



Alles BIO – oder was?

Gesunde Ernährung beschäftigt den Menschen wieder wesentlich intensiver als vor einigen Jahren. Das EU-Parlament hat nun für ein Verbot gefährlicher Pflanzenschutzmittel gestimmt. Substanzen, die Krebs erregen, das Erbgut verändern oder die Fortpflanzungsfähigkeit schädigen, sollen schrittweise bis 2018 vom Markt genommen werden

von CATRIN GEORGE

Die Bio-Welle hat die Algarve längst erreicht. Seit einiger Zeit schon eröffnen allorts Naturkostläden und selbst in Supermärkten findet man vermehrt Produkte mit EU-anerkannten Gütesiegeln wie Agricultura Biológica, agrobio oder FAO Fiat Panis auf dem Etikett. Die Bandbreite der feilgebotenen Waren reicht von biologisch-organisch angebautem Obst, Gemüse, Salat, Wein, Olivenöl, Essig, Hülsenfrüchte, Tee, Gewürze, bis hin zu Bio-Fleisch, Milchprodukten, Tofu-Spezialitäten, Brot, Backwaren und vieles mehr. Die Plaketten FAO Fiat Panis, Agricultura Biológica und Agrobio mit Marienkäfer bürgen für biologisch-organische Herkunft und Qualität.

Portugal betreibt biologische Landwirtschaft bereits seit über 20 Jahren und bestellt mittlerweile eine landwirtschaftliche Fläche von annähernd 250.000 Hektar. Damit lag Portugal (lt. Statistik von SOEL-FIBL summary 2007, the world of organic agriculture) im Jahr 2007/08 weltweit an siebter Stelle, sogar noch vor Deutschland. Die portugiesische Assoziation Agrobio (www.agrobio.pt), ein privat organisierter Dachverband, zählt 1.600 anerkannte Bio-Bauern und kennzeichnet seine Waren zusätzlich mit einem Marienkäfer auf dem Etikett.

Sämtliche Vereinigungen der Agricultura Biológica (biologisch-organische Landwirtschaft), dazu zählen auch Imkereien (apicultura biológica), verfolgen das Ziel, Landwirtschaft und Viehzucht im Einklang mit der Natur und mit den von der Natur gegebenen Bedingungen zu betreiben.

Der Begriff beinhaltet das Prädikat für die Herstellung von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln, die in ihrer gesamten Produktionskette auf jeglichen Einsatz von chemischen, synthetischen oder Gen verändernden Substanzen vollständig verzichten.

Um den Anforderungen des Gütesiegels gerecht zu werden, benötigen die landwirtschaftlichen Betriebe in ihrer Phase der Umstellung zwischen ein bis fünf Jahre, bis sie den EU-Richtlinien für biologisch anerkannte Landwirtschaft entsprechen.

In der Praxis sieht das folgendermaßen aus: Bei der Schädlingsbekämpfung verzichtet der Landwirt auf chemische und synthetische Substanzen oder Pestizide; er richtet sich nach den von der Natur gegebenen Voraussetzungen. Nutzpflanzen werden dem jeweiligen Boden entsprechend angepasst, anstatt umgekehrt den Boden hoch zu düngen, damit die Pflanze darauf wächst. Monokulturen werden strikt vermieden und die Anordnung der bepflanzten Flächen jährlich neu geordnet.

Zur Parasitenbekämpfung setzt der Bauer gezielt natürliche Feinde, wie den Marienkäfer oder andere Insekten und Bakterien, ein.

Die Bewässerung in der biologisch-organisch geführten Landwirtschaft wirkt doppelt: Erstens, um lebenswichtiges Wasser zu spenden und zweitens das Grundwasser nicht zusätzlich durch den Einsatz von Düng- oder Schädlingsbekämpfungsmitteln zu belasten.

Düngemittel bestehen aus pflanzlichen und organischen Komponenten, sprich Mist, abge-

ernteten Nutzpflanzen, Unkraut, Asche, und weiteren nicht verwertbaren Abfällen vorangegangener Ernten und Landschaftspflege.

Nutz- und Schlachttiere werden artgerecht gehalten, leben freilaufend und im Herdenverband, kennen weder Stall- noch Massentierhaltung, Mastfutter, Hormone, Antibiotika oder Gen veränderte Futtermittel. Biologisch-organisch aufgezogene Tiere werden ausschließlich mit Futter aus biologischem Anbau ernährt.

