Bioprodukte aus dem Ausland: ein Widerspruch?

Auch wenn jetzt sicher ist, dass Bio-Gurken nicht die Quelle der EHEC-Krankheitsfälle sind, möchten wir uns hier trotzdem einer Frage widmen, mit der wir in diesem Zusammenhang in den letzten Tagen häufig konfrontiert wurden: Warum bezieht der Biohof Achleitner überhaupt ausländische Bio-Ware?

Natürlich haben **regionale Produkte bei uns stets Vorrang** (wenn es z.B. heimischen Knoblauch gibt liefern wir auch diesen und nicht den billigeren aus China). Doch v.a. in den Wintermonaten, wenn viele Produkte in Österreich nicht verfügbar sind, greifen wir auch auf Ware aus unseren Nachbarländern zurück. Das halten wir für sinnvoll und richtig, da die **Bio-Landwirtschaft nicht nur regional, sondern weltweit gefördert** werden muss. Oder möchten Sie beispielsweise in einem Land Urlaub machen, in dem das Grundwasser verseucht ist und massive Umweltschäden herrschen?

Wir möchten auch im Ausland kleinbäuerliche Familienbetriebe unterstützen, für die durch unsere Zusammenarbeit ein **gerechtes Einkommen, gerechte Arbeitsverhältnisse und ein Ausbau der Infrastruktur** erst möglich wird. Die Weitergabe spezifischen Fachwissens wird so ebenfalls maßgeblich gefördert, wie z.B. durch den deutschen Agrarökonom Dr. Johannes Eisenbach, der v.a. in Griechenland den biozyklischen Anbau lehrt. Der direkte Kontakt zu unseren ausländischen Lieferanten ist uns sehr wichtig. Wir besuchen unsere Bauern regelmäßig: Gerade vor ein paar Wochen war Günter Achleitner in Griechenland - hier arbeiten wir mit mehreren Familienbetrieben zusammen, die uns mit Zitrusfrüchten und Fruchtgemüse beliefern.

Günter Achleitner auf Kreta mit unseren Bauern.

Hier mit Georgios Mathioudakis, der Bio-Spitzpaprika und Tomaten anbaut.

Die bessere CO_2-Bilanz?

Auch über den Transport machen wir uns Gedanken und beziehen deshalb möglichst keine Flugware. In diesem Zusammenhang muss uns aber eines bewusst sein: die **CO_2-Bilanz heimischer Produkte ist nicht automatisch besser als bei ausländischen**. Die Langzeitlagerung heimischer Äpfel ist aufgrund der hohen Energiekosten CO_2-intensiver als der Bezug argentinischer Äpfel per Schiff. Noch viel problematischer ist der Vergleich zwischen Bio und konventionell. Rudolf Vierbauch (Obmann von Bio-Austria) erklärte vor wenigen Tagen im Interview mit dem Standard, dass ein biologisch erzeugtes Produkt bis zu 60% weniger CO_2-belastet sein kann als ein heimisches konventionelles. Der Transport macht in der CO_2-Belastung lediglich 5 % aus. Ein biologisches Produkt nach Österreich zu bringen, ist also immer noch viel klimafreundlicher als ein konventionelles Produkt außerhalb der Saison hier zu produzieren. Es geht also nicht vorrangig um den Transport des Bio-Produkts, sondern vielmehr um das Verhältnis von konventionellen Produkten zu Bioerzeugnissen.

Außerdem macht der heimische Anbau bestimmter Produkte auch innerhalb deren Saison oftmals keinen Sinn, da in südlichen Ländern einfach bessere Anbaubedingungen herrschen, wie z.B. bei der Melone: der Anbau wäre in Österreich zwar möglich, aber geschmacklich alles andere als ein Hochgenuss. Auch die Produktion von Fruchtgemüse benötigt außerhalb deren Saison (Wintermonate) extrem viel Energie (Heizkosten, Belichtung etc.). Im Sinne von Nachhaltigkeit für uns schlichtweg nicht vertretbar.

Anbauvergleich im Winter in Österreich

konventionelle Gurke	Bio-Gurke
• Anbau im Gewächshaus mit Heizung (meist fossile Brennstoffe)	• Anbau im Winter in Gewächshäusern ökologisch nicht sinnvoll
• wächst großteils nicht in Erde (sondern in Substratlösungen)	• muss in Erde wachsen
• Belichtung (Assimilationsbeleuchtung, braucht sehr viel Strom!)	• zusätzliche Lichtquellen verboten
• massiver Einsatz von chem. Düngemitteln & Pestiziden	• chem. Dünger & Pflanzenschutz verboten

Warum sind unsere Produkte sicher und 100% BIO?

- **alle unsere Lieferanten von staatl. akkreditierten Bio-Kontrollstellen zertifiziert**
- **zusätzlich von allen Lieferanten GLOBALG.A.P. Zertifizierung verlangt**
- **Wir sind seit 2010 zusätzlich IFS-zertifiziert.**
- **Wir machen freiwilliges BNN-Monitoring (Untersuchung auf 280 Pestizidarten).**
- **regelmäßige persönliche Lieferantenbesuche**
- **lückenlose Wareneingangskontrolle**
- **eigene Person für Qualitätsmanagement (DI Karina Manzenreiter, Ausb. BOKU Wien)**

Nicht zuletzt schaffen wir durch ausländische Bio-Waren auch eine breite Produktpalette – eine Vielfalt die nicht nur der Kunde selbst wünscht, sondern auch hilft, die empfohlenen 5 Portionen Obst und Gemüse pro Tag in den verschiedenen Ampelfarben (rot-gelb-grün) zu genießen.