

Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 21 (2014)
Heft: 234

Artikel: Labels ersetzen das Denken nicht
Autor: Dyttrich, Bettina
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-884517>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Labels ersetzen das Denken nicht von Bettina Dyttrich

Zugegeben, es ist kompliziert. Wer sich nicht beruflich mit dem Thema beschäftigt, kann schnell verzweifeln beim Versuch, über die vielen Produktlabels die Übersicht zu behalten. Aber wer Wert darauf legt, dass Lebensmittel anständig produziert werden, kommt um Labels nicht herum. Denn auch die radikalste Selbstversorgungsgärtnerin ist auf Einkäufe im Laden angewiesen.

Das Gute zuerst: Die Begriffe «biologisch» und «bio» sind in der Schweiz geschützt. Was so angeschrieben ist, muss mindestens dem sogenannten Bundesbio entsprechen, das sich an den EU-Richtlinien orientiert. Über diese Standards hinaus geht das Knospe-Label des Schweizer Bioverbandes Bio Suisse. Strenger als die EU-Regeln ist die Knospe zum Beispiel bei der «Gesamtbetrieblichkeit»: Nur ein ganzer Betrieb wird biozertifiziert, es ist also nicht möglich, nur die Tierhaltung umzustellen, solange der Ackerbau konventionell bleibt. Ein gewichtiger Unterschied, der zur Folge hat, dass sich ein umstellungswilliger Bauer vertieft mit Bio auseinandersetzen muss und die Richtlinien nicht nur dort anwenden darf, wo es am einfachsten geht. Zu den Bio-Kernpunkten gehören das Verbot von Kunstdünger und synthetischen Spritzmitteln und strenge Standards bei der Tierhaltung. Die Knospe regelt aber auch Verarbeitung, Verpackung und Transporte. Viele Lebensmittelzusatzstoffe sind verboten, genauso wie Transporte mit dem Flugzeug.

Fertigpizza mit Knospe?

Mittlerweile gibt es auch viele Importprodukte, die mit der Knospe ausgezeichnet sind. So ist das ganze Biosortiment von Coop Knospe-zertifiziert, obwohl vieles aus dem Ausland stammt. Bei der Migros ist das anders: Da die Knospe schon fast als Coop-Marke wahrgenommen wird, hat der grösste Grossverteiler bei der (verspäteten) Einführung seiner eigenen Biolinie auf sie verzichtet. Coop ist also strenger.

Man kann auch biologisch Blödsinn kaufen – Tomaten im Februar zum Beispiel. Die Knospe garantiert weder Regionalität noch Saisonalität. Und auch nicht unbedingt gesunde, vollwertige Produkte: Es gibt heute

Chips, Fertigpizza und UHT-Milch mit Knospe. Wobei gerade die Milch in den Kommissionen der Bio Suisse, in denen bis heute viele Bauern und Bäuerinnen sitzen, heftige Diskussionen auslöste. Denn hier gehen die Meinungen auseinander: Wie stark soll die alte Biophilosophie, die auf möglichst unbehandelte, vollwertige Produkte setzte, aufgeweicht werden für grössere Marktanteile? Die Bio-pioniere wären schon empört darüber, dass es heute Zopf mit Knospe gibt, merkte ein alter Bauer einmal an einer Veranstaltung an. Für die ersten Biobäuerinnen und -bauern war Vollkornbrot noch eine Glaubensfrage.

Für Lebensmittel aus dem globalen Süden ist ein zweites Label unverzichtbar: das Max-Havelaar-Label. Die Stiftung Max Havelaar ist Mitglied von Fairtrade International, optisch sieht das grün-blaue Label heute gleich aus wie in anderen Ländern. Die Fairtrade-Standards bringen den Produzentinnen und Produzenten klare Vorteile: zum Beispiel kostendeckende Mindestpreise, die Weltmarktschwankungen auffangen, eine Fairtrade-Prämie, die die Produzentenorganisationen für ihre dringendsten Bedürfnisse (etwa für die medizinische Versorgung) brauchen können, und ein Verbot von Kinderarbeit. Weniger streng und weniger empfehlenswert als Max Havelaar ist das Label Utz Certified, das keine Mindestpreise festlegt.

Wer soll wen ernähren?

Doch auch wer Fairtrade-Produkte kauft, tut nicht automatisch Gutes. Wenn Fairtrade International mit Nespresso eine «Partnerschaft» eingeht, ist das vor allem gute Werbung, die von problematischen Seiten eines Multis ablenkt. Ausserdem bleibt eine grosse Grundsatzfrage: Wer soll wen ernähren? Nahrungsmittelexporte aus dem Süden zu fairen Preisen sind in einem gewissen Ausmass sinnvoll – wenn arme Länder aber nur noch für den Export produzieren und ihre gesamten Grundnahrungsmittel importieren müssen, werden sie extrem verletzlich: Steigen die Weltmarktpreise, droht der Hunger. Die internationale kleinbäuerliche Bewegung Via Campesina propagiert als Gegenmodell die Idee der Ernährungssouveränität. Dazu gehören das Recht von Ländern und Regionen, ihre Agrarpolitik selbst zu bestimmen, das Verbot von Preisdumping durch Exportsubventionen, der Vorrang einer kleinbäuerlichen Landwirtschaft für die regionale Versorgung und der Zugang zu Land, Wasser, Saatgut und Krediten. Auch in diesem Konzept hat Handel Platz, er wird allerdings nicht zum Selbstzweck.

Eine einfache Leitlinie für den täglichen Einkauf könnte sein: Knospe-Frischprodukte aus der Schweiz, ergänzt durch Grundnahrungsmittel wie Getreide und Reis aus Europa und Genussmittel wie Schokolade und Kaffee aus dem Süden – möglichst mit beiden Labels, Bio und Fairtrade. Labels können beim Einkauf helfen – aber sie ersetzen nicht das Denken. Und zu glauben, die fairen und ökologischen Nischen würden sich ausbreiten und den unfairen Handel verdrängen, ist naiv. Trotzdem: Wer Knospe-Most statt Cola trinkt und Schokolade aus dem Weltladen statt von Nestlé isst, hilft der richtigen Seite.

Bettina Dyttrich ist Woz-Redaktorin und schreibt regelmässig übers Essen.

