Labels ersetzen das Denken nicht

Autor(en): **Dyttrich, Bettina**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin**

Band (Jahr): **21 (2014)**

Heft 234

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-884517

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Labels ersetzen das Denken nicht

von Bettina Dyttrich

Zugegeben, es ist kompliziert. Wer sich nicht beruflich mit dem Thema beschäftigt, kann schnell verzweifeln beim Versuch, über die vielen Produktelabels die Übersicht zu behalten. Aber wer Wert darauf legt, dass Lebensmittel anständig produziert werden, kommt um Labels nicht herum. Denn auch die radikalste Selbstversorgungsgärtnerin ist auf Einkäufe im Laden angewiesen.

Das Gute zuerst: Die Begriffe «biologisch» und «bio» sind in der Schweiz geschützt. Was so angeschrieben ist, muss mindestens dem sogenannten Bundesbio entsprechen, das sich an den EU-Richtlinien orientiert. Über diese Standards hinaus geht das Knospe-Label des Schweizer Bioverbandes Bio Suisse. Strenger als die EU-Regeln ist die Knospe zum Beispiel bei der «Gesamtbetrieblichkeit»: Nur ein ganzer Betrieb wird biozertifiziert, es ist also nicht möglich, nur die Tierhaltung umzustellen, solange der Ackerbau konventionell bleibt. Ein gewichtiger Unterschied, der zur Folge hat, dass sich ein umstellungswilliger Bauer vertieft mit Bio auseinandersetzen muss und die Richtlinien nicht nur dort anwenden darf, wo es am einfachsten geht. Zu den Bio-Kernpunkten gehören das Verbot von Kunstdünger und synthetischen Spritzmitteln und strenge Standards bei der Tierhaltung. Die Knospe regelt aber auch Verarbeitung, Verpackung und Transporte. Viele Lebensmittelzusatzstoffe sind verboten, genauso wie Transporte mit dem Flugzeug.

Fertigpizza mit Knospe?

Mittlerweile gibt es auch viele Importprodukte, die mit der Knospe ausgezeichnet sind. So ist das ganze Biosortiment von Coop Knospe-zertifiziert, obwohl vieles aus dem Ausland stammt. Bei der Migros ist das anders: Da die Knospe schon fast als Coop-Marke wahrgenommen wird, hat der grösste Grossverteiler bei der (verspäteten) Einführung seiner eigenen Biolinie auf sie verzichtet. Coop ist also strenger.

Man kann auch biologisch Blödsinn kaufen – Tomaten im Februar zum Beispiel. Die Knospe garantiert weder Regionalität noch Saisonalität. Und auch nicht unbedingt gesunde, vollwertige Produkte: Es gibt heute Chips, Fertigpizza und UHT-Milch mit Knospe. Wobei gerade die Milch in den Kommissionen der Bio Suisse, in denen bis heute viele Bauern und Bäuerinnen sitzen, heftige Diskussionen auslöste. Denn hier gehen die Meinungen auseinander: Wie stark soll die alte Biophilosophie, die auf möglichst unbehandelte, vollwertige Produkte setzte, aufgeweicht werden für grössere Marktanteile? Die Biopioniere wären schon empört darüber, dass es heute Zopf mit Knospe gibt, merkte ein alter Bauer einmal an einer Veranstaltung an. Für die ersten Biobäuerinnen und -bauern war Vollkornbrot noch eine Glaubensfrage.

Für Lebensmittel aus dem globalen Süden ist ein zweites Label unverzichtbar: das Max-Havelaar-Label. Die Stiftung Max Havelaar ist Mitglied von Fairtrade International, optisch sieht das grün-blaue Label heute gleich aus wie in anderen Ländern. Die Fairtrade-Standards bringen den Produzentinnen und Produzenten klare Vorteile: zum Beispiel kostendeckende Mindestpreise, die Weltmarktschwankungen auffangen, eine Fairtrade-Prämie, die die Produzentenorganisationen für ihre dringendsten Bedürfnisse (etwa für die medizinische Versorgung) brauchen können, und ein Verbot von Kinderarbeit. Weniger streng und weniger empfehlenswert als Max Havelaar ist das Label Utz Certified, das keine Mindestpreise festlegt.

Wer soll wen ernähren?

Doch auch wer Fairtrade-Produkte kauft, tut nicht automatisch Gutes. Wenn Fairtrade International mit Nespresso eine «Partnerschaft» eingeht, ist das vor allem gute Werbung, die von problematischen Seiten eines Multis ablenkt. Ausserdem bleibt eine grosse Grundsatzfrage: Wer soll wen ernähren? Nahrungsmittelexporte aus dem Süden zu fairen Preisen sind in einem gewissen Ausmass sinnvoll – wenn arme Länder aber nur noch für den Export produzieren und ihre gesamten Grundnahrungsmittel importieren müssen, werden sie extrem verletzlich: Steigen die Weltmarktpreise, droht der Hunger. Die internationale kleinbäuerliche Bewegung Via Campesina propagiert als Gegenmodell die Idee der Ernährungssouveränität. Dazu gehören das Recht von Ländern und Regionen, ihre Agrarpolitik selbst zu bestimmen, das Verbot von Preisdumping durch Exportsubventionen, der Vorrang einer kleinbäuerlichen Landwirtschaft für die regionale Versorgung und der Zugang zu Land, Wasser, Saatgut und Krediten. Auch in diesem Konzept hat Handel Platz, er wird allerdings nicht zum Selbstzweck.

Eine einfache Leitlinie für den täglichen Einkauf könnte sein: Knospe-Frischprodukte aus der Schweiz, ergänzt durch Grundnahrungsmittel wie Getreide und Reis aus Europa und Genussmittel wie Schokolade und Kaffee aus dem Süden – möglichst mit beiden Labels, Bio und Fairtrade. Labels können beim Einkauf helfen – aber sie ersetzen nicht das Denken. Und zu glauben, die fairen und ökologischen Nischen würden sich ausbreiten und den unfairen Handel verdrängen, ist naiv. Trotzdem: Wer Knospe-Most statt Cola trinkt und Schokolade aus dem Weltladen statt von Nestlé isst, hilft der richtigen Seite.

Bettina Dyttrich ist Woz-Redaktorin und schreibt regelmässig übers Essen.

FAIRY

LAVABLE EN MACHINE MAXIMUM 30°C - MACHINE WASH UP TO 30°C - LAVABLE EN MACHINE MAXIMUM 30°C - MAXIMUM 30°C - MAXIMUM 30°C
NO SÉCHER À LA MACHINE - NE PAS SÉCHER EN MACHINE - NO TUMBLE DRY - NE PAS SÉCHER À LA MACHINE - NO TUMBLE DRY
NO DÉTACHER - DO NOT BLEACH - NO DETACHER - DO NOT BLEACH
NO DÉTACHER - DO NOT BLEACH - NO DETACHER - DO NOT BLEACH
NE PAS SÉCHER À LA MACHINE - NO TUMBLE DRY - NE PAS SÉCHER À LA MACHINE - NO TUMBLE DRY
NE PAS SÉCHER À LA MACHINE - NO TUMBLE DRY - NE PAS SÉCHER À LA MACHINE - NO TUMBLE DRY
63% VISCOSA VISCOSE BAWOLNA VISCOSE / VISCOSA / VISCOSE / VISKOZA / VISCOSE / VISKOZA / VISCOSE / VISKOZ