und des spezifischen Angebots sei hier insbesondere auf den Breuner Hof, die Biofleischerei Müller und die Hellers Biobrauerei hingewiesen.

Breuner Hof

Berghäuschenweg 9, 51789 Lindlar

Tel.: 02266-7851

<http://breuner-hof.de>

Der Breuner Hof ist mit Schwerpunkt ein Milchviehbetrieb. Seit 2014 gibt es auch eine Direktvermarktung für Demeter-Rindfleisch und seit 2015 eine Kuhpatenschaftsaktion für männliche Kälber. Weitere Aktivitäten des Betriebs bestehen im Gemüsebau sowie in der Bauernhofpädagogik und einer Naturheilpraxis.

Biofleischerei Müller

Görrestr. 1, 51373 Leverkusen

Tel.: 0214-64154

<https://www.mueller-biofleischerei.de>

Öffnungszeiten Laden: Di und Mi 09:00–15:00 Uhr,
Do und Fr 09:00–18:00 Uhr, Sa 08:00–13:00 Uhr

Die Metzgerei beinhaltet auch einen kleinen Bioladen und ist nach Biolandkriterien zertifiziert. Das Fleisch wird weitgehend aus der Region bezogen.

Brauerei HELLER GmbH

Roonstr. 33, 50674 Köln

Tel.: 0221-242545 (Büro: 08:00–16:00 Uhr)

<https://www.hellers.koeln>

Brauhaus

Tel.: 0221-2401881

Öffnungszeiten: täglich ab 17:00 Uhr bis Ende offen

Die Bio-Brauerei hat inzwischen neben dem Klassiker „Kölsch“ sieben weitere Biersorten im Programm. Dazu kommen während des Jahres Sonderbiere in kleiner Auflage.



Erhältlich sind Bio-Lebensmittel inzwischen fast überall. Der Bioprodukt-Anteil am Lebensmittelumsatz belief sich in Deutschland im Jahr 2019 auf etwa 5,7 Prozent, wobei der Hauptumsatz auf die Supermärkte entfiel.



Mitte der Siebziger Jahre wurden die ersten Naturkostläden eröffnet und Bio war noch ein Nischenprodukt. Mit der Einführung des deutschen Biosiegels in 2001 entstanden die ersten Biosupermärkte, in denen ausschließlich biologische Produkte angeboten werden. Die Nachfrage nach biologischen Nahrungsmitteln ist seitdem kontinuierlich gestiegen. Konventionelle Supermärkte, Drogerien und Discounter haben den Trend erkannt und dominieren inzwischen mit ihren oftmals günstigeren Handelsmarken, die alle das EU-Biosiegel tragen, den Markt. Wo dieses fehlt, handelt es sich um Trittbrettfahrer, die mit Hilfe von Fantasienamen und hübschen Bildchen Bio suggerieren wollen. Hier gilt es genau hinzuschauen!

Grundsätzlich ist zu begrüßen, dass Bioprodukte nun überall erhältlich sind und das zu einem, nicht nur für Besserverdienende, bezahlbaren Preis. Den können Großanbieter eher bieten, was aber durchaus nicht immer der Fall ist. Bio und billig passen zudem nicht wirklich zusammen. Die Erzeugung von Lebensmitteln sollte generell einer höheren finanziellen Wertschätzung unterliegen. Dumpingpreise zerstören sowohl die Qualität der Produktion als auch die der Produkte.

Der starke Wettbewerb setzt den Naturkostfachhandel erheblich unter Druck und zwingt die Erzeuger*innen immer mehr und immer billiger zu produzieren. Wenn dies in der Region oder auf nationaler Ebene nicht gelingt, bzw. die erforderlichen Mengen nicht bereitgestellt werden können, was aufgrund einer falschen Agrarpolitik in Deutschland bisher der Fall ist, werden sie aus der ganzen Welt importiert. Der Anbau in Monokulturen, Akkordarbeit, niedrigere Löhne und oftmals menschen-unwürdige Arbeitsbedingungen im Ausland helfen den Preis zu drücken. Obst und Gemüse kommen von weit her in die Supermärkte. Das alles geht zu Lasten kleiner und mittelständischer Unternehmen.

Der durch die Supermarktlogistik bedingte Trend zur umweltbelastenden Verpackung fängt gerade an sich zu wandeln. Biosupermärkte machen das schon vor und dank der Klimaschutzbewegung beginnt sich auch der konventionelle Handel umzuorientieren. Das ist ein echter Fortschritt, der zeigt, dass Verbraucher*innen mit der entsprechenden Nachfrage durchaus Einfluss nehmen können. Das versprechen

sich auch die Vertreter von Demeter und Bioland, die ausgewählte Produkte auch in einzelnen konventionellen Supermärkten anbieten. Sie begründen dies mit der Notwendigkeit sich, neben der Belieferung des Naturkosthandels, weitere Absatzmärkte zu erschließen. Qualitativ hochwertige Produkte sollen damit allen Käuferschichten flächendeckend angeboten und „ein Kulturwandel im Handel“ angestoßen werden.

Was auf den ersten Blick recht unglaublich klingt, könnten sich die Verbände doch im Extremfall erpressbar machen, ist durchaus einen zweiten Blick wert. Die rund 16.000 Betriebe der Bio-Anbauverbände stellen eine nicht zu unterschätzende Marktmacht dar und könnten durch gemeinsames Auftreten diese noch verstärken. Zudem könnten mit Hilfe geänderter politischer Rahmenbedingungen ökologische Produkte gegenüber konventionellen attraktiver gemacht werden. Damit wäre Bio in verschiedenen Qualitäten zu verschiedenen Preisen möglich, solange ein Mindeststandard gewährleistet bleibt (weiterführende Info: Greenpeace Heft 4/19).



