

Johannes Schmid

Die Produktion von Bioobst aus Übersee – für Schüler transparent gemacht



Verbraucherschützer klagen über die zunehmende Unübersichtlichkeit auf dem schnell wachsenden Markt für Biolebensmittel und Bioanbauverbände bedauern die fortschreitende „Aldisierung“ des Ökogeschäftes. Bewusste Kunden schlucken, wenn ihnen Äpfel, die man per Frachtschiff über Ozeane und mit dem LKW durch halb Europa transportiert hat, als „nachhaltig“ erzeugte Ware verkauft werden. Schüler haben in den Medien in letzter Zeit immer wieder von Skandalen um falsche Ökoware erfahren – ein guter Zeitpunkt, um das umstrittene Thema im Unterricht zum Thema zu machen. Die niederländische Stiftung Nature & More bietet auf ihrer Homepage mit einem Transparenzsystem für die Produktionsbedingungen von Bioobst aus Übersee eine interessante Möglichkeit, dies auf anschauliche Weise zu tun.

Einleitung

Nach ökologischen Grundsätzen erzeugte Lebensmittel erfreuen sich in Deutschland einer immer größeren Beliebtheit. Nach einer im Juli 2007 durchgeführten Umfrage für das Nachrichtenmagazin Der Spiegel greifen 47% der befragten Kunden mindestens ein Mal im Monat ins Bioregal, mit der Folge, dass 2006 hierzulande bereits rund 4,5 Milliarden Euro für Bioprodukte ausgegeben wurden.¹ Längst sind sie nicht mehr ausschließlich im Bioladen an der Ecke zu haben, sondern werden in zunehmender Vielfalt auch in den großen Lebensmitteldiscountern angeboten. Dadurch konnte der Umsatz mit Ökolebensmitteln von 2000 bis 2006 um 125 % gesteigert und der Discounter Aldi zu Deutschlands größtem Verkäufer von Biokartoffeln werden.

Hat bislang ausschließlich der Bioladen dem ökologisch bewussten Käufer über die gesamte Produktpalette Bioware angeboten, so steht der Kunde im Supermarkt nun zum Beispiel vor der Wahl zwischen einem konventionell und einem biologisch erzeugten Apfel. Beide werden dort ganzjährig angeboten, und beide könnten außerhalb der Saison z.B. aus Südafrika zu uns gelangt sein. Da sie sich vom Aussehen kaum unterscheiden, wird nur derjenige Kunde sich für den teureren Bio-

¹ Die Zahlenangaben entstammen dem Artikel „Alles Bio, oder was?“ aus dem Spiegel vom 3. September 2007 (S. 24 ff.). Der Titel dieser Ausgabe, *Die Bio-Welle: Vom Ökotraum zur globalen Massenproduktion*, lässt die Skepsis der Autoren gegenüber den Produktionsbedingungen auf dem modernen Ökomarkt mitschwingen.



Nature & More

Der Sticker von Nature & More auf Bioobst macht über den Zifferncode die Produktionsbedingungen beim Erzeuger durchsichtig

Apfel entscheiden, der hinter dem Obst, das er in der Hand hält, einen zusätzlichen Mehrwert vermutet. Im Falle des Überseeapfels aus dem Discounter ist dieser mögliche Mehrwert nicht mehr wie bislang bei alternativen Bioläden in grundsätzlich anderen Vermarktungsstrukturen oder kurzen Transportwegen der regionalen Waren zu suchen, sondern in erster Linie in den Produktionsbedingungen des Erzeugers vor Ort. Hierüber gibt aber die Produktkennzeichnung kaum Auskunft. Das grüne Sechseck des EU-Biosiegels steht bei Bioobst für wenig mehr als die Erzeugung ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, wenn auch mit der Zusage, dass die Erzeuger aus Übersee vor Ort von EU-akkreditierten Zertifizierern auf ihre Bio-Qualität geprüft werden. Einige Kriterien mehr haben die Bioanbauverbände wie *Bioland*, *Naturland* und *Demeter* vorzuweisen, doch machen sich wohl die wenigsten Kunden die Mühe, deren komplexen Kriterienkatalog zu studieren. So bleibt dem Käufer vor dem Supermarktregal meist wenig mehr übrig, als blind auf die Vorsilbe „Bio-„ auf dem Verpackungsetikett seines Apfels zu vertrauen. Es sei denn, er findet auf dem Apfel einen kleinen lilafarbenen Sticker mit der Aufschrift „www.natureandmore.com“ und einem Zifferncode und damit den Schlüssel zur Herkunftsgeschichte seines Apfels. Die Sticker sind eine Erfindung der niederländischen Stiftung Nature & More, die sicherstellen und für den Verbraucher einsichtig machen möchte, dass ihr Bioobst aus Übersee nachhaltig ist und den Forderung der Ökobewegung nach Gesundheit, Umweltverträglichkeit und fairen Handelsbedingungen von Bioprodukten gerecht wird.

