

Bio kann mehr - dazu haben wir uns verpflichtet!

Bio ist mehr als der Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel! So sehen es jedenfalls die Unternehmen der Naturkostbranche. Sie haben Bio maßgeblich auf den Weg gebracht und engagieren sich bis heute für Qualität, soziale Verantwortung und Klima- und Umweltschutz.

Naturkosthersteller und Naturkosthändler zählen zu den Pionieren der Branche. Sie sind angetreten, um den ökologischen Landbau voranzubringen und Bio für jeden zugänglich zu machen. Aber sie wollten immer schon mehr, viel mehr: eine bessere Welt! Naturschutz, Tierschutz und Klimaschutz, partnerschaftliches Handeln und ganzheitliche Qualität, dies waren und sind wichtige Unternehmensziele.

Naturkosthersteller und Naturkosthändler stehen für das „Prinzip der größtmöglichen Naturbelassenheit“. Sie richten sich nach der BNN-Aromenempfehlung und verwenden bevorzugt Aromaextrakte aus biologischem Anbau. Aromastoffe, die aus oder mit Hilfe von gentechnisch veränderten Organismen gewonnen werden, sind tabu.

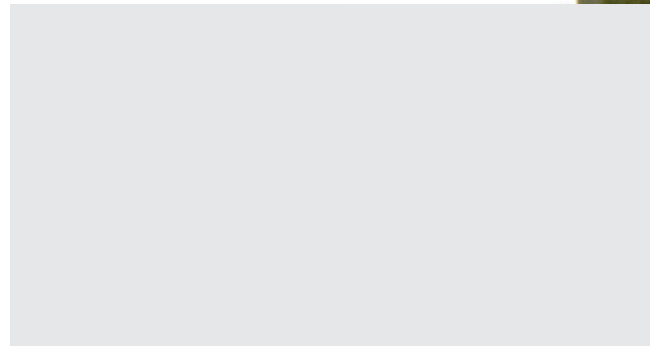
Alles über die
Selbstverpflichtung
der Naturkostbranche
finden Sie unter
www.bio-kodex.de

Durchblick im Fachhandel

Der Naturkostfachhandel bietet eine breite Auswahl an Produkten ohne zugesetzte Aromastoffe. Hier können Kunden jederzeit erfahren, wie ein Produkt zusammengesetzt ist, auch wenn auf der Verpackung lediglich der Hinweis „natürliches Aroma“ steht. Empfehlenswert sind vor allem Aromaextrakte, zu denen auch die ätherischen Öle zählen. Extrakte sind weniger stark verarbeitet und bieten ein authentisches Geschmackserlebnis.

Gefördert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft.

Mit freundlichen Grüßen überreicht von:



Mehr Informationen: www.bio-kodex.de



BNN Herstellung und Handel e.V.
Albrechtstraße 22
D-10117 Berlin
Tel. +49 (0)30 / 847 12 24-44
E-Mail: info@n-bnn.de

Bio kann mehr!

z. B. natürlichen Geschmack

Er sieht ja
hinreißend aus,
aber riechst Du
was?

Bio mit Aroma-
zusatz... brrr....
ohne schmeckt
besser!

kodex
Die Selbstverpflichtung
der Naturkost-Branche.

Gutes Aroma!?

Die EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erlauben für Bio-Produkte keine unnatürlichen Aromen. Mit Inkrafttreten der neuen EU-Aromen-Verordnung im Januar 2011 sind die Begriffe „synthetisch“ oder „künstlich“ sowie „naturidentisch“ zur Kennzeichnung und Unterscheidung nicht mehr erlaubt. Werden solche Aromastoffe verwendet, erkennt der Verbraucher es allenfalls daran, dass der Zusatz „natürlich“ fehlt. Sämtliche „natürlichen“ Aromastoffe und Aromaextrakte sind jedoch für Bio-Produkte erlaubt - und auch in einigen zu finden.

„Natürlich“ liest sich so nett ...

... doch unter den Begriff „natürliche Aromastoffe“ fallen eine bunte Mischung vom naturbelassenen ätherischen Öl aus Bio-Orangen bis hin zum natürlichen Aromastoff, der großtechnisch produziert wird. Pfirsich-, Kokos- und Apfelaroma werden nicht unbedingt aus dem Ursprungsprodukt selbst gewonnen, Grundlage können auch andere natürliche Zutaten sein. Naturkostunternehmen verzichten auf den Einsatz natürlicher Aromastoffe, wo immer es möglich ist.

