

# Informationsbrief Ökologischer Landbau Mittel- und Osteuropa

NO. 27

SEPTEMBER 2010

## Avalon

Wir fördern nachhaltige  
ländliche Entwicklung in  
ökologisch sensiblen  
Anbauregionen.

Tel:

+31 (0)515 331955

Fax:

+31 (0)515 331980

[office@avalon.nl](mailto:office@avalon.nl)

[www.avalon.nl](http://www.avalon.nl)

## EkoConnect

Internationales Zentrum für  
den  
Ökologischen Landbau  
Mittel- und Osteuropas  
e.V.

Phone:

+49 (0) 351-20 66 172

Fax:

+49 (0) 351-20 66 174

[info@ekoconnect.org](mailto:info@ekoconnect.org)

[www.ekoconnect.org](http://www.ekoconnect.org)

## Liebe Leserinnen und Leser,

Die Fläche des ökologischen Landbaus wie auch der Markt für Ökoprodukte wachsen in den meisten Ländern kontinuierlich weiter. Selbst in Regionen mit hohem Anteil an Ökobetrieben – wie Österreich, Tschechien oder Estland wächst der Ökolandbau jährlich und mit ihm die Nahrungsmittelindustrie, die ökologische Rohstoffe verarbeitet. In diesem Info-Brief zeigen wir, wie auch in Lettland und Ungarn ökologische Lebensmittelhersteller von der steigenden Bio-Nachfrage profitieren. Wir gehen auch auf das neue EU Label für Ökoprodukte ein, welches sicher der Entwicklung des gesamten Öko-Sektors dient, aber auch manche Organisationen und Marktakteure vor neue Fragen stellt. Fragen nach der Marktentwicklung stellen sich heute auch viele Landwirte und Verarbeitungsunternehmen im Getreidesektor. Aufgrund der mal zu trockenen und mal zu regenreichen Witterung in vielen Teilen Europas ist mit unterdurchschnittlichen Ernten bei Getreide zu rechnen, was die zuletzt etwas erholten Preise für Rohware weiter ansteigen lassen dürfte.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen unserer Artikel.

Christoph Arndt, Katja Bykova & Linda Huisman

\* \* \* \* \*

## Inhalt

- [1. Noch keine EU-Verordnung für Bio-Wein](#)
- [2. Das neue EU-Bio-Logo](#)
- [3. Ökologische Verpflegung in Schulen: eine Möglichkeit die Verbraucher von morgen heranzuziehen](#)
- [4. Der Bauernhof als Lernort: Mehr Gesundheit und Spaß für Kinder](#)
- [5. Bestimmungen zur Tierhaltung im ökologischen Landbau – Übergangsregelungen laufen schrittweise aus](#)
- [6. Ungarn: Meister in der Herstellung ökologischer Delikatessen](#)
- [7. Biologische Stärke – eine Chance für Baltische Kartoffelproduzenten](#)
- [8. Der Aufbau starker Verbindungen zwischen Ländlichem Bioanbau und Städtischen Verbrauchern durch Direktvermarktung](#)
- [9. Avalon Jahresbericht](#)
- [10. Offene Avalon Konferenz: die GAP vergrünen](#)
- [11. Bevorstehende Veranstaltungen](#)

## 1. Noch keine EU-Verordnung für Bio-Wein

Am 16. Juni 2010 zog die Europäische Kommission ihren Verordnungsentwurf für die ökologische Weinherstellung zurück. Eine qualifizierte Mehrheit der Mitgliedstaaten für den Entwurf war nicht absehbar. Die Bio-Winzer in Europa sind in zwei Lager gespalten: die einen setzen sich für eine drastische Reduzierung der jetzigen Sulfit-Grenzwerte ein, während die anderen nur einer geringen Verringerung zustimmen können und das Augenmerk eher auf die ganzheitlichen Verfahren in der Bio-Weinherstellung lenken möchten.

Kommissar Ciolos wollte eine SO<sub>2</sub>-Reduzierung um 50 mg/l im Vergleich zu konventionellem Wein sowie eine Kennzeichnungsoption im Fall der Nichterfüllung "Wein hergestellt aus ökologisch angebauten Trauben". Dies hingegen wurde von der IFOAM EU Gruppe und mehreren Ländern Mittel- und Osteuropas sowie Deutschland abgelehnt. Sulfite werden dem Traubensaft hinzugefügt, um ihn gegen verschiedene Oxidationen, die zu Braunfärbung und abgestandenem Geschmack führen, zu schützen. Sulfite verbessern also die sensorische Qualität des Weines durch einen stabilen frischen und fruchtigen Geschmack.

Während die Öko-Winzer in südlichen Ländern eher die Reinheit des Weines betonen möchten und auf eine drastische Reduzierung des zulässigen Niveaus an Sulfiten in Bio-Weinen drängen, heben die mittel- und osteuropäischen Weinproduzenten eher das "Terroir" der Bio-Weine hervor. Sie plädieren für die Beibehaltung oder nur leichte Verringerung der Sulfitgrenzen. "Terroir" bezeichnet die besonderen Merkmale des Weines, die ihm von der Geographie, insbesondere den Boden- und Klimaverhältnissen, verliehen werden. Unter extremen Bedingungen können in Mitteleuropa mehr als 50% der Trauben von Botrytis-Pilzen befallen sein. Die Sulfit-Frage ist daher entscheidend: Sollte Bio-Wein nur aus Klimaten mit geringem Pilzdruck stammen oder sollten auch Winzer in weniger begünstigten Klimazonen auf ökologische Weinwirtschaft umstellen können? Und: Sollte Bio-Wein lediglich ein Wein mit strengeren SO<sub>2</sub>-Grenzwerten sein oder ist die ökologische Weinwirtschaft ein ganzheitliches Verfahren unter Berücksichtigung regionaler und traditioneller ökologischer Praktiken?

