

## Forschungspapier

01.03.2023

# Forschung für ökologische Lebensmittel sowie für Verarbeiter:innen und Händler:innen solcher Lebensmittel

## Zusammenfassung

Die Themenfelder „Qualität von ökologischen Lebensmitteln“ und „Verarbeitung von ökologischen Lebensmitteln“ sind, obwohl Schnittmengen zwischen den Themenfeldern bestehen, sehr spezifische wissenschaftliche Datensets. Zum Thema Qualität ökologischer Lebensmittel wurde bisher deutlich umfangreicher gearbeitet als zum Themenkomplex Ökoverarbeitung. Eine eigenständige Forschung zur öko-spezifischen Fragen in der Verarbeitung besteht heute praktisch nicht (mehr). Das Kernthema der Biobewegung „Öko-Lebens- und Ernährungsweise“ wurde in den letzten beiden Jahrzehnten immer stärker als ausschließliche landwirtschaftliche Fragestellung verstanden.

Ursprüngliche Fragestellungen, die einen Systemansatz nachhaltiger Ernährung verfolgen, sind verloren gegangen. Letztendlich drückt sich das auch aus in dem Begriff BÖL – Bundesprogramm ökologischer Landbau – was sicherlich als eher schwierig zu bewerten ist. Ist doch mittlerweile klar, dass der ursprüngliche Ansatz richtig war, weil auch die Entwicklung der Öko- Landbauflächen Hand in Hand gehen muss mit einer Veränderung der Ernährungsgewohnheiten. Ansonsten führt der Ökolandbauweg in eine Sackgasse.

Dementsprechend ist es auch nicht verwunderlich, dass der Bereich angepasste Verarbeitung für nachhaltige/ökologische Lebensmittel und auch die Resilienzforschung für nachhaltige Lebensmittelsysteme forschersich unterbelichtet sind. Eigenständige Forschungskapazitäten oder Institute für diese Themenfelder bestehen bis heute nicht.

### 1. Erforschung der Lebensmittelqualität

Für die Bio-Bewegung war die Frage des Qualitätsverständnis von Lebensmitteln immer zentral. Das überwiegend stofffokussierte Verständnis, insbesondere bei der Bewertung von Lebensmitteln, war nie kompatibel mit der ökologischen Bewegung. Mit großer Konsequenz wurde ein entwicklungsorientiertes Qualitätskonzept etabliert, dass dann auch in der EU-Bio-Verordnung seinen Niederschlag fand. Problem dabei blieb immer, am finalen Produkt die Ergebnisse der Prozesse sichtbar zu machen. Verschiedene interessante und neuartige methodische Ansätze, die eher an einem „Strukturbild“ des Lebensmittels ansetzten, wurden entwickelt. In den letzten Jahren dominierte am Markt und in der öffentlichen und politischen

Wahrnehmung jedoch eher die Problemstellung, ökologische Ware von konventioneller Ware am Produkt unterscheiden zu können. Eine wichtige Fragestellung, die jedoch eine vollständig andere, als die einer ganzheitlichen Qualitätsbetrachtung und Bewertung ist. In den letzten Jahren diskutiert die Ernährungswissenschaft wieder verstärkt um die Bedeutung der Verarbeitungstiefe für die Lebensmittelqualität – Stichwort NOVA. Diese Ansätze gilt es forschersich aufzugreifen und in die Bio-Qualitätsforschung zu integrieren.

Zentral bleibt also weiterhin, das Thema Lebensmittelqualität im Kontext von resilienten Ernährungssystemen und von Gesundheit forschend zu bearbeiten. Themen dabei sind:

- Sensorische Eigenschaften
- Ernährung und Gesundheit
- Ökospezifische Eigenschaften
- resilientes Ernährungssystem

Hierbei ist die Rolle der Verarbeitung nicht zu unterschätzen. Wird doch der allergrößte Anteil - auch der Bio- Lebensmittel – verarbeitet, bevor diese angeboten oder gar gegessen werden. Die Wirkung der Verarbeitung auf Genussfähigkeit, Vermarktungsfähigkeit, Gesundheit und Lebensmittelvielfalt wird zu oft unterschätzt.