Schlechte Karten für echte Früchte

Noch etwas spricht gegen den Einsatz von naturfernen Aromen: Durch zu starke Aromatisierung verlieren Lebensmittel ihren ursprünglichen Charakter. Kinder werden früh an einen besonders intensiven und künstlichen Geschmack gewöhnt und lehnen das Original ab. Geschmacklich intensive Aromastoffe können nicht nur Kinder dazu verführen, zu viel zu essen. Dass Kinder und Erwachsene aromatisierte Produkte bevorzugen, wenn sie daran gewöhnt sind,

belegen zum Beispiel die Verkaufszahlen für stark gesüßte und überaromatisierte Softdrinks.



Es geht natürlich!

Aroma - direkt aus der Natur

Wenn ein Joghurt nach Erdbeeren oder ein Tee besonders zitronig schmecken soll, stellt die Natur ausreichend Zutaten zur Verfügung - vom Erdbeermus bis zum Zitronenöl. Aus ökologischen Früchten lassen sich auch hochwertige Öko-Aromaextrakte wie ätherische Öle gewinnen, die Milchprodukten, Tees, Gebäck oder Limonaden eine besondere Note geben.

Ganz natürlich: Zum Beispiel Tee

Viele konventionelle Tees enthalten genau wie Süßwaren Aromastoffe. Nicht so die Bio-Tees vieler Naturkost-Hersteller: Sie verwenden für ihre Teemischungen ausschließlich Früchte, Gewürze und Aromaextrakte, zum Beispiel ätherische Öle oder Vanilleschotenextrakt. Der Tee- und Gewürzspezialist Heuschrecke aromatisiert nach einem traditionellen Verfahren mit Bio-Veilchenwurzeln als Fixateur. Das Aroma bleibt so geschützt bis zum Aufguss, und es werden keine Hilfs- oder Zusatzstoffe benutzt. Im „Rooibos-Vanille-Tee“ sorgen Vanillepulver und Vanilleextrakt für den guten Geschmack. Der Gesamtgehalt der kostbaren Zutat liegt bei fast drei Prozent. Der Geschmack wird dadurch feiner und hintergründiger. Andere Aromastoffe sind tabu.

Ganze Fruchtbestandteile werden zum Beispiel im „Beeren-Waldmeister-Tee“ von Lebensbaum eingesetzt, der sein Aroma durch Apfel-, Hagebutte-, Himbeer- und Erdbeerstücke und Waldmeister erhält. Auch für den „Frucht- und Zimt-Tee“ von Ökotoxia kommen nur Fruchtstücke und Zimt zum Einsatz.

Ganz natürlich: Zum Beispiel Limonaden

Die Bio-Limonaden von Voelkel und Beutelsbacher enthalten keine zugesetzten Aromastoffe und sind frei von Zuckerzusatz-, Konservierungs- und Farbstoffen. Diese Getränke entstehen auf der Basis von natürlichen Fruchtsäften sowie natürlichen Kräuter- und Gewürzauszügen. Die fruchteigene Süße wird mit Fruchtdicksäften geschmacklich abgerundet.



Paul Söbbeke:
„Nur Früchte, ätherische Öle und Extrakte geben unseren Produkten Geschmack, keine anderen Aromastoffe!“

Der Fruchtsafthersteller Perger stellt seine „Bio-Limo Holunderblüte“ mit Fruchtsaftkonzentraten und Holunderblütensirup her. Limo braucht keine zugesetzten Aromastoffe!

Ganz natürlich: Zum Beispiel Joghurt

Fruchtjoghurt ohne Aromastoffe - das galt jahrzehntelang als unmöglich, denn die Milchsäure verändert beispielsweise den Erdbeergeschmack. Dennoch gelang es der Molkerei Söbbeke, 2004 einen gerührten Erdbeerjoghurt ohne Aromastoffe auf den Markt zu bringen. Durch dieses innovative Verfahren sind alle Joghurts aus dem Hause Söbbeke heute frei von zugesetzten Aromastoffen. Fruchtpurees, Extrakte und Saftkonzentrate tragen zum Geschmack bei. Auch andere Molkereien der Naturkostbranche stellen Produkte ohne Aromastoffe her, beispielsweise die Upländer Bauernmolkerei eine Fruchtbuttermilch oder Schrozberg einen „Zitrone-Banane-Joghurt“.

Diese Unternehmen stehen beispielhaft für weitere Vorreiter in der Entwicklung neuer Technologien, die den natürlichen Geschmack bewahren und zusätzliche Aromastoffe überflüssig machen.

