

BNN-Stellungnahme

Berlin, den 28. September 2007

Zum Artikel „Wo Bio schwach ist und wo stark“ / „test“ Oktober 2007

Heute ist die neue Ausgabe des Magazins „*test*“ mit einem Artikel über Bioprodukte erschienen. Darin wertet die Stiftung Warentest alle Untersuchungen der Jahre 2002 bis 2007 aus, in denen auch Bio-Lebensmittel getestet wurden (54 Tests). Viele Medien haben das Thema aufgegriffen und sich dabei der negativ zugespitzten Pressemitteilung von Stiftung Warentest bedient, so dass Bio-Produkte in einem falschen Licht erscheinen. Der Artikel im *test*-Heft selbst ist in seiner Argumentation differenzierter, jedoch tendenziös gegen Bio geschrieben.

Der BNN Herstellung und Handel möchte Ihnen zum *test*-Artikel einige Argumentationshilfen sowie einen Kommentar aus der Süddeutschen Zeitung zur Verfügung stellen.

1. Pestizide

Bei der Pestizidbelastung stellt die Stiftung Warentest den Bioprodukten ein sehr gutes Zeugnis aus: Bio-Lebensmittel wie Tomaten, Äpfel, Grüner Tee oder Rucola waren in allen Untersuchungen fast immer frei von Pestiziden, dass sei ein „klarer, gesundheitlicher Vorteil“. Dagegen war 29 Prozent der konventionellen Handelsware „deutlich“ oder „hoch“ belastet.

2. Sensorik

Dass Bio-Produkte angeblich nicht besser schmecken als konventionelle Lebensmittel, ist eine Kernaussage der *test*-Pressemeldung. Bei den sensorischen Eigenschaften ignoriert die Stiftung Warentest jedoch erneut, dass für Bioprodukte andere gesetzliche Vorgaben gelten und sich die Produktionsmethoden deutlich unterscheiden. Der Verzicht auf künstliche Aromen, Geschmacksverstärker, Hilfs- und Zusatzstoffe müsste honoriert werden und nicht zu einer Abwertung führen.

Um Geruch, Geschmack und Aussehen von Bio-Produkten objektiv beurteilen zu können, wäre es entscheidend, dass Tester die spezifischen Merkmale von Bio-Lebensmitteln kennen. Ein Tester, der auf konventionelle Produkte trainiert ist, wird die besonderen Eigenschaften, die zum Beispiel durch den Verzicht auf Zusatzstoffe entstehen und die gewollt sind, als „sensorische Fehler“ interpretieren. So hatten drei Bio-Kartoffelpürees (*test* 3/06) wegen „kleistriger Struktur“ das Nachsehen gegenüber vielen konventionellen, die ihre geschmeidige Konsistenz Stabilisatoren und Emulgatoren verdanken und zusätzlich Konservierungsstoffe enthalten.

Dieses Problem hat die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) bereits erkannt: Deren Tester werden seit gut einem Jahr auf die sensorischen Unterschiede geschult und vergeben im Durchschnitt für ökologische und konventionelle Lebensmittel genauso oft die Auszeichnung „DLG-prämiert“.

Die Stiftung Warentest lässt außerdem das Urteil von Konsumenten in die Bewertung einfließen. Auch diese kennen oft nur den Geschmack der konventionellen Produkte und bewerten allein nach ihrer Gewohnheit.

BNN-Stellungnahme

3. Keine Bewertung von Nachhaltigkeitskriterien

„Vorbildlich“ sei die Bilanz der Bio-Hersteller, wenn es um die ökologische und soziale Verantwortung geht, denn sie engagierten sich stark für Umwelt, Tierschutz und soziale Mindeststandards, schreibt „test“. Diese Aussage bezieht sich auf die wenigen Tests (Garnelen und Kochschinken), bei denen solche Kriterien bewertet worden sind.

Im Regelfall bewertet die Stiftung Warentest Lebensmittel jedoch fast ausschließlich mit Hilfe von sensorischen und analytischen Kriterien. Pluspunkte wie nachhaltiges Wirtschaften, Schutz von Grundwasser, Böden, Klima und Umwelt und der Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide sowie Gentechnik bleiben unberücksichtigt. Die hohen, über das gesetzlich Geforderte weit hinausgehenden Standards der ökologischen Lebensmittelwirtschaft werden nicht honoriert.

4. Haltbarkeit von Lebensmitteln

In einigen Milch-, Fleisch- und Fischprodukten aus ökologischer Erzeugung, die 2004 und 2005 kurz vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums untersucht worden sind, fand *test* eine erhöhte Zahl von Bakterien und Hefen, darunter nach Auskunft der Stiftung Warentest jedoch keine, die die Gesundheit gefährden.

In der Bio-Produktion wird auf die im konventionellen Bereich üblichen Konservierungsmittel verzichtet, deren Unbedenklichkeit nicht immer nachgewiesen ist. Dadurch sind die Erzeugnisse empfindlicher und bedürfen höchster Sorgfalt in der Herstellung und in der gesamten Kühlkette bei Transport und Lagerung. Auf diese Punkte ist künftig noch genauer zu achten.

Die Stiftung Warentest vergleicht in der Ausgabe von „test“ zwar ihre Ergebnisse der letzten Jahre, berichtet aber nicht über die Qualitätsverbesserungen und die Maßnahmen der Hersteller, die seitdem erfolgt sind. So war beim Fund von Fremdzucker in Bio-Orangensaft Betrug beim Vorlieferanten im Spiel – dieser wurde gekündigt. Der Fund von Weichmachern in Olivenöl hat zu umfangreichen Verbesserungen bei Transport und Lagerung im Herkunftsland geführt.

Übrigens hat Bio beim Vergleich von Lebensmittel-Tests der Stiftung Warentest aus fünf Jahren sogar etwas besser abgeschnitten: Vier Prozent der Bioprodukte erhielten ein „Sehr gut“, aber nur ein Prozent der konventionellen Ware. In beiden Lagern erhielten gut zwei Drittel der Lebensmittel ein „Gut“ oder „Befriedigend“.