



Heinrich-Stockmeyer-Stiftung

TAGUNGSMAPPE

*„Konventionelle –
ökologische Lebensmittel:
Ein Vergleich“*

11. Workshop
20. Oktober 2005
in Osnabrück

ZIELE UND AUFGABEN

Die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung wurde 1995 von der Unternehmensgruppe Stockmeyer als eine gemeinnützige Stiftung – Sitz in Bad Rothenfelde, Deutschland, – errichtet. Sie untersteht der staatlichen Stiftungsaufsicht.

Zweck der Stiftung ist die Förderung und Unterstützung der wissenschaftlichen Lebensmittelforschung jeglicher Art und angrenzender Forschungsgebiete, insbesondere die Erforschung und Untersuchung von Ursachenzusammenhängen in den Bereichen der Landwirtschaft, Rohstoffe und Umwelt, der Produktion, Transformation und Veredelung sowie der Verpackung, Logistik und Distribution. Darüber hinaus soll die Stiftung der Förderung der Bildung und Erziehung sowie des Verbraucherschutzes in den Bereichen Lebensmittel und Ernährung dienen. Es ist ihr ein ausdrückliches Anliegen, die erzielten Ergebnisse einer möglichst breiten Öffentlichkeit und vor allem den direkt Beteiligten zugänglich zu machen.

Erklärte Aufgabe der Stiftung ist somit die systematisch-methodische Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und – damit einhergehend – die Stärkung des Verbrauchervertrauens in die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln. Dieses Ziel will die Stiftung vor allem durch gezielte Unterstützung von Wissenschaft und Forschung sowie durch spezifische Bildungs- und Informationsaktivitäten erreichen. Es sollen Arbeiten gefördert und Veranstaltungen durchgeführt werden, deren Ergebnisse

- neue Einsichten in die Probleme der Landwirtschaft, Industrie und Handel zeitigen,
- die Notwendigkeit einer neuen Bewertung von Problemen offensichtlich machen und
- praktikable Lösungsansätze beinhalten.
- Diesem Ziel dienen in besonderer Weise der „Stockmeyer Wissenschaftspreis“ und ein internationaler Wissenschaftler-Austausch.

Organe der Stiftung sind das Kuratorium und der Vorstand. Dem Kuratorium gehören Professor Dr. Lutz Bertling (Vorsitzender), Professor Dr. Dr. Manfred Gareis und Professor Dr. Erwin Märtlbauer an. Es entscheidet in allen Angelegenheiten der Stiftung von grundsätzlicher Bedeutung, insbesondere über die Fördertätigkeit innerhalb des zuvor mit dem Vorstand beschlossenen Projektrahmens. Es gestaltet das Programm von Veranstaltungen, setzt die thematische Ausrichtung des Preises fest und gibt den Gegenstand von Forschungsarbeiten vor. Das Kuratorium trägt somit die Verantwortung für die Ziele und die Konzeption der Fördertätigkeit der Stiftung. Heinrich W. Risken (Vorsitzender) und Ekkehard Risken (Geschäftsführer) bilden den Vorstand.



11. Workshop
„Konventionelle – ökologische Lebensmittel: Ein Vergleich“
am 20. Oktober 2005 in Osnabrück

PROGRAMM

09.00 Uhr	<i>Eintreffen der Teilnehmer</i>	
09.30 Uhr	<i>Begrüßung und Ausblick</i>	Ekkehard Risken Geschäftsführer der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung
09.40 Uhr	<i>Rückblick – 10 Jahre Stiftungsarbeit</i>	Prof. Dr. Dr. Manfred Gareis Kuratoriumsmitglied der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung
10.00 Uhr	<i>Einführung in die Thematik</i>	Prof. Dr. Lutz Bertling Vorsitzender des Kuratoriums der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung
10.15 Uhr	<i>Bioprodukte oder konventionelle Erzeugnisse – Was will der Verbraucher?</i>	Jörn Johann Dwehus CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH, Bonn
11.15 Uhr	Erfrischungspause	
11.30 Uhr	<i>Konventionell und ökologisch erzeugte Lebensmittel – ein Vergleich aus der Sicht mikrobiell und parasitär bedingter Risiken</i>	Prof. Dr. Karsten Fehlhaber Institut für Lebensmittelhygiene, Universität Leipzig
12.30 Uhr	Mittagessen	
13.30 Uhr	<i>Ökologische Tierhaltung: Zwischen Anspruch und Wirklichkeit „Gegenwärtige Situation und Entwick- lungsnotwendigkeiten für mehr Tier- schutz, Tiergesundheit und Lebensmittel- qualität“</i>	Prof. Dr. Gerold Rahmann Institut für ökologischen Landbau, (OEL), Westerau
14.30 Uhr	Erfrischungspause	
14.45 Uhr	<i>Rückstände und Kontaminanten in konventionell und ökologisch erzeugten Lebensmitteln: Gibt es produktionsbe- dingte Unterschiede?</i>	Privat-Dozent Dr. Gerd Hamscher Institut für Lebensmitteltoxikologie und Chemische Analytik, Tierärztliche Hochschule Hannover
15.45 Uhr	Podiums- und Plenumsdiskussion	Jörn Johann Dwehus Prof. Dr. Karsten Fehlhaber Privat-Dozent Dr. Gerd Hamscher Prof. Dr. Gerold Rahmann
16.45 Uhr	<i>Schlusswort</i>	Prof. Dr. Lutz Bertling
17.00 Uhr	Ende des Workshops	
	Moderation:	Prof. Dr. Dr. Manfred Gareis

