

foodwatch mahnt dm, Barnhouse und Voelkel wegen irreführender „Immun-Werbung“ ab

geschrieben von Andreas | 22. November 2024



Pressemitteilung

Berlin, 22. November 2024. Die Verbraucherorganisation foodwatch hat mehrere Lebensmittelunternehmen wegen irreführender Gesundheitswerbung abgemahnt. Betroffen sind die Drogeriekette dm für den „Immun-Smoothie für Kinder“, die Firma Barnhouse für das Müsli „Krunchy Immune Plus“ und der Getränkehersteller Voelkel für den Fruchtsaft „BioC Immunkraft“. Die Unternehmen erweckten den Eindruck, ihre Produkte seien gesundheitsfördernd und stärkten die Abwehrkräfte. Dies verstoße jedoch gegen die Europäische Health Claims-Verordnung, die Verbraucher:innen vor täuschenden Gesundheitsversprechen schützen soll, erklärte foodwatch. Zudem seien die Produkte teuer und überzuckert, kritisierte die Verbraucherorganisation. foodwatch forderte die Unternehmen auf, die irreführende „Immun-Werbung“ zu stoppen.

„Die Unternehmen verpassen Zuckerbomben mit dem wohlklingenden Wort ‚Immun‘ einen gesunden Anstrich und verlangen dafür sogar einen Aufpreis. Damit führen sie Verbraucher:innen, die sich gerade jetzt in der kalten Jahreszeit gegen Erkältungen

schützen wollen, hinters Licht und ziehen ihnen das Geld aus der Tasche“, kritisierte Rauna Bindewald von foodwatch. „Die dreiste Immun-Werbung von dm, Barnhouse und Voelkel ist schlicht rechtswidrig.“

foodwatch hatte in der vergangenen Woche nach Supermarkt-Recherchen mehrere Fälle von irreführender „Immun-Werbung“ kritisiert, darunter auch die Produkte von Barnhouse, dm und Voelkel. Um diese Produkte geht es:

Krunchy Immune Plus: Das Bio-Früchtemüsli von Barnhouse wirbt mit „Immune Plus“ und „reich an Vitamin C“. Das Produkt enthält lediglich 1,6 Prozent getrocknete Schwarze Johanesbeere und kleinere Mengen Beerenpulver. Aber zugleich stecken in dem Müsli 18 Prozent Zucker, das entspricht mehr als 19 Zuckerwürfel pro 325-Gramm-Verpackung. Wäre die Lebensmittelampel Nutri-Score verpflichtend, dann müsste der Hersteller ein gelbes C auf die Verpackung drucken. Auch der Preis des Immun-Müslis ist im Vergleich zu vielen anderen Früchte-Müslis hoch: Es kostet 4,29 Euro und damit etwa drei Mal so viel wie ein Bio-Früchtemüsli von dm.

Mivolis Immun Smoothie für Kinder: Die dm-Eigenmarke Mivolis vermarktet einen Obst-Quetschie als „Immun Smoothie für Kinder“ und platziert das Produkt neben Nahrungsergänzungsmitteln. Hauptbestandteil ist Fruchtピューree, angereichert mit zugesetzten Vitaminen. Trotz des Hinweises „ohne Zuckerzusatz“ enthält das Produkt rund zehn Prozent Zucker – Fruchtzucker, der nachweislich ebenso ungesund ist wie Haushaltszucker. Der Quetschie bekäme den Nutri-Score D, die zweitschlechteste Bewertung. Der Mivolis Smoothie (90 Gramm) kostet obendrein 1,25 Euro und ist damit fast doppelt so teuer wie der dm Bio Quetschie Apfel, Banane, Erdbeere mit Hafer (0,75 Euro für 100 Gramm).

BioC Immunkraft: Voelkel vermarktet seinen Multifruchtsaft als Stärkung für das Immunsystem. Zwar enthält der Saft positive Bestandteile wie Vitamine, er enthält aber auch 7,8 Prozent

Zucker. In einem 250-Milliliter-Glas stecken somit rund 20 Gramm Zucker. Zur Einordnung: Die WHO empfiehlt einer erwachsenen Frau, idealerweise maximal 25 Gramm Zucker pro Tag zu sich zu nehmen. Der Saft von Voelkel erhält wegen seines Zuckergehaltes lediglich den Nutri-Score C. Die Flasche Immunkraft von Voelkel kostet 3,99 Euro und ist damit mehr als ein Euro teurer als ein vergleichbarer Bio-Multifrukt-Saft von dm.

