

Bio-Schnüffler in der Wolfmühle

Öko-Laden bittet zur Kontrolle

VON FABIAN RIEDL

Forstinning – Christian Strohmeier nimmt einen der tief blauen Lutscher in die Hand. In winziger Schrift stehen auf der Plastikhülle neben den Zutaten die Wörter „Bio“ und „Skal“. Zufrieden legt er den Lutscher zurück in den Bastkorb. Strohmeier ist Bio-Kontrollleur, und gestern inspizierte er das Naturkostgeschäft „Wolfmühle“.

Seit 1993 sind die Begriffe „Bio“ und „Öko“ bei Lebensmitteln gesetzlich geschützt. Landwirte und Firmen, die angeblich Bio-Produkte herstellen oder weiter verarbeiten, müssen ihre Waren prüfen lassen. Nur so kommen sie zu dem Siegel „Bio“ und dem Siegel derjenigen Kontrollstelle, die die Prüfung vorgenommen hat. Im Fall der tief blauen Lutscher steht das „Skal“ für die staatliche holländische Kontrollstelle. Und genau hier liegt das Problem.

Strohmeier weiß: Dem Verbraucher sagen solche inhaltslosen Abkürzungen aus Holland, Italien oder Griechenland überhaupt nichts. Die Kunden müssen sich aber darauf verlassen können, dass die Waren im Ökoladen das Bio-Prädikat verdienen. Für die Geschäfte gibt es im

Gegensatz zu den Produzenten keine gesetzlich vorgeschriebenen Kontrollen. Hier springt Strohmeier ein. Er arbeitet für den Bundesverband der Naturkostläden, gleichsam die Innung der Öko-Läden. Freiwillig und angekündigt können sich die Geschäfte überprüfen lassen. Dafür bekommen sie dann das Gütesiegel „Kontrolliertes Fachgeschäft“. Ein anerkanntes Prädikat: Auf der Seite des Bundeslandwirtschaftsministeriums wird darauf verwiesen, betont Strohmeier stolz.

In der Wolfmühle kontrollierte er gestern nicht nur die Bio-Siegel. Bei den Backwaren etwa ist kein „Bio“ drauf gedruckt. Da bleibt dem diplomierten Agrarwirt nichts anderes übrig, als im Büro von Geschäftsführerin Kathrin Nagy die Rechnungen durchzustöbern, wo die Produkte herkommen.

Um das Zertifikat „Kontrolliertes Fachgeschäft“ zu bekommen, müssen „über 99 Prozent der Waren“ Bioprodukte sein, erklärt Strohmeier. Genau hier fand der Prüfer gestern bei der Wolfmühle dann auch einen kleinen Kritikpunkt. Echinacea-Bonbons, die es schon als Bioprodukt gibt, stehen noch als herkömmlich produzierte im Regal.



Ganz genau hineingeschnuppert: Kontrollleur Christian Strohmeier und Kathrin Nagy von der Wolfmühle.

Foto: Dziemballa