Noch kurz vor der überraschenden Rücknahme des Kommissionsentwurfes hatte die IFOAM EU Group die Kommission aufgefordert, dem französischen Kompromissvorschlag zu folgen. Dieser sieht zu nächst eine SO<sub>2</sub>-Reduzierung um 30 mg/l vor und nach vier Jahren Monitoring eventuell eine weitere Verringerung. Der Vorteil: Die Regeln für Bio-Wein würden zunächst auf einem Niveau definiert werden, das für die Winzer machbar ist und von der gesamten Branche gut angenommen worden wäre. Die Beurteilung über eine weitere Reduzierung würde dann auf einer soliden Datengrundlage fußen. Die IFOAM EU Gruppe fordert, dass die Europäische Kommission sehr bald einen neuen Entwurf auf den Tisch legt und nicht die nächsten ein bis zwei Jahre abwartet. Eine baldige Öko-Wein-Verordnung bringt einen deutlichen Mehrwert für den Verbraucher – auch im Rahmen des neuen EU-Bio-Logos, das dann endlich auch auf Bio-Weinen zu sehen wäre.

Autor: Christoph Arndt, EkoConnect

\* \* \* \* \*

## 2. Das neue EU-Bio-Logo

Seit dem 01. Juli 2010 ist das neue EU-Bio-Logo für alle nach den EU-Öko-Verordnungen ökologisch produzierten Waren verbindlich vorgeschrieben und soll während einer zweijährigen Übergangszeit bei den Kunden eingeführt und etabliert werden.

Das neue Logo, das auch als Bio-Blatt bezeichnet wird, darf nur für Produkte verwendet werden die gemäß den Bestimmungen der EU-Öko-Verordnung produziert wurden. Um das neue EU-Bio-Logo verwenden zu dürfen, müssen nach wie vor mindestens 95 % der

Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft stammen. Das Logo ist seit dem 01. Juli 2010 verbindlich für alle vorverpackten Waren, die in einem EU-Mitgliedsstaat produziert wurden, vorgeschrieben. Bei vorverpackten Lebensmitteln handelt es sich um Lebensmittel, die von einer Verpackung ganz oder teilweise umschlossen werden und deren Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet oder verändert werden muss. Das Logo kann aber auch freiwillig zur



Foto: Katja Bykova, EkoConnect



Kennzeichnung von unverpackter, loser Ware und für importierte Produkte aus Nicht-EU-Staaten genutzt werden. Für Umstellungsware darf das neue Logo nicht verwendet werden.

Nationale und private Logos dürfen auch weiterhin verwendet werden. Sie sollen auf der Verpackung jedoch nicht dominanter als das neue EU-Logo dargestellt werden und es nicht beeinträchtigen.

Neu ist, dass die Codenummer im Sichtfeld zusammen mit dem Logo dargestellt werden muss. Die Codenummer setzt sich folgendermaßen zusammen: bei den ersten zwei Buchstaben handelt es sich um den ISO-Ländercode des Landes in dem die Kontrolle des letzten Aufbereitungsprozesses (meist Verpackung) durchgeführt wurde. Die nachfolgenden drei Buchstaben geben die im jeweiligen Mitgliedsstaat festgelegte Bezeichnung der ökologischen Bewirtschaftung an. Abschließend folgt eine höchstens dreistellige Referenznummer, die für die Kontrollstelle steht. Bsp.: DE – ÖKO – 013. Auch der Ort der Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe muss ab 01. Juli im Sichtfeld des Logos erscheinen. Als Bezeichnung ist „EU-Landwirtschaft“ oder „Nicht-EU-Landwirtschaft“ oder „EU- /Nicht-EU-Landwirtschaft“ zu verwenden. Wurden alle Ausgangsstoffe in einem einzigen Land erzeugt, ist auch die Nennung dieses Landes möglich. Die Herkunftsbezeichnung muss unmittelbar unter die Codenummer der Kontrollstelle gedruckt werden. Bsp.:

Die Referenzfarbe Hellgrün des neuen Logos ist genau festgelegt. Es sind jedoch auch abweichende Farben für das Logo erlaubt. Zur besseren Abhebung vom Verpackungshintergrund ist die Verwendung einer umlaufenden Konturlinie möglich. Das Logo muss eine bestimmte Mindestgröße erfüllen und gut erkennbar auf dem Produkt platziert werden. Auch das Verhältnis von Höhe und Breite ist genau festgelegt.



Die Übergangszeit für die Umstellung auf das neue Logo beträgt zwei Jahre. So dürfen Produkte, die vor dem 01. Juli 2010 produziert und verpackt wurden weiterhin verkauft und auf den Markt gebracht werden. Verpackungsmaterialien die vor dem 01. Juli produziert wurden dürfen noch während der Übergangszeit bis zum 01. Juli 2012 eingesetzt werden.

Link zur weiteren Information: [http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo\\_de](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_de)

Autorin: Annika Murrweiss, EkoConnect

\* \* \* \* \*

### 3. Ökologische Verpflegung in Schulen: eine Möglichkeit die Verbraucher von morgen heranzuziehen

**Öffentliche und private Initiativen die das Bewusstsein für gesundes und umweltfreundlich produziertes Essen stärken, können besonders erfolgreich sein wenn sie sich an junge Menschen richten. In vielen Ländern gibt es bereits Initiativen und Projekte in diese Richtung.**

**Öffentliche Verpflegung in Bio-Qualität sollte Teil der Erziehung sein.**

Junge Menschen sind die zukünftigen alltäglichen Käufer von Lebensmitteln. Jedoch fehlen den meisten Kindern und Eltern, genau wie den Verbrauchern im Allgemeinen, Informationen und Erfahrung in Sachen gesunder Ernährung. Es gibt keinen besseren Platz als die Schulen, um mit der (Aus-)Bildung unserer zukünftigen Erwachsenen anzufangen. Eine öffentliche Versorgung mit ökologischen Lebensmitteln betont die Beziehung zwischen Gesundheit, Bildung und Ernährung indem sie mehr bewusste Wahlmöglichkeiten zur Verfügung stellt. Sie lässt sich sehr leicht mit Bildungskonzepten für ökologisches und gesundes Essen kombinieren.



