

P R E S S E I N F O R M A T I O N

„Konventionelle – ökologische Lebensmittel: Ein Vergleich“

11. Workshop der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung

Die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung feierte in diesem Jahr ihr 10-jähriges Bestehen. Erklärte Aufgabe der Stiftung ist die systematisch-methodische Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und – damit einhergehend – die Stärkung des Verbrauchervertrauens in die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln. Dieses Ziel will die Stiftung vor allem durch gezielte Unterstützung von Wissenschaft und Forschung sowie durch spezifische Bildungs- und Informationsaktivitäten erreichen.

Wie in den vergangenen Jahren, möchte die Stiftung mit der kritischen Aufbereitung eines aktuellen Themas einen Beitrag zur Versachlichung der Diskussion und zur Information des Verbrauchers leisten. Sie veranstaltete dazu ihren elften Workshop unter dem Titel „Konventionelle – ökologische Lebensmittel: Ein Vergleich“. Die Veranstaltung fand am 20. Oktober 2005 im Steigenberger Hotel Remarque in Osnabrück statt. Renommierete, fachkompetente Referenten befassten sich aus unterschiedlichen Perspektiven mit dem Thema.

Jörn Johann Dwehus, CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH, Bonn, befasste sich mit der Frage, welchen Erzeugnissen – Bio- oder konventionellen Produkten – der Verbraucher den Vorzug gibt. Waren in den 70er und 80er Jahren biologisch erzeugte Lebensmittel noch ein Tummelplatz für ideologisch geprägte Konsumverweigerer, so ist „Bio“ jetzt in der gesellschaftlichen Mitte angekommen. Heute spielen auch Gründe wie Lifestyle-, Gesundheits- und Genussaspekte eine große Rolle bei der Kaufentscheidung, was allerdings nicht nur für Bio-Produkte, sondern auch für konventionell erzeugte Ware gilt.

Ein breites Angebot im Lebensmitteleinzelhandel sowie große, freundlich aufgemachte Bio-Supermärkte machen die Produkte leicht zugänglich für jedermann. Und eine Kombination konventioneller und biologisch erzeugter Produkte im Einkaufswagen ist heute schon Alltag. Schon jetzt wird mehr als ein Drittel des Umsatzes an Bio-Lebensmitteln im klassischen Supermarkt gemacht. Hinzu kommt, dass Bio heute nicht mehr nur aus Müsli besteht, sondern auch die weiterhin wachsende Convenience-Schiene bedient.

Die letztendlich entscheidenden Faktoren beim Einkauf sind Zeit für den Einkauf und das Kochen, verfügbares Einkommen, die Bereitschaft, sich mit seiner Ernährung auseinander zu setzen und das Warenangebot. Nicht mehr die Erzeugung ist für viele Verbraucher ausschlaggebend, sondern der Nutzen, den sie aus dem Einkauf der Ware ziehen, die jeweilige Alltagssituation und das kurzfristig erreichbare Angebot.

Prof. Dr. Karsten Fehlhaber, Institut für Lebensmittelhygiene, Universität Leipzig, nahm sich des Themas aus der Sicht mikrobiell und parasitär bedingter Risiken an. Das heute bestehende hohe Niveau der Lebensmittelsicherheit wurde und wird überwiegend durch konventionell erzeugte Produkte gewährleistet, denn der Anteil von Öko-Lebensmitteln am Gesamtverbrauch ist gering (3,3 % der lebensmittelliefernden Tiere werden in Deutschland ökologisch gehalten).

Mit der BSE-Krise hat sich bei Teilen der Verbraucherschaft eine Akzeptanzkrise industriell hergestellter Lebensmittel sowie der Tierhaltung und -fütterung entwickelt. Es wurde öffentlich die undifferenzierte Meinung vertreten, dass im Ursprungsbereich der Lebensmittelkette – also in der Tierhaltung – durch Naturnähe, Tiergerechtigkeit und Tierschutz eine hohe Lebensmittelsicherheit garantiert werde. Inwiefern dem Verbraucher in seinem Bedürfnis nach hoher Lebensmittelsicherheit mit dieser Entwicklung gedient ist, sollte einer sachlichen Prüfung unterzogen werden. Dies erscheint umso erforderlicher, als die Vorteile der naturnahen, mehr traditionell orientierten Lebensmittelerzeugung für die Lebensmittelsicherheit (sprich Vorkommen pathogener Erreger) oft überschätzt werden bzw. gar nicht gegeben sind.

Ein umfassender Vergleich von konventionell und ökologisch hergestellten Lebensmitteln ist momentan wegen der unzureichenden Datenlage nicht möglich. Insbesondere im Bereich der vom Tier stammenden Produkte sind weitere Untersuchungen zur Sicherheit von Öko-Lebensmitteln erforderlich. Die im neuen EU-Lebensmittelhygienerecht erhobene Forderung nach besonderer Beachtung der Risikobewertung unterstützt diese Schlussfolgerung.