In der Qualitätsdebatte werden Begriffe wie „Vitalqualität“ benutzt. Verschiedene Autoren benutzen diesen Begriff, um minimale und schonende Verarbeitung zu beschreiben und er wird in rechtlichen Regeln angewandt. Andere Begriffe, die im Zusammenhang mit Bio-Qualität auch in Rechtstexten benutzt werden, sind ökologische Integrität, Natürlichkeit, tatsächliche Beschaffenheit sowie sorgfältige/schonende Verarbeitung. Gleichzeitig fehlen jedoch einheitliche Definitionen und Indikatoren, weshalb für diese Merkmale ein hoher Forschungs- und zum Teil hoher Transferbedarf besteht. Diese Kriterien weisen einen engen Bezug zu Produkten bzw. zur Verarbeitung auf.

#### Sensorische Eigenschaften verarbeiteter Öko-Erzeugnisse

Erst in den letzten Jahren wurde damit begonnen, die Qualität und die sensorischen Eigenschaften von verarbeiteten ökologischen Lebensmitteln im Vergleich zu nicht-ökologischen Produkten zu untersuchen. Durch spezifische technologische Ansätze der „angepassten Technologie“, abweichende Rohwarenqualitäten und die technischen Beschränkungen aus der Bio-Gesetzgebung entstehen in vielen Fällen abweichende sensorische Profile, die einerseits die Bio-Erzeugnisse charakterisieren und andererseits darstellungsbedürftig sind für die Verbraucherinnen und Verbraucher. Vertiefte Erkenntnisse zu den Unterschieden, den Verbraucher:innen-Erwartungen und den Vermittlungswegen für diese neuen Qualitäten gilt es zu erforschen.

## 2. Ökologisches – resilientes – Ernährungssystem

Die Lieferketten der Ernährungswirtschaft sind hoch spezialisiert, extrem verzweigt und die Warenströme aus diesem Grund zum großen Teil intransparent. Durch die Lock Downs während der Coronakrise sowie durch den fortschreitenden Klimawandel sind diese globalisierten Lieferketten zunehmend anfälliger und volatiler geworden und zwingen Landwirt:innen und Verarbeitungsunternehmen gleichermaßen, sich auf diese veränderte Situation einzustellen. Dazu kommen weitere Herausforderungen wie Personalmangel, insbesondere im produzierenden Bereich, mangelnde Digitalisierung der Unternehmen aber auch die Transformation der Energieproduktion auf Klimaneutralität.

In diesem Zusammenhang darf ein Verständnis von Resilienz jedoch nicht alleine auf einer effizienten Widerstands- und Anpassungsfähigkeit an die aktuellen und künftigen Krisensituationen begründet sein. Vielmehr sollte Resilienz auch beinhalten, dass alle Akteure so handeln, dass zukünftigen Krisen nachhaltig vorgebeugt wird. Eine zukunftsfähige Bio-Lebensmittelwirtschaft muss also um ihre nachhaltige Resilienz wissen. Dabei spielen u.a. sowohl die Bio-Rohstoffbeschaffung, die Regionalität, die Lebensmittelqualität, die personelle Struktur des Unternehmens, das vorhandene Know-how sowie die Verbrauchererwartung eine wichtige Rolle. Für das Ernährungssystem würden in diesem Zusammenhang also auch eine langfristig zu einer umwelt- und klimaschonenden Lebensmittelproduktion oder faire und gesundheitsförderliche Arbeitsplatzstrukturen beinhalten.

Wie sehr trifft dies insbesondere KMUs? Wie können sie sich möglichst resilient am Markt halten? Welche Parameter müssen dazu wie berücksichtigt werden? Wie bedingen sich diese Parameter gegenseitig und in welcher Balance sollten sie gehalten werden? Das sind alles Fragen, die sich Unternehmen zunehmend stellen, um möglichst vorbereitet und gezielt auf strukturelle Veränderungen reagieren zu können. Die Klein- und mittelständischen Lebensmittelhersteller – insbesondere im Bio-Bereich – sind auf zuverlässige und qualitativ hochwertige Rohstoffe angewiesen, weil sie weniger agil am Markt agieren können. Dies vor allem bei knapper werdenden Bio-Rohstoffen und Personal. Auch die Weiterentwicklung der Digitalisierung ist für sie häufiger schwieriger umzusetzen.

Die Forschung in Resilienz erstreckt sich bislang vor allem auf die ökonomische Seite der Volkswirtschaft und der Betriebswirtschaft sowie auf Regionalität in der Rohstoffbeschaffung.

Der Forschungsbereich nachhaltige Resilienz im Öko-Sektor ist noch nahezu unbearbeitet.

### 3. Gesunde ökologische Ernährung

Die gesundheitlichen Auswirkungen einer ökologischen Ernährung sind in weiten Teilen unzureichend erforscht. Der rasant wachsende Markt steht in keinem Verhältnis zu den vergleichsmäßig geringen Investitionen in Forschung der letzten Jahre. So sind bis heute viele Gesichtspunkte der ökologischen Ernährung kaum bis gar nicht erforscht. Neben Forschungsfeldern zu Schadstoffbelastungen im konventionellen Bereich, sowie Nährwertzusammensetzungen, müssen auch die gesamten Strukturen des Ernährungssystems beleuchtet werden, um ein ganzheitliches Bild der Ernährung zu erhalten. Dazu gehören Ernährungsbilder, die zur Verfügung stehenden Ernährungsumgebungen, Unternehmenskommunikation und -struktur, sowie weitere Faktoren, die neben der ernährungsphysiologischen Seite Einfluss auf die Nahrungsauswahl und Gesundheit der Verbrauchenden haben.

Vor allem für das Erreichen des 30%-Ziels relevant, ist neben der Steigerung des Anteils von Bio in der Lebensmittelproduktion auch die Absatz-Steigerung. Die Forschung zur Frage nach Zielgruppen sollte verstärkt Schwangere & junge Familien in den Fokus rücken. Viele Verbraucher:innen beschäftigen sich intensiver mit gesunder Ernährung und zum ersten Mal mit Bio-Lebensmitteln, wenn sie Nachwuchs erwarten. Die Ernährung wird in dieser Zeit wichtiger und dann treffen z.B. Informationskampagnen, praktisches Erfahren der Vorzüge von Bio und die Beschäftigung mit zukunftsfähigem „enkeltauglichem“ Verhalten auf offene Ohren. Die Studienlage zum Gesundheitswert von Bio im Vergleich zur Ernährung mit konventionellen Lebensmitteln ist eher dünn, da schwer durchführbar. Aber: Bio beschreibt laut Bio-VO den ökologischen Herstellungsprozess und nicht den Gesundheitswert eines Lebensmittels > der gesamte Ernährungsstil macht den Unterschied, das sollte die Forschung abbilden. Das könnte z.B. Forschung zum Einfluss des Verarbeitungsgrads sein (auch hier: Stichwort NOVA), da eine ökologisch-nachhaltige Ernährung im Sinne eines ganzheitlich ökologischen Verständnisses auch einen niedrigeren Verarbeitungsgrad der konsumierten Lebensmittel bedeutet.

Daraus ergeben sich folgende Fragestellungen:

- 1) Das besondere Verantwortungsbewusstsein von ökologischen Verarbeitungsbetrieben, bspw. mit der Fragestellung, ob gesunde Strukturen auch zu gesunden Lebensmitteln führen. Hierbei soll untersucht werden, ob die Ausrichtung eines Unternehmens in Zielsetzung (z.B. Gemeinwohl, 100% Biobetrieb, etc.), die Inhaberstruktur (Verantwortung) und die Größe des Unternehmens einen Einfluss auf die Verbraucher:innengesundheit haben. Die Forschungsfrage wäre also die, inwieweit die Unternehmensstruktur Einfluss auf eine Produkt- und Ernährungsqualität hat.
- 2) Neben den Auswirkungen auf die Gesundheit und das Wohlbefinden der Verbrauchenden steht bei vielen verarbeitenden Biounternehmen Mitarbeitergesundheit im Fokus. Neben „klassischen“ Maßnahmen wie gesundes Essen in den

Kantinen, Anreizen zu ausgleichender Bewegung oder ähnlichem, kann das verstärkt gemeinwohlorientierte Handeln der Unternehmen positiv auf die Mitarbeitergesundheit wirken. Welche Umstände führen zu einer gesunden Belegschaft am Beispiel von ökologischen Verarbeitungsbetrieben.

- a. Welche Auswirkungen haben die Unternehmensziele
- b. Welche Auswirkungen haben Gemeinwohlhandlungen auf die Mitarbeiterzufriedenheit und -gesundheit

3) In ökologischen Verarbeitungsbetrieben werden verschiedene, aus Sicht der Verarbeitenden, entscheidende Schritte händisch und mit einem höheren Zeitaufwand (z.B. Ruhezeit bei Teigwaren) verarbeitet. Welche Auswirkungen haben diese Veredelungsmaßnahmen auf die insbesondere ernährungsphysiologische Qualität der Produkte?

4) Bis heute sind die Auswirkungen von Bodenleben, der Bodengesundheit auf Organe des menschlichen Körpers nicht ausreichend erforscht – insbesondere Auswirkungen auf die Darmflora (z.B. Mikrobiomforschung) könnte die Bewertung der gesundheitlichen Wirkung verändern und Nährwertbetrachtung teilweise ablösen.

5) Verbrauchende entscheiden sich aus verschiedensten Gründen für Bioprodukte. Allein die Auseinandersetzung mit Lebensmitteln und die daraus resultierende Konsumumgebung können positiv auf die Gesundheit der Verbrauchenden wirken. Inwiefern wird durch den Konsum von Bioprodukten auch gesunderer Ernährungsgewohnheiten gefördert werden und ggf. welche Faktoren entscheidend sind, ist zu ermitteln.

6) Pflanzliche Ernährung in Bioqualität steckt noch immer in den Kinderschuhen. Obwohl die ökologische Bewegung mit Konzepten wie der Vollwerternährung Vorreiter im Bereich pflanzlicher Ernährung war, folgt der Angebotsmarkt in den letzten Jahren zunehmend herkömmlichen Produktmustern.

- a. Wie können die Synergien von pflanzlicher Ernährung und ökologischem Landbau genutzt und kommuniziert werden
- b. Welche positiven Wirkungen haben ökologische Produkte bei einer zumindest überwiegend pflanzlichen Ernährung
- c. Welche Auswirkungen hat der Verarbeitungsgrad pflanzlicher Produkte auf die Gesundheit. Die Verbrauchererwartung an pflanzliche Produkte, insbesondere an Alternativprodukte sind unter anderem eine gesundheitsförderliche Auswirkung. Gibt es einen Unterschied insbesondere im Verarbeitungsgrad zwischen pflanzlichen Bioprodukten und pflanzlichen konventionellen Produkten.

Die Bedeutung des Gesundheitswerts von Bio-Lebensmitteln für (potentielle) Käufer:innen sollte auch weiter im Fokus der Forschung stehen. Bekannt ist, dass Bio-Intensiv-Käufer:innen eher nicht aufgrund der eigenen Gesundheit zu Bio greifen, sondern aus anderen Gründen, wie Tierschutz, Umweltschutz oder

Ressourcenschonung. Im Kontrast dazu kaufen gerade Gelegenheits-Käufer:innen Bio häufig deswegen, weil es ihnen gesünder erscheint, ändern aber ihre Ernährungsgewohnheiten nicht. Das ist ein kritischer Aspekt, denn wenn diese Kund:innen ihre Annahme z.B. in den Medien nicht bestätigt sehen (je nach Fokus und Gesundheitsbegriff widersprüchliche Studienlage die auch sehr divers abgebildet wird) und erkennen, dass auch eine reine Bio-Ernährung ungesund sein kann (Stichwort „auch Bio-Zucker ist Zucker“), besteht die Gefahr, dass sie sich von Bio abwenden. Es ist eine Frage der Erwartungen. Daran anknüpfen ist die Darstellung des Gesundheitswerts von Lebensmitteln in der öffentlichen Wahrnehmung ein Forschungsfeld, das für Bio-Hersteller:innen immer relevanter wird: Was bedeutet der Begriff „gesund“ in der öffentlichen Wahrnehmung? Wie werden vorhandene Studien zum Gesundheitswert von Bio öffentlich aufgegriffen? Welche Erwartungen werden an Bio geweckt? Es braucht klare Informationen dazu, was Bio leisten kann und was nicht (siehe Punkt 2. Ziel der Bio-VO).

#### 4. Technologische Entwicklung der Öko-Verarbeitung

Eine Lebensmitteltechnologie für nachhaltige ökologische Lebensmittel folgt strukturell in Teilen anderen Prinzipien als der technologische Mainstream. Eine ökologisch ausgerichtete Lebensmittelverarbeitung fußt auf den Prinzipien der umweltfreundlichen Produktion, der Idee das Lebensmittel schonend zu herzustellen, der Förderung einer natürlichen und vollwertigen Ernährung. Die Grundgeste der Verarbeitung ist es, die in den multifunktionalen Landwirtschaftsbetrieben erzeugten diversen Rohwaren in Ihrer Diversität und originären Qualität zu bewahren. Ein vollkommen gegensätzlicher Ansatz zum „Food Design“. Eine ökologisch ausgerichtete Lebensmittelverarbeitung strebt robuste Ernährungssysteme an, die gekennzeichnet sind durch verbindliche Kooperation zu Lieferant:innen als auch zu den Kund:innen. Die Verarbeiterinnen und Verarbeiter nehmen dabei technologisch und sozio-ökonomisch eine Schlüsselstellung ein: sie übersetzen Vielfalt auf dem Acker in marktfähige Öko-Produkte für Vielfalt auf dem Teller. Weiter haben die Verarbeiter:innen neben den Landwirt:innen einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität der Erzeugnisse.

Eine heute oft übersehene Grundlage der ökologisch ausgerichteten Verarbeitung ist der Ansatz der „angepassten Technologie“. Dieser geht zurück auf Schuhmacher (1973) und beschreibt eine Strategie, bei der sich technologische, sozioökonomische, kulturelle und ökologische Gesichtspunkte zu einem Gesamtkonzept verbinden. Eckpunkte sind: Dezentralisierung, hoch entwickelte, einfach handhabbare Technologie, konsequente Umwelterorientierung, sozial getragen. Die von Schuhmacher formulierten Ansätze hatten starken Einfluss auf die Ökobranche, insbesondere auf Verarbeitung und Handelsstrukturen. Konzepte wie CSA oder die Regionalmärkte, aber auch die Neugründung der Hof- und Dorfkäsereien haben ihre theoretischen Wurzeln in der „angepassten Technologie“.

Die gesetzliche Vorgabe für die Bio-Lebensmittelverarbeitung hebt im Wesentlichen ab auf eine starke Beschränkung der zugelassenen konventionellen Zutaten einschließlich der Zusatzstoffe, und ihnen gleichgestellte Erzeugnisse sowie von technische Hilfsstoffe. Dazu kommt im Wesentlichen der Schutz der Integrität des Bio Lebensmittel an sich – also Qualitätssicherungs-Aufgaben. Diese Vorgaben haben relevanten Auswirkungen auf die verwendeten Technologien und das Produktdesign, die oft vom Einsatz von Zusatzstoffen usw. abhängen. Im Rechtstext wird der Begriff „sorgfältige“ Verarbeitung genutzt ohne, dass dieser näher definiert wird.

Dazu kommen Anforderungen, die aus Vorgaben anderer rechtlicher Regeln entstehen und spezifische Probleme in der Bio-Verarbeitung aufwerfen, weil spezielle Produktionsformen dort vorherrschen. (Z.B. Direktbezug und Vermahlung von Getreide gibt es praktisch nur bei Bio Unternehmen – die neuen Vorgaben für Ergotalkaloidnachweise in Getreide sind für dieses Systeme und deren Beschaffungsstrukturen hoch brisant)

Zudem war die Branche insbesondere durch die Ideen der Vollwerternährung geprägt mit dem Leitsatz „lasst unsere Nahrung so natürlich wie möglich“. Diese Bemühungen waren wesentlich getrieben von Anforderungen an eine natürliche Kostform und damit an eine Verarbeitungspraxis, die die „Natürlichkeit“ der Erzeugnisse im Blick hält. Parallel wurde die Frage nach der Beziehung zu den höheren Tieren gestellt, was dazu führte, dass auch heute insbesondere Fleischwaren im engeren Naturkostmarkt eher eine untergeordnete Rolle spielen und viele der Bio-Intensivkäufer:innen Vegetarisch oder vegan leben.

Eine Studie aus 2012 (Alexander Beck, Johannes Kahl und Boris Liebl 2012;>Wissensstandsanalyse zu Qualität, Verbraucherschutz und Verarbeitung ökologischer Lebensmittel< Abschlussbericht BÖLN) hat sich differenziert mit theoretischen Fragen und technischen Details zum Thema Bio- Verarbeitung und Qualität befasst. Die dort beschriebenen Themenfelder sind auch heute noch überwiegend relevant und werden deshalb hier nicht wiederholt.

Erforschung und Entwicklung von Unterstützungsinstrumenten:

Wie eingangs berichtet, gibt es praktisch keine Forschungseinrichtungen, die sich gezielt mit den Fragestellungen der ökologisch orientierten „angepassten“ Technologie befasst. Es ist höchste Zeit, das nachzuholen. Weiter ist die öffentliche Forschungsunterstützungsstruktur für die traditionellen Gewerke in den letzten Jahrzehnten systematisch abgebaut worden. Die KMU der Lebensmittelwirtschaft in Deutschland stehen im Wettbewerb mit internationalen Konzernen der Lebensmittelbranche mit eigenen Forschungszentren. Will man diese KMU-Strukturen erhalten, die auch die prädestinierten Akteure für den Biomarkt sind, muss eine Unterstützungsstruktur „Wissen“ für diese KMU reaktiviert und verstärkt werden.

## 5. Datenerhebung von branchenrelevanten Daten

1. Es sollten öffentlich zugängliche Datenbanken für die Primärerzeugung geschaffen werden, bei denen Daten für verschiedene Nachhaltigkeitsindikatoren für Bio-Lebensmittel (pflanzliche und tierische) abgebildet werden können, z.B. klimarelevante Daten, die für die gesamte Branche gültig sind. Diese sind für Unternehmen der Bio-Lebensmittelwirtschaft z.B. wichtig für die Erstellung von Nachhaltigkeitsberichten und für das Marketing.
2. Es sollten marktrelevante Daten systematisch erhoben werden zur Verfügbarkeit von Bio-Rohstoffen und von Verarbeitungsprodukten. Auch innereuropäische Daten für die Warenströme sollten für Bio-Rohstoffe und Bio-Produkte ermittelt werden.

## 6. Verbraucher:innenforschung

Forschungen der letzten Jahre haben gezeigt, dass Konsument:innen keine oder nur rudimentäre Kenntnisse zu Verarbeitungstechnologien haben. Die Diskussion um die NOVA Klassifikation hat jedoch erneut die Bedeutung der Verarbeitungstechnologien insbesondere für das Konsumverhalten und damit für die gesundheitlichen Auswirkungen unterstrichen. Die Bio-Konzeption setzt zwar direkt durch das Verbot bestimmter Verfahren und indirekt über deren Einschränkung durch deutliche reduzierte Zusatzstoffe und Hilfsstoffe an, wenn jedoch die Konsument:innen und Konsumenten keine Kenntnisse zu den Verfahren haben, lassen sich diese nicht erfolgreich kommunizieren. Für die Bio-Branche und für eine gesündere Lebensmittelauswahl ist es relevant zu ergründen, wie die Kenntnis der Verbraucher:innen zu Verarbeitungstechnologien verbessert werden können und abweichende besonders schonende Technologie in der Bio-Verarbeitung erfolgreich zu kommunizieren sind. Auch besteht Bedarf nach Forschung zu Möglichkeiten der Verbraucher:innenbildung in Hinblick auf gesunde ökologisch-nachhaltige Ernährung; dies vor allem in Schulen, Kitas & Kindergärten.

Die Bio-Branche ist unter anderem getragen von ihrer Wertekultur. Leben und wirtschaften mit der Natur und nicht gegen sie. Gesundheit, Gerechtigkeit, Sorgfalt und Ökologie sind die Grundpfeiler der Bio-Bewegung. Um diese Werte aufrichtig zu verfolgen, braucht es einen entsprechenden Preis und es muss den Verbraucher:innen vermittelt werden, warum die Lebensmittel diesen Preis auch wert sind. Der Mehrwert von Bio muss darum zeitgemäß kommuniziert werden. Um den Biomarkt zu stärken, braucht es eine erfolgreiche Kommunikation mit den verschiedenen neuen und alten Zielgruppen.

In einer Welt des Wandels muss sich die Bio-Branche breit und modern aufstellen und folgende Fragen sicher beantworten können: Wie können mittelständische



Unternehmen zukunftssträftig kommunizieren? Sowohl mit der Generation der Baby Boomer als auch mit der letzten Generation?

Die unterschiedlichen Zielgruppen der Bio Käufer müssen unterschiedlich adressiert werden. Dafür braucht es verschiedene Strategien und Kommunikationsmittel. Was es braucht, sind also Bildungsmaßnahmen für den Mittelstand im Bereich der modernen B2C Kommunikation, aber auch Schulungen der Mitarbeiter:innen von KMUs durch Bio-Basis Schulungen, um die inhaltlichen Grundlagen einer erfolgreichen Kommunikation über Bio zu vermitteln.

## 7. Förderung Generationenwechsel in der Bioszene

Bedeutende Biounternehmen wurden in weiten Teilen in den 70er Jahren gegründet oder auf ökologische Verarbeitung umgestellt. Diese Pionierleistung wird und muss künftig von jungen Akteur:innen weitergeführt werden. Diese gilt es einerseits zu finden und andererseits zu halten, denn nur eine erfolgreiche Nachfolge garantiert auch künftig resiliente, mittelständische Strukturen in der ökologischen Lebensmittelverarbeitung. Daher sollte es unbedingt Forschungsziel sein, relevante Akteur:innen zu identifizieren und Begegnungs- und Vernetzungsräume für diese zu fördern, um einen Erfahrungsaustausch zu ermöglichen. In dem Zuge gilt es zudem, das Finden und Werben um junge Fachkräfte für die Bioszene zu fördern und Unternehmen Hilfen für motivierende Aktionen mit jungen Mitarbeitenden und Auszubildenden an die Hand zu geben.

---

Literatur:

Alexander Beck, Johannes Kahl und Boris Liebl 2012;>Wissensstandsanalyse zu Qualität, Verbraucherschutz und Verarbeitung ökologischer Lebensmittel< Abschlussbericht BÖLN

Otto Schmid, Alex Beck and Ursula Kretschmar 2006;> Underlying Principles in Organic and "Low-Input Food" Processing – Literature Survey< Fibl CH

---

### Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V.

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V. (AöL) repräsentiert die Interessen der ökologisch ausgerichteten verarbeitenden Lebensmittelindustrie im deutschsprachigen europäischen Raum. Das Aufgabengebiet der AöL umfasst die politische Interessensvertretung sowie die Förderung von Austausch und Kooperation unter den Mitgliedern. Die knapp 130 AöL-Unternehmen, von klein- und mittelständischen bis hin zu international tätigen Betrieben, erwirtschaften einen Umsatz von über 4 Milliarden Euro mit biologischen Lebensmitteln. Die AöL ist in sämtlichen Belangen der ökologischen Lebensmittelverarbeitung Gesprächspartner für Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Medien.

Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V. | Untere Badersgasse 8  
97769 Bad Brückenau | Tel: +49 (0) 9741 938 733 0 | [kontakt@aoel.org](mailto:kontakt@aoel.org) | [www.aoel.org](http://www.aoel.org)