Verstoß gegen Health-Claims-Verordnung

Erst kürzlich hatte das Oberlandesgericht Koblenz dem Safthersteller Eckes Granini verboten, sein Erfrischungsgetränk als „Immun Water“ zu bewerben. Der Hersteller erwecke den Eindruck, das beworbene Getränk als Ganzes habe einen positiven Einfluss auf das Immunsystem. Damit handele es sich um eine spezifische gesundheitsbezogene Angabe, die von der Europäischen Union nicht zugelassen und deshalb verboten sei, urteilte das Gericht. Ähnlich sieht es foodwatch bei den jetzt abgemahnten Produkten von dm, Barnhouse und Voelkel.

Die Health Claims-Verordnung der EU soll Verbraucher:innen vor irreführenden Gesundheitsaussagen schützen. Lebensmittelhersteller dürfen nur mit solchen Aussagen werben, die zuvor ein Zulassungsverfahren unter Beteiligung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) erfolgreich durchlaufen haben und in einer EU-weiten Liste aufgeführt sind. Zugelassen ist etwa die Aussage, dass die Vitamine C und D jeweils zu einer normalen Funktion des Immunsystems beitragen. Dies erlaube Herstellern aber nicht, ihre Produkte als Ganzes Immun-Smoothie oder Immun-Wasser zu nennen, so foodwatch.

Quellen und weiterführende Informationen:

[Abmahnungen an dm, Barnhouse und Voelkel](#)

[Pressemitteilung vom 16.11.2024: foodwatch kritisiert](#)

[irreführende „Immun-Werbung“ von dm, Eckes Granini & Co.](#)
[Fotostrecke mit allen Produktbeispielen, darunter Einzelfotos](#)
[von dm, Barnouse und Voelkel](#)
[Urteil zu Hohes C](#)
[WHO-Empfehlungen zum Zuckerkonsum](#)

Pressekontakt:

foodwatch e.V.
Dario Sarmadi
E-Mail: presse@foodwatch.de
Tel.: +49 (0)174 375 16 89

„Geiz ist geil“ – doch nicht im Fairen Handel?!

geschrieben von Andreas | 22. November 2024



**FAIR HANDELN.
BESSER LEBEN.**

Pressemitteilung WeltPartner eG
21.08.2024

Der alte Slogan „Geiz ist geil“ hat auf den ersten Blick

nichts mit dem Fairen Handel (auch Fair Trade) zu tun. Firmen wie die Ravensburger WeltPartner eG fördern seit Jahrzehnten bewusst eine gegensätzliche Argumentation und Zielsetzung. Sie möchten hochwertigen fair+bio-Lebensmittelprodukten eine größtmögliche Wertschätzung geben. Dies gilt besonders für die Kleinbauernfamilien, die nach international anerkannten Fair Trade Standards für ihre harte Arbeit für Anbau und Ernte von landwirtschaftlichen Erzeugnissen fair entlohnt werden sollen.

Warum Fair Trade Produkte ihren Preis haben

Fair Trade und Bio zertifizierte Lebensmittel sind nicht nur aromatisch, sondern erzielen nachweislich einen positiven und nachhaltigen Erfolg in den Ursprungsländern. Hohe geschmackliche und soziale Qualitäten sind ihren Preis wert. Um Fair Trade und Bio zertifizierte Produkte zu etablieren, muss diese Preis-Philosophie auch bei den Konsumenten verankert werden. Denn wenn die Kunden die Mehrwerte der Lebensmittel erkennen, sind sie letztlich bereit, dafür bewusst mehr zu bezahlen.

Menschenrechtsverletzungen sind noch Alltag

Leider ist es nicht die Regel, dass Menschenrechte in landwirtschaftlichen Betrieben in Asien, Afrika und Lateinamerika eingehalten werden. Kinderarbeit und ausbeuterische Arbeitsstrukturen sind im internationalen Handel nach wie vor verbreitet. Fair-Trade-Unternehmen, die bewusst einen anderen, menschenfreundlichen und gerechteren Weg für ihren Handel wählen, stellen jedoch eine absolute Minderheit dar. Diese Unternehmen haben sich in der Regel zu 100 % dem Fairen Handel und größtmöglicher Transparenz verschrieben. So setzen Unternehmen wie WeltPartner auch auf langfristige Partnerschaften auf Augenhöhe mit weltweit tätigen Kleinbauernfamilien, die vielfältig davon profitieren.

Es ist daher auch zu kurz gedacht, den Fairen Handel/Fair Trade auf den fairen Preis zu reduzieren, den die

Kleinbauernfamilien im Globalen Süden erhalten – auch wenn dies als ein wesentliches Element dieser besonderen Idee eines sozial- und umweltverträglichen Handels in den Fair Trade Kriterien verankert ist.