Quelle: www.peaklandbau.de © BLE, Bonn/Foto: Dominic Menzler

Günstige biologische und regionale Produkte gibt es allerdings nicht nur im Bioladen oder (Bio)-Supermarkt. Sie sind auch über den Direktverkauf auf Biohöfen und Wochenmärkten erhältlich und das in hervorragender Frische und Qualität. Auch Abo-Kisten von Biohöfen sind eine weitere Alternative. Sie können oft via Internet bequem selbst zusammengestellt werden. Hier bietet sich eine gemeinsame Bestellung mit der Nachbarschaft an, womit sich auch die Transportwege verringern. Dasselbe gilt für Food Coops, die zu mehreren Personen direkt beim Großhandel bestellen können und damit günstigere Preise erhalten.

Doch wo immer wir biologische Produkte kaufen, letztendlich gilt: Augen auf bei der Auswahl der Lebensmittel. Wer klimafreundlich einkaufen will, sollte neben der biologischen Erzeugung noch die in den Kapiteln „Klimafreundliche Lebensmittelauswahl“ und „Verpackungsmüll“ genannten Faktoren beachten.

Wieso wird in unseren Tipps zu regionalen Biolebensmitteln auch „Fair Trade“ angesprochen? Weil in einer globalisierten Welt natürlich auch auf nachhaltige Produktionsmethoden außerhalb unserer Region Wert gelegt werden sollte. Und da wir nun einmal nicht alle begehrten Produkte vor Ort erzeugen können, kommen wir nicht umhin, zum Beispiel Kaffee, Tee, Schokolade oder Bananen einzuführen. Da sollte uns im Rahmen einer nachhaltigen Bewirtschaftung nicht egal sein, unter welchen Umständen diese Produkte erzeugt worden sind. Dabei ist es aber wichtig, sich vor Augen zu führen, dass „Fair Trade“ nicht mit „Bio“ gleichgesetzt werden kann. Denn während bei „Bio“ die möglichst umweltschonende Produktion im Vordergrund steht, wird bei Fair Trade-Produkten der Fokus auf soziale und wirtschaftliche Standards gelegt. Beides ist jedoch eng miteinander verflochten.

Die ersten Fair Trade-Verbände gründeten sich in Deutschland Ende der 60-er Jahre aus den konsum- und gesellschaftskritischen Studentenunruhen heraus. „Trade not aid“ („Handel statt Hilfe“) versuchte insbesondere mit Kleinbauern und kleinen Handwerkern aus der sogenannten „Dritten Welt“ Strukturen für einen langlebigen, gerechteren Handel außerhalb der bestehenden Ordnungen aufzubauen. Im Vordergrund steht hierbei, durch bessere Preise, menschenwürdige Arbeitsbedingungen und langfristige



Verträge Menschen aus benachteiligten Regionen dauerhaft eine Entwicklungsmöglichkeit zu bieten. Ökologische Landwirtschaft ist nicht zwingend vorgeschrieben, wird jedoch unter dem Gedanken einer nachhaltigen Lebensweise gefördert.

Um Konsument*innen eine Entscheidungshilfe beim Erwerb von Fair-Trade-Produkten zu geben, entwickelten sich über die Jahre verschiedene Siegel, welche für die Einhaltung der angegebenen Standards stehen sollen. Dabei haben die Siegel unterschiedliche Schwerpunkte in ihren Standards. Alle arbeiten aber nach den international definierten Fair-Handels-Prinzipien.

Angeboten werden Fair-Trade-Produkte heutzutage nicht mehr nur in Weltläden sondern auch in vielen Bio- und Naturkostläden. Der Einzug von Fair-Trade-Angeboten in die großen Supermarktketten hat in

den letzten Jahrzehnten zu einem deutlichen Zuwachs der Verkaufszahlen geführt. Als „Keimzelle“ des fairen Handels sollen hier noch kurz die Weltläden vorgestellt werden. Sie werden überwiegend von kirchlichen aber auch von allgemein gesellschaftspolitisch engagierten Trägern betrieben. Sie funktionieren oft auf ehrenamtlicher Basis und sind durchweg nicht gewinnorientiert. Neben fair gehandeltem Tee, Gewürzen, Kaffee und Schokolade findet man hier zumeist auch handwerkliche Produkte und Textilien.

Weltläden gibt es in Bergisch Gladbach und Wermelskirchen.

Als „Second Hand Shops“ werden traditionell Geschäfte für gebrauchte Bekleidung bezeichnet. Die Geschäfte befinden sich häufig abseits der Hauptgeschäftsstraßen der Innenstädte.

Auf dem „Second Hand Markt“ findet sich, neben Liebhaber*innen der Retro-Mode und Sammler*innen, oft eine weniger finanzstarke Kundschaft. In den letzten Jahren kommen aber immer mehr konsumkritische Menschen dazu, die im Sinne der Nachhaltigkeit, bewusst und gewollt gebrauchte Waren weiter nutzen wollen. So hat sich inzwischen ein breites Gebrauchtwarenangebot des alltäglichen Lebens eröffnet. Für viele junge Familien sind die Kinder-Second-Hand-Läden, in denen man Kinderbekleidung, Kinderwagen und Spielzeug günstig erwerben kann, besonders interessant.

Zunehmend werden auch An- und Verkauf-Läden eingerichtet, wobei sich die Gebrauchtwarenhändler*innen auch häufig an „Flohmärkten“ beteiligen. Außerdem ist inzwischen auf dem Gebiet „Second Hand“ und Gebrauchtwaren auch ein umfangreicher „Online-Markt“ entstanden, auf dem man unter anderem Musikartikel und Möbel aller Art erwerben kann.

„Second Hand Läden“ und „Gebrauchtwarenläden“ werden verstärkt auch durch gemeinnützige Einrichtungen wie die Arbeiterwohlfahrt, Caritas oder die Diakonie eröffnet und betrieben. Ein besonders breites Warenspektrum ist in der „Second Hand Halle EMMAUS“ am Schlodderdicher Weg 48 in Bergisch Gladbach zu finden. Neben Küchen, Lampen, Möbeln, Betten und Elektrogeräten gibt es dort auch Bücher, Schallplatten, Uhren und andere Kuriositäten.