Source: ©BLE, Bonn/Foto: Thomas Stephan

**Italien:** In Italien werden Schulmahlzeiten ganz bewusst dafür genutzt, experimentelle und kommunikative Situationen über regionale kulinarische Traditionen und die Qualität des Essens zu schaffen. Die politische Unterstützung ist hierbei ausschlaggebend: In Italien kommen die wichtigsten Befürworter die den Gebrauch von ökologischen Zutaten in Schulmahlzeiten vorantreiben aus der Politik, seit diese im Gesetz verankert wurden. (Nielsen/Christensen, Modena 2008)

Für weitere Informationen:

[http://orgprints.org/15203/1/OWC\\_Modena\\_2008\\_iPOPY\\_WS\\_proceedings\\_Strassner\\_et\\_al\\_CORE\\_series.pdf](http://orgprints.org/15203/1/OWC_Modena_2008_iPOPY_WS_proceedings_Strassner_et_al_CORE_series.pdf)

**Tschechische Republik:** Das tschechische Projekt „Bioškoly“ („Bio-Schulen“) zielt darauf ab, durch die Einrichtung eines Verteilernetzwerkes und durch Bildungsangebote für die Schulverwaltung mehr ökologisches Essen in die Schulen zu bringen. Hauptziel der Initiative, die sich auf 62 Schulcafeterias konzentriert, ist ein gesteigertes Bewusstsein und ein Beweis, dass so etwas auch ökonomisch realisierbar ist.

Tschechische Internetseite: [www.countrylife.cz/bioskoly](http://www.countrylife.cz/bioskoly)

**Großbritannien:** Die „Food for Life“ Cateringmarke ist ein durch die Soil Association akkreditiertes Programm, welches auf zusätzliche Bildungsangebote im Bereich Nutzung ökologischer Zutaten abzielt. Dazu gehören erstens Kochunterricht in der Schule, zweitens Besuche auf Bauernhöfen um zu erfahren, wo das Essen herkommt, und sich über tierische Bedürfnisse bewusst zu werden und so die Wahrnehmung der jungen Verbraucher und ihre Einstellung zu ändern. Drittens wird im Schulgarten oder auf ausgewählten Bauernhöfen eigenes Gemüse angepflanzt. [www.foodforlife.org.uk](http://www.foodforlife.org.uk)

**Deutschland:** Die Fritz-Winter Gesamtschule in Deutschland gewann aus 400 anderen Mitbewerbern den ersten Preis für Gesundheitsförderung und -prävention (=Deutscher Präventionspreis) für ihr nachhaltiges Konzept: Sie bietet Sozial- und Bewegungsangebote und ein Öko-Buffer mit freier Auswahl. Die Schüler erwerben hier soziale Kompetenzen wie Streitschlichtung, Entspannungs- und Kommunikationstechniken genauso wie ein Grundwissen über gesunde Ernährung. Das 100%ig ökologische Essen wird nach System eines Kasseler Bio-Caterers zubereitet. Die Folge dieser Art von Essen im Vergleich zu Fastfood zeigte einen bedeutenden Anstieg der Konzentration und Erinnerungsfähigkeit am Nachmittag. Die Schüler haben regelmäßige Mensadienste, in denen sie in der Mensa helfen und die täglichen Vorgänge beaufsichtigen, das vermittelt ihnen ein Gefühl der Verantwortung und ermöglicht die Identifikation mit dem täglichen Schulessen.

Die Website des Projekts finden Sie hier: <http://www.bildung-isst-gut.de>

Andere Initiativen für das steigende Bewusstsein und die Einbeziehung von Familien und Kinder beim Fördern von ökologischem Essen in der Schulküche: Kochunterricht für Kinder und Eltern, biologische Mahlzeiten rein aus regionalen Produkten („Null Kilometer“) (Italien), Kochunterricht mit biologischen Zutaten von VIP Chefs in Grundschulen (Deutschland).

[www.oekolandbau.de/verbraucher/erleben/bio-erleben-2010](http://www.oekolandbau.de/verbraucher/erleben/bio-erleben-2010)

Autoren: Christoph Arndt und Inka Sachse, EkoConnect e.V.

\* \* \* \* \*

## 4. Der Bauernhof als Lernort: Mehr Gesundheit und Spaß für Kinder

Eine sich drastisch wandelnde Umwelt und der westliche Lebensstil haben zur Folge, dass bei immer mehr Kindern gesundheitliche Probleme diagnostiziert werden. Bauernhöfe stellen in diesem Zusammenhang ein pädagogisches Hilfsmittel dar, das Gesundheit und ausgewogene Ernährung von Kindern fördern und ihnen gleichzeitig neue Lernmöglichkeiten durch unmittelbare Erfahrungen eröffnen kann.

Kinder und Jugendliche haben einen zunehmend bewegungsarmen Lebensstil. Eine in Deutschland durchgeführte Studie über die

Foto: Katja Bykova, Ökodorf Auterwitz, Deutschland



Lebensweise von 12- bis 15- Jährigen von 2002 bis 2005 einen radikalen

Rückgang von Aktivitäten wie Fahrradfahren (von 71% zu 52%), auf Bäume klettern (von 46% bis 32%) und Spaziergehen (von 30% zu 17%) fest (Brämer 2006). Dieses Problem lässt sich nicht einfach mit einer zusätzlichen wöchentlichen Sportstunde an den Schulen lösen. Ökologische Lernbauernhöfe hingegen können Kinder ganzheitlich bei der Entwicklung eines aktiven Lebensstils und gesunder Essgewohnheiten unterstützen.

Das Leben und Arbeiten auf einem Bauernhof sensibilisiert Kinder für die Wunder und Möglichkeiten der Natur und führt ihnen gleichzeitig ihr eigenes Potenzial vor Augen. Ihnen zu zeigen, woher ihr Essen kommt, und sie über ökologische Zusammenhänge und Umweltschutz zu unterrichten, sind die Hauptziele eines Lernbauernhofs. So lernen Kinder Grundsätzliches über die Versorgung der Tiere, die auf dem Bauernhof leben, und über den ökologischen Gartenbau. Dabei erfahren sie, wie und wann Samenkörner ausgesät werden müssen, so dass daraus nahrhaftes und köstliches Gemüse heranwächst. Außerdem können Kinder an den alltäglich auf einem Bauernhof anfallenden Arbeiten teilnehmen und beispielsweise Unkraut jäten, kompostieren, bei der Ernte helfen, Eier einsammeln, Schweine füttern und Setzlinge pflanzen. Durch diese Mitarbeit und die dabei gewonnenen praktischen Erfahrungen wachsen nicht nur ihre Kenntnisse über die Zusammenhänge auf einem Bauernhof, sondern ihnen wird auch bewusst, dass sie selber einen wichtigen Beitrag zu der Erledigung bedeutender Aufgaben leisten können. Kreatives Spielen und eigenständiges Entdecken lässt Kinder eine direkte Verbindung zu Land und Umwelt aufbauen und sie entwickeln ein Gefühl der Wertschätzung gegenüber der Produktion ihrer eigenen Lebensmittel. Überdies bietet der Aufenthalt auf einem Lernbauernhof eine Vielzahl von Anregungen und Möglichkeiten, sich durch Aktivitäten wie Singen, Zeichnen, Kränze binden oder Holzarbeiten kreativ und künstlerisch zu betätigen. Kinder können lernen, Figuren aus Mais und Gemüsestempel zu basteln oder in Naturtagebüchern ihre Entdeckungen festzuhalten.

