

BIOFACH 2003

Where organic people meet



Preisverleihung auf der "Biofach".

Die jährlich in Nürnberg stattfindende Messe "Biofach" gilt als Welttreffpunkt der Bioprodukte. Echos von der Welt größten Demo des Ökokommerzes.

(roga) – Unter dem Titel "Ökook und Nadelstreifen" hatte die woxx zuletzt im Jahr 2000 über das alljährlich stattfindende Nürnberger Fachtreffen der Bioszene berichtet. Drei Jahre später war es wieder mal an der Zeit. Während daheim die Masse der Gutmenschen bei bestem Wetter ihren Friedensführerschein erneuern konnten, opferete sich der woxx-Redakteur für einen schweißtreibenden Blitzkrieg entlang der Stellungen des Bio auf der Megamesse.

Die geballte Macht des Gesunden

Mit insgesamt 1.400 Ausstellenden war die "Biofach 2000" bereits eine größere Veranstaltung. Dass die Bioszene alles andere tut als zu stagnieren, zeigen die Zahlen von 2003: etwa 29.500 Fachbesucher, 1.971 Aussteller, 33.000 Quadratmeter Ausstellungsfläche.

In der Tat ist in Deutschland die Biobranche trotz allgemeinen Rückgangs um stattliche zehn Prozent angewachsen. Bei der konventionellen Lebensmittelindustrie gab es dagegen ein Minus von einem Prozent. Rund drei Milliarden Euro Umsatz macht der Handel mit ökologischen Lebensmitteln, allerdings sind das erst 2,3% des gesamten Marktes. Weiteres Wachstum ist also nicht ausgeschlossen.

Im Gegensatz zu den bekannten Publikumsmessen ist die Biofach eine reine Fachmesse: "Hier trifft sich die Biowelt", heißt es auf dem fast 800 Seiten umfassenden Katalog. Dabei wird nicht der direkte Kontakt zu den VerbraucherInnen gesucht, sondern die Verbindung zu alten und neuen Geschäftspartnern. Deshalb achtet auch niemand auf flanierende JournalistInnen, potenzielle Einkäufer aus der Branche werden dagegen mit beachtlichem Aufwand begrüßt und beköstigt. Der "Tout Bio" ist omnipräsent, kein Wunder, dass einer der ersten

Menschen, die dem Reporter über den Weg liefen, der Luxemburger Bio-Guru Änder Schank gewesen ist.

Die urigen und mitunter exotischen Ausstellungsstände der Gründerzeit sind 2003 fast völlig verschwunden. Bei manchen Ausstellern erreichten die Messestände Dimensionen von Konzertbühnen. Allerorten flimmerten Videos, wieselten aufgedonerte Hostessen oder gestresste Laptop-Riders herum, drohten Berge von Müsliriegeln oder Tofu-Burgern die BesucherInnen unter ihrem geballten Gewicht zu begraben.

Labelling Tango

Bemerkenswert war wie schon im Jahr 2000 die starke Präsenz ökologischer Beratungs- und Zertifizierungsfirmen. Der Labeldschungel ist ja weiterhin ein Faktor von Verunsicherung bei den VerbraucherInnen. Nicht nur, dass es eine ganze Palette von ursprünglichen Biolabels, wie "demeter" oder "Bioland" gibt. Handelsketten wie Edeka oder Rewe haben sich mit eigenen Öko-Kennzeichen geschmückt. Abhilfe hat da erst einmal das bundesweite "Öko-Prüfzeichen" geschaffen, das sich mittlerweile in Deutschland durchgesetzt hat.

Parallel zur Messe lief im Übrigen ein recht konzentriertes Tagungsprogramm ab. Eines der Hauptthemen in diesem Jahr war wiederum die Zertifizierung. Vor allem eine Annäherung zwischen der Kennzeichnung von ökologischen Produkten und denen des fairen Handels wurde ausgiebig diskutiert. Manche wollen, dass es ein gemeinsames Label für fair gehandelte und biologische Produkte gibt. Doch ein solches Unterfangen ist nicht so einfach. Zum einen gibt es fair gehandelte Produkte ohne Bio-Produktion, zum anderen auch umgekehrt viele Bioprodukte, die nicht gerade ein Fairtrade-Label verdienen. Auch zertifiziert sich der faire

Handel über seine befreundeten Organisationen wie "TransFair" oder "Max Havelaar" weitgehend selbst, während die dem Vertrauen überlegene Kontrolle bei Bioprodukten von spezialisierten Büros getätigt wird. Für kleinere Produzenten in der Dritten Welt ist die Biozertifizierung zu aufwändig.

Beim Biofach-Kongress wurde außerdem viel über den Einsatz von Bioprodukten in Großküchen, etwa in Schulen, Betrieben oder Krankenhäusern diskutiert. Auch hier zeichnet sich eine Trendwende von dem Augenblick an ab, wo der Preis der Bioprodukte nicht mehr ein Vielfaches über dem der konventionellen Produkte liegt - wie das in Österreich allmählich der Fall ist, wo der Anteil des Biolandbaus über die Zehn-Prozent-Marke steigt.

Andere Side-Events hatten da einen etwas lockereren Charakter, so etwa die Wahl der Bioprodukte des Jahres. In der Kategorie Lebensmittel siegte ein Joghurt auf Frucht Brombeere-Holunder der Molkerei Söbbeke. Weitere Empfehlungen der Jury waren für "Chick'n Wings", Bio-Fastfood von Salomon, Janosch-Tigertee von Lebensbaum und heißer Winterapfel, ein Getränk der Firma Völkel.