Johannes Schmid



Exkurs: Beim Apfelfarmer in Südafrika

Nature & More hat mich nach Südafrika eingeladen, zusammen mit vier Journalisten, um ihr Transparenzsystem für Bioobst aus Übersee vorzustellen und uns vor Ort zu

Transparente Produktion auf Mikes Lorraine Farm, Südafrika – gibt's auch für virtuelle Farmbesucher im Internet

zeigen, wo, von wem und auf welche Weise die gekennzeichneten Äpfel, Mangos, Trauben und Grapefruits angebaut werden. Unter der fach- und ortskundigen Führung von Söhnke Holeben-Siefken, eines in Kapstadt ansässigen Öko-Zertifizierers, ließen wir uns davon überzeugen, dass es auf den ausgewählten Ökofarmen tatsächlich anders zugeht als auf ihren konventionell wirtschaftenden Nachbarfarmen. Wo dort kahle, ausgemergelte Rohböden nur mit Hilfe großer Mengen von Kunstdünger ihren Ertrag erbringen, finden wir hier Apfelbäume, Rebstöcke und Mangohaine mit üppig grünem Unterwuchs auf mit Naturkompost angereicherten Böden. Wo dort die Beschäftigung der schwarzen Arbeiter zu den knapp bemessenen gesetzlichen Mindestlöhnen noch sehr an die Zeit der Apartheid erinnert, werden hier Anstrengungen unternommen, den Arbeitern über die reine Beschäftigung hinaus Lebensperspektiven zu geben. Nature & More steht zu jedem dieser Betriebe in persönlichem Kontakt.



Mike Prevost ist stolz auf seine Bio-Äpfel – zu Recht!

Johannes Schmid

Hier ein kurzer Reiseeindruck von einer Farm aus der westlichen Kap-Provinz:

Der Farmbesitzer Mike Prevost begrüßte uns herzlich und bat uns, am großen Holztisch im idyllischen Blumengarten vor seinem Farmhaus bei einem Snack und frisch gepresstem Apfelsaft Platz zu nehmen, während er uns erklärte, wie er die 50 Hektar Land der Lorraine Farm biologisch mit Apfel-, Birnen- und Pfirsichbäumen bewirtschaftet. Nach der staubigen Anfahrt durch das sonnenreiche und zu dieser Jahreszeit trockene Hinterland von Kapstadt kamen wir uns wie in einer grünen Oase vor und ließen uns den köstlichen Saft schmecken, der mit der hofeigenen Presse aus Äpfeln der Sorte Granny Smith, Royal Gala, Golden Delicious und Braeburn hergestellt worden war. Was Mike uns voll Begeisterung über das gute Verhältnis zwischen Arbeitern und Farmleitung, den farmeigenen Kindergarten und die



Johannes Schmid

Bio-Kompost ist wertvoll – und seine Herstellung eine Wissenschaft für sich

kargen südafrikanischen Böden so wichtigen Biokompost erzählte, das wurde nicht nur uns im fernen Südafrika eindrucklich vor Augen geführt, sondern das kann auch der Verbraucher hier in Deutschland über seinen Apfel erfahren – wenn dieser einen der Codes 200 bis 204 auf dem Nature & More – Sticker trägt und ihn damit als Erzeugnis von Mike Prevost ausweist. Ich habe mir vorgenommen, diese Einblicke auch meinen Schülern zugänglich zu machen und als anschauliches Beispiel für eine nachhaltige Produktion in der Landwirtschaft einzusetzen.

