



Bio auf dem Weg zu noch mehr Nachhaltigkeit

Bio setzt den Massstab für echte Nachhaltigkeit

Referat von Daniel Bärtschi, Geschäftsführer Bio Suisse

Es gilt das gesprochene Wort

Liebe Medienschaffende, sehr geehrte Damen und Herren

Der Berner Ökonom Niklaus Emanuel Tschärner schrieb vor über 200 Jahren, dass der Mensch nur so viel Holz aus dem Wald entfernen soll, wie nachwächst, und dass man nicht auf Kosten nachfolgender Generationen leben soll. 200 Jahre später ist unsere Gesellschaft leider noch weit davon entfernt den Gedanken überall zu verinnerlichen. Bio Suisse sieht deutlichen Handlungsbedarf und hat zur Stärkung der Nachhaltigkeit konkrete Massnahmen angepackt. Wir wollen den Boden und alle anderen natürlichen Ressourcen für unsere Nachkommen bewahren. Alle drei Aspekte der Nachhaltigkeit gehören zum Leitbild von Bio Suisse: der ökologische, der ökonomische und der soziale Aspekt. Stand am Anfang der Biobewegung eher das ökologische Element im Vordergrund, sind für uns heute alle drei Bereiche wichtig. Neu werden wir ein Monitoring einführen, wo wir repräsentative Angaben zur Nachhaltigkeit der Biobetriebe erhalten werden. Darauf aufbauend sind dann Massnahmen in Aufholbereichen geplant.

Biolandbau fördert die Biodiversität

Biodiversität und Biolandbau sind seit jeher untrennbar miteinander verbunden. Mit unserem seit vier Jahren laufenden Biodiversitätsprojekt haben wir diesen Bund gestärkt. Unterstützt haben uns dabei das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), der SVS/BirdLife und Coop. An vielen Anlässen konnten sich Landwirte über Biodiversitätsmassnahmen informieren und geeignete Lösungen für ihren Betrieb eruieren. Als Hilfestellung hat Bio Suisse eine webbasierte Plattform (www.bio-diversitaet.ch) eingerichtet, wo sich Biobetriebe selber ein Bild der aktuellen Biodiversität ihrer Betriebe machen können, und auch Ideen zu weiteren Massnahmen erhalten. Seit diesem Jahr ist Biodiversität auch ein Bestandteil der jährlichen Biokontrolle für alle Knospe-Betriebe.

Wir tragen Verantwortung für ausländische Betriebe

Die Schweiz ist mit einem Selbstversorgungsgrad von rund 60% auf Importe angewiesen. Es gibt Importe, die sind kaum umstritten. Jeder von uns trinkt gerne Kaffee, oder isst eine Orange oder hat gerne Schokolade. Es gibt hingegen Importe, die führen oft zu hitzigen Diskussionen – sei es aus Sicht unserer Produzenten und ihres Marktanteils, sei es aus Sicht der Umwelt bzw. der benötigten Transportenergie oder sei es aus Sicht der Feldarbeiter in den ausländischen Produktionsbetrieben. Auch Bio Suisse bewilligt Importe aus rund 60 Ländern, geliefert werden die Knospe-Produkte von gegen 2'000 Betrieben und Kooperativen. Dabei verfolgen wir ein striktes Importregime.

Geografische Nähe ist auch bei Importprodukten mit der Knospe das wichtigste Kriterium. Frische Gemüse oder Früchte werden zum Beispiel keine aus Übersee importiert. Oder neu müssen grössere Lieferantenbetriebe die Erfüllung sozialer Anforderungen nachweisen. So erhält der Schweizer Konsument ein zertifiziertes Bioprodukt auch bei ungenügendem oder fehlendem Inlandanteil. Bisher hatten wir keinen direkten Austausch mit den Betrieben, alle wurden aber von lokalen Kontrollstellen nach Richtlinien von Bio Suisse kontrolliert und von unabhängiger Seite zertifiziert. Nun möchten wir die Betriebe besser einbinden und vor allem die Kommunikation ausbauen, das Verständnis für Bio Suisse fördern und eine stärkere Partnerschaft mit unseren Auslandproduzenten aufbauen.

Nachhaltige Verarbeitung, lohnende Qualität

844 Verarbeitungs- und Handelsbetriebe stellen Produkte nach Bio Suisse-Richtlinien her, von gewerblichen Kleinproduzenten bis zu Weltkonzernen. Alle müssen die gleichen Richtlinien einhalten. Das Interesse an der Knospe zeigt, dass auch für diese Partner in der Wertschöpfungskette Nachhaltigkeit zunehmend wichtiger wird und Firmen die Chancen der Biobranche packen. Unsere Führungsrolle in der ökologischen Verarbeitung wollen wir weiter festigen, damit Konsumierende schonend verarbeitete und möglichst naturbelassene Produkte kaufen können. Unsere jährliche Qualitätsprämierung, die Bio-Gourmet-Knospe, findet dabei zunehmend Beachtung.

Forschung soll uns weiterbringen

Innovation ist auch im Biolandbau zwingend nötig; moderne Methoden müssen geprüft und auf die Konformität mit unseren Werten und Anforderungen evaluiert werden. Wir sind dabei mit Partnerverbänden in Deutschland und Österreich sowie dem FiBL gemeinsam unterwegs und haben uns Gedanken zur Weiterentwicklung gemacht. An der Messe Biofach in Nürnberg stellten wir gemeinsam ein Diskussionspapier dazu vor. Die nun anstehende Diskussion habe sich an klaren Grundsätzen zu orientieren: Bio soll, um nur einige zu nennen, relevanter für die Herausforderungen der Menschheit werden, die Nachhaltigkeit umfassend berücksichtigen, naturstoffbasiert und tierfreundlich sein. Bio soll aber auch eine umfassende Innovationskultur pflegen, ein ganzheitlicher Systemansatz bleiben und im Einklang mit den gesellschaftlichen Megatrends sein. Die Latte für uns und künftige Generationen ist also hoch gelegt.