Ein eigener Stand war den Neuheiten der diesjährigen Messe gewidmet. Mittlerweile gibt es kaum noch etwas, was "politically correct consumers" nicht in der Bioversion kaufen können. Von Spülmaschinen-Tabs von Sonett über Grillkohle, garantiert nicht aus den Tropen, sondern aus naturnahem An- bzw. Abbau bis hin zu biologischem Tierfutter für Katzen und Hunde.

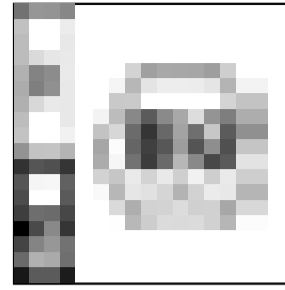
Guten Geschmack bewiesen auch die Juroren des Weinpreises der "Biofach". Gold für Weine, die bereits auf unserer Lifestyle-Seite besprochen worden sind, wie etwa der "Dionisos" aus Valdepenas, die Kooperative 8. März im Valpolicella oder der Morellino di Scansano von La Selva. Beim Weißwein gingen die Lorbeeren an Zillinger im österreichischen Weinviertel, die Kaiserstühler Pix und Schambachhof und den Soave von Gino Fasoli.

Der Süden wird bio

Die "Biofach"-Messe ist jedoch auch Gradmesser für die stete Verlagerung der ökologischen Produktion in südliche europäische Länder und nach Übersee. Zwei Drittel der Ausstellenden und ein Drittel der Fachbesucher kamen aus dem Ausland. Gastland des Jahres war Frankreich. Der Champion der ökologischen Lebensmittelproduktion trumpfte mit weiträumigen Ständen, einer Vielzahl von Winzern und Produzenten und professionellem Auftreten auf. Im Übrigen sind die Vorreiter der Bioproduktion Länder, in denen der Konsum ebendieser Produkte nicht gerade groß geschrieben wird. 310 Aussteller aus Italien, 173 aus Spanien, 124 aus Frankreich: was der Bauer nicht isst, exportiert er.

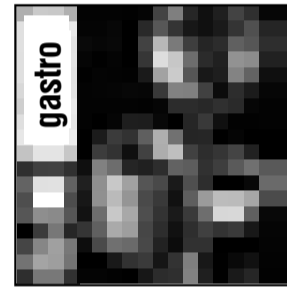
Was Sie schon immer ...

(rg) – Der Kenntnisstand vieler ZeitgenossInnen über ökologische Lebensmittel ist weit mehr durch Vorurteile denn durch Wissen geprägt. Zugege-



ben, die Materie ist komplex, und auch unsere Lifestyle-Seite hat nicht die Bewusstseinswende geschafft. Was Sie schon immer über Bioprodukte wissen wollten, aber nie zu fragen wagten, das fragt und beantwortet kurz, bündig und präzise die Broschüre **Lebensmittel aus ökologischem Landbau**, die das Künast'sche Ministerium in Deutschland herausgegeben hat. Auf 32 Seiten werden die wesentlichen Fragen gestellt: Was ist Öko-Landbau? Welche Regelungen gibt es? Wie wird kontrolliert? Woran sind Bioprodukte zu erkennen? Wo kann man sie kaufen? Haben sie eine bessere Qualität? Und am Ende gibt's dann noch jede Menge Lesetipps und Websites. Und danach ab in den Bioläden!

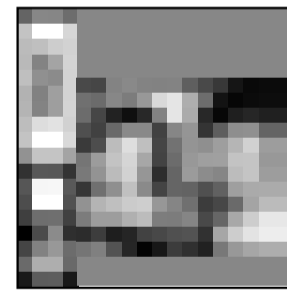
Lebensmittel aus ökologischem Landbau, 32 Seiten, zu beziehen über AID-Vertrieb, Birkenmaarstraße 8, D-53340 Meckenheim, e-mail: bestellung@aid.de.



Elevating

(rw) – Sous le slogan "brand new retro" se présente depuis quelques mois un bistrot déjà presque traditionnel: **The Elevator**, situé dans le "triangle bermuda" des cafés de la rue de Hollerich, a fait peau neuve. Maintenant, l'intérieur avec ses tons orange et mauve et ses jolis fauteuils sixties fait presque "branché", mais la clientèle de Tim et Henrik est restée la même. Plutôt jeune et cool, elle accepte cependant de bonne grâce que les croulant-e-s se mélangent à la foule du vendredi soir ou viennent boire tranquillement leur bière en semaine. Si les Marx et autres Cat Club vous semblent trop snob, l'Elevator est une bonne alternative.

The Elevator: 48, rue de Hollerich, tél. 29 41 64. Disco les vendredis et samedis.



Mas en famille

(rg) – La viticulture familiale et biologique en Languedoc se porte bien. Trois frères et soeur, Pascal, Thierry et Monique Julien sont propriétaires du **Mas de Janiny**.

A Saarbruck, nous avons découvert ce Syrah 1998, vin de pays d'Oc, vendu à bas prix comme vin de consommation courante. Notons toutefois qu'il ne s'agit pas d'une petite piquette, bien au contraire. La robe est sombrissime, les fruits de bois reluisent à tous les coins du palais, les extraits tanniques restent envahissants, mais somme toute le tout est bien équilibré.

Entre-temps, le Syrah de Janiny est passé en AOC Languedoc, et le millésime 2000 vient de recevoir la médaille d'argent du concours de vins de la "Biofach" (voir ci-contre).

Par ailleurs, le Mas de Janiny produit encore bien d'autres cépages: Carignan, Cinsault, Grenache, Merlot, Cabernet, ... Dommage qu'une grande partie de leurs vendanges soit vendue à la coopérative. En attendant l'agrandissement de la cave.

Mas de Janiny: Julien Frères F-34230 Saint-Bauzille-de-la-Sylve.