Gesetzliches Verkaufsverbot von Lebensmitteln unter dem Einstandspreis

Ohne diese Reduzierung auf den fairen Preis ist das Thema Fair Trade komplexer, als viele Anbieter wahrhaben wollen. Es passt oft nicht in deren Unternehmens- und Vertriebsstrategien. Warum sollte ein Discounter sonst einen eigenen Weg mit einem riesigen Kundenrabatt gehen, der den Konsumenten bewusst oder unbewusst suggeriert, dass „Fair Trade à la Discounter“ auch billig sein kann und ein angebotener Fair Trade und Bio-Kaffee keinen höheren Preis als ein konventioneller Kaffee haben muss.

So hatte ein Discounter in seiner Aktionsbroschüre, gültig vom 29.7. bis 3.8.2024, ein unserer Meinung nach nicht kostendeckendes Sonderpreisangebot abgedruckt. Dort wurde ein Kilo eines Fairtrade- und Biozertifizierten Kaffees mit 50 % Rabatt zum Preis von 5,39 € angeboten.

Auch wenn der informierte Kunde unsicher ist, wie ein solch niedriger Preis zustande kommt, ist dessen Bewerbung nach geltendem Recht nur dann illegal, wenn ein Unternehmen seine Marktmacht missbraucht, um Mitbewerber mit unrealistischen Preisangeboten einer so genannten unbilligen Behinderung auszusetzen.

Der Aktionsverkaufspreis von 5,39 €/kg liegt unseres Erachtens in diesem Fall unter dem Einkaufspreis. Dieser setzt sich unter anderem aus dem garantierten Fairtrade Mindestpreis für die Kaffeebauern, der Seefracht, den Röst- und Verpackungskosten, den Kosten entstehend durch den Röstverlust, sowie der deutschen Kaffeesteuer – diese allein beträgt schon 2,19 €/kg – zusammen.

Die Überwachung durch ein strenges, unabhängiges Fairtrade-Kontrollsystem stellt sicher, dass der betreffende Discounter den Rohkaffee zu den geltenden Fairtrade Mindestpreisen eingekauft hat.

Zuständiges, lückenhaftes Gesetz schadet dem Fairen Handel

Leider ist das hierfür maßgebliche "Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen" (GWB) zu schwach und ermöglicht Discountern, nicht extern nachprüfbar Bezugsverguünstigungen, wie zum Beispiel Werbekostenzuschüsse des Lieferanten in Europa, von den Einkaufspreisen abzuziehen, was das GWB erlaubt. Im konkreten Fall könnte dies bedeuten, dass der Importeur/Zwischenhändler bei seinem Verkauf von Bio- und Fairtrade-Kaffee an den Discounter diesen Vergünstigungen gewährt, die den Preis künstlich unter die Herstellungskosten drückt. Dadurch könnte der Discounter seine große Marktmacht ausspielen. Dies führt vermutlich dazu, dass Kunden von bisherigen Fair-Trade-Anbietern zu den extrem billigen Fairtrade-Angeboten des Discounters wechseln. Das ist zwar alles legal, aber unseres Erachtens für die Konsumenten undurchschaubar – so bleiben diese im Unklaren und freuen sich sogar vielmehr über den superbilligen Angebotspreis.

Auch wenn eine solche Vorgehensweise derzeit legal ist, verzerren sie nicht nur den Wettbewerb, sondern schaden auch dem gesamten Image und der visionären Fair Trade-Idee. Eine „Geiz-ist-geil“-Mentalität für Fair-Trade-Produkte passt nicht zu den Ansprüchen bewusster Konsumenten.

Zeichen ohne Leerzeichen: 4.476

Kontakt:

Thomas Hoyer
Vorstand der WeltPartner eG
Franz-Xaver-Honer-Str. 7/1
88213 Ravensburg
Telefon +49 (0) 751 36155-21

EcoWinner 2023: Experten künden am 27. Juni die besten Bioweine

geschrieben von Andreas | 22. November 2024



TERMINHINWEIS

Wie jedes Jahr im Frühsommer verwandelt sich das DLR Oppenheim am 27. Juni 2023 zur großen Biowein-Verkostungszone: Mehr als 550 Bioweine und -sekte bewerben sich in diesem Jahr um die Auszeichnung als EcoWinner. Rund 50 Prüferinnen und Prüfer werden die Weine unter der Leitung der Gastrojournalistin Dagmar Ehrlich verkosten und die besten mit der goldenen Medaille auszeichnen. Schon zum 28. Mal organisiert ECOVIN, der Bundesverband ökologischer Weinbau, den ältesten und vielfältigsten deutschen Biowein-Wettbewerb.

