

Gemüse, Getreide und Früchte

Demeter

Das Demeter-Label steht für biologisch-dynamisch produzierte Lebensmittel. Die Richtlinien sind gleichwertig wie für die Knospe, darüber hinaus werden spezielle bio-dynamische Präparate eingesetzt. 97% der Demeter-Bauern in der Schweiz sind Mitglieder der Bio-Suisse und führen gleichzeitig das Knospe-Label. Chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel sind verboten, die Betriebe müssen 7% Ausgleichsfläche und 5% extensiv genutztes Wiesland ausscheiden. Langfristige Untersuchungen zeigen, dass die Artenvielfalt in biodynamischen Kulturen noch höher ist als in vergleichbaren biologisch-organischen Flächen. Die Gewächshausproduktion wird stark eingeschränkt (nur Frostschutz im Winter). Für das Ausland gelten im Wesentlichen gleichwertige Richtlinien von Demeter International, die wie bei der Knospe deutlich strenger sind als die EU-Vorschriften. Flugtransporte sind grundsätzlich nicht erlaubt, doch sieht Demeter für Flugtransporte eine bewilligungspflichtige, definierte Ausnahmeregelung vor, die bisher jedoch noch nie beantragt wurde (z.B. für frische tropische Früchte). Im In- und Ausland werden die Betriebe und der ganze Warenfluss jährlich unabhängig kontrolliert.

Mehr Infos:
www.demeter.ch

Bewertung

★★★

Sehr empfehlenswert

Inland

40 Punkte

Import

37 Punkte

Wein

Demeter

Das Gütesiegel Demeter steht für die biologisch-dynamische Anbauweise, die besondere Kompostpräparate verwendet. Dieses Label setzt die strengsten Grenzwerte für den Kupfereinsatz: jede Anwendung ist bewilligungspflichtig, es werden nur 3 kg Kupfer pro Hektare und Jahr toleriert. Diese Regelung gilt auch in EU-Ländern. Einige Betriebe in guten Lagen kommen bereits ohne Kupfer aus. Dass dies möglich ist, führt die Labelorganisation auf besonders gute Bodenbeschaffenheiten und die Gesundheit der Pflanzen durch den Einsatz biodynamischer Präparate zurück. Die Rebberge werden, wie bei allen Biolabels, ganzjährig und vielfältig begrünt. Zusätzlich sind wie bei allen Biolabels 7% ökologische Ausgleichsflächen gefordert. Die gesamte Produktionskette wird unabhängig kontrolliert und zertifiziert.

Bewertung

★★★

Sehr empfehlenswert

33 Punkte