

Feines für die Lohas-Gourmet-Küche



Die „Earthpan“ wird nur aus recycelten und recycelbaren Materialien hergestellt. Bei qvc.de, 38 Euro



Banchar-Matcha – Flor de Sal von Herbaria ist ein Gewürzsalz mit Grünteente. In Bio-, Fein- und Naturkostläden, 13,50 Euro



Beste Qualität aus ökologischem Anbau: Arganöl nach Berber-Art von Villa Masecri, bei villamasecri.com, 32 Euro



Honigbusch mit Zimt und Kardamom: Süßer Chai von Lebensbaum enthält keine künstlichen Aromen. Im Naturkostfachhandel, 2,50 Euro



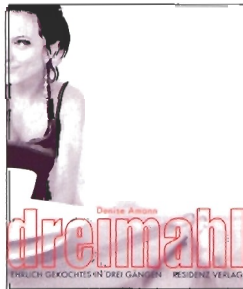
Ökologisch royal: „Lemon Curd“ von Prince Charles' Foodmarke Duchy Originals. Über raha-oase.de, 7 Euro



„Skoon“ ist ein wild wachsender Berg-Rooibos-Tee aus Südafrika. Bei t-republic.de, 15 Euro



Ein Hauch Orangenöl verfeinert die dunkle „Bio Schoko Creme“ von Yanick und Fée, yanickfee.com, 3,50 Euro



Menüs zum Nachkochen von Denise Amann. In ihrem Wiener Lokal „Noi“ kommt nur Bio auf den Tisch. „Dreimahl“, Residenz Verlag, 24,90 Euro

Regionale Spezialität aus dem Havelland: Schokokugeln mit Sanddorngeist. Bei made-in-brandenburg.com, 3 Euro



Geschmack und Design: „iiTIS blanc“ ist ein leichter Bio-Wein-Cocktail mit weißem Tee und Aloe-vera-Saft. Bei ii-ii.com, 4 Euro



benötigen zwar nur ein Viertel der Energie von Rinderhaltung – aber immer noch das Zehn- bis Zwanzigfache des Gemüse- und Obstanbaus.

WIE STEHT ES MIT TIERSCHUTZ?

In den meisten Fällen geht es dem Vieh beim Ökobauern sicher besser – wenn auch nicht so vorbildlich gut wie bei Karl Ludwig Schweisfurth und seinen Herrmannsdorfer Landwerkstätten. Seine Schweine leben beispielsweise das ganze Jahr draußen. Geschlachtet wird möglichst stressfrei vor Ort, die Herdentiere bleiben bis zum Schluss in kleinen Gruppen. Auch ein Plus für den Verbraucher. Denn Stresshormone schaden der Fleischqualität. Ansonsten garantiert das Bio-Siegel bei Fleisch nicht automatisch eine artgerechte Haltung. Laut EU-Verordnung ist eine ganzjährige Stallhaltung für Bio-Milchkühe zwar nicht erlaubt, der Deutsche Tierschutzbund bemängelt jedoch, dass es z. B. für kleinere Betriebe in Bayern und Baden-Württemberg bis 2010 eine Ausnahmeregelung gibt. Sie gestattet die Anbindehaltung im Winter – vorausgesetzt, die Tiere erhalten zusätzlich Auslauf. Es kann also durchaus sein, dass Kuh, Schwein und Huhn beim tierliebenden konventionellen Bauern aus dem nächsten Dorf besser leben. Wer sich nicht vegetarisch ernähren möchte, kauft am besten beim Metzger seines Vertrauens und fragt, woher Fleisch und Wurst stammen. Außerdem gilt für alle tierischen Produkte: besser Klasse statt Masse. Dann ist auch der höhere Preis, den artgerechte Tierhaltung mit sich bringt, leichter zu verkraften.

WIE VIEL VERLASS IST AUF BIO-SIEGEL?

Theoretisch ist Bio drin, wo Bio draufsteht. Ab 2009 müssen alle Bio-Produkte in der Europäischen Union ein neues EU-Siegel tragen. Die Organisation Food Watch weist allerdings darauf hin, dass die Anforderungen unter denen des bekannten sechseckigen Siegels für den deutschen Markt liegen. So dürfen z. B. in Ausnahmefällen chemisch-synthetische Spritzmittel eingesetzt werden. Besser fährt