

Alles unter Kontrolle!

Bio Austria-Experte Otto Gasselich über chinesische Teiglinge, die zu heimischen Weckerln werden können, und perfekte Prüfsysteme, die so etwas verhindern.

... Von Alexandra Binder

„Das Mehl für unser Gebäck stammt aus einer österreichischen Mühle.“ Wenn der Supermarkt Ihres Vertrauens so ein Versprechen abgibt, dann ist es Zeit, hellhörig zu werden. Bio Austria NÖ und Wien-Obmann Otto Gasselich fragen in solchen Fällen gern mal nach dem *Ursprung* des Mehls – und ernten dann fragwürdige Antworten wie „Österreich, oder?“ Gefolgt von einem Godel-Kratzen. „Niemand weiß, ob wirklich österreichischer Weizen der Grundstoff für den Supermarkt-Kornspitz ist. Dahinter könnte auch ein chinesischer Teigling stecken. Wenn in Hamburg rund 300 Millionen Teiglinge aus China ankommen, landet mit Sicherheit auch ein Teil in Österreich“, sagt Gasselich. Tatsächlich dürfte da was dran sein. Denn laut dem deutschen Statistischen Bundesamt werden jährlich 18.000 t Teiglinge aus China nach Deutschland importiert; das entspricht über 280 Mio. Weckerl. Sicherheit gibt es im konventionellen Bereich keine. „Wie auch, ohne Prüfsysteme?“, so Gasselich, der selbst einst konventionelles Feldgemüse produzierte.

Von der Zwiebelfrage zur Wertschöpfungskette

Dann kam die Sache mit den Zwiebeln. „Ich habe mich gefragt, ob ich meinen Kindern meine Zwiebeln noch zu essen geben will.“ Die Antwort? „War ein klares Nein.“ Von da an war die Sache mit der konventionellen Landwirtschaft gegessen für ihn. Und zwar noch am selben Tag. Gasselich ist konsequent.



© Bio Austria
Otto Gasselich, Bio Austria-Obmann für NÖ und Wien.

Heute werkt er an vorderster Front bei Bio Austria, und das ausgeklügelte Kontrollsystem des Verbandes ist sein persönliches Lieblingsthema. Generell werden Biobetriebe einmal jährlich kontrolliert. Aber – und das ist mindestens genauso wichtig, findet Gasselich – bei Bio Austria gibt es auch entlang der *gesamten* Wertschöpfungskette Prüfungen. Will heißen: *Jeder* Schritt wird kontrolliert. Und zwar vom Getreide-Aufkäufer, über die Mühle und den Bäcker bis zum Endprodukt. Nur so kann man sich absolut sicher sein, dass das Weckerl, in das man gerade beißt, tatsächlich aus österreichischem Bio-Getreide stammt. Vertrauen sei das A und O. Die Kontrolle behält man unter anderem mithilfe eines stetigen Mengenabgleichs. Dass alle Beteiligten zertifiziert sein müssen, versteht sich von

selbst; Gasselich spricht hier von einem „Schweif an Kontrollen“ und einem „unglaublichen Aufwand“, der sich am Ende aber lohne.

Regional ist nicht gleich Qualität

Das Herkunftssystem mit exakter Mengenflusskontrolle funktioniert, wie sich täglich beweist. Dass in keinem anderen Bereich damit gearbeitet wird, ärgert den Bio Austria-Experten. Insbesondere dem Attribut „Regional“ kann er, abgesehen von den kurzen Transportwegen, wenig abgewinnen. „Der Begriff ist absolut überhöht und sagt nichts über die Qualität des Produkts, geschweige denn steckt ein Herkunftssicherungssystem dahinter.“ Tatsächlich lässt es sich nicht nur beim Bäck ums Eck nicht nachvollziehen, ob Ihr Salzspitz einst ein chinesischer Teigling war oder das

Mehl dafür aus Rumänien stammt. „Auch ein Fleischhacker muss nicht deklarieren, was er wo zukaft und verwurstet. Niemand kontrolliert das, keiner weiß, woher die Zutaten wirklich kommen. Sicher kann man sich nur bei Verbandsware sein.“

Pingeligkeit in allen Bereichen

Bei Bio Austria zeigt sich die erwähnte Pingeligkeit dagegen in jedem Bereich. Nehmen wir das eingesetzte Bio-Futter: „Dafür muss kein einziger Quadratmeter Regenwald irgendwo abgeholzt werden. 95 Prozent der gesamten Eiweißversorgung kommen aus Österreich.“ Was auf 100% noch fehlt? Sonnenblumenextrakt. „Das kaufen wir noch zu, aber auch das kriegen wir bald in den Griff.“

„Tierwohl wiederum bedeutet im Biobereich, dass man den Tieren über alle Tierkategorien hinweg einen *Standard* zugesteht, der den Tieren erlaubt, ihre angeborene Bewegungsfreiheit und den angeborenen Spieltrieb auch auszuleben“, so Otto Gasselich.

Und dann wird's am Schluss noch etwas philosophisch: „Wenn wir Lebensmittel genießen, egal ob Eier, Milch oder Fleisch, dann sollten wir danach trachten, die Tiere davor mit positiver Energie aufzuladen. Wenn sie auf engem Raum zusammengepfercht sind oder auf Vollspaltenböden leben müssen, was ist das für ein Leben? Welche Energie entwickeln sie? Und was bewirkt das in unserem Körper, im Magen, in den Därmen?“ Dem ist nichts mehr hinzuzufügen. Weiter lesen auf www.bauernladen.at

IMPRESSUM:

Medieninhaber und Herausgeber:

medianet Verlag GmbH

Anschrift: Brehmstraße 10/4, 1110 Wien

Telefon: +43 1 91920

E-Mail: office@medianet.at

Homepage: www.medianet.at

Geschäftsführer: Markus Bauer

Redaktion: Andrea Knura,

office@bauernladen.at,

Brehmstraße 10/4, 1110 Wien

Druck:

Herold Druck und Verlag AG, 1030 Wien

Offenlegung gem. §25 Mediengesetz:

www.medianet.at/news/page/offenlegung