Verkostet wird in 14 verschiedenen Kategorien – Schaumweine, Weine aus PIWI-Rebsorten, naturbelassene Weine oder Weine mit Holznoten sind nur einige davon. Die jeweils oberen 20 Prozent

einer Weinkategorie mit einer Mindestpunktzahl von 85 (von 100, nach dem Reglement der OIV, der Internationalen Organisation für Rebe und Wein) erhalten die EcoWinner-Medaille.

„Wir freuen uns über einen Wettbewerb im Aufwind. Sowohl bei der Zahl der angemeldeten Weine als auch bei der Jurygröße haben wir im Vergleich zum Vorjahr deutlich zugelegt. Das zeigt uns ein wachsendes Interesse in der gesamten Weinbranche“, sagte ECOVIN Geschäftsführerin Petra Neuber im Vorfeld der Verkostung.

Die unabhängigen Jurymitglieder kommen aus ganz unterschiedlichen Bereichen: Weinhandel, Weinjournalismus, Gastronomie, Forschung, Weinlaboren, selbst Weinmajestäten verkosten mit. Auch wenn die besten Bioweine bereits am Abend des 27. Juni erschmeckt sind, bekannt gegeben werden sie erst, nach einer internen Kontrolle, am 4. Juli 2023.

Für Vertreter*innen der Medien, die über den Wettbewerb berichten wollen, organisiert ECOVIN gerne einen Besuch bei der Verkostung und Gesprächspartner*innen am 27. Juni von 10 bis 15 Uhr. Um Anmeldung vorab ist bis spätestens 22. Juni 2023 unter info@ecovin.de wird gebeten. Weitere Informationen auf www.ecovin.de/ecowinner

ECOVIN, Bundesverband Ökologischer Weinbau e.V., ist der Weinbauverband unter den Bioverbänden. 1985 gegründet, bewirtschaften derzeit 235 Mitgliedsbetriebe knapp ein Viertel der deutschen Bio-Rebfläche. Neben der Zertifizierung nach ECOVIN Richtlinie sieht der Verband seine Aufgaben in Beratung, Bildung und politischer Interessenvertretung.

Zahl der Anschläge (inklusive Leerzeichen): 1.597

ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau e. V.

Petra Neuber | Geschäftsführerin

Wormser Straße 162

D-55276 Oppenheim

T +49 (61 33) 16 40

F +49 (61 33) 16 09

info@ecovin.de

Vielfalt erleben, schmecken, feiern!

geschrieben von Andreas | 22. November 2024

ECOVIN



PRESSEMITTEILUNG

ECOVIN Verkostungstage im Mai 2023

Möglichkeiten zur Einkehr auf Weingütern gibt es viele: Straußwirtschaften und Gutschänken, Weinfeste oder Verkostungen locken im Jahresablauf. Doch nur einmal im Jahr liegt der Fokus auf dem Biowein, der Vielfalt im Weinberg und im Keller. Willkommen zu den ECOVIN Verkostungstagen im Mai 2023! 28 Bioweingüter von der Mosel bis nach Württemberg laden zur Entdeckung des ökologischen Weinbaus ein.

„Mit den Verkostungstagen wollen wir der biologischen Vielfalt ein Fest bereiten, sie rund um den Weinbau erlebbar machen“, sagt ECOVIN Geschäftsführerin Petra Neuber. „Seit jeher setzen

sich unsere Weingüter für den Erhalt der Biodiversität ein. 2019 haben wir als erster Bioverband deren Schutz in unseren Richtlinien verankert.“

Zahlreiche Wanderungen und Spaziergänge führen Natur- und Weininteressierte in die Weinberge, wo es im Mai schon vieles zu entdecken gibt. In den Weingütern selbst informieren die Winzer*innen über ihre Wirtschaftsweise und schenken ihre aktuellen Jahrgänge aus. Es gibt Musik, Lesungen, Picknicks, regionale und saisonale Küche. Das komplette Programm findet sich immer tagesaktuell auf <https://www.ecovin.de/verkostungstage>.

„Unser Veranstaltungskalender ist schon gut gefüllt, manche Aktion wird vielleicht bis Mai hinzukommen. Ich freue mich, dass ECOVIN Weingüter aus sechs Anbaugebieten ihre Tore öffnen“, so Petra Neuber.

Das Datum der ECOVIN Verkostungstage ist nicht beliebig gewählt. Den 22. Mai haben die Vereinten Nationen zum Internationalen Tag der biologischen Vielfalt erhoben. Die meisten ECOVIN Weingüter öffnen deshalb am Wochenende unmittelbar vor dem 22. Mai 2023.