11. Workshop
 „Konventionelle – ökologische Lebensmittel: Ein Vergleich“
 am 20. Oktober 2005 in Osnabrück

TEILNEHMER

Nils Asmussen	Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Student des Masterstudiengangs Food Science	Hamburg
Robert Augustin	Appel Feinkost GmbH & Co. KG	Cuxhaven
Babette Barnstedt	Edeka Zentrale AG & Co. KG	Hamburg
Kristina Bauer	Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Studentin des Masterstudiengangs Food Science	Hamburg
Prof. Dr. Jürgen Baumgart	TZL-MiTec GmbH	Detmold
Herr Berenbrinker	Saturn Petfood GmbH	Bremen
Prof. Dr. Lutz Bertling	Kuratorium Heinrich-Stockmeyer-Stiftung, Vorsitzender	Wuppertal
Tobias Böckermann	Neue Osnabrücker Zeitung	Osnabrück
Frau Böhm	Saturn Petfood GmbH	Bremen
K. Budt	Fachhochschule Osnabrück, Student/in des Studiengangs Ökotrophologie	Osnabrück
Indra Bulk		Osnabrück
Klaus J. Daniel	Transia GmbH, Industriediagnostika	Ober-Mörlen
Jörn Johann Dwehus	CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH	Bonn
Janet Ebeling	Miller & Co. Gesellschaft für Import und Export mbH	Hamburg
Helmut Ehlen	ZDS, Bonn	Ahrensmeer
Elmar Stephan	DPA	Osnabrück
Peter Engel	Agentur für Wirtschaftskommunikation	Gauting
Michael Erkes	Chr. Hansen GmbH	Holdorf
Prof. Dr. Karsten Fehlhaber	Universität Leipzig, Institut für Lebens- mittelhygiene	Leipzig
M. Fehlrlage	Fachhochschule Osnabrück,	Osnabrück

	Student/in des Studiengangs Ökotrophologie	
Dr. Walter Fischer	QS – Qualität und Sicherheit GmbH	Bonn
Ulrich Florin	Florin Gesellschaft für Lebensmittel- technologie mbH	Willich
Dr. Josef Frieling	Saturn Petfood GmbH	Bremen
Martina Fröhlich	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG	Bielefeld
Prof. Dr. Dr. Manfred Gareis	Kuratorium Heinrich-Stockmeyer-Stiftung; Institut für Mikrobiologie und Toxikologie, Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BFEL)	Kulmbach
Dr. Karl Horst Gehlen	Westf. Fleischwarenfabrik Stockmeyer GmbH & Co. KG	Sassenberg-Füchtorf
Norbert Gefäller	BLICK delikat	Bad Breisig
Dr. Melanie Goll	J. v. Liebig-Universität Gießen, Institut für Tierärztliche Nahrungsmittelkunde	Gießen
Guido Grebe	Miller & Co. Gesellschaft für Import und Export mbH	Hamburg
Prof. Dr. L. Horst Grimme	ECBA European Communities Biologists Association	Remscheid
A. Grootoink	Fachhochschule Osnabrück, Student/in des Studiengangs Ökotrophologie	Osnabrück
Dr. Detlef Groß	Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE)	Berlin
Dr. Claus Günther	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG	Bielefeld
K. Gürthenke	Fachhochschule Osnabrück, Student/in des Studiengangs Ökotrophologie	Osnabrück
Anja Haertel	Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Studentin des Masterstudiengangs Food Science	Hamburg
Prof. Dr. Michael Häusler	Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Sciences Department Oecotrophologie	Hamburg
Astrid Haller	Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Studentin des Masterstudiengangs Food Science	Hamburg
Dr. Gerd Hamscher	Tierärztliche Hochschule Hannover, Institut für Lebensmitteltoxikologie und Chemische Analytik	Hannover
Rainer Heck	Redaktionsbüro	Ennepetal

N. Henke	Fachhochschule Osnabrück, Student/in des Studiengangs Ökotrophologie	Osnabrück
Dr. Werner Henning	Chemisches Untersuchungsinstitut Bergisches Land	Wuppertal
Thomas Hensel	Appel Feinkost GmbH & Co. KG	Cuxhaven
Herr Pflüger	FNG-Magazin	Nürnberg
Dr. Detlef Horn	Staatliches Veterinäruntersuchungsamt Krefeld	Krefeld
Michael Horn	Buss GmbH & Co. KG	Ottersberg
Christian Horwedel	Agentur für Wirtschaftskommunikation	Gauting
A. Hundt	Fachhochschule Osnabrück, Student/in des Studiengangs Ökotrophologie	Osnabrück
Kerstin Jahnke	Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Studentin des Masterstudiengangs Food Science	Hamburg
Wolfgang Kant	Peter Paulsen Import-Export GmbH & Co. Handels KG	Hamburg
Dr. Manfred Klinkhardt	FleischMagazin	Wismar
Uwe Klünder	Westfälische Fleischwarenfabrik Stockmeyer GmbH & Co. KG	Sassenberg-Füchtorf
A. Kortmann	Fachhochschule Osnabrück, Student/in des Studiengangs Ökotrophologie	Osnabrück
K. Krämer	Fachhochschule Osnabrück, Student/in des Studiengangs Ökotrophologie	Osnabrück
Gustav Kronsbein	Barfuss GmbH	Oer-Erkenschwick
Dr. Christiane Krüger	Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen	Düsseldorf
Prof. Dr. Karl-Ernst Krüger		Cuxhaven
Reinhard Kutzera	Füngers Fisch und Feinkost Verwaltungs GmbH	Oranienburg
Michael Langebröker	Stöver Frischdienst GmbH & Co. Aldrup	Wildeshausen
Annette Liebner	Verbraucher-Zentrale Niedersachsen e.V.	Osnabrück
Harald Leins	Stockmeyer Polska Sp. z. o.o.	Slawa / Polen
A. Leutnant	Fachhochschule Osnabrück, Student/in des Studiengangs Ökotrophologie	Osnabrück
Dr. med vet. Wolfgang Leyk	Landesverband der Tierärzte im öffentl. Dienst	Senden