In manchen Ländern sind Lernbauernhöfe als Schulprojekte bereits fest etabliert. Das Ziel dieser Projekte ist es, die Aufgaben und Tätigkeiten, die auf einem Bauernhof anfallen, als feste Bestandteile ganz in das Leben und Lernen des Schulalltags zu integrieren. Sie sollen nicht als Zusatzaktivitäten neben dem stehen, womit die SchülerInnen normalerweise beschäftigt sind. Durch die Aussaat, das Jäten und die Ernte im Garten entstehen Lernperspektiven über lebendige Organismen, durch die naturwissenschaftliche Unterrichtsfächer an Relevanz gewinnen können. Sich um Kaninchen zu kümmern regt dazu an, über Kreisläufe des Lebens nachzudenken, und dies kann wiederum SchülerInnen dazu motivieren, mehr über Biologie und ihre Umwelt lernen zu wollen.

Lernbauernhöfe gewinnen in ganz Europa an Popularität. Die norwegische Universität für Umwelt- und Biowissenschaften bietet den Kurs „Der Bauernhof als pädagogisches Hilfsmittel“ als wesentliches Element ihres Programms „Living Learning“ („Lebendiges Lernen“) an ([www.livinglearning.org](http://www.livinglearning.org)). Jedes Jahr empfangen in Deutschland zahlreiche Bauernhöfe hunderte von Kindern aus unterschiedlichen Ländern ([www.auterwitz.de](http://www.auterwitz.de), [www.godewin.de](http://www.godewin.de), [www.lernerlebnis-bauernhof.de](http://www.lernerlebnis-bauernhof.de)). Über die Homepage [www.lernenaufdembauernhof.de](http://www.lernenaufdembauernhof.de) können Sie einen Lernbauernhof für Kinder in Ihrer Region finden.

Autorin: Katja Bykova, EkoConnect, übersetzung vom Englischen : Verena Meister

\* \* \* \* \*

## 5. Bestimmungen zur Tierhaltung im ökologischen Landbau – Übergangsregelungen laufen schrittweise aus

**Am 01.01.2009 trat die neue EU-Öko-Verordnung in Kraft. Durch sie ergaben sich auch einige Änderungen im Bereich der Tierhaltung. Noch immer gelten Übergangsregelungen. Bis wann müssen die Produzenten die neuen Bestimmungen umgesetzt haben?**

Für die Anbindehaltung bei Rindern gelten im Ökolandbau neue Fristen. In Gebäuden, die vor dem 24.08.2000 erbaut wurden, dürfen Rinder mit Genehmigung der Behörde bis Ende 2013 in Anbindehaltung gehalten werden. Voraussetzung dazu sind eine individuelle

Tierbetreuung sowie Foto: Lars Sundstrom. Schweden die Gewährleistung von genügend Auslauf und Einstreu. Temporäre Anbindehaltung in kleineren Betrieben ist auch nach 2013 erlaubt, wenn die Auflagen einer Sommerweide sowie eines zweimaligen Winterauslaufs pro Woche erfüllt sind. Die Definition eines „Kleinbestands“ erfolgt durch die Mitgliedsstaaten.

Eine Endmast ohne Auslauf ist für Rinder wie bisher für ein Fünftel der Lebensdauer des Tieres, maximal jedoch für 3 Monate erlaubt. Für Schweine und Schafe gilt dies unter der Voraussetzung von mindestens zwei jährlichen Kontrollen, ab dem 01.01.2011 ist eine solche Endmast jedoch verboten.



Körperliche Eingriffe am Tier wurden mit Inkrafttreten der neuen Verordnung stärker eingeschränkt und dürfen nicht mehr routinemäßig durchgeführt werden. Eingriffe können nur noch fallweise genehmigt werden und dürfen nur noch unter Betäubung und/oder Schmerzausschaltung und in geeignetem Alter durchgeführt werden. Für Ferkelkastrationen ohne Betäubung und/oder ohne Verabreichung von Schmerzmitteln wurde eine Frist bis Ende 2011 gesetzt. Danach ist für ökologisch wirtschaftende Schweinebetriebe nur noch eine Kastration unter Einsatz von Schmerzmitteln und/oder Vollnarkose möglich. Eine mögliche Alternative dazu stellt die Ebermast dar. Jedoch lässt sich Eberfleisch in vielen Ländern schwer vermarkten. Untersuchungen zeigen, dass Kastrationen, die zwar mit Schmerzmitteln aber ohne Betäubung durchgeführt werden, zu Stress und Schmerzen während der Kastration und zu Schmerz, Leid und Verhaltensstörungen nach dem Eingriff führen können. Es ist zu hoffen, dass bis zum vollständigen Verbot von Kastrationen ohne Betäubung Ende 2011, praxistaugliche Methoden für die Ferkelkastration vorliegen, die in Leidminimierung aber auch Wirtschaftlichkeit und der gewünschten Fleischqualität überzeugen können.

Andere Eingriffe wie z. B. die Enthornung von Rindern oder das Abkneifen von Zähnen, dürfen nur noch nach Genehmigung der zuständigen Behörden im Einzelfall durchgeführt werden. Für solche Eingriffe sprechen Sicherheitsgründe oder wenn der Eingriff dem Wohlbefinden oder der Verbesserung der Gesundheit des Tieres dient.