ECOVIN, Bundesverband Ökologischer Weinbau e.V., ist der Weinbauverband unter den Bioverbänden. 1985 gegründet, bewirtschaften heute 235 Mitgliedsbetriebe rund ein Viertel der deutschen Bio-Rebfläche. Neben der Zertifizierung nach ECOVIN Richtlinie sieht der Verband seine Aufgaben in Beratung, Bildung und politischer Interessenvertretung.

Zahl der Anschläge (inklusive Leerzeichen): 1.684

ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau e. V.

Wormser Straße 162

D-55276 Oppenheim

T +49 (61 33) 16 40

F +49 (61 33) 16 09

info@ecovin.de

Studie zu Zuckerreduktion in Softdrinks: „Das Prinzip Freiwilligkeit hat versagt“

geschrieben von Andreas | 22. November 2024



Presse-Statement

Berlin, 21. Februar 2023. Der durchschnittliche Zuckergehalt in Softdrinks ist in den vergangenen sechs Jahren laut einer Studie der Deutschen Allianz Nichtübertragbarer Krankheiten (DANK) um nur etwa zwei Prozent gesunken. Dabei hat die Lebensmittelindustrie im Rahmen der „Nationalen Reduktionsstrategie“ deutlich mehr versprochen. Dazu erklärt Luise Molling von der Verbraucherorganisation foodwatch:

*„Das Prinzip Freiwilligkeit hat im Kampf gegen Fehlernährung und Übergewicht komplett versagt. Wer die Lebensmittelindustrie weiter nur höflich darum bittet, weniger Zucker in die Getränke zu tun, der macht sich mitverantwortlich für die Ausbreitung von **starkem Übergewicht** und der damit verbundenen Erkrankungen wie Typ-2-Diabetes. Bundesernährungsminister Cem Özdemir muss die von seiner Vorgängerin Julia Klöckner ins Leben gerufene freiwillige Reduktionsstrategie einstampfen und eine Limo-Steuer nach britischem Vorbild einführen: Dort bekommen Softdrink-Hersteller seit 2018 durch die drohende Abgabe einen Anreiz,*

*weniger Zucker einzusetzen – und das mit Erfolg: Der Zuckergehalt in den Getränken ist um 30 Prozent gesunken und auch die **Zahl der übergewichtigen Kinder ist zurückgegangen.**“*

Hintergrund:

Im Rahmen der Nationalen Reduktionsstrategie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat die Lebensmittelindustrie versprochen, den Zuckergehalt in Softdrinks von 2015 bis 2025 auf freiwilliger Basis um 15 Prozent zu senken. Einer Studie der Deutschen Allianz Nichtübertragbare Krankheiten (DANK) in Zusammenarbeit mit der Ludwig-Maximilians-Universität München (LMU) und der Technischen Universität München (TUM) zufolge, ist der Zuckergehalt zwischen 2018 und 2023 tatsächlich nur um zwei Prozent heruntergegangen. In Großbritannien, wo es seit 2018 eine Limo-Steuer gibt, ist der Zuckergehalt im gleichen Zeitraum um knapp 30 Prozent gefallen, bei ähnlichen Ausgangswerten.

Weltweit haben mittlerweile mehr als 50 Regierungen eine Abgabe oder Steuer auf Zuckergetränke eingeführt. Fachgesellschaften, die Weltgesundheitsorganisation, Verbraucherorganisationen und Krankenkassen empfehlen seit Jahren die Einführung einer entsprechenden Regelung auch in Deutschland.

Quelle und weiterführende Informationen:

- [Pressemitteilung inkl. Studie der DANK](#)
- [Übersicht: Soft drink taxes worldwide](#)
- [Studie zum Zusammenhang der britischen Limo-Steuer und Übergewicht](#)

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Dario Sarmadi

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)174 375 16 89

Misereor-Fastenbier: Nachhaltiger Genuss für den guten Zweck

geschrieben von Andreas | 22. November 2024



Ab Aschermittwoch ist das alkoholfreie Bier von Neumarkter Lammsbräu bei teilnehmenden Bioläden und gut sortierten Getränkefachmärkten erhältlich

Auch in diesem Jahr gibt es während der Fastenzeit wieder das alkoholfreie Misereor-Fastenbier im Biohandel zu kaufen. Die Bio- Brauerei Neumarkter Lammsbräu hat dieses Bier für Misereor entwickelt. Es wird ab Aschermittwoch bis zum Ende der Fastenzeit angeboten. Mit dem Fastenbier greift Misereor eine alte bayerische Tradition auf. Für jede verkaufte Flasche erhält Misereor eine Spende für die Projektarbeit.