Prof. Dr. Erwin Märtlbauer	Kuratorium Heinrich-Stockmeyer-Stiftung; Tierärztliche Fakultät der Ludwig- Maximilians-Universität München	Oberschleißheim
Dr. Karin Maiworm	LAVES	Oldenburg
Prof. Dr. G. Manteuffel	Forschungsinstitut für die Biologie landwirt- schaftlicher Nutztiere	Dummerstorf
E. Manz	Fachhochschule Osnabrück, Student/in des Studiengangs Ökotrophologie	Osnabrück
Dr. Kurt-Martin Mayer	FOCUS	München
Hans-Jürgen Meschkat	Westf. Fleischwarenfabrik Stockmeyer GmbH & Co. KG	Sassenberg-Füchtorf
A. Mühlbrodt	Fachhochschule Osnabrück, Student/in des Studiengangs Ökotrophologie	Osnabrück
Katja Müller	Saturn Petfood GmbH	Bremen
Dr. Ute Müller	Universität Bonn, Institut für Tierwissen- schaften, Physiologie und Hygiene	Bonn
Dr. Hans-Hajo Neumann	Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen LUFÄ NRW	Münster
Thomas Neumann	Saturn Petfood GmbH	Bremen
Wojtek Niegowski	Stockmeyer Polska Sp. z. o.o.	Slawa / Polen
Manfred Nonte	Crustimex Seafood GmbH	Riepe
S. Obermayer	Fachhochschule Osnabrück, Student/in des Studiengangs Ökotrophologie	Osnabrück
Frau Dr. Oetjen	Böseler Goldschmaus GmbH & Co. KG	Garrel
Britta Petercord	Landwirtschaftliches Wochenblatt Westfalen-Lippe	Münster
Dr. Sylvia Pfaff	EHI EuroHandelsinstitut e.V.	Köln
A. Philipps	Fachhochschule Osnabrück, Student/in des Studiengangs Ökotrophologie	Osnabrück
Katharina Placke	Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Studentin des Masterstudiengangs Food Science	Hamburg
Frank Polke	Westfälische Nachrichten	Münster
Imke Pusch	Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Studentin des Masterstudiengangs Food Science	Hamburg
Dr. S. Radicke	Animonda Gesellschaft für Kleintier-	Osnabrück

bedarfsartikel GmbH

Prof. Dr. Gerold Rahmann	Institut für ökologischen Landbau der FAL	Westerau
Anne Rehme-Schlüter	Terra-Futura, Verein zur Förderung nachhaltiger Regionalentwicklung e.V.	Bissendorf
Prof. Dr. Ernst H. Reimerdes	Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.	Quakenbrück
O. Reizenstein	Fachhochschule Osnabrück, Student/in des Studiengangs Ökotrophologie	Osnabrück
Herr Rickard	Saturn Petfood GmbH	Bremen
Frau Riedesel	Füngers Fisch und Feinkost Verwaltungs GmbH	Oranienburg
Margret Riewenherm	Institut für Stiftungsberatung; Heinrich-Stockmeyer-Stiftung, Projektbetreuung	Verl
Ekkehard Risken	Heinrich-Stockmeyer-Stiftung, Vorstand/Geschäftsführung	Bad Rothenfelde
Heinrich W. Risken	Heinrich-Stockmeyer-Stiftung, Vorstandsvorsitzender	Bad Rothenfelde
Matthias Röbbke	Ludwig Bierhalter Naturdärme GmbH	Talheim
Frau Röbbke	Saturn Petfood GmbH	Bremen
Angela Rode	Bundeforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BFEL)	Detmold
C. Schäper	Fachhochschule Osnabrück, Student/in des Studiengangs Ökotrophologie	Osnabrück
Herr Scheibchen	Saturn Petfood GmbH	Bremen
Dieter Schiller	Füngers Fisch und Feinkost Verwaltungs GmbH	Oranienburg
Margit Schimanski	Heinrich-Stockmeyer-Stiftung	Bad Rothenfelde
Dr. Wolfgang Schünemann	G + S Laboratorium für Bakteriologie und Lebensmittelhygiene GmbH	Rheda-Wiedenbrück
C. Schulte	Fachhochschule Osnabrück, Student/in des Studiengangs Ökotrophologie	Osnabrück
Prof. Dr. Hans-Jürgen Sinell	Ehem. Kuratoriumsmitglieder der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung	Berlin
Kerstin Sprungk		Osnabrück
Christoph Stöhler	AVO-Werke August Beisse GmbH	Belm
Lars Stöver	Peter Paulsen Import-Export GmbH & Co.	Hamburg