qualifizierte Ausbildung für die Angestellten, den selbst angelegten Stausee, die bewährte biologische Schädlingsbekämpfung und den Erosionsschutz sowie sein während langer Jahre des Forschens und Erprobens erarbeitetes Rezept für den auf den

EOSTA und Nature & More – eine kurze Geschichte

Nature & More ist eine niederländische Stiftung, die vor drei Jahren vom Unternehmen EOSTA, einem weltweit agierenden Importeur von Bio-Obst und –Gemüse, ins Leben gerufen wurde, um die Produktionsbedingungen ihrer Erzeuger für den Verbraucher transparent zu machen. Für sein Engagement wurde EOSTA aktuell für den vom Weltwirtschaftsforum in Davos ausgelobten „Public Eye Award 2007“ in der Kategorie „Unternehmen mit sozialer Verantwortung“ nominiert. Die von EOSTA vermarkteten Produkte stammen aus Europa, Ägypten, West- und Südafrika, der Karibik und Südamerika, China, sowie Australien und Neuseeland. Sie gelangen in Deutschland, dem größten europäischen Handelspartner der Firma, in einer wachsenden Zahl von Biosupermärkten und Handelsketten in die Regale. Um die Klimabelastung durch Produktion und Transport der gehandelten Bioprodukte zu kompensieren, erwirbt EOSTA CO₂-Emissionsrechte, die in nachhaltige Forst- und Energieprojekte investiert werden. So möchte man in Zukunft eine CO₂-Neutralität für die gesamte Wertschöpfungskette erreichen.

Dabei versteht sich EOSTA als „*Supply chain manager*“, der sich nicht auf den Handel allein beschränkt, sondern Betreuung und Begleitung über die ganze Wertschöpfungskette von der Bodenkultivierung bis in das Warenregal des Einzelhandels bieten will. So werden Farmen bei der Umstellung auf biologische Landwirtschaft begleitet, Ernten in Kooperation mit einer holländischen Bank vorfinanziert und ökologische Vielfalt und soziale Verantwortung in den Betrieben gefördert – aber auch gefordert. Auch über die Ergebnisse dieser Förderung erfährt der interessierte Verbraucher auf der Internetseite www.natureandmore.com, wo ein Bewertungssystem für jede Farm die aktuellen Entwicklungen dokumentiert.

Das Transparenzsystem von Nature & More gibt dem Käufer, der sich im Supermarkt für den Bio-Apfel aus Südafrika entschieden hat, nun die Möglichkeit, sich ein konkretes Bild vom Mehrwert seines Produkts zu machen. Gibt er auf der genannten Homepage den Zifferncode „201“ ein, so kann er seinen Royal-Gala-Apfel mit dessen Herkunftsort verbinden, die Geschichte der Erzeugerfarm erfahren, Mike und seine Apfelplantagen ebenso wie die Arbeiter mit ihren Familien zu Gesicht bekommen und sich darüber informieren lassen, was auf seiner Farm über die EU-Richtlinien für den Öko-Landbau hinaus für die Umwelt und die Lebensbedingungen der Arbeiter mit ihren Kindern getan wird.



Konventionelle und biologisch erzeugte Grapefruit – zum Anfassen, Kosten und Vergleichen

Johannes Schmid

Einsatzmöglichkeiten im Unterricht

Im Rahmen der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ sind wir als Lehrerinnen und Lehrer aufgefordert, das Thema „Nachhaltigkeit“ verstärkt in unseren Unterricht einzubeziehen. Dazu bietet insbesondere das Fach Geographie bzw. der Fächerverbund GWG zahlreiche Anknüpfungspunkte. Mit dem Transparenzsystem von Nature & More habe ich vor diesem Hintergrund Geographiestunden in Klasse

6 und 12 gestaltet. Sie werden dem gymnasialen Bildungsplan gerecht, nach dem die Schüler in der Lage sein sollen, Zusammenhänge in der landwirtschaftlichen Produktion, mögliche Umweltgefährdungen und zukunftsfähige Lösungswege darzustellen (Klassenstufe 6) sowie nachhaltiges wirtschaftliches Handeln zu erörtern und die Position als Konsument zu bewerten (Kursstufe).

