

**BÖLN**

Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
und andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft

*Bio*  
**SPITZENKÖCHE**  
kochen. genießen. bewahren.

## Fakten Biofleisch



### Biofleisch - Von der Weide auf den Teller

Dass Biofleisch geschmacklich ganz vorne liegt, erklären Fleischfans und erfahrene Köche gleichermaßen. Artgerechte Tierhaltung ist der wichtigste Grund, Biofleisch zu kaufen (Umfrage „Ökobarometer 2018“) – doch wie sieht das genau aus? Was versprechen Biosiegel und weitere Warenzeichen auf der Verpackung? Ist wirklich drin, was draufsteht? Und was heißt das konkret? Warum kostet Biofleisch mehr und schmeckt es tatsächlich besser? Hier ein paar Fakten:

### Wie sieht artgerechte Tierhaltung aus?

Im Ökolandbau werden die Tiere artgerecht gehalten. Ökolandwirtinnen und -landwirte sind dafür verantwortlich, die art eigenen Bedürfnisse ihrer Tiere zu kennen und sie bestmöglich zu berücksichtigen. Jedes Tier hat ein Recht auf Platz, Licht und frische Luft. Käfighaltung für Geflügel ist ebenso untersagt, wie die Vollspaltenböden bei der Rinder-, Schaf- und Schweinehaltung. Außerdem werden die Tiere bedarfsgerecht und ihrem Entwicklungsstand entsprechend ernährt. Deshalb nehmen sie langsamer zu und müssen länger gemästet werden. Biobauern setzen auf Tierrassen, die ein besonders schmackhaftes Fleisch liefern und sich gut für die ökologische Haltung eignen. Die gentechnikfreien Futtermittel sollen im Betrieb selbst oder in der Region erzeugt werden.

### Qualität und Sicherheit von Biofleisch

Ökoprodukte müssen, genau wie konventionelle Erzeugnisse, die Vorschriften des Lebensmittel- und Futtermittelrechts erfüllen. Für die ökologische Tierhaltung gelten die EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau, die je nach Tierart die Mindeststandards der ökologischen Haltung festlegen. Die Richtlinien der Bioanbauverbände gehen in einigen Punkten noch darüber hinaus. Mit den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau wurden europaweit Kontrollvorschriften für landwirtschaftliche Biobetriebe, Verarbeitungs- und Handelsunternehmen sowie für Importunternehmen eingeführt. Alle Unternehmen, die pflanzliche oder tierische Produkte erzeugen, verarbeiten, handeln, lagern oder importieren und diese mit dem Hinweis auf „Bio“ oder „Öko“ vermarkten, müssen sich dem entsprechenden Kontrollverfahren unterziehen.

### Wer kontrolliert das denn?

Die Ökokontrollstellen sind in Deutschland staatlich zugelassene private Kontrollunternehmen, die die Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften überprüfen. Die Kontrollstellen unterliegen einer ständigen staatlichen Aufsicht durch Bund und Länder. Bei bestandener Kontrolle müssen Biobetriebe ihre Produkte mit dem EU-Bio-Logo kennzeichnen. Zusätzlich können sie das deutsche Biosiegel als markengeschütztes Zeichen verwenden. Das Kontrollsystem ist mehrstufig: Es schließt alle Verarbeitungsstufen der

Die BIOSpitzenköche sind Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN), initiiert und finanziert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Das Bundesprogramm unterstützt im Rahmen der Zukunftsstrategie ökologischer Landbau (ZöL) das Nachhaltigkeitsziel der Bundesregierung, den Anteil des ökologischen Anbaus mittelfristig auf 20 Prozent zu erhöhen.

Mehr zu den BIOSpitzenköchen gibt es auf: [www.biospitzenkoeche-blog.de](http://www.biospitzenkoeche-blog.de) oder [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de)

Wertschöpfungskette eines Lebensmittels lückenlos ein. Die Kontrollstelle führt mindestens einmal jährlich eine angemeldete Kontrolle durch. Zusätzlich gibt es unangekündigte Stichprobenkontrollen. Überprüft wird die Einhaltung gesetzlicher Vorgaben für den Auslauf auf der Weide, die Haltungsbedingungen im Stall und die Fütterung. Das von der Bundesrepublik Deutschland erlassene Öko-Landbaugesetz (ÖLG) gewährleistet die Durchführung der EU-Rechtsvorschriften und dient der Stärkung der Kontrollverfahren im ökologischen Landbau.

### **Kommen Medikamente zum Einsatz?**

Ein Vorteil der Tierrassen und der Haltung in der ökologischen Nutztierhaltung ist, dass sie nicht so anfällig gegen Krankheiten sind, wie Rassen, die auf schnellen Fleischzuwachs gezüchtet werden. Das macht die vorbeugende Gabe von Medikamenten überflüssig. Diese sind, gemäß der Vorgaben der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau und der Ökoanbauverbände, sowieso verboten. Bei der Behandlung von Erkrankungen dürfen pflanzliche oder homöopathische Arzneimittel eingesetzt werden. Chemisch-synthetische Arzneimittel sollten so wenig wie möglich verwendet werden.