Handels KG

Dr. Peter Stolz	Kwalis GmbH	Dipperz
K. Straub	Fachhochschule Osnabrück, Student/in des Studiengangs Ökotrophologie	Osnabrück
Dr. Thomas Stuke	Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt	Herford
Miriam Vogel	Landesamt für Ernährungswirtschaft und Jagd Nordrhein-Westfalen	Düsseldorf
Dragica Vukadin	Fachhochschule Weihenstephan	Weidenbach
Heike Galla-Walkowsky	Kreis Euskirchen – Veterinärwesen	Euskirchen
Klaus Weber	Buss GmbH & Co. KG	Ottersberg
Silvia Werner	Appel Feinkost GmbH & Co. KG	Cuxhaven
Dr. Joachim Wiegner	Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e.V.	Bonn
Anja Wiest	Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Studentin des Masterstudiengangs Food Science	Hamburg
Dr. Wolfgang von Wiese	Institut für Qualitäts-, Hygienemanagement und Lebensmittelrecht	Bad Oeynhausen
Robert Wilfer	Kalle GmbH & Co. KG	Wiesbaden
Dr. Thomas Wilke	Institut Dr. Erdmann GmbH, Labor für Lebensmittelsicherheit und Umwelthygiene	Rheda-Wiedenbrück
Volker Willich	Alfred Willich GmbH & Co. KG	Versmold
Julia Winter		Osnabrück
Alexandra Winz	Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Studentin des Masterstudiengangs Food Science	Hamburg
Dr. Karola Wirths	Bezirksregierung Köln	Köln
Dr. Reinhard Zwingelberg	Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Kreises Herford	Herford



11. Workshop
„Konventionelle – ökologische Lebensmittel: Ein Vergleich“
am 20. Oktober 2005 in Osnabrück

Jörn Johann Dwehus

**Kurzfassung: Bioprodukte oder konventionelle Erzeugnisse
– Was will der Verbraucher? –**

Ist Bio eine Glaubensfrage – gibt es den typischen Verwender biologischer Produkte – und ist Bio wirklich besser oder gesünder? Bei diesen Fragen scheiden sich schnell die Geister, die Diskussionen sind häufig stärker emotional als rational und wie so oft liegt die Wahrheit wahrscheinlich in der Mitte. Tatsache ist aber, dass biologisch erzeugte Lebensmittel heute kein Nischendasein mehr führen. War Bio zwischen 1970 und den 80er Jahren ein Tummelplatz für ideologisch geprägte Konsumverweigerer, die sich gegen den Mainstream stellten, so ist Bio jetzt in die gesellschaftliche Mitte gerückt. Heute spielen auch Gründe wie Lifestyle- und Gesundheits- sowie Genussaspekte eine große Rolle bei der Kaufentscheidung. Das gilt aber nicht nur für Bio-Produkte, sondern auch für so genannte konventionell erzeugte Ware. Sowohl Discountware, Premiumprodukte oder Bioprodukte zu kaufen, schließt sich heute ideologisch nicht mehr aus. Und eins müssen wir als CMA wieder ins Bewusstsein rücken: Lebensmittel – egal welcher Ausrichtung – sind wertvoll und keine Ramschprodukte. Welche Kaufentscheidung dann letztendlich vom Verbraucher getroffen wird, und welcher Mehrpreis für entsprechenden Zusatznutzen gezahlt wird, liegt in der Entscheidung des Einzelnen.

Zeit für den Einkauf und das Kochen, verfügbares Einkommen, die Bereitschaft, sich mit seiner Ernährung auseinander zu setzen und das Warenangebot sind letztendlich die entscheidenden Faktoren beim Einkauf. Gemäß einer GfK-Umfrage kaufen rund 30 Prozent der Verbraucher ihre Bio-Produkte im Lebensmitteleinzelhandel. Und dieser nutzt die Zeichen der Zeit immer stärker und positioniert Bio-Waren geschickt in Kombination mit dem übrigen Produktsortiment und spricht so verstärkt die große Gruppe der Gelegenheits- und Spontankäufer an. Den größten Anteil an den vergangenen Umsatzzuwächsen im Bio-Sektor hat der LEH realisiert. Schon jetzt wird mehr als ein Drittel des Umsatzes an Bio-Lebensmitteln im klassischen Supermarkt gemacht. Mit anderen Worten: Die Produkte kommen näher zum Konsumenten und werden damit mehrheitsfähig. Dazu kommt, dass Bio heute nicht mehr nur aus Müsli besteht, sondern auch die weiterhin zunehmende Convenience-Schiene bedient. Dass für dieses Angebot an „convenienten“ Produkten – egal ob Bio oder Premium - ein entsprechend höherer Preis gezahlt werden muss, spielt für einige Konsumenten eine untergeordnete Rolle. Rund 39 % der Verbraucher zählen zu der Gruppe derjenigen, deren Pro-Kopf-Einkommen über dem Durchschnitt liegt. Und gerade diese Verbrauchergruppe ist für Umsatzwirkungen verantwortlich. Im Jahr 2002/2003 standen sie für ein Umsatzplus im Lebensmittelhandel von 5 %, während die unter dem Durchschnitt liegende Gruppe keine Umsatzwirkung aufwies.

Doch viele Verbraucher müssen auch immer stärker auf den Preis schauen, und Sparen beim Einkauf ist hierzulande relativ leicht. Qualitativ hochwertige und sichere Produkte auf jeder Vermarktungsschiene machen dies möglich. Heute sagt etwa die Hälfte aller Deutschen, dass ein zu hoher Preis von Bioprodukten der Haupthinderungsgrund für sie ist, Bio-Lebensmittel einzukaufen, und das ist ein Absatzpotential, das in Zeiten unerbittlichen Wettbewerbs bestimmt nicht unausgeschöpft bleibt. Der Markt verlangt nach „preiswerten“ Produkten, die

sich ihren Weg in die Regale der Discounter schon jetzt gebahnt haben. Und da stellt sich schon recht schnell die vielleicht provokante Frage: Passiert Bioprodukten dasselbe wie Milchprodukten und Fleischwaren, die in den letzten Jahren zu einem Wettbewerbs-Spielball des Lebensmitteleinzelhandels geworden sind und teilweise verramscht wurden?