Es ist aber auch sehr lohnenswert, in den Gemeinden vor Ort im Rheinisch-Bergischen Kreis Ausschau zu halten.

Der Gedanke der „Nachhaltigkeit“ und die damit verbundene, durch das regionale Konsumverhalten beeinflussbare, Idee einer ökologischen Ressourcenschonung spielt, nach unserer Sicht, beim Kauf von Second Hand Artikeln eine zentrale Rolle. Beim Neukauf von Kleidung ist folgender Wegweiser für faire Mode hilfreich: <https://saubere-kleidung.de/was-kaufen/>

Die Vermüllung unserer Natur mit Plastik ist eine der größten globalen Umweltkrisen neben dem Klimawandel und dem dramatischen Artensterben. Circa 35 Millionen Tonnen Plastik gelangen jährlich in die Umwelt. Schuld daran sind insbesondere Einwegverpackungen und andere Wegwerfprodukte. Ein besonderes Problem stellt Mikroplastik dar, das durch die Zersetzung oder Zerkleinerung von Plastik entsteht. Es ist nicht abbaubar und verteilt sich in Böden und Gewässern. Millionen Tonnen von Plastik gelangen ins Meer, töten dort Tiere, die Plastik mit Nahrung verwechseln oder sich darin verheddern. Was nicht als Treibgut sichtbar wird, schwebt in unsichtbaren Kleinstpartikeln (Mikroplastik) im Wasser oder sammelt sich am Meeresgrund.

Nicht nur in Deutschland werden viele Lebensmittel in Plastik verpackt und nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums samt Verpackung geschreddert und in Biogasanlagen zu „Kompost“ verarbeitet. So gelangt Mikroplastik auf unsere Grünflächen, Gärten und Äcker. Über Kleinstlebewesen gelangt es in die Nahrungskette und auch über die Luft atmen wir Mikroplastik ein, mit noch nicht erforschten Folgen für unsere Gesundheit.

Wir als Verbraucher*innen können zu einer Vermeidung von Plastikmüll beitragen. Unsere Plastik-Wegwerf-Unkultur müssen wir dafür beenden. Gerade auch beim Lebensmitteleinkauf ließe sich viel Verpackungsmüll sparen: Einkaufskorb, Stoffbeutel, eigene Behälter zum Befüllen mit unverpackter Ware sind ein Schritt in die richtige Richtung. Einweg-PET-Flaschen, Getränkedosen und Mini-Dosen sollten nicht in unserem Einkaufswagen landen. Wir sollten stattdessen vermehrt in allen Bereichen des täglichen Lebens zu Mehrwegverpackungen greifen. Hier ist die Politik in der Pflicht, durch Anreize den Anteil an Mehrwegverpackungen wieder zu erhöhen und durch Müllvermeidungsstrategien Ressourcen und Klima zu schonen.



Einige Hersteller, vor allem im Biobereich, haben schon umgedacht und bieten vermehrt Lebensmittel im Mehrwegpfandsystem und vor allem Gemüse und Obst ohne Plastikverpackung an. Vorreiter bei den Händlern sind die Unverpacktläden, die inzwischen in zumindest jeder größeren Stadt zu finden sind und deren Angebot zum großen Teil aus Waren aus ökologischem Anbau stammt.



Wir brauchen in allen Bereichen des täglichen Lebens endlich einen nachhaltigeren Umgang mit Plastik. Der an sich wertvolle Werkstoff Plastik wird viel zu oft verschwendet und nach kurzer Einmalnutzung achtlos entsorgt. Statt immer mehr Einweg brauchen wir kluge Mehrweglösungen und ein gesetzlich verankertes Ziel, den Verpackungsmüll bis 2030 zu halbieren. Die Bundesregierung muss ihr Engagement auch auf internationaler Ebene verstärken und eine Plastikkonvention

unter dem Dach der Vereinten Nationen vorantreiben. Ziel eines globalen Abkommens muss es sein, verbindliche Abfallreduktionsziele zu definieren und den Eintrag von Plastik in unsere Meere und Umwelt vollständig zu stoppen.

Unverpacktläden gibt es in Bergisch Gladbach, Leichlingen und Wermelskirchen.

Die Broschüren von BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN: „Planet Plastic – Schluss mit dem Wegwerfwahn!“ und „Plastikflut stoppen“ sind in der Geschäftsstelle des Kreisverbands erhältlich.

Gentechnik umfasst verschiedene Methoden zur gezielten, künstlich herbeigeführten Veränderung der DNA eines Organismus. Sie kann in der Medizin und der Biotechnologie unter Einhaltung ethischer und sicherheitstechnischer Rahmenbedingungen gegebenenfalls nützlich sein.

In der Landwirtschaft und der Ernährungsproduktion ist die Gentechnik vielleicht für Saatguthersteller eine Goldgrube, für die Ernährung der Weltbevölkerung sind aber vor allem politische Stabilität, Konzepte für eine gerechte Verteilung und Preispolitik von Nahrungsmitteln sowie der Kampf gegen den Klimawandel von zentraler Bedeutung. Seit Einführung der Grünen Gentechnik (Nutzung gentechnischer Verfahren für die Landwirtschaft) vor etwa 30 Jahren sind tiefgreifende Erfolge bezüglich der Sicherung der Welternährung, der Beseitigung von Mangelkrankheiten oder der Begegnung von Dürrekatastrophen weitgehend ausgeblieben.

Die Diskussion um die Gentechnik in der Landwirtschaft bezieht sich gegenwärtig ausschließlich auf Pflanzen. Nutzpflanzen und Produkte aus der Landwirtschaft, dienen als Nahrungsmittel, oder sind zur Erzeugung von Futtermitteln oder Bioenergie vorgesehen.

