

6ko-Euro Glossar

Dieses Glossar erkl6rt die Begriffe „Saisonal“, „Regional“, „Biologisch“ und „Fair“, die als wichtige Kriterien f6r die Vergabe des 6ko-Euros gelten.

Saisonal:

Obst und Gem6se werden nur zu bestimmten Zeiten im Jahr erntereif. In einer globalen und industriellen Landwirtschaft, sind wir es aber zunehmend gewohnt, dass alles zu jeder Zeit verf6gbar ist. Daf6r wird sehr viel Energie verbraucht und CO₂-Emissionen erzeugt. Entweder werden Obst und Gem6se z.B. in beheizten Gew6chsh6usern au6erhalb ihrer Saison angebaut oder 6ber weite Strecken aus anderen L6ndern hierher transportiert. Neben der Umweltbelastung kommt oft auch der Verlust an Qualit6t hinzu. Erdbeeren im Winter sehen vielleicht gut aus, haben aber kaum Geschmack.

Informationen dar6ber, wann ein Lebensmittel Saison hat, geben Saisonkalender (z.B. hier: https://utopia.de/0/userfiles/download/utopia_saisonkalender.pdf) Dabei wird deutlich, dass die Auswahl an Gem6se und Obst zu bestimmten Zeiten im Jahr weniger vielf6ltig ist. Das muss aber keine Einschr6nkung sein, sondern fordert heraus, bei der Essensplanung kreativ zu sein. Es gibt immer gen6gend, um leckere und vielseitige Gerichte zu zaubern. Dabei helfen gerade im Winter auch die verschiedenen Lagerungs- und Haltbarkeitsm6glichkeiten, wie z.B. Konserven oder Eingelegtes.

Regional:

Regionales Einkaufen bietet viele Vorteile. Da die Lebensmittel aus der n6heren Region kommen, werden Transportkosten und CO₂-Emissionen eingespart. Gleichzeitig hilft der regionale Einkauf auch dabei, auf Saisonalit6t zu achten. Auf einem echten Wochenmarkt mit regionalen Erzeuger*innen wird n6mlich nichts verkauft, was nicht auch gerade w6chst.

Gleichzeitig gilt es bei regionalen Lebensmitteln genau hinzuschauen. Wichtig ist nicht der Verkaufsort, sondern die wirkliche Herkunft des Produktes. Auch ein regionaler Hofladen kann 6pfel aus Neuseeland verkaufen. Da aber bei Obst und Gem6se die Herkunft immer mitangegeben werden muss, f6llt die 6berpr6fung hier leicht. Schwieriger ist es bei verarbeiteten Lebensmitteln.

Um wirklich regional einzukaufen, ist sicher einiges an Ortskenntnis n6tig, da man nicht alles an einem Ort finden kann. Brot gibt es beim B6cker, Fleisch beim Metzger und Obst und Gem6se beim Wochenmarkt oder Hofladen. Als Belohnung f6r die M6he winken aber erstklassige und frische Lebensmittel und oft sogar ein freundschaftliches Verh6ltnis mit den Erzeuger*innen.

Biologisch:

„Bio“ steht f6r 6kologische und umweltschonende Landwirtschaft. Damit Lebensmittel z.B. mit dem europ6ischen Biosiegel gekennzeichnet werden darf, muss es nach streng festgelegten Standards produziert worden. Dabei d6rfen z.B. nur wenige aus Naturprodukten bestehende Pflanzenschutzmittel verwendet werden, was die Umweltbelastung der Landwirtschaft verringert. Bei Tierhaltung gibt es Grenzwerte, wie viele Tiere auf einer bestimmten Fl6che gehalten werden

dürfen. Auch die Verwendung von Lebensmittelzusätzen wird durch die EU-Verordnung eingeschränkt.

Die Verwendung der Begriffe „Bio“ und „Öko“ sind geschützt. Wer diese auf seine Produkte druckt, muss die Standards der EU-Verordnung erfüllen. Daher erfüllen auch die Eigenmarken der Discounter mittlerweile diese Standards. Vorsicht hingegen ist bei anderen gut klingenden Bezeichnungen geboten wie z.B. aus kontrolliertem Anbau. Da diese nicht geschützt sind, werden sie häufig als reines Marketing verwendet. Die Siegel der deutschen Bio-Anbauverbände (s.u.) übertreffen in ihren Anforderungen die EU-Verordnung und sind daher besonders empfehlenswert.

Bio-Siegel nach EG-Öko-Verordnung



Die Zutaten stammen zu mind. 95 Prozent aus kontrollierter ökologischer Landwirtschaft. Zu den weiteren grundlegenden Kriterien zählen eine artgerechte Tierhaltung sowie der Verzicht auf Gentechnik und synthetische Pflanzenschutzmittel.

Neues EU-Bio-Siegel



Seit dem 1. Juli 2010 gilt in allen EU-Ländern einheitlich das neue Bio-Siegel. (Es sagt das gleiche aus, wie das Label daneben.) Es darf mit einzelstaatlichen oder regionalen Bio-Siegeln ergänzt werden.

Die Siegel der biologischen Anbauverbände:



Marine Stewardship Council (MSC) für Fische aus Wildfang:



Label für Fisch und Meeresfrüchte aus umweltgerechter und bestandsschonender Fischerei. Die Vergabekriterien berücksichtigen zum Beispiel Maßnahmen zum Erhalt der biologischen Vielfalt im Ökosystem Meer, Vermeidung von Überfischung und Erschöpfung der Fischbestände, sowie die Verringerung des Beifangs.

Fair:



Beim Fairen Handel geht es darum, durch Dialog, Transparenz und Vertrauen Handelsbeziehungen aufzubauen, die für beide Seiten Vorteile bieten. Mit festen Standards sollen z.B. Kinderarbeit oder unfaire Löhne bei der Produktion von Waren verhindert werden. Viele Fair-Trade Organisationen garantieren ihren Erzeugern eine festgelegte Abnahmemenge zu einem Mindestpreis. Auf diese Weise sind die Produzent*innen weniger abhängig von den Preisschwankungen des Weltmarkts und haben ein festes Einkommen. Sehr viele Fair-Trade-Organisationen achten gleichzeitig auch auf die Einhaltung von ökologischen Standards.