Wenn gekocht wird, dann qualitativ hochwertig

Kleinere Haushaltsgrößen – fast 2/3 der deutschen Haushalte sind 1 oder 2 Personen-Haushalte - und die zunehmende Zahl berufstätiger Frauen verändern ebenfalls die täglichen Gewohnheiten. So wird nur noch in 51 % der Haushalte eine Mahlzeit vollständig gekocht, rund 20 % der Haushalte greifen auf vorgefertigte Frischeprodukte zurück und 16 Prozent verwenden Fertiggerichte zum Essen. Gemäß einer Umfrage achten fast 55 % der Verbraucher schon beim Einkaufen darauf, zu Lebensmittel zu greifen, die möglichst wenig Arbeit machen. Dabei ist aber keinesfalls eine generelle Abkehr vom heimischen Herd festzustellen. Kochen ist heute für viele ein Event, entweder um sich und der Familie etwas Gutes zu tun oder im Freundeskreis gemütliche und genussvolle Stunden zu verbringen. Kochen bekommt damit einen „wertvollen“ Freizeitaspekt. Und dafür werden auch qualitativ hochwertige Lebensmittel verwendet. Außerdem gibt die Verwendung bestimmter Produkte ganz nach dem Motto „Man ist, was man isst“ auch Aufschluss über den Status, den Verbraucher nach außen tragen. Eine Produktmarke gilt darüber hinaus als Garant für Sicherheit, Qualität und auch Lifestyle und das trifft für Bioprodukte genauso zu wie für konventionelle Erzeugnisse. So ist die Schlüsselzielgruppe für Bio-Großmärkte die Gruppe der gesundheits- und genussorientierten Konsumenten, die oftmals auch ein Einkaufserlebnis suchen nach dem Motto „Raus aus dem Alltag und sinnlich genießen“.

Fazit

Ernährungsgewohnheiten haben sich geändert. Der Zeitfaktor hat auch den heimischen Herd eingeholt und wo vor ein paar Jahren noch täglich gebrutzelt wurde, brummt heute oft die Mikrowelle. Mit dieser Entwicklung sind natürlich auch Änderungen im Einkaufsverhalten verbunden. Convenience ist ein Begriff, der heute fast jedem Kind geläufig ist und nicht vor dem Bio-Sektor halt macht. Bio ist heute in der gesellschaftlichen Mitte angekommen und keine ideologische Nischenkultur mehr. Ein breites Angebot im LEH sowie große, freundlich aufgemachte Bio-Supermärkte machen die Produkte leicht zugänglich für Jedermann. Und eine Kombination konventioneller und biologisch erzeugter Produkte im Einkaufswagen ist heute schon Alltag. Nicht mehr die Art der Erzeugung ist für viele Verbraucher ausschlaggebend, sondern der Nutzen, den sie aus dem Einkauf der Waren ziehen. Seien es nun Gesundheits-, Genuss- oder Convenience-Aspekte; es kommt auf die jeweilige Alltagssituation und auf das kurzfristig erreichbare Angebot an. Berührungsängste oder Ideologien wie in den 70er und 80er Jahren gibt es kaum noch. Wir alle haben unterschiedliche Lebenswelten und damit auch unterschiedliche Ansprüche an Lebensmittel, die auf dem deutschen Lebensmittelmarkt mit seinem breiten Angebot leicht erfüllt werden können. Doch eins muss uns allen wieder klar werden: Wie wertvoll Lebensmittel sind und mit wie viel Know-how sie erzeugt werden. Dafür setzten wir uns als CMA mit unseren vielfältigen Maßnahmen ein.



11. Workshop
„Konventionelle – ökologische Lebensmittel: Ein Vergleich“
am 20. Oktober 2005 in Osnabrück

Professor Dr. Karsten Fehlhaber

Kurzfassung: Konventionell und ökologisch erzeugte Lebensmittel – ein Vergleich aus der Sicht mikrobiell und parasitär bedingter Risiken

In den meisten Ländern der Europäischen Union ist heute ein hohes Niveau der Lebensmittelsicherheit festzustellen. Während unsere Eltern und Großeltern noch häufig mit besonders schwerwiegenden lebensmittelbedingten Krankheiten wie Tuberkulose, Brucellose oder Ruhrseuchenzügen konfrontiert waren, hat sich die Situation grundlegend gewandelt. Auch und besonders im Vergleich mit den armen Entwicklungsländern, in denen weltweit pro Jahr etwa 4 – 5 Millionen Kinder Infektionskrankheiten zum Opfer fallen, die über Lebensmittel und Trinkwasser verbreitet werden, besteht hier eine so günstige Situation wie niemals zuvor.

Dennoch beansprucht das Thema „Lebensmittelsicherheit“ heute in der Öffentlichkeit eine nie dagewesene Aufmerksamkeit, und es gilt als sensibel und politisch brisant. Die Gründe dafür liegen auf der Hand:

1. Der Anspruch der Verbraucher an die Sicherheit ist in den vergangenen 10 – 15 Jahren erheblich gewachsen. Der Schutz selbst vor solchen Gefahren, die noch nicht sicher identifiziert sind, gilt jetzt als legitimes Anliegen der Verbraucherschaft.
2. Die Anzahl an Lebensmittelinfektionen konnte bislang nicht wirksam reduziert werden.
3. Falsche und übertriebene Darstellungen der Folgen von Verstößen gegen das Lebensmittelrecht schüren das Gefühl der allgemeinen Verunsicherung in Lebensmittelfragen.

Mikroorganismen und (mit deutlichem Abstand) Parasiten sind die Ursachen von Lebensmittelinfektionen. Ihnen kommt die größte Bedeutung für das Entstehen lebensmittelbedingter Erkrankungen zu – von Fehlernährung einmal abgesehen. Deshalb dürfte die Häufigkeit und Schwere dieser Erkrankungen als besonders geeigneter Parameter zur Bewertung der Lebensmittelsicherheit dienen.