Klasse 6: Lebensmittel Obst – Was? Wie? Woher? Zu welchem Preis?

Um den Unterricht in der Unterstufe so anschaulich wie möglich zu gestalten, habe ich mich über die Kontaktadresse der Homepage direkt mit Nature & More in Verbindung gesetzt und eine Kiste verschiedener Früchte mit den lila Stickern besorgt. Mit etwas Glück sind sie auch in einem Bio-Supermarkt in der Nähe zu haben. In einer ersten Unterrichtsstunde arbeiteten die Schüler dann in Partnerarbeit mit den Früchten. Der eine Partner erhielt eine konventionell erzeugte und der andere eine

Bio-Frucht, die mit dem Nature & More – Sticker versehen war. Sie wurden aufgefordert, ihre Früchte gemeinsam zu begutachten und zu vergleichen und durften diese natürlich auch zusammen verzehren. Nach Bekanntgabe der unterschiedlichen Preise hatten sie sich zu entscheiden, welches der beiden Produkte sie in einem Supermarkt kaufen würden und ihre Entscheidung zu begründen. In meiner Klasse entschieden sich die meisten Schüler für die Bio-Früchte. Dann wurde die Frage in den Raum gestellt, was man über das Bio-Obst wissen müsste, damit dieses den höheren Preis wert wären. Die von den Schülern genannten Kriterien wurden gesammelt und festgehalten, um sie in der zweiten Stunde in eine Internetrecherche einzubringen. Die Nennungen enthielten unter anderen die Forderungen:

Bio oder nicht bio? Ein zukünftiger Verbraucher vor der Kaufentscheidung

Johannes Schmid



„Das Obst soll nicht gespritzt worden sein“, „es soll ohne Chemie angebaut worden sein“, „es soll der Umwelt nicht schaden“, „Wir wollen wissen woher es kommt“ und „die Arbeiter sollen fair behandelt werden“.

Für die Internetrecherche gingen die Schüler auf die Nature & More – Startseite und gaben „ihren“ Code von „ihrem“ Sticker ein, um mit Hilfe der angebotenen Informationen „ihre“ Erzeugerfarm kennen zu lernen. Ziel ist der Recherche ist es, nach Möglichkeit herauszufinden, ob die aufgestellten Forderungen in diesem konkreten Fall erfüllt werden.

Die beiden Stunden stießen auf großes Interesse und für die Schüler wurde das abstrakte Thema Nachhaltigkeit so anschaulich und im wahrsten Sinne des Wortes greifbar.



Vom realen Produkt zum virtuellen Farmbesuch: eine Schülerin recherchiert zur Herkunft „ihrer“ Frucht



Lebensmittel Obst (Teil 2)
 Die Herkunft auf dem Prüfstand
 (www.natureandmore.com)

 Mein Obst:	Code-Nr: 
Herkunftsland:	Lage der Farm:
Besonderheiten der Farm: Anbauprodukte: Geschichte: Besitzer: Arbeiter: Sonstiges:	
Unsere Kriterien: „Die Frucht soll...“ - - - - -	Überprüfung der Kriterien:
Meine Kaufentscheidung habe ich beibehalten. / habe ich geändert. kurze Begründung:	
Das Informationsangebot von Nature & More find ich :	

Oberstufe: Nachhaltigkeit und Transparenz in der Produktion biologischer Lebensmittel