Auch im Bereich der Tierfütterung werden die Regeln verschärft. So darf ab 1.1.2012 kein konventionelles Futter mehr bei den Monogastriern eingesetzt werden, was bei Wiederkäuern bereits jetzt Vorschrift ist. Die 100 %ige Biofütterung der Monogastrier stellt noch erhebliche Herausforderungen an die Rationsplanungen und Futterbeschaffung, da Schweine oder Geflügel auf die Zufuhr von sehr hochwertigen Eiweißverbindungen angewiesen sind. Um den Bedarf der Tiere damit zu decken, sind gegenwärtig noch oft bestimmte Eiweißfuttermittel aus konventioneller Erzeugung notwendig, da diese aus ökologischer Erzeugung noch nicht in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Erste Alternativen bieten der Bio-Sojaanbau, ökologisch erzeugter Ölpressekuchen oder Öko-Milchpulverextrakt.

Autorin: Annika Murrweiss, EkoConnect, Übersetzung vom Deutschen: Inka Sachse, EkoConnect

\* \* \* \* \*

## 6. Ungarn: Meister in der Herstellung ökologischer Delikatessen

**Ungarische Lebensmittelhersteller haben ein breites Sortiment von Bio-Lebensmitteln aufgelegt. Es handelt sich meist um hochwertige Delikatessen, die nicht nur im eigenen Land – und hier vor allem in Gesundheitsläden – aber auch verstärkt in den europäischen Nachbarstaaten angeboten werden.**

Ungarische Lebensmittel haben seit langer Zeit einen guten Ruf in Europa. Darunter sind sonnengereiftes Gemüse wie Paprika und Tomaten sowie eingelegte, scharf und pikant gewürzte Spezialitäten. Auch ungarischer Wein genießt durch seine Qualität einen guten Ruf. Selbst Produkte nicht-ungarischer Herkunft bedienen sich des Vermerks „nach ungarischer Art“ als Qualitätssiegel. So sieht das zumindest im konventionellen Bereich aus.



Foto: Christoph Arndt, EkoConnect

Im Bereich der Bio-Lebensmittel besitzt Ungarn nach Tschechien und Polen in Mittel- und Osteuropa das drittgrößte Marktvolumen. Jedoch werden in Ungarn noch immer mehr als die Hälfte der Biolebensmittel importiert. Finden ungarischen Bioprodukte aber auch außerhalb der Landesgrenzen einen Absatz? In den Bio-Regalen in Deutschland ist die Marke Tarpa, ein Hersteller von Konfitüren und Gemüsepasten, bekannt. Tarpa macht den größten Teil des Firmenumsatzes auf dem deutschen und britischen Markt und ist in etlichen Bioläden zu finden. Daneben haben sich auf dem ungarischen Markt während der letzten Jahre andere Biohersteller herauskristallisiert, die erfolgreich vegetarische Biokost herstellen: Zu nennen wären: BioBerta und Viragoskut (Gewürze, Gemüsepasten, Konfitüren, Säfte), Vitafood (Paprika- und Tomatenpasten), Sarkpont (Esskastanienprodukte), Regimodi (Konfitüren), Rege und Vitamor (Obstkonserven), Solio (exklusive Öle wie Kürbiskernöl), Redei (Nudeln) sowie BioHungaricum (Tiefkühlgemüse). Die meisten dieser Hersteller beliefern den spezialisierten

Gesundheits-Einzelhandel. Lediglich Viragoskut, Redei und Vitafood vermarkten ihre Produkte auch über konventionelle Einzelhandelsketten.

Ihre hohe Qualität verdanken die ungarischen Bioprodukte dem Klima mit vielen Sonnenstunden zur Vegetationszeit: Obst und Gemüse aus Ungarn ist sonnengereift. Weil eine ausgefeilte Vertriebslogistik oft noch fehlt, haben diese Produkte zwar ihren Preis, zeichnen sich dafür aber durch ausgezeichneten Geschmack aus. Für viele ökologische Obst- und Gemüseprodukte aus Ungarn dürfte es daher auch außerhalb Ungarns eine Nachfrage geben.

Autorin: Bianca Lieske, EkoConnect

\* \* \* \* \*

## 7. Biologische Stärke – eine Chance für Baltische Kartoffelproduzenten

**Gesunde, hochwertige und schön aussehende Biokartoffeln zum Abpacken für Konsumenten zu produzieren kann eine große Herausforderung für Anbauer von biologischen Kartoffeln sein. Sind sie nicht mit den optimalen Anbaubedingungen, Sortier- und Verpackungsmaschinen sowie adäquaten Lagerräumen ausgestattet, gibt es eine andere Lösung: Ökologische Kartoffeln für die stärkeverarbeitende Industrie sind etwas einfacher zu produzieren und sie müssen nicht sortiert oder gelagert werden. Ein lettischer Stärkeverarbeiter nimmt sie direkt vom Feld.**



Foto: Katja Bykova, EkoConnect

Während des EkoConnect Seminars "Ökologische Kartoffelproduktion – eine Chance für Osteuropa" in Lettland im Juli wurden alle Aspekte der Kartoffelproduktion und –verarbeitung – vom Feld bis auf den Tisch – diskutiert. Für die baltischen Länder war die Möglichkeit, Kartoffeln für die stärkeverarbeitende Industrie zu produzieren, besonders

interessant, da der lettische Stärkeverarbeiter „Aloja Starkelsen“ (der jetzt zu Swedish Culinar gehört, welcher Teil der Lyckeby Gruppe ist) nach weiteren ökologischen Anbauern sucht. Beim Seminar zeigten der Firmendirektor Herr Andrejs Hansons und Frau Aiga Kraukle, führende Agronomin und Marketingmanagerin, die speziellen Erfordernisse und Chancen der Produktion von Stärkekartoffeln auf. Die Anforderungen an Boden und Klima für den Anbau von biologischen Stärkekartoffeln sind denen für Speisekartoffeln sehr ähnlich. Sie brauchen leichten, eher sauren Boden (pH Wert 5.5-6.5), und der Boden muss gut ohne Steine und Klumpen bereitet sein. Eine Durchschnittstagesstemperatur von 17-18 ° C und mittlere Luftfeuchtebedingungen oder Bewässerung sind notwendig. Was die Düngung betrifft, brauchen Stärkekartoffeln mehr Phosphor und weniger Stickstoff als Speisekartoffeln. Späte phytophtereresistente Arten mit hohem Stärkegehalt und hoher Ertragsrate werden gebraucht, solche wie KURAS (Agrico, Niederlande), Ando (Estland), Magnat (von Norika), Imanta (Priekuli Institut, Lettland), und Maret (Jogeva, Estland).