Deutschland hat sich wie die meisten europäischen Länder gegen den Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen entschieden. 95 Prozent des weltweiten Anbaus finden in den USA, Brasilien, Argentinien, Kanada und Indien statt. Dabei entfällt der Großteil auf Soja, Mais, Baumwolle und Raps. 2016 betrug die Gentechnik-Anbaufläche weltweit etwa 13 Prozent. Gentechnik zielt primär auf Herbizidtoleranzen und Insektenresistenzen bzw. deren Kombination ab.

In der Pflanzenzucht und der gentechnischen Nutzpflanzenzuchtforschung besteht eine starke Monopolisierung, so dass folgende Unternehmen den Markt für Saatgut und Pflanzenschutzmittel und die gentechnische Nutzpflanzenforschung dominieren:

- Syngenta-ChemChina (Schweiz/China)
- Bayer-Monsanto (Deutschland/USA)
- DowChemical-DuPont/Pioneer (USA)
- BASF (Deutschland)

Die Anwendung der Gentechnik ist mit erheblichen Risiken für die Umwelt und die Landwirtschaft verbunden, wobei unter anderem folgende Gefahren im Mittelpunkt stehen:

- Resistente Schädlinge und Superunkräuter
- Übertragung der Erbanlagen auf andere Pflanzen mit unklaren Folgen

Wenn gentechnisch veränderte Pflanzen und Organismen in die Umwelt gebracht werden, ist dieser Prozess nicht mehr umkehrbar. Außerdem sind neben den bereits festgestellten Gefahren für die Umwelt und die Natur die Auswirkungen von gentechnisch veränderter Nahrung auf die menschliche Gesundheit noch weitgehend unklar. So fehlen zum Beispiel noch Langzeituntersuchungen von möglichen Auswirkungen auf das Immunsystem oder auf die Auslösung von Krebs (potenzielle Krebsrisiken). Bei Tieren, die gentechnisch bearbeitete Futtermittel bekommen haben, wurden aber bereits Veränderungen an Zellen, Zellkernen und Organsystemen beobachtet.

In gentechnisch veränderten Nutzpflanzen werden daneben noch immer Gene mit Antibiotika-Resistenz eingebaut. Der Konsum derartiger Nahrungsmittel könnte möglicherweise, neben den bereits durch den massiven Einsatz von Antibiotika in der Tiermast bestehenden Gefahren, zusätzlich zur Antibiotika-Resistenz bei der Behandlung menschlicher Krankheitserreger beitragen. Das zunehmende Auftreten antibiotikaresistenter Keime in den letzten Jahren ist auf jeden Fall unbestritten.

Aufgrund der dargestellten unkalkulierbaren Risiken, der Nicht-Rückholbarkeit veränderter Gene und der Monopolisierung von Marktmacht der Saatgutkonzerne sollten gentechnisch veränderte Lebensmittel weiterhin keine Rolle in unserer Ernährung spielen.

Die vegetarische Bewegung hat eine lange Tradition, die von zahlreichen ethisch-religiösen, philosophischen, gesundheitlichen Anliegen sowie ökologischen und ökonomischen Überlegungen geprägt ist. Der Begründer des antiken (europäischen) Vegetarismus war der griechische Philosoph Pythagoras um 570 bis um 500 vor Christus. Im angelsächsischen Sprachraum wird der Begriff „vegetarian“ seit etwa 1840 benutzt und leitet sich von vegetable = pflanzlich ab. Ab etwa 1900 existieren im deutschen Sprachraum die Begriffe „Vegetarier“ und „Vegetarismus“.

Vegetarische Ernährungsweise

Beim Vegetarismus handelt es sich um eine Ernährungsweise, bei der ausschließlich oder überwiegend pflanzliche Lebensmittel wie Getreide, Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte, Nüsse und Samen verzehrt werden. Je nach Form des Vegetarismus können auch Produkte von lebenden Tieren, wie Milch, Eier und Honig sowie alle daraus hergestellten Erzeugnisse enthalten sein. Ausgeschlossen sind Lebensmittel, die von toten Tieren stammen, wie Fleisch, Fisch (einschließlich anderer aquatischer Tiere) sowie alle daraus hergestellten Produkte (zum Beispiel Wurst, Gelatine etc.). Anhand der verzehrten Lebensmittel unterscheidet man Lakto-Ovo, Lakto- und Ovo-Vegetarier.

Vegane Ernährungsweise

Die konsequenteste vegetarische Variante praktizieren die Veganer*innen, die auch keine Produkte von Tieren verzehren. Bei veganer Ernährung wird ausschließlich pflanzliche Kost verzehrt, sämtliche Nahrungsmittel tierischer Herkunft, einschließlich Honig, werden gemieden. Außerdem verwenden viele Veganer*innen keine von Tierkörpern stammenden Gebrauchsgegenstände oder Materialien wie Wolle, Fell, Leder oder Reinigungsmittel mit Molke.

Bezeichnung	Meiden von (inklusive aller daraus hergestellten Produkte)
Lakto-Ovo-Vegetarier	Fleisch und Fisch
Lakto-Vegetarier	Fleisch, Fisch und Ei
Ovo-Vegetarier	Fleisch, Fisch und Milch
Veganer	Fleisch, Fisch, Milch, Ei, Honig (oft auch alles was Rohstoffe von Tieren enthält)

Die Vorteile des Vegetarismus sind wissenschaftlich belegt. Vegetarische Ernährung besitzt ein großes präventives Potenzial. Eine vegetarische Lebensweise ist nachhaltig und damit zukunftsfähig! Es sollte dabei, wie auch bei Mischkost, auf eine ausgeglichene Versorgung mit wesentlichen Eiweißen, Fetten und Kohlehydraten geachtet werden, um eine Mangelernährung zu vermeiden. Weglassen von Fleisch allein ist noch keine sinnvolle vegetarische Ernährung. Hierfür gibt es heutzutage jedoch viele Anleitungen in Kochbüchern und seriösen Internetseiten.