Das erwähnte hohe Niveau der Lebensmittelsicherheit wurde und wird überwiegend durch konventionell erzeugte Produkte gewährleistet, denn der Anteil von Öko-Lebensmitteln am Gesamtverbrauch ist gering (3,3 % der lebensmittelliefernden Tiere werden in Deutschland ökologisch gehalten).

Mit der BSE-Krise, die vielfach als Krise des gesundheitlichen Verbraucherschutzes dargestellt wurde, haben sich bei Teilen der Verbraucherschaft eine Akzeptanzkrise industriell hergestellter Lebensmittel sowie der Tierhaltung und -fütterung entwickelt. Es wurde öffentlich die undifferenzierte Meinung vertreten, dass im Ursprungsbereich der Lebensmittelkette – also in der Tierhaltung – durch Naturnähe, Tiergerechtigkeit und Tierschutz eine hohe Lebensmittelsicherheit garantiert werde.

Inwiefern dem Verbraucher in seinem Bedürfnis nach hoher Lebensmittelsicherheit mit dieser Entwicklung gedient ist, sollte einer sachlichen Prüfung unterzogen werden. Dies erscheint umso erforderlicher als die Vorteile der naturnahen, mehr traditionell orientierten Lebensmit-

telerzeugung für die Lebensmittelsicherheit (sprich Vorkommen pathogener Erreger) oft überschätzt werden bzw. gar nicht gegeben sind. Eine sehr einseitige Hervorhebung der Öko-Produkte führt in dieser Hinsicht sogar – gewollt oder nicht – mitunter zu einer indirekten, nicht gerechtfertigten Diskreditierung der konventionell erzeugten Lebensmittel, die seit Jahren einen hohen Sicherheitsstandard repräsentieren.

Vorteile ökologischer Tierhaltung bestehen u.a. in den tiergerechteren Haltungsformen, der guten Kontrollmöglichkeit der eingesetzten Futtermittel und der positiven Beeinflussung der Immunabwehr der Tiere. Dies geht leider zum Teil mit Unwägbarkeiten für die Lebensmittelsicherheit einher, nämlich mit dem unkontrollierten Zustandekommen von Infektketten zur Außenwelt und dem möglicher Weise häufigeren Vorkommen unerwünschter Besiedelungen mit Parasiten und Mikroorganismen. Die konventionelle moderne Tierhaltung hingegen besitzt bessere Erfolgsaussichten für Bekämpfungsprogramme gegen bestimmte Zoonoseerreger. Gerade die Verdrängung solcher Erreger aus der Nahrungskette ist ein Verbraucher-schutzanliegen ersten Ranges.

Ein umfassender Vergleich von konventionell und ökologisch hergestellten Lebensmitteln ist momentan wegen der unzureichenden Datenlage nicht möglich. Es liegen jedoch einige Untersuchungsergebnisse vor, die ein häufigeres Vorkommen unerwünschter Keime und Parasiten bei ökologisch erzeugten, unbearbeiteten Lebensmitteln ausweisen, z.B. eine höhere *Campylobacter*-Prävalenz bei Schlachtgeflügel in out-door-Haltung oder eine höhere Seroprävalenz von *Toxoplasma*-Antikörpern in Öko-Schweinefleisch. Dieses lässt sich aus heutiger Sicht nicht ohne Weiteres verallgemeinern. Die Tierhaltungsform spielt zwar eine Rolle in Bezug auf die Prävalenz pathogener Keime beim erzeugten Produkt, aber mindestens genauso wichtig scheint die Qualität des Managements – also das sachgerechte Handeln des Menschen – zu sein. Insofern können bei fehlerhaftem Vorgehen sowohl Öko- als auch konventionelle Produkte hygienisch problembehaftet sein.

Die Verarbeitung ökologisch gewonnener Ausgangsprodukte zu Öko-Erzeugnissen erfordert wie die konventionelle Erzeugung eine möglichst lückenlose, risikobezogene Hygieneüberwachung.

Nach eigenen Beobachtungen war die mikrobielle Beschaffenheit mancher Öko-Fleischerzeugnisse mit Mängeln behaftet, was aber eher als Ausdruck unzureichender Professionalität bei Schlachtung und Verarbeitung zu werten ist. Dies hängt wahrscheinlich mehr mit dem relativ hohen Anteil der Direktvermarktung im Öko-Bereich als mit der Öko-Erzeugung zusammen. Öko-Herstellung bedeutet im Übrigen nicht zwangsläufig die Anwendung traditioneller Technologien, sondern bietet auch Möglichkeiten der Anwendung moderner Verfahren.

Zusammenfassend kann gefolgert werden, dass insbesondere im Bereich der vom Tier stammenden Produkte weitere Untersuchungen zur Sicherheit von Öko-Lebensmitteln erforderlich sind. Die im neuen EU-Lebensmittelhygienerecht erhobene Forderung nach besonderer Beachtung der Risikobewertung unterstützt diese Schlussfolgerung.

Der eher oberflächlichen Behauptung, Öko-Lebensmittel stellten in Zeiten der Verunsicherung der Verbraucher eine Alternative in puncto Lebensmittelsicherheit dar, kann nicht gefolgt werden. Eine differenzierte, sachliche Beurteilung der Sicherheit ist geboten; viele Öko-Erzeugnisse stehen den konventionellen hier nicht nach. Qualitäts-, Haltbarkeits- und Hygienemängel bei Öko-Produkten lassen sich abstellen. Kritischer ist der Rohverzehr tierischer Erzeugnisse aus Sicht der Sicherheit zu sehen. Hier scheinen bestimmte Öko-Erzeugnisse problematischer als konventionelle zu sein.