Auch Oberstufenschüler ließen sich mit einer schmackhaften Frucht in der Hand leicht zur Internetrecherche motivieren. Nach einer Klärung von Herkunft und Bedeutung des Begriffs Nachhaltigkeit wird die Frage nach den Produktionsbedingungen der vorliegenden Früchte offen formuliert. Entsprechend ausführlich gestaltet sich die Besprechung der Ergebnisse, die systematisch z.B. nach den Kategorien Ökonomie/Wirtschaftlichkeit, Ökologie/Umweltverträglichkeit und Soziale Verantwortung festgehalten werden. Die Bewertung und kritische Hinterfragung der Informationen durch die Einzelnen sollte in einer Diskussion münden, in der vermutlich auch die Frage auftauchen wird, ob es ökologisch sinnvoll sein kann, Bio-Obst über Tausende von Kilometern aus Übersee zu importieren. Hierzu liefert Nature & More neuerdings die notwendigen Daten: Über die Zifferncodes erhält man zu jedem Produkt auch die berechneten CO₂-Emissionen je Kilogramm Ware für Transport und Lagerung. Für unseren Bio-Apfel aus Südafrika beispielsweise ergibt dies einen Wert von 159 Gramm. Daran könnte sich eine vertiefte Recherche zum Ansatz des CO₂-Ausgleichs für klimabelastende Aktivitäten anschließen, wie ihn EOSTA verfolgt. Nach Rücksprache sind meiner Erfahrung nach Mitarbeiter von Nature & More gerne bereit offen gebliebene Fragen zu beantworten.

Die Arbeitsaufträge für einen Kurs könnten folgendermaßen aussehen: Nachhaltigkeit und Transparenz in der Produktion biologischer Lebensmittel

Aufgaben:

Recherchieren Sie Herkunft und Produktionsbedingungen der vorliegenden Frucht anhand des Zifferncodes unter www.natureandmore.com.

Bewerten Sie die dort angebotenen Informationen vor dem Hintergrund der **Nachhaltigkeit**. Versuchen Sie auch Schwachstellen aufzudecken.

*(Zum Begriff: Wer **nachhaltig** handelt, befriedigt seine Bedürfnisse mit den heute vorhandenen Ressourcen so, dass diejenigen zukünftiger Generationen nicht gefährdet werden. Ein solches Handeln ist wirtschaftlich (auf Dauer Gewinn bringend), sozial (Benachteiligungen vermeidend) und ökologisch (die Umwelt bewahrend).)*

Kann das Transparenzsystem von Nature & More zu einer höheren Akzeptanz von Bio-Lebensmitteln unter den Verbrauchern führen? Begründen Sie Ihre Meinung.

Fazit

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln mit dem Ziel einer einfachen Rückverfolgbarkeit seiner Produktionsbedingungen ist in unseren Supermärkten eine Seltenheit. Aber gerade bei Bio-Lebensmitteln macht sie sehr viel Sinn, denn sie gibt dem interessierten Verbraucher Auskunft über den Mehrwert, der einen höheren Preis rechtfertigt. Er wird umfassend informiert und kann bewusster Kaufentscheidungen treffen, die ihrerseits Einfluss auf den Markt haben. Über das Förder- und Partnerschaftskonzept von Nature & More unterstützen sie durch ihr Interesse die nachhaltige Entwicklung der Erzeugerfarmen, die nicht selten in Entwicklungs- und Schwellenländern liegen.

Nature & More – Sticker auf Bio-Obst ist bislang eine Randerscheinung. Einmal darauf aufmerksam geworden habe ich sie allerdings inzwischen immer wieder einmal sowohl im Bio-Laden als auch im Warenregal von Aldi entdeckt. Ob sich das Transparenzsystem bewährt und in Zukunft verstärkt eingesetzt wird, bleibt abzuwarten. Im Augenblick jedoch lässt es sich für einen motivierenden Unterricht nutzen. Dabei muss es kein Geheimnis bleiben, dass hinter der formal unabhängigen Stiftung Nature & More das privatwirtschaftliche Unternehmen EOSTA steht. Desse Engagement in Sachen Nachhaltigkeit überzeugt und zeigt auch Schülern, dass sich wirtschaftlicher Erfolg und verantwortungsvolles Handeln vereinbaren lassen.