Quelle: Leitzmann C., Keller M. (2010): Vegetarische Ernährung. Ulmer, Stuttgart, 2.Auflage.

Das Thema Klimawandel hat sich nicht zuletzt durch die Bewegung „Fridays for Future“ in jüngster Zeit im öffentlichen Bewusstsein zu einem zentralen politischen Thema herauskristallisiert.

In der Wissenschaft ist weitgehend unbestritten, dass der heutige Klimawandel mit dem damit verbundenen weltweiten Temperaturanstieg größtenteils menschengemacht ist. Über 90 Prozent der Wissenschaftler*innen halten das im Gegensatz zu einigen auch deutschen Politiker*innen für einen eindeutigen Tatbestand.

Die Menschheit beeinflusst insbesondere durch die Nutzung fossiler Brennstoffe, durch die sich weltweit ausbreitende Viehzucht und die Abholzung von Regenwäldern zunehmend die Temperatur und das Klima der Erde. Durch das permanente Anwachsen der Treibhausgase verstärkt sich der Treibhauseffekt und die Klimaerwärmung, was unter anderem zum Abschmelzen der Eismassen der Pole, zur Erhöhung des Meeresspiegels, der Wassererwärmung und im Extremfall auch zum Auftauen der Permafrostböden führt.

Durch den Klimawandel kann mit einer Verschärfung von Hunger und Armut in den Entwicklungsländern und damit verbundenen Verteilungskämpfen und Fluchtbewegungen gerechnet werden. Auch Europa und Deutschland sind von versinkenden Küstenstädten, gesundheits- und lebensgefährdenden Hitzewellen und Dürren mit katastrophalen Auswirkungen auf die Nahrungsmittelerzeugung und das Waldsterben bedroht.

Auf der Weltklimakonferenz der UN 2015 in Paris wurde als verbindliches Ziel beschlossen, die globale Erderwärmung, die bereits ein Grad über dem vorindustriellen Niveau liegt, auf unter zwei Grad, idealerweise auf 1,5 Grad zu begrenzen.

Damit diese Zielsetzung erreicht wird, müssen nach dem Grundsatz „Global Denken, lokal Handeln“ Veränderungen in der Art der Landwirtschaft, der Nutztierhaltung und des Konsumverhaltens, insbesondere auf dem Gebiet der Ernährung, auch auf regionaler Ebene erfolgen.

Dabei stehen unter anderem folgende zentrale Zielsetzungen und Verhaltensweisen im Mittelpunkt:

- ◉ Weniger Fleischkonsum
- ◉ Konsum von biologischen, umwelt- und wasserschonenden sowie gesundheits- und tierwohlfördernden Nahrungsmitteln
- ◉ Saisonales und regionales Konsumverhalten (kurze Transport- und Verkehrswege für Klima und Tierwohl)

Wünschenswert ist beim Kauf von globalen Produkten auf „Fair Trade“ zu achten und beim allgemeinen Konsumverhalten Nachhaltigkeitsaspekte (zum Beispiel Second Hand, Verpackung, Reparatur) zu berücksichtigen.

Die UN hat im Jahr 2015 siebzehn Nachhaltigkeitsziele (Sustainable Development Goals – SDGs) ausgerufen, um das Leben der Menschen bis 2030 (AGENDA 2030) dauerhaft zu verbessern.

Klimawandel und Nachhaltigkeitsziele

Aus bio-regionaler Sicht sind dabei insbesondere folgende Zielsetzungen von Interesse:

2. Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern, Beendigung von Hunger in der Welt
3. Die Gewährleistung und Förderung eines gesunden Lebens für alle Menschen jeden Alters
6. Verfügbarkeit und nachhaltige Bewirtschaftung von Wasser und Sanitärversorgung für alle gewährleisten
7. Zugang zu bezahlbarer, verlässlicher, nachhaltiger und zeitgemäßer Energie für alle sichern
12. Für nachhaltige Konsum- und Produktionsformen sorgen
13. Umgehend Maßnahmen zur Bekämpfung des Klimawandels und seiner Auswirkungen ergreifen
15. Landökosysteme schützen, wiederherstellen und ihre nachhaltige Nutzung fördern, Wälder nachhaltig bewirtschaften, Wüstenbildung bekämpfen, Bodenverschlechterung stoppen und umkehren und Biodiversitätsverlust stoppen



Quelle: Bundesregierung

Im Herbst 2018 wurde die von der Bundesregierung beschlossene, ressortübergreifende „Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie (DNS)“ aktualisiert. Für die 17 Nachhaltigkeitsziele wurden jeweils spezifische Umsetzungsmaßnahmen festgelegt. Damit wird dokumentiert, dass auch für das Industrieland Deutschland alle 17 Nachhaltigkeitsziele gelten. Wir fühlen uns den Nachhaltigkeitszielen verpflichtet und wollen mit unserer Bio-Regio Einkaufshilfe zu deren Umsetzung beitragen.

Die Internetseite <https://sdg-portal.de/de> gibt auch für unsere jeweiligen Kommunen einen Überblick über den Stand der Umsetzung der SDG-Ziele.

Die Notwendigkeit einer verstärkten, möglichst weitgehend ökologischen Landwirtschaft haben wir bereits mehrfach begründet. Leider ist sie jedoch weltweit und auch in Deutschland noch völlig unzureichend.

Mitverantwortlich für diese Situation ist in Europa vor allem die lobbygeprägte EU-Förderungspolitik. Die unzureichende Förderung und Preisgestaltung machen das Überleben für kleinbäuerliche, regionale Betriebe trotz deren harter Arbeit schwer.

