

# Presse-/Medienmitteilung

## Lebensmittelqualität: Pluspunkte von Bioprodukten

**FiBL-Dossier bringt Forschungsergebnisse auf den Punkt**

**(Frick, 03.04.2006) Bio allein macht nicht gesünder. Aber Bioprodukte sind ein wichtiger Teil eines nachhaltigen und gesunden Lebensstils. In einem neuen Dossier bringt das FiBL die Fakten zur Qualität von Bioprodukten und zeigt auf, worin sich Bioprodukte bezüglich Qualität und Sicherheit von nichtbiologischen Produkten unterscheiden.**

«Keine Pestizidrückstände, besserer Geschmack, besser für Gesundheit und Umwelt», dies sind die häufigsten Erwartungen von Konsumentinnen und Konsumenten an biologisch erzeugte Lebensmittel. Statt chemisch-synthetischer Spritzmittel und rasch wirksamer Mineraldünger verwenden Biobauern natürliche Pflanzenschutzmittel und organische Dünger. Aufgrund der Unterschiede im Anbau und in der Verarbeitung ist eine andere Qualität im Vergleich zur konventionellen Produktion zu erwarten.

In zahlreichen Studien wurden die Auswirkungen biologischer Bewirtschaftung auf die Produktqualität untersucht und mit konventionell angebauten Produkten verglichen. Die Ergebnisse von einzelnen Qualitätsuntersuchungen lassen sich jedoch nur bedingt verallgemeinern. Denn die Qualität von Lebensmitteln wird nicht nur durch das Anbausystem, sondern auch durch Sortenwahl, Standort, Klima und Nacherntebedingungen beeinflusst. Das neu erschienene 24-seitige FiBL-Dossier «Qualität und Sicherheit von Bioprodukten - Lebensmittel im Vergleich» beleuchtet die verschiedenen Aspekte der Lebensmittelqualität. Die Publikation fasst den aktuellen Stand des Wissens zusammen; der Schwerpunkt liegt bei der Produktqualität.

Die Resultate lassen sich wie folgt zusammenfassen:

### **Günstiger: ernährungsphysiologische Qualität**

Bei den wertgebenden Inhaltsstoffen zeichnen sich biologische Produkte durch höhere Gehalte an sekundären Pflanzenstoffen und Vitamin C aus. Bei Milch und Fleisch ist die Zusammensetzung der Fettsäuren häufig ernährungsphysiologisch günstiger. Bezüglich der

#### **FiBL Frick**

Ackerstrasse  
CH-5070 Frick  
Tel. +41 (0)62 865 72 72  
Fax +41 (0)62 865 72 73

E-Mail [info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org)

#### **FiBL Deutschland e.V.**

Galvanistraße 28  
D-60486 Frankfurt a.M.  
Tel. +49 69 7137699-0  
Fax +49 69 7137699-9

E-Mail [info.deutschland@fibl.org](mailto:info.deutschland@fibl.org)

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

Kohlenhydrate und Mineralstoffe unterscheiden sich Bioprodukte nicht von konventionellen Produkten.

Bei den wertmindernden Inhaltsstoffen Nitrat und Pestizidrückstände sind Bioprodukte klar im Vorteil. Andere unerwünschte Eigenschaften können bis zu einem gewissen Grad beeinflusst werden, hängen aber nicht von der Anbauweise ab: Mykotoxin- und Schwermetallgehalt, Umweltkontaminanten sowie Verunreinigungen mit pathogenen Keimen.

### **Höher: Genusswert**

Tendenziell höhere Genusswerte wurden für biologisch erzeugtes Gemüse und Obst festgestellt. Neben der Anbauweise sind auch Sortenwahl, Klima, Bodeneigenschaften sowie Handling und Transport nach der Ernte entscheidende Einflussgrößen.

### **Zu optimieren: Eignungswert**

Bioprodukte zeigen bessere Lagereigenschaften. Allerdings sind bei biologisch angebautem Weizen und Biokartoffeln einige technische Herausforderungen zu lösen. Wegen tieferer Proteingehalte im Bioweizen muss die Teigführung bei der Brotherstellung angepasst werden. Bei den Kartoffeln können Schäden durch Krankheiten und Schädlinge sowie Schwierigkeiten bei der Langzeitlagerung den Eignungswert mindern.

### **Viel versprechend: innere Qualität**

Zusätzlich zu den gängigen Analysen wird mit Hilfe ganzheitlicher Methoden versucht, zu einer umfassenderen Qualitätsbeschreibung zu gelangen. Sowohl mit den bildschaffenden Methoden als auch mit der Fluoreszenz-Anregungs-Spektroskopie lassen sich verschlüsselte Proben von Produkten aus ökologischem und konventionellem Anbau unterscheiden. Zurzeit laufen intensive Forschungsarbeiten, um diese Methoden zu überprüfen und zu verfeinern.

### **Schonender: Verarbeitung**

Natürlich, authentisch und schonend: Die Verarbeitung von Bioprodukten erfordert besondere Sorgfalt. Es sind nur schonende Verarbeitungsmethoden erlaubt und das Verbot vieler Zusatz- und Hilfsstoffe führt zur Entwicklung besonderer Rezepturen und zum Einsatz hochwertiger Zutaten.

### **Nachhaltiger: Prozessqualität**

Die biologische Bewirtschaftung wirkt sich auf verschiedene Umweltbereiche günstiger aus. Dies gilt für Biodiversität und Landschaft, Boden, Wasser, Klima und Luft sowie für den Energieverbrauch.

Kurz: Bio ist günstiger für Mensch, Tier und Umwelt.

**Auskünfte**

Dr. Franco Weibel, FiBL, Ackerstrasse, CH-5070 Frick,  
Tel. +41 (0)62 865 72 42, E-Mail [franco.weibel@fibl.org](mailto:franco.weibel@fibl.org)  
Dr. Gabriela Wyss, FiBL, Ackerstrasse, CH-5070 Frick,  
Tel. +41 (0)62 865 72 45, E-Mail [gabriela.wyss@fibl.org](mailto:gabriela.wyss@fibl.org)  
Thomas Alföldi, FiBL, Ackerstrasse, CH-5070 Frick,  
Tel. +41 (0)62 865 72 31, E-Mail [thomas.alfoldi@fibl.org](mailto:thomas.alfoldi@fibl.org)

**Angaben zur Studie**

Qualität und Sicherheit von Bioprodukten – Lebensmittel im Vergleich  
(Dossier Nr. 4)

von Thomas Alföldi, José Granado, Edith Kieffer, Ursula Kretzschmar,  
Marion Morgner, Urs Niggli, Alfred Schädeli, Bernhard Speiser, Franco  
Weibel, Gabriela Wyss (alle FiBL); Wanda und Gernot Schmidt  
(Eco.Comm)

FiBL (Hrsg.), Dossier, 2006, 24 Seiten, Bestellnr. 1405,  
ISBN 3-906081-83-4

Preis: 9.00 CHF, 6.00 EUR

Unter folgendem Link können Sie das vollständige Dossier derzeit  
kostenlos als PDF-Dokument herunterladen. Hier finden Sie auch ein  
printfähiges Titelbild. Eine englische und französische Ausgabe ist in  
Bearbeitung.

**[www.shop.fibl.org/artikel/do-1405-lebensmittelqualitaet.php](http://www.shop.fibl.org/artikel/do-1405-lebensmittelqualitaet.php)**

**Medienmitteilung im Internet**

Diese Medienmitteilung ist auch im Internet verfügbar unter  
[www.fibl.org](http://www.fibl.org)