Die Qualitätsanforderungen für Stärkekartoffeln bezüglich Größe, Verschmutzung, grüner Kartoffeln und Frostschäden sind nicht ganz so hoch wie bei Speisekartoffeln. 5 t Kartoffeln ergeben 1 t Stärke (bei 17% Stärkegehalt in der Knolle). Für die Kartoffelernte wird im Voraus ein Vertrag gemacht und sie wird vom Käufer direkt vom Feldrand abgeholt. Eine Probe von etwa 20 kg wird von jedem Lastwagen zur Analyse des Schmutz- und Stärkegehaltes genommen.

Kartoffeln enthalten etwa 20% Stärke und es gibt eine lange Prozedur des Waschens, Reibens, Zentrifugierens, der Saftabtrennung, des Filterns und Trocknens zur Gewinnung des Stärkepulvers. Nebenprodukte der Stärkeproduktion sind Kartoffelpulpe, welche zur Tierfütterung genutzt werden kann und auch gute Lagerbedingungen für die Winterzeit hat, und Kartoffelsaft, der als Dünger für Wiesen und Weiden genutzt werden kann. Ökologische Stärke hat eine eher gelbliche Farbe im Vergleich zur konventionellen Stärke, da keine Bleichmethoden angewandt werden können.

Die Bezahlung hängt vom Unterwassergewicht der Kartoffel ab (mindestens 5050 g saubere Kartoffel unter Wasser gewogen, gemäß der EU-Verordnung Nr. 2235/2003). Die Rendite beginnt im Ökolandbau bei etwa 14t Ertrag/ha. Es gibt einen Bonus für biologische Produkte, der 10 Mal höher ist als für herkömmliche Kartoffeln: 142 € im Herbst und 167 € im Frühjahr pro t gewonnener Stärke. Die Höhe des Bonus war ein großer Diskussionspunkt unter den Seminarteilnehmern, aber Herr Hansons brachte es auf den Punkt: „Alles was Sie tun müssen ist ernten. Sie müssen nicht transportieren und reinigen, lagern und die Kartoffeln verpacken. Daher denken wir, dass wir einen guten Service anbieten können und einen angemessenen Bonus zahlen.“

Autorin: Inka Sachse, EkoConnect, Übersetzung vom Englischen: Iris Paeschke

\* \* \* \* \*

## 8. Der Aufbau starker Verbindungen zwischen Ländlichem Bioanbau und Städtischen Verbrauchern durch Direktvermarktung

**Heutzutage müssen Produzenten entscheiden, wie viel Geld und Arbeit sie in die Vermarktung ihrer Produkte investieren können. Seinen eigenen Biohofladen zu betreiben ist nicht jedermanns Sache, und an größere Geschäfte zu liefern bedeutet oft erheblich weniger Geld. Welche Möglichkeiten bietet also die Direktvermarktung?**



Foto: Robert Linder

**Verkauf an Restaurants und Cafés:** Dieses Klientel erfordert Produkte höchster Qualität. Bauern sollten im Voraus prüfen, ob sie diesen Bedürfnissen entsprechen können. Wenn die angebotene Qualität jedoch überzeugt und das Produkt regelmäßig lieferbar ist, kann sich eine feste Kunden-Lieferantenbeziehung zu einem angemessenen Preis entwickeln.

Institutionelle Verpflegung wie in Schul- und Universitätskantinen, Kindergärten und Altenheimen bieten die Möglichkeit frische Produkte in großer Menge zu verkaufen. Einmal im Angebot integriert, ist es ein Leichtes an den Endverbraucher zu kommunizieren, dass das Produkt regional ist und aus biologischem Anbau stammt. Je nach der politischen Unterstützung und Schulsystem kann die öffentliche Verpflegung den Konsum von Produkten aus biologischem Anbau bedeutend fördern (positives Beispiel: Italien).

In Schulen ist es einfacher Mahlzeiten aus biologischem Anbau einzuführen, wenn der Staat die Schulverpflegung im Gesetz festgeschrieben hat (wie z.B. in Italien). Es gestaltet sich schwieriger, wenn Kinder ihr Essen selbst mitbringen oder zum Essen nach Hause gehen.

Ziemlich beliebt in Städten von Ost bis West sind sogenannte Abokisten: Verbraucher können ihr frisches Obst und Gemüse direkt beim Bauern auf dessen Internetseite bestellen. Der stellt dann die Kiste entsprechend den Bedürfnissen des Verbrauchers zusammen und liefert einmal die Woche direkt vor die Haustür oder zu einem vereinbarten Ort in der Stadt. Abokistenanbieter ergänzen ihr eigenes Angebot oft durch exotisches Obst oder Produkte von Partnerbetrieben, um ihre Palette attraktiver zu machen. Ein lettischer Anbieter ergänzte seine Palette mit einem speziellen Angebot zur Bindung seiner Kunden: Mitglieder bezahlen um die 5 Lats (7 €) pro Woche für den Lieferservice, zusätzlich helfen sie auf dem Hof 2 Tage im Jahr aus. Es war zum Zeitpunkt des Gesprächs unklar, ob dies dem Bauern wirklich Arbeit abnehmen würde, aber ganz sicher bringt es Spaß und führt zu persönlicher Bindung der Kunden an den liefernden Bauernhof!

Wegen des großen Interesses ihrer Kunden an frischem Gemüse aus biologischem Anbau ist ein Betrieb aus Tschechien darauf spezialisiert, seine Produkte über den normalen Postweg an Kunden im ganzen Land zu verschicken. Auch Kunden mit speziellen Diäten finden Beachtung, zusätzliche Informationen wie Rezepte und Erläuterungen zu gesundheitlichen Aspekten werden jedem Paket beigelegt.

Es gibt Gemüse-Selbsternte-Projekte, in welchen Bauern bepflanzte Anbauflächen an Kunden verpachten, die diese über die ganze Saison lang beernten können. Dies kann leicht mit dem Verkauf von anderen eigenen Produkten wie Fleisch kombiniert werden. So gesehen am Rand von städtischen Zentren in Österreich und Deutschland. Details finden Sie in unserem Newsletter Nr.26 vom Mai 2010 im Artikel: „Gemüseselbsternte – frisches Bio-Gemüse über die ganze Saison“.