Zielsetzungen – Situation

Laut dem Bund Ökologischer Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) legte die Bio-Fläche in den letzten fünf Jahren um fast 50 Prozent zu. Täglich stellten fünf Bauern ihren Betrieb auf ökologische Landwirtschaft um. Somit ist die Öko-Fläche in Deutschland auf 10,1 Prozent gewachsen. Der Anteil der BIO-Landwirte beläuft sich inzwischen bundesweit auf 12,6 Prozent. Laut Klimapaket der Bundesregierung soll dieser Anteil bis 2030 auf 20 Prozent erhöht werden. Die GRÜNEN im Rheinisch-Bergischen Kreis streben an, diesen Anteil im Kreis bis 2030 auf mindestens 30 Prozent zu erhöhen. Insbesondere sollen auch der Kauf von regionalem „Bio-Fleisch“ und die Aufklärung über fleischlose und fleischarme Ernährungsalternativen gefördert werden.

In 2019 wurden laut BÖLW zehn Prozent mehr Biolebensmittel gekauft und damit 11,97 Milliarden Euro investiert. Am gesamten Bio-Markt machte der Naturkostfachhandel einen Anteil von 26,6 Prozent aus. Die Steigerung des Umsatzes ist insbesondere auf die Discounter und Vollsortimenter des Lebensmittel Einzelhandels (LEH) und deren ausgeweitete Sortimente zurückzuführen (siehe „Bio im Supermarkt“).

Zielsetzung sollte aber primär die Förderung bio-regionaler kleinbäuerlicher Betriebe sein. Durch Steigerung der Nachfrage und eine ausreichende Vergütung sowie der Subventionierung ihrer Produkte könnte ihre Existenz gesichert und Biolebensmittel für alle Bürger*innen erwerbbar werden. Gleichzeitig könnten Einkommensschwache finanzielle Unterstützung beim Kauf von Biolebensmitteln erhalten zum Beispiel in Form von Gutscheinen.

Probleme

Fruchtbarer Boden ist eine weltweit begrenzte Ressource. Deshalb spekulieren Großinvestoren mit dem Kauf und der langfristigen Pacht großer Agrarflächen auf die Rendite durch steigende Bodenpreise. Wie diese Flächen bewirtschaftet werden, ist ihnen dabei egal („Landgrabbing“). Das führt zu einem enormen Preisanstieg. So kostete laut Statistischem Bundesamt (Destatis) ein Hektar landwirtschaftliche Fläche im Bundesdurchschnitt in 2008 noch rund 10.000 Euro. Im Jahr 2018 waren es schon 25.485 Euro. Dabei sind sogenannte „Share Deals“, der Ankauf von (Mehrheits-)Anteilen großer Agrargenossenschaften durch Investoren, besonders wegen der mangelnden Transparenz zu kritisieren. Auch die Bundesregierung verkauft ihre Agrarflächen an die Meistbietenden, nämlich finanzstarke Agrarkonzerne.

Die europaweiten EU-Subventionen in Höhe von derzeit etwa 60 Milliarden Euro, wovon etwa sechs Milliarden Euro auf Deutschland entfallen, steuern maßgeblich unsere Landwirtschaft und die Qualität ihrer Nachhaltigkeit. Die jetzige Förderung seitens der EU zielt primär auf eine Subventionierung durch hektar-flächenbezogene Direktzahlungen, wobei Landwirte mit großen Flächen naturgemäß mehr erhalten. Aus einem deutlich kleineren Topf, der sogenannten zweiten Säule, fließen dann noch Finanzmittel für Umwelt- und Strukturmaßnahmen. Es bestehen sogar Überlegungen der EU, die gegenwärtigen etwa 60 Millionen Euro nach 2020 erheblich zu kürzen.

Dass Klein- und Jungbauern zukünftig von den Subventionen stärker profitieren sollen, ist ein erster Schritt, allerdings nur, wenn diese auch weitere Anreize erhalten, ihren Betrieb auf Bioproduktion umzustellen. Der Deutsche Bauernverband, viele konventionelle Landwirte und das Bundeslandwirtschaftsministerium halten an der Dominanz der Direktzahlungen offensichtlich fest. Eine Agrarwende kann auf diese Weise aber kaum gelingen, eher verschlechtern sich sogar noch die Rahmenbedingungen für den Ökolandbau.

Trotzdem will die EU an ihrem Anachronismus festhalten, die Bauern mit den Direktzahlungen weitge-

hend unabhängig von ihrer Leistung für Umwelt und Gesellschaft zu fördern. Hier ist aber ein massives Umsteuern erforderlich.

Erforderliche Maßnahmen

Um die Bodenpreisexplosion zu stoppen, muss die Bundesregierung die „Share Deals“ zumindest einschränken und landwirtschaftliche Flächen nur noch an Landwirte verkaufen, die nachweisbar nachhaltig wirtschaften.

Eine Neuausrichtung der europäischen Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) ist dringend erforderlich. Mit den Steuergeldern sollten Landwirte primär nur noch gefördert werden, wenn diese messbare Leistungen für Umwelt, Tierwohl und Gesundheit für die Gesellschaft erbringen. Damit würde der Bodenspekulation deutlich Einhalt geboten und es könnten auch von einer breiten Masse finanzierbare, regionale und ökologische Nahrungsmittel erzeugt werden. Die Artenvielfalt würde gefördert, die Boden- und Wasserverseuchung gestoppt und das Tierwohl könnte als ein zentrales Element einer Gesellschaftsordnung verankert werden. Wichtig ist zudem auch die Einkommenssicherung der Landwirte. Hierzu müssen die gesetzlichen Rahmenbedingungen geschaffen und in den nationalen Rechtsvorschriften verankert werden. Dringend notwendig ist dabei ein neues Tierschutzgesetz, das das Leid der Massentierhaltung mindert und Tierquälerei verbietet.