11. Workshop
„Konventionelle – ökologische Lebensmittel: Ein Vergleich“
am 20. Oktober 2005 in Osnabrück

Professor Dr. Gerold Rahmann

**Kurzfassung: Ökologische Tierhaltung: Zwischen Anspruch und Wirklichkeit
„Gegenwärtige Situation und Entwicklungsnotwendigkeiten für
mehr Tierschutz, Tiergesundheit und Lebensmittelqualität“**

Abstrakt

Tierschutz, Tiergesundheit und Lebensmittelqualität haben im Ökologischen Landbau einen hohen Stellenwert. Entsprechend sind Standards festgelegt worden, die dieses gewährleisten und kontrollierbar machen sollen (IFOAM 2004, EU-Verordnung 1804/99/EG). Die Richtlinien der Ökologischen Tierhaltung gehen deutlich über die Standards der konventionellen Tierhaltung hinaus. So wird bewusst auf bestimmte Haltungsverfahren, Futtermittel und Futtermittelzusatzstoffe, Betriebsmittel und züchterische Maßnahmen verzichtet, die im konventionellen Landbau möglich sind.

Bei guter fachlicher Praxis ist der Ökolandbau umwelt- und tiergerecht. Er kann dabei beste Qualitäten erzielen, die konventionellen Produkten in nichts nachstehen. Leider sieht die Praxis nicht immer so gut aus, wie – auch vom Tierhalter – gewünscht. Die Variation der Produktionsqualität ist zwischen den Betrieben größer als zwischen den Produktionsweisen (ökologisch und konventionell). Hier soll es insbesondere um den Entwicklungsbedarf für die ökologische Tierhaltung gehen, wo die Forschung helfen kann. Es ist nicht zu leugnen, dass es auf vielen Biobetrieben Probleme in der Tierhaltung gibt. Ebenfalls gibt es Defizite in den Richtlinien der Ökologischen Tierhaltung. Diese Punkte sollen angesprochen werden:

- Ausnahmeregelungen sind häufig die Regel.
- Die Lebensleistungen der Tiere sind selten höher als in der konventionellen Tierhaltung.
- Die Aufzuchtleistungen sind häufig zu niedrig, die Mortalitätsraten aufgrund von Faktor-krankheiten zu hoch.
- die Produktqualitäten sind vielfach nur mit Einschränkungen massenmarktfähig.
- Tierkrankheiten kommen ebenso häufig vor wie in der konventionellen Tierhaltung.
- Alternative Heilverfahren sind die Ausnahme, Schulmedizin ist vielfach üblich.
- 100% Biofutter ist erst ab 2011 zwingend vorgeschrieben.
- Zukaufs- statt betriebseigenes Futter und Stroh nimmt an Bedeutung zu.
- Der Transport und die Schlachtung der Tiere entsprechen den konventionellen Standards.
- Die Stallungen sind nicht immer tiergerecht.
- Verhaltensauffälligkeiten führen zu ethologischen Problemen.
- Hybridlinien und Hochleistungsrassen sind Standard.
- Die Wirtschaftlichkeit ist häufig nicht gegeben.

- Die Märkte für tierische Produkte sind wenig entwickelt.
- Verstärkter Trend zur Intensivierung statt Extensivierung sowie Spezialisierung statt Diversifizierung.
- Arbeitsüberlastung führt häufig zu Managementdefiziten.



11. Workshop
„Konventionelle – ökologische Lebensmittel: Ein Vergleich“
am 20. Oktober 2005 in Osnabrück

Privat-Dozent Dr. Gerd Hamscher

Kurzfassung: Rückstände und Kontaminanten in konventionell und ökologisch erzeugten Lebensmitteln: Gibt es produktionsbedingte Unterschiede?

Ökologisch erzeugte Lebensmittel gelten aus Verbrauchersicht per se als gesünder und sicherer als konventionell erzeugte. Eine umweltschonendere und tiergerechtere Produktionsweise als bei konventioneller Erzeugung wird ebenfalls vorausgesetzt. Allerdings wird die eigentliche Qualität der Lebensmittel häufig nicht hinterfragt. Ein direkter Qualitätsvergleich von Lebensmitteln ist jedoch schwierig, da aufgrund des diffizilen Erzeugungsprozesses eine Vielzahl von Einflussgrößen zu berücksichtigen sind. In diesem Beitrag soll daher der Frage nachgegangen werden, inwiefern wissenschaftlich abgesicherte Untersuchungen bezüglich des Gehaltes an Kontaminanten und Rückständen unter Berücksichtigung verschiedener Erzeugungs- bzw. Tierhaltungsformen vorliegen. Erwarten würde man für die persistenten Umweltkontaminanten geringe, für Rückstände wie Pestizide, Tierarzneimittel und Futterzusätze jedoch deutliche Unterschiede zwischen ökologisch und konventionell erzeugten Lebensmitteln.

Es liegen – insbesondere für den Bereich der tierischen Lebensmittel – nur wenige vergleichende Untersuchungen von ökologisch und konventionell erzeugten Lebensmitteln bezüglich des Gehaltes an Rückständen und Kontaminanten vor. Die hierbei gefundenen Unterschiede sind geringer als im allgemeinen angenommen wird, die absolut gemessene Rückstandsbelastung spielt sich in der Regel unterhalb gesetzlich festgelegter Grenzwerte ab. Für Milch zeigen die vorliegenden Studien nur geringe, selten signifikante Unterschiede auf. Hierbei wird Einträgen von Mykotoxinen über das Kraftfutter bei der konventionellen Milchproduktion besondere Beachtung geschenkt. In der Legehennenhaltung weisen Untersuchungen auf Dioxine und Futterzusatzstoffe auf eine höhere Rückstandsbelastung von Hühnereiern aus Boden- bzw. Freilandhaltung hin. Die Durchführung weiterer kontrollierter Studien ist erforderlich, allerdings sollte das Datenmaterial auch über die konsequenter Auswertung von nationalen und internationalen Überwachungsprogrammen erweitert werden.

