



Medienmitteilung

Biolebensmittel verbinden Nachhaltigkeit und Qualität

Was macht die Qualität von Lebensmitteln aus? Neben dem Gehalt an Inhaltsstoffen und Pestizidrückständen gewinnt vor allem die Nachhaltigkeit der Lebensmittel an Bedeutung. In einem neuen Dossier beleuchten Fachleute des FiBL die verschiedenen Aspekte der Qualität und Nachhaltigkeit biologischer und herkömmlicher Lebensmittel.

(Frick, 19.5.2015) Biologische Lebensmittel sollen geschmackvoll, gesund, umweltfreundlich und fair produziert sein. Die hohen Erwartungen an die Produkte machen deutlich, dass die Qualität von Lebensmitteln nicht auf einzelne Kriterien reduziert werden kann, sondern den gesamten Prozess vom Anbau bis auf den Teller umfassen muss.

In der Neuauflage des Dossiers „Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel“ beleuchten die FiBL-Mitarbeitenden Regula Bickel und Raphaël Rossier die verschiedenen Aspekte, die zur Qualität der Nahrung beitragen. Die Kapitel des 28-seitigen Standardwerks vermitteln ein zeitgemässes, ganzheitliches Konzept zur Beurteilung der Lebensmittelqualität. Anhand ausgewählter Aspekte werden die Unterschiede zwischen biologischen und herkömmlichen Lebensmitteln nach dem heutigen Erkenntnisstand untersucht und mit verschiedenen Beispielen anschaulich dokumentiert. Die Autorin und der Autor verstehen es dabei, die teils komplexen Sachverhalte verständlich zu erklären.

Weniger Zusatzstoffe in Biodörraprikosen

Eines der Beispiele sind die biologischen Dörraprikosen. Sie sind braun bis schwarz und sehen auf den ersten Blick unappetitlich aus. Geschmacklich können sie aber mit herkömmlichen Aprikosen mithalten. Der farbliche Unterschied kommt daher, dass Biodörraprikosen kein Sulfid enthalten. Das Konservierungsmittel verhindert bei den herkömmlichen Aprikosen die Farbveränderung und schützt sie vor Pilzen und Bakterien. Da getrocknete Früchte aber auch ohne Konservierungsmittel lange haltbar sind, ist die Zugabe von Sulfid nicht notwendig. Bei biologischen Produkten ist der Zusatzstoff daher verboten. Das Resultat sind qualitativ gute Dörraprikosen, die weniger Zusatzstoffe enthalten und somit natürlicher sind, als herkömmliche Aprikosen.

Das Dossier steht in Deutsch, Französisch und Englisch im FiBL-Shop zum Download zur Verfügung oder kann als Broschüre bestellt werden.

EXCELLENCE FOR SUSTAINABILITY

Das FiBL hat Standorte in der Schweiz, Deutschland und Österreich
 FiBL offices located in Switzerland, Germany and Austria
 FiBL est basé en Suisse, Allemagne et Autriche

FiBL Schweiz / Suisse
 Ackerstrasse 113, CH-5070 Frick
 Tel. +41 (0)62 865 72 72
 info.suisse@fibl.org, www.fibl.org



Forschungsinstitut für biologischen Landbau
Institut de recherche de l'agriculture biologique
Research Institute of Organic Agriculture
Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica
Instituto de investigaciones para la agricultura orgánica

FiBL-Kontakte

- > Regula Bickel, FiBL, Lebensmittel, Tel. +41 (0)62 865 04 22,
E-Mail regula.bickel@fibl.org
- > Raphaël Rossier, FiBL, Lebensmittel, Tel. +41 (0)62 865 04 37,
E-Mail raphael.rossier@fibl.org

Links

Das Dossier ist im FiBL-Shop unter der Bestellnummer 1405 erhältlich
www.fibl.org/nc/de/shop/shop-suche.html

Diese Medienmitteilung im Internet

Sie finden diese Medienmitteilung im Internet unter www.fibl.org/de/medien.html