Die Änderung der gesetzlichen Rahmenbedingungen ist zwar notwendig aber nicht ausreichend. Von zentraler Bedeutung ist auch ein Bewusstseinswandel und ein verändertes Konsumverhalten. Zusammenfassend lassen sich primär folgende Maßnahmen für die genannten Zielsetzungen hervorheben:

- ⊗ Gesetzliche Änderung der EU-Förderungskriterien und der nationalen Gesetzgebung zur Stärkung der regionalen ökologischen Landwirtschaft und des Tierschutzes
- ⊗ Stopp des „Landgrabbing“ und Einschränkung von „Share Deals“
- ⊗ Zurückdrängung des Lobbyismus und des Machtpotenzials der Lebensmittelgroßkonzerne und der konventionell ausgerichteten Bauernverbände
- ⊗ Einkommenssicherung für die Kleinbauern
- ⊗ Änderung des Konsumverhaltens durch Aufklärung über Umwelt- und Ernährungsfragen insbesondere auch bereits in der Schule
- ⊗ Bereitstellung von bio-regionalen Informationsbroschüren und Einkaufshilfen
- ⊗ Ausrichtung der Verpflegung in allen öffentlichen Kantinen sowie Schulen und Kitas nach ökologischen Kriterien

Eine Änderung der Nahrungsmittelversorgung in Richtung einer weitgehend bio-regionalen, tierwohlfördernden sowie umwelt- und gesundheitsorientierten Ausrichtung ist mühsam, aber ein „Weiter So“ ist auch im Hinblick auf nachfolgende Generationen nicht verantwortbar.

Saisonkalender (Hinweise und App)

Ein Saisonkalender für Obst und Gemüse findet sich auf der Webseite des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) unter folgendem Link:

<https://www.bzfe.de/inhalt/saisonkalender-467.html>

Empfehlenswert ist auch die kostenlose BZfE-App „Der Saisonkalender“. Sie steht zum Download im App Store von Apple und im Google Play Store zur Verfügung. Hier werden für den jeweils aktuellen Monat automatisch alle Gemüsearten und Früchte aufgelistet, die gerade Haupterntezeit haben. Durch die Auswahlmöglichkeiten lässt sich leicht zwischen heimischem Anbau und importiertem Obst und Gemüse unterscheiden und man kann sich darüber sogar Statistiken anzeigen lassen. Dazu gibt es viele weitere praktische Zusatzfunktionen.



Der Saisonkalender der GRÜNEN ist in der Geschäftsstelle des Kreisverbands erhältlich.



Die wichtigsten Tipps zum umweltfreundlichen Einkauf

- ⊗ Biologische Produkte bevorzugen, dabei auf Fair Trade und Siegel achten
- ⊗ Vermehrt nach der Faustregel: pflanzlich – saisonal – regional einkaufen
- ⊗ Einkaufstasche sowie eigene Beutel und Behältnisse für Frischwaren mitbringen, unverpackt einkaufen
- ⊗ Auf Mehrwegsysteme und Glasverpackungen umsteigen
- ⊗ Eigene Becher für CoffeeToGo, Tee, Eis, etc. mitnehmen
- ⊗ Vermehrt Rad und ÖPNV zum Einkauf nutzen
- ⊗ Sammeleinkauf, Lieferservice mit anderen organisieren und nutzen
- ⊗ Lebensmittelreste verwerten
- ⊗ Auf Second Hand und Kleidung aus ökologischer Produktion achten
- ⊗ Reparieren (lassen) statt wegwerfen

Die wichtigsten Forderungen an die Politik

- ⊗ Ökologische Kreislaufwirtschaft als Grundprinzip des Wirtschaftens
- ⊗ Gesetzliche Änderung der EU-Förderungskriterien zur Stärkung der regionalen ökologischen Landwirtschaft und des Tierschutzes
- ⊗ Stop des „Landgrabbing“ (unter anderem Bodenspekulation) und Einschränkung von „Share Deals“ (unter anderem steuerlich motivierte Anteilskäufe von Großinvestoren)
- ⊗ Zurückdrängung des Lobbyismus und des Machtpotenzials der Lebensmittelgroßkonzerne und der konventionell ausgerichteten Bauernverbände
- ⊗ Stärkung der staatlichen Kontrollinstitutionen
- ⊗ Einkommenssicherung für die Kleinbauern/Biobauern (Faire Preise)
- ⊗ Ausstieg aus der Massentierhaltung
- ⊗ Abschaffung von Großschlachtereien, Reduzierung von Tiertransporten, Förderung tierwohl-fördernder Strukturen
- ⊗ Reduzierung bzw. Verzicht auf Einsatz von Antibiotika, Pestiziden und Gentechnik
- ⊗ Schaffung bio-regionaler landwirtschaftlicher Förderprogramme (Bio-Regio-Fond) auch im Rheinisch-Bergischen Kreis zur Steigerung des Anteils ökologischer Bewirtschaftung auf mindestens 30 Prozent bis 2030
- ⊗ Transparenz: Klare und vollständige Informationen über Nährwerte, Herkunft und Art der Tierhaltung
- ⊗ Subventionierung bio-regionaler Produkte primär für Einkommensschwache
- ⊗ Ausrichtung der Verpflegung in allen öffentlichen Kantinen sowie Schulen und Kitas nach ökologischen Kriterien
- ⊗ Umwelt- und Ernährungsbildung als schulisches Lernziel
- ⊗ Abschaffung von Plastikwegwerfprodukten
- ⊗ Keine staatliche Subventionierung von Plastik (Besteuerung der Erdöl-Plastikproduktion)
- ⊗ Verbesserung von Recyclingsystemen statt Müllverbrennung zu Dumpingpreisen
- ⊗ Keine Verwendung von Mikroplastik in Kosmetik- und Haushaltsprodukten

Die Erstellung einer Übersicht über die tatsächlich zertifizierten Bioproduzierenden und -angebote in der Region war ein zentrales Projekt der AG Umwelt und Gesundheit des Kreisverbands von BÜNDNIS90/DIE GRÜNEN im Rheinisch-Bergischen Kreis. Bei unseren Recherchen konnten wir feststellen, dass es zwar einige lobenswerte Bemühungen regionaler Lebensmittelproduzierenden gibt, ökologische Kriterien in ihrem Angebot zu berücksichtigen. Allerdings gibt es bisher nur sehr wenige landwirtschaftliche Betriebe im Rheinisch-Bergischen Kreis, die eine tatsächliche Umstellung auf den öko-zertifizierten und damit kontrollierten Biolandbau durchgeführt haben. Einige der Gründe dafür haben wir in unseren Beiträgen angesprochen.