Da pflanzliche Lebensmittel auch als Futtermittel eine herausragende Bedeutung besitzen, soll an dieser Stelle näher auf den derzeitigen Erkenntnisstand eingegangen werden. Der Nährstoffgehalt der Pflanzen ist in erster Linie vom Boden, der angebauten Sorte und klimatischen Bedingungen abhängig. Auch die Gehalte an Kontaminanten wie z.B. Schwermetallen sind vor allem vom Standort abhängig, da durch lokale Altlasten eine selektive Kontamination möglich ist. Ein rückstandsfreier Anbau hinsichtlich Pflanzenschutzmitteln wäre nur bei einem flächendeckenden Verzicht auf diese Wirkstoffe möglich. Da der ökologische Landbau in der Regel eingebettet in konventionelle Flächen durchgeführt wird, ist dieses Maximalziel nur sehr schwer zu erreichen. Allerdings zeigen detaillierte statistische Erhebungen unter Berücksichtigung von drei Monitoring-Programmen der USA, dass Lebensmittel aus ökologischem Anbau ein Drittel der Konzentration an Rückständen aufwiesen verglichen mit konventionellem Anbau und um die Hälfte niedrigere Rückstandskonzentrationen als die aus integriertem Anbau. Bei den beiden letztgenannten Produktionsweisen wurden im Vergleich zur ökologischen Erzeugung auch häufiger mehrere verschiedene Substanzen in einzelnen Proben

nachgewiesen. Mittels dieser Studie konnte ebenfalls gezeigt werden, dass die gemessenen Rückstandskonzentrationen in der Regel unterhalb der gesetzlich festgelegten Grenzwerte liegen. Vergleichbare Ergebnisse in qualitativer Hinsicht wurden auch im Rahmen des baden-württembergischen Ökomonitorings 2004 erzielt, jedoch war die mittlere Belastung mit Pflanzenschutzmitteln von Lebensmitteln aus ökologischem Landbau um den Faktor 50 niedriger als die von konventionell erzeugten Produkten.

Nicht nur bei der Produktion von Lebensmitteln können Schadstoffe in die Nahrungskette gelangen sondern auch bei der Verarbeitung und Zubereitung. Acrylamid beispielsweise bildet sich aus natürlichen Inhaltsstoffen insbesondere in kartoffelhaltigen hochoverhitzten Lebensmitteln (z.B. Pommes frites und Kartoffel-Chips) und ist daher sowohl in ökologisch als auch in konventionell erzeugten Produkten in relativ hohen Konzentrationen nachweisbar. Trotz intensiver Forschung ist es bislang nicht gelungen, die Acrylamidgehalte in Lebensmitteln signifikant zu senken.

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass es nachweisbare produktionsbedingte Unterschiede zwischen konventionell und ökologisch erzeugten Lebensmitteln gibt. Mit Ausnahme der Pflanzenschutzmittel in konventionell erzeugten Produkten und der Dioxine in Freilandeiern sind diese Unterschiede jedoch geringer als erwartet und bewegen sich in der Regel unterhalb gesetzlicher Höchstmengenregelungen. Aus lebensmitteltoxikologischer Sicht und aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes sollte sowohl bei ökologischen als auch bei konventionell erzeugten Produkten weiterhin besonderes Augenmerk auf Dioxin-, Mykotoxin und Acrylamidkontaminationen gelegt werden, da die Sicherheitsspanne zwischen tolerierbarer und tatsächlicher Aufnahme bei diesen Substanzen vergleichsweise gering ist.

BISHERIGE WORKSHOPS UND WERKSTATTBERICHTE

Um ihrer Zielsetzung gerecht zu werden, veranstaltet die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung jährlich einen Workshop mit renommierten Sachverständigen aus der Wissenschaft, Verbänden, der Beratung, der Lebensmittelüberwachung und der Wirtschaft. Die Workshops sollen den Dialog zwischen der Wissenschaft auf der einen und der Politik, der Wirtschaft und den Medien auf der anderen Seite anreichern.

Die Langfassungen der Referate der bisherigen Workshops sind in den Werkstattberichten zusammengefasst und können bei der Stiftung nachbestellt werden:

- ◆ Werkstattbericht 1, 1995
BSE (Bovine Spongiforme Enzephalopathie)
- ◆ Werkstattbericht 2, 1996
Europäisches Lebensmittelrecht – Praxis, Erfahrungen, Perspektiven
- ◆ Werkstattbericht 3, 1997
Im Wettlauf mit der Wahrheit – Lebensmittelsicherheit als Thema von Wissenschaft, Politik und Journalismus
- ◆ Werkstattbericht 4, 1998
**Neue Techniken – neue Risiken?
- Lebensmittelsicherheit und Verbraucherverhalten**
- ◆ Werkstattbericht 5, 1999
Moderne Ernährung – Lifestyle
- ◆ Werkstattbericht 6, 2000
Sichere Lebensmittel – gesunde Ernährung
- ◆ Werkstattbericht 7, 2001
BSE – eine unendliche Geschichte?!
- ◆ Werkstattbericht 8, 2002
Spurenanalytik: Sicherheit oder Verunsicherung des Verbrauchers?
- ◆ Werkstattbericht 9, 2003
Nutztiere – Mittel zum Leben
- ◆ Werkstattbericht 10, 2004
Das verordnete Lebensmittel