Wer Produkte wie Karotten, Äpfel, Kartoffeln oder Blumen zum Verkauf bereit hält, kann in manchen ländlichen Gegenden das Produkt und eine kleine Kasse die man nicht allzu leicht entfernen kann an einem Selbstbedienungstresen an der Straße platzieren. Dies wird vielleicht nicht allzu viel Geld einbringen aber auch kaum Arbeitskraft kosten.

Milchautomaten oder andere Verkaufsautomaten: der gekühlte Automat kann überall in städtischen Zentren aufgestellt werden und enthält regionale Produkte wie Milch, Eier oder Kartoffeln. Verbraucher nutzen sie wie andere Verkaufsautomaten. Beispiel: [www.brunimat.ch](http://www.brunimat.ch)

Autorin: Inka Sachse, EkoConnect, Übersetzung vom Englischen: Tanja Seid



\* \* \* \* \*

## 9. Avalon Jahresbericht

**Wir freuen uns Sie informieren zu können dass der Jahresbericht über 2009 jetzt auf der Avalon Webseite abrufbar ist.**

Im Vorwort zu diesem Bericht erwähnen wir unsere positive Einstellung zu neuen Bündnissen. Diese Bündnisse haben zu zwei schönen Projekten geführt. „Das neue Projekt des Thrakischen Goldes“ in Bulgarien und das „Programm zur Verbesserung der Landwirtschaft und der Lebensgrundlagen“ in Ghana. Für beide Projekte haben wir die Leute in diesen Ländern interviewt und sie über die Effekte des Projekts in ihrem persönlichen Leben befragt. Neugierig? Gehen Sie auf unsere Internetseite (Sektion News) und laden Sie sich den Bericht herunter.

Avalon Mitglieder können unsere Internetseite auch für weitere Neuigkeiten besuchen: wir haben neulich (in enger Zusammenhang mit EkoConnect) verschiedene interessante Artikel über ökologische Landwirtschaft platziert. Bitte gehen Sie auf [www.avalon.nl](http://www.avalon.nl) >network > extranet und erfahren Sie mehr über neue Erkenntnisse in verschiedenen Themen im Bereich des ökologischen Landbaus.

Autorin: Linda Huisman, Avalon

Übersetzung vom Englischen: Inka Sachse, EkoConnect

\* \* \* \* \*

## 10. Offene Avalon Konferenz: die GAP vergrünen

**Vom 12.-14. November 2010 wird Avalon eine internationale Veranstaltung in Slowenien organisieren. Dieses Jahr wird das Thema sein: Wie können wir die Gemeinsame Agrarpolitik (GAP) grüner gestalten?**

Ein Beitrag zum Dialog, ausgehend von den Ansichten der neuen EU Mitgliedsstaaten und von den Ländern, die eine EU Mitgliedschaft anstreben

Ob aus verschiedenen bürokratischen, technischen, umweltbezogenen/ökologischen, historischen oder anderen Gründen – die existierenden GAP Maßnahmen und Verfahren, die die Europäische Landwirtschaft grüner gestalten sollen, nützen nicht unbedingt den neuen Mitgliedsstaaten und deren Umwelt. Das Problem wurde bei einigen Gelegenheiten erkannt, aber es scheint nicht ausreichend angesprochen und diskutiert worden zu sein. Die Konferenz wird sich darum auf die Frage konzentrieren: Wie sind die existierenden Bemühungen zu verbessern, die GAP grüner zu gestalten und sie den realen Bedürfnissen der neuen Mitgliedsstaaten und Nicht-EU Staaten, die eine Mitgliedschaft anstreben, anzupassen. Das Thema wird mit den betreffenden Regierungsorganisationen, Nichtregierungsorganisationen, Akademikern, Wirtschafts- und anderen Vertretern der alten und neuen Mitgliedsstaaten diskutiert und analysiert, aber auch mit den Ländern die eine EU Mitgliedschaft anstreben.

Autorin: Linda Huisman, Avalon, übersetzung vom Englischen: Inka Sachse, EkoConnect

## 11. Bevorstehende Veranstaltungen

Datum	Veranstaltung	Ort	Thema	Link/Kontakt
29.09.- 02.10. 2010	BioBalkan Expo: Messe	Belgrad, Serbien	Internationale Messe für Verarbeitungstechnik in der ökologischen Lebensmittel-industrie	<a href="http://www.alexpo.co.rs/bio10.htm">www.alexpo.co.rs/bio10.htm</a>
07.10.- 10.10. 2010	41. Nature- Health: Messe	Ljubljana, Slowenien	Schwerpunkte der Messe: Ernährung, Wellness, Bewegung, umweltfreundliches Wohnen	<a href="http://en.gr-sejem.si/fairs/calendar-of-fairs/nature-health/">en.gr-sejem.si/fairs/calendar-of-fairs/nature-health/</a>
13.10.- 19.10. 2010	Seminar Gemüsesel- bsternte und Direktver- marktung	Dresden Deutschland	Seminar zu den Themen Gemüseselbsternte, Abokisten und Direktvermarktung im Ökolandbau	<a href="http://www.ekoconnect.org">www.ekoconnect.org</a>
15.10.- 17.10. 2010	Natura Food	Lodz, Polen	Die wird begleitet von Konferenzen, Präsentationen, Seminaren, einer B2B Kontaktbörse, kulinarische Demonstrationen sowie verschiedenen Wettbewerben.	<a href="http://www.naturafood.pl">www.naturafood.pl</a>
12.11.- 14.11. 2010	Avalon Offene Konferenz	Slowenien	Thema der Konferenz wird sein: "Wie können wir die Gemeinsame Agrarpolitik grüner machen?"	<a href="http://avalon.nl/data/asp/pagina.asp?volgnr=377&amp;subject=agenda&amp;land=uk">http://avalon.nl/data/asp/pagina.asp?volgnr=377&amp;subject=agenda&amp;land=uk</a>
22.11.- 23.11. 2010	Organic Romania	Sibiu, Rumänien	Internationale Konferenz für Ökologische Lebensmittel, Naturwaren und Rohstoffe. Die Tagung ist fokussiert auf den Rumänischen Bio-Markt und seine nachhaltige Weiterentwicklung sowie auf die Möglichkeit des Importes und Exportes von Bio-Produkten.	<a href="http://www.ekoconnect.org/index.php?option=com_content&amp;task=view&amp;id=97&amp;Itemid=110&amp;lang=german">http://www.ekoconnect.org/index.php?option=com_content&amp;task=view&amp;id=97&amp;Itemid=110&amp;lang=german</a>
18.05.- 20.05. 2011	Forschun- gen zu Bio- Lebensmit- telqualität und -ge- sundheit: Konferenz	Prag, Tschechien	Diese erste internationale Konferenz behandelt Fragen der Qualität, Sicherheit und Gesundheit ökologischer Lebensmittel pflanzlichen und tierischen Ursprungs sowie die Auswirkungen ihrer Produktion auf die Umwelt.	<a href="http://www.fqh2011.org">www.fqh2011.org</a>