Gemeinsam bieten das katholische Werk für

Entwicklungszusammenarbeit Misereor und der Bio-Pionier Neumarkter Lammsbräu eine alkoholfreie Alternative zum hochprozentigen Starkbier an. In Klöstern hat Fasten eine lange Tradition. Flüssige Nahrung war in der Fastenzeit erlaubt, weshalb findige Mönche auf die Idee kamen, dünnes Bier nahrhafter zu machen. Die Rezepte für das „flüssige Brot“ reichen bis ins frühe Mittelalter zurück, es hat mitunter bis zu 11 Vol.-% Alkohol. Das Misereor-Fastenbier ist die bislang einzig bekannte alkoholfreie Variante des Fastenzeit-Biers. Das Bier ist ideal für alle, die in der Fastenzeit auf Alkohol verzichten wollen.

Seit 2018 unterstützt das Familienunternehmen Neumarkter Lammsbräu die Misereor- Fastenaktion mit ihrer Interpretation des Fastenbiers. Seit Jahrzehnten gilt für die Familienbrauerei aus der Oberpfalz der Grundsatz, immer im Einklang mit der Schöpfung das bestmögliche Produkt auf absolut nachhaltige Art und Weise herzustellen. Dazu gehört das Vertrauen auf traditionelle Braukunst ebenso wie der ausschließliche Einsatz hochwertigster Brau-Rohstoffe aus dem ökologischen Landbau: ganze Aromahopfen-Dolden und in der hauseigenen Mälzerei erzeugtes Malz aus Bio-Getreide.

Das Misereor-Fastenbier eignet sich hervorragend zum Fastenessen. Zu kaufen gibt es das Bier unter anderem in vielen Filialen von Denns und Alnatura oder im gut sortierten Getränkehandel.

Weitere Informationen finden Sie unter: [Mitmachangebote der Fastenaktion \(misereor.de\)](https://www.misereor.de).

95 Bioweine sind die EcoWinner 2022

geschrieben von Andreas | 22. November 2024



Die besten deutschen Bioweine des Jahres sind gekürt! Beim 27. EcoWinner-Wettbewerb von ECOVIN haben 95 Weine in 14 Kategorien eine Medaille gewonnen. Eine unabhängige Fachjury hatte am 21. Juni in Oppenheim 442 Bioweine verkostet und bewertet.

Rund 80 Öko-Weingüter hatten sich mit ihren Weinen um eine Auszeichnung beworben. Gewinnen konnten die EcoWinner-Medaille aber nur die besten 20 Prozent einer Weinkategorie – sofern sie in der Blindverkostung mindestens 85 von 100 mögliche Punkten erreicht hatten.

Der EcoWinner-Jury 2022 mit 37 Verkoster*innen stand erneut die Önologin und Weinjournalistin Dagmar Ehrlich vor. „Die Säure ist natürlich in den Weinen des Jahrgangs 2021 präsenter als in den Vorjahren. Insgesamt schmecke ich im Wettbewerb die junge Weinszene, die sich international weiterbildet, Dinge ausprobert, die Weine nicht mehr in ein standardisiertes Korsett presst. Ich sehe Biowein immer freier“, so resümiert Dagmar Ehrlich die diesjährige Verkostung.

Die größte Verkostungsgruppe bildeten beim EcoWinner 2022 trockene und halbtrockene Weißweine aus klassischen Rebsorten.

Mit insgesamt 171 angestellten Weinen machten sie mehr als ein Drittel des Wettbewerbs aus. Aber auch Weine aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten waren mit 58 Wettbewerbern (mehr als 13 Prozent) überproportional vertreten. PIWI-Weine wachsen derzeit nur auf drei Prozent der deutschen Rebfläche.

Zahl der Anschläge (inklusive Leerzeichen): 1.424

ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau e. V.

Petra Neuber | Geschäftsführerin

Wormser Straße 162

D-55276 Oppenheim

T +49 (61 33) 16 40

F +49 (61 33) 16 09

info@ecovin.de

Kompaktkurs Biologischer Weinbau für die Gastronomie und Fachhandel

geschrieben von Andreas | 22. November 2024

ECOVIN



PRESSEMITTEILUNG

Gemeinsam mit der Deutschen Wein- und Sommelierschule (DWS) der IHK Koblenz veranstaltet ECOVIN vom 14. bis 16. August einen Kompaktkurs Biologischer Weinbau in Oppenheim. Der Kurs verbindet einen Theorietag mit zwei Exkursionstagen in die Praxis von Bioweinbau und Biogastronomie. Die Veranstaltung ist Teil der IHK-Weiterbildung zum Fachsommelier (m/w/d) für Bioweine, ist jedoch offen für alle Interessierten.