Der Ernährungsreport 2020 des Bundesumweltministeriums will zeigen, dass die Deutschen sich gesünder und nachhaltiger ernähren und vor allem weniger Fleisch essen. Die Studie beruht auf telefonischer Selbstauskunft und widerspricht leider der Realität des tatsächlichen Einkaufsverhaltens. So aß 2019 jeder Bundesbürger im Schnitt 59,5 Kilogramm Fleisch, dabei fallen weniger als zwei Prozent auf Bio-Fleisch. Ökologische und ethische Ansprüche werden leider in der Praxis mit Blick auf den Preis immer noch fallengelassen.

Unsere Zielsetzung ist, durch Aufklärung und Information tatsächlich ein neues Bewusstsein zu schaffen und den Ernährungsalltag der Deutschen zu verändern. Die Forderung nach einer klimafreundlichen, gesundheits- und tierwohlfördernden Lebensmittelproduktion steht für uns dabei an erster Stelle. Wir hoffen, dass wir mit unseren Beiträgen und Tipps etwas Transparenz schaffen und damit zu einem geänderten Konsumverhalten im Sinne einer bio-regionalen Versorgung beitragen können.

Unser Redaktionsteam besteht aus folgenden Mitgliedern der AG:



Claudia Bacmeister
(Gesundheitsberaterin/ALH)
Projektleiterin
Bergisch Gladbach



Dr. Dietmar Kreikenbohm-
Romotzky
Kreisvorstandsmitglied
Burscheid



Dr. Susanne Paduch
(Ärztin)
Vorstandsmitglied
Bergisch Gladbach

Wir danken Thomas Franzen aus Rösrath und Marc Nohl aus Kürten für ihre Unterstützung.

Die Arbeitsgruppe Umwelt und Gesundheit des Kreisverbandes Rhein-Berg von BÜNDNIS90/DIE GRÜNEN gründete sich im Sommer 2019 als BIO-REGIO AG und wurde ab 2020 in den heutigen Namen umbenannt, um ein breiteres Spektrum von Themen abzudecken. Der Aspekt „BIO-REGIO“ hat noch immer einen zentralen Stellenwert, was auch mit unseren Beiträgen und Tipps zu diesem Thema verdeutlicht wird.

Die Sitzungen der Arbeitsgruppe finden in der Regel alle zwei Monate an einem Donnerstag im GRÜNEN TREFF in der Paffrather Str. 84 in Bergisch Gladbach statt. Organisatorischer Leiter ist Dr. Dietmar Kreikenbohm-Romotzky, die fachliche Leitung hat Michael Müller. Die AG hat etwa 20 Mitglieder. Sie ist mit der Landesarbeitsgemeinschaft Wald, Landwirtschaft und ländlicher Raum sowie der Landesarbeitsgemeinschaft für Gesundheit der GRÜNEN NRW verbunden. In der AG sind auch der BUND, der NABU und der Bergische Naturschutzverein (RBN) vertreten. Regelmäßig wird auch über die Aktivitäten der Regionalwert AG sowie des in Gründung befindlichen Ernährungsrats berichtet.

Das Redaktionsteam hat sich Anfang 2020 aus Mitgliedern der AG gebildet mit dem Ziel, eine konkrete Alltagshilfe für ein umweltverträglicheres Einkaufen vorzulegen. Eine Einkaufshilfe, die die bio-regionale Lebensmittelversorgung in den Mittelpunkt stellt, aber auch Initiativen wie Fair Trade und Plastikmüllvermeidung einbezieht, fehlte im Rheinisch-Bergischen Kreis noch.

Die AG kann daneben bereits auf zahlreiche weitere Aktivitäten und Aktionen verweisen wie zum Beispiel:

- Besuch des Breuner Hofes in Lindlar (Demeter/Regionalwert AG)
- Vortrag „Waldsterben – Grüner Waldkongress“ (NRW-LAG)

Mitglieder der AG waren auch an der Erstellung des Kreiswahlprogramms beteiligt. Es ist zudem beabsichtigt, zu unseren Themen auf kommunaler und überregionaler Ebene bei der Erstellung von Anträgen mitzuwirken.

Zahlreiche Aktivitäten waren für 2020/21 geplant, die wegen der Corona-Pandemie abgesagt werden mussten. Aktuelle Termine und Aktionen werden auf der Homepage der GRÜNEN des Rheinisch-Bergischen Kreises bekanntgegeben.

<https://gruene-rbk.de/home/>

Wir freuen uns auf jeden Fall über neue Mitwirkende in unserer AG oder auch neue engagierte Mitglieder in den Ortsverbänden der Gemeinden des Rheinisch-Bergischen Kreises.



Herausgeber:

BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN

Kreisverband Rheinisch-Bergischer Kreis

Andreas Vivarelli (Geschäftsführung, V.i.S.d.P.)

Paffrather Str. 84

51465 Bergisch Gladbach

Tel.: 02202-25 78 76

Mail: info@gruene-rbk.de

AG Umwelt und Gesundheit

Claudia Bacmeister (Projektleitung)

Mail: Einkaufshilfe@gruene-rbk.de

<https://gruene-rbk.de/service/einkaufshilfe/>

Für alle genutzten Bilder und Grafiken liegen entsprechende Nutzungsgenehmigungen vor.

Titel: Bild von Anrita1705 auf Pixabay

Stand: Dezember 2021