Der eher oberflächlichen Behauptung, Öko-Lebensmittel stellen in Zeiten der Verunsicherung der Verbraucher eine Alternative in puncto Lebensmittelsicherheit dar, kann nicht gefolgt werden. Eine differenzierte, sachliche Beurteilung der Sicherheit ist geboten; viele Öko-Erzeugnisse stehen den konventionellen hier nicht nach. Qualitäts-, Haltbarkeits- und Hygienemängel bei Öko-Produkten lassen sich abstellen. Kritischer ist der Rohverzehr tierischer Erzeugnisse aus Sicht der Sicherheit zu sehen. Hier scheinen bestimmte Öko-Erzeugnisse problematischer als konventionelle zu sein.

Prof. Dr. Gerold Rahmann, Institut für ökologischen Landbau der FAL, Trenthorst, beleuchtete in seinem Referat die „Ökologische Tierhaltung: Zwischen Anspruch und Wirklichkeit“. Tierschutz, Tiergesundheit und Lebensmittelqualität haben im Ökologischen Landbau einen hohen Stellenwert. Entsprechend sind Standards festgelegt worden, die dieses gewährleisten und kontrollierbar machen sollen (IFOAM 2004, EU-Verordnung 1804/99/EG). Die Richtlinien der Ökologischen Tierhaltung gehen deutlich über die Standards der konventionellen Tierhaltung hinaus. So wird bewusst auf bestimmte Haltungsverfahren, Futtermittel und Futtermittelzusatzstoffe, Betriebsmittel und züchterische Maßnahmen verzichtet, die im konventionellen Landbau möglich sind.

Bei guter fachlicher Praxis ist der Ökolandbau umwelt- und tiergerecht. Er kann dabei beste Qualitäten erzielen, die konventionellen Produkten in nichts nachstehen. Leider sieht die Praxis nicht immer so gut aus, wie – auch vom Tierhalter - gewünscht. Die Variation der Produktionsqualität ist zwischen den Betrieben größer als zwischen den Produktionsweisen (ökologisch und konventionell). Hier geht es insbesondere um den Entwicklungsbedarf für die ökologische Tierhaltung, wo die Forschung helfen kann.

Es ist nicht zu leugnen, dass es auf vielen Biobetrieben Probleme in der Tierhaltung gibt. So sind z.B. die Stallungen nicht immer tiergerecht. Die Lebensleistungen der Tiere sind selten höher als in der konventionellen Tierhaltung; Tierkrankheiten kommen ebenso häufig vor und Alternative Heilverfahren sind die Ausnahme, Schulmedizin vielfach üblich. Der Transport und die Schlachtung der Tiere entspricht den konventionellen Standards. Weiterhin sind die Produktqualitäten vielfach nur mit Einschränkungen massenmarktfähig. Die Wirtschaftlichkeit ist häufig nicht gegeben, weil die Märkte für tierische Produkte noch wenig entwickelt sind.

Ebenfalls gibt es Defizite in den Richtlinien der Ökologischen Tierhaltung. So ist 100% Biofutter erst ab 2011 zwingend vorgeschrieben, dadurch nimmt Zukaufs- statt betriebseigenes Futter und Stroh an Bedeutung zu.

Privatdozent Dr. Gerd Hamscher, Institut für Lebensmitteltoxikologie und Chemische Analytik; Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover, ging der Frage nach, ob es nachweisbare produktionsbedingte Unterschiede bei Rückständen und Kontaminanten zwischen konventionell und ökologisch erzeugten Lebensmitteln gibt. Danach lassen sich solche Unterschiede zwar feststellen, diese sind insgesamt jedoch geringer als allgemein angenommen und liegen in der Regel unterhalb der gesetzlich festgelegten Grenzwerte.

Ausnahmen bilden im Bereich der tierischen Lebensmittel insbesondere Hühnereier aus Boden- bzw. Freilandhaltung, bei denen Untersuchungen auf eine höhere Rückstandsbelastung mit Dioxinen und Futterzusatzstoffen hinweisen. Im Bereich der pflanzlichen Lebensmittel zeigen verschiedene Studien, dass die Rückstandskonzentration von Pflanzenschutzmitteln im ökologischen Anbau zwischen einem Drittel und der Hälfte geringer ist als bei konventionell oder im integrierten Anbau erzeugten Produkten.

Nicht nur bei der Produktion von Lebensmitteln können Schadstoffe in die Nahrungskette gelangen, sondern auch bei der Verarbeitung und Zubereitung. Hier ist beispielsweise der Schadstoff Acrylamid, der sich aus natürlichen Inhaltsstoffen insbesondere in kartoffelhaltigen hocherhitzten Lebensmitteln (z.B. Pommes frites und Kartoffel-Chips) bildet, sowohl in ökologisch als auch in konventionell erzeugten Produkten in relativ hohen Konzentrationen nachweisbar. Trotz intensiver Forschung sei es bisher nicht gelungen, die Acrylamidgehalte in Lebensmitteln signifikant zu senken.