Referent*innen von ECOVIN, Vinaturel und dem DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Ökwinzer*innen und Biogastronom*innen führen die Kursteilnehmenden in alle zentralen Aspekte von Biowein ein: Seinen Anbau und Ausbau, rechtliche Fragen und Zertifizierung, Spezialthemen wie Steillagen-Weinbau, robuste Rebsorten, biodynamischen Anbau oder die Platzierung von Bioweinen in der Gastronomie. Die Exkursionen führen gleich in fünf Weinanbaugebiete: Rheinhessen (Weingüter Brüder Dr. Becker und Sternenfelser Hof/Kopp), Nahe (Biohotel Gänz), Mittelrhein (Weingut Dr. Kauer), Rheingau (Weingut Jakob Christ) und Pfalz (Weingüter Janson-Bernhard und Rummel, Hofgut Ruppertsberg).

Der 3-Tage-Kurs inkl. zwei Übernachtungen in Oppenheim, aller Mahlzeiten, Weinproben und Exkursionen kostet 1290 Euro und kann auf der [Webseite der IHK Koblenz direkt gebucht](#) werden. Rückfragen beantwortet vorab gerne Weronika Gula von der DWS, E-Mail gula@weinschule.com.

Zahl der Anschläge (inklusive Leerzeichen): 1.417

ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau e. V.

Petra Neuber | Geschäftsführerin

Wormser Straße 162

D-55276 Oppenheim

T +49 (61 33) 16 40

F +49 (61 33) 16 09

info@ecovin.de

Für einen Lebendigen Bioweinbau

geschrieben von Andreas | 22. November 2024

ECOVIN



PRESSEMITTEILUNG

Oppenheim, 14. Dezember 2021. Der Bundesverband Ökologischer Weinbau gratuliert der neu ernannten Bundesregierung und begrüßt die im Koalitionsvertrag festgelegten Ziele für einen Ausbau der Ökolandwirtschaft. Um die ambitionierten Ziele mit Leben zu füllen und umzusetzen, bietet ECOVIN seine Mitarbeit an und weist auf notwendige Konkretisierungen für den Weinbau hin.

Das Koalitionsziel von 30 Prozent Ökolandbau bis zum Jahr 2030 entspricht ECOVINS eigenen Zielvorgaben im Weinbau. Wir können es jedoch nur erreichen, wenn Erzeugerinnen, Verbraucher und Politik an einem Strang ziehen. Vom neuen Agrarminister Cem Özdemir wünschen wir uns politische Weichenstellungen, die den Bioweinbau zukunftsfähig gestalten, ökologisch, aber auch ökonomisch. Die Pläne von Bund und Ländern zur GAP-Reform müssen hier umgehend überarbeitet werden, damit auch Biobetriebe von den EcoSchemes der 1. Säule profitieren

können.

Das Weinbaujahr 2021 hat mit seiner feucht-kühler Witterung, hohem Pilzdruck und hohen Ertragsverlusten in Bioweingütern deutlich gemacht, dass wir dringend neue Pflanzenschutzstrategien und Kupferalternativen brauchen, damit der deutsche Ökoweinbau mittelfristig wirtschaftlich attraktiv bleibt. In trocken-heißen Jahren stoßen dagegen die traditionellen Rebsorten an ihre Grenzen. Ertrags- und Einkommensrisiken können hier nicht allein von den Erzeugern getragen werden, wenn ein politischer Wille zum ökologischen Umbau besteht. Wir fordern die Bereitstellung von ausreichend Forschungsgeldern für die Bereiche Rebgesundheit, Pflanzenschutz sowie Klimaschutz und -anpassung im Weinbau, z.B. durch Züchtung klimarobuster Rebsorten.

Der von den Koalitionsparteien vereinbarte Mindestlohn könnte das 30-Prozent-Ziel im handarbeitsintensiven Bioweinbau ausbremsen. In den kleinen familiengeführten Weingütern, die ECOVIN schwerpunktmäßig vertritt, wird dieser Mindestlohn häufig nicht einmal von der Betriebsinhaberin erzielt. Daher wünschen wir uns eine Förderung, die sich stärker an der landwirtschaftlichen Arbeitskraft als an bewirtschafteten Flächen orientiert.

Nicht zuletzt muss die Gesellschaft, müssen die Verbraucher den Wandel mittragen und ökologisch erzeugte Produkte honorieren. Gerade bei Biowein sehen wir noch immensen Aufklärungsbedarf. Nach einer aktuellen repräsentativen Befragung wissen fast zwei Drittel aller deutschen Konsumentinnen nicht, dass es überhaupt Biowein gibt und dass es Unterschiede in der konventionellen und ökologischen Weinerzeugung gibt. Öffentliche Gelder für Verbraucheraufklärung scheinen uns unerlässlich.

