

Der Siegel-Dschungel!

Bio-Produkte erkennt man an folgenden Siegeln:



Das Bio-Siegel der Europäischen Gemeinschaft ist mit seinen Regulierungen nicht ganz so streng. Eine Zufütterung von Sojaschrot ist erlaubt.

Diese vier Siegel haben strengere Auflagen. Hier ist die Zufütterung von importiertem Soja streng untersagt. Eine Sojafütterung ist nur bei eigenen Ernteausschlägen erlaubt. Aber auch nur, wenn das angebaute Soja aus der Region stammt. Hier wird also kein Regenwald vernichtet, um das Viehfutter anzubauen!

Achtung: Begriffe wie „naturnah“, „kontrolliert“ und „integriert“ wollen den Verbraucher täuschen. Sie sind kein Hinweis auf Bioprodukte!



Warum ist „normales“ Fleisch so viel billiger als Bio-Fleisch?

Biobauern verzichten auf Massentierhaltung. Ihre Tiere haben Platz, dürfen auf eine Weide, bekommen gesundes Futter, das der Bauer meist selbst anbaut, und werden nicht mit Medikamenten vollgepumpt.



© E. Maier

Die Tiere auf Biobauernhöfen haben ein besseres Leben.

Sie leben gesünder und länger. Biobauern haben bei der biologischen Aufzucht der Tiere mehr Arbeit und mehr Kosten. Daher ist Bio-Fleisch teurer.



© EPA

Billiges Fleisch steht für

nicht-artgerechte Massentierhaltung.

Unsere Lebensmittel sind heute oft billiger als Hundefutter! Aber der Preis ist nicht alles. Man sollte beim Kauf nicht vergessen, wo das Fleisch herkommt und unter welchen Verhältnissen es produziert wurde.

Die Sojabohne

Die Sojabohne gehört zu den Hülsenfrüchten. Sie ist robust, nahrhaft und kann in tropischem Klima bis zu zwei mal im Jahr geerntet werden. Das billige Futtermittel wird hauptsächlich in Südamerika angebaut - meist auf ehemaligen Regenwaldflächen. Die Sojabohnen werden in riesigen Containerschiffen nach Europa verschifft und dort meist als Sojaschrot oder Sojamehl in den Mastanlagen verfüttert.