Für die Hygiene des Betriebes, den Mitarbeitern, ihrer Kleidung, den Gebäuden, Fahrzeugen, Ställen, Melkstationen, Brutzellen, usw., gelten ebenfalls definierte EU-weit gültige Maßstäbe, welche Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwendet werden müssen oder dürfen.

Am Schluss steht die Verpackung. Plastik ist, außer zum Vakuumieren von Frischfleisch oder Charcuteriewaren verpönt, und die Verpackungsmaterialien sind entweder bereits recycelt oder recycelbar. Das Resultat ist somit tatsächlich Bio.

Der zeitliche wie auch monetäre Aufwand für die ehrgeizigen Landwirte ist enorm, bis sie erstens ihren Betrieb umgestellt haben und zweitens die Früchte ihrer Arbeit auf dem Markt anbieten und platzieren können. Verständlich, dass der Marktpreis für Bio-Produkte über dem konventionellen Preisgefüge liegen muss, was durch den betriebenen Aufwand der Bio-Landwirte erklärbar und transparent wird.

Immer mehr Verbraucher, die allgemein auf gesunde Ernährung und Umweltschutz Wert legen, vor allem Familien, die ihren Kindern eine gesündere Ernährung bieten möchten, oder auch Vegetarier und Menschen mit Immunschwäche-Krankheiten, die ihre Essgewohnheiten rigoros umstellen mussten, befassen sich verstärkt mit dem Thema Lebensmittel. Das Wort allein enthält bereits eine Botschaft: Nahrung ist ein essentielles Mittel, um zu leben.

Auf die Frage, warum immer mehr Verbraucher Bio-Produkte kaufen und konsumieren, erhält man stets die selbe Antwort: Bio-Lebensmittel enthalten hochwertig essentielle Nährwerte, sind gesund, unterstützen das körpereigene Immunsystem, behalten ihr authentisches Aroma und tragen maßgeblich zur Erhaltung unserer Umwelt bei. Dem ist nichts hinzu zu fügen.

Supermärkte wie Continente, Apolónia, Baptista haben die Zeichen der Zeit längst erkannt und ihr Sortiment mit Lebensmitteln biologisch-organischer Herkunft aufgepeppt und erweitert. Selbst gastronomische Betriebe, wenn auch noch vereinzelt, gehen auf die besonderen Bedürfnisse ihrer Gäste ein, bieten mit Bio-Produkten zubereitete vegetarische Speisen wie auch Fleischgerichte in ihren herkömmlichen Speisekarten an und schwimmen richtungsweisend auf der Bio-Welle mit.

In Portimão findet man zum Beispiel einen Direktvertrieb für Bio-Produkte: Merceria-BIO (www.merceariabio.pt) trifft man jeden Samstag, von 9 Uhr bis 13 Uhr vor dem Restaurant *A Comidinha* in Portimão gegenüber der *Câmara Municipal*. Betreiber und Inhaber Senhor Pedro Castro Gonçalves bietet ein umfangreiches Sortiment Bio-Produkte an. Der interessierte Kunde kann sich in die Newsletter-Verteilerliste eintragen und bekommt automatisch die Bio-Neuigkeiten online nach Hause. Anhand dieser Newsletter wird man ständig und aktuell über diverse Bio-Produktpräsentationen oder gastronomische Bio-Events entlang der gesamten Algarve unterrichtet. ▀

Auch Anbieter aus Deutschland, unter anderem Rapunzel und Demeter, sind am portugiesischen Markt vertreten



Restaurant-Tipps mit teilweiser oder kompletter Bio-Speisekarte:

Restaurante Alfarroba - Silves - Tel. 292 449 247
 Restaurante Vegeteriano Unicórnio - Portimão - Tel. 282 484 014
 Restaurante Casa do Avô - Albufeira - Tel. 289 513 282
 Comidinha Oficina de Sabores Tradicionais - Portimão - Tel. 916 195 498

Weitere Bio-Bezugsquellen in der Algarve:

Casa da Serra - Faro
 Intermarché Lagos
 Talho de Luís Dias - Lagos
 Apolónia - Almancil und Guia
 Baptista - Praia da Luz, Lagos
 Continente - Portimão
 Markthalle Portimão - Stand Zezinho 3. Reihe, links, 2. Stand
 Ecoma - Budens

Bio-Verkaufsstellen direkt ab Hof

findet man bei www.agrobio.pt
 unter dem Link Locais da Venda.