Als Verband sind wir gerne bereit, mit unserer fast 40-jährigen Expertise im Bioweinbau den Wandel mitzugestalten.

Zahl der Anschläge (inklusive Leerzeichen): 2.708

ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau e. V.

Andreas Hattemer | ECOVIN Bundesvorsitzender

Wormser Straße 162

D-55276 Oppenheim

T +49 (61 33) 16 40

F +49 (61 33) 16 09

info@ecovin.de

Geheimtipp Oxymel: Little Bee Fresh entdeckt altes Wissen neu

geschrieben von KubickKommunikation | 22. November 2024



Erste Erwähnungen von Oxymel finden sich schon in der Antike. Der Begriff kommt aus dem Griechischen und bedeutet Sauerhonig (oxy=sauer und méli=Honig). Berühmte Heiler wie Galenos von Pergamon, Hippokrates von Kos, aber auch die kräuterkundige Hildegard von Bingen berichteten schon von den

Kräuterelixieren auf Basis von Essig und Honig. Was danach für lange Zeit in Vergessenheit geriet, erlebt heute ein echtes Revival. Little Bee Fresh, die Manufaktur für nachhaltige Lifestyle-Produkte, hat nun ein Oxymel mit besten Bio-Zutaten vom Bodensee entwickelt.

Tägliche Kur oder Routine nach dem Sport

Ob morgens vor dem Frühstück oder nach dem Sport – Oxymel steht immer für einen bewussten Lebensstil. Ein Esslöffel der Tinktur verdünnt in einem Glas lauwarmem Wasser steht für einen perfekten Start in den Tag und für ein wohltuendes Erfrischungsgetränk. Wer Wert auf Nachhaltigkeit legt, wird darauf achten, dass die Zutaten des Naturprodukts höchste Qualität haben und aus möglichst regionalem Anbau kommen.

Das am Bodensee ansässige Familienunternehmen Little Bee Fresh bietet seit 2017 Bienenwachstücher in Bio-Qualität an. Diese Wachstücher wurden schon von den Ägyptern verwendet, um Lebensmittel frisch zu halten. Bei einem Zufallsfund beim Renovieren eines Hauses, stießen die Gründerinnen auf das Tagebuch der früheren Bewohnerin, Tante Ida, in dem sie über die Bienenwachstücher schrieb. Daraus entstand die Geschäftsidee von Little Bee Fresh. Angelika und Rosemarie Jürgens sind selbst Imkerinnen und haben es sich zum Ziel gesetzt, einen wesentlichen Beitrag zur Erhaltung der Bienen und von Kulturlandschaften wie den Streuobstwiesen am Bodensee zu leisten. Im Sauerhonig, den auch schon Tante Ida herstellte, finden der Honig artgerecht gehaltener Bienen und Äpfel von den Streuobstwiesen zusammen. Die Gründerinnen haben sich nun mit einer befreundeten Bio-Imkerei zusammengetan und gemeinsam ein Oxymel nach traditioneller Rezeptur entwickelt.

Geheimrezepte für Oxymel

Traditionelle Rezepte für Sauerhonig können so individuell wie die Köpfe dahinter sein. Die Honig-Essig-Essenz kann je nach Geschmack mit getrockneten oder frischen Kräutern, Obst,

Wurzeln, Blüten oder Gewürzen ergänzt werden. Entscheidend für Geschmack und Qualität des Sauerhonigs sind die hochwertigen Grundzutaten. Little Bee Fresh setzt für sein Oxymel auf Apfelessig aus regional angebauten Bio-Äpfeln. Der Honig stammt ebenfalls von Bio-Imkern aus der Umgebung. Dem neuen Little Bee Fresh-Oxymel geben Bio-Zitronenmelisse, Bio-Pfefferminze und Tannennadel seinen unvergleichlich frischen Geschmack.

Über Little Bee Fresh

Die Bio-Bienenwachstücher von Little Bee Fresh verpacken Lebensmittel natürlich, schön und plastikfrei.

Dabei setzen die Gründerinnen in ihrer Manufaktur am Bodensee auf die hochwertigsten bio-zertifizierten Rohstoffe und eine möglichst regionale und kurze Lieferkette durch ausgesuchten Lieferanten. Das Sortiment des Online-Shops wächst stetig um plastikfreie und nachhaltige Produkte, die jedes Zuhause noch grüner machen. Auch hier setzt das Familienunternehmen auf regionale Lieferanten und kleine Manufakturen aus Deutschland und Österreich.