



P R E S S E M I T T E I L U N G

Verbraucher können Original wählen

AoEL: Bei uns ist Reinheitsgebot ohnehin Wirklichkeit

Bad Brückenau, 13.07.2009. Käse ist Käse ist Käse - jedenfalls wenn er aus Bio-Produktion kommt. „Bei unseren Unternehmen ist das geforderte Reinheitsgebot für alle Lebensmittel schon immer Wirklichkeit“, sagt Dr. Alexander Beck, Geschäftsführer der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AoEL). „Die Verbraucher haben also sehr wohl eine Alternative zu den billigen Imitaten.“

Mit ihren Bio-Produkten setzen sich AoEL-Unternehmen im konventionellen Einzelhandel auch der Billig-Konkurrenz aus. Trotzdem haben sie sich bewusst dafür entschieden, sich dem Preisdruck des Marktes nicht zu beugen, sondern auf Qualität und Nachhaltigkeit zu setzen. „In unserer Wurst ist bestes Fleisch – was sonst?“, sagt beispielsweise Dr. Gernot Pepler, Geschäftsführer beim Wurstfabrikanten Rack & Rüter. „Wenn Sie bestes Fleisch und beste Gewürze verwenden, dann sind Aromen, Geschmacksverstärker und ähnliche Hilfsmittel völlig überflüssig.“ Und auch Christian Übelhör von Naturkost Übelhör sagt: „Wir arbeiten nach ökologischen Grundsätzen, die Glaubwürdigkeit und Transparenz gegenüber dem Verbraucher beinhalten.“

Nun liegt es in der Hand der Kunden, eine Entscheidung zu treffen und die abwärts gerichtete Qualitätsspirale in der Branche zu durchbrechen. Wenn die Verbraucher nicht nur auf das Preisetikett schießen, sondern auch auf die Bio-Label achten, ist der Kampf gegen Ramsch-Lebensmittel bereits gewonnen.

AoEL Presseinfo * Veröffentlichung honorarfrei * Um einen Beleg wird gebeten * 1.503 Zeichen

Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller AoEL e.V. * Dr.-Gartenhof-Straße 4 *
D-97769 Bad Brückenau * Tel: 09741-4834 * www.aoel.org * petra.stamm@aoel.org