### **Was ist mit der Umwelt?**

Der Hauptgedanke der ökologischen Landwirtschaft ist ein Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Der Biobetrieb wird dabei vor allem als Organismus mit den Bestandteilen Mensch, Tier, Pflanze und Boden gesehen. Das schließt zum Beispiel einen möglichst geschlossenen betrieblichen Nährstoffkreislauf ein. Boden und Gewässer werden im Ökolandbau weniger mit Nährstoffen, wie zum Beispiel Nitrat belastet. Weil die Viehhaltung an die Fläche gebunden ist, fallen meist nicht mehr Nährstoffe durch Mist und Gülle an, als die Pflanzen zum Wachsen benötigen. Durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und das niedrige Düngenniveau wird die Vielfalt des Tier- und Pflanzenlebens gefördert. Auf den Öko-Flächen finden sich daher auch häufig mehr Arten, als auf den konventionell bewirtschafteten Flächen.

### **Biosiegel und Warenzeichen**

Seit dem 1. Juli 2012 müssen die in der Europäischen Union vorverpackten Biolebensmittel verpflichtend mit dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet werden. Bei Fleisch aus ökologischer Tierhaltung muss der Kontrollstellencode und der Herkunftsort angegeben werden. Sie belegen, dass der Erzeuger mindestens die Vorschriften der EU-Ökoverordnung erfüllt. Zusätzlich können die Produkte das sechseckige, grün-weiße Biosiegel tragen. Das deutsche Bio-Siegel entspricht den europäischen Mindeststandards für den ökologischen Landbau. Viele Betriebe sind allerdings einem der ökologischen Anbauverbände wie Demeter, Bioland oder Naturland angeschlossen und wirtschaften nach noch strengeren Kriterien. Einige Handelsketten und Discounter haben Bio-Eigenmarken entwickelt. Die Herstellung von Produkten dieser Bio-Eigenmarken erfolgt ebenfalls nach den Vorschriften der EU-Ökoverordnung. Einige Handelsketten kooperieren mit Bioanbauverbänden. Deren zertifizierte Produkte werden dann unter der Bio-Eigenmarke des Kooperationspartners angeboten und mit dem Verbandslogo gekennzeichnet.

### Schmeckt Biofleisch wirklich besser?

Die artgerechte Fütterung und die Muskelaktivität der Tiere erhöhen den Anteil an intramuskulärem Fett. Das ist gut für den Geschmack. Intramuskuläres Fett sind kleine Fettäderchen, die das Muskelfleisch durchziehen, ihm die typische Marmorierung verleihen und es zart und saftig machen. Außerdem ersparen kurze Transportwege zum Schlachthof den Tieren Stress und verhindern so, dass das Stresshormon Adrenalin ins Fleisch übergeht.

### Und warum ist Biofleisch teurer?

Die Anforderungen der artgerechten Tierhaltung und die umfangreichen Kontrollen sind hohe Kostenfaktoren für Mastbetriebe und Bauernhöfe. Und, der Fleischertrag ist geringer als bei konventioneller Haltung. Zum Beispiel wachsen die Tiere in Weidehaltung nicht so schnell wie solche in der konventionellen Tierhaltung. Rechnet man bei den Preisen des konventionell erzeugten Schnitzels allerdings Ausgaben dazu, die zum Beispiel durch die Verunreinigung des Trinkwassers, durch Arznei- oder Pflanzenschutzmittelrückstände entstehen, relativiert sich der Preis von Biofleisch schnell. Die zahlt man dann zwar nicht an der Kasse, aber teilweise über Steuern und andere Abgaben.

### Noch einige Zahlen...

- **Ökobarometer 2018:** 38 Prozent der Deutschen kaufen ausschließlich (7%) oder häufig (31%) Biofleisch- oder Wurstwaren, 95 Prozent von ihnen entscheiden sich dazu wegen der artgerechten Tierhaltung: <https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/service/Zahlen/Oekobarometer2018.pdf>
- **Immer noch in der Nische:** Dennoch ist Biofleisch ein echter Nischenmarkt. Der Biofleischanteil an der Gesamtverkaufsmenge lag in Deutschland 2018 bei etwa zwei Prozent. <https://www.boelw.de/themen/zahlen-fakten/handel/artikel/umsatz-bio-2018/>
- **Wie viel Fleisch essen wir denn so?** Laut Marktbericht des Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL) essen die Deutschen durchschnittlich rund 60 Kilogramm Fleisch pro Jahr (2018). Allerdings: Nur 28 Prozent von ihnen tun es täglich. [https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Ernaehrungsreport2019.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Ernaehrungsreport2019.pdf?__blob=publicationFile)

Feldfunktion geändert

Feldfunktion geändert

### Und mehr Infos

- **Artgerechte Tierhaltung, Ziege, Eber, Ganztierverwertung?** <https://www.oekolandbau.de/bio-im-alltag/einkaufen-und-kochen/produktinfos/lebensmittel/fleisch-und-wurst/>
- **Fleischatlas 2018 – Rezepte für eine bessere Tierhaltung (zum kostenlosen Download)** [https://www.boell.de/de/2018/01/10/fleischatlas-2018-rezepte-fuer-eine-bessere-tierhaltung?dimension1=ds\\_fleischatlas\\_2018](https://www.boell.de/de/2018/01/10/fleischatlas-2018-rezepte-fuer-eine-bessere-tierhaltung?dimension1=ds_fleischatlas_2018)