Hat Ihnen der Infobrief gefallen? Dann freuen wir uns, wenn Sie ihn an interessierte Kollegen und Bekannte weiterempfehlen.

Dieser Infobrief ist ein gemeinsames Projekt von EkoConnect und der Avalon Foundation und ersetzt in diesem Jahr den EkoConnect Infobrief für den ökologischen Landbau Mittel- und Osteuropas und den Avalon network Infobrief. Wir hoffen, das neue Layout gefällt Ihnen. Falls Sie den Infobrief über eine Weiterleitung erhielten und nun persönlich empfangen möchten, schreiben Sie bitte eine E-Mail mit dem Betreff ‚Subscribe EkoConnect Infobrief‘ an [redaktion@ekoconnect.org](mailto:redaktion@ekoconnect.org).

Wenn Sie Kommentare, Kritik oder Ideen zur Verbesserung beitragen wollen, dann senden Sie bitte eine e-Mail an: [Linda.huisman@avalon.nl](mailto:Linda.huisman@avalon.nl)

Möchten Sie den Infobrief zukünftig nicht mehr erhalten, schreiben Sie uns bitte eine E-Mail mit ‚Unsubscribe EkoConnect Infobrief‘ in der Betreffzeile.

Mit freundlichen Grüßen, Ihre Infobriefredakteure

**Avalon** ist eine internationale Non-Profit-Organisation in den Niederlanden und aktiv in der Förderung der ökologischen Landwirtschaft. Avalon unterstützt die ländlichen Gemeinden in den mittel- und osteuropäischen Regionen und darüber hinaus beim Aufbau einer nachhaltigen ländlichen Gesellschaft. Auf diese Weise unterstützen wir Natur und Umwelt, soziale Bedingungen und die lokale Wirtschaft, immer in enger Zusammenarbeit mit lokalen Organisationen wie Gemeinden, Landwirten, Behörden, etc.

#### **Avalon Netzwerk**

Eines unserer wichtigsten Ziele ist es, Organisationen, Regierungen, Universitäten und Experten durch informieren und diskutieren über die biologische Landwirtschaft und den Naturschutz zusammen zu bringen. Wissen und den Aufbau von Kapazitäten sowie der Markt-Kette und Entwicklung spielen eine wichtige Rolle bei den Agrar- und Umweltpolitik Programme. Die Aktivitäten umfassen Seminare, Ausbildung der Ausbilder-, Demonstrations-Betriebe, Ausbau der Institutionen und Projekte zur Stärkung.

Durch das Zusammenführen aller Beteiligten entsteht ein riesiges Netzwerk von mehr als 150 Akteuren im Bereich der ökologischen Landwirtschaft, Naturschutz, Biodiversität und nachhaltige Entwicklung des ländlichen Raums. Dieses Netzwerk verbindet Menschen, die in Avalon Projekten aktiv sind untereinander und mit Fachleuten auf europäischer und internationaler Ebene. Avalon fördert dieses Netzwerk, durch Kommunikation und den Aufbau von Kapazitätsbildungswerkzeugen.

#### **Mitgliedschaft**

Sie wollen Netzwerk-Mitglied werden? Bitte füllen Sie das Anmeldeformular auf unserer Website ([www.avalon.nl](http://www.avalon.nl) / Netz) aus. Sie sind bereits Mitglied? Dann laden Sie doch Mitarbeiter, Freunde oder andere Interessengruppen ein, Mitglied im Netzwerk zu werden.

**EkoConnect** ist eine Non-Profit-Organisation mit Sitz in Deutschland, und unterstützt den Austausch von Informationen, Wissen und Erfahrung auf dem Gebiet des ökologischen Landbaus. Die Organisation dient als Netzwerk für Menschen und Organisationen die im Bio-Sektor in West- und Osteuropa beteiligt sind, um sich zu treffen und miteinander zu interagieren.

Hauptanliegen ist, Aktivitäten zur nachhaltigen Entwicklung des ökologischen Landbaus in Mittel- und Osteuropa zu unterstützen und Akteure zu vernetzen sowie die Verfügbarkeit von ökologisch erzeugten Lebensmitteln zu fördern. Dazu fungiert EkoConnect als zentrale Informationsstelle, fördert Möglichkeiten zu Begegnung, Erfahrungsaustausch und Weiterbildung und unterstützt private und öffentliche Einrichtungen beim Aufbau von Strukturen des ökologischen Landbaus. Unterstützt wird EkoConnect dabei durch einen Fachbeirat, der ihn in inhaltlichen und strategischen Fragen berät.

#### **Mitgliedschaft**

EkoConnect Mitglieder sind Experten und Organisationen aus ganz Europa mit langjähriger Erfahrung in der Umsetzung ökologischer landwirtschaftlicher Strukturen, aber auch Nicht-Experten, die an der Lehre oder der Unterstützung der Bio-Idee interessiert sind. Sie können helfen, unsere Arbeit zu unterstützen, indem Sie ein "förderndes Mitglied" oder ein "ordentliches Mitglied" werden. Bitte füllen Sie das Anmeldeformular auf unserer Website (<http://www.ekoconnect.org/membership.html>) aus. Sie sind bereits Mitglied? Dann laden Sie doch Mitarbeitern, Freunde oder andere Interessengruppen ein, EkoConnect Mitglied zu werden.



In Partnership with Avalon under the Network programme 2010 financed by DG Environment Life +