



## Die bäuerliche Erzeugergemeinschaft

### Teaser zur Ankündigung der Biofleisch NRW Case Story:

Der genossenschaftlich organisierte Fleischverarbeitungsbetrieb Biofleisch NRW bemüht sich mit seinen Landwirten um höchste Bio-Qualität von der Tierhaltung bis zum fertigen Fleischprodukt in der Ladentheke. Ein Wermutstropfen bleibt aber aktuell immer noch: Beim Räuchern muss Biofleisch NRW aufgrund der bestehenden EU-Bio-Verordnung noch auf konventionelle, umwelt- und produktbelastende Räucherverfahren zurückgreifen.

**Über und von Biofleisch NRW:** Mehr als 100 Bauern haben sich zusammengeschlossen, um ihre biologisch aufgezogenen Schweine, Rinder, Lämmer und Geflügel gemeinschaftlich zu vermarkten. Alle Bauern sind einem der Bio-Verbände Bioland, Naturland oder Biokreis angeschlossen und wirtschaften nach deren über die EU-Bio-Richtlinien hinausgehenden Vorschriften. Am Produktionsstandort in Bergkamen werden monatlich ca. 100 Tonnen Fleisch- und Wurstwaren, angeliefert von mittelständigen Schlachtbetrieben aus der Region, hergestellt. Die Kunden (klassische Metzger, Bioläden und Einzelhändler, Kliniken, Kantinen, Restaurants und die fleischverarbeitende Industrie) in der Region werden mit einem eigenen Fuhrpark und deutschlandweit per Kühlpedition beliefert.



Andreas Sperber, bei der Erzeugergemeinschaft stellvertretender Geschäftsführer Vertrieb, möchte seinen Kunden nicht nur bestes Biofleisch anbieten, sondern auch in der Produktion deutlich über die Standards hinausgehen.



Natürlich ist Andreas Sperber bewusst, das herkömmliche Räuchermethoden seine biologisch erzeugten Produkte und die Umwelt mit Asche, Teer und PAKs belasten – mit Stoffen also, die unter einer Bio-Deklaration nichts zu suchen haben sollten. Aber hier ist die Biofleisch NRW wie auch bei dem Ersatz für die Umrötung mit Nitritpöckelsalzen auf der Suche nach besseren Alternativen schon fündig geworden – und hat mit dem produkt- und umweltfreundlichen CleanSmoke Räucherverfahren einen überzeugenden, gesunden und nachhaltigen Räucherprozess gefunden.

Allerdings war die Erzeugergemeinschaft dabei schneller als es der Gesetzgeber in der EU-Öko-Verordnung erlaubt: Dieser hat es nach mehr als zwei Jahren Erörterung mit Experten in seinen Gremien noch nicht geschafft, ein im Gegensatz zum herkömmlichen Räucherprozess – bei vergleichbaren Räuchereigenschaften – für Mensch und Natur deutlich produkt- und umweltfreundliches Räucherverfahren zuzulassen. Besonders ärgerlich: Konventionelle Betriebe dürfen bereits mit CleanSmoke räuchern – Bio-Betriebe als wirkliche Qualitätsführer im Fleischmarkt nicht!



Andreas Sperber bringt es auf den Punkt: **„Da geben sich unser Bauern grösste Mühe, arbeiten nach strengen Bio-Verbandsvorschriften, achten auf artgerechte Tierhaltung und gutes Futter – aber am Ende müssen wir und gerade auch die Verbraucher doch in den sauren Apfel beißen: beim Räuchern dürfen wir immer noch nicht das**

**für Bio-Produkte am besten geeignete Räucherverfahren anwenden. Und dies obwohl die großen Bio-Anbauverbände, die nationalen und europäischen NGOs und selbst die Bundesregierung diesen Räucherprozess für Bio-Produkte unterstützen. Wir haben inzwischen verstärkt im Fachhandel Kunden, die bewusst auf geräucherte Ware verzichten, weil Sie Bedenken haben belastende Stoffe mit zu verzehren.“**

Weitere Informationen zu Biofleisch NRW, den Produkten und Vertriebsstellen finden Sie unter [www.biofleisch-nrw.de](http://www.biofleisch-nrw.de)

Unter [www.cleansmoke-information.eu](http://www.cleansmoke-information.eu) finden Sie Berichte und Informationen der CleanSmoke Organic Educational Campaign, die sich europaweit mit Verbänden, Erzeugern und Verarbeitern für eine Aufnahme des CleanSmoke Räuchern in die Durchführungsbestimmungen der EU-Öko-Verordnung einsetzt.