

# Wirtschaft

## Bio is' super für Supermärkte

Der Lebensmittelhandel stößt sich g'sund an qualitätsvoller Bio-Ware. Demnächst versucht sich auch der Diskonter Hofer als Player im Qualitätssegment – mit exklusiver Filiale in der Wiener City. Hofer für Gourmets?

**Astrid Kasperek**

Vom Nischenprodukt für ein paar wenige grün-alternative Öko-Freaks ist schon lange nicht mehr die Rede. Im Gegenteil: Bio ist trendy und hat sich von den alten Klischees befreit. Bio-Produkte sind in den vergangenen Jahren zu einem nicht mehr zu unterschätzenden Umsatzfaktor im Lebensmittelhandel avanciert. Aktuelle 4,9 Prozent Bio-Anteil am Gesamtmarkt können sich sehen lassen. Im Vorjahr hat der heimische Lebensmittelhandel 90.000 Tonnen als „Bio“ vermarktete Produkte verkauft. Wert: 202 Mio. Euro. Die drei Top-Vertreiber von Bio-Waren sind die Supermärkte Billa, Merkur und Hofer. Vor allem das Image des „Billig-Diskonters Hofer hat sich durch seine Bio- und Frische-Linie massiv verbessert. Heute befinden sich laut Agrarmarkt Austria (AMA) 90 Prozent mehr Bio-Produkte in den Hofer-Filialen als vor vier Jahren.

### Gourmet-Hofer in der City

Ab September werden auch die Bewohner des ersten Wiener Bezirkes in den Genuss eines Hofer-Ladens kommen (Standort: Neutorgasse/Ecke Heinrichsgasse). Gut unterrichteten Kreisen zufolge will Hofer eine Gourmet-Filiale mit noch mehr Frische, Bio und Qualität eröffnen. „Kein Kommentar“, hieß es dazu vonseiten der Hofer-Geschäftsführung. Auch zu den Zukunftsplänen im Bio- und Frische-Sektor gibt man sich schweigsam.

Im Oktober 2006 wurde eine Ausweitung des Bio-Bereichs auf Fleisch angedeutet. In einer Filiale in Wien-Donaustadt gab es eine Zeit lang frisches Gebäck zu kaufen. Dieser Versuch wurde jedoch eingestellt. Es habe sich nicht ausgezahlt, sagen Insider. Ein Geheimnis macht Hofer auch aus der Bilanz seiner Öko-Marke „Zurück zum Ursprung (ZZU)“, die im Oktober 2006 eingeführt wurde. Laut Daten der AMA haben die Milchprodukte der neuen Hofer-Dachmarke im Schlussquartal 2006 rund 2,5 Mio. Euro zum Umsatz beigetragen. Für ein Urteil über den Erfolg der

Hofer-Dachmarke sei es noch zu früh, sagt die AMA-Marketing-Specherin. Und Hofer schweigt auch dazu.

Im Rahmen der RollAMA-Umfrage wurde die Meinung der Haushalte zu den „Zurück zum Ursprung“-Produkten erhoben. 60 Prozent der Befragten glauben, die ZZU-Waren würden aus biologischer Landwirtschaft stammen. „Hofer hat sich mit dieser Aktion eindeutig zum Bio-Trittbrettfahrer gemacht“, kritisiert Wilfried Oschischnig vom Dachverband der Bio-Bauern Österreichs Bio Austria. „Tatsache ist, dass alle ZZU-Produkte ausschließlich aus konventioneller Landwirtschaft stammen und daher nicht ‚biologisch‘ sind. Angepriesen wird absolute Gentechnikfreiheit – aber gentechnikfrei ist nicht gleich biologisch“, betont Oschischnig. Tipp für Konsumenten: Genau die Angaben über Inhaltsstoffe, Herkunft und biologische Produktionsweise beachten. Bezeichnungen wie „naturrein“ oder „Direkt vom Bauernhof“ lassen auf konventionelle Landwirtschaft schließen. Denn auf echten Bio-Produkten steht deziert „aus biologischer (oder ökologischer) Landwirtschaft“ drauf (siehe Kasten unten).

Bio Austria ist mit rund 14.000 Mitgliedern der größte Bio-Verband in Österreich. „Immer mehr Bauern zeigen sich bereit, die strengen Vorschriften für biologisch produzierte Lebensmittel einzuhalten“, sagt Oschischnig.



Immer mehr Supermärkte füllen ihre Regale mit Bio-Ware. Die Nachfrage wächst. Das klischeehafte Bild vom beschlaferten „Müslifresser“ gehört längst der Vergangenheit an. Foto: Leonhardt/dpa

Die Zahl der Bio-Bauern ist auf rund 20.500 angestiegen. Stark gewachsen, nämlich um zehn Prozent, ist die Fläche, auf der biologisch produziert wird.

Die biologische Landwirtschaft hat sich in den letzten Jahrzehnten zu einer wichtigen Einkommensquelle für viele heimische Bauern entwickelt. Und der Absatzmarkt steigt kontinuierlich. Innerhalb von drei Jahren hat der Bio-Konsum in Österreich um 35 Prozent zugelegt, obwohl Bio-Frischware im Schnitt mehr als ein Drittel teurer ist als herkömmliche Lebensmittel. Das Vertrauen der Konsumenten in Bio-Produkte wächst dennoch. Dank strenger Kontrollen und Zertifizierungsplaketten wird es für Kunden leichter erkennbar, ob das Produkt auch wirklich in Österreich produziert wurde und aus rein ökologischer Landwirt-

schaft stammt. Allerdings muss man erst lernen, sich im Wald der unterschiedlichen Pickerln zurechtzufinden. Das Bio-Austria-Zeichen bürgt für rein biologischen Anbau, das AMA-Gütesiegel steht für heimische Produkte, das AMA-Bio-Siegel bezeichnet reine Bio-Produkte. Jetzt kommt noch das neue, verpflichtende EU-Bio-Logo dazu.

In der EU-Bio-Verordnung wurden nun einheitliche Kriterien festgelegt. Als Bio-Produkt darf in der EU nur mehr ein Erzeugnis bezeichnet werden, das aus mindestens 95 Prozent Bio-Zutaten besteht. Das betrifft in Zukunft auch Aquakultur (Fische, Krebse, Muscheln und Algen), Wein und Hefen. Der Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) ist in der Bio-Landwirtschaft grundsätzlich verboten. Jedoch gilt in der EU-Bio-Verordnung

dann ein Schwellenwert von 0,9 Prozent GVO für Bio-Produkte. „Für Österreich bedeutet das eine Nivellierung nach unten“, betont man bei Bio Austria und versichert, dass die Bio-Bauern und Verarbeiter weiterhin den Grenzwert des österreichischen Lebensmittel-Codex mit 0,1 Prozent einhalten werden.

### Ein bisschen Gentechnik

„Es lässt sich oft rein technisch nicht vermeiden, mit gentechnisch veränderten Substanzen in Kontakt zu kommen, häufig geschieht das auch zufällig“, erklärt Nicole Berkmann, Sprecherin der Lebensmittelkette Spar Österreich. Die Schwellenwerte seien dazu da, die Produzenten zu schützen. „Wir werden aber das Vertrauen unserer Kunden sicher nicht enttäuschen, denn die neue EU-Bio-Verordnung ist ja kein Freibrief für die Bauern, mehr gentechnisches Material zu verwenden. Sie sind weiterhin zu geringstmöglichen Verunreinigungen verpflichtet“, meint die Spar-Sprecherin. „Es dürfen auch zusätzlich die regionalen und privaten Logos verwendet werden. Wir werden den Handel auffordern, dass er das auch tut, auch auf die Gefahr hin, dass der Pickerlwald auf dem Produkt wieder Unsicherheiten hervorruft“, heißt es bei Bio Austria.

Der Konsument ist gefordert, sich mit den Produkten auseinanderzusetzen. „Beim Kauf eines Autos beschäftigt man sich vorher bis ins Detail mit dem Produkt“, meint Berkmann. „Dasselbe sollte auch bei Lebensmitteln selbstverständlich sein.“

### Kriterien für AMA-Biosiegel

#### Biologischer Landbau

- Futtermittel vom eigenen Betrieb
- nur „so viele“ Tiere, wie der Betrieb ernähren kann
- Verwendung von organischen Düngemitteln
- Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel
- Verzicht auf mineralische Stickstoffdünger

#### Artgerechte Tierhaltung

- ausreichend Bewegungsmöglichkeit
- ausschließlich biologische Fütterung
- regelmäßiger Auslauf im Freien
- keine vorbeugende Antibiotika
- kurze Transporte

#### Gentechnikfrei

- keine gentechnisch veränderten Futtermittel
- kein gentechnisch verändertes Saatgut
- keine gentechnisch veränderten Tierrassen
- keine gentechnisch veränderten Zusatz- oder Hilfsstoffe bei der Lebensmittelproduktion



#### Achtung, Bio-Schwindel!

Vorsicht bei Bezeichnungen wie „aus naturnahem Anbau“, „aus umweltgerechter Landwirtschaft“ oder „aus kontrolliertem Anbau“ – diese haben mit „Bio“ nichts zu tun!

Foto: AMA